

## OBSAH

<b>PŘEDMLUVA</b>	3
Úvod	5
<b>FILOZOFIE</b>	6
„NĚCO Z VÝKLADŮ“	10
Vitaminy a minerální látky	10
Fyziologický význam výživy	15
Rovnováha mezi kyselou a zásaditou potravou	17
Sladkosti a čokoláda	19
Co je zakázáno	19
Maso – jíst nebo nejít?	22
<b>O BĚŽNÉ STRAVĚ</b>	25
Seznam 7 základních skupin pokrmů:	25
Ovoce a zelenina	26
Rovnováha mezi kyselým a zásaditým prostředím	27
Zásady kombinování jídel	29
Maso	32
Vejce, sýr a mléko	35
Celozrnné obilniny	37
Sladkosti	38
<b>OVOCE A ZELENINA</b>	40
Zásadité druhy potravin	41
Kyselinotvorné potraviny	42
Ovoce	43
Příprava sušeného ovoce	44
PEČENÉ MERUŇKY	44

JÍDLO MUMIÍ . . . . .	45
JÍDLO MUMIÍ . . . . .	45
PEČENÁ JABLKA . . . . .	45
PEČENÉ HRUŠKY . . . . .	46
PEČENÉ BROSKVE . . . . .	46
PEČENÉ BANÁNY . . . . .	46
JABLEČNÁ ŠŤÁVA . . . . .	46
CELÁ DUŠENÁ JABLKA . . . . .	47
 Chuťovky . . . . .	47
POMERANČOVО-MERUŇKOVÝ NÁPOJ . . . . .	47
OSTRUŽINOVO-BROSKVOVÝ NÁPOJ . . . . .	47
HRUŠKOVO-ČERNODRVOVÝ NÁPOJ . . . . .	47
OZDOBNÉ KOSTKY Z DŽUSU . . . . .	48
MRAŽENÉ OVOCNÉ PYRÉ . . . . .	48
IVOCE V ASPIKU . . . . .	48
SLUNEČNICOVÝ KOMPOT . . . . .	49
MÍSA S BOBULOVÝM OVOCEM . . . . .	49
SYROVÉ ZIMNÍ HRUŠKY . . . . .	49
MERUŇKOVÁ KONZERVERA . . . . .	49
JAHODOVÝ NÁPOJ . . . . .	49
ČERSTVÁ BROSKVOVÁ PĚNA . . . . .	49
BANÁNOVÁ POCHOUTKA . . . . .	50
 Zelenina . . . . .	50
Doba vaření a dušení zeleniny . . . . .	52
BROKOLICE S CITRONEM . . . . .	52
DUŠENÝ CELER SE ZELÍM . . . . .	53
CHŘEST S CITRUSOVOU OMÁČKOU . . . . .	53
KRÁJENÁ PEČENÁ ŘEPA . . . . .	53
ZAPÉKANÁ TYKVOVÁ KAŠE S ANANASEM . . . . .	54
PEČENÁ MRKEV . . . . .	54
ZELENÝ HRÁŠEK S CELEREM A ZRALÝMI OLIVAMI . . . . .	54
SYROVÁ MRKEV S HRACHEM . . . . .	55
KREOLKY Z MEXICKÉ CIZRNY . . . . .	55

<i>SUCCOTASH . . . . .</i>	55
<i>MLADÁ ŘEPA SE ZELENINOU . . . . .</i>	55
<i>Topinambury . . . . .</i>	56
<i>Klíčení semínek . . . . .</i>	56
<i>Jak semínka nechat nakláčit . . . . .</i>	56
<i>Jak můžeme klíčky používat . . . . .</i>	59
<i>HOUBOVÁ OMÁČKA . . . . .</i>	59
<i>OMÁČKA Z KUŘECÍHO MASA A FAZOLOVÝCH KLÍČKŮ . . . . .</i>	59
<i>MLADÉ FOO VEJCE . . . . .</i>	60
<i>OMELETA ZE SÓJOVÝCH KLÍČKŮ . . . . .</i>	60
<i>OMELETA Z FAZOLOVÝCH KLÍČKŮ . . . . .</i>	60
<i>FAZOLOVÉ VÝHONKY MUNG . . . . .</i>	61
<i>POLOTOVAR Z VÝHONKŮ VOJTĚŠKY . . . . .</i>	61
<i>Saláty . . . . .</i>	61
<i>BAKLAŽÁNOVÝ SALÁT . . . . .</i>	62
<i>SALÁT Z TOPINAMBUR . . . . .</i>	62
<i>SALÁT Z HLÁVKOVÉHO SALÁTU A POTOČNICE . . . . .</i>	63
<i>MÍSA ZE ZELENÉ A ZLATÉ ZELENINY . . . . .</i>	63
<i>ZELENÉ FAZOLE NA ZPŮSOB RIVIÉRA . . . . .</i>	63
<i>SALÁT ZE SYROVÉ ZELENINY . . . . .</i>	64
<i>VAŘENÝ ZELENINOVÝ SALÁT . . . . .</i>	64
<i>KŘUPAVÉ VOJTĚŠKOVÉ KLÍČKY . . . . .</i>	64
<i>SALÁT Z RAJČAT A FAZOLOVÝCH KLÍČKŮ . . . . .</i>	64
<i>OSVĚŽUJÍCÍ SALÁT Z VÝHONKŮ VOJTĚŠKY . . . . .</i>	65
<i>SALÁT Z VÝHONKŮ VOJTĚŠKY . . . . .</i>	65
<i>ZÁKLADNÍ RECEPT NA PŘÍPRAVU ŽELATINY</i>	
<i>K ZELENINOVÝM SALÁTŮM . . . . .</i>	65
<i>ŽELATINA SE SALÁTEM Z VÝHONKŮ VOJTĚŠKY . . . . .</i>	65
<i>SALÁT Z VÝHONKŮ VOJTĚŠKY SE ŽELATINOU . . . . .</i>	66
<i>ZELENINOVÝ SALÁT S VÝHONKY VOJTĚŠKY SE ŽELATINOU . . . . .</i>	66
<i>ČERSTVÝ ZELENINOVÝ SALÁT SE ŽELATINOU . . . . .</i>	66

<b>ČERSTVÝ OVOCNÝ SALÁT NEBO DEZERT . . . . .</b>	67
<b>OVOCNÝ SALÁT SE ŽELATINOU . . . . .</b>	67
<b>ASPIK Z RAJČAT . . . . .</b>	68
<b>ASPIK Z RAJČAT A GARNÁTŮ . . . . .</b>	68
<b>ŠLEHANÝ SALÁT Z GARNÁTŮ . . . . .</b>	68
<b>TUŇÁKOVÝ SALÁT SE ŽELATINOU . . . . .</b>	69
<b>AVOKÁDO PLNĚNÉ KRABÍM MASEM . . . . .</b>	69
<b>Salátové zálivky . . . . .</b>	70
<b>AVOKÁDOVÁ ZÁLIVKA . . . . .</b>	70
<b>MAJONÉZA 1 . . . . .</b>	70
<b>MAJONÉZA 2 . . . . .</b>	71
<b>MAJONÉZA 3 . . . . .</b>	72
<b>FRANCOUZSKÝ DRESINK . . . . .</b>	72
<b>MANDLOVÝ DRESINK . . . . .</b>	72
<b>DRESINK Z RAJSKÝCH JABLÍČEK . . . . .</b>	72
<b>DRESINK S ARAŠÍDOVÝM MÁSLEM . . . . .</b>	73
<b>JOGURTOVO-SMETANOVÝ DRESINK . . . . .</b>	73
<b>JOGURTOVO-MEDOVÝ DRESINK . . . . .</b>	73
<b>Mouka ze svatojánského chleba, sóji a arašídů . . . . .</b>	73
<b>MASO A MASOVÉ VÝROBKY . . . . .</b>	75
<b>Vhodná teplota a doba pečení masa na roště . . . . .</b>	76
<b>Teplota a délka přípravy masa při pečení nebo smažení . . . . .</b>	76
<b>TRESKA PEČENÁ NA KARI KOŘENÍ . . . . .</b>	77
<b>RYBA NA ROŠTU SE ZTRACENÝMI VEJCI . . . . .</b>	77
<b>KARBANÁTKY Z LOSOSA . . . . .</b>	78
<b>RYCHLE PEČENÉ MRAŽENÉ RYBÍ FILÉ . . . . .</b>	78
<b>ČERVENÉ RYBÍ FILÉ SNAPPER . . . . .</b>	78
<b>FILÉ Z MOŘSKÉHO JAZYKA S RAJSKOU OMÁČKOU S BYLINKAMI . . . . .</b>	79
<b>RYBA PEČENÁ NA SMETANĚ . . . . .</b>	79
<b>KUŘE PEČENÉ S CELEREM . . . . .</b>	79

KUŘE SMAŽENÉ NA ROŠTU . . . . .	79
DUŠENÉ KUŘE . . . . .	80
KRŮTA NA ČÍNSKÝ ZPŮSOB . . . . .	80
ZÁLIVKA . . . . .	80
KACHNA PEČENÁ NA ROŠTU . . . . .	80
PEČENÁ HUSA S JABLKOVOU OMÁČKOU . . . . .	81
KUŘE NA KANTONSKÝ ZPŮSOB . . . . .	81
JEHNĚČÍ KÝTA PEČENÁ NA ROŠTU . . . . .	82
JEHNĚČÍ NA ROŠTU S BRAMBOREM . . . . .	82
JÁTROVÉ KNEDLÍČKY S KOPROVOU OMÁČKOU . . . . .	82
DUŠENÁ JÁTRA . . . . .	83
KUŘECÍ JÁTRA VE FORMĚ . . . . .	83
ZVĚŘINA, KRÁLÍK A BAŽANT . . . . .	84
 Náhrady masa . . . . .	84
MRKVOVÉ KARBANÁTKY VCELKU . . . . .	86
OMÁČKA . . . . .	86
MRKVOVÉ KARBANÁTKY . . . . .	86
CHŘESTOVÝ NÁKYP . . . . .	86
NÁKYP ZE SLADKÝCH BRAMBOR . . . . .	87
ZELENINOVÉ KARBANÁTKY V CELKU . . . . .	87
ČOČKOVÉ KARBANÁTKY S OŘECHY . . . . .	87
KARBANÁTKY S MANDLEMI . . . . .	87
OŘÍŠKOVÉ PŘEKVAPENÍ . . . . .	88
OŘECHOVÁ PAŠTIKA . . . . .	88
KARBANÁTKY S OŘÍŠKY . . . . .	88
VELKÉ PEČENÉ OŘECHY . . . . .	88
ŠPENÁTOVÉ KARBANÁTKY S OŘECHY . . . . .	89
FAZOLOVÉ KARBANÁTKY . . . . .	89
SÓJOVÉ KARBANÁTKY 1 . . . . .	90
SÓJOVÉ NUDLE SE SÝREM . . . . .	90
VAJEČNÉ KARBANÁTKY SE SÓJOVÝMI BOBY . . . . .	90
SÓJOVÉ KARBANÁTKY 2 . . . . .	90
VEJCE V HNÍZDECH . . . . .	90
TVAROHOVÉ PAŠTIKY . . . . .	91

<b>SÝROVÉ KARBANÁTKY . . . . .</b>	<b>91</b>
<b>CELOZRNNÝ CHLÉB A OBILNINY . . . . .</b>	<b>92</b>
<b>Příprava a pečení chleba . . . . .</b>	<b>93</b>
<b>CELOZRNNÝ PŠENIČNÝ CHLÉB . . . . .</b>	<b>94</b>
<b>ŽEMLE A ROHLÍKY Z CELOZRNNÉ PŠENICE . . . . .</b>	<b>96</b>
<b>CHLAZENÉ ROHLÍKY . . . . .</b>	<b>96</b>
<b>ROHLÍKY Z PŠENIČNÝCH KLÍČKŮ . . . . .</b>	<b>97</b>
<b>ROHLÍKY Z BRAMBOROVÉHO TĚSTA . . . . .</b>	<b>97</b>
<b>SKOŘICOVÉ ROHLÍKY . . . . .</b>	<b>98</b>
<b>ROHLÍČKY KE KÁVĚ . . . . .</b>	<b>98</b>
<b>TYČINKY K SALÁTU . . . . .</b>	<b>98</b>
<b>KYNUTÉ MUFINY . . . . .</b>	<b>98</b>
<b>ŽITNÝ CHLÉB 1 . . . . .</b>	<b>99</b>
<b>ŽITNÝ CHLÉB 2 . . . . .</b>	<b>99</b>
<b>ŽITNÝ CHLÉB 3 . . . . .</b>	<b>100</b>
<b>PERNÍK . . . . .</b>	<b>100</b>
<b>RYCHLÉ CHLEBÍČKY . . . . .</b>	<b>100</b>
<b>KOLÁČE Z PODMÁSLÍ . . . . .</b>	<b>101</b>
<b>KOLÁČ S PRÁŠKEM DO PEČIVA . . . . .</b>	<b>101</b>
<b>KAPANÝ KOLÁČ . . . . .</b>	<b>102</b>
<b>SÝROVÉ KOLÁČE . . . . .</b>	<b>102</b>
<b>MUFINY Z PŠENIČNÝCH KLÍČKŮ . . . . .</b>	<b>102</b>
<b>MUFINY ZE SUŠENÉHO OVOCE . . . . .</b>	<b>102</b>
<b>KUKUŘIČNĚ-KMÍNOVÉ KOLÁČKY . . . . .</b>	<b>103</b>
<b>HORKÉ KOLÁČE . . . . .</b>	<b>103</b>
<b>POHANKOVÉ KOLÁČE . . . . .</b>	<b>103</b>
<b>LÍVANCE Z PŠENIČNÝCH KLÍČKŮ . . . . .</b>	<b>104</b>
<b>OPLATKY . . . . .</b>	<b>104</b>
<b>POHANKOVÉ OPLATKY . . . . .</b>	<b>104</b>
<b>OŘÍŠKOVÉ OPLATKY . . . . .</b>	<b>105</b>
<b>PIKANTNÍ JABLEČNÝ CHLEBÍČEK . . . . .</b>	<b>105</b>
<b>DATLOVĚ-OŘÍŠKOVÝ CHLEBÍČEK . . . . .</b>	<b>105</b>
<b>OŘÍŠKOVÝ CHLEBÍČEK . . . . .</b>	<b>106</b>
<b>DUŠENÝ DATLOVĚ-OŘÍŠKOVÝ CHLEBÍČEK . . . . .</b>	<b>106</b>

<i>DUŠENÝ HNĚDÝ CHLEBÍČEK</i>	107
<i>KUKUŘIČNÝ CHLEBÍČEK DIXIE</i>	107
<i>PŠENIČNÝ CHLEBÍČEK S KUKUŘIČNOU KAŠÍ</i>	108
<i>ARAŠÍDOVÝ CHLEBÍČEK</i>	108
<i>KREKRY Z OVESNÉ MOUKY</i>	108
<i>PŠENIČNÉ KREKRY</i>	109
<i>ZDRAVÉ KREKRY</i>	109
 <i>Obilniny</i>	109
<i>CELOZRNNÁ PŠENICE</i>	109
<i>PRAŽENÁ PŠENICE</i>	110
<i>SUCHÉ CEREÁLIE S MNOŽSTVÍM ZRNÍČEK</i>	110
<i>SUCHÉ CEREÁLIE 2</i>	110
 <i>DEZERTY A SLADKOSTI</i>	111
<i>KOLÁČ BOHATÝ NA BÍLKOVINY</i>	114
<i>KARAMELOVÁ POLEVA</i>	114
<i>KOLÁČ ZE SVATOJÁNSKÉHO CHLEBA</i>	114
<i>POLEVA ZE SVATOJÁNSKÉHO CHLEBA</i>	114
<i>KOLÁČ Z OVESNÉ MOUKY</i>	115
<i>POLEVA</i>	115
<i>VYNIKAJÍCÍ PIKANTNÍ HRNEČKOVÝ KOLÁČ</i>	115
<i>ARAŠÍDOVÉ KOLÁČKY</i>	116
<i>OŘÍŠKOVÉ BONBONY</i>	116
<i>ZDRAVÉ KOLÁČKY</i>	117
<i>FÍKOVÉ FANDANGO</i>	117
<i>KOKOSOVÉ MAKARÓNY</i>	117
<i>KARAMELY BEZ PEČENÍ</i>	118
<i>CUKROVINKY</i>	118
<i>TYČINKY ZE SVATOJÁNSKÉHO CHLEBA S DATLEMI</i>	118
<i>KANDOVANÉ BONBONY</i>	119
 <i>Sušené ovoce a bonbony</i>	119

DATLOVÉ PAŠTIKY . . . . .	119
PŘÍRODNÍ KANDOVANÉ TYČINKY . . . . .	119
ROZINKOVÉ KULIČKY . . . . .	119
KANDOVANÉ FÍKY . . . . .	119
MRKVOVÝ PUDINK . . . . .	120
OVOCNÝ PUDINK SE STROUHANKOU . . . . .	120
DATLOVÝ KRÉM . . . . .	121
DATLOVO-KOKOSOVÝ KRÉM . . . . .	121
RÝŽOVÝ KRÉM S VANILKOU . . . . .	121
KOKOSOVÝ KRÉM . . . . .	121
KOKOSOVÁ RÝŽE . . . . .	122
RÝŽE PRO SLAVNOSTÍ PŘÍLEŽITOSTI . . . . .	122
SUŠENÉ MERUŇKY SE ŽELATINOU . . . . .	122
DEZERT NEBO SALÁT Z CITRONOVÉ KRÉMOVÉ ŽELATINY . . . . .	122
JAHODOVÁ ZMRZLINA . . . . .	123
MRAŽENÝ MED . . . . .	123
FRANCOUZSKÝ JAHODOVÝ NÁKYP . . . . .	123
 NÁPOJE . . . . .	125
 Mléčné nápoje . . . . .	126
MLÉČNÝ NÁPOJ ZE SVATOJÁNSKÉHO CHLEBA 1 . . . . .	126
MLÉČNÝ NÁPOJ ZE SVATOJÁNSKÉHO CHLEBA 2 . . . . .	126
MRKVOVÉ MLÉKO . . . . .	126
MERUŇKOVÉ MLÉKO . . . . .	126
MLÉKO S JAVOROVÝM SIRUPEM . . . . .	126
JOGURT (BULHARSKÉ PODMÁSLÍ) . . . . .	127
 Příprava domácího jogurtu . . . . .	127
GRAPEFRUITOVÝ NÁPOJ Z PODMÁSLÍ (NEBO JOGURTU) . . . . .	128
NÁPOJ Z PODMÁSLÍ NEBO JOGURTU . . . . .	128
POMERANČOVÝ NÁPOJ Z PODMÁSLÍ	

(NEBO JOGURTU) .....	129
<i>ANANASOVÝ NÁPOJ Z PODMÁSLÍ</i>	
(NEBO JOGURTU) .....	129
<i>Dětská výživa</i> .....	129
<i>SUŠENÉ MLÉKO (PRO NOVOROZENCE)</i> .....	129
<i>PLNOHODNOTNÁ VÝŽIVA, SUŠENÉ MLÉKO</i> .....	129
<i>VÝŽIVA Z ČERSTVÉHO MLÉKA (PRO KOJENCE)</i> .....	129
<i>„KOKTEJL Z MINERÁLNÍ VODY“</i> .....	130
<i>SÓJOVÉ MLÉKO PŘIPRAVENÉ ZE SÓJOVÉHO PRÁŠKU</i> .....	130
<i>SÓJOVÉ MLÉKO PŘIPRAVENÉ ZE SÓJOVÉ MOUKY</i> .....	130
<i>MLÉKO ZE SÓJOVÝCH BOBŮ</i> .....	130
<i>KOKTEJL ZE SVATOJÁNSKÉHO CHLEBA</i> .....	131
<i>MANDLOVÉ MLÉKO</i> .....	131
<i>NÁPOJ ZE SVATOJÁNSKÉHO CHLEBA A OŘÍŠKŮ</i> .....	131
<i>Ovocné a zeleninová šťávy</i> .....	132
<i>ANANASOVО-POTOČNICOVÝ KOKTEJL</i> .....	132
<i>ZELENINOVÝ KOKTEJL</i> .....	132
<i>ANANASOVО-VOJTĚШKOVÝ NÁPOJ</i> .....	132
<i>BRUSINKOVÝ KOKTEJL</i> .....	132
<i>POMERANČОVO-KOKOSOVÝ NÁPOJ</i> .....	132
<i>MALINOVÝ PUNČ</i> .....	133
<i>Kombinace ovocných a zeleninových šťávy</i> .....	133
<i>OSTRUŽINOVO-KOKOSOVÝ NÁPOJ</i> .....	134
<i>ŠVESTKOVO-KOKOSOVÝ NÁPOJ</i> .....	134
<i>Polévky a vývary</i> .....	135
<i>ČISTÝ HOVĚZÍ VÝVAR</i> .....	136
<i>POLÉVKY</i> .....	136
<i>KUŘECÍ POLÉVKA S RÝŽÍ NEBO NUDLEMI</i> .....	136
<i>KUŘECÍ POLÉVKA</i> .....	137

KRŮTÍ POLÉVKA S BRAMBOREM .....	137
RYBÍ VÝVAR .....	137
ŘÍMSKÁ VAJEČNÁ POLÉVKA .....	138
HORKÁ HOUBOVÁ POLÉVKA .....	138
KRÉMOVÁ VOJTĚŠKOVÁ POLÉVKA .....	138
ZELENINOVÝ VÝVAR S PETRŽELOVOU NATÍ .....	139
VÝVAR Z RAJČAT SE SÓJOVÝMI BOBY .....	139
RAJČATO-MANDLOVO-CHŘESTOVÁ POLÉVKA .....	139
RAJSKÁ POLÉVKA S OŘÍŠKY KEŠU .....	139
ŠVÉDSKÁ OKURKOVÁ POLÉVKA .....	140
MRAŽENÁ HRACHODOVÁ-RAJSKÁ POLÉVKA .....	140
JÍDELNÍ LÍSTEK .....	141
Příklady menu navržených pro děti .....	148
Pro 9leté dítě .....	148
Pro šestiměsíční batole .....	149
Pro všechny děti ve vývinu .....	149
Otázky ohledně speciálního stravování a složení stravy .....	150
RŮZNÉ INFORMACE O ZDRAVÍ .....	160
Potřeba vody u lidí .....	161
Spánek .....	162
Cigarety, káva a čaj .....	164
O odpočinku .....	167