

RAPPORT OM PRØVESPISNING PÅ AKTIVITETSCENTRE

Udført af prøvespisere fra MADPANELET ifølge aftale med SUNDHED OG FOREBYGGELSE i Rudersdal.
Rapporten sendes af formanden for Madpanelet til institutionens leder og formand for Seniorrådet.

Besøgt institution:	Rønnebærhus
Ugedag og dato:	Fredag den 24. oktober kl. 12
Prøvespisere:	Jette Aagaard Madsen og Bent Niebling
Leverandør af maden:	Eget køkken

HVAD BESTOD MÅLTIDET AF

HOVEDRET - Beskriv forholdet mellem hovedrettens bestanddele - kød/fisk - grøntsager - kartofler/ris/pasta- sovs, hvis der er tale om varm mad.

KOLD MAD – Beskriv de forskellige dele af måltidet.

Beskriv, hvis der er noget særligt.

Der var to valgmuligheder for hovedret. Vi valgte forskelligt.

Dagens fisk

Paneret kuller, stegte kartofler og grøntsager, løg, tomat samt kogt broccoli. Med hollandaisesovs og citron. Veltillavet gylden paneret kullerfilet i passende fasthed, dertil stegte kartofler og grøntsager, løg tomat mm., passende mørt/fast. Velsmagende selv uden ekstra tilsat krydderi. Broccoli kogt tilpas, så der stadig var farve og "bid" i.

Fordelingsforholdet mellem rettens forskellige dele var velafstemt. Fin farve og god duft.

Måltidet blev anrettet og præsenteret af personale ved udleveringsdisk.

Tærte

Grøntsagstærte med små stegte tomater. Dertil "rød" salat bestående af rødkål, rødbeder, feta m.m.

Meget velsmagende tærte og lækker salat, der klædte hinanden godt smagsmæssigt. Retten smagte meget hjemmelavet, hvilket jeg er sikker på alting også var. Det grønne fyld i tærten og æggemassen var tilpas i konsistens. Dejen var lækker. Den røde salat var også frisk og velsmagende. Det var lidt svært at se, hvad den røde salat bestod af, men det er vist prisen for at bruge rødbeder i maden.

FORRET ELLER DESSERT Beskriv rette og bemærk, hvis der er noget særligt

Også her var der to muligheder. Vi valgte forskelligt.

Dessert: Fint pyntet appelsinfromage. Fin kulør, velduftende og velsmagende med tydelig appelsinsmag. Passende fasthed/stivhed.

Dessert: Hjemmebagt kage med nødder. Fint afstemt mellem krydret og sød, meget velsmagende.

BEDØMMELSEN AF MÅLTIDET

Maden bedømmes på fire sanseindtryk: udseende, duft, farve og smag.

Der gives fra 1 til 5 stjerner for det samlede indtryk, samt en kommentar/begrundelse for det givne antal stjerner.

HOVEDRET – eller KOLD MAD

Bedømmelse	*****
Kommentar	Det samlede indtryk, som maden præsenterede i forhold til mængde, sammensætning, farve og duft var perfekt.

FORRET/DESSERT

Bedømmelse	*****
Kommentar	Fromagen var meget fint anrettet i fornuftig portion med god kulør, duft og smag. Kagen præsenterede sig fint i forhold til størrelse, toppynt, farve duft og fint afstemt smag mellem krydderi og sødme.

CAFEEN

Beskriv stedet der spises – både den fysiske del, stemningen og atmosfæren ift. det sociale samvær, som kan forventes på et værested for ældre beboere.

Cafeen er indrettet lyst og åbent med nem adgang til bordene, hvor der hersker en god stemning. Ved cafeens indgang er køkken og madudleveringen placeret, adskilt fra selve cafeen. Nemt at orientere sig og tage bakker, glas og bestik.
Personalet var orienteret om vores besøg.
Betjeningen var meget imødekommende, og vi og andre kunder fik nemt og hurtigt gennemgået mulighederne og retternes indhold, ligesom vi fik anvisning på, hvor vi kunne sidde, og hvor vi skulle aflevere det brugte service.

SAMLET VURDERING

Brug dine egne ord - eller angiv meget tilfredsstillende, tilfredsstillende eller ikke tilfredsstillende.

Vi var enige om, at helhedsindtrykket var, at alt var velfungerende og meget tilfredsstillende.

