

Разговор о правильном питании



Самые полезные продукты



Витамин А



Улучшает зрение



Витамин В



Заботится о
пищеварении



Витамин С



Повышает сопротивляемость
организма к болезням



Витамин Д



Укрепляет кости



«Разноцветные столы»

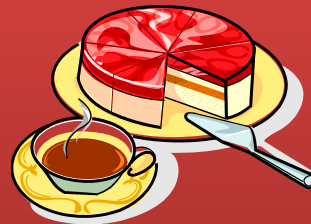
**Продукты можно и нужно
каждый день.**



**Продукты можно есть в небольших
количествах ежедневно или не
каждый день.**

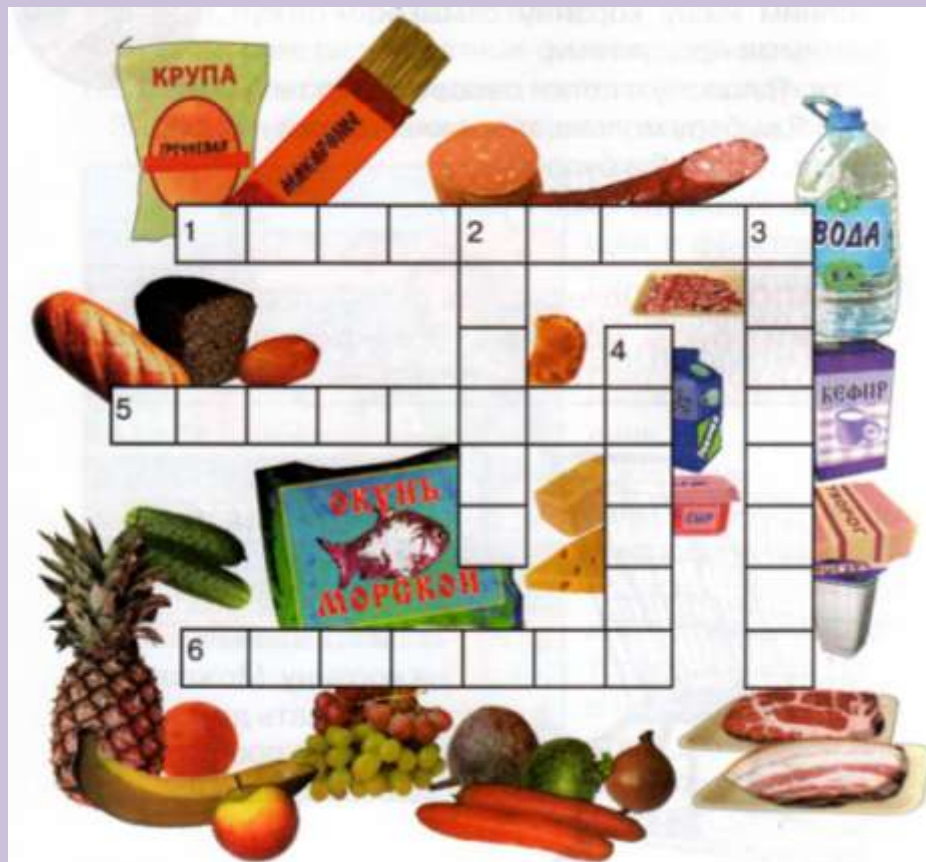


Продукты нельзя есть часто.



ЗАПОМНИ! Полезно есть продукты: овощи и фрукты, молочные продукты, мясо и рыбу, хлеб и крупы, растительное и сливочное масло.

*Разгадай кроссворд «В каких магазинах можно купить эти продукты».
Напиши названия магазинов в пустых клеточках.*



ПРОВЕРИМ: 1. Гастроном. 2. Рыбный. 3. Молочный. 4. Мясной.
5. Булочная. 6. Овощной.

Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты



Золотая голова велика и тяжела.
Золотая голова отдохнуть прилегла.
Голова велика, только шея тонка.



Съедобные сорта тыквы употребляются в пищу после обработки: тыква варёная, печеная и т. д. Такая тыква очень хорошо усваивается организмом и широко применяется даже для детского и диетического питания. Также хорошо используется для салатов и гарниров. Неразделанные тыквы долго сохраняются, поэтому с древних времен используются в хозяйствах. Известно множество старинных блюд русской кухни, включающих тыкву.

Кругла, а не месяц,
Желта, а не масло,
С хвостом, а не мышь.



Репа как овощное и лекарственное растение известна с глубокой древности. Репу можно запекать, отваривать, фаршировать, из неё готовят запеканки и рагу, она подходит для приготовления салатов. Она может долго храниться в прохладном месте, не утрачивая своих целебных качеств; легко усваивается организмом и рекомендована для детского питания.

Девушка укуталась в листья над грядкой,
Выбилась только кудрявая прядка.
Одета она в золотую кольчугу —
Плотно прижаты колечки друг к другу.



Кулинарные возможности кукурузы весьма велики. Свежеубранные початки употребляют в пищу в отварном виде. Для длительного хранения их можно заморозить. Консервированные зёрна кукурузы используют для приготовления салатов, первых и вторых блюд. Кукурузная мука крупного помола идёт на приготовление каш, а тонкого — пудингов, вареников, оладий и прочей выпечки.

Бусы красные висят,
Из кустов они глядят.
Очень любят бусы эти
Дети, птицы и медведи.



Плоды малины употребляют свежими или используют для приготовления варенья, желе, мармелада, соков. В медицине сушёные плоды употребляются как потогонное средство, сироп — для улучшения вкуса микстур. В народной медицине используются плоды и листья при простуде, гриппе, как жаропонижающее средство.

Вкус у ягоды хорош,
Но сорви её поди-ка:
Куст в колючках, будто ёж,-
Вот и назван...



Чёрных ягод пышный куст — Хороши они на вкус!

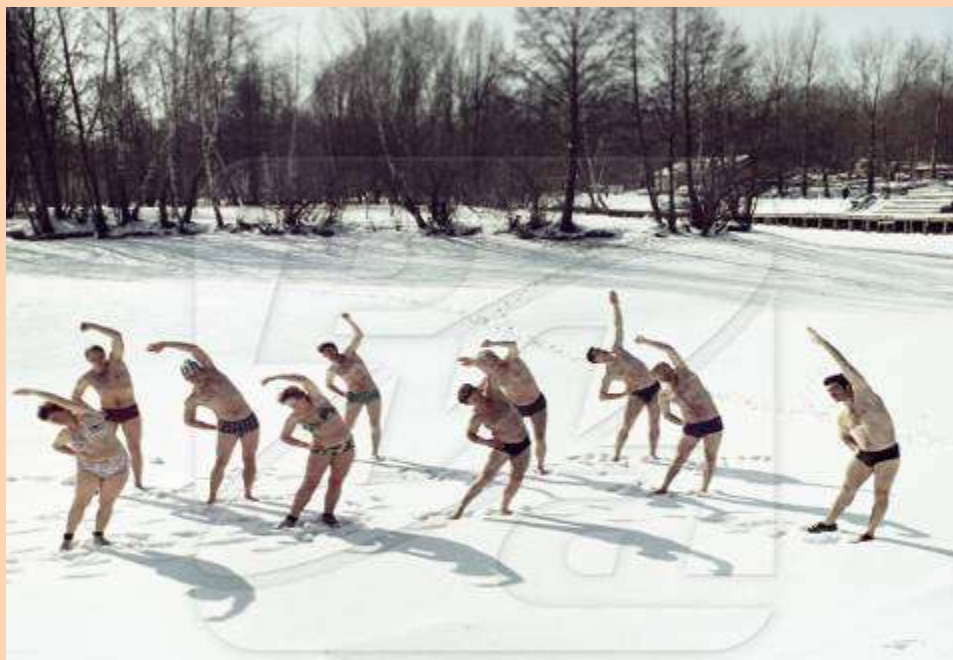
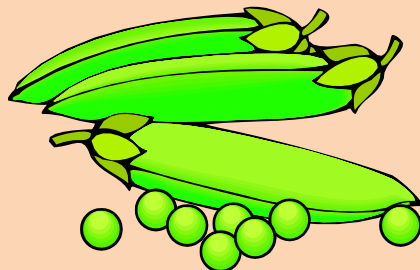


Листья смородины используют как пряность при засолке овощей и грибов. Молодые листья применяют для приготовления диетических сахароснижающих салатов и ароматизации кваса, сухие листья — для заварки чая, добавляют в соусы. Ягоды имеют кисловато-сладкий вкус и особый аромат. Чрезвычайно ценны по обилию в ягодах витамина С. Их употребляют в свежем и переработанном виде. Из ягод готовят кисели, сиропы, соки, настойки вина, ликёры, варенье, желе, пастилу, йогурты, начинки для конфет.



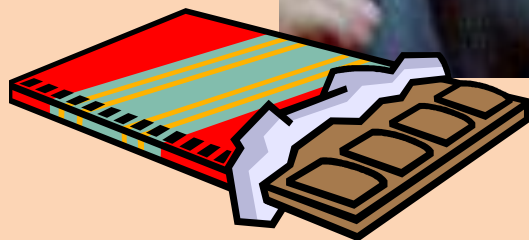
Что надо есть, если хочешь
стать сильнее?





Когда занимаешься физкультурой и спортом, обязательно нужно есть рыбу, не очень жирное мясо. Очень полезны и питательны бобовые культуры – фасоль, горох.

Перед контрольной работой лучше всего съесть немного сладкого
– кусочек шоколада или сладкий фрукт. Это поможет тебе
справиться с трудными задачками.



А после уроков надо обязательно пообедать, а не есть в сухомятку.

