

راسپىرىيە تايىمەتكەنى پىسپۇرى خواردن بۇ كاتى شىردان

بارودۇخى خواردىنى يارمەتى دايك دەمدات لە رەوتى باشترىبونى دواى مندالبون، و دەستەھىنانەھى ھىز و رەوتى شىردان. بەرنامەى خواردىنى تايىمەت بە كاتى شىردان دەتوانى بە پىنى ھەمان بەنەماكانى چۆنەتەى بەرنامەى دارىژراوہ كە بۇ ھەموو بەنەمالە راسپىردراوہ. رىجىمى خواردىنى دايك، بەتايىمەت رىژەى قىتەمىنەكانى B و C شىاوى توادنەمە لەو ئاوەدايە كە لە شىرى دايكدا ھەمىيە و چۆنەتەى چەورى دەختە رىژىر كاريگەرىيەھە. لە ماوہى شىرداندا پىويستى بە خەرج كەردنى وزە، قىتەمىنەكان و مادەى كانزايى زياد دەكات. بۇ بەرگىرى كەردن لە ھەستىيارىيەكانى خواردىنى مندال، تا ئەو جىگايەى دەكرى جۇراوجۇرى خواردىنى دايك گرىنگىيەكى زۆرى ھەمىيە و نابى ھىچ مادەيەكى خواردىنى لە بەرنامەى خواردىنى ئەو ھەلا بەرئىت. رىجىمى خواردىنى جۇراوجۇرى دايك، لە رىگاي شىرى دايكەھە مادەى خواردىنى گونجاو دەختە بەر دەستى مندالەكە و پىشتىوانى دەكات لە گەشە سازى و كارى بەرگىرى مندال.

پىويست بوون بە وزەى زيادە لە كاتى شىرداندا نىكەى 2,0 مىلى گرام (500 كالىرى) لە رۆژدايە. وزەى زيادە بۇ شىردان دەكرى بە شىوہەكى تەندرووست و لە رىگاي بەكارھىنانى چەند پەتەتەيەكى زيادە، كەمىك مىوہ، دوو تىكە نان، كاسەيەك سالاد و لىوانىك شىرى كەم چەورىيەھە و دەست بەننىت.

پىويست بوون بە قىتەمىنەكان و مادەى كانزايىش بەرز دەبىتەھە. كاتىك مندال لە نىكەى شەش مانگىيەھە دەست دەكات بە خواردىنى خوار دەمەنەيە بەستووەكان، شىردان كەم دەبىتەھە و پىويست بوون بە ھەرگرتنى وزەى زيادە لە دايك كەم دەبىتەھە.

شىردان پىويست بوون بە تراوہكان لە جەستەدا بەرز دەكاتەھە، ھەر بۇيە خواردەھەى تراوہكان لە كاتى تىنوويەتەيدا پىننىار دەكرىت. خواردەھە گونجاوكان بىرىتىن لە ئا، شىر كەم چەورى، ماسا، چا و ئاومىوہ سووكةكان بە ناوەرۆكى شەكرى كەمەھە. دەبى قاوہ بەىنابەىن بەكار بەننىت. بەكارھىنانى بەزۆرى قاوہ/خواردەھە كافتىن دارەكان رەنگە ببىتە ھوى بىقەرارى مندال چوونكوو كافتىن دەچىتە ناو شىرى دايكەھە. ئا، باشترىن خواردەھە لە شەوايە چوونكوو لەم ماوہەدا كاريگەرى پارىزگارى ئاوى دەم كەم دەبىتەھە و دانەكان دەكەنە بەر رزاوى. ھەرۋەھا، بەكارھىنانى رۆژانەى زىلىتول لە لايەن دايكەھە لە بەرانبەر رزاويدا پارىزگارى دەكات لە دانەكانى مندال.

مادەى خواردىنى	راسپاردن	ئەو بابەتەھى كە دەبى سرنجيان بەرئىت
چەورىيە خواردىنەكان	رۆژانە 1 تا 2 كەچكى نان خواردن رۆنى كانۇلا لەگەل زەلاتە يان چىشتا بخۇن و 6 تا 8 كەچكى نان خواردن كەرى نەباتى (60 تا 80 لەسە) بە نانەھە بخۇن. لەم رىگايەھە رىژەى چەورىيە نەمەكان و ترشە چەورىيە پىويستىيەكان جەستە داىبن دەبىت. ھەرۋەھا سەردنى بەشى "ماسى" بىكەن. ترشە چەورىيە پىويستىيەكان، لەگەل مادەكانى دىكە، بۇ گەشەكەردنى سىستەمى دەمارى، بىنابى و پارىزراوى مندال پىويستە.	تىكەلەى چەورى رىجىمى خواردىنى دايك لە ماوہەكى كورندا دەچىتە ناو شىرى دايكەھە. كاتىك دايك چەورىيە نەمەكان بەكار دەبىت و ترشە چەورى پىويستەكان لە رىگاي خواردەھە ھەرگرت ئەم مادانە بە رىژەيەكى زۆر دەچىتە ناو شىرەكەيەھە. لە مانگە سەرتاكانى لەدايكبووندا، ساز و كارى دروستىونى ترشە چەورىيە پىويستەكان لە لايەن خودى مندالەھە ھىشتا گەشەى نەكردوہ.
ماسى	ژەمە خواردەھەكانى ھەلگىرى ماسى 2 تا 3 جار لە ھەوتوودا، بە جۇراوجۇرى ماسىيەكانى ئاوى شىرىن، ماسىيە پەروەدەيەكان و ماسىيە دەريايەكانى وەكوو سىپى ماسى، قەزل ئالاي نوقرە قامى ئاوى شىرىن، ماسى پالاك، قەزل ئالاي رەنگىن، قەزل ئالاي باكورى كەنەدا و ئالاسكا و قەزل ئالاي تۇخ. شاماسى گەورە (بە درىژى زىاتر لە 17 سانتى مەتر كاتىك كە ھىشتا خاوين نەكراوتەھە) يان كاتىك سالمۇنى راوكر او لە دەريايى بىلتىك يان قەزل ئالاي تۇخ دوو جار لە ھەوتوودا. ئەم كەسانەى كە لە درىژەى رۆژدا ماسىيەكانى ئاوى شىرىن دەخۇن دەبى خواردىنى ماسىيە راوكر اوكان كە سوربىان ھەمى، واتە سووف، زەندىر و ماسى رىشدار، كەم بىكەنەھە. ھەرگىز نابى قازماسى بەكار بەننىت.	ئەو ماسىيەھە كە ھەلگىرى ترشە چەورىيە بۇند زنجىرەيەكان (دوكوزاھىگزانوئىك ترشى و نىكوزاپنتانوئىك ترشى)، مولتى قىتەمىنەكان و مادە كانزايەكانى وەكوو قىتەمىنى D، يۇرۇتۇنە. ھەلگىرى دۆزى سەرموہى دىوكسىن و پۇلى كلۇرۇبى فىلەكان (PCB). ھەلگىرى دۆزى سەرموہى سۇربىن.
ئەلكحول	دەبى خۇ لە بەكارھىنانى ئەلكحول بەدوور بگرن. ئەم كەسانەى كە لە درىژەى رۆژدا ماسىيەكانى ئاوى شىرىن دەخۇن دەبى خواردىنى ماسىيە راوكر اوكان كە سوربىان ھەمى، واتە سووف، زەندىر و ماسى رىشدار، كەم بىكەنەھە. ھەرگىز نابى قازماسى بەكار بەننىت.	ئەم رىژە ئەلكحولەى كە لە شىرى دايكدايە بىكەنەھە لەگەل رىژەكەى لە جەريانى خۇنەكەيدا. ئەلكحول بە خىرايەكى ھاوشىوہ ھەم لە شىرى دايك و ھەم لە خۇنى دەبىتە ھەم.
قاوہ و خواردەھەمەنەيەكانى ھەلگىرى كافتىن وەكوو سۇدا و خواردەھە وزەبەخشەكان	بەكارھىنانى كافتىن دەبى بۇ 200 مىلى گرام لە رۆژدا سەنوردار بىكرىت. ئەم رىژە بىكەنەھە لەگەل كوئىك بە چەندايەتى 2 لە 1.5 دىسى لىتر قاوہى پالاوتو يان 1.5 دىسى لىتر ئىسپىر سۇ يان نىكەى 1 لىتر چاى رەش.	كافتىن لە رىگاي شىرى دايكەھە دەچىتە ناو جەستەى مندال. ئەم بەلگە پزىشكىيەھە كە سەنورە بى زىانەكانى بەكارھىنانى كافتىن بۇ مندال نىشان دەدەن زۆر كەمەن.

<p>چاو له سهرموه بکهن. کاتیک خواردنیک ههنگری زیاتر له 150 میلی گرم/لیتر کافین بیت، دهی له سهرموه پاکههکه نیشانهی ناگاداری "ههنگری دوزی سهرموه کافین- بۆ مندالان و کاتی دووگیانی و شیردان پینشیار ناگریت" بیت.</p> <p>چاو له سهرموه بکهن.</p> <p>چاو له سهرموه بکهن.</p>	<p>ناگاداری ناوهروکی کافین بن. بتلیک سوذا (3.3 دیسی لیتر) ههنگری نزیکه 25 تا 60 میلی گرم کافین و بتلیک سوذا (5 دیسی لیتر) ههنگری نزیکه 35 تا 90 میلی گرم کافینه.</p> <p>ناگاداری ناوهروکی کافین بن. بتلیکی بچوکی سوذای وزبهخش (2.5 دیسی لیتر) ههنگری نزیکه 80 میلی گرم و بتلیکی بچوک (5 دیسی لیتر) ههنگری نزیکه 160 میلی گرم کافینه.</p> <p>دهی لهسهر بهسه خواردمهمنیهکان ناگاداری و نیشانهگلیک له ریژهی نهو کافینهی که تینادایه بیت.</p>	<p>خواردمهوه کافیندارهکان</p> <p>خواردمهوه وزههخشهکان</p> <p>بهههمه خواردمهکانی ههنگری کافینی پیزیداکراو</p>
<p>بی زیانیان مسوگس ناگریت. رنگه ههنگری مادهی سرووشتی زیانهینس بن.</p>	<p>پینشیار ناگرین.</p>	<p>چا گیایهکان</p>
<p>بی زیانیان مسوگس ناگریت. رنگه ههنگری مادهی سرووشتی زیانهینس بن.</p>	<p>پینشیار ناگرین.</p>	<p>نهو بهههمه گیایانهی که وهکوو تهواوکهری خواردمهنی دهفرقشرین</p>
<p>بهکار هینانی له رادمهدهری یۆد لهسهر کردهوی تیروئید کاریگهری خرابی ههیه.</p>	<p>گهر ناوهروکی یۆدیان دیاری نهکریت یان لهسهرموه نهبت نابی بهکار بهینرین.</p>	<p>بهههمهکانی رووهکه دهریایهکان</p>
<p>کمان، وهکوو گیا روئیهکانی دیکه، مهیلکی سرووشتی بۆ کوکردهوی کانزا قورسهکان، بهتابهت کادیوم، له ناو تووهکهیدا ههیه.</p>	<p>تووی کمان چ به شیوهی یهکارچه، هاریاو یان خووساو نابی بۆ چارهسهری قههزی بهکار بهینریت. تووی گیا روئیهکانی دیکه لانی زۆر 2 کهوچکی نان خواردن (نزیکه 15 گرم) له روژدا. ریژهی زۆر کهمی تووی کمان بۆ وینه له نان و روئی تووی کماندا زیانی نهیه.</p>	<p>تووی گیا روئیهکان (وهکوو گوله بهروژه و تووی کمان)</p>
<p>رنگه ههنگری نیشانهگلیک له (تیکهلهی ژههراوی) Gyromitra بیت تهناهت گهر به وردیش بهکار بهینرین.</p>	<p>پینشیار ناگریت.</p>	<p>قارچه مورکلاهی خواردمهمنیهکان</p>

بابهتگهلیک که دهی سهرنجیان بدریت	پینشیار	مادهی خواردمهنی
<p>دوزی زیادهی فیتامین D، بۆ مندال روژانه 10 میکروگرم له دوو ههوتوودا.</p>	<p>دوزی زیادهی فیتامین D، بۆ دایک روژانه 10 میکروگرم له دریژهی سالدایا.</p>	<p>فیتامین D</p>
<p>کهلسیومی زیاده بهیپی پنیستی کهسهکان بگوره: - 500 میلی گرم، گهر رجیمی خواردن ههنگری ریژیهکی کهمی بهههمه شیرمهمنیهکان یان مادهی خواردن ههنگری کهلسیومی پیزیداکراو بیت - 1000 میلی گرم، گهر رجیمی خواردن ههنگری هیچ بیبهههمنیهکی شیرمهنی یام مادهی خواردن پیزیداکراو نهبت</p>	<p>دوزی پینشیارکراو بۆ بهکار هینان بریتیه له 900 میلی گرم له روژدا.</p> <p>بهههمه شیرمهمنیه ترارهکان 5 تا 6 دیسی لیتر و 2 تا 3 لهت پهئیر یان 100 گرم پهئیر سفت و کهم چهوری یان بهههمه پرتوتییهکان که به پیی دوزی پینشیارکراو بن.</p>	<p>کهلسیوم</p>
<p>زۆریک له بهههمهکان ههنگری مولتی فیتامین بۆ کاتی دووگیانی و شیردان 100 تا 175 میکروگرم یۆد لهخو دهگرن. لانی زۆری دوزی بی زیانی 600 میکروگرم له روژدایه.</p>	<p>150 میکروگرم له روژدا، گهر ریژهی وهگرنتی له ریگای خواردمهوه کهم بیت.</p> <p>باشترین سهراوه خواردمهمنیهکان بۆ یۆد بریتین له بهههمه شیرمهمنیهکان، ماسی، هیلکه و خوی یۆددار.</p>	<p>یۆد</p>
<p>مولتی فیتامینهکان تهنا له پشتیوانی له رجیمی یک لاینه یان نهو دایکانهی که شیر دههخش یان شیر دهدهن به مندالانی دووانه و یان نهو کاتهی که دووگیانی نوئ ریگ دوی دووگیانی پینشو و روو بدات، پنیستن.</p>	<p>مولتی فیتامینهکان تهنا له پشتیوانی له رجیمی یک لاینه یان نهو دایکانهی که شیر دههخش یان شیر دهدهن به مندالانی دووانه و یان نهو کاتهی که دووگیانی نوئ ریگ دوی دووگیانی پینشو و روو بدات، پنیستن.</p>	<p>مولتی فیتامین و ماده کانزاییهکان</p>

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

(ناو کتیب: پیکهوه نان خواردن – راسپیرییه رجیمیهکان بۆ خیزانهکانی خاوهن مندال)

http://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/129744/KI_DE26_FINAL_WEB.pdf?sequence=1