

Årets Viltkock 2006

Vi vill att det ska bli vildare i köket! Norrländskt vilt kan vara en fantastisk tillgång i köket. Vi tycker att fler borde upptäcka detta och därför bjuder vi in till tävlingen om Årets Viltkock 2006. Målet är att hitta nya sätt att förädla och presentera viltet i attraktiva recept som lyfter fram råvaran.

Tävlingen är öppen för yrkesverksamma kockar i Sverige och sker i tre etapper:

Kvalificering: En kvalificerad jury bedömer de tävlingsbidrag (se nedanstående specifikation) som ska vara inlämnade senast 28 februari 2006. Åtta semifinalister väljs ut och tillkännages senast 1 april.

Semifinal: Avgörs på Stockholmsmässans Gastro Nord 25 april 2006. Semifinalisterna tillreder sina rätter som bedöms på plats av juryn. De fyra bästa kvalificerar sig för finalen.

Final: Genomförs 24 augusti 2006 i samband med Matfesten i Skellefteå. De fyra finalisterna tillagar en ny tävlingsrätt inför publik med Staffan Ling som programvärd. Det ska vara ett nytt recept, men grundförutsättningen med norrländskt vilt i fokus finns förstås med. Juryn utser en vinnare som förutom äran belönas med en kulinarisk och upplevelserik resa till en intressant europeisk matregion.

Jury: Hedersordförande *Werner Vögeli*, samt *Markus Aujalay*, Årets Kock 2004, *Ulrika Bryling*, Marmite Åre, *Andreas Helgesson*, Restauranghögskolan Umeå och *Christer Lingström*, Edsbacka krog.

Tävlingsuppgift

Du ska skapa ett modernt à la carte recept på en varmrätt med nordiska förtecken. Portionsantal är 10. Huvudingrediens som ska ingå är urbenad renkalvstek. Rätten får dessutom innehålla ett fritt val av tillbehör, garnityr etc.

Receptmall för tävlingsrecept

Receptet namn: _____

Antal portioner: 10

Huvudingrediens namn: Urbenad renkalvstek
Ingredienser (mått/mängd)

Tillbehör 1 namn: _____
Ingredienser (mått/mängd)

Tillbehör 2 namn: _____
Ingredienser (mått/mängd)

o s v på samma sätt med övriga tillbehör.

Tillagningsanvisning: Löpande text som beskriver arbetsmoment under resp rubrik ovan. (Gör mellanslag mellan varje rubrik.)

Skriv ingredienserna i den ordning de används. Var så tydlig som möjligt i din beskrivning.

Checklista kriterier:

Nedanstående kriterier ska uppfyllas:

- Du är yrkesverksam kock på restaurang i Sverige.
- Huvudingrediensen i ditt recept är urbenad renkalvstek
- Tävlingstiden är högst 1,5 tim.
- Du har använt receptmallen.
- Du har fått med alla ingredienser i rätt mängd.
- Du har skrivit tydlig tillagningsanvisning samt en kort beskrivning av din tanke bakom receptet.
- Du har skrivit ut receptet i ordbehandlare på neutralt vitt papper utan namn (ska bedömas anonymt).
- Du har fotograferat din maträtt på omöstrad vit tallrik.

Anmälan/recept skickas till: Matfesten i Skellefteå, Skellefteå kommun, 931 85 Skellefteå. Märk kuvertet med "Årets Viltkock". Recepten ska vara oss tillhanda senast 28 februari.

Frågor kan ställas via e-post: matfesten@skelleftea.se

Särskilda sponsorer för Årets Viltkock är Polarica och Servera.

Bordet är dukat för en folkfest med det bästa från vår regionala matkultur!

I Skellefteå händer det alltid mera! Nu är det snart dags för den stora Matfesten – en folkfest med evenemang och aktiviteter kring vår regionala matkultur. Besökarna erbjuds smaker, dofter, kulinariska upplevelser för hela familjen. Det ska vara fest och nöje men även ge stimulans åt matbranschens alla led; små och stora odlare, producenter, återförsäljare, restauranger, butiker, hälsoorganisationer med flera. Dessutom hoppas vi förstås på massor av besökare som trivs på Nordanåområdet under några festliga matdagar.

Välkommen till Skellefteå 24-27 augusti 2006!



Matfesten ska erbjuda matupplevelser för alla smaker och åldrar. Restaurangtorg, måltidsmarknad, barnaktiviteter, tematiska marknadstält, kocktävlingar för både amatörer och proffs (Årets Viltkock 2006 förstås!), skördemarknad, kafétält, mässor och event, folkhälsa, underhållning och kultur... en riktigt kul och kulinarisk fest alltså!

Matfesten ger möjligheter för matbranschens alla olika aktörer att presentera sig för konsumenterna, marknadsföra och sälja sina produkter och dessutom möta varandra. Torsdagen hålls en branschdag på Matfesten med seminarier och diskussioner kring frågan hur man kan utveckla den regionala livsmedelsnäringen.

Aktörer under Matfesten är bl a odlare, restauratörer, producenter, importörer, grossister, återförsäljare, bransch- och intresseorganisationer, folkhälsorörelsen, gastronomiska sällskap, intresseföreningar med flera.



Denna första Matfest har Skellefteå kommun som projektägare, men syftet är att utveckla en egen organisation som driver Matfesten kommande år. Matfesten genomförs i samarbete med våra sponsorer: Servera, Polarica, Västerbottens Turism, Norra Västerbotten, Normejerier, LRF och Sparbanksstiftelsen.