



Nieuwsbrief 3, oktober 2010

Beste Lezer,

Via deze nieuwsbrief willen we u bedanken voor het geweldige nieuws dat we nummer 1 zijn in de AD top 100! Dat hebben we alleen kunnen bereiken met uw hulp en steun. Samen werken naar een Groter, Completer en Beter ziekenhuis. Het komende jaar zetten we er met zijn allen weer de schouders onder om u van dienst te zijn.

Weet u nog verbeter tips voor ons? Dan kunt u die deponeren in de brievenbus bij de receptie.

Met vriendelijke groet,
Het dialyseteam.

Personeel

Ons personeel is nu bijna op sterkte. We verwelkomen bij het secretariaat Wendy Touwslager. In een paar zinnen een stukje over mijzelf.

Mijn naam is Wendy Touwslager, ik ben getrouwd, wij hebben twee dochters en twee katten. Ik woon in Almere en werk al 13 jaar in het Flevoziekenhuis. Eerst op de financiële administratie en nu hier op het secretariaat.

Dialyse in Lelystad!

In Lelystad begint het langzaam maar zeker steeds voller te worden. Ook in de middagen weten steeds meer patiënten ons centrum te vinden.

Omdat het uitzicht op de tuin toch wel erg veel op een oerwoud begon te lijken, hebben collega's heerlijk in de zon onkruid getrokken.

Een leuke afwisseling op het werk, maar ook wel heerlijk dat we nu een vrijwilliger hebben die de tuin voor ons onkruidvrij houdt.

Onze dank!

Vakantiedialyse mw Hassan.

Mw Hassan is op 23 juli voor 3 weken naar Denemarken geweest.

Voordat mevrouw op vakantie ging heeft ze samen met haar verpleegkundige en arts de dialyse in Denemarken geregeld.

Het ging in Denemarken wel anders dan bij ons. De machine zag er anders uit en ook waren de naalden van een andere fabrikant.. Het centrum had 5 kamers met 2 tot 4 dialyseplaatsen.

Wat mevrouw prettig vond is dat er 2 Nederlandssprekenden verpleegkundige waren. Zo kon ze goed overleggen hoe ze gedialyseerd wilde worden.

Er was tijdens de dialyse de mogelijkheid om wat te eten en te drinken. Dit was

minder uitgebreid dan hier in het ziekenhuis. Ook kreeg iedere patiënt standaard een beker met ijsblokjes om steeds een slokje te kunnen nemen. Het nadeel van het centrum was dat mevrouw een uur moest rijden en er geen taxi vergoeding voor was. Nu reed haar man en bleef dan op mevrouw wachten. Er was een centrum in de buurt maar deze zat vol. Voor volgend jaar zal ze dan ook eerder bellen om optimaal van haar vakantie te kunnen genieten!

Wist u dat :

- Peter eindelijk Abraham heeft gezien en hoe!
- Margo Wagenaar Sarah tijdens haar vakantie zag en denkt dat wij dit niet weten.....
- Er in Lelystad een nieuw telefoonnummer voor huisartsen is nl 0320-271381.
- De tuinman het erg druk heeft in Lelystad.
- Dr. Sekkat op dinsdag spreekuur heeft in Lelystad.

Verdeel de kabeljauw in 4 gelijke porties. Dep de stukken droog met keukenpapier en besprenkel met citroensap. Roes 2 eetl olie met de kerriepoeder tot een glad papje.

Bestrijk de stukken vis rondom met het kerriepapje. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes.

Smelt de boter in de pan en pers het knoflookteentje erboven uit. Roer de champignons en tijm erdoor en bak het geheel zachtjes ca 3 minuten. Schenk de room erbij en breng het geheel aan de kook. Laat de saus zachtjes ca 10 min pruttelen.

Verhit intussen 3 eetl olie in een koekenpan en bak de stukken kabeljauw in ca 3 minuten per kant bruin.

Bestrooi de vis met peper. Breng de champignonsaus op smaak met peper en bind hem eventueel met maizena. Schep de saus op de borden met de vis. Bestrooi het geheel met peterselie.

Lekker met gekookte rijst en gemengde salade.

Eet smakelijk/ oekla chahia!!

Dialysecafe

We hebben voor het komende jaar diverse activiteiten op de agenda staan. De exacte data krijgt u nog van ons.

November/december: informatieavond over niertransplantatie (AMC)

Recept van Martina

Gebakken kerrie-kabeljauw met champignon-roomsaus. (4 personen)
400 gr kabeljauwfilet, ½ eetl citroensap
5 eetl olijfolie, 1 eetl kerriepoeder
250 gr kastanjechampignons, 25 gr boter
1 knoflookteentje, 1 theel tijm,
200 ml koffieroom, peper, maizena, peterselie.