



DET GODE KØKKEN

MAD. SMAG. VELVÆRE.



©koncept, design, illustration, tekst: daniela@designzone.info

2015



Yes! Spis alt hvad du har lyst til!

Uhu, hvor er det svært at lade være med at spise småkager, sandwiches og alt det som vi ikke må spise, når man vil være slank og leve sundt ! Mellemmåltider er ofte ikke det vi tænker på, når vi er raske og kaloriebevidste. Det kan derfor være en grund til, at man kan glemme det i en travl og nogle gange hektisk arbejdsdag.

Som I sikkert ved, er det omvendt for jeres beboere. For dem betyder disse små „synder“, at de kan holde vægten og få lidt ekstra kalorier. BMI skal nemlig være højere, når man er over 65 år. Derfor er alt det, som vi ofte selv undgår tilladt eller sågar ønsket for jeres beboere.

Nogle gange går det langsomt, når personer taber sig og man opdager det først, når nogle kilo er tabt. Det er ikke godt, når det sker for mennesker i en høj alder. Det kan medføre funktionstab i forbindelse med sygdom. Derfor kan jeres beboere frit vælge alle mellemmåltider og andre lækkerier, uden at der skal tænkes på deres sundhed og vægt.

Mellemmåltider eller aftensmad kan også være lune retter, supper, små anretninger og lignende. Snak med os om, hvad I kunne tænke jer, så vi sammen kan forbedre tilbuddene. Måske har I nogle rigtig gode idéer. Det er jo jer der har størst viden omkring ønsker fra beboerne og ved hvad de har brug for.

Januar 2015

	Ma	Ti	On	To	Fr	Lø	Sø
1	29	30	31	1	2	3	4
2	5	6	7	8	9	10	11
3	12	13	14	15	16	17	18
4	19	20	21	22	23	24	25
5	26	27	28	29	30	31	1

01.01. Nytårsdag

06.01. Hellig tre konger

08.01. Prins Vincent, Prinsesse Josephine

24.01. Prinsesse Athena

„Starter med oprydning efter jul og nytår. Hyggeligt at spise de sidste pebernødder.“

Januar behøver ikke være sparemåned med sild på menuen, men dejlig simre mad i denne kolde og mørke tid, hvor vi kan glæde os til lysere tider. I min familie har vi 3 fødselsdage i januar, så fint med lidt fest og ingen slankekur.“

Karen fra Ulfborg Aktivcenter





Smørrebrød - nu også som tyggevenlig!

Et stykke godt rugbrød betyder så meget for os alle. Det kan bringe mange erindringer frem, fordi det er stærkt tilknyttet til den danske kultur.

Men desværre kan nogle af plejehjemsbeboerne ikke få denne gode måltidsoplevelse. Årsagen til det kan simpelthen være tygge- eller synkebesvær. For at disse mennesker ikke går glip af en dejlig kulturarv, har Det Gode Køkken sat gelésmørrebrød på menuen.

Disse små kostbarheder smelter i munden og er nemme at synke. Selvfølgelig er det jer, som vurderer hvilke beboere der har behov for det, men vi står gerne klar med hjælp og rådgivning. Måske ved du allerede, at rugbrød og pynt er håndlavet i Det Gode Køkken.

Især gelékost er et rigtig godt og efterspurgt produkt, som vi har lagt sjæl i at udvikle til beboernes smagspræferencer og ønsker.

Køkkenet vil sætte pris på, at plejepersonalet kommer med nogle inspirationer fra beboerne, f.eks. hvilken smagsretning kunne være spændende at udvikle.

Vi er parate!



Februar 2015

	Ma	Ti	On	To	Fr	Lø	Sø
5	26	27	28	29	30	31	1
6	2	3	4	5	6	7	8
7	9	10	11	12	13	14	15
8	16	17	18	19	20	21	22
9	23	24	25	26	27	28	1

05.02. Kronprinsesse Mary · 06.02. Prinsesse Marie · 14.02. Valentinsdag
15.02. Fastelavn · 23.02. FOTOKONKURRENCE

Februar er den sidste af årets tre vintermåneder. Det er en kold og våd måned, hvor vi sætter hyggen i højsædet. Vi pakker os ind i tæpper, tænder stearinlys og husker hinanden på, at vi lever i et dejligt lille land, hvor alle er velkommen i fællesskabet. Fællesskabet og hyggen kommer til udtryk i den skønne højtide, fastelavn. Til Fastelavn skal der være fastelavnsbolle på bordet. Vi husker, at mad er godt for sjælen, og derfor nyder vi en ekstra fastelavnsbolle og varm kakao, med et smil og god samvittighed. Vi skal leve i nuet, være positive og HOPTIMISTISKE.

Februar er en dejlig måned, og vi kan så småt begynde at glæde os over, at foråret og de lyse tider er på vej"

Hilsen Rie, Café Sønderland



Hvordan har du det? Har du det godt?

Der er virkelig mange ting at tænke på, når man har med mennesker at gøre, som har et særligt behov. Især beboere på plejehjem skal have ekstra opmærksomhed, da de ikke altid fortæller, når der er noget galt. Der kan være mange forskellige grunde til, at man som plejepersonale ikke får det at vide. Måske er personen ikke selv rigtig klar over, at der kan gøres noget, eller simpelthen skammer sig over, at man ikke længere kan gøre det man altid har kunnet.

Tit er det de små ting, som har stor betydning. Så hvis en beboer ikke rigtig vil spise, kunne det simpelthen være fordi, at han eller hun ikke rigtig kan gribe om gaflen. Gigt i fingrene kan f.eks. forhindre en beboer i, at få maden ind i munden. Det kan føles uværdigt at sidde og spise, hvis det meste falder på gulvet. Så lader man måske hellere være. Når man opdager det, kan man tit med det rigtige værktøj - f. eks. specielt bestik og tallerkener - gøre en forskel for dem.

Hvis I har brug for specielt værktøj, vi vil gerne hjælpe!

Vi vil også gerne understøtte jer med alt, som hænger sammen med vores målgruppe, så de ældre får en dejlig oplevelse ved spisebordet .

Marts 2015

	Ma	Ti	On	To	Fr	Lø	Sø
9	23	24	25	26	27	28	1
10	2	3	4	5	6	7	8
11	9	10	11	12	13	14	15
12	16	17	18	19	20	21	22
13	23	24	25	26	27	28	29
14	30	31	1	2	3	4	5

29.03. Palmesøndag, sommertid begynder

„Marts er den første forårmåned, men marts kan være både våd, kold og med snebyger.

Glæden er dog den samme hver år, når de første forårstegn viser sig. Tit forsøger vi at huske tilbage på, hvornår det lige var vi observerede de forskellige forårsbebudere sidst, men uanset om vi kan huske det eller ej, sker miraklet hvert år. Forårssolens skarpe lys, duften af græs, begyndende farver på træer og buske, blomster der overalt skyder frem, melder forårets komme. Hvor er det vidunderligt, at kunne tage naturen med indenfor og give et strejf af forårstemning.“

Birgit, Det Gode Køkken, Holstebro





Pynt til at spise

„ÅH ! hvor ser det pragtfuld ud!“

Det føles godt, når man hører det fra gæsterne, der kigger på et fint dækket spisebord. Tit er det de små ting som øger sansningen, appetitten og hele spiseoplevelsen.

Rødbeder for eksempel, har en dejlig, kraftig farve og dufter stærkt af jord og natur. Det er vist grunden til, at man tilknytter duften med tilbageliggende oplevelser, eller at det vækker erindringer gennem denne stærke sanseoplevelse.

Asier eller agurker kunne have samme effekt på syn, smag og erindringer på grund af deres farverige tilstedeværelse.

Andre klassiske spiselige tilbehør til et farverigt og dejligt spisebord er persille, purløg, tomater eller agurk. Alt kan fås hos Det Gode Køkken og dermed undgår I tidskrævende indkøb og indkøbslister. Men det er også muligt at få køkkenet ind i spiserummet: Hvorfor ikke dyrke egne krydderurter i vindueskarmen? Det ser godt ud, spreder duft og er altid til stede, når der skal pyntes.

Desuden har vi et lille ønske til jer: I køkkenet tilbereder vi maden spændende og velsmagende – men det kunne alligevel være en god idé at smage på maden inden den serveres for beboerne. Måske skal der lige piftes lidt op med salt eller lidt grønt fra vindueskarmen.

Tak skal du have! :-)

April 2015

	Ma	Ti	On	To	Fr	Lø	Sø
14	30	31	1	2	3	4	5
15	6	7	8	9	10	11	12
16	13	14	15	16	17	18	19
17	20	21	22	23	24	25	26
18	27	28	29	30	1	2	3

02.03. Skærtorsdag · 03.04. Langfredag · 05.03. Påskedag ·
06.04. Anden Påskedag · 16.04. Dronning Margarethe

„Et mindeværdigt måltid er andet og mere end summen af de råvarer og ingredienser den er lavet af. Et måltid, der for alvor efterlader et aftryk, er også holdninger og følelser.

Det er erfaring og nysgerrighed.

Nydelse og æstetik.

Tradition og eksperiment.

Og ikke mindst samhørighed
og nærvær.“

Vagn, Chauffør

**DET
GODE KØKKEN**
MAD. SMAG. VELVÆRE.





Velbekomme, - og god appetit!

Hvor er maden dog en vigtig del af vores samvær og kilde for så mange forskellige ting! Næsten alle aktiviteter vi gør sammen med andre, foregår omkring spisebordet eller i forbindelse med tilberedning af maden. F. eks. kunne man i forbindelse med en dejlig skovtur, lave en lille picnicurv, eller en grillmiddag på en varm sommerdag. Måske skal der bare laves en madpakke til Sct. Hans aften, ... kun fantasien sætter grænser.

Spørg bare efter de ideer I får. Vi tilbereder gerne noget specielt til en idé eller et ønske og støtter jer med hensyn til mad og alt omkring maden. Er der f.eks. plejepersonale der gerne vil bage småkager sammen med nogle af beboerne, kommer vi med dejen, så I slipper for besværet med æltning, men blot kan koncentrere jer om at skabe en hyggestund og nyde duften sammen med beboerne.

Godt samarbejde,- som giver god mening!

Vi glæder os, når vi kan mærke, at vores idéer og bestræbelser på at skabe noget godt for beboerne og jer bliver godt modtaget.



Maj 2015

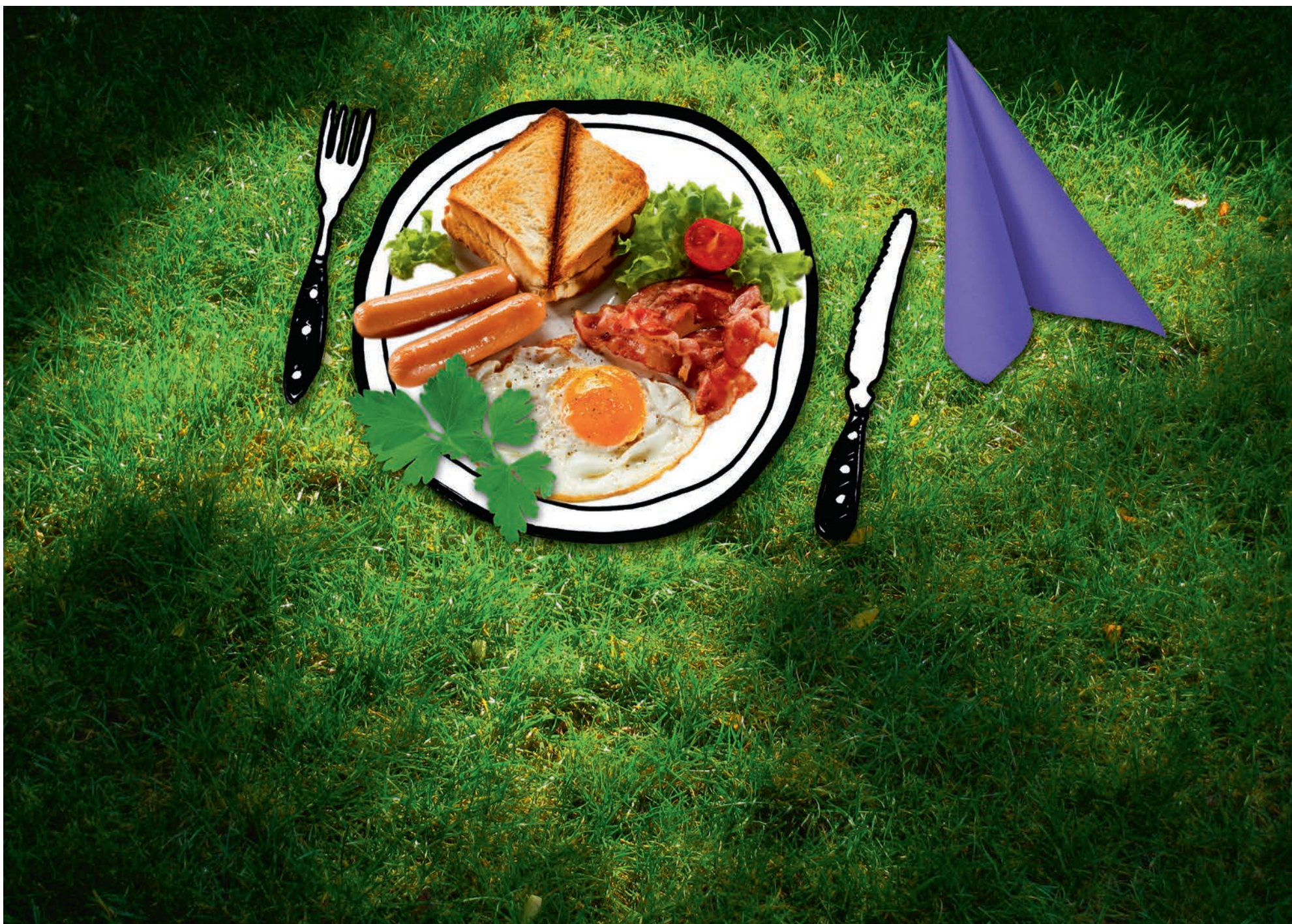
	Ma	Ti	On	To	Fr	Lø	Sø
18	27	28	29	30	1	2	3
19	4	5	6	7	8	9	10
20	11	12	13	14	15	16	17
21	18	19	20	21	22	23	24
22	25	26	27	28	29	30	31

01.05. St. Bededag · 04.05. Lille Prins Henrik · 05.05. Danmarks Befrielse · 10.05. Morsdag · 14.05. Kr. Himmelfartsdag · 24.05. Pinsedag · 25.05. Anden Pinsedag · 26.05. Kronprins Frederik

„Mild er du maj. Det grønnnes så smukt. Afgrøder vokser og giver liv. Livet gror frem, vi trives så godt.“

Okser og vildsvin, markens urt, fjerkræ og fisk, sødt og surt. Tror vi at alle disse ting er groet blot for at visne på sin rod. Nej for at skænke kraft og mod. Livet gror frem. Lad os nyde maden så god, sat på bakker af plejere med omsorg og smil. Ja det giver liv.“

Annalise, Café Det Gode Køkken, Vinderup



Skabe et godt samarbejde

For at yde god pleje skal personalet også forkæles. Vi tilbereder gerne en lækker anretning til jeres personalemøder. Spørg gerne, fortæl jeres ønsker og vi vil give jer en god pris.

Vi ser os som jeres partner og vil gerne komme i dialog med jer. Godt samarbejde, god kommunikation mellem os og forståelse for hinanden, øger den service vi kan tilbyde vores fælles kunder, - de ældre. Vi kunne f.eks. afholde personalemøder sammen en gang imellem, som kunne understøtte vores fælles mission - maden. Desuden giver vi gerne undervisning i ernæring, fordi det er det vi er specialister i. Omvendt kunne det være en god idé, hvis vi kunne få mulighed for at lære af de erfaringer, I har omkring måltidet.

Vi vil gerne vide, hvad der er behov for, og hvad det er der ønskes af vores kunder. Det er baggrunden for, at vi kan opfylde ønskerne.

Godt partnerskab skabes ved god dialog.

Juni 2015

	Ma	Ti	On	To	Fr	Lø	Sø
23	1	2	3	4	5	6	7
24	8	9	10	11	12	13	14
25	15	16	17	18	19	20	21
26	22	23	24	25	26	27	28
27	29	30	1	2	3	4	5

05.06. Grundlovsdag, Farsdag · 07.06. Prins Joachim · 11.06. Prins Henrik · 15.06. Valdemarsdag · 24.06. St. Hans dag

„Se på naturens spisekammer. Dejlige grønne skvalderkål og friske mælkebøtteblade vokser lige udenfor døren.

Vi gør alt for at bekæmpe dem – men kan de mon bruges til noget. Hvordan mon de smager i en urtesuppe, eller hvad med salat med mælkebøtteblade. Også blomsterne er fine enten som pynt eller i en vase på bordet.

Sct. Hans. Giver os lange dage og vi sender Heksen til Bloksbjerg, mens vi ser ind i ildens skær og synger dejlige midsommersange.“

Anne Marie, Det Gode Køkken, Holstebro



Velkommen

Det kender I vist: Nogle gange er det svært at få nok at drikke. Især de ældre har problemer med det og tit skal man opfordre eller minde ældre om at drikke noget. Nogle gange kan det være, at man skal spørge efter, om de overhovedet har drukket noget.

Men det kan være svært for personalet, at nå alt det som er nødvendig i en travl arbejdsdag.

Det kræver nemlig tid, opmærksomhed og ressourcer man simpelthen ikke har i en travl og krævende arbejdsdag. Spørgsmålet er derfor, hvordan man får denne del af plejen integreret i dagligdagen?

Drikkevarer kan nemlig også være et velkomment plus af kalorieindtægter for ældre og beboerne på et plejehjem. En enkel og hyggelig løsning kunne være, at servere en dejlig velkomstdrink inden måltidet. Det kunne trække beboerne til spisebordet lidt tidligere, til en god snak som indledning til måltidet. Dermed får I beboerne motiveret til at drikke, fordi velkomstdrinken ser god ud og smager dejligt, (kan fint være juice o.l.) plus de kan se og lugte maden lidt på forhånd, og dermed får de lidt mere appetit.

Spørg Det Gode Køkken og få nogle ideer fra jeres partner for et vellykket måltid.

Juli



2015

	Ma	Ti	On	To	Fr	Lø	Sø
27	29	30	1	2	3	4	5
28	6	7	8	9	10	11	12
29	13	14	15	16	17	18	19
30	20	21	22	23	24	25	26
31	27	28	29	30	31	1	2

22.07. Prins Felix



Sommeraktion:
REJSEN GENNEM EUROPA

uge 28: TYSKLAND

uge 29: FRANKRIG

uge 30: ITALIEN

uge 31: UNGARN

„Min mormor er født og opvokset på et mejeri i Sæby, og hvert år til hendes fødselsdag i juli lavede hendes mor hjemmelavet is til hende.

I min mormors barndom havde man ikke køleskab eller fryser i private hjem, men fordi hun boede på mejeriet var det muligt at lave is.

Selv den dag i dag, hvor hun er 96 år, er hjemmelavet is noget helt specielt for min mormor og noget, der virkelig vækker minder.

Ha' en dejlig juli måned.

Hilsen Nina, Ernæringsvejleder





Inviter dig selv, bliv vores gæst :)

Vi, som jeres madpartner, har virkelig store ambitioner og vil gerne leve op til vores navn. Vi vil gøre alt, hvad vi kan, for at tilbyde jer den bedste service, smag og kvalitet.

Mad er ikke bare mad, det ved I lige så godt som vi og ser det hver dag hos jeres beboere. Mad er kultur, måltider giver struktur i hverdagen, mad stifter identitet og mad bringer mennesker sammen ved et bord, - mad og fest, mad og drikke, mad og ... det er så mange ting.

Vi vil gerne udvikle os, tilpasse og forfine vores tilbud og holde vores høje standard, fordi vi mener det vi kalder os. Vi serverer sund og nærende mad og efterstræber os hver dag på, at gøre det endnu bedre. Det betyder godt håndværk og en åben dialog om hele madoplevelse. Kom og se. Kør en tur med nogle beboere og få en oplevelse. Være med når maden bliver tilberedt. Vi viser rundt, byder på noget at spise og fortæller om måltidens betydning for jer og os. Vi er en flok mennesker, der laver maden I spiser hver dag, og vi vil gerne vise jer, at vi tager vores opgave alvorligt.

Vi glæder os til at se jer.

August 2015

	Ma	Ti	On	To	Fr	Lø	Sø
31	27	28	29	30	31	1	2
32	3	4	5	6	7	8	9
33	10	11	12	13	14	15	16
34	17	18	19	20	21	22	23
35	24	25	26	27	28	29	30
36	31	1	2	3	4	5	6

21.08. Høfest · 28.08. Prins Nikolas

„De store maskiner fræser over markerne og lader stubbene stå som små spidse pigge. Høsten i dag har ikke det festlige præg over sig som i gamle dage. For omkring 100 år siden var høstens start en festdag. Nogle steder iførte man sig ligefrem festtøjet. Når høsten var færdig, fulgte høstens gilder og fester. Man blev trakteret allerede ude på marken, sågar rommen kunne komme frem.

Menuen bestod som regel af klipfisk, kogt oksekød med peberrodssovs og til dessert fik man æbleskiver med flydende honning. Høstfest nu om stunder hører ikke kun til ude på landet – også i byerne fejres høstens afslutning – eller at sommeren er ved at gå på hæld.“

Karin, kontoret, Det Gode Køkken, Holstebro



September 2015



	Ma	Ti	On	To	Fr	Lø	Sø
36	31	1	2	3	4	5	6
37	7	8	9	10	11	12	13
38	14	15	16	17	18	19	20
39	21	22	23	24	25	26	27
40	28	29	30	1	2	3	4

Uge 37: Tema uge

Æbler



„Efterårets flotte, gyldne farver møder mig, hvor jeg end kikker hen.
Det er frugttid. Æblerne hænger tætte på træet. Jeg kan næsten ikke vente til de modnes.

Hyldebærrene skal plukkes og koges i mors gamle Truti Futti, uhm der bliver en masse dejlig saft til de kolde vinteraftener.

Himlen, se hvor smuk den er. Klar blå farve toner frem morgen og aften.

Det er tid til hygge og stearinlys.“

Bodil, Det Gode Køkken Holstebro

„Hurra, hurra, hurra!“

Find Dannebrog frem – nu skal der være fest og alt er klart. Har en beboer fødselsdag, kunne det være en god anledning til en særlig middag, lagkage m.m., som fødselaren ønsker det. Oplev måltidet sammen med venner, familie eller andre mennesker, der betyder noget for dig.

Mange ting har betydning for, at måltidet bliver en god oplevelse. Hjælp fødselaren med at pynte bordet, bestille menuen og invitere gæster.

Til sådan en anledning vil Det Gode Køkken gerne sørge for en tre retters menu. Pyntet til bordet kan måske findes lige uden for døren, eller der kan bestilles duge og lys ved Det Gode Køkken, så måltidet bliver til dagens højdepunkt. Man kunne også invitere pårørende og byde på noget særligt.

Sikke en dejlig dag!

Men også til hverdag kan det være en god idé, at tilrettelægge menuplanen sammen med beboerne. Vi tilbyder flere retter I kan vælge i mellem, og hvis der kommer gode ideer frem, når I planlægger menuen, så sig det endeligt til os, så vi kan få retterne på menusedlen.



Oktober 2015

Fra køkken til spisebord, en opfriskning i hvordan maden skal opvarmes ...

200°C eller 180°C? - 30 minutter eller 35 minutter? Er det endnu længere eller er der sket noget nyt? Har noget forandret sig?

Ved alle mine kolleger, hvordan man gør det?

Er der forskellige muligheder for opvarmning, og hvordan gør de på andre plejehjem? Hvis I ønsker det, vil vi fra Det Gode Køkken gerne tilbyde en genopfriskning i opvarmning og anretning. Det kunne være en god idé, da vi gerne vil sikre, at maden der serveres til beboerne er af bedste kvalitet. Vi pakker maden lige efter, at den er tilberedt. På den måde sikrer vi, at næringsstoffer og vitaminer bevares bedst muligt og at maden forbliver frisk og indbydende.

Oh, hvor dufter det godt!

Det er tit den måde vi bliver forført på. Man bliver sulten med det samme, når man fornemmer duften, mens maden færdigtilberedes og især ved at se maden pænt anrettet på fade.

Vi giver jer mulighed for at få nogle af varerne utilberedte eller delvis tilberedt, så duften kan sprede sig på plejehjemmet. Det kunne måske komme nogle af jeres beboere til gode. Så spørg endelig i køkkenet, hvis I har brug for vores hjælp.

	Ma	Ti	On	To	Fr	Lø	Sø
40	28	29	30	1	2	3	4
41	5	6	7	8	9	10	11
42	12	13	14	15	16	17	18
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26	27	28	29	30	31	1

15.10. Prins Christian

25.10. Sommertid ender

31.10. Halloween

Uge 42: Tema uge

Kartofler



Efteråret sætter for alvor ind i oktober og det samme gør jagtsæsonen. Det er nu muligt at nyde nogle smagsfulde vildtretter. Det mørke kød går perfekt i spænd med efterårets grønkålssalater og måske et levn fra sensommeren, blommechutney.

Hyldebærrene kan stadigvæk plukkes rundt omkring.

De er gratis og propfyldt med C-vitaminer. Der findes ikke noget der er bedre, end et glas varm hyldebærssaft, krydret med de sidste nedfaldsæbler på en kold oktober dag.

Mette, Det Gode Køkken Holstebro



Snack med masser af protein

Protein er en meget vigtig byggesten for kroppen. Og ikke kun for muskelmassen eller efter sygdom, rehabilitering eller genoptræning. Protein er også byggesten for alle organer og udgangsstof for hormoner, enzymer og transmitter. Ligeledes er protein meget vigtigt for at bibeholde et godt immunforsvar. Det er også grunden til, at især ældre mennesker har behov for, at få ekstra protein, for at holde sig raske og friske.

Men realiteten er tit anderledes: Nogle mennesker har synkebesvær, andre kan ikke længere rigtig tygge kød, og andre spiser simpelthen ikke nok.

For at give plejepersonalet noget i hånden, som de kan tilbyde beboerne, har vi hos Det Gode Køkken udviklet en snack, som er en rigtig lille kraftpakke af kalorier og protein, og som tilmed smager vidunderligt. Det synes vi i hvert fald, og ofte må man bare lige smage én til ! Men ikke alle ældre er til det søde. Derfor kan I også få proteinpulver eller proteindrik fra Det Gode Køkken.

Ring til vores ernæringsvejleder Nina og få informationer, inspiration eller hjælp til proteinberegning.

November 2015

	Ma	Ti	On	To	Fr	Lø	Sø
44	26	27	28	29	30	31	1
45	2	3	4	5	6	7	8
46	9	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30	1	2	3	4	5	6

10.11. Mortens aften

„Nu er der tid til at læse en god bog ved lampens skær. Aftenerne er lange og duften og lyden fra brændeovnen blander sig med lyden af strikkepinde der arbejder flittigt, for at få uldsokkerne færdige til de kolde vinterdage.

På komfuret koger suppen og duften af dejlige grøntsager der blander sig med duften fra hønen, rammer næseboerne, så sulten breder sig i hele kroppen.“

Camilla, Det Gode Køkken, Holstebro





December 2015

	Ma	Ti	On	To	Fr	Lø	Sø
49	30	1	2	3	4	5	6
50	7	8	9	10	11	12	13
51	14	15	16	17	18	19	20
52	21	22	23	24	25	26	27
53	28	29	30	31	1	2	3

24.12. Juleaften · 25.12. Juledag · 26.12. Anden Juledag · 31.12. Nytårsaften

„I aften blev gæsterne på dørtærsklen mødt af venlig varme, festligt lys og sød, stemningsfyldt duft, ... Babette havde stillet en række lys ned langs bordets midte, og de små klare luer skinnede på de sorte frakker og kjoler og på den ene skarlagens røde uniform, og gav genskær i fugtige øjne. ... Sædvanligvis talte man i Berlevåg ikke synderligt under måltiderne. Men på forunderlig vis blev tungerne denne aften hurtig løs. ...

Drengen skænkede atter i glassene. Men denne gang ... måtte det være en slags limonade. Og denne limonade syntes at harmonere med deres egen lyse, ophøjede sindsstemning, det var som om den løftede dem endnu et stykke fra jorden til en renere atmosfære.“

Karen Blixen, Babettes Gæstebud

Mormors mad og det meget populære "gamle" nordiske køkken.

Frikadeller og brun sovs, stegt flæsk med persillesovs, citronfromage, hybensuppe, karbonader, høns i asparges og meget mere. Det er traditionelle retter, fra den tid hvor beboerne selv lavede mad. Genkendelsen af maden, vækker erindringer og udløser følelser, som evt. kan danne grundlag for samtaleemner. Positiv stemning øger nemlig appetitten ved spisebordet.

Vi, som jeres madleverandør, bestræber os på at bruge lokale fødevarer, f.eks. friske fisk fra Thorsminde. Vi bringer gamle opskrifter tilbage i køkkenet og er ambassadør for vores spændende Vestjyske Madkultur. Hvis der mangler nogle spændende, interessante, glemte, vidunderlige, gode, traditionelle vestjyske retter, vil vi være meget taknemmelige for, at høre jeres ønsker og idéer.

Vi mener, at jo bedre vi samarbejder, jo bedre resultater kan vi skabe for beboerne. Derfor vil vi rigtig gerne have et tæt samarbejde med jer – plejepersonalet. I har den tætte kontakt med vores „gæster“!

Ring til os på tlf. 9611 4150 eller skriv en e-mail til detgodekoken@holstebro.dk. Sammen kan vi opnå mere. De ældre i vores samfund har fortjent det!

