Pressmeddelande

16 april 2013

*Brooklyn Brewery presenterar:*

**Cook-off tävling tar mexikansk mattrend från New York till Stockholm**

**Den 26 maj kommer cook-off tävlingen The Brooklyn Food Experiment till Stockholm för andra året i rad. Initiativtagarna, båda boende i Brooklyn, vill med årets tema se vad svenskarna kan göra av mattrenden som är stor i New York, men som ännu inte riktigt har brutit igenom i Sverige - nämligen den mexikanska tacon. Vem som helst är välkommen att anmäla sig och det är bara fantasin som sätter gränserna. Kanske blir det fisk-taco, älg-taco eller till och med surströmmingstaco som tar hem tävlingen. Vinnaren utses av publik och jury från mat- och restaurangvärlden med juryordförandena Nikola och Niklas från El Taco Truck.**

Som enda stad utanför USA står Stockholm värd för den experimentella amatörkocktävlingen. The Stockholm Taco Experiment är en cook-off-tävling vilket innebär att maten lagas hemma och tas med i smakprover till tävlingslokalen. Precis som sina amerikanska likar är den döpt efter sin plats och sitt tema – The Stockholm Taco Experiment. Vinnaren utses av den gästande publiken samt den namnkunniga juryn. Theo Peck, en av de två initiativtagarna till tävlingen, är glad att återvända till Stockholm:

– När jag besökte Stockholm förra året gick jag i matbutiker och förvånades över alla hyllor fyllda med tacotillbehör. När jag fick höra att taco är synonymt med svenskarnas ”fredagsmys” förstod jag att svenskar verkligen måste älska taco – vad kan de då göra av rätten som de senaste åren har utvecklats väldigt mycket här i New York? En taco är så mycket mer än svenskarnas köttfärsfyllda ”fredagstaco”. Vad som helst som serveras i ett skal räknas som taco, det är det som gör rätten perfekt att experimentera med.

**Jury**

* *Juryordföranden*: Nikola Adamovic och Niklas Bolle, ägare El Taco Truck
* Daniella Illerbrand, sommelier och restaurangchef på Mathias Dahlgren
* Theo Peck, The Brooklyn Food Experiment, New York
* Rebecca Wictor, chefredaktör recept.se
* Jonas Cramby, kokboksförfattare och krogrecensent

Förra årets tema i Brooklyn Food Experiment var chili och vinnaren heter Christer Söderberg. Han vann såväl publikens som juryns gillande med sin chilirätt och har idag helt bytt yrkesbana för att laga mat på heltid som kock på Hellbergs Fågel och Vilt i Hötorgshalen i Stockholm.

– Det var fantastiskt roligt att vara med och tävla i Brooklyn Food Experiment, säger Christer. Det är en avslappnad tävling med skön stämning och glimten i ögat. Men för mig låg det även en hel del prestige i att vinna. Vinsten gav mig den extra push och självförtroende jag behövde för att våga sadla om och börja laga mat på heltid. Som åskådare får man möjlighet att smaka extremt god mat och ta del av en fantastisk stämning!

**Taco**

Taco är en mexikansk maträtt där ett tunt bröd bakat på majs- eller vetemjöl fylls och äts för hand. Rätten har funnits i Sverige sedan 80-talet och har idag nästan blivit synonym med fredagsmys, då ofta gjord på nöt- eller blandfärs. I USA har den mexikanska rätten letat sig in i såväl de fina restaurangerna som gatuköken. Tacon går att variera i oändlighet, det går att fylla brödet med allt från kyckling till fisk eller göra den helt vegetarisk.

**Anmälan och biljetter**

Tävlingsdeltagarna samlas klockan 12:00 söndagen den 26 maj på Debaser Slussen. Tävlingen pågår mellan kl 13.00 – 16.00. Som tävlingens namn antyder är kriteriet att den tävlande rätten presenteras i form av en taco. Antalet tävlanden är begränsat till max 22 lag med två personer i varje lag. På plats får varje lag en station med bord, men egna serveringsverktyg måste tas med.

Anmälan görs på: <http://thefoodexperiments.wufoo.com/forms/the-swedish-taco-experiment>. The Taco Experiment står för inköp upp till 1000 kr i form av ett presentkort som lämnas ut den 24 maj mellan klockan 17-19 på Akkurat restaurang & bar på Hornsgatan. Publikbiljetter kostar 100 kr/styck och då ingår en dryck och provsmakning av mat. De köps på plats eller på <http://www.tickster.com/events/4pcz73cnmf506k3>.

**Om The Brooklyn Food Experiments**

Initiativtagare till tävlingen är New York-borna Nick Suarez och Theo Peck. De har båda ett förflutet inom restaurangbranschen och har själva tävlat i matlagning och mot varandra. Det var även på denna arena de lärde känna varandra, lade ner stridsyxan, blev goda vänner, och skapade The Brooklyn Food Experiments. Huvudsponsor är Brooklyn Brewery.

**Vill du bevaka evenemanget som press eller har andra frågor vänligen kontakta:**

Eleonor Dahlberg, projektledare The Taco Experiment Stockholm

[eleonor.dahlberg@cohnwolfe.com](mailto:eleonor.dahlberg@cohnwolfe.com), 0733-422 729.

**Kontakt juryordförande:**

Niklas Bolle, [info@eltacotruck.se](mailto:info@eltacotruck.se) (076-716 79 09)

**Bilder från The Stockholm Chili Experiment 2012 hittar du här:**

<http://www.flickr.com/photos/brooklynfoodexperiment>

**Andra länkar:**

[www.thefoodexperiments.com](http://www.thefoodexperiments.com)

[www.brooklynbrewery.com](http://www.brooklynbrewery.com)