

"Jag tränar matlagning flera timmar varje dag!"

Karin Andersson, Trädgår'n,
Göteborg.



Foto: Matilda Lindeblad

Hur kom det sig att du blev kock?

Det var ödet. Jag praktiserade på en restaurang där det fanns en trevlig köksmästare som pratade sig varm för yrket.

I år har du gjort succé både i tävlingen Årets Kock och Nordiska Mästerskapet i matlagning. Hur gör du?

Inför en tävling som Årets Kock tränar jag som en elitidrottare flera timmar per dag. Allt måste vara perfekt, smakerna ska vara exakta och det ska se aptitligt ut.

Varför finns det så få kvinnliga kockar?

Det finns ganska många kvinnliga kockar, men män är mer tävlingsinriktade och syns därför mer.

Karins mjölktips:

Dessert för två personer:

Häll 1 dl mjölk i en kastrull, smält 25 g vit choklad i mjölken. Mjölken får inte koka.

Lägg i en matsked kokosflingor. Låt det sedan stå och dra i 10 minuter. Sila därefter bort kokosen, vispa upp mjölken så att den blir fluffig och häll den över färsk frukt.

"Jag har ett kreativt arbete!"

Marcus Samuelsson,
Aquavit, New York.



Foto: Marilda Lindeblad

Hur kom det sig att du blev kock?

Jag ville ha ett kreativt yrke som jag inte upplevde som ett arbete utan mer som en passion. Dessutom påverkades jag av min mormor som var kock och en förebild för mig.

Vad inspirerar dig till nya matkreationer?

Möten med människor. Sedan spelar det ingen roll om det är en fiskare från Smögen eller en jazzmusiker från New York. Alla människor är på ett eller annat sätt intresserade av mat.

Vilken är den största skillnaden mellan köken i New York och Sverige?

Den stora skillnaden är mångfalden i New York. Alla etniska grupper som sätter sina avtryck i smaker, dofter och upplevelser.

Marcus mjölktips:

När man pocherar* gör man det vanligtvis i buljong och vin. Mitt råd är att istället prova på att pochera i mjölk. Det fungerar utmärkt med fisk, skaldjur och kött och blir väldigt saftigt och gott.

**Pochera är ett annat ord för koka, sjuda.*



”Att vilja ge är viktigt för en kock!”

Eva Olsson, Condeco, Göteborg.

Hur kom det sig att du blev kock?

Intresset fanns tidigt. Redan vid 6 års ålder stod jag på en pall bredvid mamma och vispade i såsen och vid 17 års ålder var valet på något sätt självklart.

Viktigaste egenskaperna för en kock?

Att vara kreativ och att vilja ge.

Vad är viktigt att tänka på inför en middag?

Att maten äts med alla sinnen. Helhetsupplevelsen är viktig och maten får gärna ha många färger när den serveras.

Nästa cafétrend?

Sedan början av 90-talet dricker vi kaffe i alla former. Jag är övertygad om att nästa trend är te, både kallt och varmt.

Evas mjölktips:

Ett halvt glas mjölk köres i mixer ihop med 1 dl färska (eller frysta) jordgubbar, 5 isbitar och lite socker.