

# grunnlovs- kamp

Jordskokk, sosekjøtt, prinsefisk og hvit dame konkurrerte om en plass på menyen når Grunnloven skal feires 14. mai.

KRISTIN JANSEN  
kristin.jansen@bt.no  
foto ØRJAN DEISZ



-Vi fjerner ballongene når sjokoladen er stivnet, sier Louise Plejdrup fra Sotra videregående skole.

Foran seg har hun et brett med fargesprakende ballonger. En etter en dypper hun dem i flytende sjokolade og lar det renne av, før ballongen settes tilbake på brettet. Om en liten stund skal skålene fylles med mousse og serveres som dessert.

Det var duket for kokkekamp i Mathallen i går. I alt fire lag konkurrerte om å få lage den store festmiddagen for Grunnloven 14. mai, med 250 prominente gjester.

-Mat har tradisjonelt hatt en sentral tradisjon i enhver feiring. Vi valgte å ha en

## FAKTA

### Kokkekamp for Hordaland

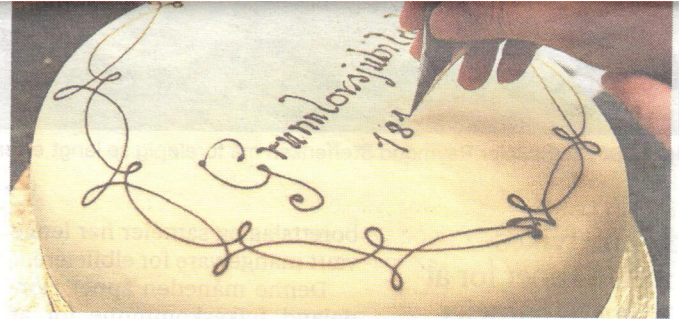
- Fire lag konkurrerte om å få lage menyen til grunnlovsfeiringen 14. mai.
- Kostnadsrammen for måltidet er 1100 kroner inkludert drikke.
- Deltakerne ble oppfordret til å velge lokale råvarer.
- Finalistene fikk poeng ut fra smak, råvarevalg, historiefortelling og presentasjon.

Kilde: Hordaland fylkeskommune

kokkekamp for å utfordre det lokale kokkemiljøet til å delta på festen, sier Mona H. Hellesnes, som leder komiteen for Grunnlovsjubileet i Hordaland.

Deltakerne i kokkekampen ble spesialet oppfordret til å bruke lokale råvarer og gjerne knytte historier til ingrediensene sine.

-Fylket vårt er fullt av res-



**HVIT DAME:** Tradisjonelt og erkebergensk. Laget fra Sandsli videregående skole satset på grynsodd, prinsefisk og kake.



**VINNERE:** Helge Terje Fosse og Margrethe Kristoffersen gikk av med seieren i kokkekampen.

surser. Vi har både fisk, kjøtt, grønnsaker og frukt rundt oss, sier Hellesnes.

Som jurymedlem hadde hun droppet å spise lunsj før konkurransen. Kanskje ikke så dumt ettersom hun og de andre dommerne skulle smake seg gjennom fire forretter, fire hovedretter og fire desserter.

Professor Frank Aarebrot hadde tatt det enda lengre, og fastet hele dagen før det ærefulle juryoppdraget.

-Det er viktig at maten har historiske røtter. Ellers blir det veldig vanskelig for den stakkaren som skal holde takk for maten-talen etter middagen, sier han.

Og vinneren? Det ble Helge Terje Fosse og Bergsdalstunet med en meny av røkt villaks, sosekjøtt med kalv og plommer, sjokolade og krokan av hasselnøtter.

-Vi er aktive gårdbrukere og har allerede en kalv klar til slaktning, sier Fosse.