

## 15. Eesti kokkade meistrivõistlused „AASTA KOKK 2009” OSAVÕTUTINGIMUSED

### Eesmärk

Esimesed Eesti kokkade meistrivõistlused tiitlile „Aasta kokk” toimusid 1995. aastal. Aasta kokk 2009 on 15. korda toimuv Eesti kööki, restoranikultuuri ja Eesti toitu edendav üritus.

### Korraldajad

Korraldustoimkond „Aasta kokk 2009“, koosseisus Eesti Peakokkade Ühendus (EPÜ) ja Profexpo OÜ.

### Osavõtjad

Võistlustest võivad osa võtta kõik koka eriala omandanud, erialal töötavad ja Eestis alaliselt elavad Eesti kodanikud.

### Kohtunikud

Võistluse hindamiseks moodustab korraldustoimkond oma professionaalsete omaduste poolest pädeva ja Eestis autoriteeti omava kohtunike kogu, kus on vähemalt viis liiget. Kohtunikud võivad olla välisriikidest.

### Võistluste tingimused, läbiviimise kord ja tähtajad

Võistlused viiakse läbi kahes osas: eelvoor ja lõppvoor.

**Eelvoor** osalemiseks esitab võistleja 12.oktoobriks k.a korraldustoimkonnale kirjaliku võistlustööna paberkandjal à la carte eelroa, pearoa ja desserti retseptid vastavalt käesolevates osavõtutingimustes (lisa 1) toodud tingimustele, võistlustest osavõtja registreerimiskaardi ja tasub osavõtumaksu. Võistlustöö tuleb esitada üleni valgel paberil, ilma mingi viiteta koka töökohale. Esilehel peavad olema toodud koka täielikud kontaktandmed.

Retseptis on kalkulatsioonid tehtud arvestusega, et iga rooga tuleb valmistada kuus portsjonit. Kalkulatsioonides tuleb eraldi välja tuua toorainete bruto- ja netokaal ning väljatuleku kaal (lisa 3). Samuti tuleb lisada põhjalik ja ammendav tehnoloogia kirjeldus.

Eelvooru esitatud tööde puhul hindab kohtunike kogu: 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 kaheksa võistluste lõppvooru edasipääsenut. Teated edastatakse 19.oktoobril 2009. Lõppvooru pääsenud võistlejaid ja nende menüüid võivad saada kajastatud meedias.

Eelvooru võistlustööd tuleb saata postiga (mitte e-postiga) või tuua; Profexpo OÜ, Ahtri 12 - 209, 10151 Tallinn (lisa 2).

**Lõppvoor.** Võistluste „Aasta kokk 2009” lõppvoor toimub neljapäeval, 5. novembril 2009 Eesti Näituste messikeskuses, Tallinna Toidumessi ametliku programmi osana.

Võistluste lõppvoorus tuleb osavõtjatel sama sisuga toidukorvist, mis oli eelvoorus, valmistada eelroog, pearoog ja dessert. Road peavad vastama samale nimetusele, mis esitati eelvoorus, sest eelvooru tööde põhjal trükitakse võistluste ajaks kokki ja nende võistlusroogi kajastav infoleht. Lisaks tuleb iga roa juurde valida sobilik vein ette antud valikust.

4. novembril loositakse võistlejate vahel välja võistlusboksid ning stardijärjekord.

5. novembril asuvad võistlejad loositud töökohal ja järjekorras retsepte praktiliselt teostama. Iga võistleja saab võistluse ajaks endale ühe abilise, kelleks on korraldustoimkonna poolt valitud ametikooli kokaeriala õpilane. Tööks on aega 4,5 h (neli ja pool) tundi. Roogasid valmistatakse kuus portsjonit.

Toidud serveeritakse taldrikutel, millest üks pannakse välja messikülastajatele vaatamiseks ning viis läheb kohtunike kogule maitsmiseks ja hindamiseks.

Serveerimistaldrikud on korraldajate poolt ja võistlejatele kasutamiseks kohustuslikud (lisa 4). Keelatud on täiendavate serveerimisnõude ja -vahendite kasutamine.

Võistlustööde hindamine lõppvoorus toimub Põhjamaade standardi kohaselt ehk kohtunike kogu hindab iga toidu puhul eraldi toidu maitset (1 – 40 punkti), roa välimust (1 – 30 punkti) ning töövõtteid ja professionaalsust (1 – 20 punkti).

### **Võistluse tehniline kindlustatus**

Lõppvoorus on igal võistlejal kasutada neljane keraamilise kattega pliit, kombi ahi (aurus keetmine, küpsetamine), salamander. Täpne töövahendite loetelu ning töökohtadega tutvumise aeg teatatakse kõigile lõppvooru pääsenutele. Individuaalsete kaasatoodud väikevahendite kasutamine on lubatud. Täpsema info saamiseks antud küsimuses pöörduda korraldustoimkonna poole.

### **Autasustamine**

Võistluste peaauhind on 10 000 krooni ning võitja kuulutatakse tiitli „Aasta kokk 2009“ omanikuks, sellega koos antakse üle Profexpo rändkarikas. Teise koha auhinnaks on professionaalne kõrgekvaliteediline kokanuga. Kolme esimest autasustatakse Eesti Peakokkade Ühenduse poolt kulinaarse viiekäigulise maitsemaatkaga Tallinna parimates restoranides.

### **Osavõtumaks**

Võistluste „Aasta kokk 2009“ osavõtumaks on 500 krooni, mis tasutakse koos eelvooru tööde esitamisega hiljemalt 12. oktoobriks k.a Eesti Peakokkade Ühenduse arvele Sampo Pangas arvelduskonto 332076350009 või kohapeal Profexpo OÜ-le.

## Lisa 1

Koostada pidulik menüü, alljärgnevaid tingimusi arvestades.

### **Kohustuslikud toorained:**

Eelroa põhitooraine: kammkarp, siiamari

Pearoa põhitooraine: lihaveise sisefilee ja saba

Desserdi põhitooraine: mustikas, nisumanna

### **Toidukorv:**

**Köögilviljad:** kartul, porgand, peet, porrulauk, mugulseller, fenkol (apteegitill), mugulsibul, šalottsibul, küüslauk, muskaatkõrvits, lillkapsas, brokkol, hernevõrsed, Savoy kapsas, tomat, värske pikk kurk, ingverijuur, punane paprika, tšillipipar, pruun šampinjon, hapukapsas, punane redis ja pastinaak.

**Värsked ürdid:** koriander, tüümian, rosmariin, lehtpetersell, murulauk ja münt.

**Piimatooted ja rasvained:** Eesti vahukoor(35%), piim(2,5%), naturaalne jogurt, Philadelphia toorjuust, hapukoor(20%), või, muna, oliiviõli (extra virgin), toiduõli ja kõrvitsaseemneõli.

**Kuivained:** nisujahu, maisitärklis, valge šokolaad (küvertüür), metsapähklid, suhkur, fariinisuhkur, kuivpärm ja kakaopulber (*Fazer*)

**Puuviljad ja marjad:** pirn (*Conference*), apelsin, laim ja banaan.

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

**Muu:** veiniäädikas (valge ja punane), tume balsamico, seemnetega Dijon sinep ja lehtželatiin.

**Alkohol:** punane ja valge vein, brändi, Vana-Tallinna kooreliköör ja Cointreau.

**Lisakorv:** Iga võistleja võib oma töös kasutada lisaks enda kaasa võetud, kuni nelja nimetust lisatoorainet. Lisatooraine maksumust võistlejale ei hüvitata. Lisatooraine(d) ja nende kasutamine presenteeritakse eelnevalt žüriile ja/või publikule.

## **Lisa 2**

### **Võistlejate registreerimine ja osavõtumaksu tasumine**

#### **Profexpo OÜ**

Ahtri 12 - 209, 10151 Tallinn

Kennet Sarv, tel 626 1347, faks 626 1348

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

**Eesti Peakokkade Ühendus**, Sampo Pank, arvelduskonto 332076350009

Maksekorraldusel märkida AASTA KOKK ja VÕISTLEJA NIMI

Info võistluste kohta: [www.profexpo.ee/foodfair](http://www.profexpo.ee/foodfair) ja [www.chef.ee](http://www.chef.ee)

Indrek Kivisalu, tel 507 8775, [indrek.kivisalu@vpk.ee](mailto:indrek.kivisalu@vpk.ee), EPÜ

Rudolf Visnapuu, tel. 517 7080, [rudolfvisnapuu@gmail.com](mailto:rudolfvisnapuu@gmail.com), EPÜ

### Lisa 3

**NÄIDIS.** Tehnoloogilise kaardi ja töökäigu vormistamiseks.  
Esitatakse eelroa, pearoa ja desserdi kohta eraldi.

### Tehnoloogiline kaart

Toidu nimetus .....

Portsjoni kaal:

Valmistavaid portsjoneid  
kokku: **6**

jrk	Toiduained	1 ühik	Retsepti kaal		Valmistamise kaal	
			1 bruto	1 neto	6 bruto	6 neto
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
	<b>Kokku:</b>					

Töökäik:(lisada põhjalik ja ammendav töö käigu kirjeldus)

## Lisa 4

### Serveerimistaldrikud

Aasta Kokk 2009 finalistidel on kasutada Norra firma Figgjo nõud. Nendega saab tutvuda firma kodulehel [www.figgjo.no](http://www.figgjo.no) või Eestis firmas Arkogren. Nõude kogus igale võistlejale on 3 x 6 tükki.

### Ümmargune taldrik *Figgjo Grad*

tootekood: 2705HH

mõõdud Ø 30 cm, kõrgus 4,2 cm, maksimaalne maht 55 cl

