

MÖT KOCKARNA BAKOM VECKOMENY 5, 6 OCH 7!

I köket på Flygande Drakens förskola i Sandviken hittar du kocken Rodney Pitts. Efter många år som restaurangkock valde han att byta bana och börja servera våra allra viktigaste matgäster, barnen. Rodney lagar dagligen mat till ungefär 80 barn – självklart med det primära målet att fylla deras magar – men han tar det gärna några steg till. Hemlagat från grunden och ekologiska råvaror så långt det går, och ju närmare maten är producerad desto mer taggad blir han. Här i menyn bjuder Rodney på Bakad kyckling med champinjoner och mint-bulgur och Broccolisoppa med äpple och gurka.

I en annan del av Sandviken, närmare bestämt i köket på Pinnhagens förskola, arbetar Susanne Lindgren. Hon är snart 60 år och har jobbat inom kommunen sedan hon gick ut gymnasiet. Genom åren har hon lagat mat till både de minsta och de största barnen, men de bästa åren har varit de senaste sju på förskolan. I köket på Pinnhagen testar hon gärna nya maträtter, blandar vegetariskt och humanskost, och utforskar nya smaker tillsammans med barnen. Dessutom hälsar hon att hon gärna tar inspiration från receptbanken på Frisk Mat! Här i menyn bjuder Susanne på Laxfärslimpa med dillsås.



Rodney Pitts, Flygande Drakens förskola i Sandviken



Susanne Lindgren, Pinnhagens förskola i Sandviken



Ferial Omar, Brukets förskola i Sandviken

I köket på Brukets förskola i centrala Sandviken arbetar sedan tio år kokerskan Ferial Omar. Hon brinner för den hemlagade mat som hon dagligen skapar från grunden, med fokus på bra och nyttiga råvaror. Ferial är inte den rädda typen – hon utmanar gärna sina matgäster när hon testar nytt i köket och hittar på egna recept. För Ferial är det viktigt att både barn och personal ska känna sig nöjda och delaktiga med det som serveras på luncherna och är därför väldigt noggrann med speciella önskemål som allergier och önskekost. Här i menyn bjuder Ferial på Vegetariska bönbiffar.

Vi rör oss söderut, till Nykvarn. Här, i köket på Lillhagaskolan, hittar vi årets skolkock 2022 Louice Karlsson som serverar 500 elever på högstadiet. Även Louice gjorde många år på restaurang innan hon landade i skolköket och hon älskar att det är här hon är nu. Matglädje är hennes huvudfokus, och för personalen på Lillhaga så betyder det att måltiden ska vara en upplevelse. De gläds över hur de har matgäster som är både spända och nyfikna, de uppmuntrar och utmanar varandra att våga smaka och prova. Louice påminner oss om att en måltid är inte bara maten på tallriken – atmosfären, rummet, dofter och andra intryck är minst lika viktiga, och här har de lyckats. Det verkligen syns att matgästerna trivs och de är minst sagt matglada!

Louice är också en riktig mästare på att skapa inbjudande salladsbufféer och i veckomenyerna hittar du hennes bästa tips för att komponera ett lockande salladsbord.



Louice Karlsson med kollegor, Lillhagaskolan i Nykvarn



Daniél Kallonas, Skapaskolan i Huddinge

Vi mellanlandar i Huddinge, i köket hos Daniél Kallonas på Skapaskolan – även han mångfaldigt prisbelönt för sitt arbete med hållbara skolmåltider. Här lagas maten kontinuerligt under lunchen, något han upptäckt är oerhört värdefullt då man hela tiden känner av hur mycket mat som behöver serveras. Dessutom har man inte mat onödigt länge på värmehållning, vilket ju är strålande nyheter för näringsinnehållet. Förutom bättre näringsinnehåll så innebär det också att det blir mycket lättare att ta tillvara på rester och göra något annat av dem. Och lyssna på det här – Daniél kan redovisa fantastiska 90% ekoinköp, bara MSC-märkt fisk, endast svenska baljväxter i matlagningen och att allt kött som serveras är svenskt – ofta är det viltkött.

Allra längst söderut, på Stora Hammars skola i Vellinge, har vi David Gustavsson. Även han har förekommit frekvent på prispallen i olika matlagningssammanhang genom åren, och har lagat mat så länge han kan minnas. Hans driv kring skolmaten är något som vuxit under många år. Från att i början bara ha handlat om maten som serverades har det fördjupats, förfinats och utvecklats till att systematiskt arbeta med måltiderna på ett pedagogiskt sätt i flera olika forum på skolan. Han talar gärna om det pedagogiska värdskapet, en viktig uppgift för kockarna i Svedala som ser sig oss som en vital del utav en utbildande enhet på skolan. Fantastiskt säger vi! hon inte jobbar odlar hon gärna egna grönsaker och tar hand om sina höns.



David Gustavsson,
Stora Hammars skola i Vellinge

