

TAGLIO SICURO DEI CIBI



Alimenti di forma tondeggiante (es. uva, ciliegie, olive, mozzarelline, pomodorini, polpettine): Tagliare in pezzi piccoli (circa 5 mm). Prestare attenzione nel rimuovere i semi e i noccioli.



Alimenti di forma cilindrica (es. wurstel, salsicce, carote): Tagliare prima in lunghezza (a listarelle) e poi in pezzi più piccoli (circa 5mm), MAI a rondelle. Fare attenzione a rimuovere eventuali budelli o bucce.



Arachidi, semi e frutta secca a guscio: Se comunque somministrati, tritare finemente o ridurre in farina.



Cereali in chicchi (es. orzo, mais, grano) e muesli: Tritare finemente/Utilizzare i cereali sotto forma di farina anziché di chicchi interi (dopo l'anno i bambini non dovrebbero più mangiare farine).



Frutta disidratata (es. uvetta sultanina): Mettere a bagno/ammorbidire e tagliare finemente.



Alimenti che si rompono in pezzi duri e taglienti (es. cracker e biscotti di consistenza molto dura): Ridurre in farina/sbriciolare (dopo l'anno i bambini non dovrebbero più mangiare farine).



Burro di arachidi e altri alimenti della stessa consistenza: Spalmare uno strato sottile sul pane.



Pezzi di frutta e verdura cruda, o solo parzialmente cotta, con consistenza dura (es. mela) e/o fibrosa (es. sedano, ananas): Cuocere fino a quando raggiungono una consistenza morbida, o grattugiare finemente. Prestare attenzione nel rimuovere semi, filamenti, e bucce.



Verdure a foglia: Cuocere fino a quando raggiungono una consistenza morbida e tritare finemente. Se consumate crude, sminuzzare finemente. Prestare attenzione nel rimuovere filamenti e nervature.



Carne, pesce: Cuocere fino a quando diventano morbidi e poi tagliare in pezzi piccoli. Prestare attenzione nel rimuovere nervature e filamenti, gli ossicini dalla carne, le lisce dal pesce.