



Over **smaak** valt  
niet te twisten

U wordt behandeld voor uw aandoening en merkt dat uw smaak en eetlust verminderd. Goede voeding is voor iedereen belangrijk, zeker voor mensen die ziek zijn. De behandeling wordt meestal beter verdragen wanneer u goed eet. Ook is de kans op complicaties kleiner.

## Wat is smaak?

Smaak en reuk zorgen ervoor dat we proeven wat we eten en dat we kunnen genieten van lekker eten en drinken. Behalve smaak en geur, zijn temperatuur en textuur (hoe het voelt: slijmerig of bot??droog??, klontjes of draadjes, enz.) belangrijk bij de ervaring van wat we eten. Maar ook kleur en geluid spelen mee: een tomaat moet rood zijn, chips moeten kraken. Hoe iets proeft, hangt dus af van smaak, geur, textuur, kleur, en geluid.

## Smaaktest en adviezen

Als uw smaak verandert, laat dit dan aan uw voedingsassistent weten. Zij zal tijdens de opname een moment plannen met één van de koks om bij u een smaaktest af te nemen. Om uw smaak te bepalen zal er gebruik worden gemaakt van GOT, dit staat voor Gustatie (smaak); Olfactie(reuk) en Trigeminitie(prikkeling). De uitkomst van de test komt op een voedingskaart "smaak" te staan met de daarbij behorende smaakadviezen. Deze kaart krijgt u mee, zodat u ook thuis eten kunt maken dat past bij uw smaak. Het is van belang dat uw partner of een andere naaste aanwezig is, om de adviezen toe te passen wanneer het u eventueel niet lukt.

## De koks

De koks in de centrale keuken zijn gespecialiseerd in het werken met smaak & selectieve smaaksturing.

De afgelopen jaren is selectieve smaaksturing toegepast in maaltijden die door de maaltijdservice Patyna / Antonius verzorgd worden voor de mensen in de ouderenzorg. Nu zijn we een stapje verder en kunnen we het toepassen op individueel niveau. Door kennis en kunde is de mogelijk ontstaan om u een smaakbeleving terug te geven.