

«Queríamos ser las tres reinas magas de la cocina»

Geni lleva cerca de 20 años trabajando en el sector de la restauración y la hostelería, los últimos siete dedicados a cuidar desde la cocina a pacientes ingresados en cuidados paliativos y personas mayores o con alzhéimer. Sus compañeras Teresa y Nolis llevan cerca de una década trabajando en hospitales con personas muy enfermas y mayores.

06/01/2020

Alfa y Omega «Querríamos ser las tres reinas magas de la cocina»

*El sábado 11 de enero se celebrará en el Auditorio Nacional de Madrid un concierto benéfico que pretende recaudar fondos para el servicio de ambulancia que atiende a niños con enfermedades raras incurables **[Más información]***

¿En qué consiste vuestro trabajo?

[Contesta Geni] Nuestro trabajo es mágico. En estas fechas, pienso que nos gustaría ser las tres *reinas magas*

de la cocina, y llevar a nuestros pacientes el calor de un plato casero, hecho con amor, con el sabor del cuidado en cada ingrediente. Es nuestro presente para ellos.

Elegimos este trabajo, y elegimos trabajar aquí, porque nos gusta hacer feliz a la gente, y con la cocina se puede hacer muy felices a las personas. En una comida se toman decisiones y se comparten momentos bonitos. Especialmente en un hospital como este, donde los pacientes están tan limitados, donde están especialmente necesitados de cariño y atención, la comida se convierte en el centro. Nos encanta pensar que podemos hacer que se sientan especiales, únicos y dignos. Cuidarlos de uno en uno.

¿Es eso posible, en un centro donde cada año se atienden más de medio millar de pacientes y mayores?

Tuvimos un paciente con un tratamiento de quimioterapia que nos pedía cosas de comer, siempre a deshora. El pobre tenía muy poco apetito, y cuando pedía algo nos volcábamos e intentábamos subirlo, fuera la hora que fuera.

Especialmente Rosita, que era la que solía estar de turno, se esmeraba mucho. Un día nos sorprendió ver aparecer una enorme cesta de flores: era de parte de este paciente. Iba acompañada de una nota que decía: «Muchas gracias por hacerme la vida más agradable». Cuando falleció, su hija nos escribió una carta personal.

Recuerdo también el padre de un niño que falleció en la unidad pediátrica. El día de su muerte, con el rostro sereno pero lleno de pena, vino también a darnos las gracias porque habíamos cuidado de su hijo como si hubiera sido nuestro, poniendo todo el cariño en los purés que le preparábamos. Como era un

niño con muchos problemas de deglución poníamos mucho cuidado de que no tuviera grumos. Se lo preparábamos con sus ingredientes favoritos. Aún recuerdo cuánto le gustaba el puré de zanahoria y calabaza...

Y a mí cada día, cuando subo la comida al centro de día de alzheimer, me reciben con un aplauso. Todos los días. Ya que tienen deterioro cognitivo, siempre te dicen la verdad: «Hoy le faltaba un poco de sal». Son los mejores críticos gastronómicos.

¿En Navidad hacéis algo especial?

Somos conscientes de que muchos de nuestros pacientes van a vivir su última Navidad. Queremos que sus familiares se queden con un recuerdo feliz y nos esmeramos por poner arte en cada plato: pimientos rellenos de bacalao con salsa de pimiento rojo, solomillo con patatas, crema de almendras, lomos de

merluza con gambas y gulas... son algunos de los platos que van a poder degustar. En Nochebuena el postre es tronco de Navidad, y para quienes no pueden tomar dulce, *mousse* de turrón sin azúcar. Esperamos de verdad que les hagan disfrutar porque es nuestro regalo para ellos; que por unas horas se olviden de la enfermedad o de la soledad y vean la cara más dulce.

¿Y lo lográis?

Hacemos lo posible. Muchos familiares vienen a comer con los pacientes e intentamos que sea un momento de familia, de crear recuerdos. Desde la cocina vemos. Cuando recogemos las bandejas y nos damos cuenta que ha sobrado mucho de una comida, pensamos: «Algo ha fallado, esto se puede mejorar».

En cocina ponemos el incremento. Por eso la cocina es mágica.

Potenciamos los sabores; si no podemos echarle sal a un plato, le ponemos más zanahoria, que le da sabor a la crema, o también soja. Es más complicado hacer apetecibles las comidas a personas que no pueden masticar, pero intentamos cambiar las texturas. Ponemos calabaza, que tiene textura más melosa, o patata. O añadimos proteína, huevo, carne, y procuramos que tengan mucho color.

Ana Pérez

Alfa y Omega

pdf | Documento generado
automáticamente desde [https://
opusdei.org/es-es/article/reinas-magas-
hospital-laguna-paliativos/](https://opusdei.org/es-es/article/reinas-magas-hospital-laguna-paliativos/) (20/01/2026)