



Arktisk Kokk 2016

Nord-Norges beste kokk kåres i forbindelse med Nordnorsk storhusholdningsmesse i Alta onsdag 21. September 2016
Konkurransen vil foregå på Alta VDG skole, avd. RM-fag

Vi inviterer alle kokker med arbeidssted i Nord-Norge og Svalbard, samt Hurtigruten, til å delta i det 16. arktiske mesterskap for kokker.

Det skal komponeres en treretters meny ut fra følgende hovedråvarer:

Forrett: Råvarekurv fra Nortura og Olav Aakre/Bama

Hovedrett: Aurora laks fra Skjervøy, kokte reker fra Lyngen, gulløye og knutekål fra Målselv.

Dessert: Rips, solbær og Valrhona Caraïbe 66 %.

Komponer og send inn din på hovedrett og dessert på eget ark.

En anonym komité vil ha ansvaret for å plukke ut de 6 finalistene ut fra innsendte menyer. Under finalen skal du tilberede din meny samt forrett basert på utdelt råvarekurv.

Hvem som får delta i selve finalen vil være klart 19.juli 2016.

Påmeldingsfrist **24. juni 2016 kl. 24:00.**

Kontakt Jørn-Eirik Johnsen
jorn.eirik.johnsen@nhoreiseliv.no
Telefon: 416 75 330

Kokkefaglig hilsen

Jørn-Eirik Johnsen
Arktisk Meny

Detaljer om konkurransen:

Vi følger regelverket til WACS, og anbefaler deltakerne å lese WACS' konkurranseveiledning for varm mat, www.nkl.no under linken *Nordisk*. Det vil være lokale retningslinjer i tillegg.

REGLER FOR ØVRIGE RÅVARER:

Innmeldte råvarer blir satt fram. Råvarer til forrett utleveres ved konkurransestart.

Ingen råvarer kan medbringes!

ANTALL: Hver kokk lager 8 porsjoner av hver rett, som serveres på porselen arrangøren har gjort tilgjengelig.

TID: Onsdag 21. september kl. 09.00.

Hver kokk har 6 timer til matlaging.
Kokkene starter med 5 min. intervaller.

Hoveddommer offentliggjøres 19. juli

- 1. premie:**
En matfaglig reise/opplevelse til en verdi av kr 20.000,-
- 2. premie:**
En matfaglig reise/opplevelse til en verdi av kr 8.000,-
- 3. premie:**
En matfaglig reise/opplevelse til en verdi av kr 5.000,-

- ✓ Det er ingen påmeldingsavgift.
- ✓ Reisekostnader til Alta dekkes av den enkelte.
- ✓ Overnatting dekkes av arrangør for tilreisende





Råvareliste 2016

Bama	Tine	Tørrvarer	Hoved råvarer
Kepaløk	Smør usaltet	Sort pepper	Råvarekurv
Sjalottløk	Meierismør	Salt	
Rødløk	Crème Fraîche	Cayennepepper	1 Aurora Laks, rund
Knutekål	Sæterrømme	Malt hvitpepper	Kokte reker
Gulrot	Kremfløte	Laurbærblad	Gulløye
Kålrot	Helmelk	Maizenna	Knutekål
Jordskokk	Kesam Naturell	Hvetemel	
Sellerirot		Byggryn	
Persillerot	Flytende	Sukker	Rips
Purreløk		Bakepulver	Solbær
Brytsukkererter	Mack Bokkøl	Pinjenøtter	Valrhona Caraïbe 66 %,
Kantarell	Mack Hvetetøl	Hasselnøtter	
Gulløye	Oksekraft	Eddik 7 %	
Tomat	Fiskekraft	Gelatinplater	
Rosenkål	Hermetiske tomater	Vaniljestang	
Rødbeter	Tomatpure	Hel nellik	
Sitron	Solsikkeolje	Hel kanel	
Lime	Rapsolje	Stjerneanis	
Hvitløk	Olivenolje	Valrhona Caraïbe 66 %	
Rød Chili	Rødvin		
Timian	Hvitvin		
Rosmarin	Portvin		
Kjørvel	Dijonsennep		
Grønncål	Glykose		
Basilikum			
Matkarse			
Gressløk			
Egg			
Eple			





Påmeldings-skjema

Arktisk Kokk 2016

Navn:
Tittel:
Bedrift:
Postadresse:
E-post:
Mobil:
Størrelse kokkejakke:.....

Melder seg på mesterskapet Arktisk Kokk 2016 som arrangeres på Alta VDG-skole onsdag 21. september 2016 i forbindelse med Nordnorsk Storhusholdningsmesse i Alta.

En 2-retters meny sendes inn som eget Word-dokument uten navn eller noe som kan tilkjenne deltakeren. Dokumentet vedlegges påmeldingen. Husk menyspråk og innhold i rettene!

Innsendte menyer vil bli anonymisert og vurdert av hemmelig jury.

Finalister vil bli kontaktet etter 19. juli, og må da sende inn råvarebehov med mengdeestimat i henhold til innsendte meny og vedlagte råvareliste innen 14 dager.

Porselen vil bli tildelt før konkurransen.

Alle finalister får ved oppmøte en elev fra RM-fag som kjøkkenassistent.

Alle finalister anmodes om å medbringe eget utstyr. Elektrisk utstyr må være godkjent.

Vi kontakter alle påmeldte kandidater.

Frist påmelding **24. juni 2016 kl. 24:00.**

Påmelding: jorn.eirik.johnsen@nhoreiseliv.no

Besøk oss gjerne på våre facebooksider, <https://www.facebook.com/ArktiskMeny?fref=ts>

