



# 4 PASIRANA



## Uporaba stopnje 4 (pasirana hrana) za odrasle

### Kakšna je stopnja tekture hrane?

Stopnja 4 (pasirana):

- ✓ Običajno se jé z žlico.
- ✓ Žvečenje *ni* potrebno.
- ✓ Ima gladko teksturo brez grudic.
- ✓ Na žlici ohranja obliko.
- ✓ Ob nagibu z lakkoto pade z žlice.
- ✓ *Ni* lepljiva.
- ✓ Tekočina (npr. omaka) se ne sme ločiti od preostale goste tekture.



### Zakaj se ta stopnja tekture hrane uporablja za odrasle?

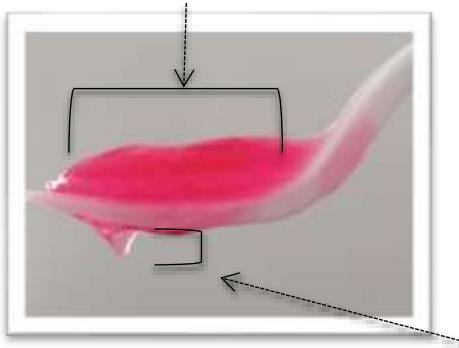
Stopnja 4 (pasirana) se lahko uporablja, če ne zmorete gristi ali žvečiti hrane ali imate zmanjšan nadzor nad gibanjem jezika. Pri uživanju pasirane hrane je potrebno le premikanje jezika naprej in nazaj, s čimer se hrana prenese iz sprednjega proti zadnjemu delu ust. Pasirana hrana ne sme biti preveč lepljiva, saj se lahko prilepi na lica, zobe, nebo ali v grlo. Tovrstno hrano je najlažje jesti z žlico.

### Kako preverim, ali hrana ustrezza stopnji 4 (pasirana)?

Teksturo pasirane hrane je najbolj zanesljivo preveriti s testom kapljanja z vilic IDDSI *in* testom nagiba žlice IDDSI.

Oglejte si videoposnetke testa kapljanja z vilic IDDSI in testa nagiba žlice IDDSI na  
[www.IDDSI.org/framework/food-testing-methods/](http://www.IDDSI.org/framework/food-testing-methods/)

Pasirana hrana stoji na kupu na vilicah.



#### Test kapljanja z vilic IDDSI

Snov *ne* teče ali kaplja neprekinjeno skozi zareze vilic.

Manjši del lahko pronica v obliki tanke kapljice.



#### Test nagiba žlice IDDSI

Vzorec na žlici ohranja obliko in z nje z lakkoto odpade, če jo nagnemo ali rahlo potresememo.

Vzorec *ni* čvrst ali lepljiv.

#### Ustreznost stopnje pasirane hrane morata potrditi obe testni metodi!



# PASIRANA



**Pri odraslih, ki potrebujejo stopnjo 4 (pasirana hrana), se IZOGIBAJTE tekstur hrane, ki predstavljajo tveganje za zadušitev**

Značilnosti hrane, katere se IZOGIBAJTE	Primeri hrane, katere se IZOGIBAJTE
<b>Mešane redke in goste tekture</b>	Juha s prikuho, žitarice z mlekom
<b>Trda ali suha hrana</b>	Oreščki, surova zelenjava (npr. korenje, cvetača, brokoli), suho pecivo, kruh, suhe žitarice
<b>Žilava ali vlaknasta hrana</b>	Zrezek, ananas
<b>Žvečljiva hrana</b>	Lizike/bonboni/sladkarije, kosi sira, sladkorne penice, žvečilni gumi, lepljiv pire krompir, suho sadje, druga lepljiva hrana
<b>Hrustljava hrana</b>	Hrustljavo zapečena koža, hrustljava slanina, ocvirki, koruzni kosmiči, surovo korenje, surovo jabolko, pokovka
<b>Ostra ali koničasta hrana</b>	Čips
<b>Drobljivi koščki</b>	Suho pecivo, suhi piškoti
<b>Peške, semena</b>	Jabolčne peške, bučna semena, bel del pomaranče
<b>Hrana s kožo ali lupino</b>	Grah, grozdje, piščančja koža, lososova koža, ovoj klobase
<b>Hrana z luččino</b>	Koruza, otrobi
<b>Kost ali hrustanec</b>	Piščančje kosti, ribje kosti, druge kosti, meso s hrustancem
<b>Okrogla, podolgovata hrana</b>	Klobasa, grozdje
<b>Lepljiva ali gumijasta hrana</b>	Maslo iz oreščkov, razkuhanji ovseni kosmiči/kaša, jedilna želatina, žele bonboni, lepljive riževe ploščice
<b>Nitkasta hrana</b>	Fižol, rabarbara
<b>Listnata hrana</b>	Solata, kumare, nekuhanji listi mlade špinace
<b>Skorja, ki nastane med kuhanjem ali pogrevanjem</b>	Skorja ali koža, ki nastane na hrani med kuhanjem ali po segrevanju (npr. sirov preliv, pire krompir, domač kuhan puding)
<b>»Sočna« hrana</b>	Če se v ustih sok loči od koščka hrane (npr. lubenica)
<b>Vidne grudice</b>	Grudice v pasirani hrani ali jogurtu
<b>Dodatne opombe strokovnjaka</b>	

Namenjeno le splošnim informacijam. Za natančnejše nasvete glede svojih potreb se posvetujte s strokovnjakom.

Uporabljeno z dovoljenjem IDDSI ([www.IDDSI.org](http://www.IDDSI.org)). Pravice za celotno shemo IDDSI z opisi si pridržuje Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). Januar 2019. Prevod: Petra Cigler Obrul, Mateja Drljepan, Saša Juretič. URI Soča. Maj 2023.

