

at

Allan Jespersen möter på trappan. Han håller upp dörren till skolköket på Gökstensskolan där Mat i lag ska tillaga en måltid med förrätt, varmrätt och dessert.

Mat i lag är en studiecirkel i Torshälla. Det är nästan samma gäng som började att laga mat tillsammans för fem år sedan.

TEXT OCH FOTO MATS NILSSON

# De är fast i matcirkeln

Allan följde med sin fru Britt till cirkeln för fyra år sedan och har blivit kvar. Den här gången är han en av dem som ansvarar för dukningen. Att vika servetter är inga problem för Allan som i sin ungdom serverade officerare ombord på en dansk jagare.

– Det fina med den här cirkeln är att vi först lagar maten och sedan äter måltiden gemensamt, säger Allan, och går för att öppna dörren för ytterligare några i matlaget, däribland Folke Gustafsson.

Folke ansvarar för matlagingsgruppen men vill inte kalla sig för cirkelledare. Han brukar normalt vara först på plats för att sätta på ugnarna så att de är uppvärmda och klara, om de behöver användas. Några långkok kan det aldrig bli fråga om, tiden är begränsad.

Vilken mat som ska serveras i dag blir en överraskning även för honom. Gruppen är indelad i tre matlag där en gör förrätt, en varmrätt och en dessert. Matlagen gör sinsemellan upp vilken rätter det ska bli, gör alla inköp och i övrigt förbereder allt.

– Det rings en hel del mellan träffarna när menyn till nästa gång ska bestämmas. Nu har vi cirkeln bara var tredje vecka så det blir inte särskilt betungande för någon. Jag tror förresten att alla tycker att det är roligt.

**”DEN SOM BÖRJAT I EN MATLAGNINGS-CIRKEL KAN INTE SLUTA”**



Lennart Rodebjer och Aino Hakanen tillagar förrätten, en böcklingröra på grovt bröd.

NÄR FOLKE BÖRJADE som matlagledare var det han som bestämde vilka rätter som skulle lagas. Efter några år var det dags att pröva något nytt. Eftersom deltagarna i stort sett har varit desamma hela tiden kände de varandra väl och kunde få ansvaret att komponera menyn för kvällen.

Aino Hakanen och Lennart Rodebjer har satt igång med förrätten, som blir böcklingröra. Lennart skalar och hackar äpplen och rödbetor. Aino tar hand om böcklingen.

Till böcklingröran läggs kapris och gurka och allt serveras på ett grovt bröd med lite grönt.

I ett annat bås i skolköket huserar Eirik Isene med sina kollegor i matlaget. Han skalar potatis som så småningom ska bli raggmunkar. Eirik bor i Årila strax utanför Eskilstuna men tycker det är väl värt att köra till Torshälla för att gå i matcirkeln.

– Jag ringde och hörde om det fanns någon plats och det gjorde det. På så sätt kom jag med här.

ALLA BÖRJAR bli lite hungriga. Britt Jespersen i dessertlaget gör iordning rulltårten som ska serveras till kaffet.



Prick klockan sex brukar de sätta sig till bords. Fortfarande fräser fläsket i stekpannan och det finns ännu några raggmunkar kvar att göra. Några minuter över sex serveras böcklingröran. Drycker har var och en med sig själv, i det här fallet öl, som plockas fram ur kylskåpet. Några dricker vatten.

– Till nästa gång får alla recepten på vad vi har gjort i dag, berättar Folke. Nu får alla recepten till förra sammankomstens meny. Då lagade och åt vi fläskfilé som huvudrätt.

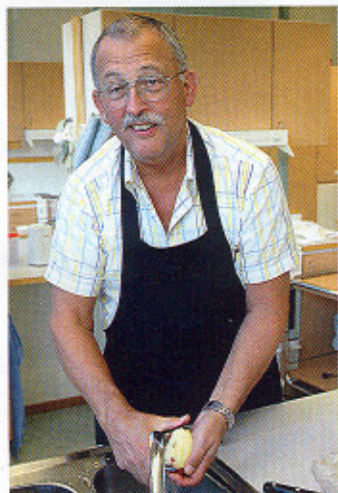
Det är lite bekymmersamt att vara i ett skolkök när man är så många som tio deltagare, tycker Folke. All köksutrustning är i det mindre formatet. Därför tar det lite tid att steka all fläsk även om flera stekpannor används.

Under tiden som alla pysslar

Det är trångt om utrymmet i skolköket men inte värre än att tio personer kan avnjuta kvällens meny. Vid borte bordsänden Folke Gustafsson, ledare för cirkeln Mat i lag i Torshälla.



med sin del pratas det inte så mycket. Det är mycket koncentration, åtminstone i början. När tidsschemat ser ut att hålla kommer samtalen igång om allt mellan himmel och jord.



Eirik Isene skalar potatisen till raggmunkarna

STIG M OHLSSON passar på att visa var han är född.

– Ser du stenen där, säger han och pekar mot slutningen på kanalens motsatta sida några hundra meter från skolkökets fönster. Där bodde mina föräldrar i en liten stuga när de återvände till Torshälla från Mellerud. Och i den stugan föddes jag.

Både Stig M och Folke är lite smått arga och besvikna på att Torshälla stad inte kommer att bilda en egen kommun. Det var folkomröstning i frågan i samband med de allmänna valen till riksdag, landsting och kommun i september.

– Jag tycker att Eskilstuna kommun är alldeles för stor. Vi skulle klara oss bättre på egen hand. Det finns många exempel på små kommuner som klarar sig alldeles utmärkt, säger Folke

Gustafsson, som varit aktiv i kampanjen för Torshälla som egen kommun.

Kampanjkassan, i alla fall det som är kvar av den, kommer att skänkas till hembygdsföreningen, berättar Folke.

UNDER SAMTALETS GÅNG kommer det fram att Folke Gustafsson inte bara leder matcirkel utan även cirkel i historia och engelska.

När raggmunkarna och det stekta fläsket serveras och rulltårten och kaffet väntar säger Lars M Ohlsson:

– Den som börjat i en matlagingscirkel kan inte sluta.

**Fotnot:** Cirkeln Mat i lag är en SPF-cikel (Sveriges Pensionärsförbund) hos Studieförbundet Vuxenskolan (SV) i Eskilstuna.

### » RAGGMUNK med stekt fläsk

**4 portioner**  
8–10 potatisar  
1 gul lök  
3 ägg  
1 tsk salt  
2 msk smör  
3 morötter  
200 gr lingonsylt  
400 gr stekt fläsk

► Skala potatisen och löken och riv dem på den grova sidan av rivjärnet.

► Vispa äggen och blanda i potatisen. Salta.

► Smält lite av stekfettet i en stekpanna, klicka i lite smör. Stek raggmunkarna gyllenbruna och frasiga.

► Stek fläsk.

► Servera raggmunkarna nystekta med lingonsylt, rårivna morötter och stekt fläsk.

