

De 9 anbefalinger

Den gode hverdagsmad - gode måltider fra fælleskøkkenet

1. Det mere i det mindre

Fælleskøkkenet tilbyder færre retter, som sikrer ensartethed og skarpere kvalitet. Variationen ligger i rettens komposition, i de 4 sæsoner og i forkælelse ved højtider.

2. Det sidste pift til maden

Borgerne tilbydes klassiske, velkendte retter med stor fokus på tilbehøret, der klargøres i fælleskøkkenet, så det kan indgå aktivt i måltidet. Med tilbehøret sender fælleskøkkenet sanseselighed ud på centeret, purløg i bundter, persille eller dild der passer til og fuldender retten, hel peberrod, der kan høvles ved bordet, surt/sødt/sprødt med syltede rødbeder og agurker. Hver ret og hver dag har sit tilbehør.

3. Godt begyndt er halvt fuldendt

Fælleskøkkenet omtænker sin produktion, så der leveres mere halv tilberedt mad (halvfabrikat) til centrene - kartofler og grøntsager gjort klar til kogning og stegning, deje til brød, kringler og kager, separat toppings til desserter og kager.

4. Sæt årstiden ind på bordet

Årstidens blomster, frugter, grøntsager, krydderier lægges ud på bordet som pynt og til samtale. Så beboerne kan dufte og se årstiden indefra. Pynten må gerne syne af noget. Skift ud med nyt hver uge.



5. Forventningens glæde

Sørg for at beboerne ved, hvad der er på menuen hver dag. Steg løgene, hvis det er hakkebøf, svits karry, hvis det er boller i karry. Så beboerne kan dufte maden. Skriv menuen op på en kridttavle - husk at få tilbehøret med. Fælleskøkkenet formidler.

6. At være vigtig i sit eget hjem

Hav dagligt tanke på hvordan beboerne - der kan og vil - kan give en hånd med i forberedelsen af måltidet. Det er hjemligt - også at se på for andre beboere med færre kræfter.

7. Måltidets time

Marker at måltidet skal til at starte, for eksempel med at lufte, ringe med en klokke, med musik eller et "værsgo". Lad timen handle om mad, historier, fælles gods og om samvær. Marker også at måltidet slutter: for eksempel med en sang, en historie, skift i lys, musik.

8. Altid selskab ved bordet

Se til, at der altid er en medarbejder eller en frivillig, der er vært ved hvert bord. Vedkommende er ansvarlig for

måltidet, at der siges "værsgo" og "velbekomme", byder rundt og fortæller om maden. Værten byder tilbehøret rundt, sørger for snak og samtale, og andet samvær og hygge. Det kan være en sang, højtlesning eller musik. Selvom man ikke deltager aktivt, er det rart at være med i et fællesskab rundt om bordet - ligesom derhjemme.

9. Hvert køkken er specielt

Det kan være svært at varme mad op og lave den færdig, når man ikke selv har lavet den. Komfur, ovn og udstyr og ikke mindst brugsanvisninger kan være svære at gå til. Ring til din køkkenven i Fælleskøkkenet og bed om besøg og faglig oplæring, så du bliver ekspert i lige netop dit køkken.

Du er altid velkommen til at ringe til os på

72 41 16 00

mandag-fredag kl. 8.00-14.00

eller sende os en mail:

faelleskoekkenet@faelleskoekkenet.dk

