

Store Smagedag
Sonja Poulsen

Næstved Madservice

Næstved Kommune
Tommerupvej 7
4700 Næstved

Telefon 5588 1770

madservice@naestved.dk
www.naestved.dk

Dato 27. september 2013

Store Smagedag den 18. september 2013 i Næstved Madservice, Næstved Kommune.

**Under overskriften i den lokale presse ” skal vi simre sammen – om den gode hverdags mad ”
bød køkkenet velkommen til lokalbefolkningen.**

Næstved Madservice åbnede køkkendøren i forbindelse med Store Smagedag, Alle i Næstved Kommunen var velkomne til at kigge forbi, for at smage, se og høre hvad køkkenet tilbyder alle vore borgere og kunder i hverdagen, og hvordan det kostfaglige personale bruger teknologien til at fremme den gode smag og kvalitet i madproduktionen. Dagens fokus og primære målgruppe var maden til de ældre i den kommunale madservice, med en farverig præsentation og illustration af hvad simresmag er og smagstest af vores nye simreret, Lys kalveragout serveret med en kartoffelmos med gulerødder hertil en æblekompot med peberrod. Til kaffen serverede vi langtidsbagte blomster med råcreme. (se vedhæftet)

Næstved Madservice rundsendte flotte flyer til nuværende borgere i den kommunale madservice og samarbejdspartnere på tværs i kommunen - biblioteker, sundhedscentre, borgerservice, ældrerådet og kostråd.. Pressemeddelelse og annonce til de lokale aviser – Sjællandske Medier. (se vedhæftet). Endvidere var vi også i P4-morgen samme dag, hvor vi fortalte om hvordan vi ville fejre Store Smagedag.

I køkkenet var der opstillet boder med materiale bl.a. om hvad simresmag er, en præsentation af vores kostportioner – hvordan ser maden ud ved anretning på en tallerken. Vores forskellige tilbud af frokost, skolemad og råkost anretninger.

Vi havde opstillet cafeborde i køkkenet, hvor der var mulighed for at simre sammen med personalet om den gode hverdags med. Her var der mulighed for at smage vores nye simreret, som er udarbejdet af vores ernæringsassistenter. Vi havde i dagens anledning fået assistance til anretning af denne ret af vores konsulent fra Oscar. Lys kalveragout består af, let sprængt kalvekød i tern, porre, blomkål og laurbærblade, som havde simret i ca. 2 timer. Den blev ved serveringen pyntet med frisk estragon. Kartoffelmosen bliver tilberedt fra bunden af rå kartofler, når kartoffelmosen er kogt færdig, smagt til og nedkølet i 10°C, blandes med kogte revet og nedkølet gulerødder. Æblekompotten blev tilberedt af æbler som simrede ved meget svag varme i ca. 45 min. smagt til med sukker og peberrod.

En af vores ernæringsassistentelever har i samarbejde med ernæringsassistenterne udviklet vores langtids bagte blommer. Retten består af ½ sveskeblommer vendt med sukker, vaniljesukker og kanel. De blev bagt i ovnen i 2 timer ved 90°C med låg, herefter ½ t. uden låg for at væden skulle blive til sirup. Hertil valgte vi at servere en råcreme tilberedt fra bunden.

For os er det vigtigt at maden har en god smag, konsistens, mørhed samt et udseende der giver vores brugere lyst til at spise maden. Det er en kunst som kræver stor faglighed da vores mad skal have de samme kvalifikationer 10 dage efter produktion. Derfor er vi afhængige af den teknologi der er mulig. Vi tilbereder og nedkøler maden så skånsomt som muligt bl.a. i vores kølegryder.

Efter en guidet rundvisning i køkkenet var det tid til at forsyne sig i vores nye lækre ret. Dette samlingspunkt gav anledning til en god debat blandt gæsterne og mange roser for vores mad. Ved alle præsentationer af maden i køkkenet var de 5 grundsmage synlige og grundlag for en livlig debat mellem de fagprofessionelle og brugerne. Der var stor ros til kombinationen af de forskellige smage, her var alle 5 grundsmage tilstede.

Vi havde udarbejdet et bedømmelses skema, for at få en tilbagemelding på hvad vores gæster syntes om menuen. Vi fik rigtig gode tilbagemeldinger på menuen, hvilket har betydet at begge retter nu er på menuplanen her i efteråret.

Der kom ca. 50 gæster - nuværende borgere i madservice og deres pårørende, politikere, repræsentanter fra ældecenteret og bo og naboskaber. Alle i køkkenet havde en rigtig dejlig dag med rigtig god respons fra vores gæster. Et helt igennem vellykket arrangement.

Vi har vedhæftet billeder og materiale som beskriver vores dag, i forbindelse med Store Smagedag i Næstved.

Venlig hilsen

**Næstved Madservice
Lene Djernæs**