

20.00 Supé i Stora Salen komponerad av Thomas Drejing och Mats Persson:

Meny:

Tre varianter på sill, lax och Ringsjögös med Mellbykavring och smör från Vilhelmsdal.

*

Syltat lår och rimmat bröst av Bosarpskyckling med vårens nässlor och späd kål.

*

Mogna ostar från Vilhelmsdals gårdsmejeri.

*

Gåendes dessert med gammelskånska och modernare sötsaker.

*

Kaffe

23.00 Dans till orkestern "Swing After Work" med: Fredrik John – trombon, Bob Stalin - piano, Anders Rudnert – bas och Nisse O Månsson – trummor.

Klädsel: Smoking eller mörk kostym.

Pris: 800 kr per person för Vänföreningens medlemmar samt 1000 kr för övriga, allt inklusive.

Anmälan: Anmälan sker genom insättning av deltagaravgift till Akademiens bankgironummer 5812-2961 eller postgironummer 926 86 20-3. Anmälan bör vara oss tillhanda före den 11 april. Deltagarantalet är begränsat och principen "först till kvarn" gäller! 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.

Hotellrum kan bokas på Grand eller Lundia till ett reducerat pris med 100 kr på enkelrum och 200 kr på dubbelrum.

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

Sponsorer:

- Fruktservice,
- Lyckeby Culinar AB,
- Skånemejerier Ek Förening,
- Ugglarps Slakteri AB.

INBJUDAN

Skåneländska Gastronomiska Akademiens Årsfest på Grand Hotel i Lund.

*Fredagen den 18 april 2008
Klockan 17.00*



Piratenfoajén samt Sten Bromansalen:

17.00 Välkomstdrink med provsmakningar av produkter, presentationer av resultat och planer från mottagare av årets utmärkelser samt utställningar från våra sponsorer.

Piratensalen:

18:00 Välkomsthälsning av preses.

Högtidstal av professor Carl Jan Granquist om "Måltiden – sinnenas språk".

Presentation av årets begivenheter av sekreteraren.

Installation av nya ledamöter i Akademien:

- som hedersledamot presidenten i Det Danske Gastronomiske Akademi **Jan Krag Jacobsen**, Faerum, Danmark, introduceras av preses,
- som hedersledamot landshövdingen i Skåne län **Göran Tunhammar**, Malmö, introduceras av Bengt Holgersson,
- som ledamot med ansvarsområdet "Mat och måltidskunskap med beteendevetenskaplig inriktning" professor **Maria Lennernäs**, Kristianstad, introduceras av Nils-Georg Asp,
- som ledamot med ansvarsområdet "Matkultur i Blekinge" författaren och gastronomen **Ann-Mari Williamsson**, Säby, introduceras av Sven-Olof Isacsson.

Utdelning av årets utmärkelser:

- **Diplom:**
 - **Chocolatière Maria Escalante**, Les Trois Roses Chocolaterie, Malmö, "för pionjärbetet att förmedla kunskap om smakrikedom i olika chokladsorter från olika kulturer", harangeras av Bengt W Johansson
 - **Österlen Sparris, Skillinge**, Karin von Schenck och Robert Nilsson, "för pionjärbetet med sparris som primör och som viktig komponent i den skånska matkulturen", harangeras av Lennart Englesson
 - **Vilhelmsdals Gårdsmejeri**, Lars & Christine Anderberg, Hammenhög, "för småskalig osttillverkning av utomordentlig och jämn kvalitet", harangeras av Håkan Jönsson
 - **Bosarps ekologiska kycklingar**, Claes Göran och Birgitta Alwén, "för ekologisk och KRAV godkänd kycklingproduktion av allra högsta klass", harangeras av Helmut Prössel
- **Bertil Göranssons minnesdiplom**
 - **Sommelier Håkan Nilsson**, Helsingborg, "för mycket framgångsrik verksamhet som vininspiratör och kunskapsförmedlare", harangeras av Marie Pieplow.
- **Bjärsjölagårdsstipendiet à 10 000 kr till minne av Bertil Göransson**, tillsammans med Hushållningssällskapet Malmöhus
 - **Skånska vilt Sjunkaröds**, Pär-Ola Andersson, Vinslöv. "för högklassig produktion av viltkött, samt stor idériedom för utveckling av verksamheten" harangeras av IngaLill Hall

- **Mårtenspriset tillsammans med Sveriges Bästa Bord (SBB)**
 - **Kock: Kalle Bengtsson, Gastro**, Helsingborg, "för kokkonst av högsta klass och framgångsrik pedagogiska gärning" harangeras av Gunnar Törnquist
- **Forskningspris à 100 000 kr tillsammans med Sparbanksstiftelsen Färs och Frosta**
 - **Fil dr Rikard Alm**, Biokemi, Kemiska Institutionen, Lunds universitet: "För metoder att upptäcka allergener i jordgubbar," harangeras av Sven-Olof Isacsson.
- **Forskningsstipendium tillsammans med Sparbanksstiftelsen Färs och Frosta**, harangeras av preses:
 - **100 000 kr till Jenny Bengtsson**, Lund: "för utveckling av nya hälsosamma goda och tilltalande produkter baserade på skånskodlade bönor",
 - **50 000 kr till Paulina Novicka**, Malmö: "för studier om föräldrars uppfödningstrategier hos normalviktiga och överviktiga barn i Skåne",
 - **25 000 kr till Maria Glantz**, Lund: "för studier om sambandet mellan mjölkornas genom och mjölkens teknologiska egenskaper",
 - **25 000 kr till Karin Petersson**, LTH, Lund: "för studier av enzymatiska förändringar av rågkli och kornfiber för att få dem lämpliga som fettersättare".
- **Kompetensutvecklingsstipendier tillsammans med Sparbanksstiftelsen Färs och Frosta**, harangeras av preses:
 - **20 000 kr till Camille Abou Abdal**, Genarp, för sommelierutbildning,
 - **20 000 kr till Peggy Dicksdotter Hermansson**, Sjöbo, för praktik inom kostekonomutbildningen.
 - **15 000 kr till Dennis Lyding**, Bjärred, för sommelierutbildning,
 - **10 000 kr till Marie Andersson**, Sjöbo, för kostrådgivarutbildning,
 - **7 000 kr till Håkan Nilsson**, Lund, för kompletterad sommelierutbildning,
 - **5000 kr till Carolina Andersson**, Hörby, för matlagningskurs inom varma och kalla köket samt hygien.

Vänföreningen

- Presentation av Vänföreningen av nytillträdda ordföranden Inger Stiltjestrands Svensson.
- Avtackning av förra ordföranden Marie Pieplow av preses.

Presentation av meny och vinerna av Thomas Drejing, Mats Persson och Leif Paulsson.