

Co je pestré, to je dobré

Všichni víme, že předpokladem dobrého zdraví našich dětí je pestrá a nutričně využitá strava. Přesto je jídelníček mnoha dětí jednotvárný. Co s tím?

PŘIPRAVILA: ZUZANA LABUDOVÁ



Mamínčin odborník:
PROF. MUDR. JIŘÍ NEVORÁL, CSc., vedoucí pracovní skupiny dětské gastroenterologie, hepatologie a výživy 2, pediatrické kliniky FN Motol

V dětství lze nejvíce ovlivnit budoucí zdraví člověka, na které obecně působí několik faktorů. Překvapivě pouhých dvacet procent je dánogeneticky, zbylých 80 % můžeme ovlivnit my rodiče. V poslední době řada vědců hovoří o tom, že zdraví dítěte lze do značné míry naprogramovat správnou skladbou jídleníčku, v němž pestrost stravy hráje hlavní roli. Mnoho dětí však ji rádo pořád dokola ty samé potraviny. Je to na škodu? „Zádné dítě nemůže být k jidlu donuceno. Dětem proto musí být nabízena rozmanitá jídla s různou chutí, konzistencí a teplotou. Závislost na jedné potravině může vést k nerovnováze ve výživě,“ vysvětluje prof. MUDr. Jiří Nevorál, CSc., z Fakultní nemocnice v Motole.

DŮLEŽITÉ MĚSÍCE

Právě kojenec věk, a především jeho první polovina, představuje zásadní období. Myslet bychom na to měli již u prvních příkrmů. Většina rodičů začíná první příkrmování osvěženou mlékem, někteří rodiče ale u mléka zůstanou příliš dlouho, takže si na kojenec zvykne a další druhy zeleniny pak odmítá. Už první příkrmy by měly být pestré, což potvrzuje i prof. Nevorál: „Pro kojence ve druhém půlroce života je dostatečná pestrá strava, která obsahuje v dostačujícím množství mléko (přednostně mateřské) a nemléčné příkrmky, jako je maso, ovoce, zelenina, cereálie. Maso má být červené, neboť obsahuje nejvíce železa. U nás se kojencům nabízí stále

bilé maso, které právě železa poskytuje málo.“ Pestrost je tedy třeba i v mase. Postupně je pak třeba přidávat potraviny s lepkem a další potenciální alergeny, aby si na ně malý organismus zvykal, ideálně v době, kdy je dítě ještě kojeno. Příkrmu minimálně do prvních narozenin nedoslazujte ani nedosolujte.

ZÁKLADNÍ DOPORUČENÍ

Iniciativa 1000 dní do života, která vznikla z podnětu společnosti Nutricia, sestavila společně s odborníky na dětské stravování pět základních doporučení:

- ✿ Včas zafudte první nemléčnou stravu do výživy dítěte – konkrétně by to mělo být mezi ukončeným 4. a 6. měsícem.
- ✿ Snažte se omezit konzumaci jednoduchých cukrů a vybírejte vhodné tuky, zejména ty rostlinné.



- ✿ Dbejte na pest्रý a dostatečný příjem zeleniny, masa, včetně ryb a ovoce.
- ✿ Dostatek by dítě mělo mít také mléka a mléčných výrobků.
- ✿ Nevyhýbejte se žádné potravině. Nové potraviny, včetně potenciálních alergenů, zařazujte již od začátku příkrmování.

JAK SE VYHNOUT DUSIČNANŮM

Mnoho rodičů má obavy z čerstvé sezonní zeleniny kvůli možnému vysokému obsahu dusičnanů či plísní. Nákupek bio zeleniny se sice vyhnete dusičnanům, ale jistotu nezávadnosti ani v takovém případě nemáte. Pokud tyto obavy sdílite, můžete se spolehnout na kojenec příkrmu ve skleničce. U téh jsou zákonné normy na obsah jakýchkoli škodlivin tak přísné, že vašeho drobečka dusičnany či plísně skutečně neohrozí.



Iniciativa 1000 dní do života vznikla na podnět společnosti Nutricia a s podporou předních odborníků. Pod záštitou Společnosti pro výživu a Odborné společnosti praktických dětských lékařů CLS JEP proběhla rozsáhlá studie Nutriční návyky a stav výživy českého věku, jejíž rezulát bude použit pro upozornění uživatelů na veřejnosti. Pracovní skupina postupně vypracovala ve spolupráci s neonatalogy a alergology shromážděná informace a doporučení pro výživu kojenců a batolat. To obsahuje klíčové poznatky v oblasti výživy malých dětí.



A.A.A.A. INZERCE A4/1010290-291

FOTO PROFIMEDIA.CZ



ŠTĚPÁNKA DUCHKOVÁ,
moderátorka
a maminka
dvojčátek
Honzíka
a Adámka

Pestré stravy měla být denně bohatá na ovoce i zeleninu, mléčné výrobky, na cereálie. Součástí pestré stravy by mělo být podle mě i maso, a to obden. Moji kluci mají stravu poměrně pestrou, ale mohla by být i pestřejší. Od dvou let jim vařím červené maso, ryby jedí alespoň dvakrát týdně. Mají však rádi rybí prsty. Vím, že to není zrovna zdravá potravina, ale občas jim je doporučuji. S ovocem a zeleninou je to u nás však horší. Když byl kluci malí, jedli, co jsem umixovala. Teď, když však nezpracovanou zeleninu nebo ovoce, tak jsou vybravější.

Momentálně u nás vede meloun, pomaranč a jahody, ty milují od první chvíle. Příkrmu

jsem jim začala podávat v pěti měsících, a to celkem úspěšně. Jejich kvalitě totiž skutečně věřím. Zároveň však vařím domácí stravu, protože vaření pro evou rodinu si užívám.“

Variabilita pokrmů, které dítěti podáváte, vede ke zdraví.

NEBOJTE SE HOVĚZÍHO

V posledních letech, zejména v souvislosti s tzv. nemoci šílených krav, získalo hovězí a telecí maso ne příliš dobrou pověst a v jídleníčku nejmenších dětí jej takřka stoprocentně nahradilo maso kuřecí. Pestrost ale známě rozhodně více druhů – nebojte se tedy zařadit do dětské stravy i libovolné hovězí, teleci, krůtí či králičí maso. Hovězího by podle odborníků mělo být v jídle pro nejmenší přes 50 procent právě kvůli vysokému obsahu železa.

CO TAKHLE RYBIČKU?

V raném věku je dobré nevyhýbat se ani podávání ryb – klidně je můžete dítěti nabídnout už kolem půl roku věku. Ryby jsou zdrojem velmi potřebných omega 3 mastných kyselin, které jsou základním stavebním kamenem mozku. Hlavním zdrojem těchto kyselin je mateřské mléko – o důvod víc, když jejich zdroje dítěti dávat právě v době, kdy mateřského mléka už přijímá málo, nebo neni kojeno vůbec.

JAK JEDÍ NAŠE DĚTI

Společnost pro výživu společně se specialisty z Odborné společnosti praktických dětských lékařů uskutečnila na přelomu roku 2013 a 2014 průzkum, do něhož se zapojilo 823 malých dětí z ČR. Ze studie vyplynulo, že české děti přijímají více bílkovin a naopak mají málo vicensenárených mastných kyselin, železa a vápníku. Za alarmující označili specialisté vysoký podíl jednoduchých cukrů.

JE LIBO TROCHU EXOTIKY?

Obohacovat dětský jídelníček exotickým ovocem, mořskými řasami apod. „Děti přirozeně mohou konzumovat exotické ovocí, mají mít v jídleníčku mořské ryby. Při dodržování zásad optimální smíšené stravy není potřeba přidávat různé potravinové doplňky, které jsou v takovém případě zbytečné. Velmi důležitý je omezování příjem soli, tedy nezvykat dítě na slané pokrmy,“ uzavírá prof. Nevorál. ■