

Matlust i Södertälje



BRÖDBAK MED GRÅÄRT. Brödet sprider en ljuvlig doft tillsammans med andra maträtter i storköket.

Foto: Mattias Holgersson



NÅR ÄR FRAMTIDENS MAT. Gråärt kan användas till många vegetariska rätter.



NYA RÄTTER. Mat som går att framställas lokalt är ofta klimatsmart.

”Den största utmaningen är att hitta ett bra sätt att presentera rätterna för barnen och i skolmatsalarna.”

Jenny Isenborg



FALAFEL PÅ ANNAT ÄNKIKÄRTOR. Men någon större skillnad på smaken ska det inte vara.

Framtidens mat lagas av kockar i Moraberg

Miljövänliga råvaror ska användas i Södertäljes skolkök

Kommunen har startat ett projekt för att ta fram livsmedel som ska vara hållbara ur ett miljövänligt perspektiv, LT har besökt testköket i Moraberg.

MORABERG. I ett storkök står kockar med håret noggrant inpetat under kockmössor eller hårnät, i olika stationer och lagar mat som doftar gott. Det slamas med bunkar, vispar, slevar och andra köksredskap. En maskin brummar och får kockarna att försöka överrösta varandra.

Här skapar kockar från

kommunen framtidens mat, rätter som ska serveras framförallt i skolmaten.

Råvaror som ska gå att odla och förvaras i Sverige används här och ska kunna användas som ett alternativ till produkter som importeras.

Framförallt är det gråärt och favaböna som det testas recept på den här dagen.

Kockarna lagar olika rätter. Bönepasta, bönbiffar, bröd och falafel är några exempel på maträtter som framställs i köket.

– Den största utmaningen

är att hitta ett bra sätt att presentera rätterna för barnen och i skolmatsalarna. Det är goda produkter, men de har lite annorlunda färg än till exempel kikärter, säger Jenny Isenborg, projekt-koordinator för Matlust.

Matlust är ett projekt som kommer att drivas från september 2015 till december 2020, det finansieras till hälften av Europeiska regionalfonderna och till hälften av kommunen och partners som KTH och Acturum/Bio-ovation Park.

Ett av målen är allt-

så miljövänliga råvaror i skolköken, hållbara livsmedel som inte har transporterats långa sträckor.

– Vi är intresserade av att ersätta de importerade baljväxterna i många fall. Använda oss av sorter som finns i Sverige och som smakar lika bra. Favabönan kan till exempel ersätta sojabönan som är hårt besprutad och orsakar skövlad regnskog, säger Jenny Isenborg.

Vad det kommer att kosta att köpa in favaböna och gråärt är inte klart, eftersom att de är på väg ut på markna-

den, men kommunen kommer inte att köpa livsmedel som kostar mer än det motsvarande de köper in i dag.

– Det är spännande att arbeta för mer hållbara och svenska produkter i kommunköken. Det handlar om grödor som av olika skäl har konkurrerats ut tidigare och som vi har börjat återupptäcka. Det är en del av vårt matvar, så det är väldigt roligt, säger Jenny Isenborg.

Hon poängterar hur viktigt det är att vi fortfarande producerar livsmedel i Sverige, som går att leva på.

– Vi måste ha grödor och jordbruk i Sverige som fungerar här. När klimatet förändras kan tillgången på livsmedel som importeras förändras eller försvinna.

Hon hoppas att Södertälje Sciencepark, där de driver projektet, kommer att bli en plats för utveckling av hållbara livsmedel och att flera företag, som har inriktning mot mat som är hållbart ur ett miljöperspektiv kommer att vilja etablera sig där.

NELLE PILSETNEK
nelle.pilsetnek@lt.se
08-550 921 00