Mycket, mycket nötter har inhandlats inför nöteventet.

Syftet är delvis att eleverna och yrkesverksamma kockar ska kunna få kontakt. F

Det gäller att vara kreativ med nötterna och tänka nya användningsområden.

Nötter till lunch – gymnasietreor testar

YSTAD

Är nötter en bra framtidsmat? Kan hasselnötterna gå ifrån sitt efterättiga rykte? Det försökte ett gäng treor från restaurang- och livsmedelsprogrammet på Ystad gymnasium, ett par kockar, och några personer från livsmedelsbranschen, ta reda på.

Efter att matlagningsdelen var klar fick alla presentera sina rätter. FOTO: MARK HANLON

I restaurang Risselmagasinets kök lagas det mat för fulla muggar. Kockeleven Arvid är i full färd med att svänga ihop en dubbelpanerad friterad rotselleri och till den en brynt smör-sabayonne.

Nöt-delen ska implementeras dels genom kastanjemjölet i paneringen, men också med de hackade hasselnötterna på toppen.

– Det var lite svårt att komma på hur man skulle använda nötterna i maten. I vanliga fall brukar vi inte använda kastanjer. Men det blir som en mjukstart till att vara mer kreativ, säger tredjeårseleven Arvid.

Han tycker att det har varit en lugn dag, jämfört med när Risselmagasinet är öppet för gäster.

– När vi har öppet finns det en viss tid då allt ska vara klart. Kalkylerad stress är väldigt nice, när hela teamet kan samarbeta på ett planerat men stressigt sätt. Det är värre när det kommer stress från ingenstans och alla är ute och cyklar, alla snurrar.

För dagen har alla kockar i köket fått en matvarukorg och uppmaningen att fokusera på nötterna: i detta fall hasselnötter, valnötter och kastanjer.

"När jag var iväg och jobbade gjorde jag matlådor så frun bara kunde värma till barnen. Jag gör fortfarande matlådor till henne, och jag tycker inte ens att det är tråkigt att stå och laga mat hemma", berättar Linus Persson.

Helena Thelander är verksamhetsledare på Hållbar Utveckling Skåne.

Linus Persson från Örums Nygård fixade med ett konfiterat anklår.

– För mig är det verkligen inte skitsnack med hjärta i maten och att älska mat. Jag har varit tillsammans med min fru i 38 år och hon har lagat mat till mig tre gånger.

– Jag tycker framför allt att det är kul att träffa ungdomarna. Det blir absolut ett utbyte. Man blir mer som en lagledare, heja, säger han och fortsätter:

– Det finns många nackdelar med det här yrket, det är stressigt, du jobbar kvällar och helger. Det enda man kan göra är att ge dem den känslan att när det är riktigt stressigt, så är det ändå kul.

Helena Thelander är verksamhetsledare på Hållbar Utveckling Skåne, en ideell förening som har flera av Skånes kommuner som medlemmar. Det är just Hållbar Utveckling Skåne som har tagit initiativet till dagens nöt-workshop.

– Vi har köpt jättemycket nötter. En inköpslista med bara nötter, säger Helena Thelander.

Anledningarna till att de har satsat på just nötter är flera – det är väldigt nyttigt och proteinrikt, lätt att förvara och enkelt att ha att göra med ur ett beredskapsperspektiv. Däremot finns det i princip ingen nötodling i Sverige, något som HUT Skåne vill ändra på.

– Det handlar om att jobba med frågan från flera olika håll. Kan man öka intresset från kockar och restaurangskolor skapar det en större efterfrågan – och då finns det fler som vågar satsa på att göra någonting. Man måste fösa in lösningen från alla håll.

Sally Sjögren