



Toimumisaeg ja koht: 27.01.2026 õppelaboris B-014
kell 09.00–14.00, köögi koristamine 14:00–15:00

Korraldaja: Teko toiduainete töötlemise valdkond

Osavõtjad pagar-kondiitri eriala õpilased,
osaletakse kaheliikmelise meeskonnana

Autasustamine: 28.01.2026 B-korpuse aatrium

Žüriisse kuuluvad valdkonna spetsialistid väljastpoolt kooli

REGISTREERU



Võistluste tingimused ja läbiviimine

Võistluse eelvoorud toimuvad praktilistes pagaritundides, kus valitakse igast rühmast lõppvooru pääsejad.

Võistluse teema: minipitsa ja kaneelisaia (mitte rull)

Võistlustööna valmistab iga paar:

- 15 pärimtainast minipitsat valmiskaaluga 0,150 kg
- 15 pärimtainast kaneelisaiakest valmiskaaluga 0,100 kg.

Lisakomponendid valib võistleja ise toidukorvist.

Tehnoloogilisele kaardile kirjutab võistleja taina ja saiade valmistamise tehnoloogia.

Eeltäidetud tehnoloogiline kaart on võistlustöö lahutamatuks osaks.

Võistluspäeval on osalejat kaasas korralikult koostatud ja prinditud tehnoloogiline kaart.

Pirukad eksponeeritakse aatriumis ühise väljapanekuna, korraldaja poolt antud alusel. Iga meeskond saab kaks alust, millest ühele serveeritakse 8 kaneelisaia, teisele 8 minipitsat.

Registreerimise kuupäev 7.12.2025

Kauba tellimise leht esitada piret.parnaku@teeninduskool.ee Teko Parim pagar tellimisleht.xlsx 11.01.2026

Tehnoloogiline kaart esitada oma juhendajale Teko MV 2026 pagar tehnoloogiline kaart.xlsx 19.01.2026

Pagari võistluse 2026 toidukorv minipitsa (15 tk)

- **Kohustuslikud komponendid:** tomatipasta, oliivõli/toiduõli, pärm, nisujahu, vesi (on lubatud kasutada pärmi-juuretist, mis on õpilase poolt kodus iseseisvalt ette valmistatud).
- **Valitavad koostisosad:** juustud: mozzarella, Eesti juust (riivitud), parmesan, sinihallitusjuust, toorjuust, feta-juust.
- **Lihast lisandid:** suitsusink, pepperoni, suitsutatud broileri rinnafilee, peekon.
- **Taimsed lisandid:** paprika (konserveeritud ja värske), sibul (pärlsibul, punane, mugulsibul), tomat, kirsstomat, värske spinat, värsked šampinjonid.
- **Muud lisandid:** konserveeritud oliivid, marineeritud kurgid, konserveeritud jalapeno, konserveeritud ananass.
- **Maitseained ja ürdid:** värske basiilik, värske oregano, värske rosmariin, küüslauk.

Täidise kogus ei tohi ületada kokku 1,3 kg!

Kaneelisaia (15 tk, mitte rull)

- **Kohustuslikud komponendid:** nisujahu, või/õli, suhkur (valge, pruun), jahvatatud kaneel, pärm, keefir/vesi/piim 2,5%.
- **Valitavad koostisosad:** puuviljad: rosinad, sukaad (sidruni, apelsini), sidrun, apelsin;
- **Magusad lisandid:** vaniljekreemipulber, martsipan, vanillisuhkur, kardemon
- **Kate ja viimistlus:** mandlilaastud, pärlsuhkur, tuhksuhkur, kakao, mustikajahu, astelpajajahu, jõhvikajahu, mustsõstrajahu.

Teko PAGAR 2026 hindamiskriteeriumid:

- meisterlikkus (tehnoloogilised oskused, töökorraldus, töö keerukus)
- välimus ja sisu (vastavus tehnoloogia kaardile)
- maitseomadused (konsistents, maitsesobivus)
- intervjuu
- tööhügieen
- tööohutus
- tehnoloogilise kaardi korrektsus
- kui võistluse koondtulemus on võrdne, määratakse kõrgem koht võistlejale, kelle toote maitseomadused olid paremad.

Ajakasutus: võistlustööde valmistamiseks on aega 4 tundi. Ajalimiidi ületamisel arvestatakse iga ületatud minut miinuspunktina ja arvestatakse maha punktide lõppsummast.

Autasustamine: kolme parimat osalejat autasustatakse medali, diplomi ja kingitusega. Žüriil on õigus välja anda eripreemiaid. Häid tulemusi näidanud õpilastel on võimalik esindada kooli nii vabariiklikel kui rahvusvahelistel võistlustel.