Jak nakrájet rizikové potraviny

Kulaté, tvrdé a lepivé potraviny jsou pro malé děti nejrizikovější. Takhle je připravte podle věku.

Hroznové víno

6 m	Čtvrtky podélně
9 m	Čtvrtky podélně
12 m	Čtvrtky podélně

Cherry rajčata

6 m	Čtvrtky podélně
9 m	Čtvrtky podélně
12 m	Čtvrtky podélně

Třešně

6 m	Čtvrtky podélně
9 m	Čtvrtky podélně
12 m	Čtvrtky podélně

Jablko

6 m	Upečené hranolky
9 m	Syrové jen nastrouhané
12 m	Syrové na tenké plátky

Mrkev

6 m	Uvařené hranolky
9 m	Uvařené kousky
12 m	Syrová jen nastrouhaná

Borůvky

6 m	Rozmačkané
9 m	Zmáčknuté
12 m	Zmáčknuté nebo na čtvrtiny

Hrášek

6 m	Rozmačkané
9 m	Zmáčknuté
12 m	Celý, pod dohledem

Kukuřice

6 m	Uvařený klas k ohlodání
9 m	Rozmačkané
12 m	Zrna pod dohledem

Arašídy

6 m	Na lžičce
9 m	Na lžičce
12 m	Jemně mleté

Ořechy

6 m	Jemně mleté
9 m	Jemně mleté
12 m	Jemně mleté

Sýr

6 m	Nastrouhané
9 m	Nastrouhané
12 m	Malé kousky

Kuřecí maso

6 m	Velký kus k cucání
9 m	Natrhaná vlákna
12 m	Malé kousky

Test měkkosti: kousek musí jít rozmáčknout mezi palcem a ukazováčkem. Dítě vždy sedí rovně a dospělý je u něj.