B BRAUN
SHARING EXPERTISE



ВКУСНЫЕ
И ПОЛЕЗНЫЕ
РЕЦЕПТЫ

КНИГА РЕЦЕПТОВ НУТРИКОМП ДРИНК

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 5

Сладости и десерты 6
- Шоколадный мусс 8
- Замороженная клубника 9
- Хлопья (мюсли) 10
- Фруктовый творог 11
- Мгновенный пудинг 12
- Рисовый пудинг 13
- Манный пудинг 14
- Яблочные гнёзда 15

Смешанные напитки 16
- Клубничный микс 18
- Коктейль из манго 19
- Шейк с нектаринами и яблочным соком 20
- Банановый коктейль 21
- Персиковый 22
- Груша Хелен 23
- Сливово-марципановый шейк 24
- Кофейный Нуазетт 25
- Напиток с зерновыми хлопьями 26
- Какао напиток 27
- Пралине грецкий орех 28

Супы 30
- Суп из цуккини и сладкой кукурузы 32
- Холодный овощной суп 33
- Морковный крем-суп 34
- Грибной крем-суп со спаржей 35
- Острая чечевица 36

Картофель, макароны и овощи 38
- Итальянский омлет с овощами (Фриттата) 40
- Тыквенное и овощное пюре 41
- Спагетти с томатным соусом 42
- Грибное ризотто 43
- Картофельный гратен 44
- Пельмени (тортеллини) с сырным соусом 45
- Овощное рагу с соусом Роял 46

Блинчики, торты 48
- Морковный торт 50
- Блинчики 51

Рецепты с Нутрикомп Дринк Ренал 52
- Ананасовый крем 54
- Косичка с грушей и яблоком 55

Состав смесей Нутрикомп Дринк 56

Для заметок 59

ВВЕДЕНИЕ

Пища играет важную роль в жизни людей, и поступление правильного количества питательных веществ всегда положительно влияет на качество жизни. Особенно это касается пациентов, у которых имеется недостаточность питания.
Хороший нутритивный (питательный) статус обеспечивает улучшение переносимости и результатов проводимого лечения и, следовательно, более быстрое восстановление после болезни или операции, а также предотвращает некоторые сопутствующие заболевания, обусловленные недостаточностью питания.
Следует обратить особое внимание на то, что улучшение питательного статуса после получения диетических рекомендаций от специалистов следует производить без радикальных изменений в привычном образе питания. Диетические рекомендации должны содержать не только различные продукты питания и специальные смеси для перорального применения, но также учитывать такие аспекты, как предпочтения пациента и вкусы, готовность употреблять определенные виды пищи и индивидуальную переносимость.

Если Вы пациент, то следуйте этим простым шагам, чтобы попробовать вкусные рецепты с нашими специализированнными напитками Нутрикомп Дринк разных вкусов, чтобы улучшить состояние своего питания и восстановить энергию и силы.
Улучшайте качество Вашей жизни, наслаждайтесь, и приятного аппетита!

СЛАДОСТИ И ДЕСЕРТЫ



ШОКОЛАДНЫЙ МУСС



ИНГРЕДИЕНТЫ

250 мл Нутрикомп Дринк Плюс с шоколадным вкусом

150 г шоколадного мусса (коммерчески доступный продукт)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать в миксере сначала на низкой, затем на максимальной скорости в течение 3 минут, разлить в сервировочные емкости и поставить в холодильник на 45 минут. Украсить по желанию взбитыми сливками.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 1032,91 ккал
Белки: 28,64 г
Углеводы: 152,27 г
Жиры: 32,96 г

ЗАМОРОЖЕННАЯ КЛУБНИКА



ИНГРЕДИЕНТЫ

75 г слегка оттаявшей замороженной клубники превратите в пюре.

150 мл Нутрикомп Дринк Плюс с клубничным вкусом смешайте с пюре и добавьте 2 ст.ложки лимонного сока по вкусу.

Добавьте в смесь 30 г сахарной пудры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Украсьте по желанию взбитыми сливками.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 372,88 ккал
Белки: : 9,62 г
Углеводы: 65,27 г
Жиры: 7,79 г

ХЛОПЬЯ (МЮСЛИ)



ИНГРЕДИЕНТЫ

100 мл Нутрикомп Дринк Плюс Файбер с ванилью

60 г зерновых хлопьев мюсли (коммерческий продукт)

100 мл молока (3,5 %)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Перемешайте. Подсластите по вкусу.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 496,20 ккал
Белки: 14,61 г
Углеводы: 58,80 г
Жиры: 20,34 г

ФРУКТОВЫЙ ТВОРОЖОК



ИНГРЕДИЕНТЫ

100 мл Нутрикомп Дринк Диабет со вкусом ванили

100 г мягкого творога

15 г сахара

95 г фруктов (например, яблок, бананов, клубники)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разотрите творог с Нутрикомп и сахаром. Размельчите фрукты и добавьте в творожную смесь.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 694,75 ккал
Белки: 23,53 г
Углеводы: 89,55 г
Жиры: 23,85 г

МГНОВЕННЫЙ ПУДИНГ



ИНГРЕДИЕНТЫ

1 пакетик готовой смеси для пудинга (коммерчески доступный продукт)

250 мл Нутрикомп Дринк Плюс Файбер со вкусом шоколада

250 мл цельного молока (3,5 %)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте Нутрикомп с молоком и приготовьте пудинг согласно инструкции на упаковке.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 694,75 ккал
Белки: 23.53 г
Углеводы: 89.55 г
Жиры: 23.85 г

РИСОВЫЙ ПУДИНГ



ИНГРЕДИЕНТЫ

250 мл Нутрикомп Дринк Плюс со вкусом ванили

250 мл молока 3,5%

125 г крупного риса

20 г сахара

1 ч. л. сливочного масла

Щепотка соли, лимонная цедра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нутрикомп, молоко, сливочное масло, сахар, лимонную цедру и соль доведите до кипения. Постепенно добавьте предварительно сваренный рис в кипящую жидкость, накройте и варите в течении 15-20 минут, пока жидкость не впитается.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 1078.53 ккал
Белки: 31.36 г
Углеводы: 177.11 г
Жиры: 26.60 г

МАННЫЙ ПУДИНГ



ИНГРЕДИЕНТЫ

250 мл Нутрикомп Дринк Плюс со вкусом ванили
250 мл цельного молока (3,5%)
30 г манной крупы
30 г сахара
1 яичный белок
1 ст. ложки сливочного масла
1 ст. ложки воды
Щепотка соли, лимонная цедра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Молоко, сливочное масло, сахар, лимонную цедру и соль доведите до кипения. Добавьте манную крупу, постоянно помешивая, добавьте Нутрикомп и оставьте в тепле на 5-10 минут для абсорбции жидкости. Взбейте яичный белок в пену и перемешайте с приготовленной массой. Переложите в форму и дайте остыть.

Добавьте по желанию фруктовый сок, фруктовый или шоколадный сиропы.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 941,85 ккал
Белки: 36,14 г
Углеводы: 126,58 г
Жиры: 32,15 г

ЯБЛОЧНЫЕ ГНЕЗДА



ИНГРЕДИЕНТЫ

100 мл Нутрикомп Дринк Диабет со вкусом ванили
1 ч. ложки корицы
1 яблоко
1 ч. ложки сливочного масла
4 г кукурузного крахмала
70 г теста Фило (тончайшее бездрожжевое тесто)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте духовку до 175 °C, смажьте формы для выпекания маслом. Возьмите лист теста, смажьте растопленным маслом, положите сверху еще один лист и повторяйте, пока не будет сложено 3 слоя, нарежьте тесто на мелкие квадратные кусочки и положите в формы для выпекания. Готовьте в духовке около 7 минут или до золотой корочки, следите, чтобы тесто не подгорело.

Очистите яблоко и поместите в миску с щепоткой корицы, запекайте в микроволновке 3-4 минуты. Смешайте Нутрикомп с запеченным яблоком и крахмалом. Варите смесь на слабом огне до тех пор, пока она не начнет густеть, перелейте в миску и дайте остыть. Залейте остывшую яблочную смесь в гнезда из теста.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 426,17 ккал
Белки: 10,60 г
Углеводы: 73,31 г
Жиры: 8,98 г

НАПИТКИ



КЛУБНИЧНЫЙ МИКС



ИНГРЕДИЕНТЫ

150 г клубники
15 г сахара
1 ч. ложка лимонного сока
1 ч. ложка сметаны
150 мл Нутрикомп Дринк Плюс со вкусом клубники

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вымойте клубнику и порежьте. Пропустите сахар с клубникой через сито (смешайте в миксере), затем добавьте лимонный сок, сметану и Нутрикомп. Энергично перемешайте повторно. Подавайте коктейль в стакане, украсив клубникой.

Этот рецепт можно изменить, используя следующие виды фруктов и ягод: абрикосы, чернику, малину, киви, бананы, груши, персики.

Фрукты, которые не подходят для приготовления коктейлей с Нутрикомп: кислая вишня, смородина, виноград, крыжовник.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 371,54 ккал
Белки: 10,40 г
Углеводы: 55,12 г
Жиры: 11,48 г

КОКТЕЙЛЬ ИЗ МАНГО



ИНГРЕДИЕНТЫ

200 мл Нутрикомп Дринк Плюс со вкусом ванили
1 манго

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вымойте, отчистите и нарежьте манго. Смешайте все ингредиенты в блендере до однородной и сливочной массы.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 418 ккал
Белки: 13,15 г
Углеводы: 63,73 г
Жиры: 10,36 г

ШЕЙК С НЕКТАРИНАМИ И ЯБЛОЧНЫМ СОКОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ

150 г нектаринов

15 г сахара

150 мл Нутрикомп Дринк Файбер со вкусом персик-абрикос

50 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вымойте нектарины и нарежьте мелкими кусочками. Пропустите нектарины, сахар и яблочный сок в миску через сито (смешайте в миксере). Затем добавьте Нутрикомп и повторно энергично перемешайте.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 381,58 ккал
Белки: 10,86 г
Углеводы: 63,41 г
Жиры: 7,96 г

БАНАНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ



ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г бананов,

80 мл сливок (30%),

150 г йогурта (3,5%),

½ ч. ложки корицы и сок 2 лимонов смешайте в миксере.

Добавьте 200 мл Нутрикомп Дринк Плюс со вкусом ванили.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подсластите по вкусу, добавив сахар.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 785,46 ккал
Белки: 20,97 г
Углеводы: 79,76 г
Жиры: 41,73 г

ПЕРСИКОВЫЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

75 г персиков (консервированных)

200 мл Нутрикомп Дринк Плюс Файбер со вкусом персик-абрикос

½ ч. ложки корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте в миксере.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 367,80 ккал
Белки: 14,49 г
Углеводы: 48,79 г
Жиры: 11,41 г

ГРУША ХЕЛЕН



ИНГРЕДИЕНТЫ

125 г груш (консервированных или спелых свежих груш)

100 мл цельного молока (3,5 %)

75 мл сливок (30 %)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте в миксере, затем добавьте 200 мл Нутрикомп Дринк Плюс Файбер со вкусом шоколада

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 675,23 ккал
Белки: 17,94 г
Углеводы: 58,41 г
Жиры: 39,59 г

СЛИВОВО-МАРЦИПАНОВЫЙ ШЕЙК



ИНГРЕДИЕНТЫ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ

100 г сливового пюре (консервированного),

25 г марципановой массы (готовый продукт),

100 мл Нутрикомп Дринк Диабет со вкусом ванили смешайте в миксере.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 394 ккал
Белки: 8,40 г
Углеводы: 67,50 г
Жиры: 8,8 г

КОФЕ НУАЗЕТТ



ИНГРЕДИЕНТЫ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ

5 г растворимого кофе (1 полная ч.ложка),

7 г сахара (1 ч. ложка),

100 мл кипятка перемешайте.

Добавьте 10 г нуги, затем добавьте 100 мл Нутрикомп Дринк Плюс Файбер со вкусом персик-абрикос.

Подавайте холодным или горячим, со льдом или без.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 302,46 ккал
Белки: 10,41 г
Углеводы: 37,56 г
Жиры: 11,46 г

НАПИТОК С ЗЕРНОВЫМИ ХЛОПЬЯМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

100 мл мультивитаминного сока

100 мл Нутрикомп Дринк Плюс Файбер со вкусом шоколада

1 ст. ложка овсяных хлопьев

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте ингредиенты и сразу же подавайте.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 290,34 ккал
Белки: 10,35 г
Углеводы: 42,56 г
Жиры: 7,70 г

КАКАО НАПИТОК



ИНГРЕДИЕНТЫ

200 мл Нутрикомп Дринк Плюс со вкусом банана

20 мл сливок (35 %)

1 ст. ложка растворимого какао-порошка

1 ст. ложка овсяных хлопьев

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте все ингредиенты и добавьте сахар по вкусу.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 487 ккал
Белки: 17,32 г
Углеводы: 58,51 г
Жиры: 20,10 г

ПРАЛИНЕ «ГРЕЦКИЙ ОРЕХ»



ИНГРЕДИЕНТЫ

40 г жареного грецкого ореха в меду

50 г какао-порошка

200 мл Нутрикомп Дринк Плюс со вкусом ванили

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте все ингредиенты и подавайте напиток холодным.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 672 ккал
Белки: 27,80 г
Углеводы: 70,32 г
Жиры: 42,52 г

СУПЫ



СУП ИЗ ЦУККИНИ И СЛАДКОЙ КУКУРУЗЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г цуккини

120 г сладкой кукурузы (консервированная)

200 мл Нутрикомп Овощной Суп

1 ч. ложка оливкового масла

Соль, черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте 50 г цуккини маленькими кубиками, поставьте разогреваться в микроволновку на 3 минуты. Смешайте готовое цуккини, 60 г сладкой кукурузы и Нутрикомп, добавьте щепотку соли и перца по вкусу, размешайте. Обжарьте оставшуюся кукурузу и цуккини на оливковом масле в течение 2–3 минут. Добавьте в суп и сразу же подавайте.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 787,28 ккал
Белки: 23,58 г
Углеводы: 117 г
Жиры: 23,58 г

ХОЛОДНЫЙ ОВОЩНОЙ СУП



ИНГРЕДИЕНТЫ

150 мл Нутрикомп Овощной Суп

40 г сельдерея (консервированный или тертый)

20 г сладкого перца

100 мл томатного пюре

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Превратите в пюре в высоком контейнере. Приправьте перцем, солью, тимьяном, орегано по вкусу, украсьте базиликом.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 252,16 ккал
Белки: 10,43 г
Углеводы: 32,76 г
Жиры: 7,77 г

МОРКОВНЫЙ КРЕМ-СУП



ИНГРЕДИЕНТЫ

200 мл воды
200 г вымытой моркови
10 г оливкового масла
1 ч. ложка порошка овощного супа
200 мл Нутрикомп Овощной Суп
1 ч. ложка сметаны
Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте морковь тонкими кружочками и немного протушите в масле. Растворите овощной бульон в 200 мл воды, залейте морковь и варите в течение 12 минут. Слегка остудите, затем протрите вареную морковь до пюреобразного состояния. Добавьте Нутрикомп и сметану и перемешайте еще раз.

Приправьте солью и перцем. Подавайте суп с мелко нарезанной петрушкой.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 499,34 ккал
Белки: 14,05 г
Углеводы: 50,24 г
Жиры: 25,08 г

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП СО СПАРЖЕЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

200 мл Нутрикомп Овощной Суп
125 мл воды
1 ст. ложка сливок (30 %)
25 г грибов
3 спаржи
1 ст. ложка бекона
1 пакетик грибного крем-супа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вскипятите воду, постоянно помешивая, всыпьте порошок для приготовления супа и влейте сливки. Затем добавьте Нутрикомп. Обжарьте нарезанные грибы и спаржу на сковородке до золотистой корочки, приготовьте бекон в духовке или на сковороде до хрустящей корочки. Смешайте обжаренные ингредиенты с супом и подавайте на стол.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 377,70 ккал
Белки: 15,58 г
Углеводы: 43,19 г
Жиры: 15,54 г

ОСТРАЯ ЧЕЧЕВИЦА



ИНГРЕДИЕНТЫ

150 мл Нутрикомп Куриный Суп
200 г чечевицы (вымытой, приготовленной и высушенной)
1 зубчик чеснока
1 репчатый лук
1 ст. ложка оливкового масла
1 морковь
1 ч. ложка тмина
1 перец чили
4 ст. ложка томатного соуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тушите нарезанные чеснок и лук на сковороде до коричневой корочки, добавьте морковь и обжарьте. Смешайте томатный соус с Нутрикомп и добавьте 2-3 ложки чечевицы, чтобы приготовить соус. Добавьте тмин и перец чили в смесь и приправьте перцем.

Добавьте чечевицу в сковороду с луком и чесноком.
Смешайте соус с чечевицей в сервировочном блюде.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 635,25 ккал
Белки: 25,55 г
Углеводы: 75,91 г
Жиры: 21,30 г

КАРТОФЕЛЬ, МАКАРОНЫ, ОВОЩИ



ИТАЛЬЯНСКИЙ ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ (ФРИТТАТА)



ИНГРЕДИЕНТЫ

150 мл Нутрикомп Овощной Суп
2 яйца
150 г лука
75 г помидоров
70 г грибов
50 г спаржи
3 ст. ложки сыра пармезан (тертый)
1 ст. ложка оливкового масла
Орегано, базилик, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте духовку до 165 °C. Разогрейте оливковое масло на сковороде и добавьте нарезанный лук, затем добавьте нарезанные спаржу и грибы, обжаривайте в течение 5-ти минут.
В миске среднего размера смешайте Нутрикомп с яйцами, орегано, базиликом и тертым сыром, хорошо размешайте.

Затем добавьте овощи.
На разогретую сковороду добавьте 1 ст. ложку оливкового масла, затем добавьте овощной микс и готовьте в течении 2-3 минут не перемешивая.
После украсьте ломтиками помидоров, посыпьте тертым сыром и выпекайте в духовке в течение 3-х минут.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 635,25 ккал
Белки: 25,55 г
Углеводы: 75,91 г
Жиры: 21,30 г

ТЫКВЕННОЕ И ОВОЩНОЕ ПЮРЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ

200 мл Нутрикомп Овощной Суп
250 г картофеля
250 г тыквы
4 ч. ложка сливочного масла
Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовьте тыкву и сразу же пропустите через пресс для приготовления пюре. Добавьте масло и Нутрикомп к пюре, энергично перемешайте, приправьте солью.
Отварите картофель и сразу же пропустите через пресс для приготовления пюре. Добавьте масло и Нутрикомп к пюре, энергично перемешайте, приправьте солью.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 663,83 ккал
Белки: 18,67 г
Углеводы: 78,62 г
Жиры: 27,93 г

СПАГЕТТИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

(Спагетти – любой коммерческий продукт)



ИНГРЕДИЕНТЫ

100 мл Нутрикомп Овощной Суп
250 г спагетти
4 ст. ложки томатной пасты
50 мл сливок (30 %)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварите спагетти согласно инструкции на упаковке. Подогрейте томатную пасту и смешайте с Нутрикомп и сливками. Затем добавьте смесь приправ и перемешайте.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 1251,01 ккал
Белки: 39,25 г
Углеводы: 203,78 г
Жиры: 27,61 г

ГРИБНОЕ РИЗОТТО



ИНГРЕДИЕНТЫ

150 мл Нутрикомп Овощной Суп
75 г риса
75 г лука
70 г грибов
2 ст. ложки оливкового масла
30 г сыра пармезан (тертый)
1 зубчик чеснока
Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очистите и нарежьте на тонкие ломтики грибы, нарежьте и обдайте кипятком лук, приготовьте рис. Поджарьте нарезанный чеснок с маслом на среднем или большом огне, добавьте 60 г грибов, приправьте солью и перцем. Смешайте в блендере 10 г грибов с Нутрикомп, затем смешайте готовый рис с полученной смесью.

Добавьте лук и грибную смесь; пока блюдо еще горячее, посыпьте тертым пармезаном. Украсьте небольшими кусочками томата или обжаренной спаржей.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 870,14 ккал
Белки: 29,77 г
Углеводы: 101,11 г
Жиры: 36,78 г

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН



ИНГРЕДИЕНТЫ

120 мл Нутрикомп Овощной Суп

250 г картофеля

100 мл сливок

1 яйцо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очистите сырой картофель и нарежьте кружочками. Размешайте Нутрикомп со сливками и яйцом, взбейте. Приправьте смесь солью, перцем. Выложите картофель в кастрюлю слоями, залейте смесью из сливок, яиц и Нутрикомп; выпекайте при температуре 220 °C в течение 40 минут до золотистой корочки.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 1251,01 ккал
Белки: 39,25 г
Углеводы: 203,78 г
Жиры: 27,61 г

ПЕЛЬМЕНИ (ТОРТЕЛЛИНИ) С СЫРНЫМ СОУСОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г тортеллини со шпинатом/рикоттой (коммерчески доступный продукт)

1 упаковка сырного соуса

200 мл Нутрикомп Овощной Суп

50 мл сливок (30 %)

30 г сыра Гауда (45 % жирности)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовьте тортеллини согласно указаниям на упаковке. Смешайте порошок для приготовления сырного соуса с 200 мл Нутрикомп и 50 мл сливок; подогрейте. Приправьте соус бульонным порошком, всыпьте немного соли и перца, а затем добавьте 30 г тертого сыра (Гауда).

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 1627,75 ккал
Белки: 55,48 г
Углеводы: 197,43 г
Жиры: 65,79 г

ОВОЩНОЕ РАГУ С СОУСОМ РОЯЛ



ИНГРЕДИЕНТЫ

150 г картофеля

150 г овощей

100 мл Нутрикомп Овощной Суп

50 мл сливок

2 яйца

30 г сыра Гауда (45 % жирности)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вымойте и нарежьте овощи, очистите и нарежьте ломтиками картофель. Предварительно отварите овощи и картофель в течение 3-5 минут. Взбейте Нутрикомп, сливки и яйца; добавьте к смеси соль, перец и тертый сыр. Поместите картофель и овощи в форму для запекания, залейте соусом. Запекайте при 200 °C в течение 45 минут.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 727,54 ккал
Белки: 32,85 г
Углеводы: 46,69 г
Жиры: 44,06 г

ТОРТЫ, БЛИНЧИКИ



МОРКОВНЫЙ ТОРТ



ИНГРЕДИЕНТЫ

200 мл Нутрикомп Дринк Плюс со вкусом ванили
100 г пшеничной муки
75 г сливочного масла
8 орехов
3 ст. ложки дрожжей
Щепотка корицы
1 яйцо
1 чашка тертой моркови
100 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте масло, сахар, яйца и Нутрикомп, добавьте муку, корицу и дрожжи. Добавьте тертую морковь и измельченные орехи. Положите тесто в форму для выпечки и запекайте в течении 40 минут при 180 °C.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 1698,61 ккал
Белки: 34,07 г
Углеводы: 220,05 г
Жиры: 74,14 г

БЛИНЧИКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

100 мл Нутрикомп Дринк Плюс со вкусом шоколада
1 яйцо
60 г цельнозерновой муки
1 ст. ложки сахара
1 ст. ложки сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовьте тесто для блинчиков с использованием указанных выше ингредиентов. Для приготовления пикантных блинчиков исключите сахар, добавьте соль и мускатный орех. Нагрейте масло в сковороде, разделите тесто на два блинчика, затем выпекайте.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 756,33 ккал
Белки: 12,36 г
Углеводы: 72,25 г
Жиры: 45,92 г

РЕЦЕПТЫ С НУТРИКОМП ДРИНК РЕНАЛ



АНАНАСОВЫЙ КРЕМ



ИНГРЕДИЕНТЫ

120 мл Нутрикомп Дринк Ренал

2 ч. ложки кукурузного крахмала

20 мл воды

80 г ананаса (консервированного)

120 мл ананасового сиропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Измельчите ананас. Наполните небольшую миску холодной водой и медленного вмешайте кукурузный крахмал. Смешайте Нутрикомп, ананасовый сок и кукурузный крахмал, готовьте на медленном огне, пока смесь не загустеет. Добавьте измельченный ананас, затем разложите по сервировочным емкостям и оставьте в холодильнике.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 362,3 ккал
Белки: 4,89 г
Углеводы: 42,64 г
Жиры: 5,88 г

КОСИЧКА С ЯБЛОКОМ И ГРУШЕЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

250 мл Нутрикомп Дринк Ренал

200 г слоеного теста

1 груша

2 яблока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварите грушу и яблоко два раза меняя воду. Смешайте измельченную грушу с Нутрикомп. Раскатайте слоеное тесто и положите в центр смесь груши и Нутрикомпа. Нарежьте другое яблоко на тонкие ломтики и добавьте в слоеное тесто. Чтобы сделать косу, сделайте разрезы вниз стороны листа теста и сложите их крест на крест над начинкой. Смажьте косичку яйцом и выпекайте в духовке 15–20 минут при температуре 175 °C.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергия: 1338,44 ккал
Белки: 20 г
Углеводы: 144,61 г
Жиры: 72,13 г

СОСТАВ СМЕСЕЙ НУТРИКОМП ДРИНК



НУТРИКОМП ДРИНК ПЛЮС

Высокоэнергетическая высокобелковая формула

- Содержит MCT и ω-3 жирные кислоты EPA и DHA 0,05 г/100 мл

Ванильный, клубничный, банановый, шоколадный вкусы

Содержание на 100 мл

- Энергия — 150 ккал
- Белки — 6,0 г
- Жиры — 5,0 г
- Углеводы — 20,0 г
- Пищевые волокна — < 0,1 г (шоколадный вкус — 0,6 г)



НУТРИКОМП ДРИНК ПЛЮС ФАЙБЕР

Высокоэнергетическая высокобелковая формула с пищевыми волокнами

- Высокое содержание ω-3 жирных кислот EPA и DHA 0,21 г/100 мл
- Увеличенное количество MCT

Персиково-абрикосовый вкус

Содержание на 100 мл

- Энергия — 156 ккал
- Белки — 6,4 г
- Жиры — 5,0 г
- Углеводы — 20,3 г
- Пищевые волокна — 2,0 г



НУТРИКОМП ОВОЩНОЙ И КУРИНЫЙ СУП

Высокоэнергетическая высокобелковая формула с пищевыми волокнами

- Высокое содержание ω-3 ЖК EPA и DHA 0,21 г/100 мл
- Увеличенное количество MCT
- Несладкие вкусы

Вкус овощного и куриного супа

Содержание на 100 мл

- Энергия — 150 ккал
- Белки — 6,0 г
- Жиры — 5,0 г
- Углеводы — 18,8 г
- Пищевые волокна — 2,0 г



НУТРИКОМП ДРИНК ДИАБЕТ

Специализированная смесь для пациентов с нарушением углеводного обмена, сахарным диабетом 1 и 2 типа и ожирением, обогащенная пищевыми волокнами

- Жировой компонент содержит мононенасыщенные жирные кислоты, снижающие уровень глюкозы в крови, и ω-3 жирные кислоты
- Низкая осмолярность обеспечивает лучшую переносимость смеси

Вкус ванили

Содержание на 100 мл

- Энергия — 103 ккал
- Белки — 4,1 г
- Жиры — 3,5 г
- Углеводы — 12.1 г
- Пищевые волокна — 2,1 г

СОСТАВ СМЕСЕЙ НУТРИКОМП ДРИНК



НУТРИКОМП ДРИНК РЕНАЛ

Специализированная смесь для пациентов с острой и хронической почечной недостаточностью, требующей заместительной терапии, обогащенная пищевыми волокнами

- Имеет низкое содержание фосфора, калия, натрия
- Высокая биологическая ценность белка обусловлена комбинацией молочного (казеин) и сывороточного протеинов

Вкус ванили

Содержание на 100 мл

- Энергия — 200 ккал
- Белки — 7,0 г
- Жиры — 9,6 г
- Углеводы — 20,6 г
- Пищевые волокна — 1,7 г
- Фосфор — 69 мг
- Калий — 106 мг
- Натрий — 85 мг

- Фосфорно-белковый коэффициент смеси — 9,85

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ООО «Б. Браун Медикал» | www.bbraun.ru
196128, **Санкт-Петербург**, а/я 34, e-mail: office.spb.ru@bbraun.com
Тел.: +7 (812) 320-40-04, факс: +7 (812) 320-50-71
117246, **Москва**, Научный проезд, д. 17, оф. 10-30, тел.: +7 (495) 777-12-72
www.vk.com/bbraunrussia **www.fb.com/bbraunrussia**

BMR-C-700XXX

21.06.2019 RU