

Błyszczą i działają bez zarzutu



Taką kuchnię możemy zobaczyć nie tylko w dobrym hotelu lub restauracji. Także w Ginekologiczno-Położniczym Szpitalu Klinicznym Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu. Wszystko błyszczą i działają bez zarzutu.

Znajdziemy tutaj sprzęt najnowszej generacji: kotły elektryczne, patelnie przechyłne, piec konwekcyjno-parowy,

mikser planetarny, sterylizator UV, kralniece żywności, mroźnię i szafy chłodnicze. Dzięki nim i – rzecz jasna – umiejętnościom personelu można przygotowywać smaczne (i różnego rodzaju) posiłki. Sam się o tym przekonałem. Zostałem poczęstowany grochówką; ocena: 6 punktów w skali od 1 do 6.

Nie ma żadnego problemu z dietami: podstawową i specjalistycznymi (m.in. łatwostrawna położnicza, łatwostrawna niskobiałkowa, żołądkowa, wątrobowa,

cukrzycowa, niskokaloryczna, płynna, papkowata, bezglutenowa, bezsolna, małosolna). Ba, kuchnia serwuje także dania w ramach diety indywidualnej. – *A na święta wielkanocne – słyszę od kierowniczkę Działu Żywienia Haliny Adamskiej – były i wypieki ciasta drożdżowego.*

Kuchnia, w której pracuje 16 osób, codziennie serwuje po cztery posiłki dla prawie 300 pacjentek. AP

FOT. ANDRZEJ PIECHOCKI