

”Man ska lägga krut på vällagad mat”

I Kvarnhagsskolan, Alby, driver kocken Jocke Andersson ”elevrestaurang”

Debatten om kvalitén på skolmaten har gått i vågor. Alla skolor serverar inte dålig mat, men det är en vanlig uppfattning att det är så.

Det finns exempel på skolor där man lyckats med maten. Kvarnhags-skolan i Alby i Norra Botkyrka utanför Stockholm är ett exempel.

Jag tar mig till Alby i Norra Botkyrka där jag ska träffa Alex Fuentes, biträdande rektor för Kvarnhags-skolan. Alby är ett segregerat område med allt vad det innebär av traumatiska upplevelser i bagaget, något som i många fall smittar av sig på barnen och det känner jag av när jag kommer in i skolan.

Alex önskan är att barnen också ska få uppleva något av det goda i livet, och att satsa på skolmaten i form av en skolrestaurang tror han är ett bra sätt. Jag intervjuar honom i ett litet rum bredvid matsalen, skolans hjärta.

Vad är bakgrunden till denna satsning på en restaurangmiljö i skolan?

– I skolorna är det överhuvudtaget dålig mat, det vet alla i Sverige. Så har det också varit hos oss under en längre tid. Eftersom det har funnits ett stort missnöje kring maten, så har vi diskuterat i skolledningen och kommit fram till att vi måste få till en förändring, eleverna förtjänar det. Därför har vi tagit hit en ny kock som har visat sig uppfylla alla våra förväntningar. Han heter Jocke Andersson och har jobbat ett antal år i skolorna i Norra Botkyrka.

Hur har idén mottagits av elever och personal?

– Personalen överlag är förälskad i Jockes mat. Eleverna konstaterar allihop att maten har blivit mycket godare. På möten i matråd och restaurangråd där eleverna har sina representanter säger samtliga elever samma sak: maten har blivit mycket godare och de njuter av att komma till matsalen och veta att det finns god mat som väntar på dem.

Om du jämför med tidigare, vilka är skillnaderna, hur har förändringarna påverkat skolmatsalens miljö?

– Den tidigare miljön var torftig, missnöjet var kompakt både bland vuxna och barn och personalen mådde inte heller bra av att ha det på det viset. Men nu är hela den psykosociala miljön förändrad.



Jocke Anderson är kocken som lagar skolmaten som eleverna gillar.

FOTO: RAIMO LEIPÄLÄ

Stämningen i matsalen är helt anorlunda, det upplevs som att man kommer in i en restaurang, vilket är ganska ovanligt i en skola.

Är inte detta en fråga om ekonomiska tillgångar?

– Delvis är det alltid en fråga om ekonomiska tillgångar, men vår budget har inte förändrats avsevärt. Vi har i stort sett samma budget som tidigare, men skillnaden är enorm och det beror mycket på vilken inställning man har till matfrågan och vilken inställning man har till barn. Prioriterar man barnen så satsar man på ett annat sätt.

Vad är det bästa med satsningen på en skolrestaurang?

– Att barnen får uppleva det goda i livet, den kulinariska biten. Det här är en del av den totala bilden av hur vi vill att en skola ska se ut och vara. Vi jobbar i ett område som är segregerat. På många sätt är barnen hos oss utsatta, inte minst ekonomiskt. Därför måste skolan vara ett ställe som de känner lust att komma till. Vårt koncept är lustfyllt lärande, och maten ingår i det konceptet. Det är detta som utvecklar människan positivt och det är det vi ser resultatet av här.

Kom från restaurang

Jag får också en pratstund med Jocke Andersson, kocken själv som inte verkar så anspråksfull som man

kunde vänta. Jocke har tidigare jobbat inom restaurangbranschen och kom in i skolvärlden 1998. Han säger att skillnaden mellan restaurang och skolbespisning främst är att man måste tänka på kryddningen mer i skolan.

Vilken slags mat serverar ni?

– Vi serverar traditionell skolmat med lite nytänkande, lite husmanskost. Vi har även japanska och asiatiska inslag.

Har ni vegetariska och ekologiska alternativ?

– Vegetariska alternativ har vi varje dag. Ekologiska varor är mjölken än så länge, men vi plane-

Janssons frestelse à la Jocke:

(recept för 8-10 personer)

1 kg potatis
1 ½ lök
10-12 filéer ansjovis
0,5 l grädd
ströbröd

Skala och strimla potatisen. Skala och skiva löken. Smörj en ugnssäker form. Lägg potatis och lök i formen. Lägg på ansjovisfiléerna och tillsätt spad om så önskas. Strö på ströbröd. Häll över grädden över blandningen och ställ in i ugnen i 180 grader i 20-25 minuter.

rar för att tio procent av varorna ska vara ekologiska. Än så länge är de för dyra, så de är inte värda att satsa på med vår låga budget. Vi hoppas att inköspriserna ska sjunka så att vi kan gå över mer till ekologiskt.

Vilken är elevernas favoriträtt?

– Spaghetti och köttfärsås.

Vad är det ni satsar speciellt på som gör maten så bra?

– Det är väl att maten ska se god ut och smaka gott. När man kommer in i skolmatsalen ska det kännas som om man kommer in i en restaurangliknande miljö. Det är också viktigt att lägga krut på vällagad mat, smaka av och krydda rätt. Man måste lägga ner hundra procent på matlagningen.

Mer energi nu

Jag frågar också några elever om vad de tycker om den nya maten.

– Maten är väldigt god och det finns mycket sallader att välja mellan om man inte tycker om maten. Innan Jocke kom ville ingen äta, ingen hade energi. Gick man in i matsalen så gick man ut efter tio minuter, men nu stannar man till och med längre i matsalen för att äta, alla är nöjda och positiva, säger Hala, 14 år.

Simon säger att maten har förändrats lite grann. Matsalen har ändrats, vi har fått salladsbord, säger han.

Både Halas och Simons favoriträtt är pannkaka.