

Què puc menjar ara que estic en Programa d'Hemodiàlisi? ...i tinc diabetis?



- Montserrat Castells i Prat, dietista-nutricionista de la unitat d'Endocrinologia i Nutrició
- Sònia Elvira i Carrascal, infermera de la unitat de Nefrologia

Assessorament mèdic:

- Dr. Laureano Pérez i Oller, metge adjunt de la unitat de Nefrologia
- Dr. Manel Porta i Martí, cap de la unitat d'Endocrinologia i Nutrició

Agraïments:

Anna M. Tomàs i Musach, secretària de la unitat de Nefrologia i a tot el personal de la Unitat.

3a edició revisada
Juliol 2005

	Pàgina
INTRODUCCIÓ	3
QUÈ HEU DE TENIR PRESENT A L'HORA DE PREPARAR LA VOSTRA DIETA?	4
Compte amb el potassi	5
Compte amb el fòsfor	7
Compte amb el sodi	8
Compte amb els líquids	10
DIETA D'INSUFICIÈNCIA RENAL I DIABETIS PEL PACIENT EN PROGRAMA D'HEMODIÀLISI	11
RECEPTES	16
POSTRES 'LIGHT'	17
RACIONS D'HIDRATS DE CARBONI PER UNA DIETA DE 1800, 2000 o 2200 CALORIES	18
NO PERDEM LA IL·LUSIÓ DE VIURE PEL MENJAR	19

El pacient amb insuficiència renal crònica en programa d'hemodiàlisi ha de tenir una cura especial amb la seva dieta. El fet de tenir uns ronyons no funcionants fa que tant els líquids com la ingesta d'algun tipus d'aliment s'hagin de disminuir.

Aquest document està elaborat específicament per a aquestes persones, amb la intenció de familiaritzar-nos amb els nutrients i elements químics que s'han de tenir més en compte, així com donar una sèrie de recomanacions alimen-

tàries i uns exemples de dietes adequades.

El seguiment d'aquests consells, sense dubte, evitarà una sèrie de problemes associats a la insuficiència renal crònica, tant a curt com a llarg termini, i millorarà la tolerància a les sessions d'hemodiàlisi. A més, no oblidem que són dietes equilibrades que aportaran una nutrició adequada i suposaran un benefici per a la salut en general.

Per a consultar qualsevol dubte o fer suggeriments, us podeu adreçar a:

UNITAT DE NEFROLOGIA. 2a planta

Telèfon: 93 702 77 20 ò 93 883 30 01 Ext. 1225

Infermera: Sònia Elvira

e-mail: nefrologia@hgv.es

UNITAT D'ENDOCRINOLOGIA I NUTRICIÓ. 5ª planta

Telèfon: 93 883 30 01 Ext. 1520

Dietista: Montserrat Castells

Què heu de tenir en compte a l'hora de preparar la vostra dieta?

- Els aliments estan formats per una sèrie de substàncies anomenades nutrients (proteïnes, hidrats de carboni i greixos), juntament amb altres elements químics.
- La dieta a seguir té de ser equilibrada, per tal d'aportar la quantitat adequada de cada un dels nutrients, ja que aquest aspecte és vital per a una correcta evolució del pacient en hemodiàlisi. En aquest sentit, nosaltres tenim l'avantatge que la nostra dieta mediterrània compleix molt bé els requeriments.
- Tot i així, haurem de fer una sèrie de limitacions alimentàries en base als elements químics que porta cada aliment, fent especial menció en el sodi, el potassi i el fòsfor.
- De la mateixa manera, donada l'absència d'emissió d'orina o la reducció de la mateixa a quantitats mínimes, també haurem de reduir sensiblement la ingesta de líquids.
- A continuació, donarem una visió global dels aspectes principals que s'han de considerar a l'hora d'establir la dieta en una persona sota tractament substitutiu renal amb hemodiàlisi.



En la insuficiència renal avançada, els ronyons no són capaços d'eliminar el potassi adequadament i, per tant, hi ha tendència que els nivells augmentin en sang per sobre dels límits normals, amb risc de presentar alteracions del ritme cardíac (amb perill, fins i tot, de presentar una aturada cardíaca).

Fins ara, degut a la diabetis, sempre hem insistit molt amb la importància de menjar verdures en la dieta, però, degut a la insuficiència renal, ara no podeu fer abús de les verdures ni de les hortalisses, per tant, les haureu de prendre de la forma que us explicarem a continuació.

Consells dietètics:

Les fonts principals de potassi són: les fruites, els fruits secs, les fruites

seques, les verdures, les hortalisses, els llegums i els bolets. Per tant, les haureu de disminuir de la vostra dieta.



Fruites

Recomanacions

- Ingerir, com a màxim, 1 PEÇA DE FRUITA CRUA AL DIA.
- Restringir els suc de fruita naturals i envasats.
- Eliminar els fruits secs (avellanes, ametlles, cacauets, nous, coco, pistatxos, ...).
- Eliminar les fruites seques (figues, dàtils, panses, prunes, ...).

En general, l'elaboració de les fruites redueix el potassi en un 75%, pel que s'aconsellen: mermelades "light" (per ex.: Hero diet) i fruita bullida, però sense el suc. Però si les fruites es cuinen al forn o al microones no perden potassi i s'ha de considerar igual que una fruita crua.

Verdures, hortalisses i patates Com preparar-les?



- S'han de tallar a peces molt fines i petites i deixar-les en remull aproximadament 8 hores, però

canviant l'aigua tantes vegades com sigui possible perquè perdin potassi.

- L'ebullició prolongada amb força aigua, amb el canvi d'aigua a mitja cocció, eliminarà al voltant d'un terç del potassi.

(cal tenir cura en utilitzar aigua ja calenta quan es faci el canvi)

- No s'ha d'aprofitar mai l'aigua de la cocció
- Com a sistema de cocció dels vegetals, aconsellem l'ebullició prolongada o bullir a pressió amb força

gada o bullir a pressió amb força aigua i desaconsellem els mètodes al vapor, al forn o al microones, ja que no perden potassi en no haver-hi contacte amb l'aigua en la seva preparació.

La verdura congelada té menys potassi que la verdura fresca, tot i així, seguirem el procés anterior de l'ebullició prolongada amb el canvi de l'aigua a mitja cocció.

Llegums

Recomanacions:



- Menjarem llegums màxim 2 cops per setmana, sempre de la mesura d'un plat de cafè, aquestes ja cuites.

- Hauran de ser cuites a casa de forma casolana; això vol dir deixar-les en remull 12 hores i, posteriorment, fer la doble ebullició, tal com s'ha explicat anteriorment.

Com a sistema de cocció, pels llegums (cigrans, pèsols, gra de soja, mongetes seques, faves i llenties), aconsellem l'ebullició prolongada o bullir a pressió amb força aigua, sempre amb el canvi de l'aigua a mitja cocció.

Bolets

Recomanacions:



- En menjar-los, com a màxim, cada 15 dies, de la mesura d'un plat de cafè.

- Seguirem les instruccions de remull i doble ebullició, igual com s'ha explicat anteriorment.

És important saber que tots els productes de llauna (espàrrecs, carxofes,... inclosos els bolets), perden potassi en la seva elaboració, però aporten molt sodi; per tant, deixarem aquests productes en remull de 2 a 3 hores per a dessalar-los.

Els nivells alts de fòsfor poden donar alguns trastorns molt simptomàtics, com per exemple picor. Però són més importants els seus efectes negatius a llarg termini, sovint asimptomàtics i que afecten principalment als ossos. Per a intentar disminuir el fòsfor sanguini, donem una sèrie de medicaments coneguts com a quelants del fòsfor, però no hem d'oblidar la dieta, ja que els medicaments no substituiran mai a aquesta.

Consells dietètics:

El fòsfor es troba, principalment, en els productes que seguidament us detallem; per tant, els haureu de disminuir de la vostra dieta.

- Evitem els formatges curats, secs, semisecs i els formatges d'untar. Recomanem 100g de mató a la setmana, formatge fresc de vaca o de cabra, formatge Camembert 60% MG (MATÈRIA GRASSA) o formatges en porcions, però solament els "KIRI" perquè, aquests, tenen menys fòsfor que els anteriors.
- Evitem els fruits secs (pistatxos, ametlles, cacauets, ...).

Heu de saber que la llet de soja i la llet d'ametlles tenen menys fòsfor que la llet de vaca. Per tant, si és el cas que teniu elevat el fòsfor, seria una bona elecció substituir la llet de vaca per un got de llet de soja o d'ametlles.

Per tant, quan prenguem 1 Ració, haurem de saber que:

1 got de llet de vaca (200cc) equival a 2 gots de llet de soja o d'ametlles. Però recordeu que si es prenen 2 gots de llet us quedarà menys líquid per veure el resta del dia.

- Evitem els productes integrals.
- Evitem el peix blau (recomanem el peix blanc, perquè té menys fòsfor, i en especial: el rap, bacallà, lluç, nero, calamars i pop).
- Restringirem els rovells d'ou; recomanem prendre 2 ous a la setmana com a màxim (clares d'ou cuinades en podem prendre més cops a la setmana, ja que contenen molt poc fòsfor).
- Evitem els llegums (cigrans, pèsols, gra de soja, mongetes seques, faves i lleties).

Disminuirem els productes làctics.

Recomanem:



- No prendre més d'un got de llet al dia (si no el prenem ho podem substituir per 1 iogurt, 1 flam, mousse o quallada).
- No prendre més de 2-3 iogurts, flams dietètics (mirar "Postres light"), quallades o 100g de mató o formatge fresc a la setmana (apart del got de llet diari).

El sodi és un component de la sal comuna, que és el condiment més emprat a l'hora d'elaborar els aliments.

Però, en certs pacients, el seu ús s'ha de restringir. Un exemple són les persones hipertenses, en les que l'eliminació de la sal a la dieta pot fer baixar significativament les xifres de pressió arterial. Així mateix, en cas d'insuficiència renal (dels quals els pacients en programa d'hemodiàlisi són el cas extrem), una dieta amb sodi afavoreix la retenció de líquids amb la possibilitat de produir un edema agut de pulmó



Consells dietètics:

S'ha de tenir en compte que alguns aliments ja tenen sal (carn, peix, ous, ...) i, per tant, no és necessari per a la nostra salut afegir-ne més. Si es vol augmentar el gust de la carn i del peix podem recórrer a substituïts de la sal com: gotes de llimona, all, julivert, llorer, pebre, orenga, fines herbes, herbes de Provença, farigola, canyella, comí, ..., i a les salses casolanes (fetes sense afegir-hi sal). Per a les verdures, podem recórrer a l'oli, vina-

gre, pebre (negre, blanc, vermell), gotes de llimona, alls i també salses casolanes.



Els aliments a restringir pel seu alt contingut en sodi són:

- Les sals dietètiques, que són les sals potàssiques de les botigues de dietètica. Aquestes no porten sodi, però sí potassi.
- Aliments de llauna o en conserva (sardina, tonyina, llegums, favada, "pepinillos", conserves de vegetals, conserves en vinagre,...). Actualment, al mercat disposem de tonyina en conserva baixa en sal, però n'hi continua havent; per tant, en farem servir mitja llauna per a condimentar el plat i de forma esporàdica.
- Plats precuinats (canelons de comerç, lasanya, pizza,...).
- Productes d'aperitiu (patates xips, llaunes de cloïsses, escopinyes, olives,...).

- Fruits secs salats, tipus ametlles salades, ...
- Pa o “biscottes” amb sal, és millor triar pa sense sal.
- Xarcuteria (embotits). Pel que fa als formatges, aquests també tenen un alt contingut de sodi, excepte el mató i el formatge fresc sense sal. Com que el pa el triarem sense sal, això ens permetrà poder afegir pernil o formatges aconsellats, xoriço, llonganissa, ... (però sempre poca quantitat).
- Sopes de sobre, pastilles de caldo tipus “Avecrem”.
- Begudes amb gas bicarbonatades tipus “Vichy català”.
- Aliments fumats.
- Salses elaborades comercialment (mostassa, quetxup).



Compte amb els Líquids

Els pacients en **PROGRAMA D'HEMODIÀLISI** no poden eliminar adequadament els líquids que prenen, per la qual cosa hauran de limitar la seva ingesta.

Així, es recomana una ingesta líquida aproximada de 750cc/dia, com a màxim, tenint en compte que en aquesta quantitat ha d'estar inclòs el líquid d'alguns aliments, com les sopes, guisats, etc.

En cas de mantenir encara una certa quantitat d'orina residual, el pacient podrà augmentar la ingesta de líquid. Seguidament, us donem una sèrie de consells dietètics per a intentar disminuir l'entrada de líquids.



Consells dietètics:

- Es recomana que el pacient es mantingui el més actiu possible per tal d'evitar pensar en la set
- S'ha d'evitar la ingesta d'aliments salats i d'aliments de preparació industrial (plats preparats, sopes de sobre,...), ja que el seu contingut de sal pot augmentar la sensació de set
- Per a reduir encara més l'aigua de les verdures, després de ser bu-

llides, les podem saltejar a la paella amb oli i alls, perquè perden part de l'aigua que tenen.

- Les patates fregides tenen menys aigua que les bullides (recordar que sempre seguirem el procés de remull abans de fregir-les per tal de disminuir el potassi). Però les patates bullides també les podem enrossir o "daurar" a la paella amb oli i alls, així seran més bones, tindran menys potassi i menys aigua.
- El pa torrat té menys quantitat d'aigua que el pa del dia (un 35% menys), per tant, sempre que sigui possible, torrarem el pa o prendrem els "biscottes" sense sal.

- S'aconsella la utilització de rodanxes de llimona per estimular la saliva i humidificar la boca, no havent de recórrer a beure aigua en tenir la boca seca (recordeu que la llimona porta potassi, per tant utilitzarem 2 rodanxes al dia, com a màxim).
- S'aconsella prendre caramels sense sucre per a mastegar i, així, estimular la saliva.

En dies calorosos, recomanem tenir sempre a punt al congelador de casa glaçons d'aigua amb unes gotetes de llimona, per anar assaborint i així reduir la sensació de set i també la ingesta de líquids.

Dieta d'INSUFICIÈNCIA RENAL i de DIABETIS (de 2000 calories) pel pacient en programa d'hemodiàlisi

Dieta controlada de 25 racions d'hidrats de carboni i fraccionada en 6 àpats

10g d'hidrats de carboni = 1 ració

En aquesta dieta parlarem sempre de racions (R). Farem servir de mesura un pot de iogurt, del qual CADA POT DE IOGURT PLE D'ALIMENT CUIT SÓN 2 RACIONS D'HIDRATS DE CARBONI.

Seguidament, us explicarem com desglossar la dieta fins arribar a les 25 racions d'hidrats de carboni al dia que s'han de prendre.



És molt important recordar-se de quantes R han de menjar a cada àpat

Esmorzar	Mig matí	Dinar	Berenar	Sopar	Ressopó
3R	3R	8R	2R	7R	2R

Exemple de Menú

(Dieta normoprotèica, baixa en fòsfor, potassi i sodi de 2000 calories)

Esmorzar

3R

Triar 1R entre:

- (1R) 200cc de llet semidescremada (1 got) amb Eko o cafè descafeïnat de cafetera sense sucre (només amb edulcorant).
- (1R) 2 iogurts naturals amb edul-

corant o amb 1 cullerada de postres de mermelada 'light' (per ex.: Hero diet).

Triar 2R entre:

- (2R) 40g de pa sense sal (2 llesques d'una barra de quart) o 3 'biscottes'

grans sense sal, amb oli d'oliva, acompanyat de formatge fresc o pernil (del país o cuit).

■ (2R) 40g de pa sense sal, amb margarina vegetal o melmelada 'light', però poca quantitat.

Mig Matí

3R

■ (3R) 60g de pa sense sal (3 llesques de pa d'una barra de quart) o 5 'biscottes' grans, sense sal, acompanyat de formatge fresc o pernil (del país o cuit) o amb una cullerada de postres de melmelada 'light'.

■ (3R) 50g de pa sense sal (2 llesques i mitja de pa d'una barra de quart), acompanyat de formatge o pernil, més 1 iogurt natural (amb edulcorant).

Dinar

8R

(6R) Per primer plat, dels següents farinacis, escollir entre (de la mesura de 3 POTS DE IOGURT ple d'aliment cuit):

■ Arròs bullit o a la cassola. Pot ser paella, un cop a la setmana (quan mesurem l'arròs mai omplirem del tot el got de iogurt, ja que fa pujar més el sucre).

■ Pasta bullida, ja sigui macarrons, espaguetis, fideuà, ...

■ Sèmola de blat o d'arròs, tapioca, Escudella espessa.

■ Sopa torrada de pa (veure recepta).

■ Patates bullides, sempre seguint el procés de remull i doble ebullició i, com que tenen més contingut de potassi que l'arròs i la pasta, només les recomanem 2 cops a la setmana, com a màxim.

■ Patates bullides amb una cullerada sopera de llegums, sempre seguint el procés de remull i doble ebullició i en prendrem 2 cops a la setmana, com a màxim.

El dia que fem patata bullida de primer plat, el mateix dia, no podem menjar de postres la fruita crua però podem prendre la fruita bullida.

Si es vol augmentar la quantitat de llegums (pèsols, gra de soja, mongetes seques, faves i lleties, màxim 2 cops per setmana), no hem d'afegir la patata i, aquell dia, no podem fer de postres la fruita crua, però podem prendre la fruita bullida.

Recomanacions per preparar un brou per a 4 dies:

Afegir a l'olla: pollastre, ossos de porc i vedella, patata petita, mitja ceba i un grapat de mongeta tendra.

(OR) Per segon plat, escollir entre:

■ 100g de carn, ja sigui: pollastre, llom, carn magra, llonza de porc, peus de porc, vedella, xai, conill, ànec o paó.



■ 100g de peix, ja sigui: rap, bacallà, lluç, nero, calamars o pop.

Tot el grup de carn i peix escrit en negreta té un contingut baix en fòsfor, si no existeixen alteracions amb el fòsfor, pots prendre altres tipus de carn i de peix, encara que no s'hagin anomenat anteriorment.

La carn i el peix poden ser a la planxa, al forn, guisats, enfarinats amb farina o pa ratllat i fregit.

■ 2 ous, ja sigui: ous ferrats, ous durs amb allioli, ous remenats, truita francesa o de verdura (bullida o fregida i sempre seguint el procés de remull i doble cocció).

Menjar 2 –3 ous a la setmana, com a màxim

■ Truita de clares, ja que les clares d'ous tenen una aportació molt baixa de fòsfor. Podem substituir la carn o el peix per un plat elaborat amb les clares, com per exemple:

- 2 clares d'ous durs (que són 4 meitats), amb allioli casolà i gratinades al forn.
- truita de 2 clares, amb trossets de peix.

(OR) Per acompanyament del segon plat, escollir entre:

De la mesura d'un plat de cafè escollir entre:

■ Enciam, escarola, tomàquet, mongeta verda, espinacs, carxofes,

ceba, cogombre, api, pastanaga, endívies, coliflor, porro, cols de Brussel·les, xampinyons o espàrrecs de llauna, ...

El dia que prenguem 2 cullerades soperes de sofregit de ceba i tomàquet per condimentar el primer plat, aquell dia eliminarem el platet petit d'acompanyament anomenat anteriorment.

(1R) Pa:

- 20g de pa sense sal (1 llesca d'una barra de quart), podem afegir-hi oli d'oliva extraverge. En cas de no

(1R) Postres de dinar, triarem entre:

- 1 peça de fruita crua al dia, com a màxim (100g). Podem triar entre: 2 talls prims de síndria, 1 poma crua o al forn, 1 pera, 2 mandarines petites, 2 talls prims de pinya, 1 plat de cafè de maduixes, 1 préssec, 1 caqui, 1 taronja, 1 nectarina, 2 figues fresques, 2 prunes, 1 plat de
- Les fruites estan classificades per ordre de quantitat de potassi (de menys potassi, les primeres que hem anomenat, a més potassi, que són les últimes que hem anomenat).

prendre pa en aquell àpat, podem afegir MIG POT de farinaci en el primer plat.

cafè de cireres o raïm blanc, 1 kiwi, 1 tall prim de meló o mig plàtan.



- En cas de no fer postres en aquell àpat, podem afegir MIG POT més de farinaci en el primer plat.

Berenar

2R

(1.5R) 30g de pa sense sal (1 llesca i mitja d'una barra de quart) o 2 'biscottes' grans, sense sal, acompanyat de formatge fresc, pernil o

melmelada 'light'.

(0.5R) 100cc de llet semidescremada (mig got de llet) o 1 iogurt natural edulcorat.

Sopar

7R

(5R) El primer i segon plat l'escollirem del mateix grup d'aliments que el dinar, només haurem de canviar la mesura del primer plat que, en lloc de posar 3 pots de iogurt ple d'aliment cuit, seran 2 POTS I MIG.

(1R) 20g de pa sense sal (1 llesca d'una barra de quart), podem afegir-hi oli d'oliva extraverge. En cas de no prendre pa en aquell àpat, podem afegir MIG POT de farinaci en el primer plat.

Es pot triar 1 cop a la setmana per sopar:

- (6R) 120g de pa sense sal (6 llesques d'una barra de quart) amb tomàquet i embotit (formatge fresc, 2 talls primets de pernil salat, llonganissa, ...).
- El dia que fem pa amb tomàquet per sopar no farem el primer plat, ja que les racions de HC (pasta) ho substituïrem per més quantitat de pa.

Es pot triar 1 cop a la setmana per sopar:

- 1 poma o 1 pera bullida (podem afegir canyella i edulcorant).
- Mig pot d'arròs amb llet i canyella en pols (amb edulcorant).
- 2 iogurts naturals o de sabors amb edulcorant.
- 100g de mató amb una culleradeta de postres de mermelada 'light'
- Quallada amb edulcorant o amb una culleradeta de postres de mermelada 'light'.

Si és el cas que teniu elevat el fòsfor, només podeu prendre 2 o 3 postres làctics a la setmana

Ressopó

2R

- (1R) 20g de pa sense sal (1 llesca d'una barra de quart) o 1 'biscotte' gran, sense sal (amb oli).
- (1R) 200cc de llet semidescremada (1 got de llet) o 2 iogurts naturals.

Recordeu que podeu prendre 4 cullerades soperes d'oli d'oliva extraverge al dia.

COM PODEM PREPARAR LA COCA CASOLANA?

Ingredients:

- 1 BRANCA DE CANYELLA I RATLLADURA DE LLIMONA (HO POSAREM A BULLIR AMB MIG GOT D'AIGUA, HO COLAREM I DESPRÉS AFEGIREM ELS SEGÜENTS INGREDIENTS:
- 3 OUS
- 1 IOGURT VITALINEA DE LLIMONA
- 3 GOTS DE FARINA (de la mesura d'un iogurt)
- 1 GOT D'OLI (de la mesura d'un iogurt)
- 2 SOBRES DE LLEVAT
- 12 CULLERADETES DE CAFÈ DE SACARINA (ASSUGRIN CUISINE LÍQUID, ES VEN A LES FARMÀCIES).



Barrejar bé aquests ingredients i posar-los al forn 30 minuts, a 180 graus. S'ha de tenir encès la part de dalt i de baix del forn.

Cada 40g d'aquesta coca conté 1R D'HIDRATS DE CARBONI.

COM PODEM PREPARAR LA MAIONESA CASOLANA?

Ingredients:

- 1 clara d'ou amb 150 ml d'oli
- Batre bé amb la batedora, fins que la maionesa estigui ben formada.
- Finalment, afegir vinagre, alls i pebre al gust.
- Serà una maionesa sense rovell d'ou, ni llet i, per tant, molt baixa en fòsfor..



COM PODEM PREPARAR LA SOPA TORRADA DE PA?

Preparem un brou (explicat a la pàgina 19).

Aprofitarem el pa sec sense sal que ens hagi sobrat i el triturarem o el picarem amb la picadora (120g de pa).

Quan el brou bulli, tirem el pa triturat fins que la sopa s'espesseixi.

Per donar una mica més de gust, podem tirar una clara d'ou a la sopa i mandonguilles fetes a casa. Ho deixarem bullir 5 minuts a foc lent.



Postres Light

1R HC



1.3R HC



1R HC



1R HC



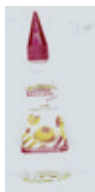
1.7R HC



2R HC



ASSUGRIN
(Liquid-cuisine)



D'aquesta barra de gelat, faci 6 marques o porcions 1 porció serà 1R de HC.



Quantes racions he de menjar per fer una dieta de 1800, 2000 o 2200 calories?

Dieta de 1800 calories:

Esmorzar	Mig matí	Dinar	Berenar	Sopar	Ressopó
3R	3.5R	7R	2R	6R	1R

Dieta de 2000 calories:

Esmorzar	Mig matí	Dinar	Berenar	Sopar	Ressopó
3R	3R	8R	2R	7R	2R

Dieta de 2200 calories:

Esmorzar	Mig matí	Dinar	Berenar	Sopar	Ressopó
4R	5R	8R	2R	7R	1.5R

- Haurem d'intentar que el compliment dels consells esmentats no suposi l'aïllament de la resta de la família a l'hora dels menjars. En molts dels plats que hem recomanat, la preparació pot ser la mateixa per a la resta de la família (ningú notarà com s'ha bullit la verdura, per exemple, o es pot cuinar sense sal i afegir-hi posteriorment als plats de les persones que en puguin menjar). Altres plats només precisaran de petites modificacions sobre els de la resta de la família.
- Tampoc hem de renunciar als restaurants o a les celebracions familiars. Si mengem a la carta, sempre trobarem plats senzills que compleixin els requisits i es pot demanar que no ens afegeixin sal. Si l'àpat és comú per a tothom, haurem de tenir cura de no sobrepassar els límits indicats i sempre podem sol·licitar alguna petita modificació.
- Us agraïm l'interès en conèixer els nostres consells i esperem col·laboració en el manteniment de la vostra salut. Així mateix, ens agradaria rebre noves aportacions des de la vostra experiència per a millorar properes edicions.

Amb el patrocini de:

fundación española diálisis



Grupo  *Uriach*