



Fött, uppfött, slaktat, förädlad och förpackat i Sverige.
Titta efter märket när du väljer kött och charkuterier!

Matglädje till hundra, minst

Bloggat av Annika Unt Widell 21 april 2016

Dietist och kommunikatör med ett stort hjärta för svenska bönder och skolmat.

Längtar du efter ålderdomen, till maten på boendet som du förresten redan nu borde köa för? Inte? Tja, de dystra rubrikerna har vi väl alla sett. Så idag låter jag två lysande stjärnor fylla oss med hopp istället och peka ut framtiden för äldre maten.

Johan Andersson är ett blont yrväder som drar sin storslev snabbare än Lucky Luke drog sin revolver (Okej här behöver vi pausa lite..och berätta för dig som är ung: Lucky Luke var en cowboy. Alltså en som passade kor som sprang runt i flockar på prärien. Han fanns i en jättepopulär serietidning, alltså ihopäftade papper med tecknade rutor i. I färg! Otroligt spännande.) Johan har skånska rötter men lärde sig kockyrket genom att bli utskälld på tyska och slog sen ned sina stavar i Jämtland. När han inte lär nyanlända i byn därhemma att åka skidor så jobbar han som inspiratör för bra måltider i två landskap.

”Du skulle varit med den gången då jag hade grillbuffé på ett äldreboende, när en gammal dam som visade sig vara 101 bast satt hela kvällen på sin rullator och kollade mig med intresserad blick. När hon hade ätit och vi höll på att plocka ihop så hasade hon fram till mig och sa:

- Gott men jag hade önskat mig lite mer tryck i tzatzikin!

Jag skrattade så tårarna rann, gav henne en kram och lovade att komma ihåg det till nästa gång. Bara för att man är över hundra så är det tydligen inte bara bruna bönor med fläsk eller äggakaga som gäller.”

Och snart är det en massa fyrtiotalister i våra boenden. Kraven på mer moderna menyer lär ju bara bara öka. Är vi beredda?

Johan Andersson är just nu på turné tillsammans med Eldrimners mathantverkare i Sverige. De vill visa att hantverksmat har en självklar plats i offentliga kök. Att det är viktigt för ung som gammal att få uppleva mathantverk, som en del av både vår historia och vår framtida mat.

Lämnar Johan leende efter att han på sitt oefterhärmliga sätt berättat om hur galet kul det är att stoppa korv med kockar från kommunen.

Vidare till ett kommunalt äldreboende utanför Stockholm med en för dagen solig altan vid en vitsippebacke. Där småpratar kökschefen Karoline Nordefors med de boende om dagens lunch. Vilken idyll! Också här grillas det ofta.

"Vi äter ofta ute när vädret tillåter. Vissa grillkvällar pratar man om hela året, som den där kvällen med kycklingkorv och räksallad. En succé!"

Karoline är undersköterskan som skulle bli polis, men råkade ta omvägen via ett äldrekök där hon hittade sitt kall. Hon bloggar och håller äldrematskurser också. Det lyser om henne när hon berättar om trerättermiddagarna, vinet, vilka tricks som får isterbanden att funka till äldre och allt möjligt annat kul som snurrar under kockmössan. Kockutbildad var hon ju egentligen inte när hon började men har ändå lyckats typ bäst i landet, vilket både fina priser och förstasidesartikeln i en av landets största tidningar bevisar. Men bästa beviset är väl ändå alla de äldre som återhämtar sig viktmässigt när de börjar äta Karolines mat. Bra mat är bra medicin helt enkelt.

Själv verkar hon mest förvånad över att ambitionsnivån är så sorgligt låg i många kök där pulver och slentrian råder.

"Svenskt kött och färska grönsaker i säsong är självklart för mig. Vi var första äldreköket att certifieras på 50 procent ekologiskt. Jag känner mina matgäster och kan servera exakt lagom stora portioner så att svinnet blir minimalt."

Att känna sina matgäster är också att veta vad de inte gillar. Falafel och kebabkött var ingen hit men däremot till exempel tacos med minitortillas och hamburgare serverad i klassiskt gatukökspapper.

Jag har då bara en sak att rekommendera grossister - och politiker för den delen! – och det är att lyssna på Karoline Nordefors och Johan Andersson. Det är att se in i kristallkulan för den matframtid vi alla önskar oss, eller hur? Helst redan idag, tack!