

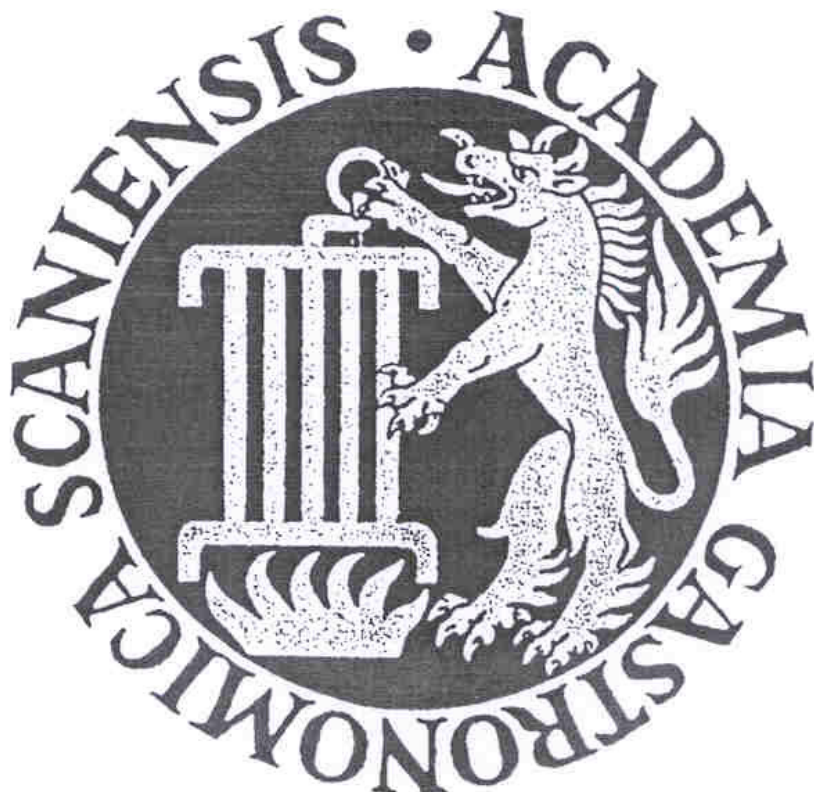
## INBJUDAN

# *Drycker till vardags och fest.*

Ett symposium om drycker arrangerat av  
Skåneländska Gastronomiska Akademien

Grand Hotel, Lund.

Torsdagen & Fredagen den 25-26/9 1997.



# *Academia Gastronomica Scaniensis*

## **Program:**

(med reservation för eventuella förändringar)

## **Dag 1. Torsdagen den 25 september 1997**

- 10 00      **Praeses hälsar välkommen**
- 10 10      **En översikt av dryckernas systematik.**  
Sven-Olle Olsson, Malmö.
- 10 30      **Kulturhistorisk översikt av dryckerna för vardag och fest.**  
Nils-Arvid Bringéus, Lund.
- 11 00      **Dryckeskonsumtionens historiska utveckling.**  
Ola Arvidsson, Folkhälsoinstitutet, Stockholm.
- 11 25      **Dryckerna som näringskälla.**  
Nils-Georg Asp, Lund.
- 11 45      **Den objektiva och subjektiva smaken.**  
Korta inledningar av Halina Agerheim, Kävlunge, Per Hermansson, V&S, Stockholm och Renée Valeri, Lund. Därefter paneldiskussion.
- 12 30      **Middag**
- 14 00      **Ur brunn och butelj. Om vatten och läskedrycker, branschens utveckling.**  
Hans Nordlöf, Pripps, Stockholm.
- 14 20      **Reklamens mäktiga makt.**  
Gunilla Jarlbro, Lund
- 14 45      **Vatten och läskedrycker - hälsodrycker?**  
Hans-Bertil Hansson, Malmö.
- 15 05      **Det skånska äpplemusteriet.**  
Ingvar Åkesson, Karakås Kivik AB, Kivik.
- 15 20      **Mjölk, från råmjölk till Proviva.**  
Rolf Bjerndell, Skånemejerier, Malmö.
- 15 45      **Mjölksubstitut: den nya havredrycken.**  
Rickard Öste, Lund
- 16 00      **Förfriskningar**
- 16 30      **Kaffe, te och choklad.** Lars Elgklou, Stockholm.
- 17 00      **Provsmafningsmessa, se sista sidan!**
- 19 30      **Bankett**

# *Academia Gastronomica Scaniensis*

## **Dag 2. Fredagen den 26 september 1997**

- 09 00      **Alkoholkonsumtionens medicinska effekter.**  
Kurt Swärdsudd, Uppsala.
- 09 30      **Dryckesjuridiken i dagens Europa.**  
Anders G Åkesson, Malmö.
- 09 45      **Den aktuella svenska dryckesmarknaden i europeiskt perspektiv.**  
Gabriel Romanus, Systembolaget, Sockholm
- 10 15      **Alkoholhantering - etiska och marknadsmässiga synpunkter.**  
Egon Jakobsson, V&S, Stockholm.
- 10 45      **Förfriskningar.**
- 11 15      **Paneldiskussion om alkohol, hälsa och lagstiftning.**  
Förmiddagens föreläsare,  
moderator Sven-Olof Isacson, Malmö.
- 12 30      **Middag**
- 14 00      **Traditionell bryggning av öl och dricka.**  
Anders Salomonsson, Lund.
- 14 15      **De olika ölens smakmässiga skillnader.**  
Hans Nordlöf, Pripps, Stockholm.
- 14 30      **Moderna trender inom vinhanteringen.**  
Urban Laurin, Uppsala.
- 15 00      **Förfriskningar**
- 15 30      **Destillerade drycker.**  
Folke Andersson, V&S, Falkenberg.
- 16 00      **Skånsk brännvinshistoria,**  
Åke Werdenfels, Sölvesborg.
- 16 30      **Kryddning av brännvin.**  
Börje Karlsson, V&S, Stockholm.
- 17 00      **Provsmafningsmässa, se sista sidan!**

### **Sponsorer:**

EuroLaw EEIG, Kiviks Musteri AB - Åkesson & Söner AB, Pripps -  
Bundlän, Procordia, Skånemöjorier, Systembolaget, Vin och Sprit, Zoega



# Academia Gastronomica Scaniensis

## Provsmakningsmässa:

Efter föredragen kl 17 under båda dagarna kommer en provsmakningsmäs

sa att hållas. Under fredagen kommer dessutom en del provsmakningar att arrangeras under sakkunnig ledning. Utöver vad som nämns nedan planeras bl a whisky-, calvados- och portvinsprovningar där detaljerna ännu inte är klara. Under provsmakningsmässan blir det provsmakning på olika drycker. Samtidigt erbjuds lite tilltugg i form av en buffé, så att olika mat-dryck-kombinationer kan provas:

Icke alkoholhaltiga drycker:

Buteljerat vatten, mjölkdrycker, safter, muster och läskedrycker, Olika kaffesorter och tesorter samt chokladdrycker.

Alkoholdrycker:

A. Alkoholsvaga viner och öl.

B. Huvudtyperna av öl, självjästa, överjästa, underjästa, ljusa, mörka, korn, vete, och rågöl samt svagdricka och drickablandning.

**Hans Nordlöf, Pripps leder en ölprovning**

C. Provning av vin från olika vindruvor och samma druva från olika geografiska områden.

D. Exempel på defekter av vin.

E. Typexempel på olika sorter av whisky, armagnac, brandy och grappa.

F. Typexempel på olika kryddningar av brännvin.

**Skånska Snapssällskapet demonstrerar olika brännvinskryddningar**

**Sveriges Bartenders Gille (SBG) håller en grundläggande cocktailgenomgång.**

## Anmälan:

Anmälan sker genom insättning av deltagaravgift:

1. 700 kr för en dag per person

2. eller 1000 kr för båda dagarna per person

3. samt 500 kr för banketten per person,

allt inklusive, till Akademiens bankgironummer 5812-2961, Skåneländska Gastronomiska Akademien, Malmö.

Anmälan bör vara oss tillhanda före den 20 september 1997. Glöm ej att tydligt ange namn, adress, deltagande en eller två dagar samt anmälan till bankett. Anmälan är ej definitiv förrän vi har mottagit deltagaravgiften. Vid övertäckning gäller turordning. Eventuella överblivna platser kan köpas under registreringen. Bekräftelse på mottagen deltagaravgift skickas ej ut. Vid eventuell övertäckning hör vi av oss. Bokning av hotellrum sker individuellt, ring Grand Hotel: 046-211 70 10!

## Adress:

Skåneländska Gastronomiska Akademien

Box 1021

212 10 Malmö

tel: 040-49 05 35

fax: 040-49 66 45

till kassören Claes Woelfer:

tel & fax: 0431-631 57