

INBJUDAN

*Skåneländska Gastronomiska Akademiens Årsfest
på Grand Hotel i Lund.*

*Fredagen den 24 april 2009
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. Organisatör Frida Stenarson.

Piratensalen:

18:00 Välkomsthälsning av preses.

Högtidstal av matprofilen och journalisten Bo Hagström: "Skånska smakminnen – en matresa till rötterna".

Presentation av årets begivenheter av sekreteraren.

Installation av nya ledamöter i Akademien:

- som hedersledamot matprofilen och journalisten **Bo Hagström**, Hököpinge, introduceras av preses,
- som ledamot med ansvarsområdet "Matkultur på Bornholm" projektledare, cand.scient **Hans-Jørgen Jensen**, Gudhjem, introduceras av preses

Utdelning av årets utmärkelser:

- **Diplom:**
 - **Den goda lutfisken, DGL**, Mats Johansson, Karlshamn, "för gediget kunnande och hög kvalitet på fiskprodukter", harangeras av Ann-Mari Williamsson.
 - **Bondens egen marknad**,
 - **Halland**, AnnaKarin Hamilton, Eldsberga
 - **Skåne**, Charlotte Oredsson Norrman, Stoby"för gedigen marknadsföring av närproducerade produkter och framgångsrikt kontaktskapande", harangeras av Hans Bergsten
 - **Landmand Thor Kure**, Mønstergaard, Bornholm, "för en högkvalitativ ekologisk Limosinköttproduktion", harangeras av Hans-Jørgen Jensen
 - **Conditori Duvander, Kristianstad, Åke, Jesper & Jens Duvander**, "för traditionell konditorikultur av högsta klass", harangeras av IngaLill Hall
- **Bertil Göranssons minnesdiplom**

- **A Keeper of the Quaich, Ulf Buxrud**, Malmö, ”för framgångsrik verksamhet som inspiratör och kunskapsförmedlare inom whiskyområdet”, harangeras av Bengt W Johansson
- **Bjärsjölagårdsstipendiet à 10 000 kr till minne av Bertil Göransson**, tillsammans med Hushållningssällskapet Malmöhus
 - **Orelunds fruktodling och gårdsbutik**, Britt & John Orelind, Rörum, ”för framgångsrik fruktodling och inspirerande gårdsbutik”, harangeras av Lennart Englesson
- **Anders Salomnssons minnesstipendium à 5 000 kr**
 - **fil mag Anna Burstedt, Lund**, ”för inspirerande undervisning inom den etnologiska matforskningen”, harangeras av Håkan Jönsson
- **Mårtenspriset tillsammans med Sveriges Bästa bord, SBB**,
 - **Fabrör Elofs Skafferi, Billeberga**, Eva-Kari & Jonas Ristarp. ”för en bykrog med närodlade råvaror till fantastiska rätter med smak av Skåne, Toscana och Provence”, harangeras av Gunnar Törnquist
- **Forskningspris à 100 000 kr tillsammans med Sparbanksstiftelsen Färs och Frosta**
 - **Agr dr Åsa Jönsson, Balsgård, Alnarp, SLU** ” för avhandlingen ”Organic apple production in Sweden, 2007”, harangeras av Thorsten Andersson.
- **Forskningsstipendium tillsammans med Sparbanksstiftelsen Färs och Frosta**
 - **100 000 kr till med dr Tommy Jönsson, Lund**: ”för undersökningar av paleolitisk kost vid hjärt- kärlsjukdomar”, harangeras av Sven-Olof Isacson.
- **Kompetensutvecklingsstipendier tillsammans med Sparbanksstiftelsen Färs och Frosta**, harangeras av preses:
 - **12 000 kr till Marcus Nyberg**, Löberöd, för utbildningen ”Master of Whiskey 2”,
 - **20 000 kr till Maria Olsson Staffanstorp/Halmstad**, för utbildningspraktik i Lund, Mallorca och Köpenhamn,
 - **25 000 kr till Daniel Remheden**, Lund, för sommelierutbildning,
 - **5 000 kr till Daniel Högnert**, Malmö, för vinkyparkurs,
 - **5 000 kr till Linda Nilsson**, Malmö, för vinkurs,

Vänföreningen

- **Presentation av Vänföreningen** av ordföranden Inger Stiltjestränd Svensson.
- **Vänföreningens stipendium à 10 000 kr**

- **Roy Blad** Husiegårds Äldreboende, Malmö "för ett engagerat och kreativt skapande av måltidsupplevelser till äldreboende," harangeras av Inger Stiltjestrand Svensson.

Presentation av menyn och vinerna av köksmästare Mats Petersson och hovmästare Karin Östergren Grand Hotel.

20.00 Supé i Stora Salen komponerad av Mats Petersson, Grand Hotel:

Meny och viner:

Sten Bromans caviarsill med sallad och citrusdressing

Wisby Öl & Grandsnaps

*

Nässel Royal med pilgrimsmussla och havskräftstjärt, skånsk senapsyoghurt och stenbitsrom

Hermit Crab Marsanne/Voignier McLaren Vale, d'Arenberg, Australien

*

Kalv från Sunnantorp med buljongkokta rotgrönsaker i kål, kalvsky med smak av rostad kummin

Borgoforte, Villa Pillo, Toscana

*

Ostar

Borgoforte, Villa Pillo, Toscana & Dessertvin

*

Grands dessertbuffé bestående av
Choklad pannacotta med granatäpple

Lakritsparfait

Passionsfrukts Bulé

Moussetårtor

Exotisk frukt

Valrhona choklad éclat's

Domaines & Châteaux d'Alain Brumont Brumaire Novembre, Frankrike

*

Kaffe

*

Humoristisk sångunderhållning av gruppen ”Pros & Cons”, bestående av Joel Bexelius, Ola Bergstrand, Per Torhed och Erik Odsell.

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 17 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 för 975 kr för enkel- och 1475 kr för dubbelrum. Motsvarande priser på Hotel Lundia är 725 kr respektive 1125 kr.

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,
- Södervidingebagaren AB
- Ugglarps Slakteri AB.