



Göteborgs
Stad



Dessa fiskhamburgare är gjord på sillfärs men i nästa vecka blir det istället brax.

2025-10-09 10:05 CEST

Braxburgare och siltaco på Lövgärdesskolans lunchmeny

Brax, sill, tång och musslor är råvaror som sällan används i skolkök - men i nästa vecka blir det ändring på det. I alla fall på Lövgärdesskolan, som ordnar en Sjömatsvecka där eleverna serveras allt från braxburgare till taco med sillfärs. –Målet är att lära eleverna om hållbara matvanor och samtidigt minska skolans klimatpåverkan, säger Malin Andersson biträdande rektor Lövgärdesskolan.

Flera skolor i Göteborg ingår idag i EU-projektet Switch, som via skolmåltider

vill väcka nyfikenhet och intresse för sjömat. Genom projektet har måltidspersonal gått matlagningskurser och deltagit i workshops med fokus på att skapa innovativa sjömaträtter. Nu ska dessa rätter serveras för 400 elever på Lövgårdesskolan.

– Offentliga kök har både näringsmässiga och hållbarhetsmässiga krav att leva upp till. De ska servera sjömat minst en gång i veckan, samtidigt som de ska göra medvetna val som gynnar miljön och framtida generationer. Här ser vi ett stort intresse hos måltidspersonalen för nya, hållbara sjömatprodukter – och skolmåltiden är en fantastisk arena för att nå ut och forma elevernas framtida matvanor, säger Michaela Holmberg, projektledare på Rise.

Michaela Holmberg och Anna Axelsson från forskningsinstitutet Rise, som leder sjömatsmissionen i EU-projektet Switch i Sverige, berättar att projektet genom workshops har utforskat potentialen hos bland annat musslor, tång och sillfärs för skolmåltider och andra offentliga sammanhang.

– Vi har också tagit fram flera nya rätter varav fem kommer att serveras vid Lövgårdesskolans Sjömatsvecka. Vi hoppas såklart att eleverna kommer att gilla de olika rätterna och att minst en ny sjömaträtt hittar in på framtida skolmenyer, säger Anna Axelsson projektledare på Rise.

Med sjömat kan skolor minska sin klimatpåverkan

Under Sjömatsveckan kommer skolan att mäta matsvinnet och jämföra det med en "vanlig vecka". Dessutom kommer elevernas upplevelser att utvärderas samt hållbarhetsaspekter som pris, koldioxidavtryck och näringsinnehåll.

– Genom att använda till exempel lax- och sillfärs kan vi utnyttja upp till 15 procent mer av fisken, jämfört med tidigare när dessa delar slängdes. Sedan kanske inte all sjömat, som tång och alger, blir huvudingrediens i en maträtt, men de fungerar bra i tillbehör och kan användas för bland annat bröd och såser, säger Therese Petersson, enhetschef Måltid Nordost Göteborg.

Så vill skolan få eleverna att provsmaka de nya rätterna

För att väcka nyfikenhet kring sjömat och få eleverna att testa på de nya rätterna kommer skolan att ha en utställning i aulan, tisdag till torsdag, där eleverna kan träffa forskare, producenter, RISE, Sjömatsfrämjandet och influencers inom hållbarhet.

–Vid utställningen blir det olika övningar och quiz. Jag kommer till exempel att ha en "hemlig" låda där barnen får känna på olika konsistenser och "gissa lukten". Skolan har också en ambassadörsgrupp i årskurs 7 som har fått lära sig lite mer om sjömat och som förhoppningsvis kan uppmuntra sina kompisar att smaka och testa de nya rätterna, säger Anne Normann, specialist i sensorik- och konsumentvetenskap på Rise.

FAKTA SWITCH

- Switch är ett EU-projekt med syfte att främja hållbara och hälsosamma matvanor hos invånarna i Europa.
- Projektet pågår i fyra år och involverar åtta europeiska länder. På sex platser i projektets medlemsländer etableras så kallade Food Hubs. Syftet med dessa är att skapa en mötesplats där konsumenter, matproducenter och samhällsaktörer diskuterar och experimenterar sig fram till nya hållbara och sunda matalternativ. En av dessa Food Hubs finns i Göteborg. I Sverige drivs Switch av Rise i samarbete med Chalmers.

Om grundskoleförvaltning i Göteborg

Grundskoleförvaltningen ansvarar för Göteborgs Stads kommunala grundskolor, anpassad grundskola, fritidshem och kulturskola. Förvaltningen bildades 2018 och jobbar för en högre kvalitet i undervisningen, ökad likvärdighet mellan skolor samt tydligare ledning och styrning av grundskolan.

Ungefär 49 000 elever får varje vardag undervisning i någon av Göteborgs cirka 140 kommunala grundskolor. Omkring 9 900 medarbetare arbetar inom grundskoleförvaltningen och merparten av de anställda är lärare.

Kontaktpersoner



Grundskoleförvaltningen - Pnina Molin

Presskontakt

Pressansvarig Grundskoleförvaltningen

pnina.molin@grundskola.goteborg.se

031-3676043