

V domácích podmínkách lze stravu zahustit pomocí jemných bramborových vloček, dětských krupic a kaší, strouhanky, sušeného mléka, kukuřičného škrobu, rozmixované zeleniny a ovoce, strouhaného tvrdého sýra, rozmíchaného tvarohu nebo želatiny (52).

6.4 National Dysphagia Diet

National Dysphagia Diet (dále NDD) je komplexní strategie zahrnující standardní definice pokrmů a tekutin i úroveň nutriční intervence v rámci diety při dysfagii. Byla vyvinuta Americkou dietetickou asociací (American Dietetic Association; nyní Academy of Nutrition and Dietetics) ve Spojených státech amerických v roce 2002 jako reakce na nejednotné standardy používané v amerických nemocnicích, kdy zdravotnická zařízení a členové týmu používali protichůdné termíny a definice. Doporučených způsobů úprav konzistence pokrmů a tekutin existovalo mnoho a často se v jednotlivých zdravotnických zařízeních lišily. Znepokojení plynoucí z této situace vedlo k vytvoření pracovní skupiny a následně publikování NDD. Od doby svého vzniku se tato strategie v rámci standardizace úpravy stravy pro dysfagické pacienty hodně posunula a odvedla záslužný kus práce, nicméně nadále jsou potřeba studie potvrzující uváděná doporučení, protože do této doby nebyla provedena srovnání přínosu NDD oproti specifickým dietám používaným v jednotlivých amerických zdravotnických zařízeních (30 s. 437, 34, 39).

National Dysphagia Diet předkládá standardní definice a povolená rozmezí pro různé konzistence tekutin a také popisuje 4 stupně úpravy pevné stravy. Stupeň 1 je určen pro pacienty s významnou poruchou kontroly nad soustem, stupeň 2 a 3 pro pacienty s určitou schopností žvýkat a stupeň 4 pro pacienty, kteří mohou jíst bez omezení běžnou dietu (regular). Každý stupeň obsahuje konkrétní doporučení ohledně volby nejvhodnějších potravin. NDD také podporuje používání standardizovaných receptur, aby bylo zajištěno, že pokrmy jsou připraveny způsobem konzistentním s dietními doporučeními. Například bez použití standardizovaného receptu by bramborová kaše mohla být příliš suchá či lepivá, což by pacientům s dysfagií dělalo potíže (34, 39).

V jednotkách viskozity centipoise (cP) klasifikuje NDD tekutiny následovně: řídké tekutiny (1-50 cP), tekutiny konzistence nektaru (51-350 cP), konzistence medu (351-1750cP) a konzistence pudinku (více než 1750 cP). Komerčně dostupné zahušťovací preparáty nespécifikují hodnoty viskozity, což znamená, že výsledná konzistence se může lišit nebo nemusí zapadat do NDD navrženého rozpětí, i když byly připraveny dle požadavku. V rámci úpravy pevné stravy NDD identifikuje textury, které by měly být brány v potaz při zvažování, jak připravit stravu pacientovi s dysfagií. Popisy textur zahrnují vlastnosti, jako jsou přilnavost

(adhesiveness), soudržnost (cohesiveness), pevnost (firmness), lámavost (fracturability), tvrdost (hardness), pružnost (springiness), viskozita a mez kluzu (yield stress). Tyto vlastnosti jsou v NDD rovněž definovány (34).

6.4.1 Stupeň 1 – kašovitá dieta

Tato strava se skládá z pokrmů kašovitě, homogenní a soudržné textury. Strava by měla mít konzistenci pudinku. Není povoleno použít žádné hrubé textury, syrové ovoce nebo zeleninu, oříšky atp. Jsou vyloučeny všechny potraviny, které od pacienta vyžadují schopnost zformování sousta, jakoukoliv kontrolovanou manipulaci se soustem a kousání. Tato dieta je navržena pro pacienty se střední až těžkou dysfagií, se špatnými funkcemi orální fáze a sníženou schopností ochrany dýchacích cest. Při této dietě může být nezbytný velmi častý nebo kompletní dohled nad pacientem a použití alternativních způsobů výživy.

Z **nápojů** jsou doporučeny kterékoliv hladké a homogenní bez kousků nebo dužiny. Pokud jsou povoleny nápoje řídké konzistence, mohou být pacientovi podány mléko, šťávy, káva, čaj, limonády, sycené nápoje, alkoholické nápoje, sipping i kousky ledu. Pokud řídké tekutiny povoleny nejsou, je možné upravit jejich konzistenci na požadovaný stupeň. Je potřeba vyvarovat se jakýchkoliv nápojů s hrudkami, kousky, semínky, dužinou a pak podobně (30 s. 439, 51 s. 1122–1123, 53).

Pečivo je povoleno pouze ve formě ztužené homogenní kaše připravené komerčně nebo přímo v daném zařízení. Tedy každé pečivo se upraví rozmočením, rozmixováním a následně ztužením pomocí zahušťovacích přípravků. Výsledná potravina musí být ztužená v celém objemu rovnoměrně. Takto lze upravit chléb, rohlíky, veka, palačinky, toasty, jemné pečivo, sušenky, kreky, piškoty a jiné. Žádné jiné formy pečiva nejsou přípustné. **Snídaňové cereálie** lze povolit pacientům, kteří mohou přijímat řídké tekutiny za předpokladu, že budou dostatečně rozmočené a rozmíchané v mléku či smetaně. Dále lze při přípravě menu využít různé hladké, homogenní vařené **kaše**, například krupici, které by měly mít konzistenci pudinku. Nevhodné jsou všechny suché snídaňové cereálie a vařené kaše s hrudkami, semínky a kousky. Rovněž není vhodná ovesná kaše (30 s. 439, 51 s. 1122–1123, 53).

Brambory lze konzumovat ve formě bramborové kaše, nebo rozmixované s omáčkou, máslem, margarínem nebo zakysanou smetanou. Z ostatních příloh lze podávat **těstoviny, nudle a rýži** vždy velmi dobře uvařené až rozvařené a dobře rozmixované do hladké, homogenní konzistence. Nevhodné jsou všechny ostatní úpravy brambor a obilovin, včetně obyčejné rozvařené rýže, těstovin a pouze rozmixovaných, uvařených brambor.

Ovoce lze jíst ve formě pyré, banány mohou být i pouze dobře rozmačkané. Ovocné šťávy může být potřeba zahustit na požadovanou konzistenci. Ovocné šťávy a džusy nesmí obsahovat dužinu, semínka nebo jakékoliv kousky. Je potřeba vyvarovat se ovoce v celku, a to jak čerstvého, tak sušeného, mraženého i kompotovaného. Doporučení k úpravě **zeleniny** jsou takřka totožná, povolená je mixovaná zelenina bez kousků, hrudek, dužiny nebo semínek, rajčatové pyré a omáčka bez semínek. Zeleninové šťávy může být potřeba zahustit. Nevhodné jsou jakékoliv jiné formy zeleniny (30 s. 439, 51 s. 1122–1123, 53).

Polévky mohou být rozmixované nebo scezené, případně vývary, zahuštěné dle požadavků. Pokud pacient může přijímat řídké tekutiny, zahuštění není potřeba, ale cezení či mixování ano. Nevhodné jsou opět polévky, které nebyly tímto způsobem upraveny a obsahují tak pevné kousky, jako třeba knedlíčky, veškeré zavářky, kousky zeleniny a tak podobně.

Maso je potřeba vždy rozmixovat. V dietě lze použít různé jemné pěny, paštiky, hladké a homogenní nákypy. **Luštěniny a vejce** pouze dobře rozmixované. Není vhodné zařazovat maso v celku či nakrájené na kousky a **sýry** včetně nerozmíchaného tvarohu, nerozmixované luštěniny, nebo vejce upravovaná na různé způsoby, včetně vajec míchaných.

Jako **dezert** mohou být podávány různé pudinky, krémy, jogurty, rozmixované dezerty a suflé. V případě povoleného příjmu řídkých tekutin lze zařadit mražené nápoje, mražené jogurty, mléčné koktejly, vaječný likér, zmrzlinu, šerbet, želé či jiné potraviny, které se při pokojové nebo tělesné teplotě stanou tekuté. V opačném případě je potřeba se jim vyhnout. Nevhodné jsou dále sušenky, koláče, moučníky, cukroví, rýžový náryp a jiné s hrubou strukturou, ovocný jogurt (30 s. 439, 51 s. 1122–1123, 53).

K obohacení diety o **tuky** lze využít máslo, margarín, scezený výpek z masa, zakysanou smetanu, majonézu, smetanové sýry, šlehačku. Dále je výhodné zařazovat hladké omáčky, jako je bešamel, sýrová nebo holandská omáčka. Nepodáváme pokrmy s různými hrubými přísadami nebo kousky.

K **dochucení** můžeme použít cukr, umělá sladidla, sůl, jemně mletý pepř a jiné koření, vývary z koření a bylinek. V případě povoleného příjmu řídkých tekutin můžeme přidat i obyčejnou čokoládu bez oříšků a jiných přísad. Vyhýbáme se použití hrubě mletého nebo drceného pepře a bylinek, žvýkacích sladkostí jako jsou karamelky a lékorky, semínek, oříšků a lepivých potravin. Nevhodné jsou i zavařeniny a džemy s velkými kousky ovoce a semínky.

Těmto požadavkům vyhovuje například pokrm sestávající z rozmixovaného kuřete s mixovanou vařenou mrkví a bramborovou kaší smíchanou s masovou šťávou, k tomu jablečné pyré a čokoládový pudink (30 s. 439, 51 s. 1122–1123, 53).

6.4.2 Stupeň 2 – mechanicky upravená dieta

Účelem mechanicky upravené stravy (mechanically altered foods) je zajištění potravy, která se dá bezpečně a lehce polknout. Tato dieta představuje postupný přechod od kašovitě stravy k pevnějším texturám. Od pacienta je vyžadována schopnost kousat. Textury na této úrovni jsou vhodné pro jedince s mírnou až středně závažnou orální či faryngeální dysfagií. Dieta se skládá z pokrmů, které jsou mechanicky upravené mícháním, krájením, mletím nebo rozmačkáním a dají se tak lehce rozkousat a spolknout. Nejsou tedy vhodné pokrmy obsahující velké kousky nebo pokrmy, které se dají jen obtížně důkladně rozkousat. Pokrmy v této dietě jsou vlhké, mají jemnou texturu a dá se z nich lehce vytvořit sousto. Jsou povoleny veškeré potraviny a úpravy jako ve stupni 1 a navíc i další pokrmy představující mírné uvolnění diety. Maso a další vybrané pokrmy mohou být rozmělněné nebo rozemleté na malé kousky o velikosti až půl centimetru. I při této dietě je třeba brát ohledy na povolené konzistence tekutin.

Úprava **tekutin** a nápojů se řídí stejnými pravidly, jako u kašovitě diety. Stejná pravidla platí také pro polévky, omáčky a pokrmy, které se při pokojové nebo tělesné teplotě stávají tekuté (51 s. 1123–1124, 54, 55).

K pečivu je možné navíc přiřadit i jemné palačinky zvlhčené šťávou nebo sirupem a navlhčenou střídku chleba či jiného pečiva až do rozmočení. Podávat lze i rozvařené těstoviny, a nudle. Noky nebo jemné knedlíky můžeme servírovat polité rozpuštěným máslem nebo šťávou z masa. Povolené jsou i uvařené **obiloviny** s drobnou texturou, například ovesná kaše, nebo navlhčené suché obiloviny mající drobnou texturu, jako například kukuřičné lupínky, pšeničné vločky a pufovaná rýže. Nezpracované pšeničné otruby vmíchané do obilovin poskytnou vlákninu. Jemné vláčné dortíky s polevou lze rozmočit v mléku nebo džusu. Sušenky se mohou konzumovat namočené v mléce, kávě, nebo jiné tekutině. Naopak nejsou povoleny obiloviny s tvrdou strukturou nebo obsahující semínka či oříšky, celozrnné suché nebo hrubé obiloviny, snídaně cereálie s oříšky, semínky, sušeným ovocem či kokosem. Dále jsou nevhodné suché, hrubé koláče, sušenky a pečivo, rýže, rýžový nákyp a tak podobně (51 s. 1123–1124, 54, 55).

Zelenina má být lehce rozvařená a jemná, přípustné jsou kousky nejvýše zhruba 0,6 cm velké. Brambory mohou být rozvařené, uvařené do měkka, zapečené nebo šťouchané, ale mají být vždy vlhké a bez slupky. Nevhodné jsou americké brambory nebo hranolky, bramborové a zeleninové lupínky, vařená kukuřice či hrášek. Také brokolice, zelí, růžičková kapusta, chřest, celer a další vláknitá, tuhá nebo nedovařená zelenina.

Tato dieta povoluje konzumovat jemné odkapané kompotované nebo uvařené **ovoce** bez semínek nebo slupky, zralý banán, obyčejnou želatinu nebo želatinu s kompotovaným ovocem, s výjimkou ananasu. Také je možno servírovat jemné ovocné dorty s pouze spodním korpusem nebo ovocnou zmrzlinu. Pokud je povolen příjem řídkých tekutin, lze podávat i vodní meloun bez semínek. Nevhodné jsou ananas, ovoce se semínky, kokosový ořech a sušené ovoce (51 s. 1123–1124, 54, 55).

Z **mléčných výrobků** lze zařadit například pudink, vanilkový krém, zmrzlinu, šerbet, mražený jogurt, tvaroh a smetanové sýry. Nevhodný nadále zůstává jogurt s oříšky, také plátky sýra a sýrové kostičky. **Maso** má být mleté nebo uvařené do měkka a zvlhčené omáčkou či šťávou, například mleté masové kuličky, sekaná. Podávat lze i zapékané šťavnaté pokrmy (casseroles) bez rýže, vrstvené pokrmy, jako jsou dostatečně vlhké jemné lasagne, špagety se sýrem a jiné rozvařené těstoviny s omáčkami. Také je možné servírovat těstovinové saláty s tuňákem, vejcem nebo mletým masem, nesmějí ovšem obsahovat velké kusy nebo tuhou zeleninu. **Vejce** je možno podávat sázená, míchaná nebo uvařená naměkko a rozmačkaná s máslem, margarínem, šťávou či omáčkou. Dále lze v dietě využít různá suflé plněná mletým masem či tofu, ovocem a zeleninou, také rozvařené a rozmačkané **luštěniny**. Nedoporučují se suchá a tuhá masa, suché zapékané pokrmy, pokrmy obsahující rýži či velké kousky, vejce vařená na tvrdo nebo osmažená do křupava, sendviče a pizza.

Z tučných potravin lze vybírat máslo, margarín, vypečenou masovou šťávu, smetanové omáčky, majonézu, salátové dresinky, smetanové sýry, pomazánky ze smetanového sýra a přidaného jemného ovoce či zeleniny, zakysanou smetanu, dipy ze zakysané smetany a ovoce či zeleniny, šlehačku. Nevhodné jsou všechny tučné potraviny s hrubými a velkými přísadami, oříšky a pokrmy, které je obsahují, a také burákové máslo (51 s. 1123–1124, 54, 55).

6.4.3 Stupeň 3 – rozšířená dieta

Rozšířená dieta (advanced foods) sestává z jídla téměř běžné konzistence s výjimkou velmi tvrdých, lepkavých nebo křupavých potravin. Pokrmy stále mají být vlhčí a kousky velké tak akorát, aby se daly lehce pokousat. Tento stupeň představuje přechod k běžné stravě a vyžaduje schopnost kousání. Textura rozšířené stravy je vhodná pro jedince s mírnou formou orální či faryngeální dysfagie. Předpokládá se, že pacient toleruje kašovitou konzistenci, povolené jsou proto i pokrmy pro stupeň 1 i 2, nicméně je vhodné vyšetření tolerance mixované stravy.

Nápoje a tekutiny musí nadále odpovídat povolené konzistenci.

Pečivo lze použít každé dostatečně zvlhčené, nadále se nedoporučuje pečivo suché, jako samotný chléb, toasty, suchary atd., nebo tvrdé, křupavé pečivo, jako například francouzské bagety. **Obiloviny** a snídaňové cereálie lze využít všechny, které jsou dostatečně navlhčené, vyhýbáme se hrubým nebo suchým produktům. Z kategorie **brambor a škrobových potravin** lze využít všechny, včetně rýže, divoké rýže a lehce smažených brambor. Nevhodné jsou tvrdé, do křupava osmažené brambory nebo brambory se slupkami (30 s. 439, 51 s. 1125–1126, 56).

Ovoce lze konzumovat veškeré kompotované nebo vařené, čerstvé ovoce jenom měkké a oloupané, například broskve, nektarinky, kiwi, mango, různé druhy melounů bez semínek, měkké bobuloviny s malými semínky, jako například jahody, ovocné šťávy v požadované konzistenci. Nevhodné je čerstvé ovoce, které se dá obtížně kousat, jako jablka nebo hrušky, také vláknité ovoce s vysokým podílem dužiny, jako například papája nebo ananas, a čerstvé ovoce se slupkami, které se hůře kousou, jako například pomeranč nebo hrozny. Také není vhodné podávat sušené ovoce, jako švestky a meruňky, cokoliv se slupkou, kandované ovoce a ovocné želatinové bonbóny. **Zeleninu** lze podávat pouze, pokud je doměkka uvařená, výjimku tvoří syrový nasekaný hlávkový salát. Jinak není syrová zelenina povolena vůbec. Z vařené zeleniny je potřeba vyloučit kukuřici a zeleninu, která není uvařená doměkka (30 s. 439, 51 s. 1125–1126, 56).

Polévky jsou nevhodné pouze ty, které obsahují kousky tuhého masa, kukuřici, nebo mořské plody. Kousky v polévce by neměly být větší, než přibližně 2,5 cm. Pokud může pacient přijímat řídké tekutiny, lze mu servírovat i vývary a bujóny, v opačném případě je opět potřeba upravit konzistenci.

Maso by mělo být měkké, nakrájené na tenké plátky nebo mleté, ryba připravená tak, aby byla dostatečně navlhčená. **Vejce** jsou přijatelná v jakékoliv úpravě. **Jogurty** nesmí obsahovat ořechy nebo kokos. Zapékané pokrmy mohou obsahovat kousky masa. Nedoporučuje se tuhé a vysušené maso, příliš suché ryby nebo ryby obsahující kosti, burákové máslo s kousky buráků a jogurty s oříšky a kokosem (30 s. 439, 51 s. 1125–1126, 56).

Z **dezertů** lze servírovat všechny, kromě příliš suchých koláčů a buchet, sušenek, které jsou příliš suché nebo se dají obtížně kousat, a dalších, které obsahují oříšky, semínka, sušené nebo kandované ovoce, kokos nebo ananas. Omezení a zvýšená opatrnost stále platí u všeho, co se rozpouští na tekutou konzistenci při pokojové nebo tělesné teplotě, pokud nejsou řídké tekutiny povoleny.

Tuky lze využít kterékoliv, pokud výsledný pokrm neobsahuje hrubé, velké kousky, které se obtížně kousají, nebo oříšky, semínka, ananas a jiné nedoporučované složky. Totéž platí pro

sladkosti, u nichž si ještě stále dáváme pozor na žvýkací bonbóny nebo bonbóny typu karamelky (30 s. 439, 51 s. 1125–1126, 56).

6.5 Dysphagia Diet Food Texture Descriptors

Dysphagia Diet Food Texture Descriptors je systém označování textury pokrmů pro popis diety při orofaryngeální dysfagii platný ve Velké Británii od roku 2011. Tento systém nahrazuje předchozí verzi, která postrádala jednoznačné vymezení kategorií úpravy stravy. Nový systém byl vyvinut na základě mezinárodně dostupných vědeckých poznatků ve spolupráci Britské dietetické asociace (British Dietetic Association, BDA) a několika dalších odborných společností. V souladu s těmito poznatky tak povolenou konzistenci pokrmu určuje na základě vyšetření klinický logoped. Dieta se podle vhodné textury rozlišuje na 4 typy: textura B (řidká kašovitá dieta), textura C (hustá kašovitá dieta), textura D (rozmačkaná dieta) a textura E (dieta zpracovatelná vidličkou) (37, 57).

Textura B charakterizuje řídkou kašovitou dietu (thin purée dysphagia diet). Pokrmy tak musí být rozmixované, řídké a při rozlití se tudíž roztékají. V celém objemu je konzistence hladká, bez jakýchkoliv kousků, může být potřeba pokrm přecedit. Může mít jemnou texturu, pokud sousto v ústech zůstane soudržné. Dieta je vlhká. Jakákoliv tekutina v pokrmu či zvlášť musí být upravena na řídkou kaši. Žádná tekutina se z pokrmu neuvolňuje, ale textura v ústech není lepkavá. Pokrm časem neřídne a neobsahuje žádné tvrdé kousky, kůrky a slupky. Dietu nepřizdobujeme. Zmrzlina nebo želé by neměly být podávány, dokud je klinický logoped nepovolí.

Textura C označující hustou kašovitou dietu (thick purée dysphagia diet) musí splňovat stejné požadavky kladené na texturu B s jedinou výjimkou. Jedná se o konzistenci husté kaše, proto drží určitý tvar, dá se nabírat vidličkou a neteče. Proto ji lze upravit pomocí dortové zdobičky, formiček a vrstvení (37, 57).

Textura D představuje rozmačkanou dietu (pre-mashed dysphagia diet). Jídlo je jemné, měkké a vlhké a vyžaduje od pacienta jen malou schopnost žvýkat. Před podáním bylo rozmačkáno. Obvykle vyžaduje přítomnost velmi husté, hladké omáčky, šťávy nebo krému. Neobsahuje žádné smíšené textury nebo uvolněnou tekutinu. Také nesmí obsahovat žádné tvrdé, tuhé, houževnaté, vláknité, šlachovité, suché, křupavé, křehké nebo drobné kousky. Dále žádná semínka, pecky, slupky a kůrky. Nic v pokrmu nesmí mít kulatý nebo podlouhlý tvar, například hrášek, hrozny nebo párek. Nevhodné jsou i plátky, například plátky okurky či salátu. Potraviny nesmějí být příliš šťavnaté, aby se z nich v ústech neuvolňovala tekutina. Kousky masa nesmějí být větší, než přibližně 2 mm.

Textura E, dieta zpracovatelná vidličkou (fork mashable diet) potom představuje variaci na texturu D, kdy jídlo splňuje výše uvedené požadavky, ale vyžaduje od pacienta větší schopnost kousat. Také není rozmačkáno při přípravě, ale lze vidličkou rozmačkat dle potřeby přímo během konzumace. Kousky masa nesmí přesahovat 1,5 cm (37, 57).

6.6 The Standards

Australské standardizované terminologie a definice stravy a tekutin s pozměněnou texturou (Australian Standardised Terminology and Definitions for Texture Modified Foods and Fluids), známé jako ‘the Standards’, byly vyvinuty multidisciplinárním týmem a schváleny Australskou asociací dietetiků (the Dietitians Association of Australia, DAA) a organizací Speech Pathology Australia v roce 2007. Tyto oficiální standardy představují sjednocení a vymezení terminologie pro používání diety při dysfagii přizpůsobené Australskému prostředí. Vznikaly na základě recenze zahraničních vědeckých publikací a srovnávání dostupných modelů pro diety při dysfagii v rámci Austrálie i mezinárodně, mimo jiné i National Dysphagia Diet a dříve platného systému ve Velké Británii. V rámci uvedeného projektu byly konkrétně tyto diety vzájemně porovnány (58, 59).

Tekutiny jsou v rámci těchto standardů rozděleny do 4 kategorií, první označuje neupravené běžné tekutiny (Unmodified regular fluids) a tři další představují různé úrovně zahuštění. Úroveň 150 – mírně husté tekutiny (Level 150 – Mildly Thick) je tužší, než přirozeně husté tekutiny, jako třeba ovocné šťávy. Úroveň 400 – středně husté tekutiny (Level 400 – Moderately thick) představuje hustotu medu při pokojové teplotě, a úroveň 900 – velmi husté tekutiny (Level 900 – Extremely Thick) je podobná hustotě pudinku nebo pěny. Standardy poskytují podrobné charakteristiky jednotlivých úrovní (58, 59).

Obdobně je do 4 kategorií rozdělena i charakteristika textury stravy. První úroveň představuje **běžnou dietu** bez jakýchkoliv omezení. **Textura A – měkká** (Soft) zastupuje stravu upravenou tak, aby byla měkká, jemná, dala se lehce žvýkat a rozmačkat vidličkou. Pokrm by měl být dostatečně zvlhčený šťávou nebo omáčkou. Pro dospělé je maximální povolená velikost kousků 1,5 cm. **Textura B – mletá a vlhká** (Minced and Moist) představuje stravu měkkou a vlhkou, ze které lze snadno vytvořit sousto. Kousky menší než 0,5 cm se dají rozmělnit jazykem a nesmí být tvrdé nebo ostré. Dieta může být popsána i jako hustá kašovitá. **Textura C – hladká kašovitá** (Smooth Pureed) neobsahuje žádné kousky, ačkoliv mírně zrnitá struktura je povolena. Konzistence je podobná pudinku. Pokrm musí být dostatečně vlhký a soudržný, aby si na lžičce udržel svůj tvar. Lze jej upravit pomocí formiček, zdobičky nebo vrstvení. Některým pacientům může více vyhovovat řidší varianta. Standardy také