

Obsah

Předmluva	11
-----------------	----

1 | Úvod do čínské dietetiky

1.1 Úvod.....	12
1.2 Jin a jang, tabulky kontrastů.....	12
Jin a jang — žena a muž — dva protipóly, které se přitahují	12
1.3 Určování jin a jang.....	13
1.4 Ekologie na talíři a náš zdravotní stav.....	14
1.5 Osmerá osnova neboli pakang (bagang)	15
1.5.1 Základní kategorie jin a jang — chlad a teplo.....	15
1.5.2 Ideál rovnováhy.....	15
1.5.3 Horko.....	16
1.5.4 Stavy plnosti	18
1.5.5 Stavy nedostatku — prázdnотy.....	18
1.6 Energie a živly lidského těla.....	19
1.6.1 Druhy energií.....	19
1.6.2 Pět prvků — pět hybatelů — pět energií	20
1.6.3 Charakteristika potravin.....	24
1.6.4 Chuť potravin	25
1.6.5 Způsob úpravy pokrmů.....	29
1.7 Přehledná tabulka potravin.....	30
1.8 Dietní pokyny podle ročních období.....	33
1.8.1 Jaro	33
1.8.2 Léto	33
1.8.3 Pozdní — indiánské neboli babí léto	34
1.8.4 Podzim	34
1.8.5 Zima	35
1.9 Shrnutí	35

2 | Seznam jednotlivých potravin

2.1 Obilí	37
2.2 Luštěniny	40
2.3 Ořechy a semena	42

2.4	Zelenina	44
2.5	Mořské řasy	51
2.6	Ovoce	52
2.7	Koření a pochutiny	55
2.8	Houby	58
2.9	Živočišné produkty	59
2.10	Ryby a mořští živočichové	60
2.11	Maso	60
2.12	Vybraná čínská dietetika	62

3 | Příprava pokrmů

3.1	Úvod	68
3.1.2	Jak dbát na stravitelnost jídla	68
3.1.3	Teplota jídla	69
3.1.4	Chutě jídla	70
3.2	Dráhy (meridiány) a účinky jídla	71
3.2.1	Kombinace jednotlivých složek jídla	72
3.3	Komentované recepty	73
	Polévka pro chřipkovou sezónu	73
	Očistné mořské řasy s míchanými vejci	74
	Základní polévka miso (3 až 4 porce)	75
	Polévka pro zmírnění kočoviny (2 až 4 porce)	76
	Odlehčující polévka z daikonu (4 porce)	77
	Léčivé kaše z rýže	78
	Posilující polévka	80

4 | Receptář

4.1	Úvod do receptáře běžných receptů	81
4.2	Snídaně	82
	Kaše z ovesných vloček	82
	Kaše ze špaldového kernota	82
	Rýžová kaše z rýže natural	83
	Jahelník neboli nákyp z jahel	83
	Miso polévka	83

4.3	Svačiny.....	84
	Pečené jablíčko	84
	Pečená tykev nebo dýně	84
	Ovoce na páře	84
	Čínské nebo japonské rýžové „housky“ – obdoba sushi	84
4.4	Polévky a omáčky	85
	Léčivá omáčka z gegenfen (kuzu) a umeocta	85
	„Nudlová“ polévka	85
	Květáková dietní polévka	85
	Květáková (brokolicová) polévka	85
	Pórková polévka	86
	Pórkový krém	86
	Polévka koioku	86
	Celerová omáčka	86
	Dýňová omáčka	87
	Pastinákové pyré	87
	Rajčatová omáčka	87
	Čočková polévka	87
	Zeleninový borčč	87
	Červená polévka	88
	Masové vývary	88
4.5	Obilníny	88
	Jáhlové kuličky	88
	Kukuřičná polenta, kukuřičná kaše	88
	Placky z polenty a ovesných vloček	89
	Kukuřičná polenta zeleninová	89
	Rýžovo-mrkvové koule	90
	Rizoto	90
	Špaldové kernoto	90
	Ječně kroupy se lnem	90
	Quinoa	90
	Oves nahý	90
	Pohanka	91
	Knedlík	91
	Bezlepkový knedlík	91
	Kapustové placky	91
	Kynutá placka	91
	Sushi rolka	92
4.6	Zelenina	92
	Tuřín se salátovou řepou	92
	Brokolice (květák) na páře	92
	Kapustový (zelný) list na páře	93
	Mrkev (pórek, daikon, kedlubna) na páře	93

Mrkev se salátovou řepou nasladko v aspiku	93
Mrkvovo-celerový salát — blanšírovaný	93
Dlouho vařená vrstvená zelenina (japonsky niširme).....	93
V těstičku smažená zelenina (ovoce).....	94
Kopřivový špenát	95
Míchaný salát	95
Mrkvový salát	95
Křen s jablkem.....	95
Salát z čínského zelí.....	95
Červené zelí.....	95
Ředkvičkovo-okurkový salát.....	96
Okurkový salát.....	96
Daikon (bílá ředkvička) s umeocitem.....	96
Ledový salát.....	96
Pampeliškové listy.....	96
Salát pickles — krátkodobý (krátce kvašená zelenina).....	96
Salát pickles — dlouhodobý (dlouho kvašená zelenina).....	97
 4.7 Bílkoviny	97
Čočka s celerem.....	97
Fazolový nákyp.....	97
Fazolovo-kukuřičné kouzlo	97
Fazolová fašírka	97
Svíčková	98
Tempeh v dýni	98
Květák jako mozeček.....	98
Tofu se zeleninou.....	98
Marinované tofu	99
Cizrnové karbanátky	99
Cizrna na česneku	99
Azuki karbanátky	99
Karbanátky ze sóji	100
Brynzové halušky (halušky s tavenýrem — sójovým sýrem).....	100
Brynzové pirohy s kustovnicí	100
Kuřecí maso s hřibky	101
Grilovaný tuňák	101
Platýz na másle	101
Žralok v marinádě	101
Pněná paprika.....	102
 4.8 Příkrmy — kondimenty, doplňky	102
Sezamová sůl — gomasio	102
Umeboshi	102
Pražená semínka	103
Doplňek ke smaženým a tučným jídlům	103

Tahini.....	103
Wakamé s cibulkou.....	103
Tatarská omáčka	103
Wasabi tatarská omáčka.....	104
Ghi.....	104
Hiziki s mandlemi	104
4.9 Dezerty	104
Nepečené ořechové kuličky.....	104
Želé z azuki.....	104
Dortová náplň.....	105
Mandlové máslo	105
Mandlové bonbony.....	105
Křupavé kuličky z pražených semínek a ořechů.....	105
Kandovaná pomerančová kůra.....	105
Datlový koktejl.....	106
Mandarinková kůra chenpi v jablečném koncentrátu.....	106
Sladká meruňka.....	106
Kompot s hrozinkami	106
4.10 Nápoje.....	106
Mandarinková voda.....	106
Čaj z pražené pšenice	106
Zázvorový čaj.....	107
Skořicový čaj	107
Cibulový čaj.....	107
Mátový nápoj.....	107
Melounový nápoj pro letní vedra	107
Čaj bancha.....	107
Zelený čaj	107
Vývar z kombu.....	107
Použitá literatura.....	108