

Полезное меню



ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

ТАБЛИЦА ВИТАМИНОВ

ВИТАМИН A	Жирорастворимый Способствует - росту и развитию костей; - здоровью кожи, зубов, десен; - здоровью глаз; - нормальному функционированию - нервной системы; - поддержанию иммунитета	
ВИТАМИН B₁	Водорастворимый Способствует - регуляции метаболизма; - нормальной работе сердца; - здоровью кожи и волос	
ВИТАМИН B₂	Водорастворимый Способствует - общему состоянию организма; - здоровью работы печени; - здоровью кожи и волос	
ВИТАМИН B	Водорастворимый Способствует - нормальной работе нервной системы; - здоровью кожи и волос	
ВИТАМИН B₆	Водорастворимый Способствует - здоровью обмена веществ; - здоровью нервной системы	
ВИТАМИН B₁₂	Водорастворимый Способствует - здоровью роста и развития; - здоровью нервной системы; - здоровью иммунитета	
ВИТАМИН C	Водорастворимый Способствует - здоровью кожи и волос; - здоровью иммунитета	
ВИТАМИН D	Жирорастворимый Способствует - здоровью иммунитета	
ВИТАМИН E	Жирорастворимый Способствует - здоровью иммунитета; - здоровью кожи и волос	
ВИТАМИН K	Жирорастворимый Способствует - здоровью костей; - здоровью иммунитета	



Защитники организма от простуды



7 ПОЛЕЗНЫХ ЗАВТРАКОВ!



Сырники из нежирного творога со сметаной

Сырники вообще сами по себе являются воплощением правильного завтрака – и вкусно, и полезно.



Овсяная каша с «наполнителем»

Овсяная каша, сваренная на воде, поможет вывести свежие жировые отложения, а ее обволакивающие свойства приведут желудок в чувство после обильного ужина.



Омлет из двух яиц с овощным салатом

Сложно представить себе блюдо, больше других подходящее для завтрака, чем омлет. Даже небольшая порция этого восхитительного и в то же время очень простого блюда одарит энергией и бодростью, и надолго избавит от чувства голода.



Яичница по-домашнему

Большой плюс яичницы в том, что она легко переносит соседство с массой разнообразных продуктов. Добавьте на сковородку кусочки бекона, нарезанные помидоры и болгарский перец, ломтики сыра и посыпьте петрушкой – вкусно и эстетично.



Творожная запеканка с фруктами и сметаной

Творожная запеканка – это, по сути, перетертые ингредиенты, которые запекаются в духовке, то есть во время готовки не добавляется никакого растительного масла. Именно поэтому многие диетологи разрешают есть своим пациентам запеканку, так как она не только полезна, но и низкокалорийна.



Гречка в любом исполнении

То, что гречка – кладезь витаминов и микроэлементов, доказано давно. Да и после овсянки она является лучшей утренней кашей.



Горячий тост с сыром, вареное яйцо

Такой завтрак «на скорую руку» подходит тем, кто опаздывает на работу. На его приготовление уйдет не больше пяти минут, и чувство голода не будет преследовать некоторое время.



ЗАВТРАК:

(УГЛЕВОДЫ + БЕЛКИ + ЖИРЫ)

УГЛЕВОДЫ: КАША ОВСЯНАЯ, РИСОВАЯ, ПШЕНИЧНАЯ, ГРЕЧНЕВАЯ, ЯЧНЕВАЯ, ХЛЕБ ЦЕЛНОЗЕРНОВОЙ И ТД.

БЕЛКИ: ЯЙЦО/ОМЛЕТ , ПРОТЕИН И ТД.

ЖИРЫ: ЛЬНЯНОЕ МАСЛО, ЛЬНЯНЫЕ СЕМЕНА, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, РЫБИЙ ЖИР, ОРЕХИ, СЫР, КРАСНАЯ РЫБА И ТД.

ПЕРЕКУС:

В ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ ДНЯ

МЕЖДУ ЗАВТРАКОМ И ОБЕДОМ:

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА, СЫРНИКИ, ПП ВЫПЕЧКА, ПП БУТЕРБРОДЫ, ОРЕХИ, ФРУКТЫ/ЯГОДЫ

ОДНОЛЬНО. ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ ДНЯ

МЕЖДУ ОБЕДОМ И ПЕРВЫМ УЖИНОМ:

ТВОРОГ/КЕФИР, ВЫПЕЧКА ПП, ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА И ТД., ОРЕХИ-ФРУКТЫ ДО 16:00

ХЛЕБЕЦ + КУРИНЫЙ ПАШТЕТ ПП ИЛИ ПЕЧЕНЮЧНЫЙ. ОВОЩИ/ОВОЩНОЙ САЛАТ.

ОБЕД:

(МЯСО + КРУПЫ + ОВОЩИ)

МЯСО: КУРИЦА, ТЕЛЯТИНА, ГОВЯДИНА, РЫБА КРАСНАЯ, МОРЕПРОДУКТЫ, ПЕЧЕНЬ, ИНДИЙКА И ТД.

КРУПЫ: ГРЕЧКА, БУРЫЙ ИЛИ ДИКИЙ РИС, ЧЕЧЕВИЦА, НУТ, МАКАРОНЫ ИЗ ТВ СОРТОВ И ТД.

ОВОЩИ: ЛЮБЫЕ СВЕЖИЕ ОВОЩИ ЛИБО ТУШЕНЫЕ, НА ПАРУ, НА ГРИЛЕ, В ВИДЕ САЛАТА И ТД.

УЖИН:

(БЕЛОК + КЛЕТЧАТКА)

БЕЛОК: КУРИЦА, МОРЕПРОДУКТЫ, РЫБА НЕЖИРНАЯ, ЯЙЦА/ОМЛЕТ, ТВОРОГ И ТД.

КЛЕТЧАТКА: ЗЕЛЕНЫЕ ОВОЩИ

ОГУРЦЫ, ШПИНАТ, САЛАТ, ЗЕЛЕНЫЙ ПЕРЕЦ, СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ И ТД.

ОВОЩИ НА ПАРУ ИЛИ НА ГРИЛЕ,

НО НЕ КРАХМАЛИСТЫЕ,

ЕСЛИ У ВАС ДВА УЖИНА, ТО НА ВТОРОЙ УЖИН ЧИСТО БЕЛОК/ПРОТЕИН.

ЧТО ПОЕСТЬ НА УЖИН?



Бобовые



Морепродукты



Овощное рагу



Продка курицы/
индейки



Рыба



Брокколи



Яйца



Овощи



Творог

Правильные сочетания

Сложные
углеводы



+ Овощи



Сложные
углеводы



+ Бобовые



Протеины



+ Овощи



Жиры



+ Овощи

