2023-02-09
Pressmeddelande

Norrahammars förskola i Jönköping går till final i Arla Guldko 2023

Uppfinningsrikedom och samarbete väcker barnens nyfikenhet för hur maten och olika råvaror smakar, som de sedan beskriver med egna ord. Det inspirerande arbetet ger nu Norrahammars förskola i Jönköping 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.

På Norrahammars förskola går cirka 70 barn som varje morgon möts av doften av nybakat bröd. Det skapar en mysig stämning direkt och köksmästaren Pernilla Berg får höra många glada kommentarer från barnen.

- Det är en härlig start på dagen när nyfikna små matgäster kommer in i köket och säger att det luktar gott. Matglädje för mig är att väcka barnens nyfikenhet kring maten och dess smaker, att öka medvetenhet kring sinnena och att barnen lär sig sätta ord på sina matupplevelser, säger Pernilla.

Med stöd av Saperemetoden, som handlar om att uppleva med våra sinnen, hjälper Pernilla barnen att utveckla sina smaksinnen. Varje dag får ett av barnen, som väljs ut genom dragning av namnlappar, vara med och berätta om maten och hur den smakar. Barnen gör det med glädje och stolthet. Pernilla äter med barnen varje dag och blir delaktig i deras reaktioner och kommentarer om maten.

Norrahammars förskola arbetar aktivt med att alla barn ska få inflytande över sin matsituation. Maten serveras som en buffé på alla avdelningar och barnen tar själva sin egen mat. Chansen att barnen vågar pröva något nytt ökar när maten är uppdukad som en buffé. Maträtter får andra namn för att locka barnen. Till exempel Krämig spenatsoppa presenteras som Bolibompasoppa och då blir den genast mycket roligare att äta.

Det finns även en salladsbuffé med olika grönsaker, till största delen efter säsong. Ibland läggs grönsakerna efter färgskalor eller som roliga figurer. Pernilla visar också barnen att man kan använda en grönsak på många olika sätt och att den smakar olika beroende på vad man gör med den. Förskolan har en egen liten odling med hjälp av hydroväxtodling som också väcker barnens nyfikenhet.

Med hjälp av ett sopmonster lär sig barnen att sortera sopor rätt. Pernilla visar barnen att man kan skära bort det dåliga på en frukt och sen går det bra att äta frukten som blir kvar. Eller så används frukten till smoothies eller fruktsallad. Blir det mat över efter lunchen kan förskolans personal köpa med lunchmat i egen medtagen burk.

- Vi har kul tillsammans här på Norrahammars förskola och vi uppmuntrar varandra och barnen. Jag och pedagogerna har gemensamma regler och helhetssyn kring maten och att livsmedelsverkets rekommendationer följs. Finalplatsen i Arla Guldko tycker jag är ett kvitto på vår arbetsglädje tillsammans med barnen, säger Pernilla.

Om Arla Guldko
Norrahammars förskola är en av tre finalister i Arla Guldko 2023 *Bästa Matglädjeförskola*. De två andra finalisterna är Blanka förskola i Vadstena och förskolan Pärlan i Vårby. 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
• Norrahammars förskola, Jönköping, Pernilla Berg, köksmästare, tel 036103852, pernilla.berg@jonkoping.se
• Blanka förskola, Vadstena, Jenny Ingman, kock, diplomerad måltidspedagog, tel 0102347322, jenny.ingman@vadstena.se
• Förskolan Pärlan, Vårby, Johan Engman, kock, tel 0708402552, parlans.koket@norlandia.com

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.