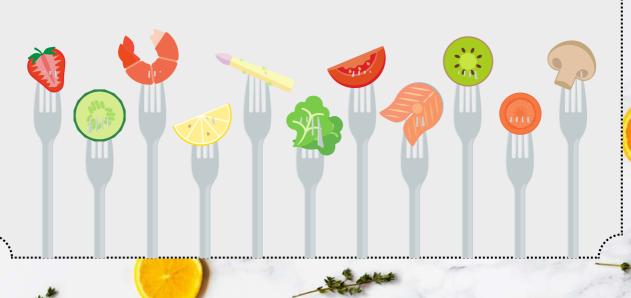




ايش انواع الطعام اللي تقدمو لطفلها هنا ح اذكر لكم تجربتي في تقدم المأكولات لبنتي بكل تفصيل لست دكتوره ولكن هذه مجرد بعض التجاربو الوصفات و حبيت اشاركها





اولا: لمن نبدأ بتقديم الطعام للطفل وقت ما الام تشوف انو مناسب او حسب ما الطبيب متى سمحلك في اول اسبوع يعتبر تقديم الوجبات مجرد ذواقه الى ان يبدأ الطفل يتعود على طبيعه الاكل و يتقبل و الاهم كل طفل يختلف عن الطفل الثاني و حسب تقبلو تبدأي تنطلقي





نبدأ بنوع واحد من الخضار او الفواكه و نستمر بتقديم النوع لمده ثلاث ايام احتياط في حال وجود اي نوع من الحساسيات مو مطلوب من الطفل انو يشبع الغرض حاليا هوا التذويق بكميه ملعقه طعام كبيره واحده نسلق الخضار او بالبخار و نطحنها طحن ناعم و نخففها بالماء حتى يكون القوام خفيف في دى المرحله ممنوع اضافه الملح او اى بهارات



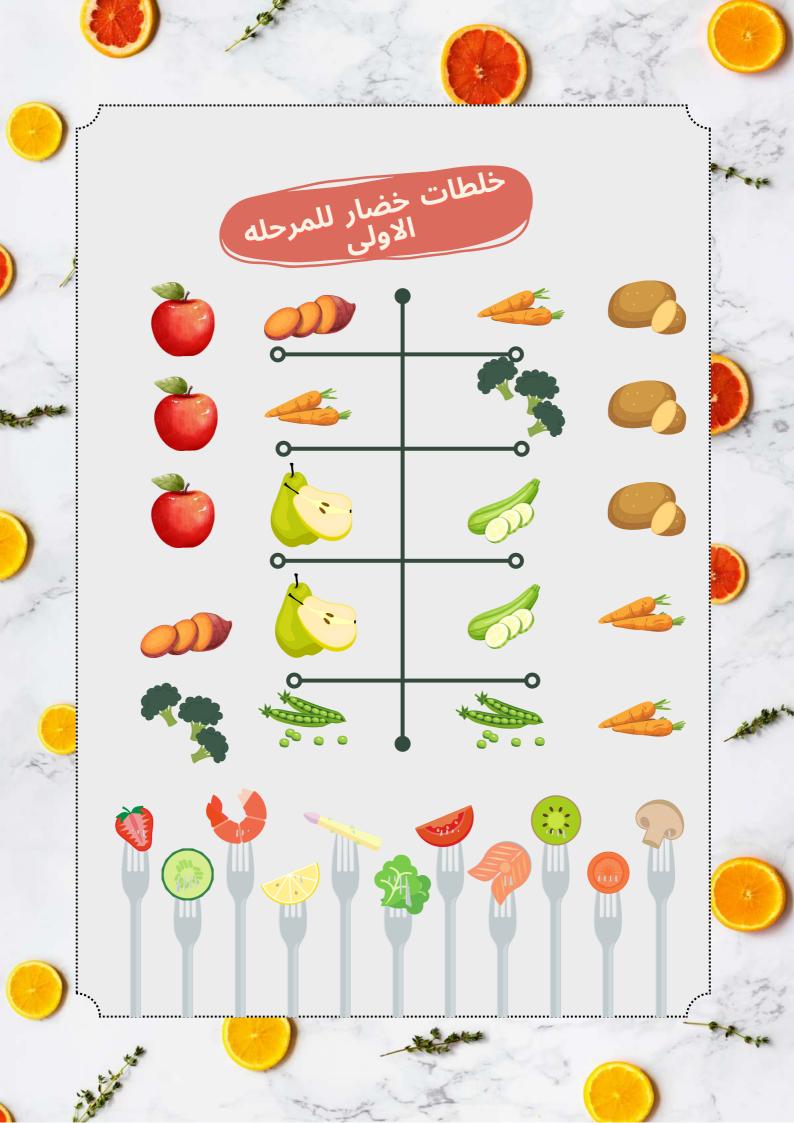
## الاسبوع الأول

الكميه	طريقه التحضير	الصنف
ملعقتي طعام وجبه واحده يوميا و نزود الكميه بالتدريج و نزود عدد الوجبات بالتدريج حسب تقبل الطفل للطعام	سلق او تبخير لمده ١٥ دقيقه	کوسا
	سلق او تبخیر لمده ۲۰ دقیقه	بطاطس
	سلق او تبخیر لمده ۲۰ دقیقه	جزر
	سلق او تبخير لمدة ١٥دقيقه	تفاح
	سلق او تیخیر لمده ۲۰ دقیقه	بروكلي
	سلق او تیخیر لمده ۲۰ دقیقه	قرع
	سلق او تیخیر لمده ۲۰ دقیقه	بطاط حلوه
	سلق او تیخیر لمده ۱۵ دفیقه	کمثری
	سلق او تیخیر لمده ۲۰ دقیقه	بازیلا
	هرس ناعم بالشوكة	موز



الانواع في الجدول السابق يمكن تبدأي ب اي نوع يفضل البطاطس و الكوسا لانو طعمهم مو قوي و بعدها الباقي لانو فيها طعم حلاوه يفضلو الاطفال كل نوع نبدأ في لحال لمده تلاته ايام بعدها نقدم النوع التاني و على هذا الحال ممكن تاخذ مننا العمليه دي اسبوعين و اكثر لمن نشوف الطفل حابب الوجبات و عندو رغبه بالمزيد نخلط الانواع مع بعض







و بكدا حمد لله خلصنا المرحله الاولى الاكل قوام خفيف و جربنا نوع واحد و نوعين مع بعض طبعا تقدري تبدعي و تخلطي تلات انواع مع بعض و تجربي خضره جديده او فاكهه جديده







وصفات الشوفان دائما مغذيه و مشبعه احب اقدم وصفات الشوفان الحلو في الصباح و وجبه الشوفان المالح في الليل دا مجرد راي و تفضيل شخصي





## وصفات ب استخدام الشوفان

## الشوفان و التمر

الشوفان و التفاح مع رشه قرفه

الشوفان و الموز

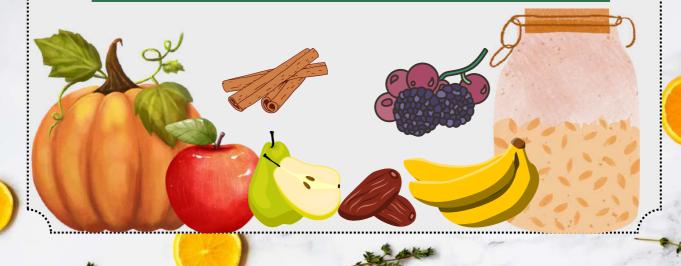
شوفان مع التوت الازرق

شوفان مع القرع و التفاح

شوفان مع حلیب الام او حلیب صناعی

يطبخ الشوفان مع الماء على النار او في الجهاز الخاص ب طعام الاطفال مع اي من الاضافات من الفواكه و عند انتهاء الطبخ يخلط بالخلاط اذا كان القوام سميك على طفلك يمكن تخففي بالماء او بحليب الام حليب الام ما يطبخ على النار يتم اضافتو بعذ الانتهاء من الطبخ يمكن اضافه رشه من القرفه او الاستغناء عنها مع اي نوع من الفواكه

مقدار الوجبة ملعقتين طعام شوفات وحبتين تمر او مقدار كوب من اي فاكهه او خضار





يطبخ الشوفان على النار مع اي خضار سبق و ادخلتيها لنظام طفلك و يمكنك اضافه مرق الدجاج او اللحم الغير مملح

و تقدري تضيفي بعض البهارات مثل الكمون و الكركم المجال مفتوح للابداع و تجربه نكهات جديده شوفان مع الكوسا و الجزر

شوفان مع مرق الدجاج و الخضار

شوفان مع البروكلي و السبانخ

شوفان مع بطاطا حلوه و سبانخ

شوفان مع مرق لحم





وصفات الارز من اسهل الوصفات ميزه الارز انك تقدري تاخدي كميه كوب يقضل رز مصري و تطبخي مع ماء جيدا و تخزني في علبه في الثلاجة و يوم تخلطي مع اي خضروات عندك و تسير وجبه مالحة و يوم ممكن تخلطي مع فواكه و تسير وجبة حلوه مثل البودينق و ممكن تضيفي لو من الحليب الصناعي او حليب الام و يسير زي السليق المجال مفتوح حليب الام و يسير زي السليق المجال مفتوح





نطبخ الرز جيدا مع الماء او مرق الدجاج و عند الاستواء نضيف حليب الام او الصناعي و ممكن نضيف قطع الدجاج مع التاكد من هرسها جيدا	شبيه السليق
بعد طبخ الرز جيدا نضيف معا اي نوع ضخروات متوفره عندنا كوسا و جزر و قرع	الرز مع الخضار
يعد طبخ الرز جيدا نقدر نضيف لو موز او منقا او اي نوع فاكهه مفضل و ممكن اضافه رشه القرفه	الزر مع الفواكه





شربة العدس من الوجبات المغذيه للطفل ننقع العدس جيدافي الماء و في قدر صغير نصيف قطع بصل صغيره و قطع جزر و بطاطس و قرع ثم نضع العدس على النار مع الماء يطبخ ممكن استخدام مرقه الدجاج غير المملحه تقدري تحطي البهارات اللي تناسبك او تستغني عنها كمون او بابريكا او كزبره او كركم او بهارات الطالية و غيرها

قوام شربه العدس بعد ما تنتهي استوا و تخلطيها في الخلاط ممكن تخلي القوام ناعم و خفيف او تخين حسب عمر طفلك و تدرجو في الاكل



شوربة الخضار ممتازه و مغذیه خصوصا وقت البرد

في قدر على النار نضع زيت زيتون و بصل مقطع صغير الى ان يتخذر نضيف كرفس جزر و بطاطس بصل اخضر و كوسا ممكن اضافه مكرونه لسان العصفور و ممكن اضافه قطع الدجاج منتفه و صغيره كل الاضافات و التحكم بالقوام حسب عمر طفلك

ممكن تقديم السائل بس كشربه و ممكن طحنها كلهافي الخلاط او هرسها بالشوكة





كثير قلت على اضافه مرق الدجاج و عملها في البيت سهل و تقدري تعملي كميه و تحفظيها بعلب في الفريزر

على النار ماء حار و نضيف الدجاج مع راس بصله و نضع البهارات الصحيحه

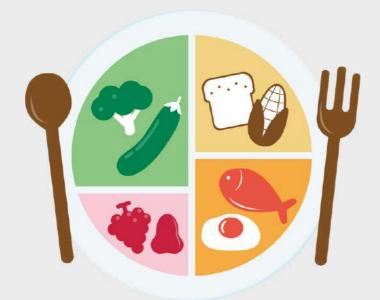
٤ هيل١ قرنفل١ عود قرفه٢ ورق غار٢ فصوص مستكه

تترك تغلي نص ساعه الى ان يستوي الدجاج نصفي المرقه و بالعافيه





الكينوا و البرغل او اي نوع اخر من الحبوب يضاف للاكل بنفس طريقه الرز و الشوفان مع مراعاه وقت الطبخ لكل صنف





ممكن اضافة اللبن الزبادي لمن يكمل طفلك ۷ شهور اضيفي اللبن العادي الغير منكة ممكن تضيفي مع اللبن الخضار او الفواكه و تقديمه للطفل





يختلف قوام الطعام من اول ما تبدأي تقدمي الطعام لطفلك بالتدريج

المرحلة الاولى: يكون الطعام سائل و خفيف المرحلة الثانيه: يكون القوام مطحون و ثقيل قليلا المرحله الثاثله: يكون الطعام مهروس بالشوكة و قطع صغيره شويه

المرحله الرابعه: جربي تقدمي للطفل بسكوت التسنين او قطع الجزر المقطعه اصابع و المطبوخة و تتدرجي ب القوام كل ما تشوفي طفلك اتطور او طلعتلو سنون و حسب استشارتك للطبيب





اذا استشرتي اي طبيب سيخبرك ان لكل طفل قاعده مختلفه عن الطفل الثاني تبدأي بتقديم الطعام ك ذواقه ثم تقدمي وجبه واحدة في اليوم بعد اسبوعين تقدمي وجبتين مشبعه بجانب

بعد اسبوعين تقدمي وجبتين مسبعة بجانب الحليب

بعد بفتره حتلاقي انو طفلك يطلب وجبات اكثر لانو الحليب يسير غير مشبع و يسير عندك ٣ وجبات وجبة الليل يفضل تقدمي وجبه دسمه غنيه ب البروتين

عندما يتناول الطفل وجبة ممتازه قبل النوم تساعد في تقليل عدد مرات الاستيقاظ وسط الليل



مرحلة التسنين من اصعب المراحل اللي يمر بها الطفل و تقدري تساعدي بشغلات بسيطه ممكن تضعي في اللهايه مويه و في الفيزر وتقدميها للطفل

و ممكن تستخدمي اللهايات المخرمه اللي يضاف لها قطع الفواكه البارده او الخيار البارد من الفواكه البارده البطيخ و الخربز البارده البطيخ و الخربز التوت و العنب و التفاح و قدمي بسكويت التسنين متوفر في الصيدليات



## وصفات اضافیه

- ازلاء واناناس وکمثری $m{J}$
- 2. بطاطس حلوة وكمثرى وسبانخ
  - **3**. تفاح وموز وسبانخ
    - **4.** موز ومنجا وجزر
  - **5**. تفاح وفراولة وبنجر
- 6. بطاطس حلوة وتفاح ورشة قرفة
  - **7.** بطاطس حلوة، كوسى وبروكلي
    - 8. بطاطس حلوة وسبانخ
    - $m{g}$ تفاح، بطاطس حلوة، جزر
      - **10.** تفاح، موز، کمثری
      - **11.** تفاح، افوكادو، موز
      - **12**. قرع، شوفان، دجاج
      - **13.** قرع، بطاطس، جزر
        - **14.** کیل، جزر، کیوي
      - **15.** قرع، بروكلي، دجاج
    - **16.** بطاطس حلوة، كوسى، كينوا
      - **17.** کینوا، جزر، دجاج
      - **18**. تفاح، کوسی، کیل
        - **19.** موز، بلو بيري
      - **.20** شوفان، بلوبيري ، فراوله



