

Meny och viner fortsättning

Dessert

Pudding på hallon från Hallongården med drömmar och citron verbena
Soppa på rabarber från Hallongården
Kaka av getmjölk från St:Olof med havtorn från Fruemöllan och harsyra
Choklad terrin med kaffe från Lilla Kafferosteriet
Herrgård 26 månader från Bondens Skaffereri med
eko honung och pumpafrön.
Moscatel de Setubal

Efter maten

Kaffe från Lilla Kafferosteriet

Underhållning av Jättekvartetten FINN

Klädsel: Smoking eller mörk kostym

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

Anmälan: Anmälan sker genom insättning av deltagaravgift till Akademiens bankgironummer 5812 – 2961 eller postgironummer 926 86 20 – 3.

Anmälan skall vara oss tillhanda före 8 april och är bindande.

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

Anmälan är ej definitiv förrän vi har mottagit deltagaravgiften.

Bekräftelse på mottagen deltagaravgift skickas ej ut.

Vid eventuell överteckning hör vi av oss.

Adress: Skåneländska Gastronomiska Akademien, Box 1021, 212 10 Malmö

tel: 0733/881099, fax 040/6908134, e-post:acad.gastr.scan@telia.com

till kassören Ulla – Britt Lentelius:tel. 040/945900, fax 040/945900

e-post:ulla-britt.lentelius@bredband.net

Hotellrum kan bokas på Grand Hotel: 895 kr för enkel- och 1095 kr för dubbelrum, inklusive härlig frukostbuffet. Uppge referens 10744 vid bokningen.

Sponsorer:

- Fruktservice
- Lyckeby Culinar AB
- Sparbanksstiftelsen Färs & Frosta
- SödervidingeGård AB
- Norrvidinge Boställe AB

INBJUDAN

Skåneländska Gastronomiska Akademiens Årsfest på Grand Hotel i Lund

*Fredagen den 15 april 2011
Klockan 17.30*



Piratenfoajén - 17.30 Samling och välkomstdrink

Piratensalen - 18:00 Välkomsthälsning av preses

Högtidstal av kocken och akademiledamoten Thomas Drejing:

” Måltiden i förändring ”

Presentation av årets begivenheter av sekreteraren

Installation av nya ledamöter i Akademien.

Utdelning av årets utmärkelser:

• **Diplom:**

- **Äggaboden i Eggestad**, Anna – Lena o Peter Fransson ”Gårdsbutik av hög klass” harangeras av Ann – Mari Williamsson
- **Gudagottbutiken o Gudmundsgården**, Slöinge, Ralph Tebaay ”för unika matupplevelser från jord till bord”, harangeras av Stefan Holmström
- **Gudagottbutiken o Mostorps gård**, Getinge, Peter von Braun ” för unika matupplevelser från jord till bord”, harangeras av Hans Bergsten
- **Bondens Skafferi**, Kristianstad, Andreas Lindberg, ”för innovativ logistklösning med fokus på kvalitet och lokal förankring”, harangeras av Thomas Drejing

• **Bertil Göranssons minnesdiplom**

- **Lilla Kafferosteriet**, Malmö, Filip Åkerblom ” för unika kunskaper om kaffebönans innersta hemlighet”, harangeras av Sven – Olof Isacson

• **Bjärsjölagårdsstipendiet à 10.000 kronor till minne av Bertil Göransson, tillsammans med Hushållningssällskapet Malmöhus**

- **Hallongården**, Trelleborg, Kerstin o Johan Biersjö ” för en fantastisk mångfald och upplevelse kring hallon”, harangeras av IngaLill Hall

• **Anders Salomonssons minnesstipendium à 5.000 kronor**

- **Docent Fredrik Nilsson**, Lund ” för sitt pionjärverk om den manliga överviktens kulturhistoria”, harangeras av Håkan Jönsson

• **Mårtenspriset tillsammans med Sveriges Bästa bord, SBB**

- **Sofiero Slottsrestaurang**, Helsingborg, Marcus Nemrin ”här möts kulinarisk kreativitet och passion till en fantastisk helhetsupplevelse”, harangeras av Gunnar Thörnquist

• **Forskningspris à 100.000 kr tillsammans med Sparbanksstiftelsen Färs & Frosta**

- **Fil. dr. Emily Sonestedt**, Malmö, för avhandlingen ” Plant foods plasma enerolactone and breast cancer with a focus on estrogen receptor status and genetic variation”, harangeras av Sven – Olof Isacson

• **Forskningsstipendium tillsammans med Sparbanksstiftelsen Färs & Frosta**

- **50.000 kr till fil. dr. Cecilia Widèn**, Kristianstad ” kan röda blodkroppar användas för att påvisa kliniskt relevanta hälsoeffekter av svenska bär?”
- **50.000 kr till civilingenjör Frida Gustavsson**, Lund ” för att kartlägga proteinprofilen i mjölk med ny metodik”
- **50.000 kr till fil. dr. Gabriella Nilsson**, Lund ”för en analys av Frukost klubben vid två skolor i Malmö”
- **50.000 kr till fil. dr. Johan Jarlbrink**, Lund ” för hur mat och medier får betydelse för enskilda människor”

Vänföreningen

• **Presentation av Vänföreningen** av ordföranden Inger Stiljestränd Svensson

• **Vänföreningens stipendium à 10.000 kronor**

- **Pär Bergkvist** ”För unikt måltidsengagemang och mediafokus som kommer att stärka såväl vardagsmåltiden i skolan som kökspersonal och matlagare”

Presentation av meny och vinerna av köksmästare Martin Hansen och gastronomik ansvarig Robert ”Bobbo” Nilsson

20.00 Gastronomisk Måltid intages i Stora Salen

Meny och viner

Förrätt

Tre sorters sill från Äggaboden med prästost från Bondens Skafferi.
65 graders ägg från Äggaboden med brynt lök och brödsmlur
Terrin på ekomorötter från Bondes Skafferi
Fyra olika sorters chark från Gudmundsgården
med små syltade gurkor och syltlök
Stenugnsbakat bröd från Äggaboden med eko smör
Spendrups Mellanöl med Husets snaps

Varmrätt

Bakat högrev från Mostorps gård med Perstorps ättika syltade grönsaker
och färsk potatis från Nöbbelövs gård
Feudo Arancio, Nero d' Avola Sicilia