



Mad og måltidsstøtte



Hospice Djursland
oktober 2018

Mad skal gerne betyde glæde

På Hospice Djursland vil vi gerne virkeliggøre parolen 'mad skal være lig med glæde' – hele livet. Vi anser det for en betydningsfuld opgave at bane vej for, at patienterne får nogle positive smagsoplevelser.

Vi vil gerne kunne friste og gøre det overskueligt at få et måltid, der behager. Køkkenet står til rådighed for at kunne give dig en positiv smagsoplevelse – også hvis måltidet kun er på størrelse med et fingerbøl. Der arbejdes dagligt med at tilberede maden, så den lever op til ønsker hos hver enkelt patient.

Det er en meget kompleks aktivitet at indtage et måltid, og efter lang tids alvorlig sygdom er flere funktionsevner ofte berørt.

I denne pjece kan du læse om særlige tiltag, der kan kompensere for f.eks. nedsat bevæge- og synkeevne.

Mundens tilstand

Slimhindeforholdene i munden er helt afgørende for at have lyst til at spise. Svækket modstandskraft kan have givet betændelse og deraf følgende sår og smerter i munden. Med sygdom har du ikke nødvendigvis overskud til at udføre en fornøden mundpleje. Og måske oplever du smagsforandringer, som kan skyldes medicin, stråle- og kemokur eller svamp i munden.

Vi anser derfor inspektion af mundens tilstand som et vigtigt fagligt redskab. Den tjener til at kunne tilbyde den rette pleje til enten at forebygge mundgener eller til at rette op på forværrede mundforhold.

Selvom mundproblemer og mundpleje normalt hører til den private sfære, er det en god ide at betragte kigget i munden som en hjælp til at holde den i bedst mulige stand. En god mundtilstand er en forudsætning for velvære og gode smagsoplevelser.

Hvis du selv klarer din mundhygiejne gives vejledning og gode råd; herunder også om at blive kigget efter igen efter passende tid.

Synkebesvær

Synkebesvær følger ofte alvorlig sygdom og påvirker i væsentlig grad indtagelsen af måltider. Synkebesvær kan være ledsaget af stemmeforandring, hoste, fejlsynkning eller udelivelse af spontan synkning.

Der er forskellige former for synkebesvær. Måske oplever du, at flere strukturer i maden – f.eks. faste kødstykker sammen med flydende ting – kan vanskeliggøre styringen af maden i munden, så du fejlsynker.

Har du et synkeproblem, er det måske afgørende, at madens konsistens tilpasses problemet. Eller måske er det hjælpsomt for dig, at en sygeplejerske støtter dit hoved på en særlig måde, der kan lette synkeprocessen, både ved måltider, men også i forbindelse med hjælp til mundhygiejne.

Spisestilling

Er du i stand til at sidde, har det betydning for indtagelsen af et måltid, at du sidder godt.

Er det muligt, er det bedst at komme op at sidde for at spise, frem for at spise i sengen. Det mest hensigtsmæssige er at sidde på en spisestol ved et bord til et måltid. Når benene støtter på gulvet, får kroppen de bedste betingelser for balance og bevægelighed.

Både kørestole og sengen kan indstilles, så du kan sidde hhv. ligge mest optimalt til at kunne bruge din krop.

Sygeplejerskerne vejleder og hjælper med dette.

Udover spisebestik af særlig størrelse eller med særligt greb, råder hospice over forskellige glas og kopper, der kan lette håndteringen af et måltid.

Maden som en positiv oplevelse

Appetit hænger normalt sammen med sult, men det fysiologiske behov for kost er oftest ikke mere så vigtigt for patienter på hospice. Appetit er kædet sammen med en kompleks blanding af forventninger, vaner, minder, duft og smag.

Når man dertil lægger, at måltider er med til at fastholde hverdagens rytme, forbliver maden en vigtig del af hverdagen, også under indlæggelse på hospice.

Anretningen af maden er det visuelle kneb, hvor portionen kan tilpasses i størrelse for at vække appetitten.

En stor portion kan virke overvældende og uoverskuelig for en patient med lille appetit. Det grønne drys/pynt fylder godt på en tallerken med en ellers lille portion og pynter, så synssansen bliver tilgodeset.



Køkkenets mærkesager og mål

Det kræver gode råvarer at lave velsmagende mad, og ca. 70 % af råvarerne i Hospice Djurslands køkken er økologiske. Råvarerne skal være friske, og vi vælger hellere lokale konventionelle grønsager frem for spanske økologiske, der er transporteret langt. Leverandører til hospice vælges med omhu.

Vi arbejder med at tilpasse maden, så hver enkelt patient kan få glæde af et måltid, så længe det er et ønske.

Målet er at bevare madglæden med de muligheder og forudsætninger, den enkelte patient har, dag for dag. Ved dagligt at være i dialog med patienter gennem samarbejde med kolleger og pårørende yder køkkenet det bedste for at tilvejebringe gode sanseoplevelser - lige til det sidste.

Patientsucceser, eksempler

Desserter og grød er let kost, som er nem at overskue, når kræfterne mangler. Kniber det med at spise hovedmåltider, er supper ofte et hit. De er lette at spise og kan indeholde alle basissmagene i en enkelt mundfuld.

Nogen har vænnet sig til suppe pga vanskeligheder med at synke fast føde, eller fordi indtagelsen af fast føde er for trættende. Så har du mulighed for at få modificeret mad.



Modificeret mad, hvad og for hvem

Tilberedning af modificeret mad aftales med køkkenpersonalet.

Men om aftenen på torsdage anrettes tapas-anretninger af modificeret mad som noget 'ekstra'. Alle patienter kan da se og smage eksempler på modificeret mad.

Hvis du har synkebesvær og savner fornemmelsen af fast føde, kan modificeret mad som gelekost give en oplevelse, der vækker minder om 'den ægte vare'. Gelekost er purerede råvarer, som tilsættes husblas. Den smelter i munden og glider nemt og langsomt ned i svælg og spiserør uden at forårsage fejlsynkning.

Og så behøver du ikke at undvære smagen af marineret sild med karrysalat, hvis det er dét, du har lyst til.

Den uvante konsistens ser anderledes ud, og derfor anretter vi f.eks. en gelerugbrødsmad, så den ligner en almindelig rugbrødsmad mest muligt. Den bygges op og pyntes på almindelig vis – blot med pålæg i geléform, så farve og smagsnuancer passer med den smagsreference, man kender.

Oplevelsen af en patients umiddelbare begejstring over igen at smage en 'rugbrødsmad' efter lang tids afsavn giver os en klar fornemmelse af, hvor meget maden betyder for den enkelte patient. En patient, der var særlig glad for gelerugbrødet, nævnte, at det er ligesom at være på toprestaurant, hvor der også leges med form og konsistens.

Den slags reaktioner motiverer os i køkkenet til fortsat at arbejde med at forbedre den modificerede mad, så alle kan få glæde af den hjemmelavede mad og samtidig opleve at være en del af fællesskabet omkring måltidet.



Mad og drikke til patienter på Hospice Djursland

Morgenmad *tages fra buffet eller serveres på stuen af en medarbejder*

Havregrød, øllebrød

Ymer, hjemmelavet jordbæryoghurt, yoghurt naturel

Friskbagt franskbrød, boller og rugbrød

Blødkogt æg

Marmelade og diverse slags ost

Havregryn, corn flakes, ymerdrys, mysli

Frisk frugt

Middag *Servicepersonalet spørger patienten og kan tilbyde alternativ. Serveres direkte fra køkkenet af en medarbejder*

Dagens varme menu

Dagens dessert

Eftermiddag *tages fra buffet eller serveres fra 'godtevoغن'*

Kage og diverse snacks

tages fra buffet eller serveres på stuen af en medarbejder

Dagens buffet

Suppe

Lun ret

Ost, frugt

evt. tag selv fra køkken-alrum.
Ellers servering fra en medarbejder

Kaffe, the, kamille-the

Appelsinjuice, æblejuice, ananasjuice, sveskejuice

Rød saftevand, tranebærsaft

Sødmælk, letmælk, kærnemælk

Dansk vand m/u citrus

Hyldebrus, lemon, appelsinvand, sportsvand

Coca cola, Sprite

Thy classic, Tuborg, vin

anretning og servering efter aftale

Hjemmelavet koldskål

Grød, frugtsuppe

Hjemmelavet is, sodavandsis

Diverse supper





Hospice Djursland • Strandbakken 1 • 8410 Rønde • 7841 3400
hospice@hospicedjursland.dk • www.hospicedjursland.dk