



**Program för Mejeritekniskt Forum i Grythyttan samt
på Saxå Herrgård onsdag den 11 mars till torsdag den 12 mars 2009**

Onsdag den 11 mars

- 11.00–12.30 Samling och lunch i Måltidens Hus, Grythyttan
- 12.30–14.00 Årsmöte
- 14.10–17.00 Professor Inga-Britt Gustafsson: Måltiden och den forskning man byggt upp kring detta
Docent Åsa Öström: Sensorik, med fokus på det sensoriska språket och ost
- 17.00 Transport till Saxå Herrgård för middag och övernattnig
- 17:30 Incheckning på Saxå Herrgård samt vila.
- 19:00 Samling för historisk middag med drink och tilltugg i övre rosa salen där gästerna välkomnas av brukspatronparet Berggrens porträtt. Carl Jan Granqvist tar emot och håller ett kåseri. Tilltugg serveras på Arthur Percys svarta hudlikt glaserade assietter. Champagneglasen är i nybarock, komponerade av två glaskonstnärinnor. De snäckformade flöjtglasen är blåsta av Annett Alsjö, i hennes studiohytta som är belägen i Hammar nära Askersund. De ostronformade kuporna är tillverkade av Gunilla Kihlgren vid hennes glasateljé i Hägersten, Stockholm. Drycken champagne kommer från en liten privatägd egendom på 9 ha. Namnet är Bereche et Fils Brut Réserve. Vinet finns i Systembolagets beställningssortiment nr 746 37.
- Strax före middagen ljuder Saxås vällingklocka för att meddela kavaljererna att det är dags att uppsöka sina bordsdamer. Nu erbjuder herrarna sin arm för att eskortera sin dam i kortege till bords med värden i spetsen och värdinnan sist. Värdinnan, aftonens härskarinna, ombesörjer att gästerna kommer väl till bords.
- 20.00 Middag i nedre matsalen
- Bordet är dekorerat med fyra femarmade silverkandelabrar i nyrokoko tillverkade av smeden A.J. Dufva, verksam i Stockholm på 1870-talet.
Blomsterarrangemang med vita rosor i irländska kristallskålar från 1810-talet.
Båtformade empiresaltkar i irländsk kristall från samma tid och med samma

ursprung. Bordssurtouten i silver är tillverkad av Gustav Folcker ca 1810. Två barockputtisar i silver komponerade av Bernini, Italiens märklige skulptör, symboliserande höst och vinter, pryder de marmorerade slagborden. Konstfullt brutna, kallmanglade hellinnedamastservetter, 90 x 90 cm med mönstret Manhattan och med det Granqvistska spegelmonogrammet invävt, är komponerade av textildesigner Peter Condu, vävda på Klässbols linneväveri.. Kuverttallrikarna är i gammalt silver med Malmöhus vapen. Denna servis överlämnades som hedersgåva till Landshövdingen Odelstjärna vid förra sekelskiftet från Malmöhus län som tack vid hövdingens pensionering. På denna tallrik står en dekortallrik i vitt, svart och guld framtagen till Läckö Slotts barockmiddag år 1996. Tallriken är designad av den legendariska keramikern tillika Nobelservisens formgivare, Karin Björkquist.

Förrätt: Hummersoppa serveras med Hjälmmargösqnenell med skedad hårt vispad grädde, toppas med kräftstjärtar och serveras med klassisk fransk brioche

Hummersoppan serveras på Kung Oscar I:s porslin beställt från den franska porslinsfabriken Robert utanför Paris. På tallrikens baksida kan man läsa följande text: "Robert ht dos Italien No3" ca 1840. Vitt benporslin med guldkant samt prytt med Oscar I:s krönte monogram i guld på tallrikens brätte. Porslinet är inköpt på auktion efter Oscar Bernadotte på Frötuna Säteri i Uppland. Assietten till briochen är i mormorsslipat glas från 1880-talet. Skedarna i gammalt silver med så kallat fiolskaft, är tillverkade i slutet av 1700-talet av olika silversmeder.

Dryck: Carl Jan Vit Bordeaux, Perromat, Graves, Bordeaux, Frankrike

Carl Jan Vit Bordeaux från Château du Mayne i Graves, strax utanför staden Bordeaux. Det är en klassisk vit Bordeaux gjord på druvorna Sauvignon Blanc, Semillion och Muscadelle. Vinet ligger fyra månader på sin fällning för maximal extrahering innan det får vila på ståltank. Buteljering sker 18 månader efter skörd. Vinet har en stor, ren, oekad doft med mognad och en bred fruktighet av gröna äpplen och citrus, svarta vinbärsblad och krusbär. Smaken är fyllig och fylld av mogna gröna äpplen, fräsch syra av citrusfrukter som balanserar och en angenäm frisk och saftig eftersmak. Familjen Perromat har ägt denna egendom i evinnerlig tid och tillverkningen bygger på sent skördade druvor. Vinet finns i Systembolagets beställningssortiment nr 88851.

Vinglasen togs fram till Operakällarens invigning år 1961 av hovtraktören, fil dr h.c. Tore Wretman och är blåsta på Älghults glasbruk i Småland.

Varmrätt: Fasanwallenbergare med kompott av ankconfit serveras med lökragu, Karl-Johansvamp samt tryffelpotatispuré. Råvarorna kommer från den Agoreliska gården i Saxhyttan.

Denna rätt serveras på det porslin som Oscar I, född 1799 och död 1859, beställde till sin mätress, den berömda operasångerskan Emelie Högvist från den franska porslinsfabriken Rivierre ca 1850. Tallriken är i vitt benporslin vars brätte pryds av förgyllda konturreliefer i form av uppvikta palmetter.

Silverbestickens skaft är i högrokoko signerade Isak Trybom, verksam i Stockholm mellan åren 1763 och 1783. Gaffelns klyka är moderniserad på 1820-talet av silversmeden Adolf Zethelius. Besticken kommer bl. a. från Bengt Johanssons och Bonniers samlingar, inköpta på Bukowskis.

Dryck: 2001 Ch. Fournas Bernadotte, Ch. Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Bordeaux, Franrike

Château Fournas Bernadotte är andravin på Château Bernadotte, vilket ligger i appellationen Haut-Médoc nära staden Pauillac i Bordeaux. Det är ett anrikt och klassiskt Bordeauxvin med god lagringskapacitet. Vingården återskapades av den svenska familjen Kurt och Gunhild Eklund under åren 1955-1995. Egendomen har fått sitt namn efter familjen Bernadotte som brukade den under lång tid innan de flyttade till staden Pau. Vinet är gjort på druvorna Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc och Petit Verdot. Jäsningen sker på ståltank, därefter får vinet ligga 12 till 18 månader på ekfat. Vinet har en öppen generös doft av blyerts, ceder och svarta vinbär samt en rostad kaffeton. Smaken är utvecklad med mörk fruktighet och inslag av rostade fat. Tydliga svarta vinbär och ceder.

Vinet finns i Systembolagets ordinarie sortiment nr 3834.

Serveras i samma glasservis som beskrivits tidigare.

Granité på 100 % blåbär från Saxhyttegubbens tillverkning, kreerad av godsägaren Stefan Agorelius, vars familj har varit verksam i Grythyttans församling i 400 år

Denna rätt serveras i silvermuggar från 1970-talet vilka vilar på Monica Brands röda godronnerade glastallrikar från 1930-talet, tillverkade vid Rejmyre Glasbruk.

Ost: Bredsjö Blå. Denna fårost av Roquefortkaraktär är lagrad i över ett år och är tillverkad med hänsyn tagen till gravitationskraften som styrs av månens upp- och nedgång. Innovatörerna bakom osten är Lena Hall och Lars-Göran Staffare. Till denna ost serveras en tomatmarmelad från Karintorps Förädling som drivs av en entreprenör vid namn Helena Angelsten. Hon har sin verksamhet i Åsbro nära Askersund. Till denna rätt serveras ett hembakat knäckebröd från Grythyttans Gästgivaregård.

Serveras på blåvitt ostindiskt porslin från 1700-talets slut och från 1800-talets början.

Dryck: 2006 Grythyttan Hjortron, Per Fritzell, Grythyttan Vin, Sverige

Grythyttan Hjortron är ett exklusivt bärnstensfärgat bärvin tillverkat av svenska hjortron. Jäsningen sker på rostfria tankar och därefter lagras vinet i ca 12 månader. I den generösa unika doften återfinns solmogna hjortron och aprikos. Vinet har en frisk balanserad syra och inslag av honung ger sig till känna. Grythyttan Hjortron är ett halvsött, medelfylligt bärvin med lång eftersmak. Vinet finns i Systembolagets ordinarie sortiment nr 12095.

Serveras i samma glasservis som tidigare har beskrivits.

Dessert: Tjinuskikräm med färska bär. Denna kolakräm dessert har ryskt ursprung och härstammar från den legendariska grevefamiljen Tjinuski. I krämen kan man skönja nyanser av vanilj. Desserten är en tradition på Saxå Herrgård och är komponerad för att serveras i husets krämkoppar.

Desserten serveras i Gripsholmsservisens krämkoppar från förra sekelskiftet vilka är dekorerade med blå kronor på vit glasyr samt tecknad med guldornament. Originalen beställdes av Ostindiska Kompaniet som gåva till Gustaf III. Denna servis har nytillverkats vid flera tillfällen vid Rörstrands porslinsfabrik, och används fortfarande på vissa prestigefyllda svenska ambassader.

Besticken är förgyllda rokokobestick med samma identitet som varmrättsbesticken. Dessa bestick renoverades på 1820-talet av Adolf Zethelius och blev då förgyllda, vilket var en modernitet vid denna tidpunkt.

Dryck: 10 YO Tawny Sällskapets Portvin, Quinta do Estanho, Portugal

Sällskapets Portvin är en Tawny, vilket innebär att vinet är en blandning av olika årgångar där den yngsta årgången i blenden är minst 10 år. Druvorna som används vid framställningen är Touriga Francesa, Tinta Roriz och Tinta Barroca. Själva framställningen är traditionell med fottrampning av druvorna i granitkar, lång jäsnings och lagring på ekfat. Doften är mogen med en viss kryddig, bränd doft och starka inslag av russin och dadlar. Smaken är söt och utvecklat mogen, fylld av dadlar och fikon. Vinet finns i Systembolagets ordinarie sortiment nr 8065 Serveras i samma glasservis som tidigare har beskrivits.

22:00 Förflyttning till gula frivola fruntimmerssalongen som är belägen en trappa upp. Rummet är fyllt av porträtt från skilda epoker.
Kaffe serveras med tryfflar och calvados. Tryfflarna är handtillverkade av den holländska familjen Neerings som flyttade till Grythyttan från trakten kring Amsterdam år 2005.

Frukt och konfekt samt vatten finns på buffé.

Torsdag den 12 mars

08:00 Frukost serveras i Herrgårdskapellet

09:00 Utcheckning

09:00 Föreläsning ”Måltiden i tid och rum” av Carl Jan Granqvist. Föreläsningen sker i övre rosa salongen, Saxå Herrgård.

10:45 Avresa till Måltidens Hus, Grythyttan

11:00 Visning av Måltidens Hus, Kokboksmuseet samt Konjakskatedralen
Måltidens Hus är den svenska utställningspaviljongen från världsutställningen 1992 i Sevilla, Spanien, idag omvandlad till ett centrum för mat, dryck och måltidens form. Måltidens Hus ska främja livsmedelsbranschens och restaurangnäringens långsiktiga utveckling och kvalitet via utbildning, seminarier, utställningar, konferenser och forskning. Måltidens Hus inrymmer Institutionen för restaurang- och måltidskunskap samt måltidsbiblioteket som utgör ett campus vid Örebro Universitet. Här finns måltidsbutiken Bergslagens Skaffereri, matserveringen Kantinen Hyttblecket, festvåningen Kalastorget samt Gastronomiska Teatern.

12:00 Lunch på Grythyttans Gästgivaregård