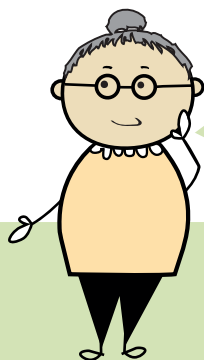


Dysfa... hva' for noget?

EN INTRODUKTION AF MULIGHEDERNE FOR DYSFAGI-KOST
TIL BORGERE MED TYGGE- ELLER SYNKEBESVÆR



Elbokøkkenet
-mad med omhu

HVAD ER DYSFAGI?

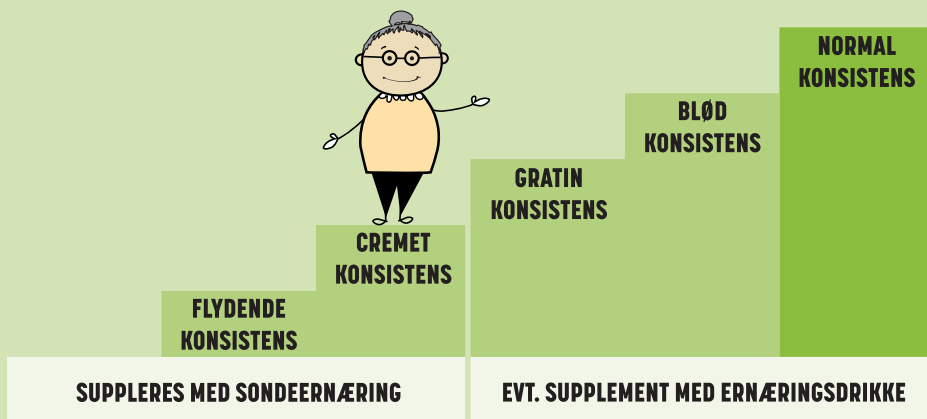
Dysfagi betyder, at det kan være svært at synke, spise og drikke. Det kan komme til udtryk på forskellige måder, f.eks.:

- At man kun får sunket noget af maden, og resten bliver liggende i mund eller svælg.
- At noget af maden eller væsken kommer i lufrørret i stedet for i spiserørret. Maden i lufrørret kan havne i lungerne og forårsage lungebetændelse.

Mange borgere oplever problemer med at tygge- og synke. Borgere med dysfagi, har brug for en anden konsistens af deres mad. Man kan sige, at de har bevæget sig ned af konsistens-trappen.

I dette hæfte kan du læse om de forskellige konsistenser og i hvilke tilfælde de forskellige konsistenser kan hjælpe.

KONSISTENS-TRAPPEN



Hos Elbokøkkenet har vi disse fire kost-typer, som du kan læse mere om på næste side

DE 4 KOST-TYPER

Hos Elbokøkkenet leverer vi mad til mange forskellige borgere og vi har også mad til borgere, der oplever tygge- eller synkeproblemer. Her kan du se de fire forskellige konsistenser vi tilbyder. På alle billederne ses, hvordan den samme ret fra Elbokøkkenet ville se ud i de fire forskellige kosttyper.

NORMAL KONSISTENS



Retten er er oksegryde med perleløg og svampe, hertil er der kogte hvide kartofler, samt grønne bønner.

Normal konsistens kan de fleste spise.

BLØD KONSISTENS



På billedet er det oksekødboller med hvide kartofler, kogt blomkål og sovs med svampe og perleløg.

Blød konsistens fra Elbokøkkenet er altid farsmad, frikadeller, hakkebøf, farsbrød og lignende. Kartoflerne koger vi 1 time og grønsagerne ½ time, så vi er sikre på, at de er helt møre.

GRATIN KONSISTENS



Her ses oksekødet som er blevet til oksekødsgratin med svampesauce, bønnegratin og kartoffelmos.

Gratin konsistens er helt blød og glat i konsistensen. Alle råvarer er fint pureret uden klumper, kerner, trevler, skorper eller skind. Gratin konsistens holder formen på tallerkenen og kan spises med en gaffel.

CREMET KONSISTENS



På billedet er det kogte oksekød blevet til cremet oksekød med svampesauce, bønnepuré og kartoffelmos.

Cremet konsistens er pureret, som en creme, der er fugtig og sammenhængende uden klumper, kerner, trevler eller skind i. Cremet konsistens holde sin form på en ske og flyder ikke ud på en tallerken. Det vil sige, at disse fødevarer ikke blandes sammen, når de placeres side om side på en tallerken.



Hvornår har man brug for noget andet en normal kost?

BLØD KONSISTENS

Har man fået problemer med tænderne, kan blød konsistens være første skridt ned af trappen. Blød konsistens kræver en næsten normal tyggefunktion og en normal synkefunktion. For mange kan det handle om, at kødet skal være let at tygge, og at kartofler og grønsager skal være ”godt kogte”.

GRATIN KONSISTENS

Har man været svært syg, f.eks. haft en blodprop i hjernen eller har svær Parkinson eller demens, kan tygge- og synkefunktionen være påvirket. I disse tilfælde kan man måske få glæde af gratin konsistens. Gratin konsistens kræver, at man har let tyggefunktion og kan synke. Gratin konsistens bruges ofte også til borgere med nedsat tungefunktion.

CREMET KONSISTENS

Hvis man slet ikke kan tygge og har svært ved at synke, er der behov for cremet konsistens.

Hvad gør du hvis...

- DU SELV OPLEVER PROBLEMER MED AT TYGGE ELLER SYNKE DIN MAD?
- DIN PÅRØRENDE HAR PROBLEMER MED AT TYGGE ELLER SYNKE SIN MAD?
- DU SOM HJEMMEPLEJER KOMMER I ET HJEM, HVOR BORGEREN HAR SVÆRT VED AT TYGGE ELLER SYNKE SIN MAD?

**SÅ KONTAKT VISITATIONEN I DEN KOMMUNE DU ER
TILKNYTTET, SÅ STÅR DE KLAR TIL AT HJÆLPE.**

KONTAKT VISITATIONEN I:

MIDDELFART KOMMUNE: TLF. 8888 4696

FREDERICIA KOMMUNE: TLF. 7210 7880

KOLDING KOMMUNE: TLF. 7979 8450

HADERSLEV KOMMUNE: TLF. 74342757