

Tävla om en finalplats till SM i utomhusmatlagning 19 maj Jamtli Östersund



VÅRMARKNAD PÅ JAMTLI

Välkommen till vårens stora inspirationshelg med hantverk, hus, trädgård och friluftsliv i fokus! Den stora nyheten för årets Vårmarknad är Outdoor-mässan där du som besökare får testa de olika aktörernas produkter. Följ med på fjälltur som sprudlar av uteglädje. Hugg ved, tälj och testa att bära en ryggäck på fjällspång. Levande föreläsningar för alla. Kom också och heja fram deltagarna som gör upp om en finalplats till SM i utomhusmatlagning.

SM I UTOMHUSMATLAGNING

SM i utomhusmatlagning arrangerades för första gången 2016. Det blev en lyckad tävling med många deltagare och besökare. Nu laddar vi inför 2018 och hoppas du gör likaså!

SM i utomhusmatlagning vill lyfta utomhusmatlagningen samt lokala råvaru- och livsmedelsproducenter som finns i området. Finalen går under Sweden Outdoor festival i Skövde 16 september.. Men redan den 19 maj kan man göra upp i deltävlingen om att nypa en finalplats. Vinnaren får resan, boendet och mat till finalen

Tävlingen är publikvänlig med en konferencier som lotsar och engagerar publiken genom tävlingens moment och fortlöpande intervjuar lagen.

Lagen består av 2-3 deltagare som har tre timmar på sig att tillaga en tre-rätters meny över öppen eld på Muurikka och Trangiakök. I menyn ingår förrätt, varmrätt och dessert som ska tillagas till sex normalportioner. Råvarukorgens innehåll kommer från lokala livsmedelsproducenter.

De tävlande komponerar sin meny och får välja fritt utifrån råvarulistan. Samtliga råvaror behöver inte ingå i menyn. Som deltagare får man inte ta med något förberett, all mat ska tillagas på plats. Deltagarna plockar till sig de mängder de behöver till sin meny. Viss råvara är begränsad till 600 gram. Råvaror och utrustning ska deltagarna plocka till sig innan tävlingstiden börjar. All mat serveras på takspån. Storlek ca 30 cm x 13 cm, eller djup tallrik 17 cm x 17 cm.



RÅVARULISTA & PRODUCENTINFORMATION

Produkterna i råvarulistan är utvalda då de är varsamt producerade, håller en hög kvalitet är lokalt producerade samt finns att köpa på vårmarknaden.

Produkt	Märkning	Företag	Kontaktperson
Högre	Naturbeteskött	Slaktaren i Östersund	Johan Danielsson
Gorpi	Renlycka	Jilles Ren & Vilt	Josefine Sandberg
Tunnbröd		Fjällkonditoriet	Ylva Matsson
Ost		Skärvångens bymejeri	Kim Håkansson
Ost		Tivars gård	Anette Henriksson
Ko- och getost		Åsbergets mejeri	Ann Klensmeden
Örter, kryddor & tomater		Torvalla by	Karin Valdermarsson
Maskrossirap & Älgörtsdricka		Valåhöjdes bär	Annelie Löfström
Svamp		Ingmos Naturprodukter	Ingmo Damario
Havtornschutney	Krav	Ovikens Havtorn	Anna Undin
Honung		Revsunds honung	Johannes Brink
Helt korn, Lantvetemjöl	Krav	Ångsta kvarn	Tina Goldman
Mejeri	Krav	Rastens mejeri	Daniel Lärkert
Ägg	Hållbart	Svensk Cater	Peter Nordgren
Potatis			
Rotsaker			
Lök			
Rabarber			
Olja krav-eko			
Salt			
Peppar			
Torkade kryddor			
Nässlor			



Scanna qr-koden och se aktuella utställare.

PRAKTISK INFORMATION OM SM I UTOMHUSMATLAGNING

TIDER

Kl 10.00-10.30 är det obligatorisk tävlingsinformation. Första start är kl 11.15, ett lag startar åt gången med 15 minuters mellanrum. Detta innebär att det första laget serverar sin meny till juryn kl 14.15. Nästa lag kl 14.30 o.s.v.

UTRUSTNING

Varje lag står för sina egna handredskap såsom:

- Knivar
- Skalare
- Vispar
- Stekspadar
- Skopor
- Slickepott
- Slevor
- Smakskedar
- Tänger
- Matlagningstermometer

Vi vill inte tillåta för mycket redskap då redskapen inte ska vara avgörande för resultatet, det är din kunskap som sätts på prov! Av denna anledning ska domarna ha möjlighet att få se och godkänna medtagna redskap.

ÖVRIG UTRUSTNING & MATERIAL

Övrig utrustning som gäller för själva matlagningen är följande:

- Muurikka 48 cm
- Muurikka Paella 40 cm
- Muurikka kastrull 4,6 L

Utrustningen som gäller för matlagningen är utrustning som varje lag ska använda. Trangiakök med tillhörande sprit finns också att nyttja liksom träskärbräda samt några extra takspån som kan användas som lite mindre skärbrädor. Övrig utrustning som bleck, bunkar, silar och plasthinkar finns att låna på plats i begränsat antal per lag.

Varje lag får färskvatten i dunk till sin tilldelade station. Påfyllning av dessa ansvarar deltagarna själva för under tävlingen. Hygien- och rengöringsutrustning kommer att finnas. Ved till eldarna tillhandahåller tävlingsorganisationen.

JURY & BRANSCHRIKTLINJER

Domarna bedömer smak, presentation, komposition, mise en place, hygien, handlag och ekonomi/svinn, där smak har ett högre omräkningstal. Vid tidsfördröjning sker poängavdrag. Branschriktlinjer för utomhusmatlagning bifogas lagen vid anmälan. *Med reservation för ändringar och kompletteringar.*

INTRESSEANMÄLAN & KOSTNAD

Antalet deltagande lag den 19 maj är begränsat till 8 stycken. Att delta i tävlingen kostar 1 000 kronor (inkl. moms) per lag.

Intresseanmälan görs enligt kontakt nedan.

FRÅGOR

Vid frågor om intresseanmälan kontakta:

Simon Jaktlund

E-post: info@ostersundkite.se

Mobil: 070-299 98 86

Vid allmänna frågor om tävlingen kontakta:

Sven-Erik Larsson Lokalproducerat i Väst

E-post: svenerik@lpiv.se

Mobil: 072-231 46 88



Jamtli Vårmarknad hjärta outdoor & SM i utomhusmatlagning arrangeras av:



Hushållnings
sällskapet



I samarbete med: Jamtli vårmarknad, Hushållnings-sällskapet,