

Vinnaren av Årets Ekokock 2021

Penda Thomsson, GT-Villan Gotland

Årets Ekokock är tävlingen som tar hållbar gastronomi på allvar!

Tävlingen är öppen för alla svenska kockar som med sitt arbete vill göra skillnad och årets tävling är den åttonde i ordningen och har etablerat sig som tävlingen för kockar som bryr sig!

På **2,5** timmar färdigställa **en 100 % ekologisk varmrätt till 5 personer** baserad på råvarukorg och specifikationer som presenteras kvällen innan samt en extra uppgift på 2 timmar som presenteras under tävlingsdagen.

Tävlingen hölls på Rinkabygård utanför Växjö. Som tävlingsuppgift fick de tävlande skörda sina egna råvaror hos Birger Ask en KRAV gård i Tävelsås samt plocka ihop torrvaror och mejeri från en specifik ekologisk råvarukorg från MäM restaurang i Växjö. Ute på Rinkabygård fick de tävlande sin andra uppgift, laga valfritt rätt på stormkök av det som gården har att erbjuda samt vilt från skogen.

Vinnarmotivering:

Årets vinnare har genomgående lagat pigga, glada och eleganta rätter som tilltalar hela juryn. Det serverades smakmässigt balanserade rätter med höga tekniker och stort fokus på råvaran, inget ska gå till spillo. Här finns stor ödmjukhet, nyfikenhet och kunnighet.

Pendas rätter:

Glazerad pumpa, rostade frön, pumpapuré, chilismör

Utematlagning: Kantarell, kål, pumpa, frön och morot

Finalister Årets Ekokock 2021

Penda Thomsson, GT-Villan, Gotland
Emma Fyman, Två Skyttlar, Örby
Alex Wugk, Lilla Bjers Gårdskrog, Gotland
Johan Tyrén, Gastronomi Elva, Borås

Jury:

Ulrika Brydning – kock, Ekologiska Lantbrukarna
Birger Ask- odlare KRAV gård
Mimi Deeker- Ekomatcentrum
Carolin Kågell- Food & Beverages Växjö Kommun
Erik Måneld – MäM i Växjö

Tackar

Tävlingsledning

Ulrika Brydning och Erik Måneld