

Head põhikooli lõpuklassi õpilased!

Viljandi Kutseõppekeskus ning Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool Viljandimaalt kutsuvad Teid osalema ühel põneval retseptide koostamise ja toitude valmistamise võistlusel, mis on mõeldud põhikoolide lõpuklasside õpilastele. Võistluse eesmärk on tutvustada Eesti toidutraditsioone ning propageerida koka elukutset.

Võistluse teemaks on „**Piknikukorv**“

Võistlusel osalemise juhend:

- 1) Võistlus toimub kokku 5 kategoorias: „Midagi soolast“, „Midagi magusat“, „Pikniku jook“, „Ahaa“ ja „Terviklik piknikukorv“.
- 2) Võistlus toimub 01.oktoobrist kuni 31.märtsini 2018. Võitjad kuulutatakse välja aprillis 2018.
- 3) Võistelda saavad põhikoolide lõpuklassid ühise võistkonnana ning üks kool saab välja panna ühe võistkonna.
- 4) Võistlusel osalemiseks tuleb koostada piknikukorvi menüü koos retseptidega.
- 5) Retseptid on vaja kooli kodunduse tunnis ühiselt läbi proovida ja toidud valmistada.
- 6) Valmistada tuleb igas võistluse kategoorias retsept, kuhu on märgitud kasutatud toiduainete kogus ning toidu valmistamise viis koos selleks kuluva ajaga.
- 7) Piknikukorv peab sisaldama soolast ja magusat toitu ning jooki.
 - a) Kategooria „Midagi soolast“ all on mõeldud soolast toitu, mis sobib piknikule.
 - b) Kategooria „Midagi magusat“ all on mõeldud magusat toitu, küpsetist jms., mis sobib piknikule.
 - c) Kategooria „Pikniku jook“ all on mõeldud jooki, mis sobib piknikule.
 - d) Kategooria „Ahaa“ all on mõeldud põnevat, üllatuslikku toitu, mis sobib piknikule ning see valitakse žürii poolt.
 - e) Kategooria „Terviklik piknikukorv“ all on mõeldud kogu korvi sisu.
- 8) Võistlusel on eelistatud kohaliku tooraine kasutamine toitude ja joogi valmistamisel.
- 9) Iga retsept peab olema mõeldud 4-le piknikul osalejale.
- 10) Pikniku korv peab olema tasakaalus. See tähendab, et mitte ükski tehtud toitudest ei tohi jääda domineerima.
- 11) Valmis piknikukorvist koos toitudega tuleb teha foto, lisaks tuleb teha foto korvis olevast soolasest ja magusast toidust ning joogist. Fotod koos retseptidega tuleb saata e-posti aadressile karmen.selter@vikk.ee või marika.shadeiko@olustvere.edu.ee hiljemalt 31.märtsiks 2018.

Hindamine:

- 1) Hindamine toimub 5 kategoorias: „Midagi soolast“, „Midagi magusat“, „Piknikujook“, „Ahaa“ ning lisaks eraldi kogu piknikukorv.

- 2) Hinnatakse kohaliku tooraine kasutamist, valmistatud toitude söömise mugavust piknikul, toidu omapära.
- 3) Valmistatud toite saab hinnata esitatud piltide ja retseptide järgi interneti vahendusel kogu Eesti avalikkus.
- 4) Parimaks tunnistatakse kategooriates „Midagi soolast“, „Midagi magusat“, „Piknikujook“, kõige enam hääli saanud retseptid.
- 5) Viljandi Kutseõppekeskuse ja Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli koka õpetajatest koosnev 6 liikmeline žürii valib välja kategooria „Ahaa“ ning „Terviklik piknikukorv“ võitjad.
- 6) Igas kategoorias kõige enam avalikkuse hääli saanud 10-st paremast retseptist koostatakse elektroonne retseptiraamat, mis on kätte saadav ja alla laetav Viljandi Kutseõppekeskuse ja Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli kodulehtedelt.
- 7) Retseptiraamatus märgitakse lisaks retseptile ära selle koostanud kooli nimi ning klass koos õpilaste ja juhendaja nimedega.
- 8) Iga kategooria võitja saab tulla tutvustama oma retsepti 2018.aasta aprillis Olustvere TMK poolt korraldatavale OSKAJA kutsevõistlusel, mis on mõeldud põhikooli õpilastele.
- 9) Iga kategooria 3 paremat saavad ka auhinna, mis antakse kätte 2018.aasta aprillis Olustvere TMK poolt korraldataval OSKAJA kutsevõistlusel

Täiendavat infot võistluse kohta saab:

Marika Šadeiko

Tel. 5059304

e-post: marika.shadeiko@olustvere.edu.ee

Karmen Selter

Tel. 5233646

e-post: karmen.selter@vikk.ee