



En glad duk är enda färglickan i de värnpliktigas mässar.

□□□ Den 11 november gav sig HMS Älvsnabben av från Göteborg på sin 21:a långresa. Detta den svenska flottans mest kända utbildnings- och PR-fartyg blir borta drygt fyra månader den här gången och har alltså kommit ungefär halvvägs nu.

Ombord finns ungefär 240 man och vid sidan om vardagsjobb och lektioner – de flesta är officersaspiranter – finns det faktiskt inte så mycket annat att göra än att äta.

– Vi försöker ordna så mycket fritidsaktiviteter

som möjligt, säger kapten Erik Hääl, pressofficer, men maten är faktiskt det väsentligaste motmedlet när plåtsjukan sätter in.

Skörbjugg blir det aldrig tal om numera; det allra sista som lastades ombord vid Nya Varvet i Göteborg var färskas grönsaker för så lång tid som de håller sig – en vecka ungefär.

– Sedan får det bli frysta fram till första hamnen, säger kapten Hans Franzén, som är proviantredogörare ombord och närmast ansvarig för detaljplaneringen.

Under hans domvärjo faller bl a det stora frysutrymmet, som innehåller tio ton kött, fisk, charkuterier och grönsaker.

Frysörrådet är indelat i åtta fack med två veckors behov i varje: I det innersta finns den mat som ska användas sist, i det yttersta det

som ska gå åt först. Bara den planeringen kräver sin tid.

– Det tar väl en tre fyra veckor att göra i ordning alla listor och få allt beställt, säger kapten Franzén. Allt fryst levereras sedan på pallar, som det bara är att köra in i tur och ordning.

– Frysens skulle kunna vara större. Som det nu är måste vi komplettera förrådet under resan. Vi kommer att köpa en del kött, främst griskött, när vi kommer till USA.

Men frysen är bara en del av de stora förråden, även om den är viktigast för färskvaruförsörjningen. På trossdäck finns två torrförråd för alla andra väsentligheter i mathållningen ombord: 8 ton potatis, 5 ton mjöl av alla slag, 10 000 paket knäckebröd, drygt 70 ton drycker (läsk och öl) för att bara nämna de största

posterna.

Alla dessa råvaror tas omhand av tio kokkar. Sex av dem jobbar i det sk skeppsköket under ledning av fanjunkare Rudolph och lagar maten åt huvuddelen av besättningen. Sedan har respektive kompani- och regementsofficerare två kokkar vardera. De jobbar i mindre kök.

Brödförsörjningen svarar två bagare för. De får stiga upp tidigt ungefär 100 av resans dagar för att brödet ska vara fäskt till frukost.

Färskas grönsaker kan som sagt bjudas bara några dagar efter varje hamnbesök. Förrådet kompletteras när man kommer åt, och det är inte alltid problemfritt det heller.

Utländska bakterier är annorlunda än svenska, så när Älvsnabben är långt hemifrån håller sig kapten



Kapten Hans Franzén i ett av "sina" välfyllda förråd.

Franzén och hans chef, intendent, Sven-Otto Ullnér, till tjockskaliga varianter. Efter samråd med fartygsläkaren sköljs de dessutom alltid med jod eller kaliumpermanganat:

– Det värsta som kan hända i mathållningen näst efter en ihopklappad frysanläggning är nämligen en magsjukeepidemi, menar

fortsättning på sid 54