

PRESSRELEASE

Milda Stipendiet – tävlingen för framtidens kockar

Torsdagen den 17/5 2001 arrangerades Milda Stipendiet för sextonde året i rad -en av Sveriges mest prestigefyllda tävlingar för unga kockar.

Deltagarna i Milda Stipendiet kommer från avgångsklasserna på Hotell & Restaurang-programmen på Sveriges gymnasieskolor och de har kvalat in med egenhändigt kompo-nerade tävlingsbidrag utifrån en given råvarukorg. Dagen före finalen fick finalisterna ta del av en ny råvarukorg utifrån vilken de skapade sina tävlingsrecept. På finaldagen tillagades och bedömdes recepten.

Segraren, **Jonatan Norberg från Härnösands Gymnasium**, får förutom äran en gastronomisk resa till Asien tillsammans med sin lärare. Juryns utlåtande:

”Jonatan har med utmärkt handlag gift ihop en genuin svensk råvara med österländska tillbehör. Han har harmoni mellan rättens olika komponenter, den är modern, vacker, och färggrant presenterad. Smaken med sin höga poäng gav utslag.”

Jonatan lagade Rödspätterondell med rödvinsreduktion och rotfruktskompott.

På delad andraplats kom **Helena Jacobsson, Bergnäskolan i Luleå och Magnus Sikén, Alléskolan i Hallsberg**.

Övriga finalister:

Henric Forsell, Magnus Åbergsgymnasiet Trollhättan

Kristian Eriksson, Rinmansgymnasiet i Eskilstuna

Andreas Johansson, Nyköpings Restaurangskola

Daniel Östling, Altinska Skolan i Sundsvall

Frida Johansson, Bessemergymnasiet i Sandviken

Juryn som bedömde årets MildaStipendiater bestod av:

Kurt Weid, ansvarig föreståndare för konferensanläggningen Vår Gård i Saltsjöbaden, skribent i Restauratören, prisbelönt kock.

Örjan Klein, kökschef från Restaurang Atrium på Nationalmuseum samt restaurangen i Vasamuseet, grundare av Restaurangakademien, arbetar med utbildning vid Institutionen för Restaurang och Måltidskunskap i Grythyttan, mångfaldigt prisbelönt.

Kent Sandin, välrenommerad köksmästare på Haga Slott i Enköping, lagledare för det svenska juniorkocklandslaget (guld 1996).

Vill du veta mer om tävlingen är du välkommen att kontakta oss:

Kerstin Otfors, 042-17 74 76, 0704-463839 epost: kerstin.otfors@unilever.com eller

Maria Carlsson, 042-17 73 96, 0708-55 72 83 epost: maria.carlsson@unilever.com

För bilder, kontakta Petronella Warg, 042-177310, epost: petronella.warg@unilever.com

Van den Bergh Foods AB, ett företag i Unilever-koncernen, är ett av Nordens ledande livsmedelsföretag med tillverkning i Helsingborg och Uppsala. Kända varumärken som tillverkas och säljs är: Lätta, Milda, Flora, Becel, Melba, Tre Ess, Slotts, O'hoj, Knorr, Maizena, Lipton, Kockens, Ädel, Dextrosol, Bertolli samt Crème Bonjour och Boursin.