



Handelsministern och stjärnkockar i finaljuryn av Årets Kock 2011

Handelsminister Ewa Björling medverkar i juryn tillsammans med en lång rad av Nordens främsta kockar när finalen av Årets Kock 2011 avgörs den 3 februari i Ericsson Globe.

Årets Kock är Sveriges mest prestigefulla matlagningstävling och i årets tävlingsjury sitter stjärnkockar från flera länder. Ett antal av jurymedlemmarna har stjärnor i Guide Michelin eller andra utmärkelser i världsklass.

I juryarbetet deltar också handelsminister Ewa Björling liksom Christer Åberg, vd Arla Foods Sverige.

De sex finalisterna har fem timmar på sig att laga två rätter. Finalisternas första uppgift är att skapa en huvudrätt utifrån en hemlig råvarukorg. Den andra uppgiften är att laga en modern restaurangrätt utifrån huvudråvarorna två hela lammstekar med ben och en benfri lammtunnbringa. Denna uppgift har finalisterna fått förbereda och träna på.

I jurygrupperna ingår:

Ordförande (sitter med i båda jurygrupperna)

Fredrik Eriksson, Årets Kock 1987, ordförande Föreningen Årets Kock, Långbro Vårdshus, Älvsjö

Metodjury (bedömer handlag och hygien)

Markus Aujalay (tävlingsledning), Årets Kock 2004, Winterviken, Stockholm

Jonas Dahlbom (tävlingsledning), Årets Kock 1996, Dahlbom på Torget, Åre

Råvarukorg, tävlingsuppgift 1

Fredrik Eriksson, Årets Kock 1987, Juryns ordförande, Långbro Vårdshus, Älvsjö, **Karin Fransson**, Hotell Borgholm, Borgholm, **Henrik Norström**, Restaurang Lux, Stockholm, **Paul Svensson**, Paul Svensson Mat, Stockholm **Stefano Catenacci**, Operakällaren, Stockholm, **Ulrika Bengtsson**, Roger Smith, New York, **Stefan Karlsson**, Årets Kock 1995, Fond, Göteborg, **Magnus Lindström**, Årets Kock 2003, Swedish Taste, Göteborg, **Mathias Dahlgren**, Mathias Dahlgren, Stockholm, **Hans Välimäki**, Chez Dominique, Helsingfors samt **Christer Åberg**, vd Arla Foods Sverige

Modern restaurangrätt på lamm, tävlingsuppgift 2

Fredrik Eriksson, Årets Kock 1987, Juryns ordförande, Långbro Vårdshus, Älvsjö, **Elisabeth Johansson**, Mediamat, Stockholm, **Leif Mannerström**, Kometen, Göteborg, **Krister Dahl**, Gothia Tower, Kocklandslaget, **Anders Vendel**, Vendel Restauranger, Malmö, **Geir Skeie**, Brygga 11, Sandefjord **Björn Frantzén**, Frantzén & Lindeberg, Stockholm, **Håkan Thörnström**, Thörnströms Kök, Göteborg, **Magnus Ek**, Oaxen, Mörkö samt **Ewa Björling**, Handelsminister

Årets Kock sponsras av Arla Foods (Presentatör), Duni, Electrolux och Spendrups (Huvudsponsorer) samt Skånemejerier, Milko, SHR, Alfa Print, Risenta, Santa Maria, Svenskt Kött, Diversey och Jordbruksverket (Sponsorer). Årets Kock är det officiella svenska mästerskapet i professionell matlagning. Vinnaren får Gastronomiska Akademiens mejeriemedalj i guld, erövrar titeln Årets Kock och har möjlighet att bli medlem i Föreningen Årets Kock. Årets Kock är ett dotterbolag till mejeriernas branschorganisation Svensk Mjölk och har sedan 1983 arrangerats av svenska mejeriföretag i samverkan med Gastronomiska Akademien, Svenska Kockars Förening och Föreningen Årets Kock.

**Finalisterna och deras starttider:**

08.00 **Tomas Diederichsen**, Ulfunda Slott, Bromma

08.15 **Daniel Råms**, Råms Mat & Gastronomi, Stockholm

08.30 **Filip Fastén**, Le Rouge, Stockholm

08.45 **Jakob Lells**, Skanörs Gästgifvaregård, Skanör

09.00 **Robert Hedman**, Hufvudsta Gård Mat & Möten, Solna

09.15 **Klas Lindberg**, Klas Lindberg Mat & Vin, Hägersten

Årets tema Hem till gården

På finalen av Årets Kock 2011 sätts råvaran och producenten i fokus. Med årets tema Hem till gården vill Årets Kock uppmärksamma betydelsen av ett nära samarbete mellan restaurangen och gården – mellan kocken som lagar maten och bonden som producerar den. Under temat vill Årets Kock också lyfta råvarans betydelse och matlagningen som genuint hantverk, men i modern tappning.

Välkommen till finalen!

Finalen av Årets Kock 2011 avgörs den 3 februari i Ericsson Globe, Stockholm. Första finalist startar kl 08:00 och vinnaren koras ca 16.00. Anmäl dig på aretskock.se.

Ytterligare information och bilder

Läs mer om Årets Kock 2011 på www.aretskock.se. Där finns också bilder på samtliga finalister för fri publicering.

Kontakta:

Fredrik Eriksson, juryns ordförande: 070-349 60 68

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

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, Risenta, Santa Maria, Svenskt Kött, Diversey och Jordbruksverket (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. Årets Kock är ett dotterbolag till mejeriernas branschorganisation Svensk Mjök och har sedan 1983 arrangerats av svenska mejeriföretag i samverkan med Gastronomiska Akademien, Svenska Kockars Förening och Föreningen Årets Kock.