

První lžičky?
Jsme v tom
s Vámi!



Začínáme
s příkrmy
Snadno v 6 krocích

Připraveno s nutriční terapeutkou Mgr. Jitkou Tomešovou



Milá maminko, milý tatínku,

od chvíle, kdy se Vaše miminko narodilo, jste spolu prožili už tolik nového! Nyní Vás čeká další krok – ochutnat první lžičky jídla.

V Hami věříme, že na všem, co Vaše dítě ochutná a prožije v prvních letech života, opravdu záleží. Proto jsme v tom s Vámi. Přípravě příkrmů pro Vaše nejmenší věnujeme tu největší péči, stejně jako Vy. Na pestrosti si dáváme záležet, protože čím více různých druhů jídla dítě ochutná, tím větší je pravděpodobnost, že si je oblíbí i v budoucnu.

Nezapomeňte, že každé miminko je jiné, má svoje tempo, proto na něj nespěchejte, zpočátku jde hlavně o ochutnávání. Abychom Vám to usnadnili, připravili jsme pro Vás tohoto průvodce. Obsahuje návod, kdy a jak začínat s jednotlivými druhy příkrmů, snadné recepty i vzorové jídelníčky. Další tipy najdete i na www.klubmaminek.cz.

Přejeme Vám hodně radosti z objevování pestrých chutí a vůní spolu s Vaším miminkem!



Přípraveno ve spolupráci s nutriční terapeutkou, Mgr. Jitkou Tomešovou, DiS.

PŘEDMLUVA

Proč je výživa dětí tolik důležitá?

Výživa v dětském věku předurčuje spolu s dědičným potenciálem zdraví Vašeho dítěte. Právě první stravovací návyky, které Vaše dítě získává, jsou přitom jednou z prvních zkoušek Vaší trpělivosti i péče o Vašeho potomka.

V rámci první výživy dítěte je samozřejmě prioritní mateřské mléko. Vylučné kojení plně zajišťuje výživu dítěte po prvních šesti měsících jeho věku. Kolem šestého měsíce

věku dochází k prořezávání prvních zoubků dítěte, což je signálem pro změnu původní konzistence tekuté výživy i potřeby příjmu nových složek výživy z dalších skupin potravin. Mateřské mléko zůstává i nadále významnou součástí jídelníčku dítěte, ale je již nutné doplňovat některé živiny i z jiných zdrojů potravin.

Tato brožurka shrnuje postupy, jak nejlépe zabezpečit počáteční nemléčnou výživu dítěte, aby jeho organismus dostal vše, co potřebuje ke svému růstu a vývoji. Významným pomocníkem a rádcem na této cestě je také Váš praktický dětský lékař, který společně s Vámi sleduje zdraví, růst a vývoj Vašeho dítěte. Na Vás, rodičích, však je, aby teorie přešla do praktických aspektů nového života, a v tom Vám přeji mnoho úspěchů!

**MUDr. Petr Tláškal, CSc.,
předseda Společnosti pro výživu
a dětský lékař z FN Motol**





NA CESTĚ K PRVNÍ LŽIČCE	5
Proč jsou první příkrmy tak důležité?	6
Kdy začít s prvními příkrmy?	7
Potravinové alergie	7
Jak poznáte, že je vaše dítě zralé na příkrmy?	8
Jak se připravit na první lžičku?	9
Jak na první příkrmy	10
Jak připravit dětské příkrmy	11
Kolik příkrmu mám dávat a kdy?	12
Jaká je tedy správná velikost porce	12
Kterým denním jídlem začít a kterým pokračovat	13
Učíme se jíst	14
Jak naučit dítě správně jíst lžičkou	14
Tipy na první pokusy se lžičkou	14
Připravení začít?	15

1. KROK:

ZELENINA	19
Proč je zelenina tak důležitá?	20
Jak si zamilovat zeleninu	20
Nejprve jednoduché chutě	20
Jak na to?	21
Myslete na rozmanitost	21
Užitečné rady	22
Recepty	24

2. KROK:

MASO A RYBY	27
Proč je maso, včetně ryb, důležitou složkou stravy dítěte	28
Na co se zaměřit?	29
Užitečné rady	30
Recepty	31

3. KROK:

OVOCE	37
Proč je ovoce důležité?	38
Jak začít	38
Užitečné rady	39
Recepty	42

4. KROK:

OBILNINY	45
Proč jsou obilniny důležité?	46
Kdy podávat obilniny?	46
Kterou kaší začít?	46
Jak tedy začít s kašemi	47
Jak se kaše připravují?	48
Které další obilniny můžete vyzkoušet	48
S lepkem co nejdříve	49
Recepty	50

5. KROK:

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY	55
Mléko je i nadále důležitou složkou jídelníčku	56
Kravské mléko – ano, nebo ne?	58
S čím ještě opravdu počkat	59
Recepty	60

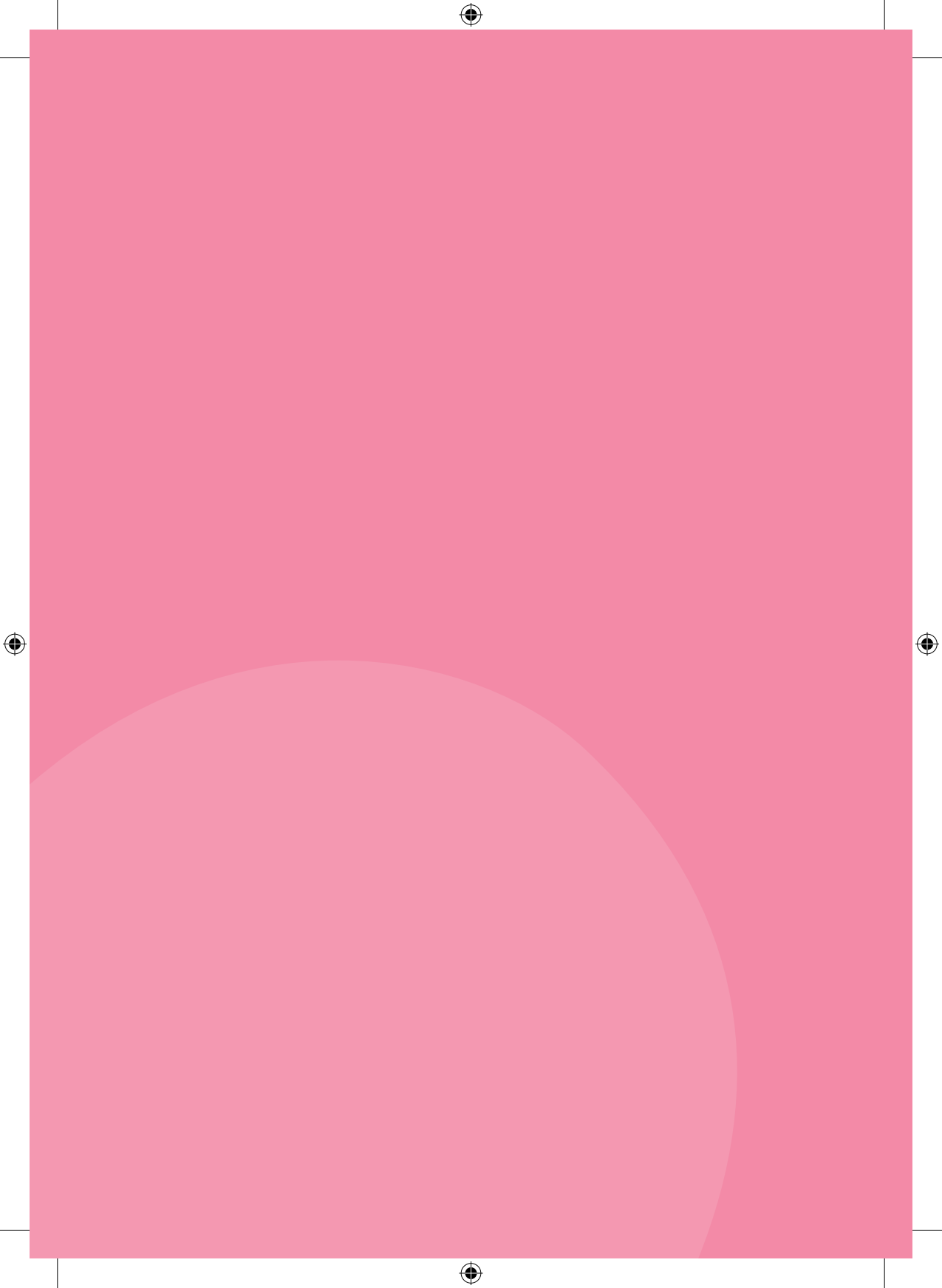
6. KROK:

SPRÁVNÉ STRAVOVACÍ NÁVYKY	63
Snídaně, oběd, večeře, svačina	64
Užitečné rady	65
Nezapomínejte na pitný režim	65
Společně u jednoho stolu plného vyvážené stravy	66
Co rozhodně dítěti nedávat	67

JÍDELNÍČKY PRO VAŠÍ INSPIRACI	69
Orientační velikost porce	70
Denní jídelníček pro děti	71

KVALITA HAMI VÝROBKŮ	75
-----------------------------	-----------

ČASTO KLDENÉ OTÁZKY	79
----------------------------	-----------





NA CESTĚ K PRVNÍ LŽIČCE

Už se těšíte, až vaše miminko ochutná svou první lžičku jídla? Jsme v tom s Vámi a poradíme, kdy a jak začít!

PROČ JSOU PRVNÍ PŘÍKRMY TAK DŮLEŽITÉ?

ZDRAVÝ ZAČÁTEK

Pro Vaše dítěátko jsou první příkrmy začátkem dobrodružné cesty od mléka k pevné stravě a postupně i k rodinnému stolování. Připadá Vám to neuvěřitelné? Za pár měsíců už to pro Vás bude samozřejmé.

Pokud svému miminku pomůžete, aby si od začátku zamilovalo zdravé jídlo, dáte mu to nejcennější – základy pro jeho zdravý růst a vývoj nejen v dětství, ale i po celý jeho život.

PESTRÉ CHUTĚ

Pokud Vám pediatr nedoporučí jinak, Vaše miminko je **nejpozději od ukončeného 6. měsíce (ne dříve než od ukončeného 17. týdne a ne později než od ukončeného 26. týdne)** na nové chutě připravené. Jeho bříško je v této době velmi dobře přijímá, a proto je pro první příkrmy ta správná chvíle. Mateřské mléko nebo mléko z lahvičky však ještě nějaký čas zůstane nejdůležitější součástí jeho výživy. Zeleninové, masozeleninové, obilné a ovocné příkrmy jsou určeny nejen ke zpestření mléčné výživy, ale především k tomu, aby se dítěátko seznámilo s novými chutěmi a zvyklo si na ně. **Čím více různých druhů zeleniny, masa nebo ovoce ochutná, tím větší je pravděpodobnost, že si je oblíbí i v budoucnu.**

NOVÉ KONZISTENCE

Vaše miminko zatím poznalo jen chuť a konzistenci mléka. Příkrmy pro něj budou velkou novinkou. Možná na Vás při prvním krmení překvapeně vykulí oči. Co to je? Co mi to ta máma dává? Co s tím mám dělat? Nenechte se vyvést z míry a buďte svému miminku oporou. Správné přijímání stravy je důležitou součástí jeho vývoje a učení. Postupně si osvojí nejen polykání, ale i krmení lžičkou, a nakonec se naučí i samostatně jíst. **Uvidíte, že z krmení se brzy stane radost jak pro Vaše miminko, tak pro Vás.**

KAŽDÉ MIMINKO JE JINÉ

Víme, že o příkrmech můžete v dnešní době najít mnoho různých informací a někdy může být docela těžké se v nich vyznat. **Přitom každé miminko je jedinečné a stejně tak, jako dospělí mají různé chutě, i Vaše miminko bude mít svůj vlastní přístup k objevování světa jídla.** Některá miminka si potřebují jídlo nejdříve osahat ručičkami, jiná potřebují všechno nové jídlo nejdříve několikrát ochutnat, než si ho oblíbí. Zatímco jedno miminko miluje vše najemno rozmixované, jiné má jídlo raději třeba rozmačkané vidličkou na malé kousky.

Vy svoje miminko znáte nejlépe. Věřte proto své intuici a všimněte si signálů, které vysílá. Neznepokojujte se, když se Vám nebude hned napoprvé dařit a miminko bude mít menší chuť k jídlu nebo jídlo zcela odmítne.



... vaše dítěátko při jídle posiluje tytéž svaly, které bude později potřebovat k mluvení?



POTRAVINOVÉ ALERGIE

Možná potřebuje více času, než pochopí, co po něm chcete, nebo mu začaly růst zoubky a nemá na jídlo ani pomyšlení. Nenuťte ho, ale dál mu jídlo nabízejte. Pro případ, že Vašemu miminku nezachutná nové jídlo, které chcete vyzkoušet, mějte doma vždy v zásobě příkrm, který už zná a má ho rádo. Třeba jeho oblíbený druh příkrmu ve skleničce nebo kaši pro kojence nebo batolata, kterou lze snadno nahradit jakékoliv jídlo během dne.

Každá pečující maminka je ta nejlepší. Vy to zvládnete!

KDY ZAČÍT S PRVNÍMI PŘÍKRMY?



Nejnovější vědecké výzkumy prokázaly, že v období mezi 17.-26. týdnem života dokáže organismus dítěte lépe tolerovat alergeny v potravě, a tak si vytvořit lepší imunitu a odolnost. Je to jedinečné období v našem životě, kterému se říká okno imunologické tolerance.

Je preferováno výlučné kojení dětí do 6 měsíců věku, ale tam, kde se to plně nedaří, je alergology doporučováno, aby rodiče začátky s příkrmy zbytečně neoddalovali a začali miminku nabízet první lžičky příkrmů během 5.-6. měsíce věku, samozřejmě za stálého pokračování kojení nebo podávání kojeneckého mléka. Zpočátku miminko sní opravdu jen pár lžiček a mléko je pro něj stále nejdůležitějším zdrojem živin, energie i tekutin a pomáhá také posilovat jeho imunitu. **Zda již nadešel čas na první příkrmy, Vám nejlépe poradí Váš pediatr. Neváhejte se na něj proto obrátit.**

Někteří rodiče oddalují zavádění některých příkrmů (např. ryb nebo vaječného bílku) z obavy, aby na ně dítětko nezískalo alergii. Neexistují však žádné důkazy, že by oddalování konzumace jakýchkoliv potravin včetně těch s alergeny snižovalo výskyt alergických onemocnění. Lékaři proto naopak postupné zavádění všech druhů vhodných potravin od prvních příkrmů doporučují, ideálně za současně pokračujícího kojení, které miminku poskytne potřebné ochranné látky. Zbytečné oddalování nebo úplné vynechávání potenciálních alergenů může naopak k rozvoji alergie vést, stejně jako příliš brzké zavádění příkrmů.



JAK POZNÁTE, ŽE JE VAŠE DĚTÁTKO PŘIPRAVENÉ ZAČÍT S PŘÍKRMY?

Vaše dítě sice ještě neumí mluvit, ale v jeho chování můžete sledovat signály, kterými Vám říká, že už je na svou první lžičku připravené. Jak je poznáte? Všimněte si zejména, když:



... chce více kojit než obvykle nebo vyžaduje více mléka z lahvičky,



... si cucá ručičku nebo si strká hračky častěji do pusy,



... se často budí, i když předtím už spávalo celou noc,



... intenzivně mlaská nebo dělá kousavé pohyby a má takový hlad, že už mu mlíčko nestačí,



... Vás se zájmem sleduje při jídle, sahá Vám do talíře, dává si jídlo do pusinky a zkouší, co všechno s ním může dělat.



... se již dokáže s oporou posadit, umí dobře kontrolovat pohyb hlavičky a ruky směrem k ústům a má okolo 6 kg.



... veškeré nádoby, které budete používat pro přípravu, uchovávání a podávání dětských příkrmů, by mělo být vyhrazeno pouze pro dítě? Dávejte přednost pomůckám, které jsou vyrobeny z materiálů, které lze pravidelně sterilizovat ve vařící vodě.

Prkénko na krájení používejte raději z omyvatelného potravinářského plastu. Ideálně používejte i speciální čistící prostředky určené na umývání dětského nádobí. A nikdy nekrájejte syrové maso na stejném prkénku jako uvařené suroviny.

JAK SE PŘIPRAVIT NA PRVNÍ LŽIČKU?

Na okamžik, kdy Vaše děťátko poprvé ochutná svou první lžičku jídla, je vhodné se včas dobře připravit. Mějte proto doma vše potřebné:

● Barevné plastové dětské lžičky a misky.

Nebojte se volit atraktivní obrázky a barvy. Vaše miminko je bude milovat! Vybírejte vždy jen ty, které mají certifikát bezpečnosti pro děti od narození. Lžičky by měly být ploché a dostatečně široké. Až je přinesete domů, pečlivě je umyjte vhodným mycím prostředkem, případně vyvařte, pokud to výrobce doporučuje, a dejte je dítěti na hraní ještě dřív, než s příkrmy začnete. Děťátko už bude lžičku při prvním setkání s jídlem znát a nebude se jí bránit.

● Bryndáčky, utěrky, látkové plenky a vlhčené ubrousky

– připravte se na to, že příkrm bude všude. Prostor pod židličkou můžete přikrýt třeba utěrkou nebo starším ubrusem, ze kterého po jídle snadno vyklepete zbytky, můžete ho vyprat a používat opakovaně.

● Ze stolu sejměte ubrus nebo si pořídte omyvatelný.

Jídlo bude velmi často mimo mističku, lžičku i dětskou pusinku. Ovšem pozor! Děti vše berou do ruky, všeho se chytají. Pokud se nechcete dekorace jídelního stolu vzdát, hlídejte pečlivě, aby děťátko na sebe nestrhlo ubrus i s veškerým obsahem.

● Kvalitní hrnec na vaření a napařovací nádobu (tzv. pařáček), pokud budete vařit příkrmy doma.

Pro vaření dětských příkrmů je vhodné mít vyčleněné zvláštní nádobí.



● Kuchyňský robot nebo ruční mixér

– s nimi připravíte tu správnou konzistenci jídla pro malá bříška. Pokud však chcete začít rovnou drobnými kousky, postačí Vám na vše kromě masa příborová vidlička, kterou můžete příkrm snadno důkladně rozmačkat.

● Jídelní židličku

– pokud už Vaše děťátko umí samostatně sedět. Některé dětské židličky mají polohování opěrky, což je pro tuto fázi velmi praktické, a jedna židlička Vám tak vystačí od prvních lžiček třeba až do dvou let dítěte. V případě, že dítě zatím sedět neumí, můžete je nakrmit například v dětském vajíčku do auta nebo v dětském lehátku – houpátku. Nemáte-li k dispozici ani jedno, můžete dítě při jídle držet na předloktí jedné paže v polosedě.

Nesnažte se krmit miminko vleže, může to pro něj být nebezpečné.

JAK NA PRVNÍ PŘÍKRMY

NA CO JE TŘEBA DÁVAT POZOR

Pro domácí přípravu příkrmů vybírejte jen ty nejlepší suroviny. Při nákupu zeleniny nebo ovoce se ujistěte, že je čerstvé, bez známek plísně nebo hniloby. Při přípravě všechny suroviny důkladně omyjte, případně oškrábejte, oloupejte. Velkou pozornost věnujte hygieně rukou a čistotě veškerých pomůcek, aby byly pokrmy pro dítě hygienicky bezpečné od hrnce až k talíři.

Pokud si nejste kvalitou surovin pro přípravu příkrmů jisti, můžete sáhnout po kupovaných příkrmech, které jsou určeny speciálně pro kojence a malé děti do tří let. Poznáte je podle věkového určení uvedeného na obale, tj. měsíc věku, od něhož je jídlo pro dítě vhodné.

Toto označení zaručuje, že je potravina pro Vaše miminko skutečně bezpečná a splňuje přísná kritéria kvality stanovená evropskou i českou legislativou pro potraviny pro zvláštní výživu určené pro kojence a malé děti. U takto označených výrobků máte jistotu, že neobsahují žádné konzervanty nebo barviva, splňují veškeré normy pro kojence a malé děti a je u nich přísně hlídán obsah škodlivin (dusičnanů, pesticidů, mykotoxinů, těžkých kovů a jiných kontaminantů).



Při krmení nikdy nenechávejte miminko samotné. Malá miminka se nejdříve musí naučit dobře polykat a mohou se snadno při jídle zakuckat anebo dokonce vdechnout kousek jídla a začít se dusit. Budte mu proto nablízku.

U potravin s věkovým určením je zákonem hlídáno:

- ✓ kvalita a bezpečnost
- ✓ nepřítomnost konzervačních látek a barviv
- ✓ výživové hodnoty a složení odpovídající věku miminka

Potraviny s věkovým určením navíc zaručují správnou konzistenci (velikost kousků), přizpůsobenou věku dítěte.



JAK PŘIPRAVIT DĚTSKÉ PŘÍKRMY



PŘÍPRAVA V PÁŘE

Přípravou v páře se nejlépe zachovávají vitamíny, minerální látky a chuť potravin. Proto pro přípravu masozeleninových příkrmů Hami používáme zeleninu vařenou v páře. Pro domácí přípravu nepotřebujete žádné drahé přístroje. Suroviny, například zeleninu, jednoduše vložíte do cedníku nebo paňáku a ten následně umístíte do hrnce s vroucí vodou. Dbejte, aby suroviny nebyly ponořené přímo ve vodě. Vařte, dokud zelenina zcela nezměkne.



VAŘENÍ

Pokud Vašemu miminku vaříte, používejte při přípravě výhradně kojeneckou vodu. **Vodu, která po vaření zbude, nevylévejte.** Obsahuje cenné látky a můžete s ní třeba po rozmixování zředit výsledný pokrm. Potraviny raději nevařte příliš dlouho, protože tím ztrácejí některé cenné látky, například kyselinu listovou nebo vitamin C.



SPRÁVNÁ KONZISTENCE

Obecně se doporučuje začínat spíše s rozmixovanými příkrmy v tekutější konzistenci, neboť si je miminko může ze lžičky vycucnout podobně, jak už to umí s mlíčkem. Postupně, jak roste a umí lépe polykat, již můžete zeleninu nebo ovoce jen rozmačkat vidličkou a ponechat v nich menší kousky. A až vyrostou první zoubky, v příkrmech ponechávat i větší kousky, aby se dítě učilo zuby používat. Masozeleninové příkrmy Hami pro Vás proto připravujeme v té správné konzistenci podle věku – od nejjemnějších prvních lžiček (např. Hami Dýně s rýží) až po příkrmy s kousky, které připomínají jídlo dospělých, třeba Hami Boloňské špagety.



METODA BLW

Některá miminka mají raději, když jídlo nedostanou rozmixované, ale mohou si ho osahat ručičkou a zkusit i sama dát do pusinky a pocumlat. Odborníci tuto přirozenou tendenci k samostatnosti zpracovali do metody baby-led weaning (BLW), v překladu odstavení řízené dítětem.

Dítě si samo určí, kdy začne objevovat svět jídla – třeba tím, že Vám sáhne do talířku, vezme kousek jídla a dá si ho do pusinky. To, že už je na jídlo připravené, poznáte tak, že sousto nevyplivne, ale dokáže ho požvýkat a bezpečně spolknout. **Při příkrmování touto metodou se potom zelenina nebo ovoce nakrájí na přiměřeně malé kousky, uvaří se doměkka a nemixuje se, ale podává se po kouskách velkých tak akorát do ručičky (malá růžička kvěťáku nebo brokolice, hranolek mrkve apod.).**

Děťátko pak objevuje, jak jídlo vypadá, může si ho osahat a ochutnávat svým vlastním způsobem. Navíc takové jídlo více vypadá jako to, které mají natalíři jeho rodiče. A to je pro mnohé děti zajímavější. **Důležité ale je, aby vše bylo uvařené opravdu doměkka a abyste měli vyzkoušeno, že už Vaše dítě umí žvýkat. Pro malá miminka mohou být větší kousky nebezpečné z důvodu možného vdechnutí.** Zvlášť při krmení touto metodou platí zásada, že vždy musíte být s dítětem. **Samozřejmostí i v přístupu BLW je pokračování v kojení nebo podávání náhradní mléčné výživy, protože v období začátku s příkrmy zůstává mléko hlavním zdrojem energie a dalších nezbytných látek.**





Je třeba upozornit na to, že vzhledem k nedostatku důkazů jsou zatím vyjádření odborných společností, jako je Evropská společnost pro dětskou gastroenterologii, hepatologii a výživu (ESPGHAN), zdrženlivá. Jako problematické může být u uvedené metody především zvýšené riziko dušení u dítěte, nedostatečný přísun energie pro dětský organismus a nízký příjem železa.

Všimněte si, co právě Vašemu miminku chutná nejvíce! **Nespěchejte a užijte si radost z objevování nových barev a chutí společně! Určitě Vám to půjde skvěle!**

KOLIK PŘÍKRMU MÁM DÁVAT A KDY?

Pro první lžičku si zvolte okamžik, kdy dítě není příliš unavené, nemá veliký hlad, ale ani nemá bříško plné mléka. **Vhodný čas je například v poledne. Ze začátku děťátku dávejte jen pár lžiček.** V této počáteční fázi nejde o to, aby snědlo celou porci a najedlo se dosyta, ale aby ochutnalo a pomalu se učilo jídlo ze lžičky přijímat a polykat.

Nelekněte se proto, když trochu vyplivne – zatím pořádně neví, co s ním. Ideální je začít rozmixovanou vařenou mrkvičkou nebo dýní, protože jsou lehce nasládlé. Jde to dobře? Nechte ho příště, ať si samo určí, kolik sní.

TIP!



Malá miminka snědí zpočátku vždy jen pár soust. Nemusíte tedy příkrmu připravovat moc. Hotové příkrmy můžete zamrazit do malých uzavíratelných krabiček nebo do kryté formy na led. Ideální je mít po ruce i pár hotových příkrmů ve skleničkách, které splňují přísné normy kvality pro kojence a malé děti.

JAKÁ JE TEDY SPRÁVNÁ VELIKOST PORCE



Je jasné, že když začínáte s prvními lžičkami, Vaše miminko sní opravdu třeba jen jednu lžičku. Při zkoušení prvního příkrmu je to naprosto v pořádku a nesnažte se je hned dostat na plnou porci. V prvních dnech opravdu nečekejte víc.

Jak bude Vaše dítě získávat důvěru ke lžičkám a k tomu, co mu na nich dáváte, bude počet snědených narůstat. Navíc se nemusíte bát, že by Vaše miminko náhle trpělo hladu, protože přece stále pokračujete s kojením nebo kojeneckým mlékem. Jak budete postupně společně rozšiřovat výběr potravin, bude počet lžiček během dne narůstat.

Přesto si ale pamatujte, že každé miminko je jiné, každé má jinou potřebu jíst a také je momentálně například v jiné růstové fázi.

Může se stát, že na oběd sní jen malinko nebo téměř nic, protože mělo větší svačinku a svačinkou po odpoledním spánku se opět dosytí. Nezalekněte se ani toho, že Váš bezproblémový jedlík najednou sní třeba jen polovinu toho, co doposud. Možná mu rostou zoubky.

To, zda jí Vaše dítě dostatečně, poznáte podle toho, že je stále zhruba stejně aktivní, stále se zajímá o vše kolem tak, jako když jí více, není mrzuté a především nehubne, nýbrž pokračuje ve svém tělesném růstu.

KTERÝM DENNÍM JÍDLEM ZAČÍT A KTERÝM POKRAČOVAT

Bude lepší začít hned od rána, postupně, nebo raději největším denním jídlem – obědem? Ani v tomto případě se nebojte, že uděláte chybu. Žádné denní jídlo není pro začátek lepší než jiné. Miminko by však v době prvních pokusů nemělo být příliš unavené, velmi hladové ani přejedené. V takových situacích by ho nová lžička nijak nezaujala a hned by mohlo přijít první zklamání.

Protože je nejlepší začít zeleninou, a ta se hodí nejlépe na obědy a večere, zkuste začít třeba obědem. Pokud se ale rozhodnete pro odpoledne, kdy je miminko vyspinkané, a ještě nemá po poledním kojení nebo lahvičce obrovský hlad, i to je zcela v pořádku. Vždyť se možná bude jednat opravdu jen o jednu jedinou lžičku. Až už bude děťátko vědět, o co jde, můžete ji plynule přesunout k polednímu kojení nebo lahvičce.

První zeleninové příkrmy byste měla zkoušet samostatně třeba dva týdny, a pokud vše půjde dobře, můžete přidat další krok – maso a ryby a se zeleninou jde různě kombinovat.

Nevadí, že Váš jedlík zatím nesní celý oběd jen z příkrmu a má po něm stále ještě mateřské nebo kojenecké mléko. Pokud ochutnávání zeleniny a masa postupuje zdárně, můžete zkusit další denní chod



a dopoledne nebo odpoledne přidat ovocné pyré, ať už zvolíte dušené nebo čerstvě rozmačkané. Tím zavedete do jídelníčku svého děťátka další skupinu – ovoce.

A pokud ani ovoce nedělá problémy a svačinky už jsou běžnou součástí jeho jídelníčku, zkuste večer před spaním před mlíčkem přidat ještě obilnou kaši na dobrou noc nebo jinou na snídani.

Nemusíte čekat, až Vaše dítě dokáže sníst plnou porci z příkrmu, abyste přešla k nácvičku dalšího denního chodu. Mateřské nebo kojenecké mléko budou totiž nedílnou součástí jeho jídelníčku ještě řadu dalších měsíců, možná i déle než další rok.

TIP!

Nechat velikost snědené porce na dítěti a nenutit ho jíst více má ještě další výhodu pro budoucnost: Dítě pozná vlastní míru sytosti a nebude mít potřebu se později v dospělosti přejídat.





UČÍME SE JÍST

Přechod z kojení nebo z lahvičky na pevnou stravu chvíli trvá. Dítě si musí nejdříve zvyknout na jídlo ze lžičky a na polykání.

Budte proto trpěliví a na miminko nijak nespěchejte. Občas zkrátka něco ukápně. A někdy bude bryndáků nebo bodyček potřeba více než dvě na den. Je úplně normální i to, když miminko příkrm hned vyplivne. Vždyť je to pro jeho pusinku úplně nový pocit. Pro některá je zase lžička zajímavou hračkou, na kterou si chtějí okamžitě sáhnout, příkrm nepřikrm. Nenechte se vyvést z míry a zkoušejte dál.

Jistě to zvládnete s úsměvem a Váš malý neposeda si brzy zvykne.

JAK NAUČIT DÍTĚ SPRÁVNĚ JÍST LŽIČKOU

Dítě krmte nejlépe speciální plastovou lžičkou a neplňte ji až po okraj. Miminko bude první sousta ze lžičky nejprve vysávat, jako by pilo z prsu nebo z lahvičky. Postupně se naučí, jak používat jazyk a polykat. **Nejvíce mu pomůžete, když mu lžičku vložíte do pusy vodorovně.** Neotírejte ji o patro, nechte na dítěti, ať jídlo ze lžičky samo spolkne. Tak se totiž naučí nejen optimálně využívat svaly svých úst a tváře, ale navíc si určí i vlastní tempo, kterým bude jíst. Možná při tom bude dělat i legrační obličej.

TIPY

NA PRVNÍ POKUSY SE LŽIČKOU

- ➔ Dítě posadte zpřímá, nesnažte se krmít v leže, v této poloze nemůže dobře polykat. Pokud ještě nesedí, použijte lehátko, vajíčko do auta nebo ho usadte do polosedu.
- ➔ Přesvědčte se, že je konzistence prvního příkrmu dostatečně jemná, aby ho malá pusinka zvládla, a pokrm přiměřeně teplý (asi 37 °C, to je totiž teplota lidského těla). Správnou teplotu příkrmu snadno zjistíte na hřbetu ruky podobně jako u mlíčka.
- ➔ Lžičkou mírně stiskněte kořen jazyka, tím vyvoláte polykač reflex.
- ➔ Nabízejte příkrm tak, aby na něj miminko vidělo.
- ➔ Při krmení buďte trpěliví. Mluvte na něj klidným hlasem a povzbuzujte ho. Dítě do jídla nenuťte. Pokud zrovna nechce, nedávejte mu ho. Respektujte jeho přirozené projevy. Ani s dítětem u jídla nebojujte, nepřemlouvejte ho, neříkejte mu „Za maminku, za tatínka.“ Děti jsou na nás velmi napojené a vycítí každou známku stresu. A ten nám naučit dítě správně jíst nepomůže.
- ➔ Nechte dítě, aby si samo určilo množství jídla, které sní. Nucení k větším dávkám může mít za následek pozdější odmítání stravy, nebo podvědomé přejídání se, až bude dítě větší.
- ➔ Pokud se Vám to povede, připravte i pro sebe vždy podobné jídlo. Například první mrkvičku můžete pro sebe upravit jako klasiku – maso s mrkví a bramborem.



PŘIPRAVENI ZAČÍT?

PODLE NAŠEHO NÁVODU TO PŮJDE SNADNO!

Na začátku zavádění příkrmů se můžete inspirovat tímto návodem. Respektujte však vlastní tempo svého dítěte. Zavádění příkrmů rozhodně není závod. Pokud se u některé příchutě zdržíte déle, vůbec to nevadí. **Snažte se ale podávat příkrm pravidelně v podobnou dobu každý den, aby si miminko vytvořilo určitý rituál.**

TIP!

Abyste rozpoznali případnou alergickou reakci Vašeho miminka, zkoušejte vždy maximálně 1 nový druh potravin, a to s odstupem jednoho až tří dní.

Není kam spěchat, miminko přece stále kojíte nebo mu dáváte kojenecí mléko. Návod je sestavený od první lžičky příkrmu, jakmile tedy budete mít některý druh potravin zavedený, pak nebude v pauze mezi novým druhem příkrmu pouze mléko, ale již zavedený druh příkrmu. Rozestupy mezi jednotlivými ochutnáními nového druhu potravin jsou na Vás, není nutné dodržovat přesně rozestup jednoho dne, může být delší.

1. DEN

Prvním příkrmem zpravidla začínáme postupně doplňovat polední mléčnou dávku. První den nečekejte zázraky. **Příkrm dejte miminku jen trochu ochutnat. Ideální jsou 1-2 lžičky příkrmu z jednoho druhu zeleniny (např. Hami První lžička - mrkvička).** Následně je doplňte běžnou plnou dávkou mateřského nebo kojenecího mléka. Rozhodnete-li se pro koupený příkrm ze skleničky, odeberte z ní první porci čistou plastovou lžičkou, ohřejte ve vodní lázni a zbytek si nechte schovaný v lednici v uzavřené skleničce na další den. Doma vařený příkrm můžete rozdělit do malých skleniček a zavařit nebo zamrazit do tvořítek na led.

2. DEN

Miminku dejte jeho **běžnou polední mléčnou dávku**. Snášelo nový druh potravin z 1. dne dobře? Nebo se u něj vyskytla alergická reakce? Dělejte si poznámky – **snadný návod najdete na str. 17 a na vloženém plakátku mezi str. 18 a 19 této brožurky.**





3. DEN

Snášelo miminko nový druh jídla dobře? **Nabídněte mu stejný druh příkrmu jako první den.** Pokud používáte hotové příkrmy pro kojence a máte-li z prvního dne schovanou skleničku, můžete v ní pokračovat. Stačí z ní opět odebrat porci a ohřát ve vodní lázni. Pokud jste ukládala do tvořítek na led, stačí jedna nebo dvě kostičky vyloupnout, šetrně rozmrazit a ohřát. **Dnes nabídněte děťátku 3-4 lžičky a poté doplňte běžnou dávkou mléka.** Jde Vám to skvěle!

U kupovaných příkrmů ve skleničkách se vždy řiďte návodem na použití uvedeným na obale. Hmami příkrmy ve skleničkách je třeba spotřebovat do 48 hodin od otevření. Tzn. případný zbytek příkrmu z 1. dne je třeba již dnes dojíst a dále nepoužívat.

4. DEN

Miminku nabídněte jeho **běžnou polední mléčnou dávku**. Opět si můžete poznačit, jak pokračuje ochutnávání nového druhu jídla.

5. DEN

První příkrm po třetí! Dejte miminku tolik lžiček, na kolik má chuť. Nabízejte, ale nenutte. Ze začátku jde hlavně o ochutnávání a poznávání pestrých chutí jídla. Oběd opět doplňte běžnou dávkou mléka.

6. DEN

Miminku dejte jeho **běžnou polední mléčnou dávku**. Opět si můžete poznačit, jak pokračuje ochutnávání nového druhu jídla.

7. DEN

Přichází na řadu **nová chuť!** Co třeba dýně? **Dodržujte stejný postup jako první den a dostatečné rozestupy mezi novou chutí.** Vždy ochutnávejte maximálně jeden nový druh potravin.

8. DEN

Protože již první příkrm máte bezpečně otestovaný, nemusí být děťátko ve „dnech volna“ od druhého druhu zeleniny úplně bez lžiček. **Vesele můžete pokračovat v podávání prvního příkrmu.** Tzn. např. mrkvičky, pokud jste se začínali právě s ní. Každý den také doplňte potřebnou dávkou mléka.

9. DEN

Nabídněte dítěti **3-4 lžičky nového příkrmu, druhého zkoušeného druhu zeleniny** a opět doplňte plnou dávkou mléka.





VÍTE, ŽE...

... dětem zpočátku spíše zachutnají sladké druhy zeleniny, protože i mlíčko je sladké a na tuto chuť jsou zvyklé? S první lžičkou mrkve, dýně či batátů tedy určitě uspějete!



10. DEN

Opět **pokračujete bezpečně otestovaným prvním příkrmem** (např. mrkvička) a doplňte potřebnou dávkou mléka.

11. DEN

Druhý příkrm potěší! Dejte miminku tolik lžiček, na kolik má chuť a doplňte mlékem.

12. DEN

Stále všechno v pořádku? Děťátku první dva druhy zeleniny chutnají, nemá žádné problémy, je spokojené, nemá vyrážku nebo bolení břicha? Tak to je ten **nejlepší čas vyzkoušet třetí druh zeleniny** a zaváděním nových potravin pokračovat podle uvedeného rozvrhu až do zhruba prvních narozenin, kdy by už mělo mít Vaše děťátko v jídelníčku téměř vše. Jak na to? To se dočtete na dalších stránkách průvodce!

TIP!

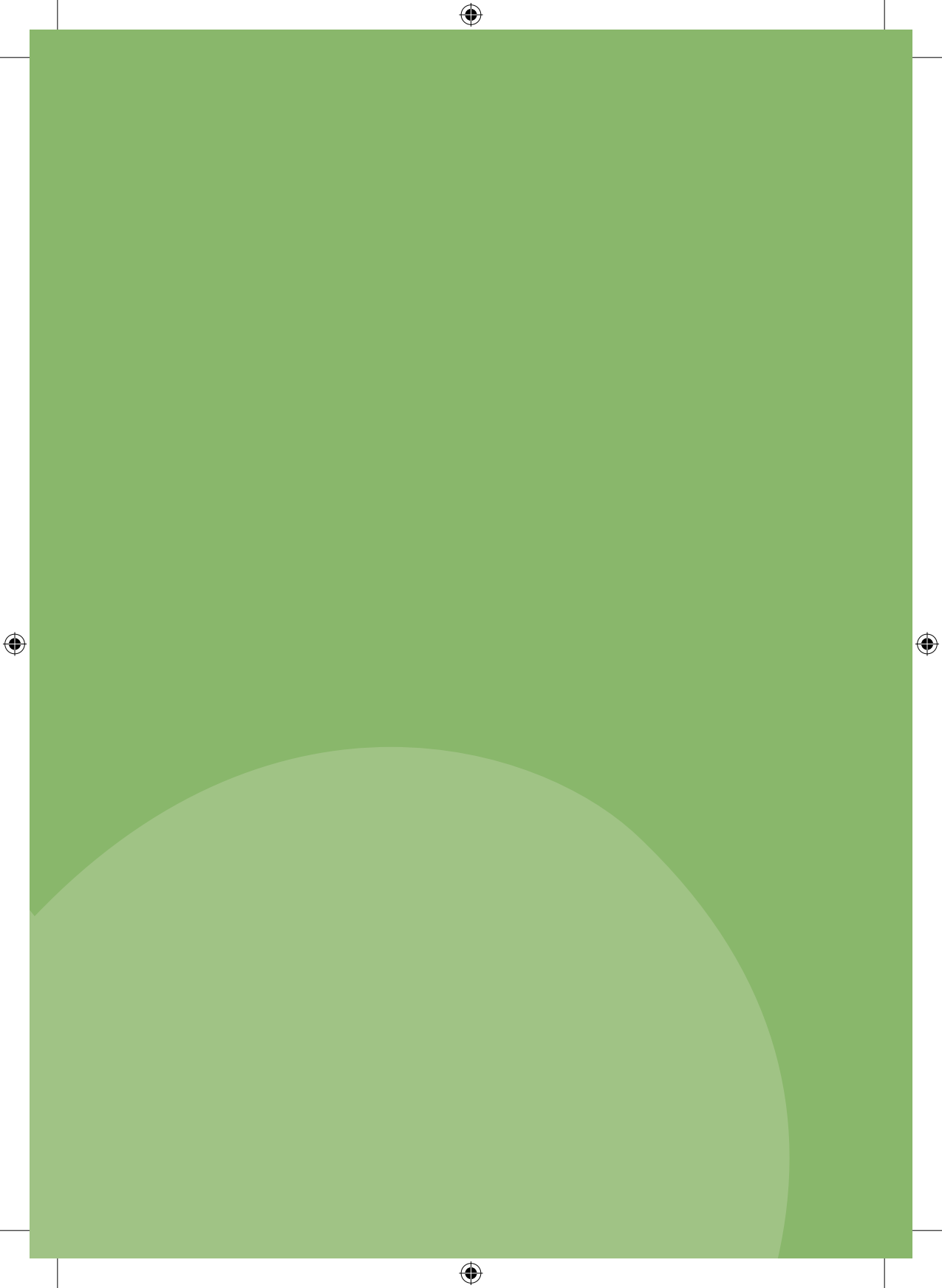
Zapisujte si, co již vaše mimínko ochutnalo a případné alergické reakce.

Potravina	1. ochutnání	2. ochutnání	3. ochutnání
např. zelené fazolky	●	●	✓

● = bez reakce

● = mírná reakce (pupínky, bolení břicha)

● = silná reakce (zvracení, průjem) ✓ = 3. vyzkoušení nového druhu jídla bez reakce





1. KROK ZELENINA

Nejdříve začněte přikrmovat
jednodruhovými zeleninovými
příkrmy.

PROČ JE ZELENINA TAK DŮLEŽITÁ?



Zelenina by měla být to první, co malé miminko z pevné stravy ochutná. **Je cenným zdrojem vitaminů, minerálních látek a vlákniny a v jídelníčku by neměla chybět.** Zelenina navíc chutná sladce, podobně jako mlíčko, jehož chuť už miminko dobře zná, ale přitom má mnohem méně cukru než ovoce.

JAK SI ZAMILOVAT ZELENINU



Děti, které začínají se zeleninovými příkrmy, jedí později více zeleniny než děti, které začínají ovocem. Když svému miminku naservírujete nejdříve brokolici nebo mrkev, bude v pozdějším věku k chuti zeleniny vstřícnější. Stane se zkrátka přirozenou součástí jeho jídelníčku.

NEJPRVE JEDNODUCHÉ CHUTĚ



Začněte s jednoduchými a jemnými nasládlými chutěmi, jaké má mrkvička, květák, brokolice, dýně nebo batáty. Tyto chutě přijme Vaše děťátko snadněji. Později můžete zařadit další druhy zeleniny, jako je například brambor, cuketa, špenát a jejich různé kombinace. Ale nelekejte se, že Vaše kamarádka zaváděla různé druhy zeleniny v jiném pořadí.

Žádné přesné a jediné správné pořadí neexistuje a je jen na Vás, po čem sáhnete dříve. Pouze se prozatím vyhněte více nadýmavým druhům zeleniny, jako je česnek, cibule, zelí, kapusta nebo syrové papriky, přestože i tuto zeleninu můžete dobře tepelně upravit a nadýmavé látky budou pryč.

Nepraktické pro nacvičování jídla jsou také listové saláty, neboť je miminko zatím nemůže dobře rozkousat a lepí se mu na patro. S těmi raději počkejte, až bude mít i stoličky. Nevhodná je také například sterilovaná zelenina, a to z důvodu vysokého obsahu soli.





VÍTE, ŽE...

... během cesty suroviny už od farmy až do hotového Hamí příkrmu musí projít až 650 kvalitativními a bezpečnostními kontrolami?



JAK NA TO?



Na přípravu zeleninových příkrmů můžete použít zeleninu čerstvou nebo mraženou.

Ujistěte se, že je dostatečně kvalitní a bez známek plísně, hniloby nebo klíčení. Také je dobré vědět, jestli zelenina pochází od důvěryhodných pěstitelů. Některé způsoby hnojení obsahují příliš mnoho dusičnanů a dusitanů a ty jsou pro malé děti nevhodné. Příkladem takové zeleniny může být zelenina rychlená ve sklenících a bohatě hnojená nebo někdy i zelenina od farmářů poctivě přihnojovaná chlévskou mrvou. Stejně tak by se do břicha Vašeho miminka neměla dostat zelenina, která byla pěstovaná s využitím pesticidů nebo herbicidů. Všímejte si proto původu plodin, a je-li to možné, ověřte si způsob jejich pěstování.

Pokud si nejste jistí, vždy můžete sáhnout po dětských příkrmech ze skleničky s věkovým určením. Jejich kvalita a bezpečnost jsou pravidelně kontrolovány podle přísných požadavků legislativy na kojeneckou výživu.

MYSLETE NA ROZMANITOST

Zelenina by měla v jídelníčku malých dětí zaujímat významné místo a neměla by být jen doplňkem. Při výběru myslíte také na pestrost chutí, vůní i barev. Jíst zeleninu může být zábava pro dospělé i pro děti!

Nejllepší je dítěti podávat ovoce a zeleninu, které zrovna dozrávají, a stravovat se tedy podle ročního období.

Co třeba chřest, cuketu, špenát, čekanku, batáty, lilek nebo dýně? **Dochází-li Vám fantazie, můžete sáhnout i po příkrmech od Hamí, se kterými Váš malý objevitel může poznat chutě až 18 druhů zeleniny.**



UŽITEČNÉ RADY

- **Hlavně s úsměvem!** Snažte se nešklebit, i když rozmixovaná zelenina nevypadá zrovna nejvábněji. Stejně tak nemáte-li Vy sami rádi špenát, Vašemu miminku může naopak zachutnat, vyzkoušejte to! Miminko nemá ještě žádnou představu o tom, co je dobré a co ne, a zbytečně byste tak omezili pestrost jeho jídelníčku svými vlastními chutěmi.
- **Připravte se na to, že dítě si s jídlem rádo hraje.** Je to přirozená součást dětského vývoje a poznávání okolního světa. Nedivte se proto, když Vám sáhne po lžičce nebo přímo do příkrmu strčí prstíky. Ať už se Vám to líbí nebo ne, je to tak v pořádku. Pro klid duše mu oblékněte třeba větší bryndáček – ať si klidně cintá!
- **Budte přítomní a soustředění, starosti hodte za hlavu a užívejte si jeho reakce na první lžičku.** Jak při prvním soustu legračně kouká!
- **Jídlo nesolte, nekořeňte ani nesladťe.** Výrazné chutě nejsou k malému bříšku příliš šetrné. Sůl navíc zatěžuje dětské ledviny.
- **Pokud to vypadá, že příkrm dítěti nechutná, nenechte se odradit a zkuste stejnou potravinu za pár dní.** Někdy je třeba 10–15 pokusů, než si miminko na novou chuť zvykne.
- **Jídelní židličku můžete postavit ke stolu, případně mezi ostatní členy rodiny.** Jak si bude děťátko připadat najednou důležité! Učíte jej tak i rodinnému stolování.
- **Nekrmte děťátko, když je unavené, hodně hladové nebo mrzuté.** Pravděpodobnost, že odmítne, je v takové situaci větší. Navíc si jídlo nespojí s příjemnými pocity. Počkejte, až bude mít dobrou náladu.
- **Pro sebe připravte na talíř nejlépe podobné jídlo,** k dětské dýňové kaši třeba dýňový krém, restované fazolky s brambory a masem, když dáváte děťátku fazolkové pyré. Sobě samozřejmě jídlo dochuťte podle svých zvyklostí a mixovat ho pochopitelně



VÍTE, ŽE...

...takto malé děti potřebují denně obrovské množství tuku, okolo 30 g denně? Většinu z toho pochopitelně pokryjete kojením nebo kojeneckým mlékem.

Do prvních lžiček mu však přidejte také malou lžičku řepkového oleje. Říká se mu „český olivový olej“, protože má skvělé, zdraví prospěšné složení. Pro první lžičky se velmi hodí i proto, že nemá v podstatě žádnou chuť, a tedy nijak nezmění chuť pokrmu, jako by to udělal například olivový nebo lněný olej. Zatím stačí opravdu kapka, a až budete vědět, že Vaše miminko dobře snáší i výrobky z kravského mléka, můžete ho střídat s čerstvým máslem.

také nemusíte. Malý strážník se nebude cítit vzdálený rodinnému stravování a Váš talíř ho nebude lákat tolik, jako kdybyste si naložila něco úplně jiného.

● **Nelekněte se! Po prvních lžičkách se téměř všem dětem změní režim vyprazdňování a charakter stolice.**

Některé mohou mít spíše sklon k zácpě, jiné první lžičky proženou a příkrm se objeví v plence po pár hodinách. Je-li to však jen jednorázové a během dalších dní se nový režim ustálí, nemusíte hned běžet k lékaři.

● **I malé miminko umí dát najevo, že už má dost.** Netlačte proto na pilu, přestože nesnědlo tolik, kolik jste předpokládala. Mezi znamení plného břicha patří odvrácení hlavy, svírání rtů nebo neklid, když se ho snažíte krmit dál.



TIP!

ZELENINOVÉ PŘÍKRMY HAMI

Pokud si zpočátku netroufáte příkrmy připravit doma nebo potřebujete kvalitní oběd s sebou třeba na výlet nebo na plavání, zkuste dětské příkrmy ve skleničkách od Hami.

Jejich přípravě věnujeme tu největší péči a soustředíme se i na pestrost chutí.



Hami zeleninové příkrmy

Začít můžete i s příkrmy Hami „První lžička“!

- ✓ Z pečlivě vybrané zeleniny z prověřených farem
- ✓ Zeleninu vaříme v páře pro zachování chuti
- ✓ Bez lepků a přidané soli

Recepty

TIP!

Suroviny uvedené v receptech jsou určeny na jednu porci, ale uvařte si raději třeba tři najednou. Můžete je potom zmrazit v uzavíratelných tvořítkách na led nebo zavařit ve skleničkách a po zchladnutí uložit do ledničky na další pokusy se stejným jídlem!

MRKVIČKOVÉ PYRÉ

- ✓ 20 g mrkve
- ✓ kojenecká voda
- ✓ řepkový olej



Příprava

1. Mrkev omyjte a dobře očistěte.
2. Nakrájejte ji na kolečka o tloušťce zhruba 1/2 cm.
3. Nakrájenou mrkvičku uvařte doměkka (asi 8–10 minut). Používejte kojeneckou vodu. Zelenina je hotová, když ji můžete snadno propíchnout vidličkou.
4. Nechte mrkev vychladnout.
5. Přidejte dvě lžice vody z vaření a rozmixujte do hladkého pyré nebo rozmačkejte vidličkou.
6. Přimíchejte kapku oleje a v případě potřeby přidejte ještě trochu kojenecké vody z vaření, abyste dosáhly požadované konzistence.



Nechte se inspirovat
dalšími recepty na
www.klubmaminek.cz



TIP!

Při přípravě kvěťáku nebo brokolice vařte pouze vrchní růžičky, neboť obsahují nejméně nadýmavých látek.

FAZOLKOVÉ PYRÉ

- ✓ 20 g zelených fazolek
- ✓ kojenecká voda
- ✓ řepkový olej



Příprava

1. Fazolky dobře omyjte a nakrájejte na kousky o tloušťce zhruba 1/2 cm. Odstraňte případné tvrdé stopky.
2. Fazolky duste doměkka (asi 8–10 minut). Platí zásady z předchozích receptů.
3. Nechte fazolky vychladnout.
4. Přidejte 2–3 lžice vody z vaření a rozmixujte nebo rozmačkejte vidličkou.
5. Přimíchejte kapku oleje a v případě potřeby přidejte trochu kojenecké vody z vaření.

Podobným způsobem můžete připravit například brokolici, dýni nebo třeba batáty.

KVĚTÁKOVÉ PYRÉ

- ✓ 20 g kvěťákových růžiček
- ✓ kojenecká voda
- ✓ řepkový olej



Příprava

1. Růžičky kvěťáku dobře omyjte a rozkrojte na poloviny.
2. Nakrájený kvěťák poduste doměkka (asi 10–13 minut). Pro dušení používejte kojeneckou vodu. I zde platí, že zelenina je hotová, když ji lze snadno propíchnout vidličkou.
3. Nechte kvěťák vychladnout.
4. Přidejte tři lžice vody z vaření a rozmixujte kvěťák do hladkého pyré nebo rozmačkejte vidličkou.
5. Přimíchejte kapku oleje a v případě potřeby přidejte ještě trochu kojenecké vody z vaření.

TIP!

Kupovanou dětskou výživu ve skleničce sice není třeba ohřívat, nicméně dosáhnete tím příjemnější chuti. Nikdy skleničku neohřívejte v mikrovlnce, příkrm se pak neprohřívá rovnoměrně. Mohou se objevit místa, kde je obsah velmi horký, a to může způsobit poranění dítěte. Jednoduše ponořte skleničku na chvíli do horké vody až po okraj. Příkrm vždy důkladně zamíchejte a zkontrolujte správnou teplotu.



Blahopřejeme!

První krůčky máte úspěšně za sebou.



2. KROK MASO A RYBY

Přibližně po dvou týdnech
můžete k zelenině začít přidávat
i maso a ryby.

PROČ JE MASO, VČETNĚ RYB, DŮLEŽITOU SLOŽKOU VÝŽIVY DÍTĚTE

Nyní nastal čas přidat do jídelníčku Vašeho dítěte i maso, včetně ryb. Maso hraje v jídelníčku starších kojenců a batolat velmi důležitou roli. **Je výborným zdrojem hodnotných bílkovin, vitaminů skupiny B a železa, zvláště červené maso.** Kolem 6. měsíce života totiž začínají dětem docházet zásoby železa, které měly v těle od narození, a je proto dobré je vhodně doplňovat. V mase je dostanou tou nejpřirozenější a nejlépe vstřebatelnou formou.

A stejně tak i ryby. Jsou zdrojem cenných látek, které jsou pro dítě v tomto věku důležité. **Ryby Vašemu miminku dodají nezbytné omega 3 mastné kyseliny a jód.** Všechny tyto látky jsou velmi důležité pro správný růst a vývoj.



MASO PATŘÍ DO JÍDELNÍČKU KAŽDÝ DEN

Maso by mělo být součástí jídelníčku kojenců každý den. Připadá Vám to hodně? Jedna porce však zpočátku představuje jen pár gramů a těmi dítě rozhodně nepřekrmíte. Maso by ze začátku mělo být v množství 20 g (1 polévková lžíce, dále jen PL) a postupně se zvyšuje na 35 g (2 PL). Maso důkladně rozmixujte a zamíchejte do zeleninového příkrmu. Postupně je možné jednou nebo dvakrát týdně nahrazovat dobře uvařeným vaječným žloutkem, později celým vejcem.

KOMBINUJTE A STŘÍDEJTE

Vytvořte si vlastní jídelníček! Kombinujte různou zeleninu s masem, rybami a vejci. Váš malý neposeda bude pravidelné obědy ze lžičky od maminky určitě milovat.

NEBOJTE SE RYB

Možná je Váš vztah k rybám a rybím pokrmům rezervovaný a máte pocit, že je na ně v jídelníčku ještě brzo. Miminko ale potřebuje poznávat všechny chutě, aby je později neodmítalo, a ryby do zdravého jídelníčku zkrátka patří. Máte-li obavy z možného vzniku alergie na ryby, nejnovější výzkumy neprokázaly, že by odložené zařazení potenciálních alergenů do dětské stravy snižovalo pozdější výskyt potravinových alergií. Nemusíte se proto ničeho obávat a klidně je miminku naservírujte. Samozřejmě vhodně upravené a zbavené všech kostiček.



Mňam, to je dobrota!

NA CO SE ZAMĚŘIT?

To to letí! Od této chvíle už budete svému miminku podávat plnohodnotné obědy. Zeleninové příkrmy nyní kombinujte s masem nebo rybou, případně jednou do týdne s dobře uvařeným vejcem. Přidávat můžete i přílohy jako brambory nebo rýži.

VYBÍREJTE KVALITNÍ MASO



Maso pro přípravu dětských příkrmů vybírejte vždy kvalitní a čerstvé. Vždy si zkontrolujte, zda je libové, aby se Vám dobře připravovalo a děťátku chutnalo. Podávané maso by nemělo být tučné nebo od kostí. Mělo by se podávat jen kvalitní libové maso, vhodné druhy jsou telecí, vepřové, hovězí, krůtí, králíčí, jehněčí a kuřecí maso. Než je začnete připravovat, odstraňte veškeré kosti, chrupavky a tučné okraje. Připravujete-li příkrm z ryby, pečlivě ji zbavte všech šupin, kůže a kostí. Po uvaření rybu raději zkontrolujte znovu, zda v ní nějaké kosti nezbyly.

Všimněte si, jak se po Vás malý neposeda otáčí, když pro něj vaříte. Zase bude něco dobrého!

VAŘTE NEBO DUSTE DOMĚKKA



Při přípravě masa je třeba dodržovat přísné hygienické zásady. Maso uchovávejte v ledničce odděleně od ostatních potravin, nejlépe v uzavřené plastové nebo skleněné dóze a při teplotě ideálně do 5 °C. Před manipulací s masem i po ní si dobře umyjte ruce. Nezapomeňte vždy používat jiné

prkénko a jiný nůž než k přípravě zeleniny nebo uvařeného jídla. Maso vždy dobře uvařte a poduste, aby bylo co nejměkčí. Pokud podáváte ryby, důkladně je zbavte kostí.



KONZISTENCE PŘÍKRMU

Ať už budete maso dusit nebo vařit, vždy je předem nakrájejte na drobné kousky. Po tepelné úpravě je raději ještě rozmixujte najemno, aby mělo podobnou konzistenci jako rozmixovaný zeleninový příkrm. Případně kousky podušeného masa rovnou rozmixujte s tepelně upravenou zeleninou. Jestli už Vaše miminko umí dobře polykat, postupně můžete nechávat maso i zeleninu v hrubších kouscích.

TIP! ZKUSTE VÝVAR

Z masa si můžete snadno připravit i vývar. Stačí vybrat různé druhy zeleniny (mrkev, brambor, pórek, celer, petržel atd.) a vařit je v kojenecké vodě spolu s vybraným druhem masa (kuřecím, hovězím, telecím) na mírném ohni asi 1,5–2 hodiny. Nepoužívejte na vývar kosti z masa, pouze libové maso. Vývar si zamrazte po malých dávkách do mrazáku. Kdykoliv ho pak můžete snadno smíchat se zeleninovým pyrém nebo do něj nastrouhat nebo nakrájet na malé kousky zeleninu a nabídnout svému miminku polévku. Děti vývary většinou milují!



Můžete vyzkoušet i náš oblíbený příkrm ve skleničce:

Hami Vývar se zeleninou, rýží a telecím, 200 g.



UŽITEČNÉ RADY



- Když začínáte s novým druhem masa nebo ryby, platí totéž, co jsme zmiňovali u zeleniny. **Ochutnávejte vždy maximálně jeden nový druh masa nebo ryby a to s rozstupem alespoň jednoho dne.**
- **I při zařazování masozeleninových příkrmů platí zásada zkoušení.** Některé pokrmky děťátku pravděpodobně budou chutnat méně než jiné. Někdy to zkrátka chvíli trvá, než si dítě novou chuť oblíbí. Jídlo miminku nenuťte, ale zkoušejte mu ho dál postupně nabízet.
- **Maso připravujte doměkka.** Nesmí v něm zůstat žádná růžová místa, nesmí být nedovařená. Ryba je uvařená, když se její maso rozpadá.
- Různé druhy masa se liší obsahem železa, bílkovin, tuku a dalších látek, stejně tak i tím, jak jsou po uvaření měkká nebo tvrdá. **Pro začátky s masovými příkrmy se nejlépe hodí telecí nebo mladé hovězí maso, neboť mají železa nejvíce a zároveň je nejlépe uvaříte.** Skvělé je také kuřecí, krůtí a králíčí maso, ale bát se nemusíte ani libového vepřového. Vynechte tedy jen to opravdu tučné a počkejte také se zvěřinou a vnitřnostmi.
- Stejně tak není ryba jako **ryba**. **Kvůli vysokému obsahu prospěšných omega 3 mastných kyselin dávejte přednost tučným mořským rybám.** Jak je poznáte? Na to je jednoduchá poučka – čím je maso ryby tmavší, tím má více tuku. Ze sladkovodních ryb se tedy skvěle hodí kapr, z mořských třeba tuňák nebo losos. Pokud naopak chcete s chutí ryby začínat pozvolna, zvolte tilapii nilskou, protože svou chuť rybu téměř nepřipomíná. Chybu však neuděláte ani s běžnou treskou.
- Stejně, jako to platí pro zeleninu, tak i pro maso a ryby **žádné přesné a jediné správné pořadí neexistuje.** Pokud jste tedy připravila pro své miminko dříve krůtí než telecí, všechno je v naprostém pořádku. Telecí bude prostě příště.
- **Co ovšem není pro takto malé děti vhodné, jsou polotovary pro dospělé nebo masné výrobky.** Do této kategorie patří uzeniny (párky, šunka, salámy), paštiky nebo masové konzervy. Uvedené potraviny obsahují příliš mnoho soli, tuku a konzervačních látek. Nevhodné jsou také vnitřnosti, zvěřina nebo tučné maso.



... maso obsahuje velké množství železa?
Zásoby železa se totiž od narození v tělěčku miminka ztenčují. Vaše děťátko tento prvek přitom potřebuje například pro správný vývoj svého mozku.

Recepty

TIP!

Suroviny v receptech jsou uvedené pro jednu porci, ale uvařte si raději například tři najednou. Můžete je potom zmrazit v uzavíratelných tvořítkách na led nebo zavařit ve skleničkách a po zchladnutí uložit do ledničky na další pokusy se stejným jídlem.

MRKVIČKOVÉ PYRÉ S TRESKOU

- ☒ 20 g mrkve
- ☒ 1 menší brambora
- ☒ 1/2 filetu z tresky
- ☒ řepkový olej
- ☒ kojenecká voda

Příprava

1. Brambory oloupejte a uvařte ve vodě doměčka (asi 8–10 minut).
2. Očištěnou mrkev nakrájejte na malé kostičky a rovněž ji uvařte doměčka (asi 8–10 minut).
3. Zkontrolujte, zda je treska dobře očištěná – případně ji zbavte šupin, kůže a kostí. Nakrájejte rybu na menší kousky a ty rovněž uvařte v malém množství vody, až se maso bude rozpadat.
4. Slijte vodu a nechte všechny suroviny trochu zchladnout.



5. Tresku, brambory i mrkev vložte do mixéru. Přidejte ještě řepkový olej a rozmixujte dohladka. Máte hotovo! Příkrm miminku nesolte ani ničím neochucujte.

Pokud si troufáte rovnou na jemné kousky, rozmačkejte každou surovinu zvlášť a dejte je miminku na talíř v jednotlivých kupičkách. Samo tak hned uvidí, co jí, a může poznávat, jak která součást pokrmu chutná.

VEPŘOVÁ PANENKA SE ZELENINOU A BRAMBORY

- ☒ asi 30 g různé zeleniny (zelený hrášek, sladká kukuřice, mrkev, fazolky, může být i mražená směs)
- ☒ 20 g libového vepřového masa
- ☒ 1 menší brambor
- ☒ kojenecká voda
- ☒ 1 lžička řepkového oleje

Příprava

1. Zeleninu uvařte ve vodě doměčka.
2. V dalším hrnci uvařte doměčka brambor.
3. Vepřové maso nakrájejte na drobné kousky a poduste v hrnci doměčka. Před podáváním je zkontrolujte, aby v něm nezůstala žádná růžová místa a bylo dostatečně měkké.
4. Buď smíchejte všechny ingredience a rozmixujte je s trochou oleje dohladka, nebo rozmixujte zeleninu, brambor dejte stranou a rozmačkejte ho vidličkou a rozmixujte zvlášť i maso. Na talíř vše dejte jako samostatné hromádky a každou z nich smíchejte s kapkou oleje.

Příkrm miminku nesolte ani ničím neochucujte. Stejnou kombinaci můžete použít také na ostatní druhy masa, třeba na telecí nebo na králíka.





DÝŇOVÉ PYRÉ S LOSOSEM

- ✓ 50 g dýně
(nebo Hami příkrmu Dýně s rýží)
- ✓ 30 g lososa (bez kůže a kostí)
- ✓ 1 malý brambor
- ✓ řepkový olej
- ✓ kojenecká voda



Příprava

1. Brambor oloupejte a uvařte ve vodě doměčka (asi 8–10 minut).
2. Dýni oloupejte a pokrájejte ji na menší kousky. Vložte ji do kastrolku a duste ji asi 3 minuty doměčka.
3. Mezitím omyjte lososa a osušte ho kuchyňskou utěrkou. Zkontrolujte, zda v něm nejsou kosti. Případně jej zbavte i zbytků šupin a kůže.
4. Položte rybu na dýni, a ještě chvíli duste doměčka společně. Losos je hotový, když se maso rozpadá.
5. Nechte lososa, dýni a brambory trochu zchladnout a pak vše vložte do kuchyňského mixéru.
6. Přidejte řepkový olej a vše rozmixujte dohladka.

TIP!

Vedle soli a cukru při vaření příkrmů pro malá miminka nepoužívejte ani bujon v kostce, polévkové koření nebo hotové omáčky. Všechny tyto potraviny obsahují velké množství soli a ta zatěžuje dětský organismus.

TIP!

Pokud chcete zkoušet rovnou jemné kousky, přidejte do každé položky příkrmu trochu oleje, rozmačkejte vidličkou a dejte na talíř jako samostatné hromádky.

BROKOLICOVÉ PYRÉ S KUŘECÍM MASEM

- ✓ 30 g růžiček brokolice
- ✓ 20 g kuřecího masa
- ✓ 30 g rýže
- ✓ řepkový olej
- ✓ kojenecká voda



Příprava

1. Rýži uvařte v neosolené vodě podle návodu.
2. Růžičky brokolice dobře omyjte a překrojte je napůl.
3. Vložte brokolici do kastrolku s trochou vody a duste ji doměčka přibližně 8–10 minut.
4. Kuřecí maso nakrájejte na drobné kousíčky.
5. Vložte kuře do kastrolku s trochou vody tak, aby bylo celé maso ponořené, a duste doměčka.
6. Nechte brokolici, kuřecí maso a rýži trochu zchladnout a pak vše vložte do kuchyňského mixéru.
7. Přidejte malou lžičku řepkového oleje a vše rozmixujte dohladka.



KRŮTÍ MASO S HRÁŠKEM

- ✓ 40 g libového krůtího masa
- ✓ 1 lžička řepkového oleje
- ✓ 50 g mraženého zeleného hrášku
- ✓ kojenecká voda

Příprava

1. Krůtí maso omyjeme, nakrájíme na drobné kostičky a podusíme s vodou.
2. Přidáme zelený hrášek a dusíme doměkka.
3. Vše necháme trochu zchladnout a rozmixujeme, případně rozmixujeme pouze maso a hrášek rozmačkáme vidličkou.
4. Přidáme jednu lžičku oleje, promícháme a podáváme.



HOVĚZÍ ZELENINOVÁ POLÉVKA

- ✓ 20 g libového hovězího masa, bez kostí
- ✓ 1 kousek mrkve (20 g)
- ✓ 1 kolečko petržele a stejné množství pórků (20 g)
- ✓ 350 ml kojenecké vody
- ✓ 1/2 lžičky řepkového oleje



Příprava

1. Omyté, nadrobno nakrájené hovězí maso zalijeme vodou a uvaříme do poloměkka.
2. Očištěnou a omytou zeleninu přidáme k masu a vaříme, až je vše měkké.
3. Maso a část zeleniny vyjeme a nasekáme na drobné kousky (případně maso rozmixujeme a zeleninu rozmačkáme vidličkou).
4. Zbylou vodu a zeleninu společně rozmixujeme a přidáme do nich nasekané maso a zeleninu, olej, zamícháme a podáváme.

TIP!

Pokud už Vaše dítě zná a jí různé potraviny a pokrmy v jejich přirozené podobě, zkuste v období mezi 8. a 10. měsícem zkoušet nový rozměr vařených pokrmů a přidávejte do nich některé bylinky a koření.

Kromě majoránky, petrželky nebo libečku můžete vyzkoušet bazalku, oregano nebo tymián, a to jak dobře omyté a nasekané čerstvé, tak i sušené. Do vařených brambor se hodí troška kmínu, do rýže nové koření, bobkový list nebo hřebíček.



První lžičky masa a zeleniny?

Jsme v tom
s Vámi!



Vyzkoušejte také HAMI masozeleninové příkrmy

- ✓ Jsou č.1 nejoblíbenější značkou mezi českými maminkami *
- ✓ Obsahují až 18 druhů zeleniny vařené v páře
- ✓ Naleznete v nich až 8 druhů masa a kvalitní ryby
- ✓ Neobsahují konzervanty ani barviva, jak požaduje legislativa u veškeré kojenecké výživy
- ✓ Všechny HAMI příkrmy od ukončeného 4. a 6. měsíce jsou bez přidané soli



* HAMI je č. 1 v kategorii masozeleninových příkrmů na základě Nielsen dat v prodané hodnotě za klientskou kategorii masozeleninové příkrmy za období 01-12/2023 na maloobchodním trhu v ČR (© 12/2023, Nielsen).



Stále máte dotazy ohledně zavádění masa
a ryb do jídelníčku svého dítěte? Neváhejte se
obrátit na naši Infolinku nebo navštivte

www.klubmaminek.cz

Infolinka Hami

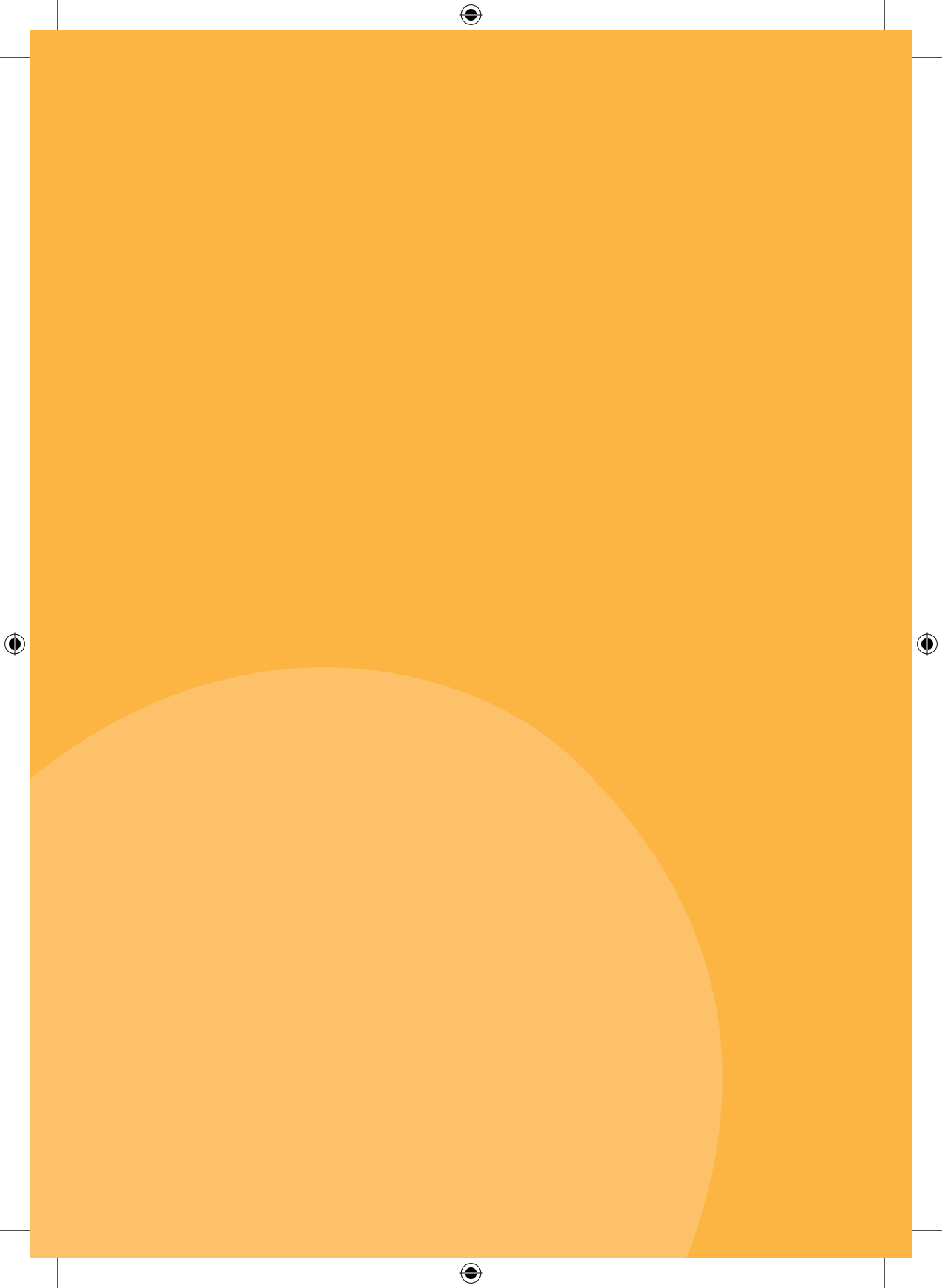
PO-PÁ 8:30-16:00 VOLEJTE ZDARMA

800 500 700



Výborně!

Druhý krok máte za sebou
a vedete si skvěle!





3. KROK OVOCE

Nyní se vaše dítě může začít
seznamovat se sladkým ovocem.
Tento krok půjde určitě hladce!

PROČ JE OVOCE DŮLEŽITÉ?



Ovoce je bohatým zdrojem sacharidů, vitaminů, minerálních látek a vlákniny. Vaše miminko ocení lahodnou chuť ovoce a Vy o další krok zvýšíte pestrost jeho stravy.

NEJDŘÍVE JEDNODUCHÉ CHUTĚ

Podobně jako u zeleniny začněte jednoduchými chutěmi. **Děťátku nejdříve nabídnete jeden druh, a pokud se do dvou dnů neobjeví žádná alergická reakce, můžete pokračovat s dalším druhem.** To bude zase novinka! Nedivte se, když si na příkrm bude chtít děťátko hned sáhnout. Později mu můžete nakrájet na proužky například jablíčka a vyzkoušet ostré zoubky i samostatné krmení.

JAK ZAČÍT



Váháte-li opět nad správným pořadím, věřte, že i když ani tady jediný správný postup neexistuje, jablíčkem chybu udělat nemůžete. **Skvělým začátkem jsou domácí rychlokompoty – ovoce omyjete, oloupete, nakrájíte na malé kousky, podusíte doměkka a po zchladnutí rozmixujete nebo rozmačkáte vidličkou.** Následovat může další ovoce našeho mírného pásma, jako hrušky, švestky, meruňky, broskve, borůvky, maliny a další, opět alespoň nastrohané nebo rozmačkané vidličkou. V začátcích je lépe většinu druhů ovoce tepelně upravit, o něco později už vyzkoušejte i syrové ovoce, a to především z důvodu zachování většího množství vitamínu C.



TIP!

OVOCNÉ KELÍMKY HAMI

Ovocné chutě patří k těm, které mají děti nejraději. Určitě si je brzy oblíbí i vaše miminko. Vyzkoušejte třeba Hami ovocné kelímky v praktickém čtyřbalení.



Hami ovocné kelímky:

- ✓ Obsahují 100 % pečlivě vybraného ovoce
- ✓ Jsou bez přidaného cukru (obsahují pouze přirozeně se vyskytující cukry z ovoce).

UŽITEČNÉ RADY

- **Ačkoliv děti ovoce většinou zbožňují, některé druhy si oblíbí později.** Určitě se proto nenechte odradit a za pár dnů je vyzkoušejte znovu. Pokud byste to totiž neudělali nebo počkali několik dalších měsíců, je možné, že už by je dítětko nepřijalo a jeho jídelníček by nebyl tak pestrý. Konzumace pestré stravy je přitom jeden z nejlepších návyků, které můžete své miminko naučit.
- **Fantazii se meze nekladou. Nyní můžete ovoce a zeleninu kombinovat.** A to i s masem. Co třeba mrkvička a jablko? Anebo mrkvička, jablko a kuře?
- **Pro přípravu pyré vždy kupujte čerstvé a zralé ovoce.** Plody vždy dobře omyjte, očistěte a zbavte jádřinců a pecek.
- **Zpočátku podávejte ovoce bez slupky.** Starším dětem už ovoce loupat nemusíte. Stačí, když je dobře omyjete. Díky zoubkům si poradí i s tužšími kousky.



KDY PODÁVAT OVOCE?

Ovoce představuje pro Vašeho malého objevitele ideální svačinku. Ovocné svačiny podávejte v menší porci dvakrát denně.



✓
VÍTE, ŽE...

... ovoce můžete podávat jak čerstvé, tak upravené? Můžete je strouhat, mrazit pro pozdější použití (po rozmrazení), vařit, mixovat. Ovoce se také hodí jako součást zdravých moučníků. Už jste přemýšleli, z čeho bude první narozeninový dort?



Když je Hami
ovocná svačinka
zabalená v hravém
obalu, hned každý nechá
vyklápění báboviček na
písku a jde svačit!



TIP!

Chystáte se na hřiště, na plavání nebo na výlet a nechcete s sebou brát lžičku? Pak si oblíbíte ovocné kapsičky. Můžete si koupit kapsičky opětovně plnitelné a připravit do nich domácí ovocný přírůstek nebo si vybrat ze široké nabídky těch kupovaných. Hami nabízí ovocné kapsičky v různých příchutích, jsou bez přidaného cukru (obsahují jen přirozeně se vyskytující cukry z ovoce) a některé i s oblíbenými dětskými postavkami na obale. Jak Vaše děťátko poroste, bude si umět kapsičku brzy samo držet v ruce a obrázek na obale si bude prohlížet se zájmem, uvidíte. A časem už pozná svou oblíbenou příchutě a bude Vám ji umět ukázat.

HAMI ovocné kapsičky:

- ✓ Jsou vyrobeny z pečlivě vybraného ovoce, které je sbíráno v optimální době zralosti.
- ✓ Jsou bez přidaného cukru (obsahují pouze přirozeně se vyskytující cukry z ovoce).
- ✓ Neobsahují konzervanty a barviva dle požadavků legislativy, ani přidaný škrob.



Vyzkoušejte
i novinku
pro podporu
dětské
imunity!*



HAMI ovocné kelímky s vitamínem C pro podporu imunity*:

- ✓ jsou vyrobené z ovoce
s přirozeně vysokým obsahem
vitamínu C
- ✓ jsou ze 100% ovoce a bez přidaného
cukru (obsahují pouze přirozeně se
vyskytující cukry z ovoce)
- ✓ chutnají především po jablíčku, jehož
chuť mají děti rádi, a mírně po kiwi
nebo pomeranči a acerole.

*S vysokým obsahem vitamínu C, který přispívá
k normálnímu fungování imunitního systému.

Recepty



... v prvních 6 měsících věku miminka se doporučuje používat pro přípravu příkrmů výhradně kojeneckou vodu. Od ukončeného 6. měsíce ale neuděláte chybu, pokud použijete pitnou vodu, která při přípravě projde varem, tzn. převařenou pitnou vodu.

MERUŇKOVÉ PYRÉ

- ☒ 2 zralé meruňky
- ☒ kojenecká
nebo pitná voda

Příprava



1. Meruňky omyjte, vypeckujte a nakrájejte na kousky.
2. Vložte je do hrnce, zalijte je trochou vody a vařte 5-7 minut doměkka.
3. Po vaření část vody oddělte.
4. Uvařené meruňky propasírujte přes cedník tak, aby jejich slupky zůstaly v cedníku.
5. Smíchejte ovoce s trochou vody z vaření a mixujte, až vytvoříte hladké pyré, případně je rozmačkejte vidličkou. Konzistenci můžete regulovat přidáním vody.



JABLEČNÉ PYRÉ

- ☒ 1 malé jablko – sladší měkčí
jablka se lépe vaří
- ☒ kojenecká nebo pitná voda



Příprava

1. Jablko oloupejte a nakrájejte na malé kousky.
2. Kousky jablka nasypete do menšího hrnce a přidejte vodu. Přiveďte k varu.
3. Ztlumte plamen a následně pod pokličkou vařte ještě asi 10-15 minut. Občas zamíchejte.
4. Pokud se kousky jablka lepí k okrajům hrnce, přidejte 1-2 lžice vody navíc. Ztlumte plamen.
5. Když je možné kousky jablka lehce propíchnout nožem, vypněte sporák, vylovte ovoce z vody a nechte zchladnout.
6. Přidejte 4-5 lžic zchlazené vody z vaření. Mixujte, dokud nevytvoříte hladké řídké pyré, nebo jablko rozmačkejte vidličkou.
7. Až si na novou chuť samotného jablíčka Vaše miminko zvykne, můžete k němu přidat jiné ovoce.

Stejný postup můžete uplatnit pro přípravu hrušky, broskve nebo švestek.

RÝŽOVÝ NÁKYP S TŘEŠNĚMI



- ✓ 20 g vypeckovaných třešní, mohou být čerstvé, zmražené nebo kompotované
- ✓ 30 g kulatozrnné rýže
- ✓ 1/2 vejce
- ✓ 50 ml kojeneckého mléka (nebo pro děti od ukončeného 10. měsíce věku plnotučné kravské mléko)
- ✓ řepkový olej na vymazání zapékací misky
- ✓ kojenecká nebo pitná voda

Příprava:

1. Rýži důkladně propláchněte pod tekoucí vodou a uvařte v neosolené vodě s jedním hřebíčkem doměkka.
2. Oddělte bílek od žloutku, z bílku vyšlehejte tuhý sníh a žloutek smíchejte s připraveným kojeneckým mlékem.
3. Rýži důkladně smíchejte nejprve s kojeneckým mlékem se žloutkem a potom i se sněhem z bílku.
4. Směs vlijte do olejem vytřené zapékací misky, posypte třešněmi a obrácenou lžící je trochu promáčknete dovnitř, aby je rýže překrývala.
5. Zapékejte na 180–200 °C asi 20 minut podle tloušťky vrstvy rýže, dokud se nezačne odlepovat od okrajů zapékací misky.
6. Hotový nákyp nechte trochu zchladnout a přemístěte ho do misky nebo na talířek. Je-li rýže opravdu dobře uvařená a Vaše dítětko dobře kouše i polyká, nemusíte hotový pokrm již ani mixovat.



✓
VÍTE, ŽE...

... kojenecké mléko by se tepelně upravovat nemělo, aby se nesnižovalo množství cenných látek, jako jsou nenasycené mastné kyseliny nebo vitamíny, o které je obohacené? Uhodnější pro zachování živin je přidávat připravené kojenecké mléko až do hotového pokrmu pro jeho zjemnění, v tomto receptu to však není možné.



Jste skvělí!

*Společně se svým miminkem jste
úspěšně zdolali i třetí krok!*



4. KROK OBILNINŮ

Hurá! Hurá!
Nadešel čas na lahodné obilné kašičky.
Vaše miminko si je zamiluje!

PROČ JSOU OBILNINY DŮLEŽITÉ?

Obilniny obsahují sacharidy, vitaminy skupiny B, bílkoviny a minerální látky. Jejich složení podporuje zdravý vývoj, správnou mozkovou činnost a přispívá k rozvoji imunitního systému. Navíc jsou přirozeným zdrojem energie, kterou děti v tomto věku tolik potřebují.

Vašemu miminku po celý den dodají tu správnou energii pro objevování světa všemi smysly. A že je na co koukat, co osahat, ochutnat a očichat!

Obilniny je vhodné zavést včas kvůli předcházení vzniku alergie na lepek, která je v dnešní době poměrně častá. Snadno obilniny do stravy svého miminka zavedete prostřednictvím obilných kaší s nejrůznějšími příchutěmi, ideálně v podobě dětských kaší s věkovým určením.

Tyto kašičky jsou často obohaceny o některé vitaminy a minerální látky.

KDY PODÁVAT OBILNINY?



Kašičku můžete podat dítěti kdykoli během dne. I proto jsou mezi maminkami tak oblíbené! Mohou být zdravou snídaní, která je plná energie pro nový den, chutným obědem nebo vydatnou večeří. Je zkrátka na Vás, ve které části dne ji zařadíte. Je rychle hotová a miminka si její chuť většinou snadno oblíbí.

Ideální je začít s rýžovou kaší, například Hami Nemléčná kaše rýžová s banány. Následně můžete zařadit ochucené a vícezrnné kaše.

KTEROU KAŠÍ ZAČÍT?



Na výběr jsou dva typy kaší – kaše nemléčné a kaše mléčné. Pro začátek se většinou doporučují kaše nemléčné a přidává se do nich mateřské nebo kojenecké mléko, jehož chuť už dítě dobře zná. Miminko se na Vás možná zvědavě podívá. To je dobré! Co to je? Známa chuť mléka v něm probudí důvěru. Další příchutě si pak snadněji oblíbí.

TIP!

Zpočátku připravte kaši spíše řidší. Nechte miminko, ať ji ze lžičky vysaje. Lépe si tak zvykne na novou konzistenci i chuť.



JAK TEDY ZAČÍT S KAŠEMI



Ze začátku nechte miminko nejprve vypít asi polovinu z jeho pravidelné dávky mléka. Teprve potom mu nabídněte kaši. S prázdným bříškem by si první pokusy a novou chuť tolik neužilo. Chutná? Kaší postupně nahradte druhou polovinu jeho běžné mléčné porce.

Pokud se Vám dobře daří, můžete začít mléčnou kaší nahrazovat celou pravidelnou mléčnou dávku, například večeri. Jde-li to ještě lépe, zkuste dítěti dát do ruky vlastní lžičku. To je pokrok! Možná bude celé zapařené, ale jeho upřímná radost z nově nabyté samostatnosti obměkčí i ty největší milovníky pořádku. Postupně se tak naučí samostatnému krmení.

Jestliže máte pocit, že by Vaše dítětko mělo jíst větší porce, než jaké zvládne, nedělejte si starosti. Chuť a hlad dětí se velmi mění nejen v závislosti na jejich aktuální náladě, ale také na růstové fázi. Svě v tomto věku sehrává i růst zoubků. Zkoušejte krmení trpělivě dál v pravidelnou denní dobu, v klidu a s úsměvem. Klidně si k tomu říkejte třeba básničku anebo si vytvořte vlastní jídelní rituál. Chuť k jídlu určitě přijde.



... strava nejmenších dětí musí být opravdu vydatná? Kvůli malé kapacitě žaludku a vysoké energetické spotřebě by měla být každá lžička až třikrát energeticky hodnotnější než stejná lžička pokrmu pro dospělé.

TIP!

Nemléčné kaše Hami neobsahují přidaný cukr ani bílkovinu kravského mléka (obsahují jen přirozeně se vyskytující cukry z obilovin nebo z obilovin a ovoce), a hodí se tedy i pro miminka s případnou alergií. Navíc mají velmi jemnou konzistenci, a proto se skvěle hodí pro první lžičky kaše, třeba i pro miminka, kterým bylo pediatrem doporučeno začít přikrmovat dříve.



Pokračovat pak můžete s mléčnými kašemi. Ty již obsahují přidané mléko a jejich příprava je tak ještě snadnější – stačí je zalít převařenou vodou. Na výběr je z velkého množství příchutí. Některé jsou vhodné na dobrou noc, třeba oblíbená Hami Kaše krupicová s vanilkovou příchutí. Jiné jsou pro svůj obsah ovoce a více druhů cereálií vhodnější pro start do nového dne, třeba Hami Kaše se 7 obilninami, banánem a jahodami.



JAK SE KAŠE PŘIPRAVUJÍ?



Kaše si snadno zamilují nejen děti, ale i rodiče. Jejich příprava je totiž snadná a rychlá. **Stačí dle návodu smíchat kojeneckou kaši s mateřským nebo kojeneckým mlékem (u nemléčných kaší) nebo s převařenou kojeneckou vodou (v případě mléčné kaše) a může se podávat!**

Dětské kaše obsahují nejen různé druhy obilovin, ale také nejrůznější ovocné příchutě. Jakmile si miminko na kaše trochu zvykne, nebojte se experimentovat a najít jeho oblíbenou chuť. Kaše navíc přímo lákají k ozdobení!

Později můžete přidat dekorace z ovoce nebo na kaše namalovat veselý obličej z ovocné přesnídávky. **Do kaše nepřidávejte cukr.**

KTERÉ DALŠÍ OBILNINY MŮŽETE VYZKOUŠET



Kromě hlavního jídla ve formě kaší plní obilniny nejčastěji funkci přílohy. Které si vybrat? Skvěle je začít třeba těstovinovými fleky, neboť jsou malé, snadno se vaří, snadno se nabírají na lžičku a do bříška sklouznou téměř samy i bez důkladného kousání.

Starším dětem, které už umí dobře kousat a polykat, postupně zkoušejte nabídnout větší těstoviny – vřetena, mašličky, kolínka nebo i penne, případně kuskus nebo bulgur.



Pokud byste chtěla zkusit špagety nebo makarony, nakrájejte je po uvaření na menší kousky.

Do mixovaných příkrmmů se skvěle hodí rýže, pohanka, jáhly a nejrůznější vločky. Ovšem pozor: Jsou to malé kousky a dítě by je mohlo snadno vdechnout. Proto s nimi začněte raději v omáčce nebo je rovnou jemně rozmixujte. Pokud se mixování vyhýbáte, prostě počkejte, až budete mít jistotu, že Vaše dítě nejen dobře kousá, ale i správně polyká.

✓ s vápníkem, železem a vitamíny skupiny B



Vyzkoušejte i dětské obilné sušenky, třeba Hami Safari ve tvaru zvířátek nebo nové sušenky s příchutí jablka a broskve v praktickém uzavíratelném obalu.

Jsou vyrobené z pečlivě vybraných obilovin a jemně krupavé pro první zoubky.



✓ s vitamínem B₁ a špaldovou moukou

Mezi dětmi (pro svou chuť) a mezi rodiči (z praktických důvodů) jsou především na svačinky velmi oblíbené také nejrůznější dětské křupky a sušenky. Při výběru ohlídejte, aby byly s odpovídajícím věkovým určením.

Naopak s běžným pečivem, rohlíky, chlebem, koláči, a to včetně celozrnných, ještě raději počkejte pár týdnů, klidně i do jednoho roku dítěte. Obsahují totiž vysoké množství soli. Celozrnné pečivo zase obsahuje hodně vlákniny, a proto je vhodné jej začít nabízet až starším dětem. Dětem po jednom roce je možné je v malém množství do jídelníčku tu a tam zařadit, je třeba ale dát i pozor na velikost zrn, které by dítě mohlo vdechnout. Když si však od Vás občas celozrnný chléb přesto ukousne, nijak ho neohrozíte.

S LEPEM CO NEJDŘÍVE

Mnoho dospělých i dětí se potýká s celiakií. Je to chronické onemocnění tenkého střeva, způsobené přecitlivělostí na lepek. Někteří mohou mít na lepek alergii, podobně jako třeba na ořechy nebo mléko. Lepek se nachází v zrnech pšenice, žita, ječmene a ovsa.

Jelikož nebylo prokázáno, že by oddalování příkrmů s alergeny bylo prevencí vzniku alergií, je nejvhodnější potraviny s obsahem lepku zařadit do jídelníčku dítěte spolu s dalšími druhy potravin, a to včetně

TIP!

Kromě obilných kaší můžete svému malému neposedovi nabídnout v rámci zavádění obilných příkrmů i pár lžiček příkrmu s těstovinami (například Hami příkrm Špagety s rajčaty a mozzarellou, 200 g).



6+

OD UKONČENÉHO
6. MĚSÍCE

U kaší s věkovým určením jsou legislativou hlídány:

- ✓ kvalita a bezpečnost
- ✓ nepřítomnost konzervačních látek a barviv
- ✓ výživové hodnoty a složení odpovídající věku miminka

ostatních alergenů, do 26. týdne věku (ideálně za pokračujícího kojení). Nikdy však nepodáváme stravu s obsahem lepku před 17. týdnem věku.



... klasická krupička se pro nejmenší děti moc nehodí? Kvalita obiloviny totiž není hlídána podle přísných pravidel, které platí pro dětskou výživu. V obchodě se proto dívejte po kaších pro malá miminka se symbolem věkového určení na obalu. Například Hami Mléčná kaše krupicová s vanilkovou příchutí na dobrou noc.

Recepty

KAŠE S HRUŠKOVÝM PYRÉ

- ✓ 1 zralá hruška – použít můžete všechny druhy, nejlepší jsou však ty měkčí
- ✓ kojenecká nebo pitná voda
- ✓ oblíbená mléčná kašička Vašeho dítěte (např. Hami Mléčná kaše se 7 obilninami piškotová).

Příprava



1. Hrušku oloupejte a odstraňte vnitřek. Nakrájejte ji na kousky.
2. Kousky vložte do hrnce, přidejte 4 lžíce vody a vařte doměkka asi 10-12 minut. Občas zamíchejte.
3. Nechejte směs zchladnout.
4. Vsypte do mixéru a mixujte na hladké pyré. Opět si můžete pomoci trochou vody z vaření.
5. Hruškové pyré smíchejte s oblíbenou mléčnou kaší Vašeho dítěte.



TIP!

Suroviny v receptech jsou uvedené na jednu porci, ale uvařte si raději třeba tři najednou.

Můžete je potom zmrazit v uzavíratelných tvořítkách na led nebo zavařit ve skleničkách a po zchladnutí uložit do ledničky na další pokusy se stejným jídlem!



Nechte se inspirovat
dalšími recepty na
www.klubmaminek.cz

TĚSTOVINY S CUKETOU A VEPŘOVOU PANENKOU

- ✓ 1/4 malé cukety
- ✓ 1/3 oloupaného jablka
- ✓ 30 g libového vepřového masa
- ✓ 40 g makaronů
nebo špaget – raději je
nalámejte na malé kousky
- ✓ 1 lžička řepkového oleje
- ✓ kojenecká nebo pitná voda



Příprava

1. Těstoviny uvařte ve vodě podle návodu doměčka.
2. Cuketu a jablko omyjte a oloupejte. Obojí nakrájejte na kostičky.
3. Také vepřové maso nakrájejte na drobné kousky.
4. Poduste v hrnci cuketu s trochou oleje doměčka.
5. Zmírněte plamen a podlijte zeleninu vodou.
6. Přidejte jablko a maso, přiklopte hrncem pokličkou a ještě asi 10 minut vařte. Maso před podáváním zkontrolujte, aby v něm nezůstala žádná růžová místa a bylo dostatečně měkké.
7. Smíchejte všechny ingredience a rozmixujte je dohladka nebo každou součást zvlášť rozmačkejte vidličkou a na talířku vytvořte samostatné hromádky. Příkrm miminku nesolte ani ničím neochucujte.



TĚSTOVINY S RAJČATOVOU OMÁČKOU A KUŘECÍM MASEM

- ✓ 40 g těstovin, např. fliček
- ✓ 30 g kuřecích prsou
- ✓ 50 g cherry nebo
keříčkových rajčat
- ✓ řepkový olej
- ✓ kojenecká nebo pitná voda

Příprava

1. Těstoviny uvařte v neosolené vodě doměčka.
2. Maso důkladně očistěte, nakrájejte na menší kousky a uvařte v neosolené vodě doměčka.
3. Rajčata spařte, oloupejte, případně vydlabejte i zrníčka, pokud má Vaše dítě problémy s polykáním.
4. Rajčatovou dřeň rozmačkejte vidličkou a krátce poduste s řepkovým olejem. Je-li je dřeň moc hustá, přidejte ještě trochu vody z hrnce s kuřecím masem.
5. Vše nechte trochu vychladnout, společně dejte do mixéru a s trochou vody z vaření pomixujte na požadovanou konzistenci, případně rozmixujte alespoň maso.



První lžičky kaše?

Jsme v tom s Vámi!



TIP!

NEMLÉČNÉ KAŠE HAMÍ

Nejdříve začněte s kašemi, které mají jemnou chuť a hladkou konzistenci. Ideální je například HAMI Moje první kaše rýžová nebo rýžová banánová.

Hami nemléčné kaše:

- ✓ Přidejte mateřské nebo kojenecké mléko, jehož chuť už miminko zná
- ✓ Neobsahují přidaný cukr (obsahují jen přirozeně se vyskytující cukry z obilovin eventuálně z obilnin a ovoce)





TIP!

MLÉČNÉ KAŠE HAMÍ

Začít můžete například s jemnou Hami Mléčnou kaší krupicovou s vanilkovou příchutí na dobrou noc. Jak krásně voní! Postupně můžete zařazovat různé ochucené a vícezrnné kaše. Cereálie jsou přirozeným zdrojem energie.

Zahajte den snídání plnou barev a ovocných chutí! Anebo před spaním vyzkoušejte kaše od Hami na dobrou noc.



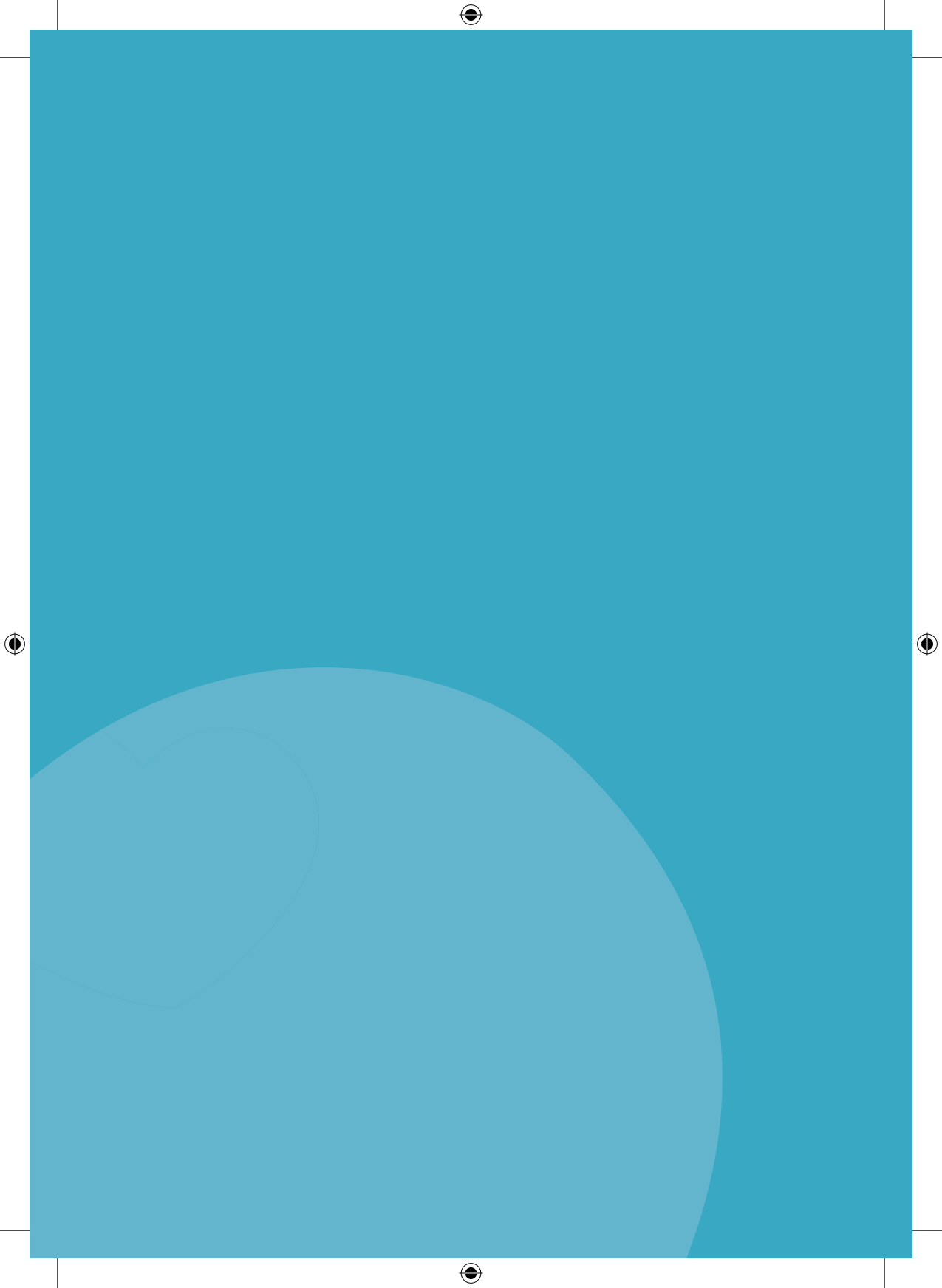
53



Hami mléčné kaše:

- ✓ Obsahují pečlivě vybrané a kontrolované obilniny a mléko.
- ✓ Obsahují cereálie, které jsou přirozeným zdrojem energie. Jsou také vhodné pro postupné zavádění lepku do stravy dítěte.
- ✓ Většina našich kaší neobsahuje žádný přidaný cukr (pouze přirozeně se vyskytující cukry z obilnin nebo ovoce)
- ✓ Jsou obohacené o vitamíny a minerály, jako například vitamíny A, C a D a vápník (vápník, vitamíny A a D dle požadavků legislativy).
- ✓ Jsou bez palmového oleje.







5. KROK MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

**Hurá! Spousta dalších možností,
co připravit k lahodné svačince pro
Vašeho malého objevitele!**

I když už Vaše miminko jí různé příkrmy (zeleninu, ovoce, maso, ryby a kaše), stále potřebuje dostatečný přísun tekutin a také vitaminy a minerální látky. Těch potřebuje kvůli rychlému růstu a výdeji energie několikrát více než dospělý.

MLÉKO JE I NADÁLE DŮLEŽITOU SLOŽKOU JÍDELNÍČKU



I po zavedení příkrmů v rámci vyvážené stravy hraje mléko stále důležitou roli až do tří let věku Vašeho dítěte. V jednom roce věku by mělo mléko pokrývat ještě asi polovinu celkového denního pitného režimu, tedy zhruba 500 ml.

Nezapomeňte, že kojení je nejpřirozenějším způsobem výživy kojenců. Pokud kojení není možné, jsou na doporučení pediatra k dispozici kojenecká mléka nebo později pokračovací kojenecká mléka (od ukončeného 6. měsíce). Vždy vybírejte mléko přesně podle věku Vašeho dítěte – jeho složení odpovídá jeho potřebám.

DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ MLÉKA



Věk dítěte	Minimální počet doporučených dávek na den
6-8 měsíců	5 × 200 ml mléka
9-10 měsíců	4 × 200 ml mléka
11-12 měsíců	2-3 × 200 ml mléka

Přesné množství mléka pro vaše dítěte Vám poradí pediatr.



... roční dítě potřebuje až 3 × více vápníku, 2 × více železa, 4 × více vitamínu D a 2,5 × více jódu než dospělý!**

Vápník pomáhá podporovat správný růst a vývoj kostí Vašeho dítěte, vitamin D pomáhá vápníku ukládat se do kostí, ale také podporuje normální funkčnost imunitního systému a železo spolu s jódem napomáhají například normálnímu vývoji kognitivních schopností.**

*v přepočtu na kilogram tělesné hmotnosti a v souladu s Referenčními hodnotami pro příjem živin DACH (Společnosti pro výživu, s. z.), 2019, Společnost pro výživu ČR: Výživové doporučené dávky (DACH) – referenční hodnoty pro příjem živin, Výživa servis s. r. o., 2011.

PROČ RADĚJI BATOLECÍ MLÉKO?

Oproti kravskému mléku odpovídají batolecí mléka svým složením lépe potřebám malých dětí, například z hlediska obsahu železa nebo vitamínu D:

266 ml* kravského mléka obsahuje pouze 10 % doporučené denní dávky železa a 4 % vitamínu D. Batolecí mléko Hami 3 (od ukončeného 12. měsíce) dodá dítětku v 266 ml mléka 43 % doporučené denní dávky železa a 123,5 % vitamínu D.

	V 266 ml batolecího mléka Hami		V 266 ml kravského mléka	
Železo	😊	43 %	😞	10 %
Vitamin D	😊	123,5 %	😞	4 %
Vápník	😊	58 %	😊	60 %

*Doporučená dávka mléka dle informací na obale Hami 3.

TIP!

BATOLECÍ MLÉKA HAMI

od ukončeného 12. a 24. měsíce

I když už Vaše dítětko získává mnoho živin z různých příkrmů, stále potřebuje mateřské mléko, nebo pokud nemůže být kojeno, batolecí mléko. Hami nabízí velký výběr batolecích mlék pro děti od jednoho roku až do tří let. Spolu s vyváženým a pestrým jídelníčkem mohou batolecí mléka Hami pomoci zajistit dostatečný příjem živin potřebných pro podporu jeho normálního růstu a vývoje a imunitního systému.**

Batolecí mléka Hami 3 a 4 obsahují:

- ✓ ** Vitamin D a vápník potřebné pro správný růst a vývin kostí u dětí
- ✓ ** Železo a jód přispívající k rozvoji poznávacích funkcí
- ✓ ** Vitaminy A, C a D přispívající k normální funkci imunitního systému



KRAVSKÉ MLÉKO - ANO, NEBO NE?



Mnoho potřebných vitaminů a minerálních látek se přirozeně vyskytuje i v kravském mléce, avšak právě **železo a vitamin D jsou dva důležité prvky, kterých kravské mléko obvykle nemá pro děti dostatek.** Kvalita a obsah některých vitaminů v kravském mléce závisí na mnoha faktorech. Například na ročním období, krmivu kraviček nebo na tom, zda se mohou volně pást. Kvalitu ovlivňuje i způsob jeho zpracování.

Velký rozdíl je také v obsahu bílkovin.

Kravské mléko jich obsahuje dvojnásobek ve srovnání s mateřským mlékem, kojeneckými nebo batolecími mléky, ačkoliv ta se jinak snaží svým složením mateřskému mléku co nejvíce přibližovat. Důsledkem konzumace nadměrného množství bílkovin z kravského mléka může být v časném věku větší rozvoj tukové tkáně, což může aktivovat rozvoj nadváhy a obezity.



**Tým našich odborníků
je připraven Vám s čímkoliv poradit.**

PO-PÁ 8:30-16:00 VOLEJTE ZDARMA

800 500 700

JAK TEDY KRAVSKÉ MLÉKO DO JÍDELNÍČKU ZAŘADIT

Jednou z forem je mléko jako nápoj. Přestože děti v tomto věku potřebují mléka, kvůli vitaminům a minerálním látkám, opravdu hodně, není kravské mléko nejvhodnější. Jako nápoj tedy radši nadále ponechte mateřské nebo kojenecké mléko. Určitě ale můžete **plnotučné kravské mléko v menším množství používat při vaření nebo na zjemňování pokrmů pro malé jedlíky.**

Jako svačinky se skvěle hodí jogurty. Jsou snadno stravitelné, neobsahují tolik bílkovin jako tvarohy anebo tvrdé sýry a hlavně, na rozdíl od tvrdých sýrů, neobsahují sůl.



S ČÍM JEŠTĚ OPRAVDU POČKAT

Jogurt i tvarohy můžete skvěle kombinovat jak s ovocem (i ve formě ovocných přesnídávek), tak s čerstvou zeleninou na výrobu pomazánky, třeba mrkvičkové. Několikrát týdně můžete jogurt nahradit jednou až dvěma polévkovými lžícemi tvarohu. Ve větším množství dávat dětem až od 1 roku.

A protože děti potřebují v tomto věku opravdu vysoké množství tuku, můžete začít do pokrmů přidávat i čerstvé máslo. Ovšem pozor – nikdy ho již tepelně nepracovávají. Tím se zbytečně ničí. Stačí ho jen přidat do hotového pokrmu, třeba obilné kaše, a nechat rozpustit. Později, až Vaše dítě bude jíst i pečivo (např. žitný chléb), můžete ho pochopitelně použít i k namazání.

Kravné mléko jako nápoj podávejte spíše až dítěti ve starším batolecím věku (2 až 3 roky). Kvůli vysokému obsahu soli se v časném věku nehodí zařazovat ani tvrdé sýry. Zcela nevhodné jsou plísňové sýry, zauzené, nakládané nebo tavené sýry.

Jelikož děti mají v tomto věku opravdu vysoký výdej energie, a navíc v jídelníčku pro svůj správný růst a vývoj potřebují velký příjem tuků, nevsímejte si v obchodě ani výrobků se sníženým obsahem tuku.





Recepty

JOGURTOVÝ POHÁREK S OVOCNÝM PYRÉ

- ✓ 1/2 bílého jogurtu
- ✓ 1/2 kelímku přesnídávky Hani Jablko a banán nebo pyré uvařeného z jednoho jablka

Příprava

Jogurt smíchejte s pyré a máte hotovo. Taková svačinka se skvěle hodí i na cestu.



TIP!

Chuť pyré můžete snadno obměňovat a každý den připravit svačinku s novou příchutí.



MRKVOVÁ POMAZÁNKA

- ✓ 3 polévkové lžíce bílého jogurtu
- ✓ 30 g jemně nastrohané mrkve

Příprava



Mrkev důkladně očistěte, nastrouhte na jemném struhadle a případně krátce poduste v kojenecké vodě.

Po zchladnutí smíchejte s jogurtem.

I když je to pomazánka, nemusíte ji nutně na nic mazat. Může se klidně konzumovat stejně jako ostatní příkrmy – lžičkou.

TIP!

Stejně můžete vyrobit třeba pomazánku ze salátové okurky, červené řepy nebo strouhané a podušené kedlubny.



Máte dotazy ohledně krmení nebo kojeneckého mléka? S důvěrou se můžete obrátit na poradnu Klubu maminek.

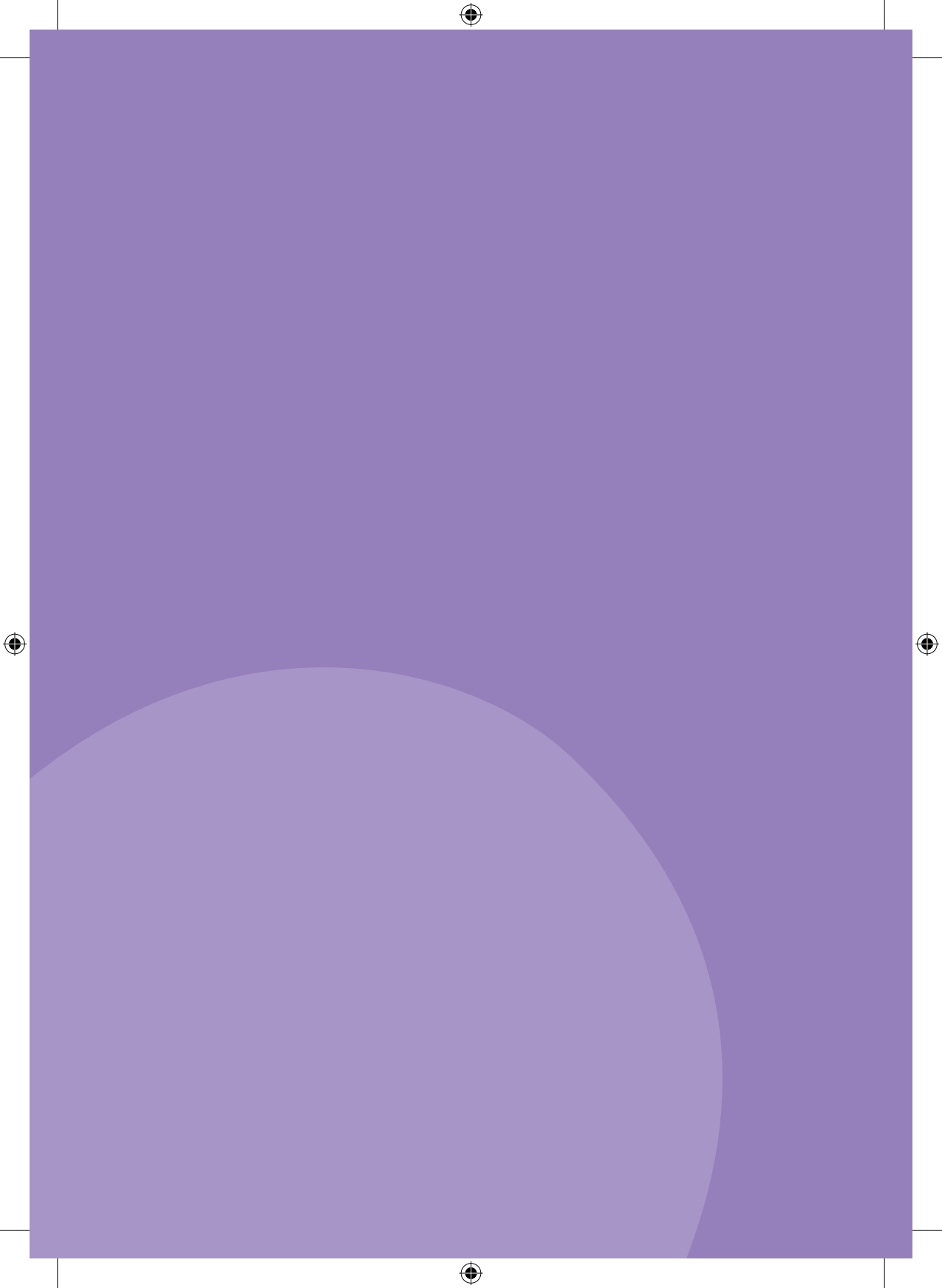
www.klubmaminek.cz

**Tým našich odborníků
je připraven Vám s čímkoliv poradit.**

PO-PÁ 8:30-16:00 VOLEJTE ZDARMA

800 500 700







6. KROK SPRÁVNÉ STRAVOVACÍ NÁVYKY

aneb snídane, obed,
veceře a svačinky.

To to letí! Gratulujeme k Vašemu společnému pokroku! Vaše miminko již ochutnalo všechny základní druhy potravin. Teď je ten správný čas si začít zvykat na pravidelný stravovací režim.

SNÍDANĚ, OBĚD, VEČEŘE A SVAČINKY



Vaše miminko už není tak úplně miminko. Za posledních několik týdnů si zvyklo přijímat pevnou stravu. A to je velký krok v jeho životě! Nyní nastává čas, kdy začnete společně nastavovat jeho pravidelný stravovací režim.

Klíč je jednoduchý: tři hlavní jídla, dvě svačiny a k tomu mléko hned po probuzení a před spaním. Správný jídelníček zajišťuje průběžný příjem energie a živin po celý den, aby malé tělíčko V ašeho dítěte dobře fungovalo a správně rostlo. Mezi jednotlivými jídly by měl být ideálně rozestup přibližně tři hodiny. Nicméně dobře víme, že miminka v tomto věku ještě hodně ráda spinkají. Netrapte se tedy, když občas nestihnete svačinu nebo když je oběd až po spaní, a ne před ním. Je to normální a Vaše miminko případné vynechané jídlo snadno dožene, uvidíte!

Díky příkrmům od Hami je snazší dodržet stravovací režim, a to i na cestách. Váš den pak může vypadat například takto (všechny příkrmy uvedené níže jsou vhodné od ukončeného 6. měsíce věku. Vždy vybírejte výrobky s odpovídajícím věkovým určením.)



Snídaně:

Hami Mléčná kaše
ovesno-žitná s banánem,
jahodami a malinami



Dopolední svačinka:

Ovocný příkrm Hami
Ovocný koktejl, Hami
sušenky Safari



Oběd:

Masozeleninový příkrm
Hami Zelenina s krůtou
a rajčaty



Odpolední svačinka:

Ovocná kapsička se
sněhulákem Olafem
Jablko, jahoda, banán



Večeře:

Mléčná kaše krupicová
banánová s broskví

Mléčná dávka:

Mateřské nebo kojenecké
mléko, např. Hami 2

Pitný režim:

Kojenecká voda,
převařená pitná voda
nebo dětský čaj
s věkovým určením



TIP!

Více příkladů sestavení jídelníčku
podle věku dítěte najdete dále
v kapitole Jídelníčky pro Vaši
inspiraci.

UŽITEČNÉ RADY

- Možná se zdá, že nový stravovací režim Vašemu děťátku zatím příliš nejde. Nemusíte se ničeho obávat. **Vytrvale nabízejte jídla v pravidelných časech.** Uvidíte, že si malý rošťák brzy zvykne.
- **Nepřestávejte s kojením nebo podáváním náhradní mléčné výživy.** Vaše miminko stále potřebuje vitamíny a minerální látky z mateřského, kojeneckého nebo batolecího mléka. Ta jsou svým složením přesně uzpůsobena potřebám malých dětí. I když si Vaše děťátko již zvyklo na pevnou stravu, je pro něj mléčná výživa stále důležitým zdrojem živin a měla by být součástí každodenního jídelníčku až do tří let.
- **V pravidelném stravovacím režimu vytrvejte i na cestách.** S sebou můžete vzít masozeleninový příkrm ve skleničce, oblíbenou kaši, ovocné přesnídávky v kapsičce nebo dětské křupky a sušenky.

NEZAPOMÍNEJTE NA PITNÝ REŽIM



Nejen dobře poskládaný jídelníček, ale také dostatek tekutin je pro zdravý vývoj Vašeho děťátka velmi důležitý. Dokud miminko výhradně kojíte nebo krmíte kojeneckou výživou z lahvičky, je jeho denní potřeba plně kryta mateřským nebo kojeneckým mlékem i v horkém létě. V období přechodu na nemléčné příkrmy však množství tekutin získaných z mléka přirozeně klesá a je nutné miminku dodávat tekutiny i z jiných zdrojů.

Dětské tělíčko tvoří ze 70 % voda a je velmi citlivé i na zcela minimální ztráty tekutin.

Dodržování pitného režimu je tedy nezbytné pro jeho bezproblémové trávení, správnou funkci ledvin a dobré vyprazdňování. Pomáhá jako prevence únavy a zvýšené tělesné teploty bez infekční příčiny. Miminka ve věku 6-12 měsíců by měla denně vypít asi 130 ml nejrůznějších nápojů na 1 kg hmotnosti (tzn. asi 1000 ml/den). Do tohoto objemu řadíme i vodu obsaženou v kojenecké výživě a mateřském mléce.

Malé dítě ještě nemá dostatečně vyvinutý pocit žízně. O nápoj si navíc říct neumí a proto, pokud jste již začali s příkrmy, miminku pít pravidelně nabízejte. Zvláště v horkém létě dbejte na pravidelný přísun tekutin. Vedle mateřského nebo kojeneckého mléka nabízejte dítěti cca od 10 měsíce věku i kojeneckou nebo zchladlou převařenou pitnou vodu. Na rozdíl od kohoutkové vody je kojenecká voda přísněji sledovaná z hlediska obsahu možných patogenů nebo kontaminujících látek.

Vyzkoušet můžete také nejrůznější bylinkové a ovocné čaje, které jsou určeny přímo pro kojence (na jejich obalu je označení věkového určení). Dávejte vždy přednost nápojům bez přidaného cukru, pouze s cukry přirozeně se vyskytujícími v ovoci. Dítě si tak nevytvoří návyk na sladkou chuť.



SPOLEČNĚ U JEDNOHO STOLU PLNÉHO VYVÁŽENÉ STRAVY

Dítě se nejlépe učí napodobováním svých rodičů a dalších lidí, se kterými se setkává. Buďte mu skvělým příkladem! Po nastolení pravidelného stravovacího režimu se snažte i Vy najít si čas na společné stolování. Děťátko by mělo mít u stolu své vlastní místo, svou židličku, misku a lžičku. Určitě se mu to bude moc líbit. Buďte velkorysí a mějte s ním trpělivost.

Podobně to platí i pro složení jídelníčku. **Pestrá a vyvážená strava rodičů se pro miminko stane přirozeností a tento vzorec bude následovat i v budoucnu.**



CO ROZHODNĚ DÍTĚTI NEDÁVAT

Nezapomeňte, že i když už má Vaše miminko jídelníček o tolik pestřejší, než mělo před pár týdny, **stále existují některé potraviny, které by v jídelníčku do roku dítěte být neměly.**

Které to jsou?

- ☒ Minerální vody
- ☒ Běžné, celozrnné a sladké pečivo
- ☒ Ostré koření, směsi koření, muškátový ořech
- ☒ Bonbony, kakao, čokoláda
- ☒ Celé ořechy, semínka, mák
- ☒ Káva a čaje bez věkového určení
- ☒ Solené pochutiny (chipsy apod.)
- ☒ Nakládané potraviny (sterilovaná zelenina apod.)
- ☒ Ochucující směsi, houby
- ☒ Kupované sušenky a oplatky bez věkového určení
- ☒ Sůl
- ☒ Slazené nápoje, přidaný cukr do nápojů, med
- ☒ Smažené pokrmy



- ☒ Tvrdé, plísňové, uzené a tavené sýry, nízkotučné mléčné výrobky, tvaroh, smetana, nepasterizované mléko (kravské, kozí, ovčí...) nebo nepasterizované mléčné výrobky
- ☒ Uzeniny, párky, paštiky, klobásy apod., vnitřnosti a zvěřina
- ☒ Zmrzliny
- ☒ Alkoholické nápoje
- ☒ Kečup, hořčice
- ☒ Vývary z kostí z masa
- ☒ Sójová omáčka a jiné ochucující omáčky
- ☒ Mražené polotovary
- ☒ Instantní jídla, pudinky
- ☒ Citrusy a exotické ovoce





Blahopřejeme!

Naučili jste svoje miminko poznávat už tolik nových chutí, barev a vůní! Víme, kolik trpělivosti a úsilí dá naučit děťátko zdravě jíst, a doufáme, že Vám náš průvodce na této cestě pomohl.

Kromě mléka Vaše miminko již ochutnalo velké množství nejrůznějších příkrmů. Kousání, strkání prstíků do přesnídávky a první samostatné pokusy se lžičkou ho určitě moc baví a Vy ho s radostí pozorujete. Zasloužíte si oba velikou pochvalu!

Jestlipak už Vašemu miminku vyrostl první zoubek? Víte, že podle tradice kupovali tatínkové, když „poprvé cinkla lžička o zoubek,“ mamince nové šaty? Tradice se někdy hodí připomenout, nemyslíte?

A brzy už nejspíše Vaše miminko oslaví první narozeniny. Nezapomeňte, že to jsou i Vaše narozeniny! Oslava toho, co vše se hlavně díky Vám miminko za poslední rok naučilo. Můžete na sebe být právem pyšní! My Vám i Vašemu děťátku přejeme všechno nejlepší, hlavně hodně zdraví a radosti.



**V příkrmech jsme
s Vámi!**



 JÍDELNÍČKY
PRO VAŠI INSPIRACI

JÍDELNÍČKY PRO VAŠI INSPIRACI



Při sestavování jídelníčku se vždy řiďte individuálními potřebami svého dítěte a doporučením pediatra nebo nutričního terapeuta nebo specialisty, který má s výživou takto malých dětí zkušenosti.

ORIENTAČNÍ VELIKOST PORCE PODLE VĚKU



POTRAVINA	8MĚSÍČNÍ	10MĚSÍČNÍ	12MĚSÍČNÍ
ZELENINA	2 porce za den (1 porce je 1/2 malého kusu zeleniny nebo množství odpovídající dětské hrsti)	2 porce za den (1 porce je 1/3 -1/2 středního kusu zeleniny nebo množství odpovídající dětské hrsti)	2 porce za den (1 porce je 1 menší kus zeleniny nebo množství odpovídající dětské hrsti)
MASO A RYBY	Podle druhu masa 10–20 g po většinu dní v týdnu	Podle druhu masa 10–20 g	Podle druhu masa 20–40 g za den
OVOCE	3 porce za den (1 porce je 1/3 -1/2 středního kusu ovoce nebo množství odpovídající dětské hrsti)	3 porce za den (1 porce je 1/3 -1/2 středního kusu ovoce nebo množství odpovídající dětské hrsti)	3 porce za den (1 porce je 1/2 středního kusu ovoce nebo množství odpovídající dětské hrsti)
OBILNINY A PŘÍLOHY	3–5 porcí za den (1 porce je obilná kaše ze 2 polévkových lžic, 25 g těstovin a rýže v suchém stavu, dětské krupky v množství odpovídajícím dětské hrsti)	3–5 porcí za den (1 porce je obilná kaše ze 2–4 polévkových lžic, podle výrobce, 35 g těstovin a rýže v suchém stavu, dětské krupky v množství odpovídajícím dětské hrsti, pečivo pouze na ukousnutí)	4–5 porcí za den (1 porce je 1/2 ks pečiva, obilná kaše ze 2–4 polévkových lžic kaše, dle výrobce, 50 g těstovin a rýže v suchém stavu, dětské krupky v množství odpovídajícím dětské hrsti)
MLÉKO	800–1000 ml mateřského nebo kojenického mléka ve 3–5 porcích denně	500–800 ml mateřského nebo kojenického mléka ve 2–3 porcích za den	500 ml mateřského nebo batolecího mléka, nejčastěji ve 2 porcích
MLÉČNÉ VÝROBKY	1 další porce občas, třeba 2× týdně (1 porce je 1/2 kelímku jogurtu, 2 polévkové lžíce tvarohu nebo tvarohového sýra)	1 další porce (porce je 1/2 -2/3 kelímku jogurtu, 2–3 polévkové lžíce tvarohu nebo tvarohového sýra)	1 další porce (1 kelímek jogurtu, 1/3 kelímku tvarohu a tvarohového sýra nebo výjimečně 1 plátek tvrdého sýra)
VOLNÉ TUKY	5–10 g kvalitního řepkového oleje během celého dne (1 čajová lžička) 1–2× týdně 1 vejce	5–10 g kvalitního řepkového oleje během celého dne (1 čajová lžička) 2× týdně 1 vejce	15 g kvalitního řepkového oleje během celého dne (2–3 čajové lžičky) 2× týdně 1 vejce
NÁPOJE mimo mléko	200–400 ml kojenického nebo převařeného pitné vody	200–500 ml kojenického nebo převařeného pitné vody	500–700 ml kojenického nebo převařeného pitné vody



UKÁZKOVÝ DENNÍ JÍDELNÍČEK PRO DĚTI OD 8 MĚSÍCŮ

PO PROBUZENÍ

160–200 ml mateřského nebo kojeneckého mléka (např. Hami 2 Pokračovací mléko, od ukončeného 6. měsíce)

SNÍDANĚ

Obilná mléčná kaše z 1–2 lžic suché směsi (např. Hami Mléčná kaše ovesno-žitná s banánem, jahodami a malinami)

SVAČINA

1/2 skleničky ovocno-mléčného příkrmu (např. 1/2 rozmačkaného banánu s 1–2 lžícemi bílého jogurtu) nebo ovocné pyré (např. Hami 100g kelímek Jablko a švestka)

OBĚD

200 g masozeleninového příkrmu (např. Hami Zelenina s krůtou a rajčaty), kojenecká voda, převařená pitná voda nebo neslazený kojenecký čaj

SVAČINA

160–200 ml mateřského nebo kojeneckého mléka (např. Hami 2 Pokračovací mléko, od ukončeného 6. měsíce)

VEČEŘE

Mléčná obilná kaše připravená z 1–2 lžic suché směsi (např. Hami Mléčná kaše krupicová banánová s broskví na dobrou noc)

PŘED SPANÍM

160–200 ml mateřského nebo kojeneckého mléka (např. Hami 2 Pokračovací mléko, od ukončeného 6. měsíce)

+ během dne 200–400 ml dalších nápojů: kojenecká nebo převařená pitná voda, dětský čaj s věkovým určením





UKÁZKOVÝ DENNÍ JÍDELNÍČEK PRO DĚTI OD 10 MĚSÍCŮ

PO PROBUZENÍ

165 ml mateřského nebo náhradního mléka (např. Hami 2 Pokračovací mléko, od ukončeného 6. měsíce)

SNÍDANĚ

Mléčná obilná kaše ze 2–4 lžic suché směsi (např. Hami Mléčná kaše se 7 obilninami s jablkem, a švestkami), 1/2 banánu

SVAČINA

60 g mačkaného bobulovitého ovoce (borůvky, maliny, jahody apod.), neochucené dětské kukuřičné křupky (např. Hami Bio Čočkové křupky s kukuřicí)

OBĚD

250 g masozeleninového příkrmu včetně přílohy (například Hami Zahradní zelenina s krutou), kojenecká voda, převařená pitná voda nebo neslazený kojenecký čaj

SVAČINA

Bílý jogurt s ovocným pyré, 4 dětské sušenky s věkovým určením (např. Hami Safari sušenky, od ukončeného 6. měsíce)

VEČEŘE

1/2 bílého toastu nebo plátek veku nakrájený na proužky a namazaný máslem, několik lžic jemně strouhané mrkve s jablkem

PŘED SPANÍM

165 ml kojení nebo náhradního mléka (např. Hami 2 Pokračovací mléko, od ukončeného 6. měsíce)

+ během dne 200–500 ml dalších nápojů (kojenecká voda, převařená pitná voda nebo neslazený kojenecký čaj)





UKÁZKOVÝ DENNÍ JÍDELNÍČEK PRO DĚTI OD 12 MĚSÍCŮ

PO PROBUZENÍ

165 ml mateřského nebo batolecího mléka (např. Hami 3 nebo Hami 3 s vanilkovou příchutí)

SNÍDANĚ

Obilná kaše ze 2–4 lžic suché směsi (např. Hami Mléčná kaše rýžová stracciatella)

SVAČINA

1/2 středního druhu ovoce nebo 1/2 dětské přesnídávky (např. Hami 100 g kelímek Ovocný koktejl) a dětské sušenky Hami Keksíky

OBĚD

250 g masozeleninového příkrmu (např. Hami Penne s mořskou štikou, rajčaty a cuketou), voda nebo neslazený kojenecký čaj

SVAČINA

Ovocno-mléčný příkrm (např. rozmačkaný banán s bílým jogurtem) a dětské sušenky nebo krupky

VEČEŘE

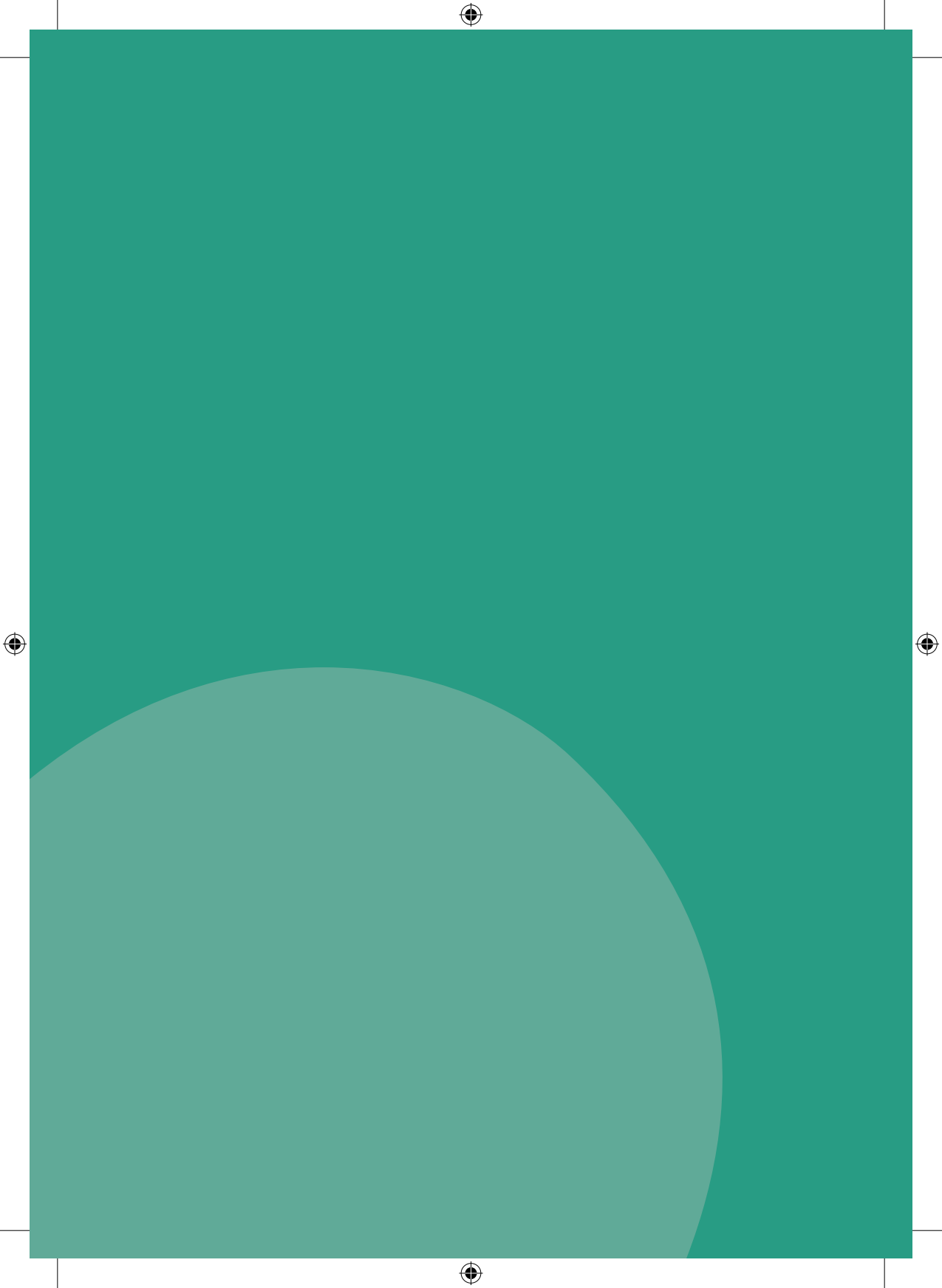
1/2 krajíce kváskového chleba s čerstvým máslem, 1/2 plátku dětské šunky, 2 polévkové lžíce strouhané salátové okurky

PŘED SPANÍM

165 ml mateřského nebo batolecího mléka (například mléko Hami 3 Na dobrou noc)

+ 700 ml dalších nápojů v průběhu celého dne (voda nebo dětský čaj s věkovým určením)







KVALITA HAMÍ VÝROBKŮ

Vaše miminko si zaslouží jen to nejlepší.
V Hami proto pečlivě vybíráme suroviny
pro vaše nejmenší a velmi šetrně je
zpracováváme. Kvalita a bezpečnost
jsou naší nejvyšší prioritou.

KVALITA HAMI VÝROBKŮ



Jako výrobce dětské výživy splňujeme vysoké nároky na kvalitu a přísné požadavky české i evropské legislativy jak ohledně pěstování a výběru surovin, tak i procesu jejich zpracování do konečného výrobku. Jsme také pod pravidelným dohledem státních kontrolních orgánů. Denně pracujeme na tom, aby byly Hami výrobky stoprocentně bezpečné a v nejvyšší kvalitě. Testujeme každý krok ve výrobě, od kvality půdy přes sklizeň až po doručení hotových výrobků do prodejen.



Máte dotazy ohledně složení našich příkrmů?
Neváhejte nám zavolat nebo napsat
do poradny Klubu maminek.

www.klubmaminek.cz

**Tým našich odborníků
je připraven Vám s čímkoliv poradit.**

PO-PÁ 8:30-16:00 VOLEJTE ZDARMA

800 500 700

✓ Z POLE AŽ NA TALÍŘ



Kvalita příkrmů od Hami je hlídána od pěstování surovin až po balení výsledných produktů. Plodiny sklízíme velmi šetrně, mnoho z nich je dokonce sbíráno ručně. Řada kontrol surovin i kvality hotového výrobku probíhá i na samotné výrobní lince. Rozsáhlou kontrolu kvality provádíme i po etiketování a balení. Jen skleničky, které splňují všechny přísné požadavky na kvalitu, mohou opustit naši továrnu.



✓ OVĚŘENÁ KVALITA SUROVIN

Při výrobě Hami produktů vybíráme nejlepší a nejkvalitnější suroviny, které jsou vyhrazené speciálně ke zpracování pro dětskou výživu. Tyto ingredience se od běžných čerstvých i trvanlivých surovin velmi liší. Podléhají přísným kontrolám – zejména se soustřeďují na obsah dusičnanů, mykotoxinů, těžkých kovů a jiných kontaminantů.





✓ FARMY A SADY, SE KTERÝMI SPOLUPRACUJEME



- splňují náročné požadavky na dětskou výživu,
- jsou daleko od hlavních silničních tahů a od těžkého průmyslu, aby se minimalizovalo jakékoliv nežádoucí znečištění surovin pro naše produkty,
- nacházejí se v místech, kde je vhodné počasí pro pěstování daného druhu suroviny, aby se předešlo používání chemické ochrany rostlin. Místo toho se používají přírodní ochranné přípravky a podporuje se přírodní biodiverzita, například i podporováním užitečného hmyzu, jako jsou čmeláci,
- pěstují své plodiny na půdě s velmi nízkou hladinou přirozeně se vyskytujících těžkých kovů, dusičnanů a jiných kontaminantů,
- jsou s námi v neustálém kontaktu. Pomáháme jim v zavádění nových postupů, které zvyšují kvalitu ovoce a zeleniny.

✓ NAŠE MASO



Maso získáváme od dlouhodobě spolupracujících chovatelů a kontrolovaných farem. Skot žije v přirozeném prostředí, ve volném chovu s dostatkem trávy a zeleně. Kuřata jsou chována volně na podestýlce.

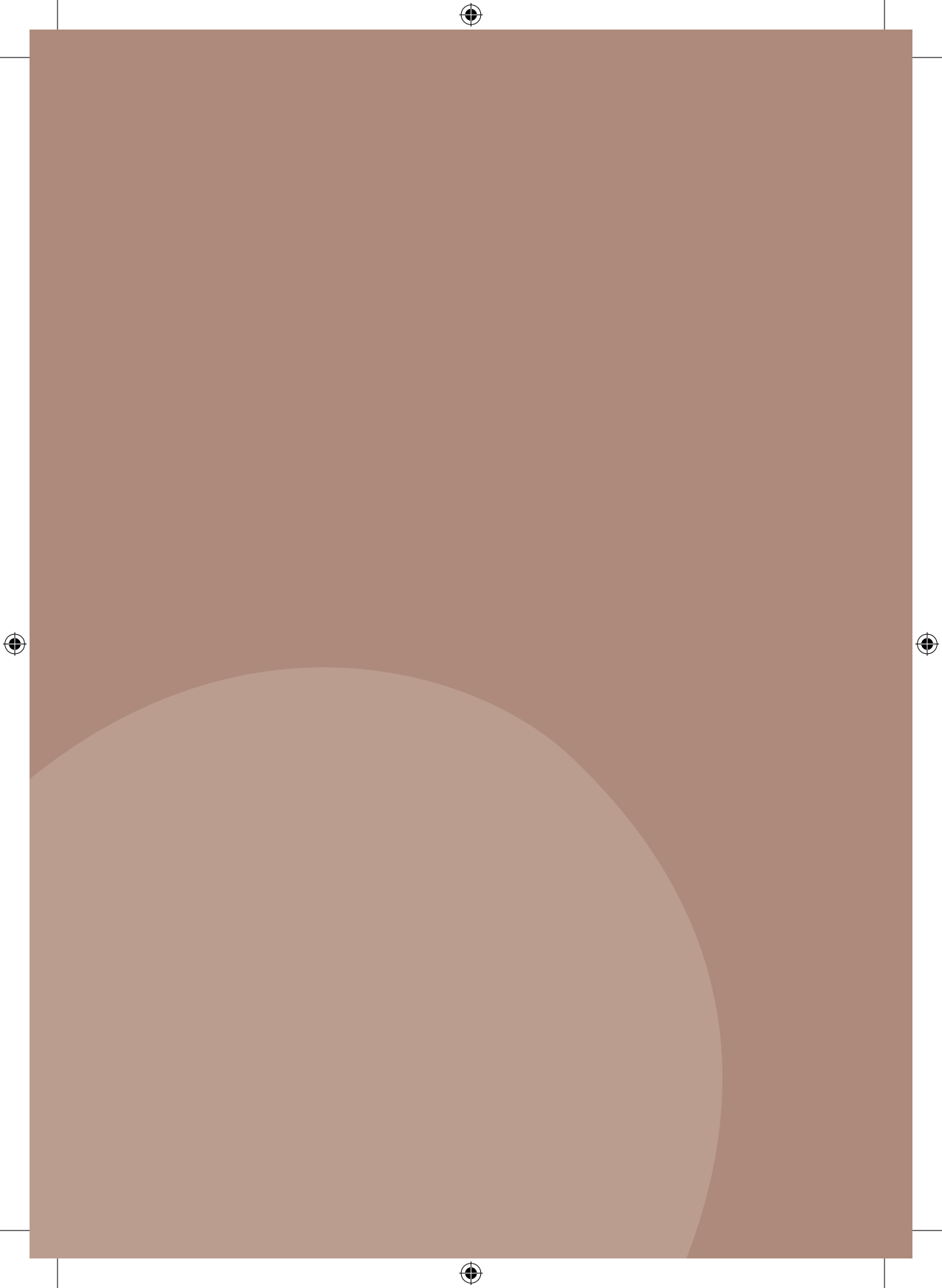
Ryby pocházejí z volného moře z výlovů schválených organizací pro udržitelný rybolov. Tento rybolov neohrožuje jiné mořské tvory a zároveň těla ryb neobsahují těžké kovy. Kromě tresky používáme například i tuňáka nebo hejka.



✓ ŠETRNÉ ZPRACOVÁNÍ



Suroviny do našich masozeleninových skleniček jsou nejdříve šetrně opracovány, **zeleninu poté vaříme v páře, aby ztratila minimum vitaminů a minerálních látek.** Při balení se příkrmy od Hami v uzavřených skleničkách velmi krátce zahřejí na vysokou teplotu a zavaří a tím si uchovají všechny živiny a chuť. Proto se dají dlouho skladovat při pokojové teplotě, aniž bychom používali konzervační prostředky. Všechny Hami výrobky s věkovým určením jsou bez přidaných konzervantů a barviv, jak požaduje platná legislativa.





? ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

o prvních příkrmech

● Máím začít svému dítěti dříve podávat ovoce, nebo zeleninu?

Sice neexistuje žádné jediné správné a přesně dané pořadí v jakém nové potraviny zavádět, ale doporučujeme začít raději zeleninou. Děti, které dříve ochutnaly zeleninové příkrmy, jedí v pozdějším věku více zeleniny než děti, které začínaly s ovocem. Pro první lžičku se nejvíce hodí nasládlá mrkvička, neboť si ji malí objevitelé snadno a rychle oblíbí. Navíc má zelenina i navzdory sladké chuti celkově méně cukru než ovoce.

● Proč nesmím dítěti příkrmy solit?

Příliš mnoho soli zatěžuje dětské ledviny. Velké množství soli navíc spolu s nezdravými tuky a nadbytkem cukru přispívá k nadváze, obezitě i vysokému krevnímu tlaku a ty mohou už v mladém dospělém věku vést k nemocem srdce a cév. Pokud se dítě na slanou chuť naučí příliš brzy, má pak tendenci solit více nebo preferovat více slané potraviny a pokrmy. Navíc tak nepozná přirozené chutě jídel. A to by byla přece škoda!

● Víím, že malé děti nesmí rohlíky. Můj syn (10 měsíců) mi ale sebral rohlík, který jsem měla odložený, a začal ho žužlat. Prosím, jak mám teď postupovat, abych mu už víc neublížila? Bojím se, že teď bude mít celiakii.

Vůbec se nemusíte děsit ani podnikat žádné další kroky. Pečivo s lepkem, stejně jako třeba dětské sušenky, můžete spolu s dalšími příkrmy do stravy takto malých dětí zařadit. Celiakie je dána především dědičně a ani dřívější podání potravin s lepkem by ji nevyvolalo, pokud k ní dítětko nemá vrozené dispozice. Problémem u běžného pečiva je ale vysoký obsah soli, který není vhodný pro dětské ledviny, navyká dítě na zbytečně slanou chuť a může později

přispívat k vysokému krevnímu tlaku. Pokud Váš syn rohlík jen trochu pocumlal, určitě do sebe nedostal tak velké množství soli ani lepku, které by ho jakkoliv ohrozilo. Určitě se k běžnému rohlíku několik dalších dní nedostane.

● Proč nesmím dítěti doslazovat příkrmy?

Děti sladkou chuť milují. Je to přirozené, protože podobně chutnalo i maminčino mlíčko. Příkrmy svému miminku však nesladte. Mohlo by se stát, že bude později odmítat veškerou stravu, která není výhradně sladká. Cukr také poškozuje malé dětské zoubky, neboť jsou náchylnější k zubním kazům. Pokud má Vaše miminko rádo sladší chutě, nabídněte mu třeba rozmixovanou mrkvičku, jablko nebo hrušku.

● Nahrazuje zeleninový nebo ovocný příkrm kojení nebo mléčnou výživu z lahvičky?

Nenahrazuje, ale jedná se o další krok v jeho vývoji. Ve věku do jednoho roku představuje mléko nejdůležitější a největší část jídelníčku, a i nadále zůstává jeho součástí. Zeleninové a ovocné příkrmy jsou určeny k postupnému přechodu na pevnou stravu a k postupnému navykání na novou paletu chutí, vůní a konzistencí.



**Tým našich odborníků
je připraven Vám s čímkoliv poradit.**

PO-PÁ 8:30-16:00 VOLEJTE ZDARMA

800 500 700

● **Jak poznám, že je sklenička příkrmu od Hami správně vakuovaná?**

Před otevřením skleničky zatlačte prstem doprostřed víčka. Pokud jej lze stisknout směrem dovnitř a klapne, sklenička již není vakuovaná. V takovém případě ji dítěti nepodávejte. Víčko musí při prvním otevření klapnout a vypoulit se na opačnou stranu. Je-li vše v pořádku, může být klapnutí také signálem pro malého neposedu: „Pozor, chystají pro mě už zase něco dobrého!“

● **Mám dítěti kupovat raději bio potraviny?**

Každý producent, chovatel a výrobní závod, který vyrábí dětskou výživu, musí splňovat vysoké požadavky na kvalitu a přísná pravidla Evropské unie pro potraviny pro kojence a malé děti. Díky nim jsou suroviny použité v dětské výživě naprosto bezpečné. Požadavky na kvalitu jsou stejné jak pro dětskou výživu s označením bio, tak pro výživu, která toto označení nemá. V případě kupovaných dětských příkrmů s označením věkového určení tedy neexistuje kvalitativní rozdíl mezi bio výživou a výživou běžnou. Označení bio nám napovídá, že daný produkt je navíc vyroben šetrně k životnímu prostředí – pochází z ekologického zemědělství.

● **Jak je možné, že příkrmy od Hami mají tak dlouhé datum spotřeby?**

Trvanlivost příkrmů od Hami je dána vysokou kvalitou vstupních surovin, šetrným zpracováním a pečlivým procesem výroby – všechny skleničky po přípravě krátce zahříváme na velmi vysokou teplotu. Během tohoto procesu skleničky pravidelně otáčíme, aby v nich nezůstal vzduch. Dokud nedojde k porušení vakua, je obsah zaručeně bezpečný až do data spotřeby, které je uvedené na obalu. Dle požadavků legislativy nepřidáváme do produktů Hami žádná umělá barviva ani konzervační prostředky.

● **Nevím, jak mám naučit mou roční dceru dostatečně jíst. Asi nebude velký jedlík, ale zatím bojujeme s každou lžičkou.**

Je možné, že Vaše dcera má buď, jak píšete, přirozeně menší potřebu jíst a opravdu nebude velký jedlík. I to může být naprosto v pořádku. Anebo, protože jsou na nás naše děti velmi napojené, cítí Váš strach z toho, že se zase dostatečně nenají, a nemá k jídlu potřebnou pohodu.

Zkuste nejprve přestat bojovat a nechte na ní, aby snědla jen tolik, kolik sama chce. Když nesní nic, nedávejte jí ani žádné náhradní jídlo, ale až další denní chod. Například když nesní moc snídaně, nabídněte jí až o dvě hodiny později svačinu atd.

Pokud bude jíst stále z Vašeho pohledu málo, ale přesto bude stále stejně vitální a nebude hubnout, zřejmě jí menší množství jídla opravdu stačí. Budete-li mít jakékoliv pochybnosti, poraďte se se svým dětským lékařem.

**Přejeme Vám hodně úspěchů
a radosti z objevování pestrých chutí
spolu s Vaším miminkem!**



**Vaše Hami –
V příkrmech jsme s Vámi!**



**V příkrmech jsme
s Vámi!**



**Tým našich odborníků
je připraven Vám s čímkoliv poradit.**

PO-PÁ 8:30-16:00 VOLEJTE ZDARMA

800 500 700

© 08/2024 Danone, a.s.

Exkluzivně pro maminky vydalo Danone, neprodejná publikace BF359318. K dostání zdarma u dětských lékařů.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Kojení je pro dítě to nejlepší a zdravá a vyvážená strava matky je při kojení velmi důležitá. Rozhodnutí nekojit či přestat kojit může být nevratné. Kojenecká výživa by měla být používána na základě doporučení lékaře nebo osoby kvalifikované v oblasti výživy lidí, farmacie nebo péče o matku a dítě a měly by být zváženy i její finanční a sociální dopady. Světová zdravotnická organizace (WHO) doporučuje plné kojení v prvních 6 měsících věku a pokračování až do 2 let a dále, spolu se zaváděním bezpečné a vhodné doplňkové stravy. Pro zdraví dítěte je důležité důsledně dodržovat doporučený postup přípravy a dávkování a použití výživy uvedený na obale. Batoleci mléka, kaše, mlíčka s kaší, sušenky a příkrmy či krůpky mají být pouze součástí smíšené a vyvážené stravy dítěte. Potravina pro zvláštní výživu.

Způsob použití a další informace na obalech výrobků Hami a na www.klubmaminek.cz.

