

Hej !

Jag heter Malin Eklund och arbetar i ett trivsamt samhälle som ligger 4 mil norr om Göteborg utmed älven, där av namnet, Älvängen.

Jag har just fyllt 40 år och har varit på min nuvarande arbetsplats sedan hösten 2010.

Jag arbetar på en förskola som heter Olof Persgården och ligger mitt i ett bostadsområde med närhet till natur, skola, vårdcentral och Centrum.

Jag visste redan under mellanstadiet att jag skulle ägna mitt yrkesliv åt att laga mat och så har det också blivit.

Mitt intresse för mat växte fram under min uppväxt då min mormor lät mig vara delaktig i köket från det att jag kunde sitta upp själv.

Eftersom mina morföräldrar är födda i småland före 1910 blev det naturligt för mig att laga mycket husmanskost

(gärna raggmunk, bruna bönor, grytor, fläsk, kåldolmar, dillkött, ängamat m.m. listan kan göras lång !) och att laga just husmanskost ligger mig fortfarande varmast om hjärtat.

Det är också min stora övertygelse att barn som aktivt får vara delaktiga i matlagning redan från tidig ålder, utvecklar både intresse och smaklökar inför framtiden, dock innebär det nog inte att vi får övertalighet i kockyrket framöver, utan snarare en större mängd hobbykockar som intresserar sig för mer än pizza, hamburgare och industri-mammas köttbullar !

Att arbeta som kock är ett yrke som är till glädje för alla, förutsatt att man lagar god mat då... människor blir glada, mätta, tacksamma och dom överlever ! Det måste ju nästan betecknas som världens bästa arbete eller?

Att laga mat åt barn är den absolut största utmaningen i min 22 år långa karriär, vilka finsmakare!

Det skiljer sig mycket, men även väldigt lite i vissa sammanhang, från att laga mat på krogen, som varit min sysselsättning under 15 av mina yrkesår.

Det finns vuxna gäster med exakt samma grundförutsättningar som en 5 åring när det kommer till gastronomiska erfarenheter...

Så länge jag utvecklas och känner att mina nuvarande gäster, barnen då så klart, tycker att jag gör ett bra arbete, har jag inget behov av att söka mig någon annan stans.

Kan man göra specialkost kul ?

Absolut! Att lära sig ÄR kul!

Visst kan vi som jobbar i köken skapa och ta fram maträtter som i större utsträckning passar alla, oavsett vilken allergi barnen och för all del även våran personal har!

Om vi kan skapa rätter som gör att dessa barn/vuxna inte känner utanförskap p.g.a. sin allergi/överkänslighet/religion/livsfilosofi så har vi lyckats ytterligare med vår pedagogiska inriktning i köket.

Tyvärr ökar ju antalet allergiker lavinartat och vi behöver mycket mer inspiration än tidigare. Även våra livsmedelsinspektörer har satt fokus på ämnet och det har gjort att vi öppnat ögonen än mer för det ökade behovet.

Min ambition framöver kommer att präglas av att hitta vägar för att "sudda ut" så många måltider som möjligt som på ett eller annat sätt pekar ut vilka som har specialkost.

På vår förskola arbetar vi i ett lag, detta innefattar alla yrkesroller (pedagoger, städ, kök och vaktmästare).

Eftersom jag inte varit i verksamheten så länge, är det kanske inte helt lätt att göra en utvärdering, men jag tänkte tala lite om vad vi gör i dag och har framför oss i vår verksamhet.

Vi, precis som många andra förskolor i området, jobbar mycket med att få barnen intresserade av mat.

Detta gör vi genom att använda oss av buffé, t.ex. till frukost och salladen vid lunch.

Jag har alldeles nyligen påbörjat just buffeerna och resultatet är faktiskt slående!

Att se ett barn i förskolan lysa av glädje över att få plocka sallad själv och sedan smaka av allt han/hon tagit till sig är fantastiskt, den glädjen delar jag med många av mina kollegor och jag hoppas verkligen att fler följer efter!

Pedagogerna har en mycket stor del i att leda barnen i att våga smaka, lukta och känna på mat, frukt och grönsaker som serveras, vi försöker nog arbeta lite efter Sapere-metoden utan att egentligen tänka så mycket på det. Att utbilda barnen i mat kommer naturligt på vår arbetsplats och det gör mig superlycklig!

Även önskeveckor är uppskattat inslag, ett event som vi har som mål att utföra en gång per termin.

Avdelningarna tar tillsammans fram förslag på fem rätter var som jag sedan lagar efter bästa förmåga. Dessa veckor KAN bli lite enformiga, men, barnen bestämmer och den känslan gör att dom växer och intresset för mat ökar ytterligare för vad som händer innanför kökets väggar.

Den sista önskeperioden avslutades med pizzabak i köket, under organiserade former skall tilläggas, barnen fick själva komma in och lägga på fyllningen till pizzan, det talas redan om en uppföljning på detta stora äventyr!

Som gammal restaurangkock blir man lyrisk över personalens och barnens engagemang!

Mellan måltiderna märker man också barnens nyfikenhet när det kommer till vad som sker i mitt hörn av huset, jag får ofta besök under dagen av små trampande fötter i klackskor, nallebjörnar som vill veta vad som luktar, racerbilar som vill ta en sväng förbi och kolla om jag kan trolla med kockrocken (en sådan med 2 knapprader, jag har "trollat" mig ren genom att knäppa om vid ngt tillfälle..?) och ibland bara ett snabbt hej och i väg !

Lyckliga jag som är så populär och får träffa goa barn hela dagarna !

Även fredagssamlingarna har varit och är en möjlighet att lyfta intresset för mat. Det försöker vi skapa genom att ha t.ex. frukt och grönsakskurser men även att servera hembakt.

De perioder som jag har lite tid över, försöker jag sitta med vid måltiderna och prata om mat med barnen och pedagogerna.

Det är något alla som arbetar i kök runt om i förskolorna borde göra, åtminstone ngn gång ibland.

Nu skall jag väl tillägga att när man arbetar med att laga all mat från grunden och bakar bröd så ofta det går, har man kanske lite mindre tid över än vad som är önskvärt.

Barnen älskar att prata mat när den som lagar den kommer till bords, det ställs frågor och diskuteras runt olika rätter, dom kommer med ideer och önskemål (vissa lite svåra att infria, men ändå...)

En förälder jag talade med för ett tag sedan, berömde mig och tillade att hon var glad att kommunen anställt mig, jag blir naturligtvis överlycklig över att föräldrarna hör talas om mig i hemmet, det bevisar att gjort avtryck hos barnen på ett positivt sätt. Men, som jag förklarade för föräldern, det kanske står Ale kommun på mitt lönekuvert, men mina arbetsgivare är barnen.

Malin Eklund
kock