

JESTLIPAK VĀ•TE, Å½E?

ÅšterÅ½, 01 Å•erven 2021

ZdravÅ½ dospÄ›jÅ½ Ä•lovÄ›k potÅ™ebuje dennÄ› asi 1 g vÄ›ipnÄ-ku a asi 0,2 g hoÅ™Ä•Ä-ku. DÄ›ti majÄ- potÅ™ebu vÄ›ipnÄ-ku dvojnÄ¡sobnÄ› vÄ›tÄ¡Ä-, stejnÄ› tak tÄ›hotnÄ© Å¾eny, jakoÅ¾ i rekonvalenty po infekÄ•nÄ-ch chorobÄ¡ch, operacÄ•ch apod. zase nezbytnÅ½ nejen pro stavbu kostÄ-, zubÄ- atd., ale zejmÄ©na pro Ä•innost nervovou. ZdravÅ½ dospÄ›jÅ½ Ä•lovÄ›k potÅ™ebuje dennÄ› asi 0,5 g fosforu, Ä•lovÄ›k nemocnÅ½ a zejmÄ©na duÅ¡evnÄ› tÄ›Å¾ce pracujÄ-cÄ- mÄ¡ potÅ™ebu fosforu vyÅ¡ejÅ¡e.

VajeÄ•nÄ© skoÅ™Ä¡pky majÄ- kupodivu na celÄ©m svÄ›tÄ› stÄ¡jÄ© sloÅ¾enÄ-. ObsahujÄ- asi 90 % uhliÄ•itanu vÄ›ipenatÄ©ho, 6 % uhliÄ•itanu hoÅ™eÄ•natÄ©ho, 0,2 % kysliÄ•nÄ-ku kÅ™emiÄ•itÄ©ho, 0,8 % kysliÄ•nÄ-ku hlinitÄ©ho, 0,4 % kysliÄ•nÄ-ku fosforeÄ•nÄ©ho, dÄ›le 4,2 % dusÄ-katÄ½ch lÄ¡tek, zejmÄ©na bÄ-lkovin. Mimo to jsou v nich i vysoce biologicky hodnotnÄ© stopovÄ© prvky, jako jÄ³d, Å¾elezo, mÄ•Ä•, zinek, kobalt, mangan atd.. MajÄ- i antirachitickÄ© ÄºÄ•inky, coÅ¾ bylo prokÅ¡izÄ¡no Ä•etnÅ½mi pokusy.

ZpracovÄ¡nÄ- skoÅ™Ä¡pek:

Nejprve je propereme pod tekoucÄ- vodou, po vyprÄ¡jnÄ- rozloÅ¾Ä-me na plech a v troubÄ› mÄ•rnÄ› uprÅ¾Ä-me; tÄ-m je nejenom zbavÄ-me choroboplodnÅ½ch zÄ¡rodkÅ-, ale docÄ•lÄ-me, Å¾e suÅ¡enÄ© jsou velmi kÅ™ehkÄ© a proto se dajÄ- lehce rozemÄ-t v Ä•istÄ©m mlÄ½nku anebo utlouci v hmoÅ¾dÄ-Å™i. SmÄ›s pak prosijeme jemnÄ½m sÄ•tem jakÄ½m se napÅ™. prosÄ-vÄ¡ mouka. Tak zÄ-skájme bÄ-lÄ½ a Å¾nahÄ›dlÄ½ jemnÄ½ prÄ¡jÄ¡ek, kterÄ½ uschovÄ¡me v dobÅ™e uzÄ¡tkovanÄ© sklenÄ•nÄ© lahviÄ•ce jako cennÄ½ lÄ©k.

JemnÄ› mletÄ© vajeÄ•nÄ© skoÅ™Ä¡pky dovedou otupovat pÅ™ebyteÄ•nou Å¾aludeÄ•nÄ- kyselinu, jak je tomu pÅ™i nÄ›kterÄ½ch Å¾aludeÄ•nÄ-ch chorobÄ¡ch, zejmÄ©na pÅ™i chorobÄ› vÄ™edovÄ©. PÅ™ed tzv. uÅ¾vacÄ- sodou majÄ- tu vÄ½hodu, Å¾e otupenÄ- pÅ™ebyteÄ•nÄ© Å¾aludeÄ•nÄ- Ä¡jÄ¥Ä¡vy je trvalÄ© a nemÄ¡j Ä¡kodlivÄ© vlivy, kterÄ© mÄ¡i soda. DÄ¡ se to uÅ¾vat pÅ™Ä-mo, napÅ™. 3krát dennÄ› na Ä¡piÄ•ku noÅ¾e a zapÄ-t trohou nÄ¡poje. Je vÄ¡jak dÄ•leÅ¾itÄ©, abyhom tento prÄ¡jÄ¡ek uÅ¾Ä-vali vÄ¾dy jen pÅ™ed jÄ-dlem a nikdy po jÄ-dle, neboÅ¥ v kaÅ¾dÄ© potravÄ› je obsaÅ¾eno nÄ›co tuku, se kterÄ½m by mohlo dojÄ-t k tvorbÄ› nerozpustnÅ½ch (a tedy pro organismus nevyÅ¾itkovatelnÅ½ch) vÄ›ipenatÅ½ch mÄ½del.

VajeÄ•nÄ© skoÅ™Ä¡pky se takÄ© velmi dobÅ™e rozpouÅ¡tÄ›jÄ- - napÅ™. v citrÄ¾novÄ© Ä¡jÄ¥Ä¡vÄ› nebo citrÄ¾novÄ© kyselinÄ›. Tento roztok je tÄ©mÄ•Å™ okamÅ¾itÄ› vstÅ™ebatelnÄ½, a to i tenkrÃ¡te, kdyÅ¾ organismus nemÄ¡i souÄ•asnÄ› k dispozici vitamin D, nebo alespoÅ• trochu sluneÄ•nÄ-ho zÄ¡jÅ™enÄ-.

d@niela