

Technologie přípravy pokrmů II

Historie dietního systému, jeho vývoj po současnost

Mgr. Kamila Kroupová

Dieta

- je řízený příjem pokrmů a tekutin za účelem dosažení specifického cíle.

Slovo **dieta** se může používat ve několika rozdílných významech:

- nemocniční (oficiální) diety,
- redukční diety na hubnutí, diety za účelem udržení nějakého zdravotního stavu,
- diety za účelem změny zdravotního stavu,
- diety jako dlouhodobý stravovací systém (podepřený nějakým názorem nebo filozofií)

Někdy se jedná o alternativní způsob výživy.

Výživa v minulosti, doporučované přístupy

Historicky byla léčba dietou jedním z nejvýznamnějších léčebných postupů.

Hippokratés (5. století před naším letopočtem) přikládal výživě

nemocných velký význam a právě jemu se připisují výroky, že „naše potrava má být lékem a naše léky mají být potravou“ a „nemocného je nutno dietou nejen léčit, ale i živit“. <https://www.youtube.com/watch?v=K0EnFz43jTM>

Dále je známá Římská lékařská škola - 2. století n.l.

<https://www.youtube.com/watch?v=qZAiRygifrU>

Lékařská škola Salernská na Sicilii -13. století n.l.

https://cs.wikipedia.org/wiki/Schola_medica_salernitana

Jednalo se o výsledky různého způsobu výživy při určitých chorobách, tedy ryze empirický přístup, kde získané poznatky předávají dalším generacím.

Začátek moderního přístupu byl až 19. – 20. století- rozvoj přírodních věd, proto názory a postupy již racionálnější.

Rozvoj české, resp. Československé dietetiky

První záznamy v písemnictví již **1522** - Wenceslaus Payer v K. Varech - zabýval se léčebnými postupy.

V r. 1927 – vydává lázeňský šéfkuchař Jan Kettner společně s MUDr. Maxem Popperem publikaci: **Hygienická a dietní kuchyně**
<https://aukro.cz/hygienicka-a-dietni-kuchyne-1927-6976220932>

V r. 1928 – vyšla 1. česká příručka dietetiky Otakara Koseho.

1934 prof. Prusík zakládá pražskou školu pro dietní sestry - v prvním roce studia bylo 14 studentek, vyučovala se čeština, počty, lékařské a praktické předměty. <https://www.youtube.com/watch?v=-zkGR1ZWECU>

Pro práci absolventek však nebylo v praxi porozumění, z 96 absolventek získalo pouze 27 zaměstnání - převážně v nemocnicích a léčebných ústavech. Po roce 1948 Ministerstvo zdravotnictví svým výnosem doporučilo přijetí absolventek zdravotnickým zařízením.

rozpracovanou slaninu dáme dobře nakrájenou
 kápnout, podlijeme vodou a vaříme do měkka.
 Polévku zahustíme jíčkem, přidáme za loučky na-
 krájené kroupy, obarčíme pepřem a solí.

Česný bazant.

Bazant se protáhne slaninou, solí a dá se na
 máslo péci, přidá se cibule a celý pepř.

Rýže na slanině.

Přehranou a opranou rýži dáme na rozstříva-
 nou slaninu, přidá se cibule, podlijeme vodou
 a dušíme v troubě do měkka.

Jablkový kumpot.

Oloupané jablka prokrajeme na čtverky umyjeme
 vložíme do vařící vody, ve které je cukr, přidáme
 kůrčiček a vaříme do měkka.

Nudle.

Dáme na vál mouku, vejce, trochu vody a
 zpracujeme v těsto, které rozválíme. Když je
 suché, krojíme na širší nudle, které dáme
 do vařící osolné vody. Když jsou nudle měkky,
 opečeme cukrem a mléčnými oveskami a políváme
 máslem.

Den 19. 11. 27. sobota ráno, úterý
 bazant. Rýže na slanině.
 Jablkový kumpot. Nudle.

Rozpočet.

	Kč	h
<u>Polévka:</u>		
⁻²⁰ kroupy + slanina + sůl 1 58		
²⁰ 7 kusů kroupy, sůl - 68		
¹⁰⁰ pepř - 10		
	<u>5 66</u>	

	Kč	h
<u>Maso:</u>		
¹⁰⁰ bazant + sůl + slanina 10 90		
¹⁰ cibule + pepř, 8 máslo 1 80		
	<u>12 70</u>	

	Kč	h
<u>Příloha:</u>		
¹⁰⁰ I. 50 pyří + slanina + sůl 3 20		
¹⁰ 3 cibule + sůl - 58		
⁵ I. 200 jablka + 15 cukru + kůrčiček 4 15		
	<u>7 93</u>	

	Kč	h
<u>Mouč. mlk.:</u>		
²⁰ 50 kandy + 4 vejce, sůl 4 10		
¹⁰ je máslo, cukr + 10 sůl 4 20		
	<u>8 30</u>	

I. 2 66 Kč
II. 13 70 "
III. 7 93 "
IV. 8 30 "
<u>31 59 Kč - 4 = 27 59 Kč</u>

+ kůrčiček - 58
<u>4 - Kč</u>

Oběd pro 9 osob je za Kč 31 h 59.
 Oběd se započítanou reži - 50 Kč pro 1 osobu je za Kč 4 h - .
 Polévka vyjde 1250 kalorií.
 Nudle ...

Profesoři Prusík a Charvát



Před rokem 1955 v Československu prakticky dietní systém neexistoval. V roce 1951 byl doc. MUDr. Přemysl Doberský, DrSc se svým týmem pověřen, aby vytvořil základ pro nemocniční stravování, založený na základě soudobých vědeckých poznatků o léčebné výživě dostupné v těchto letech. V roce 1955 vznikla publikace Nový dietní systém pro nemocnice, ve které bylo jako základ schéma číslovaných diet [1, 2]. Podle této normy se připravovala léčebná výživa ve všech českých i slovenských nemocnicích.

Následně bylo v roce 1968 publikováno 2. přepracované a rozšířené vydání této knihy. V roce 1981 následovala změna ve vyjádření energetické hodnoty z kcal na kJ a došlo k zavedení mezinárodních jednotek (SI) [3]. Na základě těchto změn bylo nutné normy znovu přepracovat, a tak Doberský se svým týmem opět v roce 1983 vydali jak Dietní systém pro nemocnice, tak nově i dietní systém pro lázeňská zařízení [2]. Tyto normy byly závazné pro všechna zdravotnická zařízení. V roce 1991 byl dietní systém na doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR, mezi jinými kvůli změně doporučeného příjmu živin v roce 1989, novelizován a vyšla publikace s názvem „Doporučené zásady stravování nemocných“. Jak již z názvu vyplývá, dietní systém je od tohoto roku pouhým doporučením. K další úpravě již nedošlo a dnes se řídíme právě tímto metodickým pokynem z roku 1991

dietní systém u nás máme
bezmála 30 let v nezměněné podobě. Také proto je v současnosti náš dietní systém předmětem mnoha diskuzí a snah jej nějakým způsobem zreformovat.

https://is.muni.cz/th/m99gx/Bakala_r_ska_pra_ce_Lebeda_fina_lni_verze.pdf

Dietetika po 2. světové válce

1951 - v Praze založení Ústavu pro výzkum výživy lidu

- založení Společnosti pro racionální výživu (v současné době fungující pod názvem Společnost pro výživu)

1953 - Bratislava, založen stejný ústav

1952-1954 - vypracování Dietního systému a jeho publikace pro ČR.

(Doberský – Nový dietní systém pro nemocnice)

Pro Slovenskou republiku v r.1958 – normy, podle kterých se připravovala léčebná výživa ve všech čs. a sl. nemocnicích.

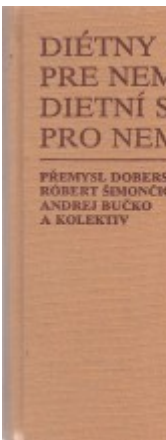
1. září 1960 - usnesení kolegia ministra zdravotnictví, jímž se výživa stává nedílnou součástí komplexní léčby

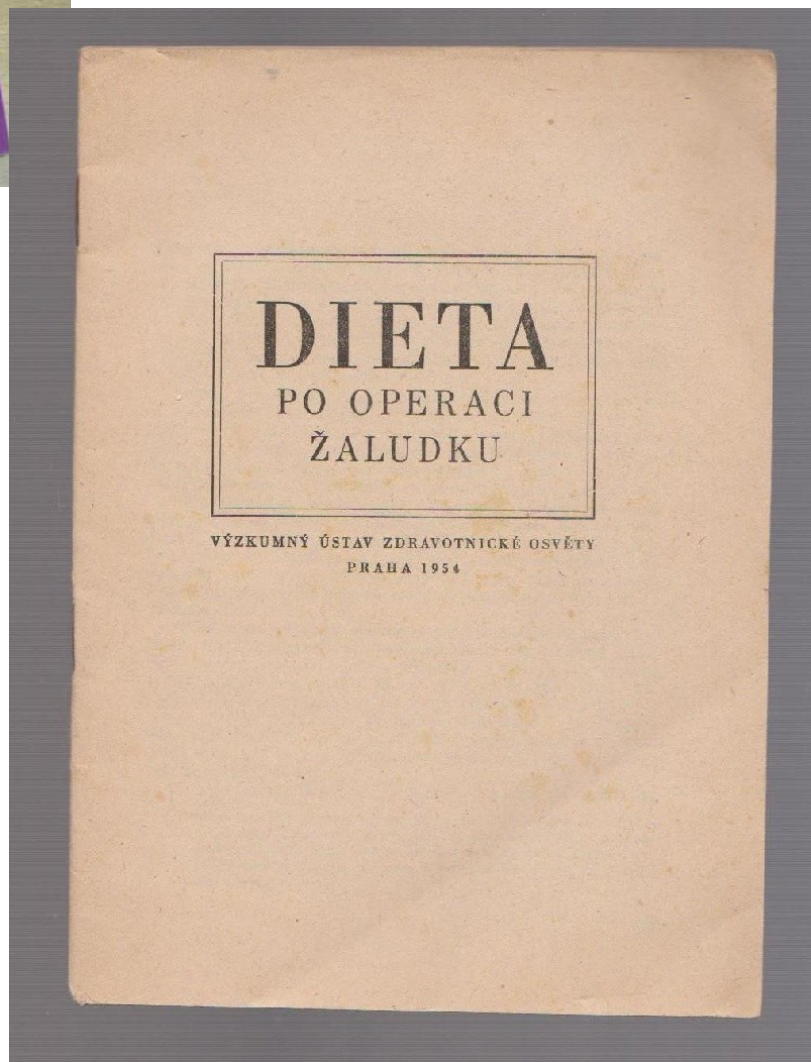
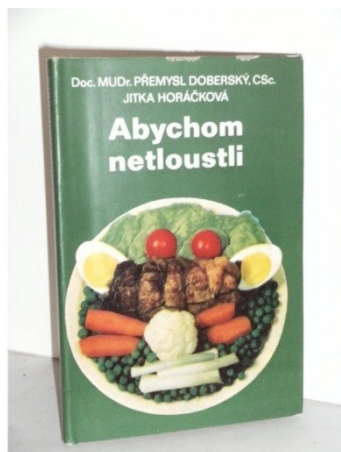
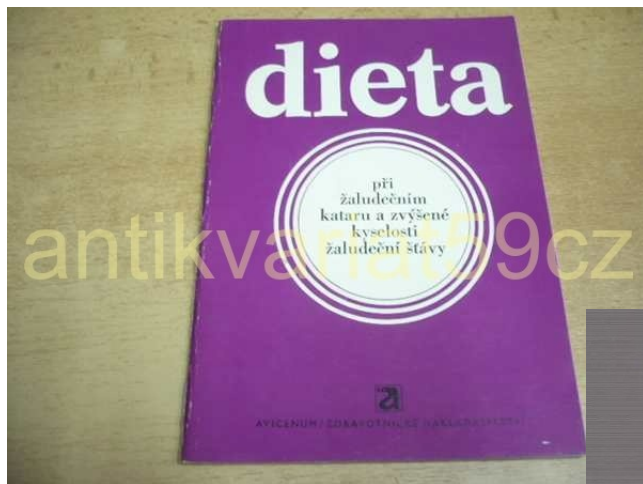
Další publikace pro obě republiky v r.1968 - přepracované a rozšířené vydání

1983 byl vydán inovovaný Dietní systém pro nemocnice

Dietný systém pre nemocnice

Tyto byly závaznou celostátní normou, byl vytvořen 14ti druhový dietní systém. Součástí byl i slovník: Slovensko český a Česko-slovenský.





Současné problémy nemocniční stravy

- https://www.idnes.cz/zpravy/domaci/jidlo-v-nemocnicich-rozstrel-margit-slimakova-pavel-kohout.A180424_142517_domaci_PAS
- Názory, postřehy diskuze, vlastní zkušenost..😊

Přehled používaných módních diet

ROK	NÁZEV	ZAJÍMAVOST
1820	Octová a vodní dieta	Stala se populární díky Lordu Byronovi.
1825	Dieta s nízkým příjmem sacharidů	Poprvé se objevila v knize <i>Psychology of Taste</i> (česky Fyziologie chuti).
1963	Odtučňovací kúra s nízkým příjmem sacharidů	Pojem „odtučňovací kúra“ se stala velmi populárním výrazem pro držení diety.
1917	Počítání kalorií	Zavedla jej Lulu Hunt Petersová v knize <i>Diet and Health, with Key to the Calories</i> .
1925	Cigaretová dieta	„Dej si raději Lucky Strike než sladkost!“
1930	Dieta Dr. Hays	Nekonzumujte bílkoviny a sacharidy dohromady, hlásá tato dieta.
1950	Kapustová dieta	Nadýmání se uvádí jako vedlejší účinek této diety.
	Grapefruitová dieta	Funguje podobně jako citrusová dieta a je rovněž známá jako dieta hollywoodská.

[The Physi
of Taste](#)

1960	Zenová makrobiotická dieta	Zakazuje požívání průmyslově zpracovaných potravin a většinu živočišných produktů a jejím autorem je japonský filozof George Ohsawa.
1964	Pijáková dieta	Harvardská škola veřejného zdraví prohlásila dietu za nezdravou.
1970	Dieta Šípkové Růženky <i>Sleeping Beauty Diet</i>	Uživatel je několik dní tlumen sedativy, proto nemůže jíst a má hubnout.
1981	Dieta z Beverly Hills	Po několik dní jíte jen omezené množství ovoce, kdy víno, brandy, šampaňské a koňak se zařazují také mezi ovoce.
1994	Dieta jeskynního člověka	Je podobná paleolitické dietě.
1996	Vysoko bílkovinná dieta s nízkým obsahem sacharidů	Jedná se o dietu na podobném principu jako dieta Dr. Atkinse.
1999	Dieta podle krevních skupin	Upírova dieta, aneb „Jezte podle své krevní skupiny!“
2000	Detoxikace, šťávy a půst	Kombinace dlouhodoběji nejoblíbenějších diet.
2005	Raw dieta neboli syrová strava	Syrojedení, kdy příprava jídel probíhá mixováním, klíčením, vysoušením do 42° C.

1920 - Lord Byron je známý anorektik. Své dietami i octem zhuntované tělo pošle předčasně do hrobu.

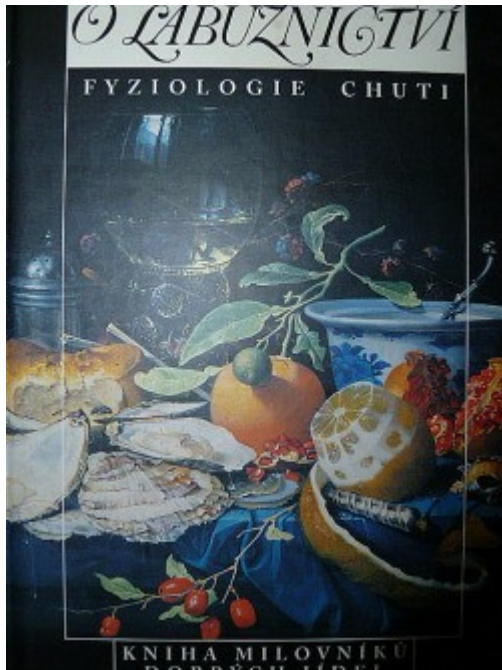
Dieta s octem a vodou

Chcete působit bledě a jako z jiného světa? Pak dodržujte dietu podle lorda Byrona, který žil pouze na vodě, octu a bramborách v octu máčených. Ať vám tato dieta přijde jakkoli šílená, měla velké množství zastánců i přes své vedlejší účinky, kterými byly zvracení a průjem.



1826-dieta s nízkým příjmem sacharidů

The Physiology of Taste

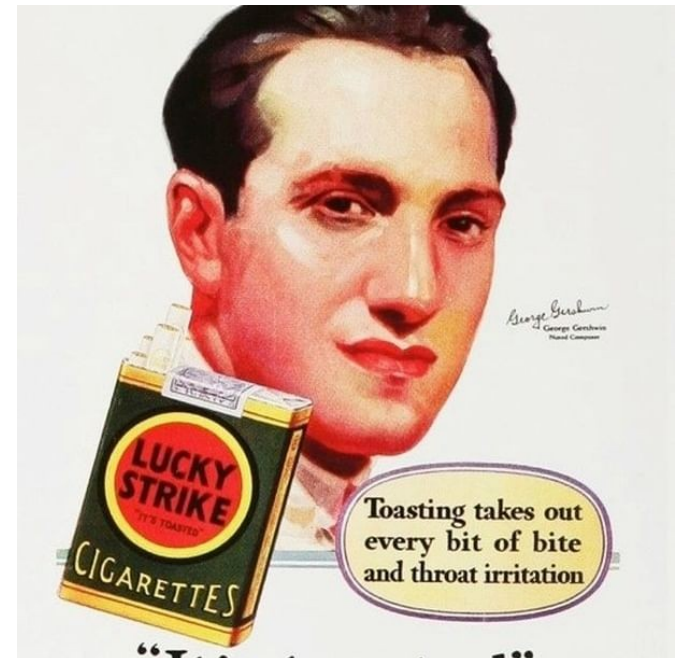


Jean Anthelme Brillat-Savarin [žán antelm brija savarén] (1. dubna 1755, Belley, Francie – 2. února 1826, Paříž) byl francouzský právník, politik, ekonomický myslitel a houslista, dnes známý především jako labužník - milovník a znalec dobrého jídla a pití, autor knihy Fyziologie chuti (Physiologie du goût, 1825).

Cigaretová dieta

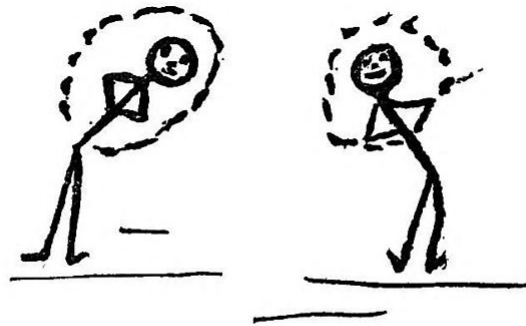
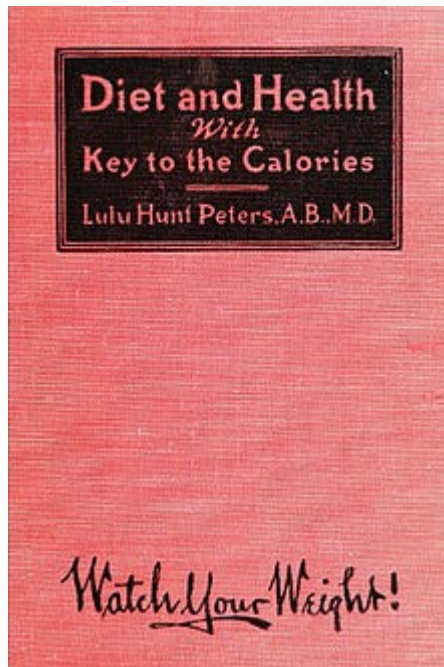
Máte na něco chuť, zapalte si cigaretu! Tato dieta byla propagována ve 20. letech 20. století a kouření bylo dokonce doporučováno pro své pozitivní zdravotní účinky.

Dieta byla jednoduchá, prostě čím víc kouříte, tím více zhubnete. Dnes už víme, že kouření rozhodně zdravé není. Rozhodně ale po kouření hubnout můžete, kouření zrychluje metabolismus a trávení, a pokud díky kouření onemocníte rakovinou plic, hubnutí je zaručeno.



1917- Lulu Hunt Peters

V roce 1918 vydala knižně svůj dietní program *Dieta a zdraví: Klíč ke kaloriím*, pojmenovaný podle jejích novinových sloupků. Kniha se okamžitě stala bestsellerem. Šlo o vůbec první bestseller na světě, který se týkal zdravé výživy.



4. Revolve the body upon the hips from right to left at least 10 times, and left to right the same.



1930- dieta podle Dr.Haye



Dělená strava Dr. Haye je založena na omezení potravin, které v těle vytváří kyseliny a zařazením do jídelníčku většího množství potravin se zásaditým účinkem.



1950 – kapustová dieta

Nikdo neví přesně určit, kdy byla dieta poprvé zformována. Podle americké dietetické asociace vznikla kolem roku 1950, ale možná se datuje její vznik ještě dříve.



Hollywoodská dieta

Již ve 30. letech minulého století se v Hollywoodu rozmohla grapefruitová dieta. Jenže patřila k mnoha přísným dietám, které se svým vyznavačům odměňují jo-jo efektem. Přidat však ke zdravé a vyvážené stravě grapefruit je moudrý krok, který k ideální váze napomůže.



Den	Pondělí (1. den)	Úterý (2. den)	Středa (3. den)	Čtvrtek (4. den)	Pátek (5. den)	Sobota (6. den)
Oběd	rajčata, mandle, vařená vejce, pomeranče a šálek kávy	Maďarské vejce, káva a grapefruity	smažená vejce (2 křepelčí vejce), vařené zelí a 2 rajčata, káva	celer a zelný salát (může být ochucený jogurtem, pouze přírodním) , čistou vodou a grapefruity	pár vařených vaječných bílků, dušený celer, káva	ovocný salát (jablko, pomeranč, grapefruit) , ořechy (jakékoliv)
Večer	zeleninový salát (okurka a rajče), kuřecí řízek, 1 grapefruit	zelí a okurkový salát, vařené nesolené hovězí maso a čaj	vařené rybí filé, okurka, šálek čaje	nízkotučný tvaroh, vařené vejce, mrkev a zeleninový salát ze sladké papriky	vařené kuře s hlávkovým salátem	dušené houby, vařené ryby a jakýkoli pikantní nápoj

1960 - Zenová makrobiotická dieta



Makrobiotika je složena z řeckých slov, která označují dlouhý život, a výživově vychází ze složení zdravých tradičních diet. Zakladatelem makrobiotiky je George Ohsawa, který tvrdil, že se makrobiotikou vyléčil z tuberkulózy. Vedle makrobiotiky však doporučoval například kouření a sám zemřel na srdeční infarkt.

STANDARD MACROBIOTIC DIET

WHOLE GRAINS

REGULARLY:

brown rice
barley
millet
corn
whole wheat
whole oats
rye
buckwheat
etc.

SOUPS

miso soup
tamari broth

VEGETABLES

REGULARLY:

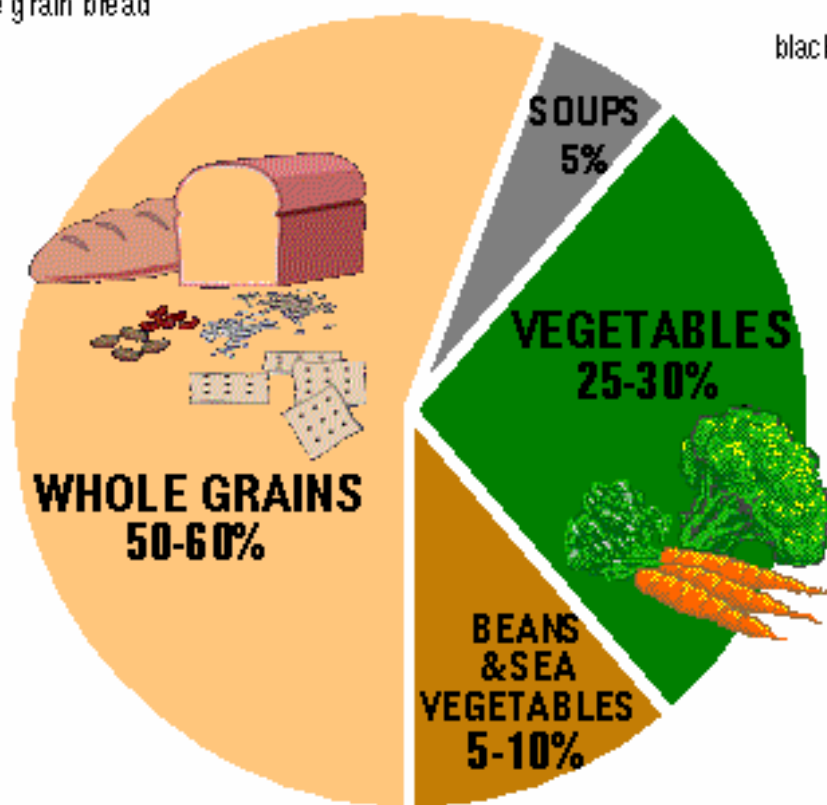
kale
watercress
collard greens
chinese cabbage
mustard greens
scallions
broccoli
cauliflower
cabbage
onions
squash
carrots
turnips
daikon
lotus root
burdock
etc.

OCCASIONALLY:

sweet brown rice
whole grain noodles
unleavened whole grain bread
cracked wheat
bulghur
steel-cut oats
rolled oats
corn meal
couscous
etc.

OCCASIONALLY:

celery
chives
cucumber
mushrooms
lettuce
peas
string beans
etc.



REGULARLY

azuki beans
chickpeas
lentils
black soybeans

BEANS

OCCASIONALLY:

soybeans
kidney beans
pinto beans
whole dried peas
lima beans
bean/wheat products such as
tempeh, seitan, tofu,
dried tofu, natto
etc.

SEA VEGETABLES

kombu
wakame
nori
hijiki
arame
dulse
irish moss
agar agar
mekabu
etc.

ADDITIONAL FOODS

white meat fish
roasted seeds/nuts
beverages
grain sweeteners such as
barley malt, rice syrup
grain snacks
dried/fresh fruit
home made pickles
etc.

1970- dieta Šípkové Růženky

Sleeping Beauty Diet, tedy dieta Šípkové Růženky. Tento extrém naváděl lidi k užívání sedativ podporujících spánek, které člověka zlomily nejen na hodiny, ale celé dny. Tím pádem nepřijímal žádné kalorie a prý i hubnul. Propagátoři této diety však již pozapomněli na to, že tělo bez dostatku živin nehubne pro krásu, ale pod vlivem svého oslabování.



Odkazy na zajímavá videa:

Makrobiotika:

<https://www.youtube.com/watch?v=38uVs0zmfQ>

Problematika jídla v nemocnicích:

https://tv.idnes.cz/rozstrel/rozstrel-pavel-kohout-a-margit-slimakova-cely-zaznam.V180514_192118_zpravodaj_krr?

Dietní systém v ČR-novelizace 1991

Principy:

- došlo k novelizaci, kterou zpracoval tým expertů MZ ČR a vyšla jako metodický list MZ
- jednalo se o úpravy v pojmenování diet (místo dieta žlučníková – dieta s omezením tuku), byla doporučena změna dávek energie, obsahu tuků a v některých případech i bílkovin
- konkrétní rozpracování v jednotlivých zdravotnických zařízeních bylo úkolem dietologa daného zařízení ve spolupráci s dietní sestrou, případně nutričním týmem

- v současné době jsou jednotlivá zdravotnická zařízení odpovědná za výživu svých pacientů, proto upravují a vytvářejí dietní systémy podle potřeb svých klientů a možností daného zařízení
- v případě kontroly se hodnotí zejména to, zda daný systém odpovídá soudobým požadavkům na léčebnou výživu, zda jsou splněna nutriční kritéria jednotlivých diet a zda odpovídají potřebě pacienta
- diety byly v dietním systému vždy členěny do několika skupin podle různých kritérií
- diety se označují čísla
- dietu ordinuje lékař

Současnost

Od roku 1991 se mnoho ve výživě a životním stylu obyvatel změnilo, je tedy velmi pravděpodobné, že dietní systém z roku 1991 již nebude v některých ohledech aktuální.

Vhodnou inspirací, zda a případně jak diety upravovat, může být pohled do zahraničí. Srovnání českého DS se zahraničním může přinést spoustu zajímavých podnětů, které mohou být inspirací pro případnou aktualizaci DS v ČR.

Dietní systém

0 – tekutá - krátkodobě po operacích v ústech a na trávicím ústrojí

0 S – čajová - po lžičkách při realimentačních postupech

1 - kašovitá

1 S – tekutá - výživné tekutiny, pokud nemůže nemocný přijímat tuhou stravu

2 - šetřící

3 - racionální

4 - s omezením tuků

5 - bezezbytková

6 - nízkobílkovinná

7 – nízkocholesterolová při ateroskleróze

8 – redukční při obezitě

9 - diabetická

10 - neslaná šetřící - při onemocnění srdce a cév, u nemocných s otoky

11 - výživná

12 - strava batolat

13 - strava větších dětí

14 – výběrová - u kachektických nemocných, při nádorových onemocnění

Nutriční péče – nutriční tým

Nutriční péče je zajišťována v nemocničních zařízeních v současné době multidisciplinárně:

- podílí se na ní jak nutriční terapeut, tak ošetřující sestra, lékař, ošetřovatelka i stravovací provoz
- **nutriční terapeut** provádí nutriční diagnostiku, řeší výživový problém, konzultuje s lékařem a navrhuje a hodnotí nutriční opatření



- **lékař** provádí screening při přijetí pacienta, diagnostikuje stav výživy,
- ordinuje řešení výživového problému



- **ošetřující sestra** rozpoznává, stanovuje nedostatečnou výživu jako ošetřovatelský problém, sleduje a řeší problémy pacienta s příjmem potravy



- ošetřovatelka, sanitárka sleduje konzumaci jídla (většinou odnáší nádobí)



- **stravovací provoz** individualizuje stravu podle potřeby nemocného



Zdroje:

DOBERSKÝ, Přemysl. Nový dietní systém pro nemocnice. 1. vyd. Praha: Státní zdravotnické nakladatelství, n. p., 1955.

IDNES TV. Rozstřel: Pavel Kohout a Margit Slimáková. In: iDNES TV [online]. 16. květen 2018 [vid. 2019-05-05]. Dostupné z: https://tv.idnes.cz/rozstrel/rozstrel-pavel-kohout-a-margit-slimakova-celyzaznam.V180514_192118_zpravodaj_krr?