

راسپیرییه تایبەتەکانی پسیپۆری خواردن بۆ کاتی شیردان

بارو دووخی خواردنی یارمەتی دایک دەدات لە رەوتی باشتربوونی دواى مندالبوون، و دەستەهێنانەوهی هیز و رەوتی شیردان. بەرنامەى خواردنی تایبەت بە کاتی شیردان دەتوانی بە پنی هەمان بنەماکانی چۆنیەتی بەرنامەیی دارژێراوه که بۆ هەموو بنەمالە راسپێردراوه. رجبیمی خواردنی دایک، بەتایبەت رێژەى قیتامینەکانى B و C شیاوی تواندەنە لە ئاوەدایە که لە شیرى دایکدا هەمیه و چۆنیەتی چەوری دەخاتە ژێر کاریگەرییەوه. لە ماوهی شیرداندا پنیوستی بە خەرج کردنی وزە، قیتامینەکان و مادەى کانزایی زیاد دەکات. بۆ بەرگیری کردن لە هەستیارییەکانی خواردنی مندال، تا ئەو جیگایەى دەکرێ جۆراوجۆری خواردنی دایک گرینگیهکی زۆری هەمیه و نابێ هێچ مادەیهکی خواردنی لە بەرنامەى خواردنی ئەو وەلا بنزیت. رجبیمی خواردنی جۆراوجۆری دایک، لە رێگای شیرى دایکەوه مادەى خواردنی گونجاو دەخاتە بەر دەستی مندالەکه و پشتیوانی دەکات لە گەشه سازی و کاری بەرگری مندال.

پنیوست بوون بە وزەى زیادە لە کاتی شیرداندا نزیکەى 2,0 میلی گرم (500 کالۆری) لە رۆژدایە. وزەى زیادە بۆ شیردان دەکرێ بە شتۆمەیهکی تەندرووست و لە رێگای بەکارهێنانی چەند پەتاتەیهکی زیادە، کەمێک مێوه، دوو تیکە نان، کاسەیهک سالاد و لیوانیک شیرى کەم چەورییەوه و دەست بەینیت.

پنیوست بوون بە قیتامینەکان و مادەى کانزاییش بەرز دەبێتەوه. کاتی مندال لە نزیکەى شەش مانگییەوه دەست دەکات بە خواردنی خوار دەمەنیه بەستووەکان، شیردان کەم دەبێتەوه و پنیوست بوون بە وەرگرتنی وزەى زیادە لە دایک کەم دەبێتەوه.

شیردان پنیوست بوون بە تراوەکان لە جەستەدا بەرز دەکاتەوه، هەر بۆیه خواردنەوهی تراوەکان لە کاتی تینوویەتیدا پنیسناڕ دەکریت. خواردنەوه گونجاوەکان بریتین لە ئاو، شیر کەم چەوری، ماسا، چا و ئاومێوه سووکهکان بە ناوەرۆکی شەکرى کەمەوه. دەبێ قاوه بەینابەین بەکار بهینزیت. بەکارهێنانی بەزۆری قاوه/خواردنەوه کافینین دارەکان رەنگە ببێتە هۆی بێقەراری مندال چوونکوو کافینین دەچێتە ناو شیرى دایکەوه. ئاو، باشتترین خواردنەوه لە شەودایە چوونکوو لە ماوه دەدا کاریگەری پارێزگاری ئاوی دەم کەم دەبێتەوه و دانەکان دەکەونە بەر رزای. هەروەها، بەکارهێنانی رۆژانەى زیلیتۆل لە لایەن دایکەوه لە بەرانبەر رزاییدا پارێزگاری دەکات لە دانەکانی مندال.

مادەى خواردنی	راسپاردن	ئەو بابەتەى که دەبێ سرنجیان بدریت
چەورییه خواردنیەکان	رۆژانە 1 تا 2 کەوچکی نان خواردن رۆنى کانۆلا لەگەڵ زەلاتە یان چیشندا بخۆن و 6 تا 8 کەوچکی نان خواردن کەمەى نەباتی (60 تا 80 لەسەد) بە نانەوه بخۆن. لەم رێگایەوه رێژەى چەورییه نەرمەکان و ترشیه چەورییه پنیوستییهکان جەستە داوین دەبێت. هەروەها سەردنی بەشى "ماسی" بکەن. ترشیه چەورییه پنیوستییهکان، لەگەڵ مادەکانی دیکە، بۆ گەشهکردنی سیستەمى دەماى، بینایی و پارێزراوى مندال پنیوستە.	تیکەلەى چەوری رجبیمی خواردنی دایک لە ماوهیهکی کورتدا دەچێتە ناو شیرى دایکەوه. کاتی دایک چەورییه نەرمەکان بەکار دەهێنیت و ترشیه چەوره پنیوستەکان لە رێگای خواردنەوه و مەردەگرتن ئێم مادانە بە رێژمیهکی زۆر دەچێتە ناو شیرەکەیهوه. لە مانگە سەرمەکانی لەدایکبووندا، ساز و کاری درووستبوونی ترشیه چەورییه پنیوستەکان لە لایەن خودی مندالەوه هیشتا گەشهى نەکردووه.
ماسی	ژمە خواردنەکانی هەلگری ماسی 2 تا 3 جار لە هەوتوودا، بە جۆراوجۆری ماسییهکانی ئاوی شیرین، ماسیه پەروەردییهکان و ماسیه دەریاییهکانی وەکۆ سپی ماسی، قەزل ئالای نوقره قامی ئاوی شیرین، ماسی پالاک، قەزل ئالای رەنگین، قەزل ئالای باکووری کەنەدا و ئالاسکا و قەزل ئالای تۆخ. شاماسی گەوره (بە درێژی زیاتر لە 17 سانتی مەتر کاتی که هیشتا خاویز نەکراوتەوه) یان کاتی سەلمۆنى راوکراو لە دەریای بائیک یان قەزل ئالای تۆخ دوو جار لە هەوتوودا. ئەو کەسانەى که لە درێژەى رۆژدا ماسییهکانی ئاوی شیرین دەخۆن دەبێ خواردنی ماسیه راوکراوەکان که سوربیا هەیه، واتە سووف، زەندیز و ماسی ریشدار، کەم بکەنەوه. هەرگیز نابێ قازماسی بەکار بهینزیت.	ئەو ماسییهکانی که هەلگری ترشیه چەورییه بێند زنجیریهکان (دوکوزا هینگر انونیک ترشی و نیکوزاپنتانونیک ترشی)، مۆلتی قیتامینەکان و مادە کانزاییهکانی وەکۆ قیتامینی D، بۆرۆتۆنینه. هەلگری تۆزی سەرموهی دیوکسین و پۆلی کلۆرۆبی فیلەکان (PCB). هەلگری تۆزی سەرموهی سۆربین.
ئەلکحول	دەبێ خۆ لە بەکارهێنانی ئەلکحول بەدور بگرن. ئەو کەسانەى که لە درێژەى رۆژدا ماسییهکانی ئاوی شیرین دەخۆن دەبێ خواردنی ماسیه راوکراوەکان که سوربیا هەیه، واتە سووف، زەندیز و ماسی ریشدار، کەم بکەنەوه. هەرگیز نابێ قازماسی بەکار بهینزیت.	ئەو رێژە ئەلکحولەى که لە شیرى دایکدا بەکسانە لەگەڵ رێژەیهکی لە جەریانی خۆنەکەیدا. ئەلکحول بە خیراییهکی هاوشێهە هەم لە شیرى دایک و هەم لە خۆنی دەبێتە هەم.
قاوه و خوار دەمەنیهکانی هەلگری کافین وەکۆ سوڤا و خواردنەوه وزە بەخشەکان	بەکار هێنانی کافین دەبێ بۆ 200 میلی گرم لە رۆژدا سنووردار بکرت. ئەم رێژە بەکسانە لەگەڵ کوپیک بە چەندایەتی 2 لە 1.5 دێسی لیتر قاوهی پالاکوتو یان 1.5 دێسی لیتر ئیسپیرسو یان نزیکەى 1 لیتر جای رەش.	کافین لە رێگای شیرى دایکەوه دەچێتە ناو جەستەى مندال. ئەو بەلگە پزیشکیانەى که سنووره بێ زیانەکانی بەکارهێنانی کافین بۆ مندال نیشان دەدەن زۆر کەمەن. چاوە سەرموه بکەن. کاتی خواردنیک هەلگری

<p>ناگداری ناهروکی کافینین بن. بتلیک سودا (3.3 دیسی لیتر) هملگری نزیکهی 25 تا 60 میلی گرم کافینین و بتلیک سودا (5 دیسی لیتر) هملگری نزیکهی 35 تا 90 میلی گرم کافینینه.</p> <p>ناگداری ناهروکی کافینین بن. بتلیکی بچوکی سودای وزببخش (2.5 دیسی لیتر) هملگری نزیکهی 80 میلی گرم و بتلیکی بچووک (5 دیسی لیتر) هملگری نزیکهی 160 میلی گرم کافینینه.</p> <p>دهبی لهسسر بهسه خواردهممنیهکان ناگداری و نیشانهگلیک له ریژهی نهو کافینینهی که تیباندایه بییت.</p>	<p>خواردنهوه کافینیندارهکان</p> <p>خواردنهوه وزههبخشهکان</p> <p>بهرهمه خواردنهکانی هملگری کافینینی پیزیادکراو</p>
<p>زیاتر له 150 میلی گرم/لیتر کافینین بییت، دهبی له سسر پاکهتهکهی نیشانهی ناگداری "هملگری دوزی سهرهوهی کافینین- بۆ مندالان و کاتی دووگیانی و شیردان پینشیار ناکریت" بییت.</p> <p>چاو له سهرهوه بکهن.</p> <p>چاو له سهرهوه بکهن.</p>	<p>پینشیار ناکرین.</p> <p>پینشیار ناکرین.</p> <p>بئار هینانی له رادبهدری یۆد لهسسر کردهوی تیروئید کاریگهری خراپی ههیه.</p> <p>تووی کهتان چ به شیوهی بهکیارچه، هاریاو یان خووساو نابی بۆ چارهساری قهیزی بهکار بهینریت. تووی گیا رۆنیهکانی دیکه لانی زۆر 2 کهوچکی نان خواردن (نزیکهی 15 گرم) له روژدا. ریژهی زۆر کهمی تووی کهتان بۆ وینه له نان و رۆنی تووی کهتاندا زیانی نیه.</p> <p>پینشیار ناکریت.</p>
<p>بئ زینانیان مسوگسر ناکریت. رنگه هملگری مادهی سرووشتی زینانهینسر بن.</p> <p>بئ زینانیان مسوگسر ناکریت. رنگه هملگری مادهی سرووشتی زینانهینسر بن.</p>	<p>پینشیار ناکرین.</p> <p>پینشیار ناکرین.</p>
<p>بئ زینانیان مسوگسر ناکریت. رنگه هملگری مادهی سرووشتی زینانهینسر بن.</p>	<p>بئ زینانیان مسوگسر ناکریت. رنگه هملگری مادهی سرووشتی زینانهینسر بن.</p>
<p>بئ زینانیان مسوگسر ناکریت. رنگه هملگری مادهی سرووشتی زینانهینسر بن.</p>	<p>بئ زینانیان مسوگسر ناکریت. رنگه هملگری مادهی سرووشتی زینانهینسر بن.</p>
<p>بئ زینانیان مسوگسر ناکریت. رنگه هملگری مادهی سرووشتی زینانهینسر بن.</p>	<p>بئ زینانیان مسوگسر ناکریت. رنگه هملگری مادهی سرووشتی زینانهینسر بن.</p>
<p>بئ زینانیان مسوگسر ناکریت. رنگه هملگری مادهی سرووشتی زینانهینسر بن.</p>	<p>بئ زینانیان مسوگسر ناکریت. رنگه هملگری مادهی سرووشتی زینانهینسر بن.</p>
<p>بئ زینانیان مسوگسر ناکریت. رنگه هملگری مادهی سرووشتی زینانهینسر بن.</p>	<p>بئ زینانیان مسوگسر ناکریت. رنگه هملگری مادهی سرووشتی زینانهینسر بن.</p>
<p>بئ زینانیان مسوگسر ناکریت. رنگه هملگری مادهی سرووشتی زینانهینسر بن.</p>	<p>بئ زینانیان مسوگسر ناکریت. رنگه هملگری مادهی سرووشتی زینانهینسر بن.</p>

مادهی خواردهممنی	پینشیار	بابهتگهلیک که دهبی سهرنجیان بدریت
فیتامین D	دۆزی زیادهی فیتامین D، بۆ دایک روژانه 10 میکروگرم له دریژهی سالدایا.	دۆزی زیادهی فیتامین D، بۆ مندال روژانه 10 میکروگرم له دوو حهوتوودا.
کهلسیۆم	دۆزی پینشیارکراو بۆ بهکارهینان بریتیه له 900 میلی گرم له روژدا. بهرهمه شیرهممنیه تر او ماکان 5 تا 6 دیسی لیتر و 2 تا 3 لهت پهنیر یان 100 گرم پهنیر سفت و کهم چهوری یان بهرهمه پروتئینییهکان که به پنی دۆزی پینشیارکراو بن.	کهلسیۆمی زیاده بهینی پنیستی کهسهکان بگوره: - 500 میلی گرم، گهر رجیمی خواردن هملگری ریژمیکی کهمی بهرهمه شیرهممنیهکان یان مادهی خواردنی هملگری کهلسیۆمی پیزیادکراو بییت - 1000 میلی گرم، گهر رجیمی خواردن هملگری هیچ ببهرهممنیهکی شیرممنی یام مادهی خواردنی پیزیادکراو نهبییت
یۆد	150 میکروگرم له روژدا، گهر ریژهی وهرگرتی له ریگای خواردنهوه کهم بییت. باشترین سهرچاو خواردهممنیهکان بۆ یۆد بریتین له بهرهمه شیرهممنیهکان، ماسی، هیلکه و خوئی یۆددار. مولتی فیتامینهکان تهنیا له پشتیوانی له رجیمی بهک لایهنه یان نهو دایکانهی که شیر دهبهخشن یان شیر ددهن به مندالانی دووانه و یان نهو کاتهی که دووگیانی نوئ ریگ دوا دووگیانی پینشو روو بدات، پنیستن.	زۆریک له بهرهمهکان هملگری مولتی فیتامین بۆ کاتی دووگیانی و شیردان 100 تا 175 میکروگرم یۆد لهخو دمهگرن. لانی زۆری دۆزی بئ زیانی 600 میکروگرم له روژدایه.
مولتی فیتامین و ماده کاتزاییهکان	مولتی فیتامینهکان تهنیا له پشتیوانی له رجیمی بهک لایهنه یان نهو دایکانهی که شیر دهبهخشن یان شیر ددهن به مندالانی دووانه و یان نهو کاتهی که دووگیانی نوئ ریگ دوا دووگیانی پینشو روو بدات، پنیستن.	

سهرچاو: Syödään yhdessä – ruokasuositukset lapsiperheille. 2016. THL. VRN.

(ناو کتیب: پیکهوه نان خواردن – راسپیرییه رجیمییهکان بۆ خیزانهکانی خاومن مندال)