

### [Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)  
[Kontakt](#)



**[Laboratoria](#)**  
**[.net](#)**  
**[Innowacje](#)**  
**[Nauka](#)**  
**[Technologie](#)**



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

## Na grillu warzywa i tofu zamiast kiełbasy

Długi majowy weekend otworzył sezon grillowy; dietetycy przestrzegają jednak przed tradycyjną kiełbaską i karkówką zachęcając do eksperymentowania z warzywami, owocami, a nawet tofu z grilla.

Kiedy na działkach, w ogródkach i w parkach zaczyna się unosić zapach grillowanego mięsa, dietetyk kliniczny Anna Sadowska już wie, że króluje kielbasa i karkówka. Do tego dodatki - chleb, sałatka jarzynowa z majonezem, a wszystko to popijane piwem.

„Taki posiłek to nawet 1500 kcal, czyli trzy czwarte średniego dziennego zapotrzebowania" - ostrzega. "Kolejnym problemem jest jakość żywności, którą kładziemy na ruszcie. Bardzo często to najtańsze mięso i kielbasy, zawierające mnóstwo niezdrowych dodatków. Kielbasy zawierające mięso oddzielone mechanicznie ("MOM"), azotany, dziwnie brzmiące nazwy składników czy dużą zawartość soli nie powinny znajdować się na naszym talerzu. Zdecydowanie odradzam też kupowanie gotowych, już przyprawionych mięs" - dodała.

Mimo to nie odradza grillowania i zapewnia, że to może być doskonały sposób na przygotowanie potraw, pod warunkiem zachowania kilku zasad. Po pierwsze - należy dokładnie wyczyścić sprzęt. Brudny ruszt czy widoczne resztki po ostatniej imprezie mogą skutecznie zepsuć apetyt i narazić na zdrowotne nieprzyjemności. Ważną rzeczą jest także sposób, w jaki umieścimy żywność na ruszcie.

„Kiedy korzystasz z grilla węglowego, tłuszcz, który wycieka podczas podgrzewania, po kontakcie z rozżarzonym węglem powoduje produkcję bardzo szkodliwych lotnych związków. Z kolei tacki aluminiowe, które przed nimi chronią, również nie są całkiem obojętne dla zdrowia. Bardzo dobrym rozwiązaniem jest zaopatrzenie się w tacki stalowe wielokrotnego użytku. To pojedynczy wydatek, a takie tacki naprawdę dobrze zabezpieczą przed rakotwórczymi produktami powstającymi podczas grillowania" - radzi Anna Sadowska.

Jeśli decydujemy się na mięso, lepiej - jej zdaniem - sięgnąć po chudy drób lub królika. W sklepach bez trudu można też znaleźć wołowinę czy wieprzowinę z niską zawartością tłuszczu. Świetnie smakują także ryby, takie jak łosoś, które dodatkowo zawierają zdrowe tłuszcze omega 3. Jeśli kielbasy, to tylko dobrej jakości, choć najlepiej w ogóle z nich zrezygnować.

Na grillu powinno znaleźć się także miejsce dla warzyw - na przykład cukinii, bakłażana czy papryki. Trwa także sezon na szparagi, które mogą być świetnym urozmaiceniem. Można również położyć na ruszcie kilka pomidorków koktajlowych między inne produkty, potrzymać na grillu minutę lub dwie.

Jeżeli jesteśmy gotowi na nowe smaki, warto zacząć od tofu. To bardzo dobry, zdrowy zamiennik białka pochodzenia zwierzęcego, wyprodukowany z soi. Marynata idealna to taka na bazie oliwy z oliwek. Do tego odrobinę soli, pieprz, bazylia, oregano, tymianek i majeranek. Warto dodać paprykę, czosnek i np. chili lub pieprz cayenne, jeżeli marynata ma być ostrzejsza. Należy trzymać w niej tofu co najmniej godzinę, a potem grillować kilka minut z każdej strony.

Na grillu można przygotować także deser. "Możesz poukładać plastry ananasa, brzoskwini, nektarynki czy jabłka lub gruszki i doprawić je cynamonem. Świetną formą deseru będzie banan z gorzką czekoladą. Przekrój banana tak, by nie uszkodzić skórki z jednej strony. Włóż posiekaną czekoladę, zamknij skórkę i owiń w folię. Grilluj chwilę, by banan się podgrzał, a czekolada rozpuściła. Gwarantuję, że goście będą zachwyceni" - wskazała Anna Sadowska.

Źródło: pap.pl

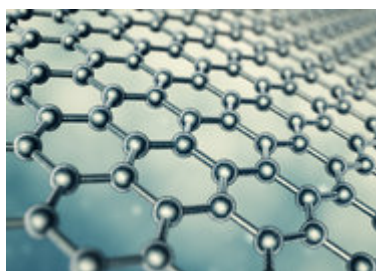
<http://laboratoria.net/aktualnosci/29001.html>



02-07-2024

## [Ekran dotykowy bez problematycznego indu](#)

Tańsze i bardziej przyjazne środowisku.



02-07-2024

## [Świat atomów i cząsteczek](#)

Jak dzięki różnym metodom obrazowania zobaczyć "całego słonia"



02-07-2024

## [Żyjemy w czasach multitożsamości](#)

Ekspert o mediach społecznościowych.



02-07-2024

## **DLaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?**

Równość płci może mieć związek ze swobodą wyboru tego, co się je.



02-07-2024

## **Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu**

Alarmuje Światowa Organizacja Zdrowia.



02-07-2024

## **Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu**

Informuje "Nature".



02-07-2024

## **Tancerze są mniej neurotyczni niż ogół**

# populacji

Jednocześnie są bardziej ugodowi i ekstrawertyczni.



02-07-2024

## Rząd planuje, aby minister mógł odwołać dyrektora NCBR

Dyrektor Narodowego Centrum Badań i Rozwoju będzie mógł zostać odwołany.

**Informacje dnia:** [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

### **Partnerzy**