

KÄNNS REGLER OCH UPPLÄGG KRING KOCKARNAS VM KOMPLICERAD? MEN HJÄLP AV VÅR GUIDE TILL TÄVLINGENS REGLER BLIR ÅRETS WORLD CULINARY CUP MER SPÄNNANDE ÄN NÅGONSIN.

Visste du att...



- Alla nationer som har en kockförening är välkomna att delta. Det brukar vara 30 - 35 nationer som tävlar.
- Tävlingen består av två grenar: Kalla bordet och Varmköket
- Det Svenska Kocklandslaget består av 14 medlemmar. 9 kockar och 5 konditorer. 12 killar och 2 tjejer. En av konditorerna är specialiserad på konstverken som är en del av det Kalla Bordet.
- Inför tävlingen i Luxemburg får varje lag ett deltagarkort som de kan visa upp i tullen så att deras exotiska råvaror inte fastnar på grund av importregler
- Alla råvaror är svenska.
- Varmkocksteamet består av en lagledare, fyra kockar och en konditor. När Varmkockstävlingen sätter igång är lagledaren förbjuden att vara med och laga maten. Lagledaren tillåts endast att organisera sitt team utanför köket. I köket leder lagkaptenen jobbet.
- I Kalla bordet täcks all mat av ett lager gelé för att hålla sig snygg under de timmar som domarna bedömer.
- Totalt består Kalla bordet av 33 rätter och ett centralt konstverk tillverkat i ätbart material. Rätterna är både varma och kalla. De varma är "tänkt varma, presenterade kalla".
- Allt presenteras på ett 16 m² stort bord.
- Förberedelserna för det Kalla bordet pågår i tre dagar och de sista 36 timmarna arbetar laget i sträck. Det går inte att bryta när allt skall geléas.
- Förutom presentation, smak och utförande bedöms även Varmköket på hur rent och ordningsamt kockarna har det i sina kök under och efter matlagningen. Ekonomin är också viktig. Råvarorna skall utnyttjas effektivt och det får inte bli för mycket över.
- Tävlingsbidragen måste göras i exakt 105 portioner där domarna slumpmässigt tar ut 5 tallrikar av förrätten, varmrätten och desserten.
- Resten serveras till 100 lyckliga gäster som köpt menybiljetter.
- Det är förbjudet att använda levande djur som dekoration.