

Elever tävlade med slängd mat

HÖLVÄNEN Barnen trängs vid maten. Men de är inte hungriga, för de har just ätit lunch. Det som står iopåskat vid skolans entré är rester. Matsvinn från veckan som har gått står och väntar i mer eller mindre värfyllda hinkar.

De väntar på att vägas och skolans elever, från förskoleålder till nio, är ivriga över att få reda på resultatet. Det är nämligen så, att den årskurs som har slängt minst mat under den gångna veckan ska få bestämma matsedel för vecka 47.

Strax över tre kilo

Det är fredag och sista dagen på det som Stora Hammars skola har kallat för Ekoveckan. Köksmästare Mikael Andersson ställer den första hinken på vägen. Strax över tre kilo. Han påpekar att det har slängts betydligt mindre mängder mat under Ekoveckan.

–Det är bra. Hinkarna vägs en efter en. Den yngsta stod årskurs åtta för, med sina tio kilo. Vinnare blev årskurs tre. De hade bara slängt 2,8 kilo mat på hela veckan.

Ett begejstrat jubel strödsar mot de regnsländra föns-terrutorna när vinnarna utropas.

–Kommer ni att välja grönsaksåsagene?, undrar Mikael Andersson.

–Neej, slårnar några.

Mer positiv inställning

Men faktum är att många eleverna har fått en positivare inställning till grönsaker under Ekoveckan.



IDA ANDERSSON och Linnea Rosengren går i årskurs tre, som vann matsvinnstävlingen, och de ser fram emot att få bestämma matsedel för en hel vecka. FOTO: IDA ERIKSSON

”Många känner inte till de här grönsakerna och tror att de är äckliga.”

Matilda Nilsson och Therese Lloyd, årskurs åtta, har tillsammans med Mikael Andersson stått i en kösk och bjudit på diverse grönsaker, kryddor, egergjord ketchup och balväxter.

–Många känner inte till de här grönsakerna och tror att de är äckliga för att de inte är vana med dem. Men det är många som har vågat prova i dag, säger Matilda Nilsson som själv har fått upp ögonen och smaklökarna för bönor och kronärtskocka.

När Stora Hammars skola gick från färdiga portioner till eget kök har de rasht börjat näma sig målet om att kunna servera 100 procent ekologisk mat.

–Tanken är att vi ska vara

där inom fem år, säger Susanne Freij, administratör på skolan, och berättar att för tillfället är 40 procent av maten som serveras ekologisk. Hon berättar vidare att skolan har låtit utbilda personalen inom hållbar livsstil och att miljötänknet ska genom-syra skolarbetet under hela läsåret.

Under Ekoveckan har eleverna fått göra en djupdykning i ämnet och matse-deln har dessutom bestått av enbart ekologisk mat. På Ekoveckans sista dag skapades ett Ekotorg, där klasserna fick visa upp vad de åstadkommit.

Fick provsmaka

Provsmakingar av hemmagjord nypommarmed, rödbetsodlingar och olika utställningar vittnar om stor kreativitet från barnens sida. Och hur kreativa treorna är när det gäller att komponera en veckomeny återstår att se på vecka 47:s matsedel.



NÄR KÖKSMÄSTARE Mikael Andersson rullar fram matvagnen med veckans rester är det många som är nyfikna på vilken årskurs som har slängt respektive minst hink. FOTO: IDA ERIKSSON