

Fejring af Store Smagedag på Plejecenteret Øresundshjemmet i Humlebæk d. 18/9 september 2013

I Plejecenter Øresundshjemmet fejrede vi Store Smage dag med simre mad. Vi gjorde rigtig meget ud af at fremstille en ret med mad håndværk.

Vi havde fokus på årets tema: Simresmag
At pirre sanserne hos vore brugere
At skabe et måltid hvor simresmag og mad håndværk indgik
At holde en fest og fejre Store Smagedag

Vi er et plejehjemskøkken med åben cafe og udbringning til 2 cafeer med ca. 25 borgere i hver hvor vi hver dag har fokus på mad med smag

Vi er 5 faguddannede ernæringsassistenter 1 økonoma, 1 ernæringsassistentelev og 2 husassistenter

Fokus på smagen fylder meget i vores køkken, vi tilbereder mange simre retter, og grydestegte stege da vores beboere sætter pris på kød som er nemt at tygge.

Vi fremstiller det meste af vores mad fra bunden, piller løg skræller gulerødder, og meget ofte selv vores kartofler.

Vi bager egne kager, fremstiller desserter såsom fromager is etc. fra bunden.



Menu - Store Smagedag:

Hovedret: øl braiseret oksebryst med rodfrugt mos
Biret: æblecrumblekage m/ flødeskum

Efter middagen

Kaffe, the og hjemmebagte småkager

Hvorfor har retten simresmag

Retten har simresmag, fordi vi miksede nedenstående ingredienser til hovedretten og lagde låg på.



Hovedret

50 kg oksebryst med ben
Salt og peber
10 kg gulerødder 10 kg persillerødder - 5 kg rødløg i både
10 mørke øl og vand
1kg mel til jævning af sauce

Oksebrystet blev gnedet godt ind i salt og peber, brunet i ovnen ved 200 grader i ca ½ time derefter blev det lagt i 2 store 40 l. gryder

Herefter tilsatte vi:

Rødløg som var brunet på panden og blevet let karamelliseret

Derefter blev tilsat gulerødder, persillerødder, og endnu en håndfuld salt

Yderligere blev der tilsat 5 mørke øl i hver gryde, samt 10 l. vand

Retten simrede i gryden i ca. 2-4 timer den første dag,

18. september blev gryderne igen tændt op, og maden simrede i yderligere 2- 3 timer

Saucen blev tilberedt af.

15 l. afskummet fond fra kødet

10 l. vand

Rodfrugterne og rødløgene, som havde stegt tillige med kødet, blendede vi og tilsatte til fonden

Denne blanding blev kogt let ind, jævnet og smagt til med salt.

Kartoffelmosen

Skræl kartofler og rødder. Skær dem i mindre stykker.

Kog til de er møre.

Mos kartofler og rødder groft med en gaffel, eller en decideret kartoffel moser.

Kom en klat smør ved, og mos den med.

Smag til med salt & peber.

Server evt en frisk grøn salat til eller dampede broccoli.

Tips & Tricks:

Brug en god mørk øl evt en porter el. lign. mørk øl

Valget af øl beror på hvor kraftig en sauce man ønsker.

Desserten:

Hvad er mere oplagt at servere i september måned end en æblekage. Vi valgte at servere en bagt æblekage, som vi lavede af danske Discovery æbler med skræl på.



Æblecrumble

Antal personer: 10-12

Ingredienser:

125 gr smør

75 gr sukker

100 gr hvedemel

75 gr makroner

100 gr havregryn

600 gr danske sommeræbler eller Belle de Boskop senere på vinteren

1 spsk kanel

Korn af 1 vaniljestang

1 spsk rørsukker

Sukker og vaniljesukker til drys på æblerne

Kagen bages i ovnen ved 170 grader ca. 30-35 minutter, til æblerne er møre og crumblen er sprød.

Vejledning:

Tilberedningstid: ca. 1 time + afkøling

Kom æblestykker i bunden af et tærtefad, drys sukker og vaniljesukker over æblerne alt efter æblernes syrlighed

Crumbledej:

Skær smørret i mindre stykker.

Kom smør i en foodprocessor sammen med sukker og mel (kan også nemt laves i hånden).

Bland ingredienserne.

Knus makronerne og tilsæt dem sammen med havregrynene.

Bland det godt i dejen.

Crumbledejen fordeles i små klatter over æblerne.

Tips & Tricks:

Denne herlige crumblekage er god til kaffen - eller spis den som dessert. Server den med enten en rigtig god vaniljeis, cremefraiche eller en god yoghurt med lidt honning og citronskræl.

Hvordan skaber vi fokus på oplevelsen hos den spisende:



En gang om måneden afholder vi fællesspisning for brugere, beboere, dagshjems gæster og borgere der fast kommer på Øresundshjemmet.

Fællesspisning går ud på, at der dækkes festligt op med duge, foldede servietter, blomster og lys på bordene.

Køkkenpersonalet står for maden, aktivitetsmedarbejderne sørger for blomster og servietter, plejepersonalet deltager i at forberede beboerne til festen, samt hjælper til ved borddækningen.

I vores beboerblad som udkommer hver måned er der et indlæg, som beskriver, hvad temaet for månedens fællesspisning er. I september måned, er det altid Store Smage dag vi fejrer.

I vores månedsblad Øh- tidende i august beskrev jeg smag og simresmag. (som bilag)

På denne måde forbereder vi vores beboere, gæster og personalet på dagen. Her får de også at vide, at der kommer underholdning efter middagen, denne gang kom duoen Kim og Klaus, som underholdte os.

Ved middagen hyggede vi os med fællessang og sang de gamle sange, som opstod, dengang det var hverdagsmad at spise simremad, og derefter blev der spillet op til en svingom.

Beboerne på vores plejehjem er selvfølgelig ligeså gamle og demente som andre steder, men nyder på dagen maden, dansen og sangen. Måske husker ikke alle oplevelsen dagen efter, men i nuet har de glæde af det.

Jeg vil herigennem opfordre alle, der har den glæde at være mad- håndværkere på plejehjem, at gøre en fest ud af mange måltider så meget som muligt, med de gamle og ikke bare lade dem sidde og syne hen.

Det er altid en stor og rørende indsats for mig, at stå bag et måltid med en kæmpe smagsoplevelse, som jeg og mit personale forsøger at servere hver dag. Vi får så mange tilkendegivelser fra de ældre om maden.

Mit motto har altid været, at mad skal tilberedes så det dagligt, er en oplevelse for den spisende, og aldrig betragtes som en overlevelse.

Til denne gode middag serverede vi selvfølgelig et glas vin eller, hvad den enkelte ønskede sig at drikke.