



‘De wedstrijd is bedoeld om de Griekse gastronomie en kookkunst naar een hoger plan te tillen’



De Beste Griek 2018

De nominatie gaat beginnen!



Griekenland Magazine schrijft voor de derde keer op rij een culinaire wedstrijd uit. Voor 2018 is het thema: De Beste Griekse Kok van Nederland. Het gaat er om wie het lekkerste, meest authentieke Grieks (streek)gerecht maakt; met eerlijke ingrediënten, ambachtelijk en met passie bereid. Dit keer is er geen publieksverkiezing maar gaat een echte vakjury de winnaar aanwijzen.

Elk Grieks restaurant dat meent de beste Griekse kok in dienst te hebben, kan meedoen. Er zijn wel een paar voorwaarden verbonden aan deelname, daarover meer in dit artikel. Traditiegetrouw krijgt de wedstrijd veel publiciteit in *Griekenland Magazine*. Elke genomineerde wordt uitgebreid geportretteerd in het magazine en ook op de sociale media wordt ruimschoots aandacht besteed aan de wedstrijd.

Jury

Uit de genomineerden wordt door de vakjury een drietal finalisten gekozen. Zij gaan elk op een nader te bepalen datum en locatie een streekgerecht maken dat door de vakjury wordt beoordeeld. Deze wijst de uiteindelijke winnaar aan. De uitslag wordt eerst via social media en daarna in *Griekenland Magazine* bekend gemaakt en er gaan persberichten naar

lokale, regionale en landelijke media. De winnaar krijgt een oorkonde uitgereikt.

Met deze wedstrijd wil *Griekenland Magazine* de Griekse gastronomie en kookkunst naar een hoger plan tillen en op een positieve manier onder de aandacht brengen van vele duizenden liefhebbers van de Griekse keuken. Uiteraard kunnen onze lezers hun favoriete Griekse kok aanprijzen, zij stemmen echter niet mee. Het gaat ook echt om de Griekse kok en om zijn of haar kookkunst en kennis van de Griekse keuken. Al zal het restaurant de prijs in ontvangst nemen en zich gedurende twee jaar De Beste Griek mogen noemen. Criteria daarbij zijn dat er eerlijke (streek-)producten worden gebruikt, dat de recepten origineel en authentiek zijn. Dat gebruik wordt gemaakt van lokale producten en leveranciers. Maar vooral:

dat er een gerecht van hoogstaande kwaliteit op tafel komt. Van belang is verder dat de kok van Griekse komaf is.

Kandidaten

Uiteraard gaat de redactie zelf op zoek naar goede Griekse koks, dikwijls als *mystery guest*. Maar ook de lezers kunnen ons tippen. De jury gaat vervolgens een *long list* maken van koks en restaurants die individueel worden benaderd. Komen zij door de eerste selectie, dan worden zij toegelaten tot de daadwerkelijke wedstrijd die in het voorjaar van 2018 wordt gehouden. •

De Beste Griek van 2016 was Restaurant Irodion in Capelle a/d IJssel. In 2014 ging de oorkonde naar Restaurant Limani in Hellevoetsluis.

Meer informatie is te verkrijgen via griekenland@maasland.com