

## Blåklockan lever med årstiderna

Anna Paulsson jobbar på förskolan Blåklockan i Helsingborg, som även är ett av Mossagårdens utlämningsställen. Här finns 4 barngrupper och sammanlagt 36 barn. Förskolan bygger på Waldorfpedagogiken, som strävar efter att varje barn ska utveckla sin "särart och individualitet i ett socialt sammanhang", med mycket utomhuslek och få och enkla leksaker. Anna förklarar vad det innebär:

- Vi brukar säga att vi värnar om barndomen. Därför är inga datorer tillåtna i undervisningen. Vi försöker jobba konstnärligt istället, barnen får sjunga, måla och modellera. Vi använder oss av muntligt berättade sagor och ser till att prata mycket med barnen. Möten mellan barn och vuxna är väldigt viktigt, liksom att barnen möter varandra och blir kreativa genom den fria leken.

På Blåklockan äter man mat som är lagad på plats, med ekologiska råvaror. Här lever barnen starkt med i årstidernas skiftningar.

-Vi försöker se varje årstids "färg" - även när det gäller maten, berättar Anna. Därför passar Mossagårdens utbud väl in här, eftersom man kan tillaga rotfrukter på hösten och t ex sallader under sommarhalvåret. Blåklockan serverar endast lakto-vegetarisk kost, alltså inget kött eller fisk, och barngrupperna är delaktiga i matlagningen.

Waldorfpedagogiken har nära kopplingar till antroposofin, där bland annat biodynamisk odling ingår – föregångaren till dagens KRAV. För Blåklockan är det viktigt att barnen får bra mat. Målsättningen är att köpa in ekologisk mat i den mån det går, vilket idag innebär hela 90-95%. Med sina stora volymer ekogrönt och dyra frakter blev det billigare att beställa från Mossagården och få leveranser varje fredag. På Blåklockans egna utlämningsställe hämtar flera andra familjer också sina lådor, speciellt förskolebarnens föräldrar. Det har visat sig vara väldigt praktiskt att hämta lådorna samtidigt som barnen!

- Anledningen till att vi ville starta ett utlämningsställe var dels för vår egen skull, eftersom det är viktigt för oss att ha kravmärkt mat. Sen ville vi gärna tillgodose föräldrarna till barnen på Waldorfförskolan. Vi vill inspirera till nyttig och bra kost. Därför anordnar vi ibland matlagningskvällar, där vi exempelvis lagar surkål. Föräldrarna hjälper till med att hyvla och stampa vitkålen. Det blir prisvärd svensk husmanskost, avslutar Anna.

*Anna Wagner, Mossagården*

### Liten grönsakslåda

Jordärtskocka ( Tony Håkansson, Tygelsjö),  
Ruccola (Italien), Fänkål (Italien), Vårlok  
(Italien), Böngroddar (Munkagrodden),  
Bergamoth (Italien)

### Stor grönsakslåda

Sallad (Italien), Broccoli (Italien), Bergamoth  
(Italien), Jordärtskocka ( Tony Håkansson,  
Tygelsjö), Ruccola (Italien), Fänkål (Italien),  
Vårlok (Italien), Böngroddar (Munkagrodden)

### StorStor grönsakslåda

Morot (Mariannes), Rödlök (Holland),  
Avokado (Mexiko), Vitlök (Italien), Sallad  
(Italien), Broccoli (Italien), Jordärtskocka  
(Tony Håkansson, Tygelsjö), Ruccola (Italien),  
Fänkål (Italien), Vårlok (Italien), Böngroddar  
(Munkagrodden), Bergamoth (Italien)

### Singellåda

Ruccola (Italien), Fänkål (Italien), Vårlok  
(Italien), Bergamoth (Italien), Äpple Santana  
(Dammstorp, Malmö), Apelsin (Italien), Kiwi  
(Italien), Vitlök (Italien)

### Liten fruktlåda

Äpple Santana (Dammstorp, Malmö), Apelsin  
(Italien), Banan (Dominikanska Republiken), Kiwi  
(Italien)

### Stor fruktlåda

Äpple Santana (Dammstorp, Malmö), Apelsin  
(Italien), Banan (Dominikanska Republiken), Kiwi  
(Italien), Grapefrukt (Italien)

### Rotfruktslåda

Rödbeta (Rönneberga Rödbetor), Kålrabbi  
(Italien), Selleri (Solmarka, Vassmolösa), Gul lök  
(Tony Håkansson, Tygelsjö), MOROT (Mariannes)

*Nästa sida:*

*Prova på de härliga recepten från  
matkompositör Ann-Sofi Eriksson!*

