

"Kött som krydda" kan leda till att landets bästa skolmat serveras i Krokomböck som krydda. Attraktiv grönsaksbuffé. Engagemang och bra råvaror. Kan landets bästa skolmat serveras på Torsta naturbruksgymnasium?



Torsta skolrestaurang har tillsammans med 29 andra skolkök i landet nominerats till priset Årets skolmatsrestaurang. Ett pris som delas ut av White guide junior under en gala i Göteborg 18 september.

Bild: Anders Olsson

Den som har njutit en lunch på Torsta gårdsrestaurang kommer mest troligt ihåg det. Med en dignande grönsaksbuffé och högklassiska råvaror har den blivit en favorit för flera som har restaurangen inom räckhåll. Förutom naturbruksgymnasiets omkring 150 elever och anställda serveras här i snitt ytterligare 100 externa gäster varje dag. Att restaurangen är öppen för alla är en del av hemligheten bakom framgången, förklarar köksmästare Malin Ölund

– Det är bra att vi har öppet för alla, då måste vi jaga våra gäster i konkurrens med andra. Jag har inte inställningen att det här är ett skolkök.

I övrigt menar hon att engagemanget är den viktigaste ingrediensen för att skapa en bra skolrestaurang.

– Att vi alla i köket brinner för det vi håller på med är det viktigaste. Då blir det bra. Vi vill kunna stå med rak rygg och ta emot våra elever och rör oss också ute bland eleverna mycket.

Och engagemanget har gett resultat. Torsta naturbruksgymnasium är för andra året nominerad till priset Årets skolrestaurang av White guide junior. I år är också Malin Ölund nominerad till priset Årets skolkock. Detta som en av tio personer i hela landet.

– Hon är en grym kock, säger Johan Andersson som tillsammans med Malin Ölund har byggt upp restaurangen på Torsta sedan början av 2015.

Här serveras varje vardag två olika lunchrätter. Allt lagat från grunden. Det mesta av ekologiska och närproducerade råvaror. Nötkött, lamm och potatis kommer från skolans ekologiska gård.

I dag serveras: "Pestograterad fänkål och gul lök i en krämig vitvinsås med potatismos samt pocherad sej" och "Örtstekt potatis med vitlöksrostad blomkål, grönpepparsås samt biffar av gårdens nötfärs".

**– Vi skriver alltid köttet sist på menyn och det kommer också sist på buffébordet, förklarar Malin.**

**– Vi använder köttet som krydda, säger Johan.**

Tanken är att tallriken ska fyllas med grönsaker innan elever och gäster hinner fram till köttet. Därför satsar man på att skapa en grönsaksbuffé utöver det vanliga.

– Att tallrikarna är för små är väl det klagomål vi får. När de väl kommer fram till den varma maten så finns det ingen plats kvar, säger Malin med ett leende.

En stor och fantasifull grönsaksbuffé är tricket framför andra för att få till en god lunch med bra näringsinnehåll och samtidigt ekonomi för att köpa bra kött.

– Vi har en råvarukostnad på kring 15 kronor för våra elever. Fullt jämförbart med en kommunal gymnasieskola. Då måste eleverna förstå att de inte kan äta 250 gram pannbiff om vi ska ha råd att köpa svenskt kött. Därför gör vi attraktiva grönsakstillbehör, förklarar Johan.

Men grönsaksbuffén måste kompletteras med en hel del övertalning. Därför är de ofta ute och samtalar med eleverna.

– Det handlar om att få dem att våga prova något nytt. Får man en att smaka kikärtsröran så hakar andra på, säger Malin.

Förra året hamnade Torstas restaurang på en 12:e plats i White guides rankning över landets skolkök. Någon större förhoppning om att ta hem segern i år finns inte. Anledningen är att de anser det vara onödigt att näringsberäkna den mat som serveras, något som ger missade poäng i Whiteguides bedömning.

Enligt Skollagen måste landets skolor servera "närlingsriktig" mat, något som på de flesta håll i landet kokar ner till att skolmatsedlar näringsberäknas. Alltså en matematisk kalkyl över hur menyns innehåll matchar de svenska näringsrekommendationerna på punkter som energi, fettsammansättning, salt, järn, zink, selen och D-vitamin.

Men en sådan kalkyl blir ointressant, menar Johan, i samma stund som en elev "lastar upp 30 köttbullar och en deciliter ketchup".

– Varför ska jag lägga tid på att sitta i ett datorprogram och räkna på en buffémåltid? Det är bara ett spel för gallerierna, det är på låtsas. Det vi ska lägga energin på är att göra bra mat och att lära våra elever att äta näringsriktigt.