# Eating for health: Asian diet / designed by Citypack Ltd. for Central Birmingham Health Education Department.

#### **Contributors**

Birmingham (England). Health Education Department. Citypack Ltd.

#### **Publication/Creation**

Birmingham: Health Education Dept., [1992?]

#### **Persistent URL**

https://wellcomecollection.org/works/ut8czaxq

#### License and attribution

Conditions of use: it is possible this item is protected by copyright and/or related rights. You are free to use this item in any way that is permitted by the copyright and related rights legislation that applies to your use. For other uses you need to obtain permission from the rights-holder(s).



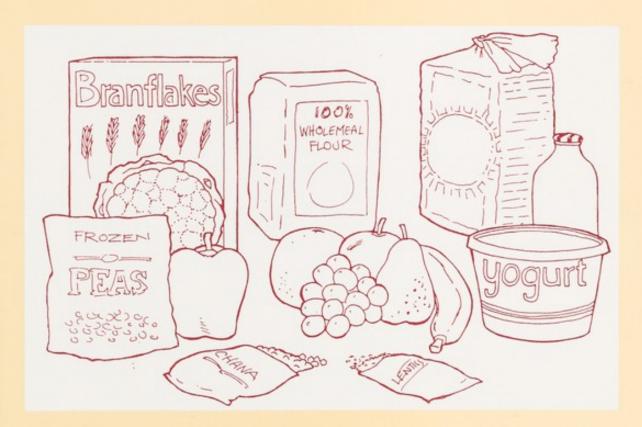
Wellcome Collection 183 Euston Road London NW1 2BE UK T +44 (0)20 7611 8722 E library@wellcomecollection.org https://wellcomecollection.org

# স্বাস্হ্যের জন্য খাওয়া

ঐতিহ্যগত এশিয়ান খাদদ্রব্য সাধারণত
খুবই স্বাস্হ্যকর প্রথা । কিন্তু অনেক
লোক এদেশে আসার পর তাদের খাবার
প্রথা পরিবর্তন করেছেন । এই প্রচার
পত্রে দেখানো হয়েছে যে আপনার
বর্তমান পথ্যের মধ্যে কোনটা ভাল
কোনটা পরিহার করা দরকার, আপনার
শরীরকে স্বাস্হ্যকর রাখার জন্য ।

# **EATING FOR HEALTH**Asian Diet

Eating traditional Asian food generally provides a very healthy diet. But many people have changed their ways of eating since arriving in this country. This leaflet looks at what is good in your present diet and what you need to avoid in order to keep your body healthy.



যদি আপনি এই সব খাদ্য যথেন্ট পরিমানে খান তাহলে তার মাধ্যমে আপনার শরীরে প্রয়োজন মত কর্মশক্তি আমীষ উপাদান ভিটামিন তন্ত্ আঁশ এইগুলি পাইবেন। If you eat plenty of these foods, you will get the energy, protein, vitamins and fibre that your body needs.

## অতিরিক্ত চর্বি আপনার হংপিন্ডের পক্ষে ক্ষতিকর।

# Too much fat is bad for your heart

লাল মাংসের ভিতর বেশী চর্বি থাকে, এই জন্য অম্প পরিমানে খাবেন এবং রাম্না করার আগে চর্বি গুলো ফেলে দিবেন।



Red meat contains a lot of fat. Eat small portions and remove the fat before cooking.

মুরগি মাছ কাঁকড়া ঝিনুক চিংড়িমাছ এই গুলিতে লাল মাংসের তুলনায় অনেক কম চর্বি থাকে। সৃতরাং বেশী করে সাদা মাংস এবং সামৃদ্রিক খাদ্য প্রায় খাইবার চেন্টা করবেন।



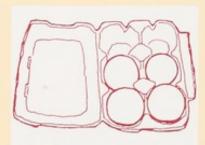
Chicken, fish and shell fish have less fat than red meat, so try to eat white meat and sea food more often.

মাকে মাকে লিভার এবং কিডনি খাবার চেন্টা করিবেন রুচি বদলাবার জন্য। এই গুলো সম্তা এবং চর্বি কম এবং এর থেকে আমীষ উপাদান লোহ এবং অন্যান্য ভিটামিন পাওয়া যায়।



Try liver and kidneys for a change. They are cheap, low in fat and a very good source of protein, iron and vitamins.

ভিমের মধ্যে ও একরকম বেশী পরিমান চর্বি আছে তার নাম কলস্টরল । আপনি যদি মাংসের বদলে ভিম খান তাহলে চেন্টা করবেন সম্তাহে চারটের বেশী না খাইবার।



Eggs are also high in a fat known as cholesterol. If you have them instead of meat, try not to eat more than four each week.



Buy skimmed (blue top) or semi-skimmed (red top) milk instead of gold or silver top. (Low fat milk is not suitable for children under 2 years. It's advisable to give full fat milk to children under 5 years, if they don't have a good appetite.)

### স্বাস্হ্যকর খাদ্য যাতে অতিরিক্ত চর্বি দিয়ে রান্না করে যাতে নন্ট না হয় সে বিষয়ে সর্তক রাখিবেন।

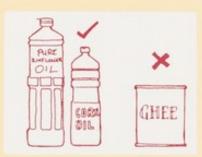
# Be careful not to spoil your healthy food by cooking it in too much fat

রান্দার জন্য যদি চর্বি ব্যবহার করতে হয় তবে চেন্টা করবেন যত কম করে বাবহার করা যায়।



Whichever fat you use for cooking, try to use as little as possible.

সবজি জাতীয় তেল বিশেষ করে সৃষ্যমুখী ফুলের তেল , জলপাইয়ের তেল , এবং ভুটার তেল এই গুলি আপনার হংপিন্ডের পক্ষে অনেক ভাল 'ঘির' থেকে।



Vegetable oils, especially sunflower oil, olive oil and corn oil, are much better for your heart than ghee.

রান্দার পরে তার উপরে যে সব তেল ভাসে সেগুলি ফেলে দেওয়া ভাল।



Spoon off excess fat floating on the surface.

ভান্ধাভৃত্তি জাতীয় খাদ্য খুবই
মুখরোচক কিন্তৃ তাতে চর্বির পরিমান
অনেক বেশী । প্রতিদিন এই সব
জিনিষ না খেয়ে একমাত্র বিশেষ
উপলক্ষে ব্যবহার করবেন ।



These snacks are very tasty, but very high in fat. Serve them on special occasions rather than every day.

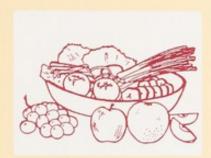
## আপনার খাদ্যের উপকারীতা Keep the goodness in বজায় রাখবেন। your food

যেকোন খাবার অনেক ধরে রান্না করলে তাতে ভিটামিন নন্ট হয়ে যায় এই জন্য এই সব খাবারের সঞ্জে শাকসবজি দেবেন ঠিক রান্না হবার কিছু আগে।



Food cooked for a long time loses its vitamins. Add your vegetables nearer the end of cooking time.

কাঁচা সবজি এবং ফল যত বেশী করে পারবেন খাবেন।



Eat plenty of raw vegetables and fruits.

ফুটন্ত দৃধ না খাওয়া ভাল কারণ এতে ভিটামিন নন্ট হয়ে যায়। দৃধ ফুটাবার আগে যদি দৃধের হাঁড়ীটা কৃকার থেকে নামিয়ে রাখেন তাহলে সেই দৃধের উপকারীতা অনেক বজায় থাকে।



Avoid boiling milk, because it destroys the vitamins. If you take the pan off the heat before boiling, the milk retains most of its goodness.

অতিরিক্ত লবণ খাওয়া শরীরের পক্ষে
ক্ষতিকর আপনি যদি কোন গরম
আবহাওয়ার দেশে থাকেন তাহলে
আপনার শরীর থেকে স্বাভিক ভাবে
অনেক লবণ বেরিয়ে যায়। কিন্তু যদি
আপনি ঠান্ডা দেশে থাকেন তাহলে
অপনার অতিরিক্ত লবণ খাওয়া
উচিত নয়। রান্না করার সময় নুন কম
করে খাওয়ার চেন্টা করবেন। এবং
খাবার সময় আর নুন না ব্যবহার
করার চেন্টা করবেন।



Too much salt can harm your body. Your body tends to lose a lot of salt when you live in a hot climate, but this country is cold, so you don't need any extra salt. Try to use less salt in cooking, and avoid adding any more at the table.

## বেশী চিনি খাওয়া আপনার স্বাস্হ্যের পক্ষে ক্ষতিকর

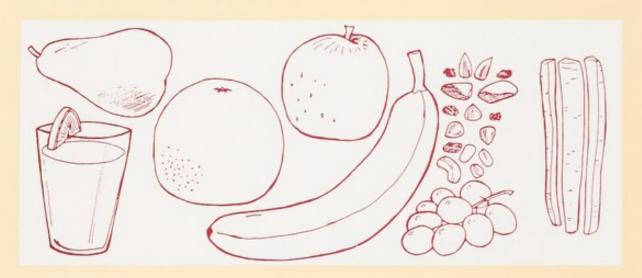
চিনি দাঁত নন্ট করে এবং দেহের ওন্ধন বাড়ায়, দেহের ওন্ধন অতিরিক্ত হলে হার্টের রোগ হইবার সম্ভবনা বেশী।

# Too much sugar is bad for your body

Sugar can cause tooth decay and make you put on weight. Being overweight increases the risk of heart disease.

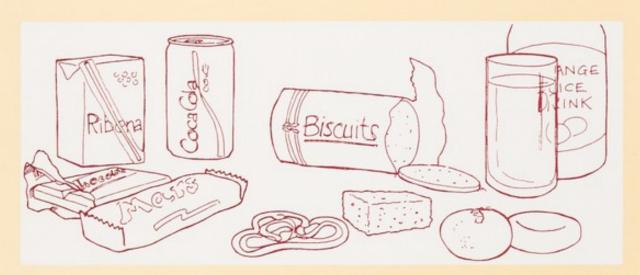
এই সব জিনিষ বেশী করে খাইবার চেন্টা করিবেন।

Try to eat more of these:



এই সব জিনিষ কম করে খাইবার চেন্টা করিবেন।

Try to eat less of these:



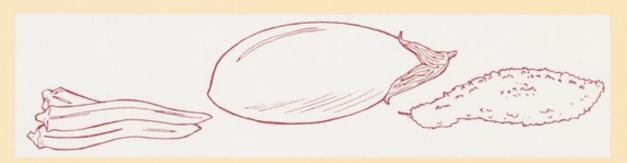
বিস্কৃট মিন্টি কেক এবং চকলেট এর মধ্যে চিনির পরিমান অনেক বেশী। এবং এতে কিছু চর্বি ও লুকানো থাকে। Biscuits, sweets, cakes and chocolate are all high in sugar and contain hidden fat too.

## স্থানীয় শাকসবজি সস্তা এবং তাজা।

# Local vegetables are cheaper and fresher

এই দেশে অনেক এশিয়ান শাকসবজি পাওয়া যায়

Many traditional Asian vegetables are available in this country.



তবে সেগৃলি ইউরোপের শাকসবজির থেকে বেশী দামী, এবং যেহেতৃ অনেক দ্র থেকে আসার জন্য এবং অনেক দিন গুদামে রারখার জন্য এই সব শাকসবজির উপকারীতা অনেক নন্ট হয়ে যায়। সৃতরাং এখানকার স্থানীয় সম্ভা অথচ তাজা শাকসবজি খাইবার চেন্টা করিবেন। এবং এশিয়ান শাকসবজি বিশেষ উপলক্ষে ব্যবহার করিবেন। They are more expensive than European vegetables, and they may have lost much of their goodness in being shipped here and stored here. Keep traditional Asian vegetables for special occasions, but also try some of these cheaper fresh vegetables.





Designed by Citypack Ltd. for CENTRAL BIRMINGHAM HEALTH EDUCATION DEPARTMENT

