

MATGLÄDJE I ALLA KONSISTENSER



Anna Philipsson
Kostansvarig Brandeye Sales & Partner

*Alla har rätt till måltider som ser goda ut,
är goda att äta och gör gott för kroppen.*

KONSISTENSGUIDE

Goda och tilltalande måltider borde vara en självklarhet för alla, även för de med behov av konsistensanpassad kost. Vi på Brandeye Sales & Partner har ett brett sortiment av högkvalitativa puréer och praktiska formar som gör det lätt att laga rätter som är just det; goda, smakrika, fulla av näring och som ser aptitliga ut. **I den här foldern visar vi fem konsistenser av kycklingfilé.** Vi har använt oss av en kycklingpuré och kycklingfiléformar för grov paté, timbal och gelékost för att visa att måltiden kan se nästan likadant ut oavsett konsistens.

Konsistensanpassad kost och förståelse för individens behov är viktigt för de som lider av dysfagi; tugg- och sväljsvårigheter. Det är inte bara äldre människor som drabbas. Vissa får dysfagi efter en operation och kan tillfälligt inte äta "vanlig mat" medan andra kroniskt sjuka får äta konsistensanpassad kost livet ut.

Vi erbjuder **utbildningar** för er som vill lära er mer om att laga konsistensanpassad kost. Utbildningarna hålls av Anna Philipsson, kostansvarig hos Brandeye Sales & Partner. Anna har lång erfarenhet av att laga mat där konsistens är en viktig faktor.

LAGA DINA EGNA TIMBALER OCH PATÉER

I vårt sortiment finner du ett brett utbud av högkvalitativa puréer att använda som bas i din matlagning, samt smarta formar för tillagning av konsistensanpassad kost.



*Vill du veta mer eller boka in
en praktisk utbildningsdag
med er personal?*

Anna Philipsson
Kostansvarig Brandeye Sales & Partner
070- 696 93 57
anna.philipsson@brandeyesales.com
www.brandeyesales.com/konsistensanpassad-kost

Följ oss på Instagram för mer inspiration:
@matgladje_i_alla_konsistenser

BRANDEYE
SALES & PARTNER

NORMALKOST



De flesta av oss kan äta normalkost – hela råvaror. För personer som inte kan äta normalkost rekommenderar vi att ni följer kostrekommendationer av läkare, sjuksköterska, dietist eller logoped.

GROV PATÉ



Grovkornig patékonsistens. Serveras till de som kan äta köttfärs, fisk, välkokta grönsaker eller grönsakspaté. Rekommenderas bland annat vid lättare ätsvårigheter.

TIMBAL



Helt slät konsistens, som en len omelett. Rekommenderas vid tugg- & sväljsvårigheter, förträngning i matstrupen, bräck eller hamstring i kinderna samt när måltiden tar lång tid.

GELÉ



Helt slät och hal konsistens som smälter i munnen och lätt rinner ner i strupen. Serveras vid svåra problem att äta, såsom svåra sväljreflexer och skadad munhåla.

FLYTANDE



Flytade & tjockflytande konsistens, slät näringstät soppa med olika krämighet. Äts med sked, dricks ur mugg eller med sugrör. Serveras vid sväljsvårigheter, skadad matstrupe/svalg, käkfixering och förträngning.

SERVERING



Serveringsförslag timbal: kycklingbröstfilé, klyftpotatis och brytbönor med en god sås vid sidan.