

FRÅN BESPISNINGSKOMMITTÉN

Keiju eller smör?

Vegetabiliskt eller animaliskt fett? En evig diskussion!

Landskapsregeringen kom sommaren 2008 med rekommendationer till skolbespisningarna som baserar sig på Statens näringsdelegations rekommendation 2008. Här får skolköken otaliga råd för att servera en bra och näringsmässigt riktig skolmat i en trevlig miljö. Det mesta har kommit i skymundan för diskussionen om SMÖR OCH MARGARIN. Varför har vi infört Keiju? För att Statens näringsdelegation skriver att skolmaten skall innehålla ett vegetabiliskt bredbart pålägg baserat på matolja. Påbudet baserar sig på den samlade forskning som finns i dag och som fastställer att vegetabiliska fetter är hälsosammare för oss människor.

Att det sedan finns många andra forskningar som ger besked om att smör är ett bra och nyttigt fett, det är vi alla medvetna om. Men vi är en landskapsskola och vi ska följa de normer och regler som landskapsregeringen utfärdar. Hemma, på caféer och restauranger äter vi det fett som vi personligen tycker smakar bäst!

I framtiden kanske den samlade forskningen kan enas om att smör är bäst – då införs också smör i bespisningen.

Det är viktigt att inskräpa att fett är livsviktigt! För att hjärnan ska utvecklas och fungera krävs fett. Man kan kanske säga att fett är smörjer tankeverksamheten och med fettets hjälp föds fantasi, idéer och logiska slutsatser. Fett ger också energi, är smakbärare, ser till att vår kropp får de fettlösliga vitaminerna och skyddar inre organ.

Så bestämmelsen om margarin kan kanske jämföras med hastighetsbegränsningarna i Mariehamn. Det finns de som ifrågasätter 30-gränsen på vissa vägar. Men den regeln finns också och skall följas intill dess det kommer andra föreskrifter..

Brickor

Det har kommit en förfrågning från studerandehåll varför det inte finns brickor i matsalen eftersom en bricka skulle underlätta transporten av tallrik, bestick, glas m.m. från serveringsbord till matbord.

Det finns flera orsaker

1. Matsalen skall rymma många gäster och det gäller att på det utrymme som står till buds få in så många bord som möjligt. Borden rymmer därför inte brickor.
2. Brickor måste diskas mellan användningarna. Detta skulle påverka miljön negativt (vatten, energi och diskmedel). Att inte ha brickor är således en av många små åtgärder för ett mera hållbart samhälle.
3. Kökets personal är synnerligen belastad under serveringstider. Matsalen skall från 10.30 – ca 12.00 utspisa 650 gäster. Det ska diskas och fixas och torkas och bäras ut mat. Ytterligare ett moment, att diska brickor, skulle kräva flera människor. Det finns inte ekonomiska resurser för att anställa fler.
4. Efter tvätten måste brickorna torkas (ni har säkert mött våta, äckliga brickor på färjorna). Och att torka brickor sliter på axlar och armar och kan leda till arbetsskador med sjukskrivningar och i värsta fall invalidpension.

Så på grund av detta finns inte brickor i matsalen. Var och en får bära sin tallrik, sina bestick och glas till bordet och att gå två gånger eller tre ger god motion.