

Eva Thorsson

Ålder: 52 år
Yrke: Kock
Utbildning: Kockutbildning,
kökschefskurser
Kommun: Sunne
Anställningstid: 2 månader

Hon var kökschef på en restaurang som placerat sig med bra omdöme i restaurangguiden White Guide, men sedan ett par månader är det barnen på en liten byskola som får äta Eva Thorssons goda mat.

Det var för att få komma ifrån kvälls- och helgjobb som hon bytte finkrogen mot skolmat efter 30 år i yrket. Hon följer skolmatsedeln, men lagar i stort sett all mat från grunden. Och hon märker att eleverna gärna smakar även om maten är lite annorlunda. Det tycker hon känns bra, eftersom barnen, speciellt i förskolan, ska lära sig att äta varierad mat.

– Det är jättekul. Barnen kommer förbi och knackar på dörren och säger att det är god mat. Det känns jättebra.

Hon visste tidigt att det var kock hon ville bli. Hon har alltid brunnit för att skapa bra och god mat, och hon blir lika glad varenda gång hon får respons för det hon gjort.

– Som när servitrisen hälsade från gäster att det var det godaste de har ätit. Eller när barnen här säger, åh vad gott det var!

Den största skillnaden mellan att vara kökschef på en restaurang och att vara kock på en skola tycker Eva är att hon vet i förväg vilka arbetstider, och hur många matgäster hon har varje dag. Hon får nu även fyra veckors sammanhängande semester, vilket hon aldrig haft förut. Sommartid ökar antalet matgäster ofta i restaurangbranschen, och naturligtvis vill man ha den bästa personalen i tjänst då.

Hon gillar sina nya matgäster och tycker att barn ska ha riktig mat. Hon ser också stora fördelar med att maten lagas på plats, barnen känner lukten, aptiten ökar och de äter bra.

