

JAK ZDROWO SIĘ ODŻYWIAĆ?

Przypisywane Sokratesowi stwierdzenie „Jemy, aby żyć, a nie żyjemy, aby jeść” mówi, że od sposobu do żywności zależy nasza egzystencja. Dlatego odpowiednio dobrana i właściwie zbilansowana dieta jest podstawą dobrostanu fizycznego i psychicznego. Równowagę energetyczną można zachować, jedząc to, czego potrzebujemy i tyle, ile należy. Zbyt dużo i za mało jedzenia prowadzi do problemów zdrowotnych.

Zła dieta i choroby

Zdrowa dieta zapobiega niedożywieniu i przeciwdziała chorobom niezakaźnym, przede wszystkim cukrzycy, chorobom serca, udarowi i rakowi. Zagrożeniem dla zdrowia jest spożywanie zbyt dużej ilości pokarmu i brak aktywności fizycznej, bo „ci, którzy nie mają czasu na sport, prędzej czy później będą musieli znaleźć czas na chorobę”.

Według Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), konieczne jest zachowanie równowagi między energią w postaci żywności a kaloriami spalonymi podczas pracy, ruchu i wysiłku. Dla uniknięcia otyłości WHO zaleca ograniczenie tłuszczów do 30 proc. dziennego limitu kalorii (w tym do 10 proc. tłuszczów nasyconych). Spożycie cukrów powinno być mniejsze niż 10 proc. (najlepiej do 5 proc.) dziennego limitu kalorii.

Ile kalorii dziennie?

Zdaniem naukowców, przeciętna (tzw. referencyjna) wartość energii dla osób dorosłych w naszej strefie klimatycznej wynosi około 2000 kcal dziennie. To poziom orientacyjny, który stanowi podstawę do indywidualnego zapotrzebowania na energię. Więcej muszą jeść osoby pracujące fizycznie, pracownicy służb publicznych (policjanci, strażacy), czynni sportowcy i artyści (np. tancerze). Za to mniej kalorii potrzebują osoby, które powinny się odchudzić.

W praktyce, do głównych źródeł energii w diecie należą węglowodany (1 g dostarcza 4 kcal) i tłuszcze (1 g dostarcza aż 9 kcal). Z węglowodanów powinno pochodzić najwięcej, bo 45-60 proc. energii w codziennej diecie, a z tłuszczu 20-35 proc.

Talerz zdrowego żywienia

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – PZH opracował talerz zdrowego żywienia, który pokazuje, w jakich proporcjach dobierać produkty, aby uzyskać równowagę w zdrowej diecie.

Połówkę talerza powinny zajmować warzywa i owoce, bogate w witaminy, składniki mineralne i błonnik. Minimum to 400 g warzyw i owoców dziennie, w odpowiedniej proporcji warzyw do owoców (3/4 do 1/4). Zmniejszając ryzyko nowotworów złośliwych i chorób sercowo-naczyniowych (jak nadciśnienie tętnicze, udary mózgu, zawały serca), a także cukrzycy.

Jedna czwarta talerza to węglowodany złożone. To głównie produkty zbożowe pełnoziarniste, które zawierają błonnik, żelazo, magnez, kwas foliowy i przeciwutleniające. Pomagają utrzymać masę ciała i zmniejszają ryzyko cukrzycy typu 2, chorób układu krążenia, raka jelita grubego. Codziennie powinno się spożyć przynajmniej 3 porcje (90 g) takich produktów jak kasze np. gryczana, pieczywo razowe, razowy makaron i płatki owsiane.

Pozostała część talerza składa się z mięsa, ryb, mleka, tłuszczów (najlepiej roślinnych) i innych źródeł białka. Należy ograniczyć mięso czerwone i przetwory mięsne do 500 g w tygodniu na rzecz mięsa drobiowego, ryb, nasion roślin strączkowych i jaj. Nadmiar mięsa i wędlin oznacza ryzyko nowotworów i chorób układu sercowo-naczyniowego. Tłuste

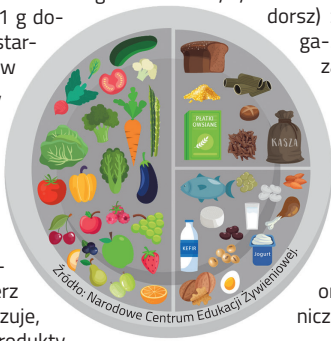
ryby morskie (łosoś, śledź, morszczuk, sardynka, dorsz) zawierają kwasy nienasycone omega-3, które chronią przed miażdżycą, zawałem serca i udarem mózgu.

Produkty mleczne (lepsze są niesłodzone i chude), jak mleko, kefiry, jogurty i ser, zawierają dużo wapnia, witamin, składników mineralnych i białka. Uzupełnieniem diety powinny być tłuszcze roślinne (oliwa, olej rzepakowy, słonecznikowy, orzechy, nasiona i pestki), które ograniczają ryzyko chorób układu krążenia.

Zalecenia dla diety

Dla zdrowej diety ważna jest konsekwencja i stopniowa zmiana nawyków, tak aby:

1. Spożywać regularnie 4-5 posiłków dziennie, w tym zdrowe śniadanie z pełnoziarnistymi produktami zbożowymi.
2. Do każdego posiłku włączyć warzywa, w tym zielone warzywa liściaste (najlepiej surowe) bogate w wapń, żelazo i kwas foliowy.
3. Uwzględnić owoce jako źródło witamin i błonnika pokarmowego, najlepiej w pierwszej połowie dnia.
4. Ograniczyć przetworzone produkty zbożowe (białe pieczywo, makarony pszenne), a częściej jeść pieczywo pełnoziarniste, grube kasze, płatki owsiane, makaron razowy.
5. Jeść tylko chude mięso i nabiał o niskiej zawartości tłuszczu, a także tłuste ryby morskie i nasiona roślin strączkowych.



6. Zamiast soli używać ziół i naturalnych przypraw do potraw.

7. Ograniczyć słodzycę, a w zamian jeść suszone owoce, biszkopty, ciasto drożdżowe, ser biały z dżemem niskosłodzonym, orzechy lub migdały.

8. Zrezygnować z napojów gazowanych na rzecz wody mineralnej, soków warzywnych i owocowych, herbat owocowych i domowych kompotów.

To, co spożywamy, ile i jak często jemy, wpływa na nasze samopoczucie, a zdrowe nawyki żywieniowe zmniejszają ryzyko chorób układu krążenia, otyłości, cukrzycy typu 2 i raka. Choć nie uda się od razu zmienić wszystkich przyzwyczajeń, to nawet mała zmiana może mieć duże znaczenie dla zdrowia i satysfakcji z życia.



Chcesz wiedzieć więcej, szukasz informacji na temat bezpłatnych badań, wejdź na www.planujedlugiezycie.pl lub zadzwoń na bezpłatną infolinię 800 190 590.

Infolinia jest czynna 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu.

Jesteś pracodawcą? Dbasz o zdrowie swoich pracowników? Weź udział w programie **PracoDawca Zdrowia**. Więcej informacji na stronie: planujedlugiezycie.pl zakładka PracoDawca Zdrowia.

PLANUJĘ **DŁUGIE** ŻYCIE



Kampania społeczna „Planuj długie życie” realizowana w ramach Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030, finansowana ze środków Ministra Zdrowia.