



Vēderpieki

Ir rakstnieks Bernards Šovs esot apgalvojis, ka nav patiesākas mīlestības kā tā – uz ēdienu. Varbūt tāpēc vēderpieki rada gremošanas traucējumus?

Vakarā ejam ciemos

Cik reizes nav dzirdēts, ka nav jegas mājās paēst pirms viesībām. Namamāte apvainosies, ja atteiksies no svētku galda celtā cienasta! Bet ēdiens ir tāpat kā apģērbs – ikdienai un svētkiem. Tādēļ svētkus vērts izbaudīt eleganti, bez mielēm, lai pēc tam nav jāmokās pašpārmetumos par paviršu pret savu veselību.

Par izskatu, svaru, ēšanas un kustību ieradumiem ir jārūpējas visa gada garumā. Īpaši sieviešu vidū ir populāras dažadas dietas, tostarp pirmssvētku, Holivudas, banānu, greipfrūtu, asinsgrupu, Āzijas zaļās tējas, dažām visu mūžu ir *rītdienas* diēta, šodien laujoties vien kārumiem, kas vien nāk priekšā. Diēta ir sevis disciplinēšana, kaut pārspilējot arī var nodarīt pāri savam organismam. Ēšanas ierobežojumu laikā nav jāpiedzīvo sāpes, bezmiegus vai pastiprināta nervozitāte.

Par sevi ilgstoši negādājot,

tavošanās gaidāmajam notikumam, tikai jāievēro ikdienas ēšanas pamatprincipi.

Pašiem jāizvērtē, vai piede- rat pie pasīviem svētku svinētājiem, kuri laiskojas uz dīvāna, dusmodamies par notikumiem politikas pasaulē, vai dodaties slēpot, dzert tēju, karstvīnu un ēst pīrādziņus svaigā gaisā. Jo aktīvāks dzīvesveids, jo lielāks pieļaujamais kaloriju skaits.

Optimālais ēdienreīžu skaits ir 3 – 5 maltītes un vismaz 2 – 3 litri negāzēta ūdens dienā. No ēdienreizēm nozīmīgākās ir brokastis, ar ko vajadzētu uzņemt līdz 25 % no kopējā die- nes kaloriju daudzuma. Ēdiens jābauda un labi jāsakošķā, citādi rodas mokoša smaguma sajūta, atraugāšanās vai nelabums vi- sai dienai.

Mūsu platuma grādos ierasts uzturā lietot rupjmaizi, zivis, piena produktus, augļus un dārzeņus, kas auguši piemājas dārzā. Pa reizei sevi iepriecinām arī ar eksotiskajiem mango, kivi-

nās, smaguma sajūtas gadīju- mos vēlma uztura speciālista vai gastroenterologa palīdzība, un jāvelta laiks arī savas ēdien- kartes pārdomāšanai.

Tradicionālo vērtību sistēma

Nežēlojot ne laiku, ne spē- kus, lai uzklātu bagātīgu svētku galdu, pietiek pāris stundu pie tā pasēdēt, līdz sākas nepatikšanas: galva plīst pušu, no ēdienu pār- pilnības vēderā rodas smaguma sajūta, kaut kas rūc, bikses spiež, arī noskaņojums vairs nav pa- cīlats, uz miegu vien velk... Ba- gātīga maltīte, īpaši vēlā vakara stundā, maina asinsplūsmas salādījumu – lielās gremošanas slodzes dēļ vairāk pieplūst ku- ngim, zarnu traktam un aknām, bet smadzenēm tiek mazāk. Tā- pēc tām arī mazāk skābekļa, par ko liecina nogurums, miegai- nība un zudušais dzīvesprieks.

Svētkos nevajag sev liegt vē- derpiekus, pilnīgi atsakoties no gardumiem, taču tie jālieto ar mēru, lai pārlieku nenoslogotu gremošanas sistēmu. Uz svētku galda vairāk vietas jāatvēl svai- giem un tvaicētiem dārzenjiem. Arī tvaicēta gaļa vai zivis ir vese- līgs un gards mielasta pamatē-

Rūpējoties par ģimenes lo- cekļu veselību, mielastu ietei- cams gatavot pašiem, izvēloties svaigus produktus, nevis lielvei- kalos nopērkamos pusfabrikātus un gatavos salātus ar bagātīgu sāls, krējuma vai majonēzes pie- devu. Tikai par mājās gatavotā kvalitāti un sastāvdajām vari- būt pilnībā pārliecināts!

Tāpat svētku mielastam ietei- cams izmantot dažādas dabīgās un veselīgās garšvielas un pie- devas, kas labvēlīgi ietekmē gremošanas traktu un ļauj organi- mam ātrāk pārstrādāt uzņemto pārtiku. Tādi ir pētersīļi, seleri- jas, kiploki, dilles un kimenes.

Pirms sēšanās pie galda ie- teicamas fiziskās aktivitātes vai vismaz pastaiga. Ja ir iespē- jams, var izpērties pīti, izman- tot kontrastdušu un izsmieties no visas sirds. Tas ir ne tikai pa- tīkami, bet arī veselīgi, jo paaug- stina izturību pret sāpēm, uz- labo garstavokli sev un citiem.

Tiekot pie mielasta, nevajag uz- rezī nogaršot visus kulinārijas še- devrus – jāēd pa druscinai un pa laikam pieļeoties no galda, lai vismaz izietu uz balkona ieelpot spirdzinošo gaisu. Kustības akti- vizē gremošanu un veicina aknu darbību alkohola neutralizēšanai.

Gāzu veidošanās mazinās, ja

tikai 30 % no kuņģi esošā gaisa rodas barības gremošanas pro- cesā. Tāpēc saviesīgās sarunas vajadzētu atstāt desertam.

Ja tomēr par daudz...

Vācu zinātnieks un publicists Vilhelms Švēbelis ir teicis, ka mutē parasti satilpst vairāk nekā kuņģi. Ja tomēr gadījies pārēs- ties vai pārmēru lietot alkoholu, ieteicams piecelties no pierastā un vilinoši ērtā dīvāna un dažas stundas palikt nomodā. Vienlaikus nesteidzīgi jāiizdzēzer vismaz divi litri negāzēta ūdens un tējas (ķimeņu, liepziedu, kumelišu). Ja šķiet, ka pašsajūta neuzlabo- jas, droši var telefoniski konsul- tēties ar ātrās medicīniskās palī- dzības personālu.

Regulāra pārēšanās var klūt par kaitīgu ieradumu, kam jāatrod ie- mesls, citādi sekas ir aptauko- sānās, sirds un asinsvadu slimības.

Ja gremošanas sistēmas traucējumi klūst regulāri un ner-

jumos ir īpaši nozīmīgas mūs- dienu diagnostikas iespējas, lai noteiktu problēmas patieso cē- loni – iekaisumus, infekcijas, endokrīnas vai autoimūnas sa- slimīšanas.

Izplatita ir viena no tā sauk- tajām modernajām slimībām – funkcionāli gremošanas traucējumi. Tos ietekmē gan dzīves- veids, gan ēšanas paradumi un neizgulēšanās.

Nedrīkst aizmirst, ka bez akū- tas nepieciešamības ilgstoši nav ieteicams lietot pretsāpu medi- kamentus, jo tie bojā kuņģa un zarnu trakta glotādu. Un arī pār- mēri – uztura bagātinātājus.

Lai neiedzīvotos problēmās, svētkos vērts daudz kustīties, samazināt ēdienu porcijas, do- māt labas domas un kārtīgi iz- gulēties. PL

VALDA MADALĀNE

Konsultēja medicīnas sabiedrības "ARS" gastroenteroloģe MAIRITA ĒGLE-MORICA.