2023-02-09
Pressmeddelande

Förskolan Pärlan i Vårby går till final i Arla Guldko 2023

Det öppna, välkomnande köket ligger mitt i förskolan och nyfikna barn kommer gärna och ställer frågor om maten. Varje torsdag får en femåring praktisera i köket. Engagemanget för de små matgästerna har nu gett förskolan Pärlan i Vårby en finalplats i Arla Guldko 2023 i tävlingskategorin Bästa Matglädjeförskola. Nästa steg i tävlingen är att finalisterna detaljgranskas av en jury där bland annat stjärnkocken Marie Skogström deltar. Vinnarna i samtliga kategorier koras vid den stora finalen i Stockholm den 8 maj 2023.

I köket på Förskolan Pärlan, Norlandia, jobbar kocken Johan Engman och köksbiträdet Sabah Saboo. De lagar frukost, lunch och mellanmål till de cirka 100 förskolebarnen och levererar även till två andra förskolor inom Norlandia. Kökets läge i mitten av byggnaden lockar både små och stora barn att titta in i köket, känna lukterna och se var maten kommer ifrån.

- Vi vill möta våra matgäster så mycket som möjligt, och det öppna köket underlättar det. Under det senaste året har vi byggt en ny matsal där både äldre och yngre barn äter. Det har blivit mer gemenskap runt måltiden när fler äter tillsammans och vi i köket träffar fler av matgästerna och får feedback direkt av dem, säger Johan Engman.

Bord som tidigare stod inne på avdelningarna har flyttats till den centrala delen av förskolan för att skapa känslan av en restaurang. Maten serveras på ett buffébord där barnen själva tar sin mat. I början var det lite ovant för barnen men nu fungerar det bra.

Minikock för en dag, är ytterligare ett sätt att inspirera barnen. Varje torsdag får en av femåringarna vara med och jobba i köket. De får förkläde och kockmössa och uppdraget blir att göra mellanmål till sin egen avdelning. Det kan vara att skära grönsaker, duka bordet och till sist presentera maten för sina kompisar. Johan får ofta frågan från femåringarna; när får jag vara i köket?

Pärlans kök är KRAV-märkt på bronsnivå. Recepten är klimatsmarta med mycket grönsaker efter säsong och baljväxter. På lunchbuffén serveras alltid fyra sorters grönsaker i olika färger. Till frukost blir det ofta yoghurt eller kokta ägg. Till mellanmålen bakar Johan eller Sabah varje dag det bröd som barnen önskat och på fredagar blir mellanmålet något extra, till exempel pizzabullar eller korv med hembakat korvbröd.

Matsvinn mäts regelbundet och är en del i det pedagogiska arbetet med att prata med barnen om klimatet och att inte slänga mat. Mat som blir över säljs som matlådor till personalen och sedan en tid även till vårdnadshavare. Johan brukar också hälsa på i barngrupperna och undervisa tillsammans med pedagogerna. Det kan handla om rotfrukter, svamp, bär, ekologisk odling och KRAV-märkt mjölk.

- Jag är stolt över barnen, deras nyfikenhet och lust att lära. Det är en glädje att gå till jobbet. Att vi gått till final i Arla Guldko känns som en bekräftelse på vårt arbete, säger Johan.

Om Arla Guldko
Förskolan Pärlan är en av tre finalister i Arla Guldko 2023 *Bästa Matglädjeförskola*. De två andra finalisterna är Blanka förskola i Vadstena Norrahammars förskola i Jönköping. Övriga tävlingskategorier är *Bästa Matglädjeskola*, *Årets Frukostlyft* samt *Bästa Seniormatglädje.* I Arla

Guldko delas även utmärkelsen *Årets Guldstjärna* ut till den eller dem som direkt eller indirekt bidrar till att utveckla det offentliga köket.

Arla Guldko startade år 2000 som ett initiativ för att hylla vardagshjältar i den offentliga måltiden. Med tävlingen vill Arla driva på utvecklingen och sprida vardagshjältarnas arbetssätt med bland annat kvalitet, hållbarhet, råvaror i säsong, minskat svinn och pedagogik. Vinnarna får utöver äran, statyetten Arla Guldko, ett exklusivt diplom och ett utbildningsstipendium. Fem särskilt tillsatta jurygrupper, var och en toppad med en av Sveriges bästa stjärnkockar, arbetar under flera veckor med att utse finalister och slutligen vinnarna i samtliga kategorier. Läs mer här om tävlingen Arla Guldko

För mer information:
Erica Elfving, projektledare Arla Guldko, Arla Foodservice
Tel 076-1009346
erica.elfving@arlafoods.com

Kontaktuppgifter till finalisterna i Arla Guldko 2023 Bästa Matglädjeförskola
• Förskolan Pärlan, Vårby, Johan Engman, kock, tel 0708402552, parlans.koket@norlandia.com
• Blanka förskola, Vadstena, Jenny Ingman, kock, diplomerad måltidspedagog, tel 0102347322, jenny.ingman@vadstena.se
• Norrahammars förskola, Jönköping, Pernilla Berg, köksmästare, tel 036103852, pernilla.berg@jonkoping.se

Om stjärnkockarna i jurygrupperna
- Marie Skogström, driver Mat & Vin Slottsparken samt Svenska Kocklandslaget. Marie deltar i juryn för Bästa Matglädjeförskola.
- Paul Svensson, driver restaurangen Paul & Taylor Lanthandel i Sundbyberg, där hållbarhet är ett av nyckelorden. Paul deltar i juryn för Bästa Matglädjeskola.
- Martin Moses, Årets Kock 2019, ägare av restaurang Human i Göteborg. Martin deltar i juryn för Årets Frukostlyft.
- Malin Söderström, driver restaurangen Moderna museet på Skeppsholmen i Stockholm. Malin deltar i juryn för Bästa Seniormatglädje.
- Fredrik Eriksson, Årets Kock 1987, krögare på Långbro Värdshus och Restaurang Nationalmuseum. Fredrik leder juryn för specialpriset Årets Guldstjärna.