



## **Консультация для родителей** **ОВОЩИ И ФРУКТЫ – ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ**

О пользе овощей и фруктов знают все. Их биологическая ценность для организма неоспорима. Овощи и фрукты не обладают большой энергетической ценностью, но являются поставщиками важнейших нутриентов, от которых напрямую зависит здоровье человека. Кроме того, овощи и фрукты имеют превосходный вкус и аромат, никакая другая еда не приносит большего удовольствия и пользы. Это настоящий подарок природы, позволяющий обеспечить организм жизненно необходимыми полезными веществами.

Здоровье и питание детей неразрывно связано. Правильное, рационально организованное питание детей влияет не только на физическое состояние ребёнка, но и на его нервно – психическое развитие. Здоровое питание также является важным условием хорошей успеваемости ребёнка в школе. Обычно, дети, которые питаются правильно и качественной пищей растут быстро и хорошо учатся в школе. Что входит в состав продуктов, которыми вы кормите ребёнка? Полезны ли они в его возрасте?

Заботясь о здоровье ребенка, нельзя забывать о пользе овощей и фруктов. Свежие фрукты, ягоды, овощи и зелень выгодно отличаются от других продуктов. Они относительно бедны жирами (0,5—0,6%) и белками (1— 5%), но содержат широкий комплекс витаминов и минеральных веществ, большое количество углеводов и ряд других соединений, необходимых для нормального роста и развития детского организма. Еще одно из достоинств свежих овощей, фруктов и ягод — высокое содержание пектиновых веществ и пищевых волокон, нормализующих процессы пищеварения. Попадая в желудочно-кишечный тракт, они обволакивают вредные вещества и предохраняют слизистую оболочку от воздействия различных микробов и токсинов. А пищевые волокна (клетчатка) способствуют развитию полезной микрофлоры в кишечнике и регулируют продвижение пищи по пищеварительному тракту. Но все полезно в меру. При беспорядочном употреблении свежих фруктов, ягод и овощей организм получает избыточное количество пищевых волокон. В результате резко ускоряется

прохождение пищи через кишечник и у ребенка может начаться диарея. Остановимся на самых известных.

**Яблоки** – прекрасный источник витаминов и микроэлементов. Употребление яблок стабилизирует деятельность кишечника, избавляет от запоров.

**Груша** - содержит органические кислоты, регулирующие процесс работы желудочно-кишечного тракта, повышает аппетит, а клетчатка, входящая в ее состав, способствует росту полезных бактерий в кишечнике.

**Банан** богат калием, полезным для работы сердечно-сосудистой системы, поднимает настроение.

**Абрикос** содержит железо и витамины, стабилизирует работу кишечника. Виноград помогает при упадке сил, малокровии, расстройствах нервной системы, нарушениях обмена веществ (диатез).

**Клубника** содержит большое количество магния, полезного для роста костно-мышечной системы ребенка. Малина богата витамином С, незаменима в осенне-зимний период для профилактики и лечения простудных заболеваний.

**Цветная капуста** содержит калий, фосфор, железо, магний, йод.

**Брокколи** по содержанию витамина С и каротина опережает цветную капусту. Рекомендуется при анемии, приятна на вкус и легче усваивается детским организмом.

**Морковь** улучшает свертываемость крови, зрение, повышает иммунитет.

**Кабачки** полезны для больных, идущих на поправку, ослабленных людей и очень хорошо подходят для детского питания.

**Картофель** укрепляет сердечно-сосудистую систему, избавляет от проблем с пищеварением. Как видим, польза овощей и фруктов огромна. И зная особенности каждого, в зависимости от времени года и вкусов ребенка всегда можно составить вкусное и полезное меню.

При отсутствии свежих фруктов можно пользоваться сухими, консервированными и быстрозамороженными. Современная технология промышленного производства позволяет сохранить в них основные ценные питательные свойства. Особенно рекомендуются плодоовощные консервы и соки, выпускаемые промышленностью специально для детского питания.

Не для кого не секрет, что овощи и фрукты – кладезь витаминов и микроэлементов. Но не все детки любят их есть. Для этого существуют *некоторые хитрости*, с помощью которых вы приучите вашего малыша к вкусной и полезной пище, которая так необходима для его нормального развития и укрепления иммунитета. Вот некоторые из них:

1. Всегда держите овощи и фрукты на виду у ребенка. Детки любят перекусывать, и им все равно, что будет лежать на тарелке.

2. Давайте фрукты или овощи, когда ребенок занят чем-то интересным: игрой или просмотром мультфильмов, скорее всего он сметет все и даже не заметит
3. Маленькие размеры – для маленьких ручек. Чтобы их было удобно брать нарежьте яблоки или груши дольками, морковь – брусочками, огурцы – кружочками. Проявите находчивость и нарежьте какими-либо фигурками. Такое блюдо точно придется по вкусу вашему чаду.
4. Так же можно использовать канапе, это гораздо интереснее, чем есть целое яблоко.
5. Как ни удивительно, но многие дети любят запах чеснока. Запеките крупно нарезанные овощи в духовке с чесночным соусом.
6. Так же необходимо помнить про сезонные овощи и фрукты и по возможности покупать их. В них содержится меньше нитратов.
7. Проявляйте настойчивость, если ребенок отказался от блюда, предложите ему его в другой раз или третий.
8. Позвольте ребенку вместе с вами участвовать в приготовлении пищи, ведь приготовленное своими руками – вкуснее.
9. Используйте момент, когда он голоден и дайте ему перекусить сырую морковь, томат или перец.

И помните - все полезно в меру. При беспорядочном употреблении свежих фруктов, ягод и овощей организм получает избыточное количество пищевых волокон. В результате резко ускоряется прохождение пищи через кишечник и у ребенка может начаться диарея.

Фрукты и овощи очень полезны, не сдавайтесь в стремлениях приучить ребенка их есть и у вас обязательно все получится!

А чтобы деткам было еще интереснее кушать овощи и фрукты можно предложить им мультяшную сервировку и тут уж воля для вашей фантазии!

