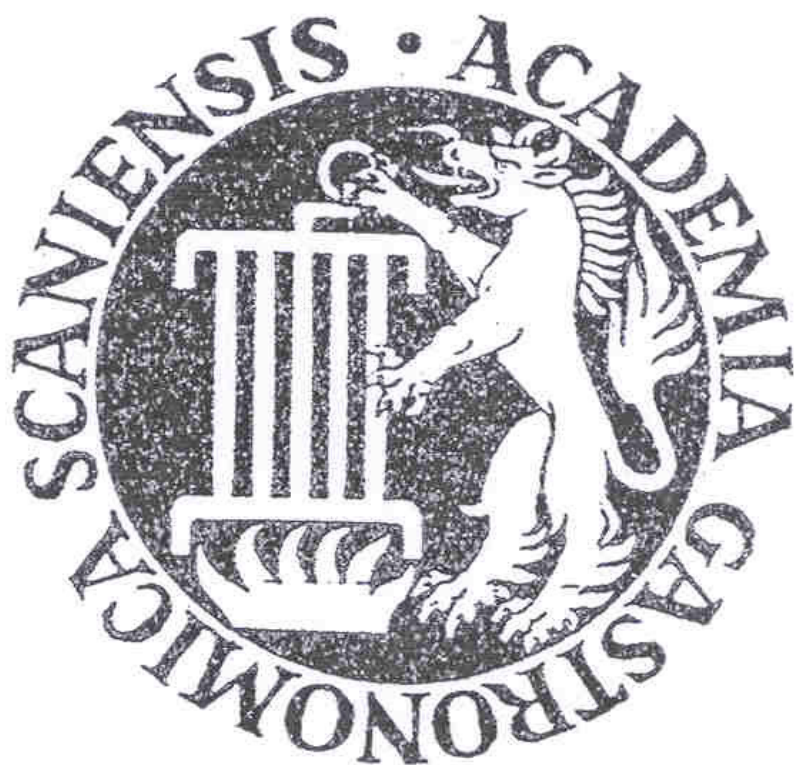


Inbjudan till ett

**SYMPOSIUM OM  
MAT OCH MATKULTUR  
I HALLAND**

på Stadshotellet i Laholm  
den 7 mars 1995



## *Bäste Vän!*

Hjärtligt välkommen till det första Symposiumet om Mat och Matkultur i Halland den 7 mars på Stadshotellet i Laholm.

Huvudarrangör är den Skåneländska Gastronomiska Akademien, ACADEMIA GASTRONOMICA SCANIENSIS.

Programmet har sammanställts av hemkonsulent Gunnel Larsson, Hushållningssällskapet Halland och omfattar en intressant exposé över mat och matkultur i Halland.

Symposiets syften är:

1. Beskriva matens och måltidernas kulturella betydelse för människan.
2. Beskriva faktorer som har format matkulturen i Halland.
3. Beskriva hur man allmänt kan befrämja ett traditionellt kök, både vad gäller husmanskost och gillesmat.  
Vi bör kunna locka turister till Hallands krogar och matställen 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 Halland. 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 måltid mitt på dagen och provsmakningar. I en avspänd och gemytlig atmosfär givs många tillfällen till intressanta kontakter.

Symposiet kommer att avslutas med en allmän diskussion.

*Hjärtligt välkommen!*

Academia Gastronomica Scaniensis & Hushållningssällskapet Halland

## Program

Tisdagen den 7 mars 1995

- 08.30-09.15 Registrering, kaffe med dopp.
- 09.15-09.30 Välkomsthälsningar av landshövding Björn Molin, Halmstad och praeses i Skåneländska Gastronomiska Akademien Sven-Olle Olsson, Malmö.
- 09.30-10.15 Kulturhistorisk exposé över halländska gästgivaregårdar, f d länsmuseumchef Bengt-Arne Person, Varberg, kåserar
- 10.15-10.30 Fruktpaus.
- 10.30-11.45 Hur västkusten blivit ostkust, Eric Rasmusson, Lund berättar. Försäljningschef Gerhard Regouw, Arla Ost låter oss möta de halländska ostarna.
- 11.45-11.55 Halländska Snapssällskapet, Snapsakademien, stiftaren Ingemar Lindell, Oskarström.
- 11.55-12.05 Laxen - i gott sällskap, f d länsrådet Eric Djuräng presenterar Halmstads Laxgille.
- 12.05-12.15 Det halländska vägmatsprojektet, hemkonsulent Gunnel Larsson, Halmstad.
- 12.15-13.15 Maten på bordet, restaurangchef Lars Alwå presenterar lunchens rätter.
- Lunch
- 13.15-13.45 Grönkålsakademien, ordförande Sven Gustafsson, Stockholm
- 13.45-15.15 Laga vi, äta ni, Per Ekbom Länsstyrelsen presenterar kavalkaden av deltagande halländska odlare, uppfödare och förädlingsindustrier. Provs smakning.
- 15.15-16.00 Diskussion och avslutning.

## Medverkande företag:

Arla Halmstad  
Arla Ost AB, Kvibillemejeri  
Sia glass AB  
Bårarps gårdsbutik  
EB-fågel  
Korvpojarna AB  
Risbergs chark AB  
Torsåsen fågelprodukter AB  
Laxbutik i Heberg  
Tiraholms fisk  
Ostronskivlingodlare

Inge Andersson odl AB  
Jörgen Bengtsson  
AB Berntssons potatislager  
Laholms chips AB  
Semper AB  
Wrångarps spettkaksbageri  
Sofiero bryggeri AB  
Strömfors bryggeri  
V&S AB  
Göstas Café  
Champinjonodlare

## Anmälan:

Deltagaravgiften är 500 kronor per person och den inkluderar mat och dryck under symposiet. Anmälan sker genom insättning av deltagaravgiften på bankgironummer 5812-2961, under adress:  
Skåneländska Gastronomiska Akademien  
c/o Claes Woelfer  
Bülow Hübés väg 11 D  
216 18 Malmö

Anmälan bör vara oss tillhanda före den 1 mars. Glöm inte att tydligt ange namn och adress på talongen. Anmälan är ej definitiv förrän vi har mottagit deltagaravgiften. Vid övertäckning gäller turordning. Eventuella överblivna platser kan köpas under registreringen och eventuell övermattning ordnas i egen regi.

