

Maria Emmerich

KETOGENICZNE OCZYSZCZANIE

Zawiera
160 przepisów
i plan posiłków



30-dniowy detoks całego organizmu,
dzięki któremu zrzucisz zbędne kilogramy,
wyeliminujesz stany zapalne i zrównoważysz swoje hormony

KETOGENICZNE OCZYSZCZANIE

Maria Emmerich

KETOGENICZNE OCZYSZCZANIE

30-dniowy detoks całego organizmu,
dzięki któremu zrzucisz zbędne kilogramy,
wyliminujesz stany zapalne i zrównoważysz swoje hormony

Zawiera
160 przepisów
i plan posiłków

vital
GWARANCJA ZDROWIA

REDAKCJA: Magdalena Kuźmiuk
SKŁAD: Emilia Dajnowicz
PROJEKT OKŁADKI: Emilia Dajnowicz
TŁUMACZENIE: Anna Jurga

Wydanie I
Białystok 2023
ISBN 978-83-8272-550-6

Tytuł oryginału: *The 30-Day Ketogenic Cleanse: Reset Your Metabolism
with 160 Tasty Whole-Food Recipes & a Guided Meal Plan*

First Published in 2016 by Victory Belt Publishing Inc.
Copyright © 2016 Maria Emmerich

© 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 diety. Jeśli podejrzewasz u siebie problemy zdrowotne lub wiesz o nich, powinieneś skonsultować się z lekarzem, zanim rozpoczniesz jakikolwiek program poprawy zdrowia czy leczenia. Dołożono 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

SPIS TREŚCI

List do Czytelnika • 7

Moja historia • 9

Skąd wziął się pomysł na tę książkę • 12

CZĘŚĆ 1:

Uzdrow swoje ciało • 15

Jak działa organizm • 16

Czym właściwie jest dieta ketogeniczna? • 28

Jak prawidłowo skomponować dietę ketogeniczną • 32

Aktywność fizyczna • 47

Uzdrowienie na poziomie komórkowym • 60

Najczęstsze problemy • 68

Kroki do sukcesu • 79

CZĘŚĆ 2:

Kuchnia ketogeniczna • 89

Składniki • 90

Akcesoria • 114

CZĘŚĆ 3:

Plan żywienia i lista zakupów • 119

Dzień 1-7 • 127

Dzień 8-14 • 130

Dzień 15-21 • 133

Dzień 22-30 • 136

CZĘŚĆ 4:

Przepisy na oczyszczające dania ketogeniczne • 141

Sosy, dressingi i mieszanki przypraw • 143

Posiłki na zakończenie postu • 177

Przekąski i przystawki • 223

Sałatki, zupy i dodatki • 251

Dania główne: kurczak • 297

Dania główne: wołowina • 325

Dania główne: wieprzowina • 361

Dania główne: ryby i owoce morza • 391

Ketogeniczne desery • 419

CZĘŚĆ 5:

Źródła • 443

Dodatek: Przegląd produktów do pielęgnacji • 444

Przepisy na produkty do pielęgnacji • 446

Rekomendacje • 450

Szybki odnośnik do przepisów • 453

Indeks przepisów • 459

Podziękowania • 466

LIST DO CZYTELNIKA

Nie wlałbyś oleju napędowego do baku auta z silnikiem benzynowym z nadzieją, że pojedzie. Jednak właśnie tak większość ludzi codziennie postępuje ze swoim ciałem. Napęlamy je przetworzonym pożywieniem z torebek, mimo że postępową nauka udowodniła, iż nasze organizmy napędzane takim „paliwem” funkcjonują znacznie mniej efektywnie. Zanim odkryłam dietę ketogeniczną, u mnie również pokutował ten nawyk.

Moja waga i dieta sprawiały mi duże problemy, kiedy byłam nastolatką, oraz później, we wczesnych latach mojej dorosłości. Drastycznie ograniczałam tłuszcz i bez przerwy ćwiczyłam. Po ukończeniu studiów, wciąż gruba i sfrustrowana, postanowiłam dołączyć do mojego reżimu ćwiczeń dietetyczny komponent i wprowadzić w życie całą teorię, jaką zamierzałam głosić w świecie. Geniusze marketingu przez całe dziesięciolecie wpajali mi, że przejście na dietę beztłuszczową było jedynym sposobem na zrzucenie zbędnych kilogramów, dlatego jedzenie prawdziwego tłuszczu rysowało się dość przerażająco. Jednak po pierwszym tygodniu wprowadzenia tłuszczu do mojej diety spałam mocniej, czułam się lepiej i byłam spokojniejsza niż kiedykolwiek wcześniej.

Teraz, po wielu latach, rozumiem biochemiczne czynniki tłumaczące tezę, że ograniczenie tłuszczu nie jest właściwym rozwiązaniem. Przez całe życie uczono mnie, że jedzenie, które dobrze smakuje, jest tuczące. Po latach antytłuszczowego prania mózgu ciężko sobie wyobrazić, że można czuć się w pełni sytym i tracić wagę na diecie niskowęglowodanowej, która kładzie nacisk na pokarmy z dużą zawartością tłuszczu, takie jak awokado, mięso, a nawet bezcukrowe desery. Minęło ponad dziesięć lat, od kiedy uczyniłam tłuszcz głównym komponentem mojej diety, i czuję się wspaniale. Długie lata zbyt intensywnych ćwiczeń i ograniczeń tłuszczu zamieniłam na bogatą w składniki odżywcze oraz pełną tłuszczu dietę *i mimochodem schudłam*.

Kiedy odkryłam tajemnice uzdrowienia moich mitochondriów – wewnątrzkomórkowych elektrowni spalających tłuszcz – z odpowiednią ilością pożywienia, nawodnienia, snu i ćwiczeń w tle, i kiedy zrobiłam generalne porządki w szafce łazienkowej, pozbywając się niezdrowych produktów, chudnięcie stało się celem łatwym do osiągnięcia. Dzięki zmianie sposobu żywienia na dietę o bardzo niskiej zawartości węglowodanów, wysokiej zawartości tłuszczu i średniej zawartości białka ponownie uwrażliwiłam moją biochemię na dwa hormony: insulinę oraz mniej znaną leptynę, które wyłączają silne zachcianki żywieniowe.

A najlepsze w tym wszystkim jest to – w przeciwieństwie do mojej wcześniejszej niskotłuszczowej diety – że na nowej wysokotłuszczowej diecie,

nie czułam się tak, jakbym sobie czegoś odmawiała, mimo że chudłam! Odżywczy i względnie wysokotłuszczowy styl żywienia, jaki przyjąłam, jest tym, co w końcu pomogło mi poczuć spokój w kwestii jedzenia, co kiedyś było nie do pomyslenia. Schudłam nawet bardziej, niż planowałam.

Dzięki zmianie stylu życia na ketogeniczny ty również nauczysz się, jak jeść, żeby zrównoważyć swoją gospodarkę hormonalną, polepszyć swój sen, poczuć się lepiej i schudnąć! Przepisy na smaczne dania ketogeniczne, jakie znajdziesz w tej książce, sprawią, że będziesz syty, i polepszą twoją sylwetkę. Polubisz nawet desery, bo w końcu wszyscy potrzebujemy cieszyć się słodyczami życia.



Mój blog: MariaMindBodyHealth.com

Moja strona internetowa: Keto-Adapted.com

Mój kanał na YouTube: youtube.com/mariamindbodyhealth

Moje konto na Instagramie: [@mariaemmerich](https://www.instagram.com/mariaemmerich)



MOJA HISTORIA

Pasjonuje mnie pomaganie ludziom w uzdrawianiu ich ciał poprzez jedzenie, ponieważ profesja medyczna wielokrotnie zawiodła mnie i moją rodzinę.

Kiedy byłam nastolatką, miałam potworny trądzik. Mama zaprowadziła mnie do lekarza, który, nie pytając mnie o dietę, przepisał mi silną dawkę antybiotyków. Z perspektywy czasu mogę stwierdzić, że tamto wydarzenie wywarło ogromnie negatywny wpływ nie tylko na moje zdrowie fizyczne, lecz również umysłowe. Jasne, byłam przeszczęśliwa, że trądzik zniknął, lecz mój nastrój coraz bardziej się pogarszał. Wcześniej byłam szczęśliwym dzieckiem, jednak mniej więcej w tamtym czasie zaczęłam doświadczać ataków smutku.

„Z powodu samych antybiotyków?” – mógłbyś zapytać. Tak, te silne leki, które wciąż przepisuje się nastolatkom z trądzikiem, sieją spustoszenie w jelitach, gdzie produkowana jest serotonina (związek chemiczny „dobrego samopoczucia”). Zdrowie jelit jest bezpośrednio związane z nastrojem. Niestety przez całe lata przyjmowałam antybiotyki i nie zdawałam sobie sprawy ze szkody, jaką mi wyrządzały. To długotrwałe pogorszenie się zdrowia moich jelit wywołało silne zachcianki na cukier, które doprowadziły do wzrostu wagi. Z kolei te dodatkowe kilogramy osłabiały moją beztroską naturę. Gdyby tylko mój lekarz zapytał mnie wtedy o dietę i wiedział, że płatki z odtłuszczonym mlekiem, jakimi wówczas posiłałam się każdego ranka, były przyczyną mojego trądziku, nie miałabym tych wszystkich problemów. Ale, oczywiście, przywiodły mnie one do miejsca, w którym jestem dzisiaj!



Moja historia zawiera kilka smutniejszych i poważniejszych wątków otaczających historię chorób mojej rodziny, która sprawiła, że stałam się zagorzałą zwolenniczką uzdrawiania za pomocą jedzenia.

Byłam szczęśliwą małą dziewczynką, która miała dwóch fantastycznych dziadków. Tato mojego taty, dziadek Vince, był sympatycznym człowiekiem, który przekazał mi etykę pracy, z jaką żyję dzisiaj. Prowadził firmę zajmującą się hydrauliką i ogrzewaniem. Uwielbiał zabierać mnie na ryby i uczyć pracy w ogrodzie. Dziadek Vince przeszedł swój pierwszy zawał w wieku trzydziestu dwóch lat, ale z niskotłuszczową dietą, jaką zalecili mu lekarze, nic dziwnego, że jego serce nigdy nie wyzdrowiało. W końcu, w wieku czterdziestu pięciu lat, musiał poddać się operacji serca i kolejnej siedem lat później. W tamtym momencie lekarze dawali mu pięć lat życia. Dziadek przeżył dziewięć i zmarł w wieku sześćdziesięciu jeden lat o poranku w święto Dziękczynienia. Tato próbował go reanimować i jest przekonany, że jego ojciec wciąż by żył, gdyby nie otrzymał tak złych zaleceń dietetycznych od swoich lekarzy, takich jak usunięcie z diety jajek, masła czy tłuszczu nasyconego. Vince żył na zamiennikach masła i popcornie.

Tato mojej mamy, dziadek Jerry, był zupełnie innym człowiekiem. Był muzykiem i zawsze wiedział, jak mnie rozbawić. Jestem zaszczycona, że mogłam z nim grać na gitarze podczas każdego rodzinnego spotkania świątecznych do czasu, aż zmarł na cukrzycę typu 2.

Wiosną 2016 roku wygłaszałam wykład na dużej konferencji w moim rodzinnym mieście, a prelegentką przede mną była dietetyczka z miejscowego szpitala.



Mój dziadek Jerry i ja w 2010 roku

Musiałam gryźć się w język, żeby nie powiedzieć niczego obraźliwego przed tłumem ludzi, ponieważ wciąż powtarzała, żeby usuwać z diety cały cholesterol i wszystkie tłuszcze nasycone. Powiedziała też, że oleje roślinne i olej canola są lepszymi zamiennikami.

Zdałam sobie sprawę, że moja prezentacja zaprzeczy wszystkiemu, co właśnie powiedziała publiczności. Kiedy nadeszła moja kolej, zaczęłam w następujący sposób: „Czy wiedzą państwo, że mleko matki składa się głównie z cholesterolu i tłuszczu nasyconego? Tak! Przypuszczam, że taki cud nie został stworzony po to, żeby krzywdzić dzieci. Został stworzony, żeby pomagać im rosnąć i wytworzyć zdrowe hormony. Cholesterol jest potrzebny do budowy hormonów, do budowy zdrowego układu odpornościowego i do rozwoju zdrowego mózgu!“. Publiczność była bardzo zaintrygowana tym, co następnie miałam do powiedzenia. Spodobał im się fakt, iż to pożywienie wyprodukowane przez człowieka, takie jak olej canola, lecz nie naturalne pokarmy bogate w cholesterol (takie jak jajka), są główną przyczyną stanu zapalnego.

Najsmutniejsze w tej opowieści jest to, że moja poprzedniczka na konferencji była też dietetyczką w domu opieki, gdzie mój dziadek Jerry spędził swoje ostatnie dni życia. Mogę się tylko domyślać, jak duża część jej błędnych porad żywieniowych przyczyniła się do pogorszenia cukrzycy dziadka.

Poprzez moje publikacje i nauki staram się dotrzeć do jak największej liczby ludzi, ponieważ mam nadzieję, że ketogeniczny styl życia ochroni ich i ich rodziny przed zbędnym cierpieniem, przez jakie przeszli moi dziadkowie.

SKĄD WZIĄŁ SIĘ POMYSŁ NA TĘ KSIĄŻKĘ

Kiedys uwielbiałam piątki, ponieważ nadejście końca tygodnia oznaczało jedzenie wszystkiego, na co tylko miałam ochotę. Od poniedziałku do piątku jadłam „zdrowo”, a raczej sądziłam, że jadłam zdrowo, lecz w weekendy „oszukiwałam”. Nie byłam ekstremalną oszustką – jadłam kilka frytek tu, piłam kieliszek wina tam – lecz mimo to nie czułam się wygodnie we własnej skórce. Teraz wiem, że moja „zdrowa” dieta była pełna pokarmów, które przekształcały się w cukier w mojej krwi, przez co nieustannie miałam ochotę na coś słodkiego.

Oszukiwanie na diecie ketogenicznej nie jest takie samo, jak oszukiwanie na innych dietach. Jedną z najczęstszych skarg, jakie słyszę od swoich klientów, jest to, iż kiedy powinie im się noga i zjedzą coś niezdrowego, następnego dnia czują się niemal tak, jak na kacu. To chore uczucie nie występuje, kiedy oszukujesz na diecie niskotłuszczowej pełnej pełnoziarnistych produktów. Jasne, możesz czuć się przygnębiony, widząc to, co pokazuje twoja waga po pączkowej hulance, ale fizycznie nie czujesz się źle. Jednak dieta ketogeniczna ma tak silne działanie uzdrawiające, że jeżeli sobie pofolgujesz po uprzednim doprowadzeniu poziomu cukru do zdrowej normy, odczujesz bolesne skutki. Jeżeli jednak twoja dieta skupia się na ograniczeniu kalorii w celu utraty wagi, poziom twojego cukru w krwi znajduje się w stanie chaosu, dlatego nie ucierpisz na skutek oszukiwania.

Właśnie z tego powodu dieta ketogeniczna jest taka potężna! Jeżeli poświęcisz się jej całkowicie, ujrzysz niesamowite efekty. Lecz tylko wtedy, gdy oddasz się jej całkowicie, zobaczysz, jak niski był poziom twojej energii. Mówię „całkowicie”, ponieważ na diecie ketogenicznej nie ma ani 80/20, ani nawet 90/10. To tak nie działa. Nie możesz poświęcić 80 procent miejsca diecie ketogenicznej i oczekiwać 80 procent rezultatów. To musi być 100 procent. Ale większość moich klientów nie uważa tego za ogromne wyzwanie, ponieważ pokarmy ketogeniczne są na tyle sycące, że nie czujesz potrzeby oszukiwać!

Dla mnie „keto” nie jest jedynie dietą; to styl życia. Uwielbiam jedzenie i zawsze będę je uwielbiać, jednak bardziej uwielbiam to, jak się czuję, odżywiając się w ten sposób! Dlatego poświęciłam bardzo dużo czasu, żeby opracować dla ciebie nowe przepisy na pyszne dania. Chcę, żebyś oddał się temu w 100 procentach.

Ketogeniczne oczyszczenie nie jest dla ludzi, którzy chcą wypróbować dietę ketogeniczną po raz pierwszy i liczą na natychmiastowe efekty; jest dla tych, którzy już wcześniej spróbowali tej diety i nie ujrzeli rezultatów, jakich oczekiwali. W tej książce znajdziesz przepisy zaprojektowane, tak aby uwzględniały idealne



ketogeniczne proporcje tłuszczu, białka i węglowodanów, które wprowadzą twój organizm w stan ketozy i zapewnią ci poczucie sytości. Pod koniec tych trzydziestu dni zauważysz, że już nie potrzebujesz ucinąć sobie popołudniowej drzemki, twój tłuszcz na brzuchu znikł, twoja skóra wygląda niesamowicie, ból stawów nie jest już problemem i nie czujesz głodu ani nie myślisz o jedzeniu przez cały dzień. To prawda, że planowanie i przygotowywanie posiłków zajmie ci pewnie więcej czasu, ale przecież wszyscy musimy organizować swój czas. Kiedy będziesz wyglądać i czuć się świetnie, nie będziesz żałować czasu, jaki temu poświęciłeś!

Twoim celem może być danie szansy diecie ketogenicznej przez trzydzieści dni. Lecz *moim* celem jest to, żebyś przeprowadził to trzydziestodniowe ketogeniczne oczyszczanie i poczuł się tak fantastycznie, żebyś już nigdy nie pragnął żywić się w inny sposób!

Część 1:

UZDRÓW SWOJE CIAŁO



JAK DZIAŁA ORGANIZM

Zanim zaprezentuję ABC prawidłowo skomponowanej diety ketogenicznej oraz opowiem, jak ją wdrożyć w życie, żebyś mógł zacząć czerpać z niej korzyści, chciałabym wytłumaczyć, jak działa organizm człowieka i dlaczego współczesny sposób żywienia przyniósł tak wiele katastrofalnych rezultatów. Najpierw przedstawię ogólny zarys tej kwestii, a następnie nieco głębiej potraktuję głównych graczy w naszym ogólnym zdrowiu: cholesterol, węglowodany, tłuszcz, cukier oraz insulinę. Opowiem o tym, jak organizm magazynuje tłuszcz, ale, co ważniejsze, chciałabym zademonstrować, w jakim stopniu jesteśmy narażeni na cukrzycę, choroby serca i inne poważne schorzenia.

Zacznijmy od przyczyn stanu zapalnego i przyrostu masy ciała.

Po spożyciu węglowodanów i/lub białka wzrasta poziom cukru we krwi (glukozy). Kiedy spożywasz zbyt dużą ilość węglowodanów i/lub białka, twoje komórki szybko zapełniają się glukozą, zatem nadmiar glukozy pozostaje w krwiobiegu. Ta glukoza działa jak smoła: zapycha żyły, wiąże się z białkami i tworzy niszczące końcowe produkty glikacji (AGE) i wywołuje stan zapalny. Ponadto sprawia, że wzrasta poziom trójglicerydów (rodzaju tłuszczów we krwi), na skutek czego podwyższa się ryzyko zachorowania na miażdżycę.

Niemal wszystkie węglowodany, w tym skrobia i cukier, są przechowywane w organizmie w formie tłuszczu. (Skrobia to nic innego jak cząsteczki glukozy połączone w długie łańcuchy rozkładane przez układ pokarmowy na glukozę, w związku z czym dieta skrobiowa i cukrowa są jednym i tym samym, pomimo tego, co mogłeś słyszeć o „zdrowych” produktach pełnoziarnistych). Wszystkie węglowodany, które nie są od razu wykorzystane przez organizm, są magazynowane w wątrobie i mięśniach pod postacią glikogenu. Kiedy pojemność wątroby i mięśni zostanie wyczerpana na rzecz glikogenu, glukoza musi zostać przekształcona na tłuszcz i wędruje do magazynu w komórkach tłuszczowych, które również mają ograniczoną pojemność.

Insulina to hormon, który transportuje glukozę do komórek. Nadmiar węglowodanów powoduje wzrost poziomu insuliny we krwi, a to niedobrze. Insulina jest toksyczna w dużych ilościach i powoduje uszkodzenie komórek, nowotwory oraz nagromadzenie płytki miażdżycowej w żyłach (dlatego osoby chore na cukrzycę częściej mają problemy z sercem) oraz wiele innych problemów o podłożu zapalnym, takich jak uszkodzenie nerwów czy ból w kończynach. Skrobia i cukier również niszczą tkankę nerwową, powodując mrowienie i retinopatię, co z kolei wywołuje jaskrę, a w końcu ślepotę. Na domiar złego stale podwyższony poziom insuliny sprawia, że komórki przestają reagować na insulinę jak dziecko

głuche na krzyki matki. Ten stan nazywa się insulinoopornością, która może prowadzić do cukrzycy typu 2 oraz jest powiązana z chorobami serca, nowotworami, chorobą Alzheimera i innymi dolegliwościami.

To nie wszystkie złe wieści: po wieloletnim odżywianiu się płatkami śniadaniowymi i odtłuszczonym mlekiem komórki zostają tak zniszczone, że poza insulinoopornością, blokującą komórki na glukozę, końcowe produkty zaawansowanej glikacji tworzą skorupę wokół komórek, która dodatkowo zatrzymuje aminokwasy przed przedostaniem się do wnętrza komórek. Aminokwasy są elementami budulcowymi białek tworzących mięśnie. Zatem na tym etapie nie możesz nawet utrzymać zdrowia własnych mięśni! Co więcej, twoje mięśnie stają się kanibalami. Ponieważ insulinooporność każe organizmowi myśleć, że w komórkach jest przechowywana niewystarczająca ilość glukozy, wysyła on sygnały do rozpoczęcia konsumpcji cennych mięśni w celu wytworzenia większej jej ilości. Skutek: tracisz masę mięśniową i tyjesz. Zamiast przyływu energii po posiłku, czujesz się zmęczony i potrzebujesz więcej węglowodanów. A ponieważ masz mniejszą masę mięśniową, ćwiczenia fizyczne stają się zbyt ciężkie i tak trwa ten smutny cykl.

Na koniec najgorsze wieści: na skutek wszystkiego, przez co przeszedł twój organizm, mogą pojawić się zaburzenia funkcjonowania tarczycy. Wątroba zaatakowana przez insulinooporność nie potrafi przekształcić hormonu tarczycy T4 w T3, zatem możesz doświadczyć tych niewytłumaczalnych problemów z tarczycą, które obniżają energię i spowalniają metabolizm.

Jeżeli nie chcesz, żeby przytrafił się tobie któryś z powyższych scenariuszy, mam dla ciebie też dobre wieści! Połączenie dobrze skomponowanej diety ketogenicznej (patrz strony od 32 do 46) z odpowiednią ilością aktywności fizycznej (opisanej na stronach od 47 do 59) może przerwać ten błędny cykl i skierować cię na drogę ku lepszemu zdrowiu.

Na cholesterolu

Przeciwnie do popularnego przekonania cholesterol nie jest czarnym charakterem. W rzeczywistości jest ważny dla każdej komórki organizmu ludzkiego. Nie można bez niego żyć! Cholesterol jest jedną z substancji naprawczych organizmu i jest niezbędny do funkcjonowania hormonów, szczególnie w stresie. Podwyższony poziom cholesterolu mówi nam, że organizm próbuje coś uzdrowić, na przykład stan zapalny.

Lubię nazywać cholesterol strażakiem ciała: wzorem strażaka gaszącego pożar, cholesterol gasi stan zapalny. Czy pożar (stan zapalny) ustaje, kiedy zwolnisz z pracy strażaka (cholesterol)? Nie. Stosowanie statyn do redukcji poziomu

cholesterolu zamiast skupiania się na eliminacji pokarmów wywołujących stan zapalny, takich jak cukry i węglowodany, jest złym wyjściem, ponieważ to jedynie spowoduje niszczenie mięśni, co z kolei spowolni metabolizm.

Cholesterol jest tak ważny w organizmie człowieka, że natura przygotowała dla nas plan B na sytuacje, kiedy nie dostajemy wystarczającej ilości cholesterolu w pokarmie: produkcja cholesterolu w wątrobie. W naturalnym stanie zdrowa wątroba wytwarza 75 procent cholesterolu potrzebnego organizmowi. Resztę należy przyjąć w formie mięsa, skorupiaków i jajek – moje ulubione grupy pokarmów!

Jednak jeżeli pozbawisz organizm cholesterolu pochodzącego z pożywienia, twoja wątroba zacznie produkować go w nadmiarze, żeby usunąć ten niedobór i uzupełnić zapasy. Ten stan podwyższonej produkcji nie słabnie, dopóki nie zaczniesz ponownie spożywać cholesterolu. Zatem niskotłuszczowa dieta może w rzeczywistości doprowadzić do chorób serca!

Oto dlaczego: miażdżyca pojawia się, kiedy cząsteczka cholesterolu LDL, która jest mała i gęsta, utknie w zmianach w ścianie tętnicy. (Zmiany te powstają na skutek stanu zapalnego, który z kolei jest wywołowany cukrem i węglowodanami). Następnie cząsteczka LDL uwalnia swój cholesterol do ścianki tętniczej, co początkuje gromadzenie się płytki miażdżycowej. Zatem jeżeli poziom stanu zapalnego jest bardzo niski, w związku z czym w ścianach tętnic nie występują żadne zmiany, w których mogłyby utknąć cząsteczki LDL, poziom cholesterolu w organizmie nie jest tak naprawdę istotny.

Jeżeli chcesz dowiedzieć się, jakie jest twoje ryzyko zachorowania na miażdżycę, zrób badanie CAC (*calcium score*). To badanie określa ilość nagromadzonego wapnia (płytki) w tętnicach wieńcowych. Badanie jest szybkie i tanie, przy czym wynik ponad 100 oznacza, że ryzyko zachorowania na miażdżycę jest 800 procent wyższe niż wynik 0. Wyniki ponad 1000 są równe 1600 procentom podwyższonego ryzyka. W rzeczywistości wskaźnik uwapnienia jest ściśle powiązany ze wszystkimi przyczynami śmiertelności. W związku z tym to jest bardzo dobre badanie do określenia stanu twojego zdrowia.

Na węglowodanach

Częstym pytaniem, choć raczej skargą, jakie słyszę od swoich klientów, jest: „Dlaczego nie mogę jeść »normalnie«?”. Jasne, są ludzie, którzy mogą jeść ziemniaki, ryż oraz makaron i nie mają nadwagi, ale to nie oznacza, że są zdrowi. Miałam sporo klientek, które ważyły około pięćdziesięciu kilogramów, lecz poziom cukru w ich krwi był bardzo wysoki i musiały zażywać insulinę. Nie tylko ludzie chorzy na cukrzycę i ci, którzy chcą schudnąć, powinni ograniczyć spożycie węglowodanów; każdy powinien to zrobić. W ewolucyjnym sensie wszyscy jesteśmy predysponowani

do cukrzycy w wyniku spożywania zbyt dużej ilości węglowodanów. Po zjedzeniu zbyt dużej dawki węglowodanów, poziom cukru we krwi podwyższa się i nie spada, ponieważ cukier nie może przeniknąć do komórek wystarczająco szybko. Ten szkodliwy poziom cukru powoduje zatykanie się tętnic i stan zapalny.

Ale cukrzyca nie jest jedynym ryzykiem spożywania zbyt dużej ilości węglowodanów: miażdżycza i otyłość są dodatkowymi prawdopodobnymi skutkami. Nieustannie powtarza się nam, że węglowodany są dobre, więc powinniśmy ich dużo jeść. Słuchając tych słów „mądrości”, Amerykanie pożerają płatki śniadaniowe, chleby i makarony, desperacko próbując sprawić, aby węglowodany stanowiły od 75 do 85 procent całkowitej ilości spożywanych kalorii, czyli postępować dokładnie tak, jak sugeruje nam środowisko medyczne. Niemniej nadmierne spożycie węglowodanów hamuje zdolność organizmu do wykorzystania tłuszczu jako energii (dlatego to ciekawe, że ktoś chodzi na siłownię, żeby „spalać tłuszcz”, a przed treningiem zjada jogurt owocowy lub baton granola). To okropny paradoks: ludzie jedzą mniej tłuszczu i robią się coraz grubszy!

Niestety wielu ludzi nie wie, czym są węglowodany. Większość powie, że węglowodany to słodczyce i makaron. Ludzie często myślą o warzywach i owocach jako pokarmach, które mogą bezkarnie spożywać w nieograniczonych ilościach i nie przybierać na wadze. Ta informacja może cię zdziwić, ale słodczyce, makaron, warzywa i owoce to wszystko węglowodany. Węglowodany to cukry proste połączone w długie łańcuchy. Wszelkie węglowodany, które nie są od razu wykorzystane przez organizm, są w nim magazynowane w formie glikogenu. Organizm ma dwa miejsca przeznaczone na glikogen: mięśnie i wątrobę. Glikogen przechowywany w mięśniach jest niedostępny dla mózgu. Jedynie ten z zasobów wątroby może być przesyłany z powrotem do krwiobiegu, żeby utrzymać odpowiedni poziom cukru we krwi do prawidłowego funkcjonowania mózgu. Pojemność wątroby do przechowywania glikogenu jest bardzo ograniczona i zasoby te mogą łatwo zostać uszczuplone w ciągu od dziesięciu do dwunastu godzin. Zatem pokłady wątrobowego glikogenu muszą być nieustannie uzupełniane.

Cukrzyca typu 3 – choroba Alzheimer!

Czy znasz kogoś chorego na alzheimera lub demencję? Ja niestety znam. Moja babcia Rosemary choruje na alzheimera w zaawansowanym stadium i dziś mnie nie poznaje (po prawdzie nikogo i dziś nie poznaje). Próbowałam tłumaczyć rodzicom, że choroba Alzheimer jest niekiedy nazywana cukrzycą typu 3, ale ciężko im, jak i wielu innym ludziom, zrozumieć ten koncept.

Mózg woli czerpać energię z ketonów powstających na skutek spalania tłuszczu bardziej niż z glukozy. Mózg pacjentów z chorobą Alzheimer nie potrafi przekształcać glukozy na energię. Ketoza jest bardzo zdrowa dla tych pacjentów, ponieważ ketony są źródłem energii, którą potrafi zutylizować ich mózg!

Majonez berbere



Przygotowanie: 5 minut

Ilość: ½ szklanki
(2 łyżki na porcję)

- 2 łyżki mieszanki przypraw berbere (strona 145)
- ½ szklanki domowego majonezu (strona 160) lub kupionego (albo keto majonezu, strona 161, do wersji bez jajek)

Ten majonez świetnie smakuje z wrapami z sałaty z doro wat (strona 306).

Zmieszaj różną mieszankę przypraw z majonezem do dokładnego połączenia. Przechowuj w szczelnym pojemniku w lodówce do tygodnia.



WARTOŚĆ ODŻYWCZA (w 1 porcji):

Kalorie: 205 | Tłuszcz: 23 g (100%) | Białko: 0 g (0%) | Węglowodany: 0,1 g (0%) | Błonnik: 0 g

Majonez bazyliowy



Przygotowanie: 5 minut

Ilość: 1 szklanka
(2 łyżki na porcję)

- 1 szklanka z grubsza posiekanych świeżych liści bazylii
- $\frac{3}{4}$ szklanki domowego majonezu (strona 160) lub kupionego (albo keto majonezu, strona 161, do wersji bez jajek)
- 1 ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę
- $\frac{1}{4}$ łyżeczki drobnej soli morskiej

Umieść bazylię w malakserze lub blenderze i zmiksuj na gładką masę. Dodaj majonez, czosnek i sól. Włącz tryb pulsacyjny i dokładnie połącz składniki. Przełóż do słoika, zakręć i przechowuj w lodówce do tygodnia.



WARTOŚĆ ODŻYWCZA (w 1 porcji):

Kalorie: 155 | Tłuszcz: 17 g (99%) | Białko: 0 g (0%) | Węglowodany: 0,1 g (1%) | Błonnik: 0 g

Keto kieszonki



Przygotowanie: 8 minut

Smażenie: od 4 do 6 minut

Liczba porcji: 6 (2 kieszonki na porcję)

- 12 cienkich plastrów mortadeli (patrz Uwaga)
- jajecznicza z 6 dużych jajek
- 6 plastrów boczku usmażonego i pokruszonego lub 85 g szynki (wędliny) pokrojonej w kostkę
- 1 łyżka oleju kokosowego
- 6 szklanek rukoli, do podania (opcjonalnie)
- ½ szklanki dowolnego ketogenicznego dressingu (strony od 152 do 157) (opcjonalnie)

UWAGA:

Jeżeli nie jesz orzechów, unikaj niemieckiej mortadeli, ponieważ często zawiera pistacje. Zamiast tego wybierz dobrej jakości mortadelę bolońską.

1. Połóż plastry mortadeli na czystej, suchej desce. Na każdym plastrze połóż 3 łyżki jajeczniczy i 2 łyżki pokruszonego boczku.
2. Żeby zrobić kieszonki, złóż mortadelę na pół i szczerp brzeży wykałaczką. *Uwaga:* Kieszonki można przygotować do 2 dni wcześniej i wstawić do lodówki, następnie usmażyć bezpośrednio przed podaniem.
3. Rozgrzej olej na dużej patelni na średniowysokim ogniu. Smaż kieszonki z mortadeli po minucie na stronę, aż się lekko przyrumienią. Wyjmij i wyrzuć wykałaczki.
4. Przełóż kieszonki na talerz. Jeżeli chcesz, podaj na liściach rukoli przemieszanej z ulubionym dressingiem.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (w 1 porcji):

Kalorie: 271 | Tłuszcz: 22 g (73%) | Białko: 17 g (26%) | Węglowodany: 1 g (1%) | Błonnik: 0 g



Łatwa sałatka z kraba



Przygotowanie: 5 minut

Liczba porcji: 2

- ⅓ szklanki domowego majonezu (strona 160) lub kupionego (albo keto majonezu, strona 161, do wersji bez jajek)
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- ½ łyżeczki musztardy Dijon
- 1 łyżeczka drobno posiekanego świeżego estragonu
- ½ łyżeczki drobnej soli morskiej
- 340 g mięsa z kraba z puszki w kawałkach
- ½ szklanki posiekanego selera naciowego
- ¼ szklanki drobno posiekanej czerwonej cebuli

Do podania:

- 1 szklanka sałaty rzymskiej pokrojonej na średnie kawałki
- świeżo zmielony czarny pieprz (opcjonalnie)

1. Umieść majonez, sok z cytryny, estragon i sól w misce. Dokładnie wymieszaj do połączenia. Dodaj mięso z kraba, selera i cebulę. Delikatnie przemieszaj do połączenia.
2. Jeżeli nie podajesz od razu, przykryj sałatkę i wstaw do lodówki. Zużyj w ciągu 4 dni. Polej dressingiem dopiero przed podaniem.
3. Połóż sałatkę na liściach sałaty rzymskiej i jeżeli chcesz, posyp świeżo zmielonym pieprzem.



WARTOŚĆ ODŻYWCZA (w 1 porcji):

Kalorie: 382 | Tłuszcz: 27 g (64%) | Białko: 31 g (32%) | Węglowodany: 4 g (4%) | Błonnik: 1 g

Sałatka do słoika



Przygotowanie: 8 minut
(bez uwzględnienia czasu na ugotowanie jajek, boczku i przyrządzenie dressingu)

Liczba porcji: 4

- ½ szklanki dressingu farmerskiego bez nabiału (strona 152) (lub keto majonezu, strona 161, do wersji bez jajek)
- 1 szklanka pomidorów pokrojonych w małą kostkę
- 1 szklanka ogórków pokrojonych w małą kostkę
- 1 szklanka sałaty radicchio lub rzymskiej pokrojonej na średnie kawałki
- 4 jajka na twardo (patrz strona 206) pokrojone na kawałki (pomiń w wersji bez jajek)
- 4 plastry boczku pokrojonego w kostkę i usmażonego na chrupko

Sałatki w słoikach świetnie sprawdzą się w roli lunchu w pracy lub wszędzie tam, gdzie tylko zechcesz je zabrać. Można łatwo zmieniać ich kompozycję: do składników na poniższej liście czasem dodają paprykę lub cukinię.

Weź 4 słoiki wekowe o pojemności 0,5 litra. Na dno słoików wlej po 2 łyżki dressingu farmerskiego. Dodaj pomidory i pozostałe składniki w takiej kolejności, w jakiej są wymienione na liście.



WARTOŚĆ ODŻYWCZA (w 1 porcji):

Kalorie: 382 | Tłuszcz: 31 g (73%) | Białko: 18 g (19%) | Węglowodany: 8 g (8%) | Błonnik: 3 g

INDEKS PRZEPISÓW

Sosy, dressingi i mieszanki przypraw



144

Domowe mleko z orzechów nerkowca



145

Mieszanka przypraw berbere



146

Bulion z kości wołowych, kurzych lub ości ryby



148

Słodko-pikantna mieszanka przypraw do hamburgerów



149

Przyprawa cajun



150

Zioła florenckie



151

Przyprawa farmerska



152

Dressing farmerski bez nabiału



153

Kremowy dressing meksykański



154

Dressing tysiąca wysp bez nabiału



155

Dressing aromatyzowany pomarańczą



156

Dressing aromatyzowany cebulą



157

Dressing z ziołami florenckimi spalający tłuszcz



158

Marmolada bekonowa



159

Sos mole



160

Domowy majonez



161

Keto majonez bez jajek



162

Majonez berbere



163

Majonez bazyliowy



164

Aioli czosnkowo-ziołowe



165

Ostry sos



166

Czerwony sos z ziołami florenckimi



168

Sos Worcestershire



170

Łatwy sos holenderski bez nabiału



172

Guacamole



174

Keto mostarda cytrynowa



175

Konfitura czosnkowa

Posiłki na zakończenie postu



178
Keto chai



180
Chili śniadaniowe



182
Ramen z boczkiem i jajkami



184
Burgery śniadaniowe z jajkiem po florencku



186
Bardzo kremowa keto jajecznicza



188
Stek z jajkami



190
Rosti z boczkiem, pieczarkami i cebulką



192
Jajka z kimchi



194
Zielone jajka z szynką



196
Pieczarki z boczkiem i jajkami na miękko



198
Jajka po florencku z holenderskim sosem bazyliowym



200
Jajka w bułce



202
Keto kieszonki



204
Jajka w foremkach z szynki



206
Jajka faszerowane z bazylią



208
Sałatka śniadaniowa



210
Jogurt bez nabiału



212
Gofry snickerdoodle



214
Gofry czekoladowe



216
Pieczony naleśnik „dutch baby” z kremem cytrynowym



218
Pudding czekoladowy



220
Keto muffiny angielskie

Przekąski i przystawki



224
Galecki bulionowe



226
Paleo kroiety



228
Cannoli bekonowe



230
Skrzydka tinga



232
Skrzydka cytrynowe z pieprzem



234
Jajka faszerowane smażone w prosciutto



236
Chicharrón



239
Jajka po szkocku



241
Pieczarki marynowane po włosku



242
Pasztet z wątróbki z kurczaka



244
Śledź marynowany



246
Pasztetowa



248
Jajka faszerowane z krabem

Sałatki, zupy i dodatki



252
Sałatka pełna ziół



254
Azjatycka sałatka z kurczakiem



256
Sałatka z keto „owoców”



258
Ciepła wiosenna sałatka



260
Sałatka 7-warstwowa



262
Sałatka w rzędkach



264
Jajka faszerowane z sałatą, pomidorami, boczkiem i bekonowym winegret



266
Sałatka panzanella



268
Łatwa sałatka z kraba



269
Sałatka do słoika



270

Oczyszczająca
zupa imbirowa



272

Kremowy
chłodnik
ogórkowy



274

Kremowa zupa
pieczarkowa



276

Ostro-
-kwaśna zupa
z pulpecikami
wieprzowymi



278

Pak choi
z pieczarkami
i dressingiem
imbirowym



280

Panna cotta
z zielonym curry



282

Wrapy



284

Keto chleb



287

Keto chili ze
szpikiem



290

Chrupiące
grzanki ze skóry
z kurczaka



292

Chrupiące grzanki
z brzuska
wieprzowego



294

Makaron z cukinii

Dania główne: kurczak



298

Faszerowana
papryka poblano



301

Kurczak cytrynowy
z pieprzem



302

Pikantna
zdekonstruowana
piramidka
z kurczakiem



304

Łatwe foo young
z jajkiem



306

Wrapy z sałaty
z doro wat



308

Pikantny gulasz
z kurczaka
po etiopsku
z wolnowara



310

Wrapy
kalifornijskie



312

Oskar – kurczak
ze szparagami



314

Kurczak po
neapolitańsku



316

Tom ka gai
(kurczak
kokosowy
po tajsku)



318 Keto avgolemono



320 Gulasz z kurczaka z kiebasą



322 Łatwe udka z kurczaka z wolnowara

Dania główne: wołowina



326 Burgery z boczkiem i pieczarkami



329 Burgery umami



331 Teksaska kiełbasa wołowa



334 Kanapka Sloppy Joe



336 Pulpety reuben



338 Pikantne pulpety meksykańskie



340 Pulpety w ziołach florenckich



342 Gulasz z żeberka i chorizo z wolnowara



344 Ropa vieja z wolnowara



346 Papryka faszerowana chili



348 Żeberka z wolnowara w sosie mole



350 Zdekonstruowany filet mignon z boczkiem, sałatą i pomidorem



352 Stek au poivre dla dwojga



354 Stek diane



356 Papryka faszerowana wołowiną Hunan



358 Tacos z żeberkami z wolnowara

Dania główne: wieprzowina



362

Zdekonstruowane krokiety



364

Pulpeciki w sosie do pizzy



366

Kanapka Sloppy Otto



368

Schabowe z kością reuben



370

Panna cotta szczypiorkowa z marmoladą bekonową



372

Żeberka wieprzowe w stylu pastrami z wolnowara



375

Kielbasa w stylu meksykańskiego chorizo



377

Pikantna łopatka z wolnowara



378

Łatwa wędzona golonka z wędzoną musztardą francuską



380

Porchetta



382

Zapiekanek z chorizo i pieczarek



384

Azjatycka rwana wieprzowina z wolnowara w miseczkach z sałatą



386

Pulpety greckie



388

Keto kanapki z boczkiem, sałatą, pomidorem i jajkiem na miękko

Dania główne: ryby i owoce morza



392

Pikantne piramidki z tuńczykiem



394

Czosnkowe krewetki „obierz i jedz”



396

Hawajska rozkosz



398

Pikantne krewetki grillowane z sosem z konfiturą z pora



400

Kielbasa z owoców morza z konfiturą z pora



402
Halibut
cytrynowo-
tymiankowy



404
Smażony sum
z keto musztardą
cajun



406
Grillowany
pstrąg z sosem
holenderskim



408
Tom ka plaa
(kokosowa ryba
po tajsku)



410
Spaghetti al
tonno



412
Makaron z cukinii
z sosem z małży



414
Pasta puttanesca



416
Łosoś
z kremowym
sosem
koperkowym

Ketogeniczne desery



420
Keto panna cotta
mocha latte



422
Herbaciane lizaki
lodowe



424
Bulionowe lizaki
lodowe



425
Kostki herbaciane



426
Konik polny
w pucharku bez
pieczenia



428
Waniliowe ptfurki
bez pieczenia



430
Wytrawne lody
tom ka gai



432
Waniliowy
pudding z chleba
z waniliowym
crême anglaise



434
Lava cake z lodami
mocha



436
Krem cytrynowy
lemon curd



438
Gorący sos
karmelowy



440
Waniliowy crême
anglaise



ŚWIATOWE BESTSELLERY DLA CIEBIE – SPRAWDŹ:

www.wydawnictwovital.pl



KETOGENICZNA BIBLIA

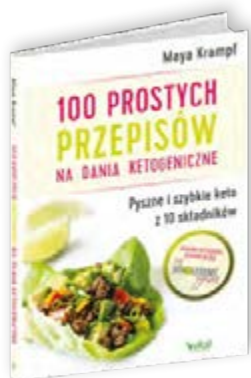
dr Jacob Wilson, dr Ryan Lowery



Dieta ketogeniczna niesie ze sobą wiele korzyści zdrowotnych. Stosują ją sportowcy, znani ludzie oraz wszyscy, którzy chcą zyskać zdrowe serce, wyeliminować stany zapalne i przekonać się jak szybko schudnąć. A także pozbyć się cukrzycy typu 1 i 2, zaburzeń neurodegeneracyjnych, choroby Parkinsona, Alzheimerera czy raka. W tym kompletnym, popartym badaniami naukowymi poradniku, Autorzy – naukowcy, po raz pierwszy tak wyczerpująco wyjaśniają co to dieta keto oraz ketoza. Opisują jak wpływa ona na zdrowie, kondycję i wyniki sportowe. Ujawniają program zdrowego odżywiania oraz oferują wiele przepisów na proste i smaczne dania. Zachęcają również do wzbogacenia swojej kuchni w odpowiednią ilość zdrowych tłuszczów, m.in. olej kokosowy czy olej lniany. Wszystko, co musisz wiedzieć o ketozie i jej bezpiecznym stosowaniu.

100 PROSTYCH PRZEPISÓW NA DANIA KETOGENICZNE

Maya Krampf



Przekonaj się, że dieta nigdy nie była tak prosta. Autorka popularnego bloga o niskowęglowodanowym żywieniu przekazuje w twoje ręce 100 łatwych przepisów na dania ketogeniczne. Jedząc smacznie i zdrowo, pożegnasz zbędne kilogramy i zyskasz zdrowie! Najnowsze badania naukowe potwierdzają skuteczność diety ketogenicznej w eliminowaniu groźnych chorób, jak cukrzyca, choroby autoimmunologiczne i układu krążenia, a nawet nowotwory. W książce znajdziesz nie tylko przepisy na śniadania, lunchy czy przystawki, ale również na podstawowe produkty, jak majonez czy ketogeniczne ciasto. Receptury są bardzo proste. Nie wymagają użycia więcej niż 10 składników. Dzięki zawartym w książce wskazówkom, Autorka wprowadzi cię w świat ketogenicznego gotowania. Keto może być proste i pyszne!

ZAMÓW JUŻ TERAZ  TO TAKIE PROSTE

www.vitalni24.pl tel. 85 654 78 35



ŚWIATOWE BESTSELLERY DLA CIEBIE – SPRAWDŹ:

www.wydawnictwovital.pl



DIETA KETOGENICZNA

dr Bruce Fife



Przez ostatnie trzydziestolecie bardzo intensywnie promowano diety niskotłuszczowe. Dlaczego więc jesteśmy coraz grubszy i podatni na choroby? Nasze ciała potrzebują tłuszczu, ponieważ jest on niezbędny dla zdrowia, a idealnym sposobem na poradzenie sobie z epidemią chorób serca i otyłością jest dieta ketogeniczna. Autor prezentuje wyniki najnowszych badań naukowych na temat różnego rodzaju tłuszczów. Analizuje ich właściwości i wpływ na zdrowie. Obala wiele powszechnych mitów i błędnych przekonań na ich temat. Zaprezentowany w książce rewolucyjny program pomaga w leczeniu cukrzycy, chorób układu krążenia i przewlekłego zmęczenia. Dzięki tej diecie przyspieszysz przemianę materii, zwiększysz poziom energii i poprawisz funkcje tarczycy. Zdrowie dzięki tłuszczom.



PRZEPISY DIETY KETOGENICZNEJ

dr Bruce Fife



Dieta ketogeniczna wprowadza ludzkie ciało w wyjątkowo korzystny stan metaboliczny zwany ketozą, w którym podstawowe źródło paliwa dla organizmu stanowi nie glukoza a tłuszcz. Ma ona wyraźny terapeutyczny wpływ, pozwala bezpiecznie i skutecznie zrzucić zbędne kilogramy, poprawia formę psychiczną, równoważy poziom cukru we krwi oraz obniża ciśnienie i poziom cholesterolu. Autor zebrał swoje ulubione przepisy na proste do przyrządzenia ketogeniczne potrawy z łatwo dostępnych składników. Dzięki nim odzyskasz energię, odczujesz się jedzenia dużych ilości cukrów i produktów wysokoprzetworzonych. Wyrobisz

zdrowe nawyki, Twoje nastawienie ulegnie poprawie i będziesz bardziej odporny na wahania nastroju. W zdrowej diecie zdrowy tłuszcz.



ZAMÓW JUŻ TERAZ  TO TAKIE PROSTE

www.vitalni24.pl tel. 85 654 78 35



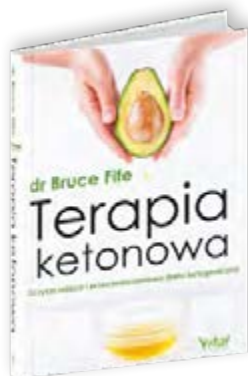
ŚWIATOWE BESTSELLERY DLA CIEBIE – SPRAWDŹ:

www.wydawnictwovital.pl



TERAPIA KETONOWA

dr Bruce Fife

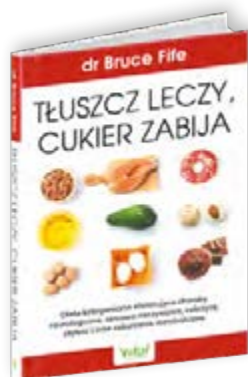


W trakcie terapii ketonowej ciało jako główne źródło energii wykorzystuje tłuszcz, a nie glukozę. Część tłuszczu zostaje przekształcona w alternatywną formę paliwa dla organizmu czyli ketony. Dają one mnóstwo energii, podnoszą efektywność procesów komórkowych i aktywują enzymy naprawcze. Dzięki nim spada wysokie ciśnienie krwi, obniża poziom cholesterolu, zmniejszają stany zapalne, normalizuje poziom cukru we krwi i poprawia ogólny stan zdrowia. Autor wyjaśnia w jaki sposób można z powodzeniem stosować dietę ketogeniczną, by zapobiegać i leczyć choroby przewlekłe i degeneracyjne. Terapia

ketonowa została przez niego poparta dziesiątkami lat badań i doświadczeń klinicznych, które dowiodły, że jest zarówno bezpieczna, jak i skuteczna. Ketony – panaceum przyszłości.

TŁUSZCZ LECZY, CUKIER ZABIJA

dr Bruce Fife



Najpopularniejszy autor propagujący terapię i dietę ketogeniczną udowadnia, że dobre tłuszcze oznaczają dobre zdrowie. Czy wiesz, że spożywanie tłuszczu może ustabilizować poziom cukru we krwi i insuliny oraz pomóc zrównoważyć poziom hormonów? To dzięki tłuszczom możesz uchronić się przed chorobami zakaźnymi i stworzyć zdrowy mikrobiom jelit. Stosowanie diety ketogenicznej może poprawić funkcje trawienne i usunąć stany zapalne. Zapewni też ona więcej substancji odżywczych niż suplementy multiwitaminowe. Choć może wydawać się to dziwne, to spożywanie tłuszczu pomaga zlikwidować nadmiar tkanki tłuszczowej,

w tym otyłość brzuszną. Autor obala również mity i stwierdza, że zdrowe tłuszcze chronią przed chorobami serca, cukrzycą oraz demencją. Tłuszcze dla zdrowia.

ZAMÓW JUŻ TERAZ  TO TAKIE PROSTE

www.vitalni24.pl tel. 85 654 78 35



ŚWIATOWE BESTSELLERY DLA CIEBIE – SPRAWDŹ:

www.wydawnictwovital.pl



DIETA KETOGENICZNA DLA ZABIEGANYCH

Jen Fisch



Dieta ketogeniczna nie tylko odżywia, ale i uzdrawia ciało. Chcesz wiedzieć, jak wykorzystać ją w swoim codziennym życiu mimo nawału obowiązków i niemożności znalezienia czasu na dbanie o własne potrzeby? Skorzystaj z porad autorki i sprawdź, jak działa dieta ketogeniczna dla zabieganych. W tej publikacji znajdziesz 125 przepisów na pyszne, jednogarnkowe, niskowęglowodanowe dania. Do wykonania każdego z nich będziesz potrzebował tylko 5 zdrowych składników, które znajdziesz w najbliższym sklepie. Dowiesz się również, jak działa dieta ketogeniczna, czym są ketoza czy keto adaptacja. Poznasz moc okresowych głodówek i zrozumiesz, dlaczego spożywanie większych ilości tłuszczów jest tak ważne. Skorzystasz też z zamienników niezdrowych produktów i wzmocnisz odporność. Keto na piątkę!

WIELKA KSIĘGA KUCHNI KETOGENICZNEJ

Jen Fisch



Wielka księga kuchni ketogenicznej to kompendium wiedzy dotyczące utrzymania zdrowego odżywiania i stylu życia keto z największym wyborem przepisów, planów posiłków i informacji żywieniowych. To publikacja zarówno dla początkujących, jak i doświadczonych osób, stosujących zasady diety keto. Autorka oferuje 2-tygodniowe plany posiłków, które pomogą ci w realizacji indywidualnych celów związanych z utratą wagi, przyspieszeniem ketozy oraz oczyszczaniem organizmu. Zawiera wszystko, czego potrzebujesz, aby całe życie być na diecie keto. Dowiesz się, jak szybko schudnąć. To jedyna książka, która zaspokaja potrzeby każdej kuchni ketonowej i zawiera 200 prostych, codziennych przepisów uwzględniających dietę ketogeniczną na śniadanie, obiad, kolację, deser. Postaw na keto.

ZAMÓW JUŻ TERAZ  TO TAKIE PROSTE

www.vitalni24.pl tel. 85 654 78 35



ŚWIATOWE BESTSELLERY DLA CIEBIE – SPRAWDŹ:

www.wydawnictwovital.pl



MIĘSNA DIETA KARNIWORA ROZSZERZENIEM DIETY KETOGENICZNEJ

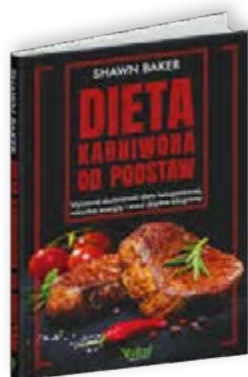
dr Paul Saladino



Mięsna dieta karniwora stanowi naturalne rozszerzenie diety ketogenicznej i zdrowego odżywiania. Oparta jest na wysokiej jakości produktach pochodzenia zwierzęcego. Autor, ceniony lekarz, przedstawia naukowo udowodnione zalety jej stosowania. Obala też mity dotyczące cholesterolu, bakterii jelitowych i ujawnia niewygodną prawdę o toksyczności spożywanych roślin. W książce zawarł zasady i pięć poziomów diety mięsożercy, a także przykładowe jadłospisy w połączeniu z aktywnością fizyczną. Radzi też, jak uniknąć typowych błędów. Na dowód skuteczności przytacza historie pacjentów, którzy dzięki diecie mięsożercy zwalczyli choroby układu trawiennego i krążenia, stany zapalne i choroby autoimmunologiczne, alergie, czy depresję. Mięsna dieta karniwora – jedz mięso dla zdrowia!

DIETA KARNIWORA OD PODSTAW

Shawn Baker



Jesteś na diecie ketogenicznej i chciałbyś pójść o krok dalej w swoim sposobie żywienia? Unikasz węglowodanów jak ognia, a przy tym kochasz jeść mięso? Dieta karniwora, oparta jedynie na produktach mięsnych, otworzy przed tobą wiele nowych możliwości związanych z odżywianiem, zdrowiem i radzeniem sobie z chorobami. Dowiesz się, jak zrzucić zbędne kilogramy oraz poznasz sposoby na pozbycie się stanów zapalnych przy pomocy tej diety. Wprowadzisz swoje ciało w stan ketozy i pozbędziesz się chorób autoimmunologicznych, otyłości i depresji. Zapomnisz o problemach z układem krążenia i cholesterolem dzięki prostej aktywności fizycznej. Ponadto Autor publikacji szczegółowo wyjaśnia szkodliwe skutki sposobu odżywiania na bazie diet roślinnych. Dieta mięsożerców dla lepszego zdrowia i samopoczucia!

ZAMÓW JUŻ TERAZ  TO TAKIE PROSTE

www.vitalni24.pl tel. 85 654 78 35



Maria Emmerich jest ekspertką w zakresie żywienia i fizjologii ćwiczeń. Sukces Marii wynika z jej pasji do pomagania innym w osiągnięciu i utrzymaniu optymalnego zdrowia poprzez edukację. Rozumie związek między jedzeniem a naszym samopoczuciem. Szczególnie interesują ją neuroprzekaźniki w mózgu i sposób, w jaki wpływa na nie spożywana żywność. Prowadzi bloga, jest autorką kilkunastu książek kucharskich i poradników oraz promotorką ketogenicznego stylu życia.

Z pewnością wiesz, na czym polega bijąca rekordy popularności i niezwykle skuteczna dieta ketogeniczna. Ale czy słyszałeś o ketogenicznym oczyszczaniu? Ekspertka od ketogenicznego stylu życia oferuje ci prosty 30-dniowy program detoksu, który uzdrowi cały twój organizm od wewnątrz. Co zyskasz? Przede wszystkim zdrowie! A także lepszy metabolizm, a co za tym idzie – widoczny spadek wagi. Będziesz mieć też więcej energii i wyeliminujesz stany zapalne.

Ketogeniczne oczyszczanie to:

- 🍃 szczegółowe wyjaśnienie, w jaki sposób cukier powoduje stany zapalne i prowadzi do chorób,
- 🍃 30-dniowy plan posiłków wraz z poręcznymi listami zakupów, abyś bez przeszkód mógł rozpocząć ketozę,
- 🍃 szeroka gama niesamowitych przepisów wraz z sugestiami, jak potęczyć produkty w pyszne i satysfakcjonujące posiłki ketogeniczne,
- 🍃 wskazówki, jak jeść, aby zrównoważyć hormony, lepiej spać i czuć się, a także schudnąć dzięki diecie ketogenicznej,
- 🍃 porady, jak bez wysiłku utrzymać stan ketozy po 30-dniowym oczyszczaniu,
- 🍃 zalecenia dotyczące suplementów, które pomogą pozbyć się złych nawyków żywieniowych,
- 🍃 dodatkowy rozdział o wolno-warze, który po prostu... ułatwi ci życie!



**Przekonaj się,
jak działa ketogeniczny detoks!**

Patroni: