



# Annerstaskolan vann pris för hemlagat

2009-04-24

**I Annerstaskolan i Huddinge finns inget halvfabrikat. Här gör de tio som jobbar i köket färsbiff, panerad fiskfilé och rostar rotfrukter. Allt från grunden. – Här råder principen "hemlagat – inga halvfabrikat", säger Michael Bäckman, kökschef.**

- Det gäller att utveckla barnens smaklökar. Ger man dem halvfabrikat i tron att det är "barnmat" gör man dem en björntjänst. Nej, skolan ska vara en plats för kul, spännande och nyttig mat.

**På det vann skolan** en guldkon från i tävlingen bästa matglädjeskolan som det stora mejeriföretaget Arla ordnade.

Med rektorns stöd, personal som älskar mat och en ekonomi som visar plus har restaurangen på Annerstaskolan visat att arbetet med matglädje lönar sig.

**Allt började med en vision** om att lära barnen hur god hemlagad och nyttig mat kan vara. Detta krävde investeringar i köket för att kunna laga all mat från grunden. Halvfabrikat byttes mot hemlagat, och man införde baljväxter och rostade rotfrukter istället för isbergssallad.

– Det tar inte längre tid eller kostar mer att laga allt själv, säger Michael Bäckman. Det handlar bara om planering. Man hinner rulla köttbullar själv, det gör vi.



*Glada kommunalare på vinnande skola i Huddinge: Stefan Nilsson, Helena Dalborg, Michael Bäckman, Khandan Jebouri (med guldkon) och Pari Sharif.  
Foto: ROBERT JANSON*

**Robert Janson**  
robert.janson@ka.se