



PREPORUKE ZA PREHRANU DIJETA NAKON RESEKCIJE CRIJEVA

Nakon operacije crijeva važno je odabirom i načinom pripreme namirnica **osigurati uspostavu uredne stolice, oporavak crijeva i dostatan energijski unos**. Stoga je prvih dva tjedna nakon operacije važno **postupno uvoditi namirnice u prehranu** da bi se mogle utvrditi smetnje koje upućuju na eventualno loše podnošenje pojedinih namirnica (npr. mlijeko, neke vrste voća i povrća i sl.). Te namirnice potrebno je na neko vrijeme izbaciti iz prehrane. Preporuka za prehranu („*Koje namirnice odabrati?*“) nakon resekcije crijeva potrebno se pridržavati i do godinu dana nakon zahvata.

Tijekom **prvih nekoliko tjedana** potrebno se strogo pridržavati sljedećih preporuka:

- **Redovito uzimati obroke, a dnevni obrok podijeliti na 5 do 6 manjih obroka**
- **Hranu je potrebno temeljito prožvakati i usitniti u ustima, jesti polako i smireno**
- **Izbjegavati razgovaranje tijekom jedenja i žvakanje žvakačih guma (mogu uzrokovati nadutost)**
- **Uzimati dovoljno tekućine, ali izbjegavati unos tekućine tijekom obroka, najbolje ju je uzimati odvojeno od krute hrane**
- **Poželjno je izbjegavati namirnice koje nadimaju (mahunarke, kupusnjače), kao i namirnice bogate vlaknima (žitne pahuljice, proizvodi od cjevitog brašna)**
- **Izbjegavati premasnu, preslatku i prezačnjenu hranu**

Namirnice koje se preporučuju u slučaju proljeva:

sok od jabuke, banane, rižina sluz, riža, tjestenina, griz, maslac od orašastog voća, blagi biljni čajevi, suhi kruh i dvopek, na vodi kuhanе zobene pahuljice, kuhanji krumpir i mrkva, kakao na vodi, indijski i zeleni čaj

U slučaju zatvora potrebno je povećati unos tekućine

kuhanе suhe šljive, svježi voćni i povrtni sokovi, ne gazirani napici i alkoholna pića

Prijedlog jelovnika

DORUČAK		UŽINA	RUČAK	UŽINA	VEČERA	NOĆNI OBROK
1.	palenta bioaktiv LGG pečena jabuka	dvopek jogurt čaj	juha od junetine s rižom pirjani pureći file pire od špinata pire krumpir	svježi sir kruh	pileći ujušak (pileći file, riža, povrće)	jogurt pecivo
energ.vrijednost: 8457 kJ/2022 kcal; proteina 103 g; masti 48 g; ugljikohidrata 299 g						
2.	riža na mlijeku (obrano mlijeko) pire od jabuke	pureća šunka jogurt kruh	bistra juha kuhani file oslića s povrćem (povrće, krumpir)	palenta sa sirom	pirjani pureći file pire od tikvica i krumpira kuhana kruška	acidofil
energ.vrijednost: 8811 kJ/2108 kcal; proteina 103 g; masti 53 g; ugljikohidrata 310 g						
3.	pileća prsa u ovitku svježi sir kruh	jogurt s bananom	pileća juha kuhani pileći file pire od miješanog povrća pire krumpir	bioaktiv LGG pecivo	tjestenina s piletinom u umaku od mrkve kruh	nabujak od griza čaj
energ.vrijednost: 8550 kJ/2044 kcal; proteina 112 g; masti 50 g; ugljikohidrata 289 g						

Koje namirnice odabrati?

GRUPA	PREPORUČA SE	U MANJIM KOLIČINAMA	NE PREPORUČA SE
MLJEKO I	svježi sir, nemasni jogurt,	obrano mlijeko, ako se	punomasno mlijeko, masni i
MLJEČNI	acidofil, kefir, ab kultura,	podnosi, vrhnje	dimljeni sirevi, mlječni namazi
PROIZVODI	bioaktiv, kiselo mlijeko, stepka		od punomasnog mlijeka
ŽITARICE, KRUH	bijeli odstajali kruh i pecivo, dvopek, toast, riža, sitna	tjestenina (špageti, makaroni i sl.)	crni i integralni kruh i peciva, okruglice, kroketi, valjušci, dizana tjesteta, masna i
TJESTENINE	tjestenina, palenta, griz pšenični i kukuruzni, proso		punjena peciva, topli svježi kruh i pecivo
POVRĆE	krumpir, mrkva, korijen celera i peršina, keleraba, špinat, blitva, tikvice, bundeva, cikla, cvjetača, rajčica bez kože i košticamladi grašak, mlade mahune povrće kuhano i pasirano ili sokovi od povrća	salate s malo limunova soka (mlada zelena salata)	kupusnjače, svježe tvrde salate (endivija), prekisele salate, sirovo povrće s korom i sjemenkama (rajčica, paprika, patlidžan), krastavci, brokula, nepasirane mahunarke, grah, bob, leća, konzervirano povrće, prženo i masnoćom preliveno povrće
VOĆE	voće bez kore, u obliku kompota, svježe cijeđeni sok	voćni žele, džem i marmelada bez puno šećera	svježe voće s korom, voće sa sjemenkama (kupine, maline, grožđe i sl.), orašasto voće, konzervirano voće
MESO I ZAMJENE	meso kuhano ili pirjano na vlastitom soku (kosano ili mljeveno!), (pileći ili pureći file, nemasna teletina i junetina, janjetina, kunić), kuhana ili pirjana nemasna riba s dodatkom malo maslinova ulja nakon pripreme, jaja polutvrdo ili meko kuhana	pureća šunka, pileća prsa u ovitku, toast šunka, nemasno svinjsko meso	masna svinjetina, masna junetina i govedina, divljač, guska, patka, konzervirano meso i riba, suhomesnati proizvodi, paštete, masna riba (skuša, srdela, tuna, šaran, som), konzervirana riba, rakovi, školjke, lignje, pržena i tvrdo kuhana jaja
PIĆA I NAPITCI	negazirana voda, svježi razrijeđeni sokovi od voća i povrća bez šećera, blagi biljni čajevi	slaba kava, blagi kakao, razrijeđeno crveno vino, mineralna voda, svijetlo pivo	gazirani zaslavljeni napici, jaka alkoholna pića, tamno pivo, jaka crna kava, crni čaj

MASTI I ULJA	biljna ulja (suncokretovo, maslinovo, ulje kukuruznih klica)	maslac (kao začin), margarin	prženo i zagrijano ulje, masti životinjskog porijekla, majoneza, sve vrste masnoća u većoj količini
JUHE	nemasne bistre ili juhe od mesa ili pasiranog povrća, s ukuhanom rižom, grizom, sitnom tjesteninom, nemasna riblja juha		juhe od kupusa i cvjetače, masne juhe od mesa ili kosti, industrijske juhe, juhe s dodatkom oštih začina (biber, ljuta paprika)
DESERTI	lagani biskvit, puding, griz i riža na obranom mlijeku ili vodi, kolač od riže ili griza, Petit beurre keks, puding, žličnjaci od snijega, šato	med, mlječni sladoled	kolači i torte punjeni masnim kremama, kolači od dizanog i prženog tijesta, uštipci, palačinke, čokolada
ZAČINI	limunov sok, sol, začinsko bilje (lovor, ružmarin, bosiljak i sl.)	blagi jabučni i vinski ocat, šećer, koncentrat rajčice	crveni luk, češnjak, biber, crvena paprika, senf, hren, alkoholni ocat

Preporuke sastavili: dr.sc. Ivo Vrdoljak, dipl.ing.
mr.sc. Ana Kokanović, dipl.ing.