



Jadłospis na 1500kcal

białko 25%, tłuszcze 27%, węglowodany 48%



DZIEŃ 1	śniadanie	Owsianka z borówkami i truskawkami	podwieczorek	Chipsy z buraka
	II śniadanie	Tortilla z łososiem i pomidorkami	kolacja	Sałatka z ciecierzycą
	obiad	Makaron z kurczakiem i warzywami		
DZIEŃ 2	śniadanie	Grzanki „po włosku”	podwieczorek	Jogurt kakaowy z malinami
	II śniadanie	Serek wiejski z kalarepką	kolacja	Kalafior w miodowym sosie
	obiad	Cukinia faszerowana soczewicą		
DZIEŃ 3	śniadanie	Pietruszkowe naleśniki	podwieczorek	Koktajl antyoksydacyjny
	II śniadanie	Sałatka z pieczonym kalafiorem	kolacja	Frytki z selera
	obiad	Indyk pieczony w sosie musztardowo-miodowym z ryżem i sałatką z winogronami		
DZIEŃ 4	śniadanie	Owsianka z brzoskwinią i winogronami	podwieczorek	Deser jogurtowo-jabłkowy
	II śniadanie	Kanapki z pastą z oliwek	kolacja	Wstażki z cukinii z pietruszkowym pesto
	obiad	Grillowany kurczak z jarmużem i kaszą		
DZIEŃ 5	śniadanie	Placuszki z płatków owsianych z borówkami	podwieczorek	Galaretka truskawkowa
	II śniadanie	Chłodnik z rzodkiewką	kolacja	Sałatka z jarmużem
	obiad	Dorsz na groszkowej pierzynie; Sałatka z pomidorków z natką		
DZIEŃ 6	śniadanie	Awokado zapiekane z łososiem	podwieczorek	Grejpfrut ze słonecznikiem
	II śniadanie	Koktajl z burakiem	kolacja	Placuszki z bobu
	obiad	Kotleciki z indyka i cukinii		
DZIEŃ	śniadanie	Jajko zapiekane w bułce i sałatka z pomidorów	podwieczorek	Jogurt z truskawkami

7	II śniadanie	Budyń czekoladowy z kaszy jaglanej z owocami	kolacja	Brukselka duszona na oliwie z oliwek z pietruszką
	obiad	Kaszotto z pieczarkami i kurczakiem		

DZIEŃ 1

ŚNIADANIE

Owsianka z borówkami i truskawkami: Płatki owsiane ugotuj na mleku z dodatkiem miodu i przelóż do miseczki. Posyp truskawkami, borówkami i posiekanymi orzechami włoskimi.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
OWSIANKA Z BORÓWKAMI I TRUSKAWKAMI (330 g)			
płatki owsiane	40	40	4 łyżka (górskie)
mleko spożywcze, 2% tłuszczu	125	125	0.5 szklanki
miód pszczeli	7	7	0.5 łyżeczki
truskawki	100	105	porcja
borówka amerykańska	50	50	1 garść
orzechy włoskie	8	18	2 sztuki

II ŚNIADANIE

Tortilla z łososiem i pomidorkami: Tortillę podgrzej na suchej patelni aż zmięknie i się zarumieni. Ser utrzyj z posiekanym koperkiem i posiekaną cebulką i posmaruj nim tortillę. Ułóż na niej plaster łososia, plasterki pomidorków. Wymieszaj oliwę z musztardą i przyprawami i skrop sosem tortillę. Zwiń ją i pokrój na roladki lub pokrój na kawałki jak pizzę bez zwijania. Zjedz na ciepło.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
TORTILLA Z ŁOSOSIEM I POMIDORKAMI (282 g)			
Tortilla pełnoziarnista	60	60	1 placek
ser twarogowy półtłusty	50	50	1 plaster
cebula czerwona	40	50	0.5 mała sztuka
koper	8	8.5	1 łyżka
łosoś, wędzony, w plastrach	25	25	1 plaster
pomidorki koktajlowe	80	80	4 sztuki
oliwa z oliwek	5	5	1 łyżeczka
musztarda	10	10	1 łyżeczka
sól biała	1	1	1 szczypta
pieprz czarny	1	1	1 szczypta



OBIAD

Makaron z kurczakiem i warzywami: Makaron ugotuj al dente. Kurczaka pokrój w kostkę, przypraw do smaku i podsmaż krótko na patelni z dodatkiem oleju. Kiedy białka mięsa się zetną, odłóż go na talerzyk. Na patelnię wlej kilka łyżek wody, dodaj pokrojoną w kostkę cukinię, papryki oraz pieczarki. Duś pod przykryciem aż warzywa będą miękkie. W połowie duszenia dodaj podsmażone wcześniej mięso. Pod koniec dodaj ugotowany makaron, całość wymieszaj i dopraw do smaku pieprzem, oregano, bazylią. Gotowe danie przełóż na talerz.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
MAKARON Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI (515 g)			
makaron pszenny pełnoziarnisty	50	50	0.5 szklanki (przed ugotowaniem)
olej rzepakowy	5	5	1 łyżeczka
mięso z piersi kurczaka, bez skóry	80	80	porcja
cukinia	110	130	0.5 mniejszej sztuki
papryka czerwona, słodka	75	90	0.5 średniej sztuki
papryka żółta, słodka	100	120	0.5 sztuki
pieczarka biała	90	100	5 średnich sztuk
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
oregano suszone	1	1	1 szczypta
bazylija suszona	1	1	1 szczypta

5

PODWIECZOREK

Chipsy z buraka: Piekarnik rozgrzej do 190 stopni. Umyj buraka, obierz, pokrój na bardzo cienkie plasterki. Wyłóż talarki na blachę wyłożoną papierem do pieczenia jeden obok drugiego, aby się nie stykały. Skrop buraki olejem, posyp solą i przyprawami. Wstaw do piekarnika, po 15 minutach pieczenia obrócić na drugą stronę i piecz kolejne 15 minut.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
CHIPSY Z BURAKA (210 g)			
burak	200	265	1 mniejsza sztuka
olej rzepakowy	5	5	1 łyżeczka
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
sól biała	1	1	1 szczypta
chili w proszku	1	1	1 szczypta
zioła prowansalskie	2	2	1 szczypta

KOLACJA

Sałatka z ciecierzycą: Sałatę umyj i osusz. Z ciecierzycy wylej zalewę, przełóż na sitko, przepłucz. Dodaj do sałaty. Dodaj umyte i pokrojone warzywa: paprykę oraz pomidory, dodaj pokrojonego ogórka oraz pokrojoną w kostkę fetę. Przygotuj sos z oliwy, soku z cytryny i przypraw. Sałatkę polej sosem.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
SAŁATKA Z CIECIERZYCĄ (435 g)			
mix sałat	30	30	garść
Ciecierzycza ugotowana na parze (Boundelle)	135	135	0.5 puszka (po odsączeniu)
papryka żółta, słodka	100	120	0.5 sztuki
pomidorki koktajlowe	80	80	4 sztuki
ogórek kiszony	60	60	1 sztuka
ser typu "feta"	20	20	1 plasterek
oliwa z oliwek	5	5	1 łyżeczka
sok ze świeżej cytryny	5	5	1 łyżeczka
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
majeranek suszony	1	1	1 szczypta

Podsumowanie dnia:

Kaloryczność	Białko (g)	Tłuszcz (g)	Węglowodany (g)	Cholesterol (mg)
1495	82	48	206	100



DZIEŃ 2

ŚNIADANIE

Grzanki „po włosku”: Pomidora pokrój w drobną kostkę, oliwki na połówki, pietruszkę posiekaj. Wymieszaj z oliwą z oliwek, solą i pieprzem. Chleb przypiecz w tosterze lub w piekarniku na chrupiące grzanki. Nałóż na kromki chleba przygotowaną sałatkę.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
GRZANKI „PO WŁOSKU” (205 g)			
chleb żytni razowy	70	70	2 kromki
pomidory, czerwone	110	115	1 mała sztuka
oliwki czarne marynowane, konserwowe	13	13	5 sztuk
pietruszką, liście	4	4	1 łyżka
oliwa z oliwek	8	8	1 łyżka
sól biała	1	1	1 szczypta
pieprz czarny	1	1	1 szczypta

7

II ŚNIADANIE

Serek wiejski z kalarepką: Kalarepę umyj, obierz i pokrój w paseczki. Zjedz warzywo z serkiem wiejskim.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
SEREK WIEJSKI Z KALAREPKĄ (252 g)			
serek twarogowy, ziarnisty, lekki	150	150	1 kubek
kalarepa	100	150	1 mała sztuka



OBIAD

Cukinia faszerowana soczewicą: Cukinię przekrój, wydrąż środek. Oprósz solą i odstaw na 15 minut. W tym czasie przygotuj farsz. Zeszklij na oliwie cebulę, dodaj przeciśnięty czosnek. Po kilku minutach dodaj pokrojoną paprykę i podsmaż całość. Następnie dodaj opłukaną pod gorącą wodą kaszę i soczewicę, wlej szklankę wody, dodaj przyprawy i gotuj całość przez 10 minut. Po tym czasie wlej pomidory i gotuj całość przez jeszcze kilka minut. Cukinię osusz ręcznikiem papierowym, nadziej farszem, posyp pokruszonym serem. Piecz w temp. 180 stopni przez ok. 30 minut. Upieczone cukinie oprósz natką pietruszki.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
CUKINIA FASZEROWANA SOCZEWICĄ (720 g)			
cukinia	350	400	1 większa sztuka
sól biała	1	1	1 szczypta
oliwa z oliwek	5	5	1 łyżeczka
cebula	35	40	0.5 małej sztuki
czosnek	3	3.4	1 mały ząbek
papryka czerwona, słodka	75	90	0.5 średniej sztuki
kasza jaglana	45	45	2.5 łyżki
soczewica, czerwona, dojrzałe nasiona	45	45	3 łyżki
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
papryka, mielona	1	1	1 szczypta
pomidory, czerwone, w puszcze, w soku pomidorowym	125	125	0.5 szklanki
ser typu "feta"	30	30	1.5 plasterka
pietruszką, liście	4	4	1 łyżka

8

PODWIECZOREK

Jogurt kakaowy z malinami: Jogurt wymieszaj z kakao i miodem. Posyp malinami.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
JOGURT KAKAOWY Z MALINAMI (291 g)			
jogurt naturalny, 2% tłuszczu	150	150	1 kubek
kakao gorzkie	10	10	1 łyżka
miód pszczeli	11	11	0.75 łyżeczki
maliny	120	120	1 szklanka

KOLACJA

Kalafior w miodowym sosie: Kalafior podziel na mniejsze części i ugotuj na parze. Polej go sosem przygotowanym z oleju, soku z cytryny i miodu. Posyp posiekanymi orzechami.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
KALAFIOR W MIODOWYM SOSIE (343 g)			
kalafior	300	485	garść
olej rzepakowy	8	8	1 łyżka
sok ze świeżej cytryny	5	5	1 łyżeczka
miód pszczeni	14	14	1 łyżeczka
orzechy włoskie	16	35	4 sztuki

Podsumowanie dnia:

Kaloryczność	Białko (g)	Tłuszcz (g)	Węglowodany (g)	Cholesterol (mg)
1500	72,5	53,5	203	60

DZIEŃ 3

ŚNIADANIE

Pietruszkowe naleśniki: Jajka zmiksuj z solą, szpinakiem, posiekaną natką pietruszki, mąką i 1/3 szklanki wody. Na patelni z rozgrzaną oliwą usmaż cienkie naleśniki. Posmaruj je serkiem wymieszanym z posiekanym szczypiorkiem i tartym na tarce ogórkiem oraz szczyptą soli i pieprzu.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
PIETRUSZKOWE NALEŚNIKI (260 g)			
jaja kurze całe	50	60	1 sztuka (kl. wagowa M)
sól biała	1	1	1 szczypta
szpinak, świeży	30	40	1 garść
pietruszka, liście	8	8	2 łyżki
Mąka pszenna razowa	50	50	2 łyżki
oliwa z oliwek	8	8	1 łyżka
serek naturalny (typu Bieluch)	60	60	3 łyżki
szczypiorek	16	18	2 łyżki
ogórek	35	50	1 gruntowy
pieprz czarny	1	1	1 szczypta

II ŚNIADANIE

Sałatka z pieczonym kalafiem: Kalafiora rozdrobnij na różyczki, przypraw papryczką chili, solą i pieprzem oraz skrop olejem i piecz w piekarniku w temperaturze 180 stopni przez 20 minut. Z pomidorów, pokrojonej cebuli, upieczonego kalafiora i reszty składników przygotuj sałatkę.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
SALAATKA Z PIECZONYM KALAFIEM (375 g)			
kalafior	200	325	garść
chili w proszku	1	1	1 szczypta
sól biała	1	1	0.2 łyżeczki
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
olej rzepakowy	8	8	1 łyżka
sok ze świeżej cytryny	5	5	1 łyżeczka
pomidory, czerwone	110	115	1 mała sztuka
pietruszka, liście	3	3	1 łyżeczka
cebula czerwona	40	50	0.5 mała sztuka
orzechy włoskie	8	18	2 sztuki

OBIAD

Indyk pieczony w sosie musztardowo-miodowym z ryżem i sałatką z winogronami: Nastaw piekarnik na 180 stopni. Przygotuj sos poprzez połączenie musztardy, miodu i oleju, kurkumy. Mięso rozbij i natrzyj sosem. Upiecz w piekarniku na złoty kolor - przez około 20 minut. Podawaj z ugotowanym ryżem oraz sałatką: szpinak umyj, osusz i wymieszaj z cząstkami winogron. Skrop oliwą z oliwek.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
INDYK PIECZONY W SOSIE MUSZTARDOWO-MIODOWYM Z RYŻEM I SAŁATKĄ Z WINOGRONAMI (328 g)			
mięso z piersi indyka, bez skóry	120	120	porcja
musztarda	50	50	2 łyżki
miód pszczeli	14	14	1 łyżeczka
olej rzepakowy	5	5	1 łyżeczka
kurkuma mielona	1	1	1 szczypta
ryż brązowy	45	45	2.5 łyżki suchego
szpinak, świeży	30	40	1 garść
winogrona czerwone	60	60	5 sztuk
oliwa z oliwek	2.5	2.5	0.5 łyżeczki

11

PODWIECZOREK

Koktajl antyoksydacyjny: Brzoskwinie umyj i pokrój na mniejsze kawałki. Imbir obierz i odkrój dwa plasterki. Wszystkie składniki umieść w kielichu naczynia miksującego i zmiksuj na koktajl. W razie potrzeby, dodaj odrobinę wody.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
KOKTAJL ANTYOKSYDACYJNY (321 g)			
brzoskwinia	145	165	1 średnia sztuka
imbir korzeń	20	20	2 plasterki
kurkuma mielona	1	1	1 szczypta
jogurt naturalny, 2% tłuszczu	150	150	1 kubek
miód pszczeli	7	7	0.5 łyżeczki

KOLACJA

Frytki z selera: Obierz i pokrój selera w kształt frytek. Wymieszaj w misce razem z oliwą i przyprawami. Ułóż kawałki warzywa na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce w taki sposób, aby się nie stykały. Piecz około 35 minut w 180 stopniach.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
FRYTKI Z SELERA (459 g)			
seler korzeniowy	450	730	1 duża sztuka
oliwa z oliwek	5	5	1 łyżeczka
sól biała	1	1	1 szczypta
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
chili w proszku	1	1	1 szczypta
oregano suszone	1	1	1 szczypta

Podsumowanie dnia:

12

Kaloryczność	Białko (g)	Tłuszcz (g)	Węglowodany (g)	Cholesterol (mg)
1510	74	56	207	250

DZIEŃ 4

ŚNIADANIE

Owsianka z brzoskwinią i winogronami: Płatki owsiane ugotuj na mleku i przełóż do miseczki. Dodaj pokrojone owoce i posyp owsiankę posiekаныmi orzechami.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
OWSIANKA Z BRZOSKWINIĄ I WINOGRONAMI (385 g)			
płatki owsiane	40	40	4 łyżka (górskie, błyskawiczne)
mleko spożywcze, 2% tłuszczu	190	190	0.75 szklanki
brzoskwinia	90	100	1 mała sztuka
winogrona czerwone	60	60	5 sztuk
orzechy włoskie	8	18	2 sztuki

II ŚNIADANIE

Kanapki z pastą z oliwek: Zmiksuj czarne oliwki bez pestek z oliwą, octem balsamicznym, zmiażdżonym ząbkiem czosnku, posiekaną pietruszką oraz odrobiną soli na pastę. Posmaruj nią kromki pieczywa.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
KANAPKI Z PASTĄ Z OLIVEK (131 g)			
oliwki czarne marynowane, konserwowe	45	45	1 garść
oliwa z oliwek	5	5	1 łyżeczka
ocet balsamiczny	2.5	2.5	0.5 łyżeczki
czosnek	3	3.4	1 mały ząbek
pietruszką, liście	4	4	1 łyżka
sól biała	1	1	1 szczypta
chleb żytni razowy	70	70	2 kromki



OBIAD

Grillowany kurczak z jarmużem i kaszą: Kaszę ugotuj wg przepisu na opakowaniu. Kurczaka natrzyj łyżeczką oliwy, przypraw do smaku kurkumą, papryczką i dowolnymi przyprawami ziołowymi i zgrilluj na patelni. Zdejmij z patelni i pokrój go w plastry. Na tej samej patelni przysmaż posiekany jarmuż, dodaj rozgnieciony czosnek, sól, pieprz i ciecierzycę, wymieszaj. Na talerz nałóż jarmuż, na jego wierzch plastry kurczaka, podawaj danie z ugotowaną kaszą.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
GRILLOWANY KURCZAK Z JARMUŻEM I KASZĄ (256 g)			
mięso z piersi kurczaka, bez skóry	120	120	porcja
papryka, mielona	1	1	1 szczypta
kurkuma mielona	1	1	szczypta
oliwa z oliwek	5	5	1 łyżeczka
jarmuż	30	50	2 garście
czosnek	3	3.4	1 mały ząbek
sól biała	1	1	1 szczypta
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
Ciecierzycza ugotowana na parze (Boundelle)	40	40	2 łyżki
kasza jęczmienna, perłowa	55	55	3 łyżki suchej

14

PODWIECZOREK

Deser jogurtowo-jabłkowy: Jogurt zmiksuj z miodem i cynamonem, wstaw do lodówki do schłodzenia. Jabłko umyj, obierz i pokrój w kostkę. Migdały posiekaj. W wysokiej szklance układaj na przemian jogurt, owoc i posiekane migdały.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
DESER JOGURTOWO-JABŁKOWY (288 g)			
jogurt naturalny, 2% tłuszczu	150	150	1 kubek
miód pszczeli	7	7	0.5 łyżeczki
cynamon mielony	1	1	1 szczypta
jabłko	120	165	1 mała sztuka
migdały, łuskane	10	25	1 łyżka

KOLACJA

Wstążki z cukinii z pietruszkowym pesto: Pokrój cukinię wzdłuż na kształt makaronu spaghetti (najlepiej obieraczką). Przygotuj pesto z natki pietruszki: zmiksuj nać pietruszki, migdały i czosnek. Dodaj oliwę. Podduś cukinię razem z pesto na patelni. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Podawaj z pomidorkami koktajlowymi.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
WSTĄŻKI Z CUKINII Z PIETRUSZKOWYM PESTO (430 g)			
cukinia	285	330	1 średnia sztuka
pietruszka, liście	20	20	0.5 pęczka
migdały, łuskane	10	25	1 łyżka
czosnek	6	7	1 średni ząbek
oliwa z oliwek	5	5	1 łyżeczka
sól biała	1	1	1 szczypta
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
pomidorki koktajlowe	100	100	5 sztuk

15

Podsumowanie dnia:

Kaloryczność	Białko (g)	Tłuszcz (g)	Węglowodany (g)	Cholesterol (mg)
1500	69	53	205	100

DZIEŃ 5

ŚNIADANIE

Placuszki z płatków owsianych z borówkami: Oddziel żółtko od białka. Białko ubij na sztywną pianę, a żółtko przełóż do miski. Dodaj do niego miód, płatki, rodzynki i cynamon i wymieszaj. Następnie delikatnie połącz z pianą z białek. Nakładaj porcjami na patelnię i smaż na oliwie z oliwek. Podawaj posypane borówkami i posiekanymi migdałami.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
PLACUSZKI Z PŁATKÓW OWSIANYCH Z BORÓWKAMI (156 g)			
jaja kurze całe	50	60	1 sztuka (kl. wagowa M)
miód pszczeli	7	7	0.5 łyżeczki
płatki owsiane	30	30	3 łyżka (górskie)
rodzynki	7.5	7.5	0.5 łyżki
cynamon mielony	1	1	1 szczypta
oliwa z oliwek	5	5	1 łyżeczka
borówka amerykańska	50	50	1 garść
migdały, łuskane	5	13	1 łyżeczka

II ŚNIADANIE

Chłodnik z rzodkiewką: Jogurt zmiksuj z awokado, przyprawami i sokiem z cytryny. Do miseczki włóż pokrojoną w plasterki rzodkiewkę. Następnie dodaj miks jogurtowy. Posyp płatkami migdałów, skrop oliwą, posyp posiekaną kolendrą.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
CHŁODNIK Z RZODKIEWKĄ (283 g)			
awokado	40	65	0.3 sztuki
jogurt naturalny, 2% tłuszczu	150	150	1 kubek
rzodkiewka	60	95	4 sztuki
sok ze świeżej cytryny	15	15	3 łyżeczki
migdały, płatki	5	5	1 łyżeczka
oliwa z oliwek	5	5	1 łyżeczka
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
papryka, mielona	1	1	1 szczypta
kolendra, suszone liście	4	4	1 łyżka



OBIAD

Dorsz na groszkowej pierzynie: Uwaga: jeśli używasz ryby mrożonej, należy ją odpowiednio wcześniej dokładnie rozmrozić i osuszyć z nadmiaru wody. Rybę przypraw solą, pieprzem, kurkumą i imbirem. Skrop sokiem z cytryny. Groszek ugotuj, wystudź i zmiksuj z jogurtem i czosnkiem. Przełóż do naczynia żaroodpornego. Na musie połóż kawałki ryby i piecz przez około 20 minut w 180 stopniach. Rybę można także usmażyć na grillowanej patelni i podawać na groszkowym musie. Zjedz z ugotowanym ryżem i sałatką.

Sałatka z pomidorków z natką: Wymieszaj oliwę z posiekaną natką pietruszki, czosnkiem, sokiem z cytryny, dopraw solą i pieprzem. Pomidorki umyj i pokrój w ćwiartki. Polej pomidorki sosem i wymieszaj.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
DORSZ NA GROSZKOWEJ PIERZYNCE (376 g)			
dorsz, świeży	120	160	porcja
groszek zielony, mrożony	100	100	0.25 opakowania
jogurt naturalny, 2% tłuszczu	90	90	0.5 kubka
sok ze świeżej cytryny	5	5	1 łyżeczka
czosnek	3	3.4	1 mały ząbek
imbir mielony	1	1	1 szczypta
kurkuma mielona	1	1	1 szczypta
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
sól biała	1	1	1 szczypta
ryż brązowy	55	55	3 łyżki suchego
SAŁATKA Z POMIDORKÓW Z NATKĄ (137 g)			
pomidorki koktajlowe	120	120	6 sztuk
pietruszką, liście	3	3	1 łyżeczka
czosnek	3	3.4	1 mały ząbek
oliwa z oliwek	5	5	1 łyżeczka
sok ze świeżej cytryny	5	5	1 łyżeczka
pieprz czarny	1	1	1 szczypta

PODWIECZOREK

Galaretka truskawkowa: Jogurt zblenduj z truskawkami. Do szklanki wsyp łyżeczkę żelatyny i zalej gorącą wodą ponad stan żelatyny. Dokładnie rozpuść żelatynę i wlej ją do truskawkowej masy. Wymieszaj całość i przelej do szklanki. Wstaw do lodówki do zgęstnienia galaretki.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
GALARETKA TRUSKAWKOWA (224 g)			
truskawki	150	155	1 szklanka
jogurt naturalny, 2% tłuszczu	70	70	3 łyżki
żelatyna	5	5	1 łyżeczka

KOLACJA

Sałatka z jarmużem: Jarmuż umyj i oddziel twarde łodygi (zostaw same liście). Poszatkuj go niezbyt drobno. Tak przygotowany jarmuż wrzuć do osolonego wrzątku i gotuj do miękkości (około 15 minut). Następnie odcedź warzywo na sitku i odłóż do przestudzenia. Przeciśnij przez praskę czosnek lub drobno go posiekaj i dodaj do jarmużu. Pokrój warzywa: ogórka, pomidora i paprykę w kostkę. Dodaj je do jarmużu. Dodaj pokruszony ser. Przygotuj dressing: wymieszaj sok z cytryny z oliwą z oliwek i przyprawami. Polej sałatkę sosem. Zjedz sałatkę z kromką pieczywa.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
SAŁATKA Z JARMUŻEM (462 g)			
jarmuż	40	65	2 garście
czosnek	6	7	1 średni ząbek
papryka czerwona, słodka	75	90	0.5 średniej sztuki
pomidory, czerwone	190	200	1 średnia sztuka
ogórek	70	100	2 gruntowy
ser typu "feta"	30	30	1.5 plasterka
sok ze świeżej cytryny	5	5	1 łyżeczka
oliwa z oliwek	5	5	1 łyżeczka
sól biała	1	1	0.2 łyżeczki
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
chleb żytni razowy	35	35	1 kromka

18

Podsumowanie dnia:

Kaloryczność	Białko (g)	Tłuszcz (g)	Węglowodany (g)	Cholesterol (mg)
1495	80	54	190	280

DZIEŃ 6

ŚNIADANIE

Awokado zapiekane z łososiem: Awokado przekrój na dwie połówki, wydrąż pestkę, skrop solą i pieprzem. Ułóż w połówkach awokado kawałki łososia. Awokado ułóż w naczyniu żaroodpornym i piecz przez 15-20 minut w temperaturze 180 stopni z termoobiegiem. Zjedz z kromką pieczywa.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
AWOKADO ZAPIEKANE Z ŁOSOSIEM (228 g)			
awokado	140	210	1 sztuka
sól biała	1	1	1 szczypta
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
łosoś, wędzony, w plastrach	50	50	2 plastry
chleb żytni razowy	35	35	1 kromka

19

II ŚNIADANIE

Koktajl z burakiem: Zmiksuj wszystkie składniki. Dolej wodę do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
KOKTAJL Z BURAKIEM (256 g)			
burak	50	65	0.5 małej sztuki
maliny	120	120	1 szklanka
pomarańcza	75	105	0.5 małej sztuki
sok ze świeżej cytryny	10	10	2 łyżeczki



OBIAD

Kotleciki z indyka i cukinii: Zmiel mięso, dodaj do niego łyżeczkę zimnej wody, przyprawy i zamieszaj. Na oliwie podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę i posiekany czosnek. Następnie dodaj startą na tarce cukinię. Podsmażone i przestudzone warzywa wymieszaj dokładnie z mięsem i z natką pietruszki i z powstałej formy uformuj kotleciki. Kotleciki przygrilluj na patelni po około 4 minuty z każdej strony. Podawaj z ugotowaną kaszą gryczaną.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
KOTLECICKI Z INDYKA I CUKINII (458 g)			
mięso z piersi indyka, bez skóry, mielone	150	150	1 porcja
sól biała	1	1	1 szczypta
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
papryka, mielona	1	1	1 szczypta
oregano suszone	1	1	1 szczypta
oliwa z oliwek	5	5	1 łyżeczka
czosnek	3	3.4	1 mały ząbek
cebula	18	20	0.25 małej sztuki
cukinia	225	260	1 mniejsza sztuka
pietruszka, liście	8	8	2 łyżki
kasza gryczana prażona	45	45	2.5 łyżki suchej

PODWIECZOREK

Grejpfrut ze słonecznikiem: Owoce obierz i rozdziel na cząsteczki. Rozłóż na talerzyku i posyp uprażonymi na suchej patelni nasionami słonecznika.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
GREJPFRT Z SŁONECZNIKIEM (250 g)			
grejpfrut	240	375	1 mały
słonecznik, nasiona	10	19	2 łyżeczki

KOLACJA

Placuszki z bobu: Ugotuj bób przez krótką chwilę (około 3-4 minuty). Przecedź, przelej zimną wodą i obierz ze skórki. W blenderze zmiksuj bób, jajko, listki mięty, sól, pieprz, ząbek czosnku i kilka łyżek wody. Przelej masę do miski, dodaj mąkę i wymieszaj ciasto. Usmaż placki z obu stron na patelni z rozgrzaną oliwą. Zgrilluj też pokrojone na grube plastry pomidory. Placuszki podawaj z plasterkami grillowanych pomidorów na wierzchu.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
PLACUSZKI Z BOBU (411 g)			
bób	200	275	porcja
jaja kurze całe	40	45	1 sztuka (kl. wagowa S)
Mąka pszenna razowa	50	50	2 łyżki
czosnek	3	3.4	1 mały ząbek
mięta zielona, świeża	3	7.5	1 kilka listków
sól biała	1	1	1 szczypta
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
oliwa z oliwek	5	5	1 łyżeczka
pomidory, czerwone	110	115	1 mała sztuka

21

Podsumowanie dnia:

Kaloryczność	Białko (g)	Tłuszcz (g)	Węglowodany (g)	Cholesterol (mg)
1500	84	52	203	250

DZIEŃ 7

ŚNIADANIE

Jajko zapiekane w bułce i sałatka z pomidorów: Pieczarki i jarmuż umyj, osusz i drobno pokrój. Na rozgrzanej oliwie podsmaż pieczarki, po chwili dodaj poszatkowany jarmuż. Podsmaż do odparowania płynu. Dopraw solą i pieprzem. Odetnij górę bułki i ugnieć łyżeczką jej środek. wydrążyć środek. Na dnie ułóż farsz z patelni, wbij jajko, przykryj wierzchem bułki. Bułkę wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C na 15 minut. Bułkę podaj z sałatką z pomidorków, posiekanego szczypiorku i słonecznika.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
JAJKO ZAPIEKANE W BUŁCE I SAŁATKA Z POMIDORÓW (289 g)			
pieczarka biała	55	60	3 średnie sztuki
jarmuż	10	16	1 garść
oliwa z oliwek	5	5	1 łyżeczka
sól biała	1	1	1 szczypta
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
bułka pełnoziarnista żytnia	65	65	1 sztuka
jaja kurze całe	40	45	1 sztuka (kl. wagowa S)
tomat koktajlowe	100	100	5 sztuk
szczypiorek	8	9	1 łyżka
słonecznik, nasiona	5	9.5	1 łyżeczka

22

II ŚNIADANIE

Budyń czekoladowy z kaszy jaglanej z owocami: Kaszę przelej wrzątkiem, a następnie zimną wodą i powtórz tę czynność. Kaszę wsyp do garnka, zalej mlekiem i gotuj na średnim ogniu około 15 min., aż kasza wchłonie całe mleko. Mieszaj, aby się nie przypaliło. Zdejmij garnek z palnika i zostaw kaszę pod przykryciem na ok. 10 min. Daktyle zalej gorącą wodą i zostaw na 10 min. Wszystkie składniki wrzuć do miski miksera i miksuj na gładką masę. Jeżeli masa będzie zbyt gęsta możesz dodać wodę, w której moczyły się daktyle. Zmiksowany budyń wstaw do lodówki na minimum 1 godzinę (możesz przygotować go dzień wcześniej). Podawaj ze świeżymi owocami.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
BUDYŃ CZEKOLADOWY Z KASZY JAGLANEJ Z OWOCAMI (322 g)			
kasza jaglana	35	35	2 łyżki
mleko spożywcze, 2% tłuszczu	190	190	0.75 szklanki
miód pszczeli	14	14	1 łyżeczka
daktyle, suszone	14	15	3 sztuki
kakao gorzkie	20	20	2 łyżki
maliny	50	50	1 mała porcja



OBIAD

Kaszotto z pieczarkami i kurczakiem: Kurczaka przypraw ulubionymi przyprawami. Wrzuć na patelnię z rozgrzaną oliwą, duś pod przykryciem do ścięcia mięsa. Dodaj pokrojone w talarki pieczarki i paprykę pokrojoną w kostkę. Całość dusić 5 minut. Po tym czasie dodaj odcedzoną kukurydzę, całość zalej pomidorami. Odparuj nadmiar wody. Wymieszaj z ugotowaną al dente kaszą. Na koniec dodaj posiekaną natkę pietruszki.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
KASZOTTO Z PIECZARKAMI I KURCZAKIEM (463 g)			
mięso z piersi kurczaka, bez skóry	100	100	1 porcja
sól biała	1	1	1 szczypta
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
curry w proszku	1	1	1 szczypta
oregano suszone	1	1	1 szczypta
papryka, mielona, wędzona	1	1	1 szczypta
oliwa z oliwek	5	5	1 łyżeczka
pieczarka biała	70	80	4 średnie sztuki
papryka czerwona, słodka	75	90	0.5 średniej sztuki
Kukurydza żółta, ziarna, w puszcze, po odsączeniu	30	30	2 łyżki
pomidory, czerwone, w puszcze, w soku pomidorowym	125	125	0.5 szklanki
kasza jęczmienna, pęczak	45	45	2.5 łyżki suchej
pietruszka, liście	4	4	1 łyżka

23

PODWIECZOREK

Jogurt z truskawkami: Namocz płatki w jogurcie, zjedz z owocami.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
JOGURT Z TRUSKAWKAMI (310 g)			
jogurt naturalny, 2% tłuszczu	150	150	1 kubek
płatki owsiane	10	10	1 łyżka (górskie)
truskawki	150	155	1 szklanka

KOLACJA

Brukselka duszona na oliwie z oliwek z pietruszką: Brukselkę obierz i umyj. Pokrój na plasterki i wrzuć na patelnię z rozgrzaną oliwą. Po chwili dolej 1/3 szklanki wody i duś pod przykryciem przez kilka minut. Pietruszkę i orzechy posiekaj i połącz. Odcedzoną brukselkę posyp posiekanymi składnikami.

produkt	waga [g]	waga rynkowa [g]	miara domowa
BRUKSELKA DUSZONA NA OLIWIE Z OLIWEK Z PIETRUSZKĄ (227 g)			
brukselka	200	265	1 porcja
oliwa z oliwek	5	5	1 łyżeczka
pietruszką, liście	12	12	3 łyżki
sól biała	1	1	1 szczypta
pieprz czarny	1	1	1 szczypta
orzechy włoskie	8	18	2 sztuki

Podsumowanie dnia:

24

Kaloryczność	Białko (g)	Tłuszcz (g)	Węglowodany (g)	Cholesterol (mg)
1500	79	46	213	220

Podsumowanie diety:

Kaloryczność	Białko (g)	Tłuszcz (g)	Węglowodany (g)	Cholesterol (mg)
1500	78	52	203	160

LISTA ZAKUPÓW

DIETA OD DNIA 1 DO DNIA 7

BAKALIE, ORZECHY, ZIARNA

migdały, płatki	5.0 [g]
migdały, łuskane	70 [g]
orzechy włoskie	110 [g]
rodzynki	8 [g]
słonecznik, nasiona	28 [g]

DODATKI DO DAŃ

musztarda	60 [g]
żelatyna	5.0 [g]

MIĘSO I PRZETWORY

mięso z piersi indyka, bez skóry	120 [g]
mięso z piersi indyka, bez skóry, mielone	150 [g]
mięso z piersi kurczaka, bez skóry	300 [g]

NABIAŁ I JAJA

jaja kurcze całe	210 [g]
jogurt naturalny, 2% tłuszczu	950 [g]
mleko spożywcze, 2% tłuszczu	500 [g]
ser twarogowy półtłusty	50 [g]
ser typu "feta"	80 [g]
serek naturalny (typu Bieluch)	60 [g]
serek twarogowy, ziarnisty, lekki	150 [g]

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

sok ze świeżej cytryny	60 [g]
------------------------	--------

OWOCE I PRZETWORY

awokado	280 [g]
borówka amerykańska	100 [g]
brzoskwinia	270 [g]
daktyle, suszone	16 [g]
grejpfrut	380 [g]
jabłko	170 [g]
maliny	300 [g]
pomarańcza	110 [g]
truskawki	420 [g]
winogrona czerwone	130 [g]

PRZYPRAWY I ZIOŁA

bazylia suszona	1.0 [g]
chili w proszku	3.0 [g]
curry w proszku	1.0 [g]
cynamon mielony	2.0 [g]

imbir mielony	1.0 [g]
kolendra, suszone liście	4.0 [g]
koper	9 [g]
kurkuma mielona	4.0 [g]
majeranek suszony	1.0 [g]
mięta zielona, świeża	8 [g]
ocet balsamiczny	2.5 [g]
oregano suszone	4.0 [g]
papryka, mielona	4.0 [g]
papryka, mielona, wędzona	1.0 [g]
pieprz czarny	21 [g]
sól biała	18 [g]
zioła prowansalskie	2.0 [g]
RYBY I OWOCE MORZA	
dorsz, świeży	160 [g]
łosoś, wędzony, w plastrach	80 [g]
SŁODYCZE	
kakao gorzkie	30 [g]
miód pszczeli	90 [g]
TŁUSZCZE	
olej rzepakowy	31 [g]
oliwa z oliwek	100 [g]
WARZYWA I PRZETWORY	
Ciecierzycza ugotowana na parze (Boundelle)	180 [g]
Kukurydza żółta, ziarna, w puszcze, po odsączeniu	30 [g]
brukselka	270 [g]
burak	340 [g]
bób	280 [g]
cebula	60 [g]
cebula czerwona	100 [g]
cukinia	1150 [g]
czosnek	38 [g]
grostek zielony, mrożony	100 [g]
imbir korzeń	22 [g]
jarmuż	130 [g]
kalafior	850 [g]
kalarepa	150 [g]
mix sałat	30 [g]
ogórek	150 [g]
ogórek kiszony	60 [g]
oliwki czarne marynowane, konserwowe	60 [g]
papryka czerwona, słodka	360 [g]
papryka żółta, słodka	250 [g]
pieczarka biała	250 [g]

pietruska, liście	70 [g]
pomidorki koktajlowe	480 [g]
pomidory, czerwone	550 [g]
pomidory, czerwone, w puszcze, w soku pomidorowym	260 [g]
rzodkiewka	100 [g]
seler korzeniowy	750 [g]
soczewica, czerwona, dojrzałe nasiona	45 [g]
szczypiorek	27 [g]
szpinak, świeży	80 [g]
ZBOŻOWE	
Mąka pszenna razowa	100 [g]
Tortilla pełnoziarnista	70 [g]
bułka pełnoziarnista żytnia	70 [g]
chleb żytni razowy	210 [g]
kasza gryczana prażona	45 [g]
kasza jagłana	90 [g]
kasza jęczmienna, perłowa	60 [g]
kasza jęczmienna, pęczak	45 [g]
makaron pszenny pełnoziarnisty	50 [g]
płatki owsiane	120 [g]
ryż brązowy	100 [g]

Uwagi ogólne

1. Pieczywo (bułki, chleb) należy kupować w dobrej piekarni. W składzie nie może być barwników imitujących pieczywo pełnoziarniste (karmel, miód, marmolada). Najzdrowsze pieczywo to te na zakwasie. Nie należy kupować pieczywa bez opisanego składu. Tak jak w przypadku innych produktów, należy dokładnie przeczytać skład.
2. Produkty zbożowe jak płatki należy wybierać pełnoziarniste (nie błyskawiczne), ryż brązowy, kasze grube, mąki pełnoziarniste, makaron z pszenicy durum lub pełnoziarniste. Można zamienić produkty z tej grupy, np. jeśli w jadłospisie jest zaplanowana kasza można ją wymienić na ryż lub makaron.

Ważne aby ryż, kasze i makarony gotować na półtwardo.
3. Kiełki to bardzo odżywczy pokarm, pomagający uzupełnić niedobory witamin i minerałów, jak i wspomaga pracę całego organizmu
4. Kwestia podania konkretnego dania nie musi być taka jak w jadłospisie. Dla przykładu: jabłko, które w przepisie jest tarte można pokroić w kostkę/paski lub w ogóle go nie kroić i zjeść osobno.

5. Odstępy między posiłkami powinny trwać ok 3-4 godziny.
6. Dni w jadłospisie można przestawiać np. dzień 1 z dniem 5 itp.
7. Zamiany: można zamieniać owoce na owoce i warzywa na warzywa, pieczywo w obrębie chleba pełnoziarnistego na zakwasie, kurczaka na indyka, rybę na rybę, ewentualnie rybę na kurczaka, jednak należy pamiętać aby w tygodniu znalazły się 1-2 ryby.
8. W przypadku ograniczeń czasowych polecam przygotować większe porcje poszczególnych potraw i część zamrozić. Ponadto proponuję potrawy z jednego dnia gotować podwójnie i spożywać dwa dni pod rząd.
9. Potrawy można doprawiać wedle swojego uznania stosując zioła, naturalne przyprawy. Nie należy stosować kostek rosołowych, vegety itp. przypraw.

Docelowo należy zrezygnować z słodzenia napojów, jednak na początku można zamienić cukier na erytrytol lub stewię.
10. Do przygotowania posiłków, szybkiego mielenia, miksowania, ubijania, gotowania itp. polecam urządzenie wielofunkcyjne **speedcook/thermomix/lidlomix**.

POWODZENIA

Wszelkie prawa autorskie zastrzeżone, Powielanie oraz przekazywanie jadłospisu osobom trzecim jest zakazane.