

Onsdag d. 17. september 2014 afholdt vi store smagedag i Hovedkøkkenet på sygehus Vendsyssel.

Det er det 5. år vi fejrer store smagedag.

Store smagedag bliver ikke afholdt som så mange andre steder, vi sætter ikke brugeren i centrum denne dag, men tænker mere på den udvikling og kreativitet det kan give det personale der er i Hovedkøkkenet. Vi mener vi får mere ud af store smagedag ved at give en god tid til at smage til og lige præcist sætte den gode smag i centrum.

Hverdagen i Hovedkøkkenet er præget af meget struktur og planlægning. Der er menuplan, opskrifter og mærkning der skal følges til vores patienter. Så der er ikke meget plads til at være kreativ og impulsiv.

Store smagedag er dagen hvor personalet får lov til at være kreative og ”lege” med maden. Vi sætter smagen i fokus og tager os tid til at komponere retterne eller afprøver noget vi syntes kunne være spændende. Det er selvfølgelig indenfor temaet for store smagedag.

Der er selvfølgelig et økonomisk aspekt. Der er jo ikke plads i økonomien til denne dag, men så er det heldigt at vores leverandører vil hjælpe os med at sponsorere varer. Frugt Karl (vores grøntmand) leverede en masse grøntsager og frugt der er i sæson nu. Vi kontaktede DLG for at høre om de ville sponsorere korn og kerner. Det må vi sige de ville. Det var helt utroligt de varer vi fik leverede. AB-Catering sponserede også en masse dejlige varer. I år ville vi blandt andet gerne prøve at lege med hele krydderier, bare fordi vi kunne.

Vi havde som de forrige år inviteret nogle af vores samarbejdspartnere heriblandt sygehusledelsen, ernæringsudvalgt og kantineudvalget til at komme og spise frokost hos os.

Personalet bliver delt op i små grupper på tværs af teams, så man ikke er sammen med nogle man plejer at arbejde sammen med.

Alle de sponsorerede varer bliver sat op på rulleborde. Vi har taget små gryder med hjemmefra, da vi ikke er vant til at der skal bruges så mange gryder.

Opskrifterne af Anne Hjenøe er printet ud så man kan blive inspireret af dem. Efter formiddagskaffen går det løs.

Der er lavet 3 hold (+ bagerne der havde deres egen hold) der hver får udleveret et stik med alle de forskellige korn og kerner der er sponsoreret.

Så går det løs. Alle opskrifterne fra Anne bliver lavet, nogle har opskrifterne med hjemmefra og nogle lader sig inspirere af råvarerne på rullebordene. Kl. 12.00 er gæsterne inviteret til, så der skal maden være færdig.

Alle retterne bliver sat på en stor fælles buffet. Den der har tilberedt retten forklarer hvad tankerne er bag selve retten. Når alle retterne er præsenteret skal der smages.

I år var der på menuen

Cremet perlebyg med blomkål

Perle a la mande med brombærkompot

Grød med karamel af kondenseret mælk og flødeskum med bær

Perlebygotto med svampe

Bygotto med tomat

Pate med Quinoa

Rugbrødsbjælker bagt i ovn med chokolade

Bagerne havde lavet et helt bord med diverse brød

Knasende kålsalat med perler og dukkah

Smoothie med bær og fuldkorn

Grødchips med skyr creme.