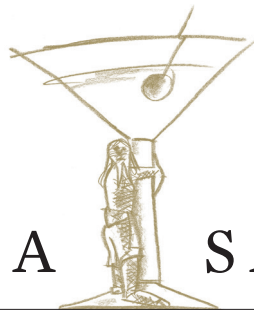


GRANDIOSA SÄLLSKAPET



MEDLEMSBREV NR 72 | SEPTEMBER 2015

VÄLKOMNA TILL HÖSTENS ARRANGEMANG!

Sommaren är slut och Grandiosa Sällskapet presenterar ett välfyllt höstprogram på Grand Hotel i Lund.

Höstens Grandiosa aktiviteter rymmer intressanta föredrag med Sanna Töringe, Ulf Ellervik och Marie Palomaki. Marie kommer att tala om kokboks-fattaren Julia Child, en intervju med Maria finner du på nästa sida. Höstens Grandsång har oktoberfesttema och säsongen avslutas i januari med Lunds stadsträdgårdsmästare Karl-Oscar Seth. Sällskapets årsmöte är den 25:e januari då Årets Lundensare tillkännages.

Från och med nu så finns Grandiosa Sällskapet även på facebook. Där presenteras fortlöpande information och nyheter så gå in och "gilla" sidan så du blir uppdaterad på allt som händer framöver.

Grand Hotel har under hösten ett gediget program med en blandning av traditionella inslag, som gåsmiddagar och julbord, och spännande gästspel i köket, konserter, dryckesprovningar med mera. Några av höjdpunkterna finner du på sidan 4, men besök även www.grandilund.se för att ta del av hela kalendariet. Ofta har du som medlem i Grandiosa Sällskapet förmåner och extra erbjudanden att ta del av.

Hör gärna av dig med förslag och synpunkter på föredragshållare och aktiviteter. Adressen ser du längst ner på denna sida.

Väl mött under hösten 2015!

/Styrelsen



NYRENOVERAT PÅ GRAND

Under våren har ett tiotal av hotellets gästrum fått sig rejäla ansiktslyftningar, bland annat med nya golv, tapeter och textilier. Denna gången riktade man in sig framför allt på några av de mindre hotellrummen på våning fyra.

– Det känns bra att kunna ge gäster som bokar "det minsta" Grand Hotel har att erbjuda topprenoverade rum, säger Maria Paulsson Rickle, VD på Grand.

Som vanligt när det renoveras på Grand Hotel är det inredningsarkitekten och tillika antikvarie Eva Nyström som håller i trådarna – alltid med inställningen att skapa en fin balans mellan att bevara och förändra.

Senaste nytt är att man i tre av dubbelrummen som blickar ut över Bantorget har hittat en fin stuckatur, väl dold under det befintliga taket. Den kommer att plockas fram i början av nästa år då det är dags för renovering även av dessa hotellrum.

Passa gärna på att ta del av vårt förmånliga "söndagslyx" erbjudande, där du kan förlänga helgen genom att bo och äta på Grand Hotel mellan en söndag till måndag till ett mycket förmånligt pris. Som medlem i Grandiosa Sällskapet ser vi dessutom självklart till att du prioriteras för en uppgradering.

ANMÄL E-POSTADRESS!

Om du/ni nyligen skaffat eller ändrat e-postadress tackar vi (på förhand) för att detta anmäls till vår räntmästare Christer Smith på adress christer@setton.se Så får du nyheter från Grandiosa Sällskapet fortare – och sällskapet sparar porto!

KALENDARIUM

SEP
6 Söndagen den 6 september
Marie Palomaki
Piratensalen. kl 1700 -1800

Marie Palomaki om kokboks-
författaren Julia Child – *Det goda
franska köket*

Läs mer på nästa sida >>

OKT
11 Söndagen den 11 oktober
GRANDSÅNG
Stora salen. kl 1700

”Oktoberfest” i äkta bayersk
anda med medverkan av oom-
pah-oompah-orkestern ”Ru-
pert Knödl und seine original
GulaschBaronen”.

OKT
18 Söndagen den 18 oktober
KOSTCIRKEL
Piratensalen. kl 1700 -1800

Ulf Ellervik, professor i organisk
kemi vid LTH, föreläser om LIV,
den svåra konsten att leva
– kemien bakom liv och död.

NOV
15 Söndagen den 15 november
KOSTCIRKEL
Piratensalen. kl 1700 -1800

Författaren Sanna Töringe brin-
ner för Italien i allmänhet och för
olivolja i synnerhet. Sanna talar
om Syditaliens kök och skafferi.

Sanna Töringe.



JAN
17 Söndagen den 17 januari
GRANDIOS CIRKEL
Piratensalen. kl 1700 -1800

Stadsträdgårdsmästaren
Karl-Oscar Seth.

JAN
25 Söndagen den 25 januari
ÅRSMÖTE
Stora salen.



Ulf Ellervik.

Söndag 11 oktober 2015

Oktoberfest

Med Rupert Knödl und seine original GulaschBaronen

Meny:

Paj på kantareller från Bokskogen med lagrad ost,

ägg, rostade mandlar och ängsyra

Färskpotatis från Larsviken med matjessill från Klädesholmen samt
rödlök och gräddfil

Terrine på rimmad gris från Olinge med emulsion på färsk vitlök och
timjancrunch

Kålgrillad lamm från Appeltorpet med citrontimjan och rökt mandel

Durumpasta från Hven med Mandel och oreganopesto

Ekologiskt Smör från skånska kor

Grand Hotels Surdegsbröd

Grand Hotels Kavring

Lagrad skånsk hårdost

Till Kaffet: Tartelette på blåbär och citronmaräng

OBEKVÄM, HÖGLJUDD, OTYMPLIG & UNDERBAR

INTERVJU MED MARIE PALOMAKI OM JULIA CHILD – ÄMNET FÖR KOSTCIRKELN 6 SEPTEMBER

– *Vi är många som beundrar Julia Child, men ditt intresse är större än så, hur uppstod det?*

– Julia Child fanns alltid med i bakgrunden när jag växte upp, men då bodde hon enbart innanför pärmarna på mormors tegelstenar till kokböcker som bara åkte fram när hon skulle syssla med Allvarlig Matlagning. Jag var livrädd för dem. Men, när jag flyttade hemifrån och skulle lära mig laga mat på egen hand så fick jag tag i egna exemplar och blev fullkomligt ställd över hur pedagogiska och vänliga de var.

Dessa böcker är skrivna för att människor ska njuta av att stå i köket. Så, böckerna ledde mig ut på jakt efter hennes matlagningsprogram, och när jag hittade det så var förälskelsen ett faktum.

Hon är obekvä, högljudd, otymplig och underbar. Hon har inga av attributen man tänker sig att en tv-kock ska ha, och det struntade hon i, på samma sätt som hon struntade i att sitta hemma när det var det som förväntades av en kvinna på 50-talet, och på samma sätt som hon ignorerade alla som sa till henne att amerikaner inte kunde laga fransk mat.



Hon är en feministisk idol för mig. Credot som bar och bär mig genom livet och matlagning nu är hennes: “no matter what happens in the kitchen, never apologize.” (Jag lyckas sällan med detta, men vi kan inte alla vara Julia.)

– *Har du lagat mat efter hennes böcker, och har du något favoritrecept?*

– Bästa receptet: den ostgratinerade löksoppa. Om jag får välja det sista jag äter på jorden så är det detta. Det är också det sista jag vill laga. (Jag har vittnen på att jag sa detta innan jag fick reda på att det var hennes sista måltid, vilket gör mig lycklig och rörd.)

Den är enkel, billig och tidskrävande. Du kan vara stressad bäst du vill när du lagar löksoppa, löken kommer tvinga ner dig till sitt tempo. Plus att Julia Child (och jag) kräver extra cognac på slutet. Det är förresten kanske det viktigaste jag fått med mig från hennes matlagningskatt: det är i regel en bra idé att ha en rejäl skvätt cognac på slutet, och passar det inte i maten så passar det i kocken.

– *Vad gör du till vardags, när du inte ägnar dig åt Julia Child och ditt matintresse?*

– Jag läser litteraturvetenskap, gör färdigt författarskolan (bägge här i Lund), och tvingar min sambo att äta inälvsmat. (Det går rätt bra!)■

Marie Palomaki.



GRAND STÖTTAR SWAZI CHILDREN – EN STIFTELSE SOM SAMLAR IN PENGAR TILL BARNEN I SWAZILAND I SÖDRA AFRIKA



En kväll för barnen i Swaziland – måndagen den 5 oktober i Lund!

På internationella barndagen den 5 oktober arrangerar Swazi Children en kväll för barnen i Swaziland. Magle Konserthus från kl 18. Alla intäkter går oavkortat till verksamhet på plats i Swaziland. Mat, musikunderhållning och föredrag. Se program och detaljer på www.swazichildren.se/en-kvall-barnen/ Sista anmälningsdag är den 28 september.

WWW.SWAZICHLIDREN.SE INFO@SWAZICHLIDREN.SE ORG.NR 802478-1075



NYHETER FRÅN GRAND HOTEL

ERBJUDANDEN OCH NYTTIGHETER FÖR GRANDIOSA SÄLLSKAPETS MEDLEMMAR | FEBRUARI 2015



Gästspel av stjärnkocken TORSTEN VILDGAARD

Torsten står för gastronomi på absolut toppnivå. Han har blivit tilldeles stjärnor i Guide Michelin och vunnit stora tävlingar, både nationellt och internationellt. Närmast kommer han från restaurang Studio i Köpenhamn. Hos oss bjuder han på en meny i stjärnklass som garanterat slår piruetter i gommen. Menyn finns även till avhämtning i Grand Deli.

16–17 oktober kl 19.00. Pris 795 kr. Boka bord.

SEP

26 september

26

GRAND ANNO 1899

Tänk hur det skulle vara att resa i tiden och få uppleva Grand anno 1899. Denna afton gör vi en gastronomisk utflykt tillbaka till vårt öppningsår och serverar en meny helt enligt tidsenliga ingredienser och recept.

Kl 18.30. 895 kr per person (dryck tillkommer). Boka bord!

OKT

25 oktober

25

BARNENS TUR ATT
LAGA MAT I GRAND-
KÖKET

Kökschef Martin Hansen och Robert "Bobbo" Nilsson bjuder in alla barn att laga mat i vårt kök. Upplevelsen avslutas med en gemensam festmåltid för hela familjen. Från 8 år

Kl 10.00 - 16.00. Pris 455 kr / elev.
Pris 3-rättersmiddag för medföljande: 395 kr. Insläpp kl 14.00.

NOV

30 november

30

GRAND JAZZ

Dags för den 27:e upplagan av Grand Jazz, och som vanligt fylls hela Grand med svängig jazz För program och tider se: www.grandjazz.se.

MEDLEMSFÖRMÅNER

Som medlem i Grandiosa Sällskapet ska man naturligtvis ha en del goda förmåner. Varje medlem (+ en gäst) kan åtnjuta följande mot uppvisande av giltigt medlemskort:

Grands Grandiosa räksmörgås

På ljust eller mörkt surdegsbröd och ett glas av vårt husvin.

Lilla smörgåsen Ord. pris 232 kr. ✪ Grandiosapris: 195 kr

Stora smörgåsen Ord. pris 272 kr. ✪ Grandiosapris: 230 kr

Boende på Grand

Gäller för släkt och vänner och ett rum per medlem.

✪ 10 % rabatt vid bokning av rum i mån av plats.

Söndagslyx på Grand Hotel

Bo på hotell i din egen stad och upplev grandkänslan för en kväll! Tvårättersmeny i restaurang Gambrinus på söndagskvällen därefter övernattnings och avslutningsvis avnjuter ni vår härliga frukostbuffé.

✪ Pris 695 kr/person i dubbelrum med prioriterad uppgradering för Grandiosas medlemmar.

Grand Deli

Njut av härliga gryträtter från Grand Deli.

Som medlem i Grandiosa Sällskapet får du 10 % rabatt på dessa.

Ord.pris: 95 kr ✪ Grandiosapris: 85 kr

NYA FÖRMÅNER HÖSTEN 2015:

✪ OSTRONBAREN

Första lördagen i september är det av tradition ostronpremiär. Vi öppnar upp vår ostronbar och dukar upp med nordiska ostron och härliga drycker. Specialerbjudande för medlemmar av Grandiosa Sällskapet: 155 kr för tre ostron och ett glas champagne (ordinarie pris 195kr) erbjudandet gäller även Kulturnatten!

✪ RHÔNEVINER

6 oktober bekantar vi oss med de mindre byarna i Rhôneområdet och provar oss fram från norr till söder: bl.a. Côte Rotie, Cornas och Hermitage. Till detta serverar vi en enkel och vällagad 3-rättersmeny. Pris 995 kr. Boka bord. Vid uppvisande av Grandios medlemskap: 10% rabatt.

✪ AFTERNOON TEA

på lördagar i Grands Matsal Kl 13:00 - 16:00. 215 kr. Njut av klassisk afternoon tea med varma scones, tillbehör och självfallet olika sorters te. Allt till tonerna av levande musik. Vid uppvisande av Grandios medlemskap: 10% rabatt.

