

- ▶ **Er du tilmeldt årsmødet fredag 7. maj 2021?**
- ▶ **Ordinær generalforsamling i DSKE fredag 7. maj 2021 kl. 16**
- ▶ **ESPEN kongressen 9-14. september 2021 er rent virtuel**
- ▶ **Grønne retter i store gryder**
- ▶ **Læs også om borgerforslag, tarmiskæmi, temadage mv.**

## Årsmøde fredag 7. maj 2021

Årsmødet i klinisk ernæring afholdes fredag 7. maj 2021 kl. 9.00 – 15.50 på den virtuelle platform Teams. Frist for tilmelding er 23. april 2021.

Se programmet og tilmeld dig på [www.dske.dk](http://www.dske.dk).

Glæd dig bl.a. til

- Præsentation af nye **danske kliniske studier** inden for klinisk ernæring
- Præsentation af et af de vigtigste ernæringsstudier, EFFORT, ved projektlederen, **Phillip Schütz**, Schweitz
- Uddeling af **priser og legater**
- Information om **ernæringsseffolger** efter Covid-19

## Generalforsamling i DSKE 7. maj 2021

DSKE holder ordinær generalforsamling fredag 7. maj 2021 kl. 16.00, i forlængelse af årsmødet. Det sker virtuelt på Teams. Dagsorden og mødelink er udsendt på email til alle medlemmer den 6. april.

## ESPEN kongressen 2021 er rent virtuel

Det europæiske selskab for klinisk ernæring, ESPEN, afholder den årlige ernæringskongres 9-14. september 2021. Ligesom i 2020 bliver det rent virtuelt. Deadline for *abstract submission* er udsat til 19. maj 2021. Det virtuelle format giver adgang til alle præsentationer i et år, og det åbner for at flere kan deltage pga en markant lavere deltagergebyr. Legater til dækning af deltagergebyr kan søges via DSKE, fristen er 4. juni 2021 – se opslag på hjemmesiden [www.dske.dk](http://www.dske.dk).

## Grønne retter i store gryder

*Af Gitte Breum, Mad og Frivillighed, Odense*

### Hvorfor grønne retter i store gryder?

Grønne retter i store gryder udspringer af en ambition om at lave mad, der støtter op om FNs verdensmål. Et vigtigt og nødvendigt skridt for at nå disse mål er at reducere brugen af animalske produkter i vores køkkener. Produktionen af disse produkter belaster nemlig klimaet langt mere end produktionen af vegetabiliske produkter.

Med Grønne retter i store gryder vil vi gerne gøre det muligt for storkøkkener over hele landet at tilbyde flere grønne retter til dem, de laver mad til. På hjemmesiden finder du over 100 opskrifter på alt fra brød, smørrebrød, supper, salter, fastfood, forretter, gryderetter og desserter.

### Næringsstofindhold og bæredygtighed

Mad og måltider, der tilberedes i offentlige køkkener, skal leve op til Anbefalingerne for den danske institutionskost.

I Grønne retter i store gryder er ambitionen desuden, at maden skal leve op til FNs verdensmål, herunder særligt mål 12: "Ansvarligt forbrug og produktion". Konkret betyder det, at der ikke er kød i retterne, da kød generelt er langt mere klimabelastende end grøntsager.

I udviklingen af de grønne opskrifter er kød derfor erstattet af grøntsager og bægfrugter. I retterne indgår der også mejeriprodukter og æg for at sikre en balanceret smag og næringsstofsammensætning.

Alle retter i "Grønne retter i store gryder" er beregnet i energi pr. 100 gram, og der er også lavet en energiprocentfordeling (E%) på de enkelte retter. Det gør det hurtigt, nemt og trygt at bruge opskrifterne i forhold til anbefalingerne.

### Grønne retter som en del af en dagskost

De enkelte grønne retter skal ses som elementer i en samlet dagskost over en periode. De skal altså ikke vurderes alene men altid i sammenhæng med døgnets øvrige måltider.

Proteinindhold er beregnet på den enkelte ret med udgangspunkt i, at frokost og aftensmad bør indeholde minimum 15-19 gram protein. Dette passer til en 7-9 Mj diæt målrettet småtspisende, hvor de tre hovedmåltider til sammen udgør ca. 50% af dagens energibehov inkl. behov for B12-vitamin.

### Variation sikrer en bred aminosyresammensætning

Når et køkken begynder at erstatte kødretter med grønne alternativer, er det en god idé at variere deres repertoire af grønne retter. På den måde bliver aminosyreprofilen så komplet som mulig, og alle næringsstofanbefalingerne følges.

Når nye og måske mere ukendte råvarer bruges i madlavningen, er det en god idé at gøre det på fagligt, beregnet og afprøvet fundament. Derfor har vi udviklet et ombytningsredskab som en hjælp til køkkener, der vil i gang med at tilberede grønne retter i store gryder.

### Læs mere her

<https://metodikogsmag.dk/groenne-retter-i-store-gryder/>

### Ny spansk handlingsplan for mennesker med polymorbiditet i kommunerne inkluderer ernæring

Af Mette Holst, DSKE

Med baggrund i *ESPEN guidelines on nutritional support for polymorbid internal medicine patients* (Gomes F, Clin Nutr 2018;37:336-353) har man nu i Spanien vedtaget og iværksat implementering af en handlingsplan, som ser ud til at komme hele vejen rundt om patienten og som, ikke mindst, inkluderer ernæringstilstand. Måske vi kunne lade os inspirere. Se mere her: <https://european-nutrition.org/good-practices/community-based-approach-to-drm-in-people-with-polymorbidity/>

### Spørgeskema-undersøgelse om tarm-iskæmi

Af Christian L Hvas, DSKE

Akut og kronisk tarm-iskæmi er lidelser, som behandles meget forskelligt verden over. DSKE og ESPEN støtter en global spørgeskemaundersøgelse, der søger at afdække behandlingspraksis hos patienter med mistænkt akut eller kronisk tarmiskæmi. Introduktion til undersøgelsen til selve spørgsmålene kan tilgås via dette link:

<https://www.tfaforms.com/4865416>. Undersøgelsens målgruppe er alle fagområder (radiologi, medicin, kirurgi, intensiv) og faggrupper (sygeplejersker, kliniske diætister, læger). Vi opfordrer alle DSKEs medlemmer til at deltage.

### Borgerforslag: tydeliggør ernæringspleje i Sundhedsloven og Serviceloven

Af Christian L Hvas, DSKE

Borgerforslaget er fremsat af Karin Østergaard Lassen, Aarhus. Det er muligt at støtte borgerforslaget frem til 27. april 2021, se <https://www.borgerforslag.dk/se-og-stoet-forslag/?Id=FT-05679>. Jeg opfordrer alle til at underskrive og til at dele link til borgerforslaget, herunder også det læserbrev, som Karin og jeg har fået bragt i Dagens Medicin 8. marts 2021, <https://dagensmedicin.dk/korrekt-ernaering-af-syge-og-aeldre-i-det-danske-sundhedsvaesen-er-livsvigtig-men-overses/>

### Sæt kryds i kalenderen

Af Christian L Hvas, DSKE

Mange aflysninger og udsættelser har præget det sidste år – også i DSKE. Vi håber at kunne afholde medlemsmøder med mulighed for fysisk deltagelse efter sommerferien i 2021. Sæt kryds i kalenderen til foreløbig disse to arrangementer:

**Ernæring i primærsektoren:** Onsdag 25.8.2021

**Sygepleje i klinisk ernæring:** Onsdag 22.9.2021

### Følg DSKE på Facebook

<https://www.facebook.com/Dansk-Selskab-for-Klinisk-Ernaering-DSKE-825748844131759/>

### ... og på LinkedIn:

<https://www.linkedin.com/company/dske/>

