

TIPS VOOR BEREIDEN EN SERVEREN VAN VLOEIBARE MAALTIJDEN



Geur en uiterlijk van de voeding kunnen de eetlust bevorderen. Om de textuur van vloeibare voeding aantrekkelijk te maken kunt u gebruik maken van de volgende tips:



KOOKTIPS

- Pocheren of sudderen kan helpen de ingrediënten zachter te maken wat het makkelijker maakt om deze te pureren.
- Geef de gerechten meer smaak door ingrediënten vooraf te bakken of te roosteren alvorens het te pocheren of sudderen.
- Gebruik verschillende kleuren op het bord zodat de maaltijd er smakelijk uitziet.

BEREIDINGSTIPS

- Gebruik een keukenmachine of blender om de maaltijden te pureren omdat deze krachtig zijn en voor een gladdere consistentie zorgen.
- Het is lastig kleine hoeveelheden te pureren. Bereid meerdere porties tegelijk en vries deze per portie in of gebruik de overige groentepuree als basis voor een soep.
- Pureer voeding wanneer het warm is (niet kokend). Warme ingrediënten zijn makkelijker fijn te malen dan wanneer ze koud zijn

**Een dag niet
gegeten is een dag
niet geleefd**

Marjon Kaspers (diëtist)
Amerpoort

**Nutlis, een ware
beleving van eten**

Pieter Welles (logopedist)
Amerpoort

 **NUTRICIA**



VERVOLG BEREIDINGS TIPS

- Gebruik een (staaf)mixer of blender die geschikt is om warme gerechten te mixen.
- Mix de ingrediënten lang genoeg voor een glad en dikker resultaat.
- Gebruik bouillon bij het vermalen van vlees of pasta om meer smaak te geven aan het gerecht. Gebruik ongeveer evenveel bouillon als te pureren voeding.
- Zeef de gemalen voeding alvorens het te verdikken om klontjes te voorkomen.

TIPS VOOR INVRIEZEN EN OPNIEUW VERHITTEN VAN MAALTIJDEN

- Koel gerechten af na bereiding alvorens in te vriezen.
- Vries kleine hoeveelheden voeding in, in een luchtdichte container.

- Wanneer voedingsmallen worden gebruikt, vries deze in totdat de voeding bevroren is. Haal de porties gemalen voeding uit de mallen en verpak deze in een luchtdichte container.
- Ontdooi ingevroren maaltijden voor verhitten.
- Stoom ontdooide maaltijden door vershoudfolie over de maaltijd te doen en het in de magnetron te verhitten.

PRESENTATIE TIPS

- Gebruik voedingsmallen om vloeibare voeding herkenbaar te maken.
- Gebruik een spuitzak om verschillende vormen en figuren te maken. Gebruik hierbij verschillende mondstukken om te variëren in vormen.

**Smashing
good!**

Manon van Greuningen
(logopedist) | Careyn



*Nutlis Clear is een voeding voor medisch gebruik. Dieetvoeding bij dysfagie.
Te gebruiken onder medisch toezicht. Deze informatie is uitsluitend bestemd voor
(para)medici.*

 **NUTRICIA**