

ВИТАМИННАЯ СЕМЕЙКА



Витамин А называют витамином роста. При его нехватке снижается зрение, быстрее наступает утомление, пропадает аппетит, начинает падать вес. Эту беду поправляет сливочное масло, яйца, рыбий жир, морковь и сладкий перец. Интересно, что в растениях содержится не чистый **витамин А**, а особое вещество – каротин. Когда каротин попадает к нам с пищей, то наш организм сам его «доделывает», превращает в витамин А.

Витамин С охраняет нас от таких заболеваний, как грипп, корь, ангина, дифтерия, коклюш, воспаление легких. Благодаря ему быстрее заживают раны и срастаются кости при переломах. Нехватка аскорбиновой кислоты приводит к ослаблению организма, сонливости и быстрой утомляемости. Пополнить организм этим витамином помогут лимоны и апельсин, шиповник и черная смородина, капуста и зеленый лук, щавель и картофель, сладкий перец и помидоры. Но запомните, лучше кушать сырую витаминную зелень, овощи и фрукты. Потому что: **Витамин С** – неженка. Он легко разрушается при кипячении.

Витамин Д – нужен для укрепления костей. Поэтому полезно включать в своё меню яйца, масло, рыбу в масле.

*При усиленной физической работе, для укрепления мышц тела необходим **витамин В1**. А **витамин В2** помогает извлекать из пищи энергию, он нужен для поддержания общего здоровья кожи, волос, ротовой полости и глаз. Основные источники **витаминов группы В** – масло, печень, крупа, хлеб, яйца, молоко, орехи.*

Рецепт хорошего настроения.

Возьмите плитку шоколада и поделите на равные части. С удовольствием съешьте сами и поделитесь с друзьями.

Рецепт здорового питания.

Вместо печенья и чипсов возьмите батончик мюсли. Обогадите организм цинком, железом, магнием, кальцием, калием, витаминами группы В.

Рецепт здорового сна.

Воспользуйтесь ортопедической подушкой, она позволит быстрее расслабиться и снять нервное напряжение. Придерживайтесь постоянного времени отдыха ко сну.

В КАКИХ ПРОДУКТАХ «ЖИВУТ» ВИТАМИНЫ

Витамин	Где живёт	Чему полезен
Витамин «А»	в рыбе, печени, абрикосах	коже, зрению
Витамин «В 1»	в рисе, овощах, птице	нервной системе, памяти, пищеварению
Витамин «В 2»	в молоке, яйцах, брокколи	волосам, ногтям, нервной системе
Витамин «РР»	в хлебе, рыбе, овощах, мясе	Кровообращению и сосудам
Витамин «В 6»	в яичном желтке, фасоли	нервной системе, печени, кроветворению
Витамин	Где живёт	Чему полезен
Витамин «С»	в шиповнике, облепихе	иммунной системе, заживлению ран
Витамин «Д»	в печени, рыбе, икре, яйцах	костям, зубам
Витамин «Е»	в орехах, растительных маслах	половым и эндокринным железам
Витамин «К»	в шпинате, кабачках, капусте	свёртываемости крови
Пантеиновая кислота	в фасоли, цв. капусте, мясе	двигательной функции кишечника
Фолиевая кислота	в шпинате, зелёном горошке	росту и кроветворению
Биотин	в помидорах, соевых бобах	коже, волосам и ногтям

ВИТАМИН

A

Расскажу Вам не тая
Как полезен я, друзья!
Я в морковке и в томате,
В тыкве, в персике, в салате.
Съешь меня и подрастёшь,
Будешь ты во всем хорош!
Помни истину простую:
Лучше видит только тот,
Кто жуёт морковь сырую
Или пьёт морковный сок!



ВИТАМИН

B

Рыба, хлеб, яйцо и сыр,
Мясо, птица и кефир,
Дрожжи, курага, орехи -
Вот для Вас секрет успеха!
И в горохе тоже я.
Много пользы от меня!
Очень важно спозаранку
Съесть за завтраком овсянку.
Чёрный хлеб полезен нам -
И не только по утрам.



ВИТАМИН

С

*Земляничку ты сорвёшь -
В яголке меня найдёшь.*

Я в смородине, в капусте,

В яблоке живу и в луке,

Я в фасоли и в картошке,

В помидоре и горошке!

От простуды и ангины

Помогают апельсины.

Ну, а лучше есть лимон,

Хоть и очень кислый он.





ОСТОРОЖНО, ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ!

Осторожность нужна хозяйке не только на кухне, но и в магазине при выборе продуктов. Пищевые добавки, увеличившие срок хранения продуктов, придающие им вкус, аромат, однородную консистенцию, могут быть и безвредными, и опасными. Обозначены они буквой Е с различными индексами.

КАНЦЕРОГЕННЫ:

Е 251, Е 252 – нитрат магния нитрат калия (консерванты) содержатся в копченной рыбе, твердых сырах, консервированной сельди и шпротах.
– фосфат магния (подкислитель) в стерилизованном молоке, сливках.

Е 504 – карбонат магния (разрыхлитель), в сыре, жевательной резинке, пищевой соли.

Е 957 – тауматин (подсластитель) , в мороженом, сухофруктах, жевательной резинке без сахара.

**ВНИМАТЕЛЬНО
СМОТРИТЕ
НА ЭТИ
ИНДЕКСЫ, ОБОЗНАЧЕННЫЕ
НА ПРОДУКТАХ!**

БЕЗВРЕДНЫ:

E100 – куркумин (краситель), содержится в порошке карри, соусах, варенье, рыбных паштетах.

E363 – янтарная кислота (подкислитель), содержится в супах, бульонах, десертах, сухих напитках.

E504 – карбонат магния (разрыхлитель), в сыре, жевательной резинке, пищевой соли.

E957 – тауматин (подсластитель) , в мороженом, сухофруктах, жевательной резинке без сахара.

АЛЛЕРГЕННЫ:

E151 – краситель может содержаться в темных соусах.

E414 – гуммиарабик (стабилизатор), в пиве, мороженом, готовой сухой смеси для кексов.

E102 – татразин (краситель) во фруктовых консервах, порошке для пудинга, мороженом, травяном ликере, салатных соусах, ароматизированных напитках.

Будте здоровы!!!