

نکات تغذیه ای طبخ غذا در پیاده روی اربعین :

- در طبخ غذا از روغن با اسید چرب ترانس کمتر از ۲ درصد و ترجیحا از روغن مایع با توجه به کاربرد آن (مخصوص سرخ کردنی برای فرآوری و سرخ کردن، مایع مخلوط و معمولی برای تفت و برنج) استفاده شود در صورت نبود انواع روغن مایع از روغن نیمه جامد استفاده شود.
- در صورت تهیه غذا به روش سرخ کردن از روغن مخصوص سرخ کردنی و به مقدار کم استفاده شود.
- از برگرداندن روغن استفاده شده به ظرف اصلی و یا استفاده مکرر از روغن سوخته شده اکیدا "خودداری" شود.
- پوست و چربی مرغ قبل از طبخ جدا شده و غذاها بصورت کم چرب تهیه شود.
- از مواد اولیه بهداشتی و پاستوریزه مانند کشک، شیر یا ماست پاستوریزه کم چرب (کمتر از ۲/۵ درصد) استفاده شود.
- از نان های بسته بندی سالم، دارای مجوز قانونی و ترجیحا نان سنگک ، بربری و تافتون استفاده شود.
- از نوشیدنی های سالم مانند آب، دوغ پاستوریزه کم نمک بدون گاز استفاده شود و مصرف انواع نوشابه های گازدار ممنوع است .
- مصرف نوشیدنی های دارای ارزش تغذیه ای مانند ماء الشعیر و دلستر (بدون قند افزوده) بلامانع است.
- غذاها با حداقل میزان نمک تهیه شود و نمک مصرفی باید از نوع نمک یددار تصفیه شده باشد .
- استفاده از نمک دریا فاقد مجوز های بهداشتی ، سنگ نمک و نمک های تصفیه نشده ممنوع است .
- برای خیساندن برنج از نمک تصفیه شده فاقد ید استفاده شود.
- نمک ید دار باید در ظروف در بسته با پوشش رنگی غیر قابل نفوذ در برابر نور نگهداری شود تا ید آن از بین نرود.
- برای طبخ ماهی روش های بخارپز، کبابی همراه با سبزی های تازه توصیه می شود.
- در برنامه غذایی سبزی تازه و ضد عفونی شده از جمله کاهو، کلم، گل کلم، گوجه فرنگی و فلفل سبز دلمه ای و سبزی وصفی پخته به صورت سالاد یا کنار غذا سرو شود.
- برای جلوگیری از به هدر رفتن ویتامین ها در تهیه انواع خورشت ها مانند قورمه سبزی ، کدو و بادمجان مواد اولیه مورد استفاده مثل سبزی ، کدو و بادمجان با روغن کم و به مدت کوتاه تفت داده شوند.
- در تهیه کباب از گوشت سالم و کم چربی گوسفند، گوساله یا گاو استفاده شود و از مخلوط کردن دنبه و چربیهای زائد و افزودنی های غیر مجاز خودداری گردد .
- برای پخت کباب از "حرارت غیر مستقیم" استفاده شود و تمام قسمت های کباب به طور یکنواخت پخته و مغز پخت شود.
- از سرو بخش های سوخته (کباب کوبیده، جوجه کباب، ته دیگ و ...) خودداری گردد.

گروه بهبود تغذیه معاونت بهداشت دانشگاه ارومیه