

Meny och viner



Lättrökt Ringsjögös med grönärtspuré, senap och pepparrot
Hummer med avokado, mango och chili

Torsk från Borstahuset med sin lever, svartvinbärsvinäger och kumminmorötter
Terrin av skånsk tupplever med kompott av Österlenäpple, sviskon och mandel

2009 "Masson Blondelet" Pouilly Fumé Villa Paulus, Loire



Lamm från Skåne med vårens grönsaker, nypotatis och timjansky

2010 "Nicolas Perrin" Côtes-du Rhône



Ost från Orranäs Gårdsmejeri med rosmarinknäcke

Grythyttan Hjortron



Gammaldags fruktpudding med äpple, kanel och kavring

2010 "Coppo" Moncalvina Moscato d'Asti, Piemonte



Kaffe

Klädsel: Smoking eller mörk kostym

Pris: 1000 kronor per person för Vänföreningens medlemmar samt 1200 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 5 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

Sponsorer:

- Sparbanksstiftelsen Färs & Frosta
- SydGrönt
- SödervidingeGård AB
- Norrvidinge Boställe AB
- Pärssons Sverige AB

INBJUDAN

Skåneländska Gastronomiska Akademiens Årsfest på Rådhuset i Malmö

Fredagen den 20 april 2012

Klockan 17.30



20-årsjubileum

Rådhusen, ingång Rådhuset huvudentrè

17.30 – 18.00 Samling och välkomstdryck - *Palmer Brut, Champagne*

18.00 Välkomsthälsning av preses

Högtidstal av landsbygdsminister Eskil Erlandsson ”*Matlandet Sverige*”

Presentation av årets begivenheter av sekreteraren

Installation av nya ledamöter och hedersledamot landshövding Birgit Andnor Bylund, Blekinge

Utdelning av årets utmärkelser:

• **Diplom:**

Blekinge:

- **Orranäs Gårdsmejeri**, Boel och Lars Dahlberg
”som med kunskap, kvalitetsmedvetenhet och kärlek förvandlar mjölk från de egna getterna och grannens kor till delikatesser av hög klass”,
harangeras av Helena Grännsjö

Bornholm:

- **Kokken Mikkel Marschall**
”at højne intressen for det Bornholmske køkken på bedste vis”,
harangeras av Hans – Jørgen Jensen
Jubileumspris 5.000 kronor tillsammans med Sparekassen Bornholms Fond

Halland:

- **Solhaga Stenugnsbageri, Slöinge**, Sara Wennerström
”för att med utomordentlig professionalism, framåtanda och på kort tid,
ha kombinerat utsökt produktionskvalitet med design och kreativ kommunikation”, harangeras av Hans Bergsten
Jubileumspris 5.000 kronor tillsammans med Region Halland

Skåne:

- **Gunnarhögs gård**, Lisbeth och Gunnar Nilsson
”för ett konsekvent och kvalitetsinriktat arbete som givit rapsoljan en självklar plats inom den högklassiga gastronomin” harangeras av Håkan Jönsson
Jubileumspris 25.000 kronor tillsammans med Region Skåne
- **Fil.dr. och leg. dietist Maria Biörklund Helgesson**, Lasarettet i Ystad
”för ett fantastiskt kvalitetsarbete kring måltiden i fokus”
harangeras av IngaLill Hall.
Jubileumspris 25.000 kronor tillsammans med Region Skåne

Bertil Göranssons minnesdiplom

- **Malmö Bryggerhus**, Anders Hansson
”framställning av gott öl i renoverat historiskt ölbryggeri”,
harangeras av Bengt W Johansson

Mårtenspriset tillsammans med Sveriges Bästa Bord, SBB

- **Daniel Berlin**, Skåne Tranås
”tillhör toppen av den unga kockvåg som nu rullar över landet. Kreativ och trogen säsongens råvara presenterar han sin mat för bygdens folk och till resande i sin gastronomiska oas fjärran från storstadens givna publik. En modig bragd!” harangeras av Gunnar Törnquist

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

- Tekn.dr. Maria Glantz, Lund för avhandlingen
”Milk Genomics Impact of Genetic Polymorphism on Bovine Milk Composition and Processability”,
harangeras av Kimmo Rumpunen

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

- **100.000 kronor** till med.dr. Stefan Amisten, Lund ” för att undersöka, hur påverkas bukspottskörtelns celler av Omega3olja och artificiella sötningsmedel.
- **50.000 kronor** till doktorand Greta Jakobsdottir, Lund ” för att undersöka effekt av kostfiber (guargum) på kolesterol”

Vänföreningen

- **Presentation av Vänföreningen** av ordföranden Inger Stiljestrand Svensson
- **Vänföreningens stipendium à 10.000 kronor**
- Köksteamet på Bjärehovsskolan, Bjärred ” med stort engagemang tillagar och serverar kökets personal dagligen näringsriktig, varierad och inbjudande husmanskost med obetydligt svinn till 1200 nöjda elever och lärare”

Presentation av menyn

av krögaren och hedersledamoten Wilhelm Pieplow, Årstiderna, Malmö

Presentation av drycker

av källarmästare Björn Candin Rådhuskällaren, Malmö

20.00 Gastronomisk Måltid

intages i Knutsalen komponerad av Wilhelm Pieplow och tillagad av honom och medarbetare, Årstiderna Malmö