



Collage från Grythyttan, tagna av: Andreas Hylthén och Clarence Werdin

Nyhetsbrev XIV Årets stipendium utdelat vid Måltidsgalan i Grythyttan

Nu har det andra stipendiet ur Jonas Nordéns Minnesfond delats ut! Det skedde i samband med Måltidsgalan, som avslutade Måltidens Kunskapsdag den 19 oktober 2007. Måltidens Dag firas samma vecka som FN:s World Food Day, en heldag späckad med seminarier i måltidens tecken. Med socialförsäkringsminister Cristina Husmark Pehrsson som invigningstalare.

Den första hölls i Örebro – Grythyttan, i samverkan med The World Gourmand Cookbook Awards' 10-årsjubileum som förlades till Sverige. Med deltagare från 23 nationer och omkring 250 deltagare. Ett stort mediauppbåd med 8 TV-kanaler med 400 miljoner tittare bevakade händelsen, bland andra BBC. Ett evenemang som genomfördes i februari 2005, med benäget bistånd av M. Edouard Cointreaus globala nätverk.

Förra året fick evenemanget ett nationellt mediafokus, med deltagare från såväl näringsliv som utbildnings- och forskarsamhället. Vid utvärderingen framkom att det är av vikt att fortsätta utvecklingen av en årlig Kunskapsdag kring måltiden, med syftet att sätta fokus på måltiden utifrån konsumentens perspektiv.

Ämnet inför årets seminarium löd: "Hur kan Sverige hävda sig i ett globalt sammanhang? Samt fokusera på Campus Grythyttans samverkan med det lokala näringslivet i Mälardalen och de län som ingår i EU:s nya strukturområde".

Juridiskt ansvarig för Kunskapsdagen är AB Måltidsupplevelser, som ägs av Hällefors Kommun, och avsändare för dagen är Måltidsakademien i samråd med Campus Grythyttan/Örebro Universitet, Måltidsriket ekonomisk förening, Stiftelsen Måltidsmuseum samt Måltidens Hus AB.



Måltidsgalan inleddes i champagne, här tillsammans med årets stipendiat Pierre Garami, Alexandra Bergenfelth, student vid högskolans hotellprogram samt Rebecka Enbörning, Livrustkammaren

Denna fantastiskt välordnade weekend med vackra Bergslagen i strålande höstsol, avslutades traditionsenligt på lördagen med Måltidslitteraturens- Kokbokens Dag och prisutdelning i uppemot trettio olika kategorier. I Sverige har det under senare år utgivits omkring trehundrafemtio böcker per år bland annat inom ämnena mat, dryck och service. Nyhet för året var att prisutdelningen (som tidigare ägt rum i Gastronomiska Teatern, Måltidens Hus), på grund av utrymmesskäl flyttats till Grythyttans vackra träkyrka. Mer info på <http://www.maltidsgalan.se>

Utdelningen av priser och stipendier varvades under kvällen med underhållning, mat och dryck. Stipendiet ur Jonas Nordéns Minnesfond, 10 000 kr tilldelades Pierre Garami med motiveringen: ***”En strålande och duktig student, som spås en lysande framtid inom hotellbranschen”***. Pierre Garami är en renodlad ”hotelier” med praktik bl. a. från Grythyttans Gästgivaregård och Nordic Light Hotel, Stockholm. Pengarna har Pierre tänkt använda till vidare hotellstudier i Monaco hos sin förebild, Fredrik Aspégren. Jag citerar: ”Widely regarded as one of the industry's inspirational leaders, Fredrik Aspégren is the epitome of the modern hotel manager”. Fritt översatt ”Vida känd inom branschen som en inspirerande ledare, vilket förkroppsligar en modern hotellman.”

Gösta Nordén



Motiveringen läses upp för stipendiaten Pierre Garami

Tack för att du stöder Jonas Nordéns Minnesfond!

*Fondens syfte är att stödja branschens vidareutveckling till minne av Jonas.
Ett bidrag till fonden innebär möjligheter till utökade studier för behövande elever vid
Restauranghögskolans hotellprogram i Grythyttan.*

Jonas Nordéns Minnesfond c/o Stiftelsen Grythytte Stipendiefond, bankgiro 5225-5569



MÅLTIDSGALAN

GRYTHYTAN 19 OKTOBER 2007

Meny

Denna meny har hämtat inspiration från provinsens råvaror och har komponerats av Jesper Johansson och Johan Hansson från Restauranghögskolan i Grythyttan

Dryck från Moët Hennessy

Förrätt

Hjälmargösterin, serveras med rödbetscarpaccio, kräftstjartssallad, mousselinesås samt pepparrot.
2001 Carl Jan vit Bordeaux; Château de Cérons, Graves, Frankrike

*2006 Nordic Crown, Hagtorn Bobuslän**

Huvudrätt

Renytterfilé bjuds med potatispuré smaksatt med Västerbottenost samt syltad svamp och tranbärsketchup.

2001 Château Fournas Bernadotte, Ch. Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Pauillac, Frankrike

*2007 Saxhyttegubben 100% Blåbär, Saxhyttan**

Ost

Ostar från Bredsjö med tre olika årgångar Bredsjö Blå 2004, Bredsjö Blå 2006, Bredsjö Blå 2007, serveras med tomatmarmelad från Karintorps Förädling, kumminknäcke från Grythyttans Gästgivaregård samt knäckebröd från Wasabröd

2006 Grythyttan Hjortronvin

*2006 Nordic Crown Aronia Gotland**

Dessert

Pärontartelett, karamellglass, päronchips samt mandelkrokant

Sällskapet's Portvin, Tawny, 10 years, Portugal

*2006 Nordic Crown Aronta söt, Gotland**

Choklad

Chokladpraliner: Tryffel smaksatt med Löfbergs Lilas Finaste, kanel och Calvados, samt Mozart.

Dessa är skapade av pralinör Ingela Svedbro, Cacao & Co Chocolate School

Kaffe

Löfbergs Finaste, Yadini Estate, Ursprung, Kenya, Single Estate

Bergslagsbuffé

Pizza från DelMat

Lithells Sibyllakorv med korvbröd från Korvbrödsbagarn. Serveras med Tomatdressing från Karintorps Förädling.

Öl från Kopparbergs Bryggerier

**Alkoholfritt alternativ*

Arrangör:

AB Måltidsupplevelser i Grythyttan

Menyn innehåller ett fyrtal fantastiska rätter och intressanta drycker, de flesta med provinsuell anknytning