

## *Virumaa jahimeeste kokkutulek 25.07.2020*

### *Kokandusvõistluse juhend*

**Toimumisaeg:** laupäev, 25.juuli 2020.

11.00 - võistlustöö materjalide jagamine.

Võistlustööde küpsetamine toimub eelnevalt ettevalmistatud võistlusosal:

11.15-12.45 Võistlustööde esitamine ja hindamine: 13.00-14.00

#### **Kirjeldus:**

- Toit valmistatakse etteantud koostisosadest;
- Mida valmistada, selgub koha peal;
- Endal peab kaasas olema järgnevad vahendid:
  - ✓ Vee keetmise nõu (kastrul)
  - ✓ Maitseained (oma äranägemise järgi)
  - ✓ Lõikelaud
  - ✓ Noad
- Lubatud on kasutada ainult lõkke peal valmistatud toitu;
- Tooraine (d), antakse võistlejale koha peal;
- Võistlustoitade esitlemine ja hindamine toimub koha peal;
- Iga võistlustoit tehakse digifoto, millel on näha toit ja jahtkonna nim

**Võistkond:** võistkonna suurus on kuni 2 liiget.

#### **Hindamine:**

- Hinnatakse iga võistkonna ühte võistlustoitu ühel taldrikul.
- Hinnatakse küpsetusoskust, toitade maitset ning serveerimist koos lisanditega.
- Võistlustoit peab olema **valmis küpsetatud, kuumtöödeldud ja tervisele ohutu.**
- Hinnatakse pimetesti alusel nummerdatud roogasid.
- Ei hinnata toidu valmistamise protsessi ja muud kõrvalist, nagu alkohol.
- Iga žürii liige hindab eelnimetatud kolme kategooriat 10 palli süsteemis, punktid summeeritakse.
- Autasustatakse 3 parimat võistlustoitu valmistanud võistkonda.

## Kokanduse registreerimisvorm

Jahtkond: .....

Kontaktisik, tel, e-mail

Ees- ja perekonnanimi

Kütt 1 .....

Kütt 2 .....

Võistkonna esindaja:.....