

EFTERSNACK



Conny Erlman, menyansvarig för kvällen och John Tägt som var med och startade Gubbröran, lägger upp kvällens varmrätt. Foto: LENA SUNDIN

Här rör gubbarna ihop maten

BORLÄNGE. Mycket surr om mat. Det blir det när de tio matglada herrarna i Gubbröran träffas varje tisdag för att laga mat och umgås. Gemensamt är att alla har anknytning till SSAB på ett eller annat sätt.

De flesta i matlaget Gubbröran har tidigare varit anställda på SSAB.

– Så det är klart det blir en del prat om hur det var på SSAB förr i tiden. Blandat med en del rapporter från dem som träffat någon gammal kollega, säger Lars Schön, tidigare produktchef för Prelaq.

Det är ingen vanlig matlagningskurs, det märks

när man pratar med deltagarna. De flesta verkar tycka att den sociala biten är viktigare än matlagningen, även om det också är kul.

– Vi har ju recept och vår samlade kompetens, säger Conny Erlman, före detta anställd på SSABs personalavdelning och ansvarig för kvällens meny.

På hans meny står smållkarameller med svamp och lax till förrätt, kängurufilé med potatisplättar till varmrätt och slutligen chokladpanacotta med vaniljkokta körsbärstomater till dessert.

Herrarna är indelade i arbetslag som arbetar med

förrätten, varmrätten eller desserten.

Måltiderna betygsätts sedan via ett genomarbetat system, där allt från smak till presentation bedöms.

– Att vi har det här betygssystemet gör att vi håller en genomgående hög standard på maträtterna, säger Erik Andersson, tidigare förhandlingschef på SSAB i Borlänge och Gubbrörans rektor.

Maten börjar bli klar och herrarna tar plats vid det fint dukade bordet. Rätt efter rätt avnjuts och betygen diskuteras.

Skulle köttet kanske ha marinerats? Var såsen till förrätten lite för simmig?

Nivån och förväntningarna är höga.

Till kaffet kommer herrarna igång och berättar gamla minnen från sina träffar. Det märks tydligt att de har roligt tillsammans.

– Kommer ni ihåg när de ringde från Mjalgaskolan och berättade att vi glömt en fänkål i ugnen, frågar Evert Mellström, tidigare SSABs förhandlingsavdelning, och alla brister ut i ett hjärtligt skratt.

Lena Sundin

Internet

Läs mer om Gubbröran på: erlman.com/mat

Gubbröra

Fyra portioner

8 ansjovisfiléer
4 hårdkokta ägg
2 kokta potatisar
1 gul lök, finhackad
1 knippa dill, finhackad
1 knippa gräslök, finhackad
1 dl vispgräddad eller crème fraiche
2 msk örökt kaviar

Gör så här

Fräs löken i lite smör i en stekpanna. Skala och skär potatisarna i små bitar.

Tillsätt ägg, ansjovis, dill, gräslök, potatis, gräddad och till sist kaviar. Rör om.

Låt småputtra till en lätt krämig konsistens. Serveras ljummen, exempelvis på en tunt skivad kavring.

3

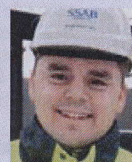
SVARAR: HAR DU NÅGON FAVORITRÄTT?



Stefan Wallblom, blåster och målning, Oxelösund
– Ja, många. Men jag säger köttfärslimpa med fetasta, som frugan gör.



Kjell Bucht, SSAB Fastigheter, Luleå
– Jajamen. Blodpalt med stekt fläsk vid sidan om. Det är mumma det.



Mikael Svtilas, Transporten, Borlänge
– Ja, älgfilé, potatisgrätång och kantarellsås.