Принцип здоровой тарелки

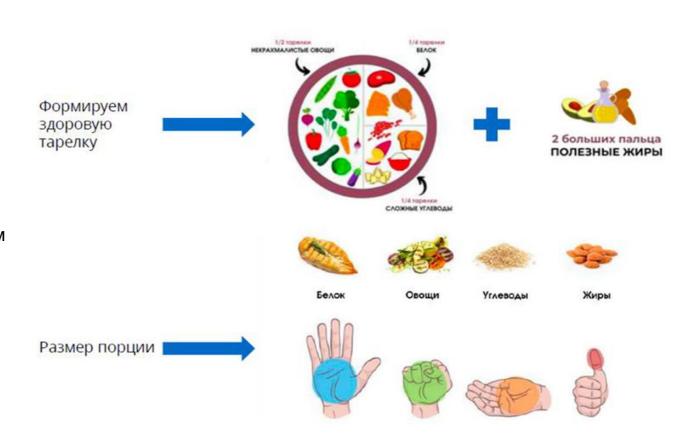
Основное правило здорового питания - сбалансированность, т.е. получение необходимого количества белков, жиров, углеводов и клетчатки.

На первом этапе многим сложно сложно определить свою индивидуальную норму БЖУ и вести постоянный подсчет.

Поэтому вы можете воспользоваться самым простым способом составления здоровой тарелки, в которой не нужно прибегать к постоянным подсчетам и взвешиваниям.

Чтобы определить свою норму, ориентируйтесь по своей руке:

- Количество белка в один прием пищи соответствует ладошке
- Количество овощей кулаку
- Количество углеводов горсти
- Количество жиров большому пальцу



Дальше в таблице вы найдете список здоровых продуктов по всем категориям.

Составляя тарелку, вы можете выбирать ингредиенты из каждого столбца и комбинировать их в тарелке. Вы легко можете заменять продукты из одной категории: например, курицу можно заменить индейкой или говядиной. Возле каждого продукта указано количество грамм основного нутриента на 100 грамм продукта.

Рекомендации по приемам пищи	Белки	Жиры	Углеводы	Клетчатка
Завтрак: Преимущественно белково- жировой.	Животный белок: • Индейка 21,6	Растительные масла: 	Крупы безглютеновые: ● греча 62,5	руколамицунакорн
Не рекомендуется мясо, выпечка, сладости, копчености, мюсли, хлопья, смузи и соки	 Курица 20,8 кролик 20,7 говядина 18,9 телятина 19,7 баранина 15,6 свинина нежирная 16,4 	 конопляное 99,9 подсолнечное 99,9 тыквенное 100 кедровое 100 грецкого ореха 100 оливковое 99,8 	 дикий рис 74,9 бурый рис 72,9 красный рис 70 амарант 66,7 киноа 57,2 пшено 72,9 	 корн кинза айсберг радичио романо петрушка шпинат
Обед: Допускается употребление всех видов мяса, жиров.	 телятина 19,7 говяжья печень 17,4 баранья печень 18,7 куриное яйцо 12,7 перепелиное яйцо 11.9 	 топленое 99 кукурузное 100 кунжутное 99,9 кокосовое масло 99,06 масло авокадо 100 	• кукурузная 79,9 Крупы с небольшим содержанием глютена:	щавельукропбазиликкресс-салатлук порей
Можно сделать больший акцент на углеводы по сравнению с завтраком.	 сыр моцарелла 23,75 сыр буррата 17 адыгейский сыр 19 пармезан 35 козий сыр 21,58 козий сыр (твердые 	Растительные жиры:	 полба 61,2 кускус 21,8 перловка 77,7 булгур 75,9 овес 55,1 	 морковь перец болгарский сельдерей свежий/замороженный горошек помидоры
Ужин: Исключить трудно перевариваемый белок (говядина, свинина, баранина)	сорта) 30,4	 миндальное молоко 5,02 авокадо 14,7 грецкий орех 60,8 кедровый орех 68,4 фундук 61,5 бразильские орехи 67,1 пекан 72 кешью 48,5 миндаль 53,7 	Макароны Макароны цельнозерновые 19 ц/з бездрожжевой хлеб 42 гречневый хлеб 45,8 гречневые хлебцы 52 рисовые хлебцы 69	• огурцы
Фрукты: Предпочтительно выбирать кислые. В сутки употреблять не более 20-40 гр фруктозы	 лосось 20 сельдь 17,7 ставрида 18,5 камбала 16,1 карп 16 треска 16 	 миндаль 33,7 макадамия 75,8 фисташки 50 семена чиа 30,7 кокос 33 семена подсолнечника 52,9 	 рисовые хлеоцы 69 ржаные хлебцы 59 амарантовые хлебцы 68 Луковичные овощи: лук репчатый 8,2 	

Овощи:

Стараться употреблять меньше крахмалистых овощей: свеклы. картофеля, кукурузы

- мойва 13.4
- хек 16,7
- карась,щука, окунь 17,7
- минтай 15.9
- скумбрия 18
- икра минтай 28,4
- икра зернистая 28.9

Растительный белок:

- тыквенные семечки 30.2
- тыквенный протеин 55
- семя подсолнечника 20.7
- семена чиа 15.6
- кедровый орех 13,7
- кунжут 19,4
- льняное семя 18,3
- фундук 16,1
- миндаль 18,6
- фисташки 20
- кешью 18,5
- грецкий орех 13.6
- гречка 12.6
- пшено 12
- овсянка 11.9
- горох 23
- чечевица 25,8
- нут 19
- киноа 14,1
- соя 34,9
- тофу 17
- маш 23.5
- фасоль 22,3
- стручковая фасоль 2,5
- спирулина 57,5
- шпинат 2,9
- брокколи 2.8
- спаржа 1,9
- шампиньоны 4,3

- льняное семя 42
- кунжут 48,7
- кунжутная паста (тахини) 50,9
- масло какао бобов 99,9
- кокосовый урбеч 65
- тыквенный урбеч 46
- урбеч из миндаля 53,7
- урбеч из кешью 48,5
- урбеч из кунжута 48,7
- оливки 13.3
- авокадо 15
- маслины 14

Животные жиры:

- лосось 8,1
- икра 13,2
- сливочное масло 82,5
- свинина 21.7
- говядина 15
- баранина 15
- курица 9
- индейка 5,6
- утка 61,2
- сыры до 44
- яйцо 10,9
- сливки до 33
- жир утиный 99,8
- сало 92
- маспо ГХИ 98

• чеснок 29.9

тыквенные семечки 45,8 Крестоцветные овощи:

- брокколи 6.6
- капуста цветная 5.4
- капуста белокочанная 5.8
- брюссельская капуста 9 кресс-салат 1,9
- редис 3.4
- репа 6.2
- редька 7
- дайкон 4,1

Пасленовые овощи:

- баклажаны 4,5
- перец болгарский 4,6
- помидоры 3,8
- физалис овощной 3,9

Фрукты

- киви 14.66
- грейпфрут 10,66
- апельсин 11.8
- мандарин 7,5
- яблоко 9,8
- фейхоа 8,8
- лайм 3
- лимон 3

Ягоды

- клубника 7,5
- малина 8,3
- голубика 8.2
- черника 7,6
- ежевика 6,4 клюква 6.8
- смородина 7,3
- вишня 11,3

Список продуктов, которые нужно исключить из рациона, чтобы оставаться здоровым:

- Фастфуд: гамбургеры, пицца, картофель фри
- Снеки (чипсы,сухарики)
- Хлеб и булки из пшеничной муки высшего сорта
- Копчености, колбасные изделия
- Кондитерские изделия: печенье, пирожное, торты
- Шоколадные батончики, конфеты
- Мармелад с сомнительным составом
- Хлопья для завтрака, каши быстрого приготовления
- Йогурты с искусственными добавками
- Супы быстрого приготовления
- Концентрированные бульоны
- Маргарин, масло сливоч ниже 82.5%
- Сахар, сахарозаменители: Аспартам Е951, Сукралоза Е955, Ацесульфам калия Е950, Сахарин Е954, Ксилит Е967
- Алкоголь
- Пиво, квас
- Газированные напитки, соки
- Растворимый кофе
- Арахисовое масло
- Майонез, кетчуп
- Сушеные фрукты обработанные
- Молоко длительного хранения
- Консервы: рыбные, мясные, овощные с сомнительным составом
- Горчичный, томатный соусы
- Дрожжи