

## I dag serveras Östersundsrätten till kommunens skolelever



I dag onsdag serveras Östersundslunchen på stadens förskolor och skolor.

Lunchen är speciellt framtagen för Earth Hour-veckan och är mer klimatsmart än annars.

Vad är det då som serveras för Östersunds skolelever i dag? Jo, en kålpudding gjord på viltfärs som serveras med lingon- och vitkålschutney och en gräddsås med mese.

– Vilt är ju det kött som är mest klimatsmart. Det går åt ungefär ett ton färs till den här maten så vi har nog tömt lagret på viltfärs nu, säger kostchefen Evonne Mattsson.

Sammanlagt kommer omkring 9 000 portioner av Östersundslunchen att serveras i dag.

Kommunens Måltidsservice gör all mat till förskolor, grundskolor och Jämtlands Gymnasium samt särskilda boenden i Östersund och sammanlagt har de 45 tillagningskök.

Det är i det största köket, Palmcrantzskolans, som rätten har tagits fram. Kockarna Peter Ringbert och Lars-Erik Skybak har varit med i planeringen av Östersundslunchen, till sin hjälp har de haft prisbelönda kocken Carina Brydning.

– Vi hade en dag tillsammans där vi först bestämde en maträtt, och sedan har vi ändrat mängden och så för att få till den perfekt, säger Lars-Erik Skybak.

I år är tredje året i rad som Måltidsservice har ett projekt i samband med Earth Hour och Carina Brydning har varit med sedan starten. Första året var hon med att ta fram en klimatsmart lunch som serverades på en förskola och i fjol föreläste hon om ekologisk mat för Måltidsservice. I år kommer Carina Brydning, förutom att hon hjälpt ta fram Östersundslunchen, föreläsa om klimatsmart mat för politiker och tjänstemän inom kommunen.

– Hon har länge jobbat med ekologisk mat och hon kommer hit och inspirerar oss att göra mer för miljön. Vi jobbar hela tiden mot att bli mer miljövänliga, säger Evonne Mattsson och tillägger:

– Vi serverar ju till exempel vegetarisk mat en gång i veckan, det har vi gjort i sex år nu.

När Måltidsservice fick uppdraget att göra en Östersundslunch fick de några kriterier att förhålla sig till: Rätten skulle vara klimatsmart, ha en traditionell förankring i länet och vara lätt att laga hemma. Genom att använda kött från älg och hjort och ekologisk vitkål och ägg blir rätten genast mer klimatsmart än annan mat. Den är däremot lite dyrare än vanligt, i genomsnitt kostar en lunch Måltidsservice gör 12 kronor, Östersundslunchen kostar 18 kronor.

Östersunds kommun har som mål att hälften av alla matvaror på menyn ska vara ekologiska år 2020. Just nu ligger det på 25 procent.

Annacarin Aronsson

[063-16 16 18](tel:063-161618)[annacarin.aronsson@mittmedia.se](mailto:annacarin.aronsson@mittmedia.se)