



La Feuille

Le journal de la dialyse

N°35
Mai 2012

DERNIERES NOUVELLES.....

LES GREFFES DE REIN SE FERONT BIENTÔT SANS TRAITEMENT ANTIREJET

Tolérer la greffe d'un rein sans suivre de traitement anti-rejet: ce rêve est en train de devenir réalité grâce à l'équipe de Suzanne Ildstad, de l'Institut de thérapie cellulaire du Kentucky (Etats-Unis). Dans la technique mise en place par les chercheurs, le donneur se voit d'abord prélever un peu de moelle osseuse, siège de la fabrication de ses cellules immunitaires. Cette moelle est ensuite greffée chez le receveur pour modifier son profil immunologique. Il s'agit de créer un "chimérisme", c'est-à-dire un système capable d'accepter à la fois les cellules du receveur et celles du donneur. Alors seulement, le rein peut être greffé sans que le transplanté ait besoin de suivre un traitement antirejet.

"Les résultats de cette étude sont stupéfiants, s'enthousiasme Emmanuel Morelon, néphrologue au CHU de Lyon et chercheur à l'Inserm. L'équipe est parvenue à obtenir un chimérisme total et stable depuis près d'un an chez ses cinq derniers patients." Un exploit qui semble principalement dû à l'injection d'un nouveau type de cellule, dite "facilitatrice de greffe". Le moyen de les obtenir est en revanche tenu secret jusqu'au dépôt du brevet par l'entreprise de Suzanne Ildstad... Si les résultats se confirment, bien d'autres maladies nécessitant une greffe de moelle osseuse pourraient elles aussi bénéficier de cette technique.

M.K.



Le lundi 07 mai 2012, une animation est organisée par l'équipe d'hygiène pour sensibiliser les soignants et les patients sur l'importance d'une bonne hygiène des mains dans le secteur hospitalier. Un QUIZZ est diffusé, avec un bon d'achat tiré parmi les bonnes réponses. Si vous souhaitez participer, merci de demander le QUIZZ auprès du chef.

LES BONNES RECETTES DE FRANCOIS...

MAQUEREAUX GRILLES A LA SAUCE DE SOJA SUR SON NID DE SPAGUETTIS SAUTES

Ingrédients : pour 4 personnes

- 4 filets de maquereaux
- Une grosse échalote
- 25cl de vin blanc
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 10cl de sauce de soja
- 350g de spaghettis ou nouilles chinoises
- Un bouquet de fines herbes
- Le jus d'un citron
- Sel/poivre
- Huile et beurre

Préparation : 25mn

Cuisson : 20mn

Cuisson des spaghettis :

Porter un grand volume d'eau salée dans une grande casserole.

Ajouter les spaghettis et un filet d'huile d'olive puis remuer jusqu'à la reprise de l'ébullition.

Laisser cuire le temps indiqué pour une cuisson « al dente » puis égoutter les pâtes.

Ensuite les faire sauter dans une poêle. Saler et poivrer. Réserver au chaud.

Préparation de la sauce :

Dans une casserole, faire revenir une grosse échalote émincée pendant 2 à 3 minutes sur feu vif.

Ajouter les 25cl de vin blanc, remuer et baisser un peu le feu, ensuite verser 7 à 8 cl de la sauce soja.

Continuer de remuer, ajouter la crème fraîche, mélanger et laisser réduire jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu.

Réserver au chaud.

Préparation des filets de maquereaux :

Badigeonner les filets de maquereaux côté chair avec le reste de la sauce de soja à l'aide d'un pinceau.

Faire chauffer une poêle avec un peu de beurre, quand celui-ci est chaud déposer les filets côté peau tout en les agitant pour éviter qu'ils ne collent.

Une fois que la peau est cuite, retourner les filets et baisser le feu.

Laisser cuire 2 à 3 minutes en remuant.

Dressage du plat :

Mettre une poignée de spaghettis sur un côté de l'assiette.

Déposer dessus un filet de maquereau

Napper avec la sauce autour du filet et un peu dessus

Parsemer de fines herbes découpées aux ciseaux et arroser d'un filet de jus de citron.

Le mot du chef : vous pouvez utiliser des nouilles chinoises à la place des spaghettis pour rester sur une note asiatique.



HAPPY DAYS !!!!

Nous souhaitons un joyeux anniversaire à

M NUSBAUMER John né le 9 mai

Maria née le 10 mai

Patricia née le 19 mai