

# Grillfest när Ängegården öppnade köket igen

– Det är så toppen allting så det går inte att beskriva!

Margit Karlsson som bor på Ängegården hade svårt att beskriva känslan när det äntligen började lukta matos från köket.



Johan Andersson, inspiratör från Torsta, lägger sista handen på festmaten.  
Bild: Lars Ljungmark

Det är snart 18 år sedan som äldreboendet Ängegården i Brunflo hade ett tillagningskök. På fredagen smyginvigdes köket med hjälp av bland andra nye kocken Tomas Björkgren och inspiratören i offentliga kök, Johan Andersson från Torsta.

Korvar med 98 procent älgkött och bacon grillades på grillen vid entrén och till det serverades det bland annat tomat focaccia och en sockerkaka med lemon curd till efterrätt med Johans hemplockade vinbär.

– Vi ska öppna köken här och på Häradsgården i Lit, men det här är bara början. Det ska bli fräschare i köket och sedan ska det lagas mat där varje dag och jag vet att det är efterlängtat, säger Mona Modin Tjulin (S), vård- och omsorgsnämndens ordförande i ett anförande. – Om ni tycker att det här är trevligt så kommer en riktig invigning i höst, fortsätter hon.

Hedvig Jonsson var husmor när Ängegården startade i början av 1970-talet då det också lagades mat på plats. Hon har kämpat för att återöppna köket igen. Stafettpinnen skickades över till omsorgspolitikern Anders Granbom (C) som kämpade vidare och det var också hans motion från 2014 om ett återöppnande i Lit och Brunflo som är grunden till det vi ser i dag.



Hedvig Jonsson och Anders Granbom.

Bild: Lars Ljungmark

– Om du tycker att jag går omkring och småler så är det en alldeles riktig iakttagelse. Det är klart att jag är nöjd, säger han i samband med fredagens grillfest.

Kocken Tomas Björkgrens planer för köket i Brunflo:

– Laga bra mat och god mat. Det finns nästan inget viktigare för människor som inte själva kan ta sig ut och äta. Då är det viktigt att de har det bra där de är.

Johan Andersson, kanske en av landets mest kunniga i området offentliga kök, jobbar för att inspirera skolkök och kök på äldreboenden att ta tillvara på och se måltiden som en viktig upplevelse; inte bara en leverans för näring.

– Köken gör bra mat. Vården tar emot maten. Men man gör inget av måltiden, upplevelsen. Hade jag drivit en restaurang på det sättet skulle jag gå i konkurs för länge sedan, säger han.

Men det kommer att bli ändring nu.

Hela matsalen var proppfull med besökare på fredagen. Det var bara glada tillrop med musik och ett glatt sorl.

– Det är så toppen allting så det går inte att beskriva! Det finns inga ord, säger Margit Karlsson på euforisk härjedalska och får medhåll av bordsgrannen Ulla Wennberg.

2017-09-09 Länstidningen

Lars Ljungmark

063-15 55 19 [lars.ljungmark@mittmedia.se](mailto:lars.ljungmark@mittmedia.se)