

MADHUSENE INGEBORG

Kostformer i Madhuset Zahles



Nyd livet; Spis godt.

Udarbejdet af Jakob Naundrup Thøfner, køkkenchef, David Niko Rosenberg, souschef samt Lykke Kjær, ergoterapeut i Sundhed & Træning og fagansvarlig for dysfagi-området

KOSTFORMERNE

I Madhuset Zahles har vi mange års erfaring i at tilberede velsmagende ærlig mad lavet fra bunden. Vi producerer mad med udgangspunkt i friske råvarer af høj kvalitet.

Denne brochure er tiltænkt plejepersonale, ældre, pårørende samt andre interesserede og indeholder en beskrivelse af de kostformer, som vi producerer i Madhuset Zahles:

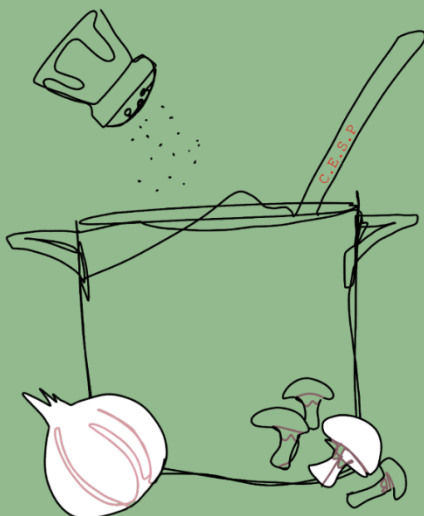
Blød kost / fuldkost, gratinkost og cremet kost

Alle kostformer er udviklet, så det opfylder den enkeltes behov i forhold til næring og den gode måltidsoplevelse.

Alle kostformer skal bestilles og ændres via Nexus.

Kostformerne er udviklet på baggrund af Sundhedsstyrelsens retningslinjer og i tæt samarbejde med ergoterapeuterne i Sundhed & Træning.

Hvis I har spørgsmål eller er i tvivl om, hvilke konsistens der passer den enkelte, kan I kontakte Sundhed & Træning via opgave i Nexus. Alternativt på tlf. 57 62 83 80. Ergoterapeuten foretager da en dysfagi vurdering og vejleder i forhold til konsistenser på mad og drikke mm.



BLØD KOST / FULDKOST

Blød kost er målrettet mennesker, som har normal synke- og tungefunktion, men som har udfordringer med at tygge maden.

Blød kost / fuldkost er kendetegnet ved:

- Blød, saftig og sammenhængende konsistens
- Alle ingredienser skal være bløde eller tilberedes, så de får en blød konsistens – det vil sige kogt, dampet, bagt eller stegt
- Findelte og/eller hakkede råvarer
- Ingen hårde skorper på maden
- Maden skal tygges
- Maden skal være let at bide over
- Maden skal være let at dele eller mose med en gaffel

Tygge-, tunge-, og synkefunktionen karakteriseres ved:

- Tæt på normal tunge, tygge- og synkefunktion
- Ofte dårlig tandstatus eller løs protese

GRATINKOST

Gratinkost er til mennesker, der har udfordringer med at synke samt nedsat tyggefunktion, men som selv kan bruge tungen til at bearbejde maden sammen med spyt.

Gratinkost er kendetegnet ved:

- Blød, ensartet og sammenhængende konsistens
- Let at tygge – det er primært tungen, der benyttes til at bearbejde maden
- Ingen hårde klumper, hårde skorper eller sej/klistret konsistens
- Maden skal kunne moses med en gaffel
- Maden er sammenhængende nok til at holde formen på en ske

Tygge-, tunge-, og synkefunktionen karakteriseres ved:

- Svært ved at bearbejde maden i munden
- Nedsat tyggefunktion
- Spontan synkefunktion

CREMET KOST

Cremet kost er målrettet mennesker, som har udfordringer med at tygge og/eller synke maden.

Cremet kost er kendetegnet ved:

- Cremet ensartet, tyk og sammenhængende konsistens
- Fugtig og sammenhængende konsistens
- Indeholder ingen klumper
- Ikke klæbrig/klistret
- Kræver ikke tygning
- Nem at synke
- Alle ingredienser er cremede eller purerede
- Maden spises med en ske eller gaffel

Tygge-, tunge-, og synkefunktionen karakteriseres ved:

- Behøver ikke at kunne tygge
- Svært ved at bearbejde maden i munden
- Latenstid på synk
- Må ofte sutte maden i sig

INSPIRATION TIL ANRETNING



*Fuldkost til normalspisendes
portionsstørrelse*

*Småtspisendes
portionsstørrelse – vigtigt at
kød og sovs har første prioritet*



*Gratinkost – vigtigt, at
sovsen kommer oven på
mosen*

MADHUSENE INGEBORG

Madhuset Zahles

Zahlesvej 18

4100 Ringsted

Tlf: 57 62 77 74