

Kokkutuleku ajakava

PJL KOKKUTULEK 2016

02. juuli 2016

Häädemeeste vald, Majaka küla, RMK Lemme telkimisala

02. juuli. 2016

10:00 – 12:00 Jahilaskmine

12:00 Avamine

13:00 – 15:00 Mitmevõistlus

13:00 – 16:00 Kokandusvoor

17:00 – 18:00 Jahijuhatajate võistlus

18:00 – 19:00 Viktoriin

19:30 – 21:00 Teatrivoor „Esimesed kogemused jahimeheks saamisel”

21:00 – 22:00 Autasustamine, Kokkutuleku pidulik lõpetamine.

22:00 – 02:00 Elav muusika Ans. Härra Kuu

PJL 2016 kokkutuleku

JUHENDID

Jahilaskmine

Toimumisaeg:

Laupäev, 02.juuli 2016, ajavahemikus 10.00-12.00.

Toimumiskoht: Majaka küla, Häädemeeste vald.

Osavõtjate arv: igast PJL osakonnast üks meeskond. Meeskonnas kaks (2) laskurit.

Võistlusklassid: võisteldakse ainult meeskondlikus arvestuses võistkondade vaheliselt.

Lastakse 20 järjestiku otse pealetulevat märki, poolautomaatsete jahirelvade kasutamine ei ole lubatud. Lasevad kaks laskurit korraga, laskemoon on koha peal. Meeskonnast kahe (2) parema laskuri tulemused liidetakse, mis läheb võistkonna tulemuseks.

Osalustasu 25 eurot võistkonna kohta (sisaldab laskemoona)

Registreerimine: toimub PJL-s 30. juunini e-postiga info@pjl.ee

Info: Eero Nõmm, GSM 52 96 428

Erinõuded:

Võistlejad võivad osaleda ainult ühe kindla jahiseltsi võistkonnas.

Võistlustel on kohustus kanda kaitseprille ja kuulmiskaitsmeid.

Võistlusala peakohtunikud: Koit Kivikas, Meelis Kruusmann

Mitmevõistlus

Toimumisaeg

Laupäev, 2.juuli 2016 ,

Võistkonnad

Igal kokkutulekul osaleval PJL liikmesosakonnal on õigus osaleda ühe võistkonnaga;

Võistkonna suurus neli (4) liiget, neist vähemalt üks (1) naine.

Reeglid

Abivahendeid pole vaja;

Reeglid jm selgub kohapeal

Võitlusala peakohtunik Kalev Pitsal

Kokandusvõistlus

Kirjeldus:

- Kūpsetatakse (grillitakse, suitsutatakse, keedetakse, aurutatakse, praetakse jne)(selgub kohapeal)**eelnevalt kuumtöötlemata** liha.
- Garneeringuks, kastmeks, salatiks jne on lubatud kasutada võistkonna omal äranägemisel muid tooraineid eesmärgiga rikastada põhirooga. Žürii arvestab seejuures ka **fantaasiapunkti**.
- Lubatud on kasutada kõiki toidu valmistamise viise, nagu lõkkel või sütel kūpsetamine, hautamine, praadimine, keetmine, aurutamine, grillimine ja suitsutamine. Lubatud on kasutada kõiki grille ja barbeque ahjusid. Lõkke kasutamise puhul tuleb kasutada lõkkealust, mis ei kahjusta muru.
- Tooraine annab kohapeal võistluse korraldaja Chef Foods OÜ, tooraine antakse üle jahutatud olekus, vaakumpakendis. Toidu valmistamise ja serveerimise vahendid võtavad võistkonnad ise kaasa.
- Võistlustoitude esitlemine ja hindamine toimub vastavalt loositud (järjekorra) numbritele. Selleks saab iga võistkond (võistkonna surus on kuni 4 inimest, 4 kaasa arvatud) numbri, mille ülemisel osal on võistlustoidu esitlemise kellaeg. Selleks kellaajaks peab olema **fooliumiga kaetud** võistlustoit asetatud žürii ette lauale nii, et numbri osa ulatuks taldriku alt välja žürii poole. Täidetud lisaleht on taldriku all. Pärast võistlustoidu lauale asetamist lahkuvad võistkondade liikmed žürii tsoonist.
- Iga võistkond täidab lisalehe, mis antakse võistkonnale koos numbriga. Lisalehele kirjutatakse kuni neljal real trükitähtedega võistkonna number, võistlustoidu nimi, kasutatud jahiuluki(te) liha ja lühidalt valmistusviis. Näide: „Võistkond nr 11. Sütel grillitud põdra ristluutükk. Maitsestatud punase veini marinaadis ja tüümianiga. Lisandiks röstitud juurviljad ja värtsikas kirsikaste“.
- Igast võistlustoidust tehakse digifoto, millel on näha toit ja number. Pärast võistlust avaldatakse kõikide võistlustoitude fotod PjL kodulehel.
- **Hindamine:**
- Hinnatakse iga võistkonna ühte võistlustoitu ühel taldrikul.
- Hinnatakse toitude maitset ja väljapaneku ilu, fantaasiat.

- Võistlustoit peab olema **valmis küpsetatud, kuumtöödeldud ja tervisele ohutu**.
- Hinnatakse pimetesti alusel nummerdatud roogasid.
- Ei hinnata toidu valmistamise protsessi, mõisakeraamikat, orkestrit, tantsutüdrukuid, akrobaate, mõõganeelajaid, dresseeritud ahve ja muud kõrvalist, nagu alkohol.
- Iga žürii liige hindab kõigepealt 10 palli süsteemis toitude välimust ja seejärel 10 palli süsteemis toitude maitset. Võrdsete punktide korral võidab see toit, millele on enim punkte andnud žürii esimees. Hinded: 0=toiduks kõlbmatu, 1=puudulik, 2=kasin, 3=talutav, 4=rahuldav, 5=keskpärane, 6=hea, 7= tubli, 8=väga hea, 9= suurepärane, 10= väljapaistev, erakordne.
- Autasustatakse 3 parimat võistlustoitu valmistanud võistkonda. Võimalik on ka eriauhindade andmine.

Peakohtunik (žürii esimees): Priit Noorhani

Viktoriin

Toimumisaeg

Laupäev, 2.juuli 2016

Võistkonnad

Võistkonna suurus kolm (3) liiget.

Reeglid

Viktoriin on klassikaline.

Võitlusala peakohtunik Eero Nõmm

JAHIJUTU VÕI JAHITEEMALISE ESINEMISE

JUHEND

Toimumisaeg

Laupäev, 2.juuli 2016

Kirjeldus: Jahijutu või esinemise võistlus 2016. aasta kokkutulekul toimub teemal „**Esimesed kogemused jahimeheks saamisel**“. Etteaste pikkus on kuni 5 minutit.

Võistkond: Võistkonna suurus on piiramata.

Hinnatakse:

1. humoorikust;
2. ladusust;
3. vastavust teemale;
4. ajalimiidist kinni pidamist;
5. riietust.

Peakohtunik: Anneli Lehtla

Jahijuhatajate võistlus

Toimumisaeg

Laupäev, 02. juuli 2016

Võistkonnad

Võistlus PJJ liikmesosakondade jahijuhatajatele.

Igal kokkutulekule registreerunud PJJ liikmesosakonnal on õigus osaleda ühe võistkonnaga.

Võistkonna suurus on üks (1) jahijuhataja

Reeglid

Reeglid jm selgub kohapeal;

Võitlusala peakohtunik Rando Köster

