# 1. Úvod – proč je strava klíčová?

Když začínáš cvičit, není to jen o počtu tréninků a jejich intenzitě. Strava je často ještě důležitější. Bez správného jídla nebude tvé tělo mít dostatek živin pro regeneraci a růst svalů, a ani energii pro kvalitní výkon. Navíc, pokud chceš shodit tuk, je potřeba vytvořit kalorický deficit, ale zároveň zajistit, aby tělo neztrácelo svalovou hmotu. A to vše jde jen díky správně nastavené stravě.

## 2. Makroživiny – základní stavební kameny

Tři hlavní makroživiny, které musíš sledovat, jsou:

### 2.1 Bílkoviny (proteiny)

#### Role v těle:

- Stavební kameny svalů, šlach, kostí, vlasů, nehtů a mnoha enzymů.
- Pomáhají opravit poškozené svalové vlákna po tréninku.
- Podporují imunitní systém a syntézu hormonů.
- Vyšší příjem proteinů pomáhá udržet svalovou hmotu i během kalorického deficitu.

#### Kolik proteinů denně?

- Sedavý dospělý člověk: 0,8 g/kg tělesné hmotnosti.
- Aktivní sportovec (silový trénink): 1,6–2,2 g/kg.
- Při hubnutí a zachování svalů: ideálně 2,0–2,5 g/kg.
- Při nabírání svalové hmoty: doporučuje se blížit horní hranici.

#### Kvalita bílkovin:

Kompletní proteiny obsahují všechny esenciální aminokyseliny.

- Živočišné zdroje (maso, vejce, mléčné výrobky) jsou kompletní.
- Rostlinné bílkoviny (luštěniny, tofu, quinoa) často chybí některé aminokyseliny, je třeba kombinovat různé zdroje.

### 2.2 Sacharidy

#### Role v těle:

- Primární zdroj energie pro svaly i mozek.
- Ukládají se ve formě glykogenu ve svalech a játrech.
- Při nedostatku sacharidů tělo začne využívat tuky a bílkoviny jako zdroj energie, což může zpomalit růst svalů.

#### Druhy sacharidů:

- **Jednoduché:** rychlé cukry (glukóza, fruktóza), rychlý zdroj energie, ale mohou způsobit kolísání hladiny cukru v krvi.
- Složité: škroby a vláknina, pomalý a stabilní zdroj energie.

#### Kolik sacharidů?

- Nízká aktivita: 3-4 g/kg tělesné hmotnosti.
- Střední až vysoká aktivita: 5-7 g/kg.
- Při extrémním vytrvalostním tréninku i více.

### Výběr zdrojů:

- Preferuj celozrnné produkty (rýže, oves, quinoa).
- Ovoce a zelenina jsou zdrojem nejen sacharidů, ale i vitamínů a minerálů.
- Omez rychlé cukry a průmyslově zpracované potraviny.

### **2.3 Tuky**

#### Role v těle:

- Zdroj energie při delším a nižším zatížení.
- Nezbytné pro tvorbu hormonů (např. testosteronu).
- Pomáhají vstřebávat vitamíny A, D, E a K.
- Důležité pro správnou funkci nervového systému.

#### Kolik tuků?

- Přibližně 0,8–1 g/kg tělesné hmotnosti.
- Tuky by měly tvořit cca 20-30 % celkového denního příjmu kalorií.
- Pozor na příjem trans-tuků a nasycených tuků omezuj je.

#### Druhy tuků:

- Mononenasycené: avokádo, olivový olej, ořechy.
- Polynenasycené: ryby, lněné semínko, chia.
- Nasycené: kokosový olej, tuky v mase, ale v omezeném množství.
- Trans tuky: průmyslově zpracované potraviny vyhýbat se.

# 3. Energie a kalorický příjem

Každý den potřebuješ určité množství energie (kalorií) k udržení tělesné funkce a aktivity:

- Bazální metabolismus (BMR): energie potřebná v klidu.
- Energetický výdej při aktivitě: závisí na intenzitě a délce cvičení.

• Termický efekt potravy: energie na trávení (cca 10 %).

## Výpočet denního příjmu kalorií

- Pro udržení váhy: TDEE (Total Daily Energy Expenditure).
- Pro nabírání svalů: +10–15 % kalorií nad TDEE.
- Pro hubnutí: -15–20 % kalorií pod TDEE.

## 4. Jak správně jíst - rozložení jídel během dne

## Načasování jídel

- Snídaně: nastartuje metabolismus a dodá energii.
- Předtréninkové jídlo: lehké, bohaté na sacharidy a bílkoviny, aby tělo mělo energii.
- **Po-tréninkové jídlo:** důležité pro regeneraci, ideálně do 30-60 minut po tréninku, obsahující bílkoviny a sacharidy.
- Svačiny: udržují hladinu energie a zabraňují přejídání.
- Večeře: lehčí, ale vyvážená, pomáhá regenerovat přes noc.

### Příklad rozložení

Čas	Jídlo	Doporučení
7:00	Snídaně	Ovesná kaše + vejce + ovoce
10:00	Svačina	Tvaroh + ořechy
12:30	Oběd	Kuřecí prsa + rýže + zelenina
16:00	Předtréninkové jídlo	Banán + proteinový shake
18:00	Po-tréninkové jídlo	Hovězí steak + brambory

# 5. Výživa podle cíle

### 5.1 Nabírání svalů (bulk)

- **Cíl:** zvýšit svalovou hmotu a sílu.
- Strava: kalorický přebytek, zvýšený příjem bílkovin i sacharidů.
- Tipy:
  - Jezte více porcí denně.
  - Nevynechávejte sacharidy doplňují svalový glykogen.
  - Pijte dostatek vody.
  - o Zahrňte silový trénink s progresivním zatížením.

## 5.2 Hubnutí tuku (cut)

- Cíl: snížit tělesný tuk a zachovat svaly.
- Strava: kalorický deficit, zvýšený příjem bílkovin, snížené sacharidy.
- Tipy:
  - Snažte se jíst více menších jídel, abyste omezili hlad.
  - Zaměřte se na zeleninu, bílkoviny a zdravé tuky.
  - Vyhýbejte se cukrům a zpracovaným potravinám.
  - Zařaďte kardio a silový trénink.

## 5.3 Udržení váhy a zlepšení kondice

• Cíl: udržet aktuální váhu a zlepšit fyzickou kondici.

- Strava: vyvážený příjem všech makroživin, bez velkých přebytků či deficitů.
- Tipy:
  - Držte se pravidelného stravování.
  - Sledujte kvalitu potravin.
  - Kombinujte silový a kardio trénink.

# 6. Příklad konkrétních jídel a receptů pro Al databázi

### Snídaně

- Ovesná kaše s banánem a ořechy
  - Ovesné vločky (50 g), banán (1 ks), mandlové mléko (200 ml), vlašské ořechy (20 g).
- Vaječná omeleta se špenátem a žitným chlebem
  - o 3 vejce, špenát 50 g, 2 plátky žitného chleba.

### Obědy

- Grilovaná kuřecí prsa s quinoou a pečenou zeleninou
  - Kuřecí prsa (150 g), quinoa (100 g), cuketa, paprika.
- Losos na másle s batáty a zeleným hráškem
  - Losos (150 g), batáty (150 g), hrášek (100 g).

### Večeře

- Hovězí steak s pečenými brambory a salátem
  - o Hovězí maso (150 g), brambory (150 g), listový salát.

### • Tofu stir-fry s rýží a zeleninou

o Tofu (150 g), hnědá rýže (100 g), brokolice, mrkev, sójová omáčka.

## **Svačiny**

- Tvaroh s borůvkami a lžičkou medu
- Proteinový shake (30 g proteinového prášku + voda)

## 7. Jak navrhnout Al agenta pro tvorbu jídelníčků

### 7.1 Klíčové vstupy pro Al

- Osobní údaje: váha, výška, věk, pohlaví.
- Cíl: nabírání svalů, hubnutí, udržení váhy.
- Aktivita: typ, frekvence a intenzita cvičení.
- Stravovací preference: vegetariánství, alergie, intolerances.
- Specifické cíle: například zvýšení síly, vytrvalosti, rychlá regenerace.

## 7.2 Proces tvorby jídelníčku

- 1. **Výpočet TDEE** na základě osobních údajů a aktivit.
- 2. **Určení kalorického cíle** deficit, udržení nebo přebytek.
- 3. **Stanovení makroživin** bílkoviny, sacharidy, tuky.
- 4. Výběr jídel na základě databáze jídel, preference a dostupnosti surovin.
- 5. Rozložení jídel během dne časové rozvržení.
- 6. **Personalizace** úprava na základě zpětné vazby uživatele (chuť, alergie).

## 7.3 Další funkce Al agenta

- Připomínky k pitnému režimu.
- Doporučení doplňků stravy (protein, kreatin, vitamíny).
- Motivace a tipy na zlepšení výsledků.
- Možnost editace jídelníčku uživatelem.

# 8. Doporučená literatura a zdroje

- "Nutrition for Sport and Exercise" Marie Dunford
- "The Essentials of Sport and Exercise Nutrition" John Berardi
- Weby: MyFitnessPal, Healthline, Precision Nutrition