

Produkty zalecane i przeciwwskazane dla pacjentów z chorobą wrzodową żołądka i dwunastnicy

ZABRONIONYCH

GRUPY PRODUKTÓW I POTRAW

NAPoje płynna czekolada, kakao, mocna herbata, kawa naturalna, wszystkie napoje alkoholowe, napoje gazowane, kwaśne przetwory mleczne.

PIECZYWO: wszelkiego rodzaju świeże pieczywo, żytnie, razowe, pieczywo chrupkie, pszenne razowe.

DODATKI DO PIECZYWA: tłuste wędliny, konserwy, salceson, kiszka pasztetowa, smalec, sery dojrzewające, dżemy, jaja na twardo

ZUPY I SOSY GORĄCE: tłuste, zawiesiste, na wywarach: mięsnych, kostnych, grzybowych, zasmażane, zaprawiane kwaśną śmietaną, pikantne, z warzyw kapustnych, roślin strączkowych, cebulowa, porowa, rosół, buliony, sosy ostre, pikantne

MIEŚO, DRÓB, RYBY: tłuste gatunki- wieprzowina, baranina, gęsi, kaczki, dziczyzna, tłuste ryby, - węgorz, łosoś, sum, tołpyga, halibut, troć, szprot, potrawy marynowane, wędzone, smazone, pieczone

Potrawy półmięsne i bezmięsne- wszystkie potrawy smażone na tłuszczu, placki ziemniaczane, bliny, kotlety, krokiety, bigos, fasolka po bretońsku.

TLUSZCZE: smalec, słonina, boczek, łój, margaryny twarde, kwaśna śmietana

WARZYWA: kapustne, cebula, czosnek, por, suche nasiona roślin strączkowych, ogorki, brukiew, rzodkiewka, rzepa, kalarepa, szczaw, warzywa zasmażane, sałatki z majonezem i musztardą, marynowane i solone, ziemniaki z dodatkiem oraz smażone

OWOCE: czereśnie, gruszki, agrest, wiśnie, śliwki, owoce suszone i marynowane

DESERY: torty, desery z masami, z dużą ilością cukru, desery z orzechami kakao, czekolada, batony, chałwa, ciasta z dodatkiem proszku spulchniającego

PRZYPRAWY: ocet, pieprz musztarda, papryka ostra, chrzan, maggi, kostki bulionowe, ziele angielskie, liść laurowy

GRUPY PRODUKTÓW I POTRAW

ZAŁECANYCH

NAPOJE: mleko słodkie, mleko zsiadłe nieprzekwaszone, jogurt, kawa zbożowa z mlekiem, słaba herbata z mlekiem, soki, napoje mleczno-owocowe, wody niegazowane

PIECZYWO: pszenne, jasne, czerstwe, biszkopty, pieczywo półcukiernicze, drożdżówki np. z jabłkiem

DODATKI DO PIECZYWA: masło, twarożek, jaja na miękko, jajecznica na parze, pasta z cielęciny, drobiu

ZUPY I SOSY GORĄCE: rosół jarski, mleczne, krupnik z dodatkiem dozwolonych kasz, owocowe rozcieńczone, ziemniaczana, warzywne z dozwolonych warzyw, przecierane zaprawiane mąką i masłem, zawieszina z mąki i śmietanki, mąki i mleka, zaciągane żółtkiem, sosy łagodne- ze słodka śmietaną, koperkowy, potrawkowy, pomidorowy, pietruszkowy, owocowe

DODATKI DO ZUP: bułka, grzanki, lane ciasto, kluski biszkoptowe, kluski francuskie, makaron nitki, kasza manna, kasza jęczmienna, ryż, ziemniaki, puree

MIĘSO, DROB, RYBY: chude – cielęcina, królik, indyk, kurczak, ryby – dorsz, sola, szczupak, morszczuk, mintaj, sandacz, pstrąg, flądra, okoń, lin; potrawy gotowane- pulpety, budynie, potrawki

POTRAWY PÓŁMIĘSNE I BEZMIĘSNE: budynie z drobnych kasz, warzyw i mięsa, makaron nitki z mięsem, risotto, leniwe pierogi

TŁUSZCZE: dodawane na surowo masło, śmietanka, oleje- sojowy, słonecznikowy, kukurydziany, rzepakowy, oliwa z oliwek

WARZYWA: młode, soczyste, goowane, marchew, dynia, kabaczki, buraki, szpinak, szparagi, w formie puree cproszone mąką, z wody z dodatkiem masła

OWOCE: dojrzałe, soczyste, bez skórki i pestek, nie kwaśne; w okresie zaostrzenia choroby w postaci przecierów gotowanych, owoce jagodowe, winogrona, banany, brzoskwinie, morele, jabłka gotowane, pieczone w postaci rozcieńczonych soków

DESERY: kompoty z dozwolonych owoców, przetarte, galaretki, kiśle, mus z pieczonego jabłka, budynie, desery mało słodzone

PRZYPRAWY: łagodne, wanilia, zielona pietruszka, koper, cynamon