

Hoidiste konkursi “TARTUMAA MAITSED PURGIS” juhend

Kutsume üles kõiki huvilisi osalema hoidiste konkursil, et leida üles Tartumaa maitseid!

Eesmärk

Tutvustada ja väärtustada kohalikke Tartumaiseid tooraineid ning edendada kodumaise toidu tegemise oskusi erinevates vanuse- ja huvirühmades.

Osalejad

Osaleda saavad kõik huvilised, jagatuna järgmisteks rühmadeks:

- Lasteaiarühmad
- 1.–5. klassi õpilased
- 6.–9. klassi õpilased
- 10.–12. klassi õpilased
- Kutsekoolid
- Toitlustusettevõtted
- Kõik ülejäänud huvilised (nt kodukokad, pered, kogukonnad, seltsid)

Tingimused

- Hoidis peab olema valmistatud vähemalt 50% ulatuses Tartumaalt pärit toorainest ja võimalusel inspireeritud [Tartumaa toiduajaloost](https://visittartu.com/et/toidupiirkond/); <https://visittartu.com/et/toidupiirkond/>
- Esitada võib ühe hoidise igas kategoorias- moosid, mahlad-siirupid, salatid, kompotid, marineeritud tooted;
- Võistluse toimumise periood on **25.06- 30.09.2026**;
- Hoidised tuuakse **Tartu Rakenduslikku Kolledžisse** hindamiseks ajavahemikul **30.09-02.10.2026, Kopli 1, B-korpus, õpperestoran Meliss. Miinimumkogus 0,2 liitrit**;
- Võistlustööle tuleb kaasa panna järgmised andmed: **hoidise nimi ja retsept** (kasutatud toorained kogustega ja valmistamisviis), **esitaja ees- ja perekonnanimi** koos kontaktmeili ja telefoniga, asukoht, kus hoidis on valmistatud (küla, asula), lugu või idee hoidise taga (soovi korral)

Hindamine

- Hoidiste konkursi hindamiskomisjoni kuuluvad Tartu peakokad, esindajad Tartu Rakenduslikust Kolledžist, esindajad Tartumaa Arendusseltsist ja/või Tartumaa toiduvõrgustikust;
- Töid hindab žürii järgmiste kriteeriumite alusel: Maitse ja lõhn; Esitlus ja pakend; Originaalsus; Kohaliku tooraine kasutus; Lugu või idee hoidise taga (näiteks lisapunkti toob seos Tartumaa toiduajalooga);
- Hindamine ja parimate väljaselgitamine toimub **05.-09.10.2026**

Autasustamine

Parimad hoidistajad igas kategoorias saavad auhinnad ja tunnustuse. Žürii võib välja anda ka eriauhindu.

Lisainfo: Kairi Timusk, kairi.timusk@voco.ee