

PRESSEMEDDELELSE

Råvarer køres i stilling til kokke-cup

Som optakt til det forestående Nations Cup for unge kokke i tre midtjyske byer vil Region Midtjylland og organisationen F.O.O.D. præsentere de råvarer, som kokkene skal arbejde med. Det foregår 18. juni med deltagelse af regionsrådsformand Bent Hansen og en stribe af egnens fødevarerproducenter.

Dato 10.06.2011

Side 1

Der vil være asparges, gulerødder, jordbær og spidskål. Og der vil være kalvebrisler, lange og makrel samt jomfruummer, muslinger og østers. Og meget, meget mere.

Den 18. juni præsenterer Region Midtjylland i samarbejde med brandingorganisationen F.O.O.D. den overdådige råvarekurv, der skal forsyne ungekokkene i det forestående Nations Cup 2011.



Det er alt sammen sæsonens friske råvarer, der er hentet lige uden for døren – eller i hvert fald et sted i den midtjyske region. Og som kan tilberedes på mange forskellige måder - fra hverdagsmad til haute cuisine i verdensklasse.

Skaldyr mens du venter

Præsentationen af råvarekurven foregår på Nytorv i Viborg lørdag, den 18. juni klokken 11 i forbindelse med det lokale fødevaremarked "Smag på Viborg-egnen".

Klokken 11 vil regionsrådsformand Bent Hansen samt Sonja Poulsen fra F.O.O.D. sammen med lokale fødevarerproducenter afsløre kurvens indhold. Bent Hansen vil fortælle om regionens fødevarsatsning "Klog hverdagsmad som sund forretning" samt det forestående Nations Cup for unge kokke.

Sideløbende vil køkkenchef Pernille Rasmussen fra Kongenshus Kro & Hotel demonstrere, hvor nemt det er at klargøre og tilberede

regionale skaldyr som jomfruhummere, muslinger og østers, lige som hun vil vise muligheder med sæsonens friske jordbær.

Pendant til U21 EM

Den internationale kokkekonkurrence er gastronomiens svar på U21EM i fodbold – det hidtil største fodboldarrangement i Danmark - som regionen også er vært for i denne tid.

Nations Cup skal profilere Region Midtjylland som en stærk fødevare- og gastronomiregion, og bag arrangementet står Region Midtjylland, F.O.O.D., Hotel & Restaurantskolen København samt Hotel og Restaurantskolen Silkeborg.

Konkurrencerne foregår over tre dage, den 21., 22. og 25. juni i henholdsvis Viborg, Silkeborg og Aarhus og har fokus på regionale kvalitetsfødevarer og demonstration af, hvordan den nordiske madkultur har rod i den vilde natur, bæredygtighed, egenart og håndværkstraditioner.

Spanien, England og Danmark stiller med et hold bestående af 4 kokkelever/uddannede kokke og 1 coach. Hvert hold skal på baggrund af råvarekurven tilberede et sammenhængende måltid bestående af forret, hovedret og dessert til i alt 35 personer.

Konkurrencetiden er 5 timer og 50 minutter.



Side 2

Yderligere oplysninger:

Lars Haahr Jensen, specialkonsulent
Regional Udvikling, Region Midtjylland
Telefon: 7841 1704
lars.jensen@ru.rm.dk

Pelle Øby Andersen
Direktør, F.O.O.D.
Telefon: 3112 1875
pelle@thefoodproject.dk

Kontaktoplysninger på alle regionsrådets medlemmer findes på <http://www.rm.dk/politik/politikerne>

FAKTA:

Om Region Midtjyllands fødevarsatsning

"Klog hverdagsmad som sund forretning" er visionen for Vækstforum Midtjyllands satsning på fødevarer med et samlet budget på 120 mio. kroner. Med en lang række tilbud til virksomhederne - specialiseret fødevarerådgivning, puljer til innovative fødevarerprojekter,

workshops og sparring om udviklingsmuligheder og meget mere - er målet at styrke fødevarerhvervssektorens innovationskompetencer og internationale konkurrencekraft. Region Midtjylland skal med andre ord være et førende internationalt innovationsmiljø for klog hverdagsmad.

Vækstforum har nedsat et fødevareråd til at følge og udvikle satsningen på området.

Læs mere på www.kloghverdagsmad.rm.dk

Om F.O.O.D.

Food Organisation of Denmark er en brandingsorganisation nedsat af Økonomi- og Erhvervsministeriet. Formålet er at øge interessen for dansk og nordisk gastronomi og fødevarerkultur.

Læs mere på www.thefoodproject.dk



Side 3

Med venlig hilsen

Marianne Harbo

Journalist

Telefon +45 8728 5081

Mobil +45 2172 2445

Regional Udvikling Region Midtjylland
Skottenborg 26 DK-8800 Viborg

marianne.harbo@ru.rm.dk

www.ru.rm.dk

