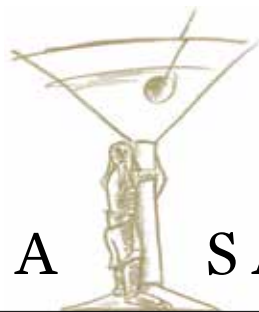


GRANDIOSA SÄLLSKAPET



SEPTEMBER 2023

SOMMAREN ÄR KORT

Först värme, sol och torka i maj och juni. Sedan växlande väderlek med mycket regn i juli och augusti. Kulmen kom med ovädret Hans. Vi har verkligen haft en skiftande sommar!

Nu nalkas hösten, mögnadens tid. Skördarna är bärgade. Ljuset avtar. Dagen svalnar.

Hösten är på samma gång de stora kalasens tid. Då är skaldjuren som bäst. Småvilt, rådjur, hjort och älg förhöjer den kulinariska glädjen vid dukade bord, och november månads gås och anka tillhör traditionen vid festmiddagarna i vårt sydliga landskap.

I Grandiosa Sällskapet är det alltid fest och nu laddar vi för en fullmatad höst. Den 10 sep-

tember startar vi med utflykt till Ellinge slott där man framställer gin och vodka av märket Purity. Dessa destillat har belönats med prestigefulla priser världen över.

Grandsång den 1 oktober har som tema "Scen och Cabaret". Kom till Stora salen och sjung! Vår bästa tid är nu!

Den 15 oktober får vi storfrämmande, Amelia Adamo, känd mediaprofil som alltid ligger i framkant. Hon bidrog till förnyandet av Aftonbladet och grundade tidningarna Amelia och Tara. 2003 tilldelades hon Lukas Bonniers Stora Journalistpris. Vi gläder oss åt att ha henne som gäst i Grandiosa Sällskapet.

Terminens avslutande kost-

cirkel inträffar den 19 november. Martin Lind, tidigare biskop i Linköpings stift, berättar om Gastronomiska Akademien där han är innehavare av Tallrik 5.

Det finns med andra ord anledning att se fram emot en härlig höst. Som avslutning följer en strof av Gabriel Jönsson som kanske bekräftar de tecken som många av oss har noterat om sommarens slut.

Johan Stenström, ordförande

*Svalan har farit och starens flockar
samlas till långfärd söder ut.*

*Frötung står solrosen kvar och bockar,
Sänker stängeln still stum salut.*

Gabriel Jönsson

SEP
10

Söndag 10 september

Utflykt

Samling utanför Domkyrkan

Ellinge slott med guidad visning av slottet samt Purity Distillery

När vi gästades av Master Blender Matihias Tonnesson häromåret blev vi inbjudna att besöka Destilleriet och Ellinge Slott. Det har vi tagit fasta på, och ersätter terminens första Kostcirkel i Piratensalen med en utflykt i det vackra septembervädet.

Vi samlas utanför Domkyrkan 12.15 (avgång 12.30) för att åka med Thell's buss till Ellinge.

Där guidas vi i det vackra slottet och i destilleriet. Därefter samlas

UTFLYKT TILL ELLINGE SLOTT



vi i Korsvirkesstallets lounge för provsmakning av Purity vodka 34 och avslutar med en måltid bestående av en delikatessallrik och ett glas vin. Kaffé & kaka serveras innan hemfärd 16.15.

Biljett köps via Wei-q-appen och priset är 600:- inklusive



bussresan. Under Grand Hotel i Lund/Evenemang hittar du biljetten.

Om du vill anmäla ev allergi eller har andra frågor, kontakta Lena Sjölin på:
lena@kulturinformation.se

OKT 15 Söndag 15 oktober
Grandios Cirkel
Piratensalen. kl 17

AMELIA ADAMO

Vi har glädjen att gästas av en av landets mest namnkunniga journalist, skribent och redaktör. Med sin italienska bakgrund har Amelia Adamo ett speciellt gott öga till den goda maten, men i sitt föredrag talar hon om ”De nya äldre”, sig själv, och om omgivningens syn på denna levnadsglada grupp.

Dessutom talar hon gärna om tarmfickor, tandfickor och pensionärernas relativt fyllda kappfickor. Pensionärerna är ju en generation som fått det bättre, menar hon. I Amelias ”snack” ryms också sextioårsskilmässorna, ny kärlek och ensamhet.

PS. När en Kostcirkel handlar om andra ämnen än de som kretsar kring mat & måltider kallas det Grandios Cirkel.



NOV 19 Söndag 19 november
Kostcirkel
Piratensalen. kl 17

GASTRONOMISKA AKADEMIEN I VÅRT LAND – EN AV VÄRLDENS ÄLDSTA

Hur gick det till när Gastronomiska Akademien i Sverige bildades? Vad innebär det att Stockholm utsetts till Europas gastronomiska huvudstad för år 2023?

Martin Lind, tidigare biskop i Linköping, är idag direktör för Gastronomiska Akademien och ledamot sedan 1997 på tallrik 5. Han kommer att föreläsa om Gastronomiska Akademien i Sverige och sitt eget engagemang för svensk måltidskultur.



Årets Kock 2022, Jessie Sommarström, har just tagit emot Gastronomiska Akademiens Guldmedal, överlämnad av Carl XVI Gustaf.

Gastronomiska Akademien skall värna om och verka för den gastronomiska kulturens och gastronomins utveckling i vårt land. Idag finns flera regionala gastronomiska samslutningar vid sidan av Gastronomiska Akademien,

som är den äldsta och ursprungliga. Akademien bildades den 6 november 1958 på initiativ av Sten Broman, Fritiof Nilsson Piraten och Tore Wretman. I de inledande diskussionerna fanns också Povel Ramel med.

PAUL COLIN

OKT 1 Söndag 1 oktober
GRANDSÅNG
Stora salen. kl 17

Scen & Cabaret GRANDSÅNG

Redan de gamla grekerna ... eller redan de gamla grekiska tragedieförfattarna visste värdet av kombinationen av musik och dramatik. I senare tider har William Shakespeare och Bertolt Brecht använt sången som medel för ett avbrott i dialogens flöde eller som kommentar till den konflikt som gestaltades på scenen. Opera, operett, musikal – i dessa genrer uppgår handling och musik i en musikdramatisk helhet, ofta med förhöjd emotionell effekt hos publiken.

Den svenska revyscenen under 1900-talet uppvisar en rad lysande namn Vi har kunnat glädjas åt artister som Ernst Rolf, Karl Gerhard, Zarah Leander, Edvard Persson, Povel Ramel, Tommy Körberg, Helen Sjöholm – alla med personlig och lätt igenkännbara röster. När vi träffas på GrandSång 46 den 1 oktober kan vi bära fram vår musikaliska hyllning till dessa sångare och till sångernas kompositörer och textförfattare. Sjung av hjärtans lust! Sjung!

Biljettsläpp
11/9 kl 8 i Piratenfoajén

B

AVSÄNDARE: GRANDIOSA SÄLLSKAPET
BOX 1136, 221 04 LUND



NYHETER FRÅN GRAND HOTEL

ERBJUDANDEN OCH NYTTIGHETER FÖR GRANDIOSA SÄLLSKAPETS MEDLEMMAR | SEPTEMBER 2023

NY GASTRONOMISK LEDNING PÅ GRAND HOTEL

För att leda Grands satsning framåt finns snart inte mindre än två nya gastronomiska ledare på plats. Henrik Ljungqvist är sedan några månader tillbaka hotellets nya restaurangchef och i början av augusti börjar Mikael Börjesson som ny kökschef. Henrik har tidigare drivit egen restaurang på Ven och varit chef för olika restauranger i Helsingborg. Mikael Börjesson kommer närmast från Pieplows restauranger i Malmö där han ansvarat för flera olika enheter. Han har dessutom ett förflutet i att tävla inom matlagning med bland annat framgångar i OS och VM på meritlistan.

HÄR SKA OSKAR FYLLA PÅ MED MER
TEXT....



HÖSTEN PÅ GRAND

SEP

16

16 september

OSTRONBAR OCH BARTÖMNING

Denna dag är det kulturnatt i Lund. På Grand uppmärksammar vi detta med en ostronbar på Ingrid's uteservering från kl 14. Dessutom är det sista kvällen Ingrid har öppet för säsongen vilket innebär bartömning med specialpriser på all dryck från kran.

SEP

29

29 och 30 september

GRAND ROYALE

Grands nya gastronomiska ledare, kökschef Mikael Börjesson och restaurangchef Henrik Ljungqvist, bjuder in till två kvällar med klassiskt lyxig meny och (för den som önskar) viner från den gamla världen. Välkommen till Grands Matsal för en sexrättersmeny som bla inkluderar halstrad pilgrimsmussla, hummerstjärt med brynt hasselnötssmör och hälleflundra. Menypris 895 kr och tillhörande vinpaket 895 kr.

SEP

30

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 285 kr. ★ **Grandiosapris: 225 kr**

Stora smörgåsen Ord. pris 335 kr. ★ **Grandiosapris: 255 kr**

Boende på Grand

Gäller för släkt och vänner och ett rum per medlem.

★ **10 % rabatt vid bokning av rum i mån av plats.**

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**

FÖR HELA GRAND HOTELS SPÄCKADE PROGRAM, SENASTE NYTT OCH KONTAKTUPPGIFTER SE WWW.GRANDILUND.SE