

## *De ska få Lunds vegetariska skolmat att lyfta*

De fadda grönsakernas tid är förbi. Nu ska Lunds unga få vegetarisk mat som smakar.

Josefine Sidhu



**Kockar från Lunds skolrestauranger lär sig att laga smakrik vegetarisk mat. Bild: Ingemar D Kristiansen**

Rawfoodbollar, hummus, helbakad rotselleri och fem varianter på grönsaksbiffar. Det är bara ett axplock av de rätter som lagas på Spykens restaurang medan eleverna är på sportlov.

På torsdagen har 18 kockar från kommunens alla skolkök samlats för att laga vegetarisk mat ihop. För inspirationen står den turnerande kocken Johan Andersson från Jämtland.

– Det är lätt att den vegetariska maten får noll djup, den slarvas ofta bara igenom, säger han.

Den uppfattningen delade fem Lundaelever som i höstas lämnade in ett medborgarförslag med krav på bättre vegetarisk mat. Förslaget fick gehör hos Annika Unt på måltidsservice som initierat inspirationsdagen.

– Vegetariskt är en självklar del av maten nuförtiden. Ur ett hälsoperspektiv skulle fler behöva äta mer grönt, men det behöver vara modern mat som unga gillar, som falafel, säger hon.

I en del av köket lagas just något falafelbesläktat. Hossein Amaninezhad från Polhemskolan rör i en smet som ska bli kikärtsbiffar smaksatta med persilja och vitlök.

– Det är roligt att lära sig nytt. Att inte bara göra samma saker hela tiden, säger han.



**Hossein Amaninezhad får tips av Johan Andersson när han lagar kikärtsbiffar. Bild: Ingemar D Kristiansen**

Nyckeln till vegetarisk framgång sitter i smaken, menar Johan Andersson. Därför fokuserar han på att få kockarna att upptäcka hur olika tillagningsmetoder kan få aromerna att träda fram.

– Tillagade ingredienser som möter råa. Något kokt blandas med något rostat.

Han visar på en röra där rostad blomkål lyfter smaken på kokta bönor.

– Här får vi det som kallas umami. Blomkålen får smakerna att blomma. Den här röran kan ätas som pålägg eller blandas i en sås för smaksättning.

Anette Karlsson på Killebäckskolan i Södra Sandby har jobbat med skolmat i 30 år. När det kommer till vegetariskt är det just smakerna är svårast att få till, anser hon.

– Det är kanon med en sådan här dag. Vi måste ha lite nytänk, det är fler och fler elever som efterfrågar vegetariskt. På sex år har vi ökat antalet portioner från tio till sextio per dag.

På en annan Sandbyskola är det vegetariska inte fullt lika populärt.

– Barnen tar mest av det som de känner igen. Salladsbuffén går bättre, nu tar de inte bara morötter längre, säger Karin Strandberg, köksledare på Österskolan.





Karin Strandberg. Bild: Ingemar D Kristiansen

LUND