

Папка-передвижка «Здоровье детей зимой»

Зотова С.О.



Здоровье детей зимой



Зимние витамины: помогаем иммунитету

Морепродукты:

морепродукты просто незаменимы в зимнем рационе. В них содержится полезнейшие витамины группы В и РР. Они богаты йодом, калием, магнием, натрием и массой других элементов, необходимых для поддержания иммунитета в норме.



Зеленый лук:

очень многие люди зимой выращивают зеленый лук. Дело нехитрое – достаточно баночки с водой и обычной луковицы. А между тем, зеленые ростки чрезвычайно богаты витаминами В1, В2, РР, а также витамином С.



Цитрусовые:

главная ценность цитрусовых – это витамин С. Кислинка лимона, мандарина обусловлена содержанием аскорбиновой кислоты. Цитрусовые, конечно же, очень полезны. Но не стоит злоупотреблять ими. Эти фрукты способны вызвать аллергическую реакцию при чрезмерном употреблении.



Зимние витамины: помогаем иммунитету

Киви:

- чемпион по содержанию витамина С. Всего одного киви в день достаточно для восполнения суточной нормы этого витамина. Кроме витамина С в киви содержатся и витамины группы В, а также различные минеральные вещества и клетчатка.



Гранат:

гранат богат витаминами группы В, витамином С и незаменимыми аминокислотами, и минеральными веществами. Показан для профилактики и простудных заболеваний и поддержания иммунитета. Это очень вкусный продукт, широко применяется в кулинарии, его можно употреблять ежедневно, как в виде сока, так и в виде приправы или добавки к блюдам: салатам, кашам, запеканкам.



Имбирь:

В составе корня имбиря имеются эфирные масла, цинеол, феландрин, камфин, цитрал. Имбирь содержит витамины С, В1, В2, РР, А, кальций, калий, железо, хром, магний. При простудных заболеваниях чай с добавлением имбиря мобилизует защитные силы, поднимает общий тонус организма



Зимние витамины: помогаем иммунитету

Какие продукты лучше есть зимой

Овощи (отварные, запеченные, тушеные):

растительная клетчатка, содержащаяся в овощах и активированная температурной обработкой, свяжет токсины и выведет их из организма, а также предохранит от окисления витамины, которые уже попали в ваш организм.



Замороженные фрукты и ягоды:

в процессе заморозки в фруктах и ягодах остается около 90% витаминов. Важным условием сохранения этих витаминов является употребление фруктов и ягод сразу же после размораживания.



Квашеная капуста:

богатейший источник витамина С. Издавна кислую капусту употребляли не только в качестве закуски, но и как средство профилактики недостатка витамина С в организме. Важно отметить, что больше витаминов в капусте остается, если при закваске использовать меньше соли.



Зимние витамины: помогаем иммунитету

Зеленый чай:

в зеленом чае содержится много каротиноидов, аскорбиновой кислоты, витаминов группы В, К, РР, дубильных веществ, аминокислот, магния, меди, марганца, селена, цинка, хрома. Зеленый чай является отличным антиоксидантом и помогает организму бороться с инфекциями и вирусами. При низком уровне гемоглобина и авитаминозе рекомендуется выпивать по чашке зеленого чая с изюмом или курагой за час до еды.



Молоко:

в коровьем молоке содержится более 20 витаминов. Больше всего в молоке сравнительно редкого витамина В2 (рибофлавина). Этот витамин играет важную роль в энергетическом обмене: превращает углеводы и жиры в энергию и улучшает состояние кожи.



Зимние витамины: помогаем иммунитету

К сожалению, зимой, какой бы прекрасной она не выдалась, человеческий организм недополучает многих необходимых веществ. Нам не хватает солнца, свежих фруктов и овощей, и, как следствие, мы становимся отличными мишенями для вирусных и простудных заболеваний.

Именно поэтому зимой наш организм нуждается в особой витаминной поддержке, а не получая ее, устраивает забастовку. Утром отказывается просыпаться, вечером засыпать, как положено, а в течение рабочего дня накачивает такая усталость, будто пришлось мешки таскать.

И лучший способ улучшить свое самочувствие и настроение, а также помочь организму противостоять простудам и вирусам – это обогатить свой рацион «правильными» продуктами, хранящими максимальное количество необходимых витаминов!

Ни один из процессов жизнедеятельности человека не проходит без витаминов и минералов. Мы можем получать их как с пищей так и в составе витаминных комплексов.

Качественные продукты питания, овощи, фрукты в начале зимы, и витаминно-минеральные комплексы – в конце.

Принимать их нужно короткими курсами, поскольку чрезмерное употребление аптечных витаминов может привести к гипервитаминозу.



Зимние витамины: помогаем иммунитету

Важные моменты витаминизации

Для того чтобы витамины попали из пищи в кровь, нужны специфические белки-переносчики.

Для их формирования необходимо обеспечить сбалансированное поступление оптимального количества белков в организм.

Для того чтобы витамины принесли больше пользы, берегите нервы. Во время стрессовых ситуаций витамины сгорают значительно быстрее.

Запомните, сладкое и мучное снижает уровень усвоения витамина С, если вы не в состоянии отказаться от таких продуктов питания, старайтесь употреблять больше продуктов, содержащих витамин С.

Кальций и фосфор, так необходимые для поддержания плотности костной массы, плохо усваиваются при дефиците витамина D (кальциферол). Летом витамин D вырабатывается естественным путем, под воздействием солнечного света.

Зимой вы можете получить кальциферол, употребляя печень трески, масло, молоко, рыбий жир.



Как укрепить иммунитет ребенка этой зимой



1. Квашеная капуста

Благодаря процессам брожения в капусте образуются полезные пробиотики, а витаминов С и Р в ней столько, что она может посоревноваться даже с цитрусовыми!



2. Тыква

Содержит витамины группы А, В, С, Е, D, Р, много каротина и редкий витамин Т. Кроме того, тыква входит в состав многих овощных соков и долго хранится.



3. Цитрусовые

Содержат витамины А, В, С, D. Они укрепляют иммунитет, предупреждая простуды. Несколько апельсинов или стаканов сока из цитрусовых – лучший способ поддержать организм.



4. Сухофрукты

Изюм, курага, финики, чернослив – кладезь витаминов А, В1, В2, РР. Высокое содержание меди, калия и магния делает сухофрукты полезным перекусом.



5. Жирные кислоты

Наибольшее количество Омега-3 жирных кислот содержится в рыбе. Поэтому она должна присутствовать в рационе ребенка. Заменить ее можно рыбьим жиром в капсулах.



Выводы



- Витамины являются органическими соединениями различной химической природы.
- Они играют большую роль в процессах жизнедеятельности организма и синтезируются главным образом в клетках растений.
- Источником большинства витаминов для человека и животных служит пища.
- Содержание аскорбиновой кислоты в хвое сосны намного больше, а из продуктов питания у перца красного, капусты и цитрусовых.
- Больше всего витамина С, с течением времени, сохраняется в хвое, концентрированном апельсиновом соке и красном перце.

