

ПЛОДЫ МЕСЯЦА

И Ю Л Ъ
July

Успех в школе обусловлен здоровьем

Во время пикников, семейных встреч и праздника 4-ого июля, помогайте своим детям не забывать о разнообразных фруктах и овощах и о регулярной физической активности. **Плоды Месяца** дают вашей семье возможность узнавать и пробовать на вкус многие фрукты и овощи, узнать про важность использовать их и про важность ежедневной физической активности. **Плоды Месяца** представляют вам

виноград

Помогите своим детям питаться правильно

- Держите мытый виноград в холодильнике готовым послужить быстрой перекусной после школы.
- Используйте виноградные ягоды в зелени салата.
- Нарезанные ягоды добавляйте в бутерброды «*rita*», в салаты с курицей и в лапшу.
- Виноград можно заморозить для быстрой перекуски.
- Держите у себя изюм для перекуски по дороге.

Дальнейшая информация:
www.harvestofthemonth.com
www.Freshcaliforniagrapes.com

“POCKETS” С КУРИЦЕЙ И ВИНОГРАДОМ

Ингредиенты:

- (4 порции, в каждой 4 «pockets»)
1 1/2 стакана винограда без зернышек
1 стакан вареной, нарубленной курицы
1/4 стак. обезжиренного йогурта (без привкуса)
1/2 стакана разрезанного зелёного сельдерея
1 стол. ложка мелко нарезанного зелёного лука
1 чай. ложка горчицы - стиля Дижон
16 вареных больших макарон в виде раковины

1. Хорошо промешайте виноград, курицу, йогурт, сельдерей, лук и горчицу.
2. Наполните смесью раковины и подавайте.

Источник: *Discover the Secret of Healthy Eating. Public Health Institute, 2004.*

Помощь здоровью

- Станьте хорошим примером. Покупайте и предлагайте свежие фрукты и овощи вместо еды, в которой находится большое количество жира, сахару и соли.
- Пейте 100% фруктовые и овощные соки вместо газированных напитков с большим количеством сахару (*soda*).
- Замороженные, сушённые и консервированные фрукты и овощи также питательны, как и свежие. Держите их дома в разных видах чтобы было легко менять блюда.
- Подбадривайте вашего ребёнка попробовать хотя-бы один новый вид фруктов или овощей один раз в неделю.

Советы, касающиеся винограда

- Выбирайте твёрдые, полные ягоды в виноградных кистях ясного цвета. Избегайте виноград, который сморщенный, липкий, имеет коричневые

пятна, или у которого засохшие, хрупкие веточки.

- Свежему винограду можно постоять в холодильнике 2 - 3 дня. Уложить его надо в сосуд с крышкой или в пластмассовый кулёк.
- Коротко перед тем, как виноградом пользоваться, сполосните его под мягкой струей воды. Осторожно вытрите.
- Вкус у винограда самый лучший, когда его едят немного холодным - ягоды тогда хрупкие и ароматные. Зернышек можно избавиться так, что вы разрежете ягоду и ложечкой их осторожно удалите.

Пищевая ценность

Порция: 1 стакан, без зёрн (160 г)

Количество в порции:

Калорий 110 Кал. из жира 2
%Дневного
Эквивалента

Жир в целом	0%
Насыщ, жир 0г	0%
Транс-жиры 0г	
Холестерол 0мг	0%
Натрий 3мг	0%
Углеводы в целом 29г	10%
Волокно 1г	6%
Сахар 25г	

Белки 1г

Витамин А 2%	Кальций 2%
Витамин С 29%	Железо 3%

Источник: www.nutritiondata.com

Давайте, займёмся физкультурой!

- Поезжайте всей семьей в естный общественный центр или в бассейн.
- Изучайте природу в местном парке или займитесь туристическими походами по природным тропам.
- Попросите своего ребёнка помочь вам помыть машину. Побрызгаться водой во время летней жары вызывает веселье и освежает.

Для других идей смотрите:

www.kidnetic.com
www.verbnow.com