



Tag 12 - Anhang

RAUCHSTOPP SUPPORT

Der gesunde Säure-Basen-Tag

Frühstück:

Ein basisches Porridge aus Hirse und/oder Buchweizen liefert hochwertiges, pflanzliches Eiweiß und hält mit komplexen Kohlenhydraten trotz weniger Kalorien lange satt. 6 EL mit heißem Wasser anrühren und kurz quellen lassen. Mit Früchten, Nüssen und Gewürzen oder mit einem Haferdrink mischen. Getränk: Kräutertee

Mittag:

Großer Salatteller: Teller mit Salatblättern auslegen; in die Mitte etwas Krautsalat oder mildes Sauerkraut geben, mit Gurken- und Tomaten-scheiben umlegen. Paprika in kleine Würfel schneiden, zusammen mit Früh-lingzwiebeln über den Salat geben. Dressing aus Olivenöl, Balsamico und Gewürzen mixen. Nach Appetit und Geschmack noch Schafskäse, Thunfisch oder gekochtes Ei hinzugeben.

Nachmittag:

Banane kleinschneiden, mit Beeren der Saison (auch gefroren) mischen. Beides mit ein wenig Bio-Vanille (und falls erwünscht einem Löffel Honig oder entsteintem Datteln) in den Mixer geben; zu einer Creme mixen.

Abend:

Basensuppe (Vorrat gekocht und portionsweise eingefroren) Rezept: 300 g Kartoffeln, 300 g Karotten, 150 g Wirsing, 1 kl. Sellerieknolle, 1 kl. Zwiebel kleinschneiden und mit 2 l Wasser aufkochen. Gemüsebrühe einstreuen, knapp garkochen, mit Pfeffer u. Schnittlauch würzen

Bei Hunger oder Appetit zwischendurch:

Wasser mit Zitrone, Kräutertee, stilles Wasser über den Tag verteilt trinken; ein paar Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne, Kokosflocken oder ein Stück Obst der Saison.

Luft:

Wann immer es zwischendurch möglich ist, nutze die Gelegenheit an die frische Luft zu gehen. Auch in der kalten Jahreszeit dankt unser Körper den Aufenthalt im Freien mit einer Stärkung des Immunsystems. Und selbst das diffuse Licht eines Wintertages ist für den Organismus gesünder als die künstliche Beleuchtung in Innenräumen. Im Sommer profitiert der Körper von intensiver Sonneneinstrahlung mit der Bildung von Vitamin D; im Winter sollte dieses wichtige Vitamin ergänzt werden.