

Hilfe bei Schluckproblemen auf Grund von motorischen Störungen bei MS und Parkinson, Schlaganfall usw.

Vorschlag: Tabletteneinnahme mit speziellem Löffel und extra zäh gekochter Marmelade

Ich möchte Ihnen eine Variante des Tabletten-Einnehmens (z.B. Stalevo) schildern, die sich bei der Pflege meiner Frau bewährt hatte:

Dazu gehören:

- aufrechtes Sitzen
- Tablette(n) auf sehr flachem Löffel mit sehr dick gekochter Marmelade
- Flüssigkeitsbecher mit Ausschnitt.

Vorgehensweise:

1. Im Bett oder auf einem Stuhl richtete ich meine Frau auf, damit sie gerade saß.
2. Zuerst bekam meine Frau etwas zu Trinken.
3. Dann folgte eine / mehrere Tabletten, die auf einem sehr flachen Löffel auf die Löffelspitze/ Schaufelrand vorne mit zähdicker Marmelade gelegt und mit Marmelade zugedeckt wurden. Dadurch entsteht ein Gleiteffekt und die Tabletten bleiben nicht so leicht am Gaumen oder Zahn-Prothese hängen. Der flache Löffel wird sanft bis zu der Stelle auf der Zunge abgelegt, wo die Beweglichkeit noch gut ist. Diese Stelle kann in manchen Krankenhäusern oder z.B. in der MidiClin Eckenhagen oder durch vorsichtiges Probieren ermittelt werden.
4. Oft folgte ein zweiter Löffel mit Marmelade.
5. Anschließend wird getrunken. Wenn die Tablette noch nicht geschluckt wurde, wird das Wasser per Befehl geschlürft. Befehle können in vielen Situationen nützlich sein. Obwohl die Patientin/ der Patient es sehr wohl weiß! Danach wird der Rest des Wassers auf natürliche Weise schluckweise getrunken. Immer prüfen, ob die Tablette auch wirklich geschluckt wurde.

Der Löffel

Mit dieser Methode kommt die Tablette über die Zungenmitte hinweg und kann meist besser geschluckt werden. Die „Schaufellänge“ und die Stiellänge des Löffels können je nach Patient variieren.

Herstellung des Löffels:

Lange, meist gebogene, Eislöffel werden mit einem Schraubstock auf der ganzen Länge platt gedrückt (Stiel und Löffelfläche).

(Backenschutz an der Löffelfläche anbringen). Danach kann man die beiden Räder mit einem 3kg-Hammer im Schraubstock eingespannt, seitlich gering hochkrepeln.

Solch ein flach geformter Löffel kommt bei Patienten zum Einsatz, die den Mund nicht mehr „normal“ öffnen können und mit den Lippen Probleme haben, sowie die Zunge nicht mehr normal bewegt werden kann und damit das Schlucken erschwert wird.

Erkennbar ist dieses Problem z.B. beim Speisen reichen, wenn ein Löffel nur abgestreift wird, aber die Speise in der Löffelmulde hängen bleibt. In solch einem Fall bleiben die Tabletten meist ebenfalls in der Löffelmulde hängen.

Der Löffel erleichtert die Einnahme von Tabletten. Dann sollte solch ein flacher Löffel zum Einsatz kommen.

Die Marmelade

Das z.Zt. beste Mittel ist selbst gekochte zäh-dicke Apfelmarmelade. Im Laufe der Zeit muss man auch flexibel sein und an der Konsistenz der Marmelade Änderungen vornehmen. Anfangs kamen wir mit fast jeder Marmelade oder Götterspeisen zurecht.

Die Apfelsorten Wellant, Lodi und Boskop sind übrigens gut geeignet.

Marmelade wurde deshalb gewählt, weil die meisten Parkinson Tabletten **nicht** mit eiweiß-haltigen Speisen eingenommen werden dürfen!**

****) Mit Stalevo kombinieren, da kein Eiweiß enthalten. (bei Stalevo sollen eiweißhaltige Nahrungsmittel möglichst ab einer Stunde nach Einnahme bis höchstens eine Stunde vor der nächsten Tabletteneinnahme verabreicht werden.**

Apfelmarmelade kochen ist für eine/n Hausfrau/Hausmann kein Auftrag. Hier ist ein Vorschlag, der für manche Parkinson Patienten vorteilhaft ist.

- Zu Beginn kommt eine Schicht mit dünnen Scheiben Äpfeln in den Topf und wird sanft geschmort, bis Saft austritt.
- Dann können die größeren Stücke hineingeschnitten werden und bis mittlerer Stufe (mit Stufe 2) versuchen bei dauerndem Rühren zu kochen. Es kann bei mancher Apfelsorte bis zu ca. 80g Wasser zum Ankochen erforderlich sein.
- Apfel-Menge 1500g. Äpfel die nicht gemust werden können, mit einem Küchengerät zerkleinern.
- Danach 500g Gelierzucker 3:1 (oder 2:1) einrühren und ca. 3 Minuten kochen bzw. pürieren. Das Zufügen von Wasser ist von den Apfelsorten abhängig.
- Eine weitere Variante der Zubereitung, die weniger Zeit und auch weniger Heizleistung zum Kochen benötigt ist, die Früchte bei Beginn mit einem Pürierstab sehr fein zu zerkleinern.
- Habe auch schon Kirschen, Sauerkirschen, Aprikosen, Mango, Pfirsiche, Stachelbeeren, Nektarinen, Weintrauben, Mandarinen auch Stachelbeeren aus dem Konserven Glas sind möglich - verarbeitet, damit Abwechslung möglich wird. Fast alle diese Früchte sollte man ankochen und vor dem Garen pürieren. Der Kochvorgang wird abgekürzt, die Marmelade wird nicht so lange erhitzt und die Marmelade ist wie fein gemahlen, damit sie auch kompakt dick wird.
- Bei manchen Früchten wie Mandarinen, Weintrauben, reifen Mangos sollte man zwischen 150g bis 500g Einmachzucker bei Verwendung von 3:1 Einmachzucker und 1500g Frucht hinzugeben.
-
- Nach den 3 Minuten den Tropftest machen: am Rührlöffel aus Holz muss ein dicker Tropfen hängen bleiben.
- *Mit Weintrauben haben wir auf 1500g Frucht und 1000g Einmachzucker 3:1 oder mit den Mandarinen auf 750g Frucht und 500g Einmachzucker ein gutes Ergebnis erzielt.*