

MATREIÐSLUMEIS MEÐ PÁLMAÐ

EFTIR GLÆSILEGA FRAMMISTÖÐU Á

Þeir eiga líklega glæsta framtíð, matreiðslumeistararnir sem tóku þátt í alþjóðlegu matreiðslukeppninni í Chicago í sumar. Þótt þeir hafi keppt fyrir Íslands hönd, fóru þeir utan á eigin vegum með stuðningi nokkurra velunnara. Þeir voru nýjustu þátttakendur keppinnar og meðalaldur þeirra var lægstur en það kom ekki í veg fyrir að þeir ynnu til brons- og silfurverðlauna. Það sem á vantaði til að gullíð ynnist hlýtur að skrifast á reikning reynsluleysis enda lærðu þeir heilmikið á þessu og eru staðráðnir í að taka þátt í næstu keppni af þessu tagi að fjórum árum liðnum.

MATSEÐILL ÍSLENSKA LIÐSINS

Vatnakrabbasúpa með geddurúllum

★

*Salat með gröfnu lambi og
balsamískri vínediksósu*

★

*Önd að hætti Reykjavíkur
borin fram með sveppaúrvali
og rósmarínílandi sósu*

★

*Eftirréttur „Apple Bavarian“
með ananassósu og bláberjum*

Íslensku matreiðslumeistararnir.

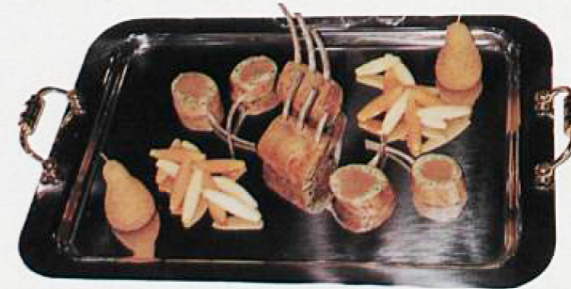
Frá vinstri: Úlfar Finnbjörnsson, Baldur Öxdal Halldórsson, Bjarki Hilmarrson, Asteir Erlingsson, Sigurður Hall og Örn Garðarsson. Þá koma sigursælir keppendur frá öðrum löndum.

MIKIL UMFJÖLLUN ERLENDIS

Önnur þjóð hefur ekki tekið þátt í þessari keppni áður en var með í fyrsta skipti núna; Frakkar, ein af frægustu matreiðsluþjóðum heimsins. Alls tók á þriðja tug þjóða þátt í keppninni og voru Íslendingar í riðli með Hollendingum, Kínverjum og Svisslendinum. Skilyrði fyrir þátttöku er að keppendur séu meðlimir í Alþjóðasamtökum matreiðslumanna en Íslandsdeild þeirra er Klúbbur matreiðslumeistara. Til að komast í þann klúbb þarf a.m.k. níu ára starfsreynslu og þarf af tvö ár sem yfir- eða aðstoðarmatreiðslumeistari á sama staðnum. Þeir sem tóku þátt í

TARAR VIKUNNAR Í HÖNDUNUM

ALPJÓÐLEGRI KEPPNI Í CHICAGO



▲ Íslenskur lambahryggur. Hryggurinn hreinsaður, fitan vafin utan um kjötið og saumað saman.

keppninni fyrir Íslands hönd voru Asteir Helgi Erlingsson, Baldur Öxdal Halldórsson, Bjarki Hilmarrson, Úlfar Finnbjörnsson og Örn Garðarsson. Varamenn og fararstjórar voru Sigurður L. Hall og Sverrir Halldórsson. Þetta eru samsé meistarakokkar Framanda sem hefur séð Vikunni, einu tímarita, fyrir mataruppskriftum á undanföllum misserum.

Sigurður L. Hall segir að aðalmarkmiðið með þessari ferð hafi verið að efla tengsl við erlenda starfsbræður og bætur við: „Nú vitum við betur hvar við stöndum varðandi alþjóðlegar matreiðsluhefdir, sambönd og samvinnu. Auk þess fékk Ísland mikla umfjöllun erlendis þar sem við stóðum okkur vel. Við höfðum engan samburð við aðra áður en við fórum út í þetta en þarna gátum við borið okkur saman við þá bestu. Þegar upp var staðið lærðum við því mest af okkur sjálfum.“

Einn keppendanna, Örn Garðarsson, bætir við: „Nú vitum við hvernig dómarnir í

svona keppni hugsa og á hverju þeir reyna að fella keppendur. Allt verður að vera hárnákvæmt, jafnvel diskarnir, og allt verður að vera framkvæmanlegt á veitingahúsi. Við flöskudum til dæmis á því í einu atriðinu að í köldu réttunum voru skammtarnir okkar of stórir þótt önnur vinna hafi verið fullkomin. En við erum nú einu sinni Íslendingar og viljum hafa þetta svona.“

FULLT HÚS STIGA

Kalda borðið var fyrst og fremst til sýnis, þar sem það þurfti að standa frá því klukkan þrjú um nótt fram á kvöld

næsta dags. Heitu réttirnir voru hins vegar snæddir af dómurinum. Það sem var mest spennandi í keppninni var líklega leynikarfan svokallaða (mystery basket). Keppendur fengu hráefnislista í lokuðu umslagi og áttu með litlum fyrirvara að búa til rétti fyrir áttatíu manns úr því

sem stóð á listanum á einni klukkustund. Á listanum sem Íslendingarnir fengu voru túnfiskur og gedda, tólf endur, þrjú lambalæri, þrjár svínalundir, epli, nokkur stykki af ananas, reyk flesek, salat og þurrkaðar baunir. Þeim fannst þetta allt of nauamt skammtað; allt í lagi fyrir svona fjórtíu manns en öðru máli gegndi um áttatíu.

Frh. á næstu opnu



▼ Konfekt með íslenskum aski steypum úr súkkulaði.

TEXTI: ÞORSTEINN EGGERTSSON



▼ Fjórir diskar úr sjö rétta matseðli eftir Örn Garðarsson. Frá vinstri: Lambalæti, humarfylltur lambahryggur, tómatafraud, hafmeyjarsúpa með pétursskipum.



Frh. af bls. 23

Nú var að duga eða drepast. Hvað áttu þeir að gera við geddu og ferskan túnfisk sem aldrei sést á íslenskum veitingahúsum? Og hvað um þurrkuðu baunirnar? En það mátti engan tíma missa svo að þeir grófu lambið svipað og lax er grafinn. Með útsjónarsemi tókst þeim að gera sér mat úr svo til öllu hráefninu. Afganginum varð að skila strax

og var það sérstaklega vigtað. Eftirlitsmenn og dómarnir fylgdust með hverri hreyfingu. Allt varð að vera fullkomið; hreinlæti, snyrtimennska, frágangur, tímasetning – jafnvel réttur klæðnaður. En dómarnir urðu frá sér numdir þegar þeir smökkuðu á graflambinu. Þeir vakti svo mikla lukku að þeir fengu meira að segja uppskriftina. Fyrir frammistöðuna í leynikörfunni fengu Íslendingarnir

fullt hús stiga og dómarnir ákváðu að borða hjá þeim.

Öll vinna fór fram í glerbúri til þess að dómarnir gætu fylgst vel með. Allir voru með skurðlæknahanska við vinnuna. Fyrsta réttinn átti að bera inn á slaginu 19.15. Hvorki fyrr né síðar. Síðan komu hinir réttirnir þrjú, hver á sínum tíma, hver réttur fyrir áttatíu manns. Það var lítið um hlýleg orð og vingjarnlegheit meðan keppnin fór fram. Hollendingarnir og Svisslendarnir voru stífir og varir um sig enda tókst Hollendingunum að svindla og komast upp með það. Kínverjarnir voru svolítið alþjóðlegri en Íslendingarnir, sem voru lausir við alla stífni og tortryggni í þessari fyrstu keppnisfór sinni, skildu þá bara ekki.

Næsta ár verða ólympíuleikar matreiðslumanna haldnir í Frankfurt í Þýskalandi og þar mætir íslenskt lið í fyrsta skipti. Matreiðslumeistararnir okkar komu fullir bjartsýni og sjálfstrausts frá keppninni í Chicago, enda fengu þeir þau ummæli frá dómurinum að þeir hefðu fengið gull fyrir reynslu hefði hún verið ein af klukkutíma samfleytt enda

viðurkenndi hann að menn sem tækju þátt í svona keppni þyrftu að vera til í ýmislegt. Arangurinn var líka silfur og brons. Það er ekki lítils virði fyrir þá sem fá þannig verðlaun að geta hengt viðurkenningskjal með þeirri einkunn upp á veitingahúsi sínu. Að vísu fengu Bandaríkjamenn ein gullverðlaun en þeir eru þúsund sinnum fleiri en Íslendingar. Í haust hyggjast íslensku keppendurnir efnna til kvöldverðar þar sem íslensku réttirnir verða á boðstólum og að sjálfsögðu munu þeir kynna verðlaunarétti sína á matarþjóðum Vikunnar.

VERÐLAUNARÉTTIRNIR KYNNTIR Í VIKUNNI

Keppnin tók fjóra daga og það var unnið á fullu allan tímann. Til dæmis vakti Örn í 38 klukkutíma samfleytt enda

□

