



Food Preparation Machines
Made in Sweden

Приготовление еды измененной консистенции

Вкусная еда в домах престарелых



Приготовление еды измененной консистенции

Вкусная еда в домах престарелых



Food Preparation Machines
Made in Sweden

Руководство по приготовлению еды измененной консистенции опубликовано компанией AB Hällde Maskiner.

Текст: Ян Сигурд, AB Hällde Maskiner

Источники: Livsmedelsverket (Шведское национальное продовольственное управление)
– “Bra mat i äldreomsorgen”, “Meny och Mat”, www.slv.se.

Рацион и питание – www.kostochnaring.se

Справочник по питанию – Муниципалитет Юсдаля, Челл Олссон

Обложка, верстка и оригинальный макет: Eyeris Reklam, Haninge

Изображения и графика: AB Hällde Maskiner
и Thinkstockphotos.com

AB Hällde Maskiner

П/я 1165, S-164 26 ЧИСТА

ШВЕЦИЯ

Тел.: +46 (0)8 587 730 00

Факс: +46 (0)8 587 730 30

Веб-сайт: hallde.com

Э-почта: info@hallde.com



Содержание

ВВЕДЕНИЕ.....	7
ШКАЛА КОНСИСТЕНЦИИ ЕДЫ.....	9
• Целые и нарезанные продукты	9
• Паштет с кусочками	9
• Тимбаль	9
• Желе.....	10
• Густая жидкость.....	10
• Текучая жидкость	10
ПИТАТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ И ПОРОШКИ С МИКРОНУТРИЕНТАМИ.....	13
• Комплексные питательные напитки	13
• Прозрачные питательные напитки.....	13
• Порошки с микронутриентами.....	13
ВЫБИРАЙТЕ ПРАВИЛЬНЫЕ КУХОННЫЕ МАШИНЫ.....	15
• Машины HALLDE	15
• Таблица: Результат и выбор машины	16
• Вертикальный куттер/блендер HALLDE	18
• Овощерезка HALLDE	19
• Комбинированное устройство HALLDE	20
• Блендер HALLDE	21
ТЩАТЕЛЬНО ПЛАНИРУЙТЕ РАЦИОН И ВЫБИРАЙТЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ	23
• Злаки, кукурузные хлопья и хлеб	23
• Овощи.....	24
• Фрукты и ягоды	24
• Картофель, рис и злаки.....	25
• Свежее и консервированное мясо	25
• Рыба	26
• Молоко и молочные продукты	26
• Соусы и подливки	27



Ожидаемая продолжительность жизни и средний возраст увеличиваются. Все больше людей нуждаются в помощи, которую может оказать еда измененной консистенции. Еда и питание имеют важное значение – не только для удовлетворения потребности в питательных веществах и энергии, но также для обеспечения качества жизни. Старение повышает риск заболеваний и нарушений питания. Поэтому важно, чтобы питание в домах престарелых являлось высококачественным и было адаптировано к потребностям, привычкам и предпочтениям пожилых людей.

Компания HALLDE выпустила руководство с советами и рекомендациями по использованию машин и оборудования HALLDE при приготовлении еды измененной консистенции в домах престарелых. Цель руководства – подчеркнуть важные аспекты, касающиеся еды измененной консистенции для пожилых людей, а предназначено оно для персонала домов престарелых. Советы по большей части основаны на рекомендациях Шведского национального продовольственного управления (Livsmedelsverket).



” *Старение повышает риск заболеваний и нарушений питания. Поэтому важно, чтобы питание в домах престарелых являлось высококачественным и безопасным и было адаптировано к потребностям, привычкам и предпочтениям пожилых людей.*

Шкала консистенции еды

Многие пожилые люди в домах престарелых нуждаются в еде измененной консистенции, так как им трудно жевать и глотать. В разделе «Шкала консистенции еды» рассказывается о различных консистенциях, разделенных на следующие группы:

ЦЕЛЫЕ И НАРЕЗАННЫЕ ПРОДУКТЫ

Целые и нарезанные продукты относятся к еде обычной консистенции, которая при необходимости нарезается на тарелке. Примеры блюд: целые или нарезанные куски мяса, целая рыба, фарш и колбасные изделия, овощи, картофель, соусы и напитки. Людям, страдающим от сухости во рту, может потребоваться большое количество соуса к блюду, чтобы было легче глотать еду.

ПАШТЕТ С КУСОЧКАМИ

Для паштета с кусочками характерна легкая, мягкая и крупнозернистая консистенция (например, сочный мясной рулет). Еду такой консистенции удобно нарезать и есть вилкой. Примеры блюд: мясной паштет с кусочками, отваренная целиком рыба, овощной паштет с кусочками, хорошо проваренные овощи, целый и размятый картофель, соусы.

ТИМБАЛЬ

Данная консистенция является мягкой, однородной, мелкой и плотной, примерно как омлет. Еду такой консистенции можно есть вилкой или ложкой. Она умеренно сопротивляется жеванию и является однородной. Она более пористая, чем паштет с кусочками. Примеры блюд: мясной и рыбный тимбаль, овощной тимбаль/пюре, картофельное пюре, размятый картофель и соусы. Блюдо должно подаваться с большим количеством соуса - так его будет проще есть. Тимбали готовятся с хорошо измельченным пюре, чтобы обеспечить однородную консистенцию даже без небольших кусочков.



Человек больше наслаждается едой, если разные ее компоненты отличаются друг от друга – по внешнему виду, по вкусу и по ощущениям. Важно, чтобы это учитывалось при приготовлении еды измененной консистенции. Например, если подается куриное филе, картофельное пюре, сливочный соус и зеленый горошек, то меню измененной консистенции может выглядеть так: куриный тимбал, картофельное пюре, сливочный соус и пюре из горошка.

ЖЕЛЕ

Данная консистенция является мягкой и скользкой, поэтому еду такой консистенции легко есть даже тем людям, которые имеют большие трудности с проглатыванием. Еду желеобразной консистенции можно есть вилкой или ложкой. Примеры блюд: мясной и рыбный холодец, овощное пюре, овощной холодец и картофельное пюре. Если блюдо подается с большим количеством соуса, то его будет гораздо проще есть тем людям, которые имеют трудности с проглатыванием. Густой соус с консистенцией сметаны, голландского соуса или заварного крема является хорошей альтернативой желе. Еда желеобразной консистенции готовится из хорошо измельченного пюре и желатина. Это делает ее студенистой и однородной, она тает во рту. При приготовлении еды такого типа особенно важно строго соблюдать гигиенические стандарты, т.к. она подается в холодном виде.

ГУСТЫЕ ЖИДКОСТИ

Данная консистенция является однородной и тягучей, как сметана. Еда такой консистенции стекает с ложки каплями, но ее нельзя есть вилкой. Примеры блюд такие же, как и для еды жидкой консистенции, но в более густом виде. Данная консистенция является совершенно однородной, в еде нет даже небольших кусочков или комочков.

ТЕКУЧИЕ ЖИДКОСТИ

Данная консистенция является однородной и жидкой, как томатный суп. Еда такой консистенции стекает с ложки, ее нельзя есть вилкой. Примеры блюд: обогащенный мясной, рыбный и овощной суп, подаваемый со сметаной, а также фруктовый суп со взбитыми сливками. Однородный, обогащенный, горячий и холодный суп относится к данной консистенции. Данная консистенция является совершенно однородной, поэтому в супе нет даже небольших кусочков или комочков. Текучая консистенция является менее кремообразной, чем густая.



Поскольку только съеденные продукты обеспечивают человека питательными веществами и энергией, то важно адаптировать состав и размер порций к потребностям, привычкам и предпочтениям пожилых людей.



ТИМБАЛЬ



ПАШТЕТ С КУСОЧКАМИ



ЦЕЛЫЕ И НАРЕЗАННЫЕ ПРОДУКТЫ



ЖЕЛЕ



ГУСТЫЕ ЖИДКОСТИ



ТЕКУЧИЕ ЖИДКОСТИ



” Социальному
работнику
важно знать
о разнице

между различными
питательными
напитками и порошками
с микронутриентами
– когда их следует
использовать и как их
следует подавать и
добавлять. Отдавайте
предпочтение
питательным напиткам
с большой плотностью
питательных веществ,
поскольку это позволит
пожилым людям
легче удовлетворять
свои ежедневные
потребности.

Питательные напитки и порошки с микроэлементами

Если потребность в питательных веществах и энергии невозможно удовлетворить посредством обычного рациона, то питательные напитки являются подходящим дополнением. Питательные напитки должны иметь большую плотность питательных веществ и энергии. Блендер HALLDE идеально подходит для приготовления собственных энергетических напитков при помощи рецептов с рассчитанным содержанием питательных веществ.

КОМПЛЕКСНЫЕ ПИТАТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Комплексный питательный напиток должен обеспечивать полную потребность организма в энергии и питательных веществах. Это значит, что теоретически должно быть возможно существовать, употребляя только питательные напитки. Комплексный питательный напиток содержит много клетчатки, поэтому он особенно полезен например при запорах или диабете. С другой стороны, хорошо также варьировать состав и готовить напитки с разным уровнем энергетической плотности, разным количеством белка, разным содержанием клетчатки и разным вкусом, адаптированные к потребностям пожилых людей. Поэтому комплексный питательный напиток идеально подходит для употребления в качестве промежуточного, вечернего или ночного приема пищи.

ПРОЗРАЧНЫЕ ПИТАТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Поскольку прозрачный питательный напиток практически не содержит жиров, выглядит как лимонад и имеет ярко выраженный сладкий вкус, то он лучше всего подходит в качестве напитка к еде, а также при тошноте или всасывании жиров. Следует отдавать приоритет тем

прозрачным напиткам, которые содержат больше энергии. Диабетики должны употреблять такой напиток вместе с едой, чтобы предотвратить значительное повышение уровня сахара в крови. Варьируйте энергетическую плотность, количество белка и вкус прозрачного питательного напитка в соответствии с потребностями пожилых людей.

ПОРОШКИ С МИКРОНУТРИЕНТАМИ

Существует три вида порошков с микроэлементами, которые можно использовать в дополнение к питательным напиткам. Это порошок для обогащения энергией, белковый порошок и простой укрепляющий порошок - их можно использовать для добавления питательных веществ в еду и напитки. Добавление сливок или масла в еду или напитки для увеличения содержания энергии также считается обогащением.







Независимо от того, работаете ли Вы на большой или маленькой кухне, следует выбирать такую машину, которая работает быстро, чтобы продукты измельчались, не нагреваясь. Это облегчает приготовление еды, а также сохраняет вкус продуктов и содержащиеся в них питательные вещества.

Выбирайте правильные кухонные машины

HALLDE производит целый ряд машин, адаптированных для использования в домах престарелых и медицинских заведениях. Ваш выбор машины играет важную роль. Она должна не только быстро и эффективно работать на кухне, но также быть способной максимально сохранять вкус и цвет продуктов и содержащиеся в них питательные вещества.

МАШИНЫ HALLDE

При создании своих машин мы применяем более чем 80-летний опыт в индустрии приготовления еды. Мы разрабатываем, производим и продаем высококачественные машины для приготовления еды, которые просты в использовании и очистке.

Машины HALLDE идеально подходят для приготовления еды измененной консистенции, где консистенция еды настолько же важна, как и высокие требования по гигиене и безопасности.

Мы производим машины со следующими приоритетами:

- Широкий выбор возможностей приготовления
- Высокая производительность
- Отличные результаты
- Удобная для пользователя конструкция и лучшая эргономика
- Быстрая, простая очистка и высочайшие стандарты гигиены
- Устойчивое положение, удобное перемещение и практичное хранение
- Полная безопасность
- Высочайшие стандарты качества

Машины HALLDE создают необходимые условия

для достижения отличных результатов



Что Вы будете готовить сегодня?

Результат	Текстура	Консистенция
ЦЕЛЫЕ И НАРЕЗАННЫЕ ПРОДУКТЫ	Обычная еда, которая нарезается на месте по мере необходимости.	Как у обычной еды.
ПАШТЕТ С КУСОЧКАМИ	Легкая, мягкая и крупнозернистая.	Как сочный мясной рулет. Удобно нарезать и есть вилкой.
ТИМБАЛЬ	Мягкая, однородная, мелкая и плотная.	Как омлет, без кусочков. Можно есть вилкой или ложкой.
ЖЕЛЕ	Мягкая и скользкая.	Как смородиновое желе, без комков/кусочков. Можно есть вилкой или ложкой.
ГУСТЫЕ ЖИДКОСТИ	Однородная и тягучая.	Как сметана. Можно есть вилкой, но капает.
ТЕКУЧИЕ ЖИДКОСТИ	Однородная и жидкая.	Как томатный суп (суп-пюре), без комков/кусочков.
ПИТАТЕЛЬНЫЕ ЖИДКОСТИ	Однородная и жидкая.	Как напитки.



Многие пожилые люди сталкиваются с тем, что еда приобретает иной вкус, чем раньше, либо становится совершенно безвкусной. В большинстве случаев это происходит из-за того, что процессу старения сопутствуют изменения в восприятии запахов и вкусов. Вкусная, хорошо приготовленная еда с варьирующимся составом создает хорошие предпосылки для того, чтобы быть съеденной. Что Вы будете готовить сегодня?

ХОРОШИЙ ВЫБОР МАШИНЫ

Овощерезка HALLDE	Вертикальный куттер/блендер HALLDE	Комбинированное устройство HALLDE	Блендер HALLDE
х		х	
	х	х	
	х	х	
	х	х	
	х	х	х
	х	х	х
	х	х	х



18 – ВЫБИРАЙТЕ ПРАВИЛЬНЫЕ КУХОННЫЕ МАШИНЫ

Прочитайте подробнее о вертикальных куттерах/блендерах HALLDE и скачайте брошюру.



ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КУТТЕР/БЛЕНДЕР HALLDE

Компания HALLDE разработала вертикальные куттеры/блендеры, адаптированные для приготовления еды измененной консистенции.

Ассортимент вертикальных куттеров/блендеров HALLDE включает шесть моделей общим объемом 3-6 литров. Все модели способны перерабатывать отваренные и сырые ингредиенты без добавления жидкости. Это значит, что вкус, содержание питательных веществ и энергетическая плотность полностью сохраняются в процессе приготовления.

Вертикальные куттеры/блендеры HALLDE работают на двух скоростях (1500 и 3000 об/мин) в зависимости от конкретной модели, что позволяет легко добиваться желаемой консистенции.

Благодаря ножам специальной конструкции и уникальной системе скребков переработка производится с молниеносной скоростью, что в свою очередь минимизирует нагревание ингредиентов, обеспечивая таким образом качество и сохранение питательных веществ.



При приготовлении еды для пожилых людей следует сосредоточиться на предотвращении нарушений питания и обеспечении хорошего качества жизни. Крайне важно, чтобы еда была адаптирована к индивидуальным потребностям, привычкам и предпочтениям пожилых людей.





Прочитайте подробнее об овощерезках HALLDE и скачайте брошюру.

ОВОЩЕРЕЗКИ HALLDE

Овощерезки HALLDE хорошо адаптированы для промышленных кухонь, где готовят еду измененной консистенции.

Ассортимент овощерезок HALLDE включает восемь моделей, производительность которых составляет от 2 до 60 кг/мин. Все модели оснащены большим подающим устройством, что облегчает приготовление крупных овощей, таких как белокочанная капуста и кочанный салат. Машины имеют широкий выбор режущих принадлежностей для натирания/шинкования, фигурной нарезки, а также нарезки ломтиками, соломкой или кубиками различных размеров.

Овощерезки HALLDE работают со скоростью 350–500 об/мин в зависимости от модели. Скорость оптимизирована для обеспечения наилучших результатов нарезания - это означает, что содержание питательных веществ сохраняется и что жидкость не вытекает в процессе приготовления. Это уменьшает окисление и обеспечивает более длительный срок службы.





20 – ВЫБИРАЙТЕ ПРАВИЛЬНЫЕ КУХОННЫЕ МАШИНЫ

Прочитайте подробнее о комбинированных устройствах HALLDE и скачайте брошюру.



КОМБИНИРОВАННОЕ УСТРОЙСТВО HALLDE

Комбинированные устройства HALLDE являются сочетанием овощерезки и вертикального куттера/блендера в одной машине. Комбинированное устройство сочетает в себе преимущества вертикального куттера/блендера и овощерезки, благодаря чему оно идеально подходит для приготовления еды измененной консистенции.

Машина работает таким же образом, как вертикальный куттер/блендер HALLDE, и имеет ножи специальной конструкции и систему скребков.

Это обеспечивает молниеносно быстрый процесс. А когда машина используется в качестве овощерезки, то она натирает, делает фигурное нарезание, нарезает ломтиками, соломкой или кубиками таким же образом, как овощерезка HALLDE.

При использовании в качестве овощерезки производительность комбинированного устройства HALLDE составляет 2 кг/мин, а при использовании в качестве вертикального куттера/блендера его общий объем составляет 3 литра, что эквивалентно производительности до 80 порций.





Прочитайте подробнее о блендерах
HALLDE и скачайте брошюру.



БЛЕНДЕР HALLDE

Блендер HALLDE был разработан для приготовления еды на профессиональных кухнях общественного питания и является отличным дополнением к вертикальному куттеру/блендеру HALLDE при приготовлении жидких и низковязких ингредиентов. Блендер HALLDE идеально подходит, например, для приготовления питательных напитков.

Блендер HALLDE работает с переменной скоростью до 15 000 об/мин. Высокая скорость обеспечивает очень быструю переработку жидких или низковязких ингредиентов и, например, приготовление супа очень тонкой консистенции.



Различные заболевания и функциональные нарушения могут вызывать трудности с жеванием или глотанием у пожилых людей. Поэтому консистенция еды должна адаптироваться к конкретным потребностям человека - ведь он имеет такое же право на вкусную и аппетитную еду, как и человек без подобных проблем.





” Для приготовления вкусной, сбалансированной и богатой питательными веществами еды организация должна иметь персонал с хорошими знаниями и навыками в области правильного питания. Такие обязанности зачастую выполняются квалифицированным диетологом, врачом-диетологом или консультантом по диетологии.

Тщательно планируйте рацион и выбирайте продукты питания

При планировании рациона в доме престарелых важно помнить о том, что те люди, которые будут употреблять еду, достаточно долго прожили, чтобы понять, какие вкусы и блюда им нравятся. Привычки и вкусовые предпочтения являются важными факторами, касающимися аппетита и качества жизни. Поскольку у многих пожилых людей ухудшается аппетит и они нуждаются в получении достаточного количества питательных веществ и максимального количества энергии, то особенно важно адаптировать выбор ингредиентов и планирование меню к их индивидуальным потребностям и вкусовым предпочтениям.

Злаки, крупы и хлеб

Для многих пожилых людей хлеб является важным продуктом питания для завтрака и прочих приемов пищи. Хлеб богат углеводами и клетчаткой, но в большинстве случаев его необходимо дополнять пищевыми жирами и мясной нарезкой для увеличения содержания белков и энергии. То, какой сорт хлеба выбирается и должен ли он быть белым или цельнозерновым, лучше всего определять на основании потребностей и предпочтений пожилых людей.

Крупы и каши богаты питательными веществами. Кашу можно готовить из разных злаков, а для обогащения энергией ее можно варить на молоке или добавлять пищевые жиры.



При помощи комбинированного устройства HALLDE Вы сможете готовить вкусный холодный паштет, чтобы намазывать его на хлеб. Комбинированное устройство HALLDE может перерабатывать как вареные, так и сырые ингредиенты без добавления жидкости.

Овощи

Большинство овощей содержит полезную клетчатку, витамины и минералы. В то же время они дают мало энергии, поскольку содержат большое количество воды. Овощи следует включать как в обед, так и в ужин, но в небольших количествах. Отварные овощи легче жуются, чем сырые. Овощи можно обогатить энергией и облегчить их жевание, добавив немного пищевых жиров или потушив. Сырые овощи и салаты можно нарезать на небольшие кусочки или мелко шинковать и добавлять к ним масляную заправку.



Овощерезка HALLDE облегчает приготовление крупных овощей, таких как белокочанная капуста и кочанный салат. Хорошие результаты нарезки обеспечивают сохранение питательных веществ.

Фрукты и ягоды

Фрукты и ягоды содержат ценные витамины и минералы. Большинство фруктов и ягод содержит также клетчатку (например, пектин), которая полезна для функции кишечника. Фрукты и ягоды также добавляют цвет и вкус многим блюдам. Свежие фрукты содержат мало энергии, поэтому их можно сочетать с богатой жирами едой, такой как десерты. Отварные или консервированные фрукты и ягоды легче есть.



Блендер HALLDE измельчает богатые витамином С фрукты и ягоды. Благодаря высокой скорости продукты перерабатываются очень быстро, превращаясь в разноцветные супы, соусы и питательные напитки.

КАРТОФЕЛЬ, РИС И ЗЛАКИ

Картофель является базовым продуктом питания и часто включается в обеды и ужины. Если отварной картофель поддерживается теплым, то его вкус и питательная ценность ухудшаются, поэтому картофель следует по возможности подавать сразу после приготовления. Печеный, тушенный или жареный картофель зачастую менее подвержен негативному влиянию при поддержании тепла и меньше теряет вкусовые качества. Картофельное пюре легко жуеться и может быть обогащено например пищевыми жирами или сливками.

Рис и паста, а также булгур, кускус и различные бобовые могут внести разнообразие в меню и являться дополнением к традиционному картофелю. Выбирайте то, что нравится пожилому человеку.



Крупно нарежьте картофель или готовьте из него вкусное пюре при помощи вертикального куттера/блендера HALLDE. Данная машина имеет две скорости для достижения желаемой консистенции.

СВЕЖЕЕ И КОНСЕРВИРОВАННОЕ МЯСО

Почти все свежее и консервированное мясо является важным источником белка. Консервированное мясо зачастую легко жуеться, а его разновидности с содержанием жиров также обеспечивают много энергии. Цельное мясо иногда трудно жуеться - в таких случаях измельченное или нарезанное мясо будет легче есть. Способ приготовления тоже влияет на консистенцию. Даже если мясо используется в виде холодной нарезки, важно подавать такие его разновидности, которые легко жевать и глотать.



Мелко нарезанные куски жареного мяса с луком можно приготовить быстро и легко при помощи комбинированного устройства HALLDE. Используйте те же ингредиенты, чтобы приготовить паштет с кусочками для пожилых людей, которым трудно жевать.

РЫБА

Рыба является очень важным источником полезных жирных кислот и витамина D. Рыба легко жуется, ее постные и жирные сорта можно включать в меню несколько раз в неделю. Согласно рекомендациям по питанию от Шведского национального продовольственного управления, каждый человек должен есть рыбу три раза в неделю. Отварную рыбу зачастую необходимо дополнять богатыми энергией соусами для выполнения рекомендуемых норм по содержанию энергии. Отварной рыбе зачастую не хватает цвета, поэтому ее следует дополнять более яркими гарнирами, такими как укроп, лимон, помидор и овощи, чтобы придать ей более аппетитный вид.



При помощи вертикального куттера/блендера Вы сможете измельчать рыбу и картофель для приготовления вкусного супа. Добавляйте немного жира или сливок для улучшения вкуса.

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молоко и молочные продукты являются важным источником, например, кальция. Молочные продукты с высоким содержанием жира добавляют еще энергии даже при небольших порциях. Жирное молоко дает больше энергии, чем обезжиренное, но содержит меньше витамина D. Тип молока, подаваемого в качестве напитка, определяется на основании потребностей и вкусовых предпочтений соответствующего пожилого человека. Йогурт можно подавать как дополнение к различным блюдам либо на завтрак и в качестве промежуточного приема пищи. Сливки и сметану можно использовать в холодных и горячих соусах, запеканках, супах и других блюдах, увеличивая таким образом содержание энергии.



Овощерезка HALLDE имеет широкий выбор режущих принадлежностей для натирания/шинкования, фигурной нарезки, а также нарезки ломтиками, соломкой или кубиками. Спелая нарезанная ломтиками морковь со свежим йогуртовым дип-соусом не только привлекательно выглядит при подаче, но также содержит витамин А и кальций.

Соусы и подливки

Соусы являются важным дополнением к большинству блюд. Соус дополняет вкус продуктов и может является важным источником энергии, если содержит, например, пищевые жиры или сливки. Соус также облегчает проглатывание еды, поэтому будет нелишним добавлять побольше соуса ко всем блюдам, даже к тем, которые традиционно подаются без соуса (например, запеканки).



Готовьте вкусные и питательные дип-соусы при помощи блендера HALLDE, который можно использовать для перемешивания, перемалывания, взбивания и измельчения ингредиентов при приготовлении супов, соусов, заправок, питательных напитков и соков.

ДЕЛАЙТЕ АКТИВНЫЙ ВЫБОР

HALLDE предлагает целый ряд машин, адаптированных для использования в домах престарелых и медицинских заведениях. Данное руководство описывает только несколько из рекомендуемых нами моделей. Какая машина нужна Вам?





Food Preparation Machines
Made in Sweden



Ожидаемая продолжительность жизни и средний возраст увеличиваются. Все больше людей нуждаются в помощи, которую может оказать еда измененной консистенции. Еда и питание имеют важное значение – не только для удовлетворения потребности в питательных веществах и энергии, но также для обеспечения качества жизни.

Компания HALLDE выпустила руководство с советами и рекомендациями по использованию машин и оборудования HALLDE при приготовлении еды измененной консистенции в домах престарелых. Цель руководства – подчеркнуть важные аспекты, касающиеся еды измененной консистенции для пожилых людей, а предназначено оно для персонала домов престарелых. Советы по большей части основаны на рекомендациях Шведского национального продовольственного управления (Livsmedelsverket).