

## Viri za gotove jedi

Energijske in hranilne vrednosti, ki jih uporabnik dobi na podlagi izbire živil in/ali jedi so orientacijske, saj se lahko recepture za pripravo istih jedi med seboj razlikujejo, prav tako pa je vsebnost energijskih in hranilnih snovi živil na splošno odvisna od mnogih dejavnikov (pridelave in predelave). Da kljub vsemu ne bi bila za uporabnika relevantna odstopanja pri gotovih jedeh prevelika, so bile uporabljene bolj tradicionalne, torej slovenske recepture, ki predstavljajo jedi, ki so pogostejše na slovenskem krožniku. Uporabljena literatura in drugi viri:

BOGATAJ, Janez. 2006. Kuhinja Slovenije: <i>100 izbranih jedi</i>. 1. izd. Ljubljana: Darila Rokus d.o.o. ISBN 961-6531-24-7.

KALINŠEK, s. Felicita. 2009. <i>Sodobna slovenska kuharica</i>; predelal dr. Boris Kuhar. 1. izd. Ljubljana: Cankarjeva založba. ISBN 978-961-231-738-6

Gurman . 2004. Gurman društvo dobrih okusov. [online]. Dostopno na: <http://www.gurman.eu/>

Okusno.je. 2011. Okusno.JE. [online]. Dostopno na: <http://okusno.je/>

USDA.gov. United States Department of Agriculture. [online]. Dostopno na: <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods>

Conde nast. 2014. SELF Nutrition Data. [online]. Dostopno na: <http://nutritiondata.self.com/>

ŠIRCA ČAMPA, A. in LAVRINEC, J., 2007. <i>Pomen ogljikovih hidratov pri urejanju sladkorne bolezni: Štetje ogljikovih hidratov</i>. 3. dopolnjena izd. Ljubljana: Zaloker & Zaloker.

Method Montignac. 2004. Official web site of Montignac Method. [online]. Dostopno na: <http://www.montignac.com/en/search-for-a-specific-glycemic-index/>

Ostali strokovni viri uporabljeni pri razvoju aplikacije so objavljeni na spletni strani: <http://www.prehranskinavigator.si/viri>

