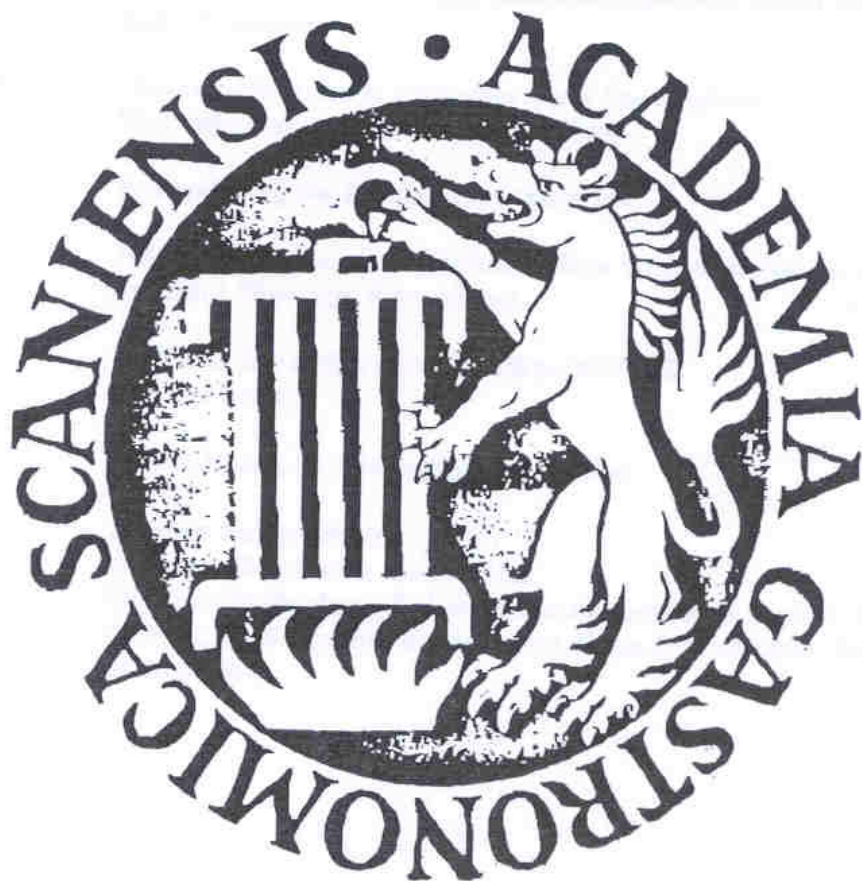


Inbjudan till ett

Symposium om Matkultur i Blekinge

på Ronneby Brunn i Ronneby
den 24 mars 1994



Bäste Vän!

Hjärtligt välkommen till det första Symposiet om Matkultur i Blekinge den 24 mars på Ronneby Brunn. Huvudarrangör är den Skåneländska Gastronomiska Akademien, ACADEMIA GASTRONOMICA SCANIENSIS. Programmet har sammanställts tillsammans med hushållsläraren Gunnel Haller och omfattar en intressant exposé om matkultur i Blekinge.

Symposets syften är:

1. Beskriva matens och måltidernas kulturella betydelse för människan.
2. Beskriva faktorer som har format matkulturen i Blekinge.
3. Beskriva hur man allmänt kan befrämja ett traditionellt kök, både vad gäller husmanskost och gillesmat. Vi bör kunna locka turister till Blekingekrogar med traktens specialiteter.
4. Försöka återuppliva gamla maträtter och diskutera hur vi skall kunna klara dagens medicinska krav vad gäller hälsosam mat.
5. Diskutera hur man kan befrämja trivsel och välbefinnande i samband med måltider.
6. Slå ett slag för matkulturen i Blekinge. Föräldrar och skolor bör också bära sitt uppfostringsansvar och servera en varierad husmanskost samtidigt som barnen blir uppfostrade i matkultur.

Symposiet är ett heldagsarrangemang med middag kl 12 och provsmakningar i en avspänd och gemytlig atmosfär, som ger många tillfällen till intressanta kontakter.

Symposet kommer att avslutas med en allmän diskussion under en timme.

Hjärtligt välkommen!

Academia Gastronomica Scaniensis, Blekinge Läns Museum & Folklivsarkivet, Lunds Universitet.

Program

Torsdagen den 24 mars 1994

- 08.00-09.15 Registrering
- 09.15-09.35 *Ingemar Jeppsson*, Blekinge Läns Museum, Karlskrona
Välkomsthälsning
- 09.35-09.45 *Sven-Olle Olsson*, Academia Gastronomica Scaniensis,
Malmö.
Inledning
- 09.45-10.30 *Jan-Öjvind Swahn*, Academia Gastronomica Scaniensis,
Lund
Traditionell blekingsk mat och matseder.
- 10.30-11.00 Kaffe med rågskorpa, förfriskningar.
- 11.00-11.30 *Knut Andersson*, Karlskrona
Kosten förr på en blekingsk skärgårdsö
- 11.30-12.15 *Sölve Persson*, Ronneby Brunn
Blekingsk mat på restaurangbordet förr och
idag.
- 12.15-13.15 Middag
- 13.15-14.00 *Curt Johansson*, Mörrums fiskeriförvaltning, ASSI Domän,
Lax i Mörrum
- 14.00-14.45 *Gunnar Sellerberg*, Fiskeriverkets Östersjölab.
Hur mår Östersjön. Torskfisket idag.
- 14.45-15.15 Avsmakning av Blekingsespecialiteter
- 15.15-16.00 *Hans G Wachtmeister*, Johannishus Godsförvaltning AB
Jakten i Blekinge förr och nu.
- 16.00-16.45 *Kristina Kristoffersson*, Karlshamns AB
Fettet i kosten.
- 16.45-17.00 Avsmakning av Blekingsespecialiteter
- 17.00-18.00 *Anders Salomonsson*
Avslutande allmän diskussion.
Eventuella förslag till diskussionsämnen kan översändas
skriftligt till Gunnel Haller eller Sven-Olle Olsson. Adresser på
sista sidan.

Anmälan:

Deltagaravgiften är 400 kr per person och den inkluderar mat och dryck under symposiet. Anmälan sker genom insättning av deltagaravgift på bankgironummer 5812-2961, under adress:

Skåneländska Gastronomiska Akademien

c/o Claes Woelfer

Bülow Hübés väg 11 D

216 18 Malmö

Glöm ej att tydligt ange namn och adress på inbetalningstalongen. Anmälan är ej definitiv förrän vi har mottagit deltagaravgiften. Vid övertäckning gäller turordning. Eventuella överblivna platser kan köpas under registreringen och eventuell övernattning ordnas i egen regi.

För vidare information:

Sven-Olle Olsson

Vannavägen 46

212 32 Malmö

tel: 040-49 05 35

fax: 040-49 66 45

Gunnel Haller

Regnbågsgatan 4

371 51 Karlskrona

tel: 0455-24 307

Ingemar Jeppsson

Blekinge Läns Museum

Box 111,

371 22 Karlskrona

tel: 0455-801 20

fax: 0455-131 68

Arrangörer:

Skåneländska Gastronomiska Akademien

(Academia Gastronomica Scaniensis)

Blekinge Läns Museum

Folklivsarkivet, Lunds Universitet

