



THEMEN

S. 2

- Schluckstörung - Dysphagie, ein zunehmendes Krankheitsbild
- Breikost in der Praxis

S. 3

- Breikost Rezept aus der Praxis
- Richtiges Zerkleinern mit den Kuttern von Dito Sama

S. 4

- Investieren Sie in die Zufriedenheit und Gesundheit Ihrer Patienten

BREIKOST

DIE RICHTIGE ERNÄHRUNG BEI SCHLUCKSTÖRUNG

Die Verpflegung spielt in der Pflege eine sehr große Rolle. Gutes Essen wird in einem Alten -und Pflegeheim für die meisten Bewohnerinnen und Bewohner zum Highlight des Tages.

Nur leider nicht für alle. In einem Alten- und Pflegeheim leben auch Menschen die Probleme haben, Nahrung jeglicher Art, Getränke oder auch Speichel vom Mund bis in den Verdauungstrakt bringen zu können und Angst vor dem Essen und somit Appetitlosigkeit bekommen.

Erfahren Sie wie Heinz Müller, der Küchenleiter des Evangelischen Alten- und Pflegeheimes in Bad Goisern, mit dieser Herausforderung umgeht.



SCHLUCKSTÖRUNG

DYSPHAGIE - EIN ZUNEHMENDES KRANKHEITSBILD

Das Schlucken ist ein natürlicher Vorgang, den bereits Ungeborene erlernen. Wir schenken diesem automatischen Schluckprozess jedoch meist keine Beachtung. Wird das Schlucken aufgrund einer massiven Schluckstörung allerdings zur Qual, merken wir erst, wie schwer uns die Nahrungsaufnahme fallen kann.

Die Auswirkungen einer Schluckstörung, einer sogenannten Dysphagie, können unter Umständen sogar lebensbedrohlich werden. Deshalb ist auch eine richtige Ernährung sehr wichtig bei einer Schluckstörung.

Bei Dysphagie haben die Betroffenen ein Problem damit Nahrung jeglicher Art, Getränke aber auch den Speichel vom Mund bis in den Verdauungstrakt bringen zu können.

Dies kann verschiedene Ursachen haben, zumal die Schluckprobleme nicht nur im Mundraum auftreten können, sondern auch im Bereich des Rachens oder der Speiseröhre. Die Konsistenz der Nahrung ist ein ganz wichtiger Faktor bei Dysphagie-Patienten. Ist die Nahrung zu flüssig, läuft sie entweder aus dem Mund oder zu schnell in den Rachen, was ein Verschlucken auslösen kann. Sind die Speisen zu trocken, können sie Hustenreize auslösen.

Zudem kommt, dass gerade Pflegebedürftige, die nicht mehr genügend Nahrung zu sich nehmen können, auch noch unter Appetitlosigkeit leiden und Angst vor dem Essen haben.

Eine Schluckstörung sollte nie auf die leichte Schulter genommen werden, da die gesundheitlichen Beeinträchtigungen und Folgeerkrankungen die Lebensqualität stark beeinträchtigen können und sogar zum Tod führen.

Daher ist es wichtig, dass die Speisen richtig zerkleinert werden.

BREIKOST IN DER PRAXIS

MIT DEN RICHTIGEN ARBEITSPROZESSEN UND REZEPTEN

Das Küchenteam von Heinz Müller hat es sich zur Aufgabe gemacht, die teilweise bis zu 25 Bewohnerinnen und Bewohner im Evangelischen Alten- und Pflegeheim Bad Goisern mit Dysphagie, mit einer ansprechenden in Form gebrachten, schmackhaften, hausgemachten und mit Nährstoffen optimal ausgewogenen Breikost zu versorgen. Seit 13 Jahren investieren die Bad Goiserer viel Zeit, um die dafür richtigen Arbeitsprozesse und tolle Rezepte zu entwickeln. Sie freuen sich, dass ihre Arbeit von den Bewohnern, Mitarbeitern und Angehörigen so geschätzt wird. Dafür haben Herr Heinz Müller und sein Team heuer den HGV Award 2019 erhalten. Wir gratulieren sehr herzlich!



EIN REZEPT AUS DER PRAXIS

SCHINKEN-NUDELFLAN AUF SCHNITTLAUCHSAUCE

Ein Rezept aus der täglichen Breikost-Praxis von Heinz Müller und seinem Küchenteam des Evangelischen Alten- und Pflegeheimes in Bad Goisern:

Schinken – Nudel-Flan:

Alle Zutaten bis auf die Kartoffelflocken im Dito Sama K70 sehr fein kuttern, danach die Kartoffelflocken dazu geben und nochmals kurz kuttern. Masse in zum Beispiel mit Klarsichtfolie ausgelegte Rehrückenformen oder in mit Trennfett eingesprühte Silikonformen geben und nochmals mit einer zusätzlichen Klarsichtfolie abdecken.

Im Combidämpfer bei 100% Dampf dämpfen, danach den Dampf durch kurzes Öffnen der Türe entweichen lassen und noch einmal 20 Minuten dämpfen - nun in den Schockkühler geben. Nach dem Abkühlen in Portionen schneiden und in leicht ausgefettete Gastronorm-Behälter setzen. Im Combi zugedeckt mit etwas Flüssigkeit (100% Dampf) kurz vor dem Anrichten regenerieren.

Schnittlauchsauce:

Zwiebel im nicht zu heißem Olivenöl kurz anschwitzen, Kartoffelwürfel dazugeben und mit Gemüsefond aufgießen. Wenn die Kartoffeln weich sind in den Kutter geben und mit den restlichen Zutaten zu einer sämigen Sauce mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell die Sauce noch durch ein Haarsieb passieren.

TIPP: Sauce darf nicht mehr aufgekocht werden, da diese ansonsten eine unansehnliche Farbe bekommt.

Selleriesalat:

Sellerie weich dämpfen und danach in Eiswasser kalt abschrecken. Den Selleriesalat klassisch zubereiten. Salat sehr fein und cremig mixen, eventuell etwas Kaltbindemittel einrühren.

In Gläser füllen, abdecken und kaltstellen. Rund eine Stunde vor dem servieren aus der Kühlung geben.



REZEPT – BREIKOST / 18 PORTIONEN

Schinken-Nudelflan:

400 g Schinken
350 g gekochte Teigwaren
0,37 l Schlagobers oder Creme legere
370 g Magertopfen
9 Eier
112 g Kartoffelflocken.
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Schnittlauchsauce:

25 g Bärlauchöl
150 g Zwiebel fein geschnitten (brunoise)
450 g rohe geschälte Kartoffelwürfel
1,5 l Gemüsefond
0,3 l Sauerrahm
0,2 l Schlagobers
150 g Schnittlauch
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Selleriesalat:

1,5 kg geschälten Sellerie



RICHTIG ZERKLEINERN

NICHT JEDER MIXER EIGNET SICH FÜR BREIKOST

Beim normalen Mixen werden die festen Stoffe von den flüssigen Bestandteilen getrennt. Dadurch werden die Speisen entweder zu trocken oder zu flüssig und verlieren an Nährwert für den Dysphagie-Patienten. Diese Zersetzung wird meist noch durch die Verwendung von falschen Geräten, wie Handmixern oder zu wenig leistungsstarken Haushaltsgeräten verstärkt.

Daher benötigt man zum Mixen von Breikost einen **Tischkutter** mit einer hohen Drehzahl wie den **Dito Sama K70**. Die hohe Geschwindigkeit, ein integrierter Schaber und das besondere Design der Klingen verwandeln den **Dito Sama Kutter in einen Emulgierer**, der hilft, mühelos cremig und nahrhafte Breikost herzustellen.

BREIKOST KUTTER ANGEBOT

INVESTIEREN SIE IN DIE ZUFRIEDENHEIT UND GESUNDHEIT IHRER BEWOHNER BZW. PATIENTEN



Transparenter Deckel mit Schaber für besseres Homogenisieren



Hoher Mittelschaft erhöht die tatsächliche Verarbeitungskapazität



bis zu
3 700 UpM



Flache, wasserdichte Bedienblende (IP55)



Impulsfunktion zum groben Hacken großer Teile

Dito Sama K70 Kutter mit variabler Geschwindigkeitsregelung

Leistungstark und für Langlebigkeit konstruiert, kann der K70 alle Zutaten Ihrer Zubereitungen hacken, zerkleinern, mixen und emulgieren.

- Edelstahlkessel: 7 Liter
- Kapazität: bis zu 3,5 kg
- Geschwindigkeit regelbar von 300 bis 3 700 UpM
- Transparenter, abnehmbarer, am Korpus befestigter Deckel
- Lieferung mit Schaber/Emulgierer
- Rotor mikrogezahnten Messern
- alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind ohne Werkzeug leicht abnehmbar und 100% geschirrspülmaschinenfest
- Leistung 1,5 kW
- 230 V- steckerfertig
- Außenabmessungen (BxTxH): 256x422x522 mm

Zum Preis von: 2.299,- exkl. MwSt.

Bestellen Sie direkt bei uns unter:
+43 7612 63366-0 oder per E-Mail:
office@gtm.co.at

Für andere Dito Sama Kutter Modelle erstellen wir Ihnen gerne ein Angebot!

GTM begleitet seit dem Neubau des Evangelischen Alten- und Pflegeheimes in Bad Goisern im Jahr 2007 das Küchenteam von Heinz Müller.

Für jeden Betrieb wird von den Spezialisten von GTM das optimale, maßgeschneiderte Konzept erarbeitet und die Küche entsprechend den neuesten betriebswirtschaftlichen und hygienischen Erkenntnissen geplant und umgesetzt.

GTM

M A Y R G E S . M . B . H .

G R O S S K Ü C H E N T E C H N I K

A - 4 8 1 0 G M U N D E N

K O A S E R B A U E R S T R A S S E 7

T E L E F O N 0 7 6 1 2 / 6 3 3 6 6 - 0

E - M A I L o f f i c e @ g t m . c o . a t

w w w . g t m . c o . a t