# **Volume 2**, Dietitian Tips

Winter 2009

### **South Asians - 'Beware of salt risks'**

**English version** 

According to the World Health Organization, High blood pressure is defined as systolic/diastolic pressure persistently higher than 140/90mmHg. High salt (sodium) intake raises blood pressure, which is a risk factor to develop heart disease and cerebrovascular disease. Hence, a healthy diet is a major factor in preventing heart disease.

#### How to reduce sodium in the diet - Practical Tips

- Reduce the amount of *salt* in diet and avoid adding salt to foods at the table after the dish is ready.
- Use fresh tomatoes, lentils, onion and natural herbs to make vegetable sauce. Taste the food before you add any seasoning or salt.
- Use fresh food and avoid canned, processed and preserved vegetables/pickles /meat as they are high in salt.
- Use of herbs and spices in cooking like cumin, chili, garlic, ginger, cloves, cinnamon, lemongrass, lime, pepper, turmeric, citrus zests, allium hypsistum etc.
- Maintain a healthy weight and consume a balanced diet and a variety of food choices including high in fruits, vegetables and whole grains.
- Read the nutrition labels when buying pre-packages foods, avoid foods that contain high sodium content. (According to the Food Standard Agency UK, every 100g of food contains more than 600mg sodium are classified as high sodium foods)

### दक्षिण एशियाई "सावधान नमक का जोखिम से "

**Hindi version** 

विश्व स्वास्थ्य संगठन के अनुसार जब सिस्टोलिक (systolic )और डायस्टोलिक (diastolic) प्रेशर लगातार १४०/९० से अघिक हो तो इसको उच्च ब्ल्ड प्रेशर कहते है । ज्यादा नमक (सोडियम ) ब्लड प्रेसर को बढा सक्ते है जो हृदय रोग और सेरेब्रोभासकुलर (cerebrovascular)रोगका जोखिम कारक हो सक्ता है। इसलिए ऐसै रोग से बचने के लिए स्वस्थ आहार एक प्रमख कारक है।

#### कैसे भोजन में नमक की मात्रा को कम कर सकते है : व्यावहारिक सुद्माव

- भाजन में नमक की मात्रा कम किए और खाना तयार होने के बाद और नमक मत डालिए
- सिब्जियोका चटनी बनाने के लिए ताजा टमाटर, दाल, प्याज, लसन और प्राकृतिक जड़ी बिट ईस्तेमाल किए
- ताजा खाना खाइए, क्यानका सब्जी चट्नी और गोस कम खाइए क्यूकी इसमे नमक ज्यादा होता है
- जडी बूटियों और जीरा की तरह खाना पकाने में मसाले जैसे मिर्च, लहसुन, अदरक, लौग, दालिचनी , नीबू , काली मिर्च, बेसार, लेमनका छिल्का प्रयोग करें
- स्वस्थ वजन रखें और संतलित आहार फरक फरक जैसे फल वा अनाज ज्यादा खाइए ।
- प्याक किए खाना खरिदने का समय लेबल पिढए , जिसमे ज्यादा सोडियम सामग्री (नमक ) है वो खाना कम किजिए (फूड स्टैंडर्ड एजेंसी ब्रिटै न , हर भोजन के 900g जिसमे ६00mg से अधिक सोडियम होता है उसको उच्च सोडियम खाघ पदार्थ के रुपमे वर्गीकृत कर रहे हैं )

## दक्षिण एशियाली -नूनको जोखिमबाट सावधान

Nepali Version

विश्व स्वास्थ्य संघको अनुसार, सिस्टोलिक (मुटु खम्चिदा वा पम्प गर्दा) /डायस्टोलिक (मुटु शिथिल हुदा) प्रेशर लगातार १४०/९०mmHg भन्दा माथि भएमा उच्च रक्तचाप भनिन्छ।

धेरै नुन (सोडियम) खानाले रक्तचापलाई बढाउछ , जसको करणले मुटु रोग र cerebrovascular रोगको जोखिम करणलाई बढाउछ । यसर्थ स्वस्थ खाना मुटुको रोगको रोकथामको लागी एक खास कारण हो ।

#### कसरी हामीले सोडियमलाई (नुन) दैनिक आहारमा कम गर्ने ? - व्यावहारिक सुफाउ

- खानामा न्न कम हाल्ने र तैयारी खाना टेब्लमा राखीसकेपछि त्यसमा न्न नथप्ने।
- तरकारीको रस बनाउनको लागी ताजा टमाटर, मसूरको दाल, प्याज र प्राकृतिक विरुवाहरु /जडीबूटीको प्रयोग गनुहोस्। मसला वा नुन थप्नु भन्दा पहिला खाना चाखने ।
- ताजा खाना खाने र टिनमा बन्द गरीएको खाना जस्तै सागसब्जी/अचार/मास् नखाने किनभने यसमा ज्यादा न्न हुन्छ ।
- खानामा जडीबूटी र मसलाहरूको प्रयोग गर्नुहोस् जस्तै जीरा, खुर्सानी, लसुन, अधुवा, ल्वाङ, दालचीनी, निम्बू, कागती, मरीच, बेसार, निम्बुको बो का, allium hypsistum आदि ।
- स्वस्थ तौल कायम राख्नहोस् र सन्तलित आहार विभिन्न थरीका खाना, फलफल, सागपात र गेडागडी उपभोग गर्नहोस् ।
- खाना खरीदगर्दा पोषण लेबल् हेरेर मात्र किन्नुहोस् , सोडियमको मात्रा धेरै भएको खानाहरु निकन्नुहोस् । (युकेको खानाको मानक एजेन्सी अनुसार, १०० ग्रामको खानामा ६००mg भन्दा धेरै सोडियम भएमा,सो खानालाई ज्यादा सोडियममा वर्गीकृत गरीन्छ । )