

# **Obsah:**

Předmluva .....	3
Úvod .....	5
<b>I. VÝŽIVA VE ZRALÉM VĚKU</b>	
základní informace o vztahu výživy a zdraví po šedesátce.....	6
<b>1. Jak věk ovlivňuje příjem živin a jejich potřebu</b>	
Jak se potřeba živin s věkem mění.....	7
Nejčastější příčiny problémů s příjemem živin ve zralém věku .....	8
<b>2. Pravidla jídelníčku pro zralý věk a jejich přizpůsobení potřebám jednotlivce</b>	
Základní zásady stravování ve zralém věku .....	11
Individuální plán výživy – zjišťujeme své potřeby .....	12
<b>3. Jak složit svůj zdravý jídelníček</b>	
Základní pravidla pro zdravý týdenní jídelníček .....	18
Energetický příjem .....	19
Bílkoviny – základní stavební kámen našeho těla .....	19
Sacharidy – škroby a cukry .....	25
Tuky .....	32
Vitamíny.....	34
Minerální látky a stopové prvky.....	37
Tekutiny .....	40
<b>4. Nejčastější onemocnění a jak se při nich stravovat. Výživa před operací.</b>	
Nadváha a obezita .....	44
Cukrovka čili Diabetes mellitus .....	48
Srdečně-cévní onemocnění .....	51
Osteoporóza .....	54
Onemocnění ledvin .....	55
Dna .....	57
Onemocnění jater .....	58
Onemocnění žlučníku .....	59
Zácpa .....	60
Onkologická onemocnění .....	61
Příprava na operaci – správnou stravou lze podpořit úspěch léčby .....	63
<b>5. Enterální klinická výživa – zvýšení kvality života při závažné nemoci</b>	
Co jsou to přípravky enterální klinické výživy a k čemu jsou určeny? .....	64
Jak enterální klinickou výživu podávat? .....	65

Kdy je vhodné sáhnout po výrobcích enterální klinické výživy? .....	65
Je možná úhrada klinické výživy zdravotní pojišťovnou? .....	66
<b>6. Doplňky stravy – ano či ne? Jak si vybrat a neprohloupit</b>	
Co českým seniorům nejčastěji chybí?.....	67
První volba – doplnění chybějících živin z přirozené stravy.....	70
Když strava nestačí – zásady pro výběr Vhodného doplňku .....	70
<b>7. Jak správně nakupovat, uchovávat a zpracovávat potraviny</b>	
Maso, drůbež, ryby .....	72
Masné výrobky .....	74
Vejce .....	74
Mléko, mléčné výrobky.....	75
Lahůdkářské a cukrářské výrobky .....	75
Ovoce, zelenina.....	76
Mražené potraviny.....	77
Oleje, tuky .....	77
Ostatní tipy pro nákup, uchovávání a zpracování potravin .....	78
Méně známé kulinární úpravy stravy a jejich výhody .....	78
<b>II. TIPY A RECEPTY PRO CHUTNÝ A VYVÁŽENÝ JÍDELNÍČEK</b>	
Vysvětlivky – použité zkratky a jednotky .....	80
Méně obvyklé potraviny, které by nám neměly v jídelníčku chybět .....	82
Snídaně .....	87
Přesnídávky.....	103
Obědy .....	111
Svačiny .....	136
Večeře .....	145
Druhé večeře .....	160
<b>Literatura .....</b>	167