

# Kartoffelprisen 2009

## Danmarks Kartoffel Råd

**KOLD**  
college

Tidligere vindere af  
Kartoffelprisen:

2008 Mette Hvarre Gasner  
(Restaurant Ti Trin Ned)

2007 - Mads Rye Magnusson  
(Faldsled Kro)

2006 - Tommy Friis  
(Restaurant Kong Hans Kælder)

2005 - Ronny Emborg  
(Hotel D'Angleterre)

2004 - Mette Warming  
(Henne Kirkeby Kro)

Konkurrencens overdommer  
Hans Beck Thomsen

**DANMARKS  
KARTOFFEL RÅD**



Vinder af Kartoffelprisen 2008

Kold college, sekretariat for  
Danmarks Kartoffel Råd  
Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

Telefon: 63 13 20 43

Fax: 63 13 20 44

koldcollege@koldcollege.dk

koldcollege.dk



### Betingelserne for at deltage i Kartoffelprisen

For at kunne deltage i konkurrencen, skal du komponere en ret med kartofflen som **hovedbestanddel**. Du skal indsende opskrift på retten samt et vellignende, neutralt farvefoto (min. 13x18 cm) af den færdige ret til sekretariatet: Kold college, Landbrugsvej 55, 5260 Odense S.

**Opskrift og billede skal sendes i 4 eksemplarer og være sekretariatet i hænde senest mandag den 24. august 2009**

Retten skal kunne serveres for gæsterne i en dansk restaurant. I retten *kan* der indgå *Aalborg Akvavit*, men det er ingen betingelse for deltagelse. Opskriften skal være så udførlig med hensyn til råvarer og fremgangsmåde, at den kan efterprøves af dommerpanelet.

På baggrund af de indsendte opskrifter og billeder udvælger dommerkomiteen 10 deltagere til **den endelige konkurrence, der afholdes den 11. oktober 2009** på Kold college. Konkurrencedeltagerne får besked senest den 14. september 2009.

Hver deltager må have en hjælper med til konkurrencen. Umiddelbart før start-tidspunktet udleveres en kurv med råvarer. Derudover kan deltagerne forsyne sig med råvarer fra en fælles råvarebuffet.

Deltagerne har 6 timer til at tilberede en 3-retters menu, hvor der *skal* indgå kartofler i alle 3 retter.

Læs konkurrencens regler på [koldcollege.dk](http://koldcollege.dk). Har du spørgsmål til konkurrencen, kan du kontakte uddannelsesleder Søren Lohmann på tlf. 63132043.