





СВИДЕЛ
160 руб.

СВИДЕЛ
160 руб.

СВИДЕЛ
160 руб.

ЛЯТА
опт. 160 руб/100г.

БАЗИЛИК
ЗЕЛЕНЬИЙ
152 190 руб/100г.

БАЗИЛИК
ФИОЛЕТОВЫЙ
(бес.)
153 250 руб/100г.



Привет! Меня зовут Аля Самохина, мне 26 лет, тринадцать из которых я придерживаюсь вегетарианского питания. Моя первая книга «Переходи на зеленый» подарила тысячам людей возможность вкусно и полезно готовить, заменить милкшейк на смузи с кокосовым молоком и отказаться от стейка в пользу бургера из нута. Я счастлива узнавать, что переход на «зеленый» рацион делает красивыми и приводит к улучшению здоровья моих читателей. Еще я разрабатываю для ресторанов вегетарианские меню, блюда из которых становятся хитами. Как насчет бананового кекса без сахара, веганского омлета без яиц и чизкейка без творога?

Знаете, сколько раз я слышала от мясоедов (и особенно часто от родной бабушки) ехидные вопросы «А где вам, вегетарианцам, брать белок? Как там у вас с уровнем гемоглобина? Витамин В₁₂ наверняка в дефиците и страдают кожа и волосы?». Новая книга «45 оттенков зеленого» раз и навсегда ответит на эти, кстати, справедливые вопросы. Советы и рекомендации по выбору растительных продуктов от профессионального диетолога помогут разобраться, что, как и когда правильно есть, чтобы излучать энергию и чувствовать себя здоровыми.

В книге вы найдете более 40 несложных рецептов — я придумала их специально для вас и сама сделала фото блюд. У вас точно получится приготовить все это дома и каждый день наслаждаться вкусом и пользой. Да, не забудьте, прежде чем съесть, выложить фото в Instagram — сотни лайков гарантирую!

Благодарю за возможность делиться вдохновляющими рецептами издательство «ХлебСоль» и лично редактора Наталью Щербаненко, которая разделяет наши «зеленые» убеждения.

Спасибо основателю сайта Organicwoman.ru Юле Кривопустовой — доброму проводнику в мир натурального и здорового питания.

Спасибо Карине Жуковской за атмосферные фотографии.

И еще моей подружке Раде Мамедовой, которая помогала на кухне, пока мы все это взбивали, запекали, резали и покрывали слоем веганского «шоколада» из фиников.



**Больше рецептов ищите
в Instagram Али: @alya_samokhina**

ЧТО НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ, ПЕРЕД ТЕМ КАК ПЕРЕЙТИ НА РАСТИТЕЛЬНУЮ ДИЕТУ

1. Возможно, поначалу вы будете вещать на волне «растительного радио». Будете недоумевать, как другие до сих пор едят мясо, молочные продукты или белый сахар. Вы будете несдержанны в своих высказываниях и смените приоритеты. Хорошая новость: это все что-то наподобие веганского пубертатного периода, который обязательно пройдет. Вы станете спокойнее, вновь сблизитесь с теми, кто не разделяет вашу концепцию питания, но согласен с вами в более глубоких жизненных вопросах.
2. Будьте готовы шутить и отшучиваться. Припасите пару смешных ответов на вопрос: «Почему ты решила отказаться от всего животного?». Это поможет вам оставаться интересным собеседником и избегать конфликтов с семьей. Иногда люди задают этот вопрос без расчета на долгую беседу про скотобойни и другие малоприятные моменты. Если человек захочет узнать вашу реальную историю, вы это почувствуете.
3. Не будьте ресторанным снобом там, где этого от вас не ждут. Если вас пригласили в заведение с мясным или рыбным меню, не стоит ожидать от него отдельного меню для веганов. Просто загляните в раздел гарниров и попросите приготовить блюдо без сливок и сливочного масла.
4. Вам будут предлагать «в качестве исключения» снова отведать шашлычка, курочки или еще чего-нибудь. Поверьте, все это без злого умысла. Так ваши родные проявляют любовь и заботу. Пожалуйста, поймите их и говорите с ними на языке любви и не конфликтуйте.
5. Вы будете чувствовать себя легче после приемов пищи. Пройдет ощущение того, что вы «наедаетесь до отвала». Растительная пища быстро переваривается, и уже через пару часов вы почувствуете голод. Со временем это проходит, вы будете четче слышать себя и свой организм.
6. Надо подготовиться к тому, что веганство — это не всегда про здоровье.

- Отказавшись от мяса в пользу макарон и хлеба, вы не сделаете рацион более полезным. Поэтому очень важно хорошо продумывать список покупок на неделю и составлять разнообразный план питания.
7. Зимой вам будет гораздо холоднее, чем мясоедам. Постарайтесь подружиться со специями, полюбите имбирь и перец чили.
 8. Вам нужно будет сдать анализы на микроэлементы. Прежде всего на общий белок, железо, витамин В₁₂. Лучше всего сделать общий анализ крови и обсудить результаты с врачом. Не бойтесь пить витамины, особенно если вы живете в мегаполисе, много нервничаете, проводите долгие часы в офисе и ваш план питания не столь идеален, как хотелось бы.
 9. Почувствуйте вдохновение на кухне! Друзья захотят попробовать какое-нибудь веганское блюдо в вашем исполнении, а вы сами в какой-то момент устанете варить лишь гречку и чечевицу. Экспериментируйте, рецептов невероятное множество.
 10. Вы будете давать себе слабину — на отдыхе, с друзьями или на Новый год в кругу семьи. Прощайте себя и никогда не вините. Если вы съели что-то невеганское, примите этот факт и отпустите. Такое может случиться на этапе перехода на растительное питание.
 11. Вам нужно будет научиться готовить ваши любимые блюда без яиц, сливочного масла, желатина и так далее. Могу вас уверить, шарлотка, оливье и борщ ничуть не хуже, если сделать их полностью веганскими.
 12. Заказывайте специальное питание на борту самолета или берите с собой. У лоукостеров часто не включена услуга питания, а если полет длится 3 часа, то вы на 100% будете голодными. Возьмите с собой батончики мюсли, фруктовую пастилу, орехи и пейте воду во время полета.
 13. Вам нужно будет заниматься спортом. Кожа веганов становится гораздо более пластичной и мягкой. Поначалу это очень радует, до того момента, пока она не начинает обвисать и терять коллаген. Чтобы этого не произошло, полюбите спорт, йогу и растительный протеин в порошке. Без физических нагрузок не обойтись.
 14. Иногда вам все-таки нужно будет отстаивать свою позицию. Допустим, вы веган, но курите и употребляете алкоголь, ходите на вечеринки. Люди начнут осуждать вас с удвоенной силой. Потребуется терпение, чтобы объяснить эти вещи. Веганство не делает вас божьим одуванчиком.
 15. Вам придется много читать, в основном этикетки. :) Изучать состав, прежде чем что-то купить в супермаркете.



В ЧЕМ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ РАЗЛИЧИЕ МЕЖДУ ВЕГАНСКИМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ ВИДОМ ПИТАНИЯ

На первый взгляд строгое вегетарианство и растительное питание похожи, но это сходство обманчиво. Что из себя представляет растительное питание? В его основе лежит интуитивно выбранный или рекомендованный диетологом рацион, согласно которому исключаются все продукты животного происхождения. В первую очередь «на вылет» отправляются все молочные, кисломолочные продукты и красное мясо. Такой рацион прописывают для снижения уровня «плохого» холестерина, а также для очищения организма, когда человек определенное время питается только соками, травяными отварами или смузи. В данном случае мы говорим об изменениях в питании только по соображениям здоровья.

Строгое вегетарианство нельзя назвать просто питанием, это осознанный этический выбор, который исключает не только животные продукты, но и диктует жизненные принципы:

- веганы не носят кожу, мех, шелк, вещи с кожаными и меховыми элементами;
- не покупают кожаную мебель и не выбирают кожаный салон для автомобиля;
- веганы не употребляют мед, так как это продукт животного происхождения (даже если он был произведен ответственным пасечником);
- не используют косметику, тестирующуюся на животных или имеющую в своем составе что-то из мира фауны;
- веганы не употребляют витамины с рыбьим жиром, желатином, вытяжкой из костей животных;
- веганы своим поведением и примером в той или иной форме несут протест против жестокости и насилия над животными.

Приверженцы строгого вегетарианца верят, что нет никакой гуманной и логичной причины убивать животных ради еды, ведь в реальном мире сейчас это не является необходимостью, а для производства мяса, молока и яиц требуется гораздо больше воды, земли, энергии и денег в сравнении с выращиванием растений, овощей и фруктов.



