

Artur Kazaritski gentager succesen: Anden sejr i træk ved Sol over Gudhjem



Foto: Sol over Gudhjem 2024. Artur Kazaritski vinder Sol over Gudhjem for andet år i træk.

Bornholm, 22. juni 2024 - I en spændingsfyldt finale ved årets Sol over Gudhjem kokkekonkurrence har Artur Kazaritski fra Kurhotel Skodsborg ikke bare forsvaret sin titel, men også skrevet sig ind i konkurrencens historie. Med sin anden sejr i træk slutter Kazaritski sig til en eksklusiv klub af dobbelte vindere, der hidtil kun har talt Henrik Jyrk og Kenneth Toft-Hansen.

Kazaritskis sejr var resultatet af en imponerende præstation, særligt i konkurrencens første del. Hans forret, "Det hellige vand fra Helligdomsklipperne", som bestod af grillede danske grønne asparges, søde ærter med enebær, friske stikkelsbær, umodne blommer og fjordrejer, høstede hele 173 point og gav ham et betydeligt forspring.

"Jeg startede rigtig godt ud. Jeg havde lagt alle kræfter i forretten, da jeg vidste, det ville være en fordel at få nogle ekstra point der," forklarer Kazaritski. "Vi kendte allerede aspargesene på forhånd, så dem havde jeg arbejdet meget med. Og så var jeg ret selvsikker, da Mystery Boxen indeholdt fjordrejer. Alt gik bare efter planen, jeg var både tilfreds med min garnish og mine saucer."

Dommer Rasmus Munk fra restaurant Alchemist roste vinderens præstation: "Jeg synes, Artur havde et godt niveau på begge retter. Hans forret var klart bedst, hvor han virkelig stak af fra de andre deltagere. Han havde en fortælling med sin mad, der virkelig trådte igennem."

Konkurrencen var endnu ikke afgjort efter forretten, hvor Artur scorede 158 point for hovedretten. Her imponerede særligt Anika Madsen, der scorede hele 184 point for sin servering. Munk kommenterede: "Anika havde en fantastisk hovedret og var klart vinderen på den!" Det samme havde Artur bemærket: "Efter mine point fra hovedretten blev jeg lidt nervøs, da jeg så Anikas hovedret. Hun laver så smuk mad, og det var virkelig en flot servering," lyder det fra Kazaritski.

Alligevel var det Artur Kazaritski, der tog 1. pladsen efter sin hovedret, der bestod af grillet skinke, glaseret med brun farin og cambodiansk peber, samt sprøde bornholmske palthæsta med ristet kaffe. En sejr han er meget ydmyg omkring: "Jeg føler mig ret privilegeret at vinde igen, jeg er bare superglad og meget, meget træt."

Udover den prestigefyldte titel vandt Artur også nøglerne til en Audi Q6 e-tron i en måned, en Quooker Fusion Square og en præmiecheck på 40.000 kr.

Arturs menutekster

Forretten: "Det hellige vand fra Helligdomsklipperne"

Grillede danske grønne asparges fra Ingwersen, søde ærter med enebær, friske stikkelsbær, umodne blomster og fjordrejer fra Claus og Fiskerikajen.

Pocheret hvide asparges med syltede solbærblade med eddike fra Bornholms Eddikebryggeri og peberrod

Hvid asparges-fusion og vilde planter og urter fra den smukke Opalsø og Koppert Cress.

Hovedretten

Grillet skinke fra Bertels gris fra Dansk Cater, glaseret med brun farin fra Dansukker og cambodiansk peber samt aromatiske citrusurter.

Sprøde bornholmske palthæsta med ristet kaffe på 'Humeco' fra Lavazza, havregryn og karamelliseret kefirfløde 30% fra Arla Unika samt blandende vilde urter fra Sømarmen.

Pointfordeling

Artur Kazaritski: 173+158 = 331 (1. Plads)

Anika Madsen: 130 + 184 = 314 (2. Plads)

Anders Kiel: 138+ 154 = 292 (3. Plads)

Christoffer Sørensen: 129+149 = 278 (4. Plads)

For yderligere information, kontakt venligst: Mathilde Thykier, kommunikationsansvarlig, Sol over Gudhjem, mail: mathilde@solovergudhjem.com, tlf.: +45 2735 2052

[Link til pressebilleder](#)

Boilerplate

Om Sol over Gudhjem:

Sol over Gudhjem er en årlig kokkekonkurrence afholdt på Bornholm. Konkurrencen er kendt for at tiltrække nogle af Danmarks bedste kokke og for at sætte fokus på bornholmske råvarer og madkultur. Eventet er en fejring af kulinarisk kreativitet og håndværk og har været med til at sætte Bornholm på det gastronomiske verdenskort.