



VFN PRAHA
VŠEOBECNÁ FAKULTNÍ
NEMOCNICE

PŘÍPRAVA STRAVY V MODIFIKOVANÉ KONZISTENCI HUSTÉHO PYRÉ

(STUPEŇ 4 DLE IDDSI)

Růžičková L., Slivoně P., Slavík J.





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 a f. Dr. Oetker
Mgr. Růžičková Lucie – vedoucí nutriční terapeutka VFN v Praze
Slivoně Petr – šéfkuchař VFN v Praze
Slavík Jan – šéfkuchař/prezentér Dr. Oetker
Odborný recenzent – doc. MUDr. František Novák, Ph.D.

TAKTO NE, CHCEME NĚCO LEPŠÍHO!



ÚVOD

Potíže s kousáním, žvýkáním a polykáním (dysfagie) přináší mnoho omezení, což často znamená nutnost změny stravovacích zvyklostí, omezení ve výběru potravin a s tím i spojené snížení pestrosti jídelníčku. Podnětem k vypracování systému stravování pro jedince s dysfagií bylo Metodické doporučení pro zajištění stravy a nutriční péče, které bylo vydáno ve Věstníku Ministerstva zdravotnictví č. 10 v roce 2020. Dokument po mnoha letech nově definuje způsob stravování a nutriční péče u hospitalizovaných a představuje návod pro poskytovatele lůžkové zdravotní péče.

Bezpečnost polykání je zajištěna, nejlépe ve spolupráci s klinickým logopedem, pomocí indikace diety s úpravou konzistence stravy ve stupnici značení dle mezinárodního standardu IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative). Mezi nejvyužívanější typy modifikované stravy podle této klasifikace patří mixovaná dieta v konzistenci hustého pyré, **stupeň 4 dle IDDSI**, u které je kladen velký důraz nejen na mechanické zpracování jídla, ale i na senzorické a chuťové vnímání konzumenta.

Tato publikace přináší jednoduchý návod, jak připravit měkkou stravu usnadňující polykání zcela bez potřeby kousání nebo žvýkání. Jednotlivé komponenty pokrmu jsou servírovány na talíř zvláště s důrazem na barevnou i tvarovou estetičnost a vyniknutí vůně i chuti jednotlivých částí. Do většiny jídel je nezbytné přidávat speciální zahušťovadlo Bindemittel Plus, díky němuž strava drží tvar a po vložení do úst se lehce rozplývá. Recepty jsou na přípravu jednoduché a časově nenáročné. Využívají se potraviny běžně dostupné, které nejsou finančně náročné, jak pro jednotlivce v domácnosti, tak i pro zařízení, která stravu při poruchách polykání poskytují. K přípravě stravy je možné ve vhodných případech využívat i potraviny, které byly prvotně použity pro přípravu vývaru, např. zeleninu nebo maso, čímž se chováme v souladu s principy udržitelnosti. S ohledem na tento postup je nutné respektovat všechna hygienická a bezpečnostní pravidla.

Věříme, že náš receptář pomůže ke zkvalitnění života těch, kteří musí dočasně nebo dlouhodobě dodržovat speciální úpravu stravy, zpříjemní jim požití z jídla a pomůže snížit riziko podvýživy.

Mgr. Lucie Růžičková

NEJDŮLEŽITĚJŠÍ ZÁSADY PRO PŘÍPRAVU STRAVY

- Konzistence stravy nevyžaduje žvýkání, neobsahuje hrudky ani vlákna, není lepivá.
- Strava se konzumuje lžící nebo vidličkou, drží tvar a neukapává.
- Jednotlivé komponenty pokrmu jsou hladké a podávají se zvlášť pohledně tvarované.
- Esteticky upravená a přirozeně barevná strava je chutná a má lákavou vůni.
- Správná konzistence se u řídkých pokrmů připravuje pomocí zahušťovadla Bindemittel Plus.
- Přidané tekutiny se po rozmixování stravy nesmí oddělovat od pevné složky.
- Potraviny se očišťují od slupek, chrupavek, kůže, semínek nebo zrníček a při tepelné úpravě nesmí vzniknout kůrka.
- Pokud není pokrm zcela hladký, musí se přecedit přes jemné síto.
- Správnou hustotu jídla lze prověřit pomocí lžice: jídlo na ní musí držet tvar.
- Pacienti, jejichž stav vyžaduje úpravu stravy v konzistenci hustého pyré, resp. příjem velmi zahuštěných tekutin ve stupni 4 dle IDDSI, jsou v riziku malnutrice a dehydratace!

BINDEMITTEL PLUS ZAHUŠŤOVADLO

- Zahušťovadlo je instantní prášek vhodný pro individuální zahuštění tekutin a potravin;
- velmi snadno se dávákuje;
- je složeno z modifikovaného bramborového škrobu;
- obsahuje 92 % využitelných sacharidů;
- je bez chuti a jeho použití nezmění chuť jídla ani nápojů;
- usnadňuje polykání;
- je snadno rozpustné a nehudkuje;
- stáním dále nehoustne;
- ze zahuštěných jídel a nápojů se při stání neodděluje voda;
- má univerzální použití v teplé a studené kuchyni;
- vázaná tekutina se uvolňuje ve střevě a je po vstřebání k dispozici buňkám těla;
- neobsahuje tuk, a proto je vhodné pro různé druhy diet;
- umožňuje různé druhy konzistence, od mírného zahuštění až po husté pyré;
- je možné ho použít i pro zahuštění běžně připravovaných jídel, jako jsou omáčky, masové šťávy, ovocné a zeleninové pyré, polévky, pomazánky a další pokrmy;
- má poměrně dlouhou trvanlivost – 720 dní od výroby;
- nutriční hodnoty ve 100 g: 368 kcal, 1565 kJ, 0,1 g bílkovin, 0 g tuků, 92 g sacharidů.



DOPORUČENÉ POMŮCKY PRO PŘÍPRAVU STRAVY

- Blixer – speciální stolní kutr kombinuje funkci mixéru a kutru a díky speciálnímu noži a stěrčákům umožňuje dokonalé rozmělnění surovin, případně typ vybavený regulovaným ohřevem, např. Thermomix;
- silikonové formy, např. tvar na muffin nebo lépe speciální a k tomuto účelu vyrobené formy na dietu v konzistenci hustého pyré (angl. puree food molds);
- jemné síto;
- metla;
- naběračka na zmrzlinu;
- cukrářský sáček se zdobící trubičkou;
- šoker – šokový zchlazovač a zmrazovač pro uchování vyrobených jídel;
- vakuová balička potravin a vakuovací fólie;
- konvektomat;
- ohřívací skříně.



PŘÍPRAVA A REGENERACE STRAVY

- **Maso a zelenina** připravené podle receptů se vloží do silikonových forem a šokově zmrazí v šokeru.
- Po šokovém zmrazení lze pokrmy z forem vyklopit a uchovávat vakuované v mrazicím boxu.
- **Zmrazená zelenina a maso** se vkládají na talíř zvlášť a regenerují v předehřátém konvektomatu v režimu pečení s párou při teplotě 120 °C a 20% pára po dobu 15 minut. Pokrm musí být regenerovaný v celém svém objemu. Poté se přidá příloha, popř. masová šťáva nebo omáčka.
- V případě, že připravujeme **větší množství porcí** a výdej nedovolí regeneraci na talířích, lze jednotlivé pokrmy připravit podle receptů čerstvé bez vkládání do silikonových forem a následného šokového zmrazení. V tomto případě regenerujeme celé množství masa nebo zeleniny v konvektomatu, udržujeme ve vodní lázni a následně porcujeme naběračkou na zmrzlinu. Důležitá je důsledná kontrola vydávaného pokrmu, aby nedošlo k vysychání a netvořily se oschlé okraje a škrálopupy.
- **Přílohy** se připravují čerstvé a na talíř se mohou porcovat pomocí dvou polévkových lžic, cukrářského sáčku se zdobící trubičkou nebo naběračkou na zmrzlinu.
- **Rýžové a těstovinové pyré** je vhodné podávat zvlášť v misce a polít je masovou šťávou pro zlepšení mírně škrobové chuti.
- **Přílohy** je možné polévat hustou masovou šťávou nebo máslem, které se před konzumací do přílohy zamíchá.
- **Houskové a bramborové knedlíky** nejsou v podobě pyré příliš chutné. Proto je možné nahradit houskový knedlík těstovinovým pyré a bramborový knedlík bramborovým pyré.
- Pokud se k pokrmu podává **omáčka** nebo **masová šťáva**, která je příliš řídká, musí být rovněž zahuštěná zahušťovadlem.
- **Obilné kaše** se připravují čerstvé, nejlépe instantní. Ovocný rozvar, ovocné pyré nebo kakao s cukrem se před podáním vmíchává do kaše. Kaše musí být zcela hladká, bez kousků.
- **Polévky** se podávají mixované, zcela hladké a bez kousků, např. zeleninové krémy se smetanou a zahušťovadlem. Polévky se zpravidla upravují do konzistence jemného pyré, stupeň 3 dle IDDSI, s ohledem na polykací schopnosti pacienta a nejlépe po vyjádření klinického logopeda.
- **Každé jídlo se dobře ochucuje**, a pokud není potřeba dodržovat jiná dietní omezení, může být i lehce pikantní.
- Pro navýšení obsahu energie je možné do příloh přidávat smetanu ke šlehání, kondenzované mléko, sušené mléko, máslo nebo sýr s vyšším obsahem tuku v sušině.

PRÁVIDLA PRO SESTAVENÍ JÍDELNÍHO LÍSTKU

- Skladba jídelníčku by měla být pestrá a nutričně vyvážená.
- K sestavení obědů a večeří je vhodné jednotlivé části kombinovat z nabídky receptů masa, zeleniny a přílohy. Pokud se k jídlu podává omáčka, je možné vynechat zeleninu.
- Na snídani je vhodné podávat čerstvé obilné kaše.
- Na přesnídávky, odpolední svačiny a druhé večeře je možné podávat bílý jogurt, ovocný jogurt bez kousků a zrníček, tvarohové dezerty (např. Lipánek nebo Tvaroháček), ovocné pyré bez zrníček, čerstvý měkký sýr typu Lučina, termizovaný smetanový sýr nebo hladké rozmixované pomazánky s přidáním zahušťovadla.
- Při poruchách polykání je většinou snížena schopnost konzumace velkého množství jídla najednou, proto je vhodné stravu rozdělit do více denních porcí. Množství denních porcí se určuje podle skutečných schopností pacientů přijímat stravu.
- Objem příloh je doporučeno upravit podle individuální míry tolerance.
- Pokud není nutriční potřeba z hlediska příjmu energie a jednotlivých živin dostatečně pokryta dietou, lze individuálně příjem doplnit orálními nutričními doplňky ve formě potravin pro zvláštní lékařské účely (PZLÚ) v krémové konzistenci, která odpovídá stupni 4 dle IDDSI, viz výše, popř. kombinovat se sondovou enterální výživou.

PŘÍKLAD JÍDELNÍHO LÍSTKU

Snídane:

Instantní obilná kaše se smetanou a hruškovým pyré.

Oběd:

Pórkový krém se smetanou. Pyré z vepřového masa. Těstovinové pyré. Pyré z červeného zelí. Šťáva z vepřového masa.

Svačina:

Lipánek.

Večeře:

Pyré z rybího filé. Bramborové pyré. Máslo. Pyré ze zelených fazolek.





RECEPTY

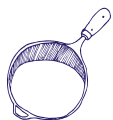
Recepty obsahují ilustrační foto – pro názornost byla jídla doplněna základní surovinou nebo přízdobou.

PYRÉ Z HOVĚZÍHO MASA



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

0,600 kg hovězí kýty – hmotnost masa je počítána po tepelné úpravě
0,400 l masového vývaru
0,040 kg Bindemittel Plus zahušťovadla
Sůl



POSTUP PŘÍPRAVY

Vařené hovězí maso nakrájíme na větší kousky*, které spolu s vývarem vložíme do Blixeru a rozmixujeme dohladka. Mixujeme přibližně 1,5 minuty v závislosti na množství připravované suroviny. Přímou do Blixeru do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel Plus, dochutíme solí a znovu cca 1 minutu mixujeme. Masovou směs plníme do silikonových forem a šokově zmrazíme. Pokrm lze po zmrazení z forem vyklopit pro jejich uvolnění k další výrobě.

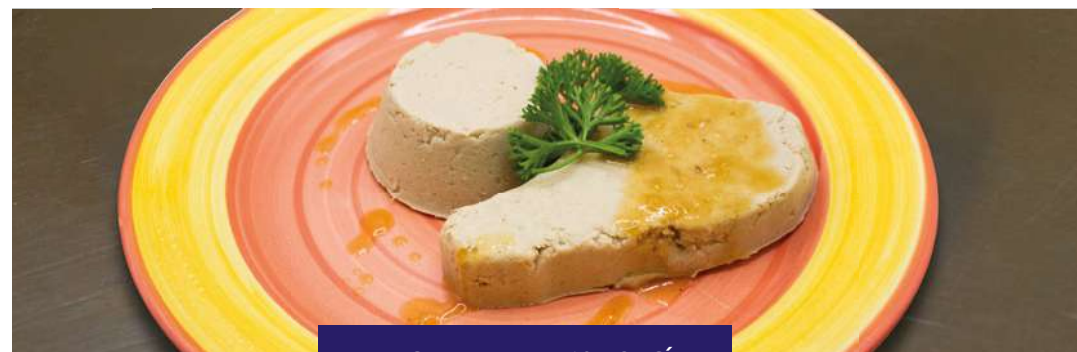


REGENERACE

- Konvektomat předehřejeme v režimu pečení s párou na teplotu 120 °C a 20% pára.
- Všechny mražené součásti jídla (maso, zelenina) vyndáme z mrazicího boxu, ihned urovnáme na talíř, přikryjeme plastovým víkem a celé regenerujeme v předehřátém konvektomatu po dobu 15 minut.
- Při regeneraci se nesmí vytvořit na povrchu pokrmu kůrka.
- Při expedici zregenerované maso a zeleninu doplníme přílohou, popř. omáčkou nebo šťávou.
- Celé jídlo se dále uchovává k výdeji pod poklopem v ohřívací skříni.

* můžeme použít drobné odřezky zbylé z krájení masa na jednotlivé porce ze standardní výroby
Nutriční hodnoty: 160 kcal, 669 kJ, 21 g bílkovin, 7 g tuků, 3 g sacharidů

PYRÉ Z VEPŘOVÉHO MASA



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

0,600 kg vepřové kýty – hmotnost masa je počítána po tepelné úpravě
0,040 kg Bindemittel Plus zahušťovadla
0,400 l masového vývaru
Sůl



POSTUP PŘÍPRAVY

Vařené vepřové maso nakrájíme na větší kousky*, které spolu s vývarem vložíme do Blixeru a rozmixujeme. Mixujeme přibližně 1,5 minuty v závislosti na množství připravované suroviny. Přímou do Blixeru do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel Plus, dochutíme solí a znovu cca 1 minutu mixujeme. Masovou směs plníme do silikonových forem a šokově zmrazíme. Pokrm lze po zmrazení z forem vyklopit pro jejich uvolnění k další výrobě.



REGENERACE

- Konvektomat se předehřeje v režimu pečení s párou na teplotu 120 °C a 20% pára.
- Všechny mražené součásti jídla (maso, zelenina) vyndáme z mrazicího boxu, ihned urovnáme na talíř, přikryjeme plastovým víkem a celé regenerujeme v předehřátém konvektomatu po dobu 15 minut.
- Při regeneraci se nesmí vytvořit na povrchu pokrmu kůrka.
- Při expedici zregenerované maso a zeleninu doplníme přílohou, popř. omáčkou nebo šťávou.
- Celé jídlo se dále uchovává k výdeji pod poklopem v ohřívací skříni.

* můžeme použít drobné odřezky zbylé z krájení masa na jednotlivé porce ze standardní výroby
Nutriční hodnoty: 199 kcal, 827 kJ, 19 g bílkovin, 12 g tuků, 3 g sacharidů

PYRÉ Z KUŘECÍHO MASA



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

0,600 kg kuřecích stehen – hmotnost masa je počítána po tepelné úpravě, bez kostí a kůže
0,400 l kuřecího vývaru
0,040 kg Bindemittel Plus zahušťovadla
Sůl
Červená sladká paprika



POSTUP PŘÍPRAVY

Vařená nebo pečená kuřecí stehna zbavíme kostí a kůže.* Obrané maso spolu s vývarem vložíme do Blixeru a rozmixujeme dohladka. Mixujeme přibližně 1,5 minuty v závislosti na množství připravované suroviny. Přímou do Blixeru do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel Plus, dochutíme solí a znovu cca 1 minutu mixujeme. Formičky zlehka vysypeme červenou paprikou. Masovou směs plníme do silikonových forem a šokově zmrazíme. Pokrm lze po zmrazení z forem vyklopit pro jejich uvolnění k další výrobě.



REGENERACE

- Konvektomat předehřejeme v režimu pečení s párou na teplotu 120 °C a 20% pára.
- Všechny mražené součásti jídla (maso, zelenina) vyndáme z mrazicího boxu, ihned urovnáme na talíř, přikryjeme plastovým víkem a celé regenerujeme v předehřátém konvektomatu po dobu 15 minut.
- Při regeneraci se nesmí vytvořit na povrchu pokrmu kůrka.
- Při expedici zregenerované maso a zeleninu doplníme přílohou, popř. omáčkou nebo šťávou.
- Celé jídlo se dále uchovává k výdeji pod poklopem v ohřívací skřini.

* můžeme použít pečená nebo vařená kuřecí stehna ze standardní výroby
Nutriční hodnoty: 152 kcal, 635 kJ, 26 g bílkovin, 4 g tuků, 4 g sacharidů

PYRÉ Z KRŮTÍHO MASA



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

0,600 kg krůtích prsou bez kůže – hmotnost masa je počítána po tepelné úpravě
0,400 l kuřecího vývaru
0,040 kg Bindemittel Plus zahušťovadla
Sůl
Červená sladká paprika



POSTUP PŘÍPRAVY

Vařené krůtí maso nakrájíme na větší kousky*, které spolu s vývarem vložíme do Blixeru a rozmixujeme. Mixujeme přibližně 1,5 minuty v závislosti na množství připravované suroviny. Přímou do Blixeru do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel Plus, dochutíme solí a znovu cca 1 minutu mixujeme. Formičky zlehka vysypeme červenou paprikou. Masovou směs plníme do silikonových forem a šokově zmrazíme. Pokrm lze po zmrazení z forem vyklopit pro jejich uvolnění k další výrobě.



REGENERACE

- Konvektomat předehřejeme v režimu pečení s párou na teplotu 120 °C a 20% pára.
- Všechny mražené součásti jídla (maso, zelenina) vyndáme z mrazicího boxu, ihned urovnáme na talíř, přikryjeme plastovým víkem a celé regenerujeme v předehřátém konvektomatu po dobu 15 minut.
- Při regeneraci se nesmí vytvořit na povrchu pokrmu kůrka.
- Při expedici zregenerované maso a zeleninu doplníme přílohou, popř. omáčkou nebo šťávou.
- Celé jídlo se dále uchovává k výdeji pod poklopem v ohřívací skřini.

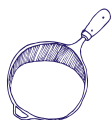
* můžeme použít drobné odřezky zbylé z krájení masa na jednotlivé porce ze standardní výroby
Nutriční hodnoty: 122 kcal, 510 kJ, 23 g bílkovin, 2 g tuků, 3 g sacharidů

PYRÉ Z RYBÍHO FILÉ



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

0,600 kg rybího filé – hmotnost masa je počítána po tepelné úpravě
0,150 kg mrkve
0,200 l rybího vývaru
0,040 kg Bindemittel Plus zahušťovadla
Sůl



POSTUP PŘÍPRAVY

Rybí filé vaříme v páře při teplotě 100 °C po dobu 15–20 minut. Mrkev uvaříme zvlášť. Do vroucí osolené vody vložíme očištěnou a na větší kousky nakrájenou mrkev a vaříme doměkka, cca 20 minut v závislosti na velikosti kousků. Po uvaření mrkev scedíme a zchladíme pod tekoucí studenou vodou. Připravené maso spolu s mrkví a vývarem vložíme do Blixeru a rozmixujeme dohladka. Mixujeme přibližně 1,5 minuty v závislosti na množství připravované suroviny. Rybí vývar lze připravit z tekutiny, která se uvolní vařením v páře.* Přímo do Blixeru do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel Plus, dochutíme solí a znovu cca 1 minutu mixujeme. Směs plníme do silikonových forem a šokově zmrazíme. Pokrm lze po zmrazení z forem vyklopit pro jejich uvolnění k další výrobě.



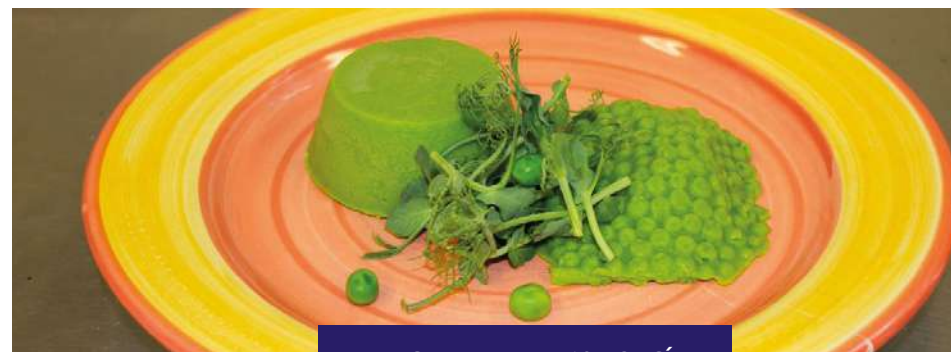
REGENERACE

- Konvektomat předehřejeme v režimu pečení s párou na teplotu 120 °C a 20% pára.
- Všechny mražené součásti jídla (maso, zelenina) vyndáme z mrazicího boxu, ihned urovnáme na talíř, přikryjeme plastovým víkem a celé regenerujeme v předehřátém konvektomatu po dobu 15 minut.
- Při regeneraci se nesmí vytvořit na povrchu pokrmu kůrka.
- Při expedici zregenerované maso a zeleninu doplníme přílohou, popř. omáčkou nebo šťávou.
- Celé jídlo se dále uchovává k výdeji pod poklopem v ohřívací skříni.

* rybí vývar můžeme nahradit zeleninovým vývarem

Nutriční hodnoty: 99 kcal, 417 kJ, 19 g bílkovin, 17 g tuků, 5 g sacharidů

HRAŠKOVÉ PYRÉ



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

0,750 kg mraženého hrášku
0,250 l zeleninového vývaru
0,020 kg Bindemittel Plus zahušťovadla
Sůl



POSTUP PŘÍPRAVY

Do vroucí osolené vody vložíme mražený hrášek a vaříme 10 minut. Po uvaření ho scedíme a zchladíme pod tekoucí studenou vodou. Scezený hrášek spolu s vývarem vložíme do Blixeru a rozmixujeme dohladka. Mixujeme přibližně 1 minutu v závislosti na množství připravované suroviny. Přímo do Blixeru do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel Plus, dochutíme solí a pepřem a znovu cca 1 minutu mixujeme. Hraškovou směs plníme do silikonových forem a šokově zmrazíme. Pokrm lze po zmrazení z forem vyklopit pro jejich uvolnění k další výrobě.



REGENERACE

- Konvektomat předehřejeme v režimu pečení s párou na teplotu 120 °C a 20% pára.
- Všechny mražené součásti jídla (maso, zelenina) vyndáme z mrazicího boxu, ihned urovnáme na talíř, přikryjeme plastovým víkem a celé regenerujeme v předehřátém konvektomatu po dobu 15 minut.
- Při regeneraci se nesmí vytvořit na povrchu pokrmu kůrka.
- Při expedici zregenerované maso a zeleninu doplníme přílohou, popř. omáčkou nebo šťávou.
- Celé jídlo se dále uchovává k výdeji pod poklopem v ohřívací skříni.

Nutriční hodnoty: 83 kcal, 348 kJ, 4 g bílkovin, 0 g tuků, 16 g sacharidů

KVĚTÁKOVÉ PYRÉ



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

1,200 kg mraženého květáku
0,040 kg Bindemittel Plus zahušťovadla

Sůl, mletý římský kmín



POSTUP PŘÍPRAVY

Do vroucí osolené vody vložíme mražený květák a vaříme 30 minut. Po uvaření květák scedíme a zchladíme pod tekoucí studenou vodou. Scezený květák vložíme do Blixeru a rozmixujeme dohladka. Mixujeme přibližně 1 minutu v závislosti na množství připravované suroviny. Přímou do Blixeru do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel Plus, dochutíme solí a mletým římským kmínem a znovu cca 1 minutu mixujeme. Směs plníme do silikonových forem a šokově zmrazíme. Pokrm lze po zmrazení z forem vyklopit pro jejich uvolnění k další výrobě.



REGENERACE

- Konvektomat předehřejeme v režimu pečení s párou na teplotu 120 °C a 20% pára.
- Všechny mražené součásti jídla (maso, zelenina) vyndáme z mrazicího boxu, ihned urovnáme na talíř, přikryjeme plastovým víkem a celé regenerujeme v předehřátém konvektomatu po dobu 15 minut.
- Při regeneraci se nesmí vytvořit na povrchu pokrmu kůrka.
- Při expedici zregenerované maso a zeleninu doplníme přílohou, popř. omáčkou nebo šťávou.
- Celé jídlo se dále uchovává k výdeji pod poklopem v ohřívací skříni.

* rybí vývar můžeme nahradit zeleninovým vývarem

Nutriční hodnoty: 36 kcal, 151 kJ, 3 g bílkovin, 0 g tuků, 9 g sacharidů

PYRÉ ZE ZELENÝCH FAZOLEK



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

1,000 kg mražených zelených fazolek
0,100 kg mraženého hrášku

0,040 kg Bindemittel Plus zahušťovadla
Sůl



POSTUP PŘÍPRAVY

Do vroucí osolené vody vložíme mražené zelené fazolky s hráškem a vaříme 10 minut. Po uvaření zeleninu scedíme a zchladíme pod tekoucí studenou vodou. Scezenou zeleninu vložíme do Blixeru a rozmixujeme dohladka. Mixujeme přibližně 1 minutu v závislosti na množství připravované suroviny. Přímou do Blixeru do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel Plus, dochutíme solí a znovu cca 1 minutu mixujeme. Směs plníme do silikonových forem a šokově zmrazíme. Pokrm lze po zmrazení z forem vyklopit pro jejich uvolnění k další výrobě.



REGENERACE

- Konvektomat předehřejeme v režimu pečení s párou na teplotu 120 °C a 20% pára.
- Všechny mražené součásti jídla (maso, zelenina) vyndáme z mrazicího boxu, ihned urovnáme na talíř, přikryjeme plastovým víkem a celé regenerujeme v předehřátém konvektomatu po dobu 15 minut.
- Při regeneraci se nesmí vytvořit na povrchu pokrmu kůrka.
- Při expedici zregenerované maso a zeleninu doplníme přílohou, popř. omáčkou nebo šťávou.
- Celé jídlo se dále uchovává k výdeji pod poklopem v ohřívací skříni.

Nutriční hodnoty: 44 kcal, 184 kJ, 3 g bílkovin, 0 g tuků, 11 g sacharidů

MRKVOVÉ PYRÉ



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

1.000 kg mrkve

Sůl

0,040 kg Bindemittel Plus zahušťovadla



POSTUP PŘÍPRAVY

Do vroucí osolené vody vložíme očištěnou a na větší kousky nakrájenou mrkev a vaříme doměkka, cca 20 minut v závislosti na velikosti kousků mrkve.* Po uvaření zeleninu scedíme a zchladíme pod tekoucí studenou vodou. Scezenou mrkev vložíme do Blixeru a rozmixujeme dohladka. Mixujeme přibližně 1 minutu v závislosti na množství připravované suroviny. Přímo do Blixeru do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel Plus, dochutíme solí a znovu cca 1 minutu mixujeme. Mrkvovou směs plníme do silikonových forem a šokově zmrazíme. Pokrm lze po zmrazení z forem vyklopit pro jejich uvolnění k další výrobě.



REGENERACE

- Konvektomat předehřejeme v režimu pečení s párou na teplotu 120 °C a 20% pára.
- Všechny mražené součásti jídla (maso, zelenina) vyndáme z mrazicího boxu, ihned urovnáme na talíř, přikryjeme plastovým víkem a celé regenerujeme v předehřátém konvektomatu po dobu 15 minut.
- Při regeneraci se nesmí vytvořit na povrchu pokrmu kůrka.
- Při expedici zregenerované maso a zeleninu doplníme přílohou, popř. omáčkou nebo šťávou.
- Celé jídlo se dále uchovává k výdeji pod poklopem v ohřívací skříni.

* k přípravě mrkvového pyré lze použít mrkev ze zeleninového bujónu nebo masového vývaru

Nutriční hodnoty: 49 kcal, 205 kJ, 1 g bílkovin, 0 g tuků, 12 g sacharidů

BROKOLICOVÉ PYRÉ



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

1,000 kg mražené brokolice

0,040 kg Bindemittel Plus zahušťovadla

0,200 kg mraženého hrášku

Sůl



POSTUP PŘÍPRAVY

Do vroucí osolené vody vložíme mraženou brokolici s hráškem a vaříme 10 minut. Po uvaření zeleninu scedíme a zchladíme pod tekoucí studenou vodou. Scezenou zeleninu vložíme do Blixeru a rozmixujeme dohladka. Mixujeme přibližně 1 minutu v závislosti na množství připravované suroviny. Přímo do Blixeru do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel Plus, dochutíme solí a znovu cca 1 minutu mixujeme. Směs plníme do silikonových forem a šokově zmrazíme. Pokrm lze po zmrazení z forem vyklopit pro jejich uvolnění k další výrobě.



REGENERACE

- Konvektomat předehřejeme v režimu pečení s párou na teplotu 120 °C a 20% pára.
- Všechny mražené součásti jídla (maso, zelenina) vyndáme z mrazicího boxu, ihned urovnáme na talíř, přikryjeme plastovým víkem a celé regenerujeme v předehřátém konvektomatu po dobu 15 minut.
- Při regeneraci se nesmí vytvořit na povrchu pokrmu kůrka.
- Při expedici zregenerované maso a zeleninu doplníme přílohou, popř. omáčkou nebo šťávou.
- Celé jídlo se dále uchovává k výdeji pod poklopem v ohřívací skříni.

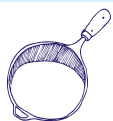
Nutriční hodnoty: 58 kcal, 239 kJ, 5 g bílkovin, 0 g tuků, 12 g sacharidů

PYRÉ Z ČERVENÉHO ZELÍ



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

0,800 kg sterilovaného červeného zelí – čistá váha zelí bez nálevu	0,050 kg sterilovaných jablek – čistá váha jablek bez nálevu
0,040 kg cibule	0,150 kg brambor
0,050 l oleje	0,040 kg Bindemittel Plus zahušťovadla
0,050 kg cukru	Sůl
0,010 l octa	



POSTUP PŘÍPRAVY

Na oleji zpěníme jemně nasekanou cibuli, přidáme červené zelí i s nálevem a očištěnou, nahrubo nastrouhanou bramboru a dusíme doměkka. Ochutíme sterilovanými jableky, cukrem a octem. Vychladlé zelí scedíme, odvážíme 1 kg, vložíme do Blixeru a rozmixujeme dohladka. Mixujeme přibližně 1 minutu v závislosti na množství připravované suroviny. Přímo do Blixeru do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel Plus, dochutíme solí a znovu cca 1 minutu mixujeme. Směs plníme do silikonových forem a šokově zmrazíme. Pokrm lze po zmrazení z forem vyklopit pro jejich uvolnění k další výrobě.



REGENERACE

- Konvektomat předehřejeme v režimu pečení s párou na teplotu 120 °C a 20% pára.
- Všechny mražené součásti jídla (maso, zelenina) vyndáme z mrazicího boxu, ihned urovnáme na talíř, přikryjeme plastovým víkem a celé regenerujeme v předehřátém konvektomatu po dobu 15 minut.
- Při regeneraci se nesmí vytvořit na povrchu pokrmu kůrka.
- Při expedici zregenerované maso a zeleninu doplníme přílohou, popř. omáčkou nebo šťávou.
- Celé jídlo se dále uchovává k výdeji pod poklopem v ohřívací skříně.

Nutriční hodnoty: 125 kcal, 521 kJ, 2 g bílkovin, 5 g tuků, 19 g sacharidů

ŠPENÁTOVÉ PYRÉ



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

1,000 kg mraženého špenátu	0,250 l zeleninového vývaru
0,200 kg mraženého hrášku	0,040 kg Bindemittel Plus zahušťovadla
0,100 kg cibule	Sůl, česnek
0,050 l oleje	



POSTUP PŘÍPRAVY

Na oleji zpěníme jemně nasekanou cibuli a česnek, přidáme špenát, hrášek, zeleninový vývar* a dusíme, dokud hrášek nezměkne a mražený špenát se kompletně nerozpustí. Špenát s hráškem se musí vařit po dobu nejméně deseti minut v celém svém objemu. Vychladlý špenát s hráškem vložíme do Blixeru a rozmixujeme dohladka. Mixujeme přibližně 1 minutu v závislosti na množství připravované suroviny. Přímo do Blixeru do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel Plus, dochutíme solí a česnekem a znovu cca 1 minutu mixujeme. Směs plníme do silikonových forem a šokově zmrazíme. Pokrm lze po zmrazení z forem vyklopit pro jejich uvolnění k další výrobě.



REGENERACE

- Konvektomat předehřejeme v režimu pečení s párou na teplotu 120 °C a 20% pára.
- Všechny mražené součásti jídla (maso, zelenina) vyndáme z mrazicího boxu, ihned urovnáme na talíř, přikryjeme plastovým víkem a celé regenerujeme v předehřátém konvektomatu po dobu 15 minut.
- Při regeneraci se nesmí vytvořit na povrchu pokrmu kůrka.
- Při expedici zregenerované maso a zeleninu doplníme přílohou, popř. omáčkou nebo šťávou.
- Celé jídlo se dále uchovává k výdeji pod poklopem v ohřívací skříně.

* v závislosti na množství vody obsažené v mraženém špenátu můžeme snížit množství zeleninového vývaru nebo vývar úplně vynechat.

Nutriční hodnoty: 51 kcal, 213 kJ, 3 g bílkovin, 0 g tuků, 11 g sacharidů

PYŘÉ Z KOŘENOVÉ ZELENINY (MRKEV, CELER, PETRŽEL)



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

0,300 kg mrkve – po tepelné úpravě
0,350 kg celeru – po tepelné úpravě
0,350 kg petržele – po tepelné úpravě
0,040 kg Bindemittel Plus zahušťovadla
Sůl



POSTUP PŘÍPRAVY

Do vroucí osolené vody vložíme na větší kostky nakrájenou zeleninu a vaříme doměkka.* Po uvaření zeleninu scedíme a zchladíme pod tekoucí studenou vodou. Scezenou zeleninu vložíme do Blixeru a rozmixujeme dohladka. Mixujeme přibližně 1 minutu v závislosti na množství připravované suroviny. Přimo do Blixeru do rozmixované směsi přidáme zahušťovadlo Bindemittel Plus, dochutíme solí a znovu cca 1 minutu mixujeme. Zeleninovou směs plníme do silikonových forem a šokově zmrazíme. Pokrm lze po zmrazení z forem vyklopit pro jejich uvolnění k další výrobě.

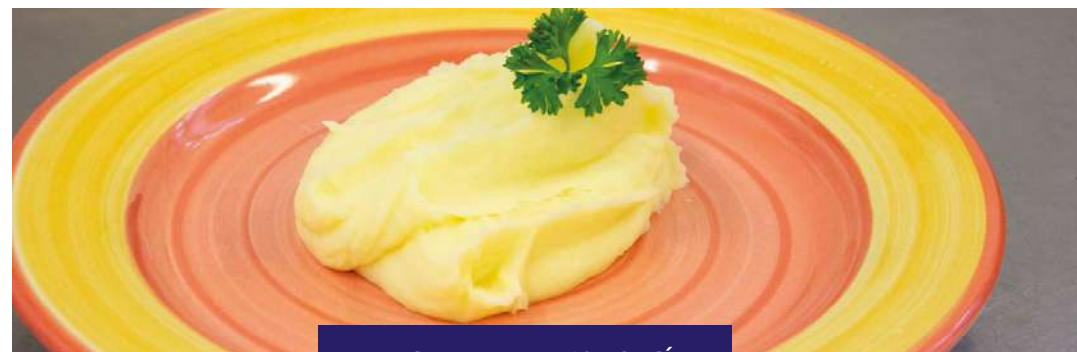


REGENERACE

- Konvektomat předehřejeme v režimu pečení s párou na teplotu 120 °C a 20% pára.
- Všechny mražené součásti jídla (maso, zelenina) vyndáme z mrazicího boxu, ihned urovnáme na talíř, přikryjeme plastovým víkem a celé regenerujeme v předehřátém konvektomatu po dobu 15 minut.
- Při regeneraci se nesmí vytvořit na povrchu pokrmu kůrka.
- Při expedici zregenerované maso a zeleninu doplníme přílohou, popř. omáčkou nebo šťávou.
- Celé jídlo se dále uchovává k výdeji pod poklopem v ohřívací skříni.

* k přípravě zeleninového pyřé lze použít zeleninu ze zeleninového bujónu nebo masového vývaru
Nutriční hodnoty: 51 kcal, 212 kJ, 2 g bílkovin, 0 g tuků, 12 g sacharidů

BRAMBOROVÉ PYŘÉ



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

1,500 kg brambor
0,500 l mléka
Sůl



POSTUP PŘÍPRAVY

Brambory uvaříme v osolené vodě doměkka a scedíme. Scezené brambory dáme do šlehacího kotle, přidáme vařící mléko, dochutíme solí a pomocí metly vyšleháme hladkou kaši. V případě nutnosti pasírujeme přes cedník. Připravujeme vždy čerstvé až před výdejem. Pokud je bramborové pyřé příliš řídké, docílíme požadované hustoty přidáním zahušťovadla Bindemittel Plus.

Nutriční hodnoty: 117 kcal, 489 kJ, 4 g bílkovin, 1 g tuků, 27 g sacharidů

CELERO-BRAMBOROVÉ PYRÉ



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

1,000 kg brambor

0,200 kg vařeného celeru

0,500 l mléka

Sůl



POSTUP PŘÍPRAVY

Brambory uvaříme v osolené vodě doměkka a scedíme. Za tepla brambory a celer mixujeme s vlažným mlékem a solí do hladké kaše. V případě nutnosti pasírujeme přes cedník. Připravujeme vždy čerstvé až před výdejem. Pokud je celero-bramborové pyré příliš řídké, docílíme požadované hustoty přidáním zahušťovadla Bindemittel Plus.

Nutriční hodnoty: 116 kcal, 491 kJ, 4 g bílkovin, 1 g tuků, 22 g sacharidů

RÝŽOVÉ PYRÉ



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

0,400 kg kulatozrné rýže

Sůl



POSTUP PŘÍPRAVY

Rýži rozvaříme v osolené vodě na kaši. Kaši následně pasírujeme přes jemný cedník. Dochutíme solí. Připravujeme vždy čerstvé až před výdejem. Pokud je rýžové pyré příliš řídké, docílíme požadované hustoty přidáním zahušťovadla Bindemittel Plus.

Nutriční hodnoty: 138 kcal, 578 kJ, 3 g bílkovin, 0 g tuků, 30 g sacharidů

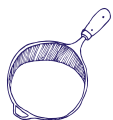
TĚSTOVINOVÉ PYRÉ



RECEPTURA NA 10 PORCÍ

0,700 kg těstovin – váha těstovin je
počítána po uvaření
0,250 l zeleninového vývaru

0,050 l oleje
Sůl



POSTUP PŘÍPRAVY

Uvařené scezené těstoviny spolu s vývarem a olejem vložíme do Blixeru a rozmixujeme dohladka. Mixujeme přibližně 1 minutu v závislosti na množství připravované suroviny. Dochutíme solí. Připravujeme vždy čerstvé až před výdejem. Pokud je těstovinové pyrė příliš řídké, docílíme požadované hustoty přidáním zahušťovadla Bindemittel Plus.



KONTAKTY PRO OBJEDNÁNÍ BINDEMITTEL PLUS ZAHUŠŤOVADLA:

Česko západ

Regional Key Account Manager
Jan Slavík
T: 00420 724 060 524
E: jan.slavik@oetker.com

Česko východ

Regional Key Account Manager
Daniel Kasprík
T: 00420 724 060 583
E: daniel.kasprik@oetker.com

