

میوه‌ات را درست بخورد

پختن میوه‌ها، ماده مغذی شان را دریافت نخواهد کرد و فقط مزه‌شان را احساس می‌کنید. پختن، تمام ویتامین‌ها را زیان می‌برد.

اگر باید آب‌میوه بنوشید، طوری بنوشید که دهان‌تان بر شود و آن را آرام آرام قورت دهید. باید اجازه بدھید که آب‌میوه با بزرگ دهان‌تان قبل از قورت دادن آن کاملاً ترکیب شود.

کیوں سبد میوه‌ها

این میوه منبع خوبی از پتاسیم، منیزیم، ویتامین E و فیر است. حجم ویتامین C این میوه دوبرابر حجم ویتامین C پرتفاق است.

سیب: خوردن روزانه یک سیب، دکتر را از شما دور می‌کند.

اگرچه سیب مقدار کمی ویتامین C دارد، اما دارای آنتی اکسیدان‌ها و فلاون‌های است (ماده شیمیایی بیرونگ و متبلور) که هر دوی این‌ها فعالیت ویتامین C در بدن را زیاد کرده و در نتیجه ریسک مبتلا شدن به سرطان روده، حملات قلبی و سکته کاهش پیدا می‌کند.

توت فرنگی: میوه محافظ توت فرنگی بالاترین قدرت آنتی اکسیدان‌ها را در میان اکثر میوه‌ها دارد و از بدن در برابر ابتلاء به سرطان، گرفتگی رگ‌ها و رادیکال‌های آزاد محافظت می‌کند.

پرتفاق: دارویی شیرین مصرف روزانه ۲ تا ۴ عدد پرتفاق در فصل سرمه، مانع ابتلاء شما به سرماخوردگی می‌شود. مصرف پرتفاق، کلسترول خون را کم می‌کند، از ایجاد سنگ در بدن جلوگیری کرده و سنگ‌های موجود در صفرا یا کلیه را از بین میزد و خطر ابتلاء به سرطان روده را کاهش می‌دهد.

می‌کنند که هر زمان که هندوانه می‌خورم، غذا بالا می‌آید و یا زمانی که موز می‌خورم مدام حس می‌کنم باید به دستشویی بروم! در حقیقت اگر میوه را زمانی بخوردید که معده‌تان خالی است، هیچ کدام از این مشکلات برایتان پیش نخواهد آمد.

وقتی شما این قاعده را رعایت نکنید، میوه‌ها با غذای فاسد شده ترکیب و گاز تولید می‌کنند و در نتیجه شما دچار مشکل می‌شوید.

سفیدی مو، تاس شدن، عصبانیت و گودی‌های سیاه زیر چشم... همه‌شان از عوارضی است که حتی فکرش را هم نمی‌کردید که ناشی از مصرف میوه در زمان نامناسب باشد!

رعایت چند نکته ساده

خیلی‌ها می‌گویند بعضی از میوه‌ها، مانند پرتفاق، نارنج و لیمو خودشان اسیدی هستند اما این حرف از پایه و اساس اشتباه است. چرا که همه میوه‌ها در بدن قلیایی می‌شوند.

اگر شما روش صحیح میوه خوردن را کاملاً رعایت کنید، از اسیدی شدن میوه‌ها در سیستم گوارش جلوگیری کرده و به راز زیبایی، عمر طولانی، سلامت، انرژی، شادابی و وزن طبیعی دست پیدا خواهید کرد.

نکته دیگری که باید در مورد میوه‌ها رعایت کنید، این است که زمانی که نیاز دارید که آب‌میوه بنوشید، فقط آب‌میوه تازه بنوشید؛ نه آب میوه موجود در کنسروها. حتی آب میوه‌هایی که بسیار سفت هستند را نتوشید. همچنین بهتر است میوه‌هایی پخته شده را نخورید. زیرا از طریق

لشاره: همه ما فکر می‌کنیم که خوردن میوه یعنی خرید میوه، پوست کنندش و فقط گذاشتنش توى دهان. به این سادگی‌ها هم که فکر می‌کنید نیست.

بسیار مهم است که بدانیم چگونه و چه وقت باید میوه بخوریم. حالا که در آستانه فصل بهار قرار داریم و علی‌الخصوص که در دید و بازدیدهای عید به شکم خودمان و میوه‌های میزان رحم نمی‌کنیم، بد نیست این مطلب را بخوانید.

راه صحیح خوردن میوه‌ها چیست؟

یادتان باشد میوه‌ها را بعد از مصرف غذا نخوردید. میوه‌ها باید زمانی خورده شوند که معده خالی است.

اگر میوه‌ها را بعد از غذا بخوردید، نقش مهمی در مسموم کردن سیستم بدن تان خواهند داشت.

میوه‌های ترین خوارک هاست

در نظر بگیرید که دو تکه نان و یک تکه میوه خورده‌اید. تکه میوه آماده است که مستقیماً وارد معده و روده‌تان شود. اما به دلیل آن دو تکه نان، از ورود سریعش به معده جلوگیری می‌شود.

در این بین همه غذا فاسد و تخمیر شده و به اسید تبدیل می‌شوند. به محض این که درون معده، میوه با غذا و آنزیم‌های گوارشی تماس پیدا می‌کند، تمام حجم غذا شروع به از بین رفتن و فاسد شدن خواهد کرد.

پس بهتر است میوه‌های خود را زمانی مصرف کنید که معده‌تان خالی است و یا میوه‌تان را قبل از خوردن وعده‌های غذایی تان میل کنید.

کلبه
سلامت

