



En tidning från Livsmedelsverket och Folkhälsainstitutet

Smaka mera

god mat i skolan

Innehåll

Konsten att njuta av mat	2
Nya riktlinjer för skolmaten	2
Mat för alla sinnen	
Sätt ord på smaken	3
Det handlar om att våga	3
En halv tesked salt gör brödet godare	4
Mer medveten personal	4
Lugn och ro bäst för maten	5
Smakbok lär barnen formulera upplevelsen	5
Skogslundsskolan i Surahammar	
Med kepsen i vacker hand	6
Matglädje i Surahammar	6
Vad tycker du om skolmaten?	7
Snyggatorpsskolan i Klippan	
Lugnet före stormen	8
Lyft för kunskapen	8
Mat som pedagogiska teman	9
Matfrisk Goran	10
Engelbrektskolan i Borås	
Kockar med annan matkultur	11
Mat med färg och fantasi	12
Gillade inte fisk tidigare	12
– Inte kniven i munnen!	13
Köper mat på Internet	13
Lundskolan i Järfälla	
Titta vilka fina bestick!	14
Anna vill påverka i matrådet	15
Marieborgsskolan i Västervik	
Bättre stämning när lunchen serveras i klassrummet ...	16
– Man behöver byta miljö under lunchen	17
Hygienkrav	17
Röster om skolmaten i Malmö	
Inte dyrare med två rätter	18
Enkät utmanar personalen	18
Hälften äter inte fläskkött	19
Självservering rensar tallriken	19
Smaka på andra kulturer	19

”Smaka mera – God mat i skolan” är utgiven av:
Livsmedelsverket, 018-17 55 00
Box 622, 751 26 Uppsala, <www.slv.se>, och
Folkhälsoinstitutet, 08-5661 35 00
103 52 Stockholm, <www.fhinst.se>

Producerad av: Rara Typer AB

Text: Björn Asplind, Eva Bergstedt, Eva Ekelöf,
Arvi Kaaman, Monica Ljungberg, Peter Nygren,
Mats Ottosson och Helena Wall.

Foto: Kenneth Hudd, Bengt Arne Ignell, Stefan
Lindblom, Lars Lydig, Desirée Nyman, Christer
Pöhner och Anna Sigge.

Tryck: Berlings Skogs, Trelleborg, 2000

konsten att njuta av

mat

På flera håll i landet arbetar skolmåltdpersonal tillsammans med lärare och rektorer för att få barnen att njuta av mat, våga prova nya rätter och helt enkelt göra skollunchen till en del av undervisningen. Det handlar om att väcka nyfikenhet – att öppna sinnen för nya smakupplevelser.

Det du nu håller i din hand är en skrift som vill lyfta fram skolmåltidens betydelse och genom goda exempel visa på hur man på olika sätt kan utveckla dem.

Låt er inspireras av hur andra skolor arbetar med skolmåltiderna. Lustfyllda skolmåltider lägger grunden till bestående goda matvanor.

Läs om varför ingen klagar på skolmaten i Klippan och varför levande ljus och lugn musik får barnen att äta mer i Järfälla. Inspireras av hur barnen jobbar med smakböcker i Örebro, hur ett aktivt matråd tagit fram trivselregler för matsalen i Surahammar och vad som hände sedan eleverna började äta lunch i klassrummen i Västervik. Och vad händer om man låter utbildade kockar laga skolmaten? Barnen i Borås vet.

För er som vill lära mer om sensorisk träning har Livsmedelsverket, tillsammans med Stiftelsen för Måltidsforskning, tagit fram ett material för lärare och skolmåltdpersonal, ”Mat för alla sinnen – sensorisk träning enligt Sapere-metoden, handledning årskurs 4–6”. Metoden testas nu i några skolor och hur den fungerar i praktiken kommer att utvärderas under år 2000.

Handledningen, liksom denna tidning, är resultatet av det uppdrag Livsmedelsverket fick av regeringen 1998 att tillsammans med bl.a. Folkhälsoinstitutet verka för ”närliggande och lustfyllda skolmåltider”.

Livsmedelsverket och Folkhälsoinstitutet

Nya riktlinjer för skolmaten

Senare i vår kommer nya riktlinjer för skolluncherna som Centrum för Tillämpad Näringslära, Stockholms läns landsting, tagit fram i samråd med Livsmedelsverket.

För att stimulera eleverna att äta tillräckligt rekommenderas bl.a. två alternativa lagade rätter varje dag. Soppa bör serveras högst två gånger

per månad och då kompletterad med mjukt bröd och pålägg eller en efterrätt.

– Riktlinjerna är tänkta att användas som stöd vid planering och upphandling, och för att motivera politikerna att satsa på skolmaten, säger Ulla Hagman, byråchef på Livsmedelsverkets näringsenhet.

Kurser

Livsmedelsverket och Restauranghögskolan i Grythyttan ger kurser i Mat för alla sinnen enligt Sapere-metoden.

Vill du beställa kursprogram, ring:

Livsmedelsverket: 018-17 55 06, eller Restauranghögskolan i Grythyttan: 0591-341 04.

Mer information finns även på Livsmedelsverkets webbplats: www.slv.se

Riktlinjer

Riktlinjer för planering av skolmåltider kommer att läggas ut på Livsmedelsverkets webbplats, www.slv.se, i vår.

De kommer även att tryckas i Livsmedelsverkets tidning, Vår Föda.

sätt ord på smaken

Öppna dina sinnen för maten. Upplev. Och formulera sedan det du upplever.

Så skulle man kunna sammanfatta tanken bakom Sapere, en fransk metod för årskurserna 4–6 som nu börjar få fäste även i Sverige.

Det sistnämnda, att formulera sig, är viktigare än man tror. Som det uttrycks i handledningen ”Mat för alla sinnen”:

– Utan ord är det svårt att beskriva en smakupplevelse. Utan smakupplevelse är det svårt att hitta orden.

Det är när man verkligen tvingas formulera sig som man börjar lyssna noga på sina sinnen – på allt det där som man kanske inte tänker på i vanliga fall. Smaken, doften, utseendet.

Sapere-metodens upphovsman, kemisten och vinkännaren Jacques Puisais, vill motverka den smaklikriktning som många anser finns i västvärlden. Våra sensoriska upplevelser

Det handlar om att våga

Sapere-metoden handlar inte bara om mat. Den handlar om mod också.

Det säger Lasse Eskelinen, mellanstadie lärare och en av eldsjälarna bakom projektet.

Lasse Eskelinen och hans dåvarande femteklass i Stene skola utanför Kumla var bland de första i Sverige som provade

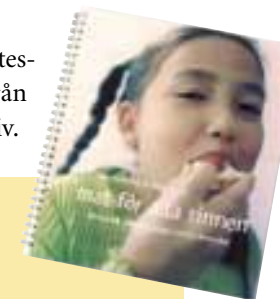


Suuuurt! Oskar Schriever-Abelns grimas är inte att ta fel på.

riskerar att utarmas, vilket på sikt får negativa konsekvenser, bl.a. för vårt val av livsmedel.

I Frankrike har barn svårare att acceptera beska, syrliga och hårda livsmedel. Istället föredrar barnen söta och mjuka produkter. Även i Sverige har livsmedelsprodukter blivit allt sötare.

Metoden kom till Sverige 1994 och har testats på skolbarn i Örebro län. Responsen från både elever och lärare har varit mycket positiv.



Undervisningsmaterial:

Mat för alla sinnen – sensorisk träning för åk 4–6 enligt Sapere-metoden.

Handledning för lärare och skolmåltdpersonal 350:-/bok

Tillhörande OH-bilder (11 st) 140:-/set

Svarsblad 8 st (klassuppsättning 30 set) 110:-/set

I priserna ingår moms och portokostnad.

Materialet kan beställas från Livsmedelsverkets kundtjänst:

Tel: 018-17 55 06, fax: 018-17 55 11

E-post: kundtjanst@slv.se

Sapere-metoden. Nu är han en av dem som jobbar för att föra den vidare.

– Jag tror det här kommer att sprida sig som ringar på vattnet, säger han.

Sapere-metoden kom till Sverige via Grythyttan och gästgivaren Carl Jan Granqvist som tillsammans med Stiftelsen för Måltidsforskning och Restauranghögskolan hade ett första möte med upphovsmannen Jacques Puisais 1994.

Och vitsen? Ja, det handlar om att öppna sina sinnen för den rika värld av upplevelser – smaker, dofter, känslor – som mat kan ge. Om man vågar prova.

– Vi vill komma dithän att eleverna inte är rädda för det som är nytt.

Men det handlar också om att våga i en annan, och vidare, bemärkelse. Att träna på att bilda sig en uppfattning, att diskutera smak, att stå för sin åsikt även om man tycker annorlunda än alla andra. Det handlar, kort sagt, om att träna sitt självförtroende.

Efter ett år med ”Mat för alla sinnen” hade Lasse Eskelinens elever blivit modigare, fler vågar prova nya maträtter i skolmatsalen. Och de äter mer grönsaker.

Eleverna gillade helt enkelt sättet att arbeta – experimenterandet, det lekfulla testandet. Men höjdpunkten var ändå det tionde och sista lektionstillfället.

Då var det kavaj och slips respektive klänning som gällde. På schemat stod restaurangbesök på en av Örebros finaste restauranger, och på bordet stod en fyrrättersmiddag: Laxsmörgås till förrätt, gös och oxfilet till varmrätt och chokladmousse som dessert.

en halv tesked salt gör brödet godare

Anna Lundkvist, 11, sluter ögonen och koncentrerar sig på smaken. Något skiljer de båda brödbitarna åt, men vad?

– Det där brödet var gott. Men det här smakar som sånt man får när man sitter i fängelse på vatten och bröd.

Det är hemkunslekslektion i Lillåns skola. En alldeles vanlig hemkunslekslektion i adventstid. Men inte riktigt ändå. När brödet står i ugnen tar eleverna fram smakböckerna. Dags för två smakexperiment. Citron pressas i ett glas. Provsmakning. Sedan tillsätts en sockerbit. Provsmakning igen. Sedan ännu mer socker och ny provsmakning.

I sina smakböcker skriver eleverna ner vid vilken sockerhalt de tycker att citrondrycken smakar bra.

Sen är det blindtest av vitt bröd. Alla märker omedelbart att ett av bröden smakar gott, det andra smakar absolut ingenting. Dött och trist.

– Men varför? undrar klassläraren Frida Ström.

Förslagen haglar. Det ena är hembakt, det andra köpt? Det ena är bättre gräddat?

– Nej, det goda brödet innehåller en halv tesked salt. Så stor skillnad gör lite salt, säger Frida.

Barnen skriver ner försöksresultatet i sina smakböcker.

– **Korv Stroganoff** är min favorit, säger Maria Nilsson. Annars tycker jag inte om så särskilt mycket mat. Fiskpinnar gillar jag, men inte vanlig fisk, typ lax och sånt.

Maria är långt ifrån ensam. Det är ofta svårt att få barn att prova ny och annorlunda mat, det vet varje förälder. Och kanske gäller det inte bara barn. Genom hela samhället går en utslätningstrend. Vissa smaker blir allt ovanligare. Andra allt vanligare, sötma till exempel. Under de senaste tio åren har matproducenterna undan för undan tillsatt mer socker i många av sina recept.

Mer medveten personal

– Vi har blivit mer medvetna om kryddning och smak – om hur lätt det kan vara att förändra maten med små medel.

Det säger husmor Lilian Meyer på Lillåns skola i Örebro.

Att lansera nya rätter är inte lätt. Många elever smakar inte ens på nyheterna. Några knäckebröd bara, sen iväg.

Så det är med en viss spänning Lilian Meyer inväntar matsalspersonalens diskreta rapporter sådana dagar:

– De kommer in här och rapporterar, och om det gick bra kan man andas ut.

Idag är det en sådan dag. Det serveras basilikakryddad



Två brödbitar blindtestas. De smakar olika – men varför? Sina skärps i försöket att hitta svaret.

– Vår femteklass har tagit till sig Sapere-metoden och fler vågar smaka och uppskattar nya rätter nu, säger Christina Bruhn som är hemkunskslärare på Lillåns skola.

– De har också blivit väldigt duktiga på att prata om och hitta ord för smak, lukt och synintryck.

Inför nästa läsår vill Christina Bruhn att fler klasslärare ska gå kursen i Grythyttan så att nya årskullar femmor kan fortsätta med smakexperimenten och notera sina upplevelser i smakboken.

Att använda Sapere-metoden på hemkunskslektionerna är inte heller dyrare än vanliga lektioner.

– Man kan göra många roliga smakexperiment med väldigt enkla medel. Till en lektion hade vi färgat vanlig yoghurt röd, gul och grön med karamellfärg. Det gav intressanta diskussioner om hur matens färg påverkar smaken och framför allt hur man tror att den ska smaka.

– Jag tror att barnen inte bara lär sig uppskatta maten, utan att de också uppskattar hemkunskslektionerna mer.

tomatsoppa. Och ännu mer färsk basilika i en skål bredvid, för att visa barnen vad det är som ger smaken.

Just detta arrangemang är en följd av att skolan börjat arbeta med "Mat för alla sinnen" för att träna elevernas smak- och doftsinnen.

En av de anställda i köket var i höstas tillsammans med en klasslärare och en hemkunskslärare på utbildning i Grythyttan och nu ska teorin bli verklighet på skolan.

Sapere-metoden har inte inneburit nämnvärt mycket merarbete. Snarare är det i huvudet den största förändringen sker. Medvetenheten har ökat. Och modet att prova, inte bara hos dem som äter maten.

– De som lagar maten vågar mera, de är inte lika rädda för kryddorna längre, säger Lilian Meyer.



Den basilikakryddade tomatsoppan är en ny rätt i skolmatsalen. Smak och doft undersöks och resultatet skrivs in i smakböckerna



En lugnare matsal. Det är ett av Frida Ströms förslag för att få skolmaten att smaka bättre.

Smakboken lär barnen formulera upplevelsen

Hemkunskslektionen är slut. Snabb diskning och avtorkning av spisar och diskbänkar. Iväg till matsalen. Och idag följer smakboken med. Eleverna har fått som uppgift att smaka extra noga på den maträtt som bjuds, en ny sorts tomatsoppa. Hur smakar den? Vad är den kryddad med? Hur är stämningen i matsalen? Allt ska skrivas ner i smakboken.

Alla tuggar mystifierade på de gröna bladen som finns fördelade i soppan och dessutom serveras färsk i en plastlåda bredvid. Ända tills någon ser att det sitter en etikett kvar på förpackningen och utropar:

– Det är basilika!

Fram med näsorna. Vad luktar soppan?

– Den luktar ingenting.

– Jo, ketchup!

– Pastan är lite mjuk, tycker jag.

– Ö-v-e-r-k-o-k-t, bokstaverar någon tyst för sig själv medan betyget skrivs ner i smakboken.

Men vid bordet intill är eleverna mycket nöjda.

– Det godaste vi fått i den här skolan är piroger med köttfärsfyllning och sen tacos. Det här kommer på tredje plats.

– Maten i den här skolan är ganska hygglig, faktiskt.



Klass fem i Lillåns skola har egna smakböcker där eleverna skriver ner resultatet av sina smakprov.

med kepsen i vacker hand



Kepsförbud råder i matsalen.



För att underlätta för kökspersonalen sorterar eleverna själva sin disk när de ätit.

På Skogslundsskolan i Surahammar finns ett matråd som består av en elev från varje klass i åttan och nian. Rådet ska vara en kanal för elevernas åsikter och idéer.

Även intresserade elever i sexan och sjuan kan vara med. Totalt deltar ett tiotal elever i matrådet som leds av hemkundsläraren Gerd Modén. Matrådet har mottot: För elevernas bästa – alla äter lunch, alla äter av allt, alla trivs i matsalen.

Matrådet har under hösten arbetat med Måltidens dag, som hölls den 14 oktober.

Syftet med Måltidens dag är att lyfta fram måltiden som en lustfylld upplevelse och en positiv träffpunkt. På Skogslundsskolan serverades pitabröd med tacofyllning, äppeljuice och chokladpudding med vispgrädde. På borden fanns dukar och servetter, mataffischer satt på vägarna och det spelades levande musik.

Dessutom har matrådet hållit i omröstningen i klasserna till ”elevernas eget val”, den dag varje termin när eleverna väljer mat. Denna termin blev det kycklingklubba med klyftpotatis.

Matrådet föreslår också förbättringar av matsalsmiljön, provsmakar nya maträtter och initierar temaundervisning kring mat och hälsa.

Matrådet har tagit fram förslag på trivselregler i matsalen. Några av dessa är:

- inga kepsar eller mössor i matsalen
- ta inte mer mat än du orkar äta upp
- undvik applåder om någon gör ett misstag
- lämna inget kvar på matbordet
- skjut in stolen under bordet när du är klar
- ställ disken på rätt ställe.

Matrådet har bland annat föreslagit och lyckats införa disk-inlämning och en bardisk med möjlighet att ta mat från två håll.

– Vi föreslog också att få salladen mer uppdelad, med inte så mycket blandsallad som idag, men det gick inte att genomföra, säger Katarina Gallic.

– Nu tänker vi jobba för att minska bullret i matsalen. Speciellt de dagar när alla äter samtidigt är det trångt och högljutt, säger Lidia Sundin.

mellan 07.00 och 15.00 och har därför gott om tid till både förberedelser och efterarbete.

– Det blir inte lika stressigt när man arbetar under hela dagen, säger Birgit Pettersson.

I köket och matsalen har en del miljöförbättrande åtgärder genomförts. En disk med självplock, där eleverna själva sorterar disken i olika backar, finns sedan en tid. Dessutom har köket en ny grönsaksskärare för bland annat morötter. Ute i



Dagens meny på Skogslundsskolan: Grillkorv med potatismos, med rejäl sallad och mjölk.

matsalen gör bardisken med dubbla led att kön blir kortare. Mitt på bardisken finns ett salladsbord med kyla som håller grönsakerna fräscha.

Varje dag finns en vegetarisk rätt för de elever som valt detta. Dagar med ”svårare” mat, som till exempel kokt fisk, finns alltid filmjölk som alternativ. Ofta värmer man också mat som blivit över dagen innan. På matsedeln som planeras centralt för alla skolor i kommunen finns ett visst utrymme för spontana förslag. Några dagar per termin står det ”ej fastställt maträtt” i matsedeln.

Skolan håller precis på att sammanställa en enkät om skolmaten och matsalsmiljön från eleverna i årskurs sex som nyss börjat på skolan.

– Hittills är svaren övervägande positiva till maten och miljön. En del elever tycker det är stökigt och bullrigt.

Föräldrarna till eleverna på Skogslundsskolan har inte engagerat sig i skolmåltiderna och matsalsmiljön. Ett föräldraråd har dock bildats på skolan och där kan synpunkter på skolmaten komma upp.

Enligt Agneta Odehag har skolmåltidspersonalen inte heller någon direkt föräldrakontakt.

– Det viktiga är att ta till oss av vad eleverna tycker, säger Agneta Odehag.

Urban Andersson är fritidsledare och arbetar som vuxenstödare under lunchen.

– Fick jag bestämma skulle alla lärare äta pedagogiskt, det vill säga tillsammans med eleverna. Men det går ju inte att tvinga någon. Vår uppgift är att hålla ordning och reda i matsalen och att se till att de regler vi har följs. Vi ruckar inte på de regler vi har, det är viktigt med tydliga signaler.

Någon regel att skolmåltiderna ska integreras i den pedagogiska verksamheten finns inte på skolan. Några av lärarna, främst klassföreståndarna i sexan och sjuan, äter dock lunch med eleverna.

Chefen för Restaurangtjänst, Agneta Odehag, har många visioner för skolmaten i Surahammar. Hon vill ha mer ekologisk mat, mer närproducerad mat och mindre halvfabrikat. Dessutom vill hon att varje skola ska ha eget kök där maten kan lagas.

– Det blir en helt annan känsla i matsalen när det luktar mat från köket, säger Agneta Odehag.

Enligt henne skulle det inte bli så mycket dyrare personalmässigt om varje skola lagade maten, det som skulle krävas var en del investeringar i köket.

– Men fördelarna skulle vara bättre matkvalitet, vilket innebär att eleverna mår bättre och presterar bättre.

vad tycker du om skolmaten?

Rasmus Venn-gren, går i sexan:

– Jag tycker det är gott att äta här. Dessutom kan man äta så mycket man vill och ta mer mat om

man är hungrig. Det är bättre mat här än på andra skolor. Min favoriträtt är spaghetti med köttfärsås.



Pernilla Karlsson, går i sexan:

– Maten här på skolan är bra och varierad. Det godaste som serveras är mannagrynspudding.

Sanna Berg, går i åttan:

– Jag äter vegetariskt och det är ganska bra urval här på skolan. Men det är svårt att påverka menyerna.



Harriet Hörberg, klassföreståndare:

– Jag tycker det för det mesta är väldigt bra mat här. Dessutom finns det alltid ett stort salladsbord.

Ofta har eleverna ett alternativ att välja när det är lite ”svårare” mat.



lugnet före stormen

Anita Broddesson, kostchef i skånska Klippan, kan konstigt nog få pengarna att räcka till. Tack vare framsynt planering, pressade priser och en kompetent personal kan eleverna erbjudas mat av hög kvalitet.

– Jag är en tuff förhandlare, så det går ihop även om det är kärt, säger Anita.

Det är lugnet före stormen som råder när vi träffas en fredagsförmiddag i skolmatsalen på Snyggatorpsskolan. Förberedelserna inför veckans sista skollunch är just avslutade och den för dagen sex kvinnor starka personalstyrkan kopplar av med en gemensam fika.

Anita Broddesson har ansvaret för såväl den vanliga skolmaten som den som serveras dagisbarn. Hon beskriver verksamheten – en egen kommunal driftsenhet sedan några år – som ”en egen liten industri som omsätter 17 miljoner kronor om året, serverar 3 500 portioner om dagen och har 21 olika kök varav det produceras mat i tre”.

– Enbart här på skolan har vi drygt 500 elever, och så tillkommer en del på lågstadiet och från gymnasiet som också äter här – så totalt blir det nästan 800 som strömmar igenom matsalen här varje dag.

Och alla äter. Skolmaten i Klippan är nämligen populär. Här är det sällan som någon klagar på att maten är trist eller smakar illa.

– När det är många som äter av maten, så är det egentligen det bästa betyg man kan få, menar Anita Broddesson.

När vi träffas har ännu inte det nya året, och med det ett nytt årtusende, börjat. Men Anita vet redan vad eleverna på kommunens skolor och daghem ska äta de närmaste månaderna. Matsedlarna för hela vårterminen år 2000 är klara.

– Det måste de vara. Ska det gå att kombinera god ekonomi med kvalitet måste jag planera i mycket god tid. För kanske tjugo år sen planerade man en vecka i taget, men det skulle aldrig gå att få ekonomi i det i dag.

Med utgångspunkt från de redan klara matsedlarna förhandsbeställer Anita Broddesson de kvantiteter livsmedel som hon bedömer att det krävs.

– Vi lagar inte till all mat på en gång under en dag, utan lagar lite i taget allt eftersom vi ser hur intresset för maten är bland eleverna. Skulle det ändå bli något över lagar vi till en ny rätt, som kan bli ett alternativ på nästa dags matsedel. Just detta, att kunna erbjuda alternativa rätter, är viktigt och efterfrågas av många elever.

Anita Broddesson är, liksom många av hennes kollegor i landets kommuner, väl bekant med begrepp som besparingar och snålt tilltagen budget. För fjärde året i rad tvingas hon nu jobba med en budget som, trots prisökningar, inte har skrivits



Mycket grönt. Anita Broddesson, ansvarig för skolmaten i Klippans kommun satsar på kvalitet, variation och alternativ.

upp. Ändå har – det intygar såväl elever som lärare – inte matens kvalitet försämrats.

Detta trolleritrick är till stor del möjligt tack vare de noggranna och framsynta inköpsrutinerna och den effektiva tillagningen. Men Anita Broddesson framhåller även personalens betydelse:

– De anställda är en mycket viktig resurs här. De är välutbildade och engagerade i jobbet och bidrar med egna idéer till förbättringar. Vi tar ett gemensamt ansvar för ekonomin och samlas flera gånger om året för att tillsammans gå igenom läget.

Matsalen på Snyggatorpsskolan är trivsammare än de flesta, och relativt modern efter en renovering för sju år sedan. Då installerades ny belysning, ett bullerdämpande innertak och de gamla slitna möblerna ersattes av nya och fräscha. Moderna barer för självservering tillkom också.

Anita Broddesson har under sina snart tio år som chef sett till att matsalen på förmiddagar och eftermiddagar förvandlas till ett café – där färska bullar och drycker, frukt och glass säljs till självkostnadspris. Dessutom erbjuds en väl tilltagen och fräsch grönsaksbuffé till maten varje dag. Ändå erkänner Anita att hon skulle vilja erbjuda fler alternativa rätter, servera frukt varje dag och förse matsalen med fler gröna växter, men att det får vänta tills ekonomin tillåter det...

– Men hur svårt det än är, så vägrar jag köpa in livsmedel som är lite billigare men sämre. Kvaliteten tummar jag inte på. Aldrig, aldrig nånsin!

Lyft för kunskapen

Anne Halevåg och Irene Svensson, som båda är kokerskor, är just klara med leveransen av fiskgratäng till några av Klippans åtta daghem.

– De får inte alltid samma mat som skoleleverna. Vi lagar aldrig den mest trendiga maten till dem – där är det mer husmanskost, förklarar Anne.

Maten som serveras på kommunens skolor är till ungefär lika delar husmanskost, lite mer trendiga rätter respektive snabbmat – oftast halvfabrikat – som pizza, hamburgare, piroger eller så kallade chicky bits.

Just den här dagen är det chicky bits, panerade och friterade kycklingbitar, med ris och sötsur sås som gäller för skoleleverna. Irene Svensson och Anne Halevåg erkänner att de nog hade varit gladare om de utsatts för lite svårare prov vad gäller kokkonsten.

Yrkes stoltheten är inte att ta fel på, och båda hör till de åtta anställda som för ett par år sedan var tjänstlediga för att delta i en ettårig utbildning för kokerskor. Den satsningen gjordes inom ramen för Kunskapslyftet.

– Jag känner mig mycket säkrare i jobbet efter det. Kan mer teori, och har nog lite fler idéer om vad man kan göra, säger Anne.

Till detta ska läggas att samtliga 40 anställda vid kommunens skolkök och dagiskök genomgått en två veckor lång kurs i kost- och näringslära, och att alla har fått grundläggande utbildning om hygienfrågor.

Irene Svensson började jobba på Snyggatorpsskolan redan för tjugo år sedan. Mycket har hänt sedan dess. Framför allt har arbetsmiljön förbättrats. Borta är de många och tunga lyften, matlagningen på stora stekhällar och potatisskalningen. Irene



Inget tillagas i onödan. Fräsch mat serveras efter hand som eleverna anländer.

behöver inte längre röra om för hand i de jättelika kokkärlen. Och mat kan kylas ner från sjuttio till tre plusgrader, utan att för den skull försämrats.

– Nu har vi omrörningsmaskiner och potatisen är färdigskalad och så kan vi hantera och tillaga maten på ett mycket effektivare sätt med modern kylteknik.

Omkring 2 500 portioner om dagen tillagas enbart här i Snyggatorpsskolans kök. Det som inte serveras i matsalen intill levereras till andra skolor eller daghems mottagningskök i kommunen.

Sedan 1979, när Irene Svensson började jobba som bespingsbiträde är det inte bara arbetsmiljön och tekniken som har förändrats:

– Maten är mycket bättre än när jag själv gick i skolan, säger hon. Man skulle ha varit barn i dag – nu lagas ju sånt som man tycker om att äta....!

Mat som pedagogiskt tema

Lärarnas och skolledarnas betyg till Klippans skolmat är gott, eller rentav mycket gott.

– Skolan har väldigt fin mat. Särskilt bra är grönsaksbuffén. Det är många lärare som gärna äter här.

Det säger Britt-Inger Sjöstrand, lärare på lågstadiet, och en trogen gäst i matsalen. Regelbundet tas teman upp på veckomatsedeln; exotisk mat, traditionella skånska rätter eller elevernas egna favoriter. Britt-Inger berättar att maten som serveras ofta ger inspiration till undervisningen i hennes skolklass:

– När det till exempel serverades afrikanska rätter här hade vi samtidigt sånger från Afrika, läste lite om kryddor och om de olika länderna, berättar hon.

– Anita Broddesson gör en hel del också. Hon är ute i alla klasser varje år och pratar om kostpyramiden och följer upp det i matsalen med att prata med eleverna om vad man äter.



Fler lärare än Britt-Inger Sjöstrand gör tummen upp till skolmaten, och det är få föräldrar som klagar. ”Lite mer husmanskost”, är ett av de vanligaste önskemålen från föräldrar. Andra vill inte att skolan serverar samma rätter som de ska laga hemma när de vill bjuda på något festligt...



Matfrisk Goran

Goran Cacija, som går i sjunde klass, har just hämtat sin andra portion med ris och sötsur sås och friterade kycklingbitar.

– Gott det här. En av mina favoriter... jodå, maten är bra på skolan, säger han mellan tuggorna.

Goran tillhör uppenbarligen de mer matfriska här på Snyggatorpsskolan. Den personliga topplistan toppas av spaghetti med köttfärsås, tätt följt av pizza och de chicky bits som han äter när vi träffas.

– Fast soppa och fisk, sån som är kokt, gillar jag inte så mycket, tillägger Goran.

Det är ”modern och ungdomlig” mat som hamburgare, pizza och piroger, och den gamla favoriten spaghetti med köttfärsås, som är mest populär bland klippaneleverna.

Är det någon som gnäller en smula så är det på soppor eller fiskrätter. Och potatisen, den – när det gäller skolmat – så ofta kritiserade. Men även om många ger fisk ett lågt betyg visar mätningar som gjorts på skolan att det går åt mer spättafileer när det serveras än till exempel köttbullar.

Trots att ett och annat kritiskt ord framförs överväger det positiva. Och det har hänt mer än en gång att elever vid terminens slut har kommit in och tackat skolmältidspersonalen, kanske bjudit på en kram eller lämnat över en blomsterbukett.

Goran Cacija gillar mat och tillhör de mer matfriska på Snyggatorpsskolan.



Emma Lindberg, Louise Brodén och Emelie Skoog går alla i andra klass och äter alltid av skolmaten.



Christoffer Pettersson går i tredje klass och har spaghetti med köttfärsås och ”chicky bits” som favoriter.



– Ambitionen är att barnen ska äta så mycket och bra som möjligt, säger Kennet Lundahl som idag bjuder på hamburgare med mycket sallad till.

kockar med annan matkultur

Utbildade kockar, en läcker salladsbuffé och mysig miljö i matsalen. Det är hemligheten bakom den populära skolmaten på Engelbrektskolan i Borås.

– All energi på specialundervisning på eftermiddagarna är bortkastad om eleverna är trötta och hungriga, säger rektor Kenneth Jagetun.

Han ville pröva nya grepp, rektorn på Engelbrektskolan. Och anställde en kock med erfarenhet från restaurangbranschen.

– Tidigare bestämdes matsedeln centralt och vi hade få möjligheter att styra. Jag var trött på den traditionella skolmaten och alla halvfabrikat.

Med kocken Kennet Lundahl som ekonomiföreståndare fick skolan in en annan matkultur. Barnen är kunder och de ska avgöra vad som är gångbart. I köket arbetar ytterligare två kockar med restaurangbakgrund.

– Det spelar ingen roll hur nyttig maten är om barnen ändå inte äter den. Då är det bättre att bjuda på sådant som barnen äter och i stället smyga in nyttigheterna.

Ett exempel är de populära rätterna hamburgare eller tacos där det alltid går åt mycket grönsaker.

Om eleverna tycker om maten blir det ofta dyrare för skolan eftersom det går åt mer. Men i ett större samhällsperspektiv handlar det om att barnen ska hålla sig friska och då är mat en billig insats, menar Kenneth Jagetun.

På Engelbrektskolan kostar maten, allt inräknat, 16,38 kronor per elev och dag. Hälften av det är kostnader för råvaror.



Kocken Jaana Honkuri utformar salladsbuffén.

– Det visar att vi använder pengarna till maten i första hand.

Att Engelbrektskolan är en stor skola med 790 elever från första klass upp till nian ställer stora krav på miljön i matsalen.

– Vi har byggt om matsalen och gjort den lite mysigare, säger Kenneth Jagetun.

Ljudnivån har blivit lägre och tempot lugnare. Man har också installerat en musik-anläggning och spelar lugn musik medan barnen äter.

Mat med färg och fantasi

Barn äter med ögonen. Det är devisen kockarna på Engelbrektskolan arbetar efter.

– Det ska vara mycket färger och se gott ut, då äter barnen, säger Jaana Honkuri som är ansvarig för salladsbuffén.

Där är tomat och gurka fint skurna i tunna skivor och garnerade med persiljekvistar. Där är morötter smaksatta med russin, grönsallad, groddar, bönor, champinjoner, oliver, keso, marinerade vitlöksklyftor och syltad pumpa. Allt konstfullt upplagt i små skålar på buffébordet.

– Sedan vi vände på buffén och lät eleverna ta sallad före varmrätten har åtgången ökat med 50–70 procent, säger ekonomiföreståndare Kennet Lundahl. Tidigare fyllde eleverna tallriken med varmrätten och hade inte plats eller tid att ta grönsaker. Nu frestar salladen medan de väntar i kön.

Salladsbuffén är det alternativ man valt på Engelbrektskolan i stället för en andra eller tredje varmrätt. Tanken är att de som inte tycker om maten som serveras alltid ska kunna äta sig mätta på grönsaker.

– Vi äter överhuvudtaget alldeles för få råa grönsaker, säger Kennet Lundahl. Dessutom är det billigare och enklare ur personalsynpunkt.

Kocken Jaana Honkuri har fria händer när det gäller inköp och utformande av buffén.

– Jag har en livlig fantasi och använder den när jag skapar, förklarar hon.

Kennet Lundahl och hans personal försöker varva ”säkra kort” som hamburgare, tacos och korv med traditionell husmanskost och nya maträtter. Barnen äter om bara maten är väl tillagad.

– När vi började laga egen fisk i stället för fiskpinnar ökade åtgången med 50 procent.



Kennet har lärt sig att inte bara lyssna på vad barnen säger utan även titta på den faktiska åtgången. Alla säger sig tycka om korv och mos, men av 60 kilo korv kastades 30. Av köttkorven däremot, som barnen påstår att de inte är så förtjusta i, gick 80 kilo åt men bara 15 kilo kastades.

Gillade inte fisk tidigare

– Vi får väldigt varierad mat och massor med grönsaker.

Det säger sjuorna Elin Sund, Shima Taheri och Johanna Dahlberg medan de komponerar egna hamburgare med lök, sallad, tomat och dressing.

Favoriträtter är piroger, köttfärslimpa, köttbullar och fisk.

– Jag gillade inte fisk tidigare, men här är den god, säger Shima.

Det är roligare att äta och man får bättre aptit om maten är fint upplagd tycker alla tre. Den nya miljön i matsalen betyder också mycket.

Sofia Wennergren går i nian och är elevrådsrepresentant. På Engelbrektskolan finns inget matråd. I stället är det elevrådet som ger synpunkter på skolmåltidsverksamheten.

– Innan de byggde om matsalen klagade eleverna på den, säger Sofia. Men maten är det ingen som klagar på.

Elevrådet har drivit på införandet av ekologisk mellanmjölk, något som nu finns att välja på tillsammans med lättmjölk, standardmjölk och låglaktosmjölk.



Sofia Wennergren går i nian och är elevrådsrepresentant på Engelbrektskolan.

– Inte kniven i munnen!

Marita Elg är lärare på högstadiet och brukar själv äta på skolan. Hon tycker att miljön har blivit lugnare och trevligare i matsalen efter ombyggnaden.

– Eleverna märker att det händer något och att någon anstränger sig för deras skull. Jag tror de flesta äter bra, säkert bättre än på många andra skolor.

De flesta av låg- och mellanstadielärarna äter med sina elever.

– Innan vi går till matsalen pratar vi om vad det är vi ska äta, säger Marita Hjert som är lågstadielärare. Är det exempelvis lasagne talar jag om att den innehåller plattor med spaghetti, köttfärsås och ostsås. Då vågar de prova och äter ofta mer.

Vid bordet blir det naturligt att prata bordskick och varför man inte ska stoppa kniven i munnen eller tugga med öppen mun. När barnen läser ämnet ”Vår föda” i andra klass passar det bra att gå igenom kostcirkeln vid skolmåltiden.

För mindre barn är det viktigt att grönsakerna inte är blandade utan ligger var för sig. Då får de chansen att välja själva.

– De små är inte mycket för marinerade vitlöksklyftor eller oliver. Men de kan tycka det är spännande att smaka någon gång.

Köper mat på Internet

I Engelbrektskolans kök lagas varje dag 1 200 portioner. Det mesta går till skolan, men en del skickas till daghem och till ett servicehus.

– Vi ligger högt med tanke på utrustningen. Köket är dimensionerat till 900 elever, säger Kennet Lundahl. Det betyder att jag får använda mer hel- och halvfabrikat. Förut styckade jag t.ex. köttet själv till gulaschsoppa.

Hamburgare, köttbullar och pannkakor köper man färdigt och värmer. Till kokt fisk och köttfärslimpa använder man däremot färska råvaror, och alla såser görs helt och hållet från grunden.

Sammanlagt är de sju personer som arbetar i köket, tre med kockutbildning och fyra ekonomibiträden. Genom att göra de flesta inköp via Internet frigör Kennet tid till köket. Det är bara grönsaker, färskt kött och fisk han beställer genom att prata direkt med leverantörerna.



Restaurang Le Buffé på Engelbrektskolan i Borås.

titta – vilka fina

bestick!

De höjer matsalens status och förvandlar den till en trivsam restaurang där barnen känner sig välkomna och hemma, dit det är roligt att gå och aldrig någonsin jobbigt.

– Erika, se så fin gaffel jag fick idag. Robin, 6 år, visar glädje-strålände upp en till synes helt vanlig gaffel.

Robin Berglund älskar bestick och tycker att somliga bestick är finare än andra. Han vill stå först i matkön för att kunna välja ut den finaste kniven och gaffeln. De får inte vara böjda och ska helst ha blommönster på skaftet.

Robin äter lunch i matsalen på Lundskolan i Järfälla kommun utanför Stockholm.

Erika Holmqvist blir snart föreståndare för matserveringen, när hennes två kolleger båda går i pension och hon får två nya arbetskamrater.

Redan som liten ville hon bli ”mattant” när hon blev stor. Det var ett drömyrke.

– Jag älskar mat och barn och här får jag syssla med båda, säger Erika, 26.

Tidigt på morgon är det ganska mörkt i matsalen, ljuset kommer in från takfönster högt upp. På borden ligger dukar som barnen har målat och plastat in, och på dem står värmeljus i glasskålar. Det finns också blommor på varje bord och på väggarna hänger tavlor och föremål, en del ur barnens egen produktion.

Dukarna och blommorna har olika färger som visar var barnen ska sitta – varje grupp har sin färg. Småbarnen äter först och har bestämda platser, de större sitter var de vill.

Erika berättar om sina hjärtefrågor – maten och barnen. Maten ska vara något som barnen tycker om, deras generations maträtter, samtidigt som det är mat med kultur.

Barn ser mat på ett annat sätt än vuxna, säger hon. Därför är det viktigt hur maten ser ut.

Hon har infört tallriksmodellen för att barnen först ska få se maten, innan de lägger upp.

Idén är enkel, men effektiv.

Serveringsdisken är fristående och barnen kan gå på ömse sidor när de själva tar mat. Alldeles i början, vid brickorna och tallrikarna, finns en tallrik

med upplagd mat: så här ska din tallrik se ut när du tagit ur alla byttor. Den visar proportionerna.

Alltså, tallriksmodellen visar hur mycket makaroner och grönsaker som hör ihop med till exempel åtta köttbullar.

Därefter följer serveringsvagnarna med grönsakerna, salladsdressing, den



Robin Berglund gillar nästan all mat, speciellt om han får använda besticken med mönster på skaften. Då smakar det bäst.



Barnen gör dukar i olika färger som plastas in och läggs på borden för att visa var man ska sitta. Varje grupp har sin färg.

varma rätten, potatis, ris, pasta och sist tillbehör som riven ost eller stark sås i en lång och innehållsrik rad.

– **Det är lättare** att lockas av maten när man ser den upplagd, som på en restaurang, än i en rad med olika kärl, säger Erika Holmqvist. Nu äter barnen mycket mer grönsaker än tidigare.

Och visst ser det gott ut. Idag är det tacos med köttfärsås, ris, två sorters starka såser och riven ost. Plus fyra olika sorters råa grönsaker.

När sexåringarna kommer för att äta är ljusen tända på borden i det vintermörka rummet. Lugn musik strömmar ur högtalarna. Maten ryker i sina kärl. Det luktar gott.

– Det ska vara trivsamt och lugnt när barnen kommer hit. De ska tycka om att gå till matsalen.

Sexåringarna klarar sig i stort sett själva. Men det där med att skala kokt potatis var knepigt, så det fick de träna på inför första besöket.

Barnen kommer gärna fram och pratar, de vet vad Erika heter och Erika kan också många av barnens namn. Ibland får någon en kram eller en klapp på kinden. Erika finns där inte bara för maten, utan också för barnens skull.

– Barnen ska känna sig sedda och kända här. Jag håller också uppsikt över barn som verkar ha problem med maten och försöker prata med dem. Flickan i sexan som äter som en fågelunge, till exempel.

Matsalen används som utställningslokal, för att visa upp vad barnen gör i skolan: foton från lägerskola, flaggor, röda hjärtan till jul, ladugården som sexåringarna gjorde sitter på väggen. Nu målar några av barnen olika grönsaker som ska sättas ihop till en tavla.

Lundskolan har 410 barn från sex år till och med sjätte klass i skola och fritidsverksamhet. 460 personer är inskrivna som gäster i matsalen. Köket lagar inte maten, den kommer varm i vagnar från en högstadieskola med tillagning för skolorna i området. Däremot kokar man potatis på Lundskolan, gör i ordning grönsaker och mellanmål till fritidsbarnen.

Vi går husesyn i köket. Det finns en varmluftsgugn för åtta plåtar där man kan laga mat under loven då bara fritidsbarnen och några anställda äter. Då blir det omkring 200 portioner, och det kan vankas marinerad kyckling och annan spännande mat, men också halvfabrikat. Utrustningen är inte anpassad för matlagning eller lagring i en större omfattning.

– Tyvärr, det skulle vara roligt att ha mer inflytande över maten än vi har idag, tycker Erika.

Barnen lämnar och sorterar disken när de ätit klart. Sex-



Erika Holmqvist brinner av idéer för skolans matsal som snart döps om och kallas restaurang. Alla får vara med och rösta fram namnet.

åringarna når upp till ställen tack vare ett trappsteg. Matrester hämtas för kompostering och avfallet delas upp för återvinning.

En hink såpvatten och en trasa finns framme under lunchtid och barnen hämtar själv trasan och torkar av bordet om de spiller. Det är viktigt att allt ser rent och fräscht ut, annars tycker barnen det är äckligt i matsalen.

När sista laget ätit och det börjar bli tomt är det sexornas uppgift att torka bord och hänga upp stolar. Två pojkar och två flickor hjälps åt innan de försvinner ut till sin rast.

Anna vill påverka i matrådet

Anna Englund, årskurs 6, blev elevrepresentant i matrådet för att hon tycker mat är viktigt.

– Jag vill påverka valet av mat och det tror jag man kan i matrådet. Mitt mål är att maten ska bli godare helt enkelt, säger hon.

Matsalen kan också göras mysigare, mer som en restaurang. Det arbetar matrådet för tillsammans med Erika.

Först ska matsalen få ett namn. Hela skolan deltar med förslag och röstar. Matrådet har också en brevlåda där barnen kan lägga sina förslag och kommentarer angående skolmaten. Alla meddelanden tas om hand av Erika och de tas upp i matrådet.

Matrådets arbete är viktigt. Det får matsedel på remiss och har tagit bort impopulära rätter och lagt till nya. Det har också besökt skolan där maten lagas.

– Det verkar tyvärr ouppnåeligt att få två rätter att välja på i dagslaget. Det önskemålet får vi nog vänta med, suckar Anna Englund.



– Maten ska vara god helt enkelt, tycker Anna Englund, som är en av elevernas representanter i matrådet.

bättre stämning när lunchen serveras i klassrummet



– Vi får verkligen tid till att samtala med varandra, tycker läraren Eva Barck.

På Marieborgsskolan i Västervik äter en del av lågstadieleverna i sina klassrum istället för i den gemensamma skolmatsalen.

– Alla kan sitta och äta i lugn och ro. Vi har väldigt trevligt i våra klassrum, säger läraren Eva Barck.

Marieborgsskolan är en stor, slottsliknande låg- och mellanstadieskola. Men trots att den är stor rymmer den inte riktigt alla barn som går här. Därför har delar av lågstadiet flyttat över till det angränsande daghemmet, och det är här, i den inbjudande dagisbyggnaden, som lågstadiebarnen äter i sina klassrum. De övriga barnen på låg- och mellanstadiet fortsätter att gå till skolmatsalen.

Erfarenheterna av att äta tillsammans i klassrummen, istället för i en stor, slamrig matsal, är mycket positiva. Det är alla vuxna på skolan eniga om.

– Jag äter alltid tillsammans med barnen. Vi är ungefär fem barn och en vuxen vid varje bord och vi har verkligen trevligt och hinner tala med varandra under lunchen, berättar Eva Barck.

Hon tycker också att eleverna lär sig mer om mat överhuvudtaget när de sitter i smågrupper tillsammans med en vuxen.

– De dukar själva, sätter in porslinet efter sig i diskmaskinen, torkar av bordet och ser hur vi vuxna betar oss. Vi får in en pedagogisk poäng i det vi gör.

Varje bord har en matvärd, som hämtar maten till borden och ser till att alla har vad de behöver under måltiden. Lunchrasterna är långa, 60 minuter.

Det innebär att alla barn kan sitta så länge de vill, i lugn och ro. Ingen behöver bli störd av att en rad andra hungriga klasser kommer in i matsalen, eller att ljudvolymen är för hög. I klassrummet råder ro och stillhet, det finns tid för att äta ordentligt, men även tid för samtal och reflektion. Och mycket samtalande blir det.

– Vi har tid att lyssna, menar fritidspedagog Lillianne Svensson, som den här dagen äter pannbiff tillsammans med eleverna. Jag tycker vi kommer närmare barnen och hinner se var och en.

Dessutom får de vuxna en uppfattning om hur mycket,

eller hur lite, varje barn äter, och kan på så vis slå larm till föräldrarna om något inte är som det ska.

Även lågstadieläraren Ingrid Arfwidsson är positiv till klassrumsidén, trots att de vuxna får mer att göra som att till exempel ta hand om överbliven disk.

– Vi får en mer familjär situation. Jag tycker barnen äter bättre här än vad eleverna i matsalen brukar göra, säger hon.

Att måltiderna fungerar så bra i den här klassen beror också på att skolan har en egen husmor att tillgå. Denna husmor, som heter Barbro Andersson, serverar både dagisbarnen och lågstadiebarnen.

– Husmor vet jag inte om jag ska kallas. Köksbiträde är jag, rättar Barbro Andersson, som gör sig ledig en liten stund för att låta sig bli intervjuad.

Barbro Andersson lagar inte själv maten, utan den kommer färdig från en annan skola i staden. Däremot kokar hon potatis och grönsaker och bakar när hon hinner.

– Det doftar ju så gott, säger hon och skrattar.

Hon trivs med sitt arbete och tycker om sitt kök, som är ljusst och luftigt. Det ligger mitt i huset och barnen kan komma och hälsa på. Hon är en naturlig del i hela verksamheten.

Barnen verkar gilla pannbiffen. De smaskar i sig med god aptit och tar gärna mer. Samtalstonen är lugn, ingen har bråttom. De vet att de hinner med att både äta och leka.



Barnen serverar sig själva, både mat och mjölk eller annan dryck.

Hygienkrav

Det är viktigt att man inte glömmer bort den hygieniska säkerheten för mathantering. Riskbaserat program för egenkontroll, rätt temperatur, möjlighet till att kunna tvätta händerna är exempel på krav som måste beaktas.

Kom också ihåg att mathantering lyder under livsmedelslagen. Miljö- och hälsoskyddsmyndigheten (eller motsvarande) ska därför ge sitt medgivande till hanteringen.



Marieborgsskolan, en skola som ser ut som ett slott.

– Man behöver byta miljö under lunchen

Lena Markskog är mamma till tre barn som går, eller har gått, på skolan. De två äldsta har ätit i sina klassrum. Yngsta dottern Maja tillhör däremot den del av skolan som går till matsalen och äter varje dag.

– Det är perfekt för barnen att äta i klassrummen när de är små. Då får de lov att sitta länge och äta. Sedan, när de kommer upp i mellanstadiet kan det nog vara spännande att få gå iväg till stora matsalen.

Det är verkligen slamrigt i denna matsal, där flertalet elever, närmare 300, fortfarande äter. Man får nästan skrika för att göra sig hörd. Men eleverna själva tycks trivas. Victor Wirbing och Andrina Linnell i sjätte klass tycker om sin matsal och föredrar att äta här istället för i sitt klassrum.

– Man behöver få byta miljö på lunchen, tycker båda. Men deras rektor är av en annan uppfattning.

– Vi vill utnyttja måltidssituationen till att resonera och samtala med varandra, säger Pontus Larsson, rektor på Marieborgsskolan. Skolmåltiden handlar inte bara om att man ska bli mätt. Den ska också vara en positiv stund.

Någon utvärdering av lågstadiets klassrumsätande har inte gjorts, men Pontus Larsson är, precis som de övriga vuxna, positiv till idén.

röster om skolmaten i malmö

Malmö Skolrestauranger drivs som en egen resultatenhet inom den kommunala serviceförvaltningen.

- Drygt 300 personer arbetar inom Malmö Skolmältider.
- Varje år tillagas och serveras 5,8 miljoner skolluncher till 33 000 elever.
- Till detta kommer 25 000 frukostar och 500 000 mellanmål som serveras inom skolbarnsomsorgen.
- Åtta procent av skolluncherna är specialkost.
- Maten tillagas vid tio kök och serveras på 80 skolor.
- Malmö Skolrestauranger omsätter 110 miljoner kronor.

Inte dyrare med två rätter

Vad är viktigast: Att servera mat som eleverna äter, eller att följa kostcirkeln?

– Självklart är det viktigast att servera mat som barnen äter, svarar Eivor Lindskog, kostchef i Malmö stad.

– Men vi ska också vara så finurliga att vi täcker in kostcirkeln.

Eivor Lindskog leder Malmö Skolrestauranger och har arbetat med kommunens skolmat sedan 1979, de senaste tio åren som kostchef.

På väggen i hennes arbetsrum hänger ”Årets Werner 1998”, tilldelad Eivor Lindskog för hennes sätt ”att se helheten i måltidsverksamheten och behandla skolbarn som de gäster de är”.

– Det är ett roligt jobb jag har som ger mycket gensvar. Och även om det alltid klagats på skolmaten och antagligen alltid kommer att klagas på skolmaten, så är det faktiskt mest positivt gensvar vi får.

– Det har också hänt väldigt mycket med skolmaten de senaste åren, säger Eivor Lindskog. Vi har tagit till oss främmande matkulturer. Eleverna bestämmer mer nu och arbetsmiljön för personalen har förbättrats kraftigt. De är delaktiga i skolarbetet på ett helt annat sätt än tidigare. De är bättre utbildade, bl.a. i ungdomspsykologi, och de är nu fräsigt klädda – det sista betyder en hel del för att höja personalens status.

På gymnasieskolorna i Malmö serveras numera alltid en varm vegetarisk rätt som alternativ till huvudrätten.

– I början var personalen orolig. Vilken rätt skulle eleverna välja? Skulle någon rätt ta slut? Och allt merarbete i köket ...

– Det visade sig att oron snart lade sig och det blev rutin både att beställa rätt antal av alternativ- och huvudrätt och att hantera dem i köket.

De få gånger en maträtt tar slut finns det reservmat i frysen som snabbt kan lagas till.

Är det inte dyrare att alltid erbjuda två rätter?

– Nej, det är det inte. Skolorna betalar alltid samma pris per portion oavsett om det är huvudrätten eller alternativrät-



Lis Larsson på Sofielundsskolan serverar dragon- och senapsbräserverad regnbågslax med knaperstekt bacon och gräslök, tillsammans med potatispuré. Det var under veckan då fem skånska stjärnkockar komponerade malmöskolornas matsedel. Kocken Kenneth Ingelsson från Restaurang Johan P stod för receptet på regnbågslaxen och lät sig även väl smaka.

ten. Och på inköpssidan är faktiskt råvarorna till alternativrätten ofta billigare än till huvudrätten.

Att gymnasieskolorna alltid har en varm vegetarisk rätt som alternativ har också fördelen att skolorna inte behöver administrera intyg från elever som inte äter kött eller fisk.

– Det går mot att även de lägre stadierna får ett dagligt alternativ till huvudrätten och att alla elever lägger upp sin mat själv, vad de vill äta och så mycket de vill ha.

Den stolta visionen för Malmö Skolrestauranger är: ”Vi skall servera Sveriges bästa skolmat”. För att komma dit har man under ett års tid genomfört programmet ”Mål 2000” där i tur och ordning matens utseende, tallrikar, glas och bestick, potatisen, samt personalen och matsalsmiljön ägnats uppmärksamhet och insatser.

– Potatisen är ett evigt sorgbarn i skolmaten. Den försämras med varmhållning och vi har nu som mål att ingen potatis ska varmhållas mer än 1/2 timme.

Enkät utmanar personalen

Våren 1998 gjorde TEMO en undersökning på uppdrag av Malmö Skolrestauranger. 6 000 elever i grundskolan och i gymnasiet intervjuades om vad de tyckte om skolmaten, matsalarna och personalen.

Slutbetyget blev 3,1 på en femgradig skala mellan ”Bra” och ”Dåligt”.

Maten fick betyget 3,11, matsalarna 3,35 och personalen 3,51.

– Vårt mål är att höja medelbetyget från 3,1 till 3,5, förklarar Eivor Lindskog. Det är målsättningen för programmet ”Mål 2000” som vi genomfört under 1999.

Svaret på frågan om Malmö Skolrestauranger lyckats kommer under våren 2000 då TEMO gör samma undersökning igen.

Undersökningen 1998 gav, förutom en lista på de populäraste maträtterna, också en lista på de sämst omtyckta: 1. Ärtsoppa, 2. Bruna bönor, 3. Sillfilé, 4. Stekt fiskfilé och 5. Senapsdoftande köttgryta.

Hälften äter inte fläskkött

Sofielundsskolan i centrala Malmö är med sina 1 300 elever en av Sveriges största grundskolor.

Lis Larsson har arbetat tio år i köket, de senaste fem åren som kökschef.

– Det har blivit mer att göra. När jag började åt 700 elever i skolrestaurangen. Nu äter här 1 000 mellan klockan 10.30 och 12.30, och vi skickar ut mat till ytterligare 100.

De hundra portionerna som skickas ut går till 6-åringarna som äter i sina klassrum.

– Varje grupp har 20 minuter på sig att äta. Det är egentligen för lite och därför äter de minsta i klassrummet.

Sofielundsskolan är tillagningskök för 14 andra skolor, utöver sin egen skolrestaurang. Sammanlagt tillagas varje dag 5 500 portioner skollunch, varav 200 är specialkost till allergiker, av de 15 anställda i köket. Av personalen är det bara Lis Larsson som jobbar heltid.

– Idag kokar våra mottagningskök all sin potatis och några kokar ris för att korta varmhållningstiden. Men jag hoppas att de mellanstora köken så småningom kan ta över även en del av det vi nu gör.

I det mångkulturella Malmö finns många muslimer som inte äter fläskkött. Samtidigt ökar allergier och många blir vegetarianer eller veganer.

– Vi har två barer i skolrestaurangen, en med den vanliga skolmaten och en med mat för muslimer och vegetarianer. Och idag är det 500 som äter av den vanliga maten och 500 som äter den alternativa maten.

– Eftersom det alltid finns en viss misstänksamhet mot ursprunget till det kött vi använder, men ibland också på grund av dåliga kunskaper i svenska, är det en del av dem som äter vegetarisk mat. Muslimerna och vegetarianerna äter alltså samma mat.

Till den mångskiftande vardagen bidrar också att det ibland uppstår konflikter mellan skolmältidspersonalen och eleverna på Sofielundsskolan.

– Det används en vokabulär som inte är av denna världen, konstaterar Lis Larsson. Då är det viktigt att sätta gränser. Och vi visar mycket tydligt var gränsen går för vad vi inte accepterar.

Hon efterlyser ett aktivare matråd och allra helst att skolmaten blev schemalagd.

Självserving rensar tallriken

– Det fungerar fantastiskt bra. Tidigare hade vi en stor sopsäck för matrester. Nu har vi en femliters hink – och i den ligger mest servetter.

Så beskriver Leif Landin, rektor på Höjaskolan i Malmö, försöket med att låta eleverna själva ta sin mat.

Höjaskolan är en av tre skolor i Malmö som läsåret 1999/2000 på försök låter eleverna själva lägga upp maten.

– Vi kan inte tänka oss att återgå till det gamla. Det är både tystare och lugnare i matsalen nu, säger Leif Landin.

Höjaskolan har ett relativt nytt högstadium, byggt för fem år sedan. Och rektorn var med under projekteringen.

– Köket och serveringen är avskild från själva skolrestaurangen. Det betyder att restaurangen även fungerar som skolans samlingslokal och fritidshemmet äter sina mellanmål här. Utanför skoltid kan andra hyra in sig. Stadsdelsnämnden har t.ex. sina sammanträden i skolrestaurangen.

Höjaskolan har låg-, mellan- och högstadium med ca 600 elever. Redan när skolan byggdes fick matsalens serveringsdel två diskar med olika höjd. Det betyder att även 6-åringarna som nu kommit in i skolan själva kan ta sin mat.

– När skolan var ny skrev vi ett program för skolmaten. Vi hade då en skolöverläkare som sa att ingen borde äta lunch före klockan 11. Och det gäller här.

– Vi har tre matlag med 6–7 klasser i varje som vardera har 30 minuter på sig att äta. Kötiden till maten är som mest 3–4 minuter.

I skolrestaurangen har de små barnen sina bestämda platser. På låg- och mellanstadiet äter lärarna tillsammans med sina elever – allt enligt skolans pedagogiska målsättning.

– Det är lugnt i skolrestaurangen. Alla har tid att äta i ro och när vuxna sitter med kan maten och måltiden diskuteras.

– Och så har vi tre soliga mattanter. De fixar allt vi önskar. Ska vi ut i skogen en dag så ordnar de alternativ mat åt oss.

– Jag tror att de upplever sig som en del av skolans personal trots att de är anställda av Malmö Skolrestauranger. De är med på våra personalfester och på alla avslutningar, säger rektorn på Höjaskolan i Malmö, Leif Landin.

Smaka på andra kulturer

Per-Olof Pettersson (s) är ordförande i servicenämnden som politiskt styr Malmö Skolrestauranger.

– Men skolmaten har aldrig varit någon politisk stridsfråga. Alla partier är överens om att den ska vara gratis upp till gymnasiet, säger han.

Under ett par år har gymnasieeleverna i Malmö betalat 500 kronor per termin för skolmaten, men från och med år 2000 är den åter gratis för alla.

– Skolmaten är ekonomiskt sett en liten fråga, 110 miljoner i en kommunal budget på 10,8 miljarder kronor.

Vilka trender ser då den politiskt ansvarige för skolmaten i landets tredje största kommun, och vilka visioner har han:

– Vi har fått mycket mer grönt i maten.

– Vi handlar mycket mer kravmärkt nu.

– Allt fler behöver specialmat på grund av allergier eller av medicinska skäl.

– Eleverna behöver lära sig att inte äta skräpmat.

– Det är viktigt att de får smaka på mat från andra kulturer.

– Jag önskar att alla elever ska få lägga upp sin egen mat och ta så mycket de vill av det de gillar.