

RECEPTENBOEK

Infatrini

Deze brochure is enkel bestemd voor patiënten (of de verzorgers van patiënten) aan wie Infatrini werd voorgeschreven door een arts of diëtist.



WAAROM IS DE VOEDING VAN UW BABY ZO BELANGRIJK ?

Voeding speelt een belangrijke rol in de groei en ontwikkeling van uw baby, zowel nu als later. Daarom is het zo belangrijk dat uw baby tijdens zijn of haar groeiperiode de best mogelijke balans van essentiële voedingsstoffen krijgt.

De voedingsinname kan belemmerd worden door ziekte of als gevolg van een operatie. Dit komt omdat zowel het effect van een ziekte, als de behandeling ervan, de voedingsbehoeften van een baby kan laten toenemen en/of hun eetlust kan laten verminderen.

Verminderde voedselinname samen met een mogelijke verhoging in voedingsbehoefte door bijvoorbeeld diarree, braken, koorts of infectie, kan resulteren in een onvoldoende voedselinname en daardoor kan het zijn dat uw baby minder hard groeit.

In dit geval, kan uw arts of diëtist bepalen dat deze voeding ontoereikend is. Daardoor kan Infatrini als bijvoeding of als vervangvoeding van de normale voeding worden voorgeschreven.



WAT IS INFATRINI ?

Infatrini is een voedingskundig complete, energierijke dieetvoeding voor zuigelingen (vanaf de geboorte tot 18 maanden) met groeiachterstand, een verhoogde voedingsbehoefte en/of vochtbeperking.

Infatrini is een voeding voor medisch gebruik. Infatrini werd voorgeschreven door uw arts of diëtist omdat uw baby door een

specifieke medische aandoening niet kan voldoen aan zijn voedingsbehoefte via de normale voeding. Daardoor kan uw baby het risico op een groeiachterstand of groei-vertraging oplopen.

Deze brochure zal u helpen Infatrini te integreren in de dagelijkse maaltijden van uw baby.



HOE MOET IK INFATRINI GEBRUIKEN?

WANNEER MOET IK INFATRINI GEBRUIKEN?

Infatrini wordt voorgeschreven door uw arts of diëtist.

HOEVEEL INFATRINI MOET IK MIJN BABY GEVEN?

De aanbevolen hoeveelheid Infatrini die uw baby nodig heeft, moet worden bepaald door een arts of diëtist. De gegeven hoeveelheid voor uw baby hangt af van de leeftijd, het lichaamsgewicht en de medische aandoening.

PLAATS INFATRINI NOOIT IN DE MICROGOLFOVEN

Het wordt niet aanbevolen om Infatrini te verwarmen in een microgolfoven vanwege het risico op hete plekken in het product die tot verbranding kunnen leiden.

INFATRINI VLOEIBAAR

Infatrini mag opgewarmd worden door het ongeopende flesje in een kom met warm water "au bain-marie" te plaatsen.

INFATRINI POEDER

Breng eerst vers water aan de kook gedurende 5 minuten of zolang de waterkoker opwarmt. Voeg dan het voorgeschreven aantal maatschepjes van Infatrini poeder toe aan het water.

HOE MOET IK INFATRINI BEWAREN?

INFATRINI VLOEIBAAR

Bewaar Infatrini op een droge plaats (5-30 °C) en houd het uit de buurt van direct zonlicht.

Gebruik een geopend flesje Infatrini op kamertemperatuur binnen 1 uur na opening. In de koelkast kan een geopend flesje maximaal 24 uur worden bewaard, indien uw kind niet van het flesje heeft gedronken (indien uw kind van het flesje Infatrini heeft gedronken, kan het nog 12 uur bewaard worden in de koelkast).

INFATRINI POEDER

Goed afgesloten houden en aanbevolen koel en droog (uit de koelkast) te bewaren. Sluit het blik na gebruik altijd met het deksel. Na opening, binnen 1 maand gebruiken.

HOE KAN IK INFATRINI IN RECEPTEN VERWERKEN?

U kunt koken met Infatrini. Infatrini is zeer veelzijdig in gebruik; gebruik het als vervanging voor vloeistoffen in de huidige recepten die u voor uw baby maakt. De volgende recepten zijn bedoeld ter inspiratie.




INHOUD

ALLE RECEPTEN ZIJN GESCHIKT VOOR BABY'S VANAF 6 MAANDEN



Zonneschijnontbijt	8
Muesli met appel en banaan	9
Babyrijst met vruchten.....	10
Groentesoep	11
Puree van kip, prei en aardappel	12
Witte saus	13
Puree van rundvlees, bloemkool en rijst.....	14

Om te onthouden...

Allergenen

-  Er kunnen allergenen aanwezig zijn, controleer daarom de etiketten van alle afzonderlijke producten en ingrediënten. Als u zich zorgen maakt over allergenen, neem dan contact op met uw zorgverlener.

Houdbaarheid

-  Gebruik een geopend flesje Infatrini op kamertemperatuur binnen 1 uur na opening. In de koelkast kan een geopend flesje maximaal 24 uur worden bewaard indien uw kind niet van het flesje heeft gedronken (indien uw kind van het flesje Infatrini heeft gedronken, kan het nog 12 uur bewaard worden in de koelkast).
-  Na het openen van het blik van Infatrini poeder, binnen 1 maand gebruiken.

Hoeveelheid

-  Houd u zich altijd aan de door uw arts of diëtist aanbevolen en voorgeschreven hoeveelheid medische voeding.



ZONNESCHIJNONTBIJT

🕒 5 minuten 🧑🍳🧑🍳🧑🍳 Moeilijkheid 👤 1 Portie

INGREDIËNTEN

- 75 ml Infatrini
of 3 maatlepels Infatrini poeder
vermengd met 67 ml water
- 2 eetlepels babygranen in vlokken
- 1/4 banaan

BEREIDING

1. Meng 2 eetlepels babygranen in vlokken met Infatrini.
2. Voeg 1/4 banaan toe.
3. Meng met de mixer.



Serveersuggestie

Voedingswaarden voor uw kind



Deze voedingswaarden zijn alleen ter informatie en kunnen variëren als de gebruikte ingrediënten anders zijn dan die vermeld in het recept

MUESLI MET APPEL EN BANAAAN

🕒 5 minuten 🧑🍳🧑🍳🧑🍳 Moeilijkheid 👤 1 Portie

INGREDIËNTEN

- 75 ml Infatrini
of 3 maatlepels Infatrini poeder
vermengd met 67 ml water
- 2 eetlepels babymuesli
- 1/4 banaan en 1/4 fijngemaakte appel

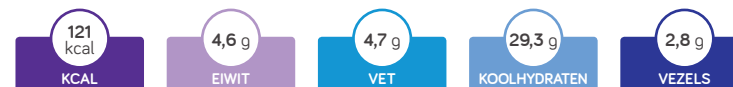
BEREIDING

1. Meng 2 eetlepels babymuesli met Infatrini.
2. Voeg de stukjes appel en banaan toe en meng met een mixer.



Serveersuggestie

Voedingswaarden voor uw kind



Deze voedingswaarden zijn alleen ter informatie en kunnen variëren als de gebruikte ingrediënten anders zijn dan die vermeld in het recept

BABYRIJST MET VRUCHTEN

5 min  Moeilijkheid  1 Portie

INGREDIËNTEN

- 75 ml Infatrini
of 3 maatlepels Infatrini poeder
vermengd met 67 ml water
- 1 volle eetlepel babyrijstvlokken
- 40 g vruchten (naar keuze)

BEREIDING

1. Meng 1 eetlepel babyrijstvlokken met Infatrini.
2. Voeg het fruit aan de bereiding toe.



Serveersuggestie

Voedingswaarden voor uw kind



Deze voedingswaarden zijn alleen ter informatie en kunnen variëren als de gebruikte ingrediënten anders zijn dan die vermeld in het recept

GROENTESOEP

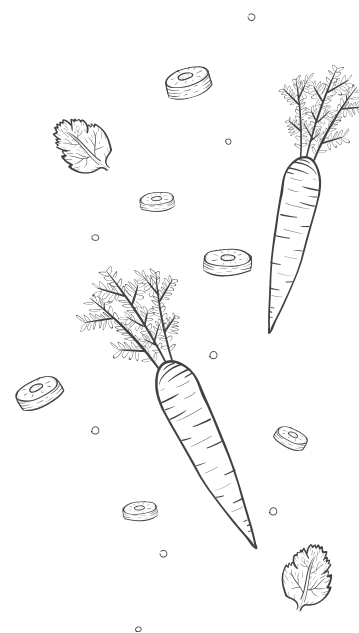
5 minuten  Moeilijkheid  1 Portie

INGREDIËNTEN

- 50 ml Infatrini
of 2 maatlepels Infatrini poeder
vermengd met 45 ml water
- 50 ml groentesoep (huisbereide soep
met groenten naar keuze)

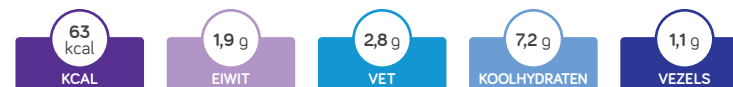
BEREIDING

1. Warm de huisgemaakte soep op in de microgolfoven (700 watt)
2. Voeg Infatrini toe aan de warme soep en meng.



Serveersuggestie

Voedingswaarden voor uw kind



Deze voedingswaarden zijn alleen ter informatie en kunnen variëren als de gebruikte ingrediënten anders zijn dan die vermeld in het recept

PUREE VAN KIP, PREI EN AARDAPPEL

25 minuten Moeilijkheid 1 Portie



Serveringsuggestie



INGREDIËNTEN

- 50 ml Infatrini
of 2 maatlepels Infatrini poeder
vermengd met 45 ml water
- 10 g fijn gesneden, rauwe kippenborst
- 20 g kleine geschilde, fijn gesneden
aardappel
- 10 g fijn gesneden prei
- 3 g boter

BEREIDING

1. Laat de boter smelten in een pan. Voeg de kip toe en laat bakken.
2. Breng ondertussen water aan de kook in een kookpot.
3. Als het water kookt, voeg de aardappelen samen met de prei. Zet een deksel op de kookpot en laat gedurende 20 minuten zachtjes garen.
4. Haal de ingrediënten uit de kookpot als ze gaar zijn en voeg hieraan de kip en Infatrini toe.
5. Mix alles met een staafmixer.



Voedingswaarden voor uw kind



Deze voedingswaarden zijn alleen ter informatie en kunnen variëren als de gebruikte ingrediënten anders zijn dan die vermeld in het recept

WITTE SAUS

5 minuten Moeilijkheid 1 Portie

INGREDIËNTEN

- 50 ml Infatrini
of 2 maatlepels Infatrini poeder
vermengd met 45 ml water
- 5 g margarine of boter
- 5 g gewone bloem

BEREIDING

1. Smelt de margarine/boter in een kleine steelpan.
2. Roer de bloem erdoor en klop met een garde gedurende 1-2 minuten tot een gladde pasta ontstaat (ook bekend als roux).
3. Voeg 25 ml Infatrini toe, roer goed tot alles gemengd is en voeg dan de overige 25 ml Infatrini toe.
4. Zodra de volledige Infatrini is toegevoegd, laat u de saus sudderen tot die indikt.



Voedingswaarden voor uw kind



Deze voedingswaarden zijn alleen ter informatie en kunnen variëren als de gebruikte ingrediënten anders zijn dan die vermeld in het recept

Deze saus kan worden toegevoegd aan vele andere gerechten. Voor jongere baby's kan de saus met purees worden gemengd en voor oudere baby's kan die worden toegevoegd aan pasta en groenten.



Serveringsuggestie

PUREE VAN RUNDVLEES, BLOEMKOOLEN EN RIJST

 20 minuten  Moeilijkheid  1 Portie

INGREDIËNTEN

- 50 ml Infatrini of 2 maatlepels Infatrini poeder vermengd met 45 ml water
- 10 g rauw fijn gesneden rundvlees
- 20 g bloemkoolrosjes (zonder steel), in kleine stukjes gesneden
- 5 g niet-gekookte witte rijst
- 5 ml plantaardige olie

BEREIDING

1. Laat het rauwe rundvlees in een pan met wat olie sudderen tot het gaar is.
2. Warm ondertussen wat water op in een pan tot aan het kookpunt.
3. Voeg vervolgens de rijst toe aan het kokende water en laat gaarkoken. Voeg na 5 minuten de bloemkool toe. Laat alles koken totdat het gaar is (nog ongeveer 10 minuten).
4. Giet alles af en voeg daarna Infatrini toe.
5. Voeg het rundvlees toe en mix het vlees, de rijst en de bloemkool met behulp van een staafmixer.



Voedingswaarden voor uw kind

158 kcal

KCAL

5,2 g

EIWIT

6,1 g

VET

15 g

KOOLHYDRATEN

0,7 g

VEZELS

Deze voedingswaarden zijn alleen ter informatie en kunnen variëren als de gebruikte ingrediënten anders zijn dan die vermeld in het recept



NUTRICIA



Wilt u meer informatie of advies ?

Neem dan contact op met onze diëtisten van
Nutricia Careline:

☎ 070/222.307

✉ medical.nutrition@nutricia.be

🌐 www.nutriciamedical.be

Infatrini is een voeding voor medisch gebruik. Dieetvoeding bij ziektegerelateerde ondervoeding, groeiachterstand, verhoogde energiebehoefte en/of vochtbeperking voor kinderen van geboorte tot 18 maanden. Uitsluitend te gebruiken onder medisch toezicht, na alle voedingsopties te hebben overwogen, met inbegrip van borstvoeding.

V.U. : N.V. Nutricia België, Werkhuizenkaai 160, 1000 Brussel - 5004092 - Jan 2020