**Śniadaniowe grzechy Polaków - sprawdź, czy też je popełniasz?**

**Z przeprowadzanych badań wynika, że Polacy cenią sobie śniadania i traktują je jako najważniejszy posiłek dnia. Z pewnością nie bez znaczenia jest to, że ich spożywanie jest coraz częściej promowane przez media oraz specjalistów od żywienia. Z ostatniego Raportu IPSOS „Trendy w zwyczajach żywieniowych Polaków” wynika, że aż 89% ankietowanych Polaków deklaruje, że jada śniadania regularnie co najmniej 4-5 razy w tygodniu. Jednak czy w parze z popularnością śniadań idzie również ich odpowiednia jakość? Niekoniecznie.**

Jesień i zima to czas, kiedy łatwo o spadek odporności. Jednym z czynników, który się do tego przyczynia, jest wychodzenie z domu z pustym żołądkiem. A przecież tak niewiele trzeba, by nie narażać się niepotrzebnie. Wystarczy pamiętać o zjedzeniu śniadania – odpowiednio zbilansowanego i takiego, które dostarczy niezbędnych wartości odżywczych.

**Z czego powinno się składać wartościowe śniadanie?**

Jedzenie śniadań ma pozytywny wpływ na organizm, obniża poziom stresu i poprawia nastrój. Długo największą popularnością cieszyły się śniadania w wersjach węglowodanowych. Od jakiegoś czasu możemy jednak zauważyć, że nastąpiła w tym względzie zmiana. Zdecydowana większość znawców tematyki prawidłowego żywienia wskazuje bowiem na przewagę posiłków białkowych.

Rozpoczynając dzień od śniadania warto zadbać o to, by składało ono się z najwyższej jakości składników. Dzięki temu będziemy mogli dostarczyć naszemu organizmowi zastrzyk energii na cały dzień. W diecie nie powinno także zabraknąć wapnia i witamin. – Dobrze przyswajalnym źródłem wapnia jest ser żółty, który może być elementem wielu pysznych śniadań, zarówno podawanych na zimno, jak i na ciepło. – podpowiada Ewa Polińska z MSM Mońki. Nabiał jest jednym z najbardziej wartościowych źródeł białka, dlatego śmiało możemy opierać nasze śniadania na dobrej jakości jajkach, serach oraz jogurtach.

**Ważny posiłek bez względu na wiek**

Specjaliści od żywienia zwracają także uwagę na odpowiednie komponowanie posiłków. Zdrowe śniadanie to śniadanie właściwie zbilansowane. Jednym z jego najważniejszych makroskładników jest wspomniane białko, które syci na długo i dodatkowo przyspiesza metabolizm. – Białko, w które obfitują np. sery żółte, wyzwala także hormony, które ograniczają apetyt oraz skutecznie stabilizuje poziom cukru we krwi – zauważa ekspertka z MSM Mońki.

Roksana Środa dietetyk kliniczny z MajAcademy podkreśla natomiast niezwykle istotną rolę śniadań w codziennym żywieniu zwłaszcza dzieci i młodzieży. – Jedzenie śniadań zmniejsza ryzyko nadwagi i otyłości wśród najmłodszych. Regularne spożywanie dobrze zbilansowanych śniadań pozwala na kontrolowanie apetytu i utrzymaniem prawidłowej masy ciała. Rozpoczęcie dnia od zdrowego śniadania gwarantuje również niższe stężenie glukozy i insuliny we krwi. To ważne dla osób w każdym wieku – podkreśla.

**Najczęstsze „grzechy śniadaniowe” Polaków**

Jednym z głównych grzechów śniadaniowych, który popełniają zwłaszcza kobiety, jest po prostu rezygnacja ze spożywania śniadań lub zastępowanie ich … kawą. A to wszystko zwykle przez pośpiech, jaki towarzyszy porankom w wielu domach. Tymczasem unikanie jedzenia śniadań, a nawet spożywanie ich zbyt późno, spowalnia metabolizm. Brak śniadania to dla organizmu sygnał, że trzeba oszczędzać energię i zacząć magazynować tłuszcz, co w efekcie może przełożyć się na wzrost wagi. Pominięcie śniadania może również powodować ból głowy i złe samopoczucie, których nie warto sobie fundować od samego rana.

Kolejnym dużym grzechem śniadaniowym jest zastępowanie pełnowartościowego posiłku niezdrowymi przekąskami. Złe nawyki żywieniowe to swoista plaga dzisiejszych czasów. Co więcej problem dotyczy zarówno dzieci i młodzieży, jak i dorosłych. Podjadanie sprawia, że trudno jest utrzymać zdrową i zbilansowaną dietę, co w efekcie skutkuje zaburzeniami żywieniowymi i problemami z wagą. Śmieciowe jedzenie negatywnie wpływa na samopoczucie i odporność organizmu. Batonik, ciastko czy drożdżówka z marketu to tylko puste kalorie, które nie są w stanie zastąpić dobrze zbilansowanego posiłku.

Nieustanny pośpiech, brak czasu i życie w biegu sprawiają, że pierwszym posiłkiem wielu Polaków bywa po prostu kanapka, którą – jak wynika z badań – 89% Polaków spożywa przynajmniej 5-6 razy w tygodniu. Jednak kanapka kanapce nie równa. Niekoniecznie powinna to być kupowana codziennie gotowa kanapka ze stacji benzynowej czy supermarketu, pochłaniana w pośpiechu podczas jazdy samochodem. Taka monotonia, abstrahując od zwykle kiepskiej jakości tego typu produktów, nikomu nie służy. A przecież kanapka może być zdrowa i pełnowartościowa. Co więcej, bardzo łatwo ją przygotować. I to codziennie nieco inaczej. Wystarczą dobrej jakości pieczywo, ser żółty, prawdziwe masło i dodatki w postaci świeżych warzyw. To prosty sposób na szybkie i zdrowe śniadanie, które możemy zabrać ze sobą do pracy czy szkoły. Żółty ser pozytywnie wpływa na kości, dlatego warto go włączać do codziennej diety, zwłaszcza przygotowując posiłki dla dzieci. Z kolei pełnoziarniste pieczywo, o wysokiej zawartości błonnika, dłużej podtrzyma uczucie sytości.

W każdy Dzień Zdrowego Śniadania spójrzmy na nasze śniadania w krytyczny sposób. Warto o siebie mądrze dbać. Ta troska zaprocentuje.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175