

# **Martin Moses vann Årets Kock 2019**

*Fotograf: Samuel Unéus*



Under finalen har finalisterna tävlat i en mängd delmoment varav endast två var kända för finalisterna i förväg, övriga utmaningar genomfördes oförberett.

Redan i onsdags testades finalisterna i sensorik och råvarukännedom. Under torsdagen lagades två rätter på en hemlig råvarukorg med huvudråvarorna havskräfta och karljohansvamp där en skulle innehålla buljong, samt den tränade korvrätten där 30 valfria korvar skulle produceras varav sex serverades i en rätt till juryn. Fredagens uppgift var att öppna ostron samt att tillaga två rätter av en hemlig råvarukorg: kalla ostron i sitt skal och en rätt med broccoli som huvudråvara som även den innehåller ostron. Slutligen skulle den tränade potatisrätten levereras. Båda dagarna bedömdes de även i metod och handlag. Det ställs höga krav på den kock som tar hem titeln.

*Fotograf: Samuel Unéus*



Vid prisceremonin i dag på Annexet, Stockholm, fick vinnarenta emot Gastronomiska Akademiens mejerimedalj i guld av H.K.H. Prins Carl Philip samt en prischeck på 250 000 kr, i närvaro av Andreas Stenberg, vd Årets Kock och Stefan Karlsson, Årets Kock 1995 och juryns ordförande.

Martin Moses. Kommer från Växjö och är verksam på SK Mat & Människor i Göteborg. 2018 knep han silvret i Årets Kock.