



Ditt Värmland, just nu!

En utskrift från nwt.se.

Säfte kan bli bästa skolmatskommunen...

SÄFFLE: Men då behövs mer pengar till måltidsverksamheten

– Jag ser en jättestor potential i Säfte. Utan någon större ansträngning tror jag att man skulle kunna göra Säfte till Värmlands bästa, ja till och med Sveriges bästa, skolmatskommun. Men då behövs pengar. Satsar man vidare så tror jag att Säfte kan bli en av de mest framstående kommunerna med bäst skolmat i landet.

Så säger Sveriges bästa skolmatskock Michael Bäckman efter att ha utbildat måltidspersonal i Säfte under veckan.

Omsorgstagarna inom äldreården får nya saker på tallrikarna i helgen. Linsbiffar kanske, eller en och annan burgundisk gryta. På måndag är det skolelevernas tur att smaka på det som lagats i Tegnérköket de senaste dagarna. Under två inspirationsdagar har skolkocken Michael Bäckman från Stockholm gett Säftes måltidspersonal de verktyg som krävs för att verksamheten ska kunna utvecklas. Det har varit dagar som lämnat båda parter nöjda.

– Det har varit lärorikt och jättebra. Man har verkligen fått nya idéer, säger Marita Källbäck som till vardags arbetar i Tegnérköket.

Billigt och gott

Michael Bäckman är också nöjd med tiden i Säfte.

– Det är en oerhört driven grupp jag fått träffa under de här dagarna. Det finns verkligen potential i Säfte. Laga mat kan de, men de måste få de ekonomiska förutsättningarna till att göra det också.

Michael vet vad han talar om. Hans skola har prisats för den bästa skolmaten i Sverige och han är en uppbokad föreläsare i ämnet.

– Det behövs en stor investering för att få långsiktighet, sedan blir det billigare. Att halvfabrikat och helfabrikat skulle vara billigare är en myt. På Annerstaskolan där jag jobbar, har vi krossat myten.

Imponerande buffe

Under inspirationsdagarna har måltidspersonalen fått laga olika maträtter. I går hade en stor samling gäster bjudits in för att smaka på maten. Ett stort salladsbord väntade på matgästerna.

– När de ser den salladsbuffén kanske de tänker ”oj, vad dyrt”, men faktum är att den inte kostar mycket att göra. Vi använder färsk paprika i stället för fryst, kokar helt vanlig pasta i gurkmeja så att den blir solgul i färgen, väljer frisésallad i stället för isbergssallad och gömmer kikärter i tomatsalladen. Det kostar inte mer, men det blir mer färg på tallriken och det är riktig mat, lagad från grunden.

Ringar på vattnet

Siciliansk lasagne, coleslaw, tandoorikryddad blomkål. Kostchefen Carina Nisén kunde nöjd titta på när hon såg beslutsfattarna ”mmmm...”:a över maten.

– Vi har haft mycket egenlagat mat i kommunen i många år men jag känner att vi behöver mer sånt här nu när debatten om skolmat och mat till äldreomsorgen är igång. Jag tror och hoppas att en sådan här satsning kan ge ringar på vattnet.

Carina var lika nöjd som sina skolkockskollegor med inspirationsdagarna.

– Vi vill vara bäst och uppfylla alla mål som finns men måste få de ekonomiska resurserna till att kunna göra det.

Solveig Voyce

solveig.voyce@saffletidningen.se

0533-464 42

Publicerad: 2011-03-05 07:30

© Copyright nwt.se. Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt. Utskrifter får endast göras för privat bruk. Mångfaldigande, kopiering, överlåtelse, försäljning, överföring eller varje annan form av utnyttjande av materialet – såväl för kommersiella som icke-kommersiella ändamål – är förbjuden utan skriftligt tillstånd.