



VFN PRAHA
VŠEOBECNÁ FAKULTNÍ
NEMOCNICE

PŘÍPRAVA STRAVY V MODIFIKOVANÉ KONZISTENCI HUSTÉHO PYRÉ 2

(STUPEŇ 4 DLE IDDSI)

Chutně a bez obav: strava při obtížích s polykáním, žvýkáním a kousáním (vhodné pro využití ve zdravotnických a sociálních zařízeních i v domácím prostředí)

Lucie Růžičková, Jan Slavík, Petr Slivoně





Publikace byla vydána za odborné garance Společnosti klinické výživy a intenzivní metabolické péče České společnosti Jana Evangelisty Purkyně, z. s. (SKVIMP ČLS JEP), a České asociace nutričních terapeutů, z. s. (ČANT).



Připraveno ve spolupráci Všeobecné fakultní nemocnice v Praze, firmou Dr. Oetker, Domovem pro seniory Máj v Českých Budějovicích a Domovem Potoky, z. ú, Chřibská.
Nápady a podněty byly získány z mnoha našich školení a návštěv v různých provozech po celé České republice, a proto patří i jim velký dík za inspiraci.

Mgr. Lucie Růžičková – vedoucí nutriční terapeutka VFN v Praze

Jan Slavík – Business Development Specialist/ Chef Dr. Oetker

Petr Slivoně – šéfkuchař VFN v Praze

Odborný recenzent – doc. MUDr. František Novák, Ph.D. – ústavní dietolog VFN v Praze

STRAVA, KTERÁ PŘINÁŠÍ ÚLEUVU I RADOST

Zhoršené funkce polykání, žvýkání a kousání se často projevují bolestí, nepohodlím nebo obtížemi při příjmu stravy. Tyto potíže mohou výrazně ovlivnit kvalitu života a podílet se na vzniku zdravotních komplikací.

Kuchařka je určena všem, kteří se s těmito obtížemi potýkají – ať už v důsledku neurologického onemocnění, úrazu, stárnutí, nebo jiných zdravotních stavů. Nabízí praktické rady a tipy na úpravu stravy, které mohou pomoci zlepšit komfort při jídle i celkovou pohodu.

Najdete zde inspiraci, jak může i rozmělněná strava vypadat esteticky a lákavě. Přinášíme jednoduché receptury na klasická česká jídla i moderní pokrmy, které potěší oko i chuťové buňky. Dobře vypadající pokrm podporuje chuť k jídlu, přináší radost a naplněný prožitek z každého sousta. Brožura navazuje na naši první kuchařku, kde najdete základní receptury na maso, přílohy a zeleninu.

Uvádíme odkaz na kuchařku:

[Kuchařka pro pacienty s poruchou polykání – materiály ke stažení – Všeobecná fakultní nemocnice v Praze](#)



Proč sáhnout po našem receptáři? Důvodů je několik:

- Jednoduché receptury, které zvládne připravit každý
- Cenově dostupné suroviny
- Rychlá příprava, která šetří čas i energii
- Radost z jídla díky pestrým chutím a atraktivnímu zpracování
- Podpora příjmu stravy, i když je chuť k jídlu snižena

Poruchy polykání, žvýkání a kousání

S poruchami polykání se často setkáváme u pacientů v nemocničním prostředí. V těchto případech je nutné dodržovat přísnější dietní pravidla. Pokrmy musí mít zcela hladkou konzistenci – bez hrudek, vláken, semínek, a nesmí být lepkavé. Přidaná tekutina se nesmí oddělovat od pevné složky. Pokud je pokrm příliš řídký, lze použít speciální zahušťovadlo **Bindemittel® Plus Original**. Jeho složení je transparentní a tvoří jej modifikovaný bramborový škrob bez jakýchkoli přídavných látek. Obsahuje 92 % využitelných sacharidů a neobsahuje tuk. Zahuštěné pokrmy je možné šokově zchladit nebo zmrazit a následně bez problémů regenerovat. Zahušťovadlo je



vhodné pro studené i teplé pokrmy a nápoje, přičemž při stání nedochází k oddělování tekutiny. Výborně se uplatní také při přípravě tvarohových pomazánek, kde umožňuje snížit či zcela vynechat tuk, případně tavený sýr. Tím lze zvýšit obsah bílkovin a zároveň snížit množství soli. Podrobné informace najdete: <https://oetker-professional.cz/mechanicka-uprava-stravy-mus/>. Konzistence výsledného pokrmu musí být kompaktní, jemná, nesmí stékat z lžice ani z vidličky a po vložení do úst se má lehce polknout. Všechny pokrmy v této kuchařce splňují mezinárodní standard IDDSI 4 pro modifikace konzistence stravy při poruchách polykání.

Spolu se stravou při poruchách polykání se v domácí péči nebo domovech pro seniory častěji řeší obtíže se žvýkáním a kousáním.

V těchto případech se rovněž klade důraz na pohodlnou konzumaci, měkkou konzistenci, lákavý vzhled a příjemnou chuť jídla. Strava

však může obsahovat jemné hrudky, řidší omáčky a masové šťávy, zelené bylinky, případně i malé měkké kousky (standard IDDSI 5, případně IDDSI 6).

Pro stanovení optimální konzistence stravy se v jednotlivých případech poraďte s **ošetřujícím lékařem** nebo **nutričním terapeutem**, a pokud se jedná o poruchu polykání i s **klinickým logopedem**.



JDEME NA TO!

1. Základní úprava stravy

Pokrmy připravujte vařením, dušením nebo pečením bez tvorby kůrky. Před tepelnou úpravou, případně po ní odstraňte semínka, zrníčka, vlákna a další části, které nelze rozmixovat do hladké konzistence. Z masa odstraňte chrupavky. Na mixování použijte profesionální vybavení, například Blixer. V domácnosti využijte výkonný stolní nebo tyčový mixér s funkcí pyr, kuchyňský kutr nebo smoothie maker. Každou složku jídla mixujte samostatně s dostatečným množstvím tekutiny, například masového či zeleninového vývaru, a zahušťujte Bindemittel® Plus Original. Tekutina je nezbytná pro dosažení efektu „obláčku“, který se krásně polyká a lehce klouže do krku. Strava by měla být chuťově výrazná, proto se doporučuje dle chuti využívat různých druhů koření, bylinek, citronové šťávy, lahůdkového droždí, kečupu, hořčice či rajčatové šťávy. Pro zvýšení energetické hodnoty lze do pokrmů přidat kousek másla nebo smetanu ke šlehání, která se zároveň započítává do celkového množství přidané tekutiny. K doplnění energie a všech základních živin – včetně vitamínů, minerálních látek a stopových prvků – je možné do jídel zakomponovat také nutriční doplňky ve formě sippingu s neutrální příchutí. Tyto přípravky jsou dostupné v lékárnách.

2. Další úprava je odlišná podle možností zařízení či domácnosti:

• použití kleští na zmrzlinu

Připravené pyré se servíruje hned nebo se uchovává ve vodní lázni, nastavené na 80 °C, aby pokrm neosychal. Při podávání se porcuje kleštěmi na zmrzlinu přímo na talíř a následně se doplní vhodnou omáčkou nebo šťávou.

• použití cukrářského sáčku

Používání cukrářských sáčků je obzvláště vhodné při servírování studených jídel, moučníků a dezertů podávaných ke snídani, svačině či studené večeři. Pro atraktivní vzhled pokrmů lze využít rovné nebo ozdobně řezané cukrářské špičky. Jako tvarové šablony poslouží různé vykrajovací formičky ve tvaru čtverce, obdélníku či kruhu. Doporučujeme používat sáčky jednorázové nebo určené pouze na jeden den, aby se předešlo nežádoucí chutě či bakteriální křížové kontaminaci.

• použití silikonových forem (připravuje se 1–7 dní dopředu)

Hotové pyré z masa nebo zeleniny se vkládá do silikonových forem požadovaných tvarů – například plátek nebo kostky masa, kuřecí stehno nebo tvar baby mrkve. Následně se porce šokově zmrazí v šokeru. Po zmrazení se porce jídla vyjmou z formiček a uchovávají v mrazicím boxu. Je praktické připravit si větší množství různých druhů masa a zeleniny najednou a podle potřeby je postupně regenerovat. Pro regeneraci se zmrazené porce urovňají na talíř, přiklopí pokličkou a regenerují v konvektomatu (kombinovaný režim 140 °C, 20 % páry po dobu 15 minut). Program je nutné upravit přímo podle konkrétního typu konvektomatu. Po regeneraci se pokrm doplní vhodnou přílohou a podlijí omáčkou nebo zahuštěnou šťávou. V domácím prostředí, kde není k dispozici potřebná technologie, lze jídlo regenerovat v mikrovlnné nebo parní troubě. Při ohřevu v mikrovlnné troubě je důležité zabránit tvorbě škraloupů – talíř se proto přiklopí pokličkou. Pokud to technologie umožňuje, doporučuje se snížit výkon mikrovlnné trouby a prodloužit dobu ohřevu. Při regeneraci v parní troubě se talíř zakryje pokličkou nebo potravinářskou fólií. Je nutné zabránit přímému působení páry na pokrm, protože jednotlivé porce mají tendenci absorbovat vodu z komory parní trouby a následně se mohou rozpadat. Silikonové formy lze koupit na: www.silikonoveformy.com

JAK SI VYBRAT NEJVHODNĚJŠÍ TYP ÚPRAVY?

Počet porcí	Úprava a servírování	Nástroje	Efektivita	Vhodné prostředí
1–5	Kleště na zmrzlinu Cukrářský sáček	Stolní nebo tyčový mixér s funkcí pyré, kuchyňský kutr nebo smoothie maker, kleště na zmrzlinu, cukrářský sáček, popř. nerezové vykrajovací formy ve tvaru čtverce, obdélníku nebo kruhu, metla	Rychlé, k okamžité konzumaci	Domácnost, zdravotnické nebo sociální zařízení, vhodné především pro osoby s poruchami žvýkání a kousání
5–20	Silikonové formy	Blixér, silikonové formy, šoker, konvektomat, nerezové vykrajovací formy ve tvaru čtverce, obdélníku nebo kruhu	Pohledově lákavé, mixovaná strava se vrací do původní podoby	Zdravotnická nebo sociální zařízení, vhodné především pro osoby s poruchami polykání
>20	Kleště na zmrzlinu Cukrářský sáček	Blixér nebo, vodní lázeň, profesionální kleště na zmrzlinu, cukrářský sáček, metla	Rychlé, k okamžité konzumaci	Zdravotnická nebo sociální zařízení, vhodné především pro osoby s poruchami polykání, žvýkání a kousání.

Jemné maso „jako obláček“

Máte potíže s kousáním masa, ale ostatní stravu zvládáte bez obtíží? Vyzkoušejte přípravu masa ve formě jemného pyrě, které je měkké, chutné a snadno se konzumuje.

Běžně upravené maso bývá tvrdé a obtížně stravitelné. Vložte čerstvě uvařené horké maso spolu s vývarem do mixéru (Blixér, stolní nebo tyčový mixér s funkcí pyrě) a rozmixujte do hladké konzistence. Mixování trvá přibližně 5 minut, podle množství suroviny. Do vzniklé směsi přidejte zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original, dochuťte solí a krátce (cca 1 minutu) znovu promixujte. Nabírejte kopečky pomocí kleští na zmrzlinu a servírujte na talíř. Dostatečné množství přidané tekutiny zajistí, že se všechny suroviny dokonale propojí. To je klíčové pro dosažení efektu „obláčku“, který se krásně polyká a lehce klouže do krku.

Užitečné rady pro přípravu stravy:

- Receptury jsou navrženy tak, aby se pokrmy i po mechanické úpravě co nejvíce podobaly běžné stravě.
- Kuchařka nabízí klasická i moderní jídla, moučníky i saláty.
- Postupně můžete zkoušet připravovat svá oblíbená jídla – platí pravidlo, že jednotlivé složky se mixují zvlášť. Většina pokrmů se zahušťuje přípravkem Bindemittel® Plus Original a servíruje se tak, aby byla podporována chuť a radost z jídla.
- Tip do domácnosti: připravte si zásobu často používaných surovin, jako je zeleninový či masový vývar (do mrazáku), trvanlivá smetana, lahůdkové droždí, hořčice nebo kečup.
- Pokrmy z kuchařky lze využít i bez mixování – upravujete jen tu část, která je určena osobě se speciálními potřebami. Zbytky nevydaného jídla lze uložit do krabiček a zamrazit.
- Vždy je nutné zohlednit použité suroviny i charakter pokrmu. Podle jejich konzistence následně upravte množství tekutiny a zahušťovadla.
- Při poruchách polykání, které vyžadují standard modifikace IDDSI 4, odstraňte před konzumací jídla všechny ozdoby i pevné části pokrmu.
- Ani po mechanické úpravě pokrmy neztrácí svou typickou chuť ani přirozenou barvu.
- Přílohy jako brambory, rýže či těstoviny se připravují vždy čerstvé. Inspiraci z různých zdravotnických a sociálních zařízení najdete na Facebooku:

<https://www.facebook.com/groups/bindemittel/>



RECEPTY

TOUST SE ŠUNKOVOU PĚNOU A CHERRY RAJČATY

RECEPTURA NA 10 PORCÍ

Toust:

chléb toustový světlý	500 g
Podmáslí	670 ml
Bindemittel® Plus Original	10 g

Šunková pěna:

Šunka	500 g
pomazánkové máslo	500 g

Cherry rajčata:

rajčatová šťáva 100%	250 ml
Bindemittel® Plus Original	10 g



POSTUP PŘÍPRAVY

Toustový chléb s podmáslím vložíme do Blixeru nebo jiného mixéru a mixujeme přibližně 5 minut. Do vzniklé směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original a ještě krátce promixujeme. Šunku společně s pomazánkovým máslem mixujeme dohledka 3–5 minut. Rajčatovou šťávu nalijeme do misky, přidáme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original a metlou důkladně rozmícháme, aby vznikla hladká, zahuštěná směs.



DOKONČENÍ

Toustový chléb tvarujeme pomocí cukrářského sáčku s hladkou špičkou nebo pomocí nerezové formičky přímo na talíř. Na vytvarovaný chléb naneseeme šunkovou pěnu pomocí cukrářského sáčku s řezanou špičkou. Toust se šunkovou pěnou doplníme „cherry rajčaty“, která vytváříme ze zahuštěné rajčatové šťávy pomocí dvou kávových lžiček nebo malých kleští na zmrzlinu.

TOUST S VAJEČNOU POMAZÁNKOU A ZELENINOVOU PĚNOU

RECEPTURA NA 10 PORCÍ

Toust:

chléb toustový světlý	500 g
mléko	400 ml
smetana 33%	200 ml
Bindemittel® Plus Original	10 g

Vaječná pomazánka:

vejce	500 g
máslo	200 g
šunka min. 90%	200 g

Zeleninová pěna:

zeleninová šťáva 100%	330 ml
Bindemittel® Plus Original	20 g



POSTUP PŘÍPRAVY

Uvaříme vejce natvrdo. Toustový chléb s podmáslím vložíme do Blixeru nebo jiného mixéru a mixujeme přibližně 5 minut. Do vzniklé směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original a ještě krátce promixujeme. Vychlazená natvrdo uvařená vejce a nakrájenou šunku mixujeme dohledka přibližně 5 minut. Směs vložíme do mísy, přidáme změkklé máslo a metlou vymícháme pomazánku. Zeleninovou šťávu smícháme v misce se zahušťovadlem Bindemittel® Plus Original. Hotovou pěnu naplníme do silikonové formy ve tvaru baby mrkve nebo do jiné silikonové formy a zamrazíme. Zeleninovou pěnu můžeme podávat i hned čerstvou.



DOKONČENÍ

Zmraženou zeleninovou pěnu vyjmeme z formy a necháme rozmraznout. I po rozmrazení drží tvar a nepouští vodu. Pokud pěnu budeme podávat čerstvou, tvarujeme ji přímo na pomazánku. Toustový chléb vytváříme pomocí cukrářského sáčku nebo formičky přímo na talíři. Na něj nastříkáme vaječnou pomazánku a doplníme zeleninovou pěnou.

ŠLEHANÉ ŽERVÉ S POLENTOU, MRKVOVÁ A HRÁŠKOVÁ PĚNA

RECEPTURA NA 10 PORCÍ

Šlehané žervé:

žervé	600 g
smetana 33%	80 ml
mléko plnotučné	20 ml
sůl	2 g

Polenta:

polenta kukuřičná instantní	130 g
hovězí vývar	1000 ml
smetana 33%	70 ml
máslo	50 g

Mrkvová a hrášková pěna:

mrkev	300 g
sušený tymián	1 g
sůl	2 g
Bindemittel® Plus Original	10 g
mražený hrášek	300 g
voda	200 ml
Bindemittel® Plus Original	10 g



POSTUP PŘÍPRAVY

Žervé smícháme se smetanou, osolíme a metlou vyšleháme do hladka. Pokud je směs příliš hustá, zředíme ji mlékem. Polentu vsypeme do vroucího vývaru a metlou rozmícháme, aby nevznikly hrudky. Vaříme na mírném ohni, dokud nezhoustne (doba varu závisí na typu polenty). Uvařenou polentu necháme vychladnout a pak ji smícháme se smetanou a máslem, vložíme do Blixeru nebo jiného mixéru a mixujeme přibližně 5 minut. Očištěnou mrkev uvaříme v osolené vodě s tymiánem do měkka. Po vychladnutí ji scedíme, vložíme do Blixeru (mixéru) a mixujeme 3–5 minut. Do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original a ještě 1 minutu promixujeme. Mražený hrášek uvaříme v osolené vodě do měkka. Vychladlý hrášek i s odměřeným množstvím vývaru vložíme do Blixeru (mixéru) a mixujeme 3–5 minut. Přidáme Bindemittel® Plus Original a krátce, asi 1 minutu, promixujeme.



DOKONČENÍ

Cukrářské sáčky s hladkou nebo řezanou špičkou naplníme polentou, šlehaným žervé, mrkvovou a hráškovou pěnou. Do skleniček nebo misek postupně nastříkáme polentu, poté šlehané žervé a nakonec mrkvovou a hráškovou pěnu. Pokud servírujeme přímo na talíř, připravíme polentu hustší – přidáme navíc 20 g Bindemittel® Plus Original a tvarujeme ji pomocí nerezových formiček (kruh nebo čtverec).

UTOPENEC S HOUSKOU

RECEPTURA NA 10 PORCÍ

Utopenec:

utopenec	500 g
nálev z utopenců	75 ml
voda	75 ml
Bindemittel® Plus Original	12 g

Houska:

houska	300 g
podmáslí	600 ml
Bindemittel® Plus Original	12 g



POSTUP PŘÍPRAVY

Naložené utopence z burřů, včetně zeleniny, nálevu a vody, vložíme do Blixeru nebo jiného mixéru a mixujeme přibližně 5 minut. Do hotové směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original a ještě 1 minutu mixujeme. Housku s podmáslím (lze nahradit netučným masovým nebo zeleninovým vývarem) mixujeme v Blixeru (mixéru) přibližně 5 minut. Do směsi přidáme Bindemittel® Plus Original a ještě krátce mixujeme.



DOKONČENÍ

Na talíři utopence a housku tvarujeme lžící, kleštěmi na zmrzlinu nebo cukrářským sáčkem s hladkou či řezanou špičkou.

SMAŽENÝ VEPŘOVÝ ŘÍZEK S OKURKOVÝM SALÁTEM

RECEPTURA NA 10 PORCÍ

Smažený řízek:

smažený vepřový řízek	600 g
(hmotnost masa po tepelné úpravě)	
masový vývar	400 ml
Bindemittel® Plus Original	40 g

Okurkový salát:

salátová okurka	820 g
cukr	100 g
sůl	10 g
ocet	25 ml
Bindemittel® Plus Original	45 g



POSTUP PŘÍPRAVY

Čerstvě smažený řízek nakrájíme na větší kousky, vložíme je spolu s vývarem do Blixeru nebo jiného mixéru a mixujeme přibližně 5 minut. Do hotové směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original, osolíme a ještě 1 minutu mixujeme. Oloupanou okurku vložíme do Blixeru společně se solí a cukrem a mixujeme přibližně 5 minut. Směs dochutíme octem a necháme krátce odstát, aby okurka pustila vodu. Poté přidáme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original a ještě asi 1 minutu mixujeme.



DOKONČENÍ

Řízek porcujeme kleštěmi na zmrzlinu. Pokrm lze také tvarovat zmražením v silikonových formách a následně regenerovat. Okurkový salát porcujeme kleštěmi na zmrzlinu a podáváme vychlazený.

Pozn.: Recepturu na přílohy najdete v Kuchařce pro pacienty s poruchou polykání (odkaz str. 1).

ČOČKA NAKYSELO SE ŠUNKOVOU KLOBÁSOU A KYSELOU OKURKOU

RECEPTURA NA 10 PORCÍ

Šunková klobása:

šunka od kosti	600 g
masový vývar	400 ml
Bindemittel® Plus Original	40 g

Čočka nakyselo:

čočka nakyselo	2500 g
Bindemittel® Plus Original	80 g

Kyselá okurka:

okurky sterilované	490 g
Bindemittel® Plus Original	12 g



POSTUP PŘÍPRAVY

Šunku od kosti podusíme v páře nebo krátce povaříme ve vodě. Horkou šunku nakrájíme na větší kousky, vložíme je spolu s vývarem do Blixeru nebo jiného mixéru a mixujeme 3–5 minut. Do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original, podle potřeby osolíme a ještě 1 minutu mixujeme. Čočku připravíme obvyklým způsobem. Nejchutnější je čočka vařená s mrkví, celerem, kyselou okurkou s malým množstvím nálevu a lehce zahuštěná jíškou. Hotová čočka musí mít dostatek zahuštěné šťávy, která propojí jednotlivá zrna. Pokud se čočka běžně připravuje bez mouky a téměř „nasucho“, je nutné při mixování přidat dostatek vývaru nebo jiné tekutiny a při výdeji hlídat, aby pokrm neokoral. Uvařenou čočku vložíme do Blixeru (mixéru) a mixujeme asi 5 minut. Přidáme Bindemittel® Plus Original a ještě 1 minutu mixujeme. Okurky scedíme, vložíme do Blixeru (mixéru) a mixujeme přibližně 5 minut. Do směsi přidáme Bindemittel® Plus Original a ještě 1 minutu mixujeme.



DOKONČENÍ

Hotovou šunkovou směs porcujeme kleštěmi na zmrzlinu. Lze ji také tvarovat zmražením v silikonových formách ve tvaru klobásky a následně regenerovat. Připravenou čočku porcujeme kleštěmi na zmrzlinu. Okurkové nočky tvarujeme lžičkou nebo malými kleštěmi na zmrzlinu. Lze také použít cukrářský sáček s hladkou nebo řezanou špičkou a vytvářet ozdobné tvary přímo na talíř.

Pozn.: Recepturu na přílohy najdete v Kuchařce pro pacienty s poruchou polykání (odkaz str. 1).

RAJSKÁ OMÁČKA S HOVĚZÍM MASEM

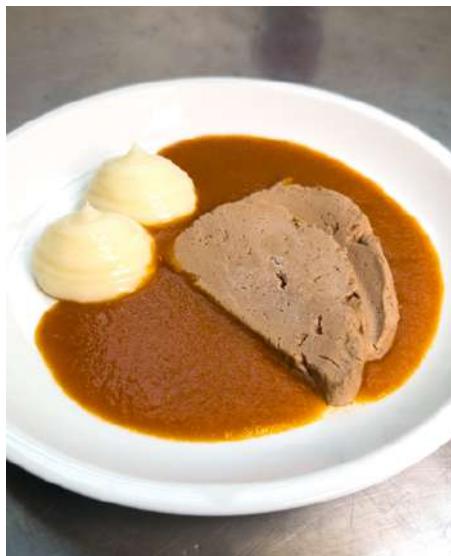
RECEPTURA NA 10 PORCÍ

Hovězí maso vařené:

hovězí maso přední vařené (váha po tepelné úpravě)	620 g
hovězí vývar	1000 ml
Bindemittel® Plus Original	42 g

Rajská omáčka:

2000 ml



POSTUP PŘÍPRAVY

Čerstvě uvařené maso vložíme ještě horké spolu s vývarem do Blixeru nebo jiného mixéru a mixujeme přibližně 5 minut. Do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original, osolíme a ještě 1 minutu mixujeme. Rajskou omáčku připravíme podle běžných nebo rodinných zvyklostí. Hotovou omáčku důkladně propasírujeme přes jemné síto a dbáme na to, aby se před podáváním nevytvořil škraloup. Omáčka musí mít hustší konzistenci.



DOKONČENÍ

Hotové masové pyré porcujeme kleštěmi na zmrzlinu. Pokrm lze také tvarovat zmražením v silikonových formách a následně regenerovat v konvektomatu. Jako přílohu můžeme zvolit rýžové nebo těstovinové pyré.

Pozn.: Recepturu na přílohy najdete v **Kuchařce pro pacienty s poruchou polykání** (odkaz str. 1).

SEKANÁ PEČENĚ S RAJČATOVÝM SALÁTEM

RECEPTURA NA 10 PORCÍ

sekaná pečeně	600 g
masový vývar	400 ml
Bindemittel® Plus Original	40 g

Rajčatový salát:

rajčatový salát – pevný podíl	700 g
rajčatový salát – nálev	300 ml
Bindemittel® Plus Original	40 g



POSTUP PŘÍPRAVY

Pro přípravu sekané lze použít i hotovou pečenou sekanou nebo syrovou směs určenou k domácímu pečení. Je však nutné hlídat množství soli. Po rozmixování se slanost zvýrazní a pokrm může působit příliš slane. 600 g horké čerstvě upečené sekané vložíme spolu s vývarem do Blixeru nebo jiného mixéru a mixujeme 3–5 minut. Do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original, osolíme a ještě 1 minutu mixujeme. Hotový dochucený rajčatový salát i s nálevem vložíme do Blixeru (mixéru) a mixujeme přibližně 5 minut. Do směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original a ještě 1 minutu mixujeme. Při poruchách polykání salát před zahuštěním prolisujeme přes jemné síto, abychom se zbavili případných semínek nebo slupek z rajčat.



DOKONČENÍ

Hotové masové pyré porcujeme kleštěmi na zmrzlinu. Lze jej také tvarovat zmražením v silikonových formách a následně regenerovat v konvektomatu nebo troubě. Rajčatový salát porcujeme kleštěmi na zmrzlinu. Při poruchách polykání, které vyžadují standard modifikace IDDSI 4, odstraňte před konzumací jídla všechny ozdoby i pevné části pokrmu.

Pozn.: Recepturu na přílohy najdete v **Kuchařce pro pacienty s poruchou polykání** (odkaz str. 1).

TRESKA SE ŠPENÁTEM A ČERVENOU ČOČKOU

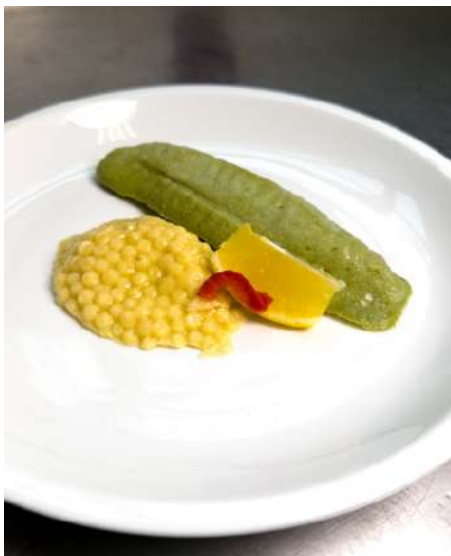
RECEPTURA NA 10 PORCÍ

Treska se špenátem:

treska	1000 g
čerstvý špenát	100 g
olivový olej	40 ml
masový vývar	875 ml
Bindemittel® Plus Original	100 g
sůl	5 g

Červená čočka:

červená čočka	1000 g
masový vývar	450 ml
Bindemittel® Plus Original	10 g
sůl	5 g



POSTUP PŘÍPRAVY

Očištěný špenát krátce orestujeme na olivovém oleji, osolíme a rozprostřeme do gastrónadoby, zapékací misky nebo na plech na pečení. Na špenát položíme porce tresky, osolíme a pečeme v konvektomatu nebo v troubě při 160 °C asi 25 minut. Upečenou tresku se špenátem a vývarem vložíme do Blixeru nebo jiného mixéru a mixujeme přibližně 5 minut. Do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original, dochutíme solí a ještě 1 minutu mixujeme. Horkou uvařenou čočku vložíme spolu s vývarem do Blixeru (mixéru) a mixujeme přibližně 5 minut. Do směsi přidáme Bindemittel® Plus Original, osolíme a ještě 1 minutu mixujeme.



DOKONČENÍ

Hotovou směs tresky se špenátem porcujeme kleštěmi na zmrzlinu. Pokrm lze také tvarovat zmražením v silikonových formách a následně regenerovat. Hotovou čočku porcujeme kleštěmi na zmrzlinu, případně servírujeme na talíř pomocí cukrářského sáčku s hladkou nebo řezanou špičkou.

RÝŽOVÉ PYRÉ

RECEPTURA NA 10 PORCÍ

Přílohové rýžové pyré:

Bindemittel® Plus Swallow Rice	250 g
voda	2000 ml
Bindemittel® Plus Original	50 g



POSTUP PŘÍPRAVY

Odvážené množství směsi Bindemittel® Plus Swallow Rice rozmícháme v 1/3 odměřeného množství studené vody, mléka, popřípadě rostlinné alternativy. Zbylé 2/3 tekutiny přivedeme k varu. Do vroucího základu vlijeme připravenou směs a za stálého míchání vaříme 5 minut od dosažení varu. Uvařené pyré vložíme do šlehačkové kotle a vmícháme odměřené množství Bindemittel® Plus Original. Nešleháme. Při přípravě menšího množství (do 10 porcí) lze směs míchat ručně metlou.



DOKONČENÍ

Rýžové pyré ihned podáváme, případně uchováváme ve vodní lázni při 80 °C, přikrytou pokličkou nebo potravinářskou fólií.

PIŠKOT S BROSKVOVÝM PYRÉ

RECEPTURA NA 10 PORCÍ

Piškot:

piškotový korpus světlý	300 g
podmáslí	500 ml
Bindemittel® Plus Original	15 g

Broskvové pyrė:

broskvový kompot	1800 g
Bindemittel® Plus Original	50 g
meduňka	
skořice	2 g



POSTUP PŘÍPRAVY

Hotový piškotový korpus vložíme spolu s podmáslím do Blixeru nebo jiného mixéru a mixujeme přibližně 5 minut. Do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original a ještě 1 minutu mixujeme. Broskvový kompot i s nálevem vložíme do Blixeru (mixéru) a mixujeme přibližně 5 minut. Poté přidáme Bindemittel® Plus Original a 1 minutu mixujeme.



DOKONČENÍ

Broskvové pyrė rozdělíme do misek a doplníme upraveným piškotem pomocí kleští na zmrzlinu nebo cukrářského sáčku s hladkou či řezanou špičkou. Na závěr ozdobíme mletou skořicí a meduňkou. Při poruchách polykání, které vyžadují standard modifikace IDDSI 4, odstraňte před konzumací jídla všechny ozdoby i pevné části pokrmu.

Pozn.: Při poruchách polykání se skořice nepřidává.

SACHR DORT S OVOCEM

RECEPTURA NA 10 PORCÍ

Sachr dort:

sachr dort	500 g
(z cukrárny nebo doma upečený)	
meruňkový džem	80 g
podmáslí	600 ml
mléko	10 ml
Bindemittel® Plus Original	10 g

Ovoce:

jablečný kompot	1300 g
skořice mletá	2 g
maliny	300 g
Bindemittel Plus Original	20 g



POSTUP PŘÍPRAVY

Korpus vložíme s džemem, podmáslím a mlékem do Blixeru nebo jiného mixéru a mixujeme přibližně 5 minut. Do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original a ještě 1 minutu mixujeme. Jablečný kompot scedíme, šťávu si ponecháme na přípravu malin. Scezená jablka vložíme do Blixeru (mixéru), ochutíme mletou skořicí a mixujeme přibližně 5 minut. Maliny vložíme do Blixeru (mixéru) se šťávou z jablečného kompotu a mixujeme asi 5 minut. Rozmixovanou směs přecedíme přes jemné síto, abychom odstranili semínka. Do hladkého malinového pyrė metlou vmícháme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original.



DOKONČENÍ

Jablka vložíme do misky. Pomocí kleští na zmrzlinu nebo cukrářského sáčku s hladkou či řezanou špičkou doplníme sachr dortem a ozdobíme malinovým pyrė. Při poruchách polykání, které vyžadují standard modifikace IDDSI 4, odstraňte před konzumací jídla všechny ozdoby i pevné části pokrmu.

Pozn.: Při poruchách polykání se skořice nepřidává.

VÁNOČKA S DŽEMEM, JAHODOVÝM PŘELIVEM A ŠLEHAČKOU

RECEPTURA NA 10 PORCÍ

Vánočka:

vánočka – bez oříšků, mandlí a rozinek	300 g
podmáslí	600 ml
mléko	10 ml
jahodový džem	80 g
Bindemittel® Plus Original	10 g

Ovocný přeliv:

jahody	800 g
voda	100 ml
Bindemittel® Plus Original	30 g

Šlehačka:

smetana 33%	200 ml
Smeta-Fix	10 g



POSTUP PŘÍPRAVY

Vánočku vložíme do Blixeru nebo jiného mixéru spolu s džemem, podmáslím a mlékem a mixujeme 5 minut. Do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original a ještě 1 minutu mixujeme. Jahody vložíme do Blixeru (mixéru) s vodou a mixujeme přibližně 5 minut. Rozmixovanou směs přecedíme přes jemné síto, abychom odstranili semínka. Do hladkého jahodového pyré metlou vmícháme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original. Ušleháme šlehačku se Smeta-Fix.



DOKONČENÍ

Jahodové pyré rozdělíme do misek nebo na dezertní talíř a doplníme upravenou vánočkou pomocí kleští na zmrzlinu nebo cukrářského sáčku s hladkou či řezanou špičkou. Na závěr ozdobíme šlehačkou. Při poruchách polykání se šlehačka používá pouze v minimálním množství a před konzumací se rozmíchá s jahodovým přelivem. Při poruchách polykání, které vyžadují standard modifikace IDDSI 4, odstraňte před konzumací jídla všechny ozdoby i pevné části pokrmu.

RÝŽOVÁ KAŠE S MERUŇKOVÝM PŘELIVEM

RECEPTURA NA 10 PORCÍ

Rýžová kaše:

Bindemittel® Plus Swallow Rice	250 g
mléko	1800 ml
smetana 33%	200 ml
med	50 g
Bindemittel® Plus Original	50 g

Meruňkový přeliv:

meruňkový kompot	1800 g
Bindemittel® Plus Original	50 g



POSTUP PŘÍPRAVY

Odvážené množství směsi Bindemittel® Plus Swallow Rice rozmícháme v 1/3 odměřeného množství mléka nebo rostlinné alternativy. Zbýlé 2/3 tekutiny přivedeme k varu. Do vroucího základu vlijeme připravenou směs a za stálého míchání vaříme 5 minut od dosažení varu. Uvařenou kaši vložíme do šlehačích kotle a vmícháme odměřené množství Bindemittel® Plus Original. Nešleháme. Při přípravě menšího množství (do 10 porcí) lze směs míchat ručně metlou. Meruňkový kompot i s nálevem vložíme do Blixeru (mixéru) a mixujeme asi 5 minut zcela dohladka. Do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original a ještě 1 minutu mixujeme.



DOKONČENÍ

Kaši ihned podáváme, případně uchováme do výdeje ve vodní lázni při 80 °C, přikrytou pokličkou nebo potravinářskou fólií. Kaši přelijeme přelivem. Při poruchách polykání, které vyžadují standard modifikace IDDSI 4, odstraňte před konzumací jídla všechny ozdoby i pevné části pokrmu.

RÝŽOVO-KOKOSOVÉ FLAMERY S POMERANČOVÝM PYRÉ A ČOKOLÁDOU

RECEPTURA NA 10 PORCÍ

Rýžovo-kokosové flameri:

Bindemittel® Plus Swallow Rice	125 g
mléko	500 ml
kokosové mléko	500 ml
cukr	50 g
Bindemittel® Plus Original	25 g
smetana 33%	60 ml
máslo	40 g

Pomerančové pyrė:

pomerančový džus	500 ml
Bindemittel® Plus Original	30 g
čokoládový topping	50 g



POSTUP PŘÍPRAVY

Směs Bindemittel® Plus Swallow Rice rozmícháme v 1/3 odměřeného množství studeného mléka. Zbylé mléko a kokosové mléko přivedeme k varu. Do vroucí tekutiny vlijeme připravenou směs a za stálého míchání vaříme 5 minut od dosažení varu. Uvařenou kaši přendáme do šlehačích kotle a vmícháme odměřené množství Bindemittel® Plus Original. Nešleháme. Při přípravě menšího množství (do 10 porcí) lze Bindemittel® Plus Original vmíchat do směsi ručně metlou. Kaši necháme vychladnout. Vychladlou kaši vložíme spolu se smetanou a máslem do Blixeru nebo jiného mixéru a mixujeme asi 5 minut. Do pomerančového džusu metlou vmícháme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original. Místo džusu lze použít i čerstvou pomerančovou šťávu přecezenou přes jemné sítko.



DOKONČENÍ

Do skleniček nebo misek nejprve nastříkáme cukrářským sáčkem s hladkou nebo řezanou špičkou rýžové flameri, poté pomerančové pyrė a nakonec doplníme čokoládovým toppingem.

HRUŠKOVÉ PYRÉ

RECEPTURA NA 10 PORCÍ

džus hruškový	1000 ml
Bindemittel® Plus Original	60 g



POSTUP PŘÍPRAVY

Do džusu metlou vmícháme zahušťovadlo Bindemittel® Plus Original.



DOKONČENÍ

Po zhoustnutí rozdělíme do misek nebo sklenic a podáváme vychlazené. Při poruchách polykání, které vyžadují standard modifikace IDDSI 4, odstraňte před konzumací jídla všechny ozdoby i pevné části pokrmu.



KONTAKTY PRO OBJEDNÁNÍ ZAHUŠŤOVADLA
Bindemittel® Plus Original a Bindemittel® Plus Swallow Rice

Česko západ

Business Development Specialist / Chef Dr. Oetker

Jan Slavík

T: 00420 724 060 524

E: jan.slavik@oetker.com

Česko východ

Business Development Specialist Dr. Oetker

Daniel Kaspřík

T: 00420 724 060 583

E: daniel.kasprik@oetker.com