



Louise Persson, sju år.

Barn? allergi året

Följ med till

SKOLKOKE

Elisabeth Ekström lagar varje dag mellan 170 och 210 portioner skolmat till barn som är allergiska och överkänsliga. Hon gör allt för att **maten** ska vara säker för barnen som ska äta den.

TEXT CHATARINA ALMQVIST FOTO SARA MORITZ

rbetsdagen på Fraiche Catering i Täby norr om Stockholm börjar tidigt. Redan klockan sex samlas personalen för kaffe och genomgång av dagens meny. Från två kök, det andra finns på Södra Latin i Stockholm, tillagar, levererar och serverar man runt 5 500 portioner skolmat varje dag till 17 olika skolor och förskolor. I Täby lagar de runt 2 000 portioner och av dessa är mellan 170 och 210 specialkost, det vill säga maten till de barn som är allergiska, överkänsliga eller äter vegetariskt. Antalet portioner varierar från dag till dag beroende på vilket maträtt som serveras.

Elisabeth Ekström, biträdande kökschef i Täby, är den som ansvarar för och tillagar specialkosten. Arbetet med specialkosten sker i en egen del av köket. Köksutrustningen som används här får inte användas någon annanstans i köket och utrustningen har dessutom förtur till diskmaskinen när all mat är färdiglagad. På så sätt undviker de att spår av allergener fastnar på slevar, vispar och kastruller.

Elisabeth följer särskilda rutiner när hon lagar maten, och under hela processen gör hon också olika kontroller för att allt ska bli rätt.

 Varje morgon börjar jag med att tvätta av bänkar och andra arbetsytor för att det inte ska finnas några spår av mjöl. Vi bakar



Fredrik Calissendorff, till vänster, är laktosintolerant och brukar kolla av med personalen vad maten innehåller. Kompisen heter Fredrik Linderoth.

Specialkosten
ska vara så lik
normalkosten
som möjligt

Specialkoster

aldrig bröd på förmiddagarna just för att undvika mjölpartiklar i luften när vi lagar mat, berättar hon.

**STRESSIGT.** Därefter tar matlagningen vid. De första veckorna på varje hösttermin är extra stressiga i köket innan de har fått in all information från skolorna om hur mycket och vilken typ av specialkost varje skola ska ha. Varje dag innebär därför nya förutsättningar.

 Just nu får vi improvisera lite och till exempel skicka extra av mat som inte innehåller mjölk, det är vanligast att barnen inte tål det, säger Elisabeth.

Informationen från skolorna kommer oftast via skolsystern och det är dit som Fraiche Catering i första hand vänder sig om de har frågor kring något barns allergi. Det händer också att



äggs alltid överst i de värmeskåp som skickas till de mindre skolorna för att inte något från den vanliga kosten ska trilla ned i kantinerna.

de tar direktkontakt med föräldrarna eftersom det i en del fall är enklare.

När Allergia kommer på besök andra veckan in på höstterminen har dagens matleverans precis skickats iväg, panerad fisk med dillcrème och potatispuré. Den här morgonen har Elisabeth lagat glutenfri fisk, mjölkfritt mos samt mjölk- och glutenfritt mos för dem som inte tål havredryck. Det blev också två varianter av dillcrèmen och de barn som är fiskallergiker fick istället köttbullar, potatismos och lingon.

**PLANERAR MENY.** När dagens mat är klar och köket är iordninggjort sätter sig Elisabeth och kökschef Michael Pettersson i personalrummet för att gå igenom morgondagens meny och planera hur mycket specialkost som ska lagas.



Eleverna serveras ett stort salladsbord varje dag med flera olika grönsaker, sallader, röror och såser.

## 99

## Soja och nötter använder vi inte alls

Den slutliga kollen som de gör innan maten skickas iväg är att kryssa i en lista som de sätter på värmeskåpen där det står hur många portioner det finns av specialkosten och, beroende på vilken allergi eller överkänslighet barnen har, vad som serveras istället.

**KAN GÅ TILLBAKA.** De sparar också alla innehållsförteckningar från maten som har lagats.

 Det gör vi för att kunna gå tillbaka och kolla om något barn skulle reagera på maten, säger Elisabeth.

Det finns alltid en oro för att ett barn ska få i sig mat som det inte tål, men det har hittills inte hänt. Det fanns ett fall som senare visade sig vara magsjuka. Den gången gick de igenom alla led i matlagningsprocessen för att se om det var något fel i maten.

Klockan 10 dagen efter att vi har varit på besök i köket råder det lite av lugnet före stormen i matsalen på Byängsskolan i Täby. Fast för Mohammed Lafee är det full fart. Fraiche Catering har hand om serveringen på skolan och vanligtvis är de två stycken som ansvarar för maten, men idag är kollegan sjuk och Mohammed ska hinna lägga upp all mat på serveringfat, dubbelkolla specialkosten och ställa allt på plats i matsalen. Klockan 10.30 dyker de första eleverna



Vendela Kindstrand och Linnea Åhlander Pettersson äter båda specialkost.



Mohammed Lafee ser till att alla eleverna får den mat de ska ha.

upp för att äta kycklingwok med grönsaker och marinerade nudlar.

Till Byängsskolan skickas drygt 600 portioner mat varje dag. Antal portioner specialkost varierar, den här dagen rör det sig om 112 portioner. Specialkosten har en egen plats i matsalen för säkerhetens skull och varje matlåda har särskilda bestick. Mohammed känner alla eleverna vid namn och vet precis vem som ska ha vilken mat.

**GOD MAT.** Louise Persson är sju år och går i ettan. Hon är allergisk mot mjölkprotein, ägg och nötter. Dagens lunch fick klart godkänt.

 Den var jättegod, säger hon glatt innan hon ger sig ut på rast med kompisarna.

Även Matilda Koch som går i femman gillar maten. Hon är glutenintolerant så idag blev det ris istället för nudlar.

Bland de sista eleverna som äter lunch finns Linnea Åhlander Pettersson och Vendela Kindstrand, båda äter specialkost. Linnea är laktosintolerant och väljer helst mat som är helt mjölkfri.

kollen är ett kryss i listan

Den slutliga

 Om det är något som jag gärna vill äta och det innehåller mjölkprodukter tar jag först tabletter, då går det bra. Tabletterna har jag alltid med mig.

Vendela är allergisk mot skaldjur, fisk och ägg och har dessutom astma. Förutom astmamedicinen har hon alltid med sig två sprutor. Dagens lunch fungerade bra och var god.

Framåt 13-tiden börjar lugnet att lägga sig, Mohammed dukar av och ställer undan. Dagen efter står champinjongratinerad kassler med ris på menyn och Byängsskolan kommer att få 130 portioner specialkost.

