

# Sista måltiden före lovet

Man ska vara trevlig och alltid le. Man får inte ha nagellack, utsläppt hår eller blanda ihop såsen allt för snabbt så att den skär sig.

**BÅSTAD.** Restaurangbranschens regler är många och för eleverna på Apelrydsskolan restaurangprogram var det mycket att hålla reda på när vårens sista middagsbjudning stod på schemat.

Tyst och stilla ligger havet och blänker nedanför Apelrydsskolan. Annat är det inne i skolans matsal. Här byts havslutten ut mot ett energiskt vispande och hackande medan ett tiotal olika dofter stiger upp och blandar sig välbehagligt. Eleverna på restaurangprogrammet rynkar sina svettiga pannor över försvunna kaffe-

**”Nu har man fått reda på hur det ska vara för att det ska bli bra”**

koppstallrikar, felräkning av gäster och över tillhugget som har bränts vid. Det är mycket att göra inför sista middagsbjudning för våren men stämningen är god. Hackandes äpple till den kalla gurtsoppan hittar vi Hans Edstrand.

– Såserna. Vilka grunder de alla har, svarar Hans Edstrand, på frågan om vad som är svårast att komma ihåg.

**Han berättar** att han flyttade till Båstad enbart för utbildningens skull, egentligen är han från Helsingborg. På Apelrydsskolan tar man in 16 elever varje år och i tvån som tidningen besöker idag, är bara tre av dem från Båstad. Under tre år läser eleverna in alla kärnämnen som behövs för

**”Jag vill öppna egen restaurang, i Sidney.”**

högskolan men lär sig samtidigt restaurangbranschen. I tvån får de desstom servera på riktigt en gång i veckan, på hösten lages det storköksmat för elever, och på våren är det som under gårdagen, restaurang ”på riktigt”. Båstadbon Anna Johansson har idag fått rollen som servitris, eleverna skiftar om så att alla lär sig alla.

– Man börjar med tallrikarna, sedan besticken som man måste se till är putsade, säger Anna Johansson medan hon dukar i rätta linjer.

Snart har hon sommarlov och då väntar jobbet som kallsänkka på Hovs hallar. Där har hon sommarjobbat sedan tidigare men lär sig fortfarande mycket.

– Innan gjorde man hur man tänkte att det skulle vara. Nu har man fått reda på hur det ska vara för att det ska bli bra, säger Anna Johansson, som trivs med att pyssla i köket och tycker köttreterna är roligast.

**Hans Edstrand** lockas framförallt av det höga tempot

– Jag tycker om att jobba under press och nervositeten när det går snabbt. Sen är det kul att vara kreativ, säger Hans Edstrand. Arbetsmarknaden de går ut i kan verka



**Det kokar och puttrar** både till höger och vänster när restaurangeleverna på Apelrydsskolan förbereder skolrestaurangen sista trerätters middags för våren. Från vänster kämpar Linda Davidsson, Emma Johansson, Axel Hall och Tung Le för att få färdig maten till kvart i tolv.

ostabil, men de flesta av eleverna trycks snabbt få jobb, mycket tack vare kontakterna de får på sin praktik. Sen skiljer sig framtidsplanerna åt ganska rejält.

– Jag vill öppna egen restaurang, i Sidney, Australien är ett land som tilltalar mig mycket, säger Hans Edstrand medan klasskompisen Anna inte tror hon kommer orka jobba hela livet som kock.

– Nej, det är ganska slitigt. Först vill jag jobba med restaurang, och sen vill jag jobba med skor. Lite ovanliga skor.

**”Sen är det kul att vara kreativ.”**



**Emma Bengtsson** ser till att smöret formats till fjusiga små smörkulor.



**Linda Davidsson** bakar ut de persiska bröden som ska serveras till maten.

**Caroline Wickmark**

caroline.wickmark@hd.se



**Foto: Barbro Hallin**

barbro.hallin@hd.se

