



Indywidualny plan żywieniowy w
zmianie nawyków żywieniowych i poprawie odporności dla:

CHŁOPCÓW 10-12 LAT O NISKIEJ AKTYWNOŚCI FIZYCZNEJ

2100 kcal

7 dni



PROzdrowiam

ul. 23 października 32
62-080 Tarnowo Podgórne

531 900 710
kontakt@prozdrawiam.pl
www.prozdrawiam.pl

PLAN TYGODNIA

DZIEŃ 1	DZIEŃ 2	DZIEŃ 3	DZIEŃ 4	DZIEŃ 5	DZIEŃ 6	DZIEŃ 7
śniadanie Jaglanka jak bounty (295 g)	śniadanie Omlet z papryką i pieczarkami (321 g)	śniadanie Owsianka bananowa z orzechami (298 g)	śniadanie KANAPKA Z BUŁKĄ GRAHAMKĄ SZYŃKA I OGÓRKIEM (289 g)	śniadanie Owsianka z zurawiną i migdałami (215 g)	śniadanie Bananowe placuszki bez mąki (283 g); jogurt naturalny, 2% tłuszczu (100 g)	śniadanie JAJECZNICA Z POMIDOREM I CHLEBEM RAZOWYM (E) (409 g)
II śniadanie KANAPKA Z SEREM ŻÓŁTYM I POMIDOREM (E) (294 g)	II śniadanie Muffiny marchewkowe (113 g)	II śniadanie KANAPKA Z BIAŁYM SEREM I PAPRYKĄ (401 g)	II śniadanie Koktajl bananowo-gruszkowy (381 g)	II śniadanie Kanapki z polędwicą z indyka i warzywami (254 g)	II śniadanie KANAPKA Z JAJKIEM NA TWARDO (E) (287 g)	II śniadanie Koktajl malinowy (380 g)
III śniadanie jogurt naturalny, 2% tłuszczu (200 g); banan (115 g); orzechy włoskie (12 g)	III śniadanie Kanapki z hummusem papryką i rzęzuchą (199 g)	III śniadanie jogurt skyr, typu islandzkiego, smakowy (150 g); marchew (210 g); orzechy nerkowca, surowe (24 g)	III śniadanie Domowe batoniki energetyczne (85 g)	III śniadanie TORTILLA Z BIELUCHEM I SZYŃKA DROBNOWA (388 g)	III śniadanie Zielony koktajl ze szpinakiem (415 g); siemię lniane (10 g)	III śniadanie Deser z chia (366 g)
obiad Spaghetti z kolorowymi warzywami (705 g)	obiad Kotlety mielone z kurczaka i szpinaku (300 g); ziemniaki (360 g); Surówka z kiszzonej kapusty, jabłka i	obiad Kluski leniwe zielone z sosem orzechowym (283 g); Surówka z marchewki i jabłka (171 g)	obiad Zapiekanka - kurczak ryż pomidory kukurydza (696 g); słonecznik, nasiona (15 g)	obiad JAJKA SADZONE Z ZIEMNIAKIEM I MIZERIĄ (E) (768 g)	obiad Wegetariańska papryka faszerowana (353 g); Surówka z pora i jabłka (316 g)	obiad Pizza bez pieczenia (472 g); keczup (84 g)
kolacja Dietetyczna sałatka gyros (508 g)	kolacja SAŁATKA OWOCOWA Z CYNAMONEM (424 g)	kolacja Zupa krem ze szpinaku i ziemniaków (600 g); słonecznik, nasiona (22 g)	kolacja PLACUSZKI Z CUKINIĄ (350 g); jogurt naturalny, 2% tłuszczu (100 g)	kolacja Frytki z batata (284 g); keczup (56 g)	kolacja SAŁATKA BROKUŁOWA Z FETA (440 g); dynia, pestki (20 g)	kolacja Zapiekanka ziemniaczana z kurczakiem (400 g); sok jabłkowy (125 g)

ZALECENIA DO DIETY

- Zadbaj o prawidłową masę ciała!
- Posiłki spożywaj regularnie (od 4 do 6 dziennie), o stałych porach (co 3-4 godziny), bez dodatkowego dojadania pomiędzy wyznaczonymi godzinami.
- Pamiętaj o odpowiedniej ilości warzyw w diecie min 400-500g dziennie!
- Zjadaj 2 porcje owoców w ciągu dnia (1 porcja: 1 duże jabłko, 2 sztuki kiwi, 1 banan, 1 duża gruszka, 1 szklanka malin/truskawek, 1 grejpfrut, 2 mandarynki, 3 śliwki).
- Jedz produkty zbożowe pełnoziarniste (np. kasze, ryż brązowy, makarony pełnoziarniste, płatki owsiane).
- Codziennie spożywaj co najmniej 2 szklanki mleka lub produktów mlecznych fermentowanych (kefir, maślanka, jogurt).
- Ogranicz spożycie mięsa (zwłaszcza czerwonego i przetworzonych produktów mięsnych do 0,5kg/tydzień).
- Jedz ryby, nasiona roślin strączkowych i jaja.
- Białko w diecie dostarczaj zarówno z produktów roślinnych jak i zwierzęcych.
- Ogranicz spożycie tłuszczu zwierzęcych, zastąp je olejami roślinnymi. Najlepiej na surowo do sałatek. Unikaj potraw smażonych w głębokim tłuszczu.
- Wyklucz całkowicie słodkie napoje, alkohol, wszelkie używki oraz ograniczyć kawę.
- Cukier postaraj się wyeliminować i ewentualnie zastąp go naturalnym słodzikiem. Unikaj cukru białego, tradycyjnych konfitur, dżemu, miodu, czekolady, stodyczy i lodów. Nie kupuj do domu wszystkich przekąsek typu paluszki, chrupki, chipsy, krakersy itp.
- Ogranicz spożycie soli! Dowolnie stosuj przyprawy i zioła.
- Unikaj potraw gotowych w proszku, typu instant czy innych wysoko przetworzonych produktów, oraz tłuszczu trans
- W odpowiedni sposób przyrządzaj potrawy (grillowanie, opiekanie na ruszcie, podgrzewanie w kuchence mikrofalowej, gotowanie na parze, pieczenie w piekarniku, gotowanie, duszenie, przyrządzanie w sosie własnym lub w papilotach).
- Pij około dwa litry wody niegazowanej i bezsmakowej dziennie.
- Pierwszy posiłek zjedz do 1h od obudzenia się.
- Ostatni posiłek zjedz 2-3 godziny przed snem.
- Wykonuj ćwiczenia fizyczne dostosowane do swoich możliwości. Najlepiej 3-4 razy w tygodniu co najmniej 1 h. Pamiętaj, że aktywność fizyczna ma sprawiać radość 😊
- Zadbaj o odpowiednią ilość snu.
- Pamiętaj o myciu zębów.
- Ogranicz oglądanie telewizji, korzystania z komputera i innych urządzeń elektronicznych do 2 godzin dziennie.

DODATKOWE INFORMACJE:

- > Dieta jest ułożona na 2100kcal, na 5 posiłków w ciągu dnia.
- > W składnikach można zobaczyć nazwy firm różnych produktów np. tofu mori-nu proszę nie zwracać większej uwagi na to, po prostu należy kupić np tofu. Liczy się konkretny produkt nie firma.
- > Proszę pamiętać o elastycznościach jakie można stosować, czyli:
 - zmieniać kolejność dni i zjeść np. Dzień 1, Dzień 3, Dzień 5
 - jeść 2-3 razy ten sam dzień np. Dzień 2, Dzień 2, Dzień 2, Dzień 1
 - zmieniać kolejność posiłków w obrębie dnia np. kolacja, 2 śniadanie, śniadanie podwieczorek, obiad

DZIEŃ 1

ŚNIADANIE

Jaglanka jak bounty

kasza jaglana - 54 g (3 łyżki)
woda - 125 g (0.5 szklanki)
ksylitol - 10 g (1 łyżka)
jogurt naturalny, 2% tłuszczu - 46 g (2 łyżki)
wiórki kokosowe - 8 g (1 łyżka)
czekolada gorzka - 6 g (1 kostka)
orzechy nerkowca, surowe - 6 g (2 sztuki)
mleko zagęszczone, niesłodzone - 40 g (4 łyżki)

1. Kaszę jaglaną gotuj przez ok. 12 minut w szklance wody z dodatkiem ksylitolu.
2. Następnie odstaw pod przykryciem do czasu wchłonięcia całego płynu.
3. Jogurt naturalny wymieszaj z częścią wiórek kokosowych i ksylitolu.
4. Do rondelka przelej mleko zagęszczone, dodaj pokruszoną gorzką czekoladę, drugą część wiórek kokosowych i posiekane orzechy nerkowca - postaw na gaz i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia czekolady.
5. W szklance ułóż na przemian kaszę, jogurt i masę czekoladową.

energia - 387.6 kcal

II ŚNIADANIE

KANAPKA Z SEREM ŻÓŁTYM I POMIDOREM (E)

chleb żytni pełnoziarnisty - 66 g (2 kromki)
masło ekstra - 5 g (0.5 łyżeczka czubata)
ser, gouda tłusty - 19 g (1 plaster (np. łowicz))
sałata masłowa - 12 g (2 liść większy)
pomidory, czerwone - 192 g (1 średnia sztuka)

1. Chleb posmaruj masłem, ułóż na nim warzywa i ser. Smacznego.

energia - 290.8 kcal

III ŚNIADANIE

jogurt naturalny, 2% tłuszczu - 200.0 g (1 opakowanie)
banan - 115.0 g (1 średnia sztuka)
orzechy włoskie - 12.0 g (3 sztuki)

1. Zjedz składniki.

energia - 311.5 kcal

OBIAD

Spaghetti z kolorowymi warzywami

makaron pszenny pełnoziarnisty - 90 g (1 szklanka)
papryka żółta, słodka - 200 g (1 sztuka)
cukinia - 112 g (0.5 mniejszej sztuki)
pomidory, cherry - 100 g (5 sztuk)
oliwa z oliwek - 8 g (1 łyżka)
oregano suszone - 3 g (1 łyżeczka)
ser typu "feta" - 21 g (10 kosteczek)
przecier pomidorowy (sos), w puszcze - 128 g (0.5 szklanki)
cebula - 35 g (0.5 małej sztuki)
czosnek - 3 g (1 mały ząbek)
sól morską jodowaną - 3 g (0.5 łyżeczki)
pieprz czarny - 2.0 g (1 szczypta)

1. Makaron ugotuj al dente według przepisu na opakowaniu.
2. Przygotuj sos: cebulę i czosnek obierz, posiekaj, zeszklij na oliwie. Zalej przecierem pomidorowym. Odrobiną soli i pieprzu. Gotuj kilka minut, aż sos zgęstnieje. Warzywa umyj. Paprykę pokrój w paski, cukinię w kostkę.
3. Pomidorki podziel na połowy. Na drugiej patelni rozgrzej odrobinę oliwy, wrzuc warzywa i duś kilka minut, aż zmiękną. Na talerz nałóż makaron, polej sosem, na to wyłóż warzywa, posyp oregano i rozkruszonym serem feta.

energia - 585.0 kcal

KOLACJA

Dietetyczna sałatka gyros

mięso z piersi kurczaka, bez skóry - 150 g (1.5 porcji)
por - 119 g (1 mała sztuka)
ogórek kiszony - 30 g (0.5 sztuki)
kukurydza żółta, ziarna, w puszcze, po odsączeniu - 20 g (2 łyżki)
jogurt naturalny, 2% tłuszczu - 23 g (1 łyżka)
keczup - 56 g (2 łyżki)
kapusta pekińska - 88 g (0.25 połowa)
majonez domowy z olejem rzepakowym - 10 g (1 łyżeczka)
curry w proszku - 10 g (szczypta)
pieprz czarny - 1.0 g (szczypta)
sól morską jodowaną - 1.0 g (szczypta)

1. Fileta z kurczaka pokrój w kostkę i podsmaż bez dodatku oleju na nieprzywierającej patelni - smaż pod przykryciem, aby był soczysty.
2. Pod koniec smażenia dodaj przyprawę gyros lub curry (dużą ilość, aby sałatka miała wyraźny smak - ponieważ dodajemy do niej mało majonezu).
3. Ostudź. W tym czasie pokrój pora w talarki, a ogórki w małą kotkę.
4. Kapustę poszatkuj na cienkie paski.
5. Wymieszaj majonez z jogurtem i keczupem. Kurczaka wyłóż na dnie miski, polej częścią sosu. Następnie wyłóż pora, polej sosem, potem ogórki i ponownie sos oraz kukurydzę i sos.
6. Na wierzch wyłóż kapustę i posmaruj resztą sosu. Możesz udekorować sałatkę ogórkami lub kukurydzą.

energia - 389.4 kcal

DZIEŃ 2

ŚNIADANIE

Omlet z papryką i pieczarkami

jaja kurze całe - 150 g (3 sztuka (kl. wagowa M))
olej rzepakowy uniwersalny - 2.0 g (1 łyżeczka)
bułki grahamki - 50 g (1 sztuka)
papryka czerwona, słodka - 57 g (0.3 szt.)
pieczarka biała - 62 g (2 duże sztuki)

1. Jaja wbij do miseczki i roztrzep, aż białka się lekko spienią.
2. Na patelni rozgrzej olej – najlepiej jest rozsmarować olej na całej patelni za pomocą silikonowego pędzla.
3. Na rozgrzany olej ułóż paprykę i pieczarki i zostaw na chwilę na średnim ogniu.
4. Roztrzone jaja przypraw i wlej na patelnię pomiędzy warzywa.
5. Przykryj całość pokrywką, raz na jakiś czas podważ łypatką nasz omlet, żeby za bardzo nie przywierał do patelni.
6. Smaż kilka minut, tak aby omlet był ścięty z obu stron, bez przewracania.
7. Gdy jest już gotowy, zsuń z patelni na talerz.

energia - 390.3 kcal

II ŚNIADANIE

Muffiny marchewkowe



jaja kurze całe - 100 g (2 sztuka (kl. wagowa M))
ksylitol - 200 g (1 szklanka)
olej rzepakowy uniwersalny - 152 g (19 łyżek)
marchew - 210 g (2 średnie sztuki)
mąka pszenżyto, pełnoziarnista - 210 g (1.5 szklanki)
proszek do pieczenia - 5 g (0.5 łyżeczki)
soda oczyszczona - 10 g (1 łyżeczka)
cynamon mielony - 10 g (1 łyżeczka)
sól biała - 3 g (0.5 łyżeczki)

- Zjedz 1.5 sztuki.
Przepis na 12 sztuk.
1. Jajka ubij. Dodaj ksylitol i dalej ubijaj aż masa będzie gładka i puszysta. Ubijając na wysokich obrotach, dolewaj ciągłym, cieniutkim strumieniem olej.
 2. Dodaj marchewkę, delikatnie wymieszaj.
 3. Piekarnik nagrzej do 180 stopni C.
 4. Do osobnej miski przesiej mąkę, dodaj proszek do pieczenia, sodę, cynamon i sól, wymieszaj.
 5. Przesyp do miski z marchewką i delikatnie połącz wszystkie składniki.
 6. Ciasto wyłóż do formek do muffin. Piecz przez około 20-30 minut do suchego patyczka.

Zjedz muffinkę i jabłko.

energia - 288.8 kcal

III ŚNIADANIE

Kanapki z hummusem papryką i rzeżuchą

chleb żytni razowy - 62 g (2 kromki)
hummus, gotowy - 50 g (2 łyżki)
papryka czerwona, słodka - 75 g (0.5 średniej sztuki)
rzeżucha ogrodowa - 12 g (0.2 szklanki)

1. Posmaruj chleb pastą hummus.
2. Pokrój drobno paprykę i nałóż na kanapkę.
3. Na wierzch połóż rzeżuchę.

energia - 287.0 kcal

OBIAD

Kotlety mielone z kurczaka i szpinaku



mięso z piersi kurczaka, bez skóry - 500 g
szpinak, mrożony - 225 g (pół opakowania)
marchew - 105 g (1 średnia sztuka)
płatki owsiane - 20 g (2 łyżki)
jaja kurze całe - 100 g (2 sztuki (kl. wagowa M))
cebula - 150 g (1 średnia sztuka)
czosnek - 12 g (2 średnie ząbki)
oliwa z oliwek - 8 g (1 łyżka)
koper ogrodowy - 8 g (1 łyżka)
sól biała - 3 g (0.5 łyżeczki)
pieprz czarny - 0.1 g

Zjedz 3 kotlet.
Przepis na 11 kotletów.
1. Szpinak podsmaż z dodatkiem czosnku na oliwie, następnie ostudź.
2. Pierś z kurczaka i cebulę zmiel w maszynce.
3. Dodaj do niej startą na grubych oczkach marchewkę, płatki owsiane oraz jaja i wymieszaj.
4. Następnie dodaj szpinak oraz koper, sól i pieprz. Ponownie wymieszaj.
5. Formuj małe kotlety, a następnie układaj je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
6. Piecz ok. 25 minut w temp. 180st. C.
7. Możesz przewrócić kotlety na drugą stronę w trakcie pieczenia, ale nie musisz.

Surówka z kiszzonej kapusty, jabłka i marchwi



kapusta kiszona - 100 g (1 porcja)
cebula - 70 g (1 mała sztuka)
jabłko - 100 g (1 mała sztuka)
marchew - 105 g (1 średnia sztuka)
olej rzepakowy tłoczony na zimno - 2.0 g (1 łyżeczka)
koper ogrodowy - 8 g (1 łyżka)
pieprz czarny - 2.0 g (1 szczypta)
PONADTO
ziemniaki - 360 g (4 średnie sztuki)

Zjedz 0.5 porcji.
Przepis na porcję.
1. Kapustę posiekaj.
2. Cebulę pokrój w kostkę.
3. Jabłko i marchew zetrzyj na tarce.
4. Wymieszaj wszystkie składniki ze sobą.
5. Dodaj pieprz, polej olejem i ponownie wymieszaj.

Zjedz kotlety z ugotowanymi ziemniakami i surówką.

energia - 597.3 kcal

KOLACJA

SALATKA OWOCOWA Z CYNAMONEM

banan - 80 g (1 mała sztuka)
kiwi - 162 g (2 małe sztuki)
brzoskwinia - 150 g (1 średnia sztuka)
migdały, płatki - 30 g (3 łyżki)
cynamon mielony - 2.0 g (1 szczypta)

1. Pokrój banana i kiwi na plasterki.
2. Wymieszaj je z kawałkami brzoskwinii, posyp płatkami migdałowymi i cynamonem.

energia - 438.3 kcal

DZIEŃ 3

ŚNIADANIE

Owsianka bananowa z orzechami

płatki owsiane - 50 g (5 łyżek)
mleko uht, 1,5% tłuszczu - 125 g (0.5 szklanki)
banan - 115 g (1 średnia sztuka)
orzechy włoskie - 8 g (2 sztuki)

1. Płatki, orzechy i zmiażdżony banan ugotuj z mlekiem.

energia - 411.6 kcal

II ŚNIADANIE

KANAPKA Z BIAŁYM SEREM I PAPRYKĄ

chleb żytni razowy - 93 g (3 kromki)
pomidory, czerwone - 52 g (0.5 małej sztuki)
sałata masłowa - 6 g (1 liść większy)
ser twarogowy chudy - 50 g (1 plaster)
papryka żółta, słodka - 200 g (1 sztuka)

1. Na chleb kładziemy ser, pomidora i paprykę. To co nam się nie zmieści jemy oddzielnie.

energia - 323.9 kcal

III ŚNIADANIE

jogurt skyr, typu islandzkiego, smakowy - 150.0 g (1 opakowanie)
marchew - 210.0 g (2 średnie sztuki)
orzechy nerkowca, surowe - 24.0 g (6 sztuk)

Zjedz jogurt, marchew i orzechy. Razem lub osobno.

energia - 289.0 kcal

OBIAD

Kluski leniwe zielone z sosem orzechowym



ser twarogowy chudy - 300 g (1.5 kostki)
jaja kurze całe - 59 g (1 sztuka (kl. wagowa L))
mąka ziemniaczana - 15 g (1 łyżka)
mąka pszenna, typ 500 - 50 g (2 mocno czubate łyżki)
szpinak - 60 g (2 duże garści)
otręby owsiane - 25 g (0.25 szklanki)
orzechy arachidowe - 30 g (1 garść)
sok ze świeżej cytryny - 10 g (2 łyżki)
miód pszczeli - 14 g (1 łyżeczka)
ocet winny, czerwony - 5 g (1 łyżeczka)

Zjedz 2 porcje.

Przepis na 4 porcje.

1. Szpinak posiekaj drobno, wymieszaj z twarogiem i jajkiem (uwaga - twaróg mielony lub bardzo dokładnie rozdrobniona kostka np. za pomocą tłuczka do ziemniaków).

2. Stolnicę podsyp mąką pszenną (około 1 - 2 łyżki), wyłożyć ser z jajkiem, na wierzch przesiej mąkę ziemniaczaną i resztę mąki pszennej (rzadsze sery mogą potrzebować troszkę więcej mąki) oraz dodaj otręby owsiane.

3. Zagnieć szybko składniki, łącząc je w kulę. Podziel na 2 części i z każdej uformuj wałek, w razie potrzeby podsyp mąką, następnie rozplaszcz go szerokim nożem i pokrój ukośnie na kawałki.

4. Zagotuj osoloną wodę w dużym garnku, dodaj kluski i gotuj przez kilkanaście sekund od wypłynięcia na powierzchnię.

5. Wyłóż łyżką cedzakową i podawaj z dodatkami (np. sos orzechowym).

Sos: orzechy drobno posiekaj nożem, sok z cytryny, ocet winny i miód wymieszaj dokładnie, dodać orzechy. Polej nimi kluski.

Surówka z marchewki i jabłka



marchew - 105 g (1 średnia sztuka)
jabłko - 50 g (0.5 małej sztuki)
olej rzepakowy tłoczony na zimno - 8 g (1 łyżka)
sok ze świeżej cytryny - 5 g (1 łyżka)
sól morską jodowaną - 3 g (0.5 łyżeczki)

1. Marchewkę i jabłko umyj, obierz i zetrzyj na drobnej tarce.
2. Wymieszaj ze śmietaną.
3. Dodaj odrobinę soli i soku z cytryny.

energia - 578.9 kcal

KOLACJA

Zupa krem ze szpinaku i ziemniaków



ziemniaki - 450 g (5 średnich sztuk)
szpinak, mrożony - 450 g (1 opakowanie (np. Iglotex, Hortex))
cebula - 258 g (1 duża sztuka)
ksylitol - 5 g (1 łyżeczka)
dynia, pestki - 100 g (10 łyżek)
kolendra, świeża - 13 g (6 gałązek)
kardamon - 2.0 g (szczypta)
nasiona kolendry - 2.0 g (kilka sztuk)
oliwa z oliwek - 40 g (5 łyżek)
woda - 1500 g (6 szklanek)
sól biała - 6 g (1 łyżeczka)

PONADTO

słonecznik, nasiona - 22.5 g (1.5 łyżki)

Zjedz 2 chochle.

Przepis na garnek.

1. Szpinak rozmroź.
2. Ziemniaki umyj, obierz i pokrój w niedużą kostkę.
3. Na patelni, na oliwie z oliwek, zeszklij pokrojoną w drobną kostkę cebulę.
4. Dodaj ziemniaki i smażyć około 1-2 minuty.
5. Dodaj szpinak i mieszając smażyć około 1 minutę na małym ogniu.
6. Dodaj wodę, szczyptę soli, ksylitol, przyprawy (wg. upodobań) zagotuj i gotuj około 15 minut na małym ogniu.
7. Zupę zmiksuj, podawaj z pestkami dyni oraz posypaną świeżymi ziołami (pietruska, mięta, bazylija, kolendra).

Podawaj ze słonecznikiem.

energia - 441.8 kcal

DZIEŃ 4

ŚNIADANIE

KANAPKA Z BUŁKĄ GRAHAMKĄ SZYNKĄ I OGÓRKIEM

bułki grahamki - 75 g (1.5 sztuki)
serek kremowy (np. Philadelphia) - 40 g (3 łyżki)
szynka delikatesowa z kurczaka - 54 g (3 plastry)
ogórek kiszony - 120 g (2 sztuki)

1. Bułeczkę posmaruj serkiem, połóż na nią plasterki szynki i ogórka.

energia - 417.3 kcal

II ŚNIADANIE

Koktajl bananowo-gruszkowy

banan - 80 g (1 mała sztuka)
gruszka - 130 g (1 sztuka)
jogurt naturalny, 2% tłuszczu - 150 g (1 kubek)
sok ze świeżej cytryny - 5 g (1 łyżka)
miód pszczeli - 14 g (1 łyżeczka)
cynamon mielony - 2.0 g (1 szczypta)

1. Banana obierz, gruszkę pozbaw gniazd nasiennych. Zmiksuj wszystkie składniki.

energia - 293.7 kcal

III ŚNIADANIE

Domowe batoniki energetyczne



płatki owsiane - 260 g (2 szklanki)
morele, suszone - 56 g (10 sztuk)
żurawina suszona, słodzona - 50 g (2.5 łyżki)
słonecznik, nasiona - 30 g (2 łyżki)
siemię lniane - 40 g (4 łyżka, całe)
sól biała - 3 g (0.5 łyżeczki)
miód pszczeli - 105 g (3 łyżki)
olej rzepakowy uniwersalny - 72 g (9 łyżek)
woda - 63 g (0.25 szklanki)

Zjedz 2 sztuki.
Przepis na 16 sztuk.
1. Wszystkie suche składniki umieść w misce, dolej olej i miód, zmiksuj.
2. Dolej wodę, mieszaj całość (masa ma być zwarta, po chwili napęcznieje).
3. Naczynie żaroodporne lub formę do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia.
4. Nagrzej piekarnik do 160 stopni, góra dół.
5. Na dno formy lub naczynia wyłóż gotową masę, rozłóż ją na grubość około 2 cm, dobrze dociśnij do dna, wyrównaj powierzchnię.
6. Formę wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 20-30 minut, aż wierzch ciasta się zarumieni.
7. Upieczony baton wyjmij z piekarnika, odstaw do przestygnięcia i pokrój na mniejsze kawałki (około 3x8cm).

energia - 333.8 kcal

OBIAD

Zapiekanka - kurczak ryż pomidory kukurydza

masło klarowane - 8 g (1 łyżeczka)
cebula - 70 g (1 mała sztuka)
czosnek - 6 g (1 średni ząbek)
mięso z piersi indyka, bez skóry - 100 g (1 porcja)
pomidory, czerwone, w puszcze, w soku pomidorowym - 250 g (1 szklanka)
kukurydza żółta, ziarna, w puszcze, po odsączeniu - 46 g (3 łyżki)
ryż brązowy - 72 g (4 łyżki)
pietruska, liście - 4 g (1 łyżka)
ser, parmezan, tarty (drobno) - 5 g (1 łyżka)
woda - 125 g (0.5 szklanki)
sól morską jodowana - 6 g (1 łyżeczka)
pieprz czarny - 2.0 g (1 szczypta)
kolendra, suszone liście - 2.0 g (kilka listków)
PONADTO
słonecznik, nasiona - 15.0 g (1 łyżka)

1. Na patelni rozgrzej masło, dodaj cebulę i smaż przez około 5 minut do zeszklenia na małym ogniu.
2. Dodaj czosnek, piersi kurczaka i obsmaż je przez około 3-4 minuty.
3. Dodaj kukurydzę i ryż, wymieszaj i smaż razem przez 2 minuty.
4. Dodaj pomidory, kukurydzę.
5. Uzupełnij wodą, wymieszaj, dodaj sól i pieprz do smaku.
6. Przelóż zawartość patelni do żaroodpornego garnka lub naczynia.
7. Przykryj i wstaw do nagrzanego piekarnika (170 st. C).
8. Piecz przez 35 minut.
9. Otwórz, posyp kolendrą i tartym serem.

Posyp uprażonym słonecznikiem.

energia - 619.2 kcal

KOLACJA

PLACUSZKI Z CUKINII

cukinia - 224 g (0.7 średniej sztuki)
jaja kurze całe - 78 g (1.4 sztuki (kl. wagowa M))
skrobia ziemniaczana - 31 g (2.4 łyżki)
sól morską jodowana - 2.3 g (0.3 łyżeczki)
olej rzepakowy uniwersalny - 13 g (1.4 łyżka)
pieprz czarny - 1.6 g (0.7 szczypta)

Zjedz 7 placków.

1. Cukinię utrzyj na grubej tarce, dodaj soli.
2. Po 10 minutach odsącz nadmiar wody.
3. Dodaj skrobię ziemniaczaną, sól i pieprz. J
4. Możesz również dodać swoje ulubione zioła.
5. Smaż na rozgrzanym oleju.
6. Po usmażeniu placuszki odsącz na ręczniku papierowym.

PONADTO
jogurt naturalny, 2% tłuszczu - 100.0 g (0.5 opakowania)

Zjedz z jogurtem.

energia - 429.4 kcal

DZIEŃ 5

ŚNIADANIE

Owsianka z żurawiną i migdałami

płatki owsiane - 50 g (5 łyżek)
żurawina suszona, słodzona - 20 g (1 łyżka)
migdały, płatki - 20 g (2 łyżki)
mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 125 g (0.5 szklanki)

1. Mleko zagotuj, dodaj płatki owsiane.
2. Przykryj i odstaw na 3min, aż płatki zmiękną. Smacznego.

energia - 435.8 kcal

II ŚNIADANIE

Kanapki z polędwicą z indyka i warzywami

chleb graham - 75 g (3 kromki)
masło ekstra - 10 g (1 łyżeczka czubata)
polędwica z indyka - 40 g (2 plastry)
sałata masłowa - 12 g (2 liść większy)
pomidory, czerwone - 108 g (1 mała sztuka)
koper ogrodowy - 8 g (1 łyżka)
pieprz czarny - 1.0 g

1. Posmaruj chleb masłem.
2. Połóż wędlinę, sałatę.
3. Pokrój pomidora w kostkę, dodaj świeży koperek i pieprz.

energia - 315.5 kcal

III ŚNIADANIE

TORTILLA Z BIELUCHEM I SZYNKĄ DROBIOWĄ

tortilla pszenno-kukurydziana, placek - 75 g (1.5 sztuki)
serek naturalny (Bieluch) - 40 g (4 łyżki)
szynka z piersi kurczaka - 40 g (2 plastry)
mix sałat, active (Fit&Easy) - 40 g (2 garście)
pomidory, czerwone - 192 g (1 średnia sztuka)
zioła prowansalskie - 1.0 g

1. Tortillę posmaruj serkiem, na środku ułóż plasterki szynki drobiowej, posyp dwiema garściami mieszanki sałat i połową drobno pokrojonego pomidora, posyp mieszanką ziół.
2. Tortillę zwinij cienko, zawiń w folię aluminiową i włóż do lodówki. Po godzinie przekrój tortillę na pół.

energia - 319.5 kcal

OBIAD

JAJKA SADZONE Z ZIEMNIAKIEM I MIZERIĄ (E)

jaja kurze całe - 100 g (2 sztuka (kl. wagowa M))
olej rzepakowy uniwersalny - 8 g (1 łyżka)
ziemniaki - 360 g (4 średnie sztuki)
ogórek - 195 g (3 sztuki)
jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu - 100 g (0.5 opakowania)
sok ze świeżej cytryny - 5 g (1 łyżka)

1. Ugotuj ziemniaki.
2. Obierz ogórka i wymieszaj go z jogurtem, sokiem z cytryny.
3. Na oleju usadz jajka. Dopraw je do smaku solą, pieprzem, papryką.
4. Zjedz jajka sadzone z i mizerią.

energia - 579.6 kcal

KOLACJA

Frytki z batata

batat (patat) - 260 g (2 sztuka (13cm dł.))
sól biała - 3 g (0.5 łyżeczki)
papryka, mielona, wędzona - 3 g (1 szczypta)
pieprz czarny - 2.0 g (1 szczypta)
olej rzepakowy uniwersalny - 16 g (2 łyżki)

PONADTO
keczup - 56.0 g (2 łyżki)

1. Batata umyj i pokrój w słupki (możesz go obrać, ale nie musisz).
2. Włóż do miski, następnie dodaj olej i przyprawy, wymieszaj.
3. Rozłóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Włóż do rozgrzanego do 180°C piekarnika, piecz ok. 30 minut.
5. Dokładny czas pieczenia zależy od grubości frytek, monitoruj cały czas proces pieczenia.

jedz z keczupem.

energia - 436.5 kcal

DZIEŃ 6

ŚNIADANIE

Bananowe placuszki bez mąki

banan - 115 g (1 średnia sztuka)
jaja kurze całe - 59 g (1 sztuka (kl. wagowa L))
olej rzepakowy uniwersalny - 8 g (1 łyżka)
cynamon mielony - 1.0 g (0.5 łyżeczki)
borówka amerykańska - 100 g (2 garście)

1. Banana obierz ze skórki, pokrój w plasterki i zblenduj z jajkiem oraz cynamonem.
2. Konsystencja papki powinna być gęsta.
3. Na suchej patelni smaż małe placuszki.
4. Uważaj, żeby ich nie spalić! Gdy pojawią się bąbelki, delikatnie przewróć na drugą stronę i smaż do zarumienienia.
5. Podawaj z owocami i jogurtem.

PONADTO

jogurt naturalny, 2% tłuszczu - 100.0 g (0.5 opakowania)

energia - 385.6 kcal

II ŚNIADANIE

KANAPKA Z JAJKIEM NA TWARDO (E)

chleb żytni razowy - 62 g (2 kromki)
masło ekstra - 5 g (0.5 łyżeczka czubata)
jaja kurze całe - 100 g (2 sztuka (kl. wagowa M))
sałata masłowa - 12 g (2 liść większy)
pomidory, czerwone - 108 g (1 mała sztuka)

1. Jajko ugotuj na twardo.
2. Chleb posmaruj masłem, połóż na nim sałatę i jajko pokrojone w plasterki. Zjedz z pomidorem.

energia - 338.4 kcal

III ŚNIADANIE

Zielony koktajl ze szpinakiem

banan - 80 g (1 mała sztuka)
szpinak - 30 g (1 duża garść)
sok ze świeżej cytryny - 5 g (1 łyżka)
jabłko - 100 g (1 mała sztuka)
kefir, 2% tłuszczu - 200 g (1 kubek)
PONADTO
siemię lniane - 10.0 g (1 łyżka, całe)

1. Zmiksuj wszystko na koktajl.

energia - 288.4 kcal

OBIAD

Wegetariańska papryka faszerowana

papryka czerwona, słodka - 244 g (1 duża sztuka)
ryż biały - 75 g (0.75 woreczka)
ser typu "feta" - 50 g (0.25 kostki)
cebula - 35 g (0.5 małej sztuki)
jaja kurze całe - 50 g (1 sztuka (kl. wagowa M))
olej rzepakowy uniwersalny - 8 g (1 łyżka)
czosnek - 3 g (1 mały ząbek)
czubryca zielona - 5 g (szczypta)
sól biała - 1.0 g (0.2 łyżeczki)

- Zjedz 0.75 porcji.
Przepis na porcję.
1. Cebulę drobno pokrój, wrzuć na rozgrzany olej (część oleju zostaw na później), podsmaż na wolnym ogniu, aż będzie miękka.
 2. Następnie dopraw czubrycą i roztartym z solą czosnkiem.
 3. Ser rozdrobnij widelcem, dodaj jajka, cebulę i ugotowany ryż, wymieszaj.
 4. Paprykę przekrój na pół, pozbaw gniazd nasiennych i napełnij farszem.
 5. Ułóż na blasze do pieczenia, podlej wodą, skrop olejem i wstaw do piekarnika nagrzanego do 220 st. C na ok. 50 minut.

Surówka z pora i jabłka

por - 119 g (1 mała sztuka)
jabłko - 100 g (1 mała sztuka)
jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu - 92 g (4 łyżki)
sok ze świeżej cytryny - 5 g

1. Pora umyj i rozetnij wzdłuż. Dokładnie umyj z ziemi i piasku.
2. Dodaj jabłko pokrojone w kostkę lub tarte.
3. Skrop sokiem z cytryny i dodaj jogurt naturalny.

energia - 604.3 kcal

KOLACJA

SALAATKA BROKUŁOWA Z FETA

brokuły - 250 g (0.5 całość)
ser typu "feta" - 42 g (20 kosteczek)
jaja kurze całe - 50 g (1 sztuka (kl. wagowa M))
jogurt naturalny, 2% tłuszczu - 90 g (0.4 kubka)
sól morską jodowaną - 3 g (0.5 łyżeczki)
pieprz czarny - 2.0 g (1 szczypta)
czosnek - 3 g (1 mały ząbek)
PONADTO
dynia, pestki - 20.0 g (2 łyżki)

1. Brokuły ugotuj na parze, pokrój na mniejsze kawałki.
2. Jajo ugotuj na twardo, pokrój w kostkę, dodaj do sałatki.
3. Jogurt naturalny wymieszaj z czosnkiem i przyprawami. Gotowym sosem polej sałatkę.
4. Podawaj z uprażonymi pestkami dyni.

energia - 416.2 kcal

DZIEŃ 7

ŚNIADANIE

JAJECZNICA Z POMIDOREM I CHLEBEM RAZOWYM (E)

jaja kurze całe - 150 g (3 sztuka (kl. wagowa M))
masło ekstra - 5 g (0.5 łyżeczka czubata)
pomidory, czerwone - 192 g (1 średnia sztuka)
chleb żytni razowy - 62 g (2 kromki)

1. Usmaż jajka kurze na maśle. Jajecznice zjedz z pomidorem i razowym chlebem.

energia - 420.8 kcal

II ŚNIADANIE

Koktajl malinowy

kefir, 2% tłuszczu - 200 g (1 kubek)
maliny - 150 g (1 duża porcja)
migdały, łuskane - 30 g (2 łyżki)

1. Wszystkie składniki zmiksuj na gładką masę.

energia - 338.2 kcal

III ŚNIADANIE

Deser z chia

nasiona chia, suszone - 47 g (5.8 łyżki)
mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 182 g (0.7 szklanki)
ksylitol - 11 g (1 łyżka)
czarne jagody - 58 g (2.8 łyżki)
jeżyny - 27 g (0.3 szklanki)
banan - 42 g (0.3 średnia sztuka)

1. Do 3 miseczek wsyp po 4 łyżki nasion chia.
2. W rondelku zagotuj 100 ml mleka z łyżką ksylitolu i jagodami.
3. Zblenduj mieszankę i gorącą przelej do pierwszej miseczki z nasionami chia. Wymieszaj.
4. Do rondelka nalej 150 ml mleka, dodaj łyżkę ksylitolu, jeżyny. Zblenduj i gorącą masę przelej do kolejnej miseczki z nasionami chia – wymieszaj.
5. Zagotuj resztę mleka z ksylitolem i pokrojonymi w kawałki bananem. Zblenduj i przelej do ostatniej miski z nasionami chia i wymieszaj.
6. Do szklanek nakładaj warstwowo puddingi: jeżynowy, bananowy i jagodowy. Odstaw na 30 minut.

energia - 400.4 kcal

OBIAD

Pizza bez pieczenia

jaja kurze całe - 100 g (2 sztuka (kl. wagowa M))
pomidory, suszone na słońcu, w oleju, po odsączeniu - 18 g (6 sztuk)
oliwki czarne marynowane, konserwowe - 13 g (5 sztuk)
mozzarella, z pełnego mleka - 60 g (0.5 szklanka, tarta)
oliwa z oliwek - 8 g (1 łyżka)
rukola - 10 g (1 szklanka)
szynka z piersi kurczaka - 60 g (3 plastry)
oregano suszone - 3 g (1 łyżeczka)
pomidory, czerwone - 192 g (1 średnia sztuka)
sól morską jodowaną - 6 g (1 łyżeczka)
pieprz czarny - 2.0 g (1 szczypta)
PONADTO
keczup - 84.0 g (3 łyżki)

1. Jajka ubij z solą, pieprzem i oregano.
2. Na patelni rozgrzej oliwę, wylej na to jajka, zmniejsz gaz do średniego.
3. Pokrój oliwki i ser na plasterki, przepołów plastry szynki, umyj i osusz rukolę.
4. Kiedy jajka się zetną, połóż pozostałe składniki na wierzch.
5. Przykryj naszą pizzę-omlet, na tyle, żeby wszystko się podgrzało.

energia - 638.1 kcal

KOLACJA

Zapiekanka ziemniaczana z kurczakiem



mięso z piersi kurczaka, bez skóry - 300 g (3 porcje)
ziemniaki - 450 g (5 średnich sztuk)
marchew - 340 g (2 duże sztuki)
cebula - 70 g (1 mała sztuka)
czosnek - 6 g (1 średni ząbek)
olej rzepakowy tłoczony na zimno - 12 g (1.5 łyżki)
jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu - 138 g (6 łyżek)
szcypiorek - 16 g (2 łyżki)
pietruszka, liście - 12 g (3 łyżki)
woda - 250 g (1 szklanka)
sól biała - 1.0 g (0.2 łyżeczki)
pieprz czarny - 2.0 g (1 szczypta)
majeranek suszony - 1.0 g (szczypta)
tymianek suszony - 1.0 g (szczypta)
PONADTO
sok jabłkowy - 125.0 g (0.5 szklanki)

Zjedz 0.5 porcji.

Przepis na 2 porcje.

1. Pierś pokrój w kostkę, dopraw odrobiną soli, pieprzem, majerankiem i tymiankiem.
2. Cebulę i czosnek drobno posiekaj. Na oleju podsmaż cebulę, następnie dodaj czosnek i mięso.
3. Całość obsmaż kilka minut.
4. Marchew i ziemniaki pokrój w kostkę lub talarki i ugotuj.
5. Mięso, ziemniaki i marchew przełóż do naczynia żaroodpornego, zalej jogurtem naturalnym, przykryj i wstaw do nagrzanego (180 st. C) piekarnika na 15 min.
6. Zapiekankę podawaj posypaną natką pietruszki lub koperkiem.

Dodatkowo wypij sok.

energia - 301.3 kcal

LISTA ZAKUPÓW

DIETA OD DNIA 1 DO DNIA 7

BAKALIE, ORZECHY, ZIARNA

dynia, pestki	9 łyżeczek	60 [g]
migdały, płatki	5 łyżek	50 [g]
migdały, łuskane	2 łyżki	80 [g]
nasiona chia, suszone	6 łyżek	47 [g]
orzechy arachidowe		21 [g]
orzechy nerkowca, surowe	8 sztuk	30 [g]
orzechy włoskie	6 sztuk	45 [g]
siemię lniane	2 łyżka, mielone	15 [g]
słonecznik, nasiona	8 łyżeczek	80 [g]
wiórki kokosowe	1 łyżka	8 [g]

DANIA GOTOWE BAROWE I RESTAURACYJNE

hummus, gotowy	2 łyżki	50 [g]
----------------	---------	--------

DODATKI DO DAŃ

keczup	7 łyżek	200 [g]
majonez domowy z olejem rzepakowym	1 łyżeczka	10 [g]
soda oczyszczona		1.2 [g]

MIĘSO I PRZETWORY

mięso z piersi indyka, bez skóry	1 porcja	100 [g]
mięso z piersi kurczaka, bez skóry	4 porcje	360 [g]
polędwica z indyka	2 plastry	42 [g]
szynka delikatesowa z kurczaka	3 plastry	60 [g]
szynka z piersi kurczaka		110 [g]

NABIAŁ I JAJA

jaja kurze całe	18 sztuka (kl. wagowa M)	1050 [g]
jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu	10 łyżek	230 [g]
jogurt naturalny, 2% tłuszczu	31 łyżek	750 [g]
jogurt skyr, typu islandzkiego, smakowy		150 [g]
kefir, 2% tłuszczu	2 kubki	400 [g]
masło ekstra	1 łyżka czubata	25 [g]
mleko spożywcze, 2% tłuszczu	26 łyżek	310 [g]
mleko uht, 1,5% tłuszczu	0.5 szklanki	130 [g]
mleko zagęszczone, niesłodzone	4 łyżki	40 [g]
mozzarella, z pełnego mleka	1 szklanka, tarta	60 [g]
ser twarogowy chudy	1 kostka	200 [g]
ser typu "feta"	0.5 kostki	110 [g]
ser, gouda tłusty	1 plaster (np. Łowicz)	21 [g]
ser, parmezan, tarty (drobno)	1 łyżka	5.0 [g]
serek kremowy (np. Philadelphia)		40 [g]
serek naturalny (Bieluch)	4 łyżki	40 [g]

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

sok jabłkowy	1 szklanka	130 [g]
sok ze świeżej cytryny	6 łyżek	30 [g]
woda	64 łyżek	650 [g]

OWOCE I PRZETWORY

banan	5.5 średnich sztuk	1000 [g]
borówka amerykańska	2 garście	100 [g]
brzoskwinia	1 średnia sztuka	180 [g]
czarne jagody	3 łyżki	60 [g]
gruszka	1 sztuka	180 [g]
jabłko	3 małe sztuki	420 [g]
jeżyny		29 [g]
kiwi	2 małe sztuki	200 [g]
maliny	1 duża porcja	150 [g]
morele, suszone	1 sztuka	7 [g]
żurawina suszona, słodzona	1 łyżka	27 [g]

PRZYPRAWY I ZIOŁA

curry w proszku		10 [g]
cynamon mielony	3 szczypta	7 [g]
czubryca zielona		3.8 [g]
kardamon		0.4 [g]
kolendra, suszone liście		2.0 [g]
kolendra, świeża	0.25 szklanki	3.3 [g]
koper ogrodowy	5 łyżeczek	16 [g]
majeranek suszony		0.3 [g]
nasiona kolendry		0.4 [g]
ocet winny, czerwony		2.5 [g]
oregano suszone	2 łyżeczki	6 [g]
papryka, mielona, wędzona	1 szczypta	3.0 [g]
pieprz czarny	8 szczypta	16 [g]
proszek do pieczenia		0.6 [g]
sól biała	1.4 łyżeczki	7 [g]
sól morską jodowaną	4 łyżeczki	25 [g]
tymianek suszony		0.3 [g]
zioła prowansalskie		1.0 [g]

SŁODYCZE

czekolada gorzka	1 kostka	6 [g]
ksylitol	9 łyżeczek	47 [g]
miód pszczeli	1 łyżka	35 [g]

TŁUSZCZE

masło klarowane	1 łyżeczka	8 [g]
olej rzepakowy tłoczony na zimno	6 łyżeczek	12 [g]
olej rzepakowy uniwersalny	10 łyżek	90 [g]
oliwa z oliwek	13 łyżeczek	27 [g]

WARZYWA I PRZETWORY

batat (patat)	2 sztuka (13cm dł.)	370 [g]
brokuły	1 całość	410 [g]
cebula	4 małe sztuki	320 [g]
cukinia	1.5 mniejszej sztuki	390 [g]
czosnek	2 duże ząbki	22 [g]
kapusta kiszona	1 porcja	50 [g]
kapusta pekińska		120 [g]
kukurydza żółta, ziarna, w puszcze, po odsączeniu		70 [g]
marchew	3 duże sztuki	700 [g]
mix sałat, active (Fit&Easy)	1 opakowanie	40 [g]
mąka ziemniaczana		8 [g]
ogórek	3 sztuki	280 [g]
ogórek kiszony	3 sztuki	150 [g]
oliwki czarne marynowane, konserwowe	7 sztuk	13 [g]
papryka czerwona, słodka	2 średnie sztuki	380 [g]
papryka żółta, słodka	2 sztuki	490 [g]
pieczarka biała	7 małych sztuk	70 [g]
pietruszka, liście	2 łyżeczki	7 [g]
pomidory, cherry	5 sztuk	100 [g]
pomidory, czerwone	10 małych sztuk	1100 [g]
pomidory, czerwone, w puszcze, w soku pomidorowym	1 szklanka	250 [g]
pomidory, suszone na słońcu, w oleju, po odsączeniu	6 sztuk	18 [g]
por	2 małe sztuki	420 [g]
przecier pomidorowy (sos), w puszcze	0.5 szklanki	130 [g]
rukola	1 szklanka	10 [g]
rzeżucha ogrodowa		17 [g]
sałata masłowa	7 liść większy	60 [g]
skrobia ziemniaczana		32 [g]
szczypiorek	2 łyżeczki	4.5 [g]
szpinak	3 średnie porcje	80 [g]
szpinak, mrożony	6 kostka	160 [g]
ziemniaki	10 średnich sztuk	1250 [g]

ZBOŻOWE

bułki grahamki	2.5 sztuki	130 [g]
chleb graham	3 kromki	80 [g]
chleb żytni pełnoziarnisty	2 kromki	70 [g]
chleb żytni razowy	9 kromek	280 [g]
kasza jaglana	3 łyżki	60 [g]
makaron pszenny pełnoziarnisty	1 szklanka	90 [g]
mąka pszenna, typ 500	1 mocno czubata łyżka	25 [g]
mąka pszenżyto, pełnoziarnista		27 [g]
otręby owsiane		13 [g]
płatki owsiane	46 łyżeczek	140 [g]
ryż biały	3 łyżki	60 [g]
ryż brązowy	4 łyżki	80 [g]
tortilla pszenno-kukurydziana, placek	2 sztuki	80 [g]