

Stäng

Måndag 16 maj 2011



Från och med i höst ska all skolmat lagas från grunden i Svärdsjöskolans kök. Så långt det är möjligt med ekologiska råvaror. I veckan som gick fick kökspersonalen besök av Sveriges bästa skolkock Michael Bäckman. På några år har han förvandlat arbetsättet i skolköket på Annerstaskolan i Huddinge, i dag används inga hel- eller halvfabrikat och all mat lagas från grunden. "Det bästa betyget är elever gillar maten. Den går åt och det är matro i matsalen". Linda Sahlin till vänster är ansvarig för projektet som startar i Svärdsjö i höst. Husmor Lisbeth Olars Haglund till höger är den som bjudit in Michael Bäckman.

Fotograf:

Anna Klintasp

Svärdsjö matinspireras av årets skolkock

SVÄRDSJÖ

I höst blir det hemlagad mat i Svärdsjöskolans kök.

– Det är varken dyrare eller stressigare att laga mat från grunden, säger förra årets bästa skolkock Michael Bäckman.

Under två dagar gästspelade han i skolans kök för att inspirera till matglädje och annorlunda menyer.

Relaterat

Artikelbilder



Smakrik mat med inspiration från hela världen, baserade på naturliga ingredienser. Det är receptet för Michael Bäckmans uppskattade matlagning. Fotograf: Anna Klintasp



Mer kött, sås och potatis önskar Max Peres och David Larsson på menyn. – Hoppas det blir bättre mat i höst, just nu är det mest kebaben som smakar bra, säger David Larsson som går i åttan på Svärdsjöskolan. Fotograf: Anna Klintasp

Fakta

Skolmatsedel

Menyn under inspirationsdagarna i Svärdsjö skola:

Portugisiska Albondigas (stora, kryddiga köttbullar) med gult ris, kryddig tomat- paprika- och örtsås

Italienskt polentabröd

Libanesiska kikärtsbiffar

Böntzatziki

Kårotsoppa

Helvegetarisk meny:

Sweciliansk lasagne (quornfärs, selleri, aubergine, kapris, vitt vin)

Två vegetariska soppor av rotfrukter, grönsaker och färska örter

Lingon- och russinlimpa

Humus

Tapenade

Solros- alternativt pumpapesto

Det doftar rödvin, färska örter och tomatås när man öppnar dörren till Svärdsjöskolans nybyggda del. Portugisiska Albondigas, stora kryddiga köttbullar, med tomat-, paprika- och örtsås, italienskt polentabröd och libanesiska kikärtsbiffar är några av rätterna som förbereds inför morgondagens skollunch.

– Så här slipper man all stress. Man jobbar hela tiden mot morgondagens måltid, då är det ingen katastrof om mjölken är skämd eller någon ingrediens tar slut. Man hinner fixa sånt om maten inte måste ut direkt, säger Michael Bäckman.

Han bör veta. I fem år har han arbetat på just det sättet som kökschef på Annerstaskolan i Huddinge. Med stöd från skolledare och engagerad kökspersonal satte Michael målet att förvandla skolköket till Sveriges bästa, långt bort från tråkiga halvfabrikat och oinspirerade menyer.

För två år sedan fick skolan Arla Foods Guldko för bästa Matglädjeskola, förra året blev Bäckman utnämnd till Sveriges bästa skolkock.

– Det går inte att lära nytt och förändra allt över en helg. Det tar sin tid att få in nya vanor. För oss tog det tre år innan det sista halvfabrikatet fasades ut, säger Michael samtidigt som han visar husmor Lisbeth Olars Haglund grunderna i en örtpasta.

– Pastan använder jag som bas i såser och grytor i stället för färdigköpt buljong. Det gör att man får fram flera olika smaker. Med fabriksbuljongen smakar allt likadant oavsett om det är en gräddsås eller en gryta, säger Michael och Lisbeth håller med.

Det var hon som kontaktade kommunen för att få några dagars inspirerande matlagande tillsammans med Michael.

– Jag har redan lärt mig mycket, nu känns det ännu roligare att få sätta i gång och laga mat från grunden i höst.

Svärdsjöskolan har valts ut, mycket på grund av kökspersonalens intresse, att under två år laga all mat från grunden och att använda ekologiska matvaror så långt det är möjligt. Menyerna bestäms av husmor tillsammans med personalen.

– Vi kör det här som ett projekt. Efter två år utvärderar vi och ser vad vinsterna och eventuellt problem kan vara. Det kanske inte behöver bli dyrare, säger Linda Sahlin som leder projektet för nystartade Kostenheten på Falu kommun.

Cecilia Ekebjär 023-936 23 cecilia.ekebjar@dt.se

Stäng