

Blågul gastronomi *litegrann från ovan*

Nils Holgersson red på en gåsarygg och fick se Sverige litegrann från ovan. Johan Andersson och Alain Grenard valde andra metoder när de ville få ett vidsträckt perspektiv på den svenska offentliga gastronomin.

TEXT **ULRIKA ARNELL & EVA KVANTA**

JOHAN ANDERSSON HAR ETT FÖRFLUTET som krögare och måltidschef. Just nu turnerar han runt i samtliga svenska län, med målet att sammanföra lokala mathantverkare med offentlig gastronomi.

Berätta om turnén!

– Jag är numera anställd av Torsta och regionen Jämtland/Härjedalen där jag arbetar med en kreativ plattform för offentlig gastronomi. Vi samarbetar med Eldrimner, Sveriges nationella resurscentrum för mathantverk. Turnén gör jag tillsammans med deras

verksamhetschef Bodil Cornell. Genom att sammanföra måltidschefer, politiker, upphandlare och lokala mathantverkare i varje län under ett kreativt möte, vill vi gifta ihop småproducenter med offentlig gastronomi. Hittills har vi besökt 10 län av totalt 21.

Vad händer under mötena?

– Till exempel har vi serverat något vi kallar "minnenas mat". Här dammsuger vi varje län på produkter och recept, det kan vara vanlig husmanskost som glömts bort men som skulle kunna lagas ute på äldreboenden. I varje län bygger jag även en delikatesstallrik med exempelvis korvar, ost eller sill.

Vad är målet med detta?

– Kostcheferna blir uppmärksammade på att de kanske inte måste beställa en brieårta från Martin & Servera, för här finns ju en lokal producent som kan göra fantastisk ost. Upphandlarna får höra mathantverkarnas version – de kanske vill sälja men bara inte så mycket, så de kan till exempel få leverera till en enda skola. När det gäller mathantverkarna uppmanar vi dem att ta egna initiativ och försöka påverka upphandlingarna när det gäller vilka mängder de kan sälja. En större affär för en mathantverkare kan vara att få sälja sin varmrökta lax till alla äldreboenden i en kommun.



Bodil Cornell och Johan Andersson från Eldrimner.



När Nils Holgersson kom till Värmland

Alla förskolor, skolor och äldreboenden i Värmland har under åtta månader fått vara med om projektet Nils Holgerssons Underbara Matresa som har låtit dem äta sig igenom Matsverige. Allt började med en idé hos Alain Grenard, kostchef för Gymnasieförvaltningen i Karlstad.

Vad står Nils Holgersson för?

– Nils var ju en pojke som upptäckte Sveriges landskap, och på samma sätt ville jag att våra matgäster skulle få möjlighet att upptäcka lokala rätter och råvaror från norr till söder, genom att smaka sig igenom dem på sina respektive restauranger. När jag berättade om min idé blev projektet helt plötsligt större, både förskola, skola och äldreomsorg blev involverade och det blev ett samarbete mellan Karlstad, Arvika, Grums, Hammarö, Karlstad, Kristinehamn och Sunne. Projektet pågick mellan september 2015 och april 2016 i alla offentliga kök och restauranger i Värmland.

Hur gjorde ni rent praktiskt?

– Jag är lärare i grunden och tyckte att våra kokar visste alldeles för lite om vår mathistoria. Genom komprimerad, kockvänlig läsning fick de lära sig mer om våra landskapsrätter för att de själva skulle kunna förklara vad de bjöd på. Kommunerna tog fram material om typiska landskapsrätter, estetiska programmet i Karlstad gjorde bilder och kartor och grossisterna kontaktades för att köken skulle kunna beställa specifika råvaror som inte ingick i det ordinarie sortimentet.



Har ni sett några konkreta resultat?

– Jag tycker att vi börjar få ett väldigt bra perspektiv på vilka småproducenter som finns runt om i landet och vill in på den offentliga marknaden. Vid alla träffar har mathantverkarna sålt sina produkter, sen gör vi ju vår lokala matkultur en tjänst!

Hur ska ni knyta ihop arbetet?

– Vi kommer att köra på till och med slutet av november. Under Mat 2016 i Växjö har Bodil och jag nått till halvtid i turnén, då kommer vi att hålla en liten föreläsning om vad som har hänt. Nästa år ska vi ge ut en bok också, den kommer bland annat att innehålla menyerna och recepten från samtliga län anpassade för offentliga kök. ●

Vad har matgästerna tyckt om projektet?

– Det är inte helt enkelt att säga. När det var lite mer vanlig mat sa man inte så mycket, men när det kom till exempelvis kroppkaka blev det lite mer frågor. Fast målet var inte att de skulle äta sig mätta på "konstiga" saker utan att de skulle smaka och lära sig mer om rätterna. Det var en rolig resa, men det låg också mycket arbete bakom. Om fler är intresserade av att veta hur vi gjorde, är de välkomna att höra av sig! ●