

FoodforCare zet lupine op het menu

Het Radboudumc in Nijmegen is per 1 oktober met FoodforCare gestart. FoodforCare is de naam van de nieuwe voedingsformule die patiënten wordt aangeboden in het Radboudumc.



Het Radboudumc wil voorop lopen in innovatieve, duurzame en betaalbare gezondheidszorg. Persoonsgerichte zorg is hiervoor een belangrijk uitgangspunt. Het ziekenhuis heeft al een uitgebreide keuze aan voeding, waarbij ook geheel plantaardige maaltijden tot de mogelijkheden behoren. Onlangs heeft [FoodforCare](#), een initiatief van jonge (AYA) kankerpatiënten, Radboudumc en Maison van den Boer, ook maaltijden ontwikkeld met lokaal geteelde lupinebonen, afkomstig van de witte lupine. Met het verwerken van Lupine in haar gerechten draagt FoodforCare aantoonbaar bij aan het welbevinden van patiënten.

Lupinebonen

Lupinebonen zijn geliefd, omdat zij een bewezen cholesterol- en bloeddrukverlagende werking hebben en de darmfunctie verbeteren. Een mooie bijkomstigheid is dat deze bonen makkelijk zijn te verwerken in smakelijke en voedzame gerechten.

Ervaring

"Veel jonge kankerpatiënten willen geen vlees of zuivel meer eten" vertelt Jaap Buis, manager Voeding van het Radboudumc. Dat vormde de aanleiding om samen met cateraar Maison van den Boer, moederbedrijf van FoodforCare, een scala aan plantaardige alternatieven te ontwikkelen. Voor het herstel van patiënten is het belangrijk dat zij veel eiwitten binnenkrijgen. Lupine bevat veel hoogwaardige eiwitten, is rijk aan calcium, magnesium en ijzer, zit vol met voedingsvezels en bevat weinig vet.

Powerpeul

[Powerpeul](#) is een jong bedrijf dat plantaardig koken met de witte lupineboon in Nederland populair wil maken. Deze bijzondere boon is als eiwitbron een volwaardige vleesvervanger en verdient een plek in de Hollandse keuken en op de Hollandse velden.

Na een uitgebreide testfase zijn door FoodforCare en Powerpeul smakelijke en voedzame lupinegerechten ontwikkeld die aansluiten bij de behoeften van patiënten.

Koken met lupinebonen is nieuw in Nederland. We kennen al wel het meel van de blauwe lupine als ingrediënt in brood en vleesvervangers. De teelt van de blauwe lupine komt de laatste jaren op gang in Nederland. Door hun kleine formaat en taaie schil zijn deze bonen minder geschikt om zelf mee te koken. Ze worden daarom verwerkt tot meel. Witte lupine heeft grotere bonen met een zachte schil. Deze bonen zijn in Zuid Europa zeer populair, in cafés serveert men daar een schaalkje gezouten lupinebonen als snack.