

Specialist in medische voeding



Sorgente

**Variëren met drinkvoeding
Tips en recepten**



Medische voeding kan bijdragen aan kwaliteit van leven

Sorgente beschouwt het als haar missie om mensen te helpen die door een medische noodzaak zijn aangewezen op medische voeding thuis. Wij geloven dat een juist gebruik van medische voeding bijdraagt aan het herstel bij ziekte, het voorkomen van complicaties en de kwaliteit van leven.

Het beste resultaat

Wij begrijpen dat weinig eetlust, vermoeidheid of een vol gevoel ervoor kunnen zorgen dat u soms wat van de drinkvoeding laat staan. Voor een goed resultaat is het belangrijk dat u het advies van uw diëtist of arts opvolgt. Hierbij willen we u zo goed mogelijk ondersteunen.

Door te variëren met de smaak, textuur en bereiding van drinkvoeding is het makkelijker om drinkvoeding te blijven gebruiken. Dit heeft een positief effect op het resultaat van uw dieetbehandeling. In deze brochure staan tips en recepten om het dieet vol te houden.

i Vragen over uw behandeling?

Uw diëtist of arts begeleidt u bij uw dieetbehandeling. Voor vragen over de soort en hoeveelheid van uw drinkvoeding kunt u bij uw diëtist of arts terecht.

Sorgente ondersteunt u bij het gebruik

Een team van deskundige medewerkers staat elke werkdag klaar om u te helpen. Heeft u vragen over het bestellen, het dagelijks gebruik van drinkvoeding of over uw vergoeding, dan kunt u kijken bij de veelgestelde vragen op onze website www.sorgente.nl bij 'Service & contact', contact opnemen met het Klantenteam Drinkvoeding via telefoon (030 - 634 62 62) op werkdagen tussen 8.00 en 16.00 uur of via ons online contactformulier (scan de QR-code of ga naar www.sorgente.nl/service-contact#contact-form).



Tips om te variëren met drinkvoeding

1. Kies voor variatie in smaak en dikte; wissel regelmatig tussen zoete en frisse smaken. Naast de drinkvoeding in een flesje zijn er ook vruchtenmoesjes en desserts. Daarnaast is er drinkvoeding op sap-, yoghurt-, melk of plantaardige basis.
2. Om te variëren kunt u (in overleg met uw diëtist of arts) extra's toevoegen aan de drinkvoeding zoals:
 - (vanille-) suiker, honing, limonadesiroop, slagroom of jam;
 - oploskoffie;
 - (vers) vruchtensap;
 - anijs;
 - ijsklontjes of een bolletje ijs.
3. U kunt de drinkvoeding verwarmen in een pannetje of in de magnetron. Vooral de smaken vanille, chocolade en koffie zijn erg geschikt om warm te drinken. Bij het verwarmen van de drinkvoeding mag het kookpunt niet bereikt worden. Anders kunnen er voedingsstoffen verloren gaan. Roer de drinkvoeding regelmatig tijdens het verwarmen, zodat deze langzaam op temperatuur komt.
4. Drinkvoeding met een neutrale smaak kunt u toevoegen aan soepen, sauzen, desserts, appelmoes, koffie of mengen door een zuiveldrank. Zorg er bij verwarmen voor dat ook deze drinkvoeding het kookpunt niet bereikt (zie punt 3).
In het geval van soep kunt u hier bijvoorbeeld aan toevoegen:
 - zout en peper;
 - kruiden en specerijen, zoals munt, basilicum, peterselie, bieslook of oregano;
 - vlees, gekookte/gerookte vis of kip;
 - groenten, zoals wortel, prei of ui;
 - peulvruchten, zoals erwten of tuinbonen;
 - vermicelli, stukjes aardappel of rijst;
 - bouillonpoeder of instantsoep in poedervorm.
5. U kunt de drinkvoeding invriezen als ijsblokje of ijslolly. Bij het invriezen gaan geen voedingsstoffen verloren.



Recepten



Fruitshake sapbasis

Per glas
352 kcal
10,4 g eiwit

Ingrediënten

- 1 flesje drinkvoeding op sapbasis, smaak naar keuze
- 50 ml volle yoghurt
- 50 g zacht fruit zoals banaan, aardbeien, kiwi of frambozen
- paar blaadjes munt voor de garnering

Benodigde materialen

- blender of staafmixer + mengbeker
- longdrinkglas

Bereiding

1. Doe de drinkvoeding met de yoghurt en het fruit in de blender.
2. Mix het geheel tot een gladde drank.
3. Giet de fruitshake in een longdrinkglas en garneer met de munt.



Granenontbijt melkbasis

Per portie
430 kcal
14,8 g eiwit

Ingrediënten

- 1 flesje drinkvoeding op melkbasis, vanillesmaak
- 30 g havermout
- kopje (vries)fruit; houd wat apart voor de garnering
- 1 theelepel kaneel

Benodigde materialen

- pan

Bereiding

1. Meng de havermout, het fruit, kaneel en de drinkvoeding in de pan en roer het zodat alles goed gemengd is.
2. Verhit de havermout langzaam (niet laten koken).
3. Neem de havermout uit de pan wanneer deze de gewenste dikte bereikt heeft.

Suggestie

- Garneer met fruit en een snufje kaneel of cacao.



Warme chocolademelk melkbasis

Per glas
370 kcal
12,4 g eiwit

Ingrediënten

- 1 flesje drinkvoeding op melkbasis, chocoladesmaak
- 2 eetlepels geklopte slagroom (gezoet)
- cacaopoeder

Materialen

- grote beker of glas
- pan

Bereiding

1. Verwarm de drinkvoeding in een pan (niet laten koken).
2. Giet de warme drinkvoeding in een beker.
3. Schep de slagroom op de chocolademelk.
4. Strooi cacaopoeder op de slagroom.

Suggestie

- Dit recept kunt u ook met andere smaken drinkvoeding bereiden, bijvoorbeeld mokka- of karamelsmaak.



Roerei melkbasis

Per portie
422 kcal
20,8 g eiwit

Ingrediënten

- 100 ml drinkvoeding op melkbasis, neutraalsmaak
- 2 eieren
- (verse) kruiden zoals bieslook, peterselie of oregano
- 1 eetlepel (vloeibare) margarine of boter
- zout en peper

Bereiding

1. Breek de eieren in een kom en kluts ze met een garde of vork.
2. Voeg tijdens het klutsen de drinkvoeding toe.
3. Voeg naar smaak peper, zout en kruiden toe.
4. Verhit de boter in een koekenpan.
5. Bak het eimengsel 2-3 minuten onder voortdurend roeren met een houten lepel. Het roerei is klaar als de stukjes een vaste vorm hebben.

Suggesties

- Voeg bij stap 3 stukjes tomaat, champignons, ui of paprika toe en meng goed door met een lepel.
- Garneer het roerei met bieslook voor het opdienen.



Instant soep melkbasis

Per kom
200 kcal
6,9 g eiwit

Ingrediënten

- 100 ml drinkvoeding op melkbasis, neutraalsmaak
- 75 ml water
- 1 zakje instant soep in poedervorm, smaak naar keuze

Bereiding

1. Verwarm de drinkvoeding met het water in een pannetje (niet laten koken).
2. Voeg al roerend de instant soep toe.

Suggesties

- U kunt de drinkvoeding met het water tevens 1 minuut op 1000 watt in de magnetron verwarmen.
- Voeg naar wens (verse) kruiden of een scheutje room/crème fraîche toe.



Aardappelpuree melkbasis

Per portie
391 kcal
7,8 g eiwit

Ingrediënten

- 50 ml drinkvoeding op melkbasis, neutraalsmaak
- 250 g kruimige aardappelen
- 1 eetlepel (vloeibare) margarine of boter
- zout

Materialen

- pan
- pureestamper

Bereiding

1. Schil de aardappelen en kook ze 20 minuten in water met een theelepel zout.
2. Giet de aardappelen af en pureer ze met een vork of pureestamper.
3. Roer de boter en de drinkvoeding door de puree.
4. Breng de puree op smaak met zout.

Suggesties

- Gebruik de aardappelpuree als basis voor een stampot, zoals zuurkool- of andijviestampot.
- In plaats van aardappelen kunt u ook instant pureepoeder gebruiken. Vervang hiervoor 200 ml van het water door de drinkvoeding (extra voedingswaarde 300 kcal).
- Voeg een snufje nootmuskaat toe bij stap 3.



Scan de QR-code
en bekijk meer
recepten.

Variëren met gewone voeding

Wilt u drinkvoeding afwisselen met gewone voeding? En past dit binnen uw voorschrift? Onderstaande tabel is een overzicht waarin de voedingswaarde van drinkvoeding wordt vergeleken met die van gewone voeding. Dit kan u helpen om de noodzakelijke hoeveelheid voedingsstoffen binnen te krijgen. U kunt de voedingswaarde van de drinkvoeding vinden op de achterkant van de verpakking.

Zuivel	Energie (kcal)	Eiwit* (gram)
Volle melk (1 beker van 250 ml)	153	8
Volle yoghurt (150 gram, schaalte)	87	6
Volle vanille vla (150 gram, schaalte)	140	3
Volle kwark (150 ml, schaalte)	177	12
Volle chocolademelk (1 beker van 250 ml)	223	9
Havermoutpap (250 ml, soepkom)	188	7

Broodmaaltijd

Bruine boterham (1 snee, 35 gram)	83	3
Vleeswaren, gemiddeld (1 plak, 20 gram)	61	3
Kaas 48+ (1 plak, 20 gram)	75	5
Jam (voor 1 boterham, 15 gram)	38	0

Warme maaltijd

Vlees >5 gram vet gemiddeld (100 gram)	219	19
Gekookte groente (2 opscheplepels, 100 gram)	31	2
Gekookte aardappelen (2 opscheplepels, 100 gram)	84	2
Gekookte zilverslijst (2 opscheplepels, 120 gram)	157	4

Bron: www.voedingswaardetabel.nl en NEVO-tabel

* Afgerond op
hele grammen

Voor de berekening van de voedingswaarden van deze recepten is de gemiddelde samenstelling van energieverrijkte drinkvoeding gebruikt. Gebruikt u andere voeding? Dan zijn de voedingswaarden anders.

Onze klantenservice helpt u graag verder

Op www.sorgente.nl vindt u informatie en handige tips. Heeft u toch nog een vraag? Zie de veelgestelde vragen op onze website onder 'Service & contact'. Verder is het Klantenteam Drinkvoeding alle werkdagen bereikbaar via:

- telefoon: 030 - 634 62 62 (tussen 8.00 en 16.00 uur)
- ons online contactformulier: scan de QR-code of ga naar www.sorgente.nl/service-contact#contact-form



Onze service voor u op een rij:

- Bestellingen geplaatst op werkdagen vóór 16.00 uur heeft u uiterlijk binnen 3 werkdagen in huis. Bestellingen vrijdag na 16.00 uur worden op dinsdag bezorgd. We streven naar een snellere bezorging en dit lukt ook in veel gevallen.
- Direct de afleverdag zien als u uw e-mailadres bij ons achterlaat of bestelt via onze webwinkel.
- Onze webwinkel is 24 uur per dag, 7 dagen per week bereikbaar.
- Kijk op de website www.sorgente.nl voor praktische tips en recepten.
- Voor persoonlijk contact, vragen en support staan onze deskundige medewerkers op werkdagen telefonisch voor u klaar.
- Komt uw voeding voor vergoeding in aanmerking? Dan loopt de betaling via uw zorgverzekeraar. U hoeft dus niets te doen.

U kunt gemakkelijk online bestellen

Via de webwinkel kunt u gemakkelijk zelf 24 uur per dag, 7 dagen in de week online bestellen. Ga naar www.sorgente.nl en activeer eenmalig uw 'Mijn Sorgente' account. In deze persoonlijke, online beheeromgeving kunt u:

1. uw producten (opnieuw) bestellen;
2. product- en smaakvariaties opzoeken;
3. de persoonlijke vergoeding inzien;
4. een tijdvak voor de bezorging kiezen;
5. een afhaalpunt aangeven;
6. de bezorging van de bestelling volgen.

De Algemene Voorwaarden vindt u op onze website of kunt u bij ons opvragen.

Sorgente B.V. Postbus 281, 3990 GB Houten

Sorgente