

Från knöl till guldklump i storköken

Gott, resursklokt och rätt tillagat. Med de orden ska potatisens status höjas i de svenska storhushållen. På uppdrag av branschorganisationen Svensk Potatis driver Eleonor Schütt från Hushållningssällskapet Väst tillsammans med Margareta Andersson från Fomaco AB, projektet Potatis i skolkök/storkök, en del av Svensk Potatis omfattande EU projekt. Med en rejäl portion kreativitet och stort engagemang driver de projektet som ska omprofilera potatisen i de svenska skolköken - från knöl till guldklump.



– Potatisen blir ofta lite styvmoderligt behandlad. Inte bara i storhushållen utan också i butikerna, av leverantörer och grossister. Oftast vet vi inte mer om potatisen vi köper än att den är fast eller mjölig. Vi vet inte vad den smakar eller vad den heter. Många gånger tillagar vi också potatisen på fel sätt, vilket gör att den både förlorar viktiga näringsämnen och blir opaptlig. Det behövs större kunskap och mer inspiration för att lyckas vända trenden.

Det säger Eleonor Schütt, matkonsult på Hushållningssällskapet Väst och genomförare av projektet Potatis i skolkök/storkök. Nu ska det alltså bli goda, attraktiva och vällagade potatisrätter på matsedeln i landets alla skolor.

Med rätter som Italiensk potatispaté, ”Pototto” och Potatis- och tomatlasange, hoppas man kunna locka eleverna att äta mer potatis i skolan och skolköken att servera annan potatis än kokt. För att lyckas behövs mer kunskap om tillagning och en medvetenhet kring potatisen som ett värdefullt livsmedel.

Storhushåll ska lockas

Projektet kommer att utmynnas i ett recepthäfte för storhushåll, med inspirerande

recept, användbara fakta och konkreta tillagningsanvisningar. Det finns också planer på att i framtiden erbjuda utbildningar om potatis till kök inom offentlig sektor, både som teoretisk och praktisk kurs.

Projektet Potatis i skolkök/storkök startade hösten 2009 och fram till idag har Eleonor Schütt tillsammans med Margareta Andersson tagit fram och provlagat åtskilliga nya potatisrätter. Alla recept kommer att innehålla rekommenderade potatissorter. De nya recepten testas nu på 5 olika skolor i Ystad, Mjölby, Falköping och Huddinge kommuner.

I referensgrupperna finns elever från olika stadier tillsammans med kökspersonalen på skolan. Under vecka 14 ska de ha lämnas sina synpunkter, som därefter kommer att gås igenom mycket noga. Signalerna de fått är ännu så länge mycket positiva från samtliga medverkande skolor. Eleonor Schütt fortsätter entusiastiskt:

– Alla har varit väldigt engagerade, både elever och kökspersonal, och det är fantastiskt att se. Nu inväntar vi resultaten och därefter fortsätter arbetet med korrigeringar och kompletteringar. Håller tidsplanen kommer det färdiga materialet att finnas att beställa till hösten.

Häftet vänder sig till all kökspersonal inom storhushållssektorn i Sverige, både i de kök som lagar mat till äldre, skolelever och yngre barn inom offentlig sektor och till olika typer av restauranger.

– Vi vet från våra egna undersökningar, att barn älskar potatis. Dock inte den, som ofta överkokt och alltför länge varmhållen, serveras i t ex våra skolrestauranger. Detta skall vi nu ändra på! säger Lars Elofson, ordförande i Svensk Potatis.

Ett gott livsmedel

– Det finns ett stort värde i potatisen som idag inte nyttjat fullt ut. Men mycket handlar om vår egen inställning. För mig är det helt naturligt att vi nu höjer potatisens status – från knöl till guldklump – också inom storhushållssektorn. Det har vi mycket att vinna på, avslutar Eleonor Schütt.

Sara Hertzman Persson
Mocktail



FAKTA

Svensk Potatis

Svensk Potatis är en konkurrensneutral branschorganisation med syfte att främja potatiskonsumtionen i landet.

Kontakt
Lars Elofsson, ordförande
076-80 86 494
www.svenskpotatis.se och
www.merpotatis.nu

Projektet Potatis i skolkök

För mer information om projektet Potatis i skolkök, materialet och beställningar, kontakta:

Eleonor Schütt
Hushållningssällskapet Väst
0521-72 55 62 eller
eleonor.schutt@hush.se.