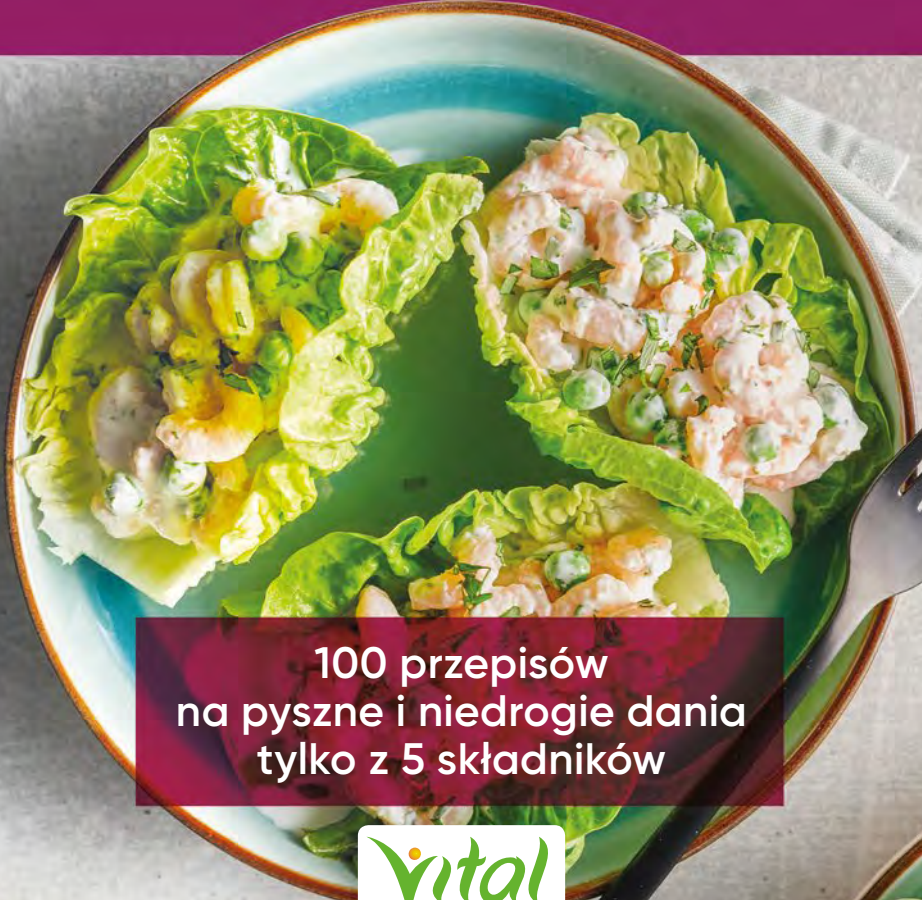


Andy De Santis

PROSTA DIETA W CHOROBY REFLUKSOWEJ

A top-down view of a light blue ceramic bowl with a brown rim, filled with a fresh salad. The salad consists of large, light green lettuce leaves, cooked pink shrimp, and small green peas. A silver fork is placed on the right side of the bowl. The background is a light grey surface.

100 przepisów
na pyszne i niedrogie dania
tylko z 5 składników

vital
GWARANCJA ZDROWIA

PROSTA DIETA W CHOROBI REFLUKSOWEJ

[Kup książkę](#)

Andy De Santis

PROSTA DIETA W CHOROBY REFLUKSOWEJ

100 przepisów
na pyszne i niedrogie dania
tylko z 5 składników

ZDJĘCIA **DARREN MUIR**



vital
GWARANCJA ZDROWIA

Kup książkę

REDAKCJA: Ewelina Kuryłowicz
SKŁAD: Krzysztof Remiszewski
PROJEKT OKŁADKI: Krzysztof Remiszewski
TŁUMACZENIE: Karolina Bochenek

Wydanie I
Białystok 2023
ISBN 978-83-8272-563-6

Tytuł oryginału: *The Easy 5-Ingredient Acid Reflux Cookbook: Fuss-free Recipes for Relief from GERD and LPR*

Copyright © 2020 by Rockridge Press, Emeryville, California
Zdjęcia © 2020 Darren Muir. Zdjęcie Autora dzięki uprzejmości Natalie CD Photography.

© Copyright for the Polish edition by Wydawnictwo Vital, Białystok 2022
All rights reserved, including the right of reproduction in whole or in part in any form.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Bez uprzedniej pisemnej zgody wydawcy żadna część tej książki nie może być powielana w jakimkolwiek procesie mechanicznym, fotograficznym lub elektronicznym ani w formie nagrania fonograficznego. Nie może też być przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub w inny sposób kopiowana do użytku publicznego lub prywatnego – w inny sposób niż „dozwolony użytek” obejmujący krótkie cytaty zawarte w artykułach i recenzjach.

Książka ta zawiera porady i informacje odnoszące się do opieki zdrowotnej. Nie powinny one jednak zastępować porady lekarza ani dietetyka. Jeśli podejrzewasz u siebie problemy zdrowotne lub wiesz o nich, powinieneś skonsultować się z lekarzem, zanim rozpoczniesz jakiegokolwiek program poprawy zdrowia czy leczenia. Dłożono wszelkich starań, aby informacje zaprezentowane w tej książce były rzetelne i aktualne podczas daty jej publikacji. Wydawca ani autor nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek skutki dla zdrowia, mogące wystąpić w wyniku stosowania zaprezentowanych w książce metod.



15-762 Białystok
ul. Antoniuk Fabr. 55/24
85 662 92 67 – redakcja
85 654 78 06 – sekretariat
85 653 13 03 – dział handlowy – hurt
85 654 78 35 – www.vitalni24.pl – detal
strona wydawnictwa: www.wydawnictwovital.pl
Więcej informacji znajdziesz na portalu www.odzywianie24.pl

PRINTED IN POLAND

Kup książkę

Książkę dedykuję mojej siostrze Dianie,
o której wspominam czasem
jako o dr De Santis.
Chociaż jestem twoim starszym bratem,
twoje osiągnięcia i ciężka praca
bardzo mnie motywują i inspirują.
Jestem z ciebie dumny!

SPIS TREŚCI

WPROWADZENIE	9
Rozdział 1. Nowe podejście do leczenia refluksu	13
Rozdział 2. Śniadania	35
Rozdział 3. Przekąski i przystawki	49
Rozdział 4. Zupy i salatk	61
Rozdział 5. Wegetariańskie i wegańskie dania główne	73
Rozdział 6. Drób i owoce morza	95
Rozdział 7. Wieprzowina, wołowina i jagnięcina	115
Rozdział 8. Buliony, sosy i dodatki	143
Rozdział 9. Desery	163
BIBLIOGRAFIA	175
PODZIĘKOWANIA	177
O AUTORZE	178

WPROWADZENIE

Choroba refluksowa przełyku (gastroesophageal reflux disease, w skrócie GERD) dotyka wielu mieszkańców Ameryki Północnej – sam byłem kiedyś jednym z nich. Miałem dużo szczęścia, bo udało mi się zapanować nad tą dolegliwością jeszcze w okresie nastoletnim, zmieniając dietę i styl życia. Wtedy jeszcze nie do końca rozumiałem, co się właściwie dzieje z moim ciałem, ale wiedziałem jedno: muszę się pozbyć uporczywej zgagi i refluksu. Założę się, że niejeden z was ma podobne odczucia, moją intencją zaś jest pomóc wam w pozbyciu się tej dolegliwości.

Nazywam się Andy De Santis i jestem dietetykiem prowadzącym prywatną praktykę w Toronto w Kanadzie. Doskonale rozumiem, jak bardzo objawy zgagi i refluksu mogą uprzykrzać życie i odbierać radość z jedzenia. Dlatego namawiam swoich klientów do zmiany diety i stylu życia, dzięki czemu będą mogli złagodzić dokuczliwe objawy choroby refluksowej przełyku i poprawić jakość życia. Z radością poprowadzę tą ścieżką również czytelników tej książki. Wykorzystując dostępne badania naukowe, zamierzam nakłonić cię do przyjęcia takiego stylu odżywiania, który pomoże ci odzyskać zdrowie.

Informacje zawarte w tej książce pozwolą ci doświadczyć znaczącej poprawy stanu zdrowia i jakości życia. Jeżeli więc borykasz się z jakąś odmianą refluksu, zgagi, choroby refluksowej przełyku lub dysfunkcją dolnego zwieracza przełyku i chcesz je zwalczyć, bardzo doceniam fakt, że zakupiłeś tę książkę. Według obecnych statystyk dolegliwości te w ostatnich latach coraz częściej dotyczą młodsze grupy wiekowe, mimo że wcześniej przypisywano je

tylko osobom starszym. Jeżeli więc zaliczasz się do tej kategorii, wiedz, że nie jesteś wyjątkiem.

Sam jestem tego przykładem – jako osoba, która już w młodym wieku miała do czynienia z bólem i dyskomfortem związanym z refluksiem, doskonale wiem, jak wielkim może się on stać wyzwaniem. Moje osobiste doświadczenia nauczyły mnie, że wprowadzenie prostych, ale istotnych zmian w stylu życia i sposobie odżywiania w znacznym stopniu może złagodzić dokuczliwe objawy.

Moje doświadczenie zawodowe potwierdza tę zasadę. Przez lata pracowałem z wieloma osobami zmagającymi się z różnymi objawami choroby refluksowej przełyku, refluksiem i zgagą, a moi pacjenci ostatecznie zawsze doświadczali znacznego złagodzenia objawów i poprawy ogólnego stanu zdrowia.

Wyniki badań, które uwzględniłem w tej książce, jeszcze bardziej utwierdziły mnie w moich przekonaniach. Informacje udostępnione na kolejnych stronach obejmują dowody naukowe dotyczące zapobiegania i walki ze zgagą, refluksiem oraz podobnymi dolegliwościami. Pomogę ci wprowadzić te istotne wskazówki w życie za pomocą pysznych i praktycznych pięcioskładnikowych przepisów, zmieniają one twoje podejście do diety osób z chorobą refluksową przełyku.

Zagłębiając się w tę książkę możesz więc być pewien, że jej autor podjął wszelkie starania, aby zawarte w niej informacje umożliwiły ci poprawę ogólnego stanu zdrowia i jakości życia. Wypróbuj sto zamieszczonych tutaj przepisów i przekonaj się, że posiłki skomponowane specjalnie z myślą o osobach z chorobą refluksową przełyku mogą być naprawdę pyszne.

Zaczynamy!



[Kup książkę](#)



Dorsz z koprem włoskim, s. 98

[Kup książkę](#)

Nowe podejście do leczenia refluksu

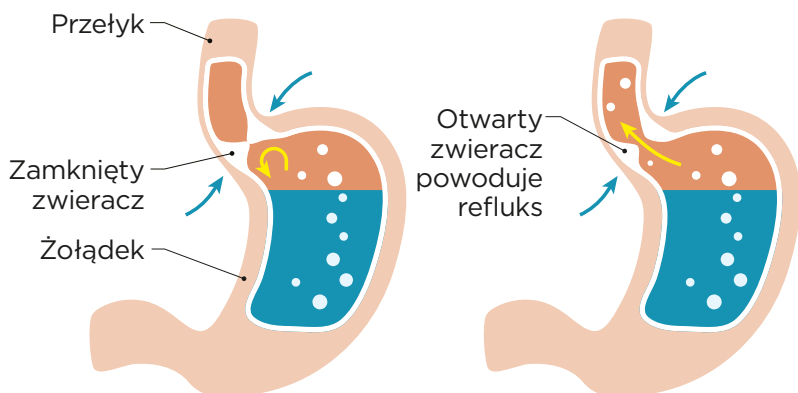
Pierwszym krokiem do zapanowania nad refluksem jest lepsze zrozumienie przyczyn występowania tej dolegliwości. Niektórym osobom może być łatwiej znaleźć odpowiedź na to pytanie niż innym. W kolejnych rozdziałach przedstawię informacje, które pomogą ci zrozumieć, co się tak naprawdę dzieje z twoim ciałem i co możesz z tym zrobić.

Prawdopodobnie konsultowałeś się już z przynajmniej jednym specjalistą opieki zdrowotnej, ale nie martw się, jeśli jeszcze tego nie zrobiłeś. W tym rozdziale zapoznasz się z przyczynami refluksu, typowymi objawami oraz strategiami radzenia sobie z tą dolegliwością.

Zacznijmy od zdefiniowania, co rozumiemy przez refluks i chorobę refluksową przełyku. Terminy te są często używane zamiennie, mimo że nie są synonimami.

Co to jest refluks?

Refluks to cofanie się kwasu żołądkowego z żołądka przez dolny zwieracz przełyku do przełyku. Powoduje to dokuczliwe uczucie pieczenia zwane powszechnie zgagą, a także inne nieprzyjemne objawy, jak odbijanie się, kaszel i świszczący oddech. Według American College of Gastroenterology (ACG) ponad 60 milionów Amerykanów doświadcza zgagi przynajmniej raz w miesiącu i wiąże się to z zaburzeniami funkcjonowania dolnego zwieracza przełyku.



Dolny zwieracz przełyku to okrężny mięsień odpowiedzialny za otwieranie i zamykanie przejścia między przełykiem a żołądkiem, umożliwia przemieszczanie się pokarmu z ust do żołądka. Mięsień ten napina się i zaciska, aby zapobiec cofaniu się kwasu żołądkowego w górę przełyku (przewodu łączącego usta z żołądkiem). Problemy pojawiają się, gdy zwieracz nie zamyka się już tak szczelnie jak wcześniej, co może nastąpić z wielu powodów, które przedstawię w dalszej części tego rozdziału.

Pojedynczy epizod refluksu jest nieprzyjemny, ale gdy refluks się nasila lub zaczyna regularnie nawracać, masz już do czynienia z poważniejszym problemem. Zgaga, odbijanie się i bóle brzucha w pozycji leżącej to często symptomy poważniejszej dolegliwości zwanej chorobą refluksową przełyku, ACG definiuje ją jako „objawy lub powikłania wynikające z cofania się treści żołądkowej do przełyku lub dalej, do jamy ustnej (w tym krtani) lub płuc”.

Jeśli zdiagnozowano u Ciebie chorobę refluksową przełyku lub w oparciu o wymienione przeze mnie objawy podejrzewasz, że możesz ją mieć, powinieneś poszukać odpowiedniego wsparcia medycznego i pamiętać, że nie jesteś osamotniony w tej dolegliwości. Choroba refluksowa przełyku jest uważana za jedną z najczęstszych chorób na świecie. Cierpi na nią jeden na sześciu mieszkańców Ameryki Północnej.

Kiedyś uważano, że choroba ta dotyka wyłącznie osoby w wieku powyżej 50 lat, ale najnowsze dane wskazują, że coraz częściej diagnozuje się ją u osób z młodszych grup wiekowych, zwłaszcza w przedziale od 30 do 39 lat. Wynika to przede wszystkim z pewnych niekorzystnych nawyków i niezdrowego sposobu odżywiania, co omówię na kolejnych stronach książki.

Niektóre osoby mogą również cierpieć na tak zwany refluks krtaniowo-gardłowy (laryngopharyngeal reflux, w skrócie LPR), w tym przypadku kwas żołądkowy przemieszcza się dalej w górę przewodu pokarmowego, w kierunku krtani, wywołując objawy przypominające ból gardła. Z tego względu symptomy chorobowe często pozostają niezdiagnozowane. Leczenie choroby refluksowej przełyku i refluksu krtaniowo-gardłowego jest bardzo zróżnicowane i może obejmować przyjmowanie leków, a w najcięższych przypadkach nawet operację. Jak przeczytasz w kolejnych rozdziałach, odpowiednia dieta i styl życia również mogą odgrywać ważną rolę w łagodzeniu objawów i poprawie jakości życia.

Podstawowe przyczyny i objawy choroby refluksowej przełyku i refluksu krtaniowo-gardłowego

Do zaburzenia funkcji dolnego zwieracza przełyku może dojść z powodu wielu różnych czynników, w tym starzenia się, niewłaściwej diety, braku aktywności fizycznej oraz pewnych cech fizycznych, takich jak słabe mięśnie brzucha (również z powodu przepukliny), które mogą zwiększać podatność na chorobę refluksową przełyku. Takie znaczące zmiany w organizmie ludzkim, jak ciąża lub szybki przyrost masy ciała spowodowany innymi czynnikami, również mogą okresowo zwiększać ryzyko wystąpienia objawów choroby refluksowej przełyku. Czynniki związane ze stylem życia, takie jak picie alkoholu, palenie papierosów, noszenie obcisłej odzieży, jedzenie przed snem i spożywanie określonych pokarmów, także przyczyniają się do nasilenia objawów. Im więcej tych czynników ryzyka jest obecnych w naszym życiu, tym większe prawdopodobieństwo, że możemy ucieść z powodu choroby refluksowej przełyku, refluksu krtaniowo-gardłowego lub obu dolegliwości.

Przewlekły refluks jest nie tylko nieprzyjemny i bolesny, ale stwarza także długoterminowe zagrożenia. Kiedy komórki przełyku są stale narażone na działanie kwasu żołądkowego, może dojść do ich uszkodzenia i, ostatecznie, do wystąpienia choroby zwanej przełykiem Barretta. Choć nie jest to częsta dolegliwość, przełyk Barretta może zwiększać ryzyko wystąpienia raka przełyku, dlatego nie należy go lekceważyć. Na podobnej zasadzie nieleczony refluks krtaniowo-gardłowy może zwiększyć ryzyko wystąpienia zapalenia oskrzeli, zapalenia płuc oraz uszkadzać tkanki gardła i krtani.

Śniadania

Płatki owsiane z cynamonem	36
◆ Imbirowy jogurt z gruszkami	37
Koktajl jagodowy ze szpinakiem i nasionami chia	38
Koktajl bananowo-awokadowy	39
Naleśniki dyniowe	40
Jajka zapiekane w awokado	41
Imbirowe tosty francuskie crème brûlée	42
Jajecznica ze szpinakiem i pieczarkami	44
Placki ziemniaczane z batatów	45
Kotleciki z indyka z szalwią	46

PŁATKI OWSIANE Z CYNAMONEM

CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 minut, plus moczenie przez noc

Jeśli rano zawsze jesteś w biegu i nie masz czasu na robienie śniadania, te moczone przez noc płatki owsiane to idealne rozwiązanie dla ciebie. Przygotuj to sycące śniadanie z wyprzedzeniem, a rano wyjmij z lodówki i zabierz ze sobą. Świeżo starty imbir pomaga złagodzić objawy choroby refluksowej przełyku, podobnie jak zasadowy owies. Jeśli źle reagujesz na gluten lub unikasz pokarmów z wysoką zawartością FODMAP, zaopatrz się wcześniej w bezglutenowe płatki owsiane.

LOW-FODMAP WEGETARIAŃSKIE

SKŁADNIKI NA 1 PORCJĘ:

- ½ szklanki
odtłuszczonego
mleka
- ½ szklanki płatków
owsianych
- ½ łyżeczki startego
świeżego imbiru
- ½ łyżeczki cynamonu

1. Wymieszaj dobrze składniki w słoiku lub szczelnie zamykanym pojemniku. Wstaw do lodówki na noc.
2. Wymieszaj przed spożyciem.

WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA ZAMIENNIKÓW:
Aby przygotować wegańską wersję tego dania, zastąp odtłuszczone mleko niskotłuszczowym mlekiem roślinnym (jak na przykład zwykle mleko migdałowe lub ryżowe). Aby wzbogacić smak potrawy, dodaj do płatków 2 łyżki rodzynek, pod warunkiem, że nie nasilają one u ciebie objawów choroby refluksowej przełyku.

W JEDNEJ PORCJI: Kalorie: 195; tłuszcz całkowity: 3 g; sód: 52 mg; węglowodany: 34 g; błonnik: 5 g; białko: 9 g.

IMBIROWY JOGURT Z GRUSZKAMI

CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 minut

Z łatwością możesz przygotować dwa lub trzy razy więcej porcji tego błyskawicznego śniadania, aby zaspokoić potrzeby całej rodziny. Dostosuj ilość miodu do swoich preferencji. Najlepszy smak uzyskasz, korzystając ze świeżych, lokalnych, sezonowych gruszek, ale możesz też użyć gruszek z puszk (w soku). W tym przypadku jednak wybierz organiczne gruszki w naturalnym 100% soku.

BEZGLUTENOWE WEGETARIAŃSKIE

SKŁADNIKI

NA 1 PORCJĘ:

- ½ szklanki zwykłego beztłuszczowego jogurtu greckiego
- 2 łyżki stołowe miodu
- ½ łyżeczki startego świeżego imbiru
- 1 obrana, wydrążona i posiekana gruszka
- 1 łyżka stołowa posiekanych migdałów

1. W małej misce wymieszaj jogurt z miodem (do smaku) i imbirem.
2. Dodaj gruszkę i posiekane migdały. Wymieszaj.

WZBOGACENIE SMAKU: Zastąp miód taką samą ilością czystego syropu klonowego i dodaj ¼ łyżeczki gałki muszkatołowej.

W JEDNEJ PORCJI: Kalorie: 313; tłuszcz całkowity: 4 g; sól: 47 mg; węglowodany: 62 g; błonnik: 5 g; białko: 13 g.

KOKTAJL JAGODOWY ZE SZPINAKIEM I NASIONAMI CHIA

CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 minut

Koktajle to idealne śniadanie na wynos, a chia jest dobrym źródłem błonnika. Kiedy chia łączy się z płynem, tworzy żel, który nie tylko napelnia żołądek, ale także łagodzi podrażniony układ pokarmowy. Sekretom tego pysznego koktajlu jest użycie mocno schłodzonych składników. Dodaj kostki lodu, aby zagęścić i dodatkowo schłodzić koktajl. Jagody możesz zastąpić innymi dowolnymi owocami jagodowymi.

**BEZGLUTENOWE
LOW-FODMAP
WEGAŃSKIE**

SKŁADNIKI NA 1 PORCJĘ:

- 2 szklanki młodego szpinaku
- 1½ szklanki niskotłuszczowego lub zwykłego mleka roślinnego bez dodatków
- 1 filiżanka świeżych lub mrożonych jagód
- 1 łyżka nasion chia
- ½ łyżeczki cynamonu

Umieść wszystkie składniki w blenderze i zmiksuj na gładką masę.

GOTOWANIE NA ZAPAS: Ten koktajl można z powodzeniem przechowywać w lodówce do 3 dni, więc możesz przygotować dwa lub trzy razy więcej na zapas. Przed podaniem wykonaj jeszcze kilka obrotów blenderem.

W JEDNEJ PORCJI: Kalorie: 314; tłuszcz całkowity: 7 g; sód: 259 mg; węglowodany: 46 g; błonnik: 12 g; białko: 18 g.

KOKTAJL BANANOWO-AWOKADOWY

CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 minut

Ten koktajl jest naturalnie gęsty, a dzięki takim składnikom, jak imbir, awokado i banany nie tylko pysznie smakuje, ale także doskonale łagodzi refluks. Zasadowe banany i awokado są szczególnie pomocne w łagodzeniu choroby refluksowej przełyku, chociaż nie należy przesadzać z awokado ze względu na jego dużą zawartość tłuszczu (ogranicz się do ¼ lub ½ awokado). Jeśli nie masz pod ręką świeżego imbiru, zastąp go ½ łyżeczki mielonego imbiru ze swojej półki z przyprawami.

BEZGLUTENOWE WEGETARIAŃSKIE

SKŁADNIKI NA 1 PORCJĘ:

- 1½ szklanki
niskotłuszczowego
mleka lub zwykłego
mleka roślinnego
(jak na przykład
mleka migdałowego)
- 1 banan
- ¼ awokado, bez skórki
i pestki
- 1 łyżka czystego syropu
klonowego
- ½ łyżeczki startego
świeżego imbiru

Zmiksuj wszystkie składniki w blenderze na gładką masę.

WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA SKŁADNIKÓW:
Chcesz uzyskać jeszcze gęstszy koktajl?
Zamroź banana (nieobranego) przed do-
daniem go do koktajlu.

W JEDNEJ PORCJI: Kalorie: 381; tłuszcz całkowity: 11 g; sód: 187 mg;
węglowodany: 61 g; błonnik: 6 g; białko: 14 g.

NALEŚNIKI DYNIOWE

CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 minut ♦ **CZAS SMAŻENIA:** 10 minut

Ten przepis z pewnością zadowoli nawet najbardziej wybrednych smakoszy naleśników, bez względu na to, czy spożyją je z dodatkiem syropu klonowego, imbirowego sosu z czerwonych jabłek (s. 168), czy też samodzielnie, bez żadnych dodatków. Usmażone naleśniki możesz trzymać w lodówce w torebkach do przechowywania żywności i w razie potrzeby odgrzewać w mikrofalówce. Dzięki zasadowej dyni i kojącemu świeżemu imbirowi, ta potrawa doskonale się sprawdza w przypadku osób z chorobą refluksową przełyku.

WEGETARIAŃSKIE

SKŁADNIKI NA 4 PORCJE:

4 duże ubite jajka
1 szklanka purée z dyni
(ale nie nadzienia
do ciasta)
½ szklanki mąki
pełnoziarnistej
1 łyżeczka startego
świeżego imbiru
nieprzywierający spray
do smażenia

1. W średniej misce wymieszaj ubite jajka z dynią, mąką i imbirowym.
2. Spryskaj dużą patelnię nieprzywierającym sprayem do smażenia i postaw ją na średnim ogniu. Gdy patelnia się nagrzeje, wyłóż na nią łyżką ¼ szklanki uzyskanej masy.
3. Smaż przez około 3 minuty, aż na górze utworzą się pęcherzyki. Przewróć na drugą stronę i smaż przez kolejne 3 minuty.

WSKAZÓWKĄ DOTYCZĄCĄ ZAMIENNIKÓW:
Jeśli chcesz przyrządzić naleśniki bezglutenowe, użyj bezglutenowej mąki owsianej zamiast mąki pełnoziarnistej.

W JEDNEJ PORCJI: Kalorie: 143; tłuszcz całkowity: 5 g; sól: 74 mg; węglowodany: 16 g; błonnik: 4 g; białko: 9 g.

JAJKA ZAPIEKANE W AWOKADO

CZAS PRZYGOTOWANIA: 10 minut ♦ **CZAS PIECZENIA:** 15 minut

Dzięki temu przepisowi z łatwością przyrządzisz jajka na śniadanie. Możesz do nich dodać świeże zioła lub odrobinę kruszonego bekonu z indyka dla urozmaicenia. Chociaż większość osób cierpiących na chorobę refluksową przełyku dobrze toleruje awokado ze względu na jego zasadowość, pominiń ten przepis, jeśli źle reagujesz na FODMAP.

BEZGLUTENOWE WEGETARIAŃSKIE

SKŁADNIKI

NA 2 PORCJE:

- 1 przepołowione na pół awokado, bez skórki i pestki
- 2 duże jajka
- szczypta soli morskiej

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C.
2. Umieść połówki awokado przeciętą stroną do góry na blasze do pieczenia. Użyj metalowej łyżki, aby wybrać trochę miększu awokado ze środka i zrobić w ten sposób miejsce na jajka. Wyskrobany miąższ awokado odstaw na później, przyda się do innego celu.
3. Ostrożnie wbij po jednym jajku do każdej połówki awokado.
4. Posyp jajka i połówki awokado solą morską.
5. Piecz przez około 15 minut, aż jajka będą gotowe.

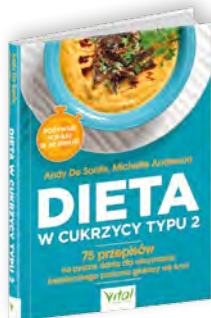
WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA SKŁADNIKÓW: Żeby usunąć skórkę z awokado bez naruszenia miąższu, zbierz miąższ w jednym kawałku ze skórki za pomocą dużej metalowej łyżki.

W JEDNEJ PORCJI: Kalorie: 216; tłuszcz całkowity: 18 g; sól: 117 mg; węglowodany: 8 g; błonnik: 6 g; białko: 8 g.



DIETA W CUKRZYCY TYPU 2

Andy De Santis, Michelle Anderson



Bruschetta śniadaniowa, Polędwiczka wieprzowa w przyprawach, Kremowa zupa kokosowa z kurczakiem, a może Taco rybne z salsą z awokado? Diagnostyka choroby autoimmunologicznej, jaką jest cukrzyca typu 2, często oznacza konieczność zmiany nawyków żywieniowych. Pojawia się pytanie: jak szybko schudnąć? Ta zmiana wcale nie musi być trudna! Książka jest pełna przepisów na pyszne dania, stworzonych z myślą o osobach, które powinny ograniczyć węglowodany i cukier. Z łatwością skomponujesz zaproponowane przez Autorów potrawy. A przygotowanie posiłku nie zajmie ci więcej niż 30 minut! Zjesz smacznie, a co najważniejsze – uregulujesz poziom cukru we krwi i utrzymasz w ryzach pozostałe objawy cukrzycy, insulinooporności i innych zaburzeń hormonalnych. Dieta w cukrzycy typu 2 może być smaczna i prosta.

DIETA W REFLUKSIE – KSIĄŻKA KUCHARSKA

Karen Frazier



Dieta w refluksie nie musi być nudna! Autorka, która sama cierpi na GERD, odkryje przed tobą aż 115 prostych przepisów na popularne dania. Najważniejsze w nich jest to, że nie zwiększają zakwaszenia organizmu, nie wywołują stanów zapalnych układu trawienno-gastrointestinalnego i każde z tych dań przygotujesz maksymalnie w 30 minut. Ciesz się pysznymi cynamonowo-cytrynowymi muffinkami, pieczonymi chipsami, minipizzą z boczkiem czy zapiekanką z kurczakiem. Każdy przepis posiada oznaczenia dotyczące rodzaju diety, np. bezglutenowa, zasadowa, paleo czy low-FODMAP (dieta zalecana przy chorobach jelit). Dodatkowo autorka podpowie ci, jakich pokarmów unikać, a które warto wprowadzić do codziennej diety ze względu na ich przeciwrefluksowe właściwości. Przekonaj się, że dieta w refluksie nie musi być nudna!

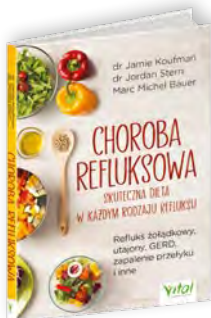
ZAMÓW JUŻ TERAZ ✎ TO TAKIE PROSTE

www.vitalni24.pl tel. 85 654 78 35

Kup książkę

CHOROBA REFLUKSOWA – SKUTECZNA DIETA...

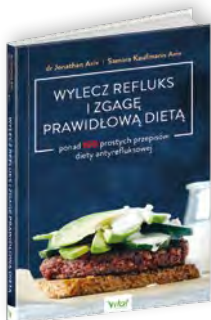
dr Jamie Koufman, dr Jordan Stern



Badania dowodzą, że aż połowa osób po 40. roku życia cierpi z powodu refluksu! To jedna z najpowszechniejszych chorób jelit i układu pokarmowego. Niezależnie od tego czy jesteś w grupie ryzyka, czy jedynie chcesz zadbać o profilaktykę, ta książka jest dla ciebie. Autorzy, eksperci leczenia refluksu oraz diety przeciwrefluksowej, odpowiedzą na twoje pytania dotyczące objawów refluksu, przyczyn jego powstawania, a także sposobów leczenia tej niebezpiecznej choroby. W tej książce przedstawiają dietę pomocną w eliminacji różnego rodzaju refluksu – od GERD przez refluks żołądkowy aż po utajony. Odkryjesz tu 75 przepisów na łatwe i smaczne śniadania, dania główne, sałatki i desery. Zmniejszą one ilość wydzielanego kwasu żołądkowego i zakwaszenie organizmu, a także pozwolą ci schudnąć. Skuteczna dieta w chorobie refluksowej!

WYLECZ REFLUKS I ZGAGĘ PRAWIDŁOWĄ DIETĄ

dr Jonathan Aviv, Samara Kaufmann Aviv



Autor bestsellera *Ukryte przyczyny refluksu i zgagi* powraca z nową książką! Tym razem jest to książka kucharska z przepisami dla osób, które chcą pozbyć się przewlekłego stanu zapalnego i zyskać zdrowie dzięki diecie antyrefluksowej. Bez konieczności rezygnowania z ulubionych potraw! Znajdziesz tu ponad 100 prostych przepisów na dania niskokwasowe, a także wiele praktycznych wskazówek, które pomogą ci przygotować jadłospis i listę zakupów. Dzięki jasno opisanym zasadom diety antyrefluksowej, przekonasz się, że zdrowe odżywianie wcale nie jest trudne. Zniknie zakwaszenie organizmu i objawy choroby układu pokarmowego, a układ trawienny będzie działał sprawniej. Dodatkową pomocą będą tabele z wykazem wartości pH wybranych produktów i napojów. Pożegnaj refluks i zgagę skutecznie!

ZAMÓW JUŻ TERAZ ✎ TO TAKIE PROSTE

www.vitalni24.pl tel. 85 654 78 35

PROSTA DIETA PRZECIWPALNA I PRZECIWBÓŁOWA...

Amanda Foote



Jeśli zmagasz się z nieswoistym zapaleniem jelit, dzięki tej książce odkryjesz skuteczny sposób na złagodzenie uciążliwych dolegliwości. To profesjonalny program żywienia, czerpiący wszystko co najlepsze z diety przeciwzapalnej i low-FODMAP. Korzystając ze wskazówek zawartych w tej publikacji, nauczysz się rozpoznawać objawy choroby Leśniowskiego-Crohna. Dowiesz się, co jeść, a czego unikać, by pozbyć się nawracających stanów zapalnych. Ale to nie wszystko. Otrzymasz aż 100 przepisów na smaczne potrawy, specjalnie opracowane z myślą o chorobach układu pokarmowego. Do tego gotowe 2-tygodniowe menu na okresy zaostrzeń i remisji. Właściwa dieta jest bowiem podstawą, gdy decydujesz się na leczenie domowe zapalenia jelit. Dieta w chorobach jelit – odzyskaj kontrolę nad swoim ciałem.

JAK SKUTECZNIE ZLIKWIDOWAĆ STANY ZAPALNE W ORGANIZMIE

dr Will Cole, Eve Adamson



Przewlekły stan zapalny może być przyczyną miażdżycy, chorób tarczycy, chorób autoimmunologicznych, a nawet różnego rodzaju nowotworów. Wynika on nie tylko z nieprawidłowej reakcji układu immunologicznego, ale często również z niestosowania zasad zdrowego odżywiania. Dr Will Cole, ekspert medycyny funkcjonalnej, pomoże ci określić twój bioindywidualny profil zapalenia, dzięki czemu z łatwością dopasujesz do niego narzędzia terapeutyczne. Prosta dieta eliminacyjna pomoże ci sprawdzić, które produkty pogłębiają twój stan zapalny, a które go zmniejszają. Na tej podstawie dopasujesz dietę przeciwzapalną, która będzie celowała prosto w źródło zapalenia! Dodatkowo poznasz zioła, suplementy diety, aktywność fizyczną czy też mantry, które wzmocnią twój organizm i pomogą wrócić do pełni zdrowia! Powiedz stop stanom zapalnym!

ZAMÓW JUŻ TERAZ ✚ TO TAKIE PROSTE

www.vitalni24.pl tel. 85 654 78 35

JEDZ ZGODNIE Z TYPEM SWOJEGO STANU ZAPALNEGO

Maggie Berghoff

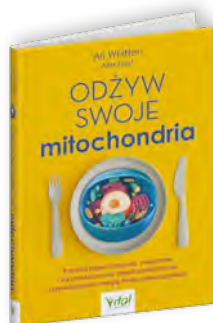


Jeśli wciąż zastanawiasz się, jak zlikwidować stany zapalne w organizmie, w książce tej znajdziesz wiele przydatnych wskazówek. Zważywszy na fakt, że przewlekłe stany zapalne uznawane są za jedną z przyczyn chorób układu pokarmowego i układu krążenia, a także sprzyjają zaburzeniom hormonalnym, warto z nich skorzystać, by kompleksowo zadbać o zdrowie. Dzięki tej książce odkryjesz skuteczne sposoby na wzmocnienie odporności i oczyszczanie organizmu. Dowiesz się, jak komponować dietę przeciwzapalną i walczyć ze stresem. Oprócz domowych sposobów na stany zapalne otrzymasz testy służące do określenia indywidualnego typu stanu zapalnego i poziomu toksyn w organizmie. Rozpoznaj i usuń przyczyny stanu zapalnego, a nie tylko jego objawy.

wych sposobów na stany zapalne otrzymasz testy służące do określenia indywidualnego typu stanu zapalnego i poziomu toksyn w organizmie. Rozpoznaj i usuń przyczyny stanu zapalnego, a nie tylko jego objawy.

ODŻYW SVOJE MITOCHONDRIA

Ari Whitten



Kiedy witasz każdy nowy dzień z uczuciem niewyspania, brakuje ci energii na najprostsze czynności, szybko się męczysz, masz problemy z koncentracją – to możesz cierpieć na chroniczne zmęczenie lub mgłę mózgową. Przyczyna tych dolegliwości często tkwi w twoich mitochondriach, czyli centrach energetycznych twoich komórek. Autorzy, lekarz medycyny funkcjonalnej i dietetyk, zabiorą cię w fascynującą podróż w głąb twojego ciała. Dowiesz się czym są mitochondria oraz jakie funkcje pełnią w organizmie. Odkryjesz rolę mikrobiomu jelitowego w odzyskaniu i ustabilizowaniu energii. A co najważniejsze poznasz skuteczną i prostą dietę, która nie tylko zwiększy wydolność energetyczną twojego mózgu, ale również zapewni ci energię na cały dzień. Dołącz swoje mitochondria i pożegnaj chroniczne zmęczenie!

ZAMÓW JUŻ TERAZ ✎ TO TAKIE PROSTE

www.vitalni24.pl tel. 85 654 78 35

Kup książkę



STUDIUM PSYCHOLOGII PSYCHOTRONICZNEJ

BIAŁYSTOK ☉ WARSZAWA ☉ KATOWICE



Wiesz, jak ważny jest dla Ciebie rozwój duchowy (osobisty).

Masz chęć pomagania sobie i innym.

Zależy Ci na pogłębieniu wiedzy,
którą zdobyłeś wcześniej z książek lub kursów.

Zapraszamy na kierunki:

- ✓ **TERAPIE NATURALNE**
- ✓ **MISTRZOWSKA SZTUKA WRÓŻENIA**
- ✓ **PSYCHOLOGIA PSYCHOTRONICZNA**
- ✓ **ODNOWA PSYCHOBIOLOGICZNA**

- Rozwiniesz intuicję, zdolność jasnowidzenia i nawiązywania kontaktów z duchowymi przewodnikami;
- Nauczysz się stosować w praktyce astrologię, numerologię, runy, Tarot, hipnozę;
- Otrzymasz z rąk mistrzów umiejętności korzystania z najważniejszych działów wiedzy ezoterycznej;
- Stworzysz zdrowe warunki życia dla siebie i swoich bliskich zgodnie z medycyną energetyczną i feng shui;
- Poznasz nowych, wspaniałych ludzi, którzy idą podobną DROGĄ.

Twój czas na rozwój!

www.studiumzycia.pl, tel. 609 602 624

15-762 Białystok, ul. Antoniuk Fabryczny 55/19

Białystok, Warszawa, Katowice





ZDROWIE • ENERGIA • WITALNOŚĆ

Medycyna naturalna

•
Zioła, nalewki

•
Książki o zdrowiu i odchudzaniu

•
Publikacje o zdrowym odżywianiu

•
Lampy solne, dyfuzory

•
Produkty prozdrowotne

•
E-booki i audiobooki

PROMOCJE | ATRAKCYJNE CENY
SZYBKA DOSTAWA | UNIKALNA OFERTA

Zdobądź własny klucz do zdrowia

www.vitalni24.pl
tel. 85 654 78 35





Polecamy:



**Odkryj nowe podejście do leczenia refluksu
przy pomocy prostych i smacznych dań,
które stworzysz z 5 składników!
Dieta w refluksie nie musi być skomplikowana.
Przekonaj się sam!**

Naleśniki dyniowe, placki ziemniaczane, rosół z kurczaka, sałatka marchewkowa z imbirem, hamburgery, paluszki z kurczaka i ciasteczka z masłem orzechowym. To tylko kilka przykładowych dań jakie przygotujesz dzięki tej wyjątkowej książce kucharskiej. Brzmi smacznie, prawda? Smacznie i zdrowo, ponieważ dzięki tym potrawom nie tylko będziesz delektował się pysznymi posiłkami, ale przede wszystkim wyeliminujesz objawy refluksu!

Autor odkryje przed tobą ponad 100 przepisów na proste dania, do których przygotowania będziesz potrzebował jedynie 5 (lub mniej) składników. Śniadania, zupy, sałatki, obiady i desery. Dania wegańskie i wegetariańskie, bezglutenowe oraz low-FODMAP. Te przepisy zaspokoją każde potrzeby! Ale to nie wszystko, Autor pomoże ci zrozumieć, czym jest choroba refluksowa, jakie są jej przyczyny i objawy. Odkryjesz, jakie zmiany w stylu życia pomogą ci zmniejszyć dolegliwości związane z refluksiem. Poznasz również alternatywne sposoby łagodzenia objawów GERD, takie jak ćwiczenia oddechowe czy suplementacja witaminami.

Twoja najlepsza dieta na refluks!

Patroni:



Kup książkę