



ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ И  
УХАЖИВАЮЩИХ ЗА НИМИ ЛИЦ

## **Рецепты блюд по программе здорового питания FOOD**

В этом материале приводятся несколько рецептов блюд, которые вы можете приготовить из продуктов в вашей корзине по программе FOOD.

### **Запеченный нут**

Порций: 2-3

Время подготовки: 25-30 минут

Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты:

- 1 банка (15 унций (430 г)) промытого и просушенного нута (промокните его кухонным полотенцем);
- 2 столовых ложки растительного масла;
- соль и перец по вкусу;
- другие приправы или пряности, которые вам нравятся, например зира или паприка.

## Инструкции:

1. Разогрейте духовку до 400 °F (200 °C).
2. Смешайте все ингредиенты в большой миске. Вы можете добавить другие сушеные пряности для аромата, например зиру или паприку.
3. Смешав ингредиенты, равномерно распределите нут на противне.
4. Запекайте в течение 20 минут до появления хрустящей корочки.

## **Пикантная овсянка**

Порций: 1

Время: 5 минут

## Ингредиенты:

- ½ чашки (140 мл) не требующих варки овсяных хлопьев;
- ½ чашки (140 мл) воды;
- 1-2 чайных ложки оливкового масла;
- щепотка соли;
- щепотка черного перца.

## Инструкции:

1. Насыпьте овсяные хлопья в миску.
2. Вскипятите воду.
3. Постепенно вливайте кипяток в овсяные хлопья, помешивая. Продолжайте добавлять воду и помешивать, пока овсяные хлопья не впитают всю воду, сохраняя густую консистенцию.
4. Добавьте оливковое масло.
5. Добавьте соль и перец по вкусу.

## **Овсянка с арахисовым маслом**

Порций: 1

Время: 5 минут

Ингредиенты:

- $\frac{1}{2}$  чашки (140 мл) не требующих варки овсяных хлопьев;
- $\frac{1}{2}$ -1 чашка (140-280 мл) воды;
- 1 столовая ложка арахисового масла
- $\frac{1}{2}$  банана (по желанию);
- $\frac{1}{4}$  чашки (70 мл) молока пониженной жирности или его растительного заменителя (по желанию).

Инструкции:

1. Насыпьте овсяные хлопья в миску.
2. Вскипятите воду.
3. Постепенно вливайте кипяток в овсяные хлопья, помешивая. Продолжайте добавлять воду и помешивать, пока овсяные хлопья не впитают всю воду, сохраняя густую консистенцию.
4. Добавьте 1 столовую ложку арахисового масла и размешайте с овсянкой.
5. Добавьте  $\frac{1}{2}$  банана и молоко, если хотите.

## **Киноа с яблочным пюре**

Порций: 1

Время: 5 минут (плюс 15 минут на приготовление киноа)

Ингредиенты:

- 1 чашка (280 мл) приготовленного киноа (промойте, затем следуйте указаниям на упаковке);
- 2 столовых ложки яблочного пюре без добавления сахара;
- $\frac{1}{4}$  чашки (70 мл) молока пониженной жирности или его растительного заменителя;
- корица (по желанию);

- ваш любимый фрукт (по желанию).

Инструкции:

1. Переложите приготовленное киноа в миску.
2. Смешайте его с несколькими полными ложками неподслащенного яблочного пюре.
3. Добавьте молоко, посыпьте сверху корицей и кусочками вашего любимого фрукта.

## **Салат с киноа**

Порций: 4

Время: 10 минут (плюс время на приготовление киноа)

Ингредиенты:

- 2 столовых ложки растительного масла;
- 2 столовых ложки лимонного сока (1 лимон);
- 1 столовая ложка меда
- 2 чашки (560 мл) приготовленного киноа;
- 3 чашки (840 мл) ягод (или вашего любимого фрукта);
- 1 чашка (280 мл) бэби-шпинтата (или вашей любимой зелени);

- ½ чашки (140 мл) ваших любимых семечек или орехов;
- 12 унций (340 г) консервированной курицы или тунца без жидкости (по желанию).

### Инструкции:

1. Смешайте оливковое масло, лимонный сок и мед для приготовления заправки.
  2. В отдельной миске смешайте оставшиеся ингредиенты (кроме курицы или тунца) с заправкой.
  3. Поставьте смешанные ингредиенты в холодильник до подачи на стол.
  4. Если хотите, добавьте в салат курицу или тунца.
- \* Чтобы приготовить киноа, промойте его водой, а затем следуйте указаниям на упаковке.

## **Яркий салат из фасоли и овощей**

Порций: 4-6

Время: 5 минут

### Ингредиенты:

- 2 банки (по 15 унций (430 г)) фасоли;
- 2 банки (по 15 унций (430 г)) овощей (например,

моркови и стручковой фасоли);

- 3 столовых ложки оливкового масла (или по вкусу);
- 3 столовых ложки уксуса, например бальзамического (или по вкусу);
- перец по вкусу;
- щепотка соли (по желанию).

Инструкции:

1. Слейте жидкость из банок и промойте фасоль и консервированные овощи.
2. Выложите их в миску.
3. Добавьте оливковое масло и уксус.
4. Добавьте соль и перец по вкусу.
5. Перемешайте ингредиенты и подавайте к столу.

Совет. Вы также можете накрыть и поставить салат в холодильник на несколько часов.

## **Салат из тунца и коричневого риса**

Порций: 1

Время: 5 минут (плюс время на приготовление риса/киноа)

## Ингредиенты:

- 1 столовая ложка уксуса (например, красного винного уксуса);
- 2 чайных ложки растительного масла (например, рапсового или оливкового);
- $\frac{3}{4}$  чашки (210 мл) приготовленного коричневого риса или киноа (промойте и следуйте указаниям на упаковке);
- 3 унции (90 г) тунца без жидкости;
- 1 чашка (280 мл) ваших любимых овощей (консервированных, замороженных или свежих), например огурец, морковь или стручковая фасоль;
- 1 столовая ложка пюре-релиш из маринованных огурцов (по желанию).

## Инструкции:

1. В миске смешайте пюре-релиш (если вы его добавляете), уксус, масло и горчицу, чтобы приготовить заправку.
2. В отдельной миске смешайте рис или киноа, тунец и овощи.
3. Добавьте заправку и перемешайте ингредиенты.

4. Накройте и поставьте в холодильник на 15 минут.

## **Ресурсы по пищевым продуктам и питанию**

Для получения информации о мероприятиях в рамках программы FOOD обращайтесь к Джулии Рамирес (Julia Ramirez) по электронному адресу [ramirej1@mskcc.org](mailto:ramirej1@mskcc.org).

Для получения информации о других ресурсах по пищевым продуктам в вашем регионе прочитайте статью *«Продовольственные ресурсы во время пандемии COVID-19» (Food Resources During the COVID-19 Pandemic)*.

Для получения информации о безопасности пищевых продуктов прочитайте статью *«Безопасность пищевых продуктов во время пандемии COVID-19: что нужно знать больным раком» (Food Safety during COVID-19: What People with Cancer Should Know)*.

Если у вас появились вопросы о вашем рационе питания, обратитесь к врачу-диетологу или позвоните в отделение диетологии (Nutrition Department) центра Memorial Sloan Kettering (MSK) по телефону 212-639-7312.

Если у вас появились вопросы, свяжитесь непосредственно с сотрудником вашей медицинской бригады. Если вы являетесь пациентом центра MSK, и вам нужно обратиться к медицинскому сотруднику после 17:00а также в выходные и праздничные дни, звоните по номеру 212-639-2000.

Дополнительную информацию см. в нашей виртуальной библиотеке на сайте [www.mskcc.org/pe](http://www.mskcc.org/pe).

---

Healthy FOOD Program Recipes - Last updated on September 16, 2020

Все права защищены и принадлежат Memorial Sloan Kettering Cancer Center