



*Eesti aasta koka võistlused on 25. korda toimuva väerika ja pika traditsiooniga Tallinna Toidumessi programmi üheks nurgakiviks. Saabuv Eesti Vabariigi 100. sünnipäev annab inspiratsiooni võistlejatele ja lisab pidulikkust korraldusele.*

### **Eesmärk**

Aasta Kokk 2017 on 23. korda toimuv Eesti kööki, restoranikultuuri ja Eesti toitu edendav üritus. Võistlustel kasutatav toidukorv on koostatud peasjalikult eesti-maistest toorainetest. Võistlejad saavad näidata kohtunikele ja pealtvaatajatele loovat mõtlemist ja rõhutada kohaliku tooraine kokkusobimist maailma trendidega.

### **Korraldajad**

Korraldustoimkond Aasta Kokk 2017, koosseisus Eesti Peakokkade Ühendus (EPÜ) ja Tallinna Toidumessi korraldaja Profexpo OÜ.

### **Osavõtjad**

Võistlustest võivad osa võtta kõik koka eriala omandanud ja erialal töötavad Eesti Vabariigi kodanikud.

### **Kohtunikud**

Võistluse hindamiseks moodustab korraldustoimkond professionaalse ja Eestis autoriteeti omava kohtunikekogu, kus on vähemalt viis liiget. Kohtunikud võivad olla ka välisriikidest.

### **Võistluste tingimused, läbiviimise kord ja tähtajad**

Võistlused toimuvad kahes osas: eelvoor ja finaali.

**Eelvoor** osalemiseks esitab võistleja hiljemalt 16. oktoobriks korraldustoimkonnale kirjaliku võistlustööna Eesti toorainetest lähtuva suupistete, *à la carte* pearoa ja järelroa retseptid, mis vastavad osavõtutingimustele (lisa 1), võistlustest osavõtja registreerimiskaardi ja tasub osavõtumaksu.

- Võistlustöö tuleb esitada väljatrukina või väljatrukki võimaldava failina (soovitavalt PDF), ilma viite või vihjeta töö autorile ja töökohale (logod jms).
- Retseptis on kalkulatsioonid tehtud arvestusega, et 5 (viis) sorti suupistet tuleb valmistada 10 (kümme) tükki. Pearooga ja järelrooga tuleb valmistada 6 (kuus) portsjonit. Kalkulatsioonides tuleb eraldi välja tuua toorainete bruto- ja netokaal ning väljatuleku kaal (lisa 3, saadaval ka „doc“ failina). Samuti tuleb lisada põhjalik ja ammendav tehnoloogia kirjeldus.

Eelvooru esitatud tööde puhul hindab kohtunikekogu: toidu välimust, tehnoloogia kirjeldust ja terminoloogilist täpsust, kalkulatsiooni, toorainete sobivust ning retsepti originaalsust ja isikupära. Koos retseptidega tuleb esitada fotod kõigist võistlustöödest. Fotode kvaliteet ei ole hindamisel määrav.

Eelvooru tulemuste põhjal nimetatakse kuni kaheksa võistluste finaali edasipääsenut. Finalistid tehakse teatavaks 20. oktoobril Profexpo OÜ kodulehel [www.tallinnfoodfair.ee](http://www.tallinnfoodfair.ee) ja finalistidega võetakse ühendust e-posti teel. Finaali pääsenud võistlejate menüüsid võidakse kajastada meedias.

Eelvooru võistlustööd tuleb saata postiga, e-postiga või tuua aadressile:  
Profexpo OÜ, Ahtri 12-209, 10151 Tallinn, tel 626 1347 (lisa 2).

**Finaal.** Võistluste Aasta Kokk 2017 finaal toimub neljapäeval, 26. oktoobril Eesti Näituste messikeskuses, Tallinna Toidumessi ametliku programmi osana.

- Võistluste finaalis tuleb osavõtjatel valmistada suupisted, pearoog ja järelroog.
- 24. oktoobril kutsutakse kõik finaali pääsenud kokku, et tutvustada võistluste läbiviimise korda (aeg ja koht täpsustatakse). Samal päeval loositakse võistlejate vahel välja võistlusboksid ning stardijärjekord. Samal päeval esitavad finalistid korraldustoimkonnale kirjalikult menüü ja kaubatellimuslehe.
- 26. oktoobril asuvad võistlejad loositud töökohal ja järjekorras oma võistlustööd kohapeal valmistama. Tööks on aega 5 tundi ja 30 minutit.
- Suupisteid valmistatakse kokku 50 tükki ning igat pearooga ja järelrooga valmistatakse kuus portsjonit.
- Suupisted serveeritakse kandikul, põhiroog ja järelroog serveeritakse taldrikutel, millest üks pannakse välja messiküllastajatele vaatamiseks ning viis läheb kohtunikele maitsmiseks ja hindamiseks.  
Serveerimistaldrikud ja kandik tagatakse korraldajalt ja need on võistlejatele kasutamiseks kohustuslikud. Taldrikutele serveerimisel ei ole lubatud kasutada täiendavaid serveerimisnõusid ja -vahendeid. Kandikule serveerimisel täiendavate serveerimisnõude ja -vahendite lisamisel piiranguid ei ole.
- Finaalis toimub võistlustööde hindamine Põhjamaade standardi järgi. Kohtunikekogu hindab iga toidu puhul eraldi toidu maitset (1–40 punkti), roa välimust (1–30 punkti) ning töövõtteid ja professionaalsust (1–30 punkti).

### **Võistluse tehniline kindlustatus**

Lõppvoorus on igal võistlejal kasutada neljane gaasipliit, kombiahi (aurus keetmine, küpsetamine), külmkapp (+2–+6), salamander. Töövahendite loetelu ning töökohtadega tutvumise aeg teatatakse kõigile lõppvooru pääsenutele. Individuaalseid elektrilisi ning muid väikevahendeid ja -seadmeid võib iga võistleja kaasa tuua kuni 2 tükki, kuid mitte rohkem kui kogukaalus 4 kg. Lisainfot saab korraldustoimkonna juhilt (Lisa 2).

### **Autasustamine**

Võistluste võitja kuulutatakse tiitli Aasta Kokk 2017 omanikuks ja sellega koos antakse üle Profexpo rändkarikas. Võistluste peaauhind on Eesti Peakokkade Ühenduse poolt 1000 euro väärtuses kokandusalane koolitus või õppereis\*. Teisele ja kolmandale kohale on korraldustoimkonnalt vastavalt 600 ja 300 euro väärtuses erialakoolitus või õppereis. Lisaks autasustatakse kolme esimest erinevate Eesti Peakokkade Ühenduse ja võistluste sponsorite ning toetajate auhindade, medalite ja diplomitega.

\* Õppereis või koolitus on võitjate vabal valikul, kuid see kooskõlastatakse EPÜ juhatasegaga.

### **Osavõtumaks**

Võistluse Aasta Kokk 2017 osavõtumaks on Eesti Peakokkade Ühenduse liikmetele 40 eurot, mitte-liikmetele 55 eurot. Osavõtumaks tasutakse koos eelvooru tööde esitamisega hiljemalt 16. oktoobriks Eesti Peakokkade Ühenduse arvele (Lisa 2).

## Lisa 1

### Ülesanne

Koostada pidulik menüü, arvestades alljärgnevaid tingimusi.

#### Eelvooru ülesanne ja kohustuslikud toorained

Valmistada suupisted teemal: „Kuidas mina tutvustan väliskülalistele Eesti kööki Eesti Vabariigi 100. sünnipäeva pidulikul vastuvõtul“.

Valmistada tuleb 5 sorti suupisteid: 2 kalast, 2 lihast ja 1 veganlik. Igat suupistet tuleb valmistada 10 tükki, ehk kokku 50 tükki. Suupistete kohustuslikku toorainet ei kehtestata, see on võistlejate omal vabal valikul. Suupisted serveeritakse kandikul.

Pearoa põhitooraine: terve ahven.

Järelroa põhitoorained: must leib ja käsitööõlu.

#### Toidukorv

**Kala:** terve ahven.

**Köögiviljad ja värsked ürdid:** kartul, porgand, peet, naeris, värsked spinat, valge redis, värsked tume šampinjon, pastinaak, juurseller, mugulsibul, küüslauk, porrulauk, lillkapsas, spargelkapsas, tomat, värsked pikk kurk, till, tüümian, rosmariin, lehtpetersell, murulauk ja münt.

**Piimatooted ja rasvained:** Eesti vahukoor (35%), maitsestatamata jogurt, toorjuust, keefir, hapukoor (20%), taluvõi (82%), kanamuna, rafineeritud rapsiõli.

**Kuivained:** nisujahu, odrajahu, maisitärklis, metsapähklid, valge kristallsuhkur, küpsetuspulber, kamajahu, kakao, kõrvitsaseemned, sidrunihape, sooda, tatar, kaerahelbed, tume šokolaad (kuvertüür), metsapähklid.

**Puuviljad ja marjad:** õun punane (Eesti päritoluga), värsked maasikas, pirn, ploom tume, sidrun, kuivatatud jõhvikas, külmutatud maasikad, külmutatud astelpaju, külmutatud mustikad.

**Maitseained:** meresool, pipar (must ja valge), nelk, tähtaniis, kaneelikoor, vanillikaun, loorber, muskaat, vürts, kadakamari, köömned.

**Muu:** Põltsamaa sinep, mesi ja lehtželatiin.

**Alkohol:** valge kuiv köögivein, viin, liköör Vana-Tallinn, käsitööõlu.

## Lisa 2

### Võistlejate registreerimine ja eelvoorutööde esitamine

#### **Profexpo OÜ, Tallinna Toidumessi korraldaja**

Ahtri 12-209, 10151 Tallinn

Kontakt: Kennet Sarv

Tel: 626 1347; 527 1095

E-post: [Kennet.Sarv@profexpo.ee](mailto:Kennet.Sarv@profexpo.ee)

#### **Eesti Peakokkade Ühendus**

Rudolf Visnapuu, korraldustoimkonna juht

Tel: 517 7080

E-post: [RudolfVisnapuu@gmail.com](mailto:RudolfVisnapuu@gmail.com)

Info võistluste kohta: [www.tallinnfoodfair.ee](http://www.tallinnfoodfair.ee) ja Eesti Peakokkade Ühenduse Facebooki leheküljel.

Osavõtumaksu tasumine Profexpo OÜ büroos sularahas või ülekandega:

**Eesti Peakokkade Ühendus** Danske Bank AS Eesti filiaal, arvelduskonto EE063300332076350009. Maksekorraldusel märkida AASTA KOKK 2017 ja VÕISTLEJA NIMI.

### Lisa 3

NÄIDIS. Tehnoloogilise kaardi ja töökäigu vormistamiseks.

Esitatakse suupistete, pearoa, ja järelroa kohta eraldi.

Tehnoloogiline kaart

Toidu nimetus .....

Portsjoni kaal:		Valmistavaid portsjoneid kokku: 6				
Nr	Toiduained	Ühik	Retsepti kaal		Valmistamise kaal	
			1 bruto	1 neto	6 bruto	6 neto
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
...						

Töö käik: (lisada põhjalik ja ammendav töö käigu kirjeldus)