



Как питаться в жару



Питание в жаркие дни должно существенно отличаться от того, которое мы практикуем в прохладное время года.



Крайне важно исключить из рациона продукты, которые помогают вырабатывать тепло.

Чем питаться летом, не нагружая организм?

Какие продукты, блюда и напитки помогут легче перенести жару?
Вот правила грамотного питания по сезону.





Больше чистой воды

Помните о том, что в жаркие дни организм требует больше влаги. Пейте каждые 20-30 минут воду небольшими порциями.

Очень важно, чтобы она была максимально приближена к температуре тела.



Пейте зеленый чай



Он помогает восстановить нормальный водный баланс в организме, отлично утоляет жажду, и насыщает организм полезными веществами.

От черного чая и кофе лучше отказаться – они помогают сохранять тепло.



Больше свежих овощей



Лето – прекрасное время, чтобы насытить организм различными витаминами и микроэлементами, которых так много в овощах.

Возьмите за правило – половину вашей тарелки должны занимать свежие овощи.





Ешьте только легкие десерты

Откажитесь от тортов, пирожков и жирного мороженого. Отдайте предпочтение фруктовым смузи, салатам из фруктов, а также мороженому из йогурта.



Откажитесь от жареного



В жару вашему организму тяжелей переваривать пищу.

Поэтому перейдите на продукты, приготовленные на пару, отваренные или запеченные.





Меньше соли

Соль задерживает ненужную влагу в организме и способствует отекам, которые особенно ощущаются в жару.

Старайтесь добавлять как можно меньше соли в пищу.



Ешьте холодные супы




Окрошка, свекольник, гаспачо – это не только вкусно, но еще и полезно.

Кроме того, холодный суп поможет вам немного «остыть».



Откажитесь от майонеза



Кроме того, что майонез — заправка калорийная, а ее «магазинные версии» полны консервантов, майонез имеет свойство быстро портиться в жару.

Чтобы избежать отравления, заправляйте салаты оливковым маслом, бальзамиком и лимонным соком.



Перекусывайте



Из-за того, что во время основного приема пищи может пропасть аппетит из-за жары — перекусывайте.

А обед, к примеру, перенесите на вечер, когда будет не так жарко.

Идеальный перекус — фрукты, орешки, сыр.



Откажитесь от скоропортящихся продуктов



Из-за жары, даже те продукты, которые могли бы сохраниться дольше, значительно быстрее теряют свои полезные свойства.

К ним может относиться рыба, пирожные с масляным кремом, изделия из мясного фарша.



Сокращайте калорийность рациона



Как подсчитали ученые, потребность в энергии в жаркую погоду снижается примерно на 5%, а следовательно, нашему организму летом нужна менее калорийная пища.



Забываем про жирное мясо, торты, блины и оливье, налегаем на овощи, фрукты и молочные продукты.



Утолить голод перед сном помогут кисломолочные продукты с низким содержанием жира.



Больше витаминов

Вместе с потом наш организм теряет драгоценные витамины и микроэлементы (особенно это касается водорастворимых витаминов С, В₁, В₂, В₆ и РР). В результате мы испытываем вялость, ослабляется иммунитет, может развиваться витаминная недостаточность.

Восполнить утраченные вместе с потом витамины и микроэлементы нашему организму в жаркую погоду помогут сезонные фрукты, овощи и ягоды, соки, несладкие лимонады и компоты, травяные чаи и квас.



Источники:



□ www.wday.ru

□ <http://bigpicture.ru/?p=515616>

□ http://health.mail.ru/news/sovetov_kak_pitatsya_v_zharu_1





Спасибо за внимание!