

EESTI JAHIMEESTE XLII JA KAITSELIIDU KOKKUTULEKU KOKANDUSVÕISTLUSE JUHEND

Kirjeldus:

- Tooraine, metssealiha peenestatud liha, annab kohapeal Rannarootsi Lihatööstus. Tooraine antakse üle jahutatud olekus, vaakumpakendis.
- Küpsetatakse **eelnevalt kuumtöötlemata** liha.
- Garneeringuks, kastmeks, salatiks jne on lubatud kasutada võistkonna omal äranägemisel kõiki tooraineid eesmärgiga rikastada põhirooga.
- Lubatud on kasutada kõiki toidu valmistamise viise, nagu sütel küpsetamine, hautamine, praadimine, keetmine, aurutamine, grillimine ja suitsutamine. Lubatud on kasutada kõiki grille ja *barbeque* ahjusid.
- **Lahtise tule kasutamine on keelatud!**
- Toidu valmistamise ja serveerimise vahendid võtavad võistkonnad ise kaasa.

Võistkond: Võistkonna suurus on kuni 4 liiget. Võistlejal peab olema kehtiv Eesti Vabariigi jahitunnistus või olema Kaitseliidu liige. See nõue ei laiene alla 18-aastastele osalejatele.

Hindamine:

- Võistlustoit peab olema **valmis küpsetatud, kuumtöödeldud ja tervisele ohutu**.
- Hinnatakse iga võistkonna ühte võistlustoitu ühel taldrikul.
- Võistlustoitude esitlemine ja hindamine toimub vastavalt loositud numbritele. Iga võistkond saab numbrit, mille ülemisel osal on võistlustoidu esitlemise kellaeg. Selleks kellaajaks peab olema **fooliumiga kaetud** võistlustoit asetatud žürii ette lauale nii, et numbrit osa ulatuks taldriku alt välja žürii poole. Täidetud lisaleht on taldriku all. Pärast võistlustoidu lauale asetamist lahkuvad võistkonna liikmed žürii tsoonist.
- Iga võistkond täidab lisalehe, mis antakse võistkonnale koos numbriga. Lisalehele kirjutatakse kuni neljal real **trükitähedega** võistkonna number, võistlustoidu nimi, kasutatud jahiuluki(te) liha ja lühidalt valmistusviis. Näide: „Võistkond nr 7. Sütel grillitud metssealiha, eelnevalt pehmendatud põdrasambla aurus. Lisandiks maasikas grillitud juustuga“.
- Igast võistlustoidust tehakse digifoto, millel on näha toit ja number. Hinnatakse pimetesti alusel nummerdatud roogasid.
- Võistlustöös hinnatakse järgnevaid kategooriaid: liha maitset (**67%** koguskoorist), toidu serveerimist ja lihakõrvast (**33%** koguskoorist välimus).
- Hinnatakse toidu:
 - **Maitset:** Kas liha on hästi maitsestatud ja kas maitse on tasakaalus?
 - **Tekstuuri:** Kas liha on õrn ja mahlane või kuidagi kummist?
 - **Küpsetusastet:** Kas liha on küpsetatud nõutud küpsetusastmeni?
 - **Esitlust:** Kuidas on liha esitletud? Kas see on atraktiivne ja kutsuv?
 - **Originaalsust:** Kas osaleja on loonud midagi ainulaadset või huvitavat?
- Ei hinnata toidu **valmistamise protsessi** ja muud kõrvalist, nagu alkohol.
- Iga žüriiliige hindab eelnimetatud kahte kategooriat 10 palli süsteemis.
- Kõikide kohtunike antud punkti summeeritakse ja korrutatakse kategooria koefitsiendiga.
- Autasustatakse 3 parimat võistlustoitu valmistanud võistkonda. Võimalik on ka eriauhindade andmine.

Peakohtunik: toiduspetsialist Marius Möllits, +372 54511 184

Kohtunikud:

- tippkokk ja toiduspetsialist:

- jahimees ja toiduspetsialist: