

Annons



Skolkocken som gjort sin läxa

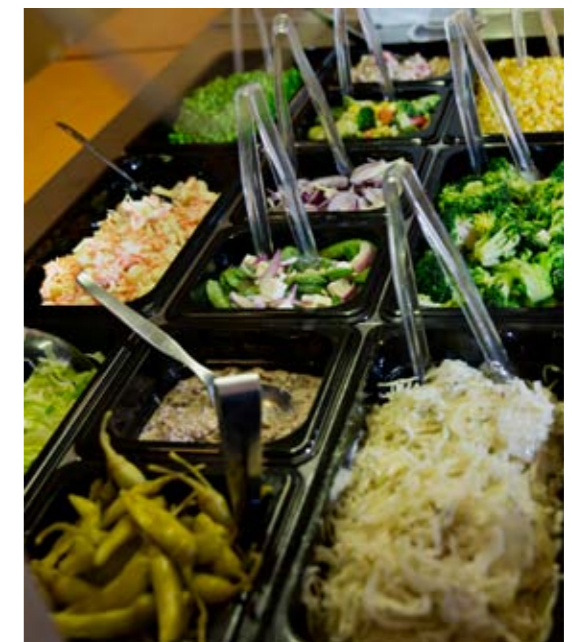
»**Det här är inte slutet.** Det är inte ens början på slutet. Men kanske är det slutet på början.« Betingade ord av Winston Churchill under krigstiden. Och visst kan vi likna skolmatssituationen på samma sätt. Vi har nu kommit en bra bit på väg i många skolkök, men nu måste vi ta matlagningen det där extra steget vidare. Någon som tagit det steget är skolkocken Fredrik Jonsson i Eskilstuna.

TEXT **LOTTA NILSSON** FOTO **MAGNUS SANDBERG**



FREDRIK JONSSON

Ålder: 31 år
Yrke: Jobbar som kökschef på Skiftingehus F-9 skola i Eskilstuna
Familj: Fru och 2 barn
Favoritråvara: Just nu: grädde.
Utmärkelser: Kom 2:a i Årets Skolkock 2014 och skolrestaurangen placerades på en hedrande 7:e plats i Årets Skolrestaurang i tävlingen White Guide Junior 2014.
Karriär: Läste Hotell & Restaurang-programmet på gymnasiet, jobbade på stadshotellet i Katrineholm, säsongsjobbade på en fjällgård i Sälen och hamnade sedan på Yxtaholms Slott och stannade där i 6 år innan inträdet till skolvärlden för 5 år sedan.



White Guide Junior utsåg honom som tvåa i Årets Skolkock 2014 men han ser sig inte som en förlorare, snarare tvärtom. »För mig är det en ära att få utmärkelsen nummer två, jag är inte förlorare av förstaplatsen utan en vinnare av andraplatsen.«

Dessa väl valda ord beskriver Fredrik väldigt bra som person; ödmjuk och sympatisk, både inför sina matgäster och inför den nyfunna uppmärksamheten.

»Ska jag vara helt ärlig så har det inte sjunkit in än och jag har nästan en blackout från själva prisutdelningen för att jag var så nervös«, säger han och skrattar. Hans kollegor instämmer och berättar anekdoter från dagen då Skiftingehus i Eskilstuna verkligen sattes på kartan i Skolmatssverige.

FREDRIK VISAR OSS runt i köket. Den här veckan är det matrådsvecka, då har eleverna fått bestämma

»Många elever önskade kebab, vilket är ganska svårt att tillreda i ett skolkök. Men jag bestämde mig för att fixa det ändå«

vad som ska serveras. »Många elever önskade kebab vilket är ganska svårt att tillreda i ett skolkök. Men jag bestämde mig för att fixa det ändå. Jag lyckas alltid hamna i de här situationerna, att jag säger att jag ska fixa allt«, skrattar han.

Så idag serveras det alltså kebab enligt Skiftingehus eget recept.

»Vi använder oss av ekologisk nötskav som vi kokade igår. Till det serveras rostade potatisklyftor och en vitlökssås. Det tog en hel dag att klyfta potatisen. Men för mig är det terapi att hacka och klyfta, jag gillar det«, säger han och menar att alla i köket ska få göra det de mår bra av och gillar att göra. →

↑ ewfrwr3r
 erertgergerge
 ergergergerger
 ergergerger
 ergergergerger
 ergergerger

→ ewfrwr3r
 erertgergerge
 ergergergerger
 ergergerger
 ergergergerger
 ergergerger



»Jag smög ibland ner lite rödvin i såsen när den tidigare kökschefen inte såg, för att få mer smak«

»Marie älskar att jobba med salladsbordet och Carinas favoritplats är stekbordet, jag vill utnyttja deras entusiasm till rätt saker.«

På tal om entusiasm, var hittar du själv din entusiasm?

»Hos eleverna, helt klart! Jag får min belöning varje dag genom att få servera och se njutningen hos dem. Jag behöver barnen för att upprätthålla min hängivenhet, mitt självförtroende och min utveckling. Det är en kick att få ge dem äkta, bra mat som jag själv tillagat.«

NÄR FREDRIK TOG ÖVER kökschefensrollen för tre år sedan hade köket ett rykte om sig att vara bakåtsträvande och omodernt. Men det skulle snart ändras. Tack och lov var personalen helt öppna för den förändring som Fredrik ville genomföra. »Usch, nej det var inte kul innan Fredrik kom«,

berättar kocken Carina Andersson som har jobbat i köket sedan 1999.

»Jag smög ibland ner lite rödvin i såsen när den tidigare kökschefen inte såg för att få mer smak«, skrattar hon.

För Fredrik var det en förutsättning att han skulle få helt fria händer för att ens ta jobbet. »De sa; Gör vad du vill så länge det blir bra. Och det är just det här som är det bästa med mitt arbete; friheten. Jag är litad på och får göra vad jag vill. Det gör att min experimentlust växer. Jag snöar lätt in på olika saker. Både tillagningssätt och råvaror och testar och experimenterar massor hemma. Under våren har det varit både korv och choklad och just nu är det grädde. Jag kärnar smör och håller på.«

»Jag kan också vara en bidragande faktor till alla knasigheter vi gör«, säger rektor Beatrice Karjel som anslutit sig till oss i köket.

»Jag tycker att det är så otroligt kul med mat och engagerar mig väldigt mycket, kanske lite för mycket ibland«, skrattar hon och Fredrik nickar igenkännande.

»Men jag hjälper till i köket iallafall. Vi bestämde oss för ett tag sedan att vi ska ha en asiatisk temavecka och då tyckte jag att det skulle vara så roligt att bjuda på sushi en dag. Då får jag snällt gå in i köket och hjälpa till att göra sushin den dagen. Men det gör jag så gärna«, ler hon. →

↖ XXXXXX
xxxxQuiate estio
voluptur, corum con
repro ma dellant,
nis nihil mincitet
adit, ad

← XXXXXX
xxxxQuiate estio
voluptur, corum con
repro ma dellant,
nis nihil mincitet
adit, ad

→ XXXXXX
xxxxQuiate estio
voluptur, corum con
repro ma dellant,
nis nihil mincitet
adit, ad

→→ XXXXXX
xxxxQuiate estio
voluptur, corum con
repro ma dellant,
nis nihil mincitet
adit, ad





Annons

»Men jag måste även påpeka att jag aldrig möts av ett nej, allt går att fixa, visst Fredrik?»

»Absolut!»

JAG FRÅGAR MIG vad framgången beror på. Kan det vara ett genuint intresse för mat? Det verkar gå som en röd tråd genom verksamheten. Den startar i köket, vidare till rektorn, ledningen och pedagogerna och slutligen når det fram till eleverna.

»Jag ser maten som en pedagogisk vinst«, säger Beatrice och menar att hon ofta fortsätter lektionerna över en bit mat i matsalen.

Till hösten startar de en Matprofil på skolan för elever som vill lära sig mer om mat och intresset har varit stort. Allt från studiebesök på gårdar runtomkring till idéer om att adoptera en kalv finns hos den engagerade rektorn.

»De elever som väljer vår matprofil ska få en bred kunskap i både matlagning och smarta miljöval. Men det är mycket tack vare Fredrik som hela skolan blir intresserad av mat. Vi har även engagerat oss lite i skolorna runtomkring. Det är ju synd att de inte får ta del av den stora kunskap Fredrik besitter så jag har lånat ut honom till dem

»De elever som väljer vår matprofil ska få en bred kunskap i både matlagning och smarta miljöval«

som en mentor ibland, alla barn har rätt till en del av Fredrik«, ler hon innan hon rusar vidare.

MEN VARIFRÅN KOMMER då hans kunskap och driv ifrån?

Hans föräldrar tyckte inte om att laga mat. Han mamma jobbade natt och hans pappa var helt enkelt inte intresserad. När han var 13 år bestämde han sig därför för att bli kock. Han laborerade mycket hemma, ibland blev det bra och ibland katastrof.

»Jag glömmer aldrig när jag en gång bestämde mig för att göra en pumpasoppa. Den blev så absolut vidrig att inte ens hunden åt upp den«, skrattar han. →

↑ AOLupta doloritas aut volorunti officio quo in platur? Ciaspic toreius verum fugit quis rehenti onecabo. Ut voluptature dolestempore optia que provid elesed moditatelyecto entis v



Annons

»Men man lyckas aldrig om man inte misslyckats några gånger och detta har lett till att min bästa sida som kock numera blivit att få till bra smaker.»

Efter allt laborerande hemma i köket började han tillslut på Hotell- och Restaurangprogrammet på gymnasiet. Sedan hamnade han på ett säsongsjobb i Sälen och senare på Stadshotellet i Katrineholm.

»Under dessa åren lärde jag mig att få in tempot i kroppen, samma meny varje kväll och att köra ut många rätter.«

Efter detta började han som kock på Yxtaholms slott utanför Flen, det var här han verkligen hittade hem och det blev en viktig skola för honom som kock. Här träffade han även sin nuvarande fru Lotta som arbetade som restaurangchef på samma ställe.

Men slottet såldes och alla fick sluta, detta ledde honom tillslut in i skolkökets värld där han nu stannat i fem år och inte planerar att lämna på ett bra tag.

JAG BLIR ALLDELES MATT av alla intryck innan vi sätter oss ner för att äntligen få testa dagens lunch. Äntligen får även jag hugga in på den egna kebabben och de rostade potatisklyftorna som det ligger så

»De tycker att jag är ganska häftig nu när jag kom tvåa i Årets Skolkock«

många timmars kärlek och hackande bakom. Som om detta inte vore nog serveras det även kryddiga jalapenobiffar och morotssoppa som alternativ.

Fredrik går runt i matsalen och pratar med eleverna. Jag märker att väldigt många hälsar på honom innan han själv hinner säga något.

»Hej Fredrik«, ler en tjej blygt.

»Tja Fredrik«, nickar en kille från nian.

»Ja, de tycker att jag är ganska häftig nu när jag kom tvåa i Årets Skolkock, jag har liksom högre status nu än innan«, skrattar han.

Jag säger som Winston Churchill, »... det här är slutet på början«.

Det är numera coolt att vara skolkock, inte bara för eleverna utan även för kockarna själva. Tack vare Fredrik och tack vare alla er där ute som bestämt er för att ta det där extra steget vidare. ●

↑ AOLupta doloritas aut volorunti officii quo in platur? Ciaspice toreius verum fugit quis rehenti onecabo. Ut voluptature dolestempore optia que provid elesed moditacteo entis v