

## Q & A's Norgescup 2025

1. Hvilken variant av krabbe er det lagene får utdelt, rå, kokt hel, delt?
  - [Krabben er kokt. Det er hele bein som sitter sammen i ledd øverst. De er ikke delt i 2 på langs. Det er både bein og klør.](#)
2. Hvilken rødvin får vi i finalen for å lage saus?
  - [Vina Maipo, fra Chile laget på Cabernet Sauvignon](#)
3. Under finale teksten. "suppen skal inneholde 3 garnityrer av ulike grønnsaker". Er det da tre forskjellige tilberedningsmetoder som er ment?  
Nå tolkes det som om f.eks julienne av selleri/gulrot/purreløk er ok.
  - [Det er ok med julienne av alle typene, men da viser man jo lite kreativitet og teknikk, dette kan gå utover poengscoren.](#)
4. Kakao - blir dette tilgjengelig?
  - [Nei, det er derimot mørk sjokolade tilgjengelig.](#)
5. Salatost og chevre er umulig å få tak i for lag fra Tine, vil dette bli erstattet?
  - [Det er dagligvare produkter ikke storhusholdning, så de finner det ikke i netthandel, dere må ringe inn.](#)
6. I oppgaven står det «cannoli». Cannoli er da «flertallordet» for «cannolo». Vil dere at vi skal lage flere pr. porsjon?
  - [Holder med 1 pr porsjon. \(Med mindre dem er veldig små, da kan jeg anbefale 2 stk\)](#)
7. Rødbet står på Råvareliste i finale oppgaven. Er dette store eller små rødbeter?
  - [Blir medium/store rødbeter.](#)
8. Hvor skal vi bestille snøkrabbe?
  - [Bestilling av snøkrabbe:  
Ligger i Fiskecentralen / BAMA SK sitt sortiment, ca. Kr. 300.- pr kg.](#)
9. Hvor får vi tak i knorr professional Autentisk Kalvefond og kylling kraft fra Knorr proff?  
De er utsolgt på Asko
  - [Bestilling av krafter:  
Vi har pratet med ASKO og de tar kun inn denne ved forespørsel, så dere kan bare be de lokalt om å ta den inn. Den ligger i bestillings Sortiment.](#)
10. I Finale oppgaven står det at vi skal gjøre noe med 2 av ostene. Betyr det at vi kan lage en 2 in 1.
  - [Ja, du kan lage 2 in 1. Bare husk at dommerne ser etter blant annet kreativitet og teknikk.](#)

11. I finale oppgaven står det at vi må bruke 2 mystery grønnsaker i både hovedrett og forret, er det mulig da å bare bruke 2 ulike mystery eller må vi bruke 4 forskjellige grønnsaker?
- Her skal dere bruke 4 ulike grønnsaker, 2 ulike pr rett.
12. I semifinaleoppgaven skal vi lage en salat. Ønsker dere å ha den porsjonsvis eller i en stor skål?
- Dette kan dere velge selv. Porselen kan lånes fra NKL.
13. Er det bare semifinalen vi skal sende inn meny, varebestilling og oppskrifter på?
- Korrekt, kun semifinalen.
14. Deres versjon av Beef Wellington, kan dere definere på hva vi kan og ikke kan gjøre her?
- Så lenge det er butterdeig og biff på tallerkenen så kan dere freestyle mye. Men husk at vi ønsker å kjenne igjen en Wellington.
  - Anbefaler for eksempel IKKE at dere bruker biffen til en ragu.
15. Er det lov å ha med kull?
- Lov å ha med kull, men all bruk av varmt kull og grill må gjøres ute i varemottaket.
  - Her kan lagleder fyre opp og passe på at grillen holdes i gang, men lærlingene skal gjøre all jobb med maten som skal til grillen/kullet.
16. Er flambering lov?
- Flambering er lov, men føler vi det ikke er sikkerhet rundt dette så stopper vi dere.
  - Veldig viktig å ha en plan på gjennomføringen og at du jobber på en trygg og sikker måte.
17. Hvordan er det med bruk av klut/fille?
- For å hindre spredning av bakterier så anbefales det å bruke papir når man skal vaske over benken eller tørke opp noe på benken.
  - Tøystykker som sleng skal for eks. kun brukes til å ta ut varme ting av ovn.
  - Ikke ha en sleng som brukes til å ta varme ting i forstykket og bruk den samme til å tørke fingrene på. Da sprer man bakterier gjennom kjøkkenet.
18. Trenger man hårnett?
- Hårnett skal brukes om man har langt hår og dette håret stikker ut fra hatten. Er håret derimot satt opp i hatten trenger man ikke hårnett. Lagleder trenger ikke hårnett.
19. Må vi ha langermet kokkejakker?
- Nei, dere trenger ikke kjøpe inn nye jakker om dere kun har kortarmet. Men husk at lange jakkeermer er for din egen sikkerhet om det er noe fett sprut eller lignende under matlagingen.
20. Er det lov å bruke trefjøl?
- Ja det er lov. Vi skal ikke be dere om å kjøpe plastfjøl om dere ikke har fra før. Husk at det også vil være fjøl tilgjengelig for lån på skolen.
  - Viktig å passe på renhold og kryssforurensing i begge tilfeller.

21. Må man ha et slikt HAACP skjema under konkurransen?

- Nei, trenger ikke HACCP skjema til Rogalandcup.

22. Siden lagleder har 15 min med på kjøkken. Jeg lurer om det er lov at lagleder bli med å veie opp råvare, men ikke lage mat sant ?

- Ja, lagleder kan være med å veie opp råvarer.
- Ingen kutting/skrelling eller annen matlaging skal skje før lagleder har forlatt kjøkkenet.

23. Hva klokke skal alle lag starte ?

- Tidstabellen blir sendt ut.

24. I eksemplet på finale oppgaven står det at vi har 5 timer men i oppgave teksten står det 4,5. hva er riktig tid i finalen?

- Dere har 4 timer til første rett skal gå. Med 30 min mellom hver rett blir det 5 timer totalt. I tillegg er det 30 min med lagleder. Matlaging kan starte så fort laglederen forlater kjøkkenet.

25. Lurte på en ting ang tidsskjemaet, blir det evaluering etter gjennomført semifinale. Hvis ja, kan dere si noe om ca når det blir gjennomført ?

- Ja, tilbakemelding fra dommerne blir gitt ut etter både semifinale og finale. Tidspunkt på dette blir sendt ut om kort tid.

26. Vi får 2 hela kyckling men skall endast använda lår, får vi använda bröst till ex. Färs? Ben använder vi till fond!

- Ja, du bruker kyllingene som du selv ønsker.

27. Finns det en convection ugn til varje station eller skall en delas mellan 2 stationer?

- Ja, enten 1/1GN eller 1/2GN ovn, men alle lag får hver sin.

28. Finns det en blast chiller tillgänglig under Semi Final?

- Ja, finnes blastchiller i både semi&finale, her må alle lag i samme pulje dele.

29. Lurer også på hvor vi finner Q/A for konkurransen?

- Blir sendt ut i morgen (torsdag 16.januar)

30. Skal det være et sprøtt bakverk i tillegg til Canolie eller teller det som det sprøe bakverket?

- Dere velger selv om dere ønsker å legge til flere sprø elementer, men Cannolien holder.

31. Hvilke merke er det på den frosne bringebærpureen?

- Denne er fra Capfruit.

31. Semifinale:

Kan lagleder sette ut utstyr mens lærlingene veier opp på de 15 minuttene i semifinalen?

- Ja, men ingen matlaging før lagleder forlater kjøkkenet.

32. Hvilket utstyr er allerede tilgjengelig på kjøkkenet til semifinalen?
- Basis utstyr som fjøl, boller, bakker, visper, noe enklere ELutstyr som kjøkkenmaskin, blender osv. Alt av utstyr vil ligge i felles hyller/kasser og laget må selv finne det dere ønsker å låne.
33. Hvilken salat ost er det lærlinger får?
- Varenummer 7160: Salatost med urter og hvitløk
34. Står det varmeliste på kjøkkene til semifinalen?
- Nei, varmeliste/lampe er ikke tilgjengelig med mindre laget tar med selv.
35. Kan lærlinger sause ved bordet til dommeren under finalen?
- Nei. Saus må på enten inne på kjøkkenet eller ved transjeringsbordet.
36. Gjelder ostebrød/kjeks som et av de 3 garnityrene til osteserveringen?
- Nei
37. Skal bestillings liste til finalen også sendes inn innen 17.januar?
- Nei, dere trenger ikke å levere inn bestilling av råvarer til finalen
38. Kan lærlingene skille egg og kutte smør under oppveining?
- Ja, dette er ok
39. Hvilket utstyr er allerede tilgjengelig på kjøkkenet til finalen?
- Basis utstyr som fjøl, boller, bakker, visper, noe enklere ELutstyr som kjøkkenmaskin, blender osv. Alt av utstyr vil ligge i felles hyller/kasser og laget må selv finne det dere ønsker å låne.
40. Skal det serveres mat til 6 eller 12 personer i finalen? Det står bestilling til 6 personer i råvarelisten, men det står 12 personer i oppgaveteksten.
- Det skal bestilles og serveres mat til 12 personer i finalen.
  - Det er en skrivefeil i råvarelisten. Beklager dette.
41. Servering av suppe til forretten i finalen
- Vil det være mulig å servere suppen som forret i en liten karaffel eller lignende?  
Eventuelt kan en av kandidatene servere den fra en kanne ved dommerbordet, på samme måte som saus til hovedretten?
- Nei, dette vil ikke være mulig. Forretten skal legges opp helt ferdig på kjøkkenet hos kokkene.
42. Tolkning av regelverket for hovedretten i finalen (Wellington)
- Tolker vi regelverket riktig når vi antar at vi kan dandere samtlige tallerkener til hovedretten inne på kjøkkenet, og at kokkene selv kan transjere Wellington til dommerne og foto, mens servitøren transjerer til gjestene?
- Grunnen til at vi spør er formuleringen i regelverket:  
«Tallerkener til dommer + foto må serveres på angitt tid».
- Dette er noe kokkelærlingene selv ikke kan kontrollere, ettersom de ikke nøyaktig kan beregne hvor lang tid servitøren bruker på transjeringen.

Dersom servitøren må transjere alle kjøttstykker ute ved gjestene  
Skal tallerkenene da stå i passet i mellomtiden, eller vil det bli satt opp en transjeringsstasjon ute i «restauranten» hvor tallerkenene står mens de venter på at kjøttet blir lagt opp?  
Alternativt: Skal Wellington etter transjering bringes tilbake til passet for opplegging? Eller kan vi selv bestemme dette?

(Samme spørsmål gjelder også osteserveringen.)

- **Som det står i oppgaveteksten:**  
“Beef Wellington skal transjeres ved bordet hos gjestene. Transjeringen utføres av en av servitørlærlingene. Garnityrer skal legges på av kokkelærlingene inne på kjøkkenet. Saus kan legges på tallerken før eller etter transjeringen av enten kokke- eller servitørlærlingene.”
- Servitøren må derfor transjere alt kjøtt; til dommer, foto og gjestene.
- Det kan være vanskelig å avgjøre nøyaktig hvor lang tid servitøren vil bruke på transjeringen, derfor er god kommunikasjon mellom kokk og servitør viktig og sterkt vektlagt i bedømmelsen.
- Det vil være en transjeringsstasjon med plass til 6 tallerkner ute i restauranten ved gjestene sitt bord. Laget bestemmer selv hvem som skal legge kjøttet på tallerkenen og hvor dette skjer (i restauranten eller i kjøkkenet).
- Til osteserveringen velger laget selv om kokkene eller servitørene skal transjere dette. Dere velger også selv om dette skal gjøres klart på kjøkkenet eller ute i restauranten.

#### 43. Kjøkkenassistent/oppvaskhjelp

Vi fikk beskjed fra representanter fra NKL i Trondheim om at vi vil få tildelt kjøkkenassistent/oppvaskhjelp under konkurransen. Er dette korrekt? I så fall, kan assistenten delta i prep/plating, hente råvarer osv.?

- **Nei, dette er ikke korrekt. Dette står skrevet i oppgaveteksten:**
- **Assistenten for finalen**
- Assistentene/elevene på kjøkkenet skal kun benyttes til henting av utstyr, vasking og annet praktisk tilrettelegging – ingen matlaging, og han/hun skal behandles som en kollega.
- 
- Det vil være elever fra kokkelinjen på Jåttå VGS som er tilgjengelig for å bistå med oppvask. Dette skal ikke skje inne på konkurransekjøkkenet til kokkene. Elevene vil da ta med seg oppvasken til et annet sted i lokalet og ta det med tilbake til kjøkkeninngangen. (Som tidligere år).
- Skoleelevene får heller ikke lov til å bidra med andre forberedelser som prepp/hente råvarer/service osv. De skal kun bistå med oppvask/utstyr.

#### 44. Informasjon om oster og sider

Kan du avklare når vi får informasjon om oster og sider? Vil vi få denne informasjonen finaldagen eller i forkant av konkurransen?

Det er to setninger i regelverket som virker noe motstridende:

Sitat fra regelverket:

«Hvilke type oster (5 stk) og cider (1 stk) vil holdes hemmelig frem til finaledagen og presenteres for servitørene. Servitørene medbringer info og smaksprøver tilbake til kokkene før en avgjørelse på hvilke 3 oster som skal brukes tas av hele laget.»

Samtidig står det:

«Tidspunkt for når servitørene får presentasjon av ost og cider vil avsløres nærmere konkurransen.»

Dette gjør det litt uklart for oss når informasjonen faktisk blir gitt.

- Servitørene vil bli gitt et spesifikt tidspunkt på når type cider + oster blir avslørt på finaledagen (eksempel. Kl 09:30). Servitøren vil da få smaksprøver + informasjon om råvarene. Smaksprøver og info tar servitøren med tilbake til kokkene. Laget avgjør så hvilken oster som skal brukes og hva som vil være med i retten på osteserveringen.

#### 45. Råvareutlevering til semifinalen

Vil råvarene vi bestiller til semifinalen bli utlevert til hvert lag, slik vi tolker regelverket, eller må vi hente dem fra et felles råvarebord?

Sitat fra regelverket:

«Den bestillingen dere da sender inn (gjelder hovedrett og dessert semifinale) er de varene dere vil få utlevert på konkurransedagen. Dette vil inngå som en del av bedømmingen av laget. Se vedlagte råvareliste. Dere skal bruke denne og sende inn en råvareliste med nøyaktige mengder. Det er disse mengdene dere får tildelt når dere starter deres semifinale.»

- Råvarene som har en maks grense i bestillingsskjemaet vil ligge i kasser på deres stasjon når dere starter. Andre råvarer vil ligge på et felles bord.

#### 46. Bruk av forstykker under prep

Er det tillatt å ta med egne forstykker til bruk under prep? Og får vi utdelt forstykker til service?

- Ja, det er tillatt med egne forstykker. Ja, det vil bli delt ut 1 stk forstykke til hver kokkelærling (kun finalen).

#### 47. Bruk av medbrakte plastbokser

Vi har fått litt motstridende tilbakemeldinger fra forskjellige kilder i NKL angående bruk av medbrakte plastbokser til oppbevaring av prep, avskjær, etc. Vil det bli sett på som negativt om vi har medbrakt ferdig markerte bokser til oppbevaring av prep/avskjær under konkurransen, så lenge det ikke overgår regelverket på medbrakt utstyr?

- Plastbokser er lov så lenge det ikke overstrider regelverket på medbrakt utstyr. Men husk at vi også dømmer bærekraft.

#### 48. Utstyr på konkurranse.

vil vi kunne disponere vanlig kjøkkenutstyr som fjøler, sjeler, slikkepotter, visper etc. Utover det vi har med selv?

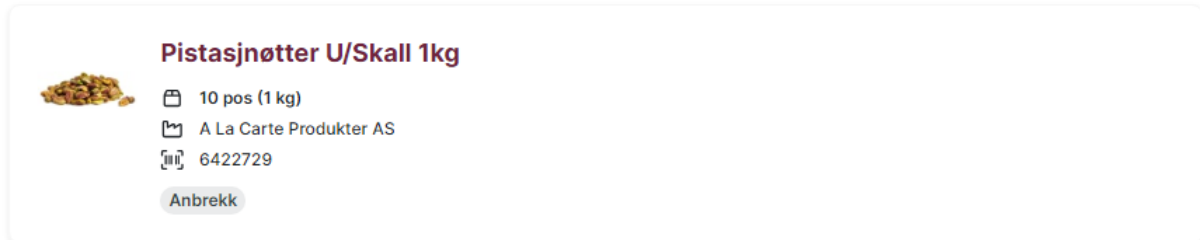
- Ja, NKL har en del basis utstyr som vil være tilgjengelig for lån.
- Basis utstyr som fjøl, boller, bakker, visper, noe enklere ELutstyr som kjøkkenmaskin, blender osv. Alt av utstyr vil ligge i felles hyller/kasser og laget må selv finne det dere ønsker å låne.

49. Er det plass til en liten kjele eller en liten bolle i vakuummaskinen som er tilgjengelig?

- Nei, kammeret på maskinen er lite/kort mellom bunn og lokk.

50. Hvilken type pistasjnøtter får vi?

- Her er bilde av pistasjnøttene vi har tenkt å anskaffe.



51. Punkt 19 i general rules står det att tre skjærefjøl ikke er tillat. Stemmer det?

- Korrekt. Husk at dere kan låne fjøl av NKL om dere ikke har annet på jobb.

52. Kan man ta med skåler til salaten på semifinalen?

- Nei, dere får et utvalg av oss.

53. Er oppgaven egentlig hel kylling , der låret må være sprøstekt?

Blir det poengtrekk hvis lag bare serverer sprøstekt lår, som står i oppgaven?

- Oppgaven er at det blir gitt ut en hel kylling, men kravet til hovedretten er sprøstekt lår.
- Det blir ikke poengtrekk om det dere "bare" serverer kyllinglår, men vi bedømmer også bruk og behandling av hele råvaren.

54. Kan vi få mål på benkene i finalen?

- Kjøkkentegning blir lagt ved som et eget dokument

55. Får vi varmelampe eller list?

- Kun i finalen vil det være varmelist til hvert lag.
- I semifinalen må dere medbringe egen lampe om dette skal brukes. På noen kjøkken til semifinalen vil det være varmelister montert fast over benken, denne kan ikke brukes slik det blir likt for alle lag.
- Det vil være varmeskap til tallerkner i begge konkurranser.

56. Er det lov å sette opp kjøkken før start?

- Nei, det er ikke lov å gå inn på kjøkkenet før konkurransesstart.

## Andre notater etter felles møte med alle lag:

Største endringen er for måten dommerene jobber på, ikke for dere deltakerne. Dommerteamet er ikke lenger delt inn i 2 med plassdommer og smaksdommere. Dommerne gjør begge nå deler. Det vil også være flere dommere enn tidligere.

Dere skal på samme måte som før jobbe rent, med korrekt arbeidsteknikk osv. Vær obs på å markere råvarer og dekke til det som trengs.

Sleng skal kun brukes til å ta varme ting med, den skal ikke brukes som en vaskefille eller til å tørke hender på. Bruk heller papir eller egne vaskefiller til andre oppgaver.

Ha en god arbeidsplan.

Pass på tidsbruken, viktig å levere maten på angitt tid. Samme tidstabell som før hvor dere kan levere 1 min før angitt tid og 1 min etter.

Medbrakte råvarer er ikke lov.