Nebezpečné potraviny pro alkoholika
Vložil Jarda - 08/08/2012 23:51

Dobrý den, ahoj,
zajímalo by mne, zda by mohla být pro alkoholika nebezpečná i třeba pilulka z bylin, kde byl jako roupouštědlo těch bylin použit ethanol.
A co třeba jídla a dochucovací prostředky(např. i všem dobře známý kečup) obsahující vinný ocet, bábovky s rumem(alkohol se sice pečením vypařuje, ale zcela kompletně se nevypeče) apod., může je alkoholik konzumovat, či by se jich měl/musí vyvarovat?
Děkuji za případnou odpověď.

==========

Re: Nebezpečné potraviny pro alkoholika
Vložil Liba - 09/08/2012 06:52

Jardo, je dobře se vyhnout ze začátku abstinence všemu, co by Tě nabudilo k pití, povzbudilo chuťové buňky!Jistě kapky s alkoholem nebrat.Různé ústní vody, cukrovinky i s trestí.....taky ne.Proč se dráždit?Trápit?

==========

Re: Nebezpečné potraviny pro alkoholika
Vložil Petr N - 09/08/2012 09:51

V léčebně nám jmenovali tzčinky Margot, Kofilu a Milenu. Osobně jsem to nepobral. Rum jsem pil zřídka a když už Key Rum (třtinový). Prostě toto pravidlo nedodržuji. Rum nesnáším i bez antabusu.

==========

Re: Nebezpečné potraviny pro alkoholika
Vložil Jarda - 09/08/2012 10:02

Ahoj, ono u těch kapek, či ústních vod obsahujících alkohol je mi to celkem jasné, jde mi přesně o to, co jsem popsal, tj. jakási suchá forma alkoholu v pilulce s přírodním výtažkem(on tam ten alkohol snad už ani není, třebaže byl použit k výtažku), či o omáčky, kečupy, alkohol po pečení apod. Onehdá jsem našel ve složení ocet i v jistém druhu chleba, a proto mě zajímá, zda to může být nebezpečné, jelikož vyvarovat se ze 100% takovýmto potravinám téměř není možné.

==========

Re: Nebezpečné potraviny pro alkoholika
Vložil Liba - 09/08/2012 13:22

To je ale malinké množství, které nevadí, chleba, kompoty....vaření na víně by správně nemělo vadit, alkohol se vyvaří, ale viděla jsem člověka,co je na antabusu, jak si dal maso na víně, celý zrudnul, reakce na alkohol.

==========

Re: Nebezpečné potraviny pro alkoholika
Vložil Petr N - 09/08/2012 13:38

Proč tam uvádíš ten ocet? Ocet není alkohol a neobsahuje ho.

==========

Re: Nebezpečné potraviny pro alkoholika
Vložil Hanka - 09/08/2012 15:11

---

tak kečup, ocet a kompoty mám odzkoušeno i s antabusem a nevadí... Pokrmy na víně, bych asi doporučovala jen ty doma, kdy víš, že alkohol odpaříš, delší tepelnou úpravou, v restauraci ti to můžou přilít na závěr... no jinak jsem znala dokonce i dámy, který přestaly používat parfémy, obsahující akohol, což je naprostá většina, tak daleko jsem nedošla... :)

==========

Re: Nebezpečné potraviny pro alkoholika
Vložil Aneta - 09/08/2012 15:22

Ocet kvasný lihový. Tak to bylo dříve na vinětách, jestli je to tam pořád , nevím...ale ocet je furt stejný.....

==========

Re: Nebezpečné potraviny pro alkoholika
Vložil Jana Mertosová - 09/08/2012 15:57

Ahooj.Mám takovou zkušenost-pokud se jedná o přípravek ve kterém je nepatrné množství nějaké složky alkoholu-máš to jen občas-myslím v koření a pod.neměl by to být problém.Zbytečně jsem se tím nikdy až tak nezabývala-je pravda,že do cukroví,které peču doma rum ani nic jiného nedávám.Dokonce sem tam si dám i špičku.Ovšem i tou špičkou je třeba dávat pozor.Jednu domu co jsem v práci dělala 12hod jsem si cestou domů pokaždé jednu špičku koupila.Trvalo to něco málo přes týden.To samé jednu špičku a blahem jsem se rozplývala.Pak se stalo,že neměli v jednom krámě,druhém v třetím se mi udělalo nevolno z pomyšlení,že tu špičku mít nebudu.Měli zákusky všude jen já měla šílenou chuť právě na tu špičku.Jak se mi tmělo tenkrát před očima,že nic nebude-docvaklo mi,že mi jde ne o špičku,ale o tu trest´-no a už jsem věděla kam to všechno směřovalo-rovnou k napití.A tak se z toho nesmí nikdy stát zvyk,tak jak se stalo mi.Jinak kdybych musela všechno úzkostlivě hlídat jaké je v čem složení tak se z toho časem zblbnu.Žila bych jen ve strachu,že něco sním a rozpiju se.Jiné to je tam,kde se opravdu pije přímo alkohol-tam se držím svoji skleničku v ruce.

==========

Re: Nebezpečné potraviny pro alkoholika

Vložil Pavel - 10/08/2019 20:35

_____

Aneta napsal:
Ocet kvasný lihový. Tak to bylo dříve na vinětách, jestli je to tam pořád , nevím...ale ocet je furt stejný.....

Ocet se vyrábí oxidací tekutin, které obsahují alkohol. Vzniká v průběhu dvou kvašení - alkoholového a octového. U prvního se cukr mění v alkohol, při druhém alkohol na kyselinu octovou.....

Lihový ocet se získává z žita, brambor nebo cukrové řepy. a pak jsou zvlášť octy z jablek, vínam rýže... ale v samotném octu už alkohol není, i kdybys vypil 5 litrů octa tak se neopiješ :D

==========