

Ekologisk och klimatsmart skolmat

I köket på Lillåns norra skola tillreder man cirka 1 000 portioner mat varje skoldag. I matsalen äter sjuhundra elever i omgångar. Råvarorna till maten är så ekologiska det bara går. Tillsammans med tio andra kök är man med i ett projekt för att öka den ekologiska och klimatsmarta maten.

I köket finns kockarna Mikael Hulterström, Mats Zetterlund och Annie Pettersson och Mikael är den som basar för arbetslaget. Maten för dagen är örtagårdsfrestelse. Det låter vegetariskt så att det förslår men ändå finns det vegetariska alternativet pastagrätäng. Varannan vecka har man en dag med enbart vegetariska rätter och övriga veckor minst tre dagar med vegetariska alternativ.



Mats Zetterlund med en örtagårdsgrätäng

Får tänka ett steg extra

När kravmärkta grönsaker finns att tillgå så köper man dem, berättar Mats som är inköpsansvarig och ska se till att inslaget av ekologiska råvaror ökar.

— När det gäller mejeriprodukter får vi tänka ett steg extra. För att inte få med för mycket fett blandar vi till exempel ekologisk grädde och ekologisk lättmjölk, eftersom det inte finns ekologisk standardmjölk på storpack, säger Mikael.



Mikael Hulterström

Kul att vara med i projektet

Mikael hoppas att skolans kök ska komma längre upp på listan för ombyggnationer. Köket skulle behöva vara betydligt större. Nu får man laga mer mat under serveringen.

— Men vi gör så gott vi kan med den kapacitet vi har och det är jättekul att vara med i projektet och få tips

av andra.

Samma eftermiddag åker halva styrkan med på studiebesök till en lokal ekologisk odlare på Källtorps gård i Åsbro som projektet ordnat.



Vernesa Osmangic och Nina Lingvall rullar in salladsbordet och Annie Pettersson skär grönsaker

Mattanten ska i graven

Mikael berättar också att man jobbat en del med att förbättra yrkets status. De prydliga arbetskläderna är ett sätt bland flera.

— Mattanten ska i graven. Vi som jobbar här är kockar, men eleverna säger mest våra förnamn.

I köket jobbar också kocken Nina Lingvall och skolmåltidsbiträdena Vernesa Osmanagic och Ismuni Can som ser till att det populära salladsbordet är välfyllt.

Örtagårdsfrestelse för hundra

Vill du laga hundra portioner örtagårdsfrestelse så har du receptet här:

3 l grädde och mjölk

2 dl blandade örtekryddor

25 pressade vitlöksklyftor

1,5 dl salt

1 msk peppar

16 kilo skivad potatis

6 kilo skivad palsternacka

2 kilo strimlad purjolök

3,5 kilo skivade tomater

1,5 kilo riven ost

Finhackad persilja

Blanda mjölk och grädde med örtekryddor, vitlök, salt och peppar i en gryta och låt det koka upp. Tillsätt potatis, palsternacka och purjolök som får koka tills den blir halvmjuk, cirka 15 minuter. Fördela blandningen i smorda formar. Lägg på tomatskivor och strö över osten. Gratinera i ugnen i 200 grader cirka tjugo minuter. Strö över persilja vid servering.