



  
**TINE**  
MATCUP  
23/24

*For kokk- og servitøvelever V62*



**NORSKE KOKKERS  
LANDSFORENING**

## TEMA FOR ÅRETS OPPGAVE:

**TINE** inviterer til en treretters middag for å hedre alle vinnerne av VM i ost 2023.

I år er det deltakerne i TINE MatCup som skal lage en treretters med utsøkte norske råvarer til en bordsetning på seks personer. Det vil være ost i alle tre retter som hedrer innsatsen, gleden og arbeidet som ysterne rundt omkring i dette landet har laget.

## LAGOPPGAVE

Oppgaven skal gjenspeile at den løses som et lag. TINE MatCup er en lagkonkurranse hvor samarbeid, planlegging og gjennomføring er vesentlig elementer for å nå toppen. Det er i tillegg viktig å vise til godt samarbeid og kommunikasjon mellom restaurant, kjøkken og gjester. Lag en arbeidsplan med fordeling av oppgaver og kjøreplan.

## OPPGAVE KOKK

Menyen skal lages til 10 gjester, (6 til gjester, 3 til smaksdommere og 1 til foto)

## FORRETT

Gratinert løksuppe. Suppen skal gratineres med TINE® Ekte Revet ost fire oster. Nybakt bakverk, må lages i konkurransen, skal serveres med pisket TINE® Meierismør. Smøret kan smaksettes om ønskelig med ingredienser fra råvarelisten. Amerikansk servering.

Obligatoriske TINE produkter: TINE® Ekte Revet ost fire oster og TINE® Meierismør.

## HOVEDRETT

Laget utbeiner 1/1 kalkun, men skal kun bruke ett bryst og ett lår i konkurransen, samt innmat. Skrog og hals skal kokes kraft på, denne kraften skal brukes i kremet soppsaus. Hovedrett serveres med to ulike grønnsaks-garnityrer, hvorav én er puré laget med melk og smør. Lag en potetkake som gratineres med ost. Kjøtt som ikke brukes i konkurransen skal pakkes og merkes korrekt, og legges på kjøll. Det er vakuummaskin på stedet, laget må selv medbringe vakumposer. Russisk servering.

Obligatoriske TINE produkter: TINE® Meierismør, TINE® Kremfløte og/ eller TINE® Lettrømme 17 %/TINE® Crème Fraîche Original, Østavind® eller Jarlsberg® Original.



## OSTETALLERKEN

Kjøkkenet anretter en korrekt ostetallerken, med tre ulike oster. Servitøren presenterer disse til gjestene. Lag to garnityrer til ostene, et må være en marmelade som passer til ostene og server sammen med nybakt landbrød, bakverket må lages i konkurransen.

Obligatoriske TINE produkter: se råvarelisten for hvilke oster dere kan velge.

## OPPGAVE SERVITØR

### DEKKE BORD

Dekk et rundt bord til 6 gjester, som passer til temaet. Bordet skal dekkes med det som er tilgjengelig på konkurransearenaen og det hvert enkelt lag har tatt med seg. På konkurransearenaen vil det være: glass, bestikk, porselen og duker. Lys, servietter, blomster og annen bordpynt kan medbringes. Det skal være kuvertmeny til hver gjest, samt til servitørdommere.

## APERITIFF

Lage en aperitiff der Sunniva® IsTe fersken er hovedråvare og består av minst 60% av glasset. Andre varer/ingredienser medbringes av hvert enkelt lag. Evt. bestilles fra råvarelisten. Det skal lages totalt ti aperitiff (seks gjester, tre dommere og en til foto).

## FORRETT

Retten skal serveres på amerikansk vis. Kommunisere med gjestene, presentere retten og valgt drikke fra TINEs sortiment.

## HOVEDRETT

Retten skal serveres på russisk vis. Kommunisere med gjestene, presentere retten og valgt drikke fra TINEs sortiment.

## OSTETALLERKEN

Retten skal serveres på amerikansk vis. Kommunisere med gjestene, presentere ostene og valgt drikke fra TINEs sortiment. I tillegg skal det serveres presskanne kaffe til de gjester som ønsker det.



# Råvareliste

## TINEVARER

TINE® Ekte Revet ost fire oster  
TINE® Meierismør  
TINE® Kremfløte  
TINE® H-Melk  
TINE® Crème Fraîche Original  
TINE® Lett Rømme 17%  
Østavind®  
Jarlsberg® Original

## OSTETALLERKEN

Dovre Norsk Camembert  
Dovre Hvitmuggost m/geitemelk  
Dovre Norsk Brie Pepper  
Selbu Blå® Original  
Selbu Blå® Ekstra modnet  
Norsk Chevre Naturell Haukeli  
Norsk Chevre Ramsløk Haukeli  
TINE Norsk Alpeost  
Kvitlin Kvit Geitost  
TINE® Norsk Sveitser® Vellagret

I tillegg vil det være noen vellagrede oster tilgjengelig på semifinaler og finale.

## KJØTT

Kalkun en hel  
Okse demi-glacé

## URTER

Bladpersille  
Dill  
Timian  
Rosmarin  
Estragon  
Kjørvel  
Basilikum

## FRUKT OG GRØNT

Grønnkål  
Gulrot  
Rødbeter  
Pastinakk  
Sellerirot  
Kepa løk  
Rødløk  
Sjalottløk  
Blomkål  
Spinat  
Erter, frossen  
Pepperrot  
Sitron  
Lime  
Kokefast potet  
Fiken  
Appelsin  
Sjampinjong  
Hvitløk  
Tomater  
Chili  
Ingefær  
Stikkelsbær  
Solbær

## TØRRVARER

Rapsolje  
Hvitvin  
Maille® Hvitvinseddik  
Maille® Rødvinseddik  
Maille® Epleeddik  
Sukker  
Melis  
Vaniljesukker  
Hasselnøtter  
Valnøtter  
Maizena  
Panko  
Laurbærblad  
Hel pepper sort  
Malt hvit pepper  
Malt sort pepper  
Husholdningssalt  
Flaksalt  
Kanel, malt  
Vaniljestang  
Brunt sukker  
Hvetemel  
Sammalt hvete fin  
Hvitvin  
Sherry  
Portvin  
Cognac  
Tørrgjær  
Kanelstenger  
Hel muskatnøtt  
Stjerneanis  
Fennikelfrø  
Sennepsfrø

## DRIKKEVARER:

Sunniva® isTe Fersken  
Sunniva® isTe Lime  
Sunniva® isTe Sitron UTEN  
Noisy® Fersken, eple og pære  
Noisy® ZERO Pære og sitron  
Sunniva® Presset Sydtyrol-epler  
Sunniva® Presset Eple og Mango



# Påmelding

For å melde på lag til TINE Matcup besøker du [www.tine.no/tine-matcup/arets-oppgave](http://www.tine.no/tine-matcup/arets-oppgave)  
Her vil du finne informasjon om årets oppgave samt viktige datoer for konkurransen.

Påmelding av lag skjer via skjema som du finner på siden og må registreres før 22.september 2023.  
Oppgaven sammen med råvareliste sendes på e-post til [tine.matcup@tine.no](mailto:tine.matcup@tine.no) før 29.september 2023.

Tilbakemelding om hvilke lag som går videre til semifinalene vil bli publisert på  
[TINE Matcup](#) og [NKL](#) sine Facebooksider og sendt på mail til lagledere 9.oktober 2023.

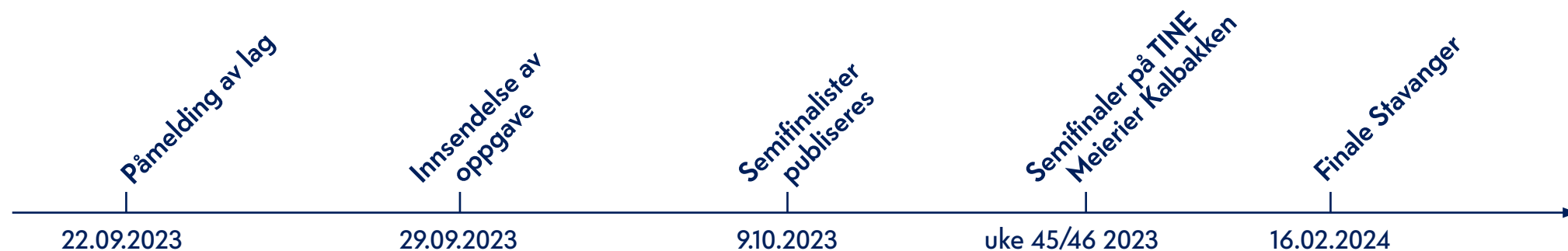
## KRAV TIL INNSENDT OPPGAVE

Hvert lag sender inn én samlet besvarelse som består av forside, innholdsfortegnelse, innledning og besvarelse av oppgaver for kokker, servitør og lagoppgaver.

Alle oppgavene skal besvares. Sett sammen oppgaven på en logisk måte. Velg en form som gjør at oppgaven lett kan leses.  
Legg gjerne ved bilder i besvarelsen, men det er ikke obligatorisk.

Oppgavene må være anonymisert og skal ikke inneholde verken navn på deltakere eller lagnavn. Legg ved navn på gruppen, kontaktinformasjon til deltakere og lagleder samt adresse på eget ark/i e-posten. I arbeidsfordeling kan gruppemedlemmenes fornavn benyttes. Benytt gjerne utarbeidet mal for besvarelse av oppgaven.

<https://www.tine.no/tine-matcup/om-tine-mat-cup/viktig-informasjon>



# Hvorfor inviterer vi til TINE Matcup?

TINE er en av Norges største næringsmiddelleverandører og har et stort ansvar for både forbrukere og profesjonelle bransjefolk til å levere kvalitetsprodukter, og alltid å være i forkant av utviklingen. I tillegg spiller TINE en viktig rolle når det gjelder å ivareta norske mattradisjoner og utvikling av nye trender.

TINE er sponsor for det matfaglige miljøet i Norge fordi vi tror at de fremste og mest kreative norske kokkene bidrar til inspirasjon og matglede. Våre elitekokker har plassert Norge på det gastronomiske verdenskartet. For å sikre fortsatt sterk rekruttering til kokk- og servitør yrket, arrangerer TINE i samarbeid med NKL en landsomfattende konkurranse for alle landets VG2-klasser.

Mer informasjon om hele konkurransen se;

<https://www.tine.no/tine-matcup> eller [www.nkl.no/konkurranse](http://www.nkl.no/konkurranse)



NORSKE KOKKERS  
LANDSFORENING

