

بعد از صرف هر وعده غذایی حداقل دو ساعت آب ننوشید. نفخ، هضم نشدن غذا، سوء هضم، سوزش معده و بالا رفتن انسولین خون از عوارض بی موقع نوشیدن آب است.



اعادت اشتباه غذایی که می‌تواند سلامت مان را تهدید کند

می‌خواهم زندگی بمانم

متخصصان معتقدند عادات غذایی شمامی تواند در کیفیت غذا، چاقی، لاغری، سلامت و بهتر عمل کردن ارگان‌های بدن تاثیر داشته باشد. در ادامه درباره هشت عادت غذایی بد که می‌تواند سلامت شما را به خطر بیندازد گفته‌ایم؛ عادت‌هایی که با ترک آنها می‌توانید کیفیت زندگی خود را بالا بریید.

سبک غذایی رابطه مستقیمی با سلامت دارد. درست است که مشغله کاری و مسائل اقتصادی می‌توانند تعیین کنند چه ماده غذایی را در چه مدت زمان و چگونه مصرف کنید. اما این شما هستید که تعیین می‌کنید چطور با مصرف هر ماده، غذایی سالم بمانید. مثلاً این که هر روز هشت لیوان آب بنوشید خوب است اما زمان‌هایی هم هست که بهتر است آب ننوشید. به همین دلیل

لیلاشوی

روزنامه نگار

ناهارت رو به موقع بخور

شما هم از آن دسته افراد هستید که شب‌ها بیدارید و روز می‌خوابید؟ یا نصفه شب ساعت ۳ صبح صبحانه میل می‌کنید؟ اگر این سبک زندگی شماست خوب است بدانید که این سبک زندگی به سلامت‌تان آسیب می‌رساند. برای صرف زمان صبحانه، ناهار و شام استانداردهایی وجود دارد که باید آن را رعایت کنید. زمان مناسب صرف صبحانه ۸:۳۰ و ۳۰ دقیقه صبح است. پس اگر ساعت ۱۰:۳۰ صبح تازه از خواب بیدار می‌شوید و به فکر صرف صبحانه اید اشتباه می‌کنید. میوه، غلات و لب‌نیات بهترین انتخاب‌ها برای صبحانه و شروع روز است. ساعت ۱۱ بهترین زمان است تا میان‌وعده اول رامیل کنید. یک واحد میوه یا ماست می‌تواند بهترین میان‌وعده برای جلوگیری از گرسنگی قبل از ناهار باشد. زمان صرف ناهار که قرار است شما سبزیجات، کربوهیدرات و پروتئین مصرف کنید باید بین ۱۲:۳۰ تا ۱۴:۳۰ باشد. ساعت ۱۶:۳۰ بهترین زمان برای صرف یک واحد میوه یا آجلی است تا برای زمان شام که ۱۷:۳۰ تا ۲۱:۳۰ است، آماده شوید. وعده‌ای که با سبزیجات پخته، سوب سبزیجات، مرغ یا ماهی می‌تواند سبک شود. هیچ‌گاه ساعت ۲۲ تا ۲۳ شب شام نخورد. با دیرتر غذا خوردن مجبور می‌شوید دیرتر بخوابید. هیچ وقت هم بعد از صرف شام نخوابید و حداقل دو ساعت بعد از صرف غذا بخوابید. با این کار به دستگاه گوارش خود فرصت استراحت می‌دهید تا در زمان خواب که زمان پاکسازی است، بهتر عمل کند.

هرم غذایی را دریاب

تابه حال هرم غذایی را دیده‌اید؟ هرمی که در واقع یک مثلث است و در آن گروه‌های مختلف غذایی مصرف می‌شود. گروه‌هایی که برای سالم‌ماندن باید روزانه مقداری از آن را در هر وعده غذایی مصرف کنید. اولین گروه در این هرم که در رتبه بیشترین مصرف قرار دارد گروه کربوهیدرات‌هاست؛ نان، برنج و غلات شامل این گروه می‌شوند که برای شما که سالم‌مید باید ۱۶ تا ۱۱ واحد در روز مصرف کنید. نصف لیوان ماکارونی یا برنج یک واحد و یک برش کف دست نان هم یک واحد به حساب می‌آید. با مصرف کافی کربوهیدرات و غلات قلب‌تان را سالم نگه می‌دارید و از ابتلاء به دیابت در امان می‌مانید. در دیف دوم میوه‌ها و سبزیجات قرار دارد که در روز ۱۴ تا ۱۵ واحد میوه و ۳ تا ۵ واحد سبزیجات باید مصرف کنید. کاهش فشارخون، کاهش حملات قلبی و مغزی و پیشگیری از بیماری‌های گوارشی نتیجه مصرف میوه و سبزیجات است. گروه بعدی لب‌نیات است که باید روزانه ۲ واحد از موادی مثل شیر، پنیر، کره و ماست مصرف کنید. افزایش کلسیم و کلسیترون نتیجه مصرف لب‌نیات کم چرب است. گروه بعدی که میزان مصرف آن هم کمتر است گروه گوشتش، حبوبات، تخم مرغ و مغزه است که ازین گروه باید ۲ تا ۳ واحد مصرف کنید. کاهش تری‌گلیسیرید خون و نیز کاهش حملات قلبی از اثرات مصرف کافی این گروه است. گروه فرعی چربی و قند هم در این هرم وجود دارد که همه متخصصان توصیه می‌کنند کمتر مصرف شود تا سالم‌تر بمانند.