

alimentación.es Saber más para comer me jor









I Cómo me mola la Dieta Mediterránea

Ahora, que estás creciendo, es cuando debes aprender a comer bien. A elegir cada día los alimentos que mejor te sientan y que te ayudarán a estar más sano, más

guapo, más fuerte. Alimentos que cuidan tu salud, que tienen proteínas, vitaminas, minerales y un montón de nutrientes imprescindibles para tu cuerpo.

Aquí, te vamos a explicar qué es la Dieta Mediterránea. Una forma de comer muy divertida y equilibrada. Que fortalecerá tus huesos, que aumentará tu resistencia física y tus músculos, que te ayudará a pensar más rápido, a estudiar mejor y que te protegerá de muchas enfermedades. Ahora y en el futuro.

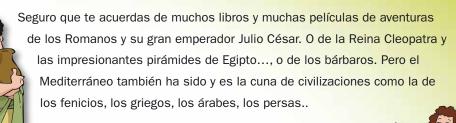
¡Ya verás cómo mola!

2 El Mediterráneo y su Historia.

El término "dieta" proviene de la antigua palabra griega 'diaita', que suena muy rara pero que significa "ESTILO DE VIDA".

"Mar Mediterráneo" procede del latín «Mar Medi Terraneum», cuyo significado es «mar en el medio de las tierras».

En el Mediterráneo nacieron y se desarrollaron muchas y muy diversas culturas.



Son las llamadas civilizaciones mediterráneas, las creadoras de una cultura mediterránea.

Ellos fueron los inventores de la dieta mediterránea (compuesta por aceite de oliva, cereales, frutas y verduras, pescado, ...).

3 Niños más fuertes. Niños más sanos.

La alimentación es uno de los pilares fundamentales de la salud de las personas. Porque a través de ella, un niño como tú recibe toda la energía y los nutrientes necesarios para crecer fuerte y sano.

Estás todos los días sin parar, corres, saltas, juegas, estudias, aprendes, escuchas, lees, hablas..., por eso es necesario que tu cuerpo esté preparado para aguantar tanto desgaste físico e intelectual.

Y esto solo podrás conseguirlo si a la hora de desayunar, comer, merendar y cenar has elegido bien los alimentos. Cosas buenas y sanas que te aporten energía, proteínas, vitaminas..., para tu crecimiento.

Tus padres y tutores del Colegio saben lo que es bueno para ti. Lo que más te gusta y lo que mejor te sienta. Hazles caso y ...ja comérselo todo!

F; Qué bueno es el Aceite de Oliva!

El aceite de oliva es la fuente de grasas por excelencia de nuestra dieta, de nuestra cocina.

Es la pieza fundamental de la Dieta Mediterránea y son muchos los beneficios que tiene para tu cuerpo.

Pruébalo por la mañana. Para desayunar. Un poco de pan tostado untado con tomate, un poco de aceite de oliva por encima y... mmmm!!. ¡Buenísimo!.



Dieta Mediterránea + Ejercicio físico = Salud

La Dieta Mediterránea ha sido reconocida científicamente como una de las más saludables de todas las que existen en el mundo.

Y junto con la práctica de un ejercicio físico o un deporte son la combinación perfecta para reducir enfermedades y no engordar.

Además, si te mueves más... descansarás más. Y dormirás como un auténtico angelito.



L El aceite de oliva es tu mejor amigo para acompañar ensaladas, guisos, aperitivos...

Come muchos alimentos vegetales.

No te olvides de tomar pan, arroz, pasta y cereales todos los días.

Aprovecha los alimentos frescos, típicos de tu región. Sobre todo en el caso de las frutas y verduras, nos permite consumirlas en su mejor momento.

7. Toma productos lácteos todos los días.

Comer carne preferiblemente formando parte de platos de verduras v cereales.

7. Come **mucho pescado** (al menos dos veces por semana) y huevos entre 3 y 4 a la semana

8. La **fruta** debe ser tu postre habitual.

9. El **agua** es la bebida más refrescante y la más sana. Debes beber de 6 a 8 vasos de agua al día.

> como comer bien, además de ser divertido.









7 La de la En este gráfi alimentar a la alimentación ejercicio físico

7La Pirámide de la Dieta Mediterránea.

En este gráfico se dan recomendaciones de cómo te debes alimentar a lo largo de la semana. Recuerda que además de la alimentación, es aconsejable para tener una buena salud, hacer ejercicio físico casi todos los días durante 60 minutos:

- Dulces, bollería, caramelos, pasteles, bebidas refrescantes, helados. Ocasionalmente.
 - Carnes grasas, embutidos, grasas (mantequilla, margarina). Ocasionalmente.
 - Pescados y mariscos, carnes magras, huevos... 3-4 raciones a la semana.
 - Frutos secos. 3-7 raciones a la semana.
 - Vegetales. Más de 2 raciones al día.
 - Legumbres. 2-3 raciones a la semana.
 - Aceite de oliva. (Cocinar y aliñar): 3-6 raciones diarias.
 - Arroz, pasta, pan, patata. 4-6 raciones al día.
 - Lácteos. 2-4 raciones al día.
 - Frutas. Más de 3 raciones al día.
 - Agua. Diario 6-8 vasos al día.

Y ahora ¡¡a disfrutar con el Sol Mediterráneo!!

¿Qué necesito?

- 1 Lata de atún claro en aceite de oliva
- 4 sardinillas en aceite
- 3 uvas
- 2 gajos de mandarina
- 4 cucharadas de maíz
- Zanahoria rallada
- ½ tomate
- Lechuga

Para la salsa:

- Sal
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Vinagre de manzana



¿Cómo lo preparo?

Con ayuda de un tenedor desmigamos el atún dentro de la lata.

Escurrimos las sardinas y los mejillones.

Partimos en daditos el tomate y en tiras finas la lechuga.

Limpiamos la mandarina y las uvas y separamos unas unidades.

¿Cómo lo presento?

Poner el atún desmigado fomando la parte baja del plato.

Damos forma con la lechuga y el tomate a la parte baja de la playa.

A continuación añadimos las sardinas.

El sol lo dibujamos añadiendo unas cucharadas de maíz. Cubrimos la parte central del sol con la zanahoria.

Colocamos los mejillones como si fueran los rayos.

Para terminar añadimos los gajos de mandarinas y las uvas dando nuestro toque personal a esta fantástica ensalada bajo el Sol del Mediterráneo.

* Con ayuda de un adulto.



alimentación.es Saber más para comer mejor





