

Vinnarna i Årets Gröna Mästerkock och Minikock har korats!



Från vänster: Eden Mengisteab, Magda Samuel Petros, Barbro Fernström, Sara Svensson och Amanda Stensson.
Foto: Linnéa Filipsson.

I helgen korades Årets Gröna Mästerkock och Årets Gröna Minikock under matfestivalen Smaka på Värmland i Kristinehamn. Under lördagen tävlade finalisterna som tillagade sina gröna maträtter live på scenen.

För tredje året i rad har tävlingen Årets Gröna Mästerkock arrangerats av Smaka på Värmland tillsammans med initiativtagaren, kocken och OS- & VM-medaljören Barbro Fernström. Förra året utökades tävlingen med ett inslag för de yngre kockarna (upp till 13 år) – Årets Gröna Minikock. Tävlingsbidragen bestod av en vegetarisk maträtt på råvaror hämtade från närområde och i största möjliga mån KRAV/ekologiskt.

Vinsten i Årets Gröna Mästerkock 2019 togs hem av **Sara Svensson** från Vingåker med sin "Chili Peas med nudlar och sockerärtssallad". Sara fick en middag för två på valfri restaurang av de som medverkade i årets food court på matfestivalen, dvs Almars Krog i Karlstad, Oliveriet i Kristinehamn eller Spishyllan i Branäs. Andra platsen gick till Eden Mengisteab, Karlstad, som bidrog med en "Skrädmjöl och pumpasymfoni".

Amanda Stensson från Vingåker gick ut som vinnare i Årets Gröna Minikock 2019 med "Vegetariska nuggets med rödbetshummus och päronsallad". Amanda vann bland annat en dag med bagarna i

bageriet hos Artisan Bread i Karlstad. På andra plats kom Magda Samuel Petros, Karlstad, som lagade en "Spenatmangovåffla".

Årets vinnare valdes ut av en eminent jury från Svenska Kockars Förening, med juryordförande Barbro Fernström i spetsen.

Kontakter:

Årets Gröna Mästerkock och Minikock:
Barbro Fernström, 072-542 29 98

Smaka på Värmland:
Visit Kristinehamn, 0550-881 87

www.smakapavarmland.com

www.facebook.com/smakapavarmland

