



HELSINGBORG



Manel Semiz och Benjamin Klasson är två av eleverna på gymnasiesärskolans hotell- och restaurangprogram som är med och odlar hydroponiskt. Även förskolor i området odlar.

2020-01-09 06:30 CET

## Här odlar eleverna åt sina kompisar i matsalen

I Filbornaskolans matsal finns numera ett levande salladsbord. Eleverna som går på förskolan och gymnasiesärskolans hotell- och restaurangprogram odlar sallad och kryddor som matgästerna tar av. Allt började som en idé från föreningen Hemmaodlat, som fick stöd från Visionsfonden och blev verklighet.

Rucola, sallad och basilika, alldeles färsk. Men inte från jorden. Plantorna i

det levande salladsbordet odlas med så kallad hydroponisk odling, alltså plantornas rötter badar i vatten med konstgödsel.

– Vi får inte lov att ha jord inne i matsalen så det här är en bra lösning, säger Emma Sjöberg som är miljösamordnare.

Bakom idén med det levande salladsbordet står Niclas Lundius Mörck från föreningen Hemmaodlat i Malmö. Nu drivs projektet i samarbete med skol- och fritidsförvaltningen, med projektet [SmartMat Hbg](#) som brygger mellan parterna. Att projektet blev verklighet just i Helsingborg berodde på att här fanns finansiering att söka från Visionsfonden.

– Tanken är att inspirera till att äta mer grönt men också att öka medvetandet om vad mat är och vad som krävs för att tillverka mat, säger Niclas.

Just nu odlas plantorna på Nanny Palmkvist förskola, John Blund förskola och på gymnasiesärskolans hotell- och restaurangprogram.

– Som elev får man följa processen och vara delaktig. Men det är en utmaning för dem att planera odlingen och leverera tillräckliga mängder.

Benjamin Klasson och Manel Semiz är två av eleverna som odlar.

– Jag tycker att det är roligt. Man lär sig äta mer grönt och man lär sig om naturen, hur det fungerar. Jag visste faktiskt inte att det gick till så här, säger Benjamin.

Manel blev förvånad över hur mycket det hade växt när de var hemma under lovet.

– Det hade blivit som en hel skog! Jag har smakat salladen och jag tyckte att den var god, säger han.

Senast när eleverna gjorde smörgåsar i hotell- och restaurangprogrammets egen restaurang använde de örter från odlingen som dekoration. Deras lärare Gunilla Andersson berättar att de jobbar mycket med hållbarhet.

– Vi lär oss om hur man tar fram livsmedel från jord till bord så det här är ett jättebra projekt. Hela staden jobbar ju med hållbarhet och det är viktigt att vi får med eleverna i det arbetet, säger hon.

Framöver finns det planer på att flytta runt delar av odlingen så att även andra skolor och elever får prova på att odla hydroponiskt.

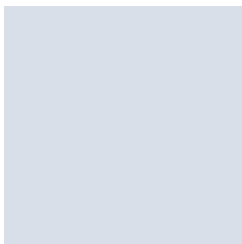
## För mer information

Cecilia Larsson, SmartMat Hbg: 072-219 75 73

---

Helsingborg är livskvalitet och engagemang. Här finns förutsättningar för människor att utveckla och utvecklas. Helsingborg är platsen för dig som vill något. Möt oss på [helsingborg.se](https://helsingborg.se).

## Kontaktpersoner



### **Maria Ploberg**

Presskontakt

Pressansvarig H22

[maria.ploberg@helsingborg.se](mailto:maria.ploberg@helsingborg.se)

0738-22 43 67



### **Cecilia Eklund**

Presskontakt

Presschef

[cecilia.eklund@helsingborg.se](mailto:cecilia.eklund@helsingborg.se)

0734-221995