

PROGRAM SPEAKERS CORNER

FREDAG 15/11

11.00-12.00 Musik med Tommy Löbel Swing Band

13.30-14.00 Glutenfritt med TV-kocken Jonas

Jonas Svensson, känd från bl.a "Kockarnas kamp" berättar om sina erfarenheter av att laga glutenfri mat och hur de arbetar på hans restauranger.

14.15-14.30 Guldaxet

Utdelning av det prestigefyllda priset Guldaxet som går till en person/företag som gör livet lättare för en celiakist.

14.00-15.00 Ny bakboks författare

Hilma Susanne Boström berättar om sin väg från diagnos till egna utvecklade recept som håller sig färska upp till 4-5 dagar - som resulterade i en bakbok.

15.10-15.30 Naturligt glutenfria mjölsorter och deras bakegenskaper

Kristina Bate Holmberg, Celiakistan, berättar om naturligt glutenfria mjölsorters bakegenskaper, näringsvärden och smaker. Du får även tips hur du kan tänka i köket bland kastruller, muffinsformar och spritsar.

LÖRDAG 16/11

10.00-11.00 Musik med Tommy Löbel Swing Band

12.00-13.00 Glutenpodden live

Celiakisten och matfoodien Smilla Luuk tillsammans med ombudsmannen Linus Richert på Svenska Celiakiförbundet gör Glutenpodden live.

13.30-14.00 Glutenfritt med TV-kocken Jonas

Jonas Svensson, känd från bl.a "Kockarnas kamp" berättar om sina erfarenheter av att laga glutenfri mat och hur de arbetar på hans restauranger.

14.00-14.30 Ballongshow

CoolEvents formar ballonger till vackra figurer som de lottar ut till barnen.

14.45-15.00 Årets utställare

Utdelning av priset Årets Utställare som röstats fram av besökarna.

15.10-15.00 Naturligt glutenfria mjölsorter och deras bakegenskaper

Kristina Bate Holmberg, även kallad Celiakistan, berättar om olika naturligt glutenfria mjölsorters bakegenskaper, näringsvärden och smaker. Du får även veta hur du kan tänka i köket bland kastruller, muffinsformar och spritsar.

Missa inte att rösta fram din favorit av årets utställare!

Rösta i appen eller i monter A:02

PROGRAM FÖRELÄSNINGSSAL M6

FREDAG 15/11

13.00-13.45 Vad gör Svenska Celiakiförbundet?

En övergripande beskrivning om förbundets organisation och arbetsuppgifter. Han berättar också om året som gått.
Magnus Filipsson, Generalsekreterare, Svenska Celiakiförbundet.

14.00-14.45 Glutenfri kost - forskning, teori och praktik

Glutenfri kost är behandlingen vid celiaki, men vad innebär det i praktiken i sin vardag? Med utgångspunkt i forskning och klinisk erfarenhet undersöks olika aspekter av den glutenfria kosten, hur man kan värdera effekten av den och vad dietistens roll är i behandlingen.

Elin Malmberg Hård Af Segerstad, Leg. dietist med specialisering i Pediatrik

15.00-15.45 Glutenfritt med celiaki: På vilket sätt? Vad vågar jag lita på?

För femton år sedan fick hon som vuxen diagnosen celiaki och har sedan dess följt forskningen inom området. Idag väljer många att äta glutenfritt och råd kommer från flera olika håll om glutenfri kost. Vad vågar jag lita på?

Margareta Elding Pontén, Doktor i kemi, specialist på vetenskapsinformation och författare.

16.00-16.40 Är glutenfritt glutenfritt? - gränsvärden och livsmedelskontroll.

Vad innebär märkningen "glutenfri"? Varför finns det ett gränsvärde och hur mycket gluten motsvarar det?

Ylva Sjögren Bolin arbetar som rådgivare och riskhanterare på Livsmedelsverket med specialområde allergi & överkänslighet mot mat.

LÖRDAG 16/11

13.00-13.45 Bra mat för alla!

Projektet har till uppgift och mål att starta ett nationellt tvärsektorieellt kunskapscentrum om matallergi med visionen att "Sverige har globalt ledarskap i att ge jämlik sjukvård, säker mat och evidensbaserad kunskap för personer med födoämnesallergi och annan överkänslighet för mat och erbjuder en livskvalitet likvärdig med den som erbjuds människor utan födoämnesöverkänslighet."

Sofia Knáz Leg. Dietist och projektledare för matallergi projektet Bra mat för alla- Ett nationellt kunskapscentrum om matallergi.

14.00-14.45 Godare utan gluten - variation är nyckeln!

Genom sin celiaki och nolltoleransen mot dålig (glutenfri) mat har hennes ögon öppnats för allt vad det som kallas glutenfritt innebär. Låt dig inspireras av hur celiaki kan få oss att titta bortom den ensidiga kosten, till ett liv med mer spännande, nyttiga och mumsiga variation.

Celiakistan (Kristina Bate Holmberg) Utbildad biolog och journalist med inriktning mot mat och sensorik.

15.00-15.45 Vad gör jag när mitt celiakibarn matvägrar?

Hur man kan hantera matkrångel effektivt och smidigt. Varför äter inte barnen? Kom och få tips om barnens näringsrika favoriter och praktiska verktyg för trevliga matstunder.

Vasiliki Karagianni, Leg. dietist och nutritionist med intresse inom kost för gravida, ammande och barn.

UTSTÄLLARE

MONTER

Barnaktiviteter	A:06
Fredag: SCUF. Pårla armband, få gnuggistatueringar, tävla	
Lördag: Cool Events. Få ansiktsmålning, glittertattoos, figurballonger	
Bake My Day	B:04
Befree Foods	D:01, D01B
Bystaden Trädning	C:03
Celiakiföreningen i Stockholms län	A:02
Celiakistan	D:07
Chill zone	B:06
Vila dig i sköna soffor och passa på att ladda din mobil	
Crispino	C:01
Da Carla	D:01, D01B
Det goda från Italien	B01B
Dr Oetker	A:12
Dramaten-parkering (bemannad)	A:01
Här kan du ställa in din dramatik eller resväska	B:09
EKKO Gourmet	C:04
Ewalle	D:03
Fria bröd	D:10
Här kan du även träffa Frias Celiakispecialist	
Friends of Adam	M6
Föreläsningar	
Ingår i entrén i mån av plats. Program finns på hemsidan	
Garbo	A:08
Get Raw	D:05
Gott utan gluten	A:14
Green praline	D:04
Greenstar	D:08
Hans & Greta Glutenfria Bröd	A:18
Heba Food	C:02
HilmaS Glutenfritt Utan att det märks	B:01
Kaslink Aito	C:06
Kea	B:07
Kockens AB	A:10
Lindroos hälsa	A:15
Lycokorus of Sweden	A:05
Lysings Glutenfria	B:10
Marigold of Sweden	B:02B
Mixwell AB	B:02
Naturens skaffereri	A:07
Oates	B:05
Här kan du även träffa dietisten Sofia Antonsson på fredag kl 15-17	
Olda	B:11
Pasta Garofalo	B:03
Provena	A:17
Puckies of Sweden	D:06
Saffron Latte	B:02B
Schär	D:09
Här kan du även träffa Schärs dietist	
SCUF	A:06
Semper AB	D:02
Här kan du även träffa Sempers dietist	
Svenska Celiakiförbundet	A:03
Tifood	A:11
Unga Allergiker	A:04

HALLSSKISS

