

КЛАССИЧЕСКОЕ МЕНЮ 1 НЕДЕЛЯ


День		Прием	Рецепт (ингредиенты в сыром виде)	КБЖУ
1	Завтрак	- Овсяная каша с ягодами	Ингредиенты на 1 порцию: геркулес 70 г, молоко 150 мл, вода 120 мл (+/- в зависимости от крупы), арахисовая паста 20 г или орешки 20 г, клубника 50 г.	485/17/17/60
	Перекус	- Блинчик с грушей	Ингредиенты на 2 порции: мука цз/рисовая 60 гр, яйцо 1 шт, молоко 2,5% 30-40 гр (+/- по консистенции), начинка - груша 1 шт, сметана 15% 50 гр. Испечь блинчик на а/п сковороде без масла. Смазать сметаной и нарезать грушу. Сложить пополам и разделить на 2 дня.	237/7/7/31
	Обед	- Ризотто с фаршем и грибами	Ингредиенты на 2 порции: - 100 г круглозерного риса - 300 г нежирного индюшиного фарша - 150 г свежих шампиньонов - 1 луковица - 2 зубчика чеснока - 140 мл молока - масло 1 ст.л. - соль, перец, куркума, паприка, специи для мяса по вкусу (опционально) Фарш, лук и чеснок обжарить в глубоком сотейнике на 1/2 ст.л. масла до полуготовности. Добавить сухой рис, молоко и полстакана воды. Перемешать и готовить на небольшом огне 20 мин. Отдельно обжарить на 1/2 ст.л. масла грибы, добавить их к рису вместе со специями. Перемешать, тушить еще 5 мин. При необходимости в процессе готовки добавить немного воды.	511/33/16/46




Перекус	- Орехи 30 гр		196/4/18/4
Ужин	- Шакшука	<p>Ингредиенты на 2 порции: лук 1 шт, чеснок 1 зуб., болгарский перец 1 шт, нут 70 гр, помидор 3 шт, яйцо 3 шт, соль, перец, масло 1 ч.л. для сковороды.</p> <ul style="list-style-type: none"> - лук и чеснок мелко режем и обжариваем в капле масла в глубокой сковороде до мягкости - добавляем нарезанный болгарский перец, отварной нут (предварительно отварить по инструкции) и протертые помидоры - солим, перчим, тушим минут 5-10, пока соус не загустеет - разбиваем яйца в смесь, доводим до готовности яиц под крышкой минут 10 на маленьком огне (желток должен остаться жидким) - подаем с зеленью. 	391/19/14/30



2	Завтрак	- Низкокалорийный яблочный пирог	<p>Ингредиенты на 3 порции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 200 мл молока - 150 г мягкого творога 0-1% - 1 яйцо - 145 г цельнозерновой муки - подсластитель - ваниль, корица, щепотка соли - масло сливочное 30 гр (растопить) - 1/3 ч.л. разрыхлителя - 2 больших яблока <p>Все, кроме яблок, смешать в блендере. Тесто получается достаточно жидкое. Вылить тесто в форму, посыпать корицей и выложить произвольно тонкие дольки яблок. Выпекать 40-50 мин при 180*.</p>	387/15/14/42
	Перекус	- Блинчик с грушей	½ со вчерашнего дня.	237/7/7/31
	Обед	- Ризотто с фаршем и грибами	½ со вчерашнего дня.	511/33/16/46
	Перекус	- Сэндвич	<ul style="list-style-type: none"> - зерновой хлеб, 40 гр - огурец, 50 гр - сыр 20 гр 	176/9/8/19
	Ужин	- Шакшука	½ со вчерашнего дня.	391/19/14/30
3	Завтрак	- Низкокалорийный яблочный пирог	1/3 со вчерашнего дня.	387/15/14/42

	Перекус	- Сезонные ягоды 150 гр - Орешки 20 гр	Можно заменить на любой другой сезонный фрукт или ягоды (киви, помело, мандарин, яблоко, слива и т.д.)	202/3/13/23
	Обед	- Паста «Капрезе»	<p>Ингредиенты на 3 порции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 210 г цельнозерновой пасты - 200 г индюшиной грудки - 100 г помидоров черри - 50 г мягкого обезжиренного творога (в банке) - 50 г сметаны 15% - 2 зубчиков чеснока - 2 веточки свежего базилика - 1 ст.л. масла <p>Мясо нарезать кусочками и обжарить до готовности на 1 ст.л. масла, отложить в сторону. В той же сковороде обжарить мелко нарезанный чеснок 3 мин, затем целые помидоры и тушить 7 мин на среднем огне. Добавить готовое мясо, творог, сметану, нарезанный базилик, посолить, поперчить, прогреть пару минут на сковороде. Все смешать с отваренными заранее макаронами.</p> 	408/24/11/50
	Перекус	- Сэндвич	<ul style="list-style-type: none"> - зерновой хлеб, 50 гр - сливочное масло 10-12 гр - огурец, 50 гр - сыр 30 гр 	340/14/21/22
	Ужин	- Салат	<p>Ингредиенты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бедро куриное 120 гр (предварительно отварить) - 2 отварных яйца - 1 огурец 	420/36/21/5

			- 3-4 редиски - листья китайской капусты 4 шт - много зелени (любой) - 2 ст.л. сметаны 15% - чеснок сушёный (по желанию) - соль Все ингредиенты мелко нарезать, заправить сметаной.	
4	Завтрак	- Низкокалорийный яблочный пирог	1/3 сс первого дня.	387/15/14/42
	Перекус	- Сезонные ягоды 130 гр со сметаной 15% 40 гр и 2 дольками шоколада (16 гр)	Можно заменить на любой другой сезонный фрукт или ягоды (киви, помело, мандарин, яблоко, слива и т.д.)	247/3/14/29
	Обед	- Паста «Капрезе»	1/3 со вчерашнего дня.	408/24/11/50
	Перекус	- Сэндвич	- зерновой хлеб, 50 гр - сливочное масло 10-12 гр - огурец, 50 гр - сыр 30 гр	340/14/21/22
	Ужин	- Салат с сухариками	Ингредиенты на 2 порции: - фасоль в с/с - 1/2 банки; - кукуруза - 1/2 банки; - филе курицы - 200г; - сыр твёрдый - 50г; - огурцы маринованные - 3-4шт; - хлеб цз - 30 гр (сделать сухарики в духовке) Для заправки: сметана 15% 50 гр + сушеный чеснок + перец + соль	362/39/9/27
5	Завтрак	- Лаваш с сыром и помидором - Кусочек горького шоколада 17 гр - Кофе/чай без добавок	Ингредиенты на 1 порцию: лаваш 60 гр, сыр 30 гр, масло сливочное 15 гр, помидор пара колечек. Лаваш смазать маслом, положить сыр, завернуть и запечь в духовке или в микроволновке.	434/9/19/45
	Перекус	- Фруктовый салат	Киви 100 гр, яблоко 140 гр, банан 1 шт, сметана 15% 30 гр	298/4/6/51
	Обед	- Паста «Капрезе»	1/3 с первого дня.	408/24/11/50
	Перекус	- Орешки 25 гр - Йогурт натуральный без сахара 150 гр		293/6/22/12
	Ужин	- Салат с сухариками	½ со вчерашнего дня.	362/39/9/27

6	Завтрак	- Галета с помидорами и рикоттой	<p>Ингредиенты на 2 порции:</p> <p>Основа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 маленький кабачок (200 г) - 100 г творога 5% - 90 г овсянки <p>Кабачок натереть на мелкой терке, посолить и отложить в сито на 15 мин, чтобы стекла жидкость. Хорошо отжать. Овсянку немного измельчить блендером, смешать с кабачком и творогом. Выложить тесто на противень, руками сформировать круг.</p> <p>Для начинки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 г рикотты - 2 зубчика чеснока - 2 помидора <p>На основу ложкой выложить рикотту, не доходя до краев 3-4 см. Посыпать измельченным чесноком, слегка посолить. Выложить сверху помидоры. Защипнуть края основы. Выпекать 30-40 мин при 180*.</p> 	378/20/14/29
	Перекус	- Фруктовый салат	Киви 100 гр, яблоко 140 гр, банан 1 шт, сметана 15% 30 гр	298/4/6/51
	Обед	- Легкий суп со щавелем и шпинатом	<p>Ингредиенты на 2 порции: куриное филе 200 гр, картофель 300 гр, морковь 1 шт, лук 1 шт, чеснок, шпинат, щавель, лимонный сок, соль, перец - по вкусу, яйцо 1 шт, сметана 15% 30 гр на 1 порцию.</p> <ul style="list-style-type: none"> - сварить бульон на куриной грудке - в кипящий бульон засыпать нарезанный картофель, тертую морковь, мелко 	439/34/9/51

			<p>нарезанный лук, чеснок</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить 10-15 мин - добавить шпинат, щавель, лимонный сок, соль, перец - варить еще 2 мин. <p>Добавить отварное яйцо и сметану. Подавать с ломтиком цз хлеба 40 гр на 1 порцию.</p>	
	Перекус	- Мороженое	<p>Ингредиенты на 2 порции:</p> <p>творог 5% 180 гр йогурт греческий 70 гр любая ягода 30 гр подсластитель семечки или измельченные орешки 20 гр хлебцы 4 шт</p> <p>Смешать все ингредиенты, кроме хлебцев. Разделить на 2 части. Выложить одну часть смеси на хлебец и накрыть вторым. Сделать 2 мороженки. Отправить в морозилку на пару часов.</p>	303/19/14/18
	Ужин	- Белковый салатик	<p>Ингредиенты на две порции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 150г консервированной кукурузы - 150г куриного филе - китайская капуста несколько листочков (3-4) - 45г сыра - 10г зеленого лука - 60г сметаны 15% - 5г горчицы - 2 яйца - соль, перец, сухой чеснок. <p>Куриное филе и яйца отварить, нарезать. Сыр нарезать соломкой либо натереть на крупной терке, лук мелко нарезать. Смешать сметану, соль, перец, горчицу, сухой чеснок. Соединить все ингредиенты и перемешать.</p>	410/31/20/16
	Завтрак	- Галета с помидорами и рикоттой	½ со вчерашнего дня.	378/20/14/29
7	Перекус	- Сезонные ягоды 100 гр - Тыквенные семечки 25 гр (можно подсолнечные)	Можно заменить на любой другой сезонный фрукт или ягоды (киви, помело, мандарин, яблоко, слива и т.д.)	233/4/14/21

		семечки/орехи)		
	Обед	- Легкий суп со щавелем и шпинатом	½ со вчерашнего дня.	439/34/9/51
	Перекус	- Мороженое	½ со вчерашнего дня.	303/19/14/18
	Ужин	- Белковый салатик	½ со вчерашнего дня.	410/31/20/16

- **ЗАВТРАК** в 1-ый час после пробуждения
- **ИНТЕРВАЛЫ** между приемами пищи 3-4 часа
- Если вам много еды, делите её на несколько приемов пищи. У вас может быть и два обеда, и два ужина:

Например:

07.00 – завтрак

10.00 – перекус

13.00 – обед

16.00 – перекус

19.00 – ужин

- В течение дня **ОБЯЗАТЕЛЬНО** пьем чистую не газированную воду 1,5-2л. Утро начинаем с 250 мл чистой воды комнатной температуры.
- Еду запивать можно!
- Ужинаем всегда за 3-4 часа до сна!!!
- За 1,5-2 ч до сна можно выпить стакан не жирного кефира 1% или 100г не жирного творога (до 2%)
- Если просыпаетесь поздно, например в 11-12 часов, то съедаете меньше, т.е. будет, к примеру, 4 приема пищи - 3 основных и 1 перекус.
- Если вы работаете по ночам, то распределяете все тот же объем еды равномерно на сутки. Если получилось так, что все съели в течение дня, ночью можно есть белковые продукты и клетчатку (т.е. овощи)
- Заменять продукты в меню можно. НО! Продукты должны быть хотя бы примерно равноценны, т. е. белок заменять на белок, углевод на углевод, жир на жир.
- Граммы, указанные в меню желательные, но если вы положите не 45 г огурца, а 50 г, то ничего страшного.
- Если в рецепте написано “подсластитель по вкусу”, то использовать необходимо стевию или фитипарад.

- Вы не должны наедаться до отвала. **Лучше немного недоесть**, чем переест и выходить из-за стола с чувством тяжести. Если вам в первое время порции будут казаться большими, то не нужно насильно заставлять себя есть. **Съедайте сколько получается.**
- Также вы всегда можете взять те же продукты из рецепта и приготовить их **ПО-СВОЕМУ!!!** Таким образом, баланс белков, жиров и углеводов не будет нарушен.

@Шушкова