

Smaken av en plats - Seminarium

Göteborg 28 mars 2019



Torsdag 28 mars

10:00 - 10.15	Fika
10.15 - 10.30	Introduktion
10.30 - 11.15	<p>Kryddresan, Martina Jönsson</p> <p>Martina Jönsson är utbildad kostekonom och folkhälsovetare, och har jobbat som en matkonsult sen 2007. Martina är bland annat författare till boken "Matlabbet goda experiment för hungriga barn", en matexperimentbok som både fått Hjärta mjölk stipendium, Årets måltidslitteratur 2017, Hallands akademipris och en 3:e plats i kokboks VM World Gorumand Cookbook Awards i Kina.</p> <p>Världens Bästa Smaker är ett treårigt projekt finansierat av Allmänna Arvsfonden med Hushållningssällskapet Halland som projektägare. Syftet med Världens Bästa Smaker är att väcka nyfikenhet för olika länders matkulturer och mathögtider och därmed öka kunskap och förståelse för varandras olika bakgrunder och härkomst. Häng med på ett kryddat äventyr runt om i världen!</p>
11.15 - 12.00	<p>Nordiska aromer, extrakt och pulver, Gonzalo Garrido Banuelos (RISE), Lovisa Eliasson (RISE) (in english)</p> <p>RISE driver flera projekt för att ta fram nordiska aromer, extrakt och pulver. Hur smakar egentligen den svenska floran? Vad kan och vill vi äta och dricka? Lovisa Eliasson och Gonzalo G. Banuelos, forskare på RISE, berättar om metoder för att utveckla nya aromer, olika produkter som dessa kan användas i samt hur den sensoriska profilen i dessa produkter påverkas av aromerna.</p>
12.00 - 13.00	Lunch & Coffee
13.00 - 13.30	<p>Svenska bondböner och vegetariska mejeriprodukter, Fredrik Fogelberg (RISE)</p> <p>Fredrik Fogelberg är agronomie doktor i lantbruksteknik och forskare inom kedjan odling-skörd-livsmedel/foder. Fredrik arbetar huvudsakligen med baljväxter och deras användning till foder eller livsmedel. Han kommer under föredraget berätta om ett projekt som är ämnat att framställa vegetariska ostar samt om ett nytt projekt som ämnar att utveckla yoghurt baserade på bondböner.</p>
13.30 - 14.00	<p>Lokal meny, Malin Andersson - Lokalproducerat i Väst</p> <p>Malin Andersson arbetar som projektledare på Lokalproducerat i Väst. Lokalproducerat i Väst startade 2007 som ett gemensamt initiativ mellan Västra Götalandsregionen och Länsstyrelsen för att utveckla den småskaliga livsmedelsproduktionen. Deras mål är att bli den ledande regionen inom lokal mat. Malin kommer berätta om ett nystartat projekt "Lokal meny" som bygger på lokala och kulturella smaker inom restaurang.</p>
14.00 - 14.30	Fika
14.30 - 16.00	<p>Sofia B Olsson är en Göteborgsbaserad, nytänkande kökschef med hållbarhet i fokus och mångårig karriär på såväl Göteborgs toppkrogar som vegetariska restauranger. Sofia driver den banbrytande Japaninfluerade fiskrestaurangen vRå som hon var med och öppnade 2012.</p>