

Mat på forntida vis med nutida krav

Vid Ekehagens forntidsby i Ätrandalen har personalen hamnat i ett dilemma: hur ska de lyckas kombinera matlagning på forntida vis med dagens krav på livsmedelshygien?

TEXT: ANNA-KARIN HALLGREN FOTO: H-G JOHANSSON



Ovan: Så här kanske det inte kan se ut i fortsättningen i Ekehagens forntidsby – i alla fall inte om någon ska äta det som lagas.

Ekehagens forntidsby började byggas upp för snart 30 år sedan. Det var hembygdsföreningen som tog initiativet till det som idag är ett elva hektar stort område vid Ätrans strand. Byn består egentligen av fyra små byar som speglar Jägarstenåldern, Bondestenåldern, Bronsåldern och Järnåldern. Hit kommer skolklasser för att lära sig hur det gick till förr och man tar även emot vuxengrupper, t ex företag som förlägger sin konferens hit. Byn har fyra året runt-anställda, men under högsäsong kan det vara 25 timanställda, varav 15 är pedagoger som visar runt besökarna.

Tidstrogen matlagning

– Mycket är baserat på matlagning i byn och vi strävar efter att vara så tidstroga som

möjligt, både när det gäller ingredienserna i maten och verktygen vi tillagar med. Tack vare arkeologiska fynd har vi en ungefärlig uppfattning om vad man åt. På Forntiden rådde medelhavsklimat, åtminstone här i södra Sverige, så det var lättare att få tag på färska grönsaker under en större del av året. Kött och fisk fick man röka eller torka för att det skulle hålla sig. Salt hade man inte tillgång till än, säger Elinor Carlsson, som är intendent på Ekehagen.

Arkeologer har också hittat kärl ute i våtmarker och det tyder på att man syrade grönsaker.

Fruktsoppa som kokas i kärl över öppen eld, fisk som tillagas i kokgropar, hembakat bröd och rotfrukter kan stå på menyn när forntidsbyn har besökare.

– Kokgroparna fungerar bra ur livsmedelshygienisk synvinkel. Det är värre med skärbrädorna av trä.

Diskat utomhus

Hittills har man tagit hand om disken ute i byn, så att barnen får se hur man skötte sådant innan det fanns rinnande vatten och diskmaskiner. Men när miljö- och hälsoinspektören nu har tagit prover, blir det tydligt att exempelvis skärbrädorna inte blir tillräckligt rena.

För att sätta sig in i hela problematiken har Elinor Carlsson och hennes kolleger nu anmält sig till Menykörkortet i livsmedelshygien. Tidigare är det bara kökspersonalen som har haft den utbildningen.

– Vi har gjort HACCP och egenkontrollplan, men det här kommer att bli nyttigt och säkert också medföra att vi gör en hel del förändringar i verksamheten.

Personalen i Ekehagens forntidsby har valt att gå den helt webbaserade utbildningen hos Meny. Kursen tar i genomsnitt åtta timmar och kan passas in i schemat när det är möjligt utan att man behöver lämna arbetsplatsen.

Slutsmakat?

Riita Roos som arbetar i köket rekommenderade kursen som hon själv har gått:

– Jag tyckte det var bra att kurs-exemplen utspelade sig i verkliga miljöer och att man fick följa flera olika fall.

– Det här väcker mycket intressanta diskussioner och tankar. Vi har inte hört att någon har blivit matförgiftad här, men vi måste förstås ändå se över rutinerna. Samtidigt vill vi kunna visa hur människor levde förr och mat är ett väldigt bra pedagogiskt instrument att använda, säger Elinor Carlsson.

– Hittills har vi förevisat matlagning och erbjudit smakprov. Men det kanske vi inte får längre?

Elinor Carlsson hoppas på en bra dialog med kommunens representant och på att Menykörkortet bidrar med kunskap som kan ge tips om hur man skulle kunna göra för att fortsätta låta besökare smaka på den forntidsinspirerande maten ute i den tidstroga miljön. □