

Store smagedag

Jeg bliver imødekommet af forventningsfuldhed, da jeg træder ind i centralkøkkenet på Glostrup Hospital – i dag bliver der nemlig fejret Store Smagedag. Alle køkkenets elever, som har haft mulighed for at komme hjem fra skole, er til stede, og der er inviteret kollegaer fra Hornbæk sygehus. Maden til patienterne er denne særlige dag forproduceret, så medarbejderne kan hellige sig Store Smagedag. I dag skal den gode smag nemlig i højsædet – der er lagt op til kreativitet og 'fri leg', når der sættes fokus på årets tema: Kernegodt køkken.

En kernegod start på dagen

I dagens anledning møder alle medarbejdere senere ind end sædvanligt, og Store Smagedag begynder med en fælles morgenmad – som jeg straks bliver indbudt til at deltage i.

Morgenmadsbuffeten er i god tråd med dagens tema og består af grovboller, hjemmebagt knækbrød og havregrød – ikke den klassiske, hverdagstriste, grå grød, men en veltilberedt grød med karamelliseret mælk 'on the side' og friske hindbær på toppen.

Smagen af chili og dårlig høst

Mens køkkenpersonalet tygger sig igennem de sidste stykker sprøde knækbrød, bliver der budt velkommen, og dagen skydes i gang med et oplæg af Kenneth Højgaard fra Københavns Madhus. Kenneth Højgaard fortæller blandt andet om, hvordan de ernæringsfattige produkter med hvidt mel i sin tid blev moderne, og præsenterer modeller, som kan hjælpe køkkenets medarbejdere med at sætte ord på deres smagsoplevelser.

Undervejs bliver der blandt andet spurgt ind til den dårlige høst, der har været i Danmark i år og dennes indvirkning på bage-egenskaberne i den færdigmalede mel. En anden medarbejder undrer sig over, hvor chili hører hjemme i smagskompasset.

Fri leg

Efter opægget deles køkkenpersonalet ind i grupper, som hver skal kreere forskellige komponenter, blandt andet smoothies, salater og desserter. Det hele skal naturligvis indeholde korn eller kerner. Der uddeles opskrifter, men der lægges vægt på, at de blot er til inspiration – målet med dagen er jo, at personalet prøver sig frem og får nye idéer.

Da køkkenpersonalet først bliver sluppet løs i køkkenet, bliver de forskellige opgaver livligt diskuteret og fordelt mellem de forskellige gruppemedlemmer. Der hersker et stort engagement, og jeg overhører en samtale mellem to medarbejdere fra henholdsvis Glostrup og Hornbæk, som fagligt diskuterer de forskellige forhold de arbejder under og produktionsformer de arbejder med til hverdag, samt hvilke udfordringer det giver for smagen.

God smag hver dag

Jeg forlader køkkenet for en stund for at tale med Tine Gram, som er kvalitetskoordinator i Centralkøkkenet. Tine fortæller mig, at køkkenet har fejret Store Smagedag i en lang årrække, og

ser det som en god mulighed for at sætte fokus på smag og kreativitet – noget, som der godt kan blive nedprioriteret i en travl hverdag, hvor der skal produceres mad til mange patienter.

Tine kan også fortælle mig, at køkkenet arbejder med at sætte fokus på den gode smag til hverdag. Eksempelvis har køkkenet tre kulinariske ansvarlige, som tre gange om ugen smagstester forskellige retter. Herefter undersøger de, hvorfor nogle retter endte med at smage godt, og hvorfor andre ikke var optimale. Tine fortæller, at det for eksempel kan skyldes, at der er blevet skiftet leverandør, og derfor er et givent produkt blevet ændret. Andre gange er der måske ikke blevet arbejdet helt nøje efter opskriften. De opskrifter, som teamet er enige om 'sidder lige i skabet', får stemplet 'kulinarisk godkendt'.

Bedre til smag

Tine fortæller, at det kontinuerlige arbejde med smagen og de mange års fejring af Store Smagedag giver mange gevinster i hverdagen: „De år, vi har arbejdet med smagen, har været med til at udvikle et 'fælles sprog' omkring smag i køkkenet – eksempelvis mundfølelse, duft og udseende. Begreber, som kan være svære at forklare, da de er meget sanselige. Tine fortæller endda om kulinariske godkendte opskrifter, som det kulinariske team smagstester et eller to år senere, for så at konstatere, at opskriften kan gøres endnu bedre. ”Vi bliver nemlig klogere for hvert år, vi holder Store Smagedag, og vores kompetencer med smag udvikler sig kontinuerligt”, fortæller hun.

Kreativitet, korn og kerner

Da jeg vender tilbage til køkkenet, hersker der en høj aktivitet, og jeg bliver budt på smagsprøver alle vegne. Kernesalat med alle fem grundsmage, cheesecake med bund af kerner og ymerfromage med crumble, er blot nogle af de svar jeg får, når jeg spørger grupperne, hvad de har fundet på. En gruppe har tilberedt en hindbær-blåbær smoothie med korn og crunch på toppen: „Så tror brugeren nemlig, at smagen af korn kommer fra crunchen og tænker slet ikke over, at den kan være i smoothien”, bliver jeg forklaret. Endelig har en gruppe fundet på at koge kornene med limesaft- og skal, for at tilføje kornene syrlig smag, inden de skal bruges til en salat med melon. Der bliver således brugt mange kræfter på at imponere dommer Annelise Røntoft, som er producerende kulinarisk ansvarlig, og som skal kåre vinderretterne, når alle som afslutning på dagen har smagt på lækkerierne.

Da jeg går ud fra køkkenet og sætter mig op på cyklen i køligt solskinsvejr, må jeg indrømme, at jeg er ganske imponeret. Der bliver vitterligt gjort en stor indsats for, at der ikke er nogen patienter på Glostrup Hospital, der skal gå sultne i seng – i hvert fald ikke, hvis det kommer an på smagen.