

Finoman is lehet készíteni a kórházi menüt



Kis odafigyeléssel, szebb tálalással jobb kórházi menüt is lehet készíteni a szokásosnál. Ezt mutatták be tegnap Szegeden a Főzzük körbe Magyarországot programsorozat 12. állomásán. Ambrus György mesterszakács és Németh László, az SZTE Szent-Györgyi Albert Klinikai Központ elnökének ötlete volt két évvel ezelőtt a kezdeményezés, céljuk az, hogy a sok kritikát kapott étkeztetésen javítsanak. FOTÓ: TÖRÖK JÁNOS 5. »

Bebizonyították: finom is lehet a kórházi menü

A kórházi menü ízletesebbé, finomabbá tételét szolgálja a Főzzük körbe Magyarországot programsorozat. A 12. állomás Szeged volt, mi is megkóstolhattuk, mi volt az ebéd csütörtökön.

SZEGED

H. E.

Két éve Ambrus György mesterszakács és Németh László kezdeményezésére indult el a Főzzük körbe Magyarországot kórházainkban című országos gasztronómiai programsorozat. Németh László most a Szegedi Tudományegyetem Szent-Györgyi Albert Klinikai Központ elnökeként a program 12. állomásán Szegeden is bemutatta, hogyan lehet kis odafigyeléssel, szebb tálalással jó étvágyal ehető kórházi menüt készíteni. Ambrus György olimpiai bajnok mesterszakács az ebéd tálalása



Hagyományos menüt készítették, csak másképp. FOTÓ: TÖRÖK JÁNOS

előtt elmondta, azért kezdték el ezt a programot, mert sok kritika érte a kórházi étkeztetést. Szegeden a kórházi ételeket a Suli Host készíti, Török Gábor ügyvezetőtől megtudtuk, 1500 adagot állítanak össze naponta a betegeknek, aminek egyik fele normál, a másik diétás. A kórház dietetikussai 320-fajta diétás összetevőből állíthatják össze az étrendet, így egy-egy nap 50-féle ételt készít a közétkeztetéssel foglalkozó cég. – A magyar emberek nagy része egészségtelenül eszik, óri-

ási feladat rávezetni őket arra, hogy helyesen táplálkozzanak. A másik kardinális kérdés a só, ha az asztalon ott van a szűrő, sokan anélkül nyúlnak érte, hogy megkóstolnák az ételt – magyarázta Ambrus György. A prezentációs ebéden azt kaptuk csütörtökön, amit a betegek is: a normál menüt kóstolhattuk meg, zöldséglevest kínáltak kockatésztával, a főétel pedig sertéskaraj volt „Budapest” módra, petrezselymes burgonyával tálalva.