

Fejring af Store Smagedag på Omsorgscentret Hjortespring den 17. september 2014

- Vi havde fokus på:
- Udbredelse af årets tema: Kerne godt køkken
- At holde åbent hus i køkkenet på Hjortespring.
- Tværfaglighed.
- Samt skabe et dejligt aftensmåltid hvor: "**Kerne godt køkken**" var i fokus

Årets tema var en kreativ udfordring for vores køkkenpersonale.

Vi er otte faguddannede økonomaer og ernæringsassistenter, og har 1 dygtig ernæringsassistentelev.

Vi vil rigtig gerne have fokus på den stærke faglighed der er i vores uddannelser.

Den sensoriske del fylder rigtig meget i vores hverdag, hvor smagssættere og kreativitet går hånd i hånd.

Samtidigt skulle vi have en dag hvor køkkenpersonalet kunne lege og udfolde deres kreativitet med korn og kerner.

Vi laver god, økologisk, årstidsbestemt, og bæredygtig hverdagsmad, hvor vores engagement og kærlighed til maden også smitter mærkbart af på kvaliteten.

Økonomien er hver dag i fokus og vi har gjort et stort arbejde for at reducere madspild. Dette hænger vældig godt sammen med nærhed og bæredygtighed. Vores fokus er først og fremmest at bruge de danske årstidsbestemte råvarer.

Åbent hus

Vi inviterede til åbent hus i køkkenet med rundvisning og derefter smagsprøver af forskellige kerne gode retter.

Efter velkomsten (ca. 50 beboere) fortalte jeg kort om vigtigheden af at bruge kerner i vores mad.

Sammenhængen mellem et godt helbred og kostrådene med fokus på fuldkorn.

Her gjorde jeg også opmærksom på den lille udstilling vi havde lavet af de korn og kerner der var blevet brugt på dagen.

Der var stor begejstring for at se køkkenet, især de store gryder og redskaber, var et hit.

Køkkenpersonalet serverede herefter smagsprøver på deres kreative udfoldelser med kerner.

Efter hver smagsprøve blev beboerne spurgt hvad de syntes om retten.

Det viste sig, at de gerne ville have alle retterne på menuen i hverdagen, med undtagelse af, trekornsgrøden med brændenælder og abrikos, toppet med tranebær rabarber, mandler og skyr.

Nogle pårørende som havde sneget sig med til dagen, ville til gengæld gerne have opskriften.

Et lille hint til hvordan vi generelt har en god madspilds kultur i køkkenet er, at alle grødrester er blevet brugt i vores ”kerne gode” hjemmebagte brød.

For at kunne gennemføre Store Smagedag involverede vi husets aktivitetsafdeling.

Aktivitetsafdelingen aflyste den ugentlige bankodag og var behjælpelige med deres kreativitet, positive indstilling og praktiske hænder. Deres personale kender alle beboere og havde en vigtig funktion med hensyn til, at underholde og tage billeder af dagen. Konkurrencen i år var et lotteri hvor vi havde samlet 29 gevinster fra vores forhandlere og rester fra en anden af husets fester.

Aktivitets personalet pyntede op i vores cafe som om beboerne var til høstfest og de havde også trykt sangen – Marken er mejet.

Vi syntes det passede så fint til kerne godt køkken.

Køkkenpersonalet viste beboerne rundt i køkkenet og stod for skuekøkkenet med smagsprøver.

Aftensmåltidet

Køkken personale havde i fællesskab komponeret aftenens menu ud fra de 6 kerne regler.

8 ingredienser, inkl. salt

Samtidigt skulle måltidet indeholde de 5 grundsmage og indeholde noget blødt og struktur.

Det skulle passe til vores beboere, og være genkendeligt med et twist, være årstidsbestemt, bæredygtigt, økologisk og inden for de økonomiske rammer vi arbejder under i hverdagen.

Menu:

- Mørbradbøf, flødesauce med grønt, kartofler, kål salat med kerner.
- Perlebyg i nøddeskum(nytolkning af ris a´la´mande

Beboerne var meget taknemmelige for maden og personalet har siden skrevet til os, på vegne af beboerne, at det havde været en dejlig dag med åbent hus og en speciel menu om aftenen.

Dejlig dag – god stemning masser af opmærksomhed på **Store smagedag, Kerne godt køkken.**

Vedhæftet er opskrifter og billeder fra dagen.