



Vuoden Kokki 2017 Esikarsintaohjeistus

*Vuoden 2017 alkukilpailun tehtävänä on valmistaa moderni **lämmin annos**. Suomi täyttää ensi vuonna 100 vuotta, joten annoksen tulee olla kunnianosoitus kotimaisille raaka-aineille ja suomalaisuudelle.*

Semifinaaliin valitaan 15 parasta reseptien ja kuvien perusteella sekä yksi villillä kortilla Instagramin kautta. Valitut kilpailijat valmistavat esikarsintavaiheen kuvaa ja reseptiä vastaavaan annoksen semifinaalissa. Semifinaalit käydään tammikuussa 2017 Matkamessuilla Helsingin Messukeskuksessa, joista kahdeksan parasta eteneen finaaliin. Molempien semifinaalipäivien voittajat pääsevät suoraan finaaliin. Loput kuusi valitaan pisteiden perusteella jatkoon ja julkistetaan helmikuun alussa. Finaali pidetään keväällä 2017 myöhemmin julkistettavassa paikassa.

Esikarsintavaiheessa kilpailija lähettää reseptin, joka on suunniteltu **16 henkilölle**. Tämän vuoden alkukilpailutehtävänä on valmistaa vapaavalintainen lämmin ruoka teemalla **suomalaisuus**. Raaka-aineet tulee valita teeman mukaisesti, mutta niitä ei ole muuten rajattu.

Semifinaaliin päässeet valmistavat saman annoksen Matkamessuilla tammikuussa 2017. Pääruoan esillelaittoon kilpailijalla on aikaa aloituksesta **2 tuntia**. Kilpailijat tuovat itse raaka-aineet semifinaaliin. Tänä vuonna semifinaaleihin saa tuoda ainoastaan liemen valmiina. Vihannekset saavat olla pestyjä mutta ei muuten esivalmisteltuja, kalat ja äyriäiset tuodaan kokonaisena, ruhonosat tuodaan kalvoilla. Kuivat aineet saavat olla punnittuja.

Reseptiikassa tulee olla **annoksen koko nimi, yksittäiset komponentit, raaka-aineet ja niiden määrät sekä valmistusmenetelmät**. Reseptiikka ilmoitetaan gramma- ja/tai kappaleyksiköissä. Reseptiikka aloitetaan pääraaka-aineesta ja sen valmistustavasta (esim. kala, lisuke, pyre, kastike, vaahto yms.). Reseptiikkaan kiinnitetään semifinalisteja valittaessa paljon huomiota.

Valokuvat kisa annoksista saavat olla kilpailijan itsensä valitsemilla lautasilla ja/tai astioissa. Liitteeksi tulee liittää valokuva annoksesta. Valokuva toimii reseptiikan tukena.

Puolueeton esiraati valitsee semifinaalistit 20.-21.1.2017 käytävään semifinaaliin.

Instagramin kautta mukaan!

Tuomariston valitsemien semifinaalistien lisäksi kisaan voi päästä mukaan **Instagramin** kautta. Eniten tykkääjiä ajalla **15.8.-31.10.2016** kerännyt, teeman mukainen, **#vuodenkokki2017 ja #villikortti** tagätty, **@vuodenkokki** merkitty kuva otetaan automaattisesti mukaan semifinaaliin. Voittaneesta kuvasta on toimitettava resepti, sekä hakijan tiedot normaalin hakuprosessin mukaisesti osoitteessa **www.vuodenkokki.fi**

Lisätietoja:

Heikki Liekola

Vuoden Kokki 2016 kilpailun johtaja

+358 40 514 5304

heikkiliekola@hotmail.com

Vuoden Kokki on ravintola-alan arvostettu suomenmestaruuskilpailu, jota on järjestetty jo vuodesta 1995. Tänä vuonna kilpailut pidetään kahdessa osassa: Semifinaali pidetään Helsingin Messukeskuksessa Matkamessuilla 20.-21.1.2017 ja finaalitaisto myöhemmin keväällä.

#Vuodenkokki #vuodenkokki2017 #matkamessut

Lue lisää:

www.vuodenkokki.fi

www.facebook.com/vuodenkokki