

Värnamos Gastrokockar är Årets bästa skolkockslag!

Team Värnamos Gastrokockar från Apladalsskolan är Sveriges bästa skolkockslag som tillagar landets godaste skolmat. Det stod klart idag när finalen i SkolmatsGastro genomfördes på matmässan GastroNord i Stockholm. Tre mycket stolta skolkockar tog emot priset av Filippa Reinfeldt, hälso- och sjukvårdslandstingsråd i Stockholm.

Värnamos Gastrokockar förde en hård kamp mot de övriga fyra finalagen men gick till slut segrande ur tävlingen som Sveriges bästa skolkockslag. I laget Lyndon McLeod, Wenche Johansson och Veronica Bervebrink. I finaltävlingen tillagade laget tre lunchrätter; en soppa, en vegetarisk rätt och en varmrätt för minst 100 personer till en kostnad av max 10 kronor per maträtt. Då skulle även sallad, bröd, matfett och dryck ingå. Maten skulle därtill smaka gott, presenteras aptitligt samt klara närings- och kostberäkningen.

Juryns vinnarmotivering lyder:

"Värnamos Gastrokockar vinner med sina mycket goda och moderna smaker. En jämn och bra kvalitet presenteras i alla de tre rätterna. Vinnarna representerade sitt landskap Småland på ett fantastiskt vis och är därför vinnare av SkolmatsGastro 2012".

Team Värnamos Gastrokockar har flera månaders träning bakom sig och kan nu pusta ut. Men ständigt finns det brinnande engagemanget för skolmaten och att alla barn har rätt till bra mat.

Lagledaren Lyndon McLeod berättar att om han var skolminister skulle han införa en lägstkostnad per portion som alla kommuner i Sverige måste hålla sig över.

– Det viktigaste som skolkock är matgästerna, våra elever gillar välagad och smakrik mat, fortsätter en glad Lyndon McLeod.

I juryn fanns förutom initiativtagaren och Lantmännens köksmästare Kurt Weid, bland annat Malin Söderström, en av landets mest kända kockar som ses flitigt i TV4, Karin Lidén från Kost och Näring och Martin Karlsson, 2010 års vinnare av SkolmatsGastro. Även Eskil Erlandsson, landsbygdsminister fanns på plats och berättade om sin vision Matlandet Sverige.

Vinnarrätterna och vinsten

Vinnarrätterna som Värnamos Gastrokockar vinner med:

- Palsternacks- och potatissoppa med älg-isterbands "fräs", nybakat rödbetsbröd och persiljeolja
- Smäländsk kroppkaka fylld med svamp- och matkorn, råörda lingon och skirat smör
- Lammjårpar med potatispuré, timjan- och rönnbärsky med syrlig äppelkompott

Härnäst väntar en resa för vinnarna till Inselehospital i den schweiziska huvudstaden Bern för att lära sig hur ett av Europas modernaste storkök fungerar. Resan är en del av det utbildningsstipendium som skolkockarna får.

Övriga finalister hamnade på en hedrande andraplats. Samtliga finalisters recept kommer att sammanställas i en receptbok och skickas ut till landets 15 700 skolkockar.

Bilder på finalisterna och tävlingen finns att ladda ned på:

<http://lantmannen.com/sv/press--media/Pressbilder1/Bildbank/>

Sökord: skolmatsgastro2012

För frågor kontakta gärna:

Jenny Svederman, presschef, Lantmännen

jenny.svederman@lantmannen.com, tel: 08-657 43 00

Om Lantmännen

Lantmännen är en av Nordens största koncerner inom lantbruk, maskin, energi och livsmedel. Exempel på våra varumärken är Axa, Kungsörnen, Kronfågel, GoGreen, Hätting, Schulstad och Gooch. Vi ägs av 35 000 svenska lantbrukare, har fler än 10 000 anställda, har närvaro i 22 länder och omsätter 38 miljarder kronor. Vårt företag är grundat på kunskap och värderingar som har funnits i generationer hos våra ägare. Det, kombinerat med att Lantmännen har verksamhet i hela kedjan från jord till bord, gör att vi kan ta ansvar för alla steg i kedjan. Läs gärna mer på: www.lantmannen.com eller www.lantmannen.se