

Måltidsakademien, Gastronomiska Akademien och Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien hälsar välkomna till Tore Wretmandagen den 20 oktober 2021

*På Kungl. Skogs och Lantbruksakademien, Drottninggatan 95B, Stockholm
(Tbana Rådmansgatan eller Odenplan; korsningen Kungstensgatan/Drottningg.)*

Program

08.30 Registrering, servering av Nobisbröd med kaffe och te

09.00 Välkommen hit! Eva Pettersson VD, KSLA

09.10 Introduktion av dagens program Agneta Yngve, prof em. Kostvetenskap UU & Folkhälsa, ORU

Allmänt om måltidsforskning

Moderator Agneta Yngve

09.15 Måltiden som (ett oexploaterat) mångvetenskapligt forskningsfält!

P O Berg, prof em. Företagsekonomi, SU

09.25 Vägen mot hållbara måltider – etnologiska reflektioner kring möjligheter och fallgropar Håkan Jönsson, Etnolog, Gästprofessor SLU

09.50 Måltidsgemenskap och måltidens sociologi Docent Nicklas Neuman, Kostvetenskap, UU

10.10 Att utvecklas som sommelier och måltidskreatör Dr Henrik Scander, lektor, RHS, ORU

10.30 paus med frukt och vatten

Tema Måltidsturism inklusive tjänsteresor

10.50 Tjänsteresenärers måltider Joachim Sundqvist, postdoktor, Måltidsvetenskap, Umeå Univ

11.10 Unpacking the extraordinary food experiences, Dr Sandhiya Goolaup, lektor, Högskolan i Borås

Tema Förvaring och livsmedelshygien

11.30 Vad berättar kylskåpet om måltidskultur och hållbarhet?

Dr Matilda Marshall, etnologi, bitr lektor Måltidskunskap, ORU

11.45 Kreativa, men ödesdigra recept Marie Louise Danielsson-Tham, Prof em, Livsmedelshygien, ORU

12.00 Lunch i Tore Wretmans anda – Najadlax med höstens primörer

Tema Offentlig gastronomi

Moderator: Docent Marianne Nilson, Företagsekonomi, Stockholms Universitet

13.00 Jordbruksverkets arbete med att utveckla offentliga måltider Projektledare Eva Sundberg

13.20 Hela matkedjan i offentlig miljö från jord till bord, *Johan Andersson, Foodix*
13.45 Dietistens syn på måltider i äldreomsorgen *Dr Stina Engelheart, Dietist Örebro Kommun*
14.05 Forskning på äldres ensamätande *Amanda Björnwall, doktorand, Kostvetenskap, UU*
14.25 Måltidsmiljöer som värdeskapare för hälsa och välbefinnande i särskilt boende för äldre *Docent Carina Werkander Harstäde, Vårdvetenskap, Erika Lagerbielke, Professor, Design, Linnéuniversitetet*

14.45 FIKA i Fokus *Dr Stina Almroth*

15.00 *Tore Wretmans äppelkaka med vaniljsås, kaffe/te*

15.25 Skolmåltidens roll i Sverige *Agneta Yngve, Prof em Kostvetenskap, UU & ORU*

15.45 Skolmatens långsiktiga effekter på hälsa, utbildning och inkomster *Dan-Olof Rooth Prof Nationalekonomi, SOFI, Stockholms Universitet*

16.10 Sensoriska aspekter på barns mat *Pernilla Sandvik, Bitr lektor, Kostvetenskap UU*

16.30 Diskussion *PO Berg, A Yngve, alla talare*

16.55 Uppföljaren på boken MÅLTIDSUNDRET *Christina Möller, dr.h.c.*

17.00 – MIDDAG i *Tore Wretmans anda* med välkomsttal om *Tore Wretman* av *Carl Jan Granqvist, dr.h.c.*

En poster finns på plats och kan studeras under pauserna. Abstracts finns i abstractsamling som delas ut på plats.

Några böcker kommer att finnas till försäljning, bland annat Gastronomisk Kalender.

”Syftet med seminariet är att samla forskare inom området måltidsrelaterad forskning och att fungera som en plattform för ett aktivt svenskt måltidsforskningsnätverk med ett årligen återkommande möte. På seminariet ges möjlighet att presentera ny och pågående forskning.”



Forskningsseminariet genomförs med stöd av Uppsala Universitet (UU), Örebro Universitet (ORU), Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU) och Jacob Wallenbergs Stiftelse, särskilda fonden.

Meny för middag i Tore Wretmans anda

KSLA, 20/10 2021

Skaldjurscocktail



Steak Hasse (Ekman) med höstens rotsaker



Salmbärsfromage

Tore Wretmans klassiska och berömda pepparstek, Steak Hasse, skapades som en hyllning till Hasse Ekman (Gösta Ekmans pappa).



Forskningsseminariet genomförs med stöd av Uppsala Universitet (UU), Örebro Universitet (ORU), Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU) och Jacob Wallenbergs Stiftelse, särskilda fonden.