

### Umodificeret konsistens

Omfatter fødevarer, der kan udgøre en risiko for fejlsynkning (aspiration). Nogle skal bides og tygges, nogle kræver at der bliver blødt godt op med spyt for effektiv dannelse af fødebollen, nogle klæber til mundhulen slimhinder og nogle er blandede konsistens, som kan være vanskelige at bearbejde i munden ved svækket kontrol af strukturerne i mundhulen.

- Blandet: Fødevarer, der består af faste stoffer i en flydende base
- Hård: Fødevarer, der skal bides over.
- Fødevarer, der skal bides over men har tendens til at smuldre.
- Trævlet/ sejt: Fødevarer, der skal tygges godt, inden de synkes.
- Klæbrig: Fødevarer, der har en tendens til at klæbe til indersiden af munden, når de blødgøres.
- Ydre skal: Fødevarer, der har skind eller ydre skal.
- Granuleret: Fødevarer, der er naturligt små eller findelte.



### Blød konsistens

Blød og saftig/våd konsistens, hvor der er behov for at tygge maden. Alle ingredienser skal være naturligt bløde eller tilberedes, så de får en blød konsistens, dvs. koges, dampes eller bages. Maden skal være let at bide over. Den skal være let at dele eller mose med en gaffel. Hele kostkomponenter skal let kunne deles med en gaffel.



### Gratinkost

Konsistensen er blød, ensartet og sammenhængende. Det er primært tungen, der benyttes til at bearbejde maden og blander den med spyt. Dvs. fødebollen dannes uden anstrengelser. Alle ingredienser og råvarer skal være pureret inden tilberedning. Er fast i konsistensen, som f.eks. en æggestand og holder på formen på en tallerken. Ingen hele kostkomponenter og skal kunne spises med en gaffel.



### Cremet konsistens

Tyk, cremet, ensartet og sammenhængende konsistens, som i sig selv danner en fødebolle. Alle ingredienser skal være naturligt cremede eller pureres til en cremet konsistens. Skal være fugtig og sammenhængende. Holder sin sammenhængende form på en ske og flyder ikke sammen på en tallerken. Skal kunne spises med en ske.