

Obsah

Předmluva	9
První část: Trávicí soustava člověka	11
První kapitola: Úvod do vědy o stravování člověka	12
Druhá kapitola: Nejdůležitější vědecké objevy v oblasti stravování a trávení	17
Akademik Ivan Petrovič Pavlov	17
Akademik Alexandr Michajlovič Ugolev	18
Dr. Maximilian Bircher-Benner	19
Dietolog Herbert Shelton	22
Třetí kapitola: Pár filozofických úvah o výživě člověka	26
Jak a z čeho se buduje fyzické tělo člověka, na čem se tento proces zakládá	26
Jak spolu souvisí prostředí, tělo a potrava	27
Evoluce trávení a jak se projevuje v lidském organismu	27
Mechanismus výběru, zpracování a zažívání potravy	28
Mechanismus přizpůsobení organismu vnějšímu prostředí	29
Mechanismus čerpání chybějící energie	29
Čtvrtá kapitola: Fyziologie trávení	30
Různé druhy trávení	30
Trávicí šťávy a jejich enzymy	33
Enzymy (ostatní)	34
Ústa a zuby	35
Žaludek	37
Slinivka břišní	39
Játra	39
Tenké střevo	40
Tlusté střevo	44
Krev, krevní soustava, mezibuněčná tekutina a vazivová tkáň	48
Vnitrobuněčné trávení	49
Jak si tělo reguluje příjem potravy	50
Fungování trávicí soustavy jako celku	52
Střevní flóra a její význam pro trávení	55
Pozitivní vliv střevní flóry	58
Břišní mozek a střevní hormonální soustava	59
Další charakteristiky trávicí soustavy	60
Pátá kapitola: Praktické rady, jak zlepšit svou trávicí soustavu	64
Šestá kapitola: Jak se tvoří potrava. Skladba potravy	73
Vzájemné ovlivňování potravy a organismu člověka	73
Z čeho se tvoří potrava	74
Skladba potravy	75
Energetická pole	75
Voda	78
Bílkoviny	80
Sacharidy	83
Glukóza	85
Fruktóza	86
Galaktóza	86
Sacharóza	86
Laktóza	86
Maltóza	87
Škrob	87
Potravinová vláknina	88
Tuky	89
Volné radikály a antioxidanty	91
Vitaminy	92
Látky podobné vitaminům	103

Proč jsou umělé vitaminy škodlivé.....	104
Tabulka č. 1: Příznaky nedostatku vitaminů	106
Minerální látky	110
Vápník	112
Hořčík.....	114
Draslík a sodík.....	115
Fosfor	115
Síra.....	116
Chlor.....	117
Železo	117
Zinek.....	118
Křemík.....	119
Měď	120
Selen	121
Mangan.....	121
Bor	122
Vanad	123
Molybden	123
Fluor	123
Chrom.....	124
Germanium.....	124
Jód	124
Kobalt.....	125
Jedovaté látky, které organismu škodí	125
Arzén	125
Olovo a další jedovaté prvky	126
Fytoncidy.....	126
Organické kyseliny	127
Třísloviny	127
Rozpad potravy	128
Energetická pole.....	128
Voda.....	129
Bílkoviny	130
Sacharidy.....	130
Tuky.....	131
Vitaminy	131
Minerální látky	132
Sedmá kapitola: Proč je vařená strava škodlivá a jaké má následky	134
Zuby a kosti.....	134
Žaludek.....	135
Tenké střevo	135
Tlusté střevo	136
Krev	137
Játra a slinivka břišní.....	137
Žlázy s vnitřní sekrecí	137
Vnitřní prostředí organismu.....	137
Energetický potenciál.....	138
Psychika	138
Leukocytóza jako důsledek stravy.....	138
Nesprávná kombinace potravin	139
Výzkum E. Noxe – potraviny a nemoci	140
Osmá kapitola: Jak správně kombinovat potraviny	142
Kyseliny a škroboviny	142
Bílkoviny a škroboviny.....	142
Různé typy bílkovin.....	143
Kyselé poživatiny a bílkoviny	143
Tuky a bílkoviny	144
Sacharidy a bílkoviny	144
Sacharidy a škroboviny.....	144
Tuky a škroboviny	145

Mám alergii na dýni?	146
Mléko se pije pouze samostatně	146
Dezerty, zákusy	146
Jak jíst bílkoviny	147
Bílkovinný jídelníček	147
Jak jíst škroboviny	148
Jak jíst ovoce	148
Devátá kapitola: Správně jíst – to je umění	150
Druhá strava	150
Správné stravování podle principů jin a jang	151
Seznam potravin podle obsahu principů jin a jang	152
Patnáct makrobiotických principů	155
Výběr správného nádobí na vaření je důležitý	157
Jak zdravě vařit	157
Z jaké vody je nejlepší vařit?	159
Chyby, kterých se při vaření vyvarujte	159
Denní jídlo a přirozené biorytmy	160
Devět praktických doporučení, jak nejlépe trávit a vstřebávat potravu	164
Přechod na správné stravování	165
Stadia přechodu na nové stravování	166
Druhá část: Energoinformační vliv potravy na organismus člověka	169
Desátá kapitola: Kvantová pole a energie potravy	170
Chuť potravin a vliv na organismus	171
Správné kombinace chutí aneb Co můžeme v těle zlepšit vhodným jídlem	174
Forma a hutnost	175
Dělení potravin dle hutnosti	176
Informace obsažená v potravinách	177
Klimatické podmínky, lokalita a další	177
Jak potraviny ovlivňují lidský organismus – síla vlivu potravin	179
Jak jíst potraviny podle síly vlivu anebo Jak jídlo léčí	180
Zázvorová směs pro zdravé zažívání	182
Jedenáctá kapitola: Sestavte si individuální jídelníček	184
Jak zjistit konstituci	184
Princip větru v organismu	186
Princip žluči v organismu	186
Princip slizu v organismu	186
Jak potrava působí na dóši, životní principy	187
Jak regulovat životní principy (dóši) s pomocí potravin	188
Jak správně uvařit čaj	192
Dvanáctá kapitola: Jak strava ovlivňuje intelektuální schopnosti	194
Třetí část: Vybíráme potraviny a vaříme z nich	197
Třináctá kapitola: Vše pro zdravý jídelníček	198
Koření a pochutiny	199
Cibule	199
Česnek	201
Kardamon	202
Hřebíček	203
Koriandr	204
Skořice	204
Zázvor	205
Černá paprika	205
Bílá paprika	205
Máta	206
Meduňka lékařská	206

Ocet	207
Bobkový list	207
Pelyněk estragon	208
Petržel a celer	208
Kopr	210
Kamenec	210
Kmín	210
Anýz	211
Fenykl	212
Hořčice	212
Křen	213
Mořská kapusta (laminaria)	214
Ovoce a lesní plody	215
Meruňka	216
Kdoule	216
Hruška	217
Jablko	217
Hroznové víno	218
Rozinky	219
Švestka, tmavá	220
Švestka, žlutá	220
Fíky, čerstvé	220
Fíky, sušené	221
Třešně a višně	222
Granátové jablko	222
Citron	223
Broskev	225
Moruše bílá	225
Moruše černá	226
Grapefruit	226
Pomeranče a mandarinky	227
Lesní jahoda	228
Jahoda zahradní	229
Borůvka	229
Angrešt	229
Malina	230
Ostružina	231
Černý rybíz	232
Červený rybíz	233
Klikva	233
Brusinka	234
Kalina	235
Jeřabina červená	236
Jeřabina černoplodá	237
Rakytník	237
Zelenina	238
Zeleninové saláty	238
Recepty	239
Mrkev	240
Zelí a košťáloviny	241
Okurka	246
Rajské jablko	248
Dýně	249
Špenát	250
Ředkev	251
Hlávkový salát	252
Chřest	253
Čekanka	253
Šťovík	253
Vojtěška setá	255

Baklažán	255
Vodní řepa (vodnice)	256
Pastinák	257
Patisony, baklažány	257
Meloun	258
Brambory	259
Ořechy a semena	261
Vlašské ořechy	261
Lískové ořechy	262
Sladké mandle	262
Kešů ořechy	262
Slunečnicová semínka	262
Dýňová semínka	263
Obilniny	263
Pšenice	264
Chléb	268
Otruby	270
Proso	270
Ječmen	271
Rýže	271
Kukuřice	272
Oves	272
Žito	273
Pohanka	273
Luštěniny	273
Hrách	274
Fazole	274
Čočka	275
Arašídy	276
Sladkosti	276
Med	276
Cukr	276
Chalva	277
Oleje a tuky	277
Máslo, tuhé	278
Máslo, rozpuštěné	278
Olivový olej	279
Živočišné tuky	279
Rybí tuk	279
Mléko a mléčné výrobky	280
Maso	282
Masné recepty V. Michajlova	282
Další hojně užívané potraviny	285
Vejte	285
Ryby	285
Jedlé divoce rostoucí rostliny	287
Lékořice	288
Čtrnáctá kapitola: Stravování jako prevence i léčba	290
Jídlo léčí	
Pravidla energetického ozdravení organismu potravinami	291
Speciální dietní jídelníček	293
Jak si rozvrhnout jídlo během dne	294
Evoluce stravování a co z toho plyne	295
Obecné závěry	303
Závěr	304
Poznámky	305