

Arktisk Kokk 2017

Nord-Norges beste kokk kåres i forbindelse med Nordnorsk storhusholdningsmesse i Bodø Spektrum Onsdag 20. September 2017.

Konkurransen vil foregå i messeområdet.

Arktisk Meny, sammen med samarbeidspartnere, inviterer alle kokker med arbeidssted i Nord-Norge med Svalbard, samt Hurtigruten, til å delta i det 17. arktiske mesterskap for kokker.

Det skal komponeres en treretters meny ut fra følgende hovedråvarer:

Forrett: "Mystery basket"

Hovedrett: Aurora Salmon, jordskokk, kantarell og Mimi havsennep fra Arctic Mustard.

Dessert: Multer fra Finnmark, Valrhona Caraïbe 66 % og Mørkved Stout fra Bådin.

Komponer og send inn dine oppskrifter på hovedrett og dessert på eget ark.

En anonym komité plukker ut de 6 finalistene ut fra innsendte menyer. Finalistene skal tilberede sin meny samt forrett basert på "Mystery basket" under finalen.

Hvem som får delta i selve finalen vil være klart 25.juli 2017.

Påmeldingsfrist **25. juni 2017 kl. 24:00.**

Kontaktperson Jørn-Eirik Johnsen,
jorn.eirik.johnsen@nhoreiseliv.no Mob: 416 75 330
[Følg oss på Facebook](#)

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:

Det vil bli satt fram de råvarer det er innmeldt behov for ut i fra vedlagte råvareliste til den enkelte. Råvarer til forrett og et enkelt utvalg for supplering vil settes fram ved konkurransestart.

Ingen råvarer vil kunne medbringes

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

TID: Onsdag 20. september 2017 kl. 08.30

Hver kokk har totalt 6 timer til rådighet. Kokkene starter med 5 minutters intervaller.

Hoveddommer offentliggjøres 25. juli

Vinneren av Arktisk Kokk 2017 mottar en gavesjekk til en matfaglig reise/opplevelse til en verdi av kr. 15 000,-.

- Premier fra støttespillere til finalistene.
- Det er **INGEN** deltakeravgift
- Reisekostnader til Bodø dekkes av den enkelte.
- Overnatting dekkes av arrangør for tilreisende etter avtale.

Råvareliste 2017

Bama	Tine	Tørrvarer	Hoved råvarer
Kepaløk	Smør Usaltet	Sort pepper	Mystery basket
Sjalottløk	Meierismør	Salt	
Rødløk	Creme Fraiche	Cayennepepper	1 Aurora Salmon fra Skjervøy, (rund)
Knutekål	Sæter rømme	Malt hvit pepper	Jordskokk
Gulrot	Kremfløte	Laurbærblad	Kantarell
Kålrot	Helmelk	Maizenna	Mimi Havsenep
Jordskokk	Kesam Naturell	Hvetemel	
Sellerirot		Byggryn	Multer far Finnmark
Persillerot		Sukker	Mørkved, Stout fra Bådin
Purreløk		Bakepulver	Valrhona Caraïbe 66 %,
Brytsukkererter		Pinjenøtter	
Kantarell	Flytende	Hassel nøtter	
Gulløye	Oksekraft	Eddik 7 %	
Mandelpotet	Fiskekraft	Gelatinplater	
Tomat	Hermetiske tomater	Vaniljestang	
Rosenkål	Tomatpure	Hel nellik	
Rødbeter	Solsikkeolje	Hel kanel	
Sitron	Rapsolje	Stjerneanis	
Lime	Olivenolje	Valrhona Caraïbe 66 %	
Hvitløk	Rødvin		
Rød Chili	Hvitvin		
Timian	Portvin		
Rosmarin	Dijonsennep		
Kjørvel	Glykose		
Grønncål			
Basilikum			
Matkarse			
Gressløk			
Beter			
Eple			
Egg			



Påmeldings-skjema

Arktisk Kokk 2017

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

Melder seg på mesterskapet Arktisk Kokk 2017 som arrangeres under Nordnorsk Storhusholdningsmesse i Bodø onsdag 20. september 2017.

En 2-retters meny med oppskrifter legges ved på eget Word-dokument med framgangsmåte. Må være uten navn og ellers ikke inneholde detaljer som kan tilkjenne deltakeren. Husk menyspråk og innhold i rettene!

Innsendte menyer vil bli anonymisert og vurdert av hemmelig jury.

Finalister vil bli kontaktet etter 25. 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 konkurransestart.

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

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

Frist påmelding 25. juni 2017 kl. 24:00.

Påmelding: jorn.eirik.johnsen@nhoreiseliv.no

