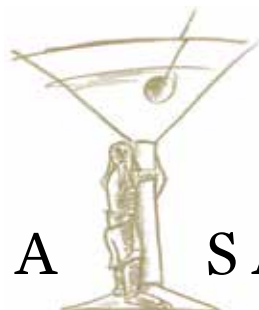


GRANDIOSA SÄLLSKAPET



SEPTEMBER 2020

GRANDIOSA MEDLEMMAR

Sommaren är tillända och höstterminen har börjat. Studenterna har återvänt och det är åter liv och rörelse på stan. Trots det är ingenting sig riktigt likt. Pandemin håller oss i sitt grepp men i Grandiosa Sällskapet ser vi positiva tecken.

Programmet för hösten kommer att genomföras planerligt, det vill säga med ett undantag. Det blir tyvärr ingen GrandSång den 4 oktober. Att sjunga innebär att man sprider aerosolpartiklar och större droppar med mer omfattande kraft och intensitet än när man talar. Ju starkare man sjunger desto större räckvidd. Dessa fakta är grundar sig på aerosoltekniska forskning vid LTH, Lunds universitet. Tänk då hur det är när 250 GrandSång-are klämmer i för full hals. Det är som 250 vattenspridare på full effekt!

När det nu inte kan bli någon GrandSång har styrelsen satsat

på ett ökat antal kostcirklar. Piratensalen är pandemisäkrad vilket innebär att endast 70 personer får vistas i lokalen. Dessutom organiseras sittningen så att all närmare kontakt elimineras. Eftersom antalet åhörare är begränsat inför vi ett system som innebär att man hämtar en biljett före arrangemanget. Biljetterna finns i Grands reception från söndagen två veckor innan aktuell Kostcirkel. 1 medlemskort = en biljett. Ingen kostnad. Det går naturligtvis bra att komma "på dörren" som medlem utan biljett men då finns risk att lokalen är fullsatt. Så här ser programmet ut:

- 4 oktober. Patrik Langer från Ahlgrens konfektyr kommer att intervjuas om choklad och karamell, om kända trender och nya tendenser i sötakarnas värld.
- 18 oktober. Fredrik Tersmeden föreläser om gästraditioner i Lund, Skåne och Sverige.

• 15 november. Jan Mikael Erkinan berättar och det mytiska ägget från Fabergé och det dukade bordet.

• 10 december. Ulrica Söderlind, lektor vid Institutionen för kost och måltidsvetenskap vid Umeå universitet föreläser över ämnet "Nobelmiddagar genom tiderna".

Några av programpunkterna känner ni igen från de kostcirklar som fick ställas in i våras.

Vi hoppas att medlemmarna i Grandiosa Sällskapet bibehåller sitt goda humör trots begränsningar ifråga om umgänge och resor. I stället kan man under trygga omständigheter träffas på Grand för ett glas i baren, en god och närande lunch eller en delikat middag i matsalen – allt detta med garanterad distans till grannen vid bordet bredvid.

Väl mött!

*Johan Stenström,
ordförande i Grandiosa Sällskapet*



Grandiosa medlemsbrevet

utkommer fyra gånger om året varav två i tryckt form och två som e-postbrev. Om du INTE får våra utskick via e-post, vänligen maila (vår mailadress) så vi kan lösa det.

Lägesrapport från Grand

MARIA PAULSSON:

Coronapandemin har inneburit stora utmaningar för besöksnäringen. På Grand innebar de sista veckorna i mars att i princip alla kommande arrangemang avbokades eller flyttades fram till senare datum.

Läs vidare på sista sidan ➔



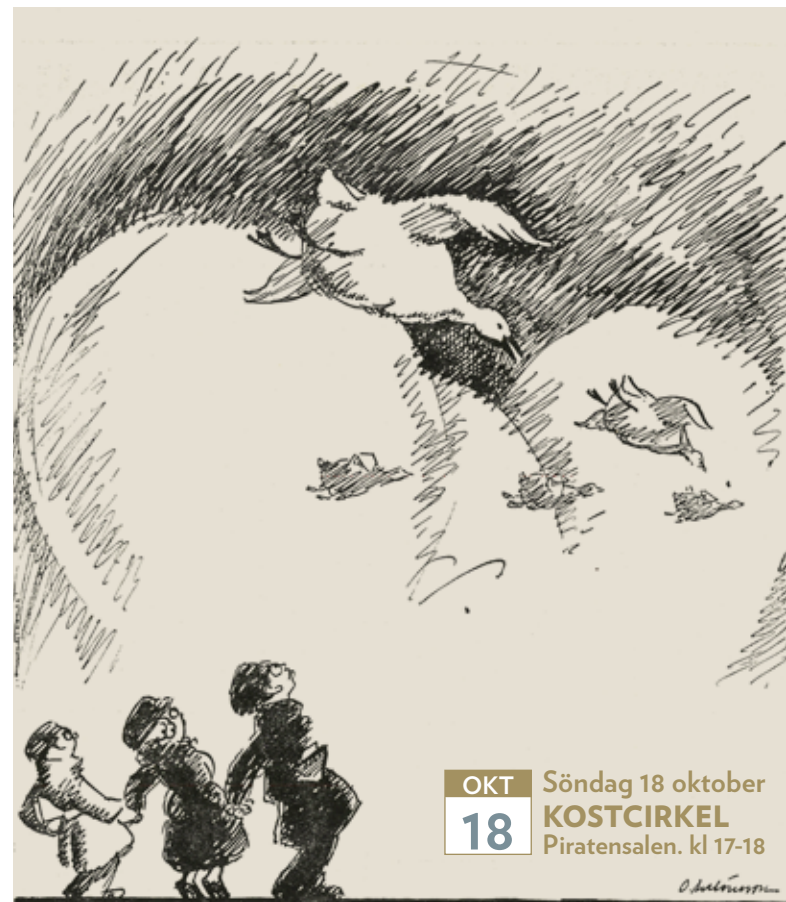


KONFEKTYR OCH CHOKLADPROVNING

OKT
4 Söndag 4 oktober
KOSTCIRKEL
Piratensalen. kl 17-18

Ahlgrens Konfektyr i Lund och Malmö ägs av **Patrik Langer** och **Paula Richardsson**. Med ca 30 års erfarenhet har Ahlgrens utvecklats till en av de mest välrenommerade konfektyrbutiker i Sverige. Unika samarbeten med världens främsta choklaterier ligger till grund för denna utveckling.

I fjol öppnade paret egen tillverkning här i Lund. Smakprov därifrån utlovas!



OKT
18 Söndag 18 oktober
KOSTCIRKEL
Piratensalen. kl 17-18

Gåstraditioner i Sverige, Skåne och Lund

Bland matfåglarna anses gåsen vara den som har den äldsta historien som tamfågel, domesticerad sedan 4000 år. I större delen av Sverige var den allmänt förekommande på gårdarna från medeltiden och fram till 1700-talets slut. Den skånska sedvänjan att tillaga och äta gås etablerades tidigt. Sedan Lund fått sitt universitet på 1660-talet och sedan de regionalt rekryterade studenterna började sätta sin prägel på staden, etablerades också den skånska traditionen att äta gås till Mårten bland studenterna.

Om detta och mycket annat föreläser **Fredrik Tersmeden**, arkivarie vid Lunds universitet och expert på studenttraditioner och universitetshistoria.

Eftersom antalet åhörare är begränsat hämtar ni en biljett före arrangemanget. Biljetterna finns i Grands reception från söndagen två veckor innan aktuell Kostcirkel. 1 medlemskort = en biljett. Ingen kostnad.



NOV
15 Söndag 15 november
KOSTCIRKEL
Piratensalen. kl 17-18

FABERGÉS KEJSERLIGA JUVELER

Fram till 1917 försåg juvelerarfirman Fabergé sina kunder i hela världen med de elegantaste föremål inte enbart till ögats fröjd men även för "vardagsbruk", till exempel bordsdekorationer och kåsor. Antik- och juvelexperten Jan Mikael Erkinantti berättar bl a om de mytomspunna ryska kejsrerliga påskäggen och deras historia från 1880-talet fram till våra dagar. Dessa vackra konstföremål med sina originella tekniska lösningar och formgivning vittnar om en tidsepok som på ett dramatiskt sätt försvann med revolutionen 1917.



DEC
10 Torsdag 10 december
KOSTCIRKEL
Piratensalen. kl 17-18

Nobelmiddagens historia

Den första utdelningen av Nobelpriset hölls 1901. Vid den efterföljande middagen deltog 113 personer. Sedan dess har priset vuxit i anseende, festligheterna har tilltagit och Nobelmiddagen omfattar numera cirka 1300 deltagare. Numera genomförs middagarna med närmast militär precision. Planeringen börjar i princip så snart den senaste middagen har givits. Rätter och ingredienser ska gärna berätta något utöver sin funktion av att vara blott delar av en högtidsmåltid – om det nordiska köket, om miljön och klimathotet

Mathistorikern Ulrica Söderlind, verksam som universitetslektor vid Institutionen för kost- och måltidsvetenskap vid Umeå universitet kommer att föreläsa. Bland mycket annat har hon skrivit en bok om Nobelmiddagens historia. Detta möte med Kostcirkeln sker självast Nobeldagen den 10 december.





NYHETER FRÅN GRAND HOTEL

ERBJUDANDEN OCH NYTTIGHETER FÖR GRANDIOSA SÄLLSKAPETS MEDLEMMAR | SEPTEMBER 2020

→ Forts. från första sidan:

Hotellet blev tvunget att dra i nödbromsen, anställningar fick avslutas och välbesökta arrangemang såsom afternoon tea, afterwork i Piraten och gästspel fick ställas in.

Hotellet har haft öppet under hela krisen med höjda hygien- och desinfektionsåtgärder. I princip alla publika ytor städas mer ofta, handsprit finns utplacerad på flera platser, skyltar och klistermärken påminner gäster om att hålla avstånd. Borden i restaurangerna har glesats ut och max antal gäster i de olika lokalerna har minskats. Efter att ha provat olika lösningar serveras åter frukost från buffé, men bufféytorna har utökats.

Krisen har inneburit nya möjligheter och Grand har bland annat investerat cirka två miljoner kronor i ny konferensteknik samt utbildat sin personal i hur man bäst arrangerar digitala möten. Bland annat har Piratensalen fått en ny kamera vilket möjliggör att föreläsningar och samtal kan följas på distans. Hotellet jobbar kontinuerligt med att skapa nya reseanledningar så att när affärgästerna sviker nya gäster kan hitta till Grand. Bland annat har skånska vinresor arrangerats i sommar och senare i höst kommer en grupp med kulturreseanörer, som vanligtvis reser till Toscana eller Prag, för att upptäcka Lund med omnejd samt uppleva en äkta skånsk gåsamiddag. Corona-kri-

sen har dessutom inneburit att rekordmånga fått upp ögonen för Grand Deli och hur bekvämt det är att handla eller beställa hem färdiglagad mat.

Sakta men säkert har dock gästerna hittat tillbaka till hotellet, särskilt under semesterperioder och helger är det åter högt tryck i restaurangerna och många övernattande hotellgäster. Det största problemet är att affärgäster inte reser i samma utsträckning som tidigare och att antalet mötes- och festgäster kraftigt har minskat.

På Grand ser vi dock positivt på framtiden och ledorden summeras just nu bäst att "nya tider innebär nya möjligheter".

Maria Paulsson

SEP
25-26

25-26 september
SVENSK
HUMMER

Pris 895 kr.

Första måndagen efter den 20:e september infaller den svenska hummerpremiären. Detta firar vi med en exklusiv hummermeny i Grands restauranger.

NOV
2-15

2-15 november
SKÅNSK
GÅSAMIDDAG

Vi serverar en 3-4 rätters gåsamiddag gjord på de allra bästa lokala råvaror i Grand Hotels klassiska miljö. Gåsameny finns även att köpa med från Grand Deli. Pris från 625 kr.

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