

## DANCING QUEEN – ABBAs succé ska föra Kocklandslaget till seger

Med två OS-guld i bagaget har Svenska Kocklandslaget nu siktet inställt på Culinary Olympics 2008 i Erfurt, som går av stapeln den 19 - 22 oktober. I år har Svenska Kocklandslaget valt ABBA och deras låt Dancing Queen som sitt tema för OS-satsningen. En världssuccé ska ackompaniera Svenska Kocklandslaget mot sin tredje guldmedalj.

För att illustrera temat är det Kalla Bordet, även kallat Culinary Art med sin kulinariska konst, uppbyggt som en stjärnformad scen där stiliserade skulpturer av Abborna står i centrum. Runt scenen bildar upp-läggingsfat, tallrikar och skålar en gastronomisk orkester. Det vegetariska fatet har formen av en gitarr, showfatet är en flygel och i trumformade skålar serveras såser, dim sum och sallader. Alla dessa är gjorda i silver och skapade av silversmeden Mats Eskils.

Maten presenteras på specialdesignat porslin dekorerade med färgstarka porträttbilder av Agnetha, Björn, Benny och Anni-Frid. Det specialdesignade porslinet som maten presenteras på kommer från Figgjo. Företaget DE-KO Form har ansvarat för den övergripande gestaltningen av det Kalla Bordet.

Kocklandslaget har gjort det svenska köket känt världen över och är unika med sina två guldmaljer. Grunden till framgången ligger i ett effektivt teamarbete och en osviklig känsla för att förädla våra svenska råvaror och utveckla nya mattraditioner.

Svenska Kocklandslaget är en del av Svenska Kockars Förening och består av 13 medlemmar varav nio kokkar och fyra konditorer, med lagledaren Krister Dahl i spetsen. Sverige har även ett juniorlag som består av 6 kokkar med Ulrika Brydning som lagledare.

Läs mer om Kocklandslaget på [www.kocklandslaget.se](http://www.kocklandslaget.se)



### **Svenska Kocklandslaget 2008:**

Patrik Fredriksson, konditor; Per Olsson, konditor; Tom Sjöstedt, kock; Fredrik Malmstedt, kock; Hans Höglund, kock; Fredrik Borgskog, kock; Peter Jelksäter, dessertkock; Fredrik Björlin, kock och lagkapten; Johan Jureskog, kock; Carina Brydning, kock; Håkan Mårtensson, konditor; Fredrik Hedlund, kock; Krister Dahl, kock och lagledare.

## Culinary Olympics

OS i matlagning har precis som de vanliga olympiska spelen pågått i över hundra år och på samma sätt innebär tävlingen år av noggrant planerade förberedelser och en extrem tävlingsinstinkt för att lyckas när det väl gäller. Däremot så hålls alltid OS i matlagning i Tyskland och Sverige är unika som det enda land som vunnit två segrar i rad.

Tävlingen arrangeras vart fjärde år och årets tävling är den 22:a tävlingen i ordningen. 28 nationer från hela världen kommer att tävla om den åtråvärda segern i Erfurt. Lagen tävlar i två grenar, det Kalla Bordet och Varmköket, även kallade Culinary Art och Restaurant of Nations, och tävlingen är uppdelad på två dagar.

### **Kalla Bordet (Culinary Art)**

På det Kalla Bordet presenteras även de varma rätterna kalla, därav namnet. Rätterna täcks med ett tunt lager gelé för att utseendet ska vara perfekt under de många timmar det tar för domarna att göra sin bedömning. Alla dekorationer och skulpturer på bordet ska vara tillverkade i ätbart material.

### **Varmköket (Restaurant of Nations)**

Varmköket består av en tre-rätters meny för 110 personer, som på fem timmar ska tillagas i ett tävlingskök på arenan. Råvarorna kan förberedas till en viss nivå, resten ska göras i köket för att domarna ska kunna bedöma kockarnas hantverksskicklighet och organisation i köket. Smak och presentation är de delmoment som värderas högst i domarprotokollet.

Svenska Kocklandslagets tävlingsbidrag i kategorin Varmköket består av följande rätter:

#### **Förrätt**

Bakad gös med kantarellduxelle, friterad krabba och hjärtmussel- och persiljesås. Fänkåls- och hjärtmusselterrin. Blomkålscreme och sallad.

#### **Varmrätt**

Lårterrin med dillstekt tuppbröst, tuppkorv, brynt potatis med västerbottenost och jordärtskockskum samt kryddgrönsaker och rödvinsky.

#### **Dessert**

En symfoni på äpplen.

### **Storslagen presentation**

Ett OS i matlagning handlar inte bara om råvaror utan även om den totala presentationen av tävlingsbidraget. Hur maten presenteras både formmässigt och färgmässig har stor inverkan på helhetsuttrycket och juryns bedömning. För att presentera sitt bidrag på bästa möjliga sätt utifrån temat Dancing Queen, har Svenska Kocklandslaget valt att samarbeta med följande kreatörer:

Mats Eskils som står för silversmidet i Svenska Kocklandslagets tävlingsbidrag är en silversmed som är modern, provokativ och fritänkande i form och material. Han ingår i föreningen Nutida Svenskt Silver där 60 silver- och guldsmeder ingår, [www.nutida.nu](http://www.nutida.nu)

DE-KO Form har gestaltat tävlingsbordet och består av formgivare och dekoratörer som arbetar med NK som bas [www.dekoform.se](http://www.dekoform.se)

Figgjo har tillverkat porslinet som Svenska Kocklandslagets tävlingsbidrag presenteras på. Figgjo är ett norskt företag som är ledande i Norden på modernt porslin med stilren skandinavisk design för professionella kök [www.figgjo.no](http://www.figgjo.no)

*Från Svenska Kocklandslaget till ABBA:*  
**"Thank you for the music"**

#### **För mer information kontakta:**

Evert Bränd, Projektledare Kocklandslaget  
Tel: 0708-38 48 65 eller e-mail [evert.brand@kocklandslaget.se](mailto:evert.brand@kocklandslaget.se)

#### **För bilder och pressinformation kontakta:**

Erica Wigge, Hill & Knowlton  
Tel: 08-402 89 19 eller e-mail [erica.wigge@hillandknowlton.com](mailto:erica.wigge@hillandknowlton.com)

## Korta fakta om Culinary Olympics 2008

*Visste du att...*

\*

Alla nationer som har en kockförening är välkomna att delta i tävlingen. I år är det deltagare från 54 nationer. 32 landslag tävlar och 20 juniorlandslag. Därutöver deltar regionallag, storkökslag, militärlag och individuella utställare på Culinary Art.

\*

Tävlingen består av två grenar: Kalla Bordet och Varmköket.

\*

Svenska Kocklandslaget består av 13 medlemmar. 9 kockar och 4 konditorer. 12 killar och 1 tjej. En av konditorerna är specialiserad på konstverken som är en del av det Kalla Bordet.

\*

Alla huvudrätter som Kocklandslaget och Juniorkocklandslaget använder tar lagen med sig från Sverige.

\*

Varmköksteamet består av en lagledare, fyra kockar och en konditor. När Varmkökstävlingen sätter igång får lagledaren delta i tillagningen av maten. Men när servicen börjar så tar han plats i luckan för att organisera servicen. I köket leder då lagkaptenen jobbet.

\*

110 st 3-rätters menyer lagas upp och domarna väljer slumpmässigt ut 10 tallrikar av förrätten, varmrätten och desserten för att testa och bedömma. Resterande 100 menyer serveras till de lyckliga gäster som lyckats köpa menybiljetter.

\*

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 spill över.

\*

Det Kalla Bordet består av ca 35 rätter och ett centralt konstverk tillverkat i ätbart material och minst 60 cm högt. Rätterna tillagas både varma och kalla men samtliga rätter presenteras kalla.

\*

Det Kalla Bordet kallas också Culinary Art – Kulinarisk Konst.

\*

I kategorin Kalla Bordet täcks all mat av ett tunt lager gelé för att maten ska hålla sig snygg under de timmar som domarna bedömer alla bidrag.

\*

Tävlingsbidraget presenteras på ett 12 kvadratmeter stort bord. Förberedelserna för det Kalla Bordet pågår i tre dagar och de sista 36 timmarna arbetar laget i ett sträck. Det går inte att bryta när geléningen har startats.

\*

Det är förbjudet att använda levande djur som dekoration.

\*

Varje deltagande nation har ett tema för sitt tävlingsbidrag. Vilket tema varje lag väljer är valfritt.

\*

Juryn bedömer och poängsätter utifrån presentation, design, variation, teknik, hantverksskicklighet och smak. Alla recepten, med bilder, samlas i en domarhandbok som juryn får när Sveriges bord skall värderas.