

## ZALECENIA ŻYWIENIOWE PO CZĘŚCIOWEJ LUB CAŁKOWITEJ RESEKCJI PIERSI

### Postępowanie dietetyczne:

- posiłki należy spożywać regularnie, zalecane jest spożywanie 5 posiłków na dobę. Ostatni posiłek powinien być lekki, spożywany co najmniej 2 godziny przed snem,
- wskazane jest utrzymanie prawidłowej masy ciała, w przypadku współwystępowania nadwagi lub otyłości wskazana jest stabilizacja masy ciała – okres leczenia onkologicznego to nie czas na diety redukcyjne!
- posiłki powinny być przygotowane ze świeżych produktów, podawane apetycznie, kolorowe,
- dania należy przyrządzać na bieżąco z dodatkiem świeżych ziół i przypraw, które dodadzą potrawie świeżego zapachu,
- zaleca się ograniczenie soli kuchennej (do 5 g dziennie tj. łyżeczka),
- niewskazane jest spożywanie żywności: przetworzonej (m.in.: zup, sosów, deserów w proszków - instant, kostek rosółowych i dodatków typu vegetta), bogatej w konserwanty (glutaminian sodu), tłuszcz zwierzęcy i cukier,
  - ⇒ wyeliminować żywność niewiadomego pochodzenia,
- zalecane jest odpowiednie nawodnienie organizmu:
  - ✓ średnie spożycie płynów to 2,0-2,5 l/dzień (przy większej masie ciała zapotrzebowanie na płyny jest większe),
  - ✓ najlepsze nawodnienie daje woda mineralna niegazowana,
- zaleca się ograniczenie lub eliminację potraw ciężkostrawnych, wzdymających, smażonych w sposób tradycyjny - mogą powodować dolegliwości ze strony przewodu pokarmowego: wzdęcia, bóle brzucha, biegunki, zaparcia, refluks oraz przyczyniać się do przyrostu masy ciała,
- wskazane jest gotowanie w wodzie, na parze, pieczenie w pergaminie, naczyniu żaroodpornym lub rękawie do pieczenia, duszenie z małą ilością oliwy z oliwek lub duszenie bez tłuszczu,
- **w codziennej diecie należy spożywać:**
  - ✓ różnorodne warzywa i owoce, z przewagą warzyw w formie surowej: surówki, sałatki, świeżo wyciskane soki,
  - ✓ pieczywo i produkty zbożowe pełnoziarniste: pieczywo graham, razowe, płatki górskie i zwykłe owsiane, jaglane, orkiszowe, otręby, makarony pełnoziarniste, ryż dziki i brązowy, kasze gruboziarniste (gryczana, jęczmienna pęczak),
  - ✓ półtłuste mleko i produkty mleczne: jogurty, kefiry, maślanki, mleko acidofilne, sery twarogowe,
  - ✓ naturalne napoje mleczne fermentowane: jogurt, kefir, maślanka - bogate w białko i bakterie probiotyczne, regulują prawidłową mikrobiotę jelitową,
  - ✓ chude gatunki mięsa: drób, cielęcina, królik; chude wędliny,
  - ✓ ryby zarówno chude jak i tłuste zalecane dwa razy w tygodniu,
  - ✓ tłuszcze roślinne w postaci olejów tłoczonych na zimno m.in. oleju lnianego, z orzechów włoskich, rzepakowego, z awokado, z kielków pszenicy (*podawane na surowo*),
- komponując posiłek należy pamiętać o odpowiednim jego zbilansowaniu. Śniadanie, obiad i kolacja powinny dostarczać pełnowartościowego białka pochodzenia zwierzęcego (*chude mięso, ryby, mleko, nabiał, jaja*), węglowodany złożone (*pełnoziarniste pieczywo, grube kasze, brązowy ryż, makaron pełnoziarnisty itd.*), tłuszcz (*najlepiej dodany na surowo do już przygotowanej potrawy*) oraz warzywa i owoce obfitujące w witaminy i składniki mineralne,

np. śniadanie: *pieczywo pełnoziarniste z masłem, serem twarogowym półtłustym, pomidorem i koperkiem, kawa zbożowa z mlekiem.*

• w przypadku wystąpienia **zaparć** zaleca się:

- 2-3 razy dziennie po łyżce otrąb pszennych, które mogą być podawane z jogurtem, maślanką, kefirem, pastami do pieczywa, potrawami mielonymi, surówkami. Po spożyciu otrąb należy wypić szklankę wody niegazowanej,
- suszone owoce: śliwki, figi,
- korzystne działanie mają: jogurt naturalny, kefir, prawdziwa kawa (mielone ziarna), kompot z suszonych śliwek, masło i oliwa z oliwek podawane na surowo do potrawy, surówki ze świeżych warzyw, siemię lniane surowe rozdrobnione,
- dobry rezultat dają chłodne napoje i potrawy,
- rano przed śniadaniem, zaleca się pół szklanki przegotowanej chłodnej wody z miodem lub namoczone suszone śliwki,
- z diety należy wyeliminować pokarmy wzdymające (kapusta, fasola, groch), tłuste (w tym smażone mięsa), zapierające (czekoladę, kakao, mocną czarną herbatę, banany, biały ryż, potrawy zagęszczane mąką ziemniaczaną np. kisiel),
- do pełni działania błonnika pokarmowego niezbędna jest woda, przy zaparciach zapotrzebowanie może wzrastać nawet do 3 litrów na dzień,
- zalecane jest włączenie regularnej aktywności fizycznej.

## ZASADY ZDROWEGO ODŻYWIANIA

według Narodowego Centrum Edukacji Żywnościowej Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego (2020)

Grafika symbolizująca zalecane proporcje poszczególnych grup produktów w całodziennej diecie:



## Zalecenia żywieniowe:

### 1. Spożywaj **więcej:**

- różnokolorowych warzyw i owoców (z przewagą warzyw),
- produktów zbożowych z pełnego ziarna (kasze, razowe makarony, płatki owsiane, razowe pieczywo),
- nasion roślin strączkowych (np. ciecierzycy, fasola, soczewica),
- ryb (w szczególności tłustych ryb morskich, np. łosoś),
- produktów mlecznych (zwłaszcza fermentowanych, np. naturalne kefir, jogurty, maślanki),
- orzechów i nasion (np. orzechy włoskie, pestki dyni, nasiona słonecznika).

### 2. Spożywaj **mniej:**

- soli,
- mięsa czerwonego i przetworów mięsnych (np. kiełbasy, pasztety, wędliny),
- cukru i słodzonych napojów (zarówno słodzonych cukrem, jak i syropami: glukozowym lub fruktozowym),
- produktów przetworzonych z dużą zawartością soli, cukrów i tłuszczów (np. fast food, słone przekąski, wyroby cukiernicze).

### 3. Zamień w diecie:

- ⇒ przetworzone produkty zbożowe takie jak jasne pieczywo, słodkie płatki śniadaniowe zamień na pełnoziarniste, takie jak razowe pieczywo, grube kasze (gryczana, jęczmienna pęczak), płatki owsiane górskie,
- ⇒ czerwone mięso i przetwory mięsne zamień na drób, ryby, jaja i nasiona roślin strączkowych,
- ⇒ słodkie napoje zamień na wodę (najlepiej mineralną),
- ⇒ tłuszcze zwierzęce zamień na tłuszcze roślinne (tłoczone na zimno oleje np. lniany, rzepakowy, z orzechów włoskich - dodawane do gotowych potraw, na surowo),
- ⇒ produkty mleczne pełnotłuste zamień na niskotłuszczowe (naturalne jogurty, kefir, maślanki, biały ser),
- ⇒ smażenie zamień na gotowanie (w wodzie i na parze), duszenie lub pieczenie.

### 4. Zadbaj o różnorodność spożywanych produktów.

### 5. Strzeż się nadwagi i otyłości. Poza odpowiednio zbilansowaną dietą nie zapominaj o codziennej aktywności fizycznej (minimum 30 minut dziennie).

### 6. Pamiętaj o nawadnianiu organizmu. Pij regularnie odpowiednią ilość płynów.