

VÄLKOMMEN TILL BÖRSHUSSET I MALMÖ
FREDAGEN DEN 20 APRIL 2007 KLOCKAN 16.00

LJUSGÅRDEN 20.00

Supé komponerad av Jan Hedh, Kenneth Ingelsson och Wilhelm Pieplow

MENY

Den skånska gärtlilen (Ansussharenus scaniensis)

i tre variationer Gäsrillete, Rimmad griskind, Kryddstill

Carslberg Hof och Malmö Akavitt

*
Consommé med kanin och tuppleverbalottine

Catena Alamos Chardonnay 2004, Mendoza, Argentina

Dinkepiperad ugnsstekt rimmad ål med

gratinerad havskräfta och krusbärskompott

Coltarenzio Pinot Nero Classico 2005, Trentino Alto Adige

Granité gjord på Malmö Akavitt

Sprängd tupp i sötsur nässelsås med vit sparris, toppmunklor och morot

Felines Jourdan Picpoul de Pinet 2005, Languedoc

Kvibillebeignet med syltade rabarber

Allesvehoren Fine Old Vintage 2001

Flädermousse med jordgubbskompott

Gammaldags nyponsoppa med vispgrädd

Rabarbersmulpaj på värt vis

Anyou Blanc

Kaffe med avecpraliner

UNDERHÅLLNING

"Bland grytor och kastruller i valstakt"

av "Trio Tre Herdar" – kyrkoherdarna: Mats Andersson – Risberg, Kävlunge,
Ove Backland, Lodddeköpinge och Per Svensson, Läckalånga – Stävie.

KLÄDSEL

Smoking eller mörk kostym.

PRIS

1 000 kr per person för Vänföreningens medlemmar samt 1 200 kr för övriga, allt inklusive.

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 15 APRIL 2007.

Deltagarantalet är begränsat till 190 deltagare. Först till kvarn..!

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

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

Bekräftelse på mottagen deltagaravgift skickas ej ut. Vid eventuell överteckning hör vi av oss.

ADDRESS

Skåneländska Gastronomiska Akademiens, Box 1021, 212 10 Malmö

tel: 040-49 05 35, fax: 040-49 66 45, e-post: acad.gastrscan@telia.com

till kassören Lennart Englesson: tel: 046-73 70 07, fax: 046-73 71 11, e-post: lennart@wirketorp.se



PORTO
BETALT

Malmö

Malmö

AVS:
Skåneländska Gastronomiska Akademiens,
Box 1021, 212 10 Malmö

PROGRAM

16.00 ÖSTRA BÖRSSALEN:

Välkomstdrink samt provsmakningar av produkter och presentationer av resultat och planer från mottagare av årets utmärkelser.

17.30 STORA BÖRSSALEN:

Välkomsthälsning av Preses.

17.35 Högtidstal av författaren och ordföranden för Gastronomiska och Måltidsakademiens Vänner, journalisten Magdalena Ribbing, Stockholm om "Bordets nöjen och etikett".

18.15 Presentation av årets begivenheter av sekreteraren

18.25 Utdelning av årets utmärkelser:

DIPLOMUTDELNING

- Mikael Jidenholm, Ugglarps Grönt, Slöinge: "för utpräglat sinne för grönsaks kvalitet - en enastående grönsaksleverantör", harangeras av Stefan Holmström.

- Ugglarpsföretagen, Thomas Olander, Malmö: "för framgångsrikt kulinariskt och näringsriktigt nyskapande i en traditionsrik bransch", harangeras av Nils-Georg Asp.

- Wanås Gods AB, Carl Gustaf Wachtmeister, Knislinge: "för framgångsrik storskalig ekologisk mjölkproduktion med egna råvaror och slutprodukter av högsta klass", harangeras av Lennart Englesson.

BERTIL GÖRANSSONS MINNESDIPLOM

- Absolut Vodka V&S, Krister Asplund, V&S Absolut Spirits, Åhus: "för en enastående världsprodukt med iderik marknadsföring", harangeras av Sven-Olle Olsson.

BJÄRSJÖLAGÅRDSSTIPENDIET Å 10 000 KR TILL MINNE AV BERTIL GÖRANSSON, TILLSAMMANS MED HUSHÅLLNINGSSÄLLSKAPET MALMÖHUS:

- Nedraby Spettkaksbageri, Brita Andersson, Tomelilla: "För en enastående insats att befrämja den traditionella skånska spettkaksbakningen", harangeras av Jan Hedh.

ANDERS SALOMONSSONS MINNESSTIPENDIUM Å 5 000 KR

- Fil dr Richard Tellström, Restauranghögskolan, Grythyttan: "för sin unika förmåga att kombinera akademiskt djup med praktisk utveckling av måltidsbranschen", harangeras av Håkan Jönsson.

MÅRTENSPRISET:

- Heagårds Skafferi, Marie Torstensson, Halmstad. Motivering: "Från stall till silverkrog på fem år med tonvikt på smak, miljö och atmosfär", harangeras av Gunnar Törnquist.

FORSKNINGSPRIS Å 100 000 KR TILLSAMMANS MED SPARBANKSSTIFTELSEN FÄRS OCH FROSTA

- Civilingenjören, tekn dr Margareta Leeman, Industriell näringslära, LTH: "för grundliga studier av potatisstärkelsens biotillgänglighet och dess metabola konsekvenser" harangeras av Eva Tornberg.

FORSKNINGSSTIPENDIUM Å 100 000 KR TILLSAMMANS MED SPARBANKSSTIFTELSEN FÄRS OCH FROSTA:

- Civilingenjören, tekn dr Tobias Olofsson, Industriell mikrobiologi, LTH: "för studier av mjölksyrabakterier och funktionella livsmedel".

KOMPETENSUTVECKLINGSSTIPENDIER TILLSAMMANS MED SPARBANKSSTIFTELSEN FÄRS OCH FROSTA:

- 20 000 kr till restaurangchefen Emma Andersson, Lund, för sommelierutbildning

- 20 000 kr till fil kand och hovmästaren Ann Boström, Höör, för sommelierutbildning

- 20 000 kr till köksmästaren och restaurangläraren Anders Danilo, Lund, för sommelierutbildning

- 20 000 kr till fil kand och bartendern Håkan Nilsson, Lund, för sommelierutbildning

- 20 000 kr till servitören Marcus Nyberg, Hörby, för sommelierutbildning

- 20 000 kr till servitören Magnus Palmqvist, Lund, för sommelierutbildning

- 15 000 kr till kocken Jesper Nordberg, Lund, för bl a choklad- och dessertutbildning

- 7 000 kr till kocken och kallskänkan Kim Lantz, Lund, för tryffelkurs Valrhona i Frankrike

- 4 000 kr till restaurangchefen Anders Olsson, Lund, för utbildningsbevis från Wine & Spirit Education Trust

19.40 VÄNFÖRENINGEN

- Presentation av Vänföreningen av ordförande Marie Pieplow, samt utdelande av Vänföreningens stipendium å 10 000 kr till: Dietisten vid Malmö äldreomsorg, Kristina Stefanovic Andersson: "för ett glödande engagemang för att alla inom äldreomsorgen skall få rätt mat vid rätt tillfälle", harangeras av IngaLill Hall.

19.50 Presentation av meny och vinerna av Kenneth Ingelsson, Jan Hedh, Marie och Wilhelm Pieplow

SPONSORER: LYCKEBY CULINAR AB • SKÅNEMEJERIER EK FÖRENING