



Rotfrukter, underjordens läckerheter

*Ett symposium om rotfrukter arrangerat av
Skåneländska Gastronomiska Akademien och SLU Alnarp*

*Vi vänder oss till branschfolk inom hotell, restaurang,
storkök, bageri, konditori, dryckesverksamhet,
livsmedelsproduktion, förädling, representanter för
de olika vetenskapliga disciplinerna, hushållslärare,
Vänföreningen samt den intresserade allmänheten.*

NYA AULAN, SVERIGES LANTBRUKSUNIVERSITET, ALNARP
ONSDAGEN DEN 2 NOVEMBER 2005



Nu har du möjlighet att se och smaka en fullständig unik samling av rotfrukter; Här hittar du rariteter och sällsyntheter som förtjänar att återupptäckas men även många av de exotiska rotsakerna som blir allt vanligare.

Du får också möta ”våra tre stora” Thomas Drejing, Stefan Holmström och Erwin Lauterbach som sakkunnigt visar på dessa underjordens läckerheter. Eller Jan Hedh som visar konditormästarens möjligheter när det gäller rotfrukter. Mischa Billing visar på lyckade giftermål mellan rotsaker och drycker. Följ Lotta Nordmarks och Berit Tannergrens initierade vägledning genom Skåness underbara rotfruktsvärld.

Den avslutande middagen blir höjdpunkten då Skåne Kulinar, silvermedaljörerna från Mat-OS bjuder på unika tolkningar av rotfrukter med oväntade och spännande smakbrytningar och kombinationer.

Ardacker, Haverrot, Helianti, Jams, Jamsbönerot, Jordkastanj, Jordmandel, Jordärtskocka, Knölkrasse, Knölpilblad, Korogi, Kålrabbi, (Kolibri, Fekara, Karlek), Kålrot, (Svensk gul, Magres Pajberg, Wilhemsburger Reform, Trøndersk brandhaug), Liljelök, Lotusrot, Majrova, (Guldboll, Snøboll, Gammal svensk, Klarälsrova, Sirius), Maniok, Morot, (Kuttiger, Pflzer, Nerac, Lila, Kæmpe, London Torve, Flakkeer Regina), Oka, Palsternacka, (Javelin eller Panache), Pepparrot, (25 st av olika sorter), Rapunkelklocka, Rotkardborre, Rotkörvel, Rotpersilja, (Eagle eller Berliner), RotselleriI, (Brilliant, Ilona), Rädisa, Rättika, (Minowase summer cross, Misato Green, Rund svart, Red meat, Misato rose, Misato red), Rödbeta, (Monokel, Chioggia, Emperors Gold), Sockerrot, Surklöverrova, Svartrot, (Lange Jan), Sötpotatis, (batat), Tannia, Taro, Ulluco och Vattenkastanj.



PROGRAM

- Moderator:** Sven-Olle R Olsson, praeses, Skåneländska Gastronomiska Akademien
- 8.00 Registrering**
- 8.50 Välkomsthälsningar**
Sven-Olle R Olsson, praeses, Skåneländska Gastronomiska Akademien
Roland von Bothmer, dekanus SLU Alnarp
- 9.00 ”Roten till det goda – ett knöligt växtsystem”**
– En botanisk översikt av rotfrukterna.
Lennart Engstrand, Botaniska trädgården, Lund
- 9.30 ”Det finns knölar, Sofie!”**
- Rotfrukternas kulturhistoria.
Jan-Öjvind Swahn, professor emeritus, Lund
- 10.00 ”Roten till hälsa och välbefinnande”**
- Rotfrukternas hälsoeffekter.
Nils-Georg Asp, professor industriell näringslära, Lund
- 10.30 Kaffe och förfriskningar**
- Moderator:** Eva Tornberg, professor livsmedelsteknik, Lund
- 11.00 ”Att odla rotfrukter i smått och stort”**
- Odling av rotfrukter, växtförädling och olika raser.
Fredrik Fogelberg, agr dr, University College of Hedmark, Norge
- 11.30 ”Morgondagens industrirötter med färg och smak”**
- Industriella processer för rotfrukter
Ingegerd Sjöholm, docent livsmedelsteknik, Lund
- 12.00 Rotfrukternas gastronomi.**
Thomas Drejning, Kock Kronovalls slott
- 12.30 Lunch** komponerad och lagad av Kenneth Ingelsson, kock, Barsebäckstrand och Alnarpsrestaurangen

- 14.00 Praktiska parallellsessioner med matlagning, demonstrationer och provsmakningar, första timmen** på en session och andra timmen på en annan session, varje session går två gånger. Alla deltar i session 1 men väljer antingen session 2, 3 eller 4.

Session 1 i Nya aulan

Rotfrukter i går, i dag, i morgon, närodlade, importerade, som smak-sättare och i nya rätter
Erwin Lauterbach, kock, Saison, Danmark
Stefan Holmström, kock, Mahults Herrgård, Halland
Thomas Drejning, kock, Kronovalls slott

Session 2 i Navet - Articum

Rotfrukter inom bageri, konditori och till desserter
Jan Hedh, konditormästare, Malmö

Session 3 i Agricum

Dryckesprovning med olika rotfruktsanrättningar
Mischa Billing, sommelière, Grythyttan, Örebro

Session 4 i Sal 107 och entréhallen

Lär känna dina skånska rötter!
Föredrag och demonstrationer av rotfrukter. Lotta Nordmark, universitetsadjunkt, SLU Alnarp och Berit Tannergren, rektor (och VD), Hvilan Åkarp.

- 16.00 Nya aulan**

Sammanfattande slutdiskussion under ledning av Rikard Nilsson, kock, Kattegat Gastronomi och Logi, Torekov

- 18.00 Middag i Alnarpsrestaurangen** komponerad och lagad av Stefan Holmström och Skåne Kulinar (Skånes kocklandslag)

ANMÄLAN

Plats: Nya aulan, Sveriges Lantbruksuniversitet, Alnarp

Tid: Onsdagen den 2 november 2005

Anmälan bör vara oss tillhanda senast 3/10 2005.

Anmälan sker genom insättning av deltagaravgift per person: 800:- för offentligt anställda samt medlemmar i Skåneländska Gastronomiska Akademiens Vänförening och 1.600:- för övriga till Skåneländska Gastronomiska Akademi, Malmö.

För middag tillkommer 500:- på deltagaravgiften.

Bg. 5812-2961 eller Pg. 92 68 620-3.

Bekräftelse på mottagen deltagaravgift skickas ej ut.

Glöm ej att ange deltagarnas namn, adress, telefonnummer dagtid och ev mailadress. Ange dessutom första-, andra-,

tredje-, respektive fjärdehandsval av eftermiddagens seminarier. Anmälan är bindande. Vid överbokning gäller turordning. De som ej kan beredas plats på symposiet underrättas.

Anmälan skickas till:

Skåneländska Gastronomiska Akademien

Box 1021, 212 10 Malmö

Fax: 040-49 66 45

e-post: acad.gastr.scan@telia.com

hemsida: www.skga.nu

Upplýsingar:

Sven Olle R Olsson, 040-49 05 35

eller kassören Lennart Englesson, 046-73 70 07

VÄGBESKRIVNING



Alnarp ligger mellan Malmö och Lund, i Lomma kommun nära Åkarp och Arlov.

Bil:

– Avfart från motorväg E6 vid trafikplats Lomma.
– Avfart från motorväg E22 (från Lund) trafikplats Kronetorp.
– Motorväg E4/E6/E22 från Malmö/Trelleborg (Köpenhamn), avfart Helenelund (kör förbi Burlövs egnahem, fortsatt förbi varuhuset OBS. Sväng av på E20 mot Landskrona/Helsingborg, tag av på första avfart, Åkarp, sväng vänster vid Stop-korsningen vid järnvägen.

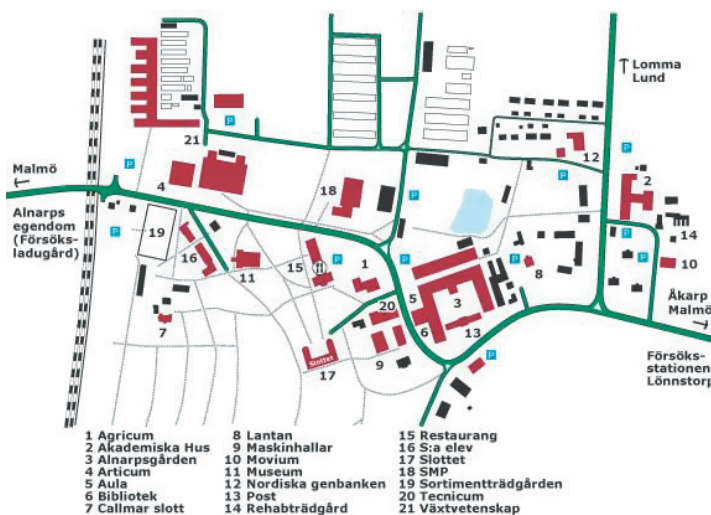
Tåg:

Närmaste tågstation ligger i Åkarp (utmed sträckan Malmö- Lund) och Alnarp finns då på promenad/cykel-avstånd (ca 2 km).

Buss:

– Från Malmö till Alnarp (nr 133)
– Från Lund till Lomma (nr 139)
– Från Lund till Åkarp (130)

Tider och sträckningar se Skånetrafiken:
<http://www.sknetrafiken.skane.se>



VÅRA SPONSORER ÄR:

Procordia

Region Skåne

Ugglarps Slakteri

Vin & Sprit AB, Stockholm