

Jenny sätter guldkant på äldrematen

Ingen ska behöva äta



Jenny Christoffersson Jönssons färgglada och goda mat till de boende på Hylliehemmet har fått stor uppmärksamhet.

Inte ska man behöva äta tråkig mat bara för att man blir gammal, resonerar undersköterskan Jenny. Med begränsad tid och budget, men massor av kreativitet, lagar hon middagar och desserter med lite "extra piff" – och inte en smula går till spillo!

AV INGELA HARALDSDOTTER
FOTO: DRAGO PRIVULOVIC,
INGELA HARALDSDOTTER

Jenny Christoffersson Jönsson öppnar dörren med ett knallrött förkläde och ett soligt leende. Den snart 40-åriga undersköterskan sprider värme och glädje omkring sig, och det fullkomligt bubblar ur henne när hon berättar om allt hon har gjort och vill göra

framöver med sin matlagning.

– När jag flyttade hemifrån kunde jag inte ens koka ett ägg, skrattar hon.

Hon bestämde sig tidigt för att jobba inom vården, eftersom hon tyckte att det var roligt att jobba med människor. På sin första anställningsintervju ljög hon om att hon kunde laga mat, men läste kokböcker på kvällarna och hade fusklappar i bröstfickan medan hon jobbade.

Senare arbetade Jenny på ett vårdboende där hon mötte en kallskänka som började lära henne laga mat från grunden. I dag har hon en tjänst som undersköterska och kostombud på Hylliehemmet i Malmö.

Här har hon blivit uppmärksammad för att hon sätter extra guldkant på maten till de äldre. De boende får ofta komma med önskemål och själva bestämma vad de vill ha att äta, inom vissa gränser. Grunden är för det mesta redan satt, men korv betyder inte alltid att det är falukorv eller grillkorv. Det kan inne-

bära allt från fläskkorv och isterband till salsiccia.

– I dag är det korvdag, säger Jenny glatt och tar fram dagens middag, kokt fläskkorv i dillsås.

Den här gången har hon skivat korven och lagt upp den på ett fat och dekorerat

med grönsaker snyggt runt omkring. Till det serveras kokt potatis med extra grönsaker bredvid. Efteråt blir det en läcker dessert "med extra piff" (se recept här nedan).

– Våra vårdboenden är väldigt flitiga med att servera kräm. Så här kul, utan extra kostnad eller tid, gör jag en supersnabb god efterrätt, säger Jenny och varvar vaniljkräm och fruktkräm med några droppar karamellfärg i ett glas och dekorerar snyggt.

– Så var det klart! Jag tänkte på hur tråkig en skål med kräm kan se ut, medan det så här enkelt blev till ett fyrverk av färger och en fest att servera. Och alla åt upp allt i sina glas...

Inget slängs

Men visst gäller det att vara effektiv med tiden.

– Det har blivit en vana för mig att alltid kolla hur lång tid saker tar. Ibland står jag och räknar hur mycket grönsaker jag hinner skära på trettio minuter. Jag ska ju vara ute bland de boende också, skrattar Jenny.

Jennys snabba och färgglada efterrätt

Häll ett par droppar karamellfärg i botten på glaset, fyll på med vaniljkräm varvat med aprikos- eller blåbärskrämer.

Vispa upp gräddet och stänk i några droppar karamellfärg utan att röra runt alltför mycket, och klicka på en sked av grädden. Dekorera med lite strössel och några skivade jordgubbar. Dra sedan med en lång pinne, sugrör eller en sked från botten och upp på sidan av glaset så det blir en grön rand.

