

**31. Eesti kokkade meistrivõistluste**

**Aasta Kokk 2025**

**osalemistingimused**

# Eesmärk

„Aasta Kokk 2025“ on 30. korda toimuv Eesti kööki ja Eesti toidukultuuri edendav iga-aastane üritus. Kandidaadid saavad võistlustöödega väljendada oma loovat mõtlemist ja kulinaarset võimekust. Võistlus annab suurepärase võimaluse väärtustada kohalikku toorainet. Auväärse tiitli pälvinud kokkadest on paljud ka tänaseks Eesti tippkokad. Võistluse „Aasta Kokk 2025“ finaal toimub pühapäeval, 16. novembril Kultuurikatlas festivali „Maitsev Eesti“ raames.

# Korraldajad ja kohtunikud

Võistlusi „Aasta Kokk 2025“ korraldab Eesti Peakokkade Ühenduse (EPÜ) selleks eesmärgiks loodud meeskond. Võistlusi hindab kõrgetasemeline ja rahvusvahelistest kohtunikest koosnev žürii: kaks köögikohtunikku ja kuus maitsekohtunikku. Võistlused toimuvad kahes etapis: eelvoor ja finaal.

## Osalejad

* Võistlustest võivad osa võtta järgnevad isikud:
  + koka eriala omandanud ja vähemalt kaks aastat vastaval erialal töötanud Eesti Vabariigi kodanikud
  + eelnevate aastate võitjad
* Iga võitleja võtab kaasa oma abilise, kes on õpilane mõnes kutsekoolis ja kes ei ole vanem kui **22 eluaastat**.
* Igal võistlejal on kaasas mentor, kes võib võistluse ajal olla võistlusköögi ees.

1. **Eelvoor**

* Osalemiseks esitab kandidaat tingimustele vastava võistlustöö veebilehe [**www.chef.ee/uritused/aasta-kokk**](http://www.chef.ee/uritused/aasta-kokk) kaudu (koos manustega), täidab võistleja ankeedi hiljemalt **1. oktoobriks 2025.**
* Eelvooru tingimused:
  + Võistlustöö tuleb esitada 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 silmas pidada järgnevat:
    - Tuleb eraldi välja tuua toorainete netokaal ning portsjoni väljatulekukaal (eraldi fail nimetusega „Kalkulatsioon“).
    - Tuleb lisada põhjalik ja ammendav tehnoloogia kirjeldus (kaste, peatooraine ja lisandid eraldiseisvate lõikudena tabelis).
    - Vormindus peab olema sobilik printimiseks A4 paberile (võite salvestada ka PDF-i veendumaks vormingu säilimises).
    - Kalkulatsiooniks tuleb kasutada etteantud vormi ja vormingut.
* Eelvooru esitatud tööde puhul hindavad kohtunikud roogade tingimustele vastavust.
* Koos retseptidega tuleb esitada fotod kõigist võistlustöödest.
* Eelvooru tulemuste põhjal nimetatakse **kuus (6)** võistluste finaali edasipääsenut. Finalistid tehakse teatavaks **20. oktoobril** EPÜ kodulehel [www.chef.ee/uritused/aasta-kokk](http://www.chef.ee/uritused/aasta-kokk) ja finalistidega võetakse ühendust e-posti teel.
* Finaali pääsenud võistlejate menüüsid ja retsepte võidakse kajastada meedias.

## Lähteülesanne finaalvõistlusel – kolmekäiguline võistlusmenüü

### Eelroog (50% kuum) – kaal 120-140g + *consommé* 60g

**Eelroa tingimused:**

**Kohustuslik tooraine: roogitud** [**Peipsi haug**](https://peipsikalamees.ee/et-et.html#anchor3) **(üks terve kaaluga 2,2kg)**

* kolm eristavat lisandit
* kaks kastet (roheline õli ei ole kaste)
* kala-*consommé* serveeritud taldriku kõrval (serveerimisnõu valib võistleja)

### Pearoog (kuum roog) – kaal 180-200g

**Pearoa tingimused:**

**Kohustuslik tooraine:** [**Järveotsa vuti rümp**](http://www.vutt.ee/index.php?lang=ee) **7tk. Kasutada on ka subproduktid (süda, maks, pugu, munad).**

* peatooraine ja subprodukt (taldrikul kaks erinevat komponenti)
* 3 lisandit
* 1 kaste
* Köögiviljade osakaal roas peab olema vähemalt 50%.
* Roas ei ole lubatud kasutada süsivesikurikkaid köögivilju (kartul, uba, läätsed jms).
* Pearoog serveeritakse peegelvaagnal läbimõõduga 80 cm.
* Peale žüriile esitlemist jagatakse roog avalikult portsjoniteks.

1. **Magustoit – kaal 120-130g**

**Magustoidu tingimused:**

**Kohustuslik tooraine:** [**Sepamäe talu**](https://sepamae.ee/tooted.html) **astelpaju, astelpajumahl ja -jahu**

* Peab olema vegan (ei sisalda ka mett).
* Ei tohi sisaldada rafineeritud suhkrut.
* Taldrikul peab olema esindatud vähemalt kolm eristuvat komponenti.
* Toit peab sisaldama ühte kastet.
* Üks komponentidest peab olema küpsetis (mitte krõps ega küpsis).

## Tooraine

Järgnevate toodetega varustab võistlejaid võistluste korraldaja ning samaväärsete alternatiivsete toodete kasutamine ei ole lubatud. Roogades kasutatav tooraine peab olema oma päritolult vähemalt 80% ulatuses eestimaine

**Kohustuslikud toorained.**

* **Piimatooted** [**Pajumäe talu**](https://www.pajumae.ee/kontakt/)**-lt:** või 82%, keefir 4,2%, hapukoor 21%, vahukoor 36%, kohupiim 10%, täispiim 4,2%, mahe juust
* **Mikroürtide valik** [**Luxveg OÜ**](https://luxveg.ee/kontakt)**-lt** (toodete täpne valik selgub augustis)

Toidukorvi tellimus on vaja edastada hiljemalt **15. oktoobriks (k.a).**

**Lubatud:**

* Maitseained võib iga võistleja ise kaasa võtta.
* Köögiviljad võivad olla puhastatud, kuid mitte tükeldatud ega vormitud.
* Redutseerimata ja maitsestamata puljong võib kaasas olla.
* Ühe köögivilja maitsestamata mahl on lubatud, nt porgandi, aga mitte porgandi-õuna.
* Maitsetud ürdi- või köögiviljatolmud on lubatud (ilma soolata).
* Lamba- või seasoole võib ise kaasa võtta, kõhukelme on lubatud.
* Pastöriseeritud munarebu ja munavalge on lubatud.
* Vadak on lubatud.
* Lisaproteiini kasutamine on lubatud (peekon, maks, kalamari, muna).
* Külmkuivatatud marjade ja seente kasutamine on lubatud (maitsestamata kujul).
* Ise korjatud ja termiliselt töötlemata metsa- ja aasaannid on lubatud.
* Toore taiga võib kaasa võtta ainult järgnevast loetelust: filo, *wonton*, lehttainas, riisipaber, brikk (vormimata kujul).
* Maitsevedelikud (soja, *yuzu*, Worchester, sinep, maitseaäädikad) on lubatud.
* Naturaalne siirup (kasesiirup, vahtrasiirup, rafineerimata suhkru siirup vms) on lubatud.

**Keelatud:**

* Kaasavõetavaid ürte ei tohi ette noppida väikesteks osadeks.
* Suitsuvedeliku kasutamine ei ole lubatud.
* Marineeritud ega hapendatud köögivilju/maitsetaimi/metsaande ei tohi kasutada.
* Küpsetatud leiba või muid küpsetisi ei tohi kasuatada.
* Toiduvärvide kasutamine pole lubatud.

# Finaal

Võistluste „Aasta Kokk 2025“ finaal toimub pühapäeval, **16. novembril Kultuurikatlas festivali „Maitsev Eesti“ raames.**

* Nädala jooksul peale finalistide väljakuulutamist kutsutakse kõik finalistid kokku, et tutvustada võistluste läbiviimise korda. Samal päeval loositakse võistlejate vahel välja võistlusköögid ning stardijärjekord.
* Finalistid on kohustatud esitama korraldustoimkonnale kirjalikult menüü eesti ja inglise keeles (Wordi dokumendina, ilma vormindamata) hiljemalt **26. novembriks.**
* Võistluste finaalis tuleb osavõtjatel valmistada samad toidud, mida esitati eelvoorus.
* **Iga võistleja peab endaga kaasa võtma abilise**, kes on õpilane mõnes kutsekoolis ja kes ei oleks vanem kui **23 eluaastat**.
* Võistleja mentori tegevused**:**
  + Mentori ülesanne on koordineerida võistlejat reeglitest arusaamisel, efektiivsemate töövõtete kasutamisel.
  + Võistlustöö idee autoriks on võistleja.
  + Mentor võib olla võistluste ajal võistlejale toeks võistlusköögi ees (öelda aega).
  + Mentor ei tohi dikteerida võistluse ajal töökorraldust ja tööde teostamise järjekorda.
  + Mentori tegevusi jälgivad köögi kohtunikud. Liigne aktiivsus mõjutab võistleja sooritust.
* Abilise tegevused:
  + Tükeldamine
  + Ürtide noppimine
  + Köögi korrashoid
  + Serveerida lisandeid vastavalt võistleja juhistele.
* 17. novembril asuvad võistlejad loositud töökohal ja järjekorras oma võistlustöid kohapeal valmistama. Toitude valmistamiseks on aega 5 tundi ja 30 minutit:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Algus** | **Eelroog** | **Pearoog** | **Magustoit** |
| 1 | 08.00 | 11.30 | 12.30 | 13.30 |
| 2 | 08.08 | 11.38 | 12.38 | 13.38 |
| 3 | 08.16 | 11.46 | 12.46 | 13.46 |
| 4 | 08.24 | 11.54 | 12.54 | 13.54 |
| 5 | 08.32 | 12.02 | 13.02 | 14.02 |
| 6 | 08.40 | 12.10 | 13.10 | 14.10 |
| 7 | 08.48 | 12.18 | 13.18 | 14.18 |

* Roogi valmistatakse **seitse portsjonit**.

* [Serveerimistaldrikud](http://www.chef.ee/uritused/aasta-kokk) tagatakse korraldajate poolt ning need on võistlejatele kasutamiseks kohustuslikud.
* Võistlustööde serveerimisel taldrikule ei ole lubatud kasutada täiendavaid serveerimisnõusid ega -vahendeid.
* 2 minutit on lubatud üle minna. Iga ületatud minuti eest arvestatakse 2 miinuspunkti. Kui võistleja on kümme minutit üle aja läinud, siis rooga enam ei arvestata.
* Finaalis toimub võistlustööde hindamine WACS standardi järgi. Kohtunikud hindavad iga toidu puhul eraldi toidu maitset (maksimaalselt 50 punkti) ja roa välimust (maksimaalselt 10 punkti), lisaks töövõtteid ning hügieeni (maksimaalselt 40 punkti).
* Finaalis kantakse kohustuslikku riietust: valget jakki, valget põlle, pikka valget mütsi, musti pükse, õigeid jalanõusid. Jaki, põlle ja mütsi saab võistleja korraldajalt. Võistleja vastutab ka oma abilise ja mentori riietuse eest. Eespool toodu kehtib kõigile.
* Tutvuda ka lisaks võistluste [KKK-ga](http://www.chef.ee/uritused/aasta-kokk), mis on leitav kodulehel ja mida täiendame jooksvalt.

# Võistluse tehniline kindlustatus

***Finaalis on igas võistlusköögis:***

Neli ühest teisaldatavat induktsiooni

Kombiahi (ahjuplaate ei ole kaasas)

Külmkapp (+2 – +6)

Külmtöölaud sahtlitega

1/1 dogi 7 siiniga

Puhastuskeemia, v.a kummikindad

5 kw elektrit: kolm pistikupesa (pikendusjuhtmed võtab iga võistleja ise kaasa)

Puhastuskeemia on igas võistlusköögis olemas organiseerijate poolt.

Igas võistlusköögis on olemas BIO ja OLME prügikastid koos prügikotiga.

***Ühiskasutatavad seadmed on järgnevad:***

Vaakumaparaat (kotid peab iga võistleja ise kaasa võtma)

Kiirkülmuti/-jahuti (üks seade, mitte kaks eraldi)

Töökohtadega esmane tutvumine toimub võistluspäeva hommikul.

**Lubatud**

* Vajalikke väikevahendeid köökides ei ole ja võib ise kaasa võtta (kulbid, lõikelauad, visplid, pannid, potid jne).
* Lämmastik ja kuivjää on lubatud.
* Suitsupüstol on lubatud.
* Soojalambi võib iga võistleja ise vajadusel kaasa võtta (kohapeal ei ole, kuid peab mahtuma lubatud kilovattide hulka.

**Keelatud**

* Lahtist grilli (elava tulega grillid) ei ole lubatud kaasa võtta.
* Kaasavõetava inventari võimsus ei tohi ületada 5 kw. Kui kilovatte ei ole võimalik tuvastada, siis seda seadet ei ole võimalik kasutada.
* Tooraine transpordiks kasutatavad karbid võtab iga võistleja lahkudes endaga kaasa.

# Autasustamine

Võistluse „Aasta Kokk 2025“ võitjale antakse üheks aastaks Profexpo rändkarikas. Esikolmikut autasustatakse Eesti Peakokkade Ühenduse koostööpartnerite auhindade, medali ja diplomiga. Muud auhinnad tehakse teatavaks septembris [EPÜ kodulehel](https://chef.ee/aasta-kokk/).

**Kui esikolmik omandab rohkem kui 75% punktidest, omistatakse neile lisaks ka Vanemkokk tase 5 kutse (eeldusel, et töökogemus kokana on vähemalt 4 aastat).**

# Osavõtumaks

Võistluse „Aasta Kokk 2025“ osavõtumaks on Eesti Peakokkade Ühenduse liikmetele 90€, kõigile teistele 140€. Osavõtumaks tasutakse koos eelvooru tööde esitamisega hiljemalt **1. oktoobriks** Eesti Peakokkade Ühenduse arvele.

MTÜ Eesti Peakokkade Ühendus, LHV pank, arvelduskonto EE927700771003115409. Maksekorraldusel märkida AASTA KOKK 2025 ja VÕISTLEJA NIMI. Võistlejatele, kes finaali ei pääse, tagastatakse osavõtumaks.

# Täiendav informatsioon

Eesti Peakokkade Ühendus

Taigo Lepik, korraldustoimkonna juht

Tel: 5650 5698

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

**Võistluste reeglitega (tooraine, köögid, inventar) seonduvad küsimused tuleb esitada ainult meiliaadressile** [**voistlused@chef.ee**](mailto:voistlused@chef.ee) **(mitte kasutada sõnumeid ega telefonikõnet). Tulenevalt meilile saabunud küsimustest tekib võistluste KKK.**

**Info võistluste kohta** [EPÜ kodulehel](https://chef.ee/aasta-kokk/) ja EPÜ [Facebooki leheküljel](http://www.facebook.com/EstonianChefsAssociation)

NB! Võistlusele on tasuta sissepääs ainult võistlejal, abilisel ja mentoril (mõlemal päeval). Kõik ülejäänud pealtvaatajad peavad ostma pääsme. Tasuta parkimine on tagatud ainult võistlusega seotud autole.