

# SEMINARIESERIE OM BALJVÄXTER VT 2012

## Baljväxter är nyttiga och bra för miljön

Många menar att baljväxter är framtidens livsmedel eftersom att de är fullproppade med nyttiga näringsämnen, en miljövänlig proteinkälla och en viktig komponent för ett hållbart jordbruk.

Baljväxtakademin bjuder därför in till en seminarierie om baljväxter med spännande inslag av nyheter inom forskning, näringsliv, innovation och gastronomi.

Efter seminarierna bjuder våra kokkar & företag på förtäring till ett trevligt mingel.



FEBRUARI

### Georg Carlsson - Odling av baljväxter för ett hållbart jordbruk

Georgs forskning vid SLU handlar bl.a. om kvävefixering hos baljväxter och biologisk mångfald. Han intresserar sig speciellt för hur odling av baljväxter kan bidra till ekosystemtjänster och ett mer hållbart jordbruk.

Till minglet bjuder **Per-Gunnar Hansson**, kökschef på Kronovalls Vinslott och VD för Villmans & Co, på förtäring.

Tid: Ons 29 feb 17.30

Plats: Vegetum (ingång via Navet) SLU i Alnarp



MARS

### SPOONS & Grand Hotel - Baljväxter som affärsidé för nya livsmedel

SPOONS producerar ätklara soppor och grytor med smak av världen. Deras affärsidé är att göra goda, naturliga produkter som får dig att må bra. För SPOONS är baljväxter ett självklart val för att kunna erbjuda produkter med hög kvalitet som mättar länge.

Till minglet bjuds smakprov från Grand Hotels meny och SPOONS sortiment, vi får också lyssna på Martin Hansens, Grand Hotels köksmästare, syn på baljväxter.

Tid: Mån 19 mars 17.30

Plats: Grand Hotel i Lund



APRIL

### Ulla Johansson & Margareta Bensow Bacos - Baljväxters roll för en god hälsa

Ulla är nutritionist och en uppskattad föreläsare i näringslära och sambandet kost och hälsa. Margareta är dietist med diabetes som specialitet. Hon råder alltid sina patienter att äta baljväxter som är ett fantastiskt hjälpmedel till ett stabilare blodsocker.

Till minglet bjuder **Henrik Sauer**, köksmästare på Malmstens fisk & kök, på förtäring. Seminariet sker i samarbete med Miljö- och Energisystem och Biologiska institutionen.

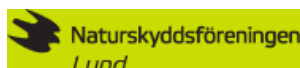
Tid: Ons 18 april 17.30

Plats: Blå hallen i Ekologihuset på Lunds Universitet



Seminarierna är gratis för medlemmar i Baljväxtakademin och kostar 50 kr (inkl. mat) för övriga. Antalet platser är begränsade och anmälan görs till [elinor@baljvaxtakademin.se](mailto:elinor@baljvaxtakademin.se) Välkomna!

Besök gärna Baljväxtakademin webbplats: [www.baljvaxtakademin.se](http://www.baljvaxtakademin.se)



**BALJVÄXT**  
AKADEMIN



LUNDS  
UNIVERSITET