

MÄ•TE DOSTATEÄŒENÄ• DENNÄ• PÅ~Ä•JEM VLÄ•KNINY?

ÅšterÅ½, 02 bÅ™ezen 2021

NÁjsledující- cíl- je bude vypadat dost nudný a pouze návštěva, ale je to opravdu velmi důležitá. Zvláštně dnes, kdy se tak moc neházejeme... Budu vám psát o vaření začínající- vajíček, o tom, co dělat a jak, aby vám bylo dobré. Bakterie, které v lidském těle, patrně počítají vajíčka buďky desetku jednotek. Patrně vás na každé i v řezech, naprostě vajíčka jiná je v bádání, hlavně v tlustém střevě. Takže se jim dřívější stavěná flára. Vábec to není. A skutečnosti může s návštěvou bakteriemi začínající- cíl- mi ve vařených trávicích soustavách vzájemná prospěšnost vztah. Poslouží jim potravu, patrně stávající bezpečnost prostředků. Ony se na opětovné postarávají o všechny, které vám vajíčko samo ne

Termínem výživnina se označuje ta část stravy, která je odolná vůči trávení a absorpci v tenku cílem stáří evoluce a je zde uvedeno fermentovaná v tlustém stáří evolučního typu - a je odolná vůči trávení a absorpci v tenku cílem stáří evoluční funkci ochrannou.

PÅ-sobÄ- v prevenci Ä™ady neinfekÄ-nÄ-ch onemocnÄ-nÄ- hromadnÄ@ho vÄ½skytu (nesprÄvnÄ nazÄ½vanÄ½ch civilizaÄ-choroby) napÄ™.: Podle statistik jsou jednou z nejÄ*astÄ>jÄ-Ä-ch pÅ™Ä-Ä-in Ä°mrtÄ-zhoubnÄj onemocnÄ-nÄ-, v nichÄ¾ se na prvnÄ-pÅ™Ä-Ä-ce pohybuje rakovina tlustÄ@ho stÅ™eva a koneÄ-nÄ-ku. VÄ-ce neÄ¾ jinde zde hraje dÄ-leÄ¾itou roli prevence spoÄ-Ä-vajÄ-cÄ- mj. v dostateÄ-nÄ@m pÅ™Ä-sunu vÄ;kniny. Ta na sebe totiÄ¾ vÄ;jÄ¾e mutageny a karcinogeny a urychluje stÅ™evnÄ-pochody - kontakt rakovinotvornÄ½ch lÄ;tek se sliznicÄ- stÅ™eva je podstatnÄ- kратÄ-jÄ-!

1

dalÅí choroba - dvanÄíctnÄ-kovÄ½ vÅ™ed - trÄjpÄ-pomÄ›rnÄ-vysokÄ© procento populace. Jeho pÅ™Ä-Ä•inou je infekce helicobacter pylori, kterÄi pÅ™eÅ¾Ä-vÄjí v kyselÄ©m prostÅ™edÄ-. DostateÄ•nÄ-pÅ™Ä-sun vÄjkniny tuto kyselost sniÅ¾uje.

VI Ájknina
pomÁjhÁj takÁ© pÁ™i onemocnÁ›nÁ- divertikÁjl nÁ- chlopnÁ›, coÁ¾e je dalÁj Á- onemocnÁ›nÁ- tlustÁ©ho stÁ™eva, pÁ™i nÁ›m Á¾e dochÁj zÁ- k vÁ½skytu vÁ½chlipek neboli divertikál v tlustÁ©m stÁ™evnÁ›. Ty vznikajÁ- na mÁ-stech snÁ- Á¾en Á©ho odporu sliznice a v mÁ-stech s mÁ;lo objemnou stolicÁ- s nÁ-zkÁ½m obsahem nestravitelnÁ›ch zbytkÁ-. StÁ™evnÁ- svalovina se tak vÁ½raznÁ› namÁjh Áj hÁj pÁ™i posouvÁjnÁ- obsahu stÁ™eva, uvnitÁ™ stÁ™evnÁ- stÁny se pÁ™i tak velkÁ©m tlaku mÁ- Á¾e jedna strana vychlÁ-pnout. Tomuto stavu pÁ™e dejdete dostatkem vLÁjk niny ve vaÁjem jÁ-delnÁ- Áku.

Patříme mezi vaše nepřátele cholesterol? Jeho zvýšení může srazit pravdě vlny kninou, které ho na sebe nabaluje, a také snížuje jeho vstřebání v žině.

Nepříjemněm sledkem vysoký hodnoty cholesterolu je také ischemická choroba srdeční. Podle dlouhodobého průzkumu na každých 10 gramů vlněk na den připadne riziko snížení výšky koronární smrti o celých 27 procent!

A co H_3O^+ ová kameny? Pokud patří mezi bojovníky se H_3O^+ ovými kameny, pak vás zte, že všechna na sebe všechny H_3O^+ ové kyseliny, které mívají zabraňují jejich nadměrné koncentraci ve H_3O^+ ových kameny, kde by pak zahájily ovinnou krystalizaci. Mohly by H_3O^+ ová kameny vzniknout?

Jste diabetik? U diabetiků vliv cukru omezuje vzestup hladiny krevního cukru po jídle. Pokud jste onemocněli diabetem v dospělosti (diabetes II. typu), pamatujte, že zvýšená páncreas-sun vliv cukrů může snížit důvody inzulínu.

Důrazně upozornění - pro ženy! Podle nedávného studia dostatečně působící vlákniny sníží riziko vypuknutí rakoviny prsu. Strava bohatá na vlákninu totiž sníží riziko hladinu estrogenů, které jsou spojovány s tímto druhem rakoviny. Navíc bylo prokázáno, že ženy trpící zácpou jsou náchylné k vzniku další choroby. Pektiny (rozpuštěná vláknina) se sice nerozkládají na živici enzymy, ale jsou zároveň rozkládány v trávicím traktu působením mikroorganizmů na nižší mastniny a plyny. Nižší mastniny kyseliny se vstřebávají k působení energie. Energetická hodnota vlákniny je podle legislativy 8 kJ (2 kcal)/g. Energetická působnost vlákniny je tedy malá. V rozvojových zemích, kde je strava působením vlákniny dosahují

g/den. U nÃjs se pÃ™Ã-jem vÃjkniny odhaduje na mÃ©nÃ› neÃ¾ 25 g/den! VÃ½jimku tvořÃ™Ã- vegani. VysokÃ½ pÃ™Ã-jem patÃ™Ã- k jednÃ© z pÃ™ednostÃ- jejich zpÅ-sobu stravovÃjnÃ-. I u nÃjs byla spotÃ™eba vÃjkniny v minulosti vyÅjÅ-Ã-, ale r potravin a stoupajÃ-cÃ- spotÃ™eba cukru a tuku vedly k tomu, Ã¾e se jejÃ- pÃ™Ã-jem vÃ½raznÃ› snÃ-Ã¾il. VÃjknina se vyskytuje v naprostÃ© vÃ>tÅjinÃ› potravin rostlinnÃ©ho pÅ-vodu. Jako vÃ½znamnÃ© zdroje se uplatÅujÃ- obiloviny, luÅjtÃ-niny, vÃ•etnÃ› sÃ³ji, ovoce, zelenina, brambory, skořÃjpovÃ© plody (oÅechy) a vÃ½robky z nich.

VÃjknina se vyskytuje tÅmÄ-Å™ ve vÅech potravinÃch rostlinnÃ©ho pÅ-vodu, v obilovinÃch, luÅjtÃ-ninÃch, zeleninÃ›, ovoci, bramborÃch a samozÅejmÄ, i ve vÃ½robcÃ-ch z nich, tedy v mouce, chlebu, ovesnÃ½ch vloÅkÃch, ovocnÃ½ch nebo zeleninovÃ½ch salÃjtech. Je zajÃ-mavÃ©, Ã¾e napÅ™. obilnÃ© zrno obsahuje vÃjkninu zejmÃna v povrchovÃ½ch vrstvÃch, proto mÅjlo vymletÃj mouka, kterou označujeme jako celozrnou, obsahuje vÃtÅj- mnoÅ¾stvÃ- vÃjkniny neÃ¾ mouka bÅ-lÅj, vysoce vymÅlanÃj.

-

VysokÃ© mnoÅ¾stvÃ- vÃjkniny najdete v ovesnÃ½ch vloÅkÃch, otrubÃch, ÅjvestkovÃ©m kompotu, hrachu, fazolÃ-ch, kukkuÅ™ici, banÃjnech, celozrnnÃ©m chlebu, neloupanÃ© rÃ½Å¾i, datlÃ-ch, fikÃch, suÅjenÃ©m ovoci, listovÃ© zeleninÃ› (napÅ™. ÅjpenÃjtu) nebo v bramborÃch peÅenÃ½ch ve slupce.

- StÅ™ednÃ- mnoÅ¾stvÃ- vÃjkniny obsahujÃ- jablka, oÅechy, pomeranÃ•e nebo celer.

- Minimum vÃjkniny je napÅ™. v rajÃ•atech, vaÅ™enÃ½ch bramborÃch, grapefruitech, loupanÃ© rÃ½Å¾i, salÃjtu, okurkÃch chlebu.

ObecnÃ½m doporuÅenÃ-m ke zvÃ½ÅjenÃ- pÃ™Ã-jmu vÃjkniny je nutnÃ© zvÃ½ÅjenÃ- spotÃ™eby ovoce a zeleniny, luÅjtÃ-nin, oÅechy a vÃ½robekÅ- z celozrnnÃ½ch a tmavÃ½ch (nebarvenÃ½ch) mouk. Ono to vypadÃj hodnÃ› "nabÅj davÃ", ale zrovna minulÃ½ tÅžeden tÅjÅ¾e onemocnÃla jedna mÅj dlouholetÃj kamarÃjka prÅjvÃ dÃ-ky stravÃ, kterÃj sice byla zdravÃj, ale bohuÅ¾el v nÃ- bylo minimum tÅ© tak potÅ™ebnÃ vÃjkniny. ZaÅalo to celkem nevinnÃ - na velkou Åjla tak za dva, pak za tÅ™i dny, pozdÃji mÅjla i dost vÃtÅj- potÅ-Å¾e... pÅ™estala fungovat. TeÅ• v tÅhle dobÃ, kdy doktoÅ™i nevÃdÃ-kam dÃ™-v skořÃ•it, sestÅ™iÅ•ky jsou vorvanÃ© jak borÅ-lehnout do ÅjpitÃjlu. A diagnoza, kterou se dozvÃdÃla, vÅbec nenÃ- ani trochu hezkÃj... Je mi jÃ-moc lÅ-to. TAK SI TO NASTUDUJTE A PÅEJU VÅM DOBRÃ‰ ZAÅ½Å•VÅ•NÃ!

d@niela