

Definition av konsistensanpassade koster inom Region Skåne

Grov paté kost

- Konsistensen ska vara mjuk, sammanhållen och gå att mosa med gaffel. Den får inte vara torr och smulig.
- Kosten kan innehålla bitar som inte går att mosa med gaffel, t.ex. svamp och lök, men dessa ska i så fall vara max 5x5 mm i storlek, här ingår även örter.
- Eventuell stekyta får inte vara hårdare än att den går att mosa med gaffel.
- Hela omixade baljväxter (bönor, linser, ärter) ska inte ingå. Baljväxter ska vara mixade eller silade så att skalet blir finfördelat.
- Kosten ska innehålla och/eller serveras med mycket sås.
- Sås ska ha trögflytande konsistens som en redd sås, inte en tunn skysås.
- Soppa kan ingå och ska vara trögflytande, det vill säga inte tunn som buljong.
- Bröd ska vara utan kanter och utan hela frön och korn.
- Sammanhållet ris går bra- ex. rispudding, risgrynsgröt, Risifrutti.

Timbalkost

- Konsistensen ska vara mjuk, genomgående slät och sammanhållen, likt omelett. Den får inte innehålla några partiklar.
- Kosten får inte ha en hård eller seg stekyta.
- Kosten ska innehålla och/eller serveras med mycket sås.
- Sås ska ha trögflytande konsistens som en redd sås, inte en tunn skysås.
- Soppa kan ingå och ska vara trögflytande, det vill säga inte tunn som buljong.

- Torkade örter ska alltid vara finmalda eller mortlade till pulver.
Färska/frysta örter ska mixas släta eller silas bort.

Flytande kost

- Slät soppa- får inte innehålla några partiklar
- Rinner av skeden, kan inte ätas med gaffel, t.ex. slät tomatsoppa

Tjockflytande kost

- Slät soppa- får inte innehålla några partiklar
- Droppar av skeden, kan inte ätas med gaffel, t.ex. slät naturell yoghurt 3 % fetthalt