

Jurygrupper Stora Skuggan 1 september 2022

|    | Kategori                           | Klasser  | Juryordförande     | Jurymedlem  | Jurymedlem   | Jurymedlem  | Jurymedlem                                       |
|----|------------------------------------|--|--------------------|---|--|---|--|
| 1  | Hantverksdryck                     | Kombucha, Jästa drycker                                | Karin Hillström    | Jens Heed, Svenska Dryckesakademin                    | Bianca Brandon Cox, Visit Sweden                                 | Camilla Wahlman, sommelier & journalist                       | Ingela Svanström, Sommelier                      |
| 2  | Hantverksdryck                     | Bär- & fruktdryck                                      | Mats Carlehög      | Ante Kallström, Nästgårds                             | Joel Linderoth, Chefredaktör Land                                | Mats-Eric Nilsson, Författare                                 | Johan Ununger, Norrtelje Urban Winery            |
| 3  | Fiskförädling                      | Gravad fisk & Kallrökt fisk                            | Ilona Miglavs      | Magnus Gröntoft, Måltidsakademin                      | Jill Axelsson Pabst, Turistrådet Västsverige                     | Fia Gulliksson, Food in Action                                | Hanna Ottosson - Sekreterare Slow food Stockholm |
| 4  | Fiskförädling                      | Värmebehandlad fisk & Inlagd fisk                      | Viktor Vesterberg  | Anna Henning Moberg, Axfoundation                     | Jonas Harald, FLAG Ostrobothnia / Kustaktionsgruppen             | Pål Drønen, Slow food Norden                                  | Fredrik Lindvall, Slow food Stockholm            |
| 5  | Bageri                             | Surdegsbröd med vete                                   | Caroline Lindö     | Karin Bojs, Vetenskapsjournalist & författare         | Carsten Lunding, Kock & kokboks författare                       | Olga Grönvall Lund, Reformaten                                | Arnold Pöppel - Sekreterare Slow food Stockholm  |
| 6  | Bageri                             | Smaksatt bröd  | Manfred Enoksson   | Gertrud Edström, Slow Food Gästrikland                | Lene Mølhøj Vietz , Kock, konditor, Restaurangskolen i Köbenhavn | Mattias Dernelid, Grönsakshallen Sorunda                      |  |
| 7  | Bageri                             | Tunna/platta bröd                                      | Nik Märak          | Ella Nilsson, Tunnbrödsakademin                       | Margareta Englund, Tunnbrödsakademin                             | Karin Wendin, Professor i mat- och måltidsvetenskap           | Karin Itzel - Sekreterare Slow food Stockholm    |
| 8  | Bageri                             | Surdegsbröd med råg                                    | Sebastien Boudet   | Karolina Martinsson, Algblozman                       | Rose-Marie Strand, Slow Food Gästrikland                         | Sanna Lindberg, Mat- och dryckesjournalist                    | Nilla Märak, Chocolatier, konditor, kock         |
| 9  | Bär-, frukt- & grönsaksförädling   | Savory preserves/Tillbehör till mat (28)               | Lena Flaten        | Karin Limnell, Lektor högskolan Åland                 | Karin Wallén, journalist, författare                             | Olof Dybeus, Sturehof matmarknad                              | Ida Lind, Ekologiska lantbrukarna                |
| 10 | Grönsaksförädling / Charkuteri     | Mjölksyrade grönsaker & Värmebehandlad korv            | Jens Linder*)      | Niklas Sundström, juryordförande*)                    | Josabeth Bofeldt, Kock, kommunikatör                             | Marcus Nyström, Lokalproducerat i väst                        | Christina Möller, Korvakademin                   |
| 11 | Grönsaksförädling / Hantverksdryck | Baljväxtprodukter, Sweet preserves & Juice, Cider      | Ulrika Brydning*)  | Kimmo Rumpunen, juryordförande*)                      | Martin Ragnar, Svenska dryckesakademin                           | Ami Hovstadius, Nationellt Gastronomiskt Center               | Per Styregård, Författare                        |
| 12 | Bär-, frukt & grönsaksförädling    | Jellied preserved/kokade produkter med gelébildning    | Carina Brydning    | Louise Windfeldt, Hortonom & fagjournalist            | Linda Elverstig, Matvärden                                       | Viktoria Bassani, Bidrottningen                               |  |
| 13 | Mejeri                             | Syrad ost, färsk & mognadslagrad                       | Annika Schrewelius | Chatrin Jakobsson, Blommor & Brie                     | Sten Holmgaard Sörensen, Mejeritekniker                          | Monika Johansson, Mjölkforskare Sveriges Lantbruksuniversitet | Hardy Jensen, Slow food Danmark                  |
| 14 | Mejeri                             | Blåmögelost  | Pascale Baudonnel  | Bianca Ludusan Denvall, Reko mat i Lund AB, Reko Deli | Jennifer Ehnemark, Ostfolket                                     | Markus Femling, Grönsakshallen Sorunda                        |  |
| 15 | Mejeri                             | Mjuk vitmögelost                                       | Cinzia Paulsen     | Carin Sjelin, Svampkonsulent                          | Rie Boberg, Författare   | Niki Sjölund, Kock, vildplockare & författare                 | Cecilia Faktus, Lokalproducerat i väst           |
| 16 | Mejeri                             | Pressad ost/hårdost                                    | Kerstin Johansson  | Christian Ekberg, Terroir Suisse                      | Ulrika Åkesson, Bryggeriet i Götene                              | Roland Persson, Årets kock 1990, Kocklandslaget               | Petra Lundström, Redaktör Lantliv                |
| 17 | Mejeri                             | Mjuk- & halvmjuk kittost & fermenterade mjölkprodukter | Kristina Åkermo    | Bodil Cornell, Eldrinnerambassadör                    | Dennis Primmer, Wijnjas butik/grossist                           | Maria Gardfjell, Miljö- & jordbruksutskottet                  |  |
| 18 | Charkuteri                         | Värmebehandlat kött & lufttorkat kött                  | Sven Lindauer      | Johan Rudsby, Nästgårds                               | Daniela Andersson, Journalist & kokboks författare               | Cristoffer Cedergren, Måltidsutvecklare                       | Martina Welzin, Tolk                             |
| 19 | Charkuteri                         | Lufttorkad korv  | Jurgen Kurber      | Po Tidolm, Författare                                 | Patrik Sewerin, Köksmästare Gunnebo slott                        | Jimmy Dahlberg, Kock  | Susanne Jaeggi (Tolk)                            |

\*) Jurygruppen bedömer klasser från två olika kategorier, juryordförande växlar.

*Med reservation för ändringar*

31 augusti