



Daniel Agrell, förstekock på Lindbackaköket som är kommunen största kök och står för hälften av alla offentliga måltider som serveras. Foto: Jennie Einarsson

Projektgrupp rör om i grytan - nu ska maträtterna moderniseras

Publicerad: 8 april 2024

Författare: Jennie Einarsson

Det handlar om att minska klimatavtrycket, dra ner på kostnaden och samtidigt servera en näringsrik och god mat till alla som tar del av kommunens offentliga måltider. Därför har representanter från sex olika kök i kommunen gått samman i en projektgrupp för att med gemensamma krafter ge recepten ett lyft. - Det är väldigt kreativa människor som är med, alla har mycket bra idéer. Vi skruvar på recepten och testar olika varianter, säger Daniel Agrell, förstekock på Lindbackaköket.

På tisdagen träffades projektgruppen för tredje gången. Idag handlade det om att testa nya varianter av kebabgryta, ost- och skinksås, korv stroganoff och panerad fisk. Rätter som funnits länge på matsedeln men som nu ska få en ny modern kost(ym).

- I dag har jag testat att panera fisk genom att blanda ströbrödet med svenskt havregryn. Eftersom ströbrödet som vi köper oftast inte kommer från Sverige så ger det här ett lägre koldioxidutsläpp och man märker ingen skillnad alls, förklarar Daniel Agrell, förstekock på Lindbackaköket, som är kommunen största kök och står för hälften av alla måltider som serveras.



Tre av projektgruppens kockar: Anni Muradjan, förskolan Kyrkberget, Kedri Murad, Fröviskolan och Martin Arvidsson, Storåskolan. Foto: Jennie Einarsson

Daniel, tillsammans med sju andra kollegor i projektgruppen, ska nu skapa, pröva och utveckla de menyer som serveras till barnen inom förskolan, eleverna i skolan och gästerna inom vård och omsorg. I gruppen finns sex olika kök representerade: två förskolekök, ett kök från äldreomsorgen och tre skolkök.

- Det är väldigt kreativa människor som är med, alla har mycket bra idéer. Just nu skriver vi på kompendiet. Det kommer vara ett levande dokument som kommer gå ut till kommunens alla kök och som varje kök kan jobba vidare med utefter sina förutsättningar, förklarar Daniel.



I projektgruppen är sex olika kök från Lindesbergs kommun representerade. Två förskolekök, ett kök från äldreomsorgen och tre skolkök. Foto: Jennie Einarsson

Louise Auer arbetar som kostchef i Lindesbergs kommun. Hon förklarar att man på senare tid uppmärksammat de offentliga måltiderna och insett hur stor arena dessa faktiskt har. Bara i Lindesbergs kommun serveras hela 4200 portioner dagligen.

- Offentliga måltider måste föregå med ett gott exempel, det följer med ett ansvar som vi arbetar med just nu. Det har inte hänt jättemycket med menyerna på sistone så det är aktuellt att jobba om dem, det behöver inte alltid nödvändigtvis vara nya rätter utan modifiera om de rätterna som vi har, säger Louise.

I höstas introducerades ett nytt recept på en klassiker i skolmatsalen – köttbullarna. Genom att blanda upp nötfärsen med vegetabilier har man gjort dessa mer klimatsmarta.

- På köttbullarna har vi gjort den här förändringen och testat det tag nu, man kan säga att det var där vi började. Det har kommit bra nordiska alternativ till sojaprodukter som ärt och bondböna vilka har ett högt proteininnehåll en bra konsistens. Dessa går bra att blanda upp med nötfärsen, så just nu är receptet på köttbullar hälften nötfärs och hälften vegetabilier. Per automatik blir det också gynnsamt i längden för portionspriset, det är många faktorer som man måste tänka på, förklarar Louise.



Projektdagen avslutas med att alla sitter ned tillsammans och provsmakar maten som man arbetat fram. Foto: Jennie Einarsson

Även om de lite äldre eleverna ibland kan vara något skeptiska mot förändringar i recepten, så har de nya köttbullarna tagits emot väldigt bra och på förskolan har det blivit en succé.

- Det fungerar perfekt med de mindre barnen, de älskar det. På förskolan jobbar pedagogerna med maten på ett annat sätt. De sitter med vid bordet tillsammans med barnen och äter och visar barnen. På Kyrkbergets förskola är pedagogerna jätteduktiga på det, det har fungerat med allting jag har lagat, berättar Anni Muradjan, kock på förskolan Kyrkberget.



Till vänster: Kebabgryta där man minskat mängden kött och tillsatt rotsaker och olika bönor. Till höger: Plant Mate – Proteinrika bitar av ärt och bondböna som kan användas som ett alternativ för kött. Foto: Jennie Einarsson

På Lindedagen kommer projektgruppen finnas på Loppholmarna för att presentera och bjuda på besökarna på smakprov på några av de rätter som arbetats fram.

- Vår förhoppning är att kunna locka och intressera de som är nyfikna på hur vi arbetar och kring de måltider som vi dagligen serverar inom förskola, skola och äldreomsorg. Det är såklart bra om föräldrar eller anhöriga till äldre vill komma och smaka så vi får lite draghjälp från hemifrån också, avslutar Louise.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/projektgrupp-ror-om-i-grytan-nu-ska-matratterna-moderniseras/>