



- Ni har gjort rätter som storligen har imponerat på oss, sa jurymedlemmen Mischa Billing till Elin Fridolfsson och de andra som gick vidare direkt.

FOTO: TV4

Elin Fridolfsson tog sig vidare igen

Elin Fridolfsson är en av 25 som är med och slåss om titeln Sveriges mästerkock. Det står klart efter onsdagens program.

KALMAR. Förra veckan tog Kalmartjejen Elin Fridolfsson juryn med storm. En smörstekt röding tog henne vidare men det var framför allt hennes personlighet som fängade juryn.

- Jag trodde inte sådana människor fanns. Det är helt otroligt, sade

Leif Mannerström då - och under onsdagens slutkval i Gävle fortsatte den jaktintresserade 21-åringen att imponera. I första deltävlingen, där ägget stod i centrum, lagade hon en toast med kantarellstuvning, timjan och pocherat ägg.

Med den blev hon en av fem kockar som gick vidare direkt från första utmaningen och är därmed en av totalt 25 som tävlar igen i kväll.

ANTON ROSANDER

Nästa tävling



Hennes rätt föll juryn på läpparna

Elin Fridolfsson från Kalmar övertygade på nytt juryn i TV4-programmet Sveriges mästarkock och är nu en av tolv finalister.

– Jag kan inte ens sätta ord på hur glad jag är just nu, det bara bubblar, säger hon i programmet.



21-åriga Elin Fridolfsson är nu en av tolv finaliser i Sveriges mästarkock.

FOTO: TV4

KALMAR. I torsdagens program var amatörkockarnas utmaning att laga en valfri kycklingrätt. Elin Fridolfssons kycklingklubbor med blomkålspuré och fänkålssallad föll juryn i smaken.

– I ditt fall var vi i juryn eniga. Du måste med till Stockholm. Det finns inget annat, sa jury-

medlemmen Markus Aujalay.

Elin Fridolfsson från Kalmar är nu en av tolv som är med och slåss om segern i huvudtävlingen.

– Jag kommer att minnas den här dagen resten av mitt liv, säger hon i programmet.

DAVID ISEFJORD

Nästa tävling



Elin Fridolfsson bland de bästa i Sveriges Mästerkock

Elin Fridolfsson imponerade i Sveriges Mästerkock. Hennes rätt var en av de fyra bästa i onsdagens avsnitt.



Deltagarna i Sveriges Mästerkock tävlar om kokbokskontrakt och 250 000 kronor i prispengar.

– 250 000 kronor kan man göra väldigt mycket av, men jag vill ju verkligen ha kokbokskontrakt, det är det jag är ute efter, sade Elin Fridolfsson i onsdagens avsnitt.

Dagens utmaning var att visa sig själv på tallriken. De tolv amatörkockarna fick plocka åt sig de ingredienser de ville för att komponera sin rätt. Men juryn överraskade med att låta deltagarna byta matkorg med varandra.

Elin bjöd på fläskbiffar som uppenbarligen imponerade på juryn. Hon var en av fyra kockar som klarade utmaningen bäst och säkrade därmed sin plats till nästa vecka.

De fyra kockar som inte lyckades övertyga juryn ställdes inför en elimineringsävling där de lagade en pastarätt.

Nästa tävling



Barometern 2016-02-04

Elin i tårar – men vidare till nästa vecka

Hon fick inte ordning på resterna. Men den Mannerströminspirerade piggvaren i elimineringen räddade Elin Fridolfsson från Kalmar kvar i Sveriges Mästerkock.



Elin Fridolfsson kunde inte hålla tårarna tillbaka när hon hade klarat sig vidare.

FOTO: TV4

Jury med Mischa Billing, Markus Aujalay och Leif Mannerström fortsätter att sätta deltagarna på prov. Därbland 21-åriga Elin Fridolfsson, som inför de sjätte avsnittet seglat igenom tävlingen utan några större problem.

Det blev annorlunda den här gången.

Direkt.

Redan när hon lyfte sin "mystery box", en klassisk överraskningslåda i Mästerkockssammanhang, förstod hon att det här skulle bli tufft.

Framför henne och de övriga deltagarna lår rester i form av potatis, aubergine, rotfrukter, oxfile och diverse grönsaker.

Alla deltagare sattes under press, men tuffast att anta utmaningen hade Elin Fridolfsson.

– Skitrester, rent utsagt! Lagar man mat så lagar man så att det inte blir några rester, sade hon med en djup suck innan hon började tillaga sin rätt – med 60 minuter till sitt förfogande.

TV: Här sågar Elin mästerkocksjuryns utmaning:

Slutresultatet blev hon allt annat än nöjd med. Än en gång liknade hon sitt mat vid något som liknar spyor.

– Jag hatar rester, det är så tråkigt, sade hon.

Och oron hon visade var befogad. Hon hamnade i eliminering tillsammans med Jenny Niska från Piteå, Hassan Roshandel från Jönköping och Paul Kulhorn från Stockholm medan den övriga sju deltagarna klev upp på läktaren för att se på.

– Min mat var katastrof, det hade varit konstigt om jag hade fått gå upp på hyllan.

Utslagstävlingen blev en duell där kvartetten skulle återskapa en ångkokt piggvarfile med vitinssås och friterade fenor – signerad ingen mindre än fiskmästaren Leif Mannerström, som själv visade hur de skulle gå tillväga.

– Jag älskar fisk, men jag har aldrig fileat en piggvar, konstaterade Elin Fridolfsson, klart imponerad av Mannerströms originalrätt och uppvisning.

Med stukat själförtroende skred 21-åringen från Kalmar till verket. Inför kameran kom tårarna när hon skulle berätta om sin utmaning:

– Det har gått skit hela dagen, verkligen. Vad gör man?

Men väl inne hos jury för att servera piggvaren vände det. Trots att fisken var snudd på underkokt och såsen lite tjock fick hon beröm hela jury.

Smakerna satt där de skulle.

– Otroligt gott, sade den så smaksäkra Mischa Billing.

När jury mötte de fyra kockarna för att förkunna resultatet stod det klart att Elin Fridolfsson var vidare. Hon var inte bäst. Det var Hassan Roshandel. Ut åkte Jenny Niska.

Glädjetårar rann nedför Elin Fridolfssons kinder.

– Det betyder så extremt mycket om jag får vara här eller inte, sade hon tidigare under programmet.

Tårarna fortsatte. Jenny Niska grät och Leif Mannerström var rörd.

– Vi har aldrig haft det så jobbigt i juryn. Det var så jämnt, sade han.

Nästa vecka är tio deltagare kvar. Då är utmaningen att laga mat med öl i.

Nästa tävling



Öl tog Elin Fridolfsson vidare i Sveriges mästerkock

Efter förra veckans drama blev tävlingen lugnare den här gången. Kalmarbon Elin Fridolfsson tog sig säkert vidare i Sveriges Mästerkock.



Elin Fridolfsson ser på när Leif Mannerström smakar hennes rätt.

FOTO: TV4

I onsdagens avsnitt, som huvudsakligen utspelade sig på ett bryggeri, låg fokus på matlagning med öl, något som verkade falla 21-åriga Elin Fridolfsson bättre i smaken än förra veckans tema. Då var det rester som gjorde att Kalmarkocken hamnade i eliminering.

Den här gången handlade det om en lagtävling där Elin Fridolfsson fick tävla i det orange laget tillsammans med fyra av de andra deltagarna. En förrätt och en huvudrätt skulle lagas, båda med öl i.

Laget skapade kåldolmar med orre till förrätt och en variant av sjömansbiff med hasselbackspotatis till huvudrätt.

– Jag tror att det kommer gå bra. Jag tycker att vi var genialiska, men man vet ju aldrig, sa Elin Fridolfsson inför juryns dom.

Hennes känsla var rätt. Trots att motståndarnas korv kallades "synnerligen god" av jurymedlemmen Leif Mannerström slapp Kalmar-Elin utslagningstävling den här veckan.

Det innebär att hon är en av nio amatörkockar som är kvar i tävlingen.

Nästa tävling



Barometern 2016-02-17

Kalmar-Elin vidare i Sveriges Mästerkock

En riktig fredagsmysklassiker skapade tidspress för alla deltagare i veckans Sveriges Mästerkock. Men Elin Fridolfssons tacos klarade testet.



FOTO: TV4

• Tre olika sorters tacos, där allt från bröd till fyllning skulle lagas från grunden. Det var utmaningen i veckans Mästerkock.

– Sverige är det land i världen som äter mest texmex, inledde jurymedlemmen MarKus Aujalay programmet med att säga.

Att lyckas med uppgiften på nittio minuter visade sig vara en riktig utmaning för alla de nio tävlande som var kvar. Kalmarbon Elin Fridolfsson inledde med att göra en guacamole men de omogna avokadorna samarbetade inte med henne. Juryns Leif Mannerström rekommenderade henne att hacka avokadon i stället för att mosa den i mortel.

– Tack snälla Leif, du är fantastisk, var Elin Fridolfssons reaktion.

En timme in i tävlingen var flera tävlande övertygade om att de inte skulle hinna med alla moment de hade planerat för. Men Elin Fridolfsson lyckades till slut presentera sina tre tacos: en vegetarisk, en klassisk och en med grillad ananas. Den senare fick kritik för att den var för söt och kockaspiranten kände sig osäker inför juryns bedömning.

– Jag får verkligen ställa in mig på att det blir eliminering för det är mycket möjligt att det blir det, sa hon.

Men tillsammans med fyra andra tävlande fick hon se elimineringstävlingen från sidlinjen. Hon klarade sig till nästa vecka, då hon och de övriga sju ska ta sig an ett riktigt restaurangkök.

Nästa tävling



Elin Fridolfsson vidare efter tuff lagtävling



Elin Fridolfsson, vidare igen.

FOTO: DANIEL OHLSSON/TV4

Det fortsätter att gå bra i Sveriges Mästerkock för Kalmartjejen Elin Fridolfsson. I onsdagens avsnitt var det lagtävling som avgjordes på en av Stockholms finare restauranger där de två lagen skulle göra både förrätt och varmrätt. Gästerna bestod av tävlande från Sveriges Mästerkock under tidigare säsonger, plus juryn. Elin Fridolfssons lag tog hem tävlingen efter bland annat en förrätt bestående av pilgrimsmussla, kavringcrump och äppelskum som gjorde jurymedlemmen Mischa Billing lyrisk.

– Det är så härligt att vinna tillsammans med ett lag – då kan man bara sprida sin glädje, sa Elin Fridolfsson i programmet efter segern.

Nästa tävling



Svampburgare tog Elin vidare

Elin Fridolfsson från Kalmar har tagit sig vidare i Sveriges Mästerkock igen. Nu är hon med i tävlingens topp sex.



Elin Fridolfsson tillsammans med Leif Mannerström i kvällens avsnitt.

Foto: TV4

Vegetariskt stod på menyn i veckans program, där Renée Voltaire var gästjurymedlem. Voltaire räknas som en pionjär inom svensk vegetarisk matlagning och de sju kvarvarande tävlingsdeltagarna fick först en snabbkurs i ämnet från henne.

– Tänk på texturen och våga krydda, sa Renée Voltaire som sammanfattande tips.

Proffsets närvaro gjorde Kalmars Elin Fridolfsson nervös. Veckans utmaning var att laga en helt vegetarisk huvudrätt på en timme.

– Hon är så duktig och man har sådan respekt för henne. Pinsamt om man klantar till det så hon blir jättearg på en så, sa Kalmarkocken.

Medan hennes konkurrenter lagade falafel, friterade pizzor och kroppkakor med svampfyllning valde Elin Fridolfsson att göra pommes frites på sötpotatis. De serverades till en svampburgare med halloumiost. Det senare fick kritik från juryns expert, som inte tyckte att osten tillförde något.

– Varför tog jag inte något annat? Skitkorv, reagerade Elin Fridolfsson.

Men hon behövde inte oroa sig den här gången heller. Tillsammans med tre medtävlande tog hon sig vidare utan att behöva tävla i elimineringstävlingen. Det betyder att hon nu tillhör topp sex och ska laga duva i nästa veckas avsnitt.

Nästa tävling



Barometern 2016-03-09

Elin Fridolfsson vidare efter eliminering

Kalmarkocken Elin Fridolfssons resa i Sveriges mästarkock går vidare som en av de fem bästa.

Men den här veckan var det efter en nervös elimineringstävling.



FOTO: DANIEL OHLSSON/TV4

•
Veckans uppgift var att laga duva som stjärnkocken och jurymedlemmen Markus Aujalay. Efter demonstrationen var det dags för de tävlande att efterhärma Aujalays rätt – lättare sagt än gjort.

Detaljerna i tillbehören blev avgörande och för Elin Fridolfssons del var det de karamelliserade äpplena som ställde till med problem. Den första omgången blev för brända – vilket jurymedlemmen Leif Mannerström också uppfattade – och hon tvingades göra om dem.

– Alltså, vem kom på kamend... kand... Jag vet inte ens vad de heter! Bruna sockeräpplen, sa hon frustrerat.

När det blev dags för provsmakning tvivlade hon också märkbart på sig själv.

– Det är det där dumma äpplet... Det kan nog vara det som tar mig till elimineringen i dag, funderade Kalmarkocken.

Och hon fick rätt. Tillsammans med Mikaela och Sofie ställdes Elin Fridolfsson inför en utmaning som ingen av de tre hade gjort tidigare, nämligen inälvsmat. Elin Fridolfsson fick kalvbräss som hon senapsstuvade och serverade med friterad grönkål och picklad lök och äpple.

– För att vara första gången jag lagar kalvbräss så är jag stolt över mig själv, sa hon när allt var klart.

Och det hade hon all anledning att vara. Juryn kritiserade mängden syra i rätten, men den var bättre än Mikaelas som fick lämna programmet.

Fem deltagare är kvar i programmet.

Nästa tävling



Äventyret är över för Elin Fridolfsson

Elin Fridolfsson har gjort succé i Sveriges Mästerkock.

Men i går tog resan slut.

– Har man klarat det här klarar man vad som helst, säger hon i programmet.



Tävlingen avgjordes i Tokyo.

Deltagarna skulle inledningsvis göra var sin bentolåda, alltså en slags japansk lunchlåda. Elin Fridolfssons rätt räckte inte och hon skickades till elimineringstävling mot Paul Köhlhorn.

De skulle testa en traditionell, japansk soppa och pricka in så många som möjligt av de 15 olika smakerna.

Och det blev en dramatisk uppgörelse.

Hon fixade fem rätt medan Paul Köhlhorn plockade in sex av smakerna – och därmed var Mästerkocksäventyret slut för en märkbart tagen Elin Fridolfsson.

– Nu är det slut, åh, det var kul, jag kom topp fem, konstaterade hon i programmet efter att ha fått beskedet av juryn.

Och hon fick med sig rejält med beröm av Sveriges Mästerkock-juryn.

– 21 år gammal och en sådan fantastisk matlagare. Du har bjudit oss på fantastiska smaker och vilken framtid du har framför dig, sade jurymedlemmen Mischa Billing

Och hon lät inte heller själv helt förkrossad efteråt.

– Gud, har man klarat det här klarar man vad som helst, sade hon.

– Nu har precis livet börjat, det finns så mycket här i världen jag ska ta för mig av, avslutade Elin Fridolfsson.