



## **Vuoden Kokki 2017: Kysymyksiä ja vastauksia (päivitetty 2.1.2017)**

### **Saako poronkärityksen tuoda valmiina leikattuna/jäisenä/raakana?**

- Tuo raakana lastuna. Saat tuoda jäisenäkin jos haluat.

### **saako kisoissa kaikki komponentit laittaa lautaselle vaikka hakukuvassa ne olivat erikseen?**

-Saa laittaa lautaselle

### **Onko kisapaikalla lihamyly, missä voi jauhaa färssilihan?**

-kaikki laitteet olivat listassa. Kutteri on niin tehokas että sillä saa färssin tehtyä ilman että liha olisi valmiiksi jauhettua. Lihaa ei saa tuoda valmiiksi jauhettuna.

### **Saako tuoda oman mehustimen?**

-Koska mehustin vie saman verran sähköä kun sauvasekoitin, se on ok. Reilumpaa näin kaikille kun että kyseinen kilpailija toisi mehun valmiina.

### **Saako tuoda hapanjuurta mukana? Entä keitetyt jyvät jotka puffattaisiin paikan päällä?**

-Jyvät ja taikina EIVÄT ole ok tänä vuonna. Taikinaan saa tuoda kuivat aineet valmiiksi punnittuna.

### **Saako tuoda valmiina paahdettua perunankuorijauhetta? Tai jos paahtaa paikan päällä kuoret ja tekee sen jauheeksi kilpailussa?**

### **Saako heinä" pesän", mikä on koristeena, tuoda valmiina?**

-Lautaskoristeet saa tuoda valmiina, ne eivät liity ruoanvalmistukseen. Kaikki misaaminen pitää tapahtua paikan päällä. Ainoastaan liemet saa tuoda valmiina. Sama juttu perunankuorien kanssa, se on esivalmistettu eli kielletty.

### **Onko keittiövarustuksessa painekattilaa ja jos ei saako sellaisen tuoda mukanaan?**

-Keittiöistä löytyy painekattila jokaiselle. Mikäli haluat voit myös tuoda oman tutun kattilan.

### **Jos käyttää siipikarjaa, tuleeko linnun olla kokonainen?**

-Linnun tulee olla kokonainen.



### **Onko savustettu kasvisliemi sallittu tuoda valmiina vai pitääkö liemipohja savustaa paikanpäällä?**

-Liemet voi tuoda valmiina, mutta ne eivät saa mennä sellaisenaan lautaselle, keittiötuomarit valvovat tätä. Mikäli käytät mainitsemaasi lientä esim. kasvien kypsentämiseen se on sallittu tuoda valmiina.

### **Olen nyt treenannut vuodenkokki kilpailuun siialla ja olen tilannut sitä Arvo Kokkoselta kokonaisena, mutta avattuna. Tarkoittaako tämä kisan kannalta sitä, että siika on kielletty kala vai, että siian saa tuoda suomustettuna, mutta muuten fileointi yms renssi tapahtuu itse?**

- Kokonainen, jolla vatsa avattu (ts sisälmykset otettu pois) on ok.

### **Onko kisoissa hiiligrilli?**

-On Metoksen Inka tai vastaava. Se on kaikkien yhteisessä käytössä

### **Onko tänä vuonna assistenttia vai työskennelläkö keittiössä yksin?**

-On, jokaisella kilpailijalla on oma asistentti jotka arvotaan kisapaikalla.

### **Valmistetaanko semifinaali annos 16 henkilölle vai myöhemmin ilmoitettavalle henkilömäärälle?**

-Semifinaalissa valmistetaan esikarsintakuvan annos 16 henkilölle.

### **Saako pikkeli/suolaliemet tuoda valmiina vai koskeeko se pelkästään liha/kala/kana yms liemiä?**

-Liha-, kala-, kasvis-, kana-, rapu-, riista- yms. liemen saa tuoda valmiina. Mauste-, pikkeli- ja suolaliemet täytyy tehdä paikan päällä.

### **Voiko kuivatut sienet ja tuhkan tuoda valmiina?**

-Tuhka menee esivalmisteltujen tuotteiden puolelle eli se pitää tehdä paikan päällä. Kuivatut sienet sallittuja, jos ne eivät mene sellaisenaan lautaselle.

### **Mitä kaikkea assistentti saa tehdä? Saako avustaa esimerkiksi nostossa pitämällä plekkiä? Saako pilkkoa vai vain kuoria?**

-Assistentti saa tehdä kaikkea, mitä kilpailija haluaa, myöskin avustaa nostossa laittamalla lautaselle asioita.



### **Saako pähkinävoin tuoda valmiina?**

-Ei saa tuoda. Voi tulle ruskistaa paikan päällä.

### **Saako tuoda omia plekkejä(1/2 ja1/1), nuolijoita, kattiloita, pakkeja?**

-Saa tuoda kaikkia edellä mainittuja.

### **Tuodaanko semifinaaliin omat lautaset?**

-Tuodaan. Esikarsinnan annoskuva tehdään sellaisenaan lautasineen ja ahdollisine lisäkippoineen semifinaalissa. Jos jollain ei ole mahdollisuutta tuoda omia lautasia, järjestämme kilpailijalle pyöreät valkoiset lautaset.

### **Onko tänä vuonna kuvaukseen liittyviä sääntöjä ? Saako kuva olla ammattikameralla otettu?**

-Saa kuvata kuinka haluaa.

### **Onko keittiössä lämpölamput ja lämpökaappi? Jos on lämpölamput niin montako lautasta niiden alle mahtuu?**

-Yksi lamppu ja lämpökaappi löytyy. Noin 10 lautasta mahtuu lampun alle

### **Saako kilpailija itse valita kuvaukseen semifinaalissa menevän/menevät annokset ?**

-Keittiötuomaristo valitsee.

### **Onko keittiössä savustuspönttöä ?**

-Takatiloissa on yhteisessä käytössä sähkösavustin.

### **Saako kilpailuun tuoda valmiiksi kalvotonta lihaa, jos lihantoimittajalla on vain valmiiksi kalvotonta lihaa ?**

-Pyydä lihantoimittajaa jättämään kalvot, kun tilaat lihat semifinaaliin. Kalat kokonaisena ja ruohonosat kalvolla/rasvalla tänä vuonna.

### **Mitä tarkoitetaan suomalaisuudella? Onko kyseessä esim. perinneruokaidea vai vain raaka-aineet?**

-Se on jokaisen oma päätös miten haluaa suomalaisuutta tuoda esiin. Raaka-aineista kannattaa lähteä liikkeelle.



**Saako kasvisliemen tuoda valmiina?**

-Saa tuoda

**Onko keittiössä vain yksi uuni vai onko takatiloissa lisäuuneja ?**

-Keittiössä jokaisella on oma uuni. Lisäksi puuhiiliuuni on yhteisessä käytössä.