

TIDNINGEN

H & HOTEL RESTAUR

HEMESTER
Orterna som
lockar

BALJVÄXTER
Nyttigt &
klimatsmart

COCKTAILS
Med smak
av sommar

RECEPT!
Petters
favoriter i
sommar!

PETTER ALEXIS ASKERGREN

*”På sommelierutbildningen
väcktes matintresset”*



SPESSO
NY TAKRESTAURANG
MED LYSANDE DESIGN

SYNVILLAN
NATURBOENDE I PLÅT MED
PRISAD ARKITEKTUR

VIKING GLORY
FOKUS PÅ MATUPPLEVELSER
OMBORD PÅ NYA FARTYGET

Jens Ericsson är General Manager och Marie Skogström är coach för Kocklandslaget.



Lagen som ska försvara guld

Nu har de två lagen som ska tävla i professionell matlagning för Sverige i de officiella mästerskapen Culinary World Cup 2022 i Luxemburg samt Culinary Olympics 2024 i Stuttgart presenterats. I Juniorkocklandslaget är fyra av elva tjejer och Kocklandslaget leds av sin första kvinnliga coach, Marie Skogström.

Juniorkocklandslaget ska försvara sin guldmedalj från förra Culinary Olympics och Kocklandslaget försvarar guld i Culinary World Cup samt jagar guld efter förra årets silvermedalj i Culinary Olympics.

Kocklandslaget:

- Marcus Bremdal, Wedholms fisk
- Jerome Ianmark Calayag, Portal
- Ida Bauhn, Den Gyldene Freden
- Michael Andersson, Allegrine
- Matilda Ewaldh, Frilans (Smögen, Hällnäs, Fjällbacka)
- Viktor Thulin, Kitchen & Table Malmö Live
- Ludwig Tjörmemo, Étoile/frilans/Årets kock
- Anton Husa, Café Marmelad/Kasper Kleihs, Étoile
- Ludvig Persson, Portal
- Erik Möller, Gotia Towers
- Marie Skogström, Coach
- Jens Ericsson, General Manager

Juniorkocklandslaget:

- Emmah Strömberg, Étoile
- Harald Linder, Aira
- Eric Hristov, Hesselbo
- Kristin Hamberg, Lindeberg Bageri & Konditori
- Melvin Glimstål, Oaxen
- Matilda Pytkö, 2:a våningen
- Tia Strandberg, Hantverket
- Oliver Meriot, Feira
- Wictor Winqvist, Torekov Golfkrog
- Dennis Hamrin, Mutantur
- Jakob Persson, Bocuse d'Or Sverige Commis
- Anders Karlsson, Coach
- Sebastian Pettersson, Coach

www.kocklandslagen.se

ÅRETS SMAK 2021

Årets starkaste smaktrend är: frasigt. Det avslöjades när Arla för tredje året i rad presenterade sin trendspaning som i år bland annat baseras på en analys av 20 000 Instagram-inlägg från kockar och konditorer världen över.

– Frasigt är en multisensorisk egenskap som både hörs och kärns i munnen. Frasigt balanserar det krämiga och skapar harmoni mellan olika ingredienser. När vi äter något frasigt triggas våra sinnen eftersom vi associerar frasigt med positiva upplevelser som att något är färskt, nybakat eller smörstekt. Det handlar om betingade reflexer som går långt tillbaka i tiden, säger smakforskaren Johan Swahn.

www.arla.se



VICTORIA VANN SM

I år var det Victoria Tobisson Lind från Hovås i Göteborg som vann tävlingen SM i Unga Bagare och kan kalla sig Svensk juniormästare i bageri. Det blev en hård kamp mellan de åtta handplockade unga finalisterna som under fem timmar bakade bullar, matbröd, kuvertbröd, kavlade degar och skådebröd. Victoria imponerade stort på juryn med sitt Harry Potter-inspirerade skådebröd som innehöll både en bok, Hogwarts-expressen och Quidditch.

www.bageri.se



ÖPPNAR NYTT

Silversmeden, juveleraren och galleristen Sebastian Schildt öppnar till slutet av våren Restaurang Öxenstierna på Östermalm i Stockholm. De ska bli en plats där konst, design, hantverk och det kulinariska möts. Elvira Lindqvist som utsågs till "Årets Stellakock 2020" blir kreativ ledare.

[@restaurangoxenstierna](https://www.instagram.com/restaurangoxenstierna)



ANSTÄLLER 2500

McDonald's och franchisetagare rekryterar fler medarbetare inför semesterperioden – totalt kommer omkring 2 500 människor att få jobb till sommaren.

www.mcdonalds.se/jobb