



Nieuwsbrief: December 2013

Het afgelopen jaar hebben diverse patiënten gebruik gemaakt van de werkgroep vochtcoaching. En met succes! Door middel van 6 gesprekken kunnen wij ondersteuning bieden in vragen als: Hoeveel drink ik op een dag, wat zijn moeilijke momenten en hoe zoek ik afleiding om een dorstgevoel te vermijden. Is dit iets voor u? Wij helpen u graag.

Met vriendelijke groet,
verpleging en maatschappelijk werk.

Drinkvoeding tijdens de dialyse.

Een goede voedingstoestand is van groot belang als u dialyseert. De diëtist bespreekt met u uw voedingstoestand aan de hand van een aantal getallen (onder anderen gewicht en laboratoriumgetallen). Soms adviseert de diëtist u drinkvoeding te gebruiken om uw voedingstoestand te verbeteren. Tot nu toe kon u ook van de voedingsassistent tijdens de dialyse een flesjes drinkvoeding krijgen. Dat gaat veranderen. Drinkvoeding is een duur product. Door middel van een machtiging die de diëtist voor u regelt wordt de drinkvoeding voor u vergoed. Vaak krijgt u al de drinkvoeding thuis bezorgd.

In het vervolg is het de bedoeling dat u uw drinkvoeding **zelf** van huis meeneemt. De voedingassistent heeft als opdracht zuinig te zijn met het uitdelen van drinkvoeding. Denk er dus goed aan om de voeding van huis mee te nemen.

Marina Metselaar, Ben van Wierst, diëtisten

Beste patiënten,

Er zijn patiënten die na afloop van de dialysebehandeling zelfstandig de shunt afdrukken.

Wij vinden dit een heel goede ontwikkeling, omdat het zelfstandig afdrukken van de shunt de voorkeur verdient boven afdrukken door middel van klemmen.

Onze dialyseverpleegkundigen zijn erg blij dat patiënten zelf hun shunt willen afdrukken, en stimuleren het zelf afdrukken van de shunt door de patiënt zelf ook.

Wij zijn als dialysecentrum echter wel gebonden aan hygiëne voorschriften. Het houden aan hygiëne voorschriften is één van de punten die beoordeeld worden bij onze hercertificaties.

Het afdrukken van de shunt dient met een handschoen aan plaats te vinden. Na het afdrukken dient de handschoen weggegooid te worden in de vuilnisbak die bij uw dialyseplaats staat.



Het afdrukken met een handschoen draagt bij aan voorkoming van besmettingen.

Ik wil u dan ook vriendelijk verzoeken deze richtlijn te volgen.

Met vriendelijke groet,
Peter Janneman
Bedrijfsleider Dialyse & Nefrologie en Urologie.

Zorgverzekering 2014

Mensen die in een huurwoning wonen en verzekerd zijn bij AGIS, VGZ en de Amersfoortse, kunnen korting krijgen op de zorg-verzekering. Zie de website www.huurdersvoordeel.nl

Wist u dat:

- Geerten gaat genieten van een heerlijke zwangerschapsverlof.
- Er bij de afdeling oogpoli een vuurwerkbril gekocht kan worden voor 1 euro. De opbrengst is voor **Serious Request**
- De Kerstman een leuke attentie heeft gebracht voor alle dialysepatiënten!
- Nicole druk is geweest met kerstbloemstukjes en wij hier blij mee zijn!
- Er per 1 januari een nieuwe collega komt en wij dan afscheid nemen van Wim.

Recept Bobotie

4 personen – 20 minuten + 1 uur oventijd

Ingrediënten

1 eetlepel (zonnebloem)olie
2 middelgrote uien, in ringen gesneden
500 g rundergehakt

1 appel, geschild en in stukjes gesneden
1 eetlepel kerrie
40 g rozijnen
2 eetlepels ongezouten pinda's (40 g) sap van 1 citroen
peper (uit de pepermolen)
2 laurierblaadjes
1 ei
150 ml melk

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Verhit de olie in een braadpan en fruit de uien hierin ongeveer 3 minuten. Voeg dan het gehakt toe en bak het rul onder constant roeren. Voeg de stukjes appel, kerrie, rozijnen, pinda's en het citroensap toe en maak het geheel op smaak met peper. Stoof het geheel op een laag pitje gedurende 5 minuten. Doe het gehaktmengsel in een vuurvaste schaal met ongeveer 1 liter inhoud. Druk de laurierblaadjes in de bovenkant van de gehaktmassa en laat de schaal afgedekt met een deksel of aluminiumfolie in 45 minuten gaar worden. Klop ondertussen het ei door de melk. Haal de deksel van de schaal, verwijder de laurierbladen en giet de melk over het vlees. Zet de schotel weer in de oven en laat het gerecht, met de deksel eraf, nog 15 minuten in de oven staan tot zich een korstje gevormd heeft. Samenstelling per portie: 30 g eiwit
150 mg natrium
700 mg kalium
350 mg fosfaat

Volg ons ook op  @dialyseflevo of



ons op Facebook .

*Nieuwsbrief van het Dialysecentrum
Flevoziekenhuis
Weer Water Online*



Weer Water OnLine is een uitgave van Dialysecentrum Flevoziekenhuis. Deze uitgave heeft een informatief karakter, er kunnen geen rechten aan worden ontleend.

