

VINAIGRE

AVANTAGES: élément de la vinaigrette peu calorique, peut servir d'agent de conservation.

INCONVENIENT: peut déclencher des réactions allergiques chez les personnes sensibles aux moisissures.

LE VIN

AVANTAGES: une consommation modérée peut diminuer les risques de maladies cardiaques et de cancers. Renferme des bioflavonoides, des phénols et des tanins qui sont salutaires.

INCONVENIENTS: peut causer des allergies et des maux de têtes et augmente le risque d'A.V.C . en excès peut provoquer cancers, maladies du foie, malformations congénitales et nombreux troubles psychiques et neurologiques.

VEAU

AVANTAGES: riche en protéine de qualité, vitamine B3 et B12, fer, zinc, sélénium. Viande maigre selon les morceaux

TOMATE

AVANTAGES: vitamine C, bêta-carotène, acide folique, potassium. Bonne source de lycopène, antioxydant qui protège contre le cancer.

INCONVENIENTS: crue ou cuite peut causer de l'indigestion et des brûlures d'estomac. Allergène potentiel.

TISANE

AVANTAGES: sans calories (nature), sans caféine, certaines ont des vertus médicinales.

INCONVENIENTS: peut avoir des effets secondaires dangereuse à forte dose

THE

AVANTAGES: stimulant, renferme des antioxydants et des bioflavonoïdes qui peuvent diminuer le risque de cancer et de maladie cardio-vasculaire. Renferme du tanin pouvant protéger contre la carie.

INCONVÉNIENTS: le tanin du thé nuit à l'absorption du calcium si on le boit au repas, effet diurétique qui stimule la miction, peut causer l'insomnie.

SUSHI

AVANTAGES: se compose d'ingrédients sains: algues, riz, légumes, poisson, pauvre en graisses.

INCONVENEINTS: les sushis de poisson cru sont à éviter chez les femmes enceintes et les personnes qui souffrent de troubles immunitaires, car ils peuvent abriter des bactéries et parasites.

SURIMI

AVANTAGE: peu calorique, peu gras.

INCONVENIENT: salé

SON

AVANTAGES: aide à combattre la constipation. Le son à l'avoine contribue à faire baisser le taux de cholestérol. Son effet rassasiant évite les fringales et peut donc aider à la perte de poids.

INCONVENIENTS: une surconsommation inhibe l'absorption du calcium, du fer et du zinc. Peut irriter les intestins, provoquer ballonnements et flatulences.

SOJA

AVANTAGES: fournit des protéines végétales de haute qualité, riche en vitamine du groupe B, de potassium, de zinc et d'autres minéraux. Pauvre en graisses saturées; exempt de cholestérol.

INCONVENIENTS: les produits fermentés du soja sont riches en sodium et peuvent déclencher des allergies. La protéine de soja freine l'absorption du fer.