



FOOD
CAMP
FINLAND

Taste the moment

Pizzamestari 2017 -kilpailu nostaa suomalaisten suosikkiruoan arvostusta

Suomen ensimmäinen pizzeria avattiin vuonna 1961, ja pizza on ollut jo vuosikausia yksi suomalaisten suosikkiruoista. Vihdoin tämä lähes kansallisruoaksi noussut herkku saa ansaitsemaansa arvostusta, kun maaliskuussa 2017 valitaan Suomen ensimmäinen Pizzamestari. Haku on käynnissä nyt!

Nyt etsitään Suomen ensimmäistä Pizzamestaria: ruoan ammattilaista, jolle laadukas pizza on intohimo. Food Camp Finland ja pääyhteistyökumppani Arla hakevat osallistujia ammattikokeille suunnattuun kilpailuun, jonka voittaja palkitaan Pizzamestari 2017 -tittelin lisäksi opintomatalla Italiaan. Italiassa kouluttajina ovat paikalliset huippukokit. Haku on käynnissä 10. joulukuuta 2016 saakka.

Pizza oli vuonna 2015 suomalaisten toiseksi mieluisin ruokalaji, kertoo Suomen Gallupin muutaman vuoden välein toistettava Ruokatietoa-kyselututkimus*. Siitä huolimatta pizzaa pidetään usein huonolaatuisena vatsantäytteenä.

*Suomen Gallup Elintarviketieto, Ruokatietoa 2015

Pizzamestarit 2017 -kilpailun tuomaristoa johtaa muun muassa palkitusta Olo-ravintolasta tunnettu huippukokki **Pekka Terävä**, joka haluaa nostaa sekä pizzan että suomalaisten keittiömestareiden arvostusta.

"Myös pizza voi olla laadukasta, pieteetillä tehtyä ruokaa. Tiedän, että Suomessa on paljon upeaa pizzaosaamista. Pizzamestari 2017 -kilpailulla pyrimme tavoittamaan innovatiivisimmat ja rautaisimmat ammattilaiset, jotka nostavat jo 55 vuotta Suomessa olleen pizzan arvoonsa", Terävä sanoo.

Kilpailuun osallistutaan omalla pizzareseptillä ja -kuvalla. Kahdeksan parasta valitaan semifinaaliin, ja heistä neljä parasta finaaliin. Pizzamestari 2017 -finaali järjestetään Fastfood & Café & Ravintola -ammattilaistapahtumassa maaliskuussa 2017. Finalistit tuovat mukanaan itse tehdyn pohjan ja valmistavat pizzan valmiiksi Messukeskuksen lavalla, yleisön edessä.

Arlan lisäksi Pizzamestari 2017 -kilpailun yhteistyökumppaneita ovat Metro-tukku, Aromi-lehti, Dieta, Easyfairs, Myllyn Paras ja Medanta.

Lisätiedot:

Riikka Kannas, Food Camp Finland
riikka.kannas@foodcampfinland.fi
+358 40 354 6331

Ilona Haahtela, Miltton
ilona.haahtela@miltton.fi
+358 44 796 0012



Food Camp Finland Oy

Food Camp Finland Oy:n toiminnan tarkoitus on kehittää ruokailukulttuuria. Sitä edistetään järjestämällä monimuotoisia tapahtumia ja kohtaamispaikkoja ruoan ystäville ja ammattilaisille. Uskomme, että maailmasta ja Suomesta tulee parempi paikka, kun ihmiset ruokailevat yhdessä.



Arla Oy

Arla Oy on osa kansainvälistä Arla Foodsia, joka on maidontuottajien omistama osuuskunta. Suomessa toimimme Arla Suomi -yhteistyöryhmässä, johon kuuluu 10 yhteistyömeijeriä eri puolilta Suomea. Arla Suomi -yhteistyöryhmässä on kaikkiaan 635 suomalaista maidontuottajaa. Jalostamme n. 270 miljoonaa litraa suomalaista maitoa Sipoon meijerissä ja Hämeenlinnan Osuusmeijerissä. Mielestämme suomalaisella maidontuotannolla ja meijeriteollisuudella on merkittävä rooli Suomessa myös tulevaisuudessa, niin kotimarkkinoiden kuin vienninkin osalta.

Seuraavalla sivulla Arlan
astetta parempia pizzareseptejä!





KASVISPÄIVÄN HERKKU

4:lle

Tuorejuusto-zucchini-pizza

Pohja

50 g hiivaa
5 dl kädenlämpöistä vettä
4 rkl Arla Meijerivoita
2 tl suolaa
2 tl juoksevaa hunajaa
12 dl spelttijauhoja

Täyte

600 g zucchiniä
1 tl suolaa
3 dl tomaattikastiketta
400 g Arla tuorejuustoa,
Laktoositon
3 tl tryffeliöljyä tai extra virgin
oliiviöljyä
300 g Arla Mozzarella-
Edam-raastetta
300 g Arla Keittiö
Pizzajuustoraastetta
160 g salaatinlehtiä

Sulata hiiva veteen, ja lisää muut ainekset. Työstä pehmeä taikina, ja anna sen kohota noin 30 minuuttia.

Leikkaa zucchini ohuiksi siivuiksi ja aseta siivilään. Lisää suola, ja anna valua 10 minuuttia. Kauli taikinasta neljä ohutta pizzapohjaa. Levitä tomaattikastike ja valutetut zuchininiviipaleet pohjien päälle. Sekoita tuorejuusto ja öljy, ja lisää seos nokareina pizzojen päälle. Ripottele lopuksi juustoraasteet pizzojen pinnalle.

Paista pizzauunissa tai -kivellä. Lisää lopuksi päälle tuore salaatti, ja tarjoile heti.

Lisää reseptejä osoitteessa www.arla.fi/reseptit.



RENNON ILLANVIETON TÄHTI

4:lle

Gourmet-pizza

Pohja

25 g hiivaa
2 ½ dl kädenlämpöistä vettä
2 rkl rypsiöljyä
½ tl suolaa
6 ½ dl spelttijauhoja

Täyte

300 g lampaan jauhelihaa
suolaa
mustapippuria
4 dl tomaattikastiketta
1 punasipuli
24 kpl mustia oliiveja
200 g Arla Lempi Crème
fraîchea
50 g vuohenjuustoa
1 rkl hunajaa
rucolaa
rosmariinia

Murenna hiiva kulhoon, ja lisää vesi, öljy, suola ja suurin osa jauhoista. Vaivaa taikinaksi. Kohota taikinaa liinalla peitettynä noin 30 minuuttia. Laita uuni kuumenemaan 250-asteiseksi.

Ruskista jauheliha ja mausta suolalla ja pippurilla. Kaulitse taikinasta 2 suurta tai 4 pientä pizzapohjaa. Laita pohjat pellille, ja levitä päälle tomaattikastiketta. Kuori ja viipaloi sipuli. Annostele jauheliha, sipuli ja oliivit pizzapohjalle. Paista 10–15 minuuttia.

Sekoita vuohenjuusto ja crème fraîche, ja lisää pohjan päälle. Mausta hunajalla ja rosmariinilla. Viimeistele paistetut pohjat crème fraîcheella ja rucolalla.

Lisää reseptejä osoitteessa www.arla.fi/reseptit.