

Meny och viner (fortsättning):

Rullad på fläskytterfilé och skinka från Karlsfälts Gård,
liten korngrynskorv från Anderssons Kök, spetskålsknyte och
sås smaksatt med Stenheda must
Kullabygdens vingård L'Attitude 55, 32N 2006

*

Jan Hedh trilogi

Vit chokladmousse med rabarberkompott och jordgubbsgelé
Vaniljbrylé med mörk chokladmousse, kakaogelé och bladguld

Fluffig mjölkchokladmousse
Prunotto Moscato d'Asti 2008

*

Kaffe med Madeleinekaka

Humoristisk sångunderhållning av gruppen "Fåfäng – underhållning som syns och hörs", bestående av Anna Braun, Hanna Ekstrand, Ina Simonsson, Katarina Bexelius och pianisten Johanna Körner.

Klädsel: Smoking eller mörk kostym.

Pris: 1000 kr per person för Vänföreningens medlemmar samt 1200 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 15 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.

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 Engleson: tel: 046-73 70 07, fax: 046-73 71 11,
e-post: lennart@wirketorp.se

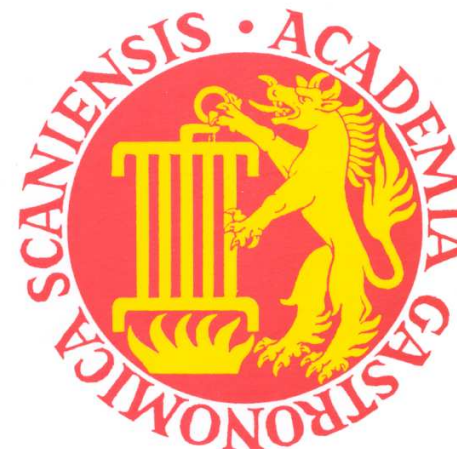
Sponsorer:

- Fruktservice,
- Lyckeby Culinar AB,
- Skånemejerier Ek Förening,
- Södervidingebagaren AB

INBJUDAN

Skåneländska Gastronomiska Akademiens Årsfest på Rådhuset i Malmö.

*Fredagen den 23 april 2010
Klockan 16.00*



Rådhushallen: Ingång från Kyrkogatan 2 för utställare! För övriga Rådhuset huvudentré.

Från 16.00 Mingel och drop-in. Välkomstdrink med provsmakningar av produkter från årets pristagare samt ett antal pristagare från tidigare år. Frida Stenarsson, Vänföreningen.

17:30 Välkomsthälsning av preses.

Presentation av årets begivenheter av sekreteraren.

Installation av nya ledamöter i Akademien:

- som hedersledamöter landshövdingarna Gunvor Engström, Blekinge, och Lars-Erik Lövdén, Halland.

Utdelning av årets utmärkelser:

- **Diplom:**
 - **Anderssons KÖK, Södra Sandby**, Peter Berlin, ”för mångårig, uthållig och högklassig produktion av charkuteriprodukter med hög kulinarisk kvalite,” harangeras av Nils-Georg Asp.
 - **Carl Sonesson & Folke Frennhoff**, Skånska Sillaakademien, Staffanstorp & Dalby, ”för mycket framgångsrikt, mångårigt och hängivet arbete för den skånska sillen,” harangeras av preses.
 - **Björn Ylipää**, Måltidsvision AB, Löddeköpinge, & Högskolan Kristianstad, ”för ett visionärt och konstnärligt arbete med måltidsgestaltning,” harangeras av IngaLill Hall.
 - **Österlenkryddor**, Eva & Olle Olsson, Köpingsbro, ”för ett nyskapande lantbruk med innovativ kryddodling och uppskattad gårdsbutik,” harangeras av Håkan Jönsson.
 - **Stenheda musteri i Vik**, Ulla Stenhede, Simrishamn, ”för helhjärtad satsning på smakrika äpplemuster av enskilda äpplesorter,” harangeras av Ulla-Britt Lentelius.
- **Bertil Göranssons minnesdiplom**
 - **Vingården i Klagshamn**, Murat Sofrakis, Klagshamn, ”för pionjärsats att starta vinodling i Skåne,” harangeras av Bengt W Johansson.
- **Bjärsjölagårdstipendiet à 10 000 kr till minne av Bertil Göransson**, tillsammans med Hushållningssällskapet Malmöhus
 - **Karlfälts gård**, Erik OR Bengtsson, Ystad, ”för pionjärarbete med grisavel av Hampshirerasen och produktion av kött med utmärkt kvalitet,” harangeras av Marie Pieplow.
- **Mårtenspriset tillsammans med Sveriges Bästa bord, SBB,**
 - **Vitemölla Badhotell AB**, Rolf Lundahl, Kivik, ”för en utomordentlig måltidsmiljö - en helhet och renhet, som är beundransvärd,” harangeras av Ulla-Britt Lentelius.

- **Forskningspris à 100 000 kr tillsammans med Sparbanksstiftelsen Färs och Frosta**

- **Fil dr Maria Nyberg**, Klagshamn, ”för avhandlingen: ”Mycket mat, men lite måltider. En studie av arbetsplatser som måltidsarena,” harangeras av Helena Sandberg.

- **Forskningsstipendium tillsammans med Sparbanksstiftelsen Färs och Frosta**

- **50 000 kr till doktorand Anna Burstedt**, Malmö, ”för undersökning av kriterier för lyx- & guldkrogar i Sveriges tre största städer.”
- **50 000 kr till med dr Joanna Hlebowicz**, Malmö, ” för undersökningar av hur grönt te påverkar glycemiskt index och mättnadsindex.
- **50 000 kr till tekn lic Helena Lindh**, Lund, ”för undersökningar inom förpackningslogistik.”
- **50 000 kr till tekn dr Elin Östman**, Kävlinge, ”för undersökningar av kostrelaterade riskfaktorer för diabetes typ 2 hos överviktiga barn och unga.”

Vänföreningen

- **Presentation av Vänföreningen** av ordföranden Inger Stiltjestränd Svensson.
- **Vänföreningens stipendium à 10 000 kr**
 - **Jörgen Kock och Frans Suell gymnasiet/Värnhemsskolan**, Thommy Göransson, Malmö, ” för utbildning som samordnar närodlad ekologisk mat, skånska mattraditioner med dryck och estetik,” harangeras av Inger Stiltjestränd Svensson.

Avtackning av avgående preses, Sven-Olle R Olsson av IngaLill Hall.

19:05 Högtidstal av preses: ”Skåneländska Gastronomiska Akademien en tidsresa.”

19:35 Presentation av menyn och vinerna av av Patrick Tribo, Rådhuskällarens köksmästare, Jan Hedh och Marie Pieplow.

20.00 Supé i Knutsalen komponerad av Patrick Tribo, Rådhuskällaren, Jan Hedh och Marie Pieplow.

Meny och viner:

Tartar gjord på kryddsill från Skånska Sillaacademin med pocherat vaktelägg och nässelpuré
Sigtuna Vårweizen och Reimersholms Porsbrännvin

*
Vit sparrissoppa med hyvlad grön sparris,
därtill rökt abborre och gelé gjord på sjökorall
Hugel ”Gentil” 2008