

GRATINKONSISTENS:

Alle ingredienser skal være pureret inden tilberedning. Der bruges æg og fløde eller husblas til at ensarte konsistensen, som skal være blød og sammenhængende som fx æggestand.

OBS: Der kan være behov for at fortykke drikkevarer til en passende konsistens. Dette bør gøres efter vejledning af en dysfagi-terapeut.

FØDEVAREGRUPPE	Muligt at spise	Svært at spise
Brød, gryn, kartofler, ris og pasta:	Kartoffelmos eller kartoffelgratin (uden klumper)	Hele kartofler, mos med klumper
	Gratinrugbrød – Usødet øllebrød uden kerner, tilsat husblas. Gratinhvedebrød	Brød, kiks, knækbrød, butterdej og tærtedej
	Grød af finere gryn/mel og øllebrød (uden kerner). Rismelsvælling.	Ris, pasta, bulgur, couscous mm Muesli og morgenmadsprodukter
Grøntsager og bælgfrugter:	Grøntsagsmos (uden klumper) (fx af broccoli, blomkål, gulerødder, selleri mm.)	Rå grøntsager og hele kogte grøntsager (fx gulerødder, broccoli, tomat, agurk, peberfrugt, ærter, majs).
	Grøntsagsgratin	Grøntsagsgratin med hele grøntsager
	Grøntsagssupper, blendet og fortykket yderligere (uden fyld og klumper)	Grøntsagssupper med ikke blendet fyld og klumper
	Bælgfrugter (fx bønner, linser, kikærter) Kogte og purerede evt. fortykket	Hele bælgfrugter (fx bønner, linser kikærter)
	Guacamole (uden klumper)	Guacamole med klumper
Frugt:	Frugter og bær, purerede (uden klumper) evt. fortykket	Hele frugter og bær
	Frugtgrød (uden klumper)	Tørrede frugter og bær
	Marmelade, syltetøj og frugtgelé uden hele bær/bærstykker	Marmelade og syltetøj med hele bær/bærstykker Nødder, frø og kerner
Kød:	Kød og indmad som gratiner eller postej uden klumper/fyld	Kød, der ikke er lavet som gratiner eller postej (fx hele stykker kød som kyllingebryst, oksesteg og svinekoteletter)
	Smørpålæg og kødpålæg som gratiner eller postej. Kyllingepostej, leverpostej, paté mm.	Roastbeef, rullepølse, hamburgerryg, spegepølse, kødpølse mm.
	Skinkesalat, hønsesalat mm., pureret og tilsat husblas for fastere konsistens	Ikke blendede mayonnaisesalater
Fisk:	Fisk og skaldyr som gratiner eller postej (uden klumper)	Fisk og skaldyr, der ikke er lavet som gratiner eller postej
	Skaldyrs- og fiskesalater (fx tunsalat, rejesalat), pureret og tilsat husblas for fastere konsistens	Ikke blendede skaldyrs- og fiskesalater
Æg:	Æg og æggeretter (fx æggestand og røræg)	Spejlæg med sej/hård stegeskorpe
	Æggesalat, pureret og tilsat husblas for fastere konsistens	
Mejeriprodukter:	Mejeriprodukter uden frugtstykker	Mejeriprodukter med frugtstykker
		Ost generelt (som udgangspunkt)
Fedtstoffer, sovs og dressing:	Sovs, dressing, mayonnaise, remoulade, ketchup, sennep, smør, olier mm. ALT sammen skal være pureret jævnt og glat og skal evt. fortykkes.	Sovs, dressing, remoulade eller lign. med fyld/klumper
Dessert:	Fromage, budding, mousse, fløderand mm. ALT sammen <u>uden</u> nødder, chokoladestykker, frugtstykker, knas eller lign.	Desserter med fyld eller blandet konsistens, lakrids, vingummi, popkorn, chips mm.

GRATINSMØRREBRØD

FØDEVAREGRUPPE	Tilladt	OBS
Brød	Gratinrugbrød - Består af glat usødet øllebrød uden klumper, som er stivnet med husblas	Brød uden kerner og skorpe
	Gratinbrød - Brødrester opblødet/udkogt og tilsat husblas	Brød uden kerner og skorpe
Pålæg:	Gratinleverpostej/paté	Uden fyld/klumper
	Alle typer kød som gratin (fx kalkun, hamburgerryg, oksesteg)	
	Pålægssalater/mayonnaisesalater, pureret og fortykket (husblas)	
	Røræg, æggestand	
	Æggesalat, pureret og fortykket (husblas)	
	Sommersalat, pureret og fortykket (husblas)	
Fiskepålæg:	Alle typer fisk som gratin/terriner/mousse	Uden fyld/klumper
	Torskerognsmousse m. remoulade (pureret)	
	Tunmousse, pureret og fortykket (husblas)	
	Laksepostej/mousse m. røræg	
	Skaldyrssalat, pureret og fortykket (husblas)	
	Gelésild	
Pynt:	Gelé af: - Agurkesalat - Asier - Rødbede - Chutney	Uden fyld/klumper
	Sky	
	Sennep	
	Mayonnaise	
	Remoulade, pureret	
	Peberrodssalat	
	Dressing	
	Karrysalat, pureret og fortykket (husblas)	
	Ribsgelé	
	Italienssalat, russisksalat, wienersalat mm., pureret og fortykket (husblas)	

MELLEMMÅLTIDER - GRATIN

FØDEVAREGRUPPE	TILLADT	IKKE TILLADT/OBS
Mad	Gratinrugbrød	Se evt. smørrebrødsplanen
	Gratinhvedebrød	
	Grød	Uden fyld eller pureret fuld
	Suppe blendet, fortykket	
	Røræg	Uden frugstykker el. lignende
	Æggemuffin	
	Yoghurt	
Ymer		
Drikke	Ernæringsdrikke	OBS: Vær opmærksom på, der kan være behov for at fortykke væske
	Koldskål	
	Sødmælk	
	Drikkeyoghurt	
	Kakaomælk varm og kold	
	Æggesnaps (pasteuriseret æggeblommer)	
	Kaffe med mælk/fløde/sukker	
Frukt	Pureret frugt og bær	Ikke noget hårdt i, det skal være en ensartet masse.
	Frugtgrød, pureret	
Det søde	Fromage	Uden stykker af frugt, chokolade, knas, nødder eller lign.
	Frugtgrød uden hårde klumper	
	Budding	
	Mousse	
	Is	