

Menjar per curar, menjar per gaudir

La cuina de l'Hospital de la Santa Creu de Jesús trenca amb el mite del "menjar d'hospital" gràcies a un equip d'especialistes que treballa per proveir els pacients d'un "menú casolà, de mercat i de proximitat"

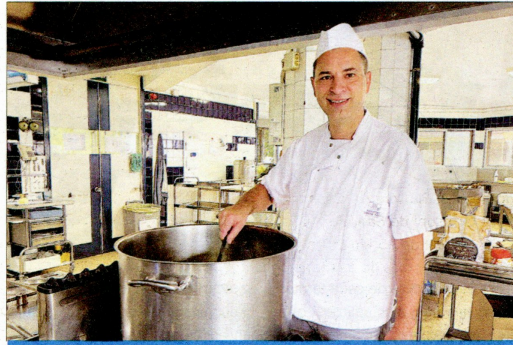
Els destinataris d'aquest menú no s'asseuen vestits d'etiqueta al voltant d'una taula ni fotografien els plats per penjar-ho després a les xarxes. Però al cuiner això li és ben igual. "L'important és l'experiència i buscar el seu plaer malgrat les limitacions". Marc Veyga va canviar fa deu anys els fogons d'un hotel de quatre estrelles per la cuina d'un hospital. La seva missió avui consisteix a elaborar 1.200 menús diaris per a l'Hospital de la Santa Creu de Jesús i la Clínica Terres de l'Ebre. "Per a mi continuen sent clients, encara que amb necessitats diferents a les d'un hotel. L'objectiu és el mateix: que gaudeixin amb un menjar que jo qualifico de casolà, de mercat i proximitat".

Veyga no treballa sol. Ho fa amb un equip de 24 persones que elabora un menú diferent per a cada dia del mes. "Aquí hi ha pacients de llarga estada i has de variar receptes i ingredients, sinó pot ser molt avorrit". A més, el menú té fins a 26 formats diferents, en funció de la dieta. N'hi ha per a diabètics, triturat, de dieta tova, fàcil digestió, per a celiacs, etc.

Un element important d'aquest equip i que fa possible, junt amb Veyga, que hi hagi un menú específic per a cada pacient, és la responsabilitat de dietètica i nutrició de Salut Tortosa, Patricia Martínez.

MENJAR BÉ PER RECUPERAR-SE ABANS

Veyga assenyala que el seu principal objectiu és que el "client" s'ho passi bé menjant, mentre que Martínez és qui posa els límits i marca les pautes d'alimentació de les diferents tipologies de malalts, d'acord amb les necessitats de cadascú. "Penso que fem un bon equip i que el Marc vingui del sector privat és un punt fort, perquè sempre busca un nivell d'eficiència elevat: màxima qualitat però pensant també amb els re-



MARC VEYGA, CAP DE CUINA

"Ens trenquem el cap perquè coincideixin les necessitats nutricionals del pacient amb el fet que mengin a gust"

cursos disponibles".

En el tractament de recuperació d'un pacient, la pauta nutricional és bàsica. "Si menja tot el que li posem, els processos de millora s'acceleraran". Martínez posa en valor el caràcter multidisciplinari d'aquest hospital, en la mesura que permet un control molt exhaustiu sobre tots els processos, entre els quals el menjar.

ELABORACIÓ 100% CASOLANA

Els plats a la carta potsen no serien el concepte més adequat, però la manera de treballar a la cuina de l'Hospital de la Santa Creu s'hi assembla bastant. "Elaborem 200 litres de caldo diari, que són la base de bona part de la dieta dels pa-

cients. De gallina, amb verdures i sense potenciadors de sabor. Cullem fins i tot els llegums", precisa Martínez. "I pastem i elaborem les croquetes com si fossin de casa", apunta Veyga.

PAELLA I SOPES DE FRÍGOLA

Els plats estrella acostumen a ser una mica els mateixos que en qualsevol restaurant de les Terres de l'Ebre, amb la paella d'arròs al capdavant. El cuiner introdueix alguna singularitat pròpia d'aquestes terres, com per exemple el menjar de cullera, amb l'olla barrejada com un dels plats més demanats. Martínez afegeix les sopes de frígola o els sopics. "Són plats molt agraïts, sobretot, pel perfil de pacient d'edat avan-



PATRICIA MARTÍNEZ, DIETISTA I NUTRICIONISTA

"Treballem colors i textures perquè el pacient continuï gaudint del menjar encara que sigui triturat"

çada i de llarga estada que tenim a l'hospital".

A l'Hospital de la Santa Creu hi ha uns 300 pacients hospitalitzats, mentre que a la Clínica Terres de l'Ebre en són una trentena. I tots tenen alguna patologia que obliga Veyga i Martínez a trencar-se el cap per fer coincidir els requisits nutricionals de cadascú amb la necessitat de passar-ho bé a l'hora del menjar.

La dietista assenyala que gairebé la meitat dels menús han de ser triturats, cosa que obliga a treballar de valent la textura del menjar sense sacrificar gust ni qualitat. "El menjar triturat pot arribar a ser molt avorrit, a no ser que hi posem una mica d'imaginació. Així, per exemple, els

macarrons a la bolonyesa els elaborem i trituram per separat, de manera que entren en joc color i textura diferents. El mateix amb un abadejo amb espinacs; el fàcil seria tot triturat i mesclat, però només el color resultant ja és poc agradable a la vista. Una cosa tan simple com un doble túrmix permet millorar la percepció i experiència de consum en el pacient".

L'anomenat "menjar d'hospital" és una d'aquelles coses que encara tira enrere quan un ha de passar poc o molt temps en un centre sanitari. La dietista assenyala que aquest estigma prové, en bona part, de la crisi econòmica iniciada fa quinze anys, quan molts hospitals van externalitzar la cuina i van implantar el càtering. "Nosaltres hem pogut mantenir l'elaboració del menjar diari i s'ha demostrat una aposta encertada en benefici del pacient".

L'esforç deu valer la pena perquè cada any, l'índex de satisfacció que elabora la Generalitat a través de les enquestes Plaensa, situa la cuina de l'Hospital de la Santa Creu de Jesús entre les més valorades de Catalunya.

MENÚS NO NOMÉS PER A PACIENTS

La cuina de l'Hospital de la Santa Creu de Jesús no treballa només per als pacients hospitalitzats. Des de fa uns mesos, qualsevol persona pot adquirir el menú elaborat pel centre. Pot fer-se a través de l'aplicació per a mòbils "Too good to go". Menú

complet per només 3,99 euros. "Ens permet evitar el malbaratament alimentari i ajudar famílies amb pocs recursos a menjar calent i a un preu econòmic", explica la directora gerent de Salut Tortosa, Matilde Villarroya.

DONACIÓ A LA CASA D'ACOLLIDA

Així mateix, Salut Tortosa també ha posat en marxa recentment un projecte solidari, a través del qual lliura gratuïtament fins a deu menús diaris a la Casa d'Acollida de Tortosa.

Un espai patrocinat per:

