**Erfarne kokke gav plejecenterbeboere en usædvanlig grill- og fællesspisningsoplevelse**  
  
**To sjællandske plejecentre havde i slutningen af sidste uge flere hundrede spisende gæster til bords ved hvert deres grillarrangement, hvor to erfarne kokke – den ene samtidig mestergriller - fra Kokkenes Køkken gav de ældre og deres familier en madoplevelse ud over det sædvanlige.**  
  
Der blev for alvor kælet ekstra for menuen til de ældre på to de sjællandske plejecentre Langagergård Plejecenter i Karlslunde og Kastanjely Plejecenter ved Holbæk i slutningen af sidste uge. Ligesom rammerne, stemningen og oplevelsen omkring fællesspisningen var smagfuld og ekstraordinær. To erfarne kokke fra Kokkenes Køkken gav nemlig de ældre og deres familier en madoplevelse ud over det sædvanlige.   
  
**Professionel grillmand indover**   
Plejecentrene havde hyret de to erfarne kokke fra Kokkenes Køkken til at give beboerne, deres pårørende, de frivillige på plejecentrene og særligt indbudte gæster en oplevelse udover det sædvanlige. Med fire store slagtergriller linet op foran plejecentrene, opdækning til flere hundrede gæster, skøn musik i højtalerne og liflige maddufte var der lagt i grillen til sensommergrillfest for de ældre.  
Og det var ikke helt tilfældige kokke som skulle grille menuen til festerne: Som kok og køkkenchef giver Eddy René Van Bragt den normalt en spand kul i køkkenet på Skalstrup Flyvestation, hvor han sammen med sit team i køkkenet, som Kokkenes Køkken driver, dagligt sørger for at pirre smagsløgene hos flere hundrede soldater med god, varieret og ernæringsrigt mad. Men i sin fritid er det en helt særlig slags kul, han elsker at tænde op for. Han er nemlig en særdeles kyndig herre ud i kunsten at grille på topplan: To gange har han således inden for de sidste par år vundet titlen som Danmarks bedste til at grille ved konkurrencen DM i Grill, ligesom han tidligere blandt andet har været på det Danske Grill Landshold i fire år og har flotte podiepladser fra VM i Grill.   
Og Eddy’s besøg på de to plejecentre sammen med hans gode kokkekollega fra Kokkenes Køkken og assistent ved grillerne på dagen, Teddy Rosè Lose, faldt i rigtig god jord hos beboerne og deres familier. 76-årige Asta Christensen havde sin datter og svigersøn med til grillfesten på Langagergård Plejecenter:  
”Det er et rigtig dejligt arrangement. Og i dag er det jo helt fantastisk mad, som vi bliver præsenteret for. Man kan godt mærke og smage, at der har været en professionel grillmand indover,” forklarer Asta’s datter Helle Jensen.   
  
**Guld værd**  
Og der er en dybere mening med arrangementer som grillfesten end blot at spise et stykke grillet kød, forklarer plejecenterchef på Langagergård Louise Wesselhoff:  
”Vi gør en stor dyd ud af at være et plejecenter med åbne døre, som samtidig er en aktiv og deltagende del af det omkringliggende samfund. Og vi holder meget af at bryde dagligdagen lidt i ny og næ. Og jeg ved, at et arrangement som det her giver stor værdi for både beboerne men også for deres familier og vores medarbejdere. Det er guld værd at skabe nogle fælles oplevelser omkring noget godt, veltilberedt mad og en dejlig ramme omkring fællesspisningen, som vi kan glædes over og tale sammen om i den kommende tid,” forklarer hun.   
  
**Man kunne se nydelsen i de ældres øjne**   
Da Eddy René Van Bragt pakkede sit professionelle grilludstyr sammen efter den sidste grillfest på Kastanjely Plejecenter reflekterede han samtidig lidt over grillfesterne på plejecentrene:  
”Jeg kunne tydeligt se i øjnene på mange af de ældre, at de virkelig nød at få et stykke friskt velgrillet kød serveret. Der var også flere både ældre og deres familiemedlemmer, der lige skulle ud og overvære tilberedningen og tale lidt med os om maden,” siger han.  
”Og jeg havde beregnet cirka 300 gram kød til hver gæst. Jeg ved ikke hvor meget de ældre typisk spiser til daglig, men der blev i hvert fald taget godt fra på fadene,” siger han efterfulgt af et grin og fortæller om en særlig oplevelse fra grillfesten på Kastanjely Plejecenter, der i sig selv var hele arbejdet hele værd:  
”En plejer fortalte mig, at en ældre kvindelig beboer, der de sidste par år kun har kunnet spise flydende kost i form af suppe, lykkedes faktisk med langsomt at spise et stykke grillet laks. Hun havde siddet og duftet til laksen og ville simpelthen prøve den. Og hun elskede smagen af laks, som hun ikke havde kunnet spise i årevis,” forklarer Eddy Rene Van Bragt.  
”Den oplevelse fik mig til at køre rigtig glad hjem om aftenen.”  
  
***Aftenens grillmenu på plejecentrene havde amerikansk tema og bestod af:***Cherry Smoked salmon  
BBQ Pork tenderloin slow grilled  
Sweet glazed American Meatloaf  
Beef Cuvette from Greater Omaha USA  
Buffalo baked beans cowboy style  
Potato salad with sour cream  
Big mammas coleslaw with a twist  
Water melon salad with feta cheese  
Greek tomato and mozzarella salad  
Bread and butter  
Chocolate Brownies with ice cream