



Garri heldur keppnina Eftirréttur ársins fimmtudaginn 5. nóvember á sýningunni Stórelldhúsið í Laugardalshöll

Keppnisrétt hafa þau sem lokið hafa sveinsprófi í matreiðslu, konditori og bakaraiðn eða eru á nemasamningi í fyrrnefndum greinum. Undantekningartilvik eru metin sérstaklega.

Þema ársins er **París 1920**.

Skylduhráefni

Cacao Barry Mi-Amère 58%

Býður upp á fágætt bragðjafnvægi. Djúpt dökkt súkkulaði með mildum ristudum kakótónum og fingerðum, örlítið súrum jurtakenndum undirtón.

Capfruit apríkósupúrra eða græneplapúrra

Capfruit apríkósupúrran er framleidd úr Bergeron-apríkósum frá Rhône-dalnum í Frakklandi, afbrigði sem er sérstaklega metið í sætabrauðsgerð fyrir náttúrulegt jafnvægi milli sætu og síru. Apríkósurnar hafa ríkan ilm, fallegan appelsínugulan lit og hreint ávaxtabragð sem nýtur sín vel í eftirréttum þar sem ferskleiki og áferð skipta máli.

Capfruit Græneplapúrran er framleidd úr grænum „Granny Smith“ eplum sem býður upp á einstaklega ferskt og svalandi bragð, með léttum sýrðum tónum og fallegum ljósgrænum pastelblá. Eplin eru ræktað aðeins nokkra kílómetra frá vinnslustöð Capfruit, í hlíðum Rhône-dalsins í Frakklandi.

Notkun á súkkulaði og púrrum frá öðrum framleiðendum er ekki leyfileg í keppninni.

Keppendur koma með allt tilbúið á keppnisstað. Fjórum eftirréttum er skilað á diskum. Hver keppandi hefur 20 mínútur til að setja eftirréttinn á diska. Keppendur koma með öll áhöld sjálfir en kæli, frystir, spanhella og ofn eru á staðnum. Ekkert hráefni er fáanlegt á keppnisstað.

Uppskriftum skal skilað eigi síðar en föstudaginn 2. nóvember til silja@garri.is.

Einnig skal uppskriftum skilað í þríti til dómara á keppnisstað.

Vægi matsatriða

Uppskriftaskil og skýrleiki (10%)

Uppskriftir verða að vera ítarlegar og nauðsynlegt er að skrá nákvæmt magn innihaldsefna og útskýra vinnuferlið. Uppsetning og frágangur.

Samsetning innihaldsefna og fylgni við þema (25%)

Notkun á tilskildum hráefnum og hversu skapandi notkun þeirra er í samræmi við þema keppinnar.

Bragð og áferð (35%)

Sérstakt bragð vörunnar verður að vera áberandi og fjölbreyttu bragði ætti að ná fram.

Framsetning og nýsköpun (20%)

Smekkleg framsetning. Inniheldur sjónræn áhrif og listræna uppsetningu.

Fagleg vinnubrögð, hreinlæti, klæðnaður og mise en place (10%)

Faglegur undirbúningur og vinnsla grunnundirbúnings sem endurspeglar nútímataækni. Skilvirk notkun tíma og innihaldsefna, skipulag á vinnustöð og hreinlæti.

Dæmt er eftir hreinlæti, klæðnaði og vinnubrögðum frá þeim tíma sem keppanda er úthlutað í undirbúning á baksvæði þar til hann skilar fullbúnum eftirréttum á diskum til dómara.

Leyfilegt er að hafa aðstoðarmann en þó ekki í eldhúsi þegar diskar eru samsettir og framreiddir. Athugið að ef keppandinn tekur með sér aðstoðarmann er hann einnig dæmdur á sömu forsendum. Keppendur kynna diska fyrir dómurum.

Garri hefur leyfi til að nota uppskriftir og myndir frá keppni í kynningarefni sínu.

Úrslit verða kynnt á keppnisstað kl. 17 samdægurs.

Ætlast er til að keppendur sýni snyrtimennsku við verðlaunaafhendinguna og mæti klæddir hreinum kokkajakka.



Skráning fer fram á vefsíðu Garra

Skráningarfrestur er til og með 26. október 2026.

Nánari upplýsingar veitir Silja, silja@garri.is

Gangi ykkur vel!

Grunnhráefnispakki til æfinga fylgir skráningu og greiðslu á 5.000 kr.

staðfestingargjaldi. Gjaldið endurgreiðist þeim sem mæta samkvæmt tímaplani á keppnisstað.

Staðfestingargjald skal leggja inn á reikning: 0301-26-000817; kt. 670892-2129.

