

KOKANDUSVÕISTLUS

„Tervislik ja maitsev koolilõuna“

- Võistluse teema - tervislik ja maitsev koolilõuna. Valmistada tuleb üks toit koos sellega kaasas käivate lisanditega. Toit (või lisand) võiks sobida kooli menüüsse.
- Valmistada tuleb 5 portsu, millest üks on serveeritud žüriile (garneerituna). Ülejäänud toitu pakutakse teistele võistlejatele ja huvilistele.
- Esimeses voorus toimub võistlus Rõuge valla õpilastele ja Setomaa valla õpilastele. Teises voorus võistlevad kaks paremat Rõuge ja kaks paremat Setomaa võistkonda omavahel.
- Osalema ootame 3-4 liikmelisi võistkondasid, mis on moodustatud 7.-9. klassi õpilastest. Võistkonna võivad moodustada erinevate klasside õpilased.
- Võistkonnal peab olema täiskasvanud juhendaja, kes aitab võistluseks valmistuda. Võistluse ajal juhendaja abi kasutada ei saa.
- Toidu valmistamisel peaks kasutama kohalikke toiduaineid. Maitsestamisel võib kasutada ka kaugemaid ja eksootilisemaid maitseaineid.
- Lõppvõistlusele (koolide vahelisele) tuleb minna sama toiduga, mida vahepeal võib täiustada.
- Toidu valmistamiseks ja väljapanemiseks on aega 90 minutit.
- Võistkond peab olema valmis 2-3 minuti jooksul tutvustama enda valmistatud toitu.
- Võistkonnad registreeruvad 17. detsembriks 2024 SIIN (qr-kood). Registreerumisel tuleb teatada võistkonna liikmete ja juhendaja nimed, valmistatav toit ja vajalikud toiduained.
- **Setomaa koolide võistlus toimub 22. jaanuaril 2025.**
Rõuge valla võistlus toimub 15. jaanuaril 2025.
- Võistkonnad täpsustavad hiljemalt 13. jaanuariks 2025, kui palju ja milliseid tooraineid nad vajavad. Tooraine hangib kokandusvõistluse korraldaja.
- Toidu valmistamiseks meeskonnale vajalikud köögiriistad (pajad, pannid, kulbid, lõikelauad, noad jne) võtavad võistkonnad ise kaasa. Samuti tuleb kaasa võtta žüriile serveerimiseks vajalikud nõud. Võistkonnad annavad hiljemalt 13. jaanuariks 2025 teada, missugust köögitehnikat ja nõusid neil ei ole võimalik ise kaasa võtta.
- Žürii hindab toidu maitset, serveeringut, meeskonnatööd, ideed. Lisapunkte võib saada toidu tutvustamise, erilise teema kasutamise (ja põhjendamise) eest. Miinuspunkte toob toiduohutuse eiramine (nt elementaarsete hügieeninõuete eiramine, toidu valmistamise ala korrashoid, lahtised juuksed, lehvivad riided, mis võivad toitu saastada jms).
- Kõiki osalejaid tunnustatakse.
- Võistlusel kasutatud retseptid jagatakse nõusolekul kõikidele osalejatele ja koolikokkadele.



Kokandusvõistluse korraldamisega seotud küsimustes kontaktisikud:
Rõuge vallas Reet Reiman, tel 525 3907, reet.reiman@rougevald.ee
Setomaa vallas Margery Roosimaa, tel 5229159, margery.roosimaa@midro.ee

Kokandusvõistlus toimub projekti "Green School Dining / Roheline Koolitoit" raames. Projekt viiakse ellu perioodil 01.10.2023–30.09.2025 ning selle elluviimist toetab INTERREG Eesti-Läti Programm 2021–2027.

Interreg



Kaasrahanud
Euroopa Liit



Eesti – Läti