



Skolmaten

EN VIKTIG VÄG TILL LÄRANDET

Chili, lime, örter och curry är kryddor som flitigt används i skolköket i KMS Kullaviks Montessoriskola, söder om Göteborg. Här lagas maten från grunden, eftersom man anser att det ger en mer hälsosam kost för barnen.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

I KMS kök basar kocken Henrik Börjesson och dietkocken Britt Arrfors.

Här lagas all mat från grunden. En inte alltid billigare lösning kanske, men en stor konkurrensfördel mot andra skolor.

KMS är en föräldrastyrd friskola med Montessoripedagogik.

Rektor Lisbeth E Malm berättar att föräldrarna har väldig koll på maten. Framför allt är de noga med att skolan arbetar med bra råvaror, det får heller inte vara mycket sött och fett.

Det passar Henrik Börjesson bra.

– Halvfabrikat är inte hälsosamt. Det blir bättre mat om man lagar från grunden.

Dietkocken Britt Arrfors håller med.

– När vi gör maten själva vet vi vad som är i den och det är viktigt.

Det går drygt 300 elever på skolan och 46 av dem har specialkost. Det innebär att

Britt Arrfors ofta får laga sex, sju varianter. Det är barn som är känsliga för till exempel laktos, gluten eller ägg, eller inte äter vissa livsmedel av andra orsaker.

Så medan kocken lagar de stora mängderna, är hon fullt sysselsatt med de små. Det trivs hon bra med.

Lättillgänglig kunskap

För ett tag sedan tog hon emot extra hjälp i köket. En person som behövde arbetsträna. Han hade inte arbetat med mat tidigare och behövde en hygienutbildning.

Britt letade på nätet efter en hygienutbildning och hittade Meny. Det passade perfekt, eftersom den nya medarbetaren kunde genomföra kursen vid en dator på jobbet. Trots att han inte hade arbetat med mat tidigare kunde han efter kursen arbeta enligt de rutiner som krävs i ett kök.

Lättillgänglig kunskap underlättar arbetet. Det vet Britt Arrfors, som själv behöver hålla sig ständigt uppdaterad för att **lära sig om** olika allergier och överkänsligheter, som blir allt fler.

En väg till lärande

Henrik Börjesson var tidigare kock på en golfklubb. I skolvärlden händer det mer saker, tycker han, och det är en utmaning att hitta mat som barnen äter. Fläskkotlett, kyckling eller stekt färsk sej med kall sås hör till favoriterna.

– Henke, maten var görgo' idag! hojtar en liten kille som springer förbi på skolgården och "Henke" tackar glatt.

Än så länge äter barnen i sitt klassrum. När det är dags för lunch kommer två barn från varje klass och hämtar en matvagn. Sedan berättar de för sina klasskamrater, på svenska och engelska, vad som serveras.

Men snart står skolans matsal färdig och i och med det tappar man den här pedagogiska biten med maten, men får å andra sidan möjlighet att servera barnen ett rikligare och mer omväxlande salladsbord.

Projekt med LRF

Annika Unt Widell, dietist och kommunikatör, vill gärna minska avståndet mellan livsmedelsproduktionen och skolan. Hon arbetar med ett projekt tillsammans med LRF, som delfinansieras av Jordbruksverket, där skolorna gör gårdsbesök och får se hur produktionen går till där.

– Men man kan göra enkla saker på sin egen skola, till exempel odla små plantor i skolmatsalens fönster.

– Maten är viktig för själva lärandet, både på kort och lång sikt. En hungrig elev blir rastlös och kan inte prestera. På lång sikt är det viktigt att maten är varierad och att vi utnyttjar stunden till att lära för livet. Därför anser jag att det är viktigt att skolorna fortsätter att servera skolmat, och inte – som en del gymnasier börjat göra – ger kuponger så att man kan köpa mat själv på stan.

– Dessutom är skolmaten en väg till integration, påpekar hon. Hon minns själv hur hon kom som nioåring till Sverige från Estland och hittade tryggheten i potatisen och mjölken.

– Det var himmelriket med varm mat som serverades av vuxna i vita kläder. □