

# استراحة

## أفضل عشرة أطعمة ل مقاومة الشيخوخة والتعب والإكتئاب

أثبتت الدراسات الحديثة أهمية أنواع معينة من الغذاء في الحفاظ على الصحة وتنمية جهاز المناعة وإبعاد شبح الأمراض خاصة الخطيرة منها كالسرطان ومن بين كل الأطعمة التي ينصح بها خبراء التغذية العالميون عشرة أنواع من أفضل الأطعمة لصحتنا.



١. البروكلي: يؤكد خبراء التغذية أنه من أفضل الخضروات لصحتنا فهو يحتوى على مضادات للأكسدة وغنى بالفيتامينات والمعادن ومن فوائده الهامة أنه يمنع الإصابة بسرطان الأمعاء ويحمى الجهاز المناعي ويعزز الجلد والمزاج كما أن تناوله بصفة دائمة يمنع الإصابة بآلام العين ويحسن عمل القلب والأوعية الدموية ويقوى العظام وهو مفيد جداً للرجيم.
٢. الكيوي: وهو يحتوى على ضعفي كمية فيتامين (سي) الموجودة في البرتقال ونسبة أكبر من البوتاسيوم الموجود في الموز كما يحتوى على مضادات الأكسدة أما مادة الكلورفيل التي تعطى هذه الفاكهة لونها الأخضر فهي فعالة في مقاومة السرطان وهو مصدر جيد للماغنيسيوم الذي يقوى القلب ويحمى الأوعية الدموية ويساعد الجسم على امتصاص الطاقة من الغذاء.
٣. الموز: وهو سهل الأكل والهضم وغني بالطاقة والمعادن ويعتبر على كمية كبيرة من البوتاسيوم الذي يساعد على خفض ضغط الدم والتخلص من آلام العضلات.
٤. الأسماك: السلمون والتونة مهمين للجسم ولكن سمك الماكريل أفضل نوع فهو يحتوى على الأحماض الدهنية الضرورية للجسم وهو فعال في تحسين المزاج ونشاط الجسم وتنمية الذاكرة وأداء المخ.
٥. الثوم: يعتبر الثوم مضاداً حيوياً فهو مفيد في تقوية الجهاز المناعي للجسم ومضاد للسموم ويحسن من حركة الدم وتنشيط الدورة الدموية بالإضافة إلى أنه يمنع تجلط الدم في الشرايين ويعمل على تقليل الكوليستيرول المرتفع.
٦. الطماطم: يعتبرها البعض نوعاً من الخضروات لكنها تدرج تحت الفاكهة ولها قيمة غذائية عالية وتعد بمثابة المحارب الأول للجراثيم الحرة في الجسم ويفضل أكلها نيئاً حيث أن الطبخ يقلل من قيمتها الغذائية بعض الشيء.
٧. الشاي الأخضر: وهو يفيد في تقليل نسبة الكوليستيرول الضار في الجسم ويوقف خطورة التعرض لجلطة ويمنع ارتفاع ضغط الدم وي العمل على تأخير بودر الشيخوخة ويجدد البشرة وينعش الجسم كما يقلل من احتمالات الإصابة بالسرطانات وخاصة سرطان المريء والمعدة وذلك لقدرته الفائقة في مقاومة التأكسد ويعتبر كذلك على فيتامين سي الذي يمنع الإصابة بأمراض الأسقربوط والسكري ويمنع تسوس الأسنان ويقضى على البكتيريا التي تسبب أمراض اللثة.
٨. اللوز: يعد أفضل مصدر غير حيواني للبروتين وهو عامل بناء قوي للعظام لإحتواه على نسبة عالية من المعادن الازمة لبناء العظام مثل الكالسيوم والمنجنيز والفسفور والماغنيسيوم.
٩. زيت الزيتون: تناوله بشكل منتظم وبكميات معقولة يقلل من خطورة أمراض القلب ويحمي الشرايين من الإنسداد وهو مفيد لمرضى السكري ومحارب لسرطان القولون والربو.
١٠. العسل: طعمه لذيذ ويعمل ضعف تحلية السكر مرتين ولكنه أفضل للصحة بعشرة أضعاف ويستخدم لتداوي وامداد الجسم بالطاقة وكذلك كمضاد للالتهاب ومقاومة الفيروسات ومقاومة نزلات البرد.