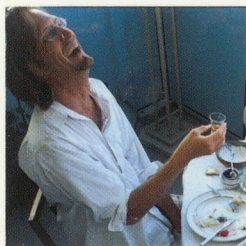
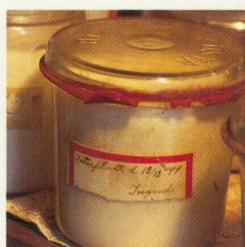
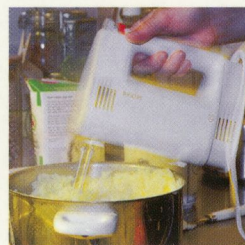
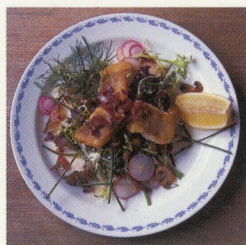
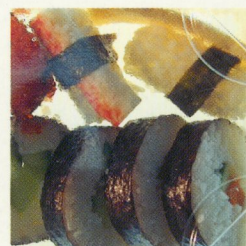
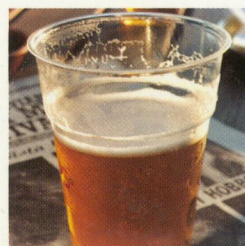
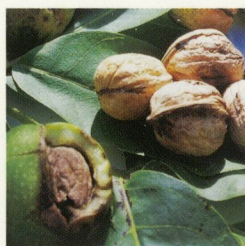
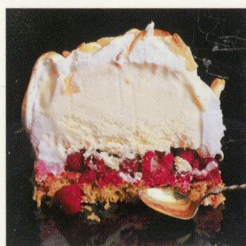
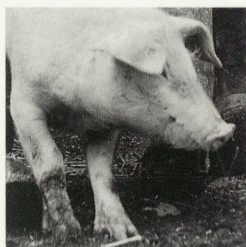


GOTT OM MAT



Nordiska museet

Gott om mat



FATABUREN 2001

Gott om mat

Nordiska museets och Skansens årsbok 2001

Fataburen 2001
Nordiska museets Förlag
Box 27820
115 93 Stockholm
www.nordm.se

© Nordiska museet och respektive författare
Redaktör Christina Westergren
Bildredaktör Birgit Brånvall
Omslag och grafisk form Göran Eklund
Omslagsbilder detaljer av bilder i boken

Tryckt hos Fälth & Hässler, Värnamo 2001
ISSN 0348 971 X
ISBN 91 7108 477 0

Varm mat i sonden

Inga Andersson har deltagit i Nordiska museets och Cancerfondens insamling Erfarenheter av cancer. Artikeln är en del av hennes bidrag, som är publicerat i antologin *Förändringar. Tio kvinnor skriver om cancer.*

Inga Andersson



Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

Den 20 december -87 var jag färdigbehandlad. Vi skulle fira jul hos min syster i Tingsryd. Min far som då levde hade haft en propp och var försvagad i höger sida men sköttes av min mor hemma. Min flicka hade gått en termin på lekis och var en redig liten tjej som behärskade skånskan fullt ut. Lambaspråket hade varit vårt sätt att kommunicera och det var en saknad för mig att inte längre kommunicera med henne på vårt språk, det låg så mycket känslor i detta. Min mat den julaftonen var en tugga Janssons frestelse. Hur kunde jag vara så dum, det fanns ju betydligt vänligare mat på julbordet.

Varje dag hade sin utmaning, att försöka svälja tillräckligt. Min diet var nu välling och löskokta ägg. Jag kom också på att lutfisk var en fullträff. Den hade i varje fall en rimlig chans att slinka ner. Allt som skulle sväljas fick efter noggrann insvepning med smör eller grädde placeras strategiskt i munnen för att så småningom nå sin destination.

Tiden läker alla sår, även efter strålbehandling. Efter två månaders rehabilitering började jag arbeta halvtid som barnmorska. Det var babyboom och inte precis något vilohem i mars månad när antalet födslar var stort. Jag gick fortfarande bara på välling och benen kändes som gelé när skiftet var över. Men det gick dag för dag och så småningom kom det lite mer krafter.

Nu och då fick jag lite frossa och feber men jag var ju nedgången så man tog det som lite överansträngning. Jag låg stilla

en dag sen var det bra igen. Jag gick på kontroller var tredje månad. Och överfördes snart till hemortslasarettet där det fanns kompetent läkare.

Så småningom fick jag mer markanta febertoppar, hastigt påkommande med frossa. Skickades till Infektion för utredning. Säkert var det något tropiskt trodde man. Men jag hade ju varit 20 år i tropikerna och varit frisk, varför skulle jag få någon tropisk åkomma ett år efter hemkomsten. Det stämde inte tyckte jag. Jag hade ibland smärtor under höger arcus, en liten kandidat föreslog att jag nog hade en lunginflammation, men han tystades ner av bättre vetande och så bar det iväg till undersökning av gallan, det var annandag jul, då skulle man ha gallbesvär.

Efter åtskilliga turer ut och in med feber hamnade jag en dag hos en läkare på vårdcentralen i min hemby. Jag hade feber och kände mig så sjuk. Då blev jag skickad på röntgen där det visade sig att jag hade en dubbelsidig lunginflammation.

Med röntgen och remissvar satt jag så åter framför min halsspecialist. Men du har ju inte klagat, var kommentaren, fast jag tyckte att jag lagt orden i munnen på honom varje gång jag varit där. Svårt att svälja, hostar upp gammal mat, har febertoppar. Kan man få klarare information för att misstänka aspirationspneumoni hos en patient som man vet blivit mycket bränd i samband med behandlingen? Jag var som alla andra patienter, har man sagt samma sak två eller tre gånger utan respons tror man att man har fel och att auktoriteten har rätt.

Detta resulterade i ytterligare en röntgen för att se om man på något vis skulle kunna återställa sväljningsfunktionen, men detta visade sig omöjligt. Jag var då så nedgången efter alla infektioner att det var akut att få en ändring på situationen. Det beslutades att jag skulle få en fistel i magsäcken.

Döm om min förvåning när sköterskan på kirurgmottagningen ringde och ville att jag skulle komma in för operation på min 50-årsdag. Jag hade då väntat i tre veckor på operation trots att det ansågs vara akut att sluta stoppa maten rakt ner i lungorna.

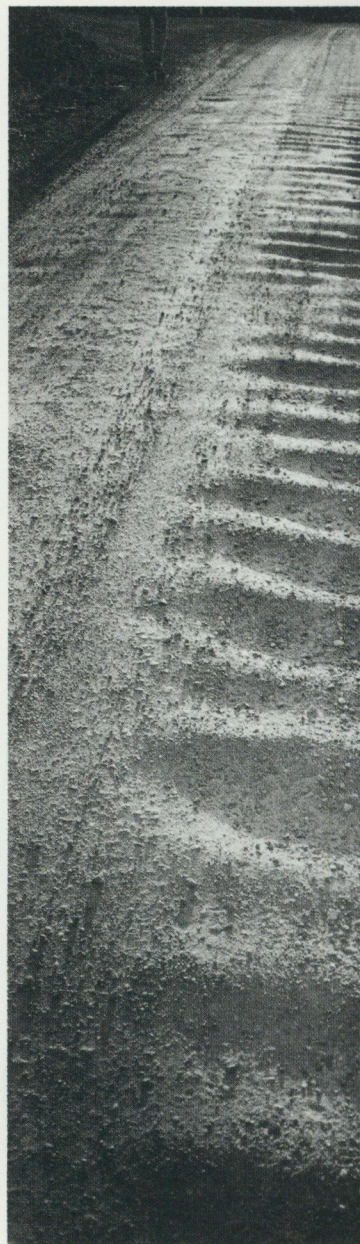




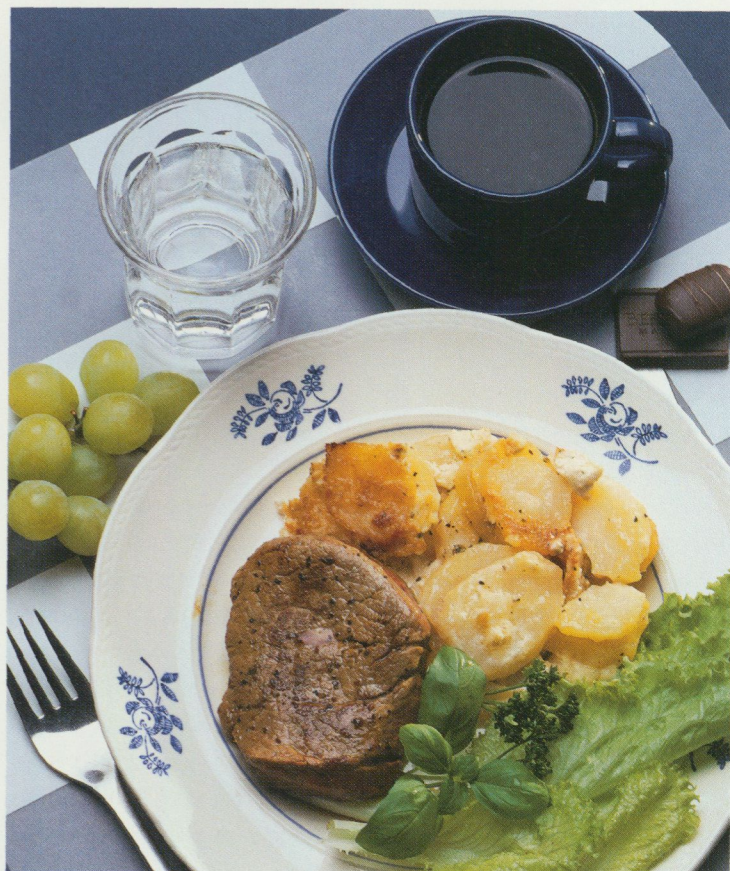
Foto Marja Pirilä/MIRA

När jag avböjde för att få en annan dag blev det käcka svaret, men det är ingen stor operation, du är hemma igen på eftermiddagen. Vilken 50-årspresent. Jag talade senare med läkaren som gav mig en tid några dagar senare. Det är bra med käcka sjuksystrar men ibland kan det bli lite för bra.

Jag skickades hem dagen efter operationen för det var ju redan någon ny som skulle ha min säng nästan innan jag var uppstigen. Ett mål välling pumpades högtidligt in i sonden. Väl hemkommen steg temperaturen och så blev det retur in på kvällen. Först senare på kvällen såg jag den doktor som opererat mig, en inhyrd kirurg. De måste ju känna sig som volvoarbetare vid löpande bandet. Att operera en patient som man aldrig träffat. Hur vågar de!

Så träffade jag en rar liten dietist som skrev ut rekvisition på mat. Hundratals flaskor som jag lastade in vid sjukhuskökets lastbrygga. Mycket fin näring. Krafterna återvände. Hyn blev mjuk och len. Håret fick glans, men jag blev deprimerad. Jag var aldrig hungrig, aldrig sugen, aldrig mätt. Jag saknade svängningarna i blodsockret. En dag träffade jag en äldre dam som också var opererad i halsen och hade sväljningsbesvär, hon hade en liten mixer att köra sin mat i och då förstod jag, kan hon kan jag. En stavmixer plus vanlig mat som familjen i övrigt äter, inget annat. Efter tre månader med flaskmat utrustade jag mig med elektriska löständer och en liten bag att förvara sond, spruta och bägare i. Jag har nu även avancerat till en batteridrivna mixer så jag är oberoende av var jag är. Det är få saker som inte går att mixa. Det har gått fyra år sedan jag fick min fistel. Jag har upptäckt att jag inte vet var smaken sitter mest, i munnen, näsan eller ögonen.

Jag älskar att laga mat, baka kakor, prova nya recept och bjuda på mat. Det går att lukta hur man ska krydda, att man inte måste slicka är en ny upptäckt. Ibland blir jag så sugen på knäckebröd eller rostad macka – då gör jag det, och jag känner skillnad. Det



går inte att blanda hur som helst. Jag lägger gärna upp maten på tallrik, skär itu den och stoppar ner i mixern. En viktig sak är att det är rätt temperatur. Det ger en härlig åtkänsla att spruta in lite hastigt och varmt. Det fyller så gott. Men det får man kanske inte säga högt.

Klart för mixning. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

Potatisgratäng, en favorit

12 potatisar
2 gula lökar
1 1/2 tsk salt
2-3 krm svartpeppar
1 buljongtärning Knorr
timjan/basilika
eller färska kryddor
3-4 dl riven lagrad ost
3 dl gräddmjölk

Skiva potatis och lök. Varva i form. Krydda med salt och peppar och smula buljongtärningen. Lägg potatis och ost överst. Häll över gräddmjölken och klicka över lite smör. Grädda i 175-200° tills potatisen är mjuk, ca 40-50 minuter. Servera med varm kassler eller biff, samt grönsallad. Allt kött går att mixa om inte stekskorpan är för hård, man kan grovstrimla det lite innan man mixar. Grönsallad, tomat och gurka går utmärkt att mixa.

Servera gärna en fruktsallad till efterrätt. Grovhacka skalade, urkärnade äpplen, blanda med apelsiner, bananer eller kiwi, allt efter tillgång. Även vindruvor går bra att mixa om man tar bort kärnorna. Lite citronsaft över höjer c-vitaminhalten och bevarar färgen.

Kaffe på maten och en liten chokladbit gör att det går lättare att mixa och man får lagom konsistens och temperatur.