

5 Жир и масло (2-3 ед. в день). Эти продукты – источник энергии, витаминов А, Е. Рекомендуется употреблять полезные для здоровья сорта растительного масла (оливковое, подсолнечное, кукурузное, соевое), ограничить животные (насыщенные) жиры: сливочное масло, маргарин, кулинарный жир, а также жиры, содержащиеся в продуктах (молоке, мясе, картофельных чипсах, выпечке и т.д.).

Как этого добиться? НЕОБХОДИМО:

- ✓ Питаться продуктами с низким содержанием жира (обезжиренное молоко, варёный картофель, нежирное мясо);
- ✓ Готовить пищу на пару, в микроволновой печи или тушить, отваривать, запекать её;
- ✓ Уменьшить добавление жира, масла в процессе приготовления пищи.
1 ед. = 1 ст. ложка растительного масла (обычного маргарина).
1 ед. = 2 ст. ложки диетического маргарина.
1 ед. = 1 ст. ложка майонеза.

6 Продукты, потребление которых необходимо ограничить

Соль. Общее количество не должно превышать 1 ч. ложки (5 г) в день с учётом содержания в хлебе, консервированных и других продуктах. Рекомендуется использовать йодированную соль.

Алкоголь (не более 2 ед. в день) – по рекомендациям Всемирной организации здравоохранения, не более 30 г для мужчин и не более 15 г для женщин. Потребление алкоголя не должно быть регулярным, ежедневным!

1 ед. = 30 г (1 рюмка) водки.

1 ед. = 110-120 г (1 бокал) красного вина.

1 ед. = 330 г (1 маленькая баночка) пива.

Сахар следует ограничить как в чистом виде, так и в составе сладостей, сладких напитков, подслащённых продуктов (не более 30-40 г в день). Сахар не содержит витаминов и минеральных веществ, является калорийным и может вызвать ожирение, сахарный диабет, кариес.



Ваша еда – ВАШЕ ЛЕКАРСТВО!

✓ При **сопутствующей артериальной гипертонии и сердечной недостаточности** в рационе необходимо увеличить количество продуктов, содержащих соли калия (печёный картофель, кабачки, тыква, курага, чернослив) и магния (каши, орехи). При сердечной недостаточности желательно шире использовать разгрузочные (молочные, фруктовые, овощные) дни.

✓ При **сопутствующих дискинезиях желчного пузыря и толстой кишки** рекомендуется увеличить употребление «балластных веществ» (фрукты, овощи, хлеб грубого помола), чтобы нормализовать желчеотделение.

✓ При **сопутствующей подагре и остеохондрозе** необходимо ограничить потребление мясных и рыбных бульонов, мяса до 2-3 раз в неделю. На ночь рекомендуется стакан сока или минеральной воды.

Рациональное, сбалансированное питание с низкой калорийностью и антисклеротической направленностью – надёжная защита вашего сердца от сердечно-сосудистых заболеваний!

**Посетите Центр здоровья
в Сургуте по адресу
Дзержинского, 15
тел.: 56-21-70**



РЕЦЕПТЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ



*Раз мы осуждены на то, чтобы есть,
будем есть хорошо.*

A. Брияя-Соварен

В наш век малоподвижного образа жизни необходимо знать некоторые правила здорового питания, которые помогут построить пищевой рацион так, чтобы польза для здоровья была максимальной.

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ – это:

- ✓ энергетическое равновесие;
- ✓ сбалансированный по пищевым веществам рацион;
- ✓ соблюдение режима питания;
- ✓ правильная кулинарная обработка.

ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ даёт возможность:

- ✓ предупредить и уменьшить риск осложнений сердечно-сосудистых заболеваний, сахарного диабета, новообразований толстого кишечника;
- ✓ сохранить здоровье и привлекательную внешность;
- ✓ оставаться стройным и долго быть молодым;
- ✓ быть физически и духовно активным.

На рисунке представлена современная модель здорового питания, сбалансированный рацион на каждый день.



ЧТО ТАКОЕ СБАЛАНСИРОВАННЫЙ РАЦИОН?

Это потребление продуктов в оптимальном соотношении. Потребляя рекомендуемое число порций (условных единиц) каждой группы продуктов, Вы можете быть уверены в том, что в течение дня полностью обеспечите потребности организма во всех необходимых пищевых веществах.

Стыдно признаться, но ведь из всех живых существ лишь один человек не знает, что для него полезно.

Плиний Старший

Что такое пищевые вещества и какие функции в организме они выполняют?

БЕЛКИ – «кирпичики», из которых строится организм и все необходимые для жизни вещества: гормоны, ферменты, витамины и др.

ЖИРЫ обеспечивают организм энергией, жирорастворимыми витаминами и другими полезными веществами.

УГЛЕВОДЫ – основной поставщик топлива для жизни.

ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА способствуют хорошему перевариванию и усвоению пищи, они необходимы для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний и рака.

МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА И ВИТАМИНЫ поддерживают правильный обмен веществ и обеспечивают нормальное функционирование организма.

ЧТО ТАКОЕ «ЕДИНИЦА ПИТАНИЯ» ПРОДУКТЫ ДЕЛЯтся НА 6 ОСНОВНЫХ ГРУПП

Обратите внимание!

**Продукты 1 и 2 групп – основа вашего рациона.
Они являются самыми полезными для здоровья и могут
предупредить сердечно-сосудистые заболевания и рак.**

1 Хлеб, крупяные и макаронные изделия, рис и картофель (6-11 ед. в день). Эти продукты – источник энергии, углеводов, волокон (клетчатки), белков, витаминов группы В, железа. Постройте питание на основе этих продуктов.

1 ед. = 1 кусок хлеба.

1 ед. = 1/2 десертной тарелки готовой каши.

1 ед. = 1 десертная тарелка готового картофеля.

1 ед. = 1 чашка (десертная тарелка) супа.



2 Овощи и фрукты (6-8 ед. в день). Эти продукты – источник волокон (клетчатки), витаминов и минеральных веществ. Чем разнообразнее содержание овощей и фруктов, тем лучше сбалансировано питание. Их рекомендуется есть несколько раз в течение дня (не менее 400 г в день).

1 ед. = 1 овощ или фрукт (кусок) среднего размера.

1 ед. = 1 десертная тарелка вареных овощей.

1 ед. = 1 десертная тарелка овощного супа.



3 Мясо, птица, рыба, бобовые, яйца и орехи (2-3 ед. в день).

Эти продукты – источник белка, витаминов и минеральных веществ. Мясо и мясные продукты с высоким содержанием жира замените бобовыми, рыбой, птицей или нежирными сортами мяса.

1 ед. = 85-90 г мяса в готовом виде.

1 ед. = 1/2 ножки или грудной части курицы.

1 ед. = 3/4 десертной тарелки рыбы кусочками.

1 ед. = 1/2-1 десертная тарелка бобовых.

1 ед. = 1/2 яйца. 1 ед. = 2 ст. ложки орехов.



4 Молочные продукты (сыр, молоко, кефир, йогурт, творог) (2-3 ед. в день). Эти продукты – источник белка и кальция, придающего прочность костям. Рекомендуются молоко и молочные продукты с низким содержанием жира и соли.

1 ед. = 1 стакан (чашка 250 мл)

снятого молока, молока или йогурта жирностью 0,5-1%.

1 ед. = 1 ломтик (30 г) сыра жирностью менее 20%.

