

# Når maden mest er til pynt

4. marts 2021

*I den sidste tid giver det ikke nødvendigvis mening at spise sundt. Maden skal være, som patienten har lyst til, og gerne farverig og sanselig. Nogle gange skal suppen smage af bearnaise og andre gange starter julen i november for at sikre, at patienterne når den sidste risalamande. Kom med til bords på Diakonissestiftelsens Hospice.*



Kok Mark Sandersen går gerne en ekstra mil for at lave mad, der skaber glæde for patienterne på hospice. Foto: Karen Grønkjær.

*Af Karen Grønkjær Kjeldsen // [kakj@diakonissen.dk](mailto:kakj@diakonissen.dk) (mailto:kakj@diakonissen.dk)*

Har du lyst til flødeis og pommes frites i den sidste tid, gør ingen sig til dommer over det. Patienter på hospice spiser, når de har lyst – *hvis de har lyst.*

”Vores erfaring er, at det skal være småt og godt. Jo mere indbydende, småt og lækkert det kan blive, jo bedre stimulerer det patienternes appetit og glæden ved at spise. Det kan godt være, at de alligevel ikke spiser det, og så har de nydelsen ved duftene og synet af maden,” siger souschef Hanne Monberg fra Diakonissestiftelsens Hospice.

Hver dag midt på dagen får patienterne serveret en varm ret. Der er ikke uendelige valgmuligheder, men der bliver lavet tilpasninger, hvis nogen eksempelvis er vegetarer, allergikere eller spiser i overensstemmelse med religiøse overbevisninger. Og så er fryseren fuld af is, sorbeter, supper, kartoffelmos, sovs, frugtgrød og risengrød.

## *Fornøjelsen ved at spise*

Kok Mark Sandersen fortæller smilende om en patient, som han aldrig vil glemme:

”Hun kunne ikke synke og skulle have flydende kost. Hun kom fra en længere hospitalsindlæggelse og var træt af Knorr supper. Det var sommer, så jeg startede med at lave rabarbersuppe og agurkesuppe til hende. Og så talte vi om, hvad hun længtes efter at spise: Bøf bearnaise! Så jeg tilberedte en suppe på oksefond med estragon, der smagte af bøf bearnaise. Det blev hun virkelig glad for.”

God mad giver også for mange alvorligt syge mennesker livskvalitet. For en enkelt patient var det så grundlæggende, at der blev gjort et særligt stort nummer ud af at hjælpe hende til at spise, husker Hanne Monberg.

”Hun var vild med mad, men var så hårdt ramt af kræft, at hun ikke kunne holde noget i sig. Patienten havde en sonde, så det var nemt at suge den mad, hun havde spist, op igen. Det var altså udelukkende for fornøjelsens skyld, at hun spiste.”



Souschef Hanne Monberg vurderer, at maden har stor betydning for livskvaliteten i den sidste tid. Foto: Karen Grønkjær.

## *Der er omsorg i maden*

Der er også meget fællesskab forbundet med måltiderne. På hospice er der normalt fællesspisning hver dag for dem, der har lyst. Her deltager en frivillig som vært, der hjælper med at holde samtalen i gang, og også det personale, der har mulighed for det. I corona-tiden er det desværre ikke muligt, og patienterne får nu maden serveret på en flot anrettet bakke på deres stuer.

”Om sommeren klipper vi roser af udenfor og sætter på bakken, og vi gør os meget umage med anretningen. Patienterne sætter stor pris på synet af bakken og på den omsorg, der ligger i, at vi gør os umage,” forklarer Hanne Monberg.

For de pårørende ligger der også megen omsorg i maden, og vi håber på sigt at kunne tilbyde de pårørende at tilkøbe måltider til dem selv på hospice.

”De pårørende er meget opmærksomme på måltidets betydning og kommer gerne med ekstra lækkerier, som de ved, at den syge sætter pris på. Det kan være rigtig hårdt for dem at se deres kære miste lysten til at spise, og her kan det være en hjælp at vide, at patienterne ikke nødvendigvis dør, fordi de ikke spiser, de spiser ikke fordi de skal dø,” konstaterer Hanne Monberg.



## Blødt og farverigt

I køkkenet på hospice laver personalet alt fra bunden, og maden er ofte velkendt. Det kan være hjemmelavet pasta, boller i karry, simreretter, rødspættefileter og kogt torsk.

”Det er meget klassisk mad, vi laver. Vi prøver at have stor afveksling i menuen, og vi er opmærksomme på, at nogle af patienterne har brug for blød kost, der er nem at tygge. Der skal også være masser af farver på, så det ser indbydende ud. Vi gør meget ud af at bruge årstidens råvarer, hvoraf mange er økologiske,” forklarer Mark Sandersen.



Små portioner, der anrettes flot, øger appetitten. Foto: Thomas Wittrup.

Højtiderne fylder meget, fordi det for de fleste patienter er sidste gang, de skal opleve dem. Og traditionerne er også i højsædet på spisebordet:

”Til jul er der and og flæskesteg, nytårsaften serverer vi både forret, torsk, steg og dessert. Til påske skal vi have lam og ekstra pålæg til påskefrokosten, og om sommeren er der friske jordbær og masser af koldskål. Julen begynder tidligt – sidst var det allerede i november, da nogen længtes efter risalamanden,” siger han.

Hanne Monberg vurderer, at maden har stor betydning for velværet på hospice:

”Det er meget betydningsfuldt, at der bliver gjort så meget ud af maden. Nogle patienter får appetitten igen, og roen og nærværet fra personalet kan betyde, at kvalmen forsvinder i en periode. På den måde opnår patienterne mere livskvalitet i den sidste tid.”

## *Fakta:*

Diakonissestiftelsens Hospice på Frederiksberg har 16 pladser og har derudover et udgående hospiceteam, som yder pleje og omsorg til yderligere 20 borgere.

Det er gratis at komme på hospice, og alle er velkomne på Diakonissestiftelsens Hospice uanset nationalitet, religion, alder eller bopælskommune.

Diakonissestiftelsen er en non-profit virksomhed med over 155 års erfaring i at uddanne og drage omsorg for mennesker.

Læs mere om Hospice (/diakonissestiftelsens-hospice).

## *Tema: Fælles om måltidet*

”Fællesspisning er omsorg for mennesker”

(/nyheder/faellesspisning-er-omsorg-for-mennesker)

I vuggestuen handler måltidet om mere end mad

(/nyheder/i-vuggestuen-handler-maaltidet-om-mere-end-mad)

Samvær på menuen

(/nyheder/samvaer-paa-menuen)

## *Læs mere om hospice*

Diakonissestiftelsen markerer den første nationale hospicedag

(/nyheder/diakonissestiftelsen-markerer-den-foerste-nationale-hospicedag)

Smertelindring med andre øjne

(/nyheder/smertelindring-med-andre-oejne)

Nyt børne- og ungerum tilbyder pauser på hospice

(/nyheder/nyt-boerne-og-ungerum-tilbyder-pauser-paa-hospice)

## *Vil du støtte arbejdet på hospice?*

Giv et bidrag her. (/stoet-os)

