

Содержание

Об авторах	13
Введение	16
Об этой книге	16
Обозначения, принятые в этой книге	16
Что можно не читать	18
Смелые предположения	18
Структура книги	18
Пиктограммы в этой книге	19
Что читать дальше?	20
Часть I. Как жить с диабетом	21
Глава 1. Что означает полноценно жить с диабетом	23
Распознаем диабет	23
Диабет в цифрах	23
Типы диабета	24
Последствия диабета	25
Лечение диабета	27
Контролируем калории	27
Добавим упражнения (и отдых)	29
Контролируем артериальное давление	31
Рассмотрим остальные аспекты вашего образа жизни	31
Безопасное употребление алкоголя	32
Бросаем курить	32
Не прикасаемся к наркотикам	33
Безопасно водим машину	33
Получаем пользу от человеческих отношений	33
Сохраняем чувство юмора	34
Глава 2. Как ваше питание влияет на диабет	35
Расчет углеводов — исходного материала глюкозы	36
Определяем количество углеводов	36
Рассмотрим гликемический показатель	36
Выбираем заменители сахара	38
Получаем достаточно белков (не только из мяса)	39
Рассмотрим жиры	40
Никакого холестерина	40
Обратим внимание на другие виды жиров	40
Сокращаем потребление жиров	41
Рассчитываем рацион	42
Использование пирамиды здорового питания	42

Рассмотрим пищевые эквиваленты для диабетиков	44
Считаем углеводы	46
Следим за содержанием микроэлементов	46
Осознаем важность режима питания и приема лекарств	47
Глава 3. Планирование рациона и контроль веса	49
Рассчитаем, сколько калорий нужно	50
Установим диапазон идеального веса	50
Определим потребности в калориях	51
Теряем вес быстро, потребляя 1200 килокалорий	51
Теряем вес постепенно, потребляя 1500 килокалорий	53
Поддерживаем свой вес, потребляя 1800 килокалорий	54
Узнаем о других диетах	55
Группа диет на основе малого содержания углеводов	56
Группа диет на основе контроля размера порций	56
Диета с упором на силовые упражнения	57
Более экстремальные диеты	57
Глава 4. Ешьте, что нравится	59
Следуем своему плану питания	59
Наслаождаемся лучшими национальными кухнями	60
Оценим афроамериканскую кухню	61
Оценим китайскую кухню	61
Изысканная французская кухня	62
Отведаем индийскую кухню	62
Полакомимся итальянской кухней	63
Устроим пир по-мексикански	64
Попробуем русскую кухню	65
Отведаем блюда тайской кухни	65
Кратко упомянем остальные кухни мира	66
Запасаемся правильными ингредиентами	67
Подберем нужные инструменты	68
Кое-что заменим	68
Меры перед праздничным обедом	69
Глава 5. Что может предложить вам супермаркет	71
Идем в магазин со списком	71
Выпечка	72
Сельскохозяйственные продукты	73
Молочная секция	73
Прилавок с готовыми продуктами	73
Прилавок со свежим мясом и рыбой	73
Замороженные продукты и диетические блюда	74
Баночные и бутилированные продукты	75
Выберем лучшие закуски	75
Расшифруем загадочные продовольственные этикетки	76
Расчет эквивалентов на основе продуктовой этикетки	76

Часть II. Здоровые рецепты, приятные на вкус	77
Глава 6. Такой полезный завтрак	79
Узнаем, что такое завтрак для диабетика	79
Определим, какие фрукты вам подходят	79
Отметим насыщенные белками блюда	80
Начнем со знакомого и любимого	80
Насытимся выпечкой	83
Отведаем “яйства”	86
Глава 7. Закуски и блюда для хорошего начала	91
Попробуем легкие закуски из морепродуктов	91
Оценим моллюсков и ракообразных	92
Взглянем по-новому на популярные морепродукты	94
Попробуем сальсу	95
Запасемся всем необходимым для восхитительной сальсы	95
Добавляем в сальсу цитрусовые и прочие фрукты	96
Откроем для себя наивкуснейшие “макательные” соусы	98
Готовим “макательные” соусы из основных продуктов	98
Выбираем полезные “макалки”	100
Глава 8. Старый добрый суп	103
Разберемся с основами приготовления супов	103
Супы из бульонов и других основных продуктов	104
Осторожно с солью в супах на бульонной основе	104
Держим в кладовке запасы для супов	107
Варим крем-супы	109
Выберем холодные супы	113
Холодные овощные супы	113
Обратим внимание на фрукты	114
Глава 9. Салаты — дело серьезное	117
Пируем с великолепной салатной зеленью	117
Выбираем свежую зелень в магазине	118
Выращиваем собственную зелень	122
Создаем потрясающие домашние заправки	122
Помимо зелени есть помидоры и орешки	123
Добавляем в салат фрукты	126
Отведаем сытные салаты	127
Рассмотрим простые салаты из морепродуктов	128
Напитаем ваш салат белками	129
Глава 10. Готовим крупы, бобы и макароны	133
Отведаем рис и другие крупы	133
Едим рис правильно	133
Такая полезная квиноя	136
Попробуем перловую крупу	138
Приготовим идеальные макароны	139
Включаем бобы в рацион	143

Глава 11. А теперь овощи	149
Переводим порции овощей в эквиваленты	149
Придадим новый вкус старым любимым (и не очень) овощам	150
Добавим кое-что деликатесное	150
Усиливаем натуральный вкус на сухом пару	153
Бланшируем овощи для оптимального вкуса и питательности	154
Подаем крахмалистые овощи	156
Едим овощи вместо макарон	157
Овощи для гурманов	160
Глава 12. Учимся рыбной кулинарии	165
Хорошие причины подать на стол морепродукты	165
Здоровые способы приготовления рыбы	166
Мастерски запекаем рыбу	166
Варим на медленном огне до идеального состояния	167
Обжарка морепродуктов — новые впечатления	169
Жарим дары моря на открытом огне	172
Приготовим гриль	173
Подаем на стол отменных моллюсков	176
Глава 13. Переходим к птице	181
Включаем птицу в вашу диету	181
Куриные грудки в лучшем виде	182
Пробуем разные части птицы	188
Милые куриные ножки	188
Пробуем вкуснейшие бедрышки	190
Украсим ваш стол индейкой	191
Глава 14. Сбалансированная мясная диета	195
Обжариваем мясо как настоящие кулинары	196
Разберемся с основами тушения	199
Рекомендуем жаркое	201
Жареная свинина на вашей тарелке	202
Попробуем блюда с жареным барашком	205
Глава 15. Слегка перекусим	209
Держим наготове здоровые закуски	209
Закуски из обойной муки	210
Заполним вашу морозилку вкусностями	211
Добавим разные соусы к легким закускам	212
Готовим мини-блюда	214
Выбираем курятину	214
Выбираем морепродукты	216
Выбираем мучное	217
Глава 16. Хитрые способы включить десерты в диетическое питание	221
Взглянем на фрукты по-новому	221
Выпечка с ягодами	222

Создаем сладкие и душистые фруктовые десерты с разными специями	223
Сочные вкусные и здоровые лакомства	226
Выбираем на десерт шоколад	228
Готовим меренги	228
Чудесный перерыв на кофе	229
Часть III. Еда вдали от дома	231
Глава 17. Еда вне дома бывает питательной и полезной	233
Готовимся отобедать в ресторане	234
Приступаем к обеду	235
Заказываем меню	236
Планирование каждой трапезы и конкретные виды ресторанов	237
Завтрак	238
Закуски, салаты и супы	238
Морепродукты	238
Китайская кухня	238
Французская кухня	239
Индийская кухня	239
Итальянская кухня	239
Японская кухня	239
Мексиканская кухня	239
Русская кухня	240
Кухня “соул” (афроамериканская)	240
Тайская кухня	240
Едим с удовольствием	240
Заканчиваем десертом	241
Часть IV. Великолепные десятки	243
Глава 18. Десять (примерно) простых шагов, чтобы изменить привычки в питании	245
Ведите дневник питания	245
Определите, почему вы питаетесь именно так	246
Не пропускайте приемы пищи	247
Ешьте сидя	247
Пейте воду в течение дня	248
Ешьте больше овощей	248
Сокращайте добавленные жиры	249
Обрезайте лишний жир	249
Откажитесь от соли	249
Усиливайте вкус с помощью приправ, пряных растений и специй	250
Готовьте по “правильной четверке”	250
Глава 19. Простые замены в вашем плане питания	251
Ешьте свежую рыбу	251
Ешьте бобовые	252
Выбирайте самое нежирное мясо	252
Выбирайте фрукты вместо конфет	253

Обогащайте диету клетчаткой	253
Правильно выбирайте жиры	254
Найдите корову, дающую нежирное молоко	254
Перекусывайте чем-то нежирным	255
Ищите “свободную” еду	255
Поиграйте с порциями	256
Глава 20. Десять стратегий нормализации уровня глюкозы в крови	257
Знайте уровень глюкозы в своей крови	257
Делайте физические упражнения, чтобы контролировать глюкозу	258
Принимайте лекарства	259
Немедленно обращайтесь за помощью, если наблюдаются проблемы с ногами	259
Ликвидируйте проблемы с зубами	260
Сохраняйте позитивное настроение	260
Будьте готовы к неожиданностям	261
Узнавайте о новых разработках	261
Обращайтесь за помощью к экспертам	262
Избегайте того, что не приносит пользы	262
Глава 21. Десять способов, позволяющих привить детям с диабетом здоровые привычки в питании	263
Показывайте пример	263
Берите детей в магазин	264
Привлекайте детей к приготовлению пищи	264
Держите проблемную еду подальше, а хорошую еду — перед глазами	265
Говорите о важности умеренных порций	265
Не пропускайте приемы пищи	266
Выбирайте хороший ресторан	266
Следите за тем, какую телерекламу еды смотрит ваш ребенок	267
Познакомьте ребенка с диетологом	267
Обращайтесь к специалистам	268
Приложение А. Перечни эквивалентов	269
Составление перечня продуктов	269
Перечень эквивалентов крахмала	269
Перечень видов мяса и мясных эквивалентов	270
Перечень фруктовых эквивалентов	272
Перечень молочных продуктов	273
Перечень овощных эквивалентов	274
Перечень эквивалентов жиров	275
Другие углеводы	275
Легкие продукты	276
Составление диеты с помощью эквивалентов	276
Предметный указатель	278