



Laga mat med tradition och moderniserade recept



För den äldre personen är det särskilt viktigt med igenkänning och tradition. Trygga maträtter med konsistenser, smak och utseende är extra viktiga aspekter att tänka på inom äldreomsorgen.

Med en del moderniseringar i recepten kan vi behålla igenkänningen och samtidigt få in viktiga näringsaspekter för varierade maträtter och menyer.

Workshop

Upptäck hur vi kan arbeta med traditionella recept på ett moderniserat sätt. Främst för att förbättra och variera näringsinnehållet i huvudrätter och även desserter och mellanmål. Vi jobbar även med modifieringar för förbättra textur, smak och utseende.

Recepten är framtagna med en god näringsbalans för att även tillgodose tillräckligt med proteiner och andra näringsämnen. Vi lagar maträtter som har olika fokusområden kring näringsämnen, för att kunna skapa menyer med större variation av biotillgänglighet mellan olika maträtter.

Kursen passar för kökspersonal inom äldreomsorgen. Cecilia Walton är er kursledare från Kreativa Kök.



Vi kommer till era lokaler.
Resekostnader tillkommer utanför
Stockholms kranskommuner.



Kursen passar grupper upp till 16
personer per tillfälle. Tidsåtgång
2,5 timmar. 12 500 kr + moms



Kreativa Kök har mångårig
erfarenhet av att inspirera och
utveckla näringsriktig och
hållbar mat och måltider inom
förskola, skola och äldreomsorg.

kreativakok.se



070-684 16 65
kontakt@kreativakok.se