



Jakob från Skanör vann första semifinalen i Årets Kock 2011

Med en piggvar tog Jakob Lells från Skanör hem segern när den första semifinalen i Årets Kock 2011 - SM i professionell matlagning - i dag avgjordes i Malmö. Jakob är därmed klar för finalen i Stockholm den 3 februari 2011.

Jakob Lells är 36 år, arbetar på Skanörs Gästgifvaregård och vann dagens semifinal med rätten "Odlad piggvar med blomkål, gurka och vattenkrasse".

De 12 semifinalisterna tävlade med sitt bästa recept på valfri varmrätt, med enda villkoret att en mejeriprodukt utöver smör måste ingå. Inom loppet av tre timmar lagade varje kock inför publik sitt recept för sex personer.

Juryns motivering lyder:

En perfekt tillagad och väl balanserad rätt som kännetecknas av fraischör, naturlighet och rustik elegans.

Semifinalvinnarna direkt till final – Åtta kockar gör upp i Sista chansen

Den 2 november offentliggörs ytterligare 12 kockar som tävlar i den andra semifinalen i Åre den 14 november. De båda semifinalvinnarna, dvs Jakob Lells och vinnaren av semifinalen i Åre, går direkt vidare till final. Åtta kockar från semifinalerna går vidare på poäng och gör upp om de återstående fyra finalplatserna vid Sista chansen i Stockholm den 29 november. Totalt är det sex kockar som tävlar om titeln Årets Kock i finalen i Ericsson Globe, Stockholm den 3 februari 2011.

De tolv kockar som möttes i semifinalen var:

Jakob Lells, Skanörs Gästgifvaregård, Skanör

Magnus Persson, Carl Michael, Stockholm

Jonatan Fogel, Ulfsunda Slott, Bromma

Edin Dzemmat, Linnea Art Restaurant, Göteborg

Tomas Diederichsen, Ulfsunda Slott, Bromma

Sofia Bodovic Olsson, Basement, Göteborg

Jonas Espefors, Salt & Sill, Klädesholmen

Linus Palm, Rymd Restaurang & Skybar, Lidköping

Robert Hedman, Hufvudsta Gärd Mat & Möten, Solna

Jesper Bogren, Swedish Taste, Göteborg

Jonas Bolling, Ski Lodge Engelberg/No 1 Gastronomy, Stockholm

Andreas Landén, Collegium Konferens & Restaurang/Hagdahls Kök, Linköping

I juryn för semifinalerna och Sista chansen ingick: **Fredrik Eriksson**, juryns ordförande, Årets Kock 1987, Långbro Vårdshus, Älvsjö, **Markus Aujalay**, Årets Kock 2004, ordförande i föreningen Årets Kock, Winterviken, Stockholm, **Magnus Ek**, Oaxen, Mörkö, **Håkan Thörnström**, Thörnströms Kök, Göteborg, **Anders Vendel**, Vendel restauranger, Malmö och **Stefano Catenacci**, Operakällaren, Stockholm

Årets Kock sponsras av **Arla Foods (Presentatör)**, **Duni**, **Electrolux** och **Spendrups (Huvudsponsorer)** samt **Skånemejerier**, **Milko**, **SHR**, **Alfa Print**, **Norsk Fisk**, **Risenta** och **Santa Maria (Sponsorer)**. Årets Kock är det officiella svenska mästerskapet i professionell matlagning. Vinnaren får Gastronomiska Akademiens mejerimedalj i guld, erövrar titeln Årets Kock och har möjlighet att bli medlem i Föreningen Årets Kock. Tävlingen har sedan 1983 arrangerats av svenska mejeriföretag i samverkan med Gastronomiska Akademien, Svenska Kockars Förening och Föreningen Årets Kock.



Bilder

På www.aretskock.se finns bilder på Jakob Lells och övriga semifinalister för fri publicering. Klicka på "Press" och därefter "Bilder".

Ytterligare information

Hanna Halpern, general Årets Kock: 070-555 82 82

Fredrik Eriksson, juryns ordförande: 070-349 60 68

Anna Gustafson, presschef, Årets Kock: 076-116 43 31

Årets Kock sponsras av Arla Foods (Presentatör), Duni, Electrolux och Spendrups (Huvudsponsorer) samt Skånemejerier, Milko, SHR, Alfa Print, Norsk Fisk, Risenta och Santa Maria (Sponsorer). Årets Kock är det officiella svenska mästerskapet i professionell matlagning. Vinnaren får Gastronomiska Akademiens mejerimedalj i guld, erövrar titeln Årets Kock och har möjlighet att bli medlem i Föreningen Årets Kock. Tävlningen har sedan 1983 arrangerats av svenska mejeriföretag i samverkan med Gastronomiska Akademien, Svenska Kockars Förening och Föreningen Årets Kock.