



Professionell pizzabakning på schemat för eleverna från anpassad grundskola. Foto: Privat

Se när skolbarnen blev pizzabagare för en dag

Publicerad: 24 september 2026

Författare: Jennie Einarsson

Mjöl på bakkbordet, händerna i pizzadegen och valfria ingredienser på pizzan. När eleverna från klassen Solen fick kliva in bakom disken på Grillköket blev det en skoldag långt från den vanliga. Det blev en uppskattad mini-prao där eleverna fick prova på livet som pizzabagare - ett besök som definitivt gav mersmak för yrket. - Vi är så tacksamma. Det här var bland det roligaste de har varit med om, berättar elevpedagog Helena Hansson.

Det blev en speciell skoldag för eleverna från klassen Solen i anpassad grundskola. På torsdagen stod nämligen professionell pizzabakning på schemat. Helena Hansson är

elevpedagog och berättar om hur det hela gick till när eleverna fick byta skolbänken mot bakkbordet för en dag.

- Vi har arbetat med olika yrken och pratat om hur det är att arbeta inom olika yrken. Vi har också gjort studiebesök för att se hur det är att vara busschaufför och brandman tidigare. Det har runnit lite ut i sanden eftersom det har varit svårt att ta sig till olika platser. Men nu på rasten, när de lekte restaurang, kom de in på att de skulle vilja göra en pizza och frågade hur en pizzabagare arbetar. Så vi tittade lite på videor på rasten.

- Sedan tänkte jag att vi kanske kunde försöka få till något och ringde Grillköket i måndags. Dino, som är ägare, tyckte att det lät jättekul och ville ses direkt. Han sa: "Ni kan komma hit på torsdag", skrattar Helena, som tackade ja direkt.

Tidigt på torsdagsmorgonen hängde man på låset till Grillköket i Lindesberg, som öppnade lite tidigare för att eleverna skulle få lite avskildhet. Och eleverna var minst sagt peppade inför dagen, berättar Helena.

- Våra barn är lite överstimulerade och aktiva, så vi var lite oroliga över att det inte skulle fungera, men det här blev en helt fantastisk förmiddag. Vi gjorde ett schema till våra elever eftersom de behöver bli lite förberedda på hur man ska göra och i vilka steg allting ska ske. Innan vi kunde börja fick vi vänta i 20 minuter, och det är inte våra elevers starkaste sida, men de satt så stilla. Det var helt otroligt. Det visar hur viktigt det är för våra elever att få byta miljö och göra något annat ibland. Det var en jätteupplevelse.



Foto: Privat

Att sedan få kliva in bakom disken blev ett spännande ögonblick, berättar Helena. Att få se hur det faktiskt ser ut där bakom och hur många pizzadegar som fanns väckte stort intresse hos barnen.

– Förmodligen har de varit inne i en pizzeria tidigare med sina vårdnadshavare och beställt pizza, men det här var något helt annat. Vi fick kika lite närmare på bland annat pizzaugnen och frågade barnen om de trodde att det var kul att vara pizzabagare. Då fick vi en finurlig kommentar från ett av barnen, Rafael. Han pratar mycket engelska. "It's very hot", sa han då, berättar Helena.

När det var dags för pizzabaket fick eleverna proffshjälp av pizzabagaren Mehmet. Att baka en pizza är nämligen inte helt enkelt, utan det kräver viss teknik. Alla elever fick baka varsin pizza.

Mehmet visade hur man skulle mjöla in bakbordet och sedan tog han elevernas händer och visade hur man skulle trycka ut degen. Därefter fick de ta precis vilka ingredienser de ville ha ur alla byttor. Det blev alla möjliga huller om buller-pizzor med både salami, räkor, kyckling och skinka. Men alla valde bort grönsaker, skrattar Helena.



Eleverna fick proffstips från pizzabagare Mehmet. Foto: Privat

Efteråt fick barnen avnjuta sina egna pizzor i restaurangen tillsammans med varsin Festis. Betyget var skyhögt.

- Smarrigt och gott, berättar Helena.

Men pedagogerna fick inte smaka.

- Nej, där blev det tvärnej. De ville spara resterna i kylskåpet så att de kunde ta med sig dem och bjuda familjen när de kom hem. De var så stolta över sina pizzor. De visade kartongerna för de andra klasserna när vi kom till skolan och när Gloria skulle hem sprang hon till sin mamma för att visa. Det var verkligen lycka, berättar Helena glatt.

Helena hoppas att det ska bli fler besök på arbetsplatser framöver, även om just detta smarriga mini-prao blir svårt att toppa.

- De tyckte att det här var bland det roligaste de har varit med om, och vi hoppas att vi ska bli inbjudna till fler ställen. Jag vet att barnen har pratat mycket om hur det är att vara bilmekaniker eller jobba på bageri. De skulle gärna vilja äta tårta, har de sagt, säger Helena.

Helena vill även rikta ett stort tack till Grillköket för deras engagemang och för att de dessutom bjöd på alla pizzor.

- Vi är så tacksamma. Det här hade vi inte kunnat göra utan dem. Tyvärr ser det ut så i dag att man inte kan göra lika mycket saker som man gjorde förr med elever, men det här sponsrade Grillköket oss med, så det var ingen kostnad för skolan.

När LindeNytt når Grillkökets ägare Dino berättar han att detta är något som ligger honom varmt om hjärtat och att han själv hade gått i tankarna kring att göra något för skolbarnen.

- Vi har pratat om det här hemma, att det vore kul att ha en kurs för skolbarn, så när de ringde mig bjöd jag in dem direkt. Jag vill gärna hjälpa barn på olika sätt och försöker ställa upp när de behöver praktik eller liknande. De var så glada när de kom hit och de var jätteduktiga, säger Dino.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/se-nar-skolbarnen-blev-pizzabagare-for-en-dag/>