

Gastronomiprisen 2007 - juryens begrunnelse

1. Plass

TEAM OSCAR UB, Oscarsborg videregående skole i Narvik. Produkt: Vågeskinke

Vinneren er et særdeles velsmakende produkt som viser nyskapende bruk av gammel håndverkstradisjon. Ungdomsbedriften utnytter en lokal råvare, Vågehval, som for tiden har et avsetningsproblem. Spekeprosessen gir produktet lang holdbarhet og det er sunt! Dette er et produkt med en historie: vågehvalen er fanget i Ofoten, og kjøttet er tørket og modnet i sjøluft på naust- loftet. Produktet bør ha stort potensial både på koldtbord, som tapas og ikke minst som ”en smak av Norge” for turister.

2. Plass

X-FOOD UB, Hadeland videregående skole, Roa. Produkt: Gullrullen.

Innovativt cross- over produkt basert på lokale råvarer som ellers ikke ville blitt anerkjent av ungdom. Gullrullen er en vårrull av sik, gjedde, grønnsaker og tandoorikrydder! En fulltreffer både når det gjelder smak og næringsinnhold.

Juryen er imponert over ungdomsbedriftens beviste bruk av visuelle virkemidler i sin produktpresentasjon. Produktet finnes ikke på markedet, og juryen tror at det kan ha et potensial for alle aldersgrupper.

3 Plass

SMAKSDRÅPEN UB, Sotra videregående skole, Straume. Produkt: Sotrakrydder, Plommevinsirup m.fl.

Bedriften har et bredt produktspekter med varierende grad av nyskaping. Vi vil anbefale å spise produktspekteret. Juryen vil fremheve krydderblandingen som blant annet inneholder kornblomst, pors, ringblomst og roseblader sammen med mer tradisjonelle krydder. En ny og spennende smakskombinasjon. Plommevinsirupen er også et nytt og spennende produkt med gourmet potensial til desserter og kaker. Ungdomsbedriften bruker lokale råvarer og plukker selv urter og blomster til produksjon.