

Los pacientes ingresados en los hospitales valencianos disfrutarán de menús especiales en Navidad

- Los menús serán elaborados por los servicios de cocina y las unidades de nutrición de cada hospital
- Los pacientes tomarán turrónes, dulces navideños o uvas en la noche de fin de año

Valencia (20-12-05).- Los pacientes de los hospitales de la Comunitat Valenciana que permanezcan ingresados durante las fiestas navideñas disfrutarán de menús especiales, preparados por los servicios de cocina y las unidades de nutrición.

Esta iniciativa tiene como objetivo facilitar y hacer más agradable la estancia del paciente en el hospital con el fin de que celebre las fiestas navideñas. Por ello, los días de Nochebuena, Navidad, fin de año o Reyes, los menús se elaborarán con productos típicos de estas fiestas ofreciendo turrónes, dulces navideños, sidra y uvas en la noche de fin de año a los pacientes, además de unos platos elaborados con alimentos típicos de estas fiestas.

Todos los menús serán elaborados atendiendo a las necesidades de cada paciente y supervisados por los especialistas en dietética de cada hospital. De esta manera, para las personas con diabetes se sustituirá la glucosa por la fructosa a la hora de elaborar los dulces. También habrá dietas para hipertensos o celíacos, y en general, todos los menús se realizarán con alimentos necesarios como carnes, pescados, frutas y verduras.

El objetivo es crear un ambiente navideño en todos los hospitales y que los pacientes que permanezcan ingresados puedan celebrar y participar en estas fiestas.

Menús navideños en los hospitales

En el Hospital La Fe, los pacientes ingresados recibirán en Nochebuena un menú especial basado en crema de espárragos, langostinos y paletilla de cordero al horno con patatas; y el menú infantil constará de sopa de pasta infantil y paletilla de cordero. El día de Navidad disfrutarán de sepionet a la plancha y croquetas de merluza, palito de mero y solomillo braseado con guarnición; y para los niños, paella de marisco y calamares a la romana. En Nochevieja se ofrecerá Vichyssoise y jamón al horno guarnecido y el menú infantil constará de gambas, sepionet, calamares y solomillo a la crema con patatas. En Año Nuevo comerán entremeses y fideuá, y el día de Reyes se reparitá para los niños espaguetis y jamoncitos de pollo, mientras que los adultos tomarán entremeses, ensalada y fideuá; y para la merienda roscón de reyes. Además, todos los días festivos se ofrecerán turrone y dulces navideños a los pacientes.

En el Hospital Clínico, el día 24 de diciembre los pacientes disfrutarán de un menú basado en una ensalada dos quesos con aceite oloroso de ajo y albahaca, una crema reina y un chuletón de sajonia sobre cama de patatas confitadas y salsa agridulce de manzana. Asimismo, en Navidad, comerán sopa de puchero y suprema de salmón con choucroute de lombarda y patatas moneda y de postre Mousse de chocolate. El día de Año Nuevo se servirá arroz marinero y un panaché de fiambres ibéricos y el día de Reyes, sopa de verduras y lenguado con verduritas glaseadas, y de postre, manzanas asadas bañadas con chocolate blanco.

En el Hospital Doctor Peset, en Nochebuena, la cena estará compuesta por una crema de almendras, dorada al horno, ensalada con palitos de cangrejo, surtido de turrone, sidra y copa de helado. El día de Navidad se servirán entrantes de productos del mar, pierna de cordero, cóctel de pescados y un surtido de turrone. Asimismo, la

cena de Nochevieja consistirá en lubina al horno y los pacientes contarán con las tradicionales uvas. La comida de Año Nuevo se basará en unos entrantes de productos del mar, muslos de pato a la juliana de naranja y cóctel de pescados. Finalmente, el día 6 de enero se repartirá chocolate y valencianas en el desayuno y Roscón de Reyes en la merienda.

Asimismo, en este mismo hospital se realiza durante estas fiestas un belén elaborado con los alimentos naturales que se utilizan cada día en las comidas, una tradición que lleva a cabo el personal de cocina. Para su elaboración emplean zanahorias, lechugas, lentejas, garbanzos, pasta de pan, limones, huevos, remolachas, nabos, patatas, entre otros ingredientes.

Por su parte, en el hospital Arnau de Vilanova se repartirá a los pacientes el día de Nochebuena ensalada de langostinos, crema de langosta y picantotes san silvestre. Asimismo, el día de Navidad comerán sopa cubierta con costrones y salmón grille con verduras. En Nochevieja, el menú constará de crema reina, cordero con patatas y piña natural. En Año Nuevo, se servirán entremeses, paella de marisco y Mousse de chocolate. Por último, el día de Reyes los pacientes tomarán para desayunar chocolate y roscón de reyes y de comida sopa de puchero, emperador y pudín de frutas.