

Здоровое питание

Выполнила:
Елисеева Варвара
6 Г класс

Учитель: Федулова Ирина
Анатольевна



Правильное питание (или здоровое питание) – это сбалансированный рацион из натуральных и качественных продуктов, которые удовлетворяют все нужды организма, кроме того, идут ему на пользу.



- Правило 1. Еда – это в первую очередь основа для жизнедеятельности
- Правило 2. Здоровое питание убережет ваш организм от преждевременного старения
- Правило 3. В здоровом питании компромиссам не место
- Правило 4. Залеченная, тушеная и вареная еда полезнее



Хлеб из цельных злаков, овсяные хлопья, рис и макаронные изделия



Овощи и фрукты



Мясо, птица, рыба, сухие бобы, яйца и орехи



Молоко, кефир, сыр, йогурт



Пирамида питания



Правила питания школьников

**В питании всё должно быть в меру;
Пища должна быть разнообразной;
Еда должна быть тёплой;
Тщательно пережёвывать пищу;
Есть овощи и фрукты;
Есть 3—4 раза в день;
Не есть перед сном;
Не есть копчёного, жареного и острого;
Не есть всухомятку;
Меньше есть сладостей;
Не перекусывать чипсами и сухариками;
Обязательно брать в школе горячий обед.** ↗



Рецепт «Здорового блюда»

Фруктовый салат

Вам потребуется:

Яблоко – 1 штука (сладкое, красное)

Киви – 2 штуки (мягкий – это признак сладости)

Банан – 1 штука (среднего размера)

Апельсин – 1 штука (маленького размера)

Йогурт – 4 столовые ложки (любой йогурт)

Орехи – для сервировки (любые)

Приготовление:

Каждый фрукт очистить от кожуры. Из яблока следует удалить семенную часть.

Банан режется вдоль и только потом на кубики. Все остальные фрукты

нарезаются так же кубиками. С апельсина перед нарезанием следует удалить максимальное количество пленки.

Все фрукты складываются в пиалу для подачи, с помощью ложки перемешиваются.

Сверху фруктов наливается йогурт. Перемешивать салат не стоит, чтобы он не потерял свой красивый вид.

Грецкий орех (или любой другой) следует немного порубить ножом и усыпать им верхушку салата.

Блюдо готово к подаче!



Спасибо за внимание!

