

# JAKÝ ZVOLIT JÍDELNÍČEK U PACIENTA SE ZVÝŠENOU HLADINOU CHOLESTEROLU



Tuky (lipidy) představují skupinu chemických sloučenin, které obsahují mastné kyseliny a estery glycerolu. Cholesterol se řadí mezi lipidy. Má v těle řadu užitečných funkcí – je součástí buněčných membrán v mozkové a nervové tkáni a také základním stavebním prvkem pro žlučové kyseliny a některé hormony. Tělo si dokáže vyrobit dostatek cholesterolu pro svoji potřebu, proto není nutné ho přijímat v potravě – naopak to může být nežádoucí.

V krevním oběhu putuje cholesterol buď z periferních tkání do jater – „dobrý“ cholesterol (HDL), kde podléhá zpracování, nebo naopak z jater do periferních tkání – „špatný“ cholesterol (LDL). Ideální je tedy zvýšená hladina HDL a nižší hladina LDL cholesterolu. Molekuly LDL se totiž zabudovávají do vašich cév a působí jejich kornatění (aterosklerózu). Následkem pak může být infarkt myokardu, cévní mozková příhoda nebo ischemická choroba dolních končetin.

Podobně jako cholesterol také mastné kyseliny můžeme rozdělit na „dobré“ a „špatné“. Nasyčené mastné kyseliny, které se ve vysoké koncentraci vyskytují především v potravinách živočišného původu (s výjimkou ryb a libového masa), bychom mohli označit jako „špatné“, nenasycené či polynenasycené (omega 3, omega 6) jako „dobré“. Tyto mastné kyseliny totiž nepodporují usazování tuku v tepnách (aterosklerotický proces), jsou důležité pro zachování buněčných membrán a tvoří se z nich látky, které regulují řadu tělesných procesů včetně zánětů a srážení krve.

Pokud vám lékař již naměřil zvýšenou hladinu cholesterolu, je vhodné kromě předepsaných léků dodržovat také následující dietní opatření:

- Upravte si stravovací režim – volte raději menší porce a jezte častěji (ve dvou- až tříhodinových intervalech).
- Konzumujte 5 porcí ovoce a zeleniny (300 g), nejlépe s obsahem draslíku – meruňky, banány, špenát, paprika, ale i další druhy – kořenová zelenina, jablka, hrušky, švestky, rajčata atd. Zeleninu volte nejlépe čerstvou ve formě salátů nebo salá-

tových příloh. Pokud byste však chtěli zeleninu připravit jako hlavní pokrm, ideální je lilek nebo cuketa, které si můžete mírně osmahnout a zakapat balzamikovým octem. Mražená zelenina nemá v sobě tolik hodnotných látek, proto je lepší využít k přípravě jídla zeleninu čerstvou.

- Nedoporučují se grepky – grepfruitová šťáva obsahuje látky, které mohou zasahovat do metabolismu v játrech během užívání statinů. Léky tedy nezapojíte grepovým džusem.
- Vybírejte nízkotučné mléčné výrobky – sýry s obsahem tuku max. do 30%, nízkotučné bílé jogury, nízkotučné mléko a žervé. Na etiketách většinou najdete označení light.
- Minimalizujte konzumaci červeného masa, naopak preferujte drůbež, kterou upravujete častěji v troubě než na párnici – tam si můžete dovolit pouze vaření a dušení. Pokud si jednou za měsíc přeci jen dopřejete steak, používejte olivový olej. Dbejte na to, aby maso bylo libové.

- Naučte se jíst ryby nebo rybí tuk – v tomto bodě má většina Čechů své slabé stránky, v jiných zemích tvoří ryby běžnou součást jídelníčku. Neomezuje se jen na vánočního kapra, ale jezte ryby nejlépe 2krát týdně! Ve výběru ryb existuje určitá hierarchie – nejdřavější jsou mořské ryby (losos, sled, treska, tuňák) doma tepelně upravené. Mořské ryby totiž obsahují nejvíce omega 3 mastných kyselin, které jsou důležitým stavebním prvkem vašich buněčných membrán a tím nejhodnotnějším druhem tuku, který v těle můžete mít. Pokud máte k dispozici pouze ryby slad-

kovodní (úhoř, kapr) nebo ryby uzené, je to stále lepší než ryby žádné.

- Jako přílohu si dejte brambory – obsahují draslík, vitamin C a jsou dobrým zdrojem energie. Střídejte je s rýží, těstovinami a luštěninami. Díky vhodné tepelné úpravě (vaření, dušení) se sníží glykemický index dané potraviny a pocit nasycení bude přetrávat po delší dobu.
- Naopak nevhodnou přílohou jsou knedlíky a smažené hranolky – kvůli vysokému obsahu kalorií a u smažení dochází navíc k přepalování oleje, vznikají tak transmastné kyseliny, které mají na váš oběhový systém ještě dramatičtější dopad než samotný zvýšený cholesterol.
- Dopřejte si semínka, vlašské ořechy, sójové produkty – obsahují zdravý tuk – omega 3.
- Z pečiva si můžete dovolit 2–3 krajice celozrnného chleba lehce namazané rostlinným tukem (např. Flora pro activ) namísto máslem – preferujte nenasycené mastné kyseliny před nasycenými. Podle nejnovějších studií fytoesterydy obsažené v některých rostlinných tucích dokonce snižují hladinu cholesterolu tím, že soutěží ve střevě o vstřebatelnost. Preferujte rovněž tmavé celozrnné pečivo. Celozrnná mouka má totiž vyšší obsah vlákniny, bílkovin, minerálních látek a vitaminů, protože se získává rozemletím celého zrna a všechny látky obsažené v obalových vrstvách zrna se dostávají do mouky.
- Nejezte bílé pečivo – klasické rohlíky z vysokovymílané mouky představují pouze energetický zdroj bez významnějších nutričních přínosů. Koláče, buchty a koblihy navíc často obsahují i značné množství cukru a tuku.

- Ráno si k snídani dejte neochucené cornflakes nebo ovesné vločky – díky vysokému obsahu vlákniny vás nejen nasýtí, ale zároveň udělájí dobře i vašemu trávicímu traktu.

Zdroje: 1) Tisková zpráva z 14.9.2011 - Kdo neměl infarkt, není in? - Doc. MUDr. Svatopluk Býma, CSc (Ústav sociálního lékařství, LF UK Hradec Králové, předseda výboru Společnosti všeobecného lékařství ČLSJEP), 2) P. Kliener et al.: Vnitřní lékařství, Galén, 2006, 3) J. Hradec, J. Špačík: Kardiologie, angiologie, Galén, 2001

