

# 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	- Груша 100 гр	Можно заменить на любой другой сезонный фрукт или ягоды (киви, помело, мандарин, яблоко, слива и т.д.)	47/0/0/16
	Обед	- Ризотто с фаршем и грибами	<p>Ингредиенты на 2 порции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 100 г круглозерного риса</li> <li>- 300 г нежирного индюшиного фарша</li> <li>- 150 г свежих шампиньонов</li> <li>- 1 луковица</li> <li>- 2 зубчика чеснока</li> <li>- 140 мл молока</li> <li>- масло 1 ст.л.</li> <li>- соль, перец, куркума, паприка, специи для мяса по вкусу (опционально)</li> </ul> <p>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.</p>	511/33/16/46
				
	Перекус	- Орехи 30 гр		196/4/18/4
	Ужин	- Шакшука	Ингредиенты на 2 порции: лук 1 шт, чеснок	391/19/14/30

1 зуб., болгарский перец 1 шт, нут 70 гр, помидор 3 шт, яйцо 3 шт, соль, перец, масло 1 ч.л. для сковороды.

- 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.



2

Завтрак

- Низкокалорийный яблочный пирог

Ингредиенты на 3 порции:


- 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

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\*.

387/15/14/42

	Перекус	- Яблоко 200 гр	Можно заменить на любой другой сезонный фрукт или ягоды (киви, помело, мандарин, яблоко, слива и т.д.)	94/0/0/25
	Обед	- Ризотто с фаршем и грибами	½ со вчерашнего дня.	511/33/16/46
	Перекус	- Сэндвич	- 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"> <li>- 210 г цельнозерновой пасты</li> <li>- 200 г индюшиной грудки</li> <li>- 100 г помидоров черри</li> <li>- 50 г мягкого обезжиренного творога (в банке)</li> <li>- 50 г сметаны 15%</li> <li>- 2 зубчиков чеснока</li> <li>- 2 веточки свежего базилика</li> <li>- 1 ст.л. масла</li> </ul> <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



4				
	Перекус	- Натуральный йогурт 1-2% 100 гр - Хлебцы Dr.Korner 2 шт		153/9/2/21
	Ужин	- Салат	Ингредиенты: - бедро куриное 120 гр (предварительно отварить) - 2 отварных яйца - 1 огурец - 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.	420/36/21/5
	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	- Натуральный йогурт 1-2% 100 гр - Хлебцы Dr.Korner 2 шт		153/9/2/21
	Ужин	- Салат с	Ингредиенты на 2 порции:	362/39/9/27

		сухариками	-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	
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	- Мандарин 100 гр	Можно заменить на любой другой сезонный фрукт или ягоды (киви, помело, мандарин, яблоко, слива и т.д.)	47/0/0/16
	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	Ингредиенты на 2 порции: Основа: - 1 маленький кабачок (200 г) - 100 г творога 5% - 90 г овсянки 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. Для начинки: - 100 г рикотты - 2 зубчика чеснока - 2 помидора 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*.	378/20/14/29





Перекус	- Киви 100 гр	Можно заменить на любой другой сезонный фрукт или ягоды (киви, помело, мандарин, яблоко, слива и т.д.)	47/0/0/16
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> <p>- сварить бульон на куриной грудке</p> <p>- в кипящий бульон засыпать нарезанный картофель, тертую морковь, мелко нарезанный лук, чеснок</p> <p>- варить 10-15 мин</p> <p>- добавить шпинат, щавель, лимонный сок, соль, перец</p> <p>- варить еще 2 мин.</p> <p>Добавить отварное яйцо и сметану.</p> <p>Подавать с ломтиком цз хлеба 40 гр на 1 порцию.</p>	439/34/9/51
Перекус	- Мороженое	<p>Ингредиенты на 2 порции:</p> <p>творог 5% 180 гр</p> <p>йогурт греческий 70 гр</p> <p>любая ягода 30 гр</p> <p>подсластитель</p> <p>семечки или измельченные орешки 20 гр</p> <p>хлебцы 4 шт</p> <p>Смешать все ингредиенты, кроме хлебцев.</p> <p>Разделить на 2 части. Выложить одну часть смеси на хлебец и накрыть вторым.</p> <p>Сделать 2 мороженки. Отправить в морозилку на пару часов.</p>	303/19/14/18
Ужин	- Белковый салатик	Ингредиенты на две порции:	410/31/20/16

			- 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. 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.	
7	Завтрак	- Галета с помидорами и рикоттой	½ со вчерашнего дня.	378/20/14/29
	Перекус	- Сезонные ягоды 100 гр	Можно заменить на любой другой сезонный фрукт или ягоды (киви, помело, мандарин, яблоко, слива и т.д.)	47/0/0/16
	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 переесть 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.