



Atšaldyta auksaspalvė
dorada, 1 kg

€ 5⁹⁹

Pasiūlymai galioja: **gruodžio 2 - 4 d.**

Tik šviežios žuvies skyriuose. Daugiau informacijos prekybos vietose. Prekių kiekis ribotas.

VEIDAI MADA NAMAI GROŽIS SVEIKATA VIRTUVĖ PSICHOLOGIJA KONKURSAI KNYGOS MOTERS KALĖDOS SMALIŽIAUS RECEPTAI

Horoskopai | Stilias dvikova | Archyvas | Prenumerata | Graži ir sveika

KODĖL LIETUVOJE DAUGĖJA SERGANČIŲ VAIKŲ?

Rytoj Europos sveikos mitybos diena, kurios metu visoje Europoje primenama apie **mitybos** reikšmę suaugusiųjų ir **vaikų** gyvenime.



© Vida Press

Raminta Bogušienė, Sveikatai palankaus maisto technologė,
Sveikataipalankus.lt
2016 m. lapkričio 7 d. 00:00

Lietuvoje vieni tėveliai įsitikinę, kad vaikų **sergamumas** šio laikmečio ligomis genetiškai paveldimas, kiti mano, kad vaikas serga, nes netinkamos gyvenimo sąlygos, tretį turi nuomonę, kad vaikas serga, nes per mažai valgo. Sąmoningi tėveliai supranta, kad vaikų sergamumas tokiomis ligomis kaip nutukimas, širdies ir kraujagyslių ligos ir pan., daugumoje atvejų priklauso nuo gyvenimo būdo, tame tarpe ir nuo mitybos. Pastariesiems rūpi vaikų maitinimas ne tik namuose, bet ir ugdymo įstaigose.

SUSIJĘ STRAIPSNIAI



Demokratinės mokyklos vadovas: mokinys į mokytoją turi kreiptis „jūs“, o

šis į vaikus kreipiasi vardu ir tujina (102)



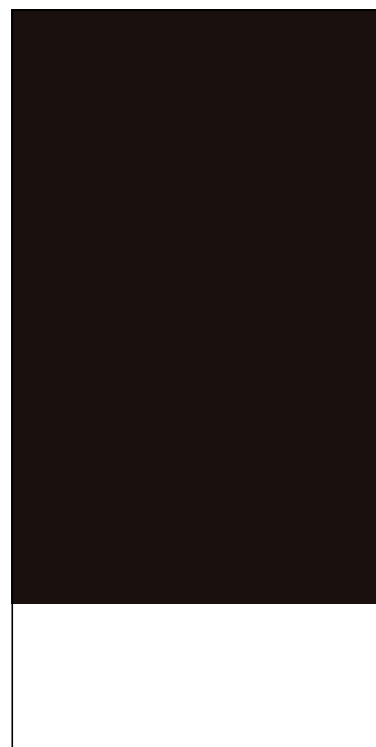
Aktorė A. Vilutytė: gyvenimas priverstė sustoti. Beveik metus nevaidinau. (20)



Migruojanti mokslininkė: tikrai žinau, kad pasenti Šveicarijoje

nenoriu (54)

Naujienų paieška...



TRAKŲ PARKAS
**PARDUODAMI
NAMŲ VALDOS SKLYPAI
ŠALIA PARKO TRAKŲ ŠALYJE**

Informuojame, kad šioje svetainėje naudojami slapukai (angl. cookies). Sutikdami, paspauskite mygtuką „Sutinku“ arba naršykite toliau. Savo duotą sutikimą bet kada galėsite atšaukti pakeisdami savo interneto naršyklės nustatymus ir ištrindami įrašytus slapukus.



Tėvelių iškeltos vaikų maitinimo ugdymo įstaigose problemos

Susiję straipsniai:

Mitybos specialistė J. Tulčina: „Vaikas nevalgo? Tegul!“

J. Gusaroviėnė: džiaugiuosi, kad nepabijojau kardinaliai pakeisti savo gyvenimo (51)

„Nebegaliu daugiau žiūrėti, kaip maitinami pradinės mokyklos vaikai. Nežinau, kur reikėtų kreiptis, kad mokykloje nustotų pradinukams pardavinėti saldintus gėrimus, sultis, limonadus, kad nebesiūlytų vietoje sriubos ar sočių pietų, pavyzdžiui, picos, saldžių čirvinių blynų. Nuo rugsėjo pradžios sūnus lanko pradinę mokyklą ir kiek kalbame su vaiku, neteko girdėti, kad valgykloje būtų verdama arbata arba kompotas. Visi gėrimai tik iš pakelių, "nori gerti – pirk šaltąją arbatą ar sultis", – susirūpinusi rašo pradinuko mama.

„Vaikų lopšelyje pusryčiams duodama – virtas kiaušinis, marinuoti žirneliai ir majonezas. Taip taip, majonezas, pati ragavau. Šiemet vaikučiui jau beveik 3 m., kadangi nustatė atopinį dermatitą ir alergiją beveik visiems grūdams, todėl peržiūriu darželio meniu ir randu parašyta: burokėlių salotos su sūriu (sūris fermentinis ir sumaišytas su majonezu). Meniu žinoma neįvardinta, kad majonezas, bet pasiklausus auklėtojos pasakė, kad būna majonezas, bet tik "mažai" arba grietinė. Ar burokėliai yra suderinami su fermentiniu sūriu ir majonezu? Kiauliena daug kur pakeista vištiena ar kalakutiena – tai gerai, bet visi mėsos kukuliai patiekiami su padažu (kuris greičiausiai iš kvietinių miltų ir grietinės), po to stebisi iš kur tiek alergiškų vaikų. Kas ir kaip sudarinėja tokius meniu? Beje, prie košių duodama balto batono riekė (nesuprantu iš viso kam, kad „užkišti“ žarnyną). Prie sriubų taip pat duona arba batonas", - rašo darželinuko mama.

Ką apie šias problemas mano maisto technologė ir mitybos specialistė Raminta Bogušienė:

Sveikatos specialistai rekomenduoja viena, o reali vaikų maitinimo situacija nėra palanki vaikų sveikatai. Net vaikams kyla klausimas, kodėl klasėse, valgyklose iškabinta sveikos mitybos piramidė, kurioje tik mažą dalį užpildo „nesveikatos šaltiniai“, o jie yra maitinami picomis, bandelėmis, saldžiais gėrimais. Peržvelgus perspektyvinius valgiaraščius, kuriais vadovaujasi didžioji dauguma Lietuvos švietimo įstaigų, ypač patvirtintose mitybos planuose, kuriuose pateikiama maisto...

Informuojame, kad šioje svetainėje naudojami slapukai (angl. cookies). Sutikdami, paspauskite mygtuką „Sutinku“ arba naršykite toliau. Savo duotą sutikimą bet kada galėsite atšaukti pakeisdami savo interneto naršyklės nustatymus ir ištrindami įrašytus slapukus.



Nuolatinis nuovargis – rimtos ligos požymis



Seime – smūgis vaikų norinčioms turėti moterims (636)



Po sudegintų atliekų likę pelenai ir šlakas – ne į sąvartyną, o statybai (5)



Šernų gretos retėja: ar šie gyvūnai nepasitrauks iš Lietuvos? (97)



JAV ekonomistas apie pasaulyje vykstančius pokyčius: ankstesnis požiūris buvo nehumaniškas (95)



Rusija sureagavo į Lietuvos sprendimą riboti „RTR Planeta“ transliacijas (824)



BC.
Daugiau nei 1700
megztnių modelių!

Pirkti dabar

Virėjams, manau, ir patogu – nereik nieko naujo mokytis, eksperimentuoti, stengtis.

Pirmiausia R. Bogušienė pateikia majonezo apibrėžimą. Majonezas paprastai susideda iš rafinuoto aliejaus, rafinuoto cukraus, rafinuotos druskos, kiaušinių miltelių, modifikuoto krakmolo, maisto priedų ir vandens mišinio. Stipriai perdirbtas maisto produktas, kurio aukšta energinė vertė, tačiau vertingumas vaiko organizmui menkas. Šis produktas integruojamas į receptus nesusimąstant, kad tuščios kalorijos organizmui ne nauda, o žalą daro, neįjaučiamas natūralus, pavyzdžiui, burokėlių skonis, jis paslepiamas po cukraus, druskos ir riebalų „paklode“.

Meniu sąrašė vis dar užsilikę batonai, riebus padažas rodo, kad dirbama pagal senas rekomenduojamas normas, kurios galiojo 16 metų, o dabar pasikeitusios, sumažintos kalorijos įsigalios ir oficialiai bus privalomos tik nuo 2018 m. sausio 1 d., tai ir batonų era keisis mažais žingsniais, tik tos ugdymo įstaigos kurios keičia naujai valgiaraščius jau derina pagal naujas normas. Nesusimąstoma, kad prie košės ar sriubos galime net nesiūlyti šviežių daržovių – vis tiek nevalgys, jei prieš tai padavėme menkaverčių angliavandenių dozę – batoną ar rafinuotų kvietinių ar ruginių miltų duonos.

Padažai prie mėsos, ne paslaptis, kad sudėtyje yra ne tik sviestas ir grietinė, bet rafinuoti kvietiniai miltai arba kitaip aukščiausios rūšies miltai, druska arba cukrus, o ne retai kotletuose dalis mėsos pakeičiama tiesiog batonu. Valgant tokiais kiekiais rafinuotus kvietinius miltus ir nematant kitų grūdinių kultūrų buvimo, žemės ūkis turi ir turėjo daryti viską, kad glitimo būtų daugiau, tai nenuostabu alergijų protrūkis, juk bandelės, batonai kasdieninė mūsų vaikų mitybos dalis ir neprieštaraujanti vaikų maitinimo teisės aktams. Kalbame apie įvairumą, o valgome faktiškai vien – kvietinius rafinuotus gaminius.

Todėl nuo š.m. rugsėjo 1d. inicijavau socialinę iniciatyvą “Sveikatai palankios ugdymo įstaiga”, kurios metu siekiame atskleisti visuomenei, atsakingoms institucijoms realią situaciją apie vaikų maitinimą ugdymo įstaigose ir namų ūkiuose, analizuojame ir kalbame apie tai, su kokiais problemomis susiduriama, kas pasiekta ir kokių veiksmų reikia imtis, kad pagerinti vaikų maitinimą ir mitybos ugdymą įstaigose ir namų ūkiuose.

Siekama kompleksinio bendruomenės švietimo, kad atėjus laikui pasirinkti vaikas atmestų prastus gardumynus, o rinktųsi sveikatai palankius, kad vaikas neiškeistų karšto šviežia ruošto ir sveikatai palankaus patiekalo į menkaverčių užkandį – sausainius, bandeles, saldinius, ar nebėgtų iki artimiausios prekybos vietos, esančios šalia mokyklų – kebabinių, hamburgerinių, greitos kavos kioskelių ir pan. Taip pat vertiname, analizuojame vaikų valgiaraščius, kuriame sveikatai palankus patiekalus ir juos integruojame į ugdymo įstaigų vaikų maitinimą.

Taip pat, siekdama teigiamų pokyčių bendruomenės sąmoningumo ugdyme, tarptautinės patirties ir rezultato, kuris ateityje plačiu mastu gali atnešti nemažus teigiamus pokyčius vaikų mityboje, nuo š.m. spalio 1 d.

Informuojame, kad šioje svetainėje naudojami slapukai (angl. cookies). Sutikdami, paspauskite mygtuką „Sutinku“ arba naršykite toliau. Savo duotą sutikimą bet kada galėsite atšaukti pakeisdami savo interneto naršyklės nustatymus ir ištrindami įrašytus slapukus.



Užsispyrusi palangiškė grožio karūnos siekia Portugalijoje: čia buvau tai per apkūni, tai per maža, tai šypsena negraži (90)



Į pirmąjį Seimo posėdį atvykę politikai pamiršo esmines aprangos taisykles: puošėsi kaip į vestuves (398)



A. Gilytė ir G. Duoblė: visi briliantai yra deimantai, bet ne visi deimantai yra briliantai



Gydytojas perspėja: tik laiko klausimas, kada save traumuosite



D. Zvonkus atskleidė, kodėl jiedu su Kątažina slėpė žinią apie dvynukus (73)



K. ir D. Zvonkai susilaukė dvynių ir jau išrinko jiems vardus (478)



koordinatėrės, Vidos Drąsutės, ir partneriais iš Italijos, Ispanijos, Graikijos, Bulgarijos, Turkijos bei Lietuvos įgyvensinsime šį inovatyvų, sveikatai palankios mitybos mokymo metodų įdiegimo projektą ne tik Lietuvos, bet ir Europos ugdymo įstaigose.

Kviečiu švietimo įstaigas peržiūrėti meniu, susimąstyti ar patiekalai, kuriuos siūlome vaikams yra iš tiesų sveikatai palankūs, siekti teigiamų pokyčių ir vaikų sveikatos bei gerovės.

Menkaverčiai gardumynai patenka ir iš tėvėlių rankų

Žvelgiant bendrai į visuomenę menkaverčiai užkandžiai, kuriuos tėveliai patys pasiūlo savo vaikui, vis dar yra opi problema mūsų bendruomenėje. Kai kalbama apie priešpiečius, pavyzdžiui, ikimokyklinio ugdymo įstaigoje, neretai tėveliai sako, kad vaikas priešpiečiams gauna tik vieną sausainį ar jogurtuką, tai juk privalome įdėti vaikui, taip liks nepavalgęs ir jei neužkandžiauja vaikas jogurtais, sausainiais, bandelėmis, saldžiais sūreliais – tai nėra normalu. Kiti tėveliai teigia, kad sveikatai nepalankių užkandžių (pavyzdžiui, sausainėlių, guminukų, saldainių ir pan.) įdėjimas į darželius, skatina vaikų dalinimosi įpročius.

Ką apie tai mano sveikatos specialistė Raminta Bogušienė:

Pirmiausia, nesuprantu noro vaikams įdėti maisto į darželį, kai vaikai reguliariai ne mažiau 3 kartus per dieną gauna maitinimą. Dažnas užkandžiavimas ir ypač įvairių sausainukų veda prie to, kad vaikai nevalgo pilnaverčio maisto. Jei prieš pagrindinį maitinimą gauna sausainių, natūralu, kad vaikai nevalgys daržovių.

Antra, kraštutinumus supranta kiekvienas savaip, jei nereikalingas ir menkavertis maistas valgomas tik retomis progomis, o visuomenėje stengiamasi, kad vaiko racioną sudarytų subalansuota mityba, tai nėra kraštutinumai. Kraštutinumai yra, kai vaikų, turinčių atsvarę ar kitų sveikatos problemų, tėveliai dar bruka visiškai nevertingus gardumynus savo vaikams, žinoma, tokiomis aplinkybėmis juos valgo ir jų draugai.

Trečia, jei vis gi bijote, kad vaikai nebus sotūs, vis dar sovietiniu požiūriu gyvename, nors šiais laikais ne nuo bado sergama, o nuo pertekliaus, tai įdėkite į darželį - morkų ar obuolių.

Ketvirta, mokykite vaikus dalintis meile, o ne menkaverčiais „gardumynais“, kurie ne naudą teikia vaiko organizmui, o žalą, to linkite ne tik savo vaikui, bet ir jo draugams.

Matau, kad menkaverčio maisto dėjimo į ugdymo įstaigas problema gajį visoje Lietuvoje, nes tėveliai nesuvokia to pasekmių. Pirmą, atnešdami kiekvieną dieną ir pratindami vaiką prie menkaverčio maisto vartojimo ne tik savo vaikui žalą darote, bet ir mūsų vaikams, nes jie valgo tokį maistą bendrai. Nesakau, kad vaikai neturi paragauti prastų saldumynų, tas neišvengiama, bet tai turi būti edukacinė vaikų priemonė ir retomis progomis, o ne kaip kasdieninę vartojimo prekę.

Vaikai turi pažinti prastą maistą, kad atėjus sąmoningam pasirinkimui rinktųsi gerą ir jo sveikatai palankų, bet jei prasti skanumynai brukami iš načių tėvėlių rankų, tai nesiitėkime, kad vaikas valovs žirni iš sodo ar

Informuojame, kad šioje svetainėje naudojami slapukai (angl. cookies). Sutikdami, paspauskite mygtuką „Sutinku“ arba naršykite toliau. Savo duotą sutikimą bet kada galėsite atšaukti pakeisdami savo interneto naršyklės nustatymus ir ištrindami įrašytus slapukus.



Dizaineriai atskleidžia 25 namų dekoravimo paslaptis



Kalėdiniai patiekalai, kurie atneš sėkmę ir laimę į jūsų namus



Metų atradimas: žaibiškai pagaminami sausainiai iš 3 produktų (19)



Vaikų klausimai suglumino Andrių Tapiną: aš neturiu atsakymo... (15)



Ką reiškia raidės BB, CC, DD ar PP ant kremų pakuočių (2)



Zodiako ženklai, kuriems 2017 metais reikėtų susirūpinti meilės reikalais



Stalo kolekcija 365 dienas per metus

Sužinoti daugiau



Marinuota silkė su citrinų sultimis

Per Adventą silkė - dažnesnis patiekalas ant stalo.