

HUDDINGE

Skapaskolan blev Årets klimatkök

● Skapaskolan var nominerad i hela fyra kategorier inför White guide junior i förra veckan. Skolan kammade hem segern i kategorin Årets klimatkök. Så här löd nomineringen: "För att ni lyckas få det dagliga slitet med att skapa vällagade och klimatsmarta måltider att framstå som roligt, glädjefyllt och fullkomligt självklart!"

– Det är en stor ära och jag är stolt, sa kökschefen Daniél Kallonas till Mitt i Huddinge när nomineringarna blev klara i slutet av maj.

Tidigare levererade en cateringfirma maten till skolan som sedan i våras har ett eget kök. Ett kök som serverar mycket grönsaker och vegetarisk mat till eleverna.

Endast en dag i veckan får eleverna fisk eller kött. Med kött menas mycket kyckling och även viltkött från Södertörn. Nötkött har skolan valt bort helt av klimatskäl.

PERNILLA FAGERSTRÖM



Daniél Kallonas är kökschef på Skapaskolan.

Foto: PEKKA PÅÄKKÖ

HUDDINGE

Man skulle stjäla taxi – hindrades av alkolås

● En taxichaufför skulle släppa av en man i närheten av Huddingegymnasiet strax efter klockan åtta på morgonen.

– Då stoppade passageraren handen innanför jackan, chauffören uppfattade det som att han hade något där. Han sa att han ville ha chaufförens mobil, säger Linda Hellström, kommunpolis.

Chauffören larmade, gav ifrån sig sin mobiltelefon och sprang därifrån.

–Mannen fick tag i bilnycklarna och försökte stjäla taxibilen, men hindrades av alkolåset.

När kollegor till taxichauffören kom dit sprang den misstänkte därifrån.

PERNILLA FAGERSTRÖM

Mer att läsa på nätet

En bit Funghi på hyllade Pazzi.



Guide: Här hittar du stans ostigaste veganpizzor

Vi listar 14 pizzerior i och runt Stockholm där du kan beställa en riktigt flottig veganpizza!

QR-koden tar dig direkt till alltom-stockholm.se/veganpizza



HUDDINGE

De pallar och gör must till finkrogarna

Höst betyder äppeltider och högsäsong för länets musterier – även om årets skörd inte är lika stor som i fjol.

Har du inget eget äppelträd finns det många som delar med sig, inte bara av äpplen utan också av tips om var det finns frukt att plocka på allmän mark.

● I en koloniträdgård i Skarpnäck samlar Carina Henelund ihop högar av äpplen som ramlat från ett av träderna.

För även om många vittnar om ett dåligt äppelår i år jämfört med förra året då träderna fullkomligt dignade av frukt, så finns här gott om äpplen att ta hand om.

Hon plockar upp ett litet gulgrönt äpple.

– Det är risäter tror jag, syrligt men gott. Det här trädet har fått äpplen, så här får man plocka. Likaså från paradisaäppelträdet, säger hon pekar på ett träd längre in på lotten som är fullt med små röda frukter.

HON ÄR EN av flera som via internetforum erbjuder privatpersoner att plocka gratis äpplen. På forumen finns det gott om tips om var det finns äpplen och annan frukt fri att plocka på allmän mark.

– Ett år började jag räkna hur mycket äpplen det blev, men när jag kom till 600 kilo så slutade jag räkna. När man har tagit hand om så mycket äpplen så vet man inte vad man ska göra med allt, och då är det bra att



Carina Henelund under sitt Paradisaäppelträd.

någon hämtar. Det är roligt att kunna dela med sig och att det kommer till användning, säger hon.

Just den här eftermiddagen har hon ringt hit företaget Palla som tar hand om äpplen som fruktträdägare i främst Stockholmsområdet inte vill ha.

Från september till december åker de runt och plockar tonvis med äpplen, som sedan blir must som säljs på restauranger som Fotografiska, Sturehof, Ekstedts och nyöppnade Paul Taylor lanthandel.

– Vi tar hand om äpplen som annars skulle bli dåliga, och kunderna vi möter är ofta nyfikna på hållbar utveckling. Sedan tycker jag att musten fortfarande har ett lite dammig rykte, helt oförtjänt, så min roll är att försöka lyfta det svenska

äpplet, som faktiskt hör till det bästa i världen, säger Joseph Rowe, pomolog, som drog i gång Palla i Sverige för fyra år sedan.

Dagens skörd hos Carina Henelund gav sex lådor med 15 kilo äpplen i varje. Varje låda ger i sin tur runt sju liter must, och som tack för donationen får hon lite egen must.

VILL MAN SJÄLV göra egen must finns en uppsjö musterier, även mobila, i länet där man kan lämna in sina äpplen och få färdig must för 25–30 kronor litern. Närmaste musterier är Villa Berglidens musterier i Haninge.

Vid Herrängens gård i södra Stockholm har Minna Finn på Ingrid Maries mobila musterier parkerat. Här tvättas, rivs, krossas och pressas äpplen från grannskapet i en strid ström.

– Det är enormt mycket mat i våra trädgårdar som bara slängs, så det är en fröjd att ta tillvara på äpplen på det här sättet. Det är ett fint mathantverk, säger hon.



MARIA NYKVIST
maria.nykvist@mitti.se
tel 08-550 551 03



Joseph Rowe och Isabelle Olsson-Strömgren från Palla plockar äpplen i trädgårdar och gör must



Minna Finn mustar äpplen i sitt mobila musterier hon ställer upp på beställning.