



Unge fra Børneafdelingen gav forleden deres holdning til, hvad der er lækkert og hvad der kan undværes på menukortet fra Hvidovre Hospitals køkken.

Foto: Hvidovre Hospital

De unge smagsdommere

Er pizzaen for sej? Patienter fra Børneafdelingen på Hvidovre Hospital var madanmeldere for en aften

ERNÆRING Frikadeller, kyllingespyd og pandekager. Det er de retter, der oftest triller fra køkkenet op i Børneafdelingen. De indlagte børn er tilsyneladende ret enige om, hvad favoritterne er – og de er ikke ligeglade med hvad de spiser.

”Maden betyder rigtig meget, når man er indlagt. Det er jo med til at gøre en friskere. Og så synes jeg også at det er godt, at der er meget, der er økologisk”, siger 15-årige Natascha, som er en af de ti unge, der har sagt ja til køkkenchef Palle Erbs invitation til at give sin ufor-

beholdne mening om hospitalsmaden.

Et lyspunkt

”Maden er et af få lyspunkter, når man er indlagt på hospitalet. Det gælder også for børn. Derfor vil vi gerne høre børnenes mening, så vi kan udvikle børnemenukortet i den rigtige retning. Det skal selvfølgelig stadig være i samarbejde med hospitalets diætister, så vi tager hensyn til det ernæringsmæssige”, fortæller Palle Erbs.

De ti unge anmeldere kunne vælge frit fra menukortet, og der blev sat en del krydder ud for både pandekager

og minipizza. Mens maden blev tilberedt var der rundvisning i det store køkken, som dagligt laver mad til 550 patienter, alt sammen tilberedt af friske råvarer og så vidt muligt økologisk.

Thomas på 15 år sætter pris på valgfriheden ved menukortet:

”Det er ligesom at bestille take-away, det har jeg ikke prøvet på andre hospitaler. Jeg er ikke kræsken, men der er flere ting, jeg ikke kan tåle, så det er rart, at der er meget at vælge imellem”.

Populære pandekager

Tilbage i skolestuen, hvor

lærere fra Skoletjenesten og sygeplejersker fra Børneafdeling havde gjort klar til middagen, kan Natascha tage imod sin bakke med minipizza med pepperoni, forårsrulle og pandekage med nutella. Og hvor pandekagen glider hurtigt ned, kniber det lidt mere med de andre ting på tallerkenen:

”Jeg har altid kvalme, så jeg har ikke så meget appetit. Men det smager rigtig godt, og jeg synes at det er blevet bedre, siden sidst jeg var indlagt.”

Det med den manglende appetit er der flere af de andre børn, der kan nikke gen-

kendende til. Af samme grund er portionerne heller ikke så store, og man kan vælge frit fra hele menukortet.

”Man ligger jo bare i sengen, så det er rart at have noget at glæde sig til. Min livret er lasagne, og den smager ligeså godt her på hospitalet, som derhjemme,” lyder det fra Astrid på 15 år. I aften bestilte Astrid dog andelår og minipizza, og begge fik gode karakterer med på vejen.

For mange bakker

Efter at have gennemset evalueringsskemaerne, er køkkenchef Palle Erbs glad for

de overvejende positive tilbagemeldinger fra de unge smagsdommere.

”Vi er meget glade for, at de kan lide maden. Der er flere, der finder det irriterende, at de får maden på flere bakker, og det kan jeg godt forstå. Det er fordi vi pakker de kolde og de varme retter hver for sig, for at det skal gå hurtigt. Men vi er i gang med at se på, hvordan vi nemmere kan få samlet tingene på én bakke. Så skal plejepersonalet heller ikke gå frem og tilbage til senge-stuerne med så mange bakker”, siger Palle Erbs.

DEN PERFEKTE LUGTFRI BLESPAND



WeCare® Hygiejne blespanden er en helt ny blespand, som sætter nye standarder for hygiejnen til professionelle brugere. Her får du en rigtig blespand i god kvalitet, der kan holde til at blive brugt. Materialet er antibakterielt, og det sikrer, at der ikke forekommer bakterievækst. Blespanden er certificeret i henhold til ISO 22196. Hver spand kan let tage over 40 bleer. Blespanden med ble lægges i den antibakterielle spand, der blokerer for mikrober og lugte. Den perfekte startpakke til plejehjem - en blespand, blesposer og poser til blespanden.

Varenr. 13665

RING OG BESTIL PÅ TLF. 70 15 34 00