

Obsah

PŘEDMLUVA	5
Úvod	7
Stručné informace o nemoci	8
ZÁKLADNÍ POJMY	9
INFORMACE pro pacienty a laiky	13
Onemocnění slinivky břišní v otázkách a odpovědích	14
INFORMACE pro zdravotníky a poučené laiky	19
Podrobněji o onemocněních slinivky břišní	20
Z HISTORIE	20
ANATOMIE SLINIVKY BŘIŠNÍ	21
FYZIOLOGIE SLINIVKY BŘIŠNÍ	22
DIAGNOSTIKA CHOROB SLINIVKY BŘIŠNÍ	24
CHOROBY SLINIVKY BŘIŠNÍ A JEJICH LÉČBA	29
PANKREATICKÁ DIETA. Rady nemocným	43
Zásady pankreatické diety	45
Při akutní pankreatitidě	45
Při chronické pankreatitidě	46
Praktické rady	47
Dieta při akutní pankreatitidě	47
Dieta při chronické pankreatitidě	50
Technologie přípravy pokrmů	53
RECEPTY dietních pokrmů	55
POLÉVKY	
Polévka bramborová	56
Polévka bulharská	56
Polévka celerová	57

Polévka drožďová	57
Polévka drůbková	57
Polévka hašé	57
Polévka s krupicovými nočky	58
Polévka kedlubnová	58
Polévka ragú	58
Polévka rajčatová s ryží	58
Polévka rybí	59
Zavářky do polévek	
Kapání	59
Krupicové nočky	59
Sýrové nočky	60
Strouhání	60
Svítek	60
Osušená žemle	60
Přílohy	
Brambory vařené	61
Kaše bramborová	61
Bramborové knedlíky jemné	61
Bramborové noky	61
Halušky	62
Knedlíky houskové	62
Knedlíky sucharové	62
Knedlíky žemlové	62
Rýže dušená	62
Těstoviny	63
Krupicové noky	63
Omáčky	
Bešamel	63
Omáčka citrónová	63
Omáčka houbová	64
Omáčka koprová	64
Omáčka merano	64
Omáčka ovocná	64
Omáčka pažitková	65
Omáčka rajská	65
Omáčka na vařené ryby	65
Omáčka milánská	65
Omáčka italská	66

Králík, drůbež, ryby

Králík z Brugg	66
Králíčí ragú po italsku	66
Krůtí prsa	67
Kuře na rajském protlaku	67
Kuře na zelenině	67
Kuře pečené	67
Kuře s nádivkou	68
Kapr dušený	68
Kapr namodro	68
Kapr po italsku	68
Rybí filé zapečené s bešamelem	69

Další masité pokrmy

Hovězí pečeně frankfurtská	69
Hovězí pečeně protýkaná šunkou	69
Hovězí ragú zadělávané	69
Hovězí závin	70
Hovězí závitek	70
Vepřová pečeně na jablkách	70
Vepřový přírodní řízek	71
Vepřové v zelenině	71
Telecí nadívané	71
Telecí protýkané	71
Telecí řízek přírodní	72
Telecí závin karlovarský	72
Telecí závitek	72

Masa sekaná

Hašé telecí	73
Nákyp masový	73
Sekaná pečeně	73
Škrábaný řízek přírodní	74

Pokrmy s menším množstvím masa

Nudlový nákyp s drůbeží uzeninou	74
Rizoto s kuřecím masem a sýrem	74
Milánské rizoto	75
Sedlina se šunkou	75

Bezmasé pokrmy slané

Sýrový nákyp	75
Zeleninové rizoto	76
Zapečené nudle s bílky	76
Vrtulky s rajským protlakem	76

Zeleninové pokrmy

Dýně dušená na rajčatovém protlaku	76
Dušené fazolové lusky	77
Dušená mrkev	77
Dušený špenát	77

Sladké pokrmy teplé

Knedlíky z odpalovaného těsta	77
Knedlíky z tvarohového těsta	78
Nákyp nudlový s jablky a tvarohem	78
Nákyp rýžový s tvarohem	78
Meruňkové taštičky	79
Žemlovka s tvarohem a jablky	79

Moučníky

Křehký koláč s jablky	79
Tvarohový krém do piškotu	80
Tvarohový krém s jablky	80
Ovocný kysel	80
Piškot	80
Ovocné řezy s agarem	81
Piškotový závin	81

Zeleninové saláty

Salát celerový s jablky	82
Salát fazolkový	82
Salát hlávkový	82
Salát mrkvový	82
Salát mrkvový s jablky	82
Salát mrkvový s meruňkami	83
Salát z červené řepy	83

Pomazánky a pěny

Paštika z telecího masa	83
Sýrová pěna	83
Šunková pěna	84
Pomazánka z taveného sýra	84
Pomazánka z telecího masa a šunky	84
Sýrová pěna se šunkou	84

Příklady jídelních lístků

Tabulka výživových hodnot potravin (ve 100 g jedlého podílu)	92
SLOVNÍČEK CIZÍCH POJMŮ	100
Literatura	104