

## Program i Stora salen kl 20.30

### Meny & viner:

Vit sparris med beurre blanc och laxrom,  
2005 Wittman Riesling, Rheinhessen -Tyskland

●  
Liten göstimbal med hummer musselragu och "nällor",  
2004 Domaine Felines Jourdan , Picpoul de Pinet

●  
Skånskt lamm, rosastekt rygg och confiterad bog,  
syrade späda morötter ramslöksallad och nypotatis,  
2001 Proyecto CU4TRO, Bodegas Concavins, Spanien

●  
Dessert i tre smaker jordgubb, rabarber & choklad,  
2001 Château Cousteau, Cadillac – Frankrike

●  
Kaffe och spettkakor

### Festsupé

Festsupé komponerad och tillagad av Grand Hotels köksmästare Mats Petersson.

Urvalet av viner har gjorts av restaurangchef Janos Balogh.

Menyn och vinerna presenteras utifrån ursprung, smak, färg och med en gnutta poesi av direktörerna, fil dr hc Christina Möller och Leif Paulsson, under måltiden.

Allt för att måltiden skall få en ytterligare dimension i matspråket.

### Klädsel

Smoking eller mörk kostym.

### Pris

1 000 kr/person, 900 kr/person för Vänföreningens medlemmar.

### Anmälan:

Anmälan sker genom insättning av deltagaravgift till Akademiens bankgironummer 5812-2961 eller postgironummer 92 68 620-3. Anmälan bör vara oss tillhanda före den 24 april.

Deltagarantalet är begränsat. På grund av eventuell platsbrist i Piratensalen ber vi Er att ange om Ni anmäler Er till både evenemanget i Piratensalen och i Stora Salen eller om Ni bara anmäler Er till Supén i Stora Salen!

Glöm ej att tydligt ange namn, adress & telefonnummer på alla anmälda!

Anmälan är ej definitiv förrän vi har mottagit deltagaravgiften. Vid överteckning gäller turordning.

Bekräftelse på mottagen deltagaravgift skickas ej ut.

Vid eventuell överteckning hör vi av oss.

### Adress:

Skåneländska Gastronomiska Akademien,  
Box 1021, 212 10 Malmö

tel: 040-49 05 35, fax: 040-49 66 45, e-post: [acad.gastr.scan@telia.com](mailto:acad.gastr.scan@telia.com)

till kassören Lennart Englesson:

tel: 046-73 70 07, fax: 046-73 71 11, e-post: [lennart@wirketorp.se](mailto:lennart@wirketorp.se)

# INBJUDAN

## *Skåneländska*

## *Gastronomiska Akademiens*

## *Årsfest*

## *på Grand Hotel i Lund.*

*Fredagen den 28 april 2006*

*Klockan 17.00*



### Program i Sten Bromansalen med start kl 17.00:

- Provsbakning och information om pristagarnas alster samt välkomstdrink.

### Program i Piratensalen med start kl 18.00:

- Välkomsthälsning av praeses.
- Presentation av årets begivenheter av sekreteraren
- Installation av två nya ledamöter fil dr Helena Sandberg, Lund och projektledare, agronom Hans Bergsten, Halmstad.

### Akademiens diplom till:

- Blomlöfs Rökeri, Brömsebro, Bo Blomlöf, Fågelmara, *för mästerligt rökta fiskprodukter av högsta kvalitet*, harangeras av Sven-Olof Isacson.
- Plönninge Naturbruksgymnasium, husmor Åsa Bengtsson med personal, Laholm, *för smakfull mat till elevernas bästa*, harangeras av Hans Bergsten.
- Olov Viktors Bageri och Café, Christer Alfredsson, Glemminge, *för ett konsekvent och kvalitetsinriktat arbete för att bevara och utveckla skåneländsk bageri- och konditorikultur*, harangeras av Gunnar Törnquist.

### Dryckesdiplom till f landshövding Bertil Göranssons minne:

- Journalisten Håkan Engström, Sydsvenskan, Malmö, *för praktverket: ”En Öl Bok”, fullödlig, välskriven och inspirerande*, harangeras av Sven-Olle Olsson.

### Bertil Göranssons Bjärsjölagårdsstipendium på 10 000 kr, tillsammans med

### Hushållningssällskapet Malmöhus:

- Bangs Fjäderfäslakteri AB, Jan & Anita Bang, Arlöv, *för salmonellafria ankor av högsta gastronomiska klass*, harangeras av Helmut Prössel.

### Akademiens och Stiftelsens Sveriges Bästa Bords Mårtenspris:

- Anders Vendel, Mötesplats Österlen, Löderup, *för gastronomi av högsta klass, hög kreativitet i kombination med lokalt producerade färsk råvaror av yppersta kvalitet*, harangeras av Stefan Holmström

### Akademiens och Sparbanksstiftelsen Färs och Frostas forskningspris på 100 000 kr:

- Fil dr Håkan Jönsson, Etnologiska institutionen, Lunds Universitet, *för sin utomordentliga och idérika doktorsavhandling i etnologi: ”Mjölk. En kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi”*, harangers av Nils-Arvid Bringéus.

### Akademiens och Sparbanksstiftelsen Färs och Frostas forskningsstipendium, harangeras av Sven-Olle Olsson:

- 90 000 kr till fil dr Hanna Sepp, Gastronomiutbildningen, Högskolan Kristianstad, *för att studera sensorikens betydelse för att förbättra måltidernas och äldrevårdens kvalitet.*
- 50 000 kr till tekn dr Alejandra Vásquez, LTH, Lund, *för att studera mekanismerna bakom laktobacillers probiotiska effekter på immunsystemet.*
- 50 000 kr till fil dr Federico Gómez Galindo, LTH, Lund, *för att studera pulserande elektriska fälts (PEF) användbarhet inom livsmedelsindustrin.*
- 12 000 kr till civ ing, doktorand Hanna Åberg, LTH, Lund, *för kongressresa till Montreux om livsmedelskolloider för att fördjupa kunskaperna om hur fett kan bytas ut mot kostfiber i produkter med hög proteinhalt.*

### Akademiens och Sparbanksstiftelsen Färs och Frostas kompetensutvecklingsstipendium, harangeras av Sven-Olle Olsson:

- 30 000 kr till kocken Erik Lundqvist, Löberöd, *för utlandspraktik inom kockyrket.*
- 25 000 kr till restaurangchef Anders Olsson, Lund, *för sommelierutbildning.*
- 19 000 kr till köksmästare Thomas Gustavsson, Malmö, *för vidareutbildningar, däribland gesällbrev.*
- 13 000 kr till servitris Andrea Marsnerova, Lund, *för sommelierutbildning.*
- 13 000 kr till servitris Helen Lindvall, Malmö, *för sommelierutbildning.*

### Diplom från Spettkakstävlingen på Skånemässan i Malmö år 2005 till:

- Wickie Offerlind, Offerlinds Spettkaksbageri i Genarp, som segrare i tävlingen *för en klassisk skånsk spettkaka med fin färg, fina proportioner och utmärkta toppar. Smaken var elegant och konsistensen spröd.*
- Johanna Jeppssons Spettkaksbageri i Malmö, fick hederspris för *nyttänkande inom spettkaksbageriet*

### Presentation av Vänföreningen av ordförande Marie Pieplow, Malmö, samt utdelning av Vänföreningens stipendium à 10 000 kr till Simon Giles, kock, Hästhagens förskola, *för en matpolicy som motverkar sockerberoende och fetma hos barn*, harangeras av Kerstin Adlén

### Högtidstal av biskopen i Linköpings stift, doc, teol dr, Martin Lind med titeln: *”Den heliga måltiden – några perspektiv från religion och kyrka”*. Martin Lind är född i Malmö och utbildad i Lund samt ledamot i Gastronomiska Akademien och i Hagdahlsakademien.