



D.D. Chiriac

CUPRINS

# Diete de slăbire

CAPITOLUL I:	Diete de slăbire	7
CAPITOLUL II:	Sfaturi cu privire la alimentație	134
CAPITOLUL III:	<b>Culegere de rețete și sfaturi privind alimentația sănătoasă</b>	150
CAPITOLUL IV:	Mituri despre alimentație	207
CAPITOLUL V:	Greșeli de alimentație	237
TABEL CU ALIMENTE	Conținutul în proteine, lipide, glucide și valoarea energetică	226

# CUPRINS

## CAPITOLUL I:

Diete de slăbire ..... 7

## CAPITOLUL II:

Sfaturi cu privire la alimentatie ..... 134

## CAPITOLUL III:

**Alimentele și proprietățile lor** ..... 150

## CAPITOLUL IV:

Mituri despre alimentatie ..... 207

CAPITOLO V-

Greseli de alimentatie ..... 217

## TABEL CU ALIMENTE

**Conținutul în proteine, lipide, glucide și valoarea energetică . . . . . 226**

# CAPITOLUL I

## DIETE DE SLĂBIRE

### Dietă diversificată pentru o săptămână

#### PRIMA ZI

**Mic dejun:** roșii (100 g), brânză slabă de vaci (100 g), dovleci fripti la grătar (100 g), presărăți cu piper, un ceai de plante neîndulcit sau o cafea amară.

**Dejun:** mușchi de porc sau de vită (100 g), legume fierte (150 g), cu excepția cartofilor; o portocală sau un măr.

**Cină:** un ou, o felie de pâine graham, o salată verde; suc de grepfrut sau portocale (200 ml).

#### A DOUA ZI

**Mic dejun:** piept de pui fierat (150 g), castraveți proaspeți (150 g), ardei gras (50 g), o felie de pâine graham, un ceai de plante neîndulcit sau o cafea amară.

**Dejun:** supă de legume (200 ml), mușchi de vită sau de vițel (100 g), 2 mere.

#### Supă de legume

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit	Proces tehnologic
- morcovii	g	300		Morcovii se curăță, se spălă și se feliază.
- ceapă	g	200		Ceapa, ardeiul, țelină, usturoiul și varza se curăță, se spălă și se toacă mărunt. Roșile se spălă și se tăie cubulete.
- rădăcină țelină	g	150		
- ardei gras verde	g	100		
- ulei măslini	ml	50		
- usturoi	g	20		
- apă	ml	1000		
- roșii	g	350	250g	Mod de preparare
- varză	g	100		Intr-un bol adânc se călăsc morcovii, ceapa, țelină și ardeiul gras până se rumenesc. Se adaugă usturoiul și se mai lasă puțin pe foc. Se ia de pe foc și se adaugă restul de legume și apă, amestecându-se. Se aşază din nou pe foc și se lasă până se ajunge la punctul de fierbere. Atunci focul se reduce, iar vasul se acoperă, lăsându-se la fier înca vreo 70 de minute, până când legumele sunt fragede. Se adaugă frunze de dafin, maghițan și cimbru uscat, apoi sare și piper după gust. Când supa este gata, se adaugă pătrunjelul și busuiocul.
- fasole verde	g	100		
- mazăre congelată	g	100		
- porumb congelat	g	100		
- pătrunjel uscat	g	50		
- busuioc uscat	g	3		
- sare	g	3		Servire
- piper	g	5		Supa de legume se servește caldă.

**Cină:** un iaurt dietetic (200 g) cu 50 g cereale, o portocală, ceai de plante neîndulcit.

### A TREIA ZI

**Mic dejun:** 3 biscuiți din făină integrală, un ou răscort și un ceai de plante neîndulcit sau o cafea amără.

**Dejun:** ficătei de pasăre (150 g), salată verde, morcovi și țelină – în total 200 g; o portocală sau 2 mandarine mici.

**Cină:** suc de roșii (200 g), șuncă presată slabă (50 g), brânză slabă de vaci (75 g), o felie de pâine graham și un ceai neîndulcit.

### A PATRA ZI

**Mic dejun:** brânză slabă de vaci (100 g), o roșie, șuncă presată slabă (75 g), un ou răscort, un ceai de plante neîndulcit sau o cafea amără.

**Dejun:** piept de pui la grătar (150 g), o salată verde, ardei gras (50 g), castraveți proaspeți (100 g), o felie de pâine graham și o portocală.

**Cină:** iaurt dietetic (200 g), 2 mere, un ceai de plante neîndulcit.

### A CINCEA ZI

**Mic dejun:** brânză slabă de vaci (75 g), șuncă presată slabă (50 g), castraveți proaspeți (100 g), o felie de pâine graham, o mandarină, un ceai de plante neîndulcit sau o cafea amără.

**Dejun:** pește fript (200 g) cu zeamă de lămâie, legume fierte (150 g) – mai puțin cartofi, suc de roșii (200 ml).

**Cină:** un compot neîndulcit (200 g), 3 biscuiți din făină integrală, o portocală.

### A ȘASEA ZI

**Mic dejun:** un ou răscort, salată de morcovi și țelină (200 g) asezonată cu o linguriță ulei de floarea-soarelui, piper și un praf de sare, o felie de pâine graham; un măr, un ceai de plante neîndulcit sau o cafea amără.

**Dejun:** mușchi de vită sau de vițel la grătar (150 g), garnitură de legume (150 g), o salată verde asezonată cu o linguriță de ulei și zeamă de lămâie.

**Cină:** un iaurt dietetic (250 g), 3 biscuiți din făină integrală, o portocală.

### A ȘAPTEA ZI

**Mic dejun:** lapte proaspăt cu 1,5% grăsimi (200 ml), brânză topită (50 g), șuncă presată slabă (50 g), o roșie, un ceai de plante neîndulcit sau o cafea amără.

**Dejun:** piept de pui sau de curcan fierț (150 g), cartofi fierți în coajă (150 g), o salată verde asezonată cu o lingurită de ulei, o chiflă graham, sare și piper.

**Cină:** salată de fructe (250 g), eventual îndulcită cu o linguriță de miere și un ceai de plante neîndulcit.

# Dietă pe bază de hidrocarbonați

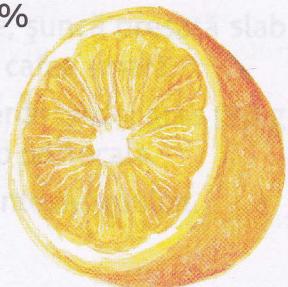
Această dietă este săracă în grăsimi, bogată în hidrocarbonați și are o mare valoare nutritivă. Cu voință și cumpătare, o puteți duce la capăt, nu trebuie decât să încercați. Ca să nu depășiți baremul de 1.200 de calorii pe zi, consultați tabelul de la sfârșitul cărtii și dozați corect cantitatea de alimente pe care o consumați. Puteti relua regimul după o săptămână de pauză, în timpul căreia nu trebuie să faceți excese alimentare, pentru că riscăți să puneți la loc kilogramele pierdute prin dietă.

## PRIMA ZI

**Mic dejun:** 150 ml suc din portocale stoarse, o banană, 50 g fulgi de porumb amestecați cu 150 ml lapte cu 1,5% grăsimi.

**Dejun:** 150 g piept de pui sau carne roșie slabă, cu legume și salată verde din abundență.

**Gustări:** 250 ml iaurt dietetic și 2 fructe proaspete, cu excepția strugurilor.



## A DOUA ZI

**Mic dejun:** 2 feliuțe șuncă presată slabă, un ou fiert tare, 50 g brânză slabă de vaci, o felie pâine de secară și un ceai neîndulcit.

**Dejun:** 150 g pește slab sau carne de curcan fiartă ori friptă, cu 100 g cartofii și alte legume combinate.

**Gustări:** o jumătate de chiflă graham, 75 g brânză slabă de vaci, 2 roșii, 150 ml iaurt dietetic; un măr sau o portocală, ceai sau cafea neîndulcite.

## A TREIA ZI

**Mic dejun:** 2 caise, o nectarină și o banană, 150 ml lapte cu 1,5% grăsimi și un ou răscopăt; o portocală.

**Dejun:** 200 ml supă clară de legume, 150 g piept de curcan la grătar, 100 g legume fierte (din supă), o salată verde și un măr.

**Gustări:** 50 g brânză slabă de vaci, o feliuță de șuncă presată slabă, o felie de pâine de secară; o portocală.

## A PATRA ZI

**Mic dejun:** 150 ml suc din portocale stoarse, o felie de pâine de secară unsă cu o linguriță rasă de unt, o feliuță de șuncă presată, un ceai neîndulcit sau o cafea amară.

**Dejun:** 150 g file de pește cu garnitură mexicană din: 100 g morcovi, 50 g orez, 50 g mazăre, 100 g cartofi, toate fierte și amestecate cu un ou crud atunci când sunt fierbinți.

**Gustări:** 250 ml iaurt dietetic, fructe și legume în orice cantități, un ceai de plante neîndulcit.

## A CINCEA ZI

**Mic dejun:** o felie de șuncă presată, 30 g telemea de vacă, o roșie, o felie de pâine de secără, 150 ml lapte cu 1,5% grăsimi.

**Dejun:** 100 g mușchi de porc la grătar, cu garnitură din 100 g morcovi și 100 g cartofi fierți, o lingurită ulei de floarea-soarelui, sare, piper; o pară.

**Gustări:** 200 ml iaurt dietetic cu 50 g fulgi de porumb, 2 fructe sau sucul rezultat din stoarcerea lor.

## A ȘASEA ZI

**Mic dejun:** 2 ouă răscoapte, o roșie și un castravete proaspăt sau un ardei gras, un ceai de plante neîndulcit sau o cafea amară; o portocală.

**Dejun:** 200 ml supă de zarzavat, o salată de crudități din: 100 g morcovi, 50 g țelină, 25 g porumb conservat, o jumătate de măr, 50 g rădăcină de pătrunjel date prin răzătoare (cu excepția porumbului), asezonate cu o lingurită ulei de floarea-soarelui și una de oțet, sare și piper.

### Supă de zarzavat

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit	Proces tehnologic
- morcovi	g	100		Rădăcinoasele se curăță, se spălă și se tăie cubulete. Varza se tăie fășii. Buchetele de brocoli se desfac și se spălă. Ardeiul, roșia și ceapa se curăță, se spălă și se toacă mărunt. Pătrunjelul se spălă și se toacă mărunt.
- rădăcină pătrunjel	g	100		
- păstârnac	g	100		
- rădăcină țelină	g	50		
- gulie	g	100		
- varză albă/roșie	g	200		
- buchețele broccoli	g	100		
- ardei gras	g	100	200 ml	Mod de preparare
- roșii	g	100		Ceapa se pune la călit într-un vas adânc, în puțin ulei de măslini. Legumele (morcovii, pătrunjelul, păstârnacul, țelină, gulie, ardeiul) și varza se pun lângă ceapă, la călit, la foc mic, încă 3-4 minute. Apoi se adaugă roșia și broccoli, apă, sare, și se acoperă vasul cu un capac, lasându-l să fierbă la foc mic. Când au fierbat toate legumele, se pune bulionul și piperul. La sfârșit se presară pătrunjel.
- ceapă	g	50		Servire
- bulion	g	20		Se servește caldă.
- ulei de măslini	ml	10		
- pătrunjel	g	50		
- sare	g	5		
- piper	g	2		

**Gustări:** 150 g zmeură, 100 ml lapte cu 1,5% grăsimi, o felie de pâine de secără, o felie de șuncă presată; fructe sau sucuri naturale.

## A ŞAPTEA ZI

**Mic dejun:** o felie de pâine de secară, 30 g brânză topită, 150 ml lapte cu 1,5% grăsimi; o portocală sau 2 mandarine.

**Dejun:** 200 g crap fript, 200 g legume fierte asezonate cu sare și piper, o salată verde stropită cu o linguriță ulei de floarea-soarelui și puțin otet.

**Gustări:** 200 ml iaurt dietetic, un ou răscopt, o felie de pâine de secară; o portocală sau o mandarină.