



## VERÐUR ÞÚ KOKKUR ÁRSINS 2017?

Allir faglærðir matreiðslumenn (þ.m.t. sveinsprófshafar) sem sækjast eftir titlinum Kokkur ársins 2017 skulu senda inn uppskrift ásamt mynd af réttinum á [matur.keppni@gmail.com](mailto:matur.keppni@gmail.com) fyrir 4. september.

### SKILYRÐI

- Keppendur skulu nota þorsk og þorskinna sem aðalhræfni, íslenskar kartöflur sem sterkju og íslenskt blómkál sem aðalmeðlæti.
- Rétturinn skal vera aðalréttur og uppskriftin fyrir 12 manns.
- Hverjum matreiðslumanni er einungis heimilt að senda inn eina uppskrift.
- Litmynd í fullum gæðum skal sýna réttinn á hlutlausum, ómerktum, hvítum diskum á hvítum, ómerktum dúk.

Þátttaka er ókeypis. Valnefnd, skipuð sex faglærðum dómurum, velur nafnlaust þær 12 uppskriftir sem þykja lofa góðu þar sem mið er tekið af frumleika, nýtingu á hræfni, gæði ljósmyndar og útliti réttar.

### LYKILDAGSETNINGAR

#### 4. september

- Skilafrestur á uppskriftum í tölvupósti á [matur.keppni@gmail.com](mailto:matur.keppni@gmail.com)

#### 11. september

- Tilkynnt um 12 keppendur sem keppa með sinn rétt frammi fyrir dómurum á Kolabrautinni.

#### 18. september

- 12 manna forkeppni á Kolabrautinni.

#### 23. september

- 5 manna úrslitakeppni í Hörpu, 3 rétta og 5 tímar í fyrsta rétt.

### VERÐLAUN

Kokkur ársins 2017 er besti kokkur landsins árið 2017 og hlýtur þátttökurétt fyrir Íslands hönd í Nordic Chef of the Year 2018 sem fram fer í Danmörku vorið 2018. Einnig er verðlaunafé fyrir þrjá efstu keppendurna.

1. sæti – 250.000 kr.
2. sæti – 75.000 kr.
3. sæti – 50.000 kr.

Nánari upplýsingar eru veittar í tölvupósti — [matur.keppni@gmail.com](mailto:matur.keppni@gmail.com)

