



Книга рецептов Нутрикомп Дринк

Рецепты вкусных и полезных блюд

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
Маннй пудинг	14
Яблочные гнезда	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 Ваших записей	59

Введение

Пища играет важную роль в жизни людей, и поступление оптимального 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 и вкусы пациента, готовность употреблять определенные виды пищи и индивидуальную переносимость.

Если Вы пациент, то следуйте этим простым шагам, чтобы попробовать вкусные блюда по рецептам с нашими специализированными напитками Нутрикомп Дринк разных вкусов, улучшить свое питание 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 со вкусом
персик-абрикос
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 персик-абрикос

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. ложка 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 течение 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. ложка сливочного масла
1 ст. ложка 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 сироп.

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. ложка корицы
1 яблоко
1 ч. ложка сливочного масла
4 г кукурузного крахмала
70 г теста Фило (тончайшее
бездрожжевое тесто)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте духовку до 175 °С, 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 золотистой 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 и порежьте клубнику. Пропустите сахар с клубникой через сито (или 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, очистите и нарежьте манго. Смешайте все ингредиенты в блендере до однородной 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 персика-
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
1/2 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 персик-абрикос

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

Кофейный 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 персик-абрикос
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
(консервированной)

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
(консервированного
или тертого)

20 г сладкого перца

100 мл томатного пюре

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Превратите ингредиенты 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 сковороде 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 луковица репчатого лука
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1 морковь
- 1 ч. ложка тмина
- 1 перец чили
- 4 ст. ложки 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 в смесь тмин и перец чили 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 (тертого)
1 ст. ложка оливкового масла
Орегано, базилик, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте духовку до 165 °С. 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, выложите овощной микс и готовьте в течение 2-3 минут, не перемешивая.

После украсьте ломтиками помидоров, посыпьте тертым сыром и выпекайте в духовке в течение 3 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. ложки 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



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

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.

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 °С 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 °С в течение 45 минут.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Блинчики, торты





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 течение 40 минут при 180 °С.

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. ложка сахара
1 ст. ложка 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 медленно 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. Нарезьте яблоко на тонкие ломтики и добавьте в слоеное тесто. Чтобы сделать косу, сделайте разрезы к нижнему краю листа теста и сложите полоски крест-накрест над начинкой. Смажьте косичку яйцом и выпекайте в духовке 15–20 минут при температуре 175 °С.

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 МСТ 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 МСТ

Персиково-абрикосовый вкус

Содержание на 100 мл

- Энергия — 156 ккал
 - Белки — 6,4 г
 - Жиры — 5,0 г
- Углеводы — 20,0 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 МСТ
- Несладкие вкусы

Вкус овощного и куриного супа

Содержание на 100 мл

- Энергия – 150 ккал
- Белки – 6,0 г
- Жиры – 5,0 г
- Углеводы – 19,0 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 – 12,0 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 – 21,0 г
- Пищевые волокна – 1,7 г
- Фосфорно-белковый коэффициент смеси – 9,85
- Фосфор – 69 мг
- Калий – 106 мг
- Натрий – 85 мг



ООО «Б. Браун Медикал»

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.bbraun.ru  www.vk.com/bbraunrussia  t.me/bbraun_ru

BMR-C-700311



17.04.2023

4046955599356