



JAHIMEESTE XLIII KOKKUTULEKU

KOKANDUSVÕISTLUSE JUHEND

Kirjeldus

1. Kõigile osavõtjaile paneb Adavere Meat OÜ välja umbes kahe kilo jagu põdra rinnatükki. Liha on toores, asjatundlikult sügavkülmutatud ja võistluseks sulatatud.
2. Toitu valmistatakse selleks määratud võistlusosalal.
3. Valmistamise viisi valivad kokad ise – sütel küpsetamine, hautamine, praadimine, keetmine, aurutamine, grillimine, suitsutamine jmt.
4. Kasutada võib kõiki grill-, *barbeque* ja muid ahjusid, künasid, munasid, pliite.
5. **Lahtist tuld teha ei tohi.**
6. Korraldajad ei kindlusta võistlejatele elektritoidet.
7. Kõik lisandid, abi- ja maitseained – vedelad ja tahked – mille kokad valivad omal äranägemisel, toovad kokad ise kaasa, samuti ka toidu valmistamiseks ja pakkumiseks vajalikud vahendid.

Võistkond

8. Võistkond on kuni 4-liikmeline.
9. Kõik võistlejad, sõltumata kokanduslikust positsioonist ja/või nimetusest, peavad omama Eesti Vabariigi jahitunnistust või olema Kaitseliidu liige. See nõue ei laiene alla 16aastastele osalejatele.

Võistluse kulg

10. Võistlus algab loosimisega, mille käigus end varem õigeaegselt üles andnud võistkonnad saavad järjekorranumbriga lisalehe ja lihatükid.
11. Iga võistkond saab numbri, mille ülemisel osal on võistlustoidu esitlemise kellaaeg. Selleks kellaajaks peab olema fooliumiga kaetud võistlustoit asetatud kohtunike ette lauale nii, et täidetud lisalehe numbriosa ulatuks toidunõu alt välja kohtunike poole. Pärast võistlustoidu lauale asetamist lahkuvad võistkonna liikmed kohtunike tööalalt.
12. Toidu valmistamiseks on aega kolm (3) tundi.

Hindamine

13. Võistlusutööna esitatav liha peab olema kuumtöödeldud, tervisele ohutu.
14. Hinnatakse iga võistkonna ühte toitu.
15. Võistlustoitade esitlemine ja hindamine toimub vastavalt loositud numbritele ja loosiga saadud kellaaegadele järjest.
16. Iga võistkond täidab loosimisel saadud numbriga lisalehe, lisalehele kirjutatakse kuni neljal real loetavalt võistlustoidu nimi, valmistusviis, vajadusel LÜHIKE selgitus.
17. Toite hinnatakse pimesi numbrite järgi (pimetest).

18. Võistlustöös hinnatakse järgnevalt: **liha (maitse, tekstuur, küpsetusaste muud olulised lihatoidu omadused) – 2/3 koguskoorist; toit kui tervik (lisandid, toidu serveerimine, esitlus, algupärasus) 1/3 koguskoorist.**
19. Ei hinnata toidu valmistamise protsessi ja muud kõrvalist, nagu alkohol.
20. Iga kohtunik hindab igat toitu eelnimetatud kategooriat kohaselt 10 palli süsteemis.
21. **Kohtunike antud punkti summeeritakse ja korrutatakse vastava koefitsiendiga (2/3 ja 1/3), millest saadakse koguskoor.**
22. Autasustatakse 3 parimat võistkonda. Võimalik on eriauhindade andmine.

Võistluse peakohtunik: Erki Aavik, harrastuskokk aastast 1971, EJSi president emeeritus;
kohtunik Triin Meos, kõrgelt hinnatud kogemustega innukas kokk;
kohtunik ... tunnustatud ja võib-olla isegi kuulus kulinaar!