



## Hem till Gården med Årets Kock 2011

**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.

- Det handlar om "tillbaka till framtiden" - att vi kan tillvarata gammal kunskap och anpassa den till de förhållanden vi har idag, säger Hanna Halpern, general Årets Kock.

### **Årets huvudrätt är lamm**

Finalisterna har fem timmar på sig att laga två tävlingsrätter. Den första ska skapas utifrån en råvarukorg, vars innehåll hålls hemlig fram till 45 minuter innan tävlingen börjar. Den andra uppgiften är att skapa en modern restaurangrätt utifrån givna huvudrätter, som i år är två hela lammstekar med ben och en benfri lammtunnbräda. Rätten måste också innehålla minst en ekologisk mejeriprodukt, förutom ekologiskt smör. Denna tävlingsuppgift har finalisterna fått förbereda och träna på.

Finalen av Årets Kock 2011 avgörs den 3 februari 2011 i Ericsson Globe, Stockholm. Läs mer på [www.aretskock.se](http://www.aretskock.se).

### **Ytterligare information**

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

hanna.halpern@restaurangakademien.se

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

anna.gustafson@svenskmjolk.se

*Årets Kock sponsras av Arla Foods (Presentatör), Duni, Electrolux och Spendrups (Huvudsponsorer) samt Skånemejerier, Milko, Alfa Print, SHR, 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. Tävlingen har sedan 1983 arrangerats av svenska mejeriföretag i samverkan med Gastronomiska Akademien, Svenska Kockars Förening och Föreningen Årets Kock.*