



F.I.T.TM C9 F15 V5
Arăți mai bine. Te simți mai bine.

F15TM

ÎNCEPĂTOR

1 & 2



FOREVER[®]

F15™

ÎNCEPĂTOR 1

**EȘTI
PREGĂTIT?**

**ESTE TIMPUL SĂ TE LAȘI
INSPIRAT ȘI SĂ FACI
URMĂTORUL PAS PENTRU
A ARĂTA ȘI A TE SIMȚI
MAI BINE.**

Te rugăm să consulți un medic sau orice cadru medical calificat pentru mai multe informații detaliate înainte de a începe orice program de exerciții sau de a lua orice supliment alimentar.

**SCHIMBĂ-ȚI MODUL ÎN
CARE GÂNDEȘTI
DESPRE MÂNCĂRE ȘI
EXERCIȚIILE FIZICE.
ÎNVAȚĂ CUM ȘĂ FACI
SCHIMBĂRI
PERMANENTE SPRE
MAI BINE.**



**FIECARE PRODUS DIN F15 A FOST
SELECTAT CU MARE GRIJĂ, PENTRU
UN EFECT SINERGIC OPTIM.**

**IA FIECARE PRODUS
CONFORM INDICAȚIILOR,
PENTRU REZULTATE MĂXIME!**

FOREVER ALOE VERA GEL®

ajută la detoxifierea tractului intestinal și la maximizarea
absorbției nutrienților.



FOREVER FIBER®

oferă un amestec brevetat de 5g de fibre solubile în apă,
ce ajută la menținerea senzației de sațietate.



FOREVER THERM®

oferă un amestec puternic de extracte din plante și
vitamine care pot ajuta la susținerea metabolismului.



FOREVER GARCINIA PLUS®

poate ajuta corpul să ardă mai eficient grăsimile și să
suprime apetitul prin creșterea nivelului de serotonină.



FOREVER LITE ULTRA®

shake mix este o sursă bogată de vitamine și minerale cu
24 g de proteine la fiecare porție.



Forever
Aloe Vera Gel®
2 flacoane
x 1 litru

Forever
Lite Ultra®
1 plic x 15 porții

Forever
Garcinia Plus®
90 capsule
gelatinoase

**Ce include
pachetul tău
F15:**

Forever Therm®
30 tablete

Forever Fiber®
15 pliculețe



SĂ ÎNCEPEM.

FOREVER F15 ESTE
CONCEPUT SPECIAL
PENTRU A-ȚI OFERI
INSTRUMENTELE
NECESARE PENTRU O
VIAȚĂ MAI SĂNĂTOASĂ
CĂRE TE VA PROPULSA
CĂTRE SUCCES ÎN
CĂLĂTORIA TA DE
A PIERDE ÎN
GREUTATE.

**URMEAȚĂ
ACESTE SUGESTII
CA SĂ OBȚII CELE
MAI BUNE
REZULTATE.**

ÎNREGISTREAZĂ MĂSURĂTORILE.

Deși cântarul este un instrument util, nu-ți oferă o perspectivă completă asupra progresului tău. Înregistrează măsurătorile înainte și după fiecare program **F15** pentru a înțelege cu adevărat modurile în care corpul tău se transformă.

ÎNREGISTREAZĂ CALORIILE.

Este important să ții evidența aportului caloric încă de la început. Înregistrează kaloriile într-un carnet sau poți folosi aplicația ta favorită de urmărire a calorilor pe măsură ce înveți să recunoști mărimea sănătoasă a porțiilor și să deprinzi noi obiceiuri alimentare.



BEA MULTĂ APĂ.

Consumul a cel puțin opt pahare (2 l) de apă pe zi te poate ajuta să te simți sătul, să elimini toxinele și să ai o piele sănătoasă.

RENUNȚĂ LA SOLNIȚĂ.

Sarea contribuie la retenția lichidelor, te poate face să te simți lent lăsându-ți impresia că nu faci niciun progres. Poți condimenta mâncarea cu o varietate de plante și mirodenii.

EVITĂ BĂUTURILE RĂCORITOARE ȘI CARBOGAZOASE.

Dioxidul de carbon contribuie la balonare, iar băuturile răcoritoare adaugă cantități nedorite de calorii și zahăr, care se acumulează rapid și te fac să te simți lipsit de energie.

GREUTATE & MĂSURĂTORI.

CUM SE MĂSOARĂ:

PIEPT / Măsoară sub axile în jurul părții frontale a pieptului cu brațele relaxate pe lângă corp.

BICEPS / Măsoară la jumătatea distanței dintre axilă și cot cu brațul relaxat pe lângă corp.

TALIE / Măsoară-ți talia naturală – aproximativ 5 cm deasupra șoldurilor.

ȘOLDURI / Măsoară în jurul celei mai mari părți a șoldurilor și a feselor.

COAPSE / Măsoară la cel mai mare punct al coapsei, inclusiv cel mai înalt punct de pe coapsa interioară.

GAMBE / Măsoară cea mai groasă porțiune a gambei tale, de obicei aproximativ la jumătatea distanței dintre genunchi și gleznă, în vreme ce gamba este relaxată.

MĂSURĂTORI ÎNAINTE DE F15 ÎNCEPĂTOR 1:

| | | | |
|--|--------|--|----------|
| | PIEPT | | ȘOLDURI |
| | BICEPS | | COAPSE |
| | TALIE | | GAMBE |
| | | | GREUTATE |

MĂSURĂTORI DUPĂ F15 ÎNCEPĂTOR 1:

| | | | |
|--|--------|--|----------|
| | PIEPT | | ȘOLDURI |
| | BICEPS | | COAPSE |
| | TALIE | | GAMBE |
| | | | GREUTATE |

MĂSURĂTORI DUPĂ F15 ÎNCEPĂTOR 2:

| | | | |
|--|--------|--|----------|
| | PIEPT | | ȘOLDURI |
| | BICEPS | | COAPSE |
| | TALIE | | GAMBE |
| | | | GREUTATE |

ORARUL TĂU PENTRU SUPLIMENTE.

RESPECTĂ ACEST ORAR ÎN FIECARE ZI PENTRU A OBȚINE REZULTATE MAXIME CU PROGRAMUL F15 ÎNCEPĂTOR 1.

| | | | |
|-----------|---|---|--|
| Mic dejun |  <p>2 capsule gelatinoase Forever Garcinia Plus®</p> |  <p>Așteaptă 30 minute</p> <p>Înainte de a lua Forever Aloe Vera Gel®</p> |  <p>120 ml. Forever Aloe Vera Gel® cu minimum 240 ml apă</p> |
| Gustare |  <p>1 Pliculeț Forever Fiber®</p> <p>Mixat cu 240-300 ml de apă sau altă băutură preferată</p> | <p>Asigură-te că iei Forever Fiber® separat de suplimentele tale zilnice. Fibrele se pot lega de unele substanțe nutritive, cu impact asupra absorbției lor de către corpul tău.</p> | <p>200 Calorii Gustare pentru Femei 300 Calorii Gustare pentru Bărbați</p> |
| Prânz |  <p>2 capsule gelatinoase Forever Garcinia Plus®</p> |  <p>1 tabletă Forever Therm®</p> | <p>450 Calorii Prânz pentru Femei 550 Calorii Prânz pentru Bărbați</p> |
| Cină |  <p>2 capsule gelatinoase Forever Garcinia Plus®</p> | <p>450 Calorii Cină pentru Femei 550 Calorii Cină pentru Bărbați</p> |  |
| Seara |  <p>Minimum 240 ml. de apă</p> | | |

ASIGURĂ-TE CĂ AȘTEPTI CEL PUȚIN 30 DE MINUTE ÎNTRE FOREVER GARCINIA PLUS® ȘI FOREVER ALOE VERA GEL® SAU MASA TA PENTRU A TE ASIGURA CĂ OBȚII TOATE EFECTELE ȘI BENEFICIILE DIN FOREVER GARCINIA PLUS®!



1 Măsură Forever Lite Ultra®

Mixată cu 300 ml
de apă, lapte de
migdale, lapte slab
de soia sau lapte
de cocos



1 tabletă Forever Therm®

SFAT FIT.

O cale excelentă de a bea zilnic porția de gel de aloe este de a o amesteca cu ARG1+® (vândut separat). ARG1+® asigură 5 grame de L-Arginină per porție plus vitamine sinergice care dau corpului tău impulsul energetic de care are nevoie pentru a te ține în formă întreaga zi.

Amestecă 120 ml. de Forever Aloe Vera Gel®, 1 măsură de ARG1+® și minimum 240 ml apă, apoi agită-l cu gheață pentru o modalitate delicioasă de a te bucura de beneficiile gelului de aloe odată cu un mare impuls energetic!

CÂND VINE VORBA DESPRE PIERDEREA ÎN GREUTATE, TRANSFORMAREA CORPULUI TĂU ESTE LA FEL DE IMPORTANTĂ CA TRANSFORMAREA MINȚII TALE.

Fără a deprinde noi obiceiuri, orice kilogram pierdut revine dacă te întorci la acțiunile vechi care te-au condus la dobândirea greutății. Cel mai bun loc cu care să începi este bucătăria. Învățarea despre alimentarea corectă a corpului tău și despre importanța proteinelor, carbohidraților și a grăsimilor poate avea un impact covârșitor în călătoria ta spre a arăta și a te simți mai bine!

PUTEREA PROTEINEI.

Proteina este unul dintre actorii principali ai sănătății și bunăstării noastre, alcătuind o mare parte din mușchi, creier, nervi, păr, piele și unghii, fiind de asemenea extrem de importantă în pierderea în greutate.

ȘTIAI CĂ:

+ O dietă bogată în proteine reduce senzația de foame prin îmbunătățirea funcției hormonilor care produc pofta de mâncare și care gestionează senzația de sațietate?

Aceasta pune o mare barieră pentru supraalimentare!

+ Făcând exerciții fizice, o dietă bogată în proteine te va ajuta să-ți construiești musculatura?

Odată cu pierderea în greutate, proteinele te vor ajuta să-ți menții masa musculară astfel încât metabolismul tău să rămână accelerat!

+ Mesele bogate în proteine intensifică procesul metabolic, determinând descompunerea acestora în forme de energie mai ușor de folosit?

Proteina are cel mai mare efect termic (20-35%) comparativ cu carbohidrații și grăsimile care sunt aproape de 5-15%.

+ Mâncând suficiente proteine reușești să te menții suplu?

Menținerea unei greutate scăzute este mult mai ușoară dacă ai mult țesut slab. Țesutul (sau mușchiul) slab este activ și arde calorii în timp ce ne odihnim.

SFAT FI.T.

ABȚINÂNDU-TE DE LA PÂINEA ALBĂ, CARTOFI PRĂJIȚI ȘI ALȚI CARBOHIDRAȚI PROCESAȚI (ADESEA DE CULOARE DESCHISĂ ORI ALBĂ), ȘI CONCENTRÂNDU-TE PE INTRODUCEREA ÎN ALIMENTAȚIE A UNOR VARIANTE COLORATE, TE VEI ASIGURA CĂ ALEGI ALIMENTE PUTERNIC NUTRITIVE ȘI ÎNDESTULĂTOARE!



COMBATEREA CARBO-FOBIEI.

Cu toate informațiile derutante despre carbohidrați disponibile în zilele noastre, te-ai putea gândi că ar trebui să-i eviți pe toți. În realitate, există carbohidrați buni care te pot ajuta să te simți sătul pentru mai mult timp, asigurând o sursă bună de fibre, menținând stabil nivelul de zahăr din sânge și oferindu-ți energie pentru mai mult timp.

La celălalt capăt al spectrului se află carbohidrații care sunt în mare parte deposedați de nutrienții și fibrele originale. Aceștia sunt digerați ușor și produc o creștere rapidă a nivelului de zahăr din sânge, lăsându-te înfometat și fără energie la scurt timp după ce îi mănânci.

Iată câteva surse bune de carbohidrați sănătoși:

- + **Fructe**
- + **Legume**
- + **Fasole neagră**
- + **Năut**
- + **Linte**
- + **Orez brun**
- + **Orez sălbatic**
- + **Ovăz**
- + **Hrișcă**
- + **Bulgur**
- + **Fulgi de ovăz**
- + **Quinoa**
- + **Grâu integral**
- + **Cereale integrale de orz**

DESCOPERIREA GRĂSIMILOR F.I.T.

Aidoma carbohidraților, există multe informații derutante cu privire la grăsimi și la rolul lor în alimentație. În ultimii ani, comunitatea de sănătate și fitness s-a pus de acord asupra beneficiilor grăsimilor mono și polinesaturate. Aceste grăsimi susțin sănătatea inimii și a funcțiilor cognitive și scad riscul anumitor boli cardiovasculare.



IA ÎN CONSIDERARE ADĂUGAREA CU MODERAȚIE A ACESTOR GRĂSIMI ÎN DIETA TA:

Grăsimi

Mononesaturate

- + Avocado
- + Măsline
- + Nuci (migdale, alune, nuci de Macadamia, alune de pădure, nuci pecan, caju)
- + Unt Natural de Arahide sau Migdale (conținând doar nuci și sare)

Grăsimi

Polinesaturate

- + Nuci
- + Semințe (floarea soarelui, susan, dovleac, in, chia)
- + Pește gras (somon, macrou, ton, hering, păstrăv, sardină)
- + Surse de Lapte de soia și Tofu

**GRĂSIMILE HIDROGENATE
NESĂNĂTOASE SUNT CELE
MAI VINOVAȚE PENTRU
CREȘTEREA ÎN GREUTATE.
ACESTEA SUNT GĂSITE DE
REGULĂ ÎN ALIMENTELE
COAPTE ORI PRĂJITE ȘI
GUSTĂRILE AMBALATE.**

SFAT F.I.T.

Chiar dacă grăsimile bune sunt sănătoase, moderația este cheia. Încearcă să te limitezi în general la 1-2 porții pe zi din aceste alimente.

REȚETE SHAKE FOREVER LITE ULTRA®.

Aceste rețete savuroase vor aduce un plus de varietate la shake-urile **Forever Lite Ultra®**. Bogate în proteine și antioxidanți, sunt concepute special pentru a-ți da pentru multe ore senzația de sațietate și de energie. În **F15 ÎNCEPĂTOR 1**, bea shake-ul ca mic dejun pentru a-ți începe ziua. În **F15 ÎNCEPĂTOR 2**, bea shake-ul după antrenament sau în mijlocul zilei pentru energizare.

| | + FEMEI 300 Calorii | + BĂRBAȚI 450 Calorii |
|--|---|---|
| Tartă cu Cireșe și Ghimbir | 1 măsură Forever Lite Ultra® / 180-240 ml. lapte de cocos neîndulcit / ½ ceașcă de iaurt grecesc 2% / ¼ ceașcă de cireșe congelate / ½ linguriță de ghimbir mărunțit / 1 linguriță de miere / 4-6 cubulețe de gheață (274 cal) | 1 măsură Forever Lite Ultra® / 240-300 ml. lapte de cocos neîndulcit / ½ ceașcă de iaurt grecesc 2% / ¼ ceașcă de cireșe congelate / ½ linguriță de ghimbir mărunțit / ½ lingură de miere / 4-6 cubulețe de gheață (447 cal) |
| Piersici & Frișcă | 1 măsură Forever Lite Ultra® / 180-240 ml. lapte de migdale neîndulcit / 1 ceașcă piersici congelate neîndulcite / ½ linguriță de scorțișoară / 15 g nuci mărunțite / 4-6 cubulețe de gheață (295 cal) | 1 măsură Forever Lite Ultra® / 240-300 ml. lapte de migdale neîndulcit / 1½ ceașcă piersici congelate neîndulcite / ½ linguriță de scorțișoară / 25 g nucă mărunțită / 4-6 cubulețe de gheață (452 cal) |
| Bunătațea Verde | 1 măsură Forever Lite Ultra® / 120-180 ml. de lapte de soia neîndulcit / 2 frunze de varză Kale / ½ ceașcă spanac / 1 banană mică congelată / 2 curnale / ½ lingură semințe de in (318 cal) | 1 măsură Forever Lite Ultra® / 180-240 ml. lapte de soia neîndulcit / 3 frunze de varză Kale / 1 ceașcă spanac / 1 banană mare congelată / 3 curnale / ¼ lingură semințe de in (476 cal) |
| Brioșă cu Afine | 1 măsură Forever Lite Ultra® / 180-240 ml. lapte degreșat sau alternativă / ½ ceașcă iaurt grecesc simplu 0% / ½ ceașcă afine congelate / ¼ ceașcă ovăz clasic / ½ linguriță scorțișoară / ½ linguriță esență de vanilie / 1 lingură granola pentru topping (320 cal) | 1 măsură Forever Lite Ultra® / 180-240 ml. lapte degreșat sau alternativă / ½ ceașcă iaurt grecesc simplu 0% / ¼ ceașcă afine congelate / ¼ ceașcă ovăz clasic / ¼ linguriță scorțișoară / ½ linguriță esență de vanilie / 1 lingură granola pentru topping (489 cal) |
| Deliciu cu Ciocolată & Zmeură | 1 măsură Forever Lite Ultra® / 180-240 ml. lapte de cocos neîndulcit / 1 ceașcă zmeură proaspătă sau congelată / ½ lingură pudră de cacao / 1 lingură unt de migdale / 1 linguriță fulgi de cacao (topping opțional) / 4-6 cubulețe de gheață (305 cal) | 1 măsură Forever Lite Ultra® / 240-300 ml. lapte de cocos neîndulcit / 1½ ceașcă zmeură proaspătă sau congelată / 1 lingură pudră de cacao / 1½ lingură unt de migdale / 1 linguriță fulgi de cacao (topping opțional) / 4-6 cubulețe de gheață (470 cal) |
| Prăjitură cu Căpșune | 1 măsură Forever Lite Ultra® / iaurt grecesc cu aromă de vanilie (echivalent a 100 de calorii) / 1 ceașcă de căpșune / ¼ ceașcă ovăz clasic / ¼ linguriță esență de vanilie / 4-6 cubulețe de gheață (278 cal) | 1 măsură Forever Lite Ultra® / iaurt grecesc cu aromă de vanilie (echivalent a 200 de calorii) / 1½ ceașcă de căpșune / ¼ ceașcă ovăz clasic / ¼ linguriță esență de vanilie / 4-6 cubulețe de gheață (440 cal) |
| Măr Crocant | 1 măsură Forever Lite Ultra® / 180-240 ml. lapte de soia neîndulcit / 120 ml sos de mere neîndulcit / 1 măr mic, tăiat / ½ linguriță scorțișoară și nușoară / 2 curnale mici / 1 linguriță semințe chia / 4-6 cubulețe de gheață (300 cal) | 1 măsură Forever Lite Ultra® / 240-300 ml. lapte de soia neîndulcit / 120 ml sos de mere neîndulcit / 1 măr mic, tăiat / ½ linguriță scorțișoară și nușoară / 3 curnale mici / 2 lingurițe semințe chia / 4-6 cubulețe de gheață (461 cal) |

SFAT F.I.T.

Creează-ți propriul shake combinând **1 măsură de Forever Lite Ultra®** cu **240-300 ml.** de lapte degresat de migdale, cocos, soia sau orez, **1/2-1 ceașcă** de fructe și legume, **1 linguriță** de grăsimi sănătoase precum semințe de chia sau de in, unt de nuci, ulei de avocado sau cocos și gheață, apă sau ceai verde și amestecă-le.

Poți înlocui laptele de orez, laptele neîndulcit de migdale, cocos sau soia din oricare dintre aceste rețete. Verifică eticheta pentru a te asigura că laptele pe care l-ai ales furnizează aproximativ 50-60 de calorii la 240 ml.

**AI O REȚETĂ EXTRAORDINARĂ?
ÎMPĂRTĂȘEȘTE-O CU NOI PE
facebook.com/ForeverLivingProductsRomaniaHQ**

F15 ÎNCEPĂTOR 1 PROGRAM DE ANTRENAMENT.

SĂ FACEM MIȘCARE.

Transformările de durată vin prin împletirea optimă a nutriției și suplimentelor concepute să susțină organismul cu antrenamentul care te ajută să arzi calorii și să construiești o masă musculară suplă. Programul **F15 ÎNCEPĂTOR** combină trei antrenamente în care să te folosești de propria greutate corporală, pe care le poți face oriunde și exerciții cardio în propriul ritm pentru a te pune în mișcare! Fără organizare, fără echipament de sală derutant, fără scuze.





IMPLICARE ÎN CARDIO.

Exercițiile cardio reprezintă orice mișcare care duce la creșterea ritmului cardiac și a circulației sângelui. Exercițiile cardio ajută la intensificarea metabolismului, susțin sănătatea inimii și te pot ajuta să te recuperezi mai repede după un efort fizic intens.

Angajează-te să faci **2-3 zile** de activitate cardio pe săptămână. Aceste sesiuni ar trebui să dureze **30-60 de minute**, ideal fiind să fie făcute fără întrerupere.

Cu toate acestea, dacă ești în criză de timp, poți face două sesiuni de cardio de câte **15 minute**. Găsește-ți acea intensitate care se simte la nivelul 5 - 7 pe o scară de 10, unde 10 înseamnă extrem de dificil.

EXERCIȚIILE CARDIO RECOMANDATE

INCLUD:

- Mersul pe jos +
- Alergarea +
- Urcatul scărilor +
- Bicicleta eliptică +
- Vâslitul +
- Înotul +
- Yoga +
- Ciclismul +
- Drumeția +
- Aerobic +
- Dansul +
- Kickboxing +

ÎNCĂLZIREA.

CORPUL TĂU ESTE O MAȘINĂ.

Este important să te pregătești înainte de a începe antrenamentul. Încălzirea permite articulațiilor să se miște complet, putând ajuta la îmbunătățirea calității antrenamentului și reducând astfel șansele de accidentare.

Gândește-te la aceasta ca la o repetiție pentru evenimentul principal. Fă această încălzire înaintea fiecărui antrenament din programul

F15 ÎNCEPĂTOR.

GENUFLEX.
SUMO CU
ÎNTINDERE

8X

PAS/ATINGERE

16X

RIDICĂRI
ALTERNATIVE
GENUNCHI

16X

ALERGARE
CU LOVIREA
FESELOR

16X

FANDĂRI
CU RIDICARE
GENUNCHI

16X

FANDĂRI
LATERALE

16X

SĂRITURI
JACK

20X

RELAXAREA.

Păstrează câteva minute la finele fiecărui antrenament pentru relaxare. Aceasta permite ritmului cardiac să treacă ușor la relaxare odată cu revenirea la normal a respirației și tensiunii arteriale. Ajută de asemenea la îmbunătățirea flexibilității și la prevenirea accidentelor. Relaxarea trebuie făcută fluid, ca o serie de mișcări, mai degrabă decât niște exerciții individuale.

**GENUFLEX.
SUMO**

8X

**ÎNTINDERI
ÎN PICIOARE**

16X

**FANDĂRI
LATERALE CU
SUSȚINERE**

16X

**FANDARE
CU ÎNTINDERE
CVADRICEPS**

16X

**ÎNTINDERE
MUȘCHI COAPSE
STÂNGA**

16X

**FANDARE
CU ÎNTINDERE
CVADRICEPS**

16X

**ÎNTINDERE
MUȘCHI COAPSE
DREAPTA**

16X

EXTENSII

8X

**ROTAȚII DE
ȘOLDURI**

8X



PRIMUL ANTRENAMENT F15 ÎNCEPĂTOR

Acest antrenament introduce 10 exerciții de bază care folosesc partea inferioară și superioară a corpului, trunchiul, echilibrul și unele mișcări unilaterale. Fiecare exercițiu va fi făcut timp de **30 sec** cu o tranziție între exerciții de **5 sec**. După terminarea celor 10 exerciții, relaxare pentru **60 sec**, apoi începi din nou, cu obiectivul de a realiza 2-3 seturi complete!

30 sec
fiecare

ÎNCEPE CU
ORICARE
PICIOR

- + Fandări alternative
- + Ridicări alternative de genunchi
- + Sărituri cu lovirea alternativă a feselor
- + Genuflexiuni
- + Ridicări / aplecări partea stângă
- + Ridicări / aplecări partea dreaptă
- + Flotări
- + Superman
- + Abdomene inverse
- + Pedalare întoarsă

Repaus
60 sec

Repetă de
2-3 ori
pentru un
antrenament
complet!

SFAT FIT.

Dacă este prima dată când te antrenezi sau a trecut mult timp de la ultimul antrenament, concentrează-te asupra finalizării unui set complet și a stăpânirii depline a pozițiilor corecte. După ce ai realizat de 2-3 ori primul antrenamentul, continuă cu al doilea!

AL DOILEA ANTRENAMENT F15 ÎNCEPĂTOR

Acest antrenament introduce 10 exerciții care combină partea superioară, inferioară și trunchiul corpului. Multe dintre exerciții necesită mișcări circulare care vor activa de asemenea și trunchiul și echilibrul.

Fiecare exercițiu va fi realizat timp de **45 sec**, având un interval de **10 sec** între exerciții. Odată ce au fost realizate toate cele 10 exerciții, relaxează-te timp de **60 sec** și reia setul având drept obiectiv realizarea completă de 2-4 ori!

45 sec
fiecare

- + Genuflexiuni cu extensii
- + Lovituri de topor: stânga sus spre dreapta jos
- + Lovituri de topor: dreapta sus spre stânga jos
- + Fandări laterale alternative
- + Genuflexiuni laterale
- + Scândură laterală stânga
- + Flotări cu triceps din genunchi
- + Scândură laterală dreapta
- + Ridicări pentru mușchii fesieri
- + Abdomene cu ridicarea trunchiului

Repaus
60 sec

Repetă
de 2-4 ori
pentru un
antrenament
complet!

SFAT FIT.

Provocarea produce schimbări!
Ai finalizat două seturi ultima dată?
Fă trei de data asta pentru a deveni mai puternic, făcând astfel următorul pas în demersul tău de a arăta și a te simți mai bine.

AL TREILEA ANTRENAMENT F15 ÎNCEPĂTOR

Acest antrenament introduce 10 exerciții care includ rotirea șoldurilor și ceva antrenament de forță de tipul yoga. Aceste mișcări sunt mai lente și cu o concentrare mai mare asupra echilibrului și a stabilității trunchiului.

Fiecare exercițiu va fi realizat timp de **60 secunde**, cu o tranziție între exerciții de **10 secunde**. După terminarea celor 10 exerciții, relaxează-te **60 de secunde**, apoi ia-o de la capăt, cu obiectivul de a realiza 3 seturi!

60 sec
fiecare

- + Genuflexiuni Plié
- + De la scândură la aplecare în față
- + Cumpăna pe stângul
- + Cumpăna pe dreptul
- + Abdomene echer partea stângă
- + Abdomene echer partea dreaptă
- + Fandări cu extensie stânga
- + Fandări cu extensie dreapta
- + Postura bărcii
- + Răsuciri de trunchi din poziția culcat pe spate

Repaus
60 sec

Repetă de
3 ori pentru un
antrenament
complet!

SFAT F.I.T.

Du antrenamentul la nivelul următor, simțind pe deplin mișcarea corpului tău. Scopul acestui antrenament nu ar trebui să fie sporirea repetițiilor, ci mai degrabă creșterea calității executării mișcărilor.



**FELICITĂRI
PENTRU FINALIZAREA
PRIMULUI PROGRAM
FOREVER F15
ÎNCEPĂTOR 1!**

**NU TE OPRI!
F15 ÎNCEPĂTOR 2 ESTE
URMĂTORUL PAS ÎN
CĂLĂTORIA TA SPRE A
ARĂTA ȘI A TE SIMȚI
MĂI BINE.**

Nu uita să-ți înregistrezi greutatea și măsurătorile pe **pagina 7** pentru a-ți urmări progresul. Acesta este întotdeauna un moment prielnic reevaluării obiectivelor tale, asigurându-te că efortul depus corespunde scopului tău.

**ȚI-AI ATINS DEJA VREUNUL
DINTRE OBIECTIVE?
EXCELENT!**

Ia în considerare progresul făcut și transformările pe care le vezi în corpul tău și provoacă-te printr-un nou obiectiv de atins!

F15™

ÎNCEPĂTOR 2 TREC LA PASUL URMĂTOR.



În primul program Forever **F15 ÎNCEPĂTOR 1**, ai învățat cum să începi să-ți construiești obiceiuri sănătoase, precum și faptul că exercițiile fizice și nutriția sunt aspecte importante pentru a arăta și a te simți mai bine. Du această cunoaștere la următorul nivel cu programul Forever **F15 ÎNCEPĂTOR 2**.

Dacă nu ai făcut-o deja, asigură-te că-ți înregistrezi greutatea și măsurătorile pe **pagina 7**, făcându-ți de asemenea fotografii pentru a urmări rezultatele. Revizuieste-ți obiectivele și concentrează-te pe ceea ce trebuie să faci în timpul programului **F15 ÎNCEPĂTOR 2** pentru a ajunge acolo unde îți dorești.



**TE SIMȚI
MOTIVAT?
HAI SĂ
ÎNCEPEM!**

ORARUL TĂU PENTRU SUPLIMENTE.

RESPECTĂ ACEST ORAR ÎN FIECARE ZI
PENTRU A OBȚINE REZULTATE MAXIME CU
PROGRAMUL F15 ÎNCEPĂTOR 2.

Mic dejun



**2 capsule
gelatinoase
Forever
Garcinia Plus®**



Înainte de a lua
Forever Aloe Vera Gel®



**120 ml.
Forever Aloe
Vera Gel®
cu minimum
240 ml apă**

Gustare



**1X Pliculeț
Forever Fiber®**
Mixat cu 240 - 300
ml. de apă sau altă
băutură.

Asigură-te că iei
Forever Fiber® separat de
suplimentele tale zilnice. Fibrele
se pot lega de unele substanțe
nutritive, cu impact asupra
absorbției lor de către corpul tău.

Prânz



**2 capsule
gelatinoase
Forever
Garcinia Plus®**



**1 tabletă
Forever
Therm®**

**450 Calorii Prânz
pentru Femei
550 Calorii Prânz
pentru Bărbați**

Cină



**2 capsule
gelatinoase
Forever
Garcinia Plus®**

**450 Calorii Cină
pentru Femei
550 Calorii Cină
pentru Bărbați**

Seara



Minimum
240 ml.
de apă

**ASIGURĂ-TE CĂ AȘTEPTI CEL PUȚIN 30 DE MINUTE ÎNTRE
FOREVER GARCINIA PLUS® ȘI FOREVER ALOE VERA GEL® SAU
MASA TA PENTRU A TE ASIGURA CĂ OBȚII TOATE EFECTELE
ȘI BENEFICIILE DIN FOREVER GARCINIA PLUS®!**



1 tabletă
Forever
Therm®

300 Calorii Mic dejun
pentru Femei

450 Calorii Mic dejun
pentru Bărbați



STINGE-ȚI SETEA.

ȘTIAI CĂ APA TE POATE AJUTA SĂ PIERZI ÎN GREUTATE?

Consumul de apă duce la intensificarea metabolismului. Studiile au arătat că, prin consumul a jumătate de litru de apă, metabolismul crește cu 24-30% până la 90 min. Îți poți îmbunătăți metabolismul chiar și mai mult, bând apa rece. Pe măsură ce apa este încălzită la temperatura corpului, organismul consumă chiar mai multe calorii. Apa poate, de asemenea, să reducă foamea. Consumul de apă cu 20-30 min. înainte de mese poate ajuta la controlul mărimii porției și la senzația de sațietate, împiedicându-te să mănânci în exces. Încearcă să bei 240 ml. de apă atunci când îți se face foame între mese.

ÎNCĂ ȚI-E FOAME DUPĂ 15-20 MIN.? BUCURĂ-ȚE DE O GUSTARE SĂNĂTOASĂ, BINE ECHILIBRATĂ.

SFAT F.I.T.

Poate că apa nu pare cel mai important jucător în călătoria ta de slăbire, dar poate avea un impact semnificativ. Nu uita să bei cel puțin 2 l. de apă zilnic pe parcursul programului **F15**.



FĂ-ȚI UN MIC DEJUN MAI BUN.

Cu toții am auzit expresia “micul dejun este cea mai importantă masă a zilei”. Un mic-dejun sănătos poate da tonul întregii zile, ajutându-te să avansezi către obiectivul tău de a pierde în greutate. În primul program **FIS ÎNCEPĂTOR**, am discutat despre importanța proteinelor, carbohidraților și a grăsimilor sănătoase. Bucură-te de un mic dejun echilibrat, incluzând fiecare dintre categoriile de mai sus, pentru a-ți începe ziua bine și pentru a evita mâncatul în exces sau gustările de la mijlocul dimineții.

Metabolismul tău încetinește când dormi. Măncând micul dejun poți în primul rând stimula metabolismul dimineața, iar apoi să-ți pui corpul la lucru. Dacă nu iei micul dejun, riști o scădere a glicemiei, care te face să te simți înfometat și lipsit de energie. Chiar mai rău, corpul tău poate trece pe modul de conservare a energiei, încetinind și mai mult metabolismul.

**UNII OAMENI, CARE SAR PESTE
MICUL DEJUN, REALIZEAZĂ CĂ
SUNT MAI PUȚIN CONCENTRAȚI
ȘI CĂ AU TENDINȚA DE A MÂNCĂ
MAI MULT ULTERIOR, DEOARECE
SE SIMT EXTREM DE FLĂMÂNZI.**

Să sari peste micul-dejun ar putea părea o modalitate ușoară de a elimina calorii, când de fapt acest lucru poate adăuga niște pași importanți în direcția greșită. Dacă te simți prea slăbit pentru antrenament, mâncând prea mult mai târziu, ești într-o situație mult mai rea decât dacă ai avea un mic dejun sănătos, simțindu-te energizat pentru antrenament și mâncând o cină echilibrată.

ZIUA 1

F15 ÎNCEPĂTOR
ANTRENAMENT
PATRU

ZIUA 2

ANTRENAMENT
CARDIO
FĂRĂ APARATE



ZIUA 3

REPAUS



ZIUA 4

F15 ÎNCEPĂTOR
ANTRENAMENT
CINCI

ZIUA 5

EXERCIȚII
CARDIO INTENSE



ZIUA 6

REPAUS



ZIUA 7

F15 ÎNCEPĂTOR
ANTRENAMENT
ȘASE

ZIUA 8

ANTRENAMENT
CARDIO
FĂRĂ APARATE



ZIUA 9

REPAUS



ZIUA 10

F15 ÎNCEPĂTOR
ANTRENAMENT
PATRU

ZIUA 11

EXERCIȚII
CARDIO INTENSE



ZIUA 12

REPAUS



ZIUA 13

F15 ÎNCEPĂTOR
ANTRENAMENT
CINCI

ZIUA 14

REPAUS



ZIUA 15

F15 ÎNCEPĂTOR
ANTRENAMENT
ȘASE

ACESTE EXERCIȚII EXTREM DE EFICIENTE POT FI REALIZATE APROAPE ORIUNDE FĂRĂ NICIUN ECHIPAMENT SPECIALIZAT.



PROGRAM ANTRENAMENT FIS ÎNCEPĂTOR 2.

**DU-ȚI CONDIȚIA
FIZICĂ LA
NIVELUL
URMĂTOR.**

Programul **FIS ÎNCEPĂTOR 2** se bazează pe cele trei antrenamente ce utilizează propria greutate corporală pe care le-ai învățat deja, introducând câteva antrenamente cardio noi și interesante pentru a te pune în mișcare!

ÎNCĂLZIRE.

În programul **F15 ÎNCEPĂTOR 1**, ai învățat importanța încălzirii care-ți oferă un antrenament de cea mai bună calitate cu cele mai mici riscuri de accidentare. Folosește acele mișcări de bază înainte de a începe fiecare antrenament **F15 ÎNCEPĂTOR 2**. Ai nevoie de o recapitulare? Verifică exercițiile de încălzire de la **pag. 18** sau vezi clipurile video la **foreverfit15.com**.

DĂ DRUMUL LA CARDIO.

Deși există păreri diferite cu privire la cea mai bună cale de a scăpa de kilogramele în exces, un lucru este universal, necesitatea exercițiilor cardio. În **F15 ÎNCEPĂTOR 2**, vom crește volumul și vom adăuga propriile noastre exerciții de ardere a calorilor.

Acest antrenament alternează cinci exerciții de **1 min.** cu exerciții susținute timp de **2 min.** pentru a-ți stimula ritmul cardiac și a te ține în mișcare! **Alege o activitate cardio susținută** pe care să o faci între două perioade de efort. Aceste activități pot include sărituri cu coarda, pas alergător sau pas forțat. După ce ai terminat toate exercițiile, odihnește-te pentru **60 sec.** având în vedere finalizarea a 2-3 seturi complete.

- | | |
|-----------------------------|----------|
| + Exerciții susținute | 2 minute |
| + Sărituri Jack | 1 minut |
| + Exerciții susținute | 2 minute |
| + Alergare cu genunchii sus | 1 minut |
| + Exerciții susținute | 2 minute |
| + Sărituri laterale | 1 minut |
| + Exerciții susținute | 2 minute |
| + Exerciții alpinist | 1 minut |
| + Exerciții susținute | 2 minute |
| + Genuflexiuni Jack | 1 minut |

**ANTRENAMENT
CARDIO FĂRĂ
ECHIPAMENT.**

Repetă
de **2-3 ori**
pentru un
antrenament
complet!

EXERCIȚII CARDIO INTENSE

Cauți noi modalități de a te provoca? Introducând intervale în rutina ta cardio este un mod eficient de a-ți accelera metabolismul într-o perioadă scurtă de timp. Antrenamentul **30-20-10** este o modalitate foarte bună de a-ți duce rutina cardio la următorul nivel. Nu contează ce formă de cardio faci, introducerea intervalelor poate spori intensitatea și beneficiile.



Finalizează-ți exercițiul cardio la o viteză confortabilă timp de **30 sec**. Apoi, mărește ritmul și provoacă-te pentru **20 sec**. La final, pentru ultimele 10 sec, finalizează-ți exercițiul cardio la cel mai înalt nivel posibil. Având alergarea ca exemplu, aleargă ușor pentru 30 sec, aleargă repede pentru 20 sec și sprintează ultimele 10 sec. Repetă astfel de cinci ori la rând înainte de revenire la normal timp de 2 minute printr-o plimbare lentă sau alergare ușoară.

Asta este! În doar **12 minute**, ai terminat un exercițiu cardio extrem de eficient!

SFAT FIT.

Dacă ai dificultate în a finaliza cinci intervale la rând, folosește reprima celor 30 sec. pentru a face recuperare activă (de ex. plimbare în loc de alergare). Dacă amețești, așează-te. Termină cu o plimbare în timpul rămas.

AL PATRULEA ANTRENAMENT F15 ÎNCEPĂTOR

În **F15 ÎNCEPĂTOR 2** vei construi pe exercițiile din primul antrenament **F15 ÎNCEPĂTOR** adăugând provocări după fiecare etapă. Fiecare exercițiu va fi executat timp de **30 sec** cu o tranziție între exerciții de **5 sec**. După terminarea exercițiilor, odihnește-te peț de **60 sec** și pornește din nou cu scopul de a finaliza 2-3 seturi!

30

secunde
fiecare

- + Fandări alternative
- + Fandări statice (15 sec pe fiecare parte)
- + Ridicări alternative ale genunchilor
- + Ridicări de genunchi cu fandări înapoi (15 sec pe fiecare parte)
- + Loviri alternative ale feselor
- + Aplecări în echer (15 sec pe fiecare parte)
- + Genuflexiuni
- + Genuflexiuni pulsatorii
- + Pasăre/câine stânga
- + Pasăre/câine cot-genunchi stânga
- + Pasăre/câine dreapta
- + Pasăre/câine cot-genunchi dreapta
- + Flotări
- + Scândura
- + Superman
- + Scândură laterală (15 sec pe fiecare parte)
- + Abdomene inverse
- + Abdomene inverse din șezut
- + Pedalare întoarsă
- + Alpinist

SFAT FIT.

Acordă atenție modului în care exercițiile noi sunt construite pe cele deja învățate. Vom continua să adăugăm elemente noi pe aceste mișcări odată cu avansarea în programul **F.I.T.**

Repaus
60 sec

Repetă
de **2-3 ori**
pentru un
antrenament
complet!

AL CINCILEA ANTRENAMENT F15 ÎNCEPĂTOR

Acest antrenament adaugă exerciții dinamice de 15 sec la mișcările de bază pe care le-ai învățat în primul antrenament **F15 ÎNCEPĂTOR**. Multe dintre aceste exerciții necesită mișcări de rotație care îți vor activa trunchiul și echilibrul.

Fiecare exercițiu va fi realizat timp de **45 sec**, fiind urmat imediat de un exercițiu suplimentar de **15 sec**. După realizarea fiecărui exercițiu suplimentar, ia o pauză de **10 sec** înainte de începerea următorului exercițiu. După finalizarea tuturor exercițiilor, relaxează-te pentru **60 sec** și începe din nou cu scopul de a finaliza între 2-4 seturi!

SFAT FIT.

Provocările aduc schimbări!

Ai finalizat 2 seturi ultima dată?

Fă trei de data asta pentru a deveni mai puternic și fă următorul pas pe drumul tău spre a arăta și a te simți mai bine.

15-45
secunde
fiecare

- | | |
|---|--------|
| + Genuflexiuni cu extensii | 45 sec |
| + Genuflexiuni pulsatorii | 15 sec |
| + Lovituri de topor: st. sus spre dr. jos | 45 sec |
| + Patinatori | 15 sec |
| + Lovituri de topor: dr sus spre st jos | 45 sec |
| + Patinatori | 15 sec |
| + Fandări laterale alternative | 45 sec |
| + Sărituri Jack | 15 sec |
| + Genuflexiuni laterale | 45 sec |
| + Genuflexiuni laterale rapide | 15 sec |
| + Scândură laterală, scândură stânga | 45 sec |
| + Susținere scândură laterală | 15 sec |
| + Flotări triceps din genunchi | 45 sec |
| + Flotări alpinist | 15 sec |
| + Scândură laterală, scândură dreapta | 45 sec |
| + Susținere scândură laterală | 15 sec |
| + Ridicări pentru mușchii fesieri | 45 sec |
| + Abdomene inverse | 15 sec |
| + Abdomene cu ridicare de trunchi | 45 sec |
| + Susținere trunchi | 15 sec |

Repaus
60 sec

Repeta
de 2-4 ori
pentru un
antrenament
complet!

AL ȘASELEA ANTRENAMENT F15 ÎNCEPĂTOR

Acest antrenament introdus în **F15 ÎNCEPĂTOR 1** încorporează rotirea șoldurilor și un antrenament de fortificare de tip yoga. Aceste mișcări sunt mai lente, punându-se accentul pe echilibru și stabilitatea trunchiului.

Fiecare exercițiu va fi realizat timp de **60 sec** cu o pauză între exerciții de **10 sec**. La finalizarea celor 10 exerciții, relaxează-te pentru **60 sec** și reia exercițiile cu scopul de a finaliza 3 runde în total!



- + Genuflexiuni Plie
- + De la scandură la aplecare în față
- + Cumpăna pe stangul
- + Cumpăna pe dreptul
- + Abdomene echer partea stangă
- + Abdomene echer partea dreaptă
- + Fandări cu extensie stanga
- + Fandări cu extensie dreapta
- + Postura bărcii
- + Răsuciri de trunchi din poziția culcat pe spate

IA O PAUZĂ.

Nu uita să-ți rezervi câteva minute la finele fiecărui antrenament pentru a te relaxa.

FELICITĂRI PENTRU FINALIZAREA PROGRAMULUI F15 ÎNCEPĂTOR 2!

AI REUȘIT!

**CE URMEAZĂ?
CONSTRUIEȘTE PE CEEA CE AI ÎNVĂȚAT DEJA ÎN
PRIMA PARTE A PROGRAMULUI, ÎNCEARCĂ REȚETE
NOI ȘI EXTINDE-ȚI CUNOȘTINȚELE DESPRE FITNESS
CU PROGRAMUL F15 INTERMEDIAR.**

Nu uita să-ți înregistrezi greutatea și măsurătorile pe **pag 7** pentru a-ți urmări progresul. Acesta este întotdeauna un moment prielnic pentru a-ți reevalua obiectivele și a te asigura că depui efort spre ceea ce vrei.

**ȚI-AI ATINS DEJA VREUNUL DINTRE OBIECTIVE?
MINUNAT!**

Conștientizează progresul pe care-l faci și transformările pe care le vezi în corpul tău, stabilindu-ți astfel un nou obiectiv care să te provoace!

Nu ești încă pregătit? Repetă programul **F15 ÎNCEPĂTOR** până obții rezultatele maxime sau ești pregătit pentru o provocare nouă, oricare dintre acestea apare mai întâi!

Pentru a afla mai multe sau a cumpăra **F15 INTERMEDIAR**, contactează persoana care ți-a prezentat pachetul **F15** sau accesează site-ul companiei (foreverliving.com).

Împărtășește-ți succesul cu **F15** în mediul social folosind **#IAmForeverFIT**. Suntem nerăbdători să auzim despre transformarea ta și despre obiectivele atinse.



[facebook.com/
ForeverLivingRomaniaHQ/](https://facebook.com/ForeverLivingRomaniaHQ/)



[instagram.com/
foreverromaniahq/](https://instagram.com/foreverromaniahq/)



[youtube.com/
/@foreverlivingromania](https://youtube.com/@foreverlivingromania)

GHID MENU F15 ÎNCEPĂTOR.

Drumul către a arăta și a te simți mai bine trece direct prin bucătăria ta. Urmărește mai jos necesarul de calorii din timpul programului **F15 ÎNCEPĂTOR**.

F15 ÎNCEPĂTOR 1

+ Femei 1,400 Calorii

+ Bărbați 1,900 Calorii

F15 ÎNCEPĂTOR 2

+ Femei 1,500 Calorii

+ Bărbați 2,000 Calorii

MIC DEJUN.

Amestecă și potrivește următoarele rețete pe parcursul programului **F15 ÎNCEPĂTOR** pentru a-ți începe ziua.

Fulgi de ovăz cu Ouă jumări

Femei

1 ou

½ ceașcă ovăz

½ ceașcă afine

Un praf de scorțișoară

Bărbați

2 ouă

½ ceașcă ovăz

½ ceașcă afine

6 migdale mărunțite

Un praf de scorțișoară

Prepară ovăzul cu apă așa cum recomandă instrucțiunile. Adaugă afinele, scorțișoara și migdalele (doar bărbații). Unge tigaia cu grăsime și gătește ouăle așa dorești adăugând sare și piper, sos picant sau salsa.

Iaurt Parfait

Femei

¾ ceașcă iaurt grecesc simplu

½ măsură de Forever

Lite Ultra® cu vanilie

¼ ceașcă Granola

1 linguriță semințe chia

½ ceașcă fructe de

pădure

Bărbați

1 ceașcă iaurt grecesc simplu

1 măsură de Forever

Lite Ultra® cu vanilie

¼ ceașcă Granola

1 linguriță semințe chia

1 ceașcă fructe de

pădure

Combină iaurtul simplu cu Forever Lite Ultra® și adaugă fructele de pădure, semințele de chia și Granola.

Sandwich cu șuncă și ou

Femei

2 felii de șuncă de curcan

3 albușuri de ou

1 chiflă din grâu integral

1 lingură brânză SAU

30 mg. avocado

1 felie de roșie

O mână de spanac

120 ml. suc de portocală

sau grapefruit

Bărbați

2 felii de șuncă de curcan

1 ou

2 albușuri de ou

1 chiflă din grâu integral

1 lingură brânză SAU

30 mg. avocado

1 felie de roșie

O mână de spanac

240 ml. suc de portocală

sau grapefruit

Prăjește șunca de curcan, scoate-o din tigaie și las-o să se scurgă. Gătește ouăle după cum dorești. Prăjește o chiflă și pune brânză peste. Adaugă ouăle, șunca, roșia și spanacul și pune peste cealaltă parte. Savurează împreună cu fresh-ul.

Terci de Quinoa

Femei

1 măsură de Forever

Lite Ultra® cu vanilie

½ ceașcă quinoa gătită

1 linguriță ulei de cocos,

in, chia sau semințe de

cânepe

1 lingură fructe uscate

SAU ½ ceașcă fructe

½ extract de vanilie

180 ml. lapte neîndulcit

de migdale

Praf de scorțișoară

Bărbați

1 măsură de Forever

Lite Ultra® cu vanilie

¾ ceașcă quinoa gătită

2 lingurițe ulei de cocos,

in, chia sau semințe de

cânepe

3 linguri fructe uscate

SAU ¾ ceașcă fructe

½ extract de vanilie

240 ml. lapte neîndulcit

de migdale

Praf de scorțișoară

Pune quinoa gătită într-un castron și amestecă cu uleiul de cocos ori semințe, Forever Lite Ultra® cu vanilie și laptele de migdale. Presară cu fructe și scorțișoară.

SFAT FIT.

Sari peste micul dejun din cauză că nu ai timp dimineața să gătești ceva? Pregătește ingredientele din seara precedentă pentru a te mișca rapid dimineața. Poți, de exemplu, să lași ovăzul la înmuiat peste noapte sau să prepari iaurtul perfect, pentru ca dimineața să definitivezi mâncarea și s-o poți lua cu tine dacă te grăbești.

Terci de ovăz cu măr și scorțișoară

Femei

120 ml. lapte neîndulcit de migdale

½ ceașcă fulgi de ovăz

¼ ceașcă iaurt simplu

1 lingură unt de arahide, migdale sau caju

¼ ceașcă sos de mere

Un praf de scorțișoară

Bărbați

180 ml. lapte neîndulcit de migdale

¾ ceașcă fulgi de ovăz

½ ceașcă iaurt simplu

1½ lingură unt de arahide, migdale sau caju

½ ceașcă sos de mere

Un praf de scorțișoară

Pregătește cu o noapte înainte sau cu 3 - 4 zile în avans. Combină fulgii de ovăz și laptele neîndulcit de migdale. Adaugă sosul de mere, iaurtul simplu și scorțișoara. Se acoperă și lasă peste noapte în frigider. Dimineața poți încălzi terciul de ovăz lăsat peste noapte pentru a avea un mic dejun cald sau bucură-te de el așa cum îl scoți din frigider.

Omeletă gofră savuroasă

Femei

1 ou

3 albușuri de ou

¼ ceașcă de cartof dulce ras

2 linguri brânză

Mozzarella

¼ ceașcă ardei gras

roșu, cubulețe

2 fire ceapă verde, tăiată

2 linguri salsa

Condimentează cu sare

după gust

Bărbați

2 ouă

4 albușuri de ou

¾ ceașcă de cartof dulce ras

2 linguri brânză

Mozzarella

¼ ceașcă ardei gras

roșu, cubulețe

2 fire ceapă verde, tăiată

4 linguri salsa

Condimentează cu sare

după gust

Încălzește forma pentru vafe și unge-o din belșug cu grăsime. Bate ouăle și sarează-le după gust. Amestecă legumele și cartoful dulce ras. Se toarnă jumătate din amestec în formă. Coace până sunt gata ouăle. Unge forma cu grăsime și repetă cu restul amestecului. Presară peste fiecare gofră salsa și brânză Mozzarella.

Clătite ușoare și verzi

Femei

1 ou

¼ ceașcă brânză de vaci

2% grăsime

¼ ceașcă fulgi de ovăz

½ ceașcă spanac

½ banană

¼ ceașcă afine

1 linguri sirop de arțar

Bărbați

1 ou

2 albușuri de ou

½ ceașcă brânză de vaci

2% grăsime

½ ceașcă fulgi de ovăz

½ ceașcă spanac

½ banană

¼ ceașcă afine

2 linguri sirop de arțar

Încălzește tava la foc mediu. Pune deoparte afinele și siropul de arțar. Amestecă împreună toate ingredientele rămase până devin omogene. Pune în tavă și întoarce atunci când marginile fierb. Clătite de top cu afine și sirop de arțar.

Savurează!

AI O REȚETĂ EXTRAORDINARĂ? ÎMPĂRTĂȘEȘTE-O CU NOI PE

facebook.com/ForeverLivingProductsRomaniaHQ

GUSTARE.

O gustare bine echilibrată te poate ajuta să te simți sătul, să te lupți cu poftele și să te țină energizat pe tot parcursul zilei. Asigură-te că gustarea include cel puțin 2 produse alimentare, îmbinând carbohidrați cu proteine și/sau o grăsime sănătoasă pentru a susține echilibrul.

+ Femei 200 Calorii

Granola simplă

Femei

25 de boabe de fistic
1 lingură semințe de floarea soarelui
1 lingură stafide
1 lingură fulgi de ciocolată neagră

Bărbați

30 de boabe de fistic
2 linguri semințe de floarea soarelui
2 linguri stafide
1 lingură fulgi de ciocolată neagră

Amestecă toate ingredientele pentru o gustare excelentă pe care să o poți lua cu tine oriunde mergi!

Pere cu scortșoară și brânză de vaci

Femei

½ ceașcă brânză de vaci
2% grăsime
1 pară tăiată cubulețe
2 jumătăți de nucă, mărunțite

Bărbați

¾ ceașcă brânză de vaci
2% grăsime
1 pară tăiată cubulețe
1 lingură nuci, mărunțite

Combină brânza de vaci și para, presară peste cu nucă.

Proteine la purtător

Femei

30 gr. pastramă curcan
30 gr. brânză mozzarella
2 clementine

Bărbați

60 gr. pastramă curcan
60 gr. brânză mozzarella
1 clementină

Edamame cu lapte de soia vanilat

Femei

¾ ceașcă edamame
1 ceașcă lapte soia vanilat
Sare de mare după gust

Bărbați

1 ½ ceașcă edamame
1 ceașcă lapte soia vanilat
Sare de mare după gust

Prepară edamamele așa cum dorești, la microunde sau fierte. Asezonează ușor cu sare și bucură-te împreună cu laptele de soia vanilat.

+ Bărbați 350 Calorii

Pâine prăjită cu avocado și ou

Femei

1 felie pâine integrală
un sfert de avocado,
piure
1 ou fiert tare

Bărbați

1 felie pâine integrală
un sfert de avocado,
piure
2 ouă fierte tare

Prăjește feliele de pâine integrală. Presară pe deasupra piure de avocado. Ouăle fierte tare pot fi feliate și puse deasupra sau mâncate ca atare.

Baton Forever Fast Break legume și humus

Femei

1 baton Forever Fast Break (vândut separat)
Cubulețe de morcovi,
ardei, țelină, napi,
castraveți și broccoli
1 lingură hummus

Bărbați

1 baton Forever Fast Break (vândut separat)
Cubulețe de morcovi,
ardei, țelină, napi,
castraveți și broccoli
2 linguri hummus
240 gr. lapte slab de migdale, nucă de cocos,
soia sau orez

Bile energizante cu unt de arahide

Femei

½ ceașcă unt de arahide
¼ ceașcă miere
1 măsură Forever Lite
Ultra Vanilla®
¾ ceașcă fulgi de ovăz
½ linguriță esență de vanilie
¼ lingură sare

Bărbați

½ ceașcă unt de arahide
¼ ceașcă miere
1 măsură Forever Lite
Ultra Vanilla®
¾ ceașcă fulgi de ovăz
½ linguriță esență de vanilie
¼ lingură sare

Amestecă untul de arahide, mierea, vanilia și sarea. Adaugă pulberea proteică apoi ovăzul și alcătuiește 14 bile. Pune-le în frigider sau congelator. Consumul este de 2 bile pentru femei și 3 pentru bărbați.

PRÂNZ & SEARA.

Amestecă și potrivește rețetele de mai jos pe parcursul programului **F15 ÎNCEPĂTOR** pentru a te asigura că respecti necesarul de calorii și te hrănești corespunzător pe tot parcursul zilei!

+ Femei 450 Calorii

Tortilla cu curcan

Femei

1 tortilla din grâu integral
1 **lingură** hummus
½ - 1 **ceașcă** spanac
120 gr. curcan
30 gr. brânză mozzarella
Pară, măr, banană SAU
1 **ceașcă** fructe de pădure

Bărbați

2 tortilla din grâu integral
2 **linguri** hummus
1 **ceașcă** spanac
150 gr. curcan
60 gr. brânză mozzarella

Întinde 1 **lingură** de hummus pe o tortilla din făină integrală și adaugă curcanul, spanacul și brânza. Rulează tortilla și bucură-te!

Sandwich cu ton

Femei

120 gr. ton pregătit
1 **lingură** maioneză ușoară
½ **ceașcă** țelină cuburi
1 felie de pâine integrală
¼ **ceașcă** salată verde sau verdeață
1 **ceașcă** morcovi
1 **lingură** hummus
1 portocală mică SAU
½ **ceașcă** struguri

Bărbați

150 gr. ton pregătit
1 **lingură** maioneză ușoară
2 felii de pâine integrală
¼ **ceașcă** salată verde sau verdeață
2 portocale mici

Amestecă tonul cu maioneza ușoară și cubulețele de țelină. Pune conținutul pe o felie de pâine integrală și adaugă deasupra salata sau verdețurile. Femeile se pot bucura de legume cu hummus și fructe. Bărbații se pot bucura de fructe.

Supă de roșii și biscuiți cu brânză

Femei

1½ **ceașcă** supă de roșii
½ **ceașcă** brânză cheddar rasă
8 biscuiți integrali
1 ou fiert tare

Bărbați

2 **cești** supă de roșii
½ **ceașcă** brânză cheddar rasă
8 biscuiți integrali
2 ouă fierte tare

Prepară supa conform instrucțiunilor. Presară brânza cheddar pe biscuiții integrali și încălzește-i la microunde până se topește brânza. Bucură-te de ouăle fierte tare.

+ Bărbați 550 Calorii

Pui salsa Tex-Mex

Femei

2 **cești** spanac
1-2 **cești** salată verde sau alte verdețuri
¼ **ceașcă** roșii tăiate
½ **ceașcă** fasole neagră, clătită și scursă
120 gr. piept de pui mărunțit
½ ardei gras mărunțit
2 fire ceapă verde mărunțită
3 **linguri** salsa
3 **linguri** iaurt slab simplu
¼ **linguriță** condimente de taco
30 gr. avocado SAU
1½ **linguri** brânză

Bărbați

2 **cești** spanac
2 **cești** salată verde sau alte verdețuri
½ **ceașcă** roșii tăiate
½ **ceașcă** fasole neagră, clătită și scursă
120 gr. piept de pui mărunțit
½ ardei gras mărunțit
2 fire ceapă verde mărunțită
4 **linguri** salsa
4 **linguri** iaurt slab simplu
½ **lingură** condimente de taco
60 gr. avocado SAU
2½ **linguri** brânză

Amestecă spanacul și verdeața, adaugă roșiile, ardeul gras și ceapa verde. Adaugă fasolea neagră punând pe deasupra pieptul de pui. Pentru a realiza un sos slab, combină salsa cu un iaurt slab simplu și condimente de taco și amestecă. Amestecă în salată. Pune pe deasupra avocado sau brânză.

Elvis Special

Femei

1 **lingură** unt de migdale sau arahide
2 felii de pâine integrală
1 banană
Un praf de scorțișoară

Bărbați

1 **lingură** unt de migdale sau arahide
2 felii de pâine integrală
1 banană
Un praf de scorțișoară
1 **lingură** hummus
1 **ceașcă** morcovi
240 ml. lapte slab de migdale, nucă de cocos, soia sau orez

Întinde untul de migdale sau arahide pe o felie de pâine integrală, adaugă banana feliată sau piure, presară scorțișoara și pune pe deasupra cealaltă felie de pâine integrală. Bărbații se pot bucura de morcovi cu hummus și lapte slab.

+ Femei 450 Calorii

Ton Ahi cu orez

Femei

120 gr. ton Ahi
1 linguriță ulei de măsline
 ½ **ceașcă** orez sălbatic gătit
 ⅓ **ceașcă** edamame decojite
 ½ **ceașcă** dovlecel gătit la aburi
1 lingură sos condimentat cu ghimbir și susan
 ghimbir, usturoi, sare și piper după gust

Bărbați

150 gr. ton Ahi
1 linguriță ulei de măsline
1 ceașcă orez sălbatic gătit
 ⅓ **ceașcă** edamame decojite
 ½ **ceașcă** dovlecel gătit la aburi
1 lingură sos condimentat cu ghimbir și susan
 ghimbir, usturoi, sare și piper după gust

Acoperă tonul Ahi cu ulei de măsline și așezează-l cu ghimbir, usturoi, sare și piper. Prăjește-l pe ambele părți la foc mediu spre mare timp de 2 minute sau mai mult. Îndepărtează-l de pe foc și pune-l peste orez. Adaugă edamamele și dovlecelul și stropește-l cu sosul de susan și ghimbir.

Chili

Femei

120 gr. curcan tocat
1 linguriță chili măcinat
 ¼ **ceașcă** ceapă tocată
 ¼ **ceașcă** de roșii cubulețe, din conservă
 ½ **ceașcă** fasole neagră clătită și scursă
 ¼ **ceașcă** fasole pinto clătită și scursă
 ¼ **ceașcă** salsa
30 gr. avocado mărunțit
 SAU ¼ **ceașcă** brânză rasă

Bărbați

150 gr. curcan tocat
1 linguriță chili măcinat
 ⅓ **ceașcă** ceapă tocată
 ½ **ceașcă** de roșii cubulețe, din conservă
 ⅓ **ceașcă** fasole neagră clătită și scursă
 ½ **ceașcă** fasole pinto clătită și scursă
 ¼ **ceașcă** salsa
 ¼ avocado
1 lingură brânză rasă

Rumenește carnea de curcan cu ceapa mărunțită. Adaugă chili măcinat, roșiile, fasolea neagră, fasolea pinto și salsa. Fierbe la foc mic până se încinge amestecul și aromele se întrepătrund. Presară cu avocado sau brânză, pentru femei, și avocado și brânză, pentru bărbați.

SFAT FIT.

Chili poate fi făcut vegetarian înlocuind curcanul cu **150 gr.** de tofu ferm și adăugând ¼ **ceașcă** de fasole pentru femei și **240 gr.** de tofu ferm și adăugând ½ **ceașcă** de fasole pentru bărbați.

+ Bărbați 550 Calorii

Pui condimentat cu curry

Femei

120 gr. piept de pui
1 linguriță ulei de cocos
 ½ **ceașcă** cușcuș
 ¼ **ceașcă** năut clătit
1 lingură stafide
1 lingură semințe de pin
1 ceașcă spanac mărunțit
 ½ **ceașcă** supă de pui
 ¾ **linguriță** curry
 ½ **linguriță** chimion
 ¼ **linguriță** scorțișoară
 Sare și piper după gust

Bărbați

180 gr. piept de pui
1 linguriță ulei de cocos
 ⅔ **ceașcă** cușcuș
 ⅓ **ceașcă** năut clătit
1 lingură stafide
1 lingură semințe de pin
1 ceașcă spanac mărunțit
 ⅔ **ceașcă** supă de pui
 ¼ **linguriță** curry
 ½ **linguriță** chimion
 ¼ **linguriță** scorțișoară
 Sare și piper după gust

Unge pieptul de pui cu ulei de nucă de cocos și presară jumătate de linguriță de curry, sare și piper. Se coace la 180 grade Celsius pentru 25-30 minute. Pune supa de pui la fierț și adaugă cușcuș. Acoperă și lasă pentru 1 minut. Adaugă spanacul mărunțit, năutul, semințele de pin și stafidele. Condimentează cu restul de curry, chimion, scorțișoară și piper după gust.

Porc Souvlaki

Femei

120 gr. porc
 ¼ **ceașcă** iaurt simplu
1 linguriță ulei de măsline
1 lipie din grâu integral
1 linguriță feta
 ¼ ceapă mică mărunțită
 ½ castravete feliat
1 lingură suc de lămâie
 ½ **linguriță** miere
 Un strop de usturoi pulbere
 Un strop de mărar
 Un strop de sare
 Un strop de oregano
 Un strop de piper

Bărbați

180 gr. porc
 ¼ **ceașcă** iaurt simplu
1 linguriță ulei de măsline
1 lipie din grâu integral
1 linguriță feta
 ¼ ceapă mică mărunțită
 ½ castravete feliat
1 lingură suc de lămâie
 ½ **linguriță** miere
 Un strop de usturoi pulbere
 Un strop de mărar
 Un strop de sare
 Un strop de oregano
 Un strop de piper

Amestecă sucul de lămâie, uleiul de măsline, usturoiul pulbere, oregano, sare și piper. Pune carnea de porc și ceapa tăiată într-un saculeț și marinează pentru cel puțin o oră sau până la 24 de ore. Scoate carnea de porc din sosul marinat și prăjește sau coace timp de 4-6 minute pe fiecare parte. Fă un sos de tzatziki combinând iaurtul simplu cu pulberea de usturoi, mărarul, sucul de lămâie și mierea. Servește carnea de porc pe o lipie caldă cu sosul de tzatziki și feta. Castraveții pot fi adăugați la lipie sau amestecați cu ce a rămas din sosul de tzatziki.

Pui glazurat cu miere și muștar, cu cartofi dulci aromați cu scorțișoară

Femei

120 gr. piept de pui
½ lingură miere
½ lingură muștar
1 cartof dulce mediu copt
Un strop de scorțișoară
2 cești rucola
1 lingură rodie
16 boabe de fistic, decojite
½ ceașcă zmeură
1 lingură sos de zmeură

Bărbați

180 gr. piept de pui
½ lingură miere
½ lingură muștar
1 cartof dulce mediu copt
Un strop de scorțișoară
2 cești rucola
1 lingură rodie
16 boabe de fistic, decojite
½ ceașcă zmeură
1 lingură sos de zmeură

Amestecă mierea și muștarul și pune peste pieptul de pui. Coace la 180 de grade Celsius timp de 25 min. Coace cartoful dulce la cuptor sau microunde. Cartoful dulce este gata atunci când poate fi străpuns ușor cu o furculiță. Adaugă scorțișoara. Amestecă rucola, rodia, fisticul, zmeura și adaugă după gust sosul de zmeură.

Sandvis cu salata Cezar cu pui la grătar

Femei

120 gr. piept de pui
1 folie de spanac
½ lingură ulei de măsline
1 lipie cu spanac
½ lingură maioneză ușoară
1 lingură parmezan
¼ lingură suc de lămâie
¼ linguriță usturoi mărunțit
Salată verde
Sare și piper după gust
1 măr

Bărbați

180 gr. piept de pui
1 folie de spanac
½ lingură ulei de măsline
1 lipie cu spanac
½ lingură maioneză ușoară
1 lingură parmezan
¼ lingură suc de lămâie
¼ linguriță usturoi mărunțit
Salată verde
Sare și piper după gust
1 măr

Combină sucul de lămâie, uleiul de măsline, maioneza ușoară și usturoiul într-un bol pentru a face sosul. Pieptul de pui puțin sărat se frige timp de 4-6 minute pe fiecare parte. După ce puiul s-a răcit, taie-l în bucăți mici. Pune la un loc salata verde, sosul, brânza parmezan și puiul. Pune amestecul într-o lipie cu spanac. Savurează cu un măr alături.

Spaghete de dovlecel cu sos marinara

Femei

120 gr. curcan tocat
1½ ceașcă spaghete de dovlecel
1 lingură ulei de măsline
½ ceașcă sos marinara
1 lingură parmezan
1 ceșcă fasole verde, gătită la aburi
1 ceașcă pepene galben

Bărbați

150 gr. curcan tocat
2 cești spaghete de dovlecel
1 lingură ulei de măsline
½ ceașcă sos marinara
2 linguri parmezan
1 ceșcă fasole verde, gătită la aburi
1 ceașcă pepene galben

Încălzește cuptorul la 220 de grade Celsius și stropește jumătate dintre spaghetti de dovlecel cu ulei de măsline. Pune partea tăiată în jos pe o folie de copt și coace până devine fraged atunci când încerci cu un cuțit. Atunci când este gata, scoate dovlecelul și măsoară pentru o porție. Păstrează restul pentru altă ocazie. Rumeniște tocătura de curcan și adaugă sosul marinara. Atunci când s-a încălzit, pune deasupra spaghetti de dovlecel și presară parmezanul. Savurează separat fasolea verde și pepenele galben.

Salata Cobb

Femei

1 felie șuncă de curcan mărunțită
1 ou fiert tare mărunțit
1 felie pâine integrală prăjită
1 lingură brânză albastră
2 linguri oțet balsamic slab
1 lingură avocado
½ roșie cubulețe
2-3 cești salată verde

Bărbați

2 felii șuncă de curcan mărunțită
1 ou fiert tare mărunțit
1 felie pâine integrală prăjită
1 lingură brânză albastră
2 linguri oțet balsamic slab
¼ avocado
½ roșie cubulețe
2-3 cești salată verde

Pune salata într-un bol. Adaugă oul fiert tare, șunca de curcan, roșia, avocado, brânza albastră și amestecă cu oțetul balsamic slab. Savurează împreună cu felia de pâine integrală prăjită.

Pui cu parmezan

Femei

120 gr. piept de pui
1 linguriță ulei de măsline
1 ceașcă paste integrale fierte
4 linguri sos marinara
1 lingură parmezan
1 ceașcă de conopidă gătită la aburi
Condimente italienești

Bărbați

180 gr. piept de pui
1 linguriță ulei de măsline
1¼ ceașcă paste integrale fierte
5 linguri sos marinara
1 lingură brânză parmezan
1 ceașcă conopidă gătită la aburi
Condimente italienești

Stropește pieptul de pui cu ½ linguriță de ulei de măsline. Presară condimentele italienești, 1 lingură de sos marinara și 1 o linguriță de parmezan. Se coace la 180 de grade Celsius timp de 25-30 min. Prepară paste și adaugă restul de ulei de măsline și parmezan. Gătește conopida la aburi și asezonează cu sare și piper după gust.

CREEAZĂ-ȚI MASA PERFECTĂ.

Pentru un mod rapid și ușor de a aduce varietate pentru prânz și cină, alege câte un aliment dintre cele care urmează. Respectă aceste diagrame alimentare pentru a te asigura că obții echilibrul corect al proteinelor, carbohidraților și grăsimilor sănătoase, rămânând în limita caloriilor recomandate.

CARBOHIDRAȚI.

| | | FEMEI + 125 Calorii | | BĂRBAȚI + 200 Calorii | |
|------------|--|--------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|--|
| CATEGORIE | SORTIMENT | PORȚIE | | | |
| | | FEMEI | BĂRBAȚI | | |
| OVĂZ | Fulgi de ovăz (Fără Gluten dacă este necontaminat) | 1 ceașcă (gătit) or ½ ceașcă (uscat) | 1½ ceașcă (gătit) or ¾ ceașcă (uscat) | | |
| | Spărtură de ovăz (FG dacă este necontaminat) | ¾ ceașcă (gătit) or ¼ ceașcă (uscat) | 1 ceașcă (gătit) or ½ ceașcă (uscat) | | |
| CEREALE | Quinoa (FG) | ¾ ceașcă | 1 ceașcă (gătit) | | |
| | Orez (sălbatic sau brun) | ¾ ceașcă | 1 ceașcă (gătit) | | |
| | Cremă de grâu | 1 (plic) or ¾ ceașcă (gătit) | 2 (plic) or 1½ ceașcă (gătit) | | |
| | Orz | ¾ ceașcă (gătit) | 1 ceașcă (gătit) | | |
| | Cremă de orez (FG) | 1 ceașcă (gătit) | 1½ ceașcă (gătit) | | |
| PÂINE | Chiflă din făină integrală | 1 chiflă (125 calorii/porție) | 1 chiflă (110-120 calorii/porție) | | |
| | Pâine integrală | 1 felie (125 calorii/porție) | 2 felii (100 calorii/porție) | | |
| | Tortilla integrală | 1 tortilla (120 calorii/porție) | 2 tortilla (100 calorii/porție) | | |
| | Tortilla de porumb (FG) | 2 mici (60 calorii p/tortilla) | 4 mici (50-60 calorii p/tortilla) | | |
| | Brioșă englezescă (FG) | 1 brioșă (120 calorii/porție) | 1½ brioșă (110-120 calorii/porție) | | |
| PASTE | Tăieței soba din hrișcă | 1 ceașcă (gătit) | 2 cești (gătit) | | |
| | Paste integrale | ¾ ceașcă (gătit) | 1 ceașcă (gătit) | | |
| | Paste (quinoa, orez) (FG) | ¾ ceașcă (gătit) | 1 ceașcă (gătit) | | |
| LEGUME | Fasole neagră, năut, pinto | ¾ ceașcă (clătit & gătit) | 1 ceașcă (clătit & gătit) | | |
| AMIDONOASE | Cartof roșu copt | 2 mici | 2 mici | | |
| | Cartof dulce copt | 1 ceașcă | 1½ ceașcă | | |
| | Dovleac | 1½ ceașcă (gătit) | 2 cești (gătit) | | |

PROTEINE.

FEMEI + 130-150 Calorii

BĂRBAȚI + 170-200 Calorii

| CATEGORIE | SORTIMENT | PORȚIE | |
|------------|--|-------------------------------|-------------------------------|
| | | FEMEI | BĂRBAȚI |
| PEȘTE | Halibut, tilapia, cod, ton, pion portocaliu, pește-spadă | 120 gr. | 150 gr. |
| | Somon | 90 gr. | 120 gr. |
| CURCAN | Șuncă de curcan | 3 felii (130 calorii/porție) | 5 felii (170 calorii/porție) |
| | Cârnați de curcan | 4 bucăți (130 calorii/porție) | 5 bucăți (170 calorii/porție) |
| | Tocătură de curcan | 120 gr. | 150 gr. |
| | Mezeluri | 120 gr. | 180 gr. |
| PUI | Piept de pui | 120 gr. | 150 gr. |
| | Tocătură de pui | 120 gr. | 150 gr. |
| | Mezeluri | 120 gr. | 180 gr. |
| VITĂ | 95% Tocătură slabă de vită | 90 gr. | 120 gr. |
| | Tocătură de bizon | 90 gr. | 120 gr. |
| | Mezeluri din friptură de vită | 120 gr. | 180 gr. |
| OU | Ou | 1 întreg + 3 albușuri | 2 întregi |
| | Înlocuitor de ou | 240 gr. | 360 gr. |
| LACTATE | laurt simplu degresat sau cu puțin zahăr (sub 10 gr.) | 1 ceașcă | 1½ ceașcă |
| | Brânză de vaci 2% grăsime | ¾ ceașcă | ¾ ceașcă |
| | Lapte 1% grăsime | 300 gr. | 360 gr. |
| | Proteine din zer | 1 măsură (125 calorii) | 1½ măsură (100-125 calorii) |
| VEGETARIAN | Linte | ½ ceașcă (gătite) | ¾ ceașcă (gătite) |
| | Fasole neagră | ¾ ceașcă (clătite & gătite) | ¾ ceașcă (clătite & gătite) |
| | Forever Lite Ultra® | 1½ măsură | 1½ măsură |
| | Tofu | 240 gr. | 300 gr. |
| | Edamame (decojite) | ¾ ceașcă | 1 ceașcă |
| | Burger vegetarian | 1 turtiță (125 calorii) | 1½ turtiță (110-125 calorii) |

LEGUME ȘI FRUCTE.

FEMEI + 60-75 Calorii

BĂRBAȚI + 50-60 Calorii

| CATEGORIE | SORTIMENT | PORȚIE | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | FEMEI | BĂRBAȚI |
| FRUCTE (proaspete/congelate) | Măr | 1 mediu | 1 mediu |
| | Caisă | 4 mici | 3 mici |
| | Banană | 1 mică | 1 mică |
| | Fruite de pădure (toate) | 1 ceașcă | 1 ceașcă |
| | Pepene galben | 1 ceașcă | 1 ceașcă |
| | Grapefruit | ½ mare | ½ mare |
| | Struguri | 1 ceașcă | 1 ceașcă |
| | Portocală | 1 medie sau 2 clementine | 1 medei sau 2 clementine |
| | Piersică | 1 medie | 1 medie |
| | Pară | 1 medie | 1 medie |
| | Ananas | 1 ceașcă | 1 ceașcă |
| | Roșie | 1 ceașcă | 1 ceașcă |
| FRUCTE (uscate) | Stafide | ¼ ceașcă | ¼ ceașcă |
| | Prune | 4 mari | 3 mari |
| LEGUME (proaspete/congelate) Crude / Gătite la aburi | Anghinare | 1 mare (întregă) | 1 mare (întregă) |
| | Morcovi | 1 ceașcă | 1 ceașcă |
| | Sparanghel | 18 fire | 15 fire |
| | Porumb pe știulete | 1 întreg | 1 întreg |
| | Varză de Bruxelles | 12 muguri | 10 muguri |
| LA LIBER | Dovlecel | | |
| | Ardei gras | | |
| | Broccoli | | |
| | Varză | | |
| | Țelină | | |
| | Castraveți | | |
| | Fasole verde | | |
| | Nap | | |
| | Salată (toate tipurile) | | |
| | Spanac | | |
| Conopidă | | | |

GRĂSIMI.

FEMEI + 90-100 Calorii

BĂRBAȚI + 120 Calorii

| CATEGORIE | SORTIMENT | PORȚIE | |
|-----------|--------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| | | FEMEI | BĂRBAȚI |
| NUCI | Unt de nuci (arahide, migdale, caju) | 1 lingură | 1½ linguri |
| | Migdale (întregi & nesărate) | 12 migdale (15 gr.) | 18 migdale (22 gr.) |
| | Nuci (jumătăți) | 7 jumătăți (15 gr.) | 10 jumătăți (22 gr.) |
| | Caju (întregi & nesărate) | 7 caju (15 gr.) | 10 caju (22 gr.) |
| | Fistic | 20 sămburi | 30 sămburi |
| FRUCTE | Avocado | ½ avocado sau 4 lingurițe | 4 linguri |
| | Fulgi de nucă de cocos (neîndulciți) | ¼ ceașcă | 3 linguri |
| | Măsline | 9 întregi | 10 întregi |
| SEMIȚE | Semițe de dovleac | 1½ linguri | 2 linguri |
| | Semițe de floarea soarelui | 1½ linguri | 2 linguri |
| | Semițe de chia | 1½ linguri | 2 linguri |
| | Semițe de in | 1 lingură | 1½ linguri |
| ULEIURI | Ulei de măsline | 2 lingurițe | 1 linguriță |
| | Ulei de nucă de cocos | 2 lingurițe | 1 linguriță |
| | Ulei de floarea soarelui | 2 lingurițe | 1 linguriță |
| LACTATE | Brânză mozzarella | 30 gr. | 30 gr. |
| | Brânză slabă | 30 gr. | 45 gr. |
| | Brânză grasă | 15 gr. | 22 gr. |
| | Ciocolată neagră (minimum 70% cacao) | 15 gr. | 22 gr. |



FOREVER®

F.I.T.[™]
C9 F15 V5
Arăți mai bine. Te simți mai bine.

Distribuit exclusiv de: Forever Living Products România
Aleea Alexandru nr. 43, cod poștal 011822, București

021 222 89 23 /
foreverliving.com

*Afirmațiile din această publicație nu au fost evaluate de Food and Drug Administration (SUA) sau de Food Standards Agency (Marea Britanie). Informațiile conținute în acest document sunt oferite doar în scopuri educaționale, nu sunt destinate diagnosticării, tratării, vindecării ori prevenirii niciunei boli. Te rugăm să consulți un medic sau alt profesionist calificat în domeniul medical pentru mai multe informații detaliate, înainte de a începe orice program de exerciții sau de a folosi orice supliment alimentar, mai ales dacă în prezent iei vreun medicament sau ești sub tratament medical pentru o problemă pre-existentă de sănătate.