ГАЙД ПО ПРОДУКТОВОЙ КОРЗИНЕ

Выбор наиболее оптимальных продуктов для похудения, рекомпозиции тела, улучшения состояния здоровья и самочувствия.



ПОЯСНЕНИЕ

Здесь будут группы продуктов и мои пояснения к ним.

Наиболее оптимальные продукты для питания, то есть энергетически не плотные и богатые содержанию витаминов, минералов (содержат относительно немного калорий на 100гр продукта).

Выбор таких продуктов, хорошая стратегия для поддержания оптимального здоровья, самочувствия, а главное поможет в построении или поддержании здорового подтянутого тела, без лишних килограмм.

Энергетически не плотные продукты хорошо насыщают за счет большого объема порций и содержания большого количества клетчатки, это поможет послать сигналы в мозг о том, что желудок полон и Вы сыты, контроль аппетита улучшится и неконтролируемые зажоры будут нивелированы.

✓ Выбирайте продукты исходя из вкусовых предпочтений, переносимости.

✓ Спланируйте блюда на 2-4 дня и купите продуктов исходя из запланированных блюд и рецептов.

ОВОЩИ



Чем больше овощей в вашем рационе, тем лучше, чем разноцветней и разнообразней овощи, тем еще лучше.

Исключение картофель, скорее относится к комплексным углеводам, так как содержит большее количество углеводов относительно других овощей.

К этой группе можно приписать грибы, они также содержат относительно немного калорий, имеют хорошие вкусовые и полезные свойства.

Предпочтение отдаем свежим овощам, но, если возможности нет можно использовать замороженные овощи, они совсем незначительно отличаются по питательности от свежих.

Маринованные и ферментированные овощи также являются очень полезным продуктов и рекомендованы к использованию. Рекомендации: от 5шт и более овощей в день.

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ

На сегодняшний день значимость фруктов очень сильно переоце-



нена, мол содержание витаминов и полезных веществ в них зашкаливает...

Безусловно питательность свежего фрукта намного ценнее и полезней относительно обычного сахара или конфеты, с этим не поспоришь.

Но допустим содержание витаминов во многих овощах больше, чем во фруктах, например витамина С в болгарском перце больше, чем в апельсине.

Также благодаря современной селекции фруктов, они стали намного слаще чем встречаются в дикой природе и естественно содержат намного меньше полезных микронутриентов и больше природного сахара - фруктозы.

Скажем так, фрукты безусловно рекомендуются к употреблению, но не к злоупотреблению. Рекомендации: 2-3 фрукта в день более чем достаточно.



Основной группой продуктов в нашей корзине является белковая. Мясо скота, мясо птицы один из главных источников белка в рационе.

Исходя из последних данных исследований в области питания, ВОЗ относит красное мясо к канцерогенам группы 2A.

То есть это продукт, для доказательства вреда которых нет достаточного количества исследований. То есть это как бы и не канцероген.

Однозначно канцерогенным признано обработанное мясо (группа 1), это мясо, подверженное посолу, копчению для увеличения срока хранения или усиления вкуса, поэтому эти продукты минимизируем (колбасы, копчёности и тд). Вам самим решать какое мясо вы будете употреблять, но во всяком случае мясо птицы безопасно и рекомендовано к употреблению.

Также полезным будет мясо на кости, если его долго поварить все полезные вещества из кости выварятся и будет полезны для вашего организма.

РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ

Рыба, морепродукты – эталон здоровья и дол-<u>голетия и отличный источник</u> белка.

Сейчас почти все знают и пьют добавку Омега 3, жирные кислоты, которые содержаться преимущественно в рыбьем жире.

Действительно польза этих жирных кислот для организма очень важна и будет очень полезно добавить их на регулярную основу в рацион.



Биодоступность Омега 3 безусловно выше из природных источников нежели из пилюль, поэтому отдавайте предпочтение жирной рыбе из холодных морей, желательно дикорастущей, это лосось, тунец, форель, сельдь, скумбрия.

✓ Крупные хищные рыбы из-за загрязнений океанов могут в себе накапливать много ртути, поэтому их часто и много не рекомендуется употреблять.

✓ Также избегаем переработанных рыбных продуктов, таких как крабовые палочки, рыбные котлеты и тд. Их изготавливают к сожалению не из рыбы и крабов

ХЛЕБ, МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Для того чтобы худеть не обязательно отказываться от хлеба и мучных изделий, но нужно понимать что обычный хлеб белый, черный серый и любые другие мучные изготавливаются из максимально рафинированной (переработанной) муки, переваривается и усваивается такие изделия в ЖКТ человека

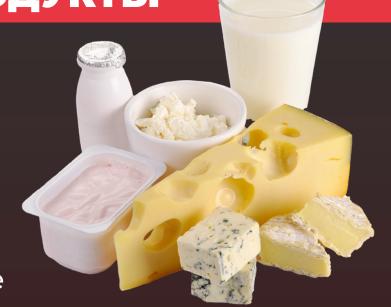
максимально быстро и не задерживаются там, соответственно переесть их очень легко и контролировать аппетит становится сложнее.

Чуть более предпочтительным будут изделия из обдирной муки и цельно зерновой, она чуть меньше подвергается обработки и дольше насыщает нас.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молочные продукты являются хорошим источником белка.

У некоторых дела с усвоение лактозы так себе и им можно пробовать кисломолочные продукты, там лакто-



за ферментируется бактериями и ее содержание становится меньше, но у большинства все норм поэтому наслаждайтесь и набирайте белка в свой рацион, он очень важен.

По жирности молочных продуктов предпочтение отдавайте золотой середине, например творог 5%, сметана 15%, это будет и питательней и вкуснее, допустим совсем жирные продукты, творог 18%, при стратегии похудении не лучший вариант, также как и совсем все обезжиренное пластмассовое, тоже не обязательно!

Также очень много сахаров добавляют в различные йогурты, творожки, конечно же выбираем молочные продукты без добавленных сахаров и вообще без вкусов дополнительных.

макароны/крупы

Сейчас так много мы переедаем простых форм углеводов, это прежде всего касает-



ся сахара и обычной белой муки, что даже не замечаем, как из-за этого у нас копится жир на животе, боках и попе.

Опять же простые формы углеводов очень легко усваиваются и не задерживаются в ЖКТ, из-за этого мы их и перебираем.

Попробуйте съесть три приемы пищи с хорошей порцией гречки, как вам?

У вас весь ЖКТ забьет, вы физически не сможете переесть ее, думаю логика понятна, выбираем цельнозерновые – гречка, рис дикий, бурый, овсяная крупа, если хлопья, то самой долгой варки, сюда отлично подойдут бобовые, чечевица, нутт, горох и тд...

Макароны из твердых сортов пшеницы (например barilla).

ПРОЧИЕ ПРОДУКТЫ

ЯЙЦА -отличный и эталонный источник белка. Едим с желтком желательно, там полезностей много, опять же в крайности не впадаем 10шт за день уже будет слишком.



САХАРОЗАМЕНИТЕЛИ – отличная альтернатива сладкому вкусу без калорий. Лично я использую Fit parad, на основе растения стевии, можно любой другой, который не содержит



калорий, все что продается в магазине продуктовом будет безопасно, тем убедительных и доказательных данные об их вреде, а вот если вы сладкоежка и любите сладкий вкус уже получше будет, чем избыток сахара и жир на жопе!

ПРОТЕИНОВЫЕ БАТОНЧИКИ, ПЕЧЕНЬЕ –

штука норм, как альтернатива сникерсам и юбелейным печенкам конечно лучше, но также нужно смотреть состав, очень много сей-

час таких изделий делают из дешевых источников белка (например коллаген из которого мышцы не вырастить) и добавляют много простых сахаров (например сироп топинамбура и тд), в итоге сникерс даже будет лучше, по крайне мере вкуснее.

Поэтому предпочтительней белок в составе таких продуктов обычный сывороточный протеин и по составу содержание углеводов должно быть относительно не большим, допустим обычный бомбар пойдет

МАСЛА – крайне не рекомендую использовать дешевые рафинированные масла в своем рационе, это прежде всего маргарины, спреды, рафинированное подсолнечное мас-

ло, да это не опечатка, одно из самых популярных масел!

Такие масла не самым лучшим образом влияют на наш организм, имеют накопительный эффект, если в общих чертах, склонны вызывать воспалительные процессы в организме, связывают риски сердечных болезней, вобщем старайтесь заменять все рафинированные масла, на нерафинированные.

Для тепловой кулинарной обработки подойдет оливковое Extra virgin, кокосовое, сливочное, жир и сало животных.

Основные группы продуктов мы разобрали, выбор в пользу большинства из них это хорошая стратегия для поддержания оптимального здоровья, самочувствия, а главное поможет в построении или поддержании здорового подтянутого тела, без лишних килограмм.

БУДУ РАД ОБЩЕНИЮ В МОИХ СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ







Никита Игошев Проект ЖЖГИСЬ