



Carin Bäckbro Bodén, Tobias Knutes, kocken Michael Bäckman, Lisbeth Olars-Haglund och Linda Sahlin, kostenheten i Falu kommun. Från grunden och av bra råvaror. Arbetet börjar nu och i höst ska

Nu ska det stå bättre mat på borden i Svärdsjöskolan

Publicerad: 2011-05-13 05:50

Kocken Michael Bäckman inspirerar på Svärdsjöskolan. Nu ingår skolan i ett pilotprojekt där all mat ska lags från grur – Det här har vi längtat efter, säger Lisbeth Olars-Haglund som jobbar i köket där.

I stora bunkar stod det blandad köttfärs. 40 kilo lokalproducerad lammfärs.

Lisbeth Olars-Haglund, Carin Bäckbro Bodén och Tobias Knutes hade fullt upp med att rulla riktigt stora köttbullar av färsen. I r:

– Jättekul och spännande, säger Carin Bäckbro Bodén.

Kocken Michael Bäckman kom i går till Svärdsjöskolan för att ge råd och inspirera personalen under två dagar.

– Det är ett nytt sätt att jobba, säger de.

Tänket blir lite annorlunda. Inga halvfabrikat. Vegetariskt och ekologiskt.

– Två rätter varje dag och så en soppa, säger Linda Sahlin, kostenheten i Falu kommun.

Kostenheten i Falu kommun har blivit en enhet.

Många frågat efter mer ekologisk mat och hemlagad mat.

Men för att utreda vad det innebär så har kommunen beslutat om att ha ett pilotprojekt i en av skolorna.

– Det blir på Svärdsjöskolan.

Där ska de under ett par år laga egen mat från grunden och mer ekologiskt och vegetariskt.

Vad det innebär ska under tidens gång utvärderas.

– Vad det kostar och vad som krävs i köket, säger Linda Sahlin, kostenheten i Falu kommun.

Michael Bäckman är kökschef på Restaurang Mättpunkten i Annerstaskolan känd stjärnkock som fått pris som Årets kock.

– Jag har jobbat med mat i hela mitt liv, nästan, säger han.

Han har jobbat med mat och har erfarenhet av att med bra råvaror går det att laga mat från grunden och få det att gå ihop ekono

Lisbeth Olars-Haglund började i köket på Svärdsjöskolan 1985. Innan dess var hon på Västerdalsskolan. Hon välkomnar detta

Likaså Carin Bäckbro Bodén, som tidigare jobbade på en annan skola som hade mottagningskök. När hon hörde att det skulle

– Det är jättekul, säger hon.

Tobias Knutes, 19 år, har vikariat fram till sommaren.

– Det är kul att få vara med om det här, säger han.

Tillsammans ska personalen laga mat åt nästan 300 elever. Göra sina matsedlar själva.

– Det som lagas i dag ska ätas i morgon, säger de.

Det nya sättet att jobba gör att mycket förbereds innan.

Men att inarbeta ny mat tar tid.

Michael Bäckman berättar att på ett ställe han var tidigare tog det tre år.

Så i dag vid skollunchtid får barnen äta de stora lammfärsbiffarna i tomat - och örtsås eller albondigas som de heter eller kålrots

ILSE VORNANEN