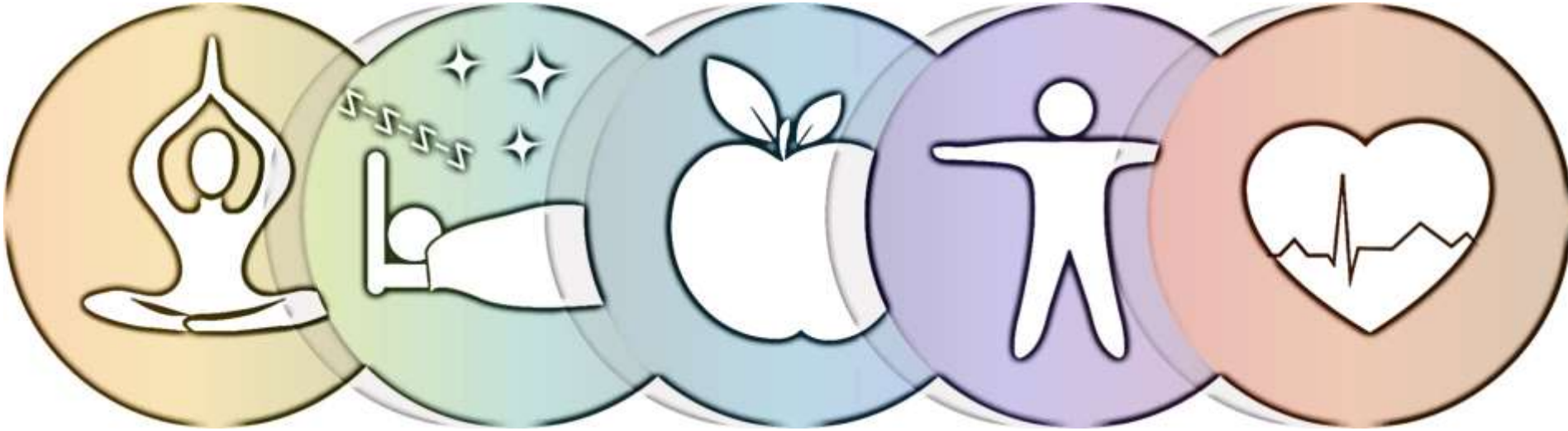




Sağlıklı Beslenen
Aktif Öğrencilerle
BÜYÜYEN TÜRKİYE

SAĞLIKLI BESLEN HAREKET ET SAĞLIKLI YAŞA

- Yetişkin -



Amaç - Öğrenim Hedefi

- Sağlığı tehdit eden bulaşıcı olmayan hastalıklar (BOH) ve risk faktörleri hakkında bilgi edinebilme
- Obezitenin ne olduğu ve nasıl saptanacağı hakkında bilgi sahibi olabilme
- Obezitenin nedenleri ve sebep olduğu sağlık problemlerini öğrenebilme
- Beslenme ve yeterli beslenme kavramlarını öğrenebilme
- Sağlıklı beslenmenin önemini kavrayabilme
- Besin öğelerini öğrenebilme
- Besin gruplarını öğrenebilme
- Sağlıklı beslenmede güncel ve pratik önerileri öğrenebilme



KRONİK HASTALIKLAR!!!!

- Kronik hastalıklar, bulaşıcı olmayan hastalıklar içerisinde dir
 - Kardiyovasküler hastalıklar (kalp krizi ve inme), kanserler, kronik solunum yolu hastalıkları (astım gibi) ve diyabet (şeker hastalığı)
- BOH'lar yüzünden her yıl **40 milyon** insan hayatını kaybetmektedir
- Risk faktörleri;

DÜZELTİLEBİLİR DAVRANIŞSAL RİSK FAKTÖRLERİ

- Tütün kullanımı
- Fiziksel hareketsizlik
- Sağlıksız beslenme
- Alkol kullanımı

METABOLİK RİSK FAKTÖRLERİ

- Yüksek kan basıncı
- Fazla kiloluluk / obezite
- Hiperglisemi (kan şekerinin yüksek olması)
- Hiperlipidemi (kan yağ seviyelerinin yüksek olması)



Obezite (şışmanlık) nedir?

Obezite → Vücutta sağlığı bozacak ölçüde anormal ve aşırı yağ birikmesidir



Obezite nasıl belirlenir?

- Yaygın olarak **Beden Kütle İndeksi (BKİ)** kullanılır

BKİ: Bireyin vücut ağırlığının(kg) boy uzunluğunun (m cinsinden) karesine bölünmesi ile ($BKİ=kg/m^2$) elde edilen değer



$$BKİ(kg/m^2)= \frac{\text{Vücut ağırlığı (kg)}}{(\text{Boy uzunluğu (m)})^2}$$



BKİ nasıl sınıflandırılır?

Yetişkin Bireylerde BKİ Değerlendirmesi

Sınıflandırma	BKİ (kg/m ²)
Zayıf (düşük ağırlıklı)	< 18.50
Normal	18.50 – 24.99
Hafif şişman, fazla kilolu, toplu	25.00 – 29.99
Obez	≥ 30.00

Sağlık Bakanlığı'nın internet sitesinden BKİ hesaplanması ve sonuç yorumlaması için:

<https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-hesaplamalar/beslenmehareket-yetiskin-beden-kitle-indeksi.html>



Obezitenin nedenleri

- Yaş
- Cinsiyet
- Genetik yatkınlık
- Aşırı ve yanlış beslenme alışkanlıkları
- Yetersiz fiziksel aktivite
- Sık aralıklarla çok düşük enerjili diyetler uygulama
- Sigara ve alkol kullanma
- Eğitim düzeyi
- Sosyokültürel durum
- Gelir durumu
- Psikolojik problemler
- Kullanılan bazı ilaçlar (antidepresanlar vb.)
- Hormonal ve metabolik etmenler
- Doğum sayısı ve doğumlar arası süre



Obezitenin neden olduğu sağlık problemleri

- Tip II diyabet
- İnsülin direnci
- Hipertansiyon
- Koroner arter hastalığı
- Hiperlipidemi
- Karaciğer yağlanması
- Metabolik sendrom
- Astım
- Solunum güçlüğü
- Uyku apnesi
- Osteoartrit
- Felç
- Kas iskelet sistemi hastalıkları
- Menstruasyon düzensizlikleri
- Gebelik komplikasyonları
- Ameliyat risklerinin artması
- Bazı kanser türleri
 - Yumurtalık, meme, kolon, prostat vb.
- Safra kesesi hastalıkları
- Hormon bozuklukları
- Psikolojik problemler
 - Gece yeme sendromu
 - Blumia nervoza
 - Anoreksia nervoza
 - Tıkanırcasına yeme vb.
- Toplumsal uyumsuzluk



OBEZİTEDEN KORUNMADA

***BESLENME VE FİZİKSEL AKTİVİTE
DAVRANIŞLARINDA YAPILACAK
DEĞİŞİKLİKLER***

BÜYÜK ÖNEM TAŞIMAKTADIR



Sağlıklı Beslenen
Aktif Öğrencilerle
BÜYÜYEN TÜRKİYE

Beslenme nedir?

Beslenme; yaşamın sürdürülmesi, büyüme ve gelişme, sağlığın korunması ve üretken olmak için besinlerin vücutta kullanılmasıdır

Yeterli ve dengeli beslenme

Vücudun büyümesi, yenilenmesi ve çalışması için gerekli olan **enerji ve besin öğelerinin** her birinin **yeterli miktarlarda alınması** ve vücutta **uygun şekilde kullanılmasıdır**



Sağlıklı beslenme = Optimal beslenme =
Yeterli ve dengeli beslenme



Yaşamanın sürdürülmesi, büyüme ve gelişme,
üretkenlik, sağlık ve iyi hal için
anne karnında başlayarak
bebeklik, çocukluk, adolesan ve yetişkin çağından
yaşlılığa kadar olan
tüm yaşam süreçlerinde gereklidir



Sağlıklı Beslenen
Aktif Öğrencilerle
BÜYÜYEN TÜRKİYE

Besin ögesi nedir, besin ögeleri nelerdir?

- Besin ögeleri besinlerin yapı taşıdır
- Vücut bileşimimiz besin ögelerinden oluşur
- Organların düzenli çalışabilmesi ve günlük işlerin sağlıklı sürdürebilmesi için
 - **besin ögelerinin her birinden her gün alınması gerekir**
- Besin ögeleri şu şekildedir;
 - Karbonhidratlar
 - Proteinler
 - Yağlar
 - Vitaminler
 - Mineraller
 - Su



Karbonhidratlar

- Besinlerde en çok bulunan besin ögesidir
- Vücudun harcadığı enerjinin büyük bölümünü sağlar
- Sindirim sonrası kanda glukoz olarak bulunur
- Karbonhidratlar karaciğer ve kaslarda glikojen olarak depolanır
- Günlük fazla alınan karbonhidrat yağa dönüşerek depolanır

Basit karbonhidratlar ya da basit şekerler toz şeker/çay şekeridir

Basit karbonhidratlardan uzak durmamızda, tüketmememizde yarar var



Yağlar

- En fazla enerji veren besin ögesidir
- Sindirim sisteminde yağ asitlerine ayrılarak emilir
 - Bir kısmı enerji için kullanılır
 - Bir kısmı depo yağ olarak kullanılır
 - Diğerleri de vücudun düzenli çalışmasında etkinliği olan bazı hormonların ve kolesterolün yapımında kullanılır
- Bazı vitaminlerin emilim ve taşınmasında görev alırlar!

Sıvı ve katı yağlar olmak üzere ikiye ayrılırlar

- Sıvı yağlar → zeytin, ayçiçeği, mısır, fındık ve soya gibi bitkisel besinlerden elde edilir
- Katı yağlar → iç yağı, kuyruk yağı, margarin ve tereyağıdır

Ayrıca bütün hayvansal besinlerin içinde de katı yağlar bulunur!



Proteinler

- Hücrelerin büyük bir bölümü proteinlerden yapılmıştır
- Hücreler sürekli olarak değişip yenilediğinden vücutta protein depo miktarı çok azdır
 - *Vücut proteinlerinin oluşumu için kaynak yiyeceklerin içinde bulunan proteinlerdir!*
- Proteinler sindirim sisteminde yapı taşlarını oluşturan amino asitlere ayrılır
- **Büyüme ve gelişme ile doku ve organlardaki hücrelerin yapımında** gereklidir
- Vücudu hastalıklara karşı koruyan **savunma sistemi** için gereklidir



Vitaminler

- Vücutta;
 - enerji metabolizmasında
 - kan yapımında
 - bağışıklık sisteminde
 - kemik oluşumunda
 - vücut hücre hasarının önlenmesinde, hücrelerin normal çalışmasını yürütmesinde ve zararlı bazı maddelerinin etkilerinin azaltılmasında (**antioksidan**) yer alırlar

Vitaminler ikiye ayrılır;

1- Yağda çözünen vitaminler

✓ **A, D, E, K vitamini**

2- Suda çözünen vitaminler

✓ **B grubu ve C vitamini**

Mineraller

- Vücudun çeşitli organları içinde yer alırlar
- Vücut çalışmasında önemli işlevleri vardır
 - Kalsiyum, fosfor, magnezyum gibi mineraller iskelet ve diş yapısında yer alır
 - Demir, kobalt gibi mineraller kan yapımında rol alır
 - Çinko ise bağışıklık sistemi için önemlidir



Su

Sıvı gereksinimimizi;

- ✓ İçtiğimiz su
- ✓ Yiyecek ve içeceklerdeki su
- ✓ Yiyeceklerden enerji elde edilirken açığa çıkan metabolik sudan karşılarız

Vücudumuza aldığımız su;

- × İdrar, ter, dışkıyla atılır
- × Bir miktarını da solunum yoluyla kaybederiz.
- × Sıcak havalarda ve fazla fiziksel aktivite sırasında terleme nedeniyle su kaybımız artar

Günlük olarak kaybettiğimiz miktarı karşılayacak kadar sıvı almadığımızda vücut hücrelerimizin çalışması aksar!



Besinlerin sınıflandırılması / Besin grupları

İçerdikleri besin öğeleri yönünden birbirine benzeyen besinler 5 grupta toplanır

1. Süt ve ürünleri grubu

2. Et ve ürünleri, tavuk, balık, yumurta, kuru baklagiller ile yağlı tohumlar grubu

3. Sebzeler grubu

4. Meyveler grubu

5. Ekmek ve tahıllar grubu



1. Süt ve ürünleri grubu

- Süt
- Yoğurt
- Peynirler
 - beyaz peynir, kaşar peynir gibi
- Ayran
- Kefir
- Sütü tatlılar
 - sütlaç, dondurma gibi



- *Protein*
- *Kalsiyum*
- *Fosfor*
- *Çinko*
- *B₁, B₂, B₆, B₁₂ ve niasin olmak üzere birçok besin ögesi için önemli kaynaktır*



2. Et ve ürünleri, tavuk, balık, yumurta, kuru baklagiller ile yağlı tohumlar grubu

- Et
- Tavuk
- Balık
- Yumurta
- Kurubaklagiller
 - mercimek, fasulye, nohut gibi
- Yağlı tohumlar
 - ceviz, fındık, badem gibi



- *Protein*
- *Demir*
- *Çinko*
- *Fosfor*
- *Magnezyum gibi mineraller ile*
- *B₁, B₆, B₁₂ ve A vitamini kaynağıdır*
 - *B₁₂ vitamini ise sadece hayvansal kaynaklı besinlerde bulunur*



3. Sebzeler grubu

Tüm sebzeler 😊

- *Bileşimlerinin önemli bir kısmı sudur*
- *Mineraller ve vitaminler bakımından zengindir*
 - *özellikle folat (folik asit)*
 - *A vitaminin ön ögesi olan beta-karoten*
 - *E, C, B₂ vitamini*
 - *kalsiyum, potasyum, demir, magnezyum*
- *Posa ve diğer antioksidan özellikte olan bileşiklerden zengindir*

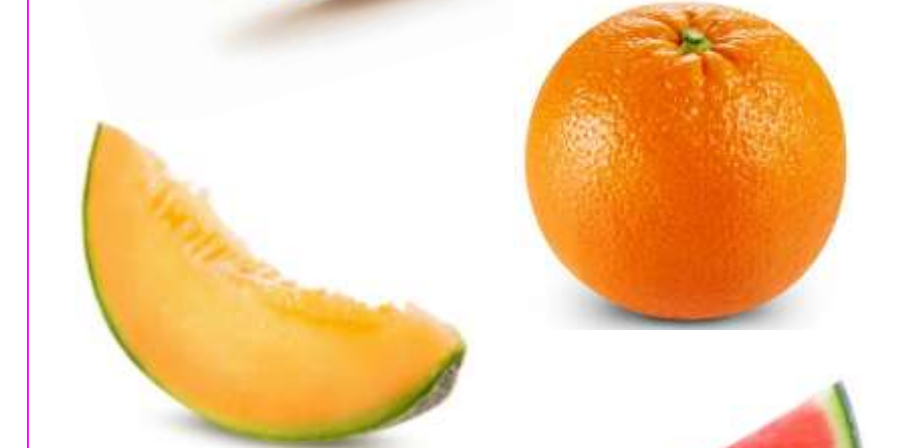


4. Meyveler grubu

Tüm meyveler



- *Bileşimlerinin önemli bir kısmı sudur*
- *Mineraller ve vitaminler bakımından zengindir*
 - *özellikle folat (folik asit)*
 - *A vitaminin ön ögesi olan beta-karoten*
 - *E, C, B₂ vitamini*
 - *kalsiyum, potasyum, demir, magnezyum*
- *Posa ve diğer antioksidan özellikte olan bileşiklerden zengindir*



5. Ekmek ve tahıllar grubu

- Ekmekler
- Tahıllar
 - Bulgur, pirinç, yulaf, arpa vb.
 - Makarna, erişte, kuskus vb.
 - Kahvaltılık tahıllar



- *Karbonhidrat*
- *Posa (lif)*
- *E, B grubu vitaminler (B12 dışındakiler) zengindir*
- *Özellikler B1 vitamini için iyi kaynaktır*
- *Tam tahıllar rafine tahıllardan daha fazla diyet posası, vitamin ve mineral sağlar.*



Sağlıklı Beslenmek

ve

Hareketli Olmak İçin

Güncel ve Pratik

10 Öneri

Öğün sıklığı ve öğün düzenine dikkat edilmelidir

1

- Her gün erken kalkılmalıdır → saat 9.00'u geçmeden yapılacak bir kahvaltı ile güne başlanması önerilir

**UNUTULMAMALIDIR Kİ
kahvaltı en önemli öğündür**



- Günde 3 ana öğüne ek olarak 2-3 ara öğün tüketilebilir



Sağlıklı 'ara öğün' örnekleri

1 kutu sade süt
1 küçük boy elma

1 kibrit kutusu beyaz peynir
1 orta dilim ekmek
Söğüş (yağsız)

1 kutu ayran
2-3 adet kepekli galeta

1 avuç fındık içi
1 kupa süt (şekersiz)

4 adet kuru kayısı
1 su bardağı yoğurt (kaymaksız)



2

Öğünlerde besin çeşitliliği sağlanmalıdır

Aynı besin grubunda yer alan besinlerin
besin ögesi içerikleri
birbiriyle aynı değildir!



yalnızca
5 temel besin grubunun çeşitliliği değil,
aynı grupta yer alan
besinlerin de çeşitliliği sağlanmalıdır!



Örneđin;

- Bir öğünde kırmızı et tükettiyseniz diğer öğünlerde tavuk, balık, yumurta veya kuru baklagillerden tercih yapabilirsiniz
- Kırmızı et, tavuk ve balık etine göre demirden daha zengindir. Tavuk ve balık etinin toplam yağ ve doymuş yağ içeriği daha azdır. Kurubaklagiller, kırmızı et kadar protein ve demir içerir...





Sağlıklı Yemek Tabakı



3

Yağ tüketimine dikkat edilmelidir

- Günlük beslenmede katı yağlar yerine → bitkisel sıvı yağlara yer verilmelidir
- Yemekler → fazla yağ kullanmadan hazırlanmalıdır
- Et eklenen yemeklere → ayrıca yağ eklenmemesi önerilir
- Yemeklerde kullanılacak etler → görünür yağlarından iyice temizlenmeli, yağsız et tüketmeye özen gösterilmelidir
- Söğüş, yeşillik ve salatalar → yağsız / az yağlı tüketilmesi önerilir
- Süt ve yoğurtlar → kaymaksız tüketilmesi önerilir
- Haftada en az 2-3 porsiyon (300-500 g) → balık tüketilmelidir



4

Şeker tüketimi azaltılmalıdır

- Şekersiz ya da az şekerli gıdalar tercih edebilir
- Toz şeker gibi rafine şekerleri, tatlılar ve şekerli içecekleri tüketilmeyebilir/tüketim azaltılabilir



Tatlı bir gıda istendiğinde;

- Taze meyve veya küçük bir bardak taze sıkılmış meyve suyu tüketilebilir 😊
- Kuru meyve tercih edilebilir 😊
- Şekersiz veya az miktar pekmez/reçelle yapılmış hoşaf/komposto tüketilebilir 😊
- Şekersiz hazırlanan sütlü ve meyveli tatlılar tercih edilebilir 😊
- Ev yapımı küçük bir parça tam tahıl unu ile yapılmış meyveli, pekmezli ince bir dilim kek tercih edilebilir 😊



5

Diyet posası (lif) alımı arttırılmalıdır

*Bu sayede;
diyabet, kalp-damar hastalıkları, obezite ve kanser riski
azaltılabilir, kabızlık önlenebilir*

Posa alımını arttırmak için;

- Beyaz ekmek yerine → kepekli, çavdarlı, tam tahıl unlu, çok tahıllı gibi ekmekler tercih edilebilir
- Sebze ve meyvelerin → kabuklu yenilebilenleri kabuğuyla tüketilebilir
- Haftada 2-3 defa kurubaklagil tüketilebilir → yemek olarak, salatalara ekleyerek, yoğurda ekleyerek vb.
- Her ana öğünde → salata-sögüş-yeşillik tüketilebilir
- Pirinç yerine → bulgur, yarma gibi posalı gıdalar tercih edilebilir



Sağlıklı Beslenen
Aktif Öğrencilerle
BÜYÜYEN TÜRKİYE

Yetişkin bir bireyin alması gereken diyet posası miktarı günlük 25 gramdır

BAZI SEBZE VE MEYVELERİN 1 STANDART PORSİYONUNUN POSA (LİF) MİKTARLARI		
<i>Meyve / Sebze</i>	<i>1 Standart Porsiyon Miktarı (g)</i>	<i>İçerdiği Posa Miktarı (g)</i>
Elma, Portakal, Çilek, İncir	150	3
Armut	150	4
Kavun, Kiraz,	150	2
Taze Sıkılmış Portakal Suyu	125	0
Kivi	150	6
Çarliston Biber, Kırmızı Biber, Havuç	150	5
Domates	150	1
Roka, Marul, Kivırcık, Ispanak, Tere	75	1-2
Turp	150	4
Kereviz	150	6
(Pişmiş) Yeşil Fasulye, Ispanak, Pazı	150	5



6

Gün içinde çeşitli taze sebze ve meyveler tüketilmelidir

*Antioksidanlar sayesinde;
hastalıkların gelişim riski azaltılabilir,
vücut direnci arttırılabilir*

- Günde **en az 5 porsiyon** taze sebze ve meyve tüketilmelidir

Sebze ve Meyveler	1 Porsiyon Ölçüsü
Elma, portakal, şeftali, muz vb.	1 orta boy
Kiraz, vişne, üzüm, böğürtlen, dut vb.	1 küçük kase
Armut, ayva	1 küçük boy
Çilek	15 orta boy
Kavun, karpuz	1 ince dilim
Domates, salatalık, ıspanak, pazı, semizotu, brokoli, bamyası, taze fasulye, kabak, enginar, Brüksel lahanası, soğan, kereviz, lahana, karnabahar, pancar, kırmızı biber, patlıcan, pırasa, mantar	1 kupa
Kıvırcık, marul, iceberg, tere, roka, nane, maydanoz vb. salata yeşillikleri	2 kupa



Günlük tüketilecek **en az 5 porsiyon sebze - meyvenin**



En az 2.5-3 porsiyonu sebze



**2-3 porsiyonu meyve
olmalıdır**

Sebze ve meyvelerin kendi içlerinde de en az 2 porsiyonunun;

- **Sebzelerde** → Yeşil yapraklı sebze (ıspanak, brokoli gibi) veya domates gibi diğer sebzeler olarak
- **Meyvelerde** → Portakal, limon gibi turunçgiller veya antioksidanlardan zengin diğer meyveler olarak tüketilmesi önerilir.



Sağlıklı Beslenen
Aktif Öğrencilerle
BÜYÜYEN TÜRKİYE

7

Günlük tuz alımı azaltılmalıdır

*Besinlerimizin doğal olarak içerdiği tuz dahil
1 tepeleme çay kaşığı (5 gram) geçmemelidir
Kullanılan tuz İYOTLU olmalıdır*



Tuz alımını azaltmak için;

- Yemeklerde kullanılan tuz miktarı → yavaş yavaş azaltılmalı
- Yemekleri tatlandırmak için → çeşitli baharatlar, dereotu, maydanoz, limon ve sarımsak kullanılabilir
- Yemeklerin tadına bakmadan → tuz eklenmemeli
- Sofradan → tuzluk ve tuzlu soslar kaldırılmalı
- Salata ve sөгüşlere → tuz eklenmeyebilir
- Turşu, konserve, salamura yaprak, zeytin, peynir gibi besinleri → yıkama, suda bekletme ve bekletme suyunu birkaç kez değiştirme yöntemleri uygulanabilir



Sağlıklı Beslenen
Aktif Öğrencilerle
BÜYÜYEN TÜRKİYE

Aşırı tuz içeren gıdalar

- Hazır soslar
 - Soya, ketçap, tartar, barbekü, hardal, salsa, makarna sosu vb.
- Atıştırmalık ürünler
 - Cips, tahıl bazlı bar, meyve bazlı bar, patlamış mısır vb.
- Tuzlanmış kuruyemişler
 - Fındık, fıstık, ceviz, badem, kavurga, kabak ve ayçiçeği çekirdeği, her türlü çekirdek içi vb.
- Turşu ve salamura besinler (siyah ve yeşil zeytin, sebze turşuları), balık konserveleri, tuzlanmış ve/veya salamura edilmiş et ve balık ürünleri
- Aromalı/aromasız, doğal/yapay, gazlı/gazsız mineralli içecekler
- Geleneksel olarak evde hazırlanan
 - Turşu, salça, tarhana, yaprak salamurası vb.



Günlük sıvı alımı arttırılmalıdır

Günde en az 2-2,5 lt sıvı = 10-12 bardak sıvının 8-10 bardağını “SU” olarak tüketilmesine özen gösterilmelidir



Sıvı alımını arttırmak için;

- Öğünlerde ve/veya öğün aralarında → su içilebilir
- Kolalı, gazlı içecekler ve hazır meyve suları yerine → su, taze sıkılmış meyve suyu, süt, kefir, ayran, doğal mineralli maden suyu (sade) vb. tüketimi tercih edilebilir
- Dışarı çıkarken → yanına su alınabilir
- Öğünlerde sıcak/soğuk çorbalar hazırlanabilir





Gıdalar güvenli ve hijyenik bir şekilde hazırlanmalıdır

- Yiyecekler pişirilirken;
 - haşlama
 - ızgara
 - fırında pişirme
 - buhar ve mikrodalga gibi sağlıklı yöntemler tercih edilmelidir



- Kurubaklagiller tüketilmeden önce suya ıslanmalı, ıslama suyu dökülerek düdüklü tencerede pişirilmelidir



- Sebze ve meyveler tüketilmeden önce iyi bir şekilde yıkanmalıdır



Gıda satın alınırken etiket bilgileri okunmalıdır

- Son kullanma tarihi (SKT) veya tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) okunmalı ve kullanma/tüketim tarihi **geçmemiş** ürün satın alınmalıdır
- «İçindekiler» kısmına dikkat edilmelidir. Özellikle;
 - Tuz
 - Eklenmiş şeker / ilave şeker
 - Doymuş yağ
 - Trans yağ
 - Sodyum (Na)

miktar ve içerikleri iyi bir şekilde okunarak **sağlıklı** gıda tercihi yapılmalıdır



Sağlıklı Beslenen
Aktif Öğrencilerle
BÜYÜYEN TÜRKİYE

Hareket arttırılmalıdır

Sağlığın kazanılması ve sürdürülmesi için haftada 150 dakika süreli, büyük kas grubunun kullanıldığı orta şiddetteki bir tempo ile dayanıklılık aktiviteleri yapılmalıdır.

- Dayanıklılık egzersizleri, kalbi güçlendirir, solunum ve dolaşım kapasitesini geliştirir
- Haftada en az 3 gün, ideal olarak 5 - 7 gün düzenli olarak yapılmalıdır
- Dayanıklılık egzersizlerinin süresi haftada 150 dakika olmalıdır
- Günde 30 dakika ve haftada 5 gün fiziksel aktivitede yapmak yeterlidir. Bu süre 10'ar dakikadan az olmayan bölümlere ayrılabilir

Yanıdaki ile konuşmayı engellemeyecek ancak şarkı söylemeye imkân vermeyen bir yürüyüş ritmi orta şiddette bir tempo olup sağlığın geliştirilmesi için uygun bir egzersiz şiddetidir



Egzersizde Beslenme Önerileri

- Aç karnına egzersiz yapılmamalıdır
 - Egzersizden yarım saat önceye kadar hafif bir ara öğün tüketilebilir (*yaklaşık 150-200 kkal:1 su bardağı süt veya ayran, 1 adet meyve*)
- Egzersizden hemen önce ana öğün tüketilmesi uygun değildir
 - Ana öğün → egzersizden 3-4 saat önce tüketilmiş olmalıdır.
- Egzersiz yaparken, sıvı kaybı fazla olmaktadır
 - Her 15 dakikada bir en az 1 çay bardağı su tüketilmelidir.
 - Çok sıcak ve nemli havalarda daha fazla sıvı tüketmek gereklidir.
 - İdrar renginin çok açık sarı renkte olması yeterli miktarda sıvı alındığının göstergesidir.





HER GÜN 10 ADIM

Spor için zaman ayıramıyor musunuz?

Gün içindeki zorunlu hareketleri egzersize dönüştürebilirsiniz



Özel araç yerine toplu taşıtları tercih edin



HER GÜN 10 ADIM

Asansör yerine merdivenleri kullanın



HER GÜN 10 ADIM

Alışverişlerinizi hızlıca yürüyerek yapın



HER GÜN 10 ADIM

Gidilecek yere varmadan birkaç durak önce otobüsten inin ve tempolu yürüyün



Sağlıklı Yemek Tabağı

Tam tahıl tüketin

Fiziksel olarak aktif olun



Sebzelerinizi çeşitlendirin



Süt ve ürünlerini her gün tüketin

Proteinlerinizi çeşitlendirin



2 – 2.5 litre su tüketin

Diğer içecekler su değildir!

Meyve suyu yerine meyve tüketin

Tüketimini artırın!

- Balık
- Süt ve ürünleri
- Taze sebze ve meyveler
- Kuru baklagiller

Tüketimini azaltın!

- Tuz
- Doymuş yağ
- Şeker ve şekerli ürünler

MEYVELER

- Meyve suları yerine meyvenin kendisi tercih edin
- Meyveleri mümkünse kabuklarını soymadan tüketin

SEBZELER

- Çeşitli renk ve türlerde sebze tüketin
- Öğünlerinizde mutlaka;
 - salata, söğüş gibi çiğ sebze ve
 - zeytinyağı ile pişirilmiş sebze tüketin

EKMEK ve TAHİL GRUBU

- Beyaz ekmek yerine tam tahıl unundan yapılmış ekmekleri tercih edin
- Pirinç pilavı yerine bulgur pilavını tercih edin

ET-TAVUK-BALIK- YUMURTA- KURUBAKLAGİL YAĞLI TOHUMLAR

- Her gün 1 haşlanmış yumurta tüketin **(Sağlık sorunuz yoksa!)**
- Haftada 2 kez balık tüketin
- Et tüketirken yağsız olmasına özen gösterin
- Pişirme yöntemi olarak kızartma yerine haşlama, ızgara ya da fırında pişirmeyi tercih edin
- Et tüketemediğiniz günlerde kurubaklagil tüketmeye çalışın

SÜT, YOĞURT, PEYNİR

- Öğünlerinizde süt ve yoğurttan vazgeçmeyin
- Peynir seçerken;
 - az yağlı ve
 - az tuzlu olanları tercih edin

2000 kalorilik enerji düzeyine göre önerilen;

2½ porsiyon

1 porsiyonu;
1 orta boy elma/portakal
4 büyük boy kayısı
3-4 adet kuru erik

3 porsiyon

1 porsiyonu;
1 kupa koyu yeşil yapraklı sebzeler (ıspanak, pazı /pişmiş)
1 kupa domates, havuç
Yarım orta boy patates

4½ porsiyon

1 porsiyonu;
2 ince dilim ekmek (50 g)
4-5 yemek kaşığı bulgur pilavı (90 g)
1 küçük kase çorba (180 ml)

2½ porsiyon

1 porsiyonu;
3-4 ızgara köfte (80 g)
2küçük boy yumurta (100 g)
8-10 yemek kaşığı nohut (130 g)
28-30 adet (30 g) fındık

3 porsiyon

1 porsiyonu;
1 kupa (240 ml) süt
1 kupa (200 ml) yoğurt
2 kibrit kutusu (60 g) beyaz peynir



**Günde 8-10 su bardağı
SU tüketin**



**Haftada en az 150 dakika orta şiddetli egzersiz veya
haftada 75 dakika şiddetli egzersiz yapın**



Beslenme ile ilgili konularda
dođru bilgi edinmek ve tıbbi beslenme tedavisi almak için;
Aile Hekiminiz aracılığı ile
İlçe Sağlık M¼d¼rl¼kleri/Toplum Sağlığı Merkezleri ve
Sağlıklı Hayat Merkezlerinde verilen
«Beslenme / Obezite Danışmanlığı»
hizmetinden yararlanabilirsiniz



Sağlıklı Beslenen
Aktif Öğrencilerle
BÜYÜYEN TÜRKİYE

Materyali Hazırlayanlar
(Soyadına göre alfabetik sıra ile)

Prof. Dr. Berrin AKMAN

Dyt. H. Berna KARAKAŞ

Öğr. Gör. Dr. Asiye UĞRAŞ DİKMEN

Prof. Dr. Nurcan YABANCI AYHAN