

Pressmeddelande

Från Enheten för folkhälsofrågor

2012-04-24 18:16

Skövde och Mark tvåa respektive fyra i skolkockstävlingen SkolmatsGastro 2012

I SkolmatsGastro 2012 kom "Team Kavelbro" från Kavelbro Gymnasium i Skövde och "Team Aptit on top" från Sättilaskolan i Marks kommun på hedrande andra respektive fjärde plats. Båda kommunerna är med i nätverket Skolmatsakademien som Västra Götalandsregionen samordnar.

Fem lag gjorde upp om titeln "Sveriges bästa skolkockar" i finalen i SkolmatsGastro 2012 som gick av stapeln på Älvsjömässan i Stockholm. Förstapriset, som delades ut av Filippa Reinfeldt, består i att vinnarna får åka till Schweiz och bland annat besöka ett av Europas modernaste storkök.

- Det är fantastiskt att två av Skolmatsakademins medverkande kommuner är med i finalen. Det visar på en hög standard på skolmaten. Och, hög standard ger förhoppningsvis ett minskat matsvinn, säger Maria Gäbel, Västra Götalandsregionens kontaktperson för Skolmatsakademien.

Finalagen och menyerna från Västra Götaland:

- **"Team Kavelbro", Kavelbro Gymnasium i Skövde**
Lagmedlemmar: Ulrika Friberg, Elin Wallin och lagledaren Micaela Johansson Fehrm
Meny:
Mustig räksoppa med syrlig citrontopping, morotschips samt nybakt örtbodygget.
Cannelonirullar med hemlagad ketchup, marinerade morötter samt hembakt knäckebröd.
Hemlagad krispig kycklingburgare med nybakt hamburgerbröd, fräscha grönsaker, baconcreme samt ugnstrostad klyftpotatis.
- **"Team Aptit on top", från Sättilaskolan i Marks kommun, Kinna**
Lagmedlemmar: Sara Gustafsson, Madeleine Johansson och lagledaren Birgitta Melkersson
Meny:
Fullkornspita med matkorn- och kikärtstopping.
Morot- och apelsinsoppa med sting, grillat kycklingspett och broccolisparis.
Köttfärspudding, skummig äppelcidery, rostad potatishalva med syltade äpplen och morotslockar

Då SkolmatsGastro avgjordes senast - år 2010 - vann Rosenknopparna, ett team från Helenaskolan, Rosenhaga förskola och Timmersdala skola i Skövde. Även de medlemmar i Skolmatsakademien.

Om SkolmatsGastro

Den första och enda rikstäckande tävlingen för svenska skolkockar. De tävlande lagen ska inte bara laga god mat, de ska också klara närings- och kostberäkning samt tillaga allt på tid inför en jury. Varje lag tillreder tre rätter för minst 100 personer där snittkostnaden per måltid inte får överstiga 10 kronor. Juryn består av fem experter samt en gästjury på 40 personer som bland annat består av barn från finalskolorna, kommunala befattningshavare och kostchefer. Tävlingen

anordnas av Lantmännen. För ytterligare info, se www.lantmannen.se

Om Skolmatsakademin

Ett kunskapsnätverk för verksamma inom skola eller skolrestaurang. Syftet är att skapa förutsättningar för goda skolmåltider i offentlig regi, öka kunskapen om matens påverkan på hälsan och miljön samt att verka för en positiv attityd till skolmåltiden. Skolmatsakademin finansieras av kommittén för folkhälsofrågor och miljönämnden i Västra Götalandsregionen tillsammans med deltagande kommuner och stadsdelar i Västra Götaland. För ytterligare info, se www.vgregion.se/skolmatsakademin.

Kontaktperson: Maria Gäbel, Västra Götalandsregionens kontaktperson Skolmatsakademin, tfn 0709-170655.

Publicerad av: Angélique Rooth Epost: angelique.rooth@vgregion.se