
PRESSRELEASE 2014-01-27
Måndagen den 3 februari genomförs årets uttagningstävling till ”the Copper skillet”, mötesanläggningarnas motsvarighet till Årets kock, men med ett helt annorlunda tillvägagångssätt. I år är Sigtunahöjden Hotell & Konferens värd för tävlingen då Köksmästare Kalle Eriksson slutade som vinnare förra året. Vinnande kock kommer att representera Sverige i världsfinalen IACC Copper Skillet 2013 i USA och ges gratis flygresa tur och retur till Los Angeles, USA samt fritt uppehälle.Tävlingen hålls den 19 mars på Pacific Palms resort strax utanför Los Angeles.
**Tävlande kockarna i 2014 års uttagningstävling är:**
Markus Backman, Såstaholm
Karl Högstedt, Sigtunahöjden
Håkan Mörngård , Hotell Kristina
Camilla Karlsson, Högberga Gård
Eric Håkansson, Kurhotellet i Varberg
Frank Waribo, Villa Brevik
Ulf Eriksson, Stora Brännbo

**Våra två domare är:**
**Örjan Klein**, en av landets levande kocklegendarer, har många strängar på sin gastronomiska lyra. Han är universitetslärare, föreläsare, författare, livsstilskock och gastronomisk ciceron. Örjan tillhörde dem som startade Restaurangakademien i Stockholm 1983, liksom restaurang Aquavit i New York 1990. Örjan har varit överdomare för Copper skillet i många år.
**Malin Söderström**, driver restaurangen på Moderna Museet. Hon är en flitigt förekommande TV kock och har givit ut flera kokböcker.  Hon var tidigare medlem i det Svenska Kocklandslaget (en av få kvinnor som ingått i laget).

**Tävlingsledare:**
**Manfred Rainer,** välkänd och meriterad kockprofil. Har du frågor kring tävlingen så ring gärna Manfred på 070-721 81 85.

**Tid och plats:**
Måndagen den 3 februari på Sigtunahöjden, Hertigvägen 7, Sigtuna. Fri parkering.

**Program:**
18:00  Samling på Sigtunahöjden för genomgång , mingel och mat.
19:00  Presenteras alla deltagare
19:15  Tävlingen startar, och kockarna startar med 5 min mellanrum
20.15  Finalisternas rätt placeras på ett bord för fotografering innan juryn tar över.
21:00  Prisutdelning, fotografering etc.

**Så här går Copper Skillet till i korthet:**
Presentation av hemliga korgarna med råvaror, regler och lottdragning för starttider. Finalisterna har ca 15 minuter på sig att bekanta sig med råvarorna i korgen. Därefter har de 10 minuter på sig att skriva ner sin tävlingsrätt. Finalisterna får sedan 30 minuter på sig att kreera en tävlingsrätt. Varje minuts försening till presentationen för juryn medför poängavdrag. Juryn premierar smak och utseende som de två viktigaste bedömningspunkterna max 80 poäng samt arbetsstation max 20 poäng. Rätterna bedöms av en jury bestående av Sveriges välrenommerade kockar under ledning av.

En tävlingsrätt ska vara en modern restaurangrätt som fungerar i bankettsammanhang. En varmrätt som baseras på en hemlig råvarukorg. 15 minuter innan tävlingen startar får finalisterna se råvarukorgen. Juryn får receptet strax innan de ska bedöma rätten. Restaurangerna har ett stort ansvar när det gäller att arbeta hållbart och att återvinna gamla kunskaper om hur råvaror och mat kan tillvaratas på bästa sätt.

Vinnande kock representerar Sverige i världsfinalen i USA och ges gratis flygresa tur och retur till Los Angeles, USA samt fritt uppehälle.Tävlingen hålls den 19 mars på Pacific Palms resort strax utanför Los Angeles. Vinnare meddelas på banketten dagen efter den 20 mars.

Väl mött!  Följ oss på IACC Culinary team;
<https://www.facebook.com/pages/IACC-Culinary-team-of-Sweden/560846953941238>

Tävlingsledning:
**Manfred Rainer**, manfredrainer@hotmail.com
**Kalle Eriksson**, Köksmästare, Sigtunahöjden, kalle.eriksson@sigtunahojden.se
**Lotta Boman**, VD Sigtunahöjden, ordf. IACC Sweden, styrelseledamot i IACC European board samt Global board, lotta.boman@sigtunahojden.se