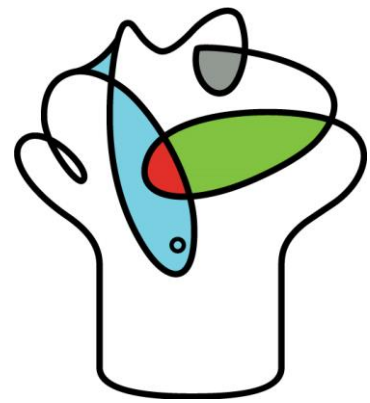




# NORSKE KOKKERS LANDSFORENING



**NM i Kokkekunst 2022 – 30. utgave**  
**28-29. sept, Trondheim**  
**Vinneren tildeles Hans Majestet Kongens**  
**pokal, det gjeveste trofeet som deles ut**  
**under norske mesterskap.**

Årets NM i KOKKEKUNST er en tre stegs konkurranse, for faglærte kokker og en commis med godkjent lærekontrakt. NMs faglige forankring og kreative utvikling er plassert hos Norske Kokkers Landsforenings faglige utvalg.



## **NKLs faglige utvalg består av:**

- Kjetil Gundersen, BAMA Storkjøkken, A-sertifisert WACS dommer og tidligere landslagskokk
- Frode Selvaag, Selvstendig næringsdrivende, Faglig leder i Norgescup, WACS Sponsor-judge
- Geri Magnus Svae-Brevik, Nortura proff, Vinner av Global Chef og tidligere kaptein på Kokkelandslaget junior
- Christer Rødset, Kjøkkensjef / selvstendig næringsdrivende, tidligere landslagskaptein og OL-Winner Over All i 2020

## **NM I KOKKEKUNST – hoveddommer Sven Erik Renaa**

Svene Erik driver sammen med sin kone Torill Norges eneste restaurant med 2 stjerner i Guide Michelin, er vinner av Culinary World Cup 2006 og IKA Culinary Olympics i 2008 som manager for Det Norske Kokkelandslaget. Sven Erik er i tillegg til å være A-sertifisert WACS dommer, Norges eneste representant i WORLDCHEFS Culinary Competition Committee (WCCC). Sven Erik har tidligere vunnet Årets Kokk og er for tiden president i Stiftelsen Norske Gastronomi.

**Steg 1**            **Innsendings oppgave - 3 retters meny og film.**  
3 retter meny – se beskrivelse lenger bak i dokumentet, **steg 3 Finale meny**  
Film - 1,5 minutt, filmet med telefon/ iPhone i stående format  
Presentere seg selv, identitet som kokk, smak, kultur og matfilosofi

**Steg 2**            **Semifinale Mystery basket – lage 1 hovedrett til 8 gjester** (3 til dommer, 1 til foto / utstilling 4 til service). 2 t på konkurranse inkludert rydding og vask av kjøkkenet

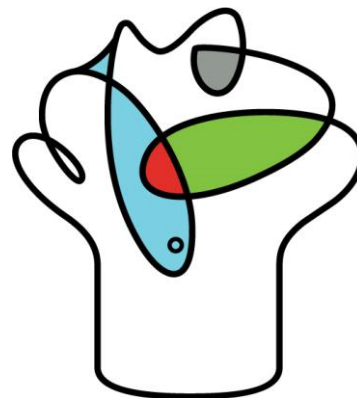
### **Mystery Basket**

**NORTURA/ PRIOR**, Livèchekylling – retten skal bestå av 50%kjøtt / 50 % Grønt  
Livèchekylling er utviklet etter inspirasjon fra de beste, franske kvalitetskyllingene. Den er av en saktevoksende rase, og vokser derfor sakte og harmonisk. Fôret er 100 % vegetabilsk og er tilgjengelig for kyllingene hele tiden.

**TINE:** 100 gram smør og 3 dl fløte



# NORSKE KOKKERS LANDSFORENING



## Tørrvarebord

Unilever: Krafter fra Professional serien Kylling kraft og kalve kraft, Maizena.

Maille: Grov og/eller fin Dijon sennep, hvit og rødvseddik

Kryddergrønt: Gressløk, bladpersille, estragon, salvie, løpstikke

**Råvarekasse – grønnsaker** – Deles ut ved oppstart i hver semifinale.

## NM I KOKKEKUNST – konkurransemodell semifinaler / Mandrup modellen

- 5 minutt intervall start mellom hver semifinalist
- 30 minutt å vaske ned på etter retten er levert (Totalt 2 timer)
- Neste lag begynne der 30 minutter etterpå, dette gjør det til en publikumsvennlig konkurranse med høyt tempo, intensitet og spenning
- 1 IFCO kasse med utstyr
- Ellers. Utstysliste som publiseres av arrangør

## Steg 3

### Finale 3 retter meny til 12 personer

**Forrett:** Kamskjell Gigant, Råreker, Tang skal brukes

**Hovedrett:** Lages av 1 Lammebø og 1 lammenakke, retten skal være 30% kjøtt og saus / 70 % grønt inkludert metningsgarnityr, 5 % variasjon

#### Grønnsak som skal inngå

Grønnskål og inntil 2 grønnsaker til fra Mystery basket

**Dessert:** Valhrona Manjari 64 %, Evergood Classic kaffe

Norsk pære Celina, Yoghurt Naturell fra TINE

Byggryn skal inngå i desserten

## NM I KOKKEKUNST – Porselen

Alle rettene anrettes på porselen fra Figgjo, alle vil få informasjon om porselen, etter utvelgelsen 2.juni.

## NM I KOKKEKUNST - Råvareliste

Bestilte råvarer i henhold til oppsatt tilgjengelige råvarer blir lagt i kasser, og distribuert til ditt kjøkken i finalen

Samme modell som i alle NKL øvrige konkurranser. Dette sikrer råvareøkonomi, fokus på bærekraft og matvett.

**Hvilke råvarer hver enkelt kandidat bestiller inn, er personlig, den listen deles kun med arrangør og hoveddommer.**

**TINE** Kremfløte, H-Melk, Meieri smør normal. salt og usaltet, yoghurt naturell

### Fersk Sjømat - Køltzow

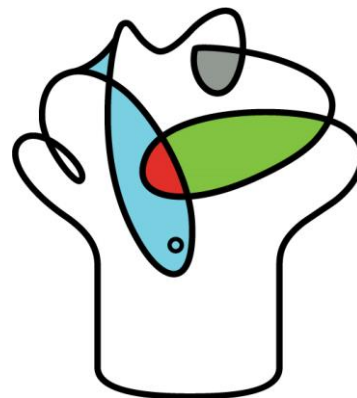
Kamskjell Gigant            Seashell varenummer 838303

Råreker                        837057

Tang



# NORSKE KOKKERS LANDSFORENING



## Frukt og grønt fra BAMA

Gressløk, bladpersille, estragon, salvie, løpstikke, kjørvel,  
Mandelpotet Gulrot fra Frosta , Fennikel fra Viken Gård på Frosta  
Hvitløk, Grønnkål, Norske pære Celina / BAMA 166204

Lokale grønnsaker fra Frosta i sesong, kommer mer info når vi nærmer oss NM i samråd med arrangør.

## Tørrvarer

**ASKO Servering** havre, Byggryn Ottadalen Mølle ASKO Servering  
Rødvín, Hvitvín, UNIL Solsikkeolje, UNIL Hvetemel

**Unilever:** Krafter fra Professional serien: Kylling kraft og kalve kraft, Maizena.

**Maille:** Grov og/eller fin Dijon sennep, hvit og rødvinseddik

## NM I KOKKEKUNST - Finaleinformasjon

**Finale plasser til 6 kokker formidles på konkurransearenaen senest 1 time etter semifinalens slutt**

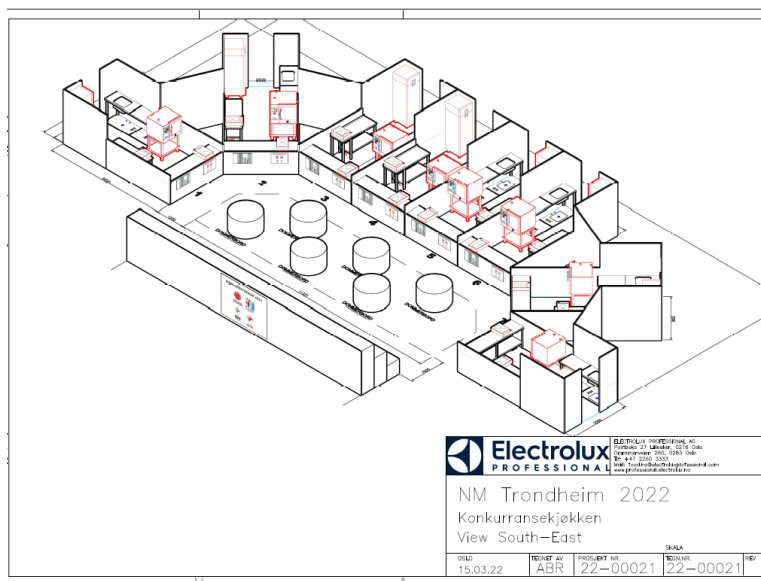
Finaleprepp - tid til prepp, 1 time kvelden før finalekonkurransen, når finaleplassene er publisert.  
Denne delen inngår i plassdommerbedømming, kun adgang for kandidat og kandidatens commis.

## Samling for kvalifiserte deltagere

Etter den anonyme, geografiske juryens utvelgelse av kandidater 2. juni, vil det ble en digital eller fysisk samling / Seminar / Brief

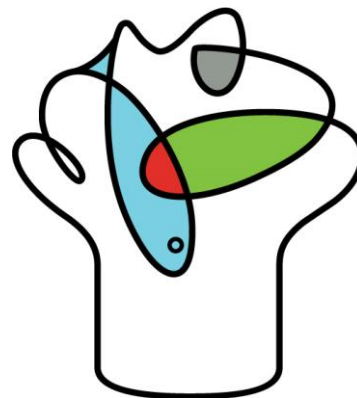
Her vil Norske Kokkers Landsforenings faglige utvalg, hoveddommer, konkurransekokk og utvalgte sponsorer være med

**Kjøkkenskisse –** Kvalifiserte deltagere får kjøkkenspesifikasjon tilsendt etter 2.juni.





# NORSKE KOKKERS LANDSFORENING



## Informasjon fra Arrangør NM i Kokkekunst 2022

### **Steg 3 – Finalen**

Blir gjennomført som en service i samarbeid med finaleklare servitører i NM servitørfag.

Alle påmeldte og uttatte til NM i kokkekunst 2022 skal ankomme Trondheim Tirsdag 27 september. Det vil da bli en mulighet for å se arenaen på EC Dahls fra kl 16.00 samme dag. Kl 18.00 Tirsdag 27 vil det bli gjennomgang og presentasjon av deltakere, konkurranse og dommere. Dette skjer på THON Hotell prinsen. Her vil den enkelte deltager også motta sine NM kokkejakker.

I etterkant av dette infomøte vil det også bli en hyggelig sammenkomst for alle på samme hotell.

Semifinaler      Onsdag 28 september fra Kl. 12.00  
Finaler            Torsdag 29 september fra kl. 07.00  
Offentlig gjøring av Norgesmester i Kokkekunst kl. 15.30 på arena E.C Dahls

## Generell informasjon vedr NM i kokkekunst 2022

NM Hotell:        Thon Hotell Prinsen  
Rom priser:      Enkelt rom 1276.- p.p Dobb Rom: 1476.- 2 pers. inkl frokost

Deltaker avgift er kr. 6000.- her faktureres kvalifisert deltager kr. 5000.- fra arrangør, differanse pålydende kr. 1000.- er en råvarestøtte til deltager.

Deltaker avgift dekker:  
Konkurranse, Råvarer innenfor de gitte rammene, Get together deltaker / Commis, NM Bankett Deltaker / Commis, Kokkejakke deltaker og commis

Deltaker og Commis dekker selv reise t/r Trondheim og opphold på Thon Hotel Prinsen.

### **Innsending**

- **Påmeldingsfrist er før 15.mai 2022**
- Påmeldingen skal inneholde meny og oppskrifter, skrevet på vedlagte menyark
- Kontaktinformasjon og andre opplysninger
- Kopi av godkjent lærekontrakt for commis

### **Har du spørsmål vedr oppgaven og Steg 1, Steg 2, Steg 3**

Kontakt NKLs faglige utvalgs leder – Kjetil Gundersen, [kjetil.gundersen@bama.no](mailto:kjetil.gundersen@bama.no)

### **Har du spørsmål til teknisk arrangør**

NKL Trondheim, Svein Magnus Gjønvik  
Mobil: 92089029 | E post: [smgrh@online.no](mailto:smgrh@online.no)