

## 24. Eesti kokkade meistrivõistluste **Aasta Kokk 2018** osavõtutingimused.

### Eesmärk

Eesti aasta koka võistlused on 26. korda toimuva väerika ja pika traditsiooniga Tallinna Toidumessi programmi üheks nurgakiviks. Eesti Vabariigi 100. sünnipäeva aasta annab inspiratsiooni võistlejatele ja lisab pidulikkust korraldusele.

„Aasta Kokk 2018“ on 24. korda toimuv Eesti kööki, restoranikultuuri ja Eesti toidukultuuri edendav üritus. Võistlejad saavad väljendada oma võistlustöödega loovat mõtlemist ja kulinaarset võimekust. Eesti Vabariigi juubeliaasta annab suurepärase võimaluse väärtustada kohalikku toorainet.

### Korraldajad

Korraldustoimkond Aasta Kokk 2018, 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

Võistlusi hindab kõrgetasemeline ja rahvusvaheline kohtunike žürii, mis koosneb 2 boksikohtunikust ja 6 põhikohtunikust

### Võistluste tingimused, läbiviimise kord ja tähtajad

Võistlused toimuvad kahes osas: eelvoor ja finaal. Võistlustel kasutatav toidukorv on koostatud vähemalt 80% eestimaistest toorainetest.

#### 1. Võistlustingimused:

Roogades kasutatav tooraine peab olema oma päritolult vähemalt 80% ulatuses eestimaine. Toite valmistatakse 7 portsjonit. Võistlustel tuleb valmistada kaks erinevat pearooga:

#### ❖ **Taimne pearoog:**

Kohustuslikud toorained: pärandpeet (värviline kodumaine peet), vadak, idandid.

Taimne pearoog serveeritakse klassikalisele valgele taldrikule. Eesmärgiks on väljendada võistlejate võimekust väärtustada erinevate taimsete toorainete kokku sobivust, mitte kasutades selleks liha või kala.

#### ❖ **Liha pearoog:**

**Kohustuslik tooraine:** terve vutt Järveotsa talust. Igal võistlejal on kasutada 7 tervet vutti. Võistlustel esitletakse kõigepealt publikule ja kohtunikele rooga vaagnal ühtse tervikuna. Seejärel jaotatakse seitsmeks ühesuguseks pearoaks taldrikutel. Vaagnal võib kasutada ka täiendavaid serveerimismõõsuid, abi vahendeid kõrguste loomiseks ja looduslikke dekoratsioone

Mõlemas pearoas peab olema pea tooraine kõrval serveeritud vähemalt neli lisandit ja kaste.

### 1.1 **Toidukorv:**

Järgnevate toodetega varustab võistlejaid võistluste organiseerija ning samaväärsete alternatiivsete toodete kasutamine ei ole lubatud:

- Piimatooted: Pajumäe talu mahevõi, keefir, ghee, kohupiim, piim, maitsestatamata jogurt, juust, vahukoor, hapukoor, kodujuust, toorjuust, vadak.
- Valik kohalikke idusid: tatra, munga, redise, lääts, lutsern, peedi, küüslaugu.
- Maitsetaimede valik Luxvegist.
- Puljongi Foodstudiolt: kana, kala, veise ja köögivilja.
- Maitseained Santa Marialt.
- Järveotsa talu: vutt, vutimuna, vuti subproduktid.

Ülejäänud vajaminevad toorained võtab iga võistleja ise kaasa ette valmistamata kujul, arvestades, et tooraine päritolu on terves retseptis vähemalt 80% eestimaine.

Tellimus toidukorvile on vaja edastada hiljemalt 19. oktoobriks.

## 2. **Eelvoorus**

Võttes aluseks võistlustingimused, esitab kandidaat osalemiseks hiljemalt 5. oktoobriks korraldustoimkonnale oma võistlustöö kirjalikult, täidab võistlustest osavõtja registreerimiskaardi ning tasub osavõtumaksu.

Eelvooru:

- Võistlustöö tuleb esitada väljatrükina või väljatrükki võimaldava failina (soovitavalt PDF), ilma viite või vihjeta töö autorile ja töökohale (logod jms).
- Retseptis on kalkulatsioonid tehtud arvestusega, et roogi tuleb valmistada 7 portsjonit. Kalkulatsioonides tuleb eraldi välja tuua toorainete bruto- ja netokaal ning väljatuleku kaal (lisa 2, saadaval ka „docx“ failina). Samuti tuleb lisada põhjalik ja ammendav tehnoloogia kirjeldus.
- Eelvooru esitatud tööde puhul hindavad kohtunikud: toidu välimust, tehnoloogia kirjeldust ja terminoloogilist täpsust, kalkulatsiooni, toorainete sobivust ning retsepti originaalsust ja isikupära. Koos retseptidega tuleb esitada fotod kõigist võistlus töödest. Vaagnal serveeritava pearoa võib serveerida eelvooru jaoks klassikalisel valgel taldrikul. Fotode kvaliteet ei ole hindamisel määrav.
- Eelvooru tulemuste põhjal nimetatakse kuni kuus võistluste finaali edasipääsenut. Finalistid tehakse teatavaks 12. oktoobril Profexpo OÜ kodulehel

www.tallinnfoodfair.ee ja finalistidega võetakse ühendust e-posti teel. Finaali pääsenud võistlejate menüüsid võidakse kajastada meedias.

- Eelvooru võistlustööde kirjeldused tuleb saata postiga, e-postiga või tuua posti aadressile. Täpsemad detailid on välja toodud lisa 1.

### **3. Finaal.**

Võistluste Aasta Kokk 2018 finaal toimub reedel, 26. oktoobril Eesti Näituste messikeskuses, Tallinna Toidumessi ametliku programmi osana.

- Võistluste finaalis tuleb osavõtjatel valmistada samad toidud, mida esitleti eelvoorus.
- 22. oktoobril kutsutakse kõik finaali pääsenud kokku, et tutvustada võistluste läbiviimise korda (aeg ja koht täpsustatakse). Samal päeval loositakse võistlejate vahel välja võistlus boksid ning stardijärjekord. Finalistid on kohustatud esitama korraldustoimkonnale kirjalikult menüü eesti ja inglise keeles hiljemalt 22.oktoobril..
- 26. oktoobril asuvad võistlejad loositud töökohal ja järjekorras oma võistlustöid kohapeal valmistama. Toitude valmistamiseks on aega 5 tundi ja 30 minutit. 3 tundi ja 30 minutit on taimse pearoa jaoks ning 5 tundi ja 30 minutit peale alustamist peaks olema serveeritud pearoa vaagen.
- Roogi valmistatakse seitse portsjonit.
- Taimne pearoog serveeritakse klassikalisel valgel taldrikul.
- Liha pearoog on serveeritud vaagnal, millega seda esitletakse žüriile ja publikule ning seejärel jagatakse portsjoniteks. Mõlemast toidust esitletakse üks portsjon messi küllastajatele vaatamiseks ning seitse läheb kohtunikele maitsmiseks ja hindamiseks.
- Serveerimistaldrikud ja kandik tagatakse korraldajate poolt ning need on võistlejatele kasutamiseks kohustuslikud. Taimse pearoa 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. Kohtunike kogu hindab iga toidu puhul eraldi toidu maitset (1–40 punkti), roa välimust (1–30 punkti) ning töövõtteid ja professionaalsust (1–30 punkti).

### **4. Võistluse tehniline kindlustatus**

Lõppvoorus on igal võistlejal kasutada neljane gaasipliit, kombiahi (aurus keetmine, küpsetamine), külmkapp (+2–+6), salamander. Töökohtadega tutvumise aeg teatatakse kõigile lõppvooru pääsenutele. Individuaalseid elektrilisi seadmeid võib iga võistleja kaasa kogukaaluga mitte üle 10kg ja koguvõimsusega mitte üle 4KW. Väikevahendid (kulbid, lusikad, labidad, jne) peavad võistlejad ise kaasa võtma. Täpsem nimekiri boksidest olevast inventarist edastatakse finalistidele. Lisainfot saab korraldustoimkonna juhilt. Lämmastiku ja kuiva jää kasutamine on lubatud

### **5. Autasustamine**

Võistluste võitja kuulutatakse tiitli „Aasta Kokk 2018“ omanikuks ja sellega koos antakse üle Profexpo rändkarikas. Võistluste auhinnad tehakse teatavaks septembri jooksul EPÜ kodulehel (www.chef.ee). Esikolmikut autasustatakse erinevate Eesti Peakokkade Ühenduse koostööpartnerite auhindade, medali ja diplomiga.

Aasta Kokk võistluse esimene ja teine koht kvalifitseeruvad automaatselt osalema Bocuse d'Or Eesti finaalvõistlusele.

### **6. Osavõtumaks**

Võistluse „Aasta Kokk 2018“ osavõtumaks on Eesti Peakokkade Ühenduse liikmetele 80 eurot, mitte-liikmetele 100 eurot. Osavõtumaks tasutakse koos eelvooru tööde esitamisega hiljemalt 5. oktoobriks Eesti Peakokkade Ühenduse arvele (Lisa 1).

## Lisa 1

### **Võistlejate registreerimine ja eelvooru tööde esitamine**

Võistlustööde esitamise tähtaeg on 5.oktoober.

#### **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)

#### **MTÜ Eesti Peakokkade Ühendus**

Taigo Lepik, korraldustoimkonna juht

Tel: 56505698

E-post: [voistlused@chef.ee](mailto:voistlused@chef.ee)

Info võistluste kohta: [www.chef.ee](http://www.chef.ee), [www.tallinnfoodfair.ee](http://www.tallinnfoodfair.ee) ja Eesti Peakokkade Ühenduse Facebooki leheküljel: [www.facebook.com/EstonianChefsAssociation](https://www.facebook.com/EstonianChefsAssociation).

#### **Osavõtumaksu tasumine ülekandega:**

**MTÜ Eesti Peakokkade Ühendus** LHV pank, arvelduskonto EE927700771003115409.

Maksekorraldusel märkida AASTA KOKK 2018 ja VÕISTLEJA NIMI.

**NB! EPÜ pangakonto on muutunud!!!**

## Lisa 2

NÄIDIS. Tehnoloogilise kaardi ja töökäigu vormistamiseks.

Esitatakse taimse pearoa ja vaagnal serveeritava pearoa kohta eraldi.

Tehnoloogiline kaart

Toidu nimetus .....

**Valmistavaid portsjoneid  
kokku: 7**

Portsjoni kaal:

Nr	Toiduained	Ühik	Retsepti kaal		Valmistamise kaal	
			1 bruto	1 neto	8 bruto	8 neto
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
...						

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