

gröt till middag

Förutom att maten ska se trevlig och aptitlig ut är Jenny också noga med att inte kasta någon mat. Då gör hon något av det överblivna i stället. Rester kan till exempel bli en kvällsmacka med tonfiskröra och skivad kall potatis. Torra kanelbullar gör hon en god efterrätt av i stället för att slänga.

För att minska svinnet lägger Jenny också upp maten på uppläggningsfat som de boende själva får ta från. Hellre ta två gånger än att slänga mat man inte orkar.

– Några har ansökt om att få flytta till vår avdelning för den goda matens skull, skratrar Jenny ödmjukt.

Många av de boende uppskattar och njuter av maten som hon presenterar.

– När de kommer ut i köket och ser, doftar och smakar den dekorerade och färgglada maten blir de både hungrigare och gladare, säger hon och flera av de boende nickar instämmande.

– Maten är jättegod när Jenny lagar den, säger Siv.

– Detta är den bästa restaurangen i hela Malmö, skratrar Åsta.

– Man äter ju faktiskt med ögonen också. Jag skulle inte själv vilja bo där jag bara får hämtmat och gröt från kommunen när jag blir gammal. Vem vill det? utbrister Jenny.

Föreläser för andra

En dag i september förra året ringde man från Malmö stad för att prata med Jenny om hennes sätt att laga mat. Och plötsligt stod hon och föreläste för 60 kostombud från Malmöns olika vårdboenden på deras inspirationsdag! De ville att Jenny skulle prata om matlagning, hur hon sätter guldkant på vardagsmaten och minskar matsvinnet.

Forts på nästa sida

Att lägga upp och dekorera maten så att det ser snyggt och aptitligt ut är självklart för Jenny.