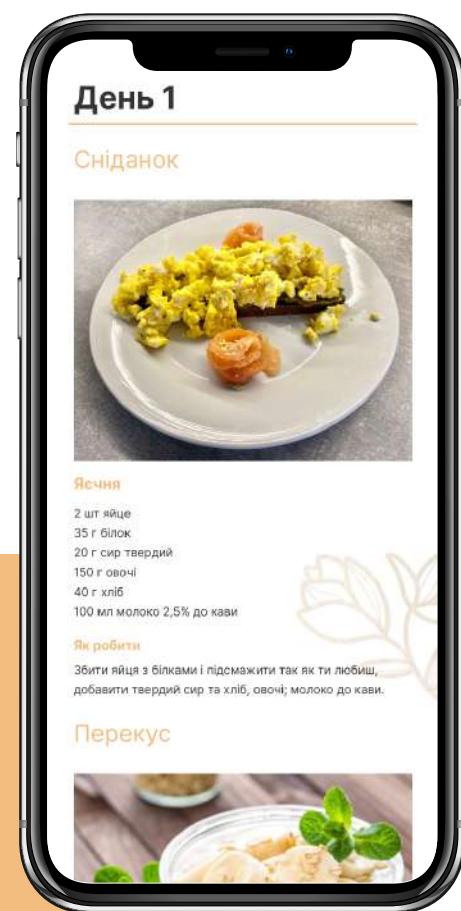


ПРОГРАМА ХАРЧУВАННЯ

РАЦІОН

ХАРЧУЙТЕСЯ ГАРМОНІЙНО, ЗБАЛАНСОВАНО
ТА ВІДЧУЙТЕ ВПЕВНЕНІ КРОКИ НАЗУСТРІЧ
ЗДОРОВ'Ю



Від Ірини Шеремети

ПЕРЕДМОВА

Пам'ятай, що ти - королева свого тіла! І ти ним володієш, а не воно тобою! Щодня говори собі - я королева і я зможу мати тіло мрії і бути здорововою! Насолоджуйся кожним прийомом їжі і отримуй задоволення від змін, я вірю в тебе.

Не забувай, що харчування це 80 % успіху, але і пам'ятай за 20 % активності, тому обов'язково додай тренування в свій стиль життя, оскільки після спорту ми отримуємо настрій, бажання до змін, нові ідеї, і якщо це разом поєднати з харчуванням ,то буде БОМБА-РАКЕТА!!!

Чекаю з нетерпінням твоїх відгуків!

P.S. постав собі нагороду за виконаний місячний план правильного харчування - подарунок. Можливо це буде нове плаття чи фотосесія і це також додасть азарту до супер змін.

Ти НЕПЕРЕВЕРШЕНА, бажаю щоб ти отримувала перемоги не тільки в харчуванні, схудненні, а й в твоєму настрою і завжди йшла до своєї мрії! Ніколи не пізно почати це робити!!!

Правила харчування

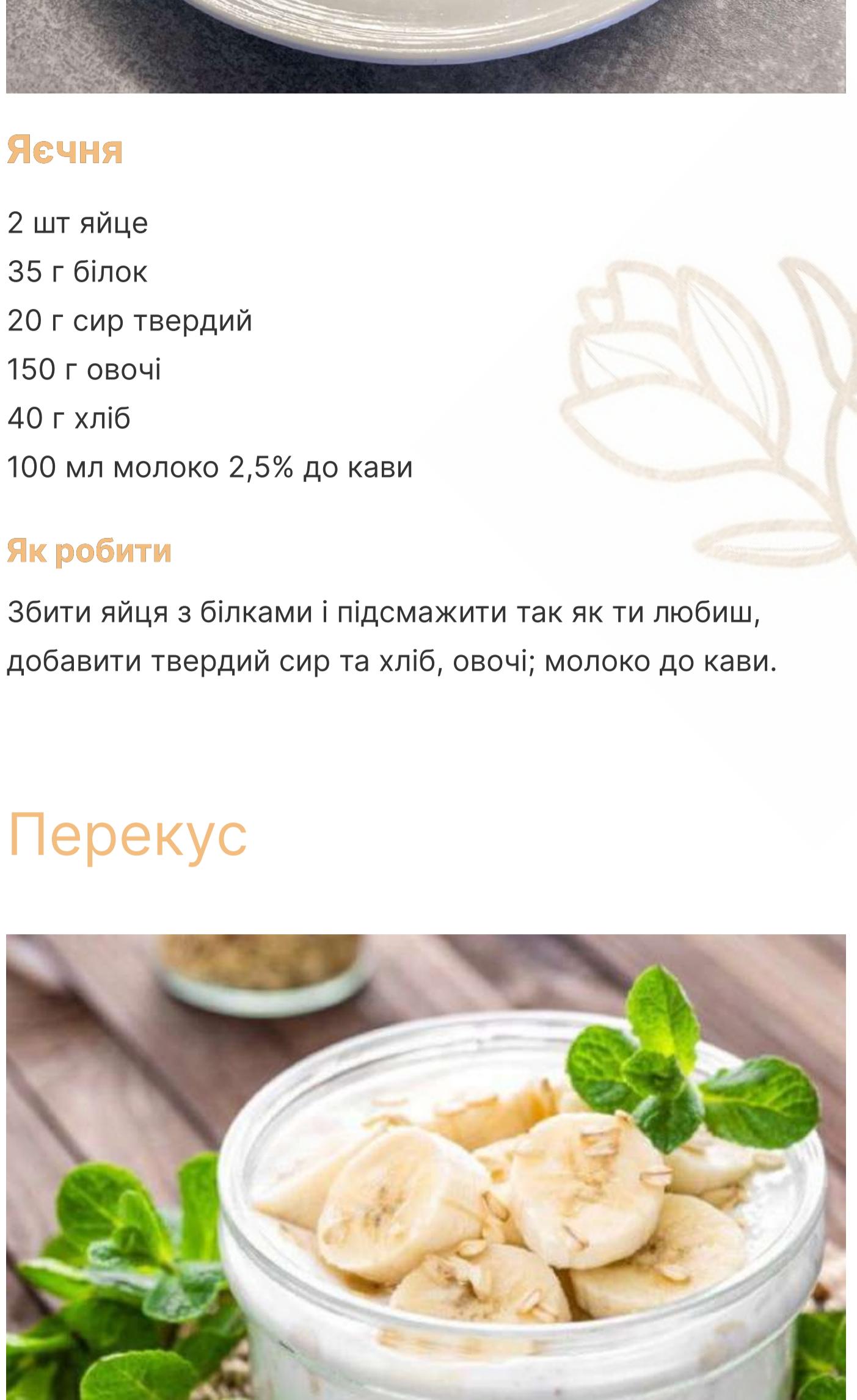
- випивати dennу норму води (30 мл води на 1 кілограм маси тіла)
- споживання їжі повинне бути повільним, добре пережовуємо, так як ситість приходить за 20 хв
- виключаємо газовані напої, жирне м'ясо, випічку магазинну, цукерки.
- прийом їжі перед тренуванням за 1,5- 2 години
- останній прийом їжі за 3 години до сну
- будь-який день меню можете повторити, якщо зручніше готувати на декілька днів одразу
- вага продуктів зважується у сирому вигляді
- готуємо на антипригарній сковороді, в духовці, на грилі, на пару
- якщо пише фрукти, то вагу банану і винограду ділите на 2 (наприклад пише 200 г фруктів, то це можуть бути будь-які ягоди або фрукти 200 г, але якщо це банан або виноград , то $200:2=100$ г банан або виноград), тому що їхня калорійність вища ніж у інших фруктів

Продуктова корзина першого тижня харчування

9 шт	яйце
80 г	хліб
70 г	сир твердий на вибір
50 г	сир фета
30 г	сир вершковий
8 г	сир пармезан
300 мл	йогурт 2,5%
300 г	творог 5%
875 мл	молоко 2,5%
300 г	банан
50 г	виноград
1000 г	ягоди або фрукти
	підсолоджувач
130 г	вівсянка плющена
80 г	гречка
50 г	макарони твердих сортів
70 г	борошно
50 г	булгур
100 г	капуста білокачана
50 г	морква
350 г	броколі
125 г	листя салату
2000 г	овочі
100 г	стручкова квасоля
50 г	картопля
150 г	молодий горошок (морожений)
50 г	кукурудза ніжна
200 г	цибуля
	чесник
3 г	какао
59 г	оливкова олія
300 г	лосось
1000 г	куряче філе або індики
280 г	тілапія або хек
300 г	лимон
	гірчиця
45 г	горіхи
21 г	мед
125 г	паста bolognese
100 г	перець болгарський
1 шт	лаваш
	сода

День 1

Сніданок



Яєчня

2 шт яйце
35 г білок
20 г сир твердий
150 г овочі
40 г хліб
100 мл молоко 2,5% до кави

Як робити

Збити яйця з білками і підсмажити так як ти любиш, добавити твердий сир та хліб, овочі; молоко до кави.

Перекус



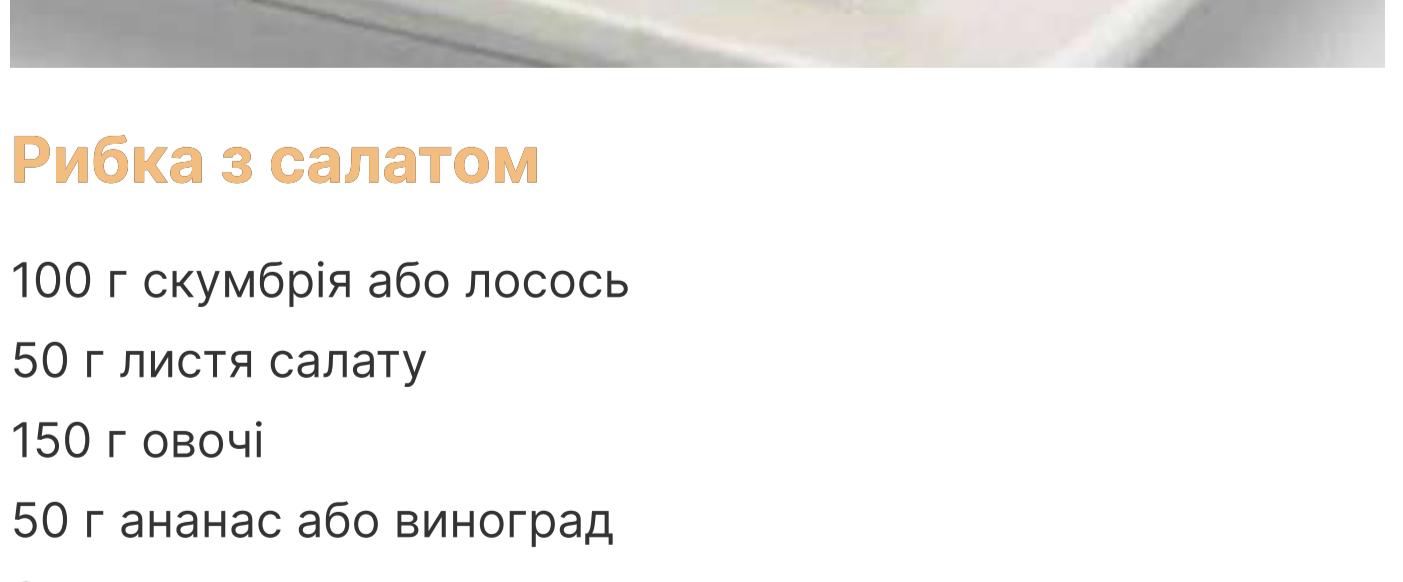
Йогурт з бананом

150 г - йогурт 2,5%
150 г банан

Як робити

Можна збити йогурт і банан - зробити смузі, можна просто нарізати банан до йогурту - як ти любиш.

Обід



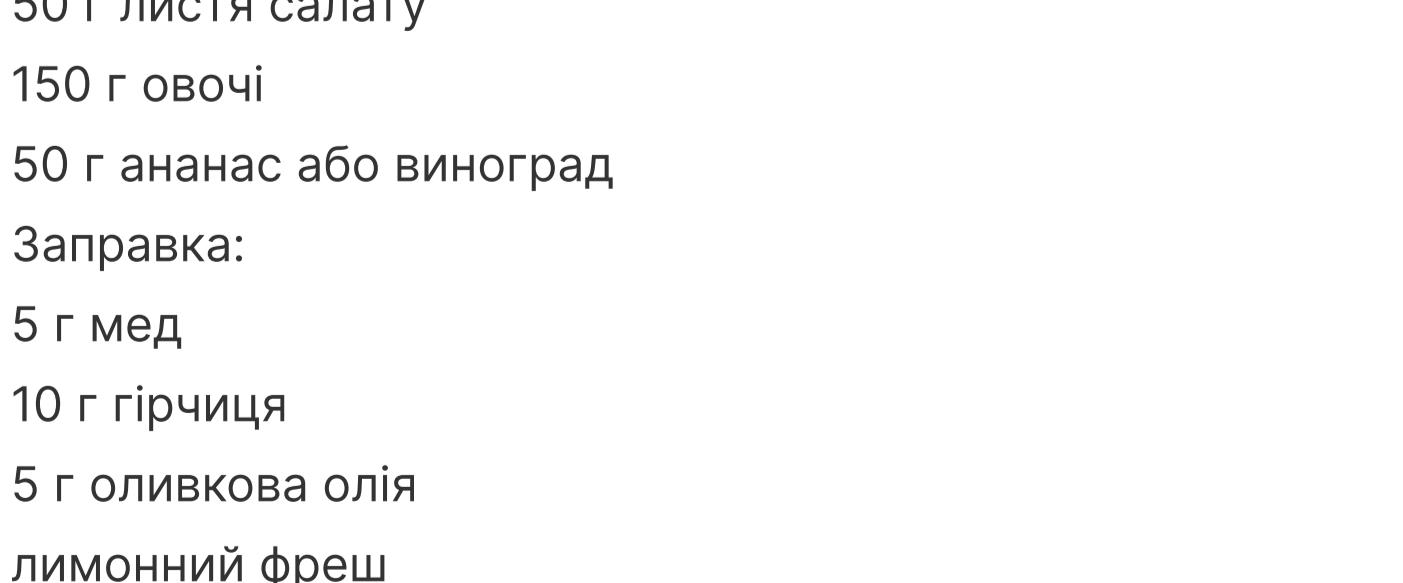
Гречана каша з курочкою

40 г гречка
100 г куряче філе
100 г капуста
50 г морква
5 г оливкова олія
спеції

Як робити

Варимо гречку з курячим філе, робимо салат з капусти та моркви і добавляємо оливкову олію.

Вечеря



Рибка з салатом

100 г скумбрія або лосось
50 г листя салату

150 г овочі

50 г ананас або виноград

Заправка:

5 г мед

10 г гірчиця

5 г оливкова олія

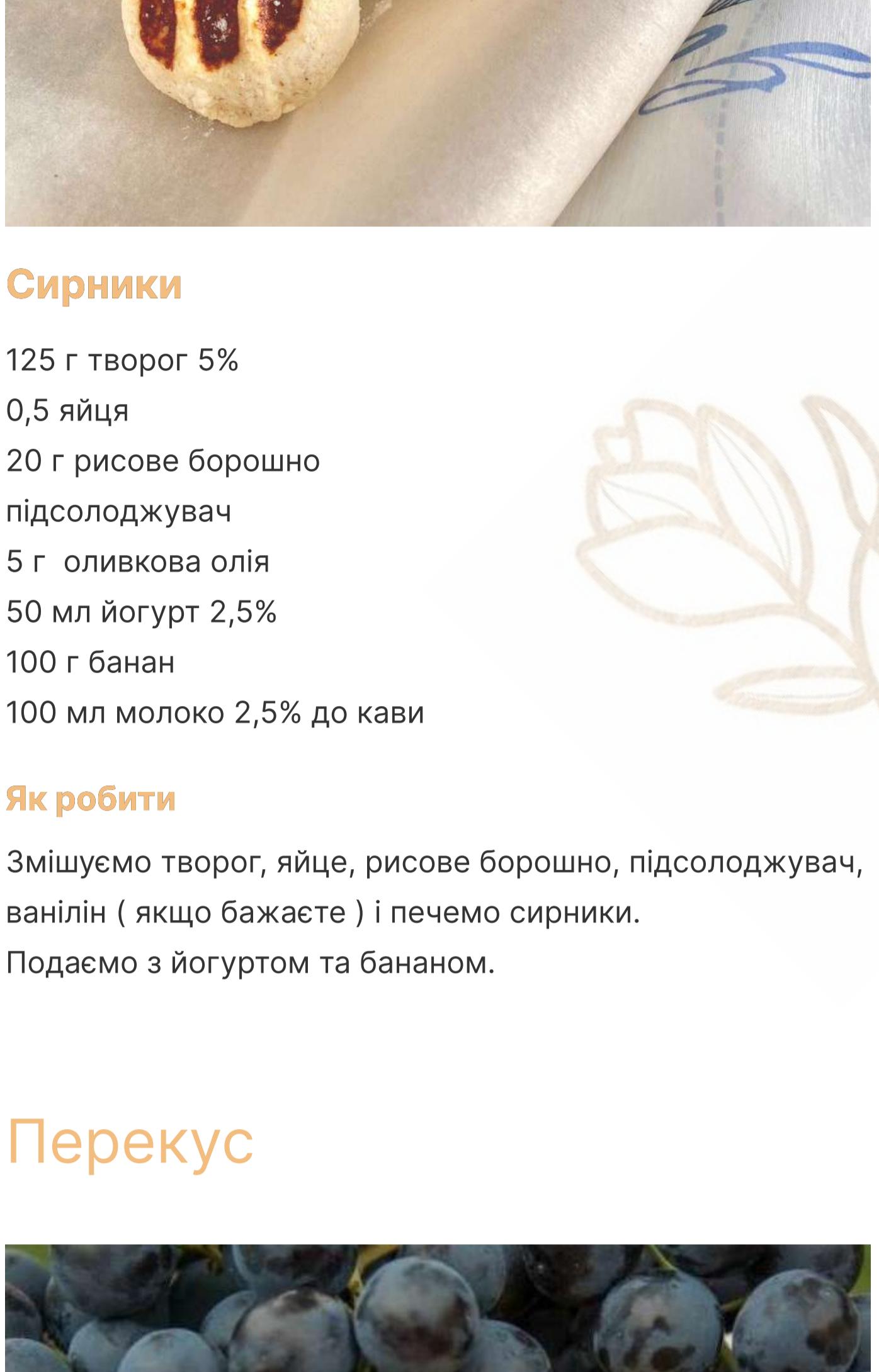
лімонний фреш

Як робити

Рибку запікаємо в духовці або на грилі, готуємо салат і заправляємо медово-гірчичним соусом.

День 2

Сніданок



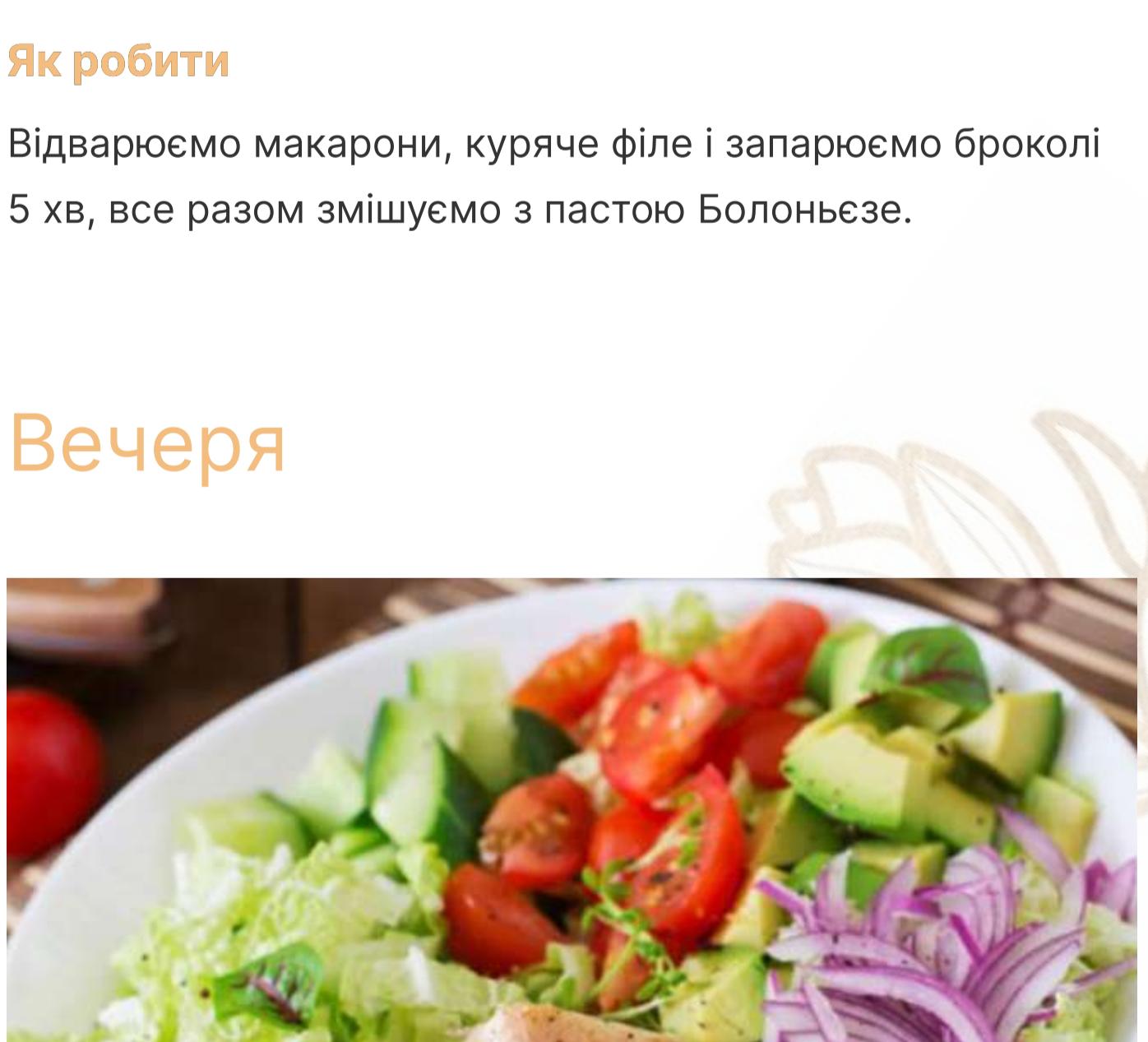
Сирники

125 г творог 5%
0,5 яйця
20 г рисове борошно
підсолоджувач
5 г оливкова олія
50 мл йогурт 2,5%
100 г банан
100 мл молоко 2,5% до кави

Як робити

Змішуємо творог, яйце, рисове борошно, підсолоджувач, ванілін (якщо бажаєте) і печемо сирники.
Подаємо з йогуртом та бананом.

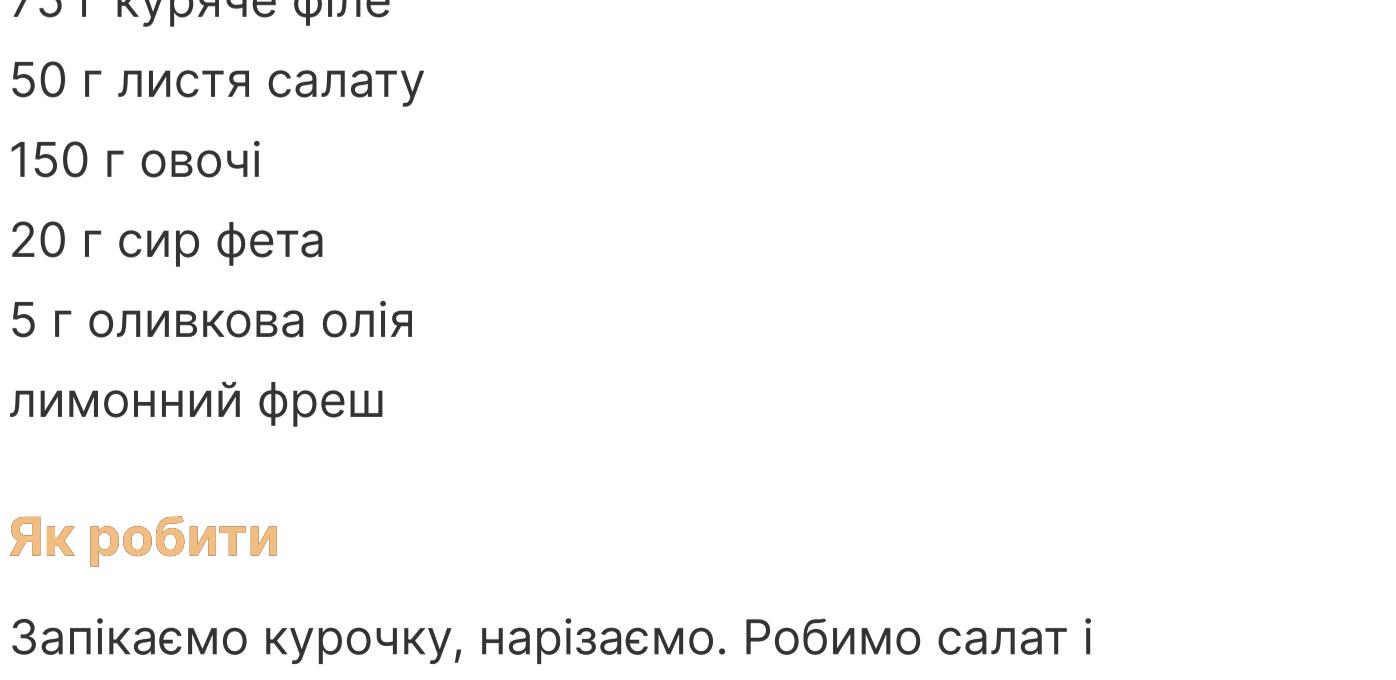
Перекус



Фрукти

200 г фрукти
10 г горіхи

Обід



Паста з курочкою

50 г макарони твердих сортів
100 г куряче філе
75 г паста Болоньєзе
100 г броколі

Як робити

Відварюємо макарони, куряче філе і запарюємо броколі 5 хв, все разом змішуємо з пастою Болоньєзе.

Вечеря



Салат

75 г куряче філе
50 г листя салату
150 г овочі
20 г сир фета
5 г оливкова олія
лимонний фреш

Як робити

Запікаємо курочку, нарізаємо. Робимо салат і заправляємо олією та лимонним фрешом до смаку.

День 3

Сніданок



Вівсяна каша з фруктами

45 г вівсянка плющена
150 г фрукти
10 г горіхи
10 г мед
100 мл молоко 2,5% до кави

Як робити

Варимо вівсянку 1:3 з водою, можемо добавити кориці. Коли буде готова вівсянка добавляємо фрукти, мед та горіхи, якщо не п'ємо каву з молоком, тоді це молоко можна добавити до варіння каші.

Обід



Рол з лавашу

1 шт лаваш
15 г вершковий сир
25 г листя салата
50 г кукурудза (може бути консервована)
100 г овочі
125 г куряче філе
25 г твердий сир

Як робити

Змащуємо лаваш вешковим сиром, листя салату, зверху викладаємо запечену курочку, всі овочі, тремо сир, завертаємо у фольгу і в духовку або на гриль на пару хв і смакуємо.

Вечеря



Рибка з овочами

150 г тілапія або хек
200 г овочі
10 г оливкова олія

Як робити

Маринуємо рибку улюбленими спеціями. Запікаємо в духовці, можна овочі також змаслити олією і запекти, або робимо салат.

День 4

Сніданок



Яєчня

2 шт яйце
100 г стручкова квасоля
40 г хліб
15 г сир вершковий
5г оливкова олія
100 мл молоко 2,5% до кави



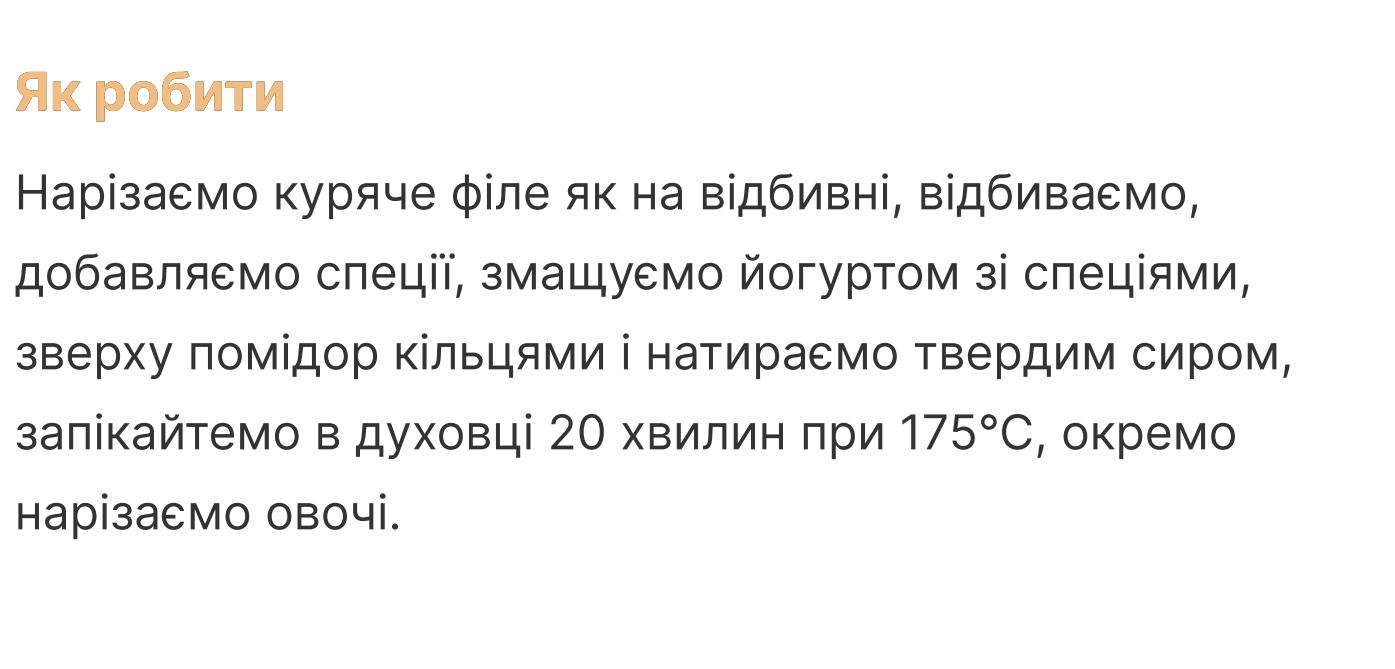
Перекус



Фрукти

250 г яблуко

Обід



Булгур з рибою

50 г булгур

50 г цибуля

100 г лосось

200 г овочі

Як робити

Варимо булгур з цибулькою та спеціями, запікаємо лосось у духовці або на грилі і нарізаємо овочі.

Вечеря



М'ясо по-французьки

150 г куряче філе

50 гр йогурт 2,5%

спеції

100 г помідор

25 г твердий сир

200 г овочі

Як робити

Нарізаємо куряче філе як на відбивні, відбиваємо, добавляємо спеції, змащуємо йогуртом зі спеціями, зверху помідор кільцями і натираємо твердим сиром, запікайтмо в духовці 20 хвилин при 175°C, окремо нарізаємо овочі.

День 5

Сніданок



Налисники з творогом

1 яйце
50 г борошно
150 мл молоко 2,5%
дрібка солі
підсолоджувац
5 г оливкова олія
75 г творог 5%
ваніль
100 мл молоко 2,5% до кави

Як робити

Змішуємо яйце, борошно, молоко, дрібка солі, підсолоджувац, олія і випікаємо налисники.

Змащуємо перебитий творог з підсолоджувацом та ваніллю і насолоджуємося з кавою або чаєм.

Обід



Плов

50 г рис (якщо є можливість - бурій)
100 г куряче філе
50 г соус Болоньєзе
50 г цибуля

10 г оливкова олія

200 г овочі

Як робити

Підсмажуємо цибульку на оливковій олії, добавляємо нарізане куряче філе, соус Болоньєзе, добавляємо готовий відварений рис, окрім нарізаємо овочі до готового плову.

Вечеря



Риба з овочами

130 г хек або тілапія

100 г броколі

100 г болгарський перець

4 г оливкова олія

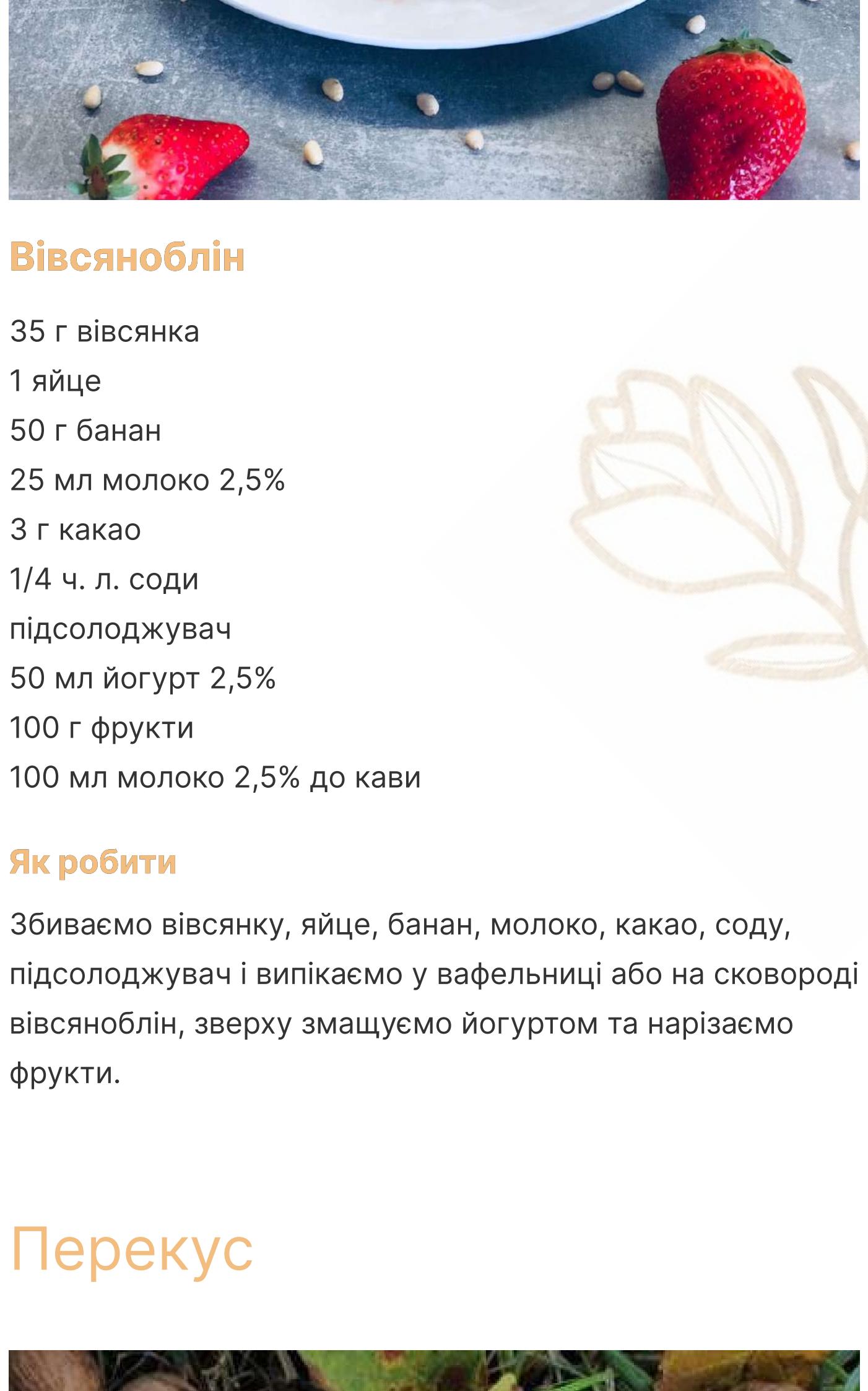
8 г пармезан

Як робити

Змащуємо олією противінь, добавляємо до риби та овочів улюблені спеції, випікаємо все 20 хв при 175°C, присипаємо сиром.

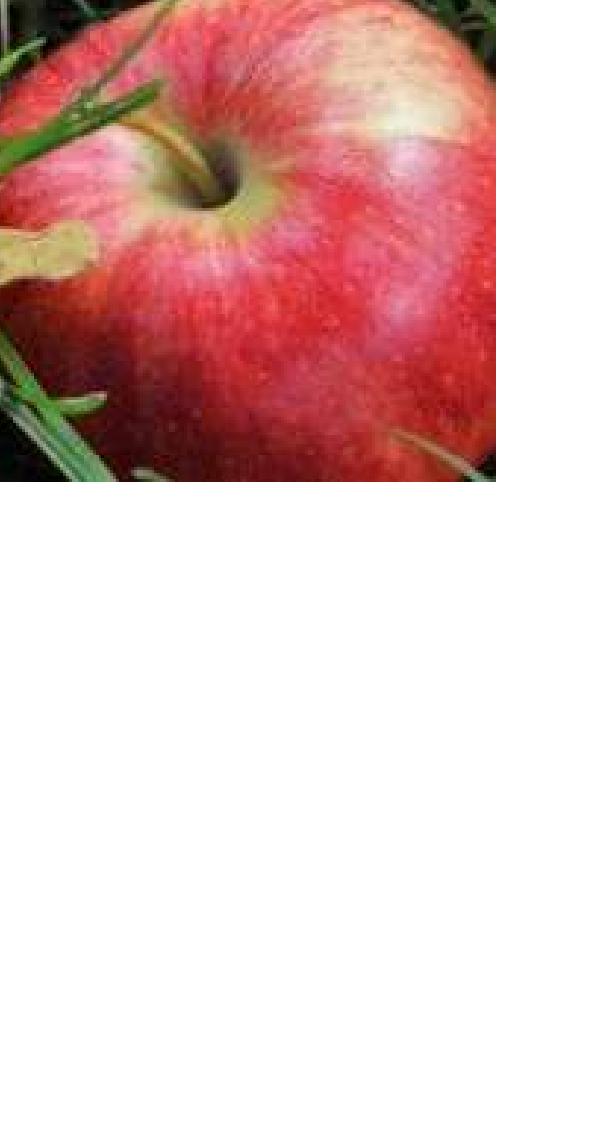
День 6

Сніданок



Вівсяноблін

35 г вівсянка
1 яйце
50 г банан
25 мл молоко 2,5%
3 г какао
1/4 ч. л. соди
підсолоджувац
50 мл йогурт 2,5%
100 г фрукти
100 мл молоко 2,5% до кави



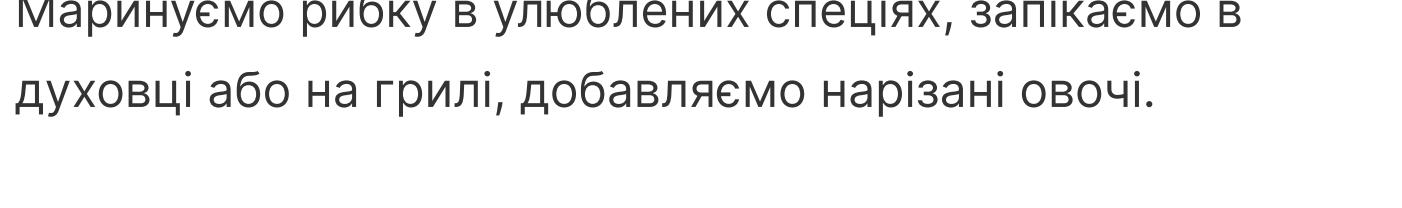
Перекус



Фрукти

150 г фрукти
10 г горіхи

Обід



Гречка з курячими котлетами

125 г куряче філе
50 г творог 5 %
25 г цибуля
0,5 яйце
5 г оливкова олія
40 г гречка
150 г овочі

Як робити

Змішуємо фарш куряче філе з творогом, цибулею та яйцем, спеціями, смажимо на оливковій олії; відварюємо гречку та добавляємо нарізані овочі. Котлети можемо робити одразу подвійну порцію - будемо мати готові для наступного дня.



Вечеря



Рибка з овочами

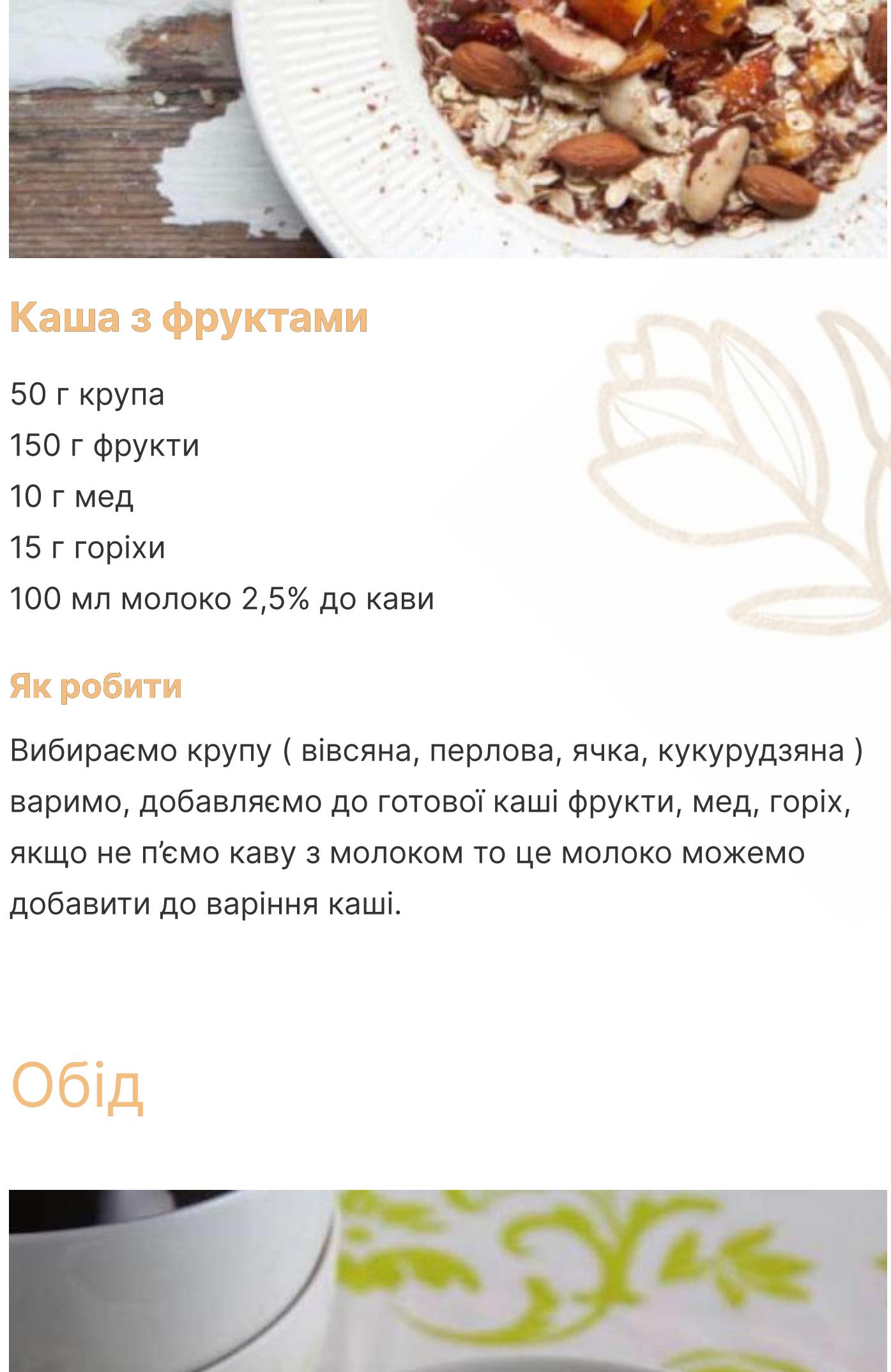
100 г лосось або скумбрія
150 г броколі
150 г овочі

Як робити

Маринуємо рибку в улюблених спеціях, запікаємо в духовці або на грилі, добавляємо нарізані овочі.

День 7

Сніданок



Каша з фруктами

50 г крупа
150 г фрукти
10 г мед
15 г горіхи
100 мл молоко 2,5% до кави

Як робити

Вибираємо крупу (вівсяна, перлова, ячка, кукурудзяна) варимо, добавляємо до готової каші фрукти, мед, горіх, якщо не п'ємо каву з молоком то це молоко можемо добавити до варіння каші.

Обід



Гороховий суп та котлети з овочами

150 г зелений горошок(свіжий або морожений)
50 г картопля
50 г цибуля
125 г куряче філе
50 г творог 5%
25 г цибуля
0,5 яйце
10 г оливкова олія
150 г овочі

Як робити

Заливаємо горошок, картоплю і цибулю водою щоб накрило ці овочі, добавляємо спеції, варимо 20 хвилин, збиваємо в блендері в п'юре. Котлети робимо з курячого фаршу, творога, цибуля, яйце, спеції, смажимо на оливковій олії, добавляємо нарізані овочі; суп можемо зварити одразу подвійну порцію, щоб було на наступний день для обіду.

Вечеря

Шашлик

100 г куряче або індиче філе
200 г овочі
30 г сир Фета

Як робити

Нарізаємо філе кубиками, добавляємо спеції, населяємо на шпажки і запікаємо в духовці 20 хвилин при 180°C.

Продуктова корзина другого тижня харчування

22 шт	яйце
40 г	хліб
14 г	висівки
25 г	сир твердий на вибір
70 г	сир фета
30 г	сир вершковий
615 мл	йогурт 2,5%
375 г	творог 5%
855 мл	молоко 2,5%
575 г	банан
100 г	яблуко
550 г	ягоди або фрукти
	підсолоджувач
125 г	вівсянка плющена
40 г	гречка
50 г	макарони твердих сортів
100 г	булгур
50 г	кукурудзяна крупа
35 г	рис
115 г	борошно
100 г	броколі
200 г	кабачок
50 г	листя салату
2000 г	овочі
50 г	картопля
150 г	молодий горошок (морожений)
150 г	помідори чері
100 г	огірок
	часник
	сода
4 г	какао
62 г	оливкова олія
200 г	цибуля
150 г	креветки
225 г	тунець свіжий, морожений, у власному соку
700 г	куряче філе або індика
	гірчиця
125 г	куряча печінка
300 г	лімон
20 г	горіхи
50 г	паста bolognese
6 г	мед
200 г	цвітна капуста
15 г	кокосова стружка
25 г	чорнослив

День 8

Сніданок



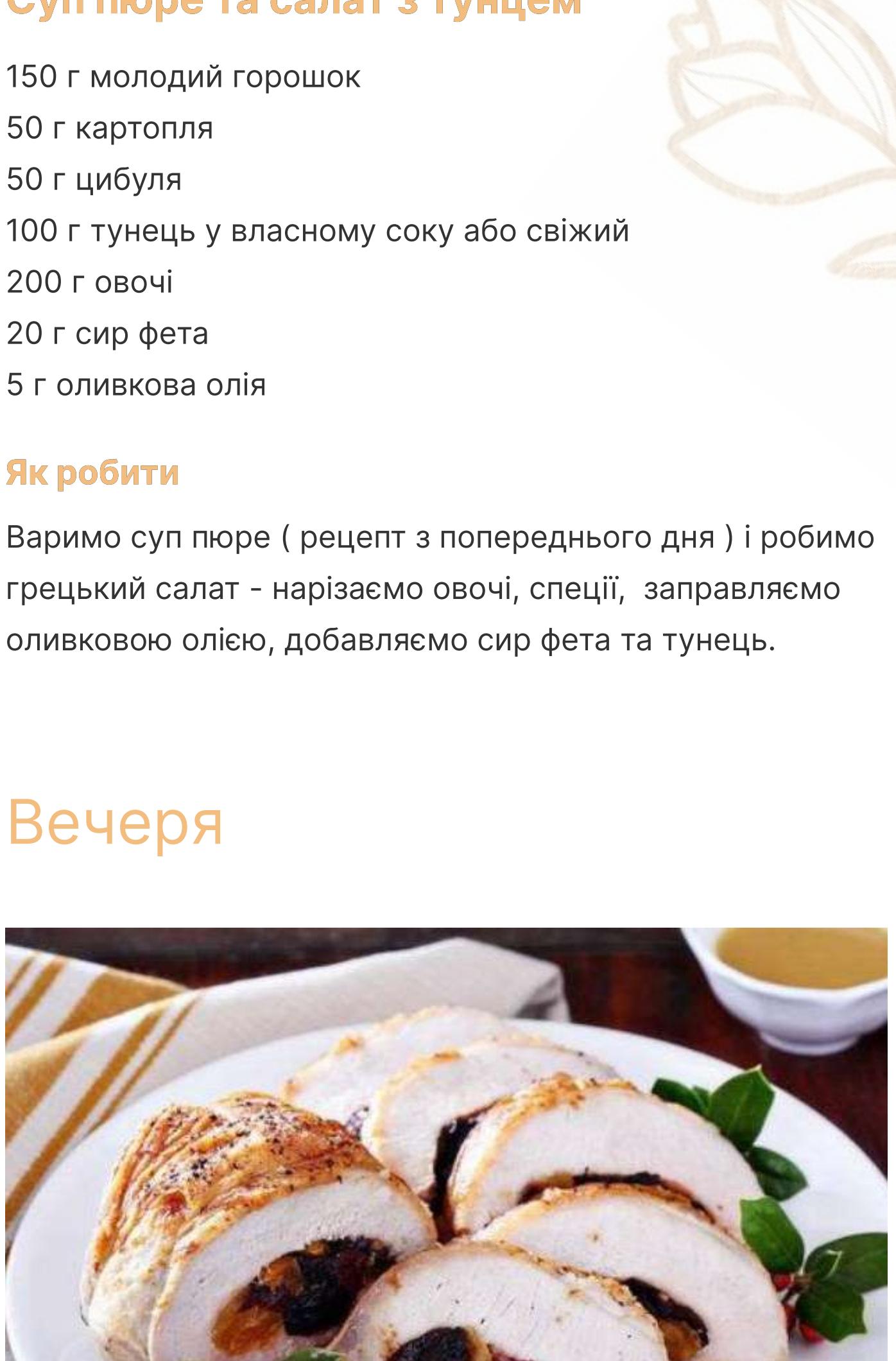
Омлет з овочами

2 шт яйце
1 шт білок
200 г овочі
20 г твердий сир
30 мл молоко 2,5%
100 мл молоко 2,5% до кави

Як робити

Збиваємо яйця, білок, молоко, спеції, добавляємо зверху овочі і натираємо сир - запікаємо.

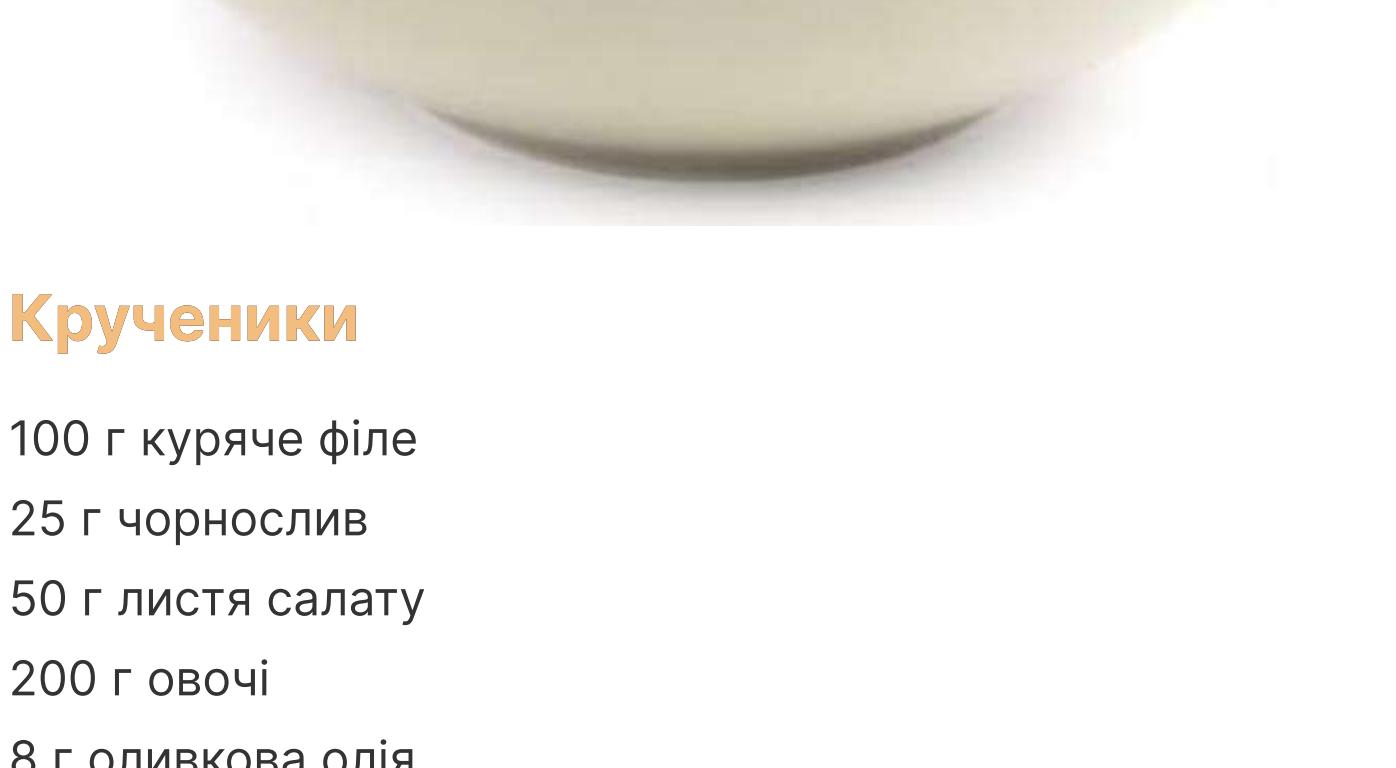
Перекус



Йогурт та фрукти

100 мл йогурт 2,5%
250 г фрукти

Обід



Суп пюре та салат з тунцем

150 г молодий горошок
50 г картопля
50 г цибуля
100 г тунець у власному соку або свіжий
200 г овочі
20 г сир фета
5 г оливкова олія

Як робити

Варимо суп пюре (рецепт з попереднього дня) і робимо грецький салат - нарізаємо овочі, спеції, заправляємо оливковою олією, добавляємо сир фета та тунець.

Вечеря



Крученики

100 г куряче філе
25 г чорнослив
50 г листя салату
200 г овочі
8 г оливкова олія
10 г гірчиці
6 г мед

Як робити

Куряче філе як на відбивні відбиваємо, добавляємо спеції, в серединку кусочек чорносливу та закручуємо рулетиком - випікаємо в духовці 20 хвилин при 180°C. Робимо салат - листя салату, овочі і заправляємо соусом з оливкової олії, гірчиці та меду.

День 9

Сніданок



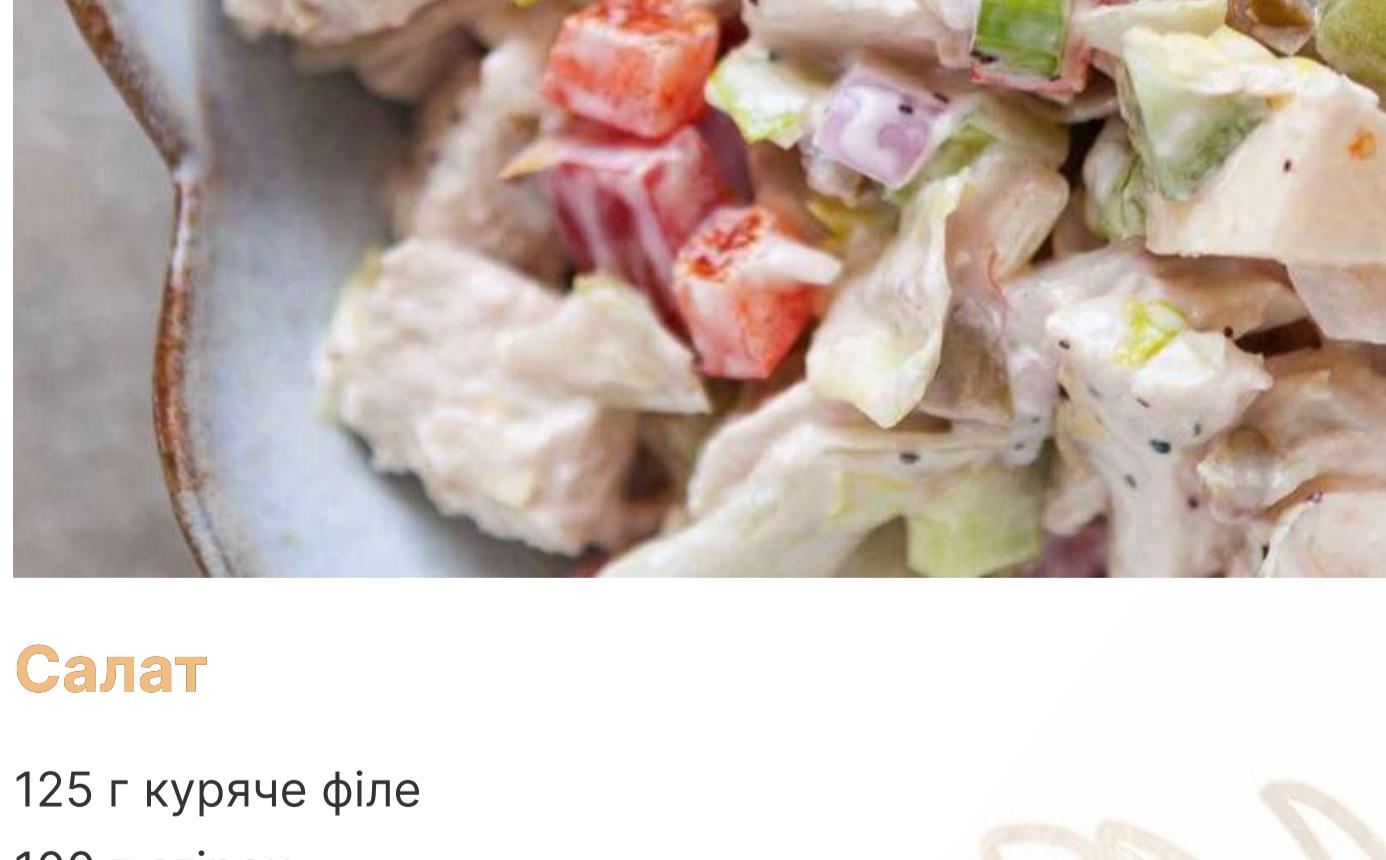
Панкейки

1 шт яйце
50 г вівсянка
60 г білок
50 г банан
25 мл молоко 2,5%
1/2 ч. л. соди
підсолоджувац
5 г оливкова олія
100 мл йогурт 2,5%
100 г фрукти
100 мл молоко 2,5% до кави

Як робити

Збиваємо вівсянку, яйце, білок, банан, молоко, сода, підсолоджувац і смажимо на оливковій олії панкейки. Смакуємо з йогуртом та фруктами.

Обід



Гречка зі смаженою печінкою та овочами

40 г гречка

125 г куряча печінка

50 г цибуля

150 г овочі

5 г оливкова олія

Як робити

Смажимо печінку з цибулькою на оливковій олії, подаємо з гречкою та овочами.

Вечеря



Салат

125 г куряче філе

100 г огірок

100 г яблуко

40 мл йогурт 2,5%

лимонний фреш до смаку

Як робити

Куряче філе відварюємо зі спеціями або грилюємо чи запікаємо, все нарізаємо кубиками та заправляємо соусом з йогурту та лимонного фрешу, добавляємо спеції.

День 10

Сніданок

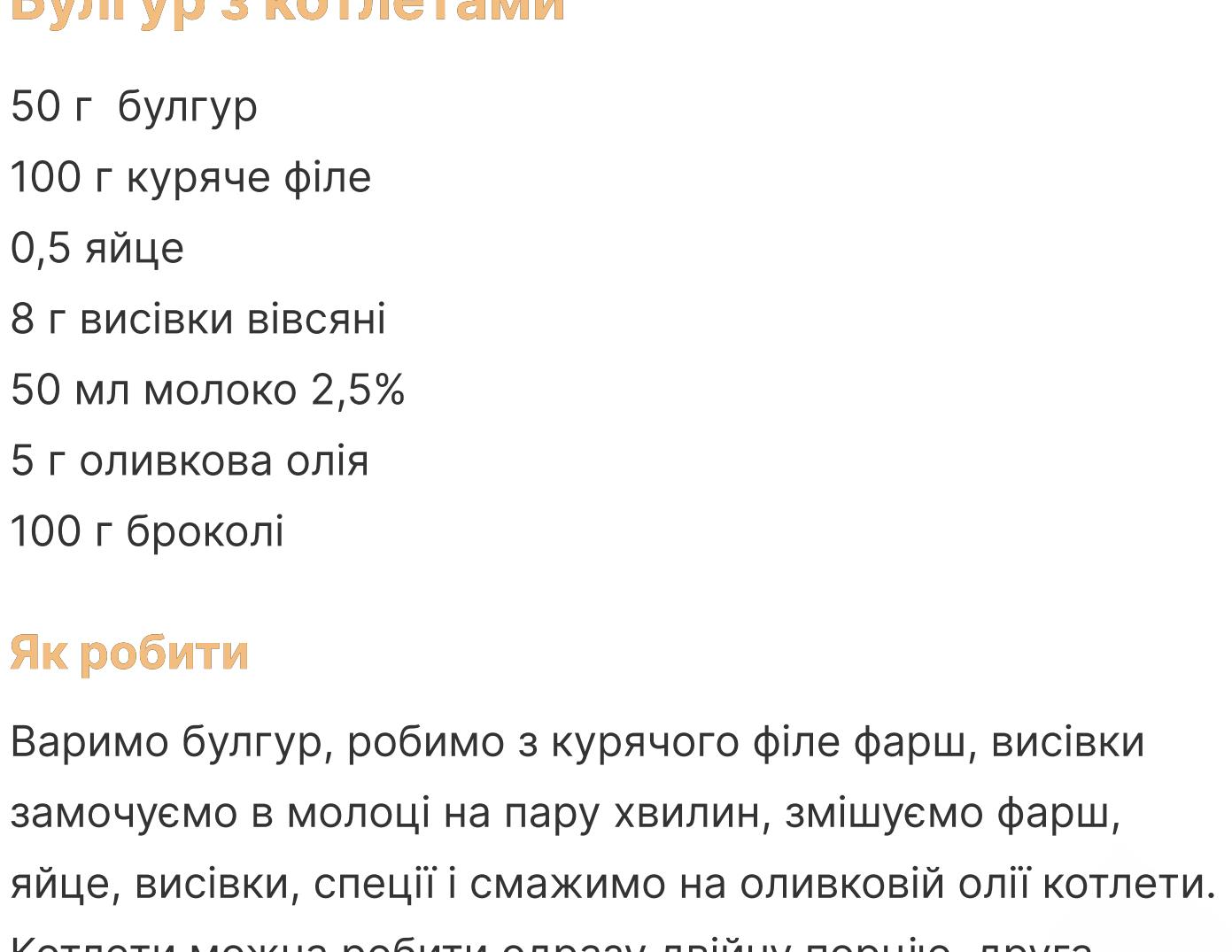


Смузі

100 г творог 5%
100 мл йогурт 2,5%
100 г банан
підсолоджувач
15 г кокосова стружка
100 мл молоко 2,5% до кави



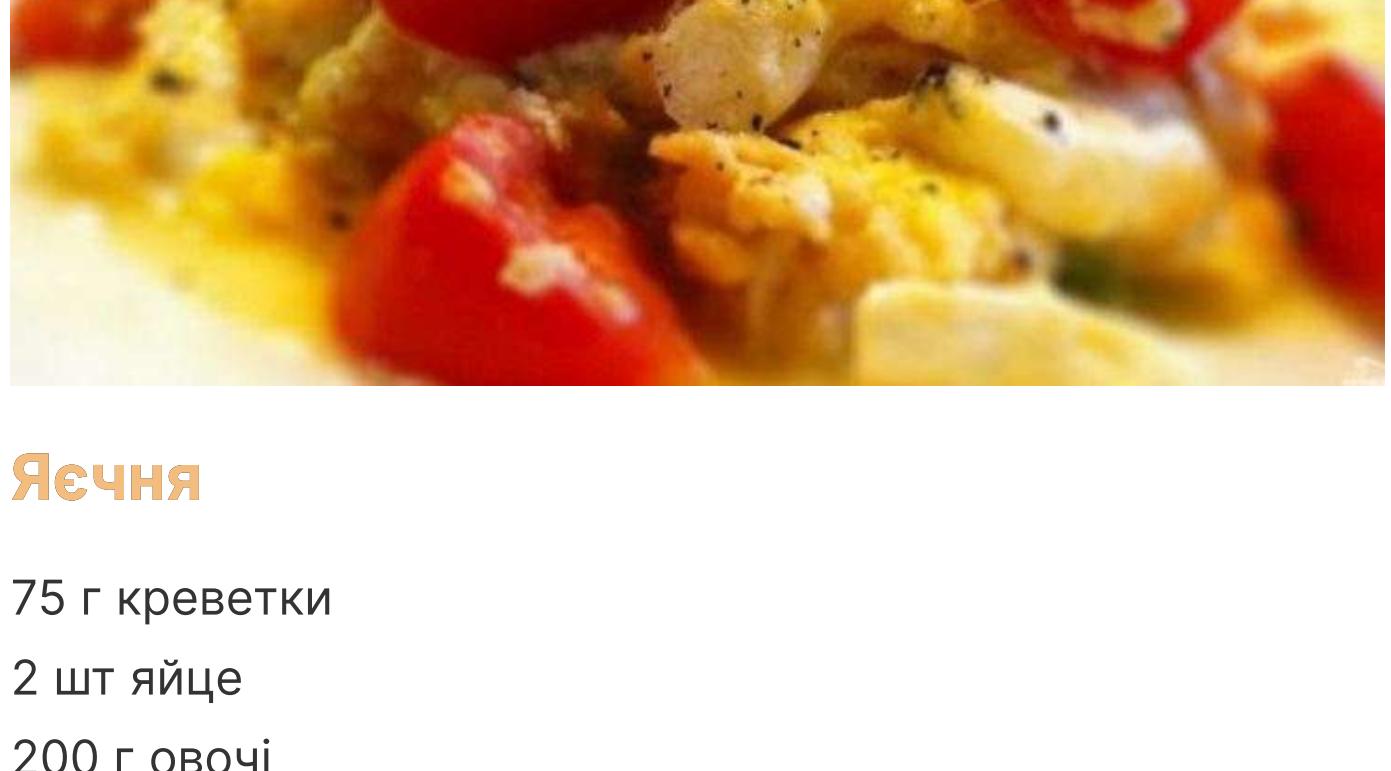
Перекус



Фрукти

200 г яблуко або інший фрукт

Обід

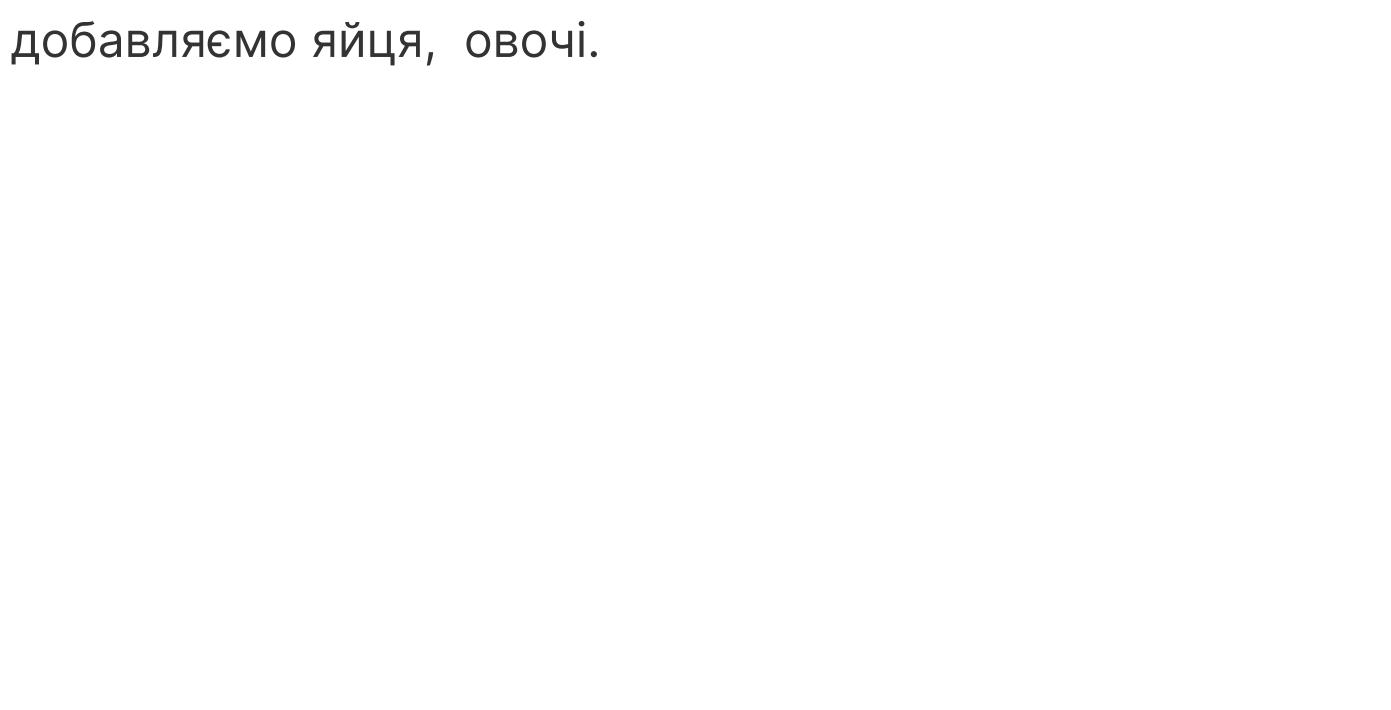


Булгур з котлетами

50 г булгур
100 г куряче філе
0,5 яйце
8 г висівки вівсяні
50 мл молоко 2,5%
5 г оливкова олія
100 г броколі

Яєчня

Підсмажуємо креветки на оливковій олії зі спеціями, добавляємо яйця, овочі.



День 11

Сніданок



Шоколадні панкейки

50 г борошно
75 г білок
100 г банан
25 мл молоко 2,5%
4 г какао
1/2 ч. л. соди
підсолоджувац
5 г оливкова олія
100 мл йогурт 2,5%
100 мл молоко 2,5% до кави

Як робити

Збиваємо білок, борошно (або збита в блендері вівсянка) , банан , молоко , какао ,сода, підсолоджувац і смажимо на оливковій олії панкейки, поливаємо йогуртом.

Обід



Дієтичний банош

50 г кукурудзяна крупа
25 г сир фета
2 яйця
150 г помідор

Як робити

Відварюємо крупу, підсмажуємо яйце або робимо пашот і посыпаемо сиром фета та добавляємо овочі.

Вечеря



Пюре цвітної капусти з котлетами

200 г цвітна капуста
50 мл йогурт 2,5%
спеції
100 г куряче філе
0,5 яйце
8 г висівки
50 мл молоко 2,5%
5 г оливкова олія

Як робити

Відварюємо цвітну капусту зі спеціями, блендеруємо капусту з йогуртом та спеціями, котлети (рецепт з попереднього дня).

День 12

Сніданок



Каша з бананом

40 г крупа на вибір (вівсяна, кукурудзяна, перлова, ячка)
125 г банан
10 г горіхи
50 мл молоко 2,5% до кави



Обід



Паста з тунцем

50 г макарони твердих сортів
125 г тунець у власному соку або свіжий
5 г оливкова олія
150 г помідор чері

Як робити

Відварюємо макарони, нарізаємо тунець, підтушуємо на оливковій олії помідори чері і вимішуємо все разом.

Вечеря



Хачапурі

150 г творог 5%
2 шт яйце
25 г твердий сир на вибір
20 г борошно
150 г овочі

Як робити

Змішуюємо творог, яйце, борошно, спечії, викладаємо лодочкою на силіконовий коврик і випікаємо в духовці при 175°C 15 хвилин, витягуємо, розбиваємо 1 яйце, посыпаемо сиром і ще на 5-7 хвилин кладемо в духовку.

День 13

Сніданок



Яєчня

2 шт яйце
150 г овочі
10 г вершковий сир
40 г хліб
100 мл молоко 2,5% до кави



Перекус



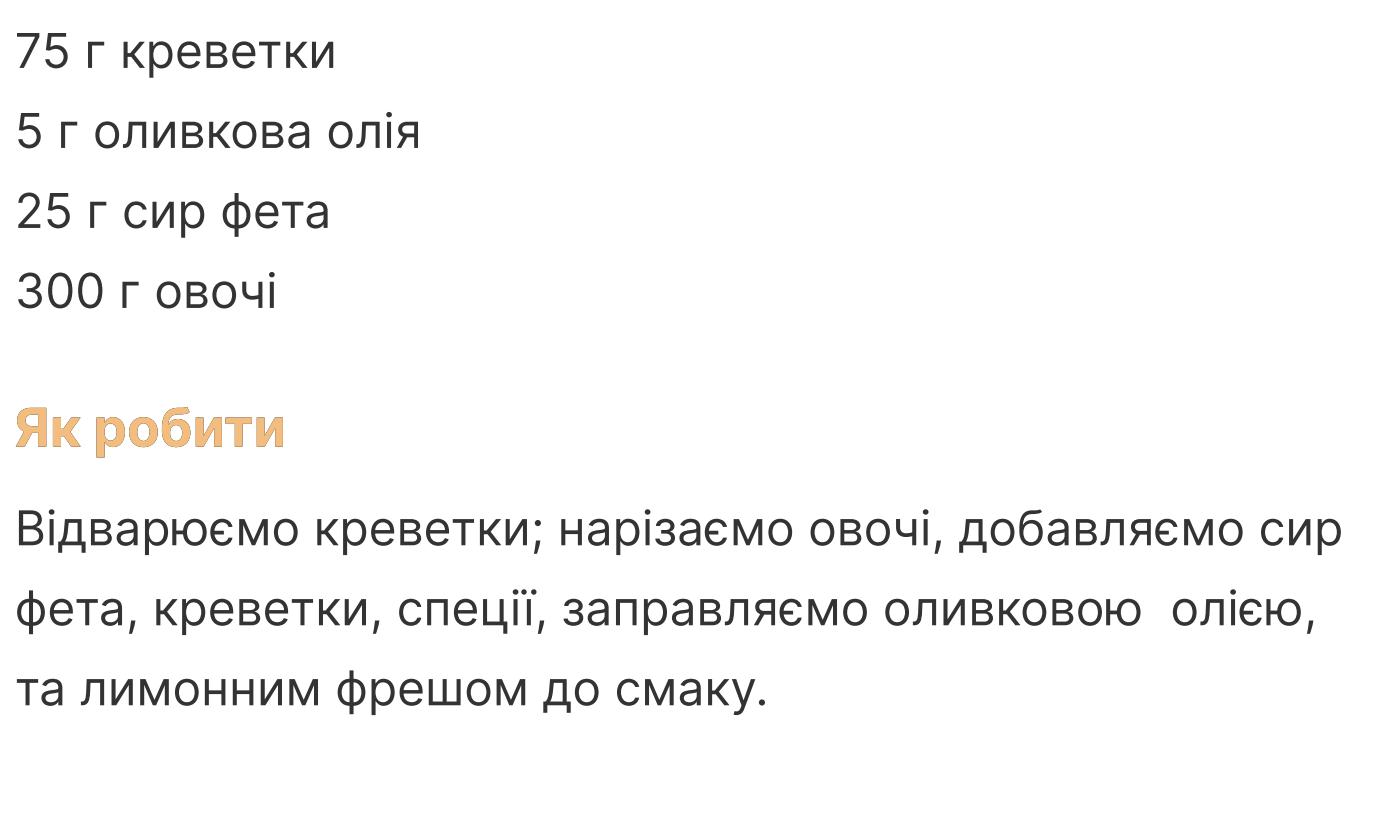
Сирники

125 г творог 5%
0,5 яйце
20 г борошно
підсолоджувач
ваніль
100 г банан
5 г оливкова олія

Як робити

Змішуємо творог, яйце, борошно, ваніль, підсолоджувач, дрібка солі, смажимо сирники на оливковій олії, нарізаємо банан.

Обід



Булгур з курочкою

50 г булгур

75 г куряче філе

200 г овочі

Як робити

Варимо булгур зі спеціями, додаємо куряче філе, овочі.

Вечеря



Салат з креветками

75 г креветки

5 г оливкова олія

25 г сир фета

300 г овочі

Як робити

Відварюємо креветки; нарізаємо овочі, добавляємо сир фета, креветки, спеції, заправляємо оливковою олією, та лимонним фрешом до смаку.

День 14

Сніданок



Вівсяноблін

35 г вівсянка
1 шт яйце
100 г банан
25 мл молоко 2,5%
1/3 ч. л. соди
підсолоджувац
50 мл йогурт 2,5%
10 г горіхи
100 мл молоко 2,5% до кави



Обід



Рисові тюфтєлі

35 г рис
100 г куряче філе
1 яйце
6 г висівки

50 г паста Болоньєзе

50 г цибуля

100 г овочі

Як робити

Відварюємо рис, з курячого філе робимо фарш, змішуємо готовий рис, фарш, яйце, висівки, цибуля, спеції і це все протушуємо в томатній пасті, добавляємо води на ваш смак, подаємо з овочами.

Вечеря



Кабачкові оладки

200 г кабачок

1 шт яйце

25 г борошно

50 г цибуля

100 г куряче філе

25 мл йогурт 2,5%

6 г оливкова олія

50 мл йогурт 2,5%

Як робити

З курячого філе робимо фарш, тримо кабачок, солимо, перчимо і вичавлюємо сік, добавляємо яйце, борошно, цибулю натерту, йогурт і курячий фарш; випікаємо на оливковій олії оладки, подаємо з йогуртом.



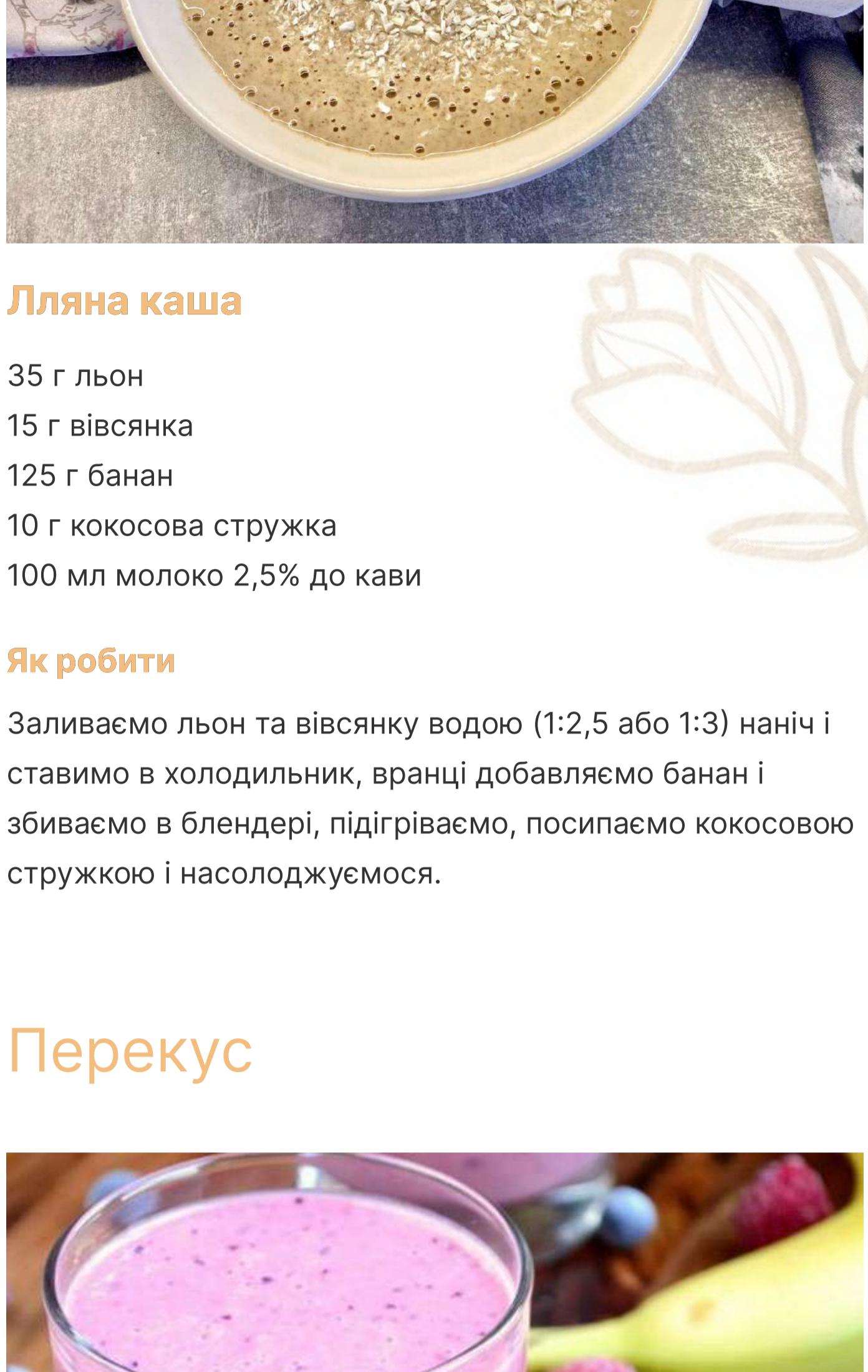
Продуктова корзина третього тижня харчування

17 шт	яйце
25 г	сир фета
35 г	сир вершковий
25 г	сир моцарелла
450 мл	йогурт 2,5%
500 г	творог 5%
850 мл	молоко 2,5%
10 г	масло вершкове
50 г	вершки 10%
275 г	банан
1600 г	ягоди або фрукти
36 г	кокосова стружка
	підсолоджувач
35 г	льон
95 г	вівсянка плющена
35 г	гречка
50 г	макарони твердих сортів
40 г	булгур
130 г	сочевиця
50 г	рис
90 г	борошно
50 г	шпинат (свіжий або морожений)
50 г	шампіньйони
100 г	листя салату
1550 г	овочі
100 г	помідори
250 г	помідори чері
80 г	картопля
	чесник
100 г	перець болгарський
100 г	стручкова квасоля (свіжа або морожена)
50 г	квасоля (варена або консервована)
260 г	морква
320 г	цибуля
300 г	лімон
	гірчиця
49 г	оливкова олія
125 г	лосось або скунбрія
	сода
75 г	креветки
200 г	тунець свіжий, морожений, у власному соку
85 г	хек
600 г	куряче філе або індика
150 г	куряча печінка
13 г	горіхова паста
0 г	горіхи
40 г	томатна паста
25 г	паста bolognese
15 г	сир твердий на вибір

17 шт	яйце
25 г	сир фета
35 г	сир вершковий
25 г	сир моцарелла
450 мл	йогурт 2,5%
500 г	творог 5%
850 мл	молоко 2,5%
10 г	масло вершкове
50 г	вершки 10%
275 г	банан
1600 г	ягоди або фрукти
36 г	кокосова стружка
	підсолоджувач
35 г	льон
95 г	вівсянка плющена
35 г	гречка
50 г	макарони твердих сортів
40 г	булгур
130 г	сочевиця
50 г	рис
90 г	борошно
50 г	шпинат (свіжий або морожений)
50 г	шампіньйони
100 г	листя салату
1550 г	овочі
100 г	помідори
250 г	помідори чері
80 г	картопля
	чесник
100 г	перець болгарський
100 г	стручкова квасоля (свіжа або морожена)
50 г	квасоля (варена або консервована)
260 г	морква
320 г	цибуля
300 г	лімон
	гірчиця
49 г	оливкова олія
125 г	лосось або скунбрія
	сода
75 г	креветки
200 г	тунець свіжий, морожений, у власному соку
85 г	хек
600 г	куряче філе або індика
150 г	куряча печінка
13 г	горіхова паста
0 г	горіхи
40 г	томатна паста
25 г	паста bolognese
15 г	сир твердий на вибір

День 15

Сніданок



Лляна каша

35 г льон
15 г вівсянка
125 г банан
10 г кокосова стружка
100 мл молоко 2,5% до кави

Як робити

Заливаємо льон та вівсянку водою (1:2,5 або 1:3) наніч і ставимо в холодильник, вранці добавляємо банан і збиваємо в блендері, підігріваємо, посипаємо кокосовою стружкою і насолоджуємося.

Перекус



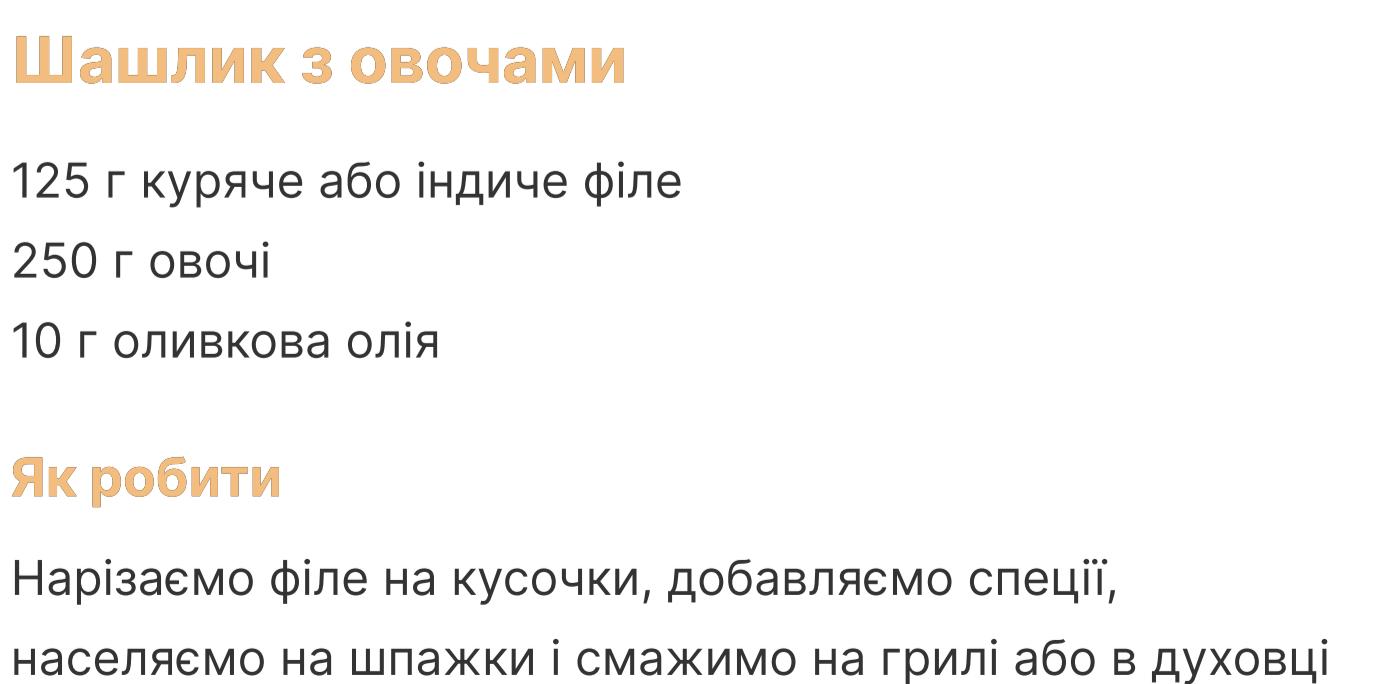
Смузи

50 г творог 5%
100г йогурт 2,5%
200 г фрукти

Як робити

Збиваємо все разом в блендері, можемо добавити підсолоджувач.

Обід



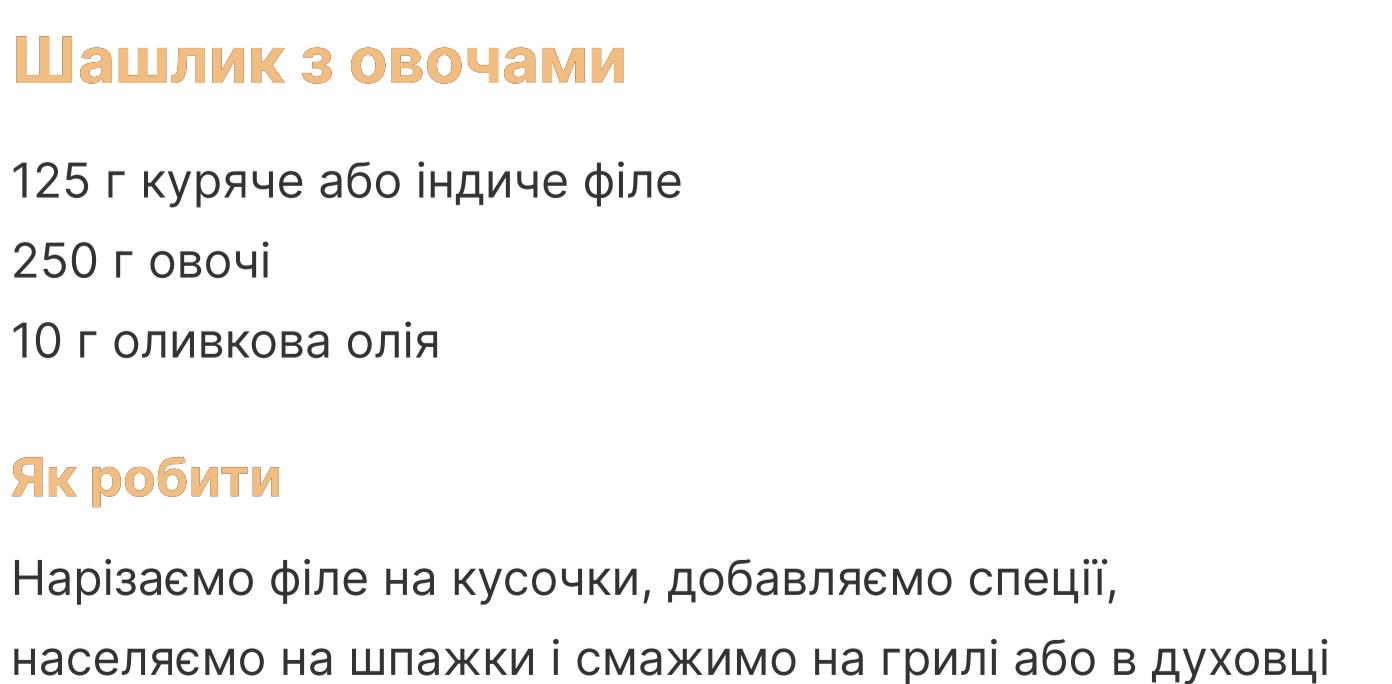
Гречка з рибними котлетами

35 г гречка
100 г тунець свіжий або у власному соку
50 г цибуля
50 г білок
150 г овочі

Як робити

Відварюємо гречку, до тунця добавляємо нарізану цибульку, білок, спеції і смажимо котлетки, добавляємо до гречки + овочі.

Вечеря



Шашлик з овочами

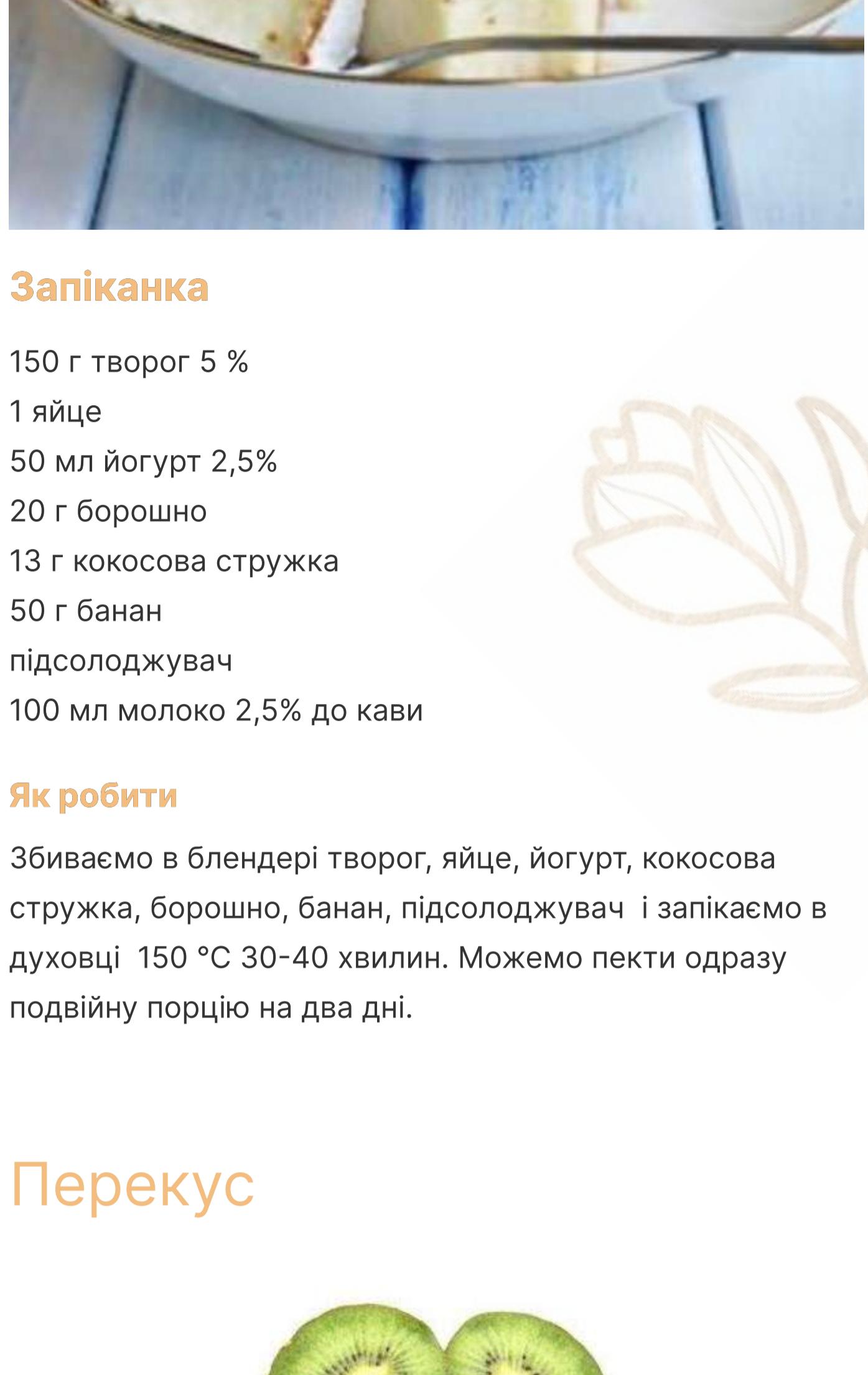
125 г куряче або індиче філе
250 г овочі
10 г оливкова олія

Як робити

Нарізаємо філе на кусочки, добавляємо спеції, населяємо на шпажки і смажимо на грилі або в духовці 175°C 20-25 хвилин, добавляємо овочі.

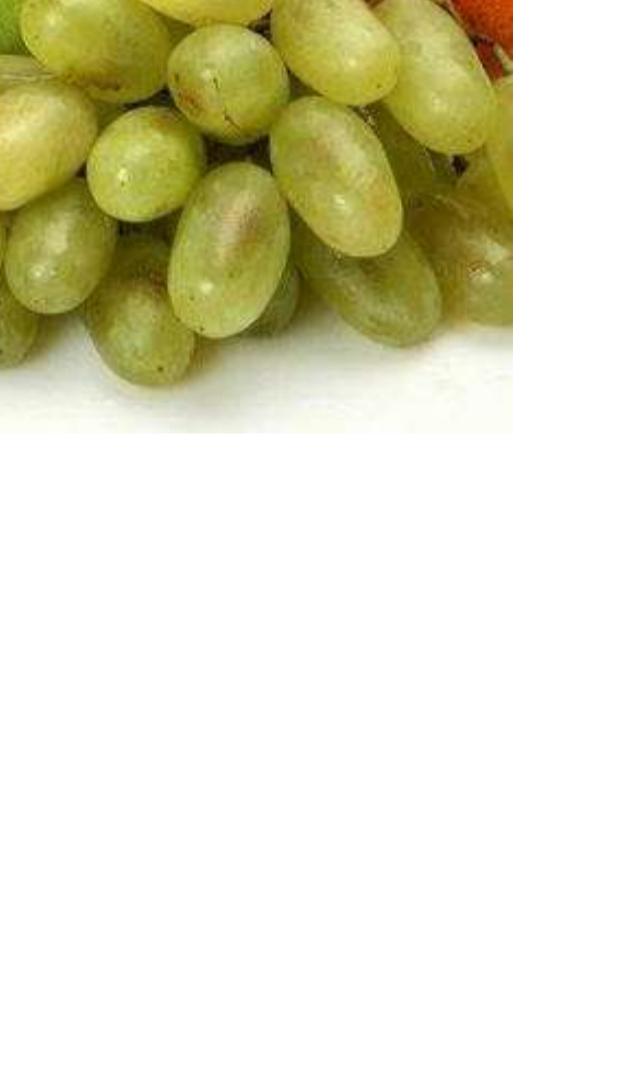
День 16

Сніданок



Запіканка

150 г творог 5 %
1 яйце
50 мл йогурт 2,5%
20 г борошно
13 г кокосова стружка
50 г банан
підсолоджувач
100 мл молоко 2,5% до кави



Як робити

Збиваємо в блендері творог, яйце, йогурт, кокосова стружка, борошно, банан, підсолоджувач і запікаємо в духовці 150 °C 30-40 хвилин. Можемо пекти одразу подвійну порцію на два дні.

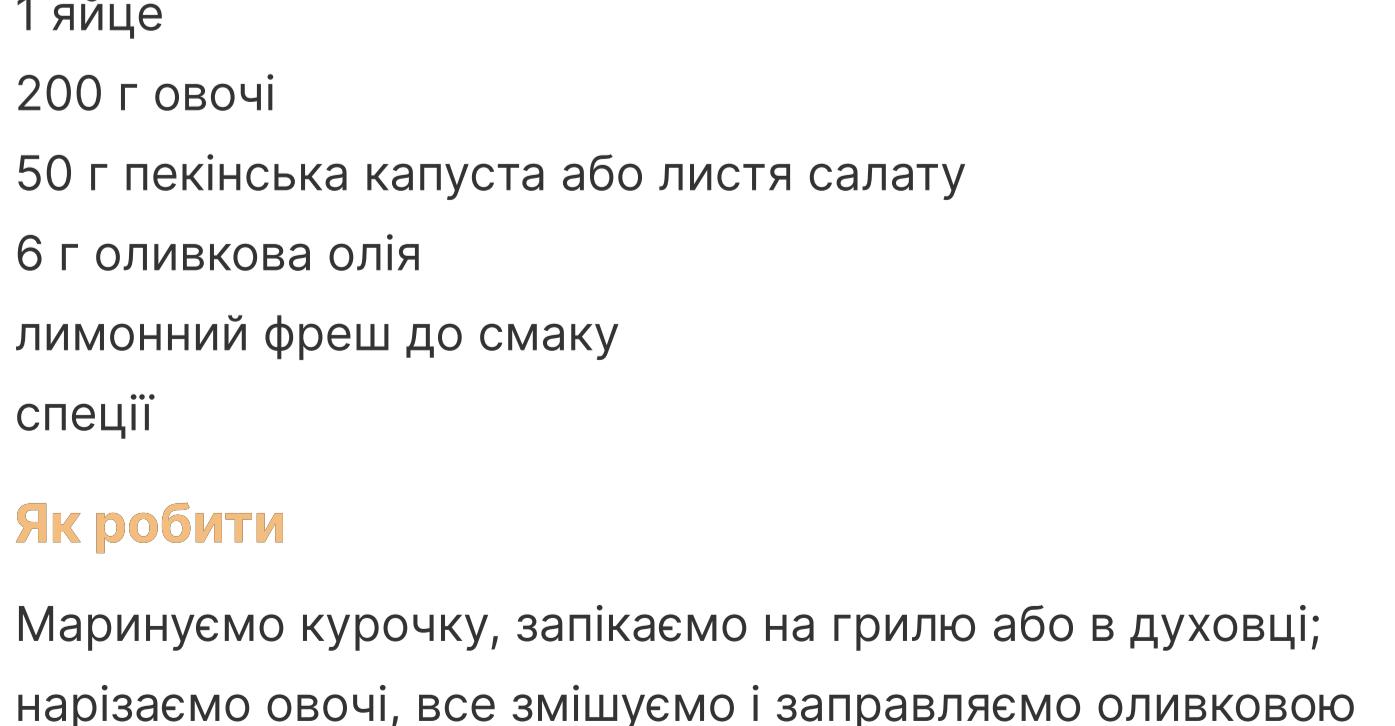
Перекус



Фрукти

250 г фрукти

Обід



Паста з морепродуктами

50 г макарони твердих сортів
75 г креветки
50 г вершки 10 %
150 г помідор чері

Як робити

Відварюємо макарони, креветки смажимо, добавляємо вершки, помідори чері порізані на половинки, спеції, протушуємо і добавляємо макарон.

Вечеря



Салат

75 г куряче філе
50 г консервована квасоля
1 яйце
200 г овочі

50 г пекінська капуста або листя салату

6 г оливкова олія

лимонний фреш до смаку

спеції

Як робити

Маринуємо курочку, запікаємо на грилю або в духовці; нарізаємо овочі, все змішуємо і заправляємо оливковою олією та лимонним фрешом.

День 17

Сніданок



Запіканка

150 г творог
1 шт яйце
50 мл йогурт 2,5%
13 г кокосова стружка
20 г рисове борошно
100 г банан
підсолоджувац
100 мл молоко 2,5% до кави

Як робити

Збиваємо в блендері яйце, йогурт, кокосову стружку, борошно, банан 50 г, підсолоджувац, випікаємо при температурі 150 °C 30-40 хвилин. Подаємо з нарізаним бананом 50 г.

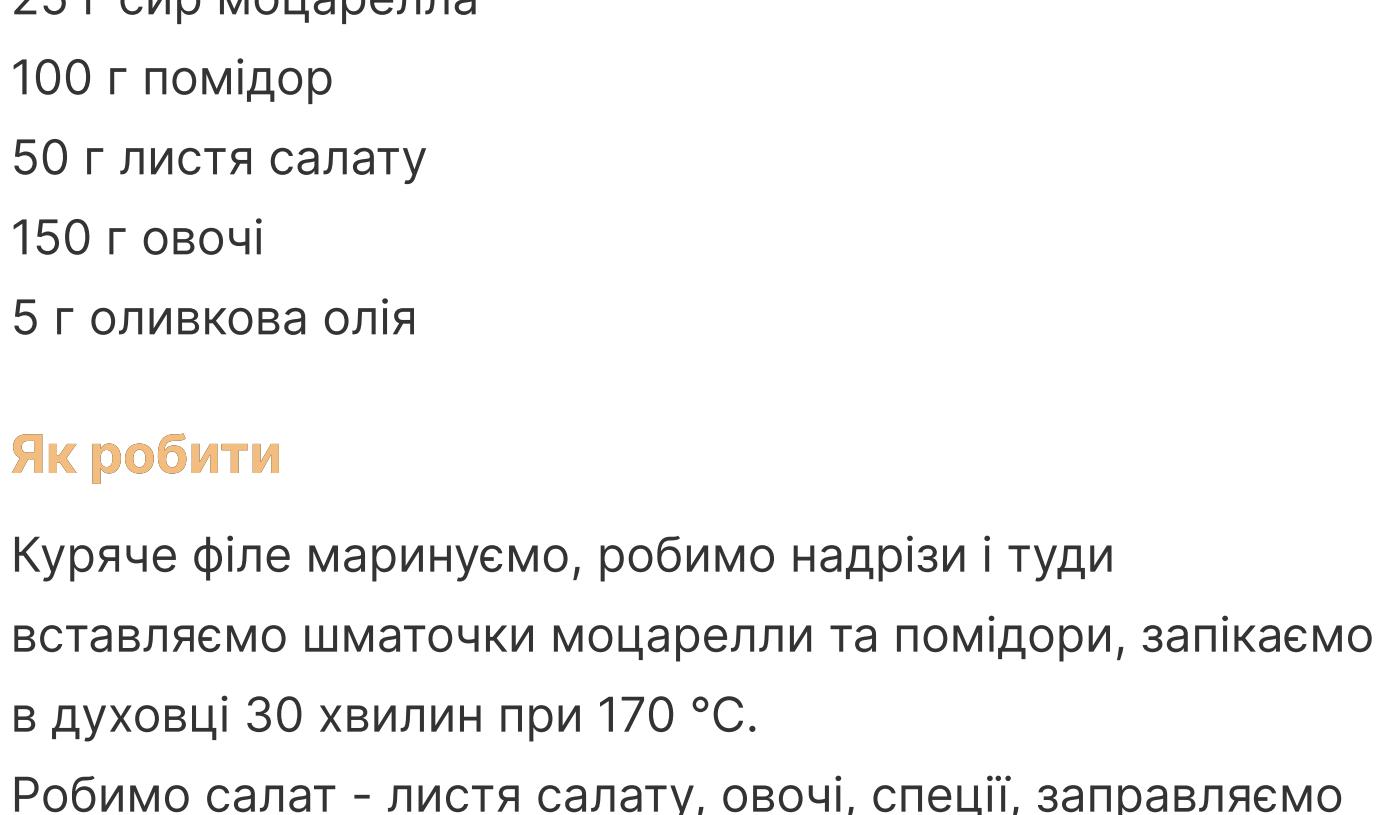
Перекус



Фрукти

200 г фрукти

Обід



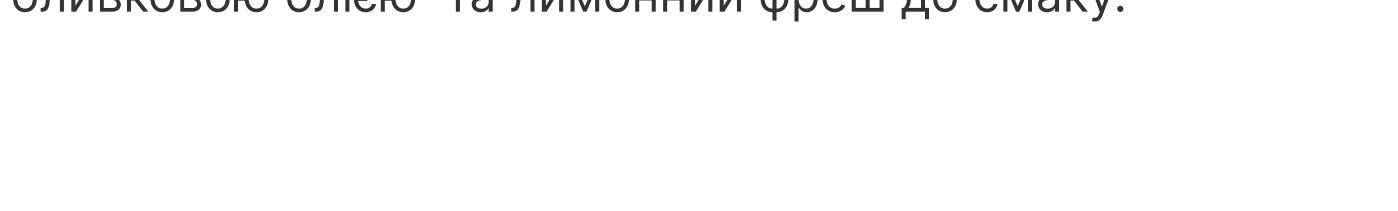
Хек з овочами та булгуром

85 г хек
65 г цибуля
65 г морква
25 г паста Болоньєзе або томатна
40 г булгур
100 г овочі

Як робити

Відварюємо булгур зі спеціями, хек маринуємо спеціями, тушимо цибулю, моркву, пасту, добавляємо спеції, викладаємо на рибку і запікаємо в духовці 20-30 хвилин при 170 °C, подаємо булгур, рибка та овочі.

Вечеря



Запечене м'ясо та салат

100 г куряче філе
25 г сир моцарелла
100 г помідор
50 г листя салату
150 г овочі
5 г оливкова олія

Як робити

Куряче філе маринуємо, робимо надрізи і туди вставляємо шматочки моцарелли та помідори, запікаємо в духовці 30 хвилин при 170 °C. Робимо салат - листя салату, овочі, спеції, заправляємо оливковою олією та лимонний фреш до смаку.

День 18

Сніданок



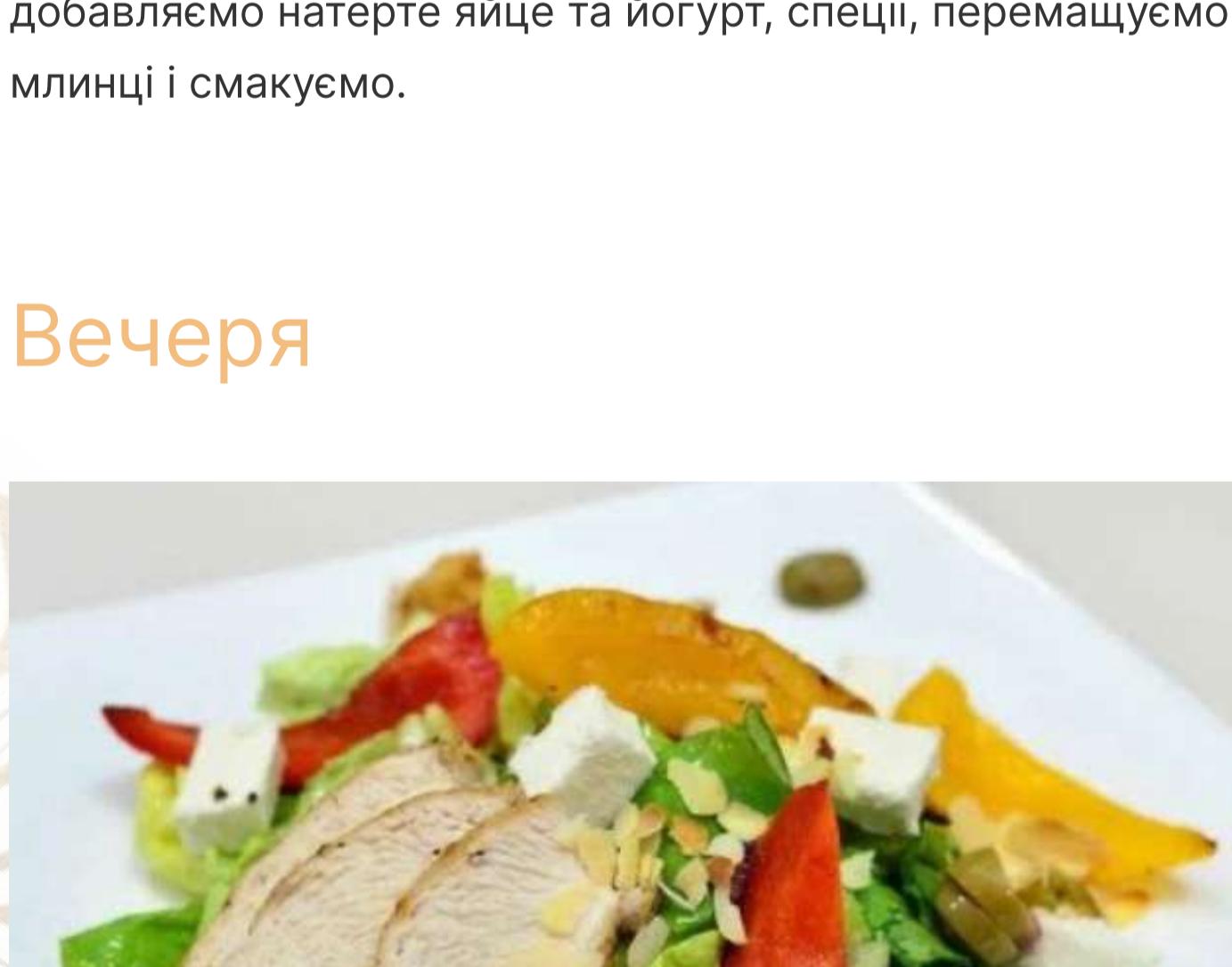
Вівсяна каша

50 г вівсянка або інша крупа
13 г горіхова паста
200 г фрукти
100 мл молоко 2,5% до кави або до каші

Як робити

Відварюємо крупу, подаємо з горіховою пастою та фруктами.

Обід



Бліни з курячої печінки

150 г куряча печінка
1 шт яйце
20 г борошно
100 мл молоко 2,5%
спеції
75 г морква
75 г цибуля
1 шт яйце
100 мл йогурт 2,5%
5 г оливкова олія

Як робити

Блендеруємо печінку, яйце, борошно, спеції, молоко, випікаємо.

Протушуємо цибулю та моркву на оливковій олії, добавляємо натерте яйце та йогурт, спеції, перемашуємо млинці і смакуємо.

Вечеря



Курочка з овочами

100 г куряче або індиче філе

25 г сир фета

250 г овочі

Як робити

Маринуємо куряче філе, смажимо на грилі, нарізаемо

овочі та сир фета.

День 19

Сніданок



Сирні галушки

150 г творог 5 %
1 яйце
30 г борошно
10 г вершкове масло
підсолоджувац
100 мл йогурт 2,5%
100 мл молоко 2,5% до кави

Як робити

Змішуємо творог, яйце, борошно, дрібку солі, підсолоджувац, виробляємо кульки і варимо у підсоленій воді, подаємо з йогуртом та вершковим маслом.

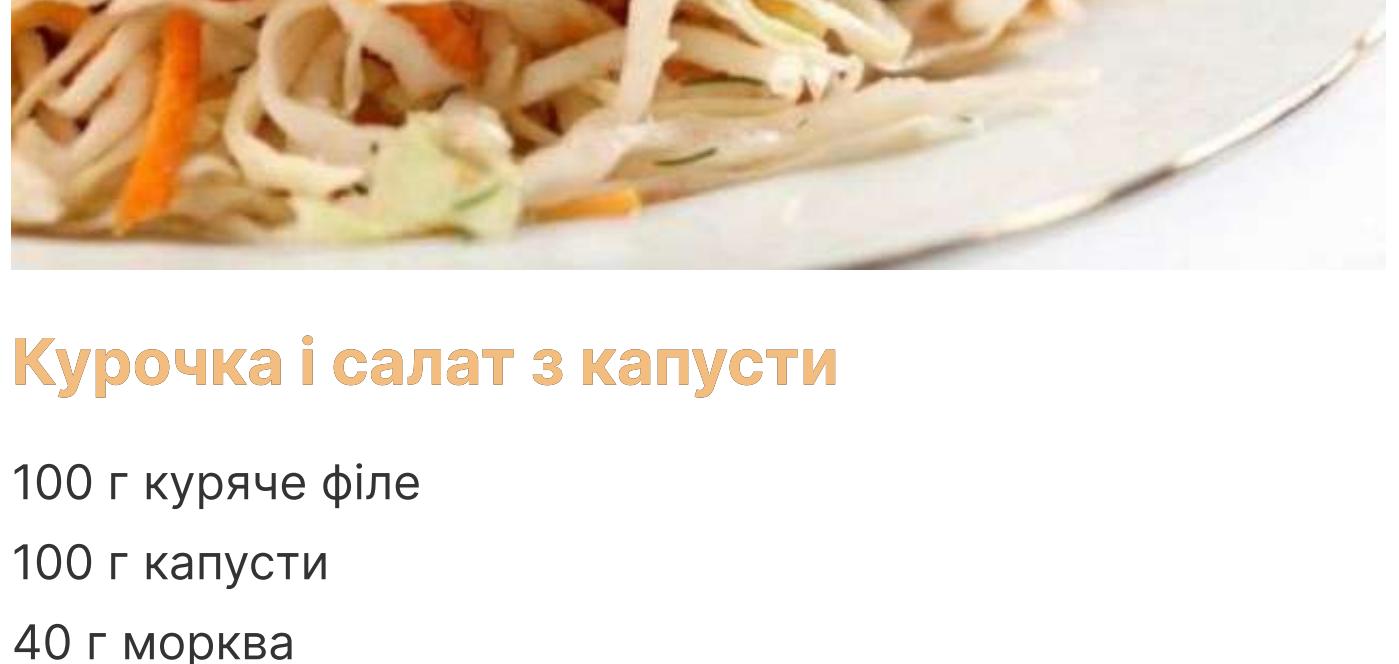
Перекус



Фрукти

250 г фрукти

Обід



Суп пюре

65 г сочевиця
40 г картопля
40 г цибуля
40 г морква
20 г томатна паста
спеції (карі, часник, сіль, перець та інші)
1 шт яйце

Як робити

Сочевицю заливаємо водою і даємо трішки часу щоб набухла, все решта нарізаємо, добавляємо води щоб накрило овочі і сочевицю-варимо приблизно 30 хвилин і збиваємо в блендері, подаємо з вареним яйцем. Суп можна зварити одразу на два дні.

Вечеря

Курочка і салат з капусти

100 г куряче філе
100 г капусти
40 г морква
8 г оливкова олія

Як робити

Салат з капусти та моркви, заправляємо оливковою олією та лимонним фрешом, куряче філе маринуємо спеціями і запікаємо.

День 20

Сніданок



Яєчня

2 шт яйце
50 г білок
200 г овочі
25 мл молоко 2,5%
100 мл молоко 2,5% до кави
5 г оливкова олія
50 г хліб
15 г твердий сир

Як робити

Змішуємо яйця, білок, молоко, спеції і смажимо омлет на оливковій олії, добавляємо хліб, сир та овочі.

Перекус



Фрукти

250 г фрукти

Обід

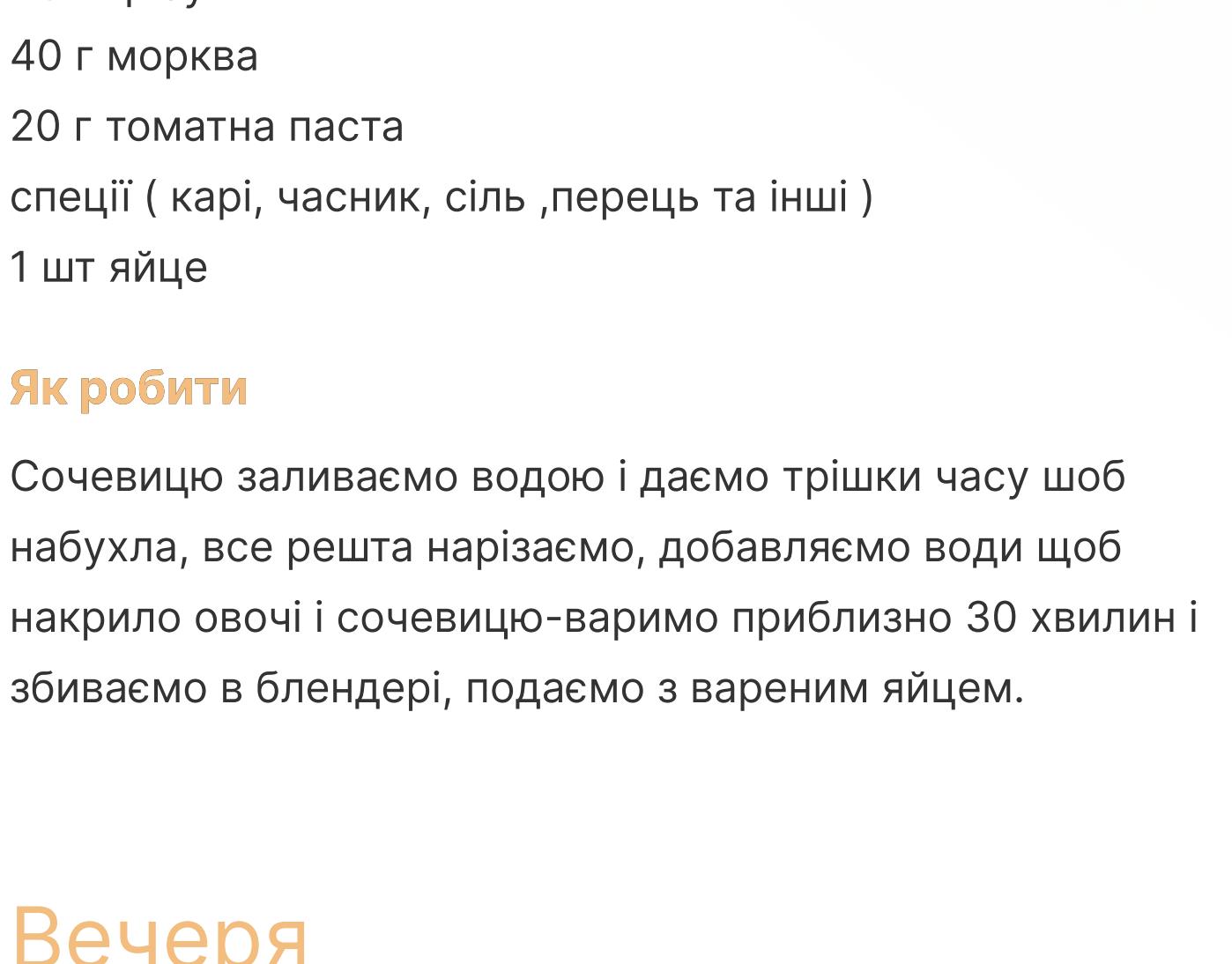
Суп пюре

65 г сочевиця
40 г картопля
40 г цибуля
40 г морква
20 г томатна паста
спеції (карі, часник, сіль ,перець та інші)
1 шт яйце

Як робити

Сочевицю заливаємо водою і даємо трішки часу щоб набухла, все решта нарізаємо, добавляємо води щоб накрило овочі і сочевицю-варимо приблизно 30 хвилин і збиваємо в блендері, подаємо з вареним яйцем.

Вечеря



Рибка з овочами

125 г лосось або скумбрія
300 г овочі
50 мл йогурт 2,5% для соусу (гірчиця ,спеції)

День 21

Сніданок



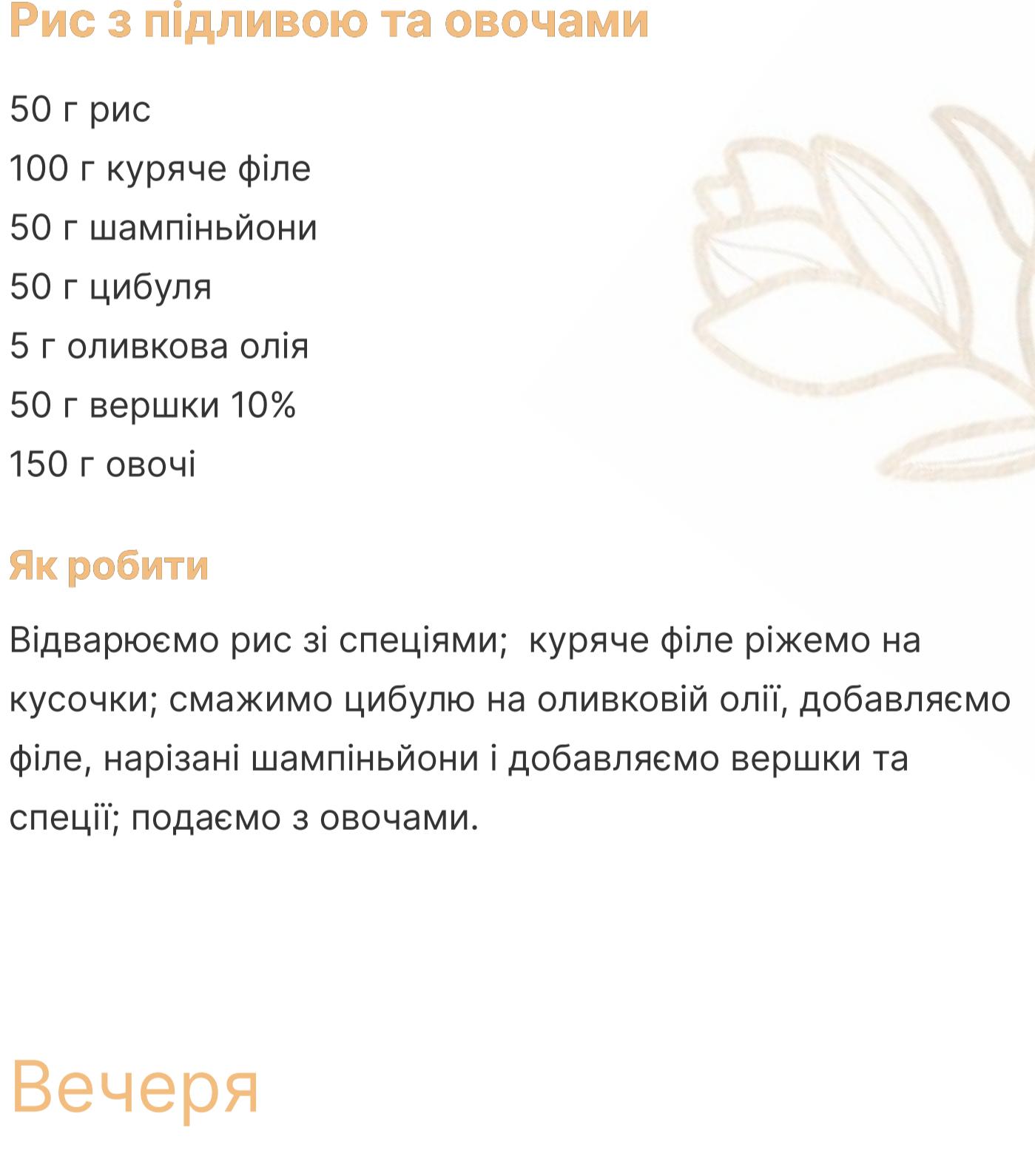
Блін з лососем

30 г вівсянка
1 шт яйце
50 г білок
50 г шпинат
25 мл молоко 2,5%
100 мл молоко 2,5% до кави
35 г вершковий сир
50 г слабосолений лосось

Як робити

Змішуємо в блендері вівсянку, шпинат, яйце, білок, молоко, спеції і випікаємо вівсяноблін 1 шт або 2 шт; змащуємо сиром та нарізаємо лосось.

Перекус



Фрукти

250 г фрукти

Обід

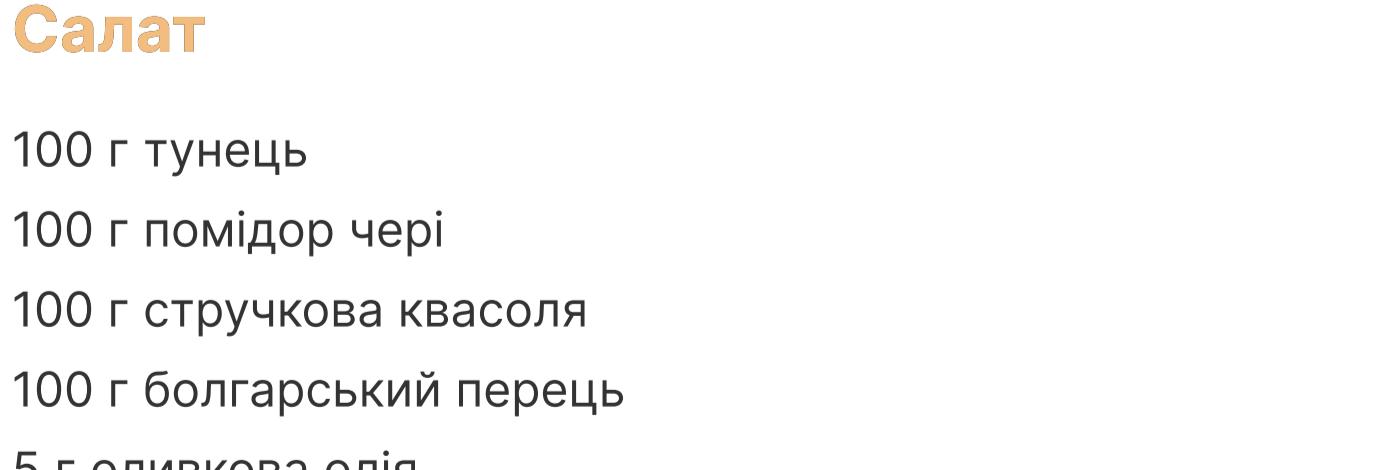


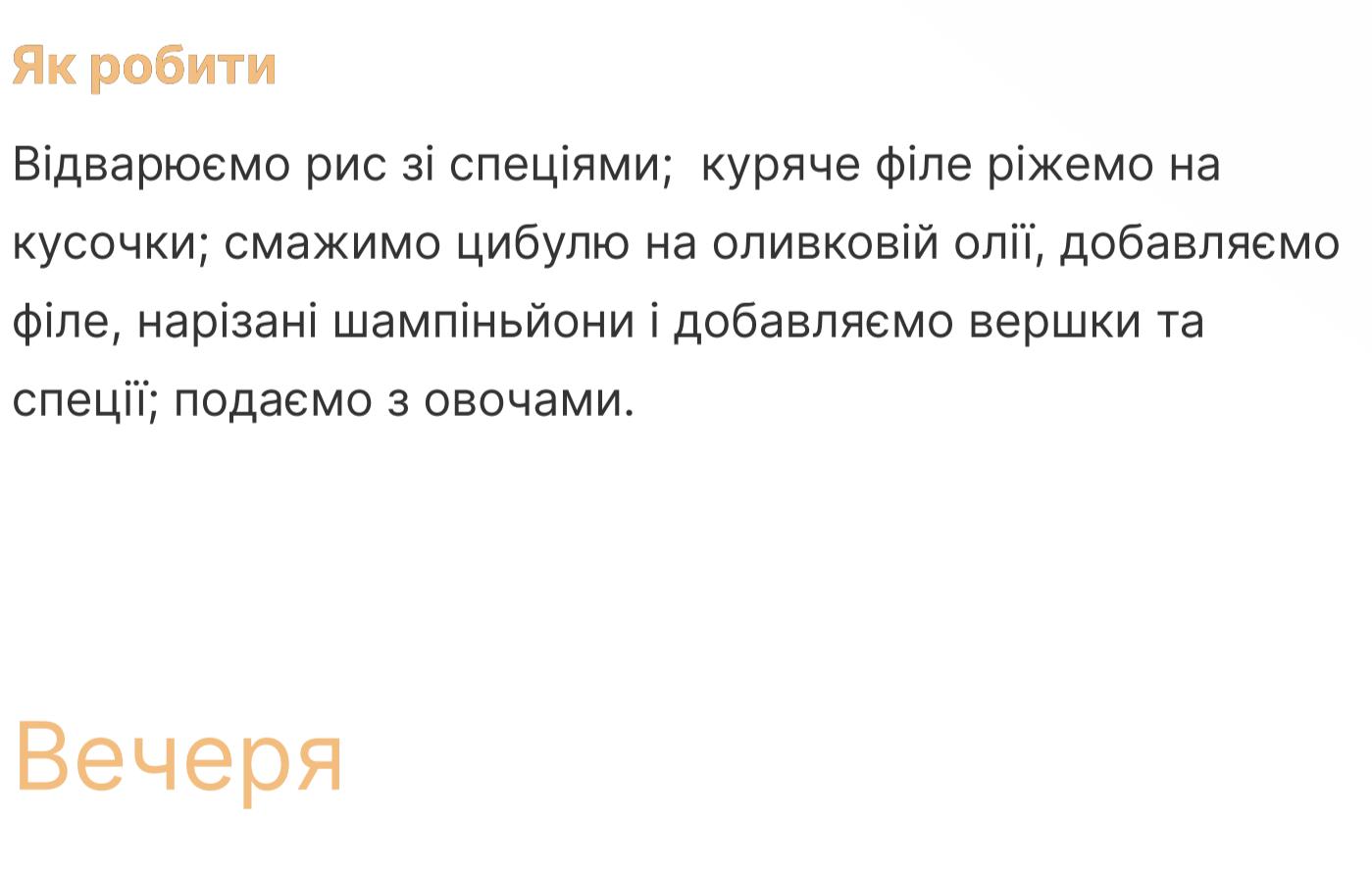
Рис з підливою та овочами

50 г рис
100 г куряче філе
50 г шампіньйони
50 г цибуля
5 г оливкова олія
50 г вершки 10%
150 г овочі

Як робити

Відварюємо рис зі спеціями; куряче філе ріжемо на кусочки; смажимо цибулю на оливковій олії, добавляємо філе, нарізані шампіньйони і добавляємо вершки та спеції; подаємо з овочами.

Вечеря



Салат

100 г тунець
100 г помідор чері
100 г стручкова квасоля
100 г болгарський перець
5 г оливкова олія
лимонний фреш

Як робити

Відварюємо стручкову квасолю, тунець якщо свіжий то смажимо зі спеціями, добавляємо овочі і заправляємо оливковою олією та лимонним фрешом до смаку.