

Newsletter Fr1dolin



Liebes Praxisteam,

zum Weihnachtsfest und Jahresende senden wir Ihnen einen weihnachtlichen Fr1dolin-Newsletter. Das nun zu Ende gehende Fr1dolin-Jahr war sehr erfolgreich. Wir haben die 10.000er-Marke überschritten und bis zum heutigen Tage über 12.000 Kinder gescreent. Die Tradition des jährlichen Netzwerktreffens zur Information und zum Austausch wurde erfolgreich fortgeführt. Die Hamburger Praxen sind sehr aktiv und tragen mit zu den guten Screeningzahlen bei. Das Fr1dolin-Team hat bei der Infalino-Babymesse für die beiden Studien aktiv geworben und zahlreiche Eltern für die Studie gewinnen können.

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit und wünschen Ihnen allen Frohe Weihnachten und einen Guten Rutsch in das neue Jahr 2020!

Ihr Fr1dolin-Team

Fr1dolin- Netzwerktreffen:

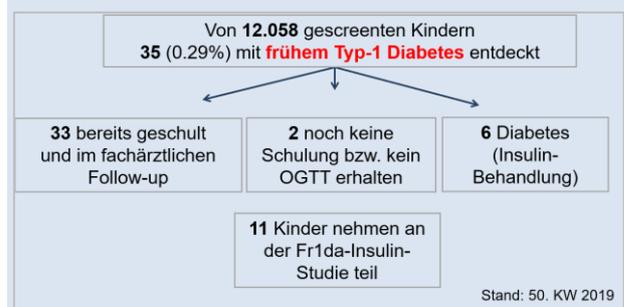
Am 13. November fand AUF DER BULT das alljährliche Netzwerktreffen mit ca. 40 Teilnehmern statt. Neben Informationen zu den aktuellen Studienergebnissen, fasste auch das psychologische Team die ersten Erkenntnisse zusammen. Die Gäste bekamen einen spannenden Einblick in die aktuelle Forschung bezüglich der Wechselwirkung zwischen der Rotavirus-Impfung und der Entstehung des Typ 1 Diabetes. Neue Präventionsansätze sowie aktuelle Studien bei Typ-1 Diabetes wurden vorgestellt. In der Pause sowie nach der Veranstaltung kam es zum regen Austausch zwischen Mitarbeitern der Kinderarztpraxen sowie Mitgliedern des Fr1dolin-Teams. Wir freuen uns auf das nächste konstruktive Treffen am **25.11.2020!**

Fr1dolin in Hamburg:

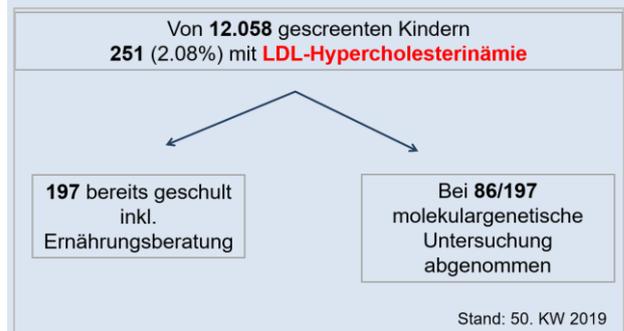
In diesem Jahr haben sich 10 Praxen aus Hamburg der Fr1dolin-Studie angeschlossen. Diese haben zusammen bereits 262 Kinder gescreent. Vielen Dank dafür! Die Altonaer Kinderklinik sowie das UKE konnten als Schulungszentren neben dem Kinderkrankenhaus Wilhelmstift dazugewonnen werden.

Aktuelle Zahlen der Fr1dolin-Studie:

Bis zum heutigen Tag wurden 12.058 Kinder gescreent. Bei 35 (0,29%) wurde ein früher Typ-1 Diabetes entdeckt.



Bei 251 (2,08%) wurde eine LDL- Hyper-
Cholesterinämie diagnostiziert.



Diese Kinder werden nun in regelmäßigen Follow-up-Untersuchungen fachärztlich in unseren 22 Fr1dolin-Schulungszentren weiterbetreut.

Weihnachtliches Backrezept:



Bratapfelkuchen:

Zutaten (für Springform Ø 26 cm):

- 30 g Rosinen
- 30 g Walnüsse
- 3 Zimtstangen
- 1 Limette
- 9 kleine rote Äpfel
- 1 EL flüssiger Honig
- 75 g Margarine
- 30 g Vollkorn-Semmelbrösel (3 EL)
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 125 g Vollrohrzucker (*kann auch reduziert werden*)
- 400 g Joghurt (1,5% Fett)
- ½ TL gemahlene Vanille
- 300 g Grieß
- 1 Pck Backpulver
- 1 TL Puderzucker (Rohrzucker) zum Bestäuben

Zubereitung:

- * Rosinen in einer Tasse mit warmem Wasser einweichen lassen. Die Walnüsse inzwischen mit einem großen Messer fein hacken.
- * Zimtstangen jeweils quer und längs halbieren. Limette heiß abspülen, trocknen und Schale fein raspeln. Anschließend Limette halbieren und eine Hälfte auspressen.
- * Äpfel waschen, trocknen und Kerngehäuse ausstechen. Die Aushöhlungen mit Limettensaft bestreichen.
- * Rosinen abtropfen lassen, trocken tupfen und in einer kleinen Schüssel mit den Walnüssen und Honig vermischen.
- * Die Mischung mit einem Teelöffel in die Äpfel füllen und jeweils mit einem Stück Zimtstange als Stiel verzieren.

- * Margarine in einem Topf zerlassen, 2 EL der flüssigen Margarine abnehmen und beiseite stellen. Die Springform mit etwas Fett einstreichen und mit Semmelbröseln bestreuen
- * In einer Rührschüssel Eier, 1 Prise Salz und Vollrohrzucker mit einem Handrührgerät (Mixer) dickschaumig schlagen.
- * Die flüssige Margarine, Joghurt, Limettenschale und Vanille in die Rührschüssel hinzufügen und gut unterrühren. Grieß und Backpulver vermischen und zur Masse hinzugeben. Alle Zutaten mit den Knethaken zu einem glatten Teig vermengen.
- * Den Teig in die Springform geben und glattstreichen. Die gefüllten Äpfel in den Teig setzen und mit der restlichen flüssigen Margarine bestreichen.
- * Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C, Gas: Stufe 2-3) in ca 40 Minuten goldgelb backen.
- * Bratapfelkuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form etwas abkühlen lassen, dann den Rand der Springform entfernen. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit wünscht das Fr1dolin-Team!

