

Lehdistötiedote

25. helmikuuta 2010

Philips Robust -kokkilpailun hopeasija Suomeen

Philips Robust Challenge -kilpailu kokosi Tukholmaan neljä eturivin keittiömestaria mitteleämään taitojaan helmikuun 18. päivänä. Suomen edustajana pohjoismaisessa tapahtumassa toiminut **Henri Alén** selvisi koitoksesta erinomaisesti saavuttaen tiukassa kisassa toisen sijan. Voiton vei täpärästi ruotsalainen **Melker Andersson**. Tehtävänä oli valmistaa pää- ja jälkiruoka sekä juoma 20 minuutissa yllätyksellisistä raaka-aineista.

- Yhden raaka-aineen sai tuoda itse. Valitsin peltopyyn, koska se kuvaa mielestäni hyvin modernia suomalaista keittiötä. Meillä osataan valmistaa muutakin kuin ainaista poroa tai lohta! kertoo muun muassa Nokassa ja Savoyssa työskennellyt **Henri Alén**.

Henri ei myöskään halunnut päästää itseään helpolla. Annetussa parissakymmenessä minuutissa hän ehti fileoida kokonaisina tuomansa linnut ja paistaa ne pöytägrillissä. Täytteenä oli hasselpähkinää. Lisukkeeksi valmistui mustikkavinegrette-kastike sekä vihanneskrudiatteja. Jälkiruokavalinta oli vadelmasorbetti jogurtivaahdolla.

- Juomaksi tein ananas-omenashottia, jota terästin tillillä ja sitruunalla. Yllättävä, mutta minusta tosi toimiva yhdistelmä, Henri kertoo.

Voiton vieneen Melker Anderssonin päätyö oli club sandwich, jossa yhdistyivät merikrottia, muna, piparjuuri ja mäti. Jälkiruokaksi hän valmisti kanelilla maustetun suklaamoussen, jossa oli höysteenä mustikoita ja vadelmia.

Selkeästi häntäsijoille jäivät norjalainen **Yngve Tubaas** ja tanskalainen **Carsten Olsen**. Tuomarina toimi viisi ruokatoimittajaa kustakin osallistujamaasta, jotka arvostelivat sekä makua, estetiikkaa että kansallisia erityispiirteitä. Oma edustajaa ei saanut arvioida.

Ruotsalainen Andersson omistaa seitsemän ravintolaa Tukholmassa ja Åressa. Olsen puolestaan pyörittää ”Kalju kokki” -ravintolaa Kööpenhaminan Tivolissa on esiintynyt paljon Tanskan televisiossa. Tubaas on Norjan Tukholman-suurlähetystön keittiömestari.

Uusi Robust-tuotesarja esittelyssä

Kilpailun yhteydessä Philips esitteli uuden keittiön pienkoneiden tuoteperheen: Robust-sarjaan kuuluvat yleiskone, tehosekoitin, mehulinko, sauvasekoitin ja sähkövatkain. Kaikki kilpailutyöt tehtiin pelkästään näitä laitteita ja pöytägrillia apuna käyttäen.

- Robust-laitteet ovat tukevia ja helppokäyttöisiä. Ne eivät tärise pöydällä, eikä nappuloita ole liikaa, toteaa Henri Alén.

Philips Robust -tuotteet on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Monitoimikoneen, tehosekoittimen ja mehulingon moottoreilla on peräti 15 vuoden toimintatakuu. Muilta osin tuoteperheen laitteiden takuut ovat 3-5 vuotta.

Tehosekoittimessa pyörii kahden litran kannussa kaksi terää vastakkaisiin suuntiin. Koska niiden nopeudet ovat erilaiset, toinen leikkaa kaikkein kovimmat raaka-aineet ja toinen taas huolehtii raaka-aineiden tasaisesta virrasta.

Mehulinkoon voi syöttää vaikkapa kokonaisia porkkanoita tai omenoita. Sauvasekoitin murskaa jäätäkin. Sähkövatkain pyörittää enimmillään 1,3 kilon taikinaa ja monitoimikone jaksaa alustaa yli kahden kilon leipä- tai pizzataikinan.



Henri Alén keskittyy peltopyyn valmistukseen.



Voittanut ruotsalaismenu sisälsi mätää ja merikrottia.

Tapahtuma verkossa: www.kokaihop.se

Kuvia:

Maija Hakala, viestintätoimisto AC-Sanafor, maija.hakala@acsanafor.fi, 050 33 828 73.

Lisätietoa: Tarja Jäntti-Eade, Philips Consumer Lifestyle Media Relations Manager, tarja.jantti-eade@philips.com tai 040 529 0227.

Reseptejä

Henri Alénin ananastillijuoma

- 1 ananas kuorittuna ja paloitetuna
- 2 kuorittua omenaa
- 1 tillinippu
- 1 sitruunan mehu

Kaikki ainekset laitetaan mehulinkoon. Saatua mehua viilennetään ja nautitaan.

Vadelmasorbetti

- 3 dl pakastettuja vadelmia
- 0,7dl sokeria
- 1,5dl kylmää vettä
- 2 rkl limemehua

Kaikki ainekset laitetaan tehosekoittimeen ja sekoitetaan tasaiseksi. Tarjotaan välittömästi.

Jogurttivaakto

- 2dl turkkilaista jogurttia
- 2dl kuohukermaa
- 0,7dl tomosokeria

Kaikki ainekset sekoitetaan sähkövatkaimella. Tarjotaan marjojen ja vadelmasorbetin kanssa.

Melker Anderssonin kanelisuklaamousse

- 1 dl kaakaota
- 1 dl tomosokeria
- 7 dl kuohukermaa
- 1 kanelitanko

Kaakao ja tomosokeri sekoitetaan desilitraan kermaa. Muu kerma vatkataan vaahdoksi, johon sekoitetaan suklaatahna. Maustetaan rouhitulla kanelilla. Tarjoillaan vadelmien, mustikoiden ja mintun kera.

PHILIPS