



BERGENDAL

Kockarnas kamp

Låt hjärnan vila en stund från arbete, ta klivet ut ur mötesrummet och njut av Bergendals skiftande och härliga miljöer. Inomhus som utomhus.



Femkamp

Utmaningen består, som namnet antyder, av fem olika uppgifter eller delsteg. Uppgifterna är skiftande och kräver såväl användning av smaklökar och andra sinnen som muskelteknik. Allt är naturligtvis baserat på ämnen med kopplingar till arbete som normalt försiggår i ett kök. Vi kan vara utomhus eller inomhus. Max fem personer i varje lag. Flest rätt vinner. Grenarna kan variera beroende på gruppens storlek.

Kockarnas kamp är en inom- eller utomhusaktivitet.
Läs mer om innehållet i sida två!

7 414:-

2-20 personer

503:-

per person (21-50 personer)

Tidsåtgång:

ca 1,5 timme.

Antal deltagare:

2-50 personer

Alla priser är exklusive moms.

VÄLKOMMEN TILL STOCKHOLMS VITA PÄRLA



BERGENDAL

Kockarnas kamp

Låt hjärnan vila en stund från arbete, ta klivet ut ur mötesrummet och njut av Bergendals skiftande och härliga miljöer. Inomhus som utomhus.

Smak

För en bra kock är naturligtvis kunskaper om smaker A och O. När vi inleder femkampen med att ställa fram en maträtt så gäller det därför för er att analysera smaker och urskilja råvarorna. Så vem är bäst hos er på att identifiera smakerna? Den som har koll på smakpaletten har här chans att plocka poäng. Varje rätt gissad smak ger fem poäng.

Doft

Smak och doft hänger tätt ihop och för en kock är ett väl utvecklat doftsinne minst lika viktigt som ett skarpt smaksinne. I vårt andra delmoment ställer vi fram en rad ämnen som ni ska analysera genom att bara använda näsan. Vi utgår från rena råvaror, alltså inga förädlade artiklar, och det gäller för er att hitta rätt. Varje rätt gissad doft ger fem poäng.

Vikt

För att på bästa sätt kunna lyckas med tillagningen bör man veta hur mycket innehåll man har att arbeta med. Enkelt uttryckt innebär det att ju större innehållet är, desto längre blir tillagningstiden. Vem har bäst koll på vikten hos er? Vi lägger fram kött, fisk eller fågel som ni ska stycka till en bestämd vikt. Det hänger på grammet! Varje gram från den bestämda vikten ger minus ett poäng.

Tid

Något som verkligen kan underlätta vid matlagning är känsla för tid. Den som vet hur lång tid olika moment kräver har bättre förutsättningar att planera sin matlagning och slippa stressmoment (som sällan leder till bättre resultat). Har du koll på hur lång tid du behöver för att till exempel skala en lök? Här jobbar vi utifrån en idealtid – och varje sekund från idealtiden innebär en minuspoäng.

Uthållighet/teknik

Nu är det dags att visa musklerna! Eller att plocka fram sina tekniska färdigheter. Det finns nämligen många sysslor i ett kök som kan vara såväl tunga som kräva uthållighet, att slå majonnäs är bara ett exempel. Först klar vinner flest poäng. Tänk på att i köket vinner inte sällan väl utförd teknik över muskler. Här kan ni även behöva hjälp av minnet.

VÄLKOMMEN TILL STOCKHOLMS VITA PÄRLA