

תחל שנה וברכותיה



מסורת של הצטיינות והובלה מקצועית

בית החולים ממשיך להוביל את רפואת השיקום בישראל עם קבלת תו תקן איכות של האיגוד האירופאי לרפואה פיזיקלית ושיקום עבור מסלולי השיקום והתוכניות המקצועיות למטופלים אחרי אירוע מוחי ואחרי פגיעת ראש חבלתית. כמו כן זכה בית החולים לציון מקסימלי בדו"ח מדדי האיכות הלאומיים של משרד הבריאות לשנת 2023

רעות בכותרות

כל אחת מ-28 העריסות והמיטות שבשתי מחלקות הילדים בבית החולים השיקומי רעות תל-אביב מספרת סיפור קשה אחר. אף שרובם ללא הכרה או בהכרה חלקית, הם זכו לקייטנת קיץ עם בריכה, מנגנים להם ומקריאים להם סיפורים. ביקור במקום שמגדיר מחדש את המושג חמלה

לקריאת הכתבה



איך לומדים ללכת מחדש? כיצד מתמודדים עם הקושי הנפשי? ואילו חברויות נוצרות בבית החולים? שלושה פצועים קשה מתאונות דרכים שאושפזו בשיקום ברעות תל-אביב משתפים על הפציעה ועל הדרך חזרה לשגרה. "תמיד חשבתי שבשיקום עובדים על הפציעה וזהו, אבל גיליתי שזו מעטפת שלמה".

לקריאת הכתבה



טיפ של רעות



הערכים התזונתיים של סמלי שולחן החג

תפוח עץ: עשיר בסיבים תזונתיים ובויטמין C, מסייע בשמירה על מערכת עיכול בריאה ותורם לחיזוק מערכת החיסון. טיפ תזונתי – חפשו מדבקה "תוצרת ישראל", ככל שטרי כך הוויטמינים נשמרים וגם תומכים בחקלאות מקומית.

תמר: מקור טוב לאנרגיה בזכות תכולת הסוכר הטבעי, מכיל אשלגן וסיבים המסייעים לאיזון לחץ דם ותפקוד מערכת העיכול. טיפ תזונתי – חטיף אנרגיה אולטימטיבי! חיי מדף ארוכים, נוח לנשיאה וללא אריזה מיותרת.

דבש: עשיר בנוגדי חמצון ובאנרגיה זמינה, אך יש לצרוך במתינות בשל תכולת הסוכר הגבוהה. טיפ תזונתי – ככל שהדבש מתגבש הוא עבר פחות עיבוד ולכן גם יותר מומלץ.

רימון: מכיל נוגדי חמצון רבים, כמו פוליפנולים, התורמים לבריאות הלב ולחיזוק המערכת החיסונית. טיפ תזונתי – מומלץ לאכול את הפרי בשלמותו (עם הגרעינים) על מנת לקבל את הסיבים התזונתיים מאשר לשתות מיץ רימון (שימו לב גם כי אין לאכול רימון עם תרופות מסוימות).

**מובילים בשיקום
בשגרה וגם בחירום**

אנו דוקים לך כדי שנוכל להמשיך
להאיר את הדרך עבור רבים
שדוקים לנו

לחץ לתרומה

**הזמן שלך,
החיוך שלהם**

בואו להתנדב בבית החולים
השיקומי רעות תל-אביב

לחץ למידע נוסף

**לאתגר את
הבלתי אפשרי**

האזינו לפודקאסט שלנו

לחץ למעבר לפודקאסט

