

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

**BEYİNİ GÜÇLENDİREN
BESİNLER**

ZİHNİ KORUMAK VE HAFIZAYI
GÜÇLENDİRMEK İÇİN 3 ADIMLIK
ETKİLİ BİR PLAN

**Dr. Neal D.
Barnard**

BEYİNİ GÜÇLENDİREN BESİNLER



**ZİHNİ KORUMAK VE HAFIZAYI GÜÇLENDİRMEK
İÇİN 3 ADIMLIK ETKİLİ BİR PLAN**

Dr. Neal D. Barnard

CHRISTINE WALTERMYER VE
JASON WYRICK'TEN TARİFLERLE





BEYİNİ GÜÇLENDİREN BESİNLER

Elinizdeki bir bardak süt hafızanızı etkileyebilir.

Alüminyumdan yapılmış o teneke kutu Alzheimer riskinizi artırabilir.

Peki ya mutfağınızda bekleyen muz, beyninizi güçlendirecek besin olabilir mi?

Herkes iyi beslenmenin genel sağlığı desteklediğini bilir ama çok az insan bazı besinlerin –güç besinlerinin– beyni koruyup işlevini en üst düzeye çıkarabileceğinin ve hatta Alzheimer riskini çarpıcı ölçüde azaltabileceğinin farkındadır. *New York Times* çok satan yazarı, tıp araştırmacısı ve sağlık savunucusu Dr. Neal Barnard, en güncel araştırmaları bir araya topluyor, hafızanızı güçlendirebilen ve beyninizin sağlığını koruyabilen çığır açıcı bir program yaratıyor.

Bu üç adımlık etkili planda Dr. Barnard, beslenme düzeninizde hangi yiyeceklerle yer vermeniz ve hangilerinden kaçınmanız gerektiğini açıklıyor, fark yaratabilecek özel egzersizleri ve takviyeleri gösteriyor. Söz konusu plan sadece beyin sağlığınızı korumakla kalmayıp ayrıca Alzheimer, felç ve düşük enerji, uyku bozukluğu, asabiyet ve odaklanamama sorunu gibi daha hafif rahatsızlıklara yakalanma riskinizi de azaltacak. İşte şu konuları keşfe çıkacaksınız:

- Bilişsel işlevi artıran en iyi besinler
- Et ve süt ürünlerinin hafızanıza karşı arz ettiği tehlikeler
- Alkolün ve kafeinin Alzheimer riskinde oynadığı şaşırtıcı roller
- Mutfak aletleri, gazlı içecek kutuları ve yaygın antiasitlerde bulunan alüminyum gibi zehirli metaller üzerine son araştırmalar
- Ayrıntılı bir menü planı, yemek tarifleri ve zaman kazandıran mutfak ipuçları

**YAŞAMINIZI TÜMDEN ETKİLEYEBİLECEK BU KİTAP SİZLERE PAHA BİÇİLMEZ
BİLGİLER SUNUYOR.**

“*Beyni Güçlendiren Besinler*, besinlerin vücudun ve zihnin güçlü kalmasını sağlayan inanılmaz yeteneğini gösteriyor. Eğer keskin bir zihne ve son derece sağlıklı bir vücuda sahip olmak istiyorsanız bu kitaptaki bilgiler kesinlikle hedefinize ulaşmanızı sağlayacak.”

ALICIA SILVERSTONE



"Tavsiyelerine güvendiğim bir doktordan herkesin okuması gereken bir kitap. *Beyni Güçlendiren Besinler*, beyin gücünüzü en üst düzeye çıkarmanıza ve hafıza kaybıyla ilgili gelecekte karşılaşılabileceğiniz sorunları önlemenize yardımcı olacak. Bunu şimdiden, unutmadan alın."

ELLEN DEGENERES

"Dr. Barnard, bunamayı önlemek için basit ve etkili stratejiler sunuyor; hem de ilaçlarla değil, tadı harika yemekler ve sağlıklı yaşam tercihleriyle. Sonunda yerine getirmekten zevk duyacağınız ve yıllar boyu devam ettireceğiniz alışkanlıklar kazanacağınız düşük bütçeli ve lezzetli doktor tavsiyeleri! Toplumumuzun üstüne kara bulut gibi çöken bunama tehlikesi dikkate alındığında *Beyni Güçlendiren Besinler* son on yılın en önemli kitabı olma niteliği taşıyor."

DR. MICHAEL KLAPER

"Beslenme düzeniniz ve egzersiz programınızdaki basit değişiklikler, gençken en iyi formunuzda olmanızı ve yaşlandığınızda ortaya çıkabilecek hafıza sorunlarını önlemenizi sağlayacak. *Beyni Güçlendiren Besinler*, size bunun nasıl mümkün olacağını adım adım gösteriyor. Son derece pratik ve önemli bir eser."

DR. DEAN ORNISH

"Birçok insanı ilgilendirecek olan bir konuyla ilgili tam zamanında çıkmış, hayati önemde bir kitap."

T. COLIN CAMPBELL

"Bu kitap hafıza ve bilişsellikle ilgilenen herkes için ezberleri bozuyor. Harika haber şu ki Dr. Barnard bize bir kez daha hastalığı önlemenin ve derinden iyileşmenin anahtarlarını verdi ve bu anahtarlara ulaşmak gayet kolay."

KATHY FRESTON

Beyni Güçlendiren Besinler

Pegasus Yayınları: 1807

BEYİNİ GÜÇLENDİREN BESİNLER

DR. NEAL D. BARNARD

Özgün Adı: Power Foods for the Brain

Yayın Koordinatörü: Yusuf Tan

Editör: Fatma Balta

Düzelti: Ayten Koçal

Sayfa Tasarım: Meral Gök

Kapak Uygulama: Pınar Yıldız

Baskı-Cilt: Alioğlu Matbaacılık

Sertifika No: 11946

Orta Mah. Fatin Rüştü Sok. No: 1/3-A

Bayrampaşa/İstanbul

Tel: 0212 612 95 59

1. Baskı: İstanbul, Aralık 2017

ISBN: 978-605-299-352-1

Türkçe yayın hakları © PEGASUS YAYINLARI, 2017

Copyright © 2013, Neal D. Barnard, MD

Bu kitabın Türkçe yayın hakları Kayı Telif Hakları Ajansı aracılığıyla DeFiore and Company'den alınmıştır.

Tüm hakları saklıdır. Bu kitapta yer alan fotoğraf/resim ve metinler Pegasus Yayıncılık Tic. San. Ltd. Şti.'den izin alınmadan fotokopi dâhil, optik, elektronik ya da mekanik herhangi bir yolla kopyalanamaz, çoğaltılamaz, basılamaz, yayımlanamaz.

Yayıncı Sertifika No: 12177

Pegasus Yayıncılık Tic. San. Ltd. Şti.

Gümüşsuyu Mah. Osmanlı Sk. Alara Han

No: 11/9 Taksim/İSTANBUL

Tel: 0212 244 23 50 (pbx) Faks: 0212 244 23 46

www.pegasusyayinlari.com / info@pegasusyayinlari.com



pegasusyayinlari



pegasusyayinevi



pegasusyayinlari

DR. NEAL D. BARNARD

Beyni Güçlendiren Besinler

**ZİHNİ KORUMAK VE HAFIZAYI GÜÇLENDİRMEK
İÇİN 3 ADIMLIK ETKİLİ BİR PLAN**

Christine Waltermeyer ve Jason Wyrick'ten tariflerle

İngilizceden çeviren:

Sonat Ece Kaya

PEGASUS YAYINLARI

*İzlemeleri için başkalarının yollarını aydınlatan
Doktorlar David ve Alexandra Jenkins'e*

İÇİNDEKİLER

<i>Okura not.....</i>	9
<i>Giriş.....</i>	11

1. Bölüm: Hafızanızı Keskinleştirin, Beyninizi İyileştirin 21

1. Adım: GÜÇ BESİNLERİNİN İŞE YARAMASINI SAĞLAYIN

2. Bölüm: Sizi Zehirli Metallere Karşı Savunan Besinler	43
3. Bölüm: Sizi Zararlı Yağlardan ve Kolesterolde Koruyan Besinler	64
4. Bölüm: Vitamin Kalkanınızı Oluşturan Besinler	85

2. Adım: BEYNİNİZİ GÜÇLENDİRİN

5. Bölüm: Bilişsel Rezervinizi İnşa Eden Zihinsel Egzersizler.....	105
6. Bölüm: Beyninizi Koruyan Fiziksel Egzersizler	117

3. Adım: HAFIZANIZIN KARŞISINDAKİ TEHDİTLERİ ORTADAN KALDIRIN

7. Bölüm: Uyurken Hafızanızı Güçlendirin	135
8. Bölüm: Hafızayı Etkileyen İlaçlar ve Sağlık Sorunları	147

PLANI EYLEME GEÇİRMEK

9. Bölüm: Beyni İyileştiren Bir Menü.....	165
10. Bölüm: Açlık Krizlerini Yenin	189
11. Bölüm: Menüler ve Tarifler	202

<i>Ek 1. Hafıza Sorunlarını Tedavi Etmek İçin</i>	
<i>İlaçlar ve Takviyeler</i>	283
<i>Ek 2. Size Tanıdık Gelmeyebilecek Bazı Malzemeler</i>	289
Teşekkürler.....	293
Yazar Hakkında.....	295
Kaynakça	297
Dizin	315

Okura Not

Umarım bu kitap önemli sağlık sorunları konusunda size yeni bakış açıları kazandırır ve onlarla mücadele etmeniz için gereken araçları sunar. Başlamadan önce iki önemli noktadan bahsedeyim:

Doktorunuzla görüşün. Hafıza sorunları şakaya gelmez. Doğru bir değerlendirme ve bakım önemlidir. Beslenme düzeninizde herhangi bir değişiklik yapmadan önce de doktorunuzla konuşmanızı öneririm. Beslenme düzeninizi değiştirmek ille de tehlikeli olacak diye değil. Tam tersi, menüyü düzeltmek iyi bir fıkirdir. Ama örneğin diyabet ya da yüksek tansiyon için ilaç kullanan kişiler beslenme düzenlerini iyileştirdiklerinde çoğu zaman ilaçlarını da buna göre ayarlama ihtiyacı duyarlar. Bazen ilaç almayı hepten bırakabilirler bile. Bunu kendi başınıza yapmayın. Sizin için doğru zaman geldiğinde veya zaten gelmişse ilaçlarınızı azaltmak veya bırakmak için doktorunuza danışın.

Ayrıca yeni bir egzersiz rutinine balıklama atlamadan önce doktorunuzla konuşun. Eğer bir süredir hareketsiz kaldıysanız, ciddi sağlık sorunlarından muzdaripseniz, vermeniz gereken çok fazla kilo varsa veya kırk yaşın üstündeyseniz egzersiz için hazır olup olmadığınızı ve ne kadar hızla başlamanız gerektiğini doktorunuza kontrol ettirin.

Beslenmeniz eksiksiz olsun. Kitapta tanıtılan yemek yeme biçimi, sağlık açısından getireceği belirli faydaların yanı sıra genel beslenme düzeninizi de iyileştirecektir. Fakat o zaman bile eksiksiz beslendiğinizden emin olmak isteyeceksiniz. Lütfen onuncu bölümde ayrıntıları okuyun. Özellikle çoklu vitamin ya da güçlendirilmiş tahıl gevrekleri, güçlendirilmiş soya sütü gibi başka güvenilir B12 vitamini kaynaklarını günlük olarak aldığınızdan emin olun. Sağlıklı sinirler ve sağlıklı kan için B12 vitamini esastır.

Giriş

Pek düzenli ve temiz sayılmazlardı... Sahnede çalarken sigara içiyor, yemek yiyor, konuşuyor ve birbirlerine vuruyormuş gibi yapıyorlardı. Seyircilere arkalarını dönüyor, onlara bağırıyor ve kendi aralarında şakalaşıp gülüyorlardı.¹

Brian Epstein, The Beatles'ı 1961'de ilk defa Liverpool'daki bir kulüpte gördüğünde onları böyle tarif etmişti. Deri ceketler ve kot pantolonlar içindeki bu ayaktakımı dörtlüsü İngiltere'de tek bir plak şirketinin ya da dar bir çevrenin dışında kimsenin ilgisini çekmemiştir.

Evet, onlar pejmürdeydi. Ama enerjileri, çekim kuvvetleri, güçlü dürtüleri ve hırsları vardı. Müzik okuyamıyorlardı ama karşı konulmaz bir tınıları vardı. Her ne kadar Epstein daha önce bir grubun menajerliğini yapmamış olsa da onları kanatları altına aldı; başarıya ulaşmalarına yardım etmekte kararlıydı. Onları Londra'da bir terziye götürdü ve kırk sterlini bastırdı. Deri ceketler ve kot pantolonlar gitti, yerine düzgün takımlar geldi. Ve artık 1950'lere özgü yukarı doğru kabartmalı "greaser" saçlarına yer yoktu; yeni bir saç modelinin zamanıydı. Sahnede yemek yenmeyecek, sigara içilmeyecek ya da küfredilmeyecekti ve performansın sonunda seyirciye selam vermek öğrenilecekti. Epstein konserleri ayarladı, reklamları hazırladı ve herkesin ücretini aldığından emin oldu.

Dokuz ay içinde The Beatles'ın ilk hit şarkısı İngiliz pop listelerinde yer aldı ve iki yıl içinde de tüm dünyayı fethettiler.

Bunu anlatmamın sebebi, sizin de beyninizde zapt edilmez ihtiyaç, istek, dürtü ve hırslarınızın olması. "Erken dönem Beatles"ınız beyninizin merkezinde, hipotalamusunuzda bulunuyor. Fındık büyüklüğündeki bu

organ açlık, susuzluk, seks ve öfkenin bölgesidir. Eğer ihtiyaç duyduğu bir şey varsa o da bir yöneticidir.

Doğduğunuz zaman hipotalamusunuz isteklerini belirtmeye başlamıştır bile. Ama sizin bu konuda yapabildiğiniz tek şey, ağlamak ve kollarınızı, bacaklarınızı ileri geri sallayıp durmaktır.

“Brian Epstein”ınız ise beyninizin dış katmanlarında, serebral korteksinizde bulunur. Ayaktakımı, pejmürde benliğiniz ile onun tüm istek, dürtü ve hırslarını alıp işleri düzene sokar. Yemek hazırlanırken umutsuz hipotalamusun sabırla beklemesini sağlar. Sorunlarınızı çözer ve ayağınızı yere vurup durmaktansa isteklerinizi daha etkili nasıl elde edebileceğiniz konusunda size rehberlik eder. Yıllar geçtikçe yöneticiniz olgunlaşır, istediğiniz ve sevdiğiniz şeyleri elde etmenin daha özgün yöntemlerini geliştirir.

27 Ağustos 1967’de The Beatles’ın on sekiz şarkısı listelerde zirveye yerleşmişti ve grup popülerliğinin doruğundaydı. Ama o gün, her şeyin değiştiği gündü. Brian Epstein dairesinde ölü bulunmuştu. Sadece otuz iki yaşındaydı. Ve bu durum The Beatles için sonun başlangıcıydı. Grup çatırdamaya başlamıştı. Tartışıp duruyorlardı, bir ara bulucuları yoktu. Anlaşmazlıklar kronik ve şiddetli bir hale geldi. Dümensiz kalınca müzikal uyumlarını kaybettiler, ayrılığa düştüler ve tüm zamanların en başarılı müzik grubu kaçınılmaz bir şekilde dağıldı, her bir üyesi kendi yoluna gitti.

Beyninizin içindeki kendi öldürücü 27 Ağustos’unuz büyük önem taşıyor. Tam da bilgi ve deneyiminizin en üst noktaya geldiği, aile hayatınızın ve belki finansal güvenliğinizin sonunda sağlam temellere oturduğu anda yöneticinizi kaybetme riski taşıyorsunuz. Eğer bu olursa bir şeyleri hatırlamadığınızı görecektir veya akıl yürütmekte zorlanacaksınız. Bazen işler o kadar ters gider ki düzensiz, azgın, yönetilmeyen benliğinizi artık kontrol edemez hale gelirsiniz. Beyninizdeki yöneticinin işlevini kaybettiği gün, bildiğiniz şekliyle hayatın sona erdiği gündür.

Bu kitap, yöneticinizin sağ salım kalmasını sağlamak üzerinedir. Hafıza, zihinsel berraklık ve bunları bir ömür boyu zarar görmeden ayakta tutmak hakkındadır.

Beynimde Neler Oluyor?

Her şey rastgele bir dalgınlıkla başlar. Bir ismi ya da kelimeyi unutursunuz, son derece iyi bildiğiniz ama bir türlü dilinizin ucuna gelmeyen bir şeydir bu. Sonra yeniden olur ve neyin ters gittiğini merak edersiniz. Belki aşırı yorgun ya da streslisinizdir ve iyi bir gece uykusu her şeyi yoluna koyacaktır.

Ama belki de olay bundan daha fazlasıdır. Hafıza sorunları çok fazla insanı etkiliyor. En hafif tabirle bunlar endişe vericidir. Bir arkadaşınızın ismini hatırlayamamak, anahtarlarınızı defalarca kaybetmek, olayları ve olguları akılda tutamamak ve belki de en kötüsü, başınızın dertte olduğunu başkalarının *fark etmesi*... Bunların hiçbirisi iyiye işaret değildir.

Sorun sadece hafıza olmayabilir. Bazen düşünme yetinizin eskisi kadar berrak olmadığını fark edeceksiniz. Çek defterinizde bazı matematiksel işlemler yapacak ya da bir gazete makalesi okuyacaksınız ve beyninizin birinci vitese takılı olduğunu hissedeceksiniz.

Ve bazen bilişsel sorunlar çok ciddidir. Yetmiş beş ile seksen dört yaş aralığındaki Amerikalıların beşte biri Alzheimer hastalığına yakalanmaktadır. Seksen beş yaşını geçince ise bu hastalık neredeyse yarımızı yakalıyor. Ayrıca korkutucu derece sık görülen felçler de konuşma, hareket etme ve düşünme yeteneğimizi ortadan kaldırabiliyor.

Geleceğimizle ilgili endişe kaynakları içinde zihinsel işlevlerimizi kaybetme ihtimali listenin birinci sırasındadır. Sıkı çalışıyoruz, aile kuruyoruz, kenara para koyuyoruz ve sonunda biraz dinlenmek ve hayatın tadını çıkarmak için zaman buluyoruz. Ama hafıza kaybı sahneye girdiğinde sevdiğimiz her şeyi çalıyor.

Hafızamızı ve beyin gücümüzü kaybetmek, en önemli yeteneklerimizin kaybolması demek. Yavaş yavaş ailemizden uzaklaşıyoruz. Birlikte yaptığımız şeyler siliniyor. Eğer süreç yıllara yayılırsa, ki çoğu zaman öyle oluyor, sonunda ailemize yük oluyor ve kaçınılmaz bir şekilde onları fiziksel, duygusal ve finansal açıdan tüketiyor.

Zayıf bir hafıza, sizin katlanmak zorunda olduğunuz “hayatın bir parçası” değildir. Yaşlanmanın da asla otomatikman bir uzantısı değildir. Takviminiz beraberinde bir silgiyle gelmiyor.

Yaşadığınız sürece günden güne iyi bir konsantrasyon ile uyanıklıkla beraber keskin bir hafızanızın olduğunu hayal edin. Aklınıza gelmeyen isimlerden dolayı özür dilemektense kelimeler her zaman olduğu gibi kolayca aklınıza geliyor. Yaşlandıkça hafıza sorunları yaşamaktansa zihniniz berrak ve güçlü kalıyor.

Uzun yıllardır araştırma ekibim yiyeceklerin sağlıktaki rolünü araştırıyor. İnsanlara fazla kilolarından kurtulmalarında ve kolesterol seviyelerini düşürmede yardımcı oluyoruz. Diyabeti yönetmek için önceliklerden daha güçlü olan ve bazen de hastalığın ortadan kaybolmasını sağlayan bir diyet yöntemi geliştirdik. Ayrıca işyerleri ve doktorların muayenehaneleri için, insanların sağlıklarını iyileştirmek amacıyla beslenme düzenlerinde değişiklik yapmalarını sağlamayı amaçlayan programlar da oluşturduk.

Biz çalışmalarımızı yaparken diğer araştırma ekipleri beyne bakıp bazı beslenme öğelerinin Alzheimer hastalığı, inme ve diğer ciddi beyin sorunları riskini nasıl etkilediğini ve yiyeceklerin daha çok günlük bilişsel sorunlara olan şaşırtıcı etkilerini inceliyorlardı.

Chicago’daki Rush Üniversitesi Tıp Merkezi’nden araştırmacılar binlerce kişiyi izleyerek, ömür boyu sağlıklı ve keskin hafızalı kalan insanları öyle olmayanlardan neyin ayırdığını bulmaya çalıştılar ve özel beslenme ve yaşam tarzı biçimlerinin kilit öneme sahip olduğunu buldular. Amerika, Avrupa ve Asya’daki başka araştırmacılar da beyne saldıran ya da beyni koruyan belli besin maddeleri üzerinde ayrıntılı araştırmalar yaptılar. Bu arada yeni beyin tarama yöntemleriyle araştırmacılar, yaşayan insanların beyinlerine beyin fonksiyonunu anlamak için birkaç yıl önce bile imkânsız olan şekillerde bakma imkânı buldular. Özel testler, kimlerin yıllar geçtikçe bilişsel sorunlar yaşama riski altında bulunduğunu göstermeye başladı.

Bu arada fiziksel sağlığı iyileştirmek için benim ve araştırma ekibimin bulduğu beslenme düzeni değişiklikleri ile başka araştırma-

cıların beyin sağlığı için hayati derecede önemli gördükleri beslenme düzeni değişikliklerinin çarpıcı derecede benzer olduğu ortaya çıktı. Belli yiyecekler ve beslenme düzenleri güçlü koruyucu etkilere sahip.

Ve daha fazlası da var. Beyne beyin hücreleri arasındaki bağlantıları zamanla güçlendirecek basit yöntemlerle egzersiz yaptırmak mümkündür. Ve basit fiziksel egzersizler gerçekten de yaşlandıkça çoğu insanda meydana gelen beyin küçülmesini önlemenizi sağlıyor.

İnsanların acilen bu bulgulardan haberdar olmaları gerekmektedir; bu nedenle bu kitabı yazdım ve bu programı geliştirdim. Gerçek şu ki hafızamızın nasıl işlediğini ve hafıza sorunlarının sebeplerini eskisinden daha iyi biliyoruz; bunlar ister hafif dalgınlıklar, “yaşlılık unutkanlıkları” ister Alzheimer hastalığı ve inme gibi yıkıcı nitelikte sorunlar olsun fark etmez. Yine de çoğu insanın bunlar hakkında hiçbir fikri yok. Akciğer kanserini nasıl önleyebilecekleri ya da kalp krizi riskini nasıl azaltacakları konusunda fazlasıyla fikir sahibi olsalar da çoğunluk beyni korumanın mümkün olduğundan habersiz.

Tam da şimdi uygulamaya başlayabileceğiniz basit, güçlü adımlar var. Bu kitap size bu bilgileri nasıl işleme koyabileceğinizi gösterecek, hafızanızı korumaya ve beyninizi güçlendirmeye yardımcı olacak.

Beyninizi Korumak İçin Üç Adım

Araştırmaların ortaya koyduklarından faydalanmak zor değil. Beyninizi korumak için uygulayabileceğiniz üç adım şunlardır:

Birinci Adım: Birinci adım beyninizin beslenme ihtiyacını karşılamak için güç besinlerini kullanmaktır. Üç şeyi aklımızda tutarak besinleri seçeceğiz:

İlk olarak sizi günlük yemeklerde ve suda bulunan toksinlerden koruyacağız. Şaşırtıcı derecede yaygındırlar ve bunların nerede olduklarını ve bunlardan nasıl kaçınılacağını bilmek ciddi bir önem taşımaktadır.

İkincisi, bazı doğal yağlar beyin işlevi için gereklidir, diğerleriye zararlıdır. Hangilerinin yararlı, hangilerinin zararlı olduğunu ve bunların

tabağınızdaki yerini göreceğiz. Doğru bir denge, her beyin hücresinin en uygun şekilde çalışmasında büyük fark yaratır.

Üçüncüsü, bazı vitaminler beyne zarar verebilecek serbest radikalleri ve diğer bileşenleri alt eder. Hangi yemeklerin ve takviyelerin ihtiyacınız olan besin maddelerini sağladıklarını göreceğiz.

Sağlıklı bir menü oluşturmak yapabileceğiniz en önemli şeydir. Ne de olsa günün her dakikası beyin hücreleriniz yemekler aracılığıyla aldığınız besin maddelerine ya da toksinlere gömülüyor.

İkinci Adım: Beyninize egzersiz yaptırabileceğinizi biliyor muydunuz? Basit zihinsel egzersizler beyninizin içindeki bağlantıları güçlendirir. Bunlar şaşırtıcı derecede kolay, eğlenceli ve etkilidir. En üst düzey performans için bir rejim geliştirmenize yardımcı olacağım.

Fiziksel egzersizler de etkilidir. Egzersiz nasıl kalbinizi güçlendiriyorsa beyninize de aynısını yapar. Fiziksel egzersizin etkisi o kadar çarpıcıdır ki nispeten kısa bir zaman diliminde beynin yapısında belirgin bir fark bulunduğu MRG taramalarından görülebilir. Beyne en çok hangi egzersizlerin faydalı olduğunu ve bunların sebebini öğreneceksiniz.

Üçüncü Adım: Artık hafızanıza karşı yaygın fiziksel tehditleri alt etme ve beyninizi koruma ve iyileştirme zamanıdır. Uğraşmanız gereken iki özel sorun var: uyku bozuklukları, bazı ilaçlar ve sağlık sorunları.

Anıları içselleştirmek için uyumak gereklidir ve birçok bilişsel sorunun kökeni yaygın uyku bozukluklarına dayanır. Uykunun doğal içselleştirici gücünden faydalanmanız için sorunları nasıl çözebileceğinizi ele alacağız.

Yaygın kullanılan ilaçlar ve sağlık sorunları düşünme işlemlerinizi durdurabilir, hatta bazen sebebi belirlenene dek Alzheimer hastalığı zannedilecek bir düzeyde olabilir. Sıkça görülen sorumlu ilaçların listesini ve bunlarla ilgili neler yapılabileceğini size göstereceğim.

Amacınız ister sadece beyin gücünüzü artırmak, günlük unutkanlıkları ortadan kaldırmak isterse Alzheimer ve inme riskini yok etmek olsun uzun vadede en iyi halinizde olabilmeniz için bu basit adımların her birini uygulamanız gerekecek. Sunduğum tavsiyeler ve paylaşacağım

menü planları ve leziz yemek tarifleriyle beyni iyileştirme stratejinizi kolayca uygulayacaksınız.

Değişim Zamanı

Milyonlarca aile geleceğinden endişe duyuyor. Washington’da bulunan George Washington Üniversitesi Tıp Fakültesi’ndeki nöroloji ve psikiyatri eğitimim sırasında, zihinlerinin ve sinir sistemlerinin artık kendilerine ait olmadıklarını düşünen hastalarla ilk kez karşılaşmıştım. Kimileri Alzheimer’ın neden olduğu şiddetli hafıza kaybına uğramıştı. Kimileri inme olmuştu. Ve kimilerinde de multipl skleroz ya da diğer rahatsızlıkların neden olduğu ileri derece sinir semptomları görülüyordu. Onlara yardım etmek için yapabileceğimiz çok az şey vardı ve bildiğimiz hiçbir şey bu sorunların ortaya çıkmasını engelleyemezdi.

Bugün bile çoğu insan –buna birçok doktor da dâhil– burada okuyacağınız teknikleri henüz öğrenmedi. Ve her ne kadar hafıza sorunlarının saldırısını yavaşlatmayı amaçlayan ilaçlar faydasız değilse de çok az doktor ve hasta beslenmenin gücü üzerine yeni araştırmalardan haberdar. Birçoğunun beslenme seçimlerinin fark yaratabileceği konusunda hiçbir fikri yok.

Bu kitap bunu değiştiriyor. Gerçek şu ki hafıza kaybını önlemek için yapabileceğimiz çok şey var; en iyi şekilde hissetmek isteyen kişilerin günlük işlevlerini en üst düzeye çıkarmak da cabası.

Basit seçimler beyninizi geliştirebilir ve koruyabilir, size enerji verebilir, uykunuzu düzene sokabilir ve genel sağlık durumunuzu iyileştirebilir. Size bunun nasıl olduğunu göstereceğim.

Bilim, Tartışmaya Can Atar

Uzun sayılmayacak bir zaman önce birisi bana vahşi ortamlarda hayatta kalabilmekle ilgili bir kitap verdi. Eğer bir gün uzaklarda ıssız bir adaya düşerseniz yabani bir Malay elmasını yemenin güvenli olduğunu

ama *pangi* ağacının meyvesinin sizi öldürebileceğini yazan faydalı bir kitaptı. Eğer sıradan bir çilek bulursanız lezzetli olur ama ona benzeyen bir Hint çileği zehirlidir. Yenilebilir bir pullu mantarı ölümcül bir şapkali mantardan ayırt etmek önemlidir. Birkaç sayfa okuduktan sonra böyle bir durumla nasıl başa çıkabileceğim konusunda hiçbir fikrim olmadığını fark ettim ve köşe başında bir bakkal olduğu için şükrettim.

Beslenme kafa karıştırıcı bir olgu olabilir ve sonuç olarak farklı kişiler farklı şeyleri farklı şekillerde yorumlarlar. Besinler ve beyin üzerine araştırma yapmak söz konusu olduğunda tüm bilim insanlarının kendi özel fikirleri vardır. Kimileri herhangi bir beslenme değişikliği önermeden önce beklemeyi tercih eder. Kesin sözler söylemeden önce daha fazla araştırmaya ihtiyacımız olduğunu düşünürler.

Ben dâhil diğerleri bekleme lüksüne sahip olmadığımızı düşünürüz. Bu akşam yemeğinizi planlıyorsanız herhangi bir taraftan yana oynuyorsunuz demektir. Elinizdeki en iyi bilgiye göre hareket etmelisiniz. Göreceğiniz üzere bu bilgi güçlüdür ve uygulaması kolaydır. Tabii en azından *pangi* ağacının meyvesini saptamaya çalışmaktan daha kolaydır.

Bütün Yan Etkiler İyidir

Beyninizi korumak için bu kitaptaki bulguları uyguladıkça hissettiğiniz tek şeyin zihninizin keskinliği olmadığını fark edeceksiniz. Banyodaki tartınızın da günden güne daha dost canlısı olduğunu göreceksiniz. Kolesterolünüz ve tansiyonunuz düzelebilir ve eğer diyabetiniz varsa bu da daha iyi bir hale gelebilir. Arteritiniz ya da diğer kronik ağrı ve sızılarınız varsa bunların azaldığını fark edebilirsiniz. Bu, sağlıklı beslenmenin gücüdür.

Dilinizin ucundaki kelimeleri bulmaya çalışmak veya hafızanız konusunda endişelenmek yerine artık daha zor bir çengel bulmaca arayacak, isimlerini iyi hatırladığınız eski okul arkadaşlarınıza telefon

edecek ve Rocky Dağları'na sıradaki yürüyüşünüzü planlayacaksınız diye umut ediyorum.

En iyi sağlık durumunun ve bunu size getirecek tüm yiyeceklerin tadını çıkarmanızı dilerim.

1. BÖLÜM

Hafızanızı Keskinleştirin, Beyninizi İyileştirin

Sağlıkla ve beslenmeyle ilgili daha önceki kitaplarımda ekibimin ve başkalarının araştırma bulgularını insanların diyabeti, kolesterolü, kronik ağrıyı ve diğer sağlık sorunlarını yenmelerini sağlayacak adımlara dönüştürdüm. Öte yandan bu kitabın çıkış noktası araştırma çalışmalarımız değil. Kendi ailem.

Annemin babası küçük bir Iowa şehrinde doktordu, ev ziyaretleri ve evde doğum yaptırmalar o zamanlar bir doktorun günlük işinin bir parçasıydı. Ailenin geri kalanı gibi onun da beslenme düzeni tipik Iowa yiyecek listesiydi, bol et ile patates ve az yeşil sebze ile meyveden oluşuyordu. Sağlık sigortasının gelişine daha çok vardı, hastalarının onun hizmetinin karşılığını ödemeye her zaman paraları olmazdı. Bu nedenle insanlar çoğu zaman tavukla ya da sığır etiyle ödeme yapıyordu.

Altmış yaşında ilk kalp krizini geçirdi. Ve kısa bir süre sonra davranışları değişmeye başladı. Zihni bulanık biri haline geldi. Bazen yürüyüşlere çıkıyordu, nereye gittiğini bilmiyormuş gibiydi. İşlek sokaklardan geçerken arabalar zorla duruyordu. Bir keresinde bir motorcu onu tanıdı ve eve geri getirdi. Zamanla işler daha da kötüye gitti. Saldırganlaştı ve hastaneye yatırıldı, orada başka bir kalp krizinden öldü.

Sorunlarının sebebi Alzheimer mı, bir dizi inme mi yoksa başka bir şey miydi bilemedik. Karısı, büyükanne, daha uzun süre yaşadı

ama onun da hafızası gitti. “Gazetede bir haberin sonuna geldiğimde başını unutuyorum,” demişti bana. Arada bir görülen hafıza boşlukları birleşip büyükannemin yolunu kaybettiği daha büyük mağaralara dönüştü. Sonrası trajik bir şekilde aşağı inen bir girdaptı ve büyükannem büyük bir bunama geçirdi.

Babamın ebeveynlerinin ikisi de aynı kaderi yaşadı; giderek daha ağır bilişsel sorunlara doğru kademeli bir düşüş, ta ki etraflarındaki dünyaya tamamen tepkisiz kalana dek. Nihayet ölmeden önce ise birkaç yıl böyle yaşadılar.

Filmi ileri saralım. Tıp fakültesini bitirdikten kısa süre sonra annem için endişelenmeye başladım. O sıralar hafızası iyiydi. Sorun kolesteroldü. O ve babam Kuzey Dakota’daki Fargo’da yaşıyor, beş çocuklarıyla birlikte tipik Orta Batı beslenme düzeninin tadını çıkarıyorlardı ve sonuçlar annemin kolesterol testinde göründü.

Bir beslenme değişikliği faydalı olurdu ama sevgili inatçı anneme kolay kabul ettirilebilecek bir şey değildi bu. Ancak özel doktoru hayatının geri kalanı boyunca onu kolesterol düşüren ilaçlara mahkûm etmekle tehdit edince mutfakta bazı değişiklikler yapmaya karar verdi. Ve onu takdir etmek lazım ki nihayet kolesterolü bol olan eti, süt ürünlerini, yumurtayı ve yağlı yiyecekleri bıraktı, tekrar doktoruna görünmeden önce yedi haftalık bir vegan diyetine girdi. Ve doktoru değişikliğe inanmadı. Annemin kolesterolü neredeyse seksen puan düşmüştü, doktora göre bu kesinlikle laboratuvarındaki bir hatanın sonucu olmalıydı! Ama bu etki gerçektir ve annemin artık hiç ilaca ihtiyacı kalmamıştı.

Sağlıklı beslenme düzenine devam etti ve babamı da daha sağlıklı yeme alışkanlıklarına yönlendirdi. Aile toplantılarında annem ve ben sağlıklı yemekler hazırladık ve pek o kadar sağlıklı olmayan Kuzey Dakota geleneklerimize sadık kalan aile üyelerinin katkılarını geri çevirmek için elimizden geleni yaptık.

Daha sonra anne ve babam bir huzurevine taşındı. Ve orada sağlıklı yemekler günün menüsünde yoktu. Yönetim “altın yıllarındaki” kişilerin sağlıklı beslenmeyle ilgilenmediklerini düşünüyordu ve etli, peynirli

yemekler her öğünde menüdeydi. Ebeveynlerim çok geçmeden sağlıksız yemeklere geri döndüler ve önlerinde ne yemek varsa onu yediler.

Annemin kolesterolü yeniden füze gibi yükseldi. Zaman geçtikçe beyne giden karotid atardamarların birinde ciddi bir tıkanma oldu. Ve hafıza kaybından şikâyet etmeye başladı.

Babam da hafıza sorunları yaşamaya başladı. Bunlar arttıkça bir dizi tıbbi testten geçti, testlerin hiçbirinde tedavi edilebilir bir sebep görünmedi. Bunaması kötüleşti ve sonunda ifadesiz, neredeyse tamamen suskun ve hareketsiz hale geldi.

Ailemin sorunlarının hepsi genetik miydi? Ya da suç Orta Batı beslenme düzeninde veya belki egzersiz eksikliğinde miydi? Beyni korumak için hayati önem taşıyan besinlerden mi yoksundular?

O dönemde hiçbirimizin beyni nasıl korumamız gerektiğiyle ilgili bir fikri bulunmuyordu. Bugün bile çoğu insan –buna birçok doktor da dâhil– beyin işlevini destekleyen ya da hafıza kaybı riskini ortadan kaldıran beslenme adımları ya da egzersizler hakkında bilgi sahibi değil. Bu nedenle bu kitabı yazdım.

Nereye gittiğimize kısaca bir göz atalım.

Bağlantılar

Bir ismi, bir yüzü, bir olayı ya da bir şarkıyı nasıl hatırladığınızı biliyor musunuz? Ya da beyninizin bisiklet sürmek ya da araba kullanmak için gereken bütün koordine hareketlere nasıl da sanki doğasında varmış gibi tutunduğunu? Peki evimizin ya da mahallemizin düzenini nasıl hatırlıyoruz?

Beyniniz yeni bir hafıza izi bıraktığında olayı içine tıktırmak için yeni bir beyin hücresi, yani bir nöron yaratmıyor. Daha ziyade beyin hücreleri arasında sinaps adı verilen yeni bağlantılar kuruyor. Ya da var olan bağlantıları güçlendiriyor. Dolayısıyla bir iki yayaya uygun olan tek şeritli incecik bir köprü, iki şeritli, dört şeritli bir köprüye ya da sekiz şeritli bir caddeye dönüşüyor.

Beyniniz deneyimlerinizi alıyor, onları anlamlandırıyor ve sonra neyi aklında tutup neyi bırakacağına karar veriyor. Önemli olaylar ve duygusal anlar kalıyor, bugünün hava durumu tahmini, bir lokantanın telefon numarası ve film gösterim saatleri çöp kutusuna atılıyor.

Bu süreçte uykunun hayati bir önemi var. Beyin anıları o zaman içselleştiriyor ve sonradan çekip alabilmeniz için dikkatle dosyalıyor.

Maalesef beyin devrelerimiz hassastır. Belirli besinlerin eksikliği, yetersiz uyku veya ilaçların yan etkisi nedeniyle dengesi bozulabilir. Ve bazen sinapslar kopar. Hafıza bankalarınızın bir yerinde olduğunu bildiğiniz bir ismi veya kelimeyi bulmakta zorluk çekebilir, keşke neresinde olduğunu çözebilsem diye düşünebilirsiniz. Ve en nihayetinde hafıza sorunları bazı insanlar için ciddi bir hal alır.

Hafıza Boşlukları

Ya hafızanız cızırdıyor ve alev alıyorsa? Ya hafıza boşluklarından normalden daha sık muzdarip oluyorsanız?

Eğer bunlar başınıza geliyorsa hafızanızı raydan çıkarabilecek ve düşüncelerinizi bulanıklaştırabilecek şaşırtıcı birtakım şeylerin olduğunu bilmek önemlidir; bunlar çoğu zaman saptaması ve tedavisi kolay sorunlardır. Hatta bazen tedavi yöntemi uyku alışkanlığınızı düzeltmek kadar basittir. Çoğu zaman farkına varmasalar da birçok insan kronik olarak uykusuzdur, bunun da hafıza işlevine fark edilir etkileri olur.

Diğer zamanlarda ise aldığınız ilaçlara göz atmak gerekecektir. Sekizinci bölümde göreceğimiz üzere yaygın kullanılan ilaçlar gri cevherinize zarar verebilir. Bazen bir ilaç tek başına kullanıldığında hiçbir sorun yaratmaz ama başka ilaçlarla birlikte kullanıldığında her türlü soruna yol açabilir.

Vitamin eksikliğinden tiroit rahatsızlıklarına kadar beyne hasar veren birçok tıbbi sorun da vardır. Dolayısıyla bir tıbbi değerlendirmeye ihtiyaç duyabilirsiniz ve ben de size sorunu çözebilmeniz için neyi aramanız gerektiğini göstereceğim.

Hafif Bilişsel Bozukluk

Eğer hafıza sorunları devam ediyorsa ve hiçbir sebep bulunamıyorsa doktorunuz sorunu *hafif bilişsel bozukluk* diye adlandıracaktır. Bu durum başka alanlarda iyi olduğunuz anlamına gelecektir; insanlarla sosyalleşebiliyorsunuz, kendinizle ilgilenebiliyorsunuz ve hayatın tadını çıkarabiliyorsunuz ama hafızanız ve düşünme yetiniz eskisi kadar keskin değil. Faturaları ödemek ya da çek defterinizi dengelemek söz konusu olduğunda biraz daha yavaş olabilir ve kıyafetlerinizi kuru temizlemeden almayı unutabilirsiniz. İsimleri ve kelimeleri unutabilirsiniz. Ayrıca sorunları çözmekte, plan yapmakta veya dikkatinizi odaklamakta sorun yaşayabilirsiniz.

Hafif bilişsel bozukluğun daha ciddi bir hal alacağını nasıl anlıyorsunuz? Cevap, ilk başta anlayamazsınız. Ancak zaman geçtikçe resim daha belirgin bir hale gelir.

Doktorunuz zaman içinde durumunuzun nasıl gittiğini takip etmek isteyecektir. Size muhtemelen bazı testler yapacaktır, örneğin bir ismi ya da adresi –John Smith, 103 Orchard Sokağı, Springfield– aklınızda tutmanızı ve birkaç dakika sonra hatırlamanızı isteyecektir. Ya da sık rastlanan üç eşya gösterecektir –örneğin bir kalem, bir zımba ve bir kitap– ve bunları odanın içinde belirli noktalara yerleştirip sizden her eşyayı ve yerlerini hatırlamanızı isteyecektir. Doktorunuzun öğrenmeye çalıştığı, sizin yeni bilgiyi öğrenme ve aklınızda tutma yeteneğinizdir çünkü bu daha ciddi sorunların sırada bekliyor olma ihtimalinin bulunup bulunmadığını gösterir.¹

Bu hızlı testlerin ardından bazen istenildiği kadar tekrarlanabilen daha formel testler gelir. Bazı araştırmacılar kimin Alzheimer hastalığına doğru gittiğini tahmin etmek için birtakım özel incelemeler de ilave ederler. Omurga sıvısından biraz alarak *beta amiloid 42* ve *tau*¹ adlı iki proteini ararlar. Düşük bir beta amiloid 42 seviyesi, Alzheimer hastalığıyla ilişkili beta amiloidin beyinde bulunduğuna işaret eder. Yüksek tau proteini seviyesi ise nöronların zarar gördüğünü gösterir.

MRC ve diğer tarama yöntemlerini kullanarak beyin küçülmesi (özellikle beynin hipokampus adı verilen bölgesinde), beyin aktivi-

telerinde azalma ya da amiloidin beyinde bulunduğuna dair işaretler arayabilirler.

Eğer hafif bilişsel bozukluğunuz varsa elinizden geldiğince işlev kazanmak ve daha büyük kayıpları önlemek için sonraki bölümlerdeki her adımı denemelisiniz.

Frances ve Mary Lou

Frances ve kız kardeşi Mary Lou, Wisconsin’ın Milwaukee şehrinde doğdular ve bütün hayatları boyunca orada yaşadılar. Ailelerinden onlara büyük bir bakkal dükkânı miras kaldı ve tüm kariyerleri boyunca orada çalışarak konforlu bir yaşam sürdürdüler.

Altmış yaşına geldiklerinde ikisi de zekâlarının eskisi kadar keskin olmadığını hissettiklerini söylediler. Bu, Mary Lou’ya göre hafıza sorunları demekti ve zamanla daha da kötüleşti. Genellikle isimlerin aklına gelmediğini ve kimi zaman sıradan eşyaları tanımlayan kelimeleri hatırlayamadığını fark etti. Ayrıca gençken olduğu gibi bir matematik sihirbazı olmadığını ve dikkatini odaklayamadığını anladı. Biraz da bu sorunlar nedeniyle işinden emekli oldu. Zaman geçtikçe bu sorunlar ona rahatsız edici gelmeye başladı ve doktoru ona hafif bilişsel bozukluk teşhisi koydu. Öte yandan durumu asla kötüleşip Alzheimer hastalığına dönüşmedi ve kırk yıldır yaşadığı evde yaşamaya devam ediyor.

Frances’in durumu farklıydı. O da isimleri hatırlamasının eskisinden daha uzun sürdüğünü fark etti ama başka bir sorun yaşamadı ve isimlerle yaşadığı zorluk daha kötüye gitmedi. Şimdi seksenli yaşlarının ortalarında ve hâlâ aile dükkânında aynı işte çalışıyor.

Daha ileride bu iki kadının deneyimlerindeki farkı yaratanın ne olduğuna bakacağız.

Alzheimer Hastalığı

Hafif bilişsel bozukluğu olan herkes Alzheimer olmasa da birçoğu oluyor. Gördüğümüz üzere Alzheimer’a yaşlılar arasında oldukça sık rastlanıyor. Ama Alzheimer’a yakalanma ihtimalinizi azaltmak için etkili görünen

araçların ortaya çıkışıyla bu hastalığın araştırılmasına yönelik bir dönüm noktasında olduğumuz da bir gerçek. Maalesef çoktan Alzheimer olmuş kişiler için tedaviler asla olmaları gerektiği gibi değil ama araştırma çalışmaları hastalığı önlemek için etkili bir strateji öneriyor, ben de ilerideki birkaç bölümde bunu size sunacağım.

Alzheimer hastalığı başlangıçta beyninizin öğrenme, hafıza, mantık yürütme ve dil merkezlerine saldırır.¹ İşte ortak semptomlar:

- **Yeni şeyleri öğrenmekte ve hatırlamakta zorluk.** Özel eşyalarınızı eskisinden daha sık yanlış yerlere koyabilirsiniz. Sürekli aynı soruları sorabilir ya da tanıdık bir yolda kaybolabilirsiniz.
- **Zayıf mantık yürütme, muhakeme ya da sorun çözümü.** Kararlar almak, etkinlikler planlamak, rutin mali işlerle uğraşmak ya da kendinizi korumak için her zamanki adımları atmak daha zor hale gelir. (Örneğin karşıdan karşıya geçmeden önce trafiği kontrol etmek.)
- **Zayıf vizüospasyal beceriler.** Yüzleri tanımak veya basit eşyaları kullanmakta zorluk yaşayabilirsiniz ya da ayakkabılarınızı giymek ve düğmeleri iliklemek gibi rutin şeyleri yapmayı olması gerekenden daha zahmetli bulabilirsiniz.
- **Dil becerilerini kaybetmek.** Kelimeler aklınıza gelmeyebilir ve okumak ile yazmak daha zor olabilir.
- **Kişilikte değişiklikler.** Asabi, telaşlı ya da sonunda sadece kayıtsız olabilirsiniz.

Alzheimer, hafif bilişsel bozukluktan farklıdır çünkü bilişsel sorunlar artık sadece sıkıntı veren bir durum olmaktan çıkıp günlük aktivitelerinizi etkilemeye başlamıştır. Teşhisi koymak için bir doktor yukarıdaki semptomların en az ikisini arayacaktır. Genellikle bu değişiklikler inme, travma veya enfeksiyon gibi daha ani bilişsel sorunlardan farklı olarak sinsice meydana gelir.

Alzheimer hastalığını diğer beyin sorunlarından ayırt etmek için doktorunuz fiziksel bir inceleme ve laboratuvar testleri yapacak, ayrıca öğrenme ve hatırlama yeteneğinizi test edecek ve dil becerinizi

de kontrol edecektir. Bazen doktorlar omurilikten su alma yöntemiyle beyin omurilik sıvısını *beta amiloid 42* ve *tau* var mı diye kontrol ederler. Özel beyin taramaları beyinde amiloid depolanmalarını, beyin belli kısımlarındaki küçülmeyi ya da işlev azalmasını saptayabilir.⁴

Ama sofistike testlerle bile doktorunuz teşhisten tamamen emin olamaz. Eğer Alzheimer’a benziyorsa teşhise “mümkün” ya da “muhtemel” denir. Kesin bir teşhis beyin kendisinin incelenmesine dayanır.

Beynin İçine Doğru Bir Bakış

Eğer Alzheimer hastalığı olan birinin beynine bakarsanız normal, sağlıklı bir beyin dokusu görmezsiniz. Beyin hücreleri arasında şurada burada küçük beta amiloid protein depolanmaları vardır. Doktorlar bu depolanmaları *plaklar* olarak nitelendirir. Bunlar mikroskopla görülecek kadar küçüktür ama beyne hiç iyi gelmezler. Bir hastalık seyrinin işaretidirler.

“Plak”ın her tür istenmeyen depolanma için genel bir sözcük olduğunu söylemeliyim. Yani dışınızda plak oluşabilir, atardamarlarınızı plaklar tıkayabilir ya da beyninizde mikroskobik plaklar olabilir. Her durumda aynı sözcüğün kullanılması dışında hiçbir ortak noktaları yok.

Bilim insanları içlerinde neler olduğunu görmek için bu beta amiloid plakları parçalara ayırmıştır. Yoğun araştırmalardan sonra elimizde onların nelerden yapıldıklarına dair iyi bir resim var. Bu plakların içinde aslında neler bulunduğu şaşırtıcıdır. Sonraki bölümde göreceğimiz üzere, bugünden itibaren bu bulguyu öncelikle plakların oluşmalarını engellemeye çalışmak için kullanabiliriz.

Beyin hücreleri arasında bulunan beta amiloid plakların haricinde beyin hücrelerinin *içinde* de ters giden bazı durumlar vardır. Bu hücreler karmakarışık iplik yumakları gibi görünen şeyler barındırmaktadırlar.

Normalde beyin hücrelerinizin mikroskobik tüpleri vardır –bilim insanları bunları *mikrotübül* diye adlandırır– ve bunlar hücrenin yapısını koruyup çeşitli şeylerin hücrenin içinde bir yerden bir yere taşınmasına yardımcı olur. Bu mikrotübüllerin dengesini sağlamak için hücreleriniz *tau* proteinlerini kullanırlar (*tau*, bizim “T” har-

fimizin dengi olan Yunan harfidir). Bilim insanlarının *nörofibriler yumak* adını verdiği şeyde toplanan da bu *tau* proteinleridir.

1906'da Alman doktor Alois Alzheimer, hafıza kaybı ve davranış sorunları yaşadktan sonra ellili yaşlarının ortasında ölen bir hastanın beyinde bu tuhaf plakları ve yumakları saptadı. Her ne kadar Doktor Alzheimer plakların ve yumakların varlığını görev bilinciyle rapor etse de bunlara neyin sebep olduğuna dair hiçbir fikri yoktu ve aradan geçen yüzyıl boyunca araştırmacılar da bunu bulmaya çabaladılar.

Alzheimer hastalığına maruz kalan birinin beyin hücreleri arasındaki birçok sinapsa ek olarak –birbirleriyle iletişim kurmak için ihtiyaç duydukları bağlantılar– beyin hücreleri de kaybolur.

Peki bütün bunlarla sözü nereye getirmeye çalışıyorum? Alzheimer hastalığı olan birçok kişi sonunda zatürreden ölüyor çünkü hastalık onların yutkunma yeteneğini etkiliyor ve yemek parçaları ciğerlerinde takılıp kalıyor.

İşte biz şimdi tüm bu sorunları sona erdirmeyi amaçlıyoruz.

Alzheimer Hastalığının Genetik Etmenleri

Genlerin Alzheimer hastalığında rolü vardır. 21, 14 ve 1 numaralı kromozomlar plaklara giden beta amiloidi yapan proteinleri (adları *beta amiloid öncü proteini*, *presenilin 1* ve *presenilin 2*) üreten genleri tutarlar. Bu genlerdeki mutasyonlar insanlar henüz otuzlarında, kırklarında ya da ellilerindeyken onları yakalayabilen agresif Alzheimer hastalığı türlerine neden olabilir.

Neyse ki bu durumlar ender görülür. İnsanların çoğunda genlerin etkileri daha zayıftır.

Genlerden en çok katkıda bulunan APOE adında bir gendir. 19 numaralı kromozomda bulunur ve *apolipoprotein E* (bilim insanları onu genden ayırmak için kısaltmasını *apoE* diye küçük harflerle yazarlar) adında bir proteini üretmek için gereken bilgiyi barındırır. ApoE'nin görevi yağın ve kolesterolün bir yerden bir yere taşınmasına yardımcı olmaktır. Ayrıca beyin hücrelerini tamir eder ve bir nöronun öbürüne bağlantılar kurar.

İşte önemli olan şu: APOE geninin e2, e3 ve e4 adında üç farklı yaygın versiyonu (aleller) vardır. Alzheimer riski konusunda endişe uyandıran e4 varyantıdır. Her iki ebeveyninden e3 aleli alan kişilere kıyasla e4 alelini bir ebeveyninden alan kişilerin Alzheimer olma riski üç kat fazladır. E4 alelini hem anneden hem de babadan alan kişiler ise on on beş kat fazla risk taşırlar.^{5,6}

Genler Ne Anlama Gelir?

Genlerinizin her biri iki *alel*den oluşmaktadır ve biri annenizden, diğeri babanızdan gelir. Örneğin anneniz size kahverengi saç için bir alel, babanız da sarı saç için bir alel vermiş olabilir. Genetik yapınız –ve bu durumda saç renginiz– aldığınız alellerin birleşimine bağlıdır.

Alzheimer hastalığı için APOE geni önemlidir. Üç yaygın alel şunlardır:

e2: Düşük Alzheimer riski ama ender kolesterol sorunları ve kardiyovasküler hastalıklar için yüksek risk.

e3: Yüksek Alzheimer riski yok.

e4: Yüksek Alzheimer riski; özellikle alel hem anneden hem de babadan geliyorsa.

E2 aleli olan kişilerin Alzheimer riskleri daha düşüktür. Ama e2'nin de kendine özgü sorunları vardır, ender kolesterol sorunları ve kardiyovasküler hastalıklarda daha büyük bir risk doğurur.

Genlerin birçok farklı yolla işlem gördüğünü bilmek önemlidir. Elbette bazı genler diktatördür; örneğin saç ve göz rengi için olan genler. Eğer sizin sarı saç ya da kahverengi gözlere sahip olmanızı isterlerse öyle olur. Bu diktatör genler hayırı bir cevap olarak kabul etmezler.

Ama Alzheimer hastalığı genleri daha ziyade bir heyet gibidirler. Emir vermektense önerilerde bulunurlar. Araştırmalar beslenme düzeni ve yaşam biçimindeki değişikliklerin –birazdan okuyacağınız adım-

lar– bu genlerin kendilerini göstermelerini önleyebileceğini söylüyor. Çöldeki kuru tohumlar gibi uykuda kalırlar. Eğer onları sulamazsanız asla filizlenmezler.

Test Yaptırmanız Gerekir mi?

Doktorlar basit bir kan testi yaparak hangi APOE alellerini taşıdığınızı kontrol edebilir. Peki test yaptırmanız gerekir mi? Bazı insanlar kendileriyle ilgili mümkün olduğunca çok şey öğrenmeye can atarlar ve sahip oldukları riskleri değerlendirmede gen testlerinin yardımcı olduğunu düşünürler. Öte yandan genlerinizi değiştirmek için yapabileceğiniz hiçbir şey yoktur. Bir a4 alelinizin olması Alzheimer hastalığına yakalanacağınızı tek başına garanti etmediği gibi e2 ve e3 alelleri de yakalanmayacağınızı garanti etmiyor. Genetik yapınız ne olursa olsun ilerideki bölümlerdeki adımları uygulamak isteyeceksiniz.

Her ne kadar e4 aleli Alzheimer riskinin artışıyla bağlantılı olsa da bazı kişiler e4 aleli hem anneden hem de babadan gelse bile asla hastalığa yakalanmıyorlar. Alzheimer hastalarının en az üçte birinde e4 aleli bulunuyor. Genetik yapınız nasıl olursa olsun araştırmalar yemek ve yaşam biçimi seçimlerinin sizi koruyabildiğini gösteriyor.

Alzheimer tek nörodejeneratif (sinir sistemi dokularını bozan) hastalık değildir. İşte diğer yaygın türler:

Vasküler Demans

Beynin kan damarları kademeli olarak zarar görebilir ve daralabilir. Süreç devam ettikçe beyne artık ihtiyaç duyduğu oksijeni veremez olurlar. Bazen daralma kalbe giden atardamarlarda olana çok benzer. Bu daralmış yerlerde kan pıhtıları oluşabilir, atardamarları bir şişedeki mantar gibi tıkayabilir. Pıhtılar ve birikintiler ayrıca serbest kalıp aşağı

inebilir ve daha ilerideki daha küçük kan damarlarını tıkayabilir. Bazen atardamarlar gerçekten de açılabilir ve beyin dokusuna kan sızdırabilir.

Kan akışı kaybı beyin hücrelerini öldürdüğünde doktorlar inme teşhisi koyarlar (buna *enfarktüs* denir) ve sonuç güçsüzlük, felç ya da bilişsel sorunlardır. Bazen küçük, fark edilmez inmeler birikerek *multipl enfarktlı demans*a yol açar.

Diğer durumlarda sorun daha da yayılmıştır; beyindeki küçük kan damarları duvarları boyunca kademeli olarak zarar görür, beyne giden kan akışında aksama olur.

Beyin görüntüleme teknikleri çoğu zaman doktorların küçük inmeleri ve kan akışı kaybını görmelerini sağlar. Bu taramalar, özellikle hipokampus ve korteksin belirli kısımlarında beyin küçülmesinin görüldüğü Alzheimer'lı kişilere ait taramalardan farklıdır. Yaygın olarak vasküler demans ve Alzheimer hastalığı aynı kişide meydana gelir, dolayısıyla semptomlar ve beyin taraması ikisini birden yansıtır.

İyi haber şu ki vasküler demans büyük ölçüde önlenabilir. Tansiyonunuzu ve kolesterol düzeyinizi azaltacak beslenme seçimlerinde bulunarak, sigara içmekten kaçınarak ve bolca egzersiz yaparak atardamarlarınızın sağlığını koruma gücünüz artacaktır.

İnme

İnme bunamanın yaygın bir sebebidir, çoğu zaman buna fiziksel güçsüzlük de eşlik eder. İşte bilmeniz gerekenler:

Her ne kadar vücudunuzun sadece yüzde ikisini oluştursa da beyniniz kan tedarikinizin yüzde yirmisini elde ediyor ve bu gayet makul bir nedenle oluyor. Beyninizde Los Angeles'taki ampul sayısından daha fazla hücre vardır (yüz milyar nöron ve onları destekleyen on kat fazla *glial* hücre) ve bunlara güç vermek için düzenli bir oksijen akışına ve besinlere ihtiyaç duyarsınız. *Beyne giden kan tedarikindeki bir başarısızlık inmeyle sonuçlanabilir ve inme hafıza kaybının önde gelen sebeplerinden biridir.*

Beyninizin kan tedarikinin başarısız olmadığından emin olmak için kalbiniz bir değil de iki ayrı atardamar grubu kullanır. *Karotid*

atardamarlar (şah damarı) biri sağda ve biri solda olmak üzere boynunuzun ön tarafındadır. Eğer nefes borunuzun kenarına bir parmağınızı nazikçe koyarsanız bir karotid atardamarın attığını hissedersiniz. Adı *vertebral* atardamarlar olan ikinci bir grup da boyunda daha derindedir, omurilikte boylu boyunca uzanır. Bu atardamar dörtlüsü beynin altında birleşir, böylece bir atardamar tıkanır ya da zarar görürse kan bir diğerinden ona sızabilir.

Oradan dallar beyninizde düşüncelerinizin şekillendiği ve hareketlerinizin planlandığı ön tarafa doğru yayılır. Diğer dallarsa beyninizde imgelerin işlendiği arka tarafa ulaşır. Beynin merkezinin yakınında beyin hücrelerinin duyularını ürettiği limbik sistem bulunur. Yoğun bir sinir ağı tüm bu bölgelerin arasında bağlantı kurar ve onları koordine eder. İyi bir kan tedarikiyle bu yapılar hayat boyu ayakta kalır.

Sistem ne kadar iyi tasarlanmış olursa olsun işler şaşırtıcı derecede sık bir şekilde ters gider. Daha önce gördüğümüz gibi atardamarlar daralabilir, pıhtılar oluşabilir ve pıhtı parçaları sonunda beynin derinliklerindeki küçük atardamarları tıkayabilir.

Pıhtı ayrıca kalpte de oluşabilir. *Atriyal fibrilasyon* adı verilen durumda dengesiz kalp atışı kanın kalpte toplanmasına neden olur, bu da serbest kalma ve yukarıya doğru beyne akma ihtimali olan kan pıhtıları oluşturur. Sonuç bir inmedir –ya da tıbbi deyişle bir *serebrovasküler kaza*– ve bu da beynin bir kısmının öldüğü anlamına gelir.

Kan damarları da yırtılabilir. Eğer bir atardamar beyinde patlarsa kan tıpkı bir yangın hortumundaki bir çentikten dışarı fışkıran su gibi beyin dokusuna dökülür. Sonuç olarak oluşan baskı beyin hücrelerini öldürebilir.

Alzheimer hastalığı son derece kademeli başlarken bir inme bu kadar incelikli değildir. Eğer şanslıysanız etkilenen bölge küçük olur, böylece semptomlar fark edilmez. Ama küçük inmeler bir araya toplanabilir. Beyin taramalarında gözükmeyecek kadar küçük olan inmeler şaşırtıcı derecede sık görülür ve bir aradayken geniş bir beyin işlevi yelpazesini etkileyebilirler.⁷

Ne Zaman Endişelenmelisiniz?

Bir inme olduğunda hızlı tedavinin *hayati* önemi vardır. Pıhtıların yol açtığı inmeler için pıhtı dağıtan ilaçlar genellikle ilk birkaç saatte kullanılırsa faydalı olurlar. Hemorajik inmeye gelince, toplanan kanı ortadan kaldırmak ya da zarar gören damarları tedavi etmek için ameliyat gerekebilir.

Maalesef inmenin ilk işaretleri o kadar belirsiz olabilir ki onları ciddiye alıp almamanız gerektiği konusunda emin olmazsınız. Hemorajik inme örneğin bir baş ağrısıyla başlayabilir. Ama baş ağrılarının elbette birçok sebebi vardır. Bir baş ağrısının sebebinin beyne kan gitmemesi olabileceğine dair işaretlerin arasında ani başlangıç, şiddetli ağrı, yatarken meydana gelme, hareket ve gerilmelerde, örneğin öksürmede daha kötüleşme ya da sizi uykudan uyandırma bulunur.

İşte aranacak başka işaretler. İlk gün semptomların gelip gidebileceğini unutmayın.

- Uyanıklıkta değişiklik
- Nöbet
- Kafa karışıklığı, hafıza kaybı ya da başkalarını anlamada sorun yaşama
- Duyularda değişiklik (sersemlik, karıncalanma ya da görme, duyma ve tat almada değişiklikler)
- Güçsüzlük, sakarlık ya da denge kaybı
- Yutkunmada zorluk
- Okuma yazmada zorluk
- Baş dönmesi ya da vertigo
- İdrar torbası ya da bağırsak kontrolünü kaybetme
- Ani kişilik değişikliği

Çoğu zaman güçte ve duyularda değişiklikler sadece vücudun bir kısmında görülür.

Çoğu zaman tek bir büyük inme bir seferde beynin büyük bir kısmını silip süpürebilir. Felç, konuşma zorlukları ve çok ani ve korkutucu olan kafa karışıklığıyla bir anda ortaya çıkabilir.

Doktorlar, semptomlara dayanarak bir felcin ne zaman olduğunu çoğu zaman söyleyebilirler. Çünkü sinirler vücudun bir kısmından öbürüne geçtiğinden beynin bir kısmında var olan bir inme öbür tarafta güçsüzlük olarak tezahür edebilir. Beynin konuşmayı kontrol eden kısımları çoğunlukla soldadır. Görme arkadadır.

Bir felci teşhis etmek: Doktorlar felçten şüphelendiklerinde gücünüzü, duyularınızı (görme dâhil), reflekslerinizi, konuşma ve anlama yeteneğinizi kontrol eden dikkatli bir sinirsel inceleme yaparlar. Ayrıca tansiyonunuza bakarlar ve boynunuzda bir “bruit” (“brüi” diye okunur, Fransızcada “gürültü” anlamına gelir), yani karotid atardamardaki düzensiz giden kan akışının çıkardığı sesi duymaya çalışırlar.

BT (bilgisayarlı tomografi) ve MRG (manyetik rezonans görüntüleme) dâhil beyin tarama metotları, doktorların beyindeki anormallikleri görmelerini sağlar. Doktorlar ayrıca kalbinizin ve beyne giden atardamarların sağlığına bakacaklar ve pıhtılaşma anormalliklerini, diyabeti ve kolesterol sorunlarını saptayan kan testleri yapacaklardır. Eğer doktorunuz kanamadan şüphelenirse omurilikten sıvı da alabilir.

Doktorlar inmeyle karıştırılabilecek sağlık sorunlarının bir listesini yapar: migren, düşük ya da yüksek kan şekeri, nöbet, enfeksiyon, multipl skleroz ya da beyin tümörü.

İnmeyle ilgili iyi haber şu ki beyin en azından bir dereceye kadar tedavi olabilir. Yine de bu hiçbir zaman için kolay bir işlem değildir. İnmeden çoğunlukla kısmen kurtulabilirsiniz ve depresyon dâhil çeşitli tıbbi sorunlarla karmaşık hale gelmiş olabilir çünkü beyin iyileşmeye odaklanmak için diğer işlevleri görünürde kapatır.

İlerideki birkaç bölümde altı çizilen adımlar kilonuzu, tansiyonunuzu, kan şekerinizi ve kolesterolünüzü kontrol etmeniz için size taze güç verecek, bu da karşılığında inme riskinizi düşürecektir.

Lewy Cisimcikli Demans

Demansın yaygın sebebi beyin hücreleri içindeki protein yığınları olan Lewy cisimciklerinin varlığıdır. Adları, bunları 1900'lerin başlarında keşfeden Friedrich Lewy'den gelir.

Doktor Lewy bu anormallikleri, Muhammed Ali ve Michael J. Fox ile tanınmış bir hareket bozukluğu olan Parkinson'a yakalanmış hastalarda buldu ve son yıllarda araştırmacılar Lewy cisimcikli demans ile Parkinson hastalığının bağlantılı olduğunu gösterdi. İki durumda da hareket ve zihinsel işlev sorunları yaşanıyor.

Lewy cisimcikli demansı Alzheimer hastalığından ayırmak için doktorlar üç ana bulguya bakarlar:

- Uyanıklıkta değişiklikler (Hasta zaman zaman uyanık olabilir, sonra da uzun bir süre boyunca uykulu olup dalgın dalgın uzaklara bakabilir.)
- Görsel halüsinasyonlar
- Düzensiz hareketler

Beyin taramaları da kullanılmaktadır ve bunlar Lewy cisimcikli demansın vasküler demans veya Alzheimer hastalığından ayırt edilmesinde faydalı olabilirler. SPECT (Tek Foton Emisyon Bilgisayarlı Tomografi) adında özel bir beyin görüntüleme türü de bazen dopamin aktivitesindeki değişiklikleri göstermek için kullanılır.

Frontotemporal Demans

Bu, öncelikle beyin ön ve yan loblarını etkileyen bir hastalık grubudur. Çoğu vakalar erken başlayarak ellili ya da altmışlı yaşlarındaki kişileri etkiler ve birçoğunun genetik bir temeli vardır.

Temel sorunlar dil ve davranışta meydana gelir. Kelimeleri bulmakta, konuşmakta ya da diğerlerinin ne dediğini anlamakta sorunlar yaşayabilirsiniz. Davranışlar teklifsiz ve uygunsuz, bazense sadece

bitkin ve halsiz olabilir. Beyin taraması yöntemleri etkilenen bölgelerde küçülme ve aktivite azalması gösterir.

Bilişsel sorunlar ayrıca Huntington veya Creutzfeldt-Jakob hastalığının bir birleşimi, hatta sekizinci bölümde vurgulanan yaygın sağlık sorunlarından herhangi biri olabilir.

Bunlar bizim farkında olmamız gereken tehditlerdir. Bazıları – özellikle Alzheimer hastalığı ve inme– yaptığımız seçimlerle fazlasıyla bağlantılıdır.

Kalkanınızı Oluşturmak

Şimdiye kadar muhtemelen ters gidebilecek her şeyi düşünerek büyük bir korku duymuşsunuzdur. Pekâlâ, şimdi harekete geçme zamanı. İlerideki birkaç bölümde beyninizi korumak için güçlü bir kalkan oluşturmak amacıyla bilimsel araştırmalardan faydalanacağız.

Besinlere göz atarak işe koyulacağız; faydalı olan besinler ve kaçmak isteyeceğimiz diğer besinler. Dikkatimizi ayrıca beyni güçlendiren zihinsel ve fiziksel egzersizlere vereceğiz. Hafıza bankanıza ihtiyaç duyduğu dinlenmeyi nasıl sağlayabileceğinizi ve zihninizin keskinliğini bozabilecek bir dizi şaşırtıcı saldırıdan beyninizi nasıl koruyabileceğinizi göreceğiz.

Eğer kız kardeşi Mary Lou daha ciddi hafıza sorunları gösterirken Frances'in zihni tüm hayatı boyunca makul derecede berrak kaldıysa farkı yaratan ne olmuştur? Sebep Frances'in çok daha sağlıklı beslenmesi miydi? Yoksa okumaya çok daha hevesli olması mıydı? Ya da belki işten sonra gittiği egzersiz programıdır? Ya da tüm bunların hepsi.

Sıradaki bölümlerde hafızanızı tam olarak nasıl koruyacağınızı göreceğiz. İşte nasıl hareket edeceğimiz:

- Öncelikle yiyeceklerin beyin işlevini nasıl etkilediği üzerine birkaç temel noktayı anlamanızı istiyorum. Bu basit ama önemlidir. Bazı besin bileşenleri beyin için zehirlidir ve neredeyse kesin olarak bunların birçoğuna maruz kalıyorsunuz. Kendinizi

koruyabilmeniz için bunları size göstermek istiyorum. Ayrıca koruyucu besinler, yani hayatı önemde doğal bileşenler de vardır ve ben de onları nerede bulacağınızı size anlatacağım. O halde lütfen zamanınızı ayırın ve bu sayfaları dikkatle inceleyin.

- İkincisi, basit ve eğlenceli olan zihinsel egzersizlerle beyin sinapslarınızı güçlendirmeyi amaçlayacağız. Göreceğiniz üzere bu çok az zaman alır ama sonuçlar oldukça çarpıcı olabilir. Sonra kişiye özel bir fiziksel kondisyon programından yararlanarak beyninize kan akışı pompalayacağız. Bu son derece kolaydır ve kendinizi herhangi bir zorlu seviyeyle başa çıkacak hale getirebilirsiniz. Sonuç olarak beyin yapısında ölçülebilir değişiklikler olabilir.
- Üçüncüsü, beyninizin anıları içselleştirme ve onları geri getirme yeteneğini tedavi etmek önemlidir. Bu da uykuyu gerektiği şekilde kullanmak anlamına gelir ve birçok insan arka arkaya aylarca ya da yıllarca berbat bir gece uykusu alır. Uyku alışkanlıklarınızın envanterini nasıl çıkaracağınızı ve ihtiyaç duyduğunuzda bunları nasıl düzelteceğinizi size göstereceğim. Bu ayrıca beyin hücrelerinin iyi çalışmamasına neden olan ilaçlara ve sağlık sorunlarına da göz atmak demektir. Kolay ama sistematik bir yolla hepsini ele alacağız.

Umarım bu kitaptaki menülere ve yemek tariflerine bakar, tatlarını çıkarırsınız. Sağlıklı tarifleri son derece lezzetli bulmanız sizi şaşırtıyorsa iki üst düzey aşçı bunları öyle hazırladığı içindir. Birlikte tat alıcılarınızı baştan çıkarmayı hedefliyoruz, böylece isterseniz de istemeseniz de sağlıklı olacaksınız.

Kısa vadede sadece beyninizi korumakla kalmadığınızı göreceksiniz. Ayrıca sağlığınıza da iyileştiriyorsunuz. Uzun vadede ise başkalarının maruz kaldıkları fiziksel sorunlara yakalanma ihtimaliniz giderek azalacaktır.

Sağlıklı beslenmek ayrıca hiç beklemediğiniz bir lezzetler dünyasına kapıları açıyor. Dolayısıyla besinlerin gücünü kullanmakla, beyin güçlendirme egzersizlerini eklemekle ve ilaçların ve sağlık sorunlarının beyin işleviyle nasıl etkileşimde olduğunu anlamakla hafıza sorunlarının üstesinden gelmek ve en iyi durumunuzda olmak için güçlü bir programa sahip olacaksınız.

O halde ne bekliyorsunuz? Haydi başlayalım!

1. Adım

GÜÇ BESİNLERİNİN İŞE YARAMASINI SAĞLAYIN

Beynin dış katmanını oluşturan gri cevherin içinde düşünmenizi, konuşmanızı, hareket etmenizi, geleceği beklemenizi ve günlük hayatınızı yönetmenizi sağlayan milyarlarca beyin hücresi vardır. Bunlar milyarlarca sinaps bağlantısı sayesinde birbirine bağlıdır ve beynin diğer kısımlarına, kaslara ve duyu organlarınıza daha da fazla bağlantı gönderirler.

Hafıza sorunlarınızın olması bu bağlantıların doğru çalışmadığına işarettir. Belki beyin hücreleri ihtiyaç duydukları besinleri alamıyordur. Belki bir ilacın yan etkisinden dolayı geçici süreliğine işlev kaybına uğramıştır. Bazı bağlantılar kesilmiş olabilir veya belki de beyin hücrelerinin kendileri artık orada değildir.

Araştırmacılar hafıza sorunlarının sebeplerini bulmak için uzun bir süre boyunca sıkı çalıştılar, böylece bunları önlemek için gerekli adımları atabiliriz. Gördüğümüz üzere hafızanızı korumak için üç anahtar vardır.

Bütün dikkatimizi ne yediğinize vererek işe başlayacağız. Öncelikle bazı metaller beyin için zehirli olabilir ve bunlar Alzheimer'lı kişilerin beyin dokusu incelemelerinde görülmüştür. Sıradaki bölümde onların nereden geldiklerini ve kendinizi nasıl koruyabileceğinizi göreceğiz. Onların nerede saklandığını öğrendiğinizde çok şaşırabilirsiniz. Sonraki

iki bölümde de yağların rolüne –bazıları beklendiği üzere beyne açıkça zararlıdır, diğerleriyse gerçekten faydalıdır– ve beyni korumak için büyük öneme sahip en yaygın vitaminlere bakacağız. Bunları nerede bulacağınızı ve nasıl işleme koyacağınızı bilmek önemlidir.

2. BÖLÜM

Sizi Zehirli Metallere Karşı Savunan Besinler

The Beatles, Liverpool’da devasa bir popüleriteye ulaştı. Ama onlar ne kadar büyük olursa olsun çok daha büyük ve çok daha tartışmalı bir ürün vardı.

Liverpool bir liman şehridir. Dolayısıyla gemiler gelir gider, kömür, kereste, hububat, çelik, ham petrol ve sayısız başka ürün taşır. On sekizinci yüzyılda gemilere yüklenip Liverpool’dan ayrılan şey, İngiltere tarihindeki en tartışmalı üründü.

Onların ellerinde bakır külçeleri vardı; bir tencere ya da tavanın çok parlak görünmesini sağlayan şu sıradan kızılımsı metal. Bakır yeterince masum görünür. Ama yine de İngiliz köle ticaretinin para birimiydi.

Gemiler Liverpool’dan Batı Afrika’ya gidiyor, orada köleler bakır ve pirinç eşya karşılığında alınıyor, sonra da Atlantik üzerinden Amerika’ya gönderiliyordu. Oradaysa insan yükü boşaltılıyor ve köle tesislerinden gelen içki ve şeker İngiltere’ye geri götürülüyordu. İngiltere’den Afrika’ya, Amerika’ya gidip sonra yine başlangıç noktasına dönen bu üçgen ticaret yolunu Liverpool’dan bakır tetikliyordu. Afrikalı köle tacirlerinin istedikleri buydu.

Bakır ayrıca gemilerin yüzmeye devam etmesini sağlıyordu. Kuzey Atlantik’te yüzerken ahşap gemiler gayet işe yarardı. Fakat köle gemileri Karayipler’e girerken *Teredo navalis* adında ahşaptan beslenen bir küçük yumuşakçaya rastladı. Daha doğrusu bu yumuşakçaların selüloz sindiren bir bakteriyi taşıyan özel bir organı vardır ve bu da

gemilerin gövdelerini eritir. Çok fazla yumuşakça olduğunda geminiz okyanusun dibindedir.

Çözüm, gövdeleri bakırla kaplamaktı. Bakır sayesinde yumuşakçalar gelemiyor, gövdeler kusursuz kalıyor ve köle gemileri yüzmeye devam ediyordu.

Birçok Britanyalı köle ticaretinin sonlanmasını istedi. Ama bakır tüccarları buna sertçe itiraz etti. Lancashire'a tencere tava satarak zengin olamazlardı. Köle ticareti korumak istedikleri bir pazardı. Sonunda 1807'de kamuoyunun hisleri değişti ve Britanya vatandaşlarının köle ticareti yapmaları yasa dışı oldu. 1833'te kölelik bütün İngiliz sömürgelerinde yasaklandı.

Beyindeki Metaller

Metaller daima iki tarafı keskin kılıca benzer bir işlev görüyor gibidir. Kurşun bize su tesisat boruları kazandırdı ama ayrıca sayısız çocuğu öldürdü. Cıva bize termometreler ve elektrik şalterleri kazandırdı ama ayrıca doğum kusurlarına neden oldu. Metallerle köprüler ve lokomotifler yapılır ama ayrıca kurşunlar, hapisane hücreleri ve el bombaları da.

Metaller insan beyinde de iki tarafı keskin kılıçtır. Geçen bölümde araştırmacıların Alzheimer hastası olan kişilerin beyinlerinde *plaklar* ve *yumaklar* bulunduğunu gördük. Eğer tipik bir plağı incerseniz –beyin hücreleri arasında bulunan küçük depolanmalardan biri– göreceksiniz ki bunun çoğu *beta amiloid* proteinden oluşuyor. Ama orada başka bir şey daha var. Plakları parçalarına ayıran araştırmacılar bakır parçaları buldular. Başka metaller de buldular; özellikle demir ve çinko ve belki daha niceleri de.¹

Bu üç metalin hepsine vücudun ihtiyacı vardır, diğer birçok işlevin yanı sıra enzimler oluşturmak için bakır, kan hücreleri için demir ve sinir aktarımı için çinko gerekir. Bunları yediğiniz yiyeceklerden elde edersiniz. Ama eğer bunlardan çok fazla alırsanız beyin hücrelerinize zarar verebilirler. Güvenli bir miktar ile zehirli bir miktar arasındaki fark şaşırtıcı derecede küçüktür. Ama tam olarak sorun da budur.

Demir ve bakır sabit değildir. Dökme demir bir tencereye biraz su dökün ve biraz orada durması için bırakın. Gördüğünüz pas, oksitlenmedir. Bakır da oksitlenir, bu nedenle parlak bir bozuk para kısa sürede kararır, bazen başka elementlerle birleşip yeşil olur.

Güzel renkler, evet. Güzel olmayan, bu kimyasal tepkilerin vücudunuzda meydana gelmesidir. O zaman demir ve bakır *serbest radikallerin*, yani beyin hücrelerinize zarar veren ve yaşlanma sürecini hızlandıran son derece dengesiz ve yıkıcı oksijen moleküllerinin üretimini başlatır.² Özetle demir ve bakır serbest radikallerin oluşumuna neden olur ve bu serbest radikaller hücrelerinize saldıran torpidolar gibidir.

Peki hafıza sorunlarına bakır, demir ve çinko gibi sıradan metallerin mi sebep olduğunu söylüyorum? Bu soruya cevap verebilmek için sizi Roma'ya götüreyim, orada bir araştırma ekibi altmış dört kadını inceledi.³ Hepsinin yaşı elliden yukarıdaydı ama mükemmel derecede sağlıklıydılar. Araştırmacılar kanlarındaki bakırı ölçmek için onlardan kan örnekleri aldılar ve sonra hafızalarını, muhakemelerini, dili anlamalarını ve konsantrasyon yeteneklerini ölçmek için onlara bir dizi test yaptılar.

Doğrusu genelde kadınlar iyi iş çıkardı. Hiçbirinin büyük bir rahatsızlığı yoktu. Ama testlerde bazıları diğerlerinden gözle görülür şekilde daha iyi sonuç aldı. *Ve zihinsel açıdan en az zorluk yaşayan kişilerin kanlarında bakır seviyesi en düşük olan kişiler oldukları ortaya çıktı.* Vücutlarının ihtiyaçları için uygun miktarda bakırları vardı ama aşırıya kaçmamışlardı ve görünüşe bakılırsa bunun onlara büyük bir faydası olmuştu. Özellikle dikkatle odaklanma gerektiren testlerde gözle görülür fark bulunuyordu.

Altmış dört kadın üzerinde yapılan bir araştırma fazla geniş çaplı sayılmaz. O halde San Diego'da bulunan California Üniversitesi'ndeki bir araştırma ekibinin araştırmasına bakalım. Onlar çok daha geniş bir grubu değerlendirmeye aldılar, bu grup Güney California'daki bin dört yüz elli bir kişiden oluşuyordu.⁴ Onlar da hemen hemen aynı sonuca ulaştılar. Kanlarında düşük miktarda bakır bulunan kişilerin zihinleri kanlarında aşırı miktarda bakır bulunan kişilere kıyasla daha berraktı.

Kısa süreli ve uzun süreli bellekte daha az sorun yaşıyorlardı. Aynı şey demir için de geçerliydi. Kanlarında daha az demir bulunanların daha az hafıza sorunları vardı.

Her ne kadar hem bakır hem de demir küçük miktarlarda hayati önem taşıyalar da kanınızda ikisinden birinin çok fazla olması sorun yaratır.

Bu durum kulağa şaşırtıcı geliyorsa bile araştırmacıları tam olarak şaşırtmadı. Bütün tıp öğrencileri bakırın zehirli olma ihtimalinin bulunduğunu biliyor. Vücudunuz çeşitli işlevler için bunları enzimlerde küçük miktarlarda kullanır. Eğer çok fazla bakır alırsanız bu dengesiz metal oksidize olabilir ve serbest radikallerin oluşumunu tetikleyebilir. Aslında bakırın sağlığınıza hayatın ilk dönemlerinde zarar vermesini engelleyen tek şey karaciğerinizin bunun çoğunu kanınızdan filtrelemesi ve yok etmesidir. Wilson hastalığı adı verilen ender bir genetik durumda karaciğer bakırı normal bir şekilde yok edemez. Bakır vücut dokularında oluştukça merkezî sinir sistemine zarar verir ve diğer her tür soruna neden olur.

Benzer bir şekilde aşırı miktarda demirin potansiyel olarak ciddi sağlık sorunlarına neden olduğu uzun süredir bilinmektedir. Birazdan demire daha ayrıntılı değineceğiz. Ama öncelikle bakırı ele alalım ve onun beyinlerimize ne yaptığını anlayalım.

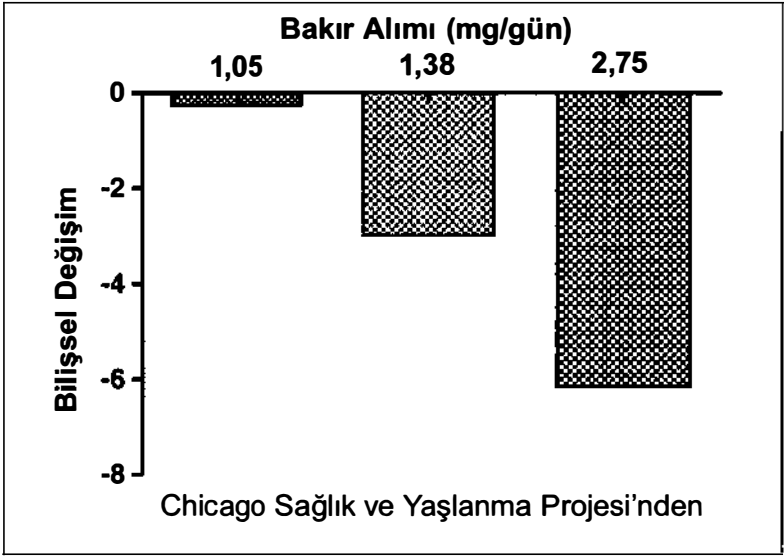
Size şunu söylemeliyim ki bakır, Roma ve San Diego araştırmalarında görülen hafıza ve kavramadaki küçük değişikliklerden çok daha ciddi sorunlara katkıda bulunabilir. 1993'ten itibaren Rush Üniversitesi Tıp Merkezi'nden bir araştırma ekibi, üç Chicago mahallesinde kapı kapı dolaşarak biz yaşlandıkça ortaya çıkan sağlık sorunlarının sebeplerini bulmaya çalıştı. Altı bin yüz elli sekiz kişiyi Chicago Sağlık ve Yaşlanma Projesi'ne davet ettiler ve sonunda üç bin kişi daha katıldı.

Araştırmacılar gönüllülerin neler yediklerini dikkatle kaydettiler. Herhangi bir şehirden insanlar gibi kimileri sağlık konusunda bilinçliydi, diğerleri pek o kadar değildi. Araştırma ekibi kimin iyi bir durumda kaldığını ve kimin kalmadığını, kimin zihninin hâlâ berrak olup kimin hafıza sorunları yaşadığını görmek için yıllarca herkesle bağlantısını

korudu. Sonra da beslenme düzeninin herhangi bir parçasının kimin hafıza kaybına uğrayacağını öngörüp öngöremeyeceğini bulmaya çalıştılar.

Doğrusu katılımcıların birçoğunun beslenme düzenlerinde uygun miktarda bakır vardı, aşırılık bulunmuyordu. Yıllar geçtikçe araştırmacıların yaptıkları bilişsel testlerde genellikle iyi sonuç verdiler. Ama başka katılımcılarda çok daha fazla bakır bulunuyordu. Söylemeye gerek yok, hiçbiri bakır gibi önemsiz bir şeyden dolayı endişelenmiyordu. Kim bunun yemeklerde bulunduğunu tahmin edebilirdi ki? Ama zaman geçtikçe belirli bir kombinasyon özellikle zararlı göründü. Beslenme düzenlerinde uygun miktarda bakır ve beraberinde bazı “kötü” yağlar –hayvansal ürünlerde ve atıştırmalıklarda bulunan yağlar– bulunduran kişiler *fazladan on dokuz yıl daha yaşlanmaya* denk bir zihinsel işlev kaybına uğramışlardı.⁵ Görünüşe göre bu “kötü” yağlar beyne saldırmak için bakırla iş birliği yapıyordu. Gelecek bölümde göreceğimiz üzere bu yağlar aslında beyne birçok yolla saldırıyor.

Genelde iyi durumda olanlar ile olmayanlar arasındaki bakır alımı farkı şaşırtıcı derecede azdı. İşte rakamlar: Karşılaştırma yapmak açısından, bir bozuk para iki bin beş yüz miligram ağırlığındadır. Chicago araştırmasındaki genellikle bilişsel sorunlardan uzak kalmış kişiler günde yaklaşık bir miligram bakır almışlardı. Pek o kadar iyi durumda olmayanların ortalaması günde yaklaşık üç miligramdı (tam olarak 2,75 miligram). “Bir miligram ya da üç miligram, ne fark eder?” diye sorabilirsiniz. Bu hâlâ küçücük bir bakır parçası. Ama ciddi sorunlara yol açmak için bunun fazlasıyla yeterli olduğu ortaya çıktı. Birazdan göreceğimiz üzere bu masum görünümlü, parlak, ıslıl ıslıl metali veren yiyecekler burnumuzun dibinde ve dikkat, öğrenme ve hafızayı engellemeye yetecek kadar beyne zarar veriyor ve belki Alzheimer hastalığına bile neden oluyor. Ya da araştırmalar bunu gösteriyor.

Bakır ve Bilişsel Kayıp

Chicago Sağlık ve Yaşlanma Projesi'ne katılanlardan beslenme düzeninde en fazla bakırı –günde ortalama 2,75 miligram– yağlı yemeklerle birlikte alan kişiler, beslenme düzeninde daha az bakır bulunan kişilere kıyasla zaman içinde çok daha büyük bilişsel işlev kaybına uğradılar.

Bakır ve Genler

Araştırmacılar bakır ile APOE e4 aleli arasında –Alzheimer riskiyle bağlantılı gen– şaşırtıcı bir bağlantı buldular. Hatırlayacağınız üzere APOE e2 ile APOE e3 alelleri tarafından üretilen proteinler Alzheimer riskinin artışıyla ilişkili değildir. Bu iki “daha güvenli” genin *bakırı zapt eden* proteinler ürettikleri ortaya çıktı. Onun vücuda zarar vermesini önüyorlar. APOE e4’ün ürettiği protein bunu yapmıyor. APOE e4 söz konusu olduğunda kendi başınızın çaresine bakıyorsunuz. O

sizi bakırdan ve bunun sebep olduğu serbest radikal yağmurundan korumak için hiçbir şey yapmıyor.⁶

Demir, Çinko ve Paslı Beyin Hücreleri

Tek sorun bakır değil. *Hemokromatoz* adı verilen bir durumda demir vücutta oluşarak yorgunluğa, güçsüzlüğe ve ağrıya neden oluyor ve bu da kişiyi sonunda kalp hastalığı, diyabet, karaciğer hasarı, arterit ve başka birçok soruna götürüyor.

Hollanda’da araştırmacılar basit kan testleri kullanarak sağlıklı araştırma gönüllülerindeki demir seviyelerini ölçtüler. Doğal olarak onların demir seviyeleri biraz farklılık gösteriyordu; kimilerinininki düşük, kimilerinininki yüksekti. Sonra araştırma ekibi herkesin hafızasını, tepki hızını ve diğer bilişsel yetenekleri test etti. Ve sonuçlar bakırla ilgili bulgulara dikkate değer biçimde benziyordu. Bilişsel testlerde en geri düzeyde olanlar kanlarında en fazla demir bulunanlardı.⁷

Vücudunuz demiri, kırmızı kan hücrelerinize renklerini veren ve oksijeni taşımalarını sağlayan demir içerikli protein olan hemoglobinin içine koyuyor. 2009’da bir grup araştırmacı büyük bir yaşlı erkek ve kadıncı grubundaki hemoglobin seviyelerini ölçtü. Sağlıklı bir hemoglobin seviyesi olanlar bilişsel testlerde iyi performans gösterdiler. Ama bazı kişiler bu seviyede değildi. Kimileri anemikti. Hemoglobin seviyeleri düşüktü ve bilişsel testlerde iyi bir performans göstermemişlerdi. Ve diğerleri zıt bir durumdaydı, hemoglobin seviyeleri alışılmadık şekilde yüksekti. Ama kötü bir performans sergilemişlerdi. Özellikle sözle bellek (örneğin kelimeleri hatırlamak) ve algı sorunları vardı.⁸

Sonraki üç yıl boyunca bu kişiler izlendiğinde hemoglobin seviyeleri sağlıklı olan kişilerin zihinsel berraklıklarını korudukları görüldü. Fazla yüksek veya düşük hemoglobinleri olanlar daha hızlı bilişsel düşüş yaşadılar. Hemoglobin seviyesi yüksek olan kişiler, hemoglobin seviyesi sağlıklı olan kişilere kıyasla üç kat daha fazla Alzheimer hastalığına yakalanma riski taşıyorlardı.⁹ En güvenli hemoglobin seviyesi desilitre

başına 13,7 gramdı. Bu seviyeden yukarıya veya aşağıya doğru fazla uzaklaşmak yıllar geçtikçe beyin işlevinde sorunlar oluşturunca olurdu.

Şunu aklınızda bulundurun; bu araştırmalarda hemoglobinin, insanların vücudunda ne kadar demir bulunduğuna dair kabataslak bir göstergeydi. Biraz demire ihtiyaç duysanız da çok fazlasını almak tehlikelidir.

Çinko da bu açıdan benzerdir, vücudunuz ufak bir miktarına ihtiyaç duyar. Aslında beyin hücreleriniz birbirleriyle iletişim kurmak için çinkoyu kullanır.^{10,11} Ama orta seviyede bir doz aşımında bile çinko potansiyel olarak zehirli olabilir.

O halde önümüzdeki soruya dönelim. Hafıza sorunlarının sebebi sıradan görünen metallerin, yani bakır, demir ve çinkonun çok fazla alınması olabilir mi? Her ne kadar araştırma hâlâ aktif olsa da işte ortaya çıkan resim:

Üç metalin hepsi de –bakır, demir ve çinko– Alzheimer hastalığının beta amiloid plaklarında açıkça görülür. İlk ikisi –bakır ve demir– beyin hücrelerine zarar verebilen serbest radikallerin üretimini tetikleyebilir.^{2,12} Çinkonun katkısı ise farklı görünüyor. Beta amiloidlerin bir araya toplanıp plaklar oluşturmalarını teşvik ediyormuş.^{10,11} Demir ve bakır da bir araya toplanmayı destekliyormuş gibi görünüyor ama çinko bu açıdan muhtemelen çok daha agresif.¹

O halde bu üç metal birlikte çalışarak plakların oluşumunu teşvik ediyor ve beyin hücrelerine saldıran serbest radikalleri oluşturuyor olabilir. Ve sorunlar hayatın erken döneminde, günlük unutkanlıklar olarak görülen hafif hafıza sorunları şeklinde başlıyormuş gibi duruyor, hafif bilişsel bozuklukta olduğu gibi bu da birçok insan için Alzheimer hastalığına doğru atılan bir adımdır.

Metaller Nereden Geliyor?

Kesin şu anda gözünüzün önüne beyin hücrelerini birer birer seçen zehirli metalleri getiriyorsunuz. Peki bu metaller nereden geliyor?

Mutfağınızdan başlayalım. Lavabonuzun altında ne var? Bakır tesisatçılık 1930'lerden beri popüler. Bakır borular ve pirinç tesisatlar paslanırken bakır içme suyuna sızıyor.¹³

Ocağınızda demir kaplama tava var mı? Demir mutfak eşyaları yemeklere dikkate değer bir miktar demir katıyor. Âdet dönemi boyunca aylık demir kayıpları olan genç bir kadın için bu faydalı olsa da diğer birçok insan demir eksikliği çekmektense aşırı demir yüklü olacaktır.

Sonra mutfak dolabınıza bakalım. Bir şişe çoklu vitamininiz var mı? *One A Day Men's Health Formula* (Günde Bir Tane Erkekler için Sağlığın Formülü) isimli multivitaminde iki miligram bakır bulunur, yani tek bir hafta günde önerilen alım miktarının iki katından fazlasına sahip oluyorsunuz. Çinkoda da günde önerilen alım miktarını geçiyor. Aslında birçok vitamin mineral takviyesine bakarsanız bakır, çinko ve bazen de demir bulacaksınız.

O halde pek çoğumuz her gün çoklu vitamin alarak akıllıca bir iş yaptığımızı sanıyoruz ve birçok açıdan da öyleyiz. Sağlık için önemli olan B12 ile D vitamininin harika bir kaynağıdır bu. Ama çoğu zaman eklenen metaller gereksizdir çünkü *bunları zaten yemeklerden alırsınız*. Daha iyi bir seçenek eklenmiş bakır, çinko, demir veya diğer mineraller olmadan sadece vitamin içeren bir takviyedir. Ya da sadece B vitaminiyle sınırlanmış bir B kompleks hapı tercih edebilirsiniz. Vitaminlere dördüncü bölümde daha ayrıntılı değineceğiz.

1950'lerde televizyon reklamları “demir eksikliği olan yorgun kan”a bir çözüm olarak insanları Geritol kullanmaya teşvik etti. Tonikte “dana karaciğerinin tüm ağırlığının iki katı demir” vardı. Doktorlar uyuşukluğun bir anemi belirtisi olduğu teorisine dayanarak demir takviyelerini bir enerji verici olarak da destekledi. Fakat pek işe yaramadılar; yorgunluğun birçok sebebi vardır ve demir eksikliği asla listenin tepesinde değildir.

Kahvaltıdaki gevreğinize bir bakın. General Mills'teki gıda uzmanları Total kutusuna kattıkları tüm o demir ve çinkoyu istediğini hayal ettiler; her tabakta tam bir günün tedariki var. Ama bu ilave metallere ihtiyacınız yok ve onlarsız kalırsanız daha iyi olur. Birçok

başka kahvaltı gevreğinde de durum aynıdır, size iyi bir şeyden çok fazla verirler. General Mills ve diğer büyük tahıl üreticilerinden vitamin takviyelerini sınırlandırmalarını ve birçok müşterinin zaten epey fazla aldıkları mineralleri eksik tutmalarını istedim.

O halde su tesisatı, mutfak eşyaları, takviye hapları ve güçlendirilmiş tahıllar... Bunların hepsi beyninize hiç iyi gelmeyecek bir aşırı doz metal alımına katkıda bulunuyor. Ama yine de bunların hiçbirisi en büyük katkı sayılmaz.

Yaygın Besinlerdeki Metaller

Metalin ana damarını görmek için Chicago'da herhangi bir kafeye uğrayın ve ciğer ile soğan sipariş edin. Hayır, yemeyin. Bir laboratuvara gönderin. Neler bulduğunuza hayret edeceksiniz.

Kıyaslama açısından, yukarıda gördüğümüz üzere bakır için önerilen günlük alım miktarı 0,9 miligramdır. Ciğerin tipik bir porsiyonunda (yaklaşık yüz gram) *on dört miligramdan fazla* bakır bulunur. Ayrıca yedi miligram demir ve beş miligram çinko da vardır, neredeyse dört yüz miligram kolesterolden bahsetmeye gerek bile yok.

Şimdi birçok insan ciğerden kaçınıyor çünkü bu diğer birçok sorunun yanı sıra büyük bir kolesterol yükü de barındırıyor. Ama biftek ve diğer etleri yemeye devam ediyorlar. Kuzey Dakota'da büyüdüğümünden ben de bunu yaptım; ailem ve tanıdığımız insanların çoğu da. Bundan haberimiz yok ama et ağırlıklı beslenme düzeni aşırı doz metalin ana kaynağıdır.

Aslında Kuzey Dakota beslenme düzenimle bitkisel temelli bir beslenme düzeni arasındaki kilit önemde bir farktır bu. Öncelikle demiri ele alalım. Yeşil sebzeler ve fasulyelerde demir vardır. Ama vücudun düzenleyebildiği, *hem olmayan* demir adı verilen özel bir formdadır. Yani hem olmayan demir eğer vücudunuzdaki demir seviyesi düşükse daha kolay sindirilebilir ve vücudunuzda zaten çok fazla demir varsa daha az sindirilir. Düşündüğünüzde bu harika bir özelliktir. Bir ıspanak yaprağındaki ya da bir brokoli dalındaki demir miktarı dakikadan

dakikaya değişmez. Ama vücudunuzun bunu ne kadar sindirdiği, sizin buna ne kadar ihtiyacınız olduğuna bağlı olarak değişir. Eğer kanınızda zaten çok fazla demir varsa vücudunuz yeşil sebzelerdeki hem olmayan demirin sindirimini reddedebilir. Eğer düşük miktarda demiriniz varsa vücudunuz sebzelerin demirini kanınıza daha fazla çeker.

Etlerde bu tür demirden biraz vardır. Ama ayrıca *hem* demir adı verilen demirden de büyük miktarda içerirler. Ve hem demiri vücudunuzun düzenlemesi daha zordur. Vücudunuzda zaten bolca demir bulunsa bile hem demir, hem olmayan demire kıyasla hâlâ fazlasıyla sindirilebilir. Bu, partinize birden dalan davetsiz misafir gibidir. Size aşırı demir yükü verebilir.

İnekler demiri çimenlerden alır ve bunu kan hücreleri ile kas dokusunda yoğunlaştırır. Eğer et yersek hayvanların depoladıkları yoğunlaşmış demiri sindiririz ve sonunda ihtiyacımız olandan daha fazlasını alırız. Eğer bitkileri doğrudan yersek aşırı doz riski olmadan ihtiyacımız olan demiri alırız.

Biz denizdeki büyük balık gibiyiz. Küçük bir balık sudaki çöplerden biraz cıva sindirir. Sonra küçük balığı ondan büyük bir balık yer ve küçük balığın vücudundaki tüm cıvayı alır. Derken balığı daha da büyük bir balık yutar, besin zincirinde toplanan tüm cıvaya sahip olur. İşte bu biziz. Deyim yerindeyse biz okyanustaki büyük balığız, yediğimiz hayvanların hayatları boyunca topladıkları her şeyi sindiriyoruz.

Besin zincirinin dışına çıkmak ve bitkilerin bize doğrudan getirdikleri besinden faydalanmak iyi fikirdir. Araştırma çalışmalarında tam olarak bunu yaptık. İnsanlardan eti ve diğer hayvansal ürünleri bırakmalarını istedik. Böylece kahvaltıda yaban mersini krepleri ya da eski usul yulaf ezmesi üstüne dilimlenmiş muzlar olabilir. Öğle yemeğinde mercimek çorbası ile gevrek ekmek, İspanyol pilavı ile fasulyeli burrito, bir vejetaryen burgeri ya da ıspanak salatası tercih edilebilir. Akşam yemeğinde vogda kızartılmış sebzeler, buğulanmış brokoli ile mantarlı Stroganoff ya da melek saçı makarna üstüne enginar içleri, kurutulmuş istiridye mantarları ve Roma domatesleri olabilir. Seçtikleri yemeklerdeki demir miktarını topladığımızda et yedikleri zamanla genelde aynı ya da biraz

daha fazladır. Fakat sindirim sistemlerinin bu yemekler boğazlarından geçerken ne kadar çok ya da az demir hazmetmeye ihtiyaç duyduğuna karar verme konusunda şaşırtıcı bir yeteneği vardır. Eğer zaten çok demirleri varsa demir sindirimi otomatik olarak azalır. Eğer demire ihtiyaçları varsa demir tüketimleri artar. Bu gayet mümkündür çünkü elde ettikleri demir bir hem olmayan demirdir. Bir kural olarak aşırıya kaçmadan bu size ihtiyacınız kadarını verir.

Bitkisel temelli beslenme düzenleri ayrıca aşırı doz çinko ve bakır-dan uzak durmanızı sağlar. Bitkilerde, fasulyelerde ve tam tahıllarda bu minerallerden uygun miktarda bulunur. Aslında bu yiyeceklerdeki bakır oranı etlerde olduğundan daha fazladır. Ama etten uzak duran kişilere kan testleri yapsanız onların demir, bakır ve çinko seviyelerinin düşük olduğunu görürsünüz, bu da iyi bir şeydir.^{14,15} Sebepleri ise tam olarak açık değildir. Vücudunuzun hem olmayan demiri engelleme yeteneğinin yanı sıra birçok bitkide bakır ve çinko sindirimini sınırlandıran *fistik asit* adlı doğal bir öz bulunur.^{14,15}

Yıllar önce tüm bunlar beslenme uzmanlarını sinirlendirdi. Ne de olsa bu metallerin her birine eser miktarda ihtiyacımız var ve birçok beslenme uzmanı vejetaryenleri özellikle de bolca demir ve çinko almakta titizlik göstermeleri yönünde uyarıyordu. Et yiyenleriyse endişelenecek bir şey olmadığı yönünde rahatlatmışlardı.¹⁶

Şimdi işler tersine döndü. Beslenme araştırmacıları, bitkisel temelli bir beslenme düzeni olan kişilerin demir seviyelerini sağlıklı bir düzeyde tuttuklarını gözlemleyerek şaşkınlığa düştüler. Onların anemiye yakalanma ihtimalleri et yiyenlerden daha fazla değildi ama aşırı demir toplama ihtimalleri çok daha azdı.¹⁴ Vejetaryenlerin bakır ve çinko bakımından da iyi durumda olma eğilimleri vardı.

Bu metallerin her birini yiyeceklerden almanın gerçekten önemli olduğunu vurgulamalıyım. Onlara ihtiyacınız var ve eksikliklerini çekmek istemezsiniz. Ama aşırı miktarlarla kendinizi zehirlemekten kaçınmanız da aynı derecede önemlidir. Bitkisel kaynaklardan besin almak sağlıklı kalmanın en kolay yoludur.

Kuzey Dakota’da büyüdüğümüzden sebzeler ve fasulyeler tam olarak ilgi alanımız değildi. Et, yılda üç yüz altmış beş gün tabaklarımızın merkezindeydi. O zaman iyi iş çıkardığımızı düşünürdük. Bugün doğrusunu biliyoruz.

Ne Kadarına İhtiyacınız Var?

İşte günlük tavsiye edilen miktarlar vücudunuzun ne kadar bakır, demir ve çinkoya ihtiyaç duyduğunu gösteriyor. Bu mineralleri beslenme düzeninize dâhil etmek önemlidir ama ayrıca aşırılıklardan kaçınmak da önemlidir.

Bakır: Kadınlar ve erkekler için günde 0,9 miligram. Sağlıklı kaynaklara fasulyeler, yeşil yapraklı sebzeler, fındıklar, tam tahıllar ve mantarlar dâhildir.

Demir: Yetişkin erkekler ve elli yaşın üzerindeki kadınlar için günde sekiz miligram, on dokuz ile elli yaş arası kadınlar için günde on sekiz miligram. Sağlıklı kaynaklara yeşil yapraklı sebzeler, fasulyeler, tam tahıllar ve kuru meyveler dâhildir.

Çinko: Erkekler için günde on bir miligram, kadınlar için günde sekiz miligram. Sağlıklı kaynaklara yulaf ezmesi, tam tahıllı ekmek, esmer pirinç, fıstıklar, fasulyeler, fındıklar, bezelyeler ve susam tohumları dâhildir.

Alüminyum Beyne Zarar Verir mi?

Alzheimer araştırmaları dünyasında en hararetle tartışılan metal şimdiye kadar üzerinde durduğumuzdan hiçbiri değildir. Alüminyumdur.

1970’lerde araştırmacılar çeşitli sebeplerden ölen kişilerin beyinlerini incelediler. Alzheimer hastalığına yakalanmayan kişilerde çok az alüminyum buldular. Ama Alzheimer olanların birçoğunun beyinlerinde önemli miktarda alüminyum vardı; bir vakada beyin dokusunun bir gramına karşılık yüz yedi mikrogram alüminyumla karşılaşmışlardı.^{17,18}

Evet, gazlı içecek kutuları ve alüminyum folyoda bulunanın aynısı; işte bunların parçacıkları beynin içinde bulunuyordu.

Onun burada ne işi vardı? Besin olarak alüminyum ihtiyacımız tam olarak sıfırdır. Beyin işlevinde hiçbir rolü yoktur, insan biyolojisinin diğer herhangi bir tarafında da bir görev üstlenmez.

Kamu sağlığı yetkilileri büyük miktarlarda alüminyumun zararlı olduğunu yıllardır biliyordu. İş yerinde alışlagelenden çok miktara maruz kalan ya da böbrek diyaliz solüsyonlarından alüminyum alan kişilerde bazen ciddi beyin hasarı geliyor ve vücutlarından metali atmak için *kelasyon* adı verilen bir terapi görüyorlar.

Bu araştırmaların bir sonucu olarak alüminyum Alzheimer'ın yayılmasında etkili olan şüphelilerden biri haline geldi.^{19, 20} Araştırmacılar, tencere ve tavalarda ya da yiyecek katkı maddelerinde günden güne maruz kalabileceğimiz alüminyum parçalarının bizi riske sokup sokamayacağını tartışmaya başladılar.

Bugüne kadar sorun çözüme kavuşmadı. Bazı telaşlandırıcı kanıtlar, içme suyunda alüminyum ölçen İngiliz araştırmacılardan geldi. Kuyulardan veya akarsulardan geldiği için normalde suda hiç alüminyum yoktur. Ama belediyenin su arıtma tesislerinde *flokülasyon* adı verilen bir işlem asılı tanecikleri ortadan kaldırma yöntemi olarak alüminyumu devreye sokuyor. Bunun sonucunda alüminyum parçaları suda kalıyor ve içmek için bardağınızı doldururken musluğunuzdan akıyor.

İngiltere'de seksen sekiz idari bölgede musluk suyuna bakan araştırmacılar alüminyum içeriğinin büyük oranda değiştiğini buldular. Bazılarında litre başına 0,11 miligramı geçmişti. Diğerlerinde bu miktarın onda birinden daha azdı. Sonra Alzheimer vakalarına baktılar ve yüksek alüminyum oranının bulunduğu bölgelerde hastalığın yüzde elli daha yaygın olduğunu gördüler.²¹

Bir Fransız araştırması da aşağı yukarı aynı sonuca ulaştı.²² Bin dokuz yüz elli iki kişilik bir grupta içme sularında daha fazla alüminyum olanların bilişsel işlevlerinde daha hızlı düşüş oldu ve Alzheimer tanısı konma ihtimalleri arttı.

Kanada'daki araştırmalar da toplanan kanıtlara ilave yaptı. Newfoundland'ın küçük bir kısmında Alzheimer hastalığına yüksek oranda rastlanmasını açıklamak zordu, yerel içme suyunda yüksek miktarda alüminyum bulunması hariç.²³ Quebec'teki bir araştırma içme suyundaki alüminyum ile Alzheimer hastalığı riskinin neredeyse üç kat artması arasında bağlantı kurdu.²⁴ Newcastle, İngiltere'deki bir araştırma bu hipotezi çürütür gibiydi, alüminyum ile Alzheimer arasında güçlü bir bağlantı bulamadı,^{25,26} ta ki oradaki suda bağlantının olduğu bölgelere kıyasla pek fazla alüminyum bulunmadığı ortaya çıkıncaya dek.²⁷

O zamandan beri araştırmacılar alüminyumun bir sorun olup olmadığını tartışıyor. Pek çoğu alüminyumu işaret eden kanıtların o kadar güçlü olmadığını düşüncesinde.^{19,28} Alzheimer Derneği, alüminyum ve Alzheimer bağlantısını bir "efsane" olarak nitelendiriyor ve internet sitesine şunları yazıyor:

1960'lar ve 1970'ler boyunca alüminyum Alzheimer hastalığında muhtemel bir şüpheli olarak ortaya çıktı. Bu şüphle tencere ve tavalar, yiyecek kutuları, antiasitler ve ter önleyiciler gibi günlük kaynaklar aracılığıyla alüminyuma maruz kalmayla ilgili endişelere yol açtı. O zamandan beri araştırmalar Alzheimer'a neden olmakta alüminyumun herhangi bir rolü bulunduğunu doğrulamada başarısız oldu. Bugün uzmanlar başka araştırma alanlarına odaklanıyorlar ve çok azı günlük alüminyum kaynaklarının herhangi bir tehdit oluşturduğuna inanıyor.²⁹

Birçok yetkili bu bakış açısına sahip. Küçük miktarlarda alüminyumun hiç zarar vermediğini ve su içerek veya her gün maruz kaldığınız diğer kaynaklardan alarak kazara sindirmiş olabileceğiniz parçacıkları böbreklerinizin yok edebileceğini düşünüyorlar. Belki de Alzheimer hastalarının beyinlerinde bulunan alüminyum depolanmaları zaten hastalanmış bir beynin artık zehirli maddeleri uzak tutamadığının bir işaretidir sadece.

Öte yandan diğerleri alüminyumla ilgili kanıtların inkâr edilemeyecek kadar güçlü olduğunu düşünüyor¹⁹ ve 2011’de bir grup Alzheimer araştırmacısı *International Journal of Alzheimer Disease*’e (Uluslararası Alzheimer Hastalığı Dergisi) şu yorumda bulundu:

Alüminyum ile Alzheimer hastalığı arasında ve diğer metaller ile Alzheimer hastalığı arasında bir bağlantı bulunduğuna dair kanıtlar giderek artıyor. Fakat Alzheimer hastalığı patojenezinin kesin olarak işleyişi meçhul kaldığı için bu mesele tartışmaya açık. Öte yandan alüminyumun tanınan bir nörotoksin olduğu, beyne girdiğinde bilişsel yetersizliğe ve bunamaya yol açabileceği ve merkezî sinir sistemine çeşitli zararlı etkileri olabileceği geniş ölçüde kabul gördü.³⁰

Peki bundan ne sonuca varabiliriz? Alüminyum bir sorun mu, değil mi? Bu çözülememiş konuda bir taraf tutma gereği duymamanızı öneririm. Beyninizi iki tarafa da bahis olarak ortaya koymanıza gerek yok. Bunun yerine olaya sadece temkinli yaklaşımdan yana eğilim göstererek sağduyulu davranmış olursunuz. Alüminyuma ihtiyacınız olmadığına göre ondan elinizden geldiğince kaçınmanız akla yatkın olur. Tamamen kaçamazsınız ama alüminyumsuz ürünler seçerek büyük miktarda alüminyuma maruz kalmaktan kurtulmuş olursunuz.

Alüminyum içeren ürünler şaşırtıcı derecede geniş bir yelpazede karşımıza çıkıyor. Lexington’daki Kentucky Üniversitesi’nden Doktor Robert Yonel birçok yaygın yiyeckte büyük miktarda alüminyum buldu; İngiliz, Fransız veya Kanadalıların musluk sularından elde ettiklerinden çok daha fazlasını.

Bu nasıl olabilir? Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi bazı alüminyum içeren besin katkı maddelerini GRAS (*generally recognized as safe*), yani “genellikle güvenli kabul edilen” olarak değerlendiriyor, dolayısıyla besin üreticilerinin bunları kullanması serbesttir. Alüminyum bileşimleri özellikle donmuş pizzadaki peynirde emülsiyonlama maddesi olarak işlev görüyor. Kabartma tozunda ve bunlarla hazırlanmış yiyeceklerde

yaygın olarak görülüyor. Folyoda ve mutfak eşyalarında bulunuyor ve evet, makarna sosunuz bir alüminyum tencereden önemli miktarda alüminyum alıyor. Gazlı içecek kutularında da var, bu da içerdikleri ürünlere alüminyum sızdırabilir.³¹

Neyse ki alüminyum içerikli ürünlerin çoğuna mükemmel derecede uygun alternatifler var. O halde zehirli metallerden kendimizi nasıl koruyabileceğimize bakalım.

Kendimizi Nasıl Koruyabiliriz?

Bahsettiğim gibi Alzheimer hastalığında zehirli metaller üzerine araştırmalar hâlâ devam ediyor. Ama bazı şeyler gayet açık: Bakır, demir ve çinkoda aşırıya kaçmanın insana asla faydası dokunmuyor ve alüminyum sindirmeye de hiç gerek yok. İşte, kendinizi korumak için hemen şimdi uygulamaya koyabileceğiniz makul adımlar:

Yiyeceklerinizi Kontrol Edin

- Proteininizi etlerden ziyade bitkisel kaynaklardan alın. Organ etleri (örneğin ciğer) ve kabuklu deniz ürünleri (örneğin istakoz ve yengeç) metallerle doludur, kolesterol de cabası. Ve genelde etler –sadece ciğer değil– vücudun güvenli olarak başa çıkabileceğinden daha fazla demir ve diğer metallerden verir. Fasulyeler ve yeşil yapraklı sebzeler demiri daha güvenli (hem olmayan) formda verir ve sadece ihtiyaç duyduğunuz kadarı sindirilir, vücudunuzda zaten epey demir varsa da daha azı sindirilir.
- İşlenmiş yiyeceklerdeki etiketleri kontrol edin. Donmuş pizzayı, onu süsleyen peynir ve etteki tüm yağlar ve kolesterol sebebiyle zaten es geçmelisiniz. Etiketlerde göreceğiniz üzere birçok markanın peynir ve/veya kabuğunda da ayrıca alüminyum var. İyi bir temel kural şu ki yiyecekleriniz daha basit oldukça içlerinde ne olduğuna daha çok güvenebilirsiniz. Örneğin sebze reyonundaki her şey tek malzemedен oluşuyor.

- Alüminyumsuz kabartma tozu seçin. Alüminyumsuz markalar oldukça yaygın. Maalesef lokantalar hangi tür kabartma tozu kullandıklarını size söylemeyecektir, dolayısıyla kreplerinde haberiniz olmadan önemli miktarda alüminyum parçaları bulunabilir.
- Tek kullanımlık kremalardan ve tuz paketlerinden vazgeçin. Çoğu zaman sodyum alüminosilikat, yani dökülebilir kalmalarını sağlayan bir topaklanma önleyici içerirler.³²
- Tatlı salatalık turşularının üzerindeki etiketlere bakın. Bazılarında alüminyum vardır.

Pişirme ve Saklama Kaplarını Kontrol Edin

- Güvenli pişirme kapları seçin. Tüm mutfak mağazaları pişirme yüzeyinde bakır ve demir bulunmayan gereçlerden satar. Alüminyum folyo kullanırken bunun herhangi bir asitli yiyeceğe değmemesine özen gösterin.
- Alüminyum tenekelerden kaçının. Alüminyumdan gazlı içecek kutularının alüminyumun ürüne sızmasını engellemek için yapılmış bir kaplaması vardır ama bu tam anlamıyla etkili değildir. Gazlı içecek kutuda ne kadar uzun süre kalırsa o kadar alüminyum çeker. Şişeler daha güvenli olabilir ve gazlı içeceği tamamen bırakmak en iyi fikirdir.

Dolaplarınızı Kontrol Edin

- Vitamin takviyeleri seçiminizde dikkatli olun. Yaşlılara pazarlanan çoğu vitamin, mineral hapından demir artık çıkarılmıştır ama genellikle bakır ve çinko içerirler. İçinde sadece vitamin olan, mineralleri dışarıda bırakan haplar seçmek önemlidir.
- Eğer antiasit kullanıyorsanız sadece alüminyumsuz olanları kullanın. Maalox, marka ismini içindeki *Magnezyum ve ALüminyum hidOKSitten* alır. Bir günlük yiyecekten alacağınız alüminyumun bin katını kolayca verebilir. Alüminyum ayrıca Mylanta ve Gaviscon'da da bulunur. Ama Tums, Rolaid ve

daha birçoklarında alüminyum yoktur, onun yerine kalsiyum karbonatla üretilmişlerdir. Bu arada eğer ülseriniz varsa en iyi tedavi bir antibiyotiktir, antiasit değil. Ülserlere genellikle *Helikobakter pilori* bakterisi yol açar, bu da kısa bir antibiyotik rejimle ortadan kaldırılabilir.

- Reçetesiz ilaçlardaki etiketleri okuyun. Bazıları renklendirici olarak alüminyum ekliyor.
- Deodorant kullanın, ter önleyici değil. Yaygın ter önleyiciler alüminyum içerir, bu da deriden geçip kana karışır. Etiketinde ter önleyici (antiperspirant) değil de deodorant yazan ürünler genelde alüminyum barındırmaz. Eğer alüminyum içeren ürünleri kullanmaktan kaçınmak, silhat kokan ve gerçekte işe yaramayan doğal deodorantları kullanmaya mahkûm olduğunuz anlamına geleceği için endişeliyseniz alüminyum içeren markaları yapan aynı kimya firmalarından ürünlere hâlâ ulaşabileceğinizi bilmekten memnuniyet duyacaksınız. Eczanede birkaç etiket okursanız göreceksiniz. Ve ayrıca birçok alüminyumsuz doğal marka bulacaksınız, bazıları gerçekten işe yarıyor. İçeriğinde alum olanlardan uzak durum. Bu yalnızca bir alüminyum bileşimidir.

İçeceklerinizi Kontrol Edin

- Musluk suyunuzun güvenlik açısından ne durumda olduğuna bakın ya da şişelenmiş kaynak suyu kullanın. Amerika Birleşik Devletleri Çevre Koruma Ajansı internet sitesinde (<http://cfpub.epa.gov/safewater/ccr>) Amerika'nın bazı bölgelerindeki metal içeriği gösteren su kalitesi kayıtları bulunmaktadır. Eğer musluk suyunuzdan emin değilseniz şişelenmiş kaynak suyu daha iyi bir seçim olacaktır. Bazı ev su filtreleme üniteleri (örneğin ters ozmoz sistemleri) alüminyumu etkili bir şekilde ortadan kaldırıyor. Eğer tesisatınız bakırdansa musluk suyunuzu ev işlerinde kullanın, yemek pişirmek veya içmek için değil.

- Çay kullanımınızı en aza indirin. Çay bitkisi (*Camellia sinensis*) topraktan mineraller çeker ve alüminyum yapraklarda toplanır. Çaydaki alüminyum miktarı genelde yemeklerden daha azdır ama yine de dikkate değerdir.

Fazla Bilgi Göz Çıkarmaz

- Egzersiz vücudunuzun fazladan demiri atmasını sağlar. Altıncı bölümde nasıl başlayabileceğinize değineceğiz.
- Kulağa ne kadar şaşırtıcı gelse de kan bağışında bulunmak depolanmış fazladan demiri elemek için en hızlı yoldur. Ayrıca bunu gerçekten kullanabilecek birine vermiş olursunuz.

Peki Ya Cıva?

Şu anda, "Bir dakika! Diş dolgularımda cıva var! Bu da sorun yaratabilir mi?" diye soruyor olabilirsiniz. Size kesin bir cevap verebilmeyi isterdim. Cıvanın beyne zarar verdiğine şüphe yok, sağlık uzmanlarının hamile kadınlar ve çocuklar için ton balığı ve diğer bazı balıklar konusunda alarm çanları çalmasının sebeplerinden biri de bu. Bazı araştırmacılar cıvalı amalgam dolguların beyne giden cıva miktarını iki ila on kat artırdığına işaret etti.³³ Diğerleri de multipl skleroz ile arasında bağlantı kurdu.³⁴ Elle tutulur sonuçlara varılamayacak kadar az araştırma yapıldı. Büyük bir Minnesota araştırması cıvalı amalgam dolgular ile Alzheimer hastalığı arasında hiçbir bağlantı bulamadı.³⁵

En iyi tahminim, var olan cıvalı dolguların yerine daha güvenli bileşimler koymanın ve yeni dolgular taktırmaktan kaçınmanın sağduyulu bir davranış olacağıdır ama araştırmaların öngörülebilir gelecekte bu meseleyi çözeceğini beklemiyorum.

Metaller Üzerine Uzun Lafın Kısası

Beta amiloid plakların içinde metallerin saklandığının keşfedilmesi ve bu metallerin zihinsel karışıklıktan Alzheimer hastalığına kadar her şeye katkısının olabileceğinin ortaya çıkması tıpta büyük çıgırlar açmıştı.

Araştırmalar devam ederken gerçekten de biraz bakır, demir ve çinkoya ihtiyacınız olduğunu hatırlamanız gerekir ama bütün bu metaller aşırıya kaçıldığında zararlıdır. Alüminyuma hiç ihtiyacınız yoktur. Basit adımlar potansiyel olarak riskli alımlardan kaçınmanızı sağlayacaktır.

Hafızanızı ve zihinsel işlevinizi korumak için çok, çok daha fazlası var. Sıradaki bölüm beyin faaliyetinde en yaygın ve belirleyici sorunlardan birini ele alıyor: yemek tabaklarımızdaki ve vücutlarımızdaki yağlar.

3. BÖLÜM

Sizi Zararlı Yağlardan ve Kolesterolen Koruyan Besinler

Sıradaki ipucu bir laboratuvardan değil ama Masu adında bir kadının çalıştığı bir bahçeden geliyor. Sabahı evini temizleyerek, günlük işlerini yaparak ve bitkilerinin bakımıyla ilgilenerek geçirdi ve şimdi öğle yemeği için marul, ıspanak ve yeşil soğan topluyor. Burada önemli olan, onun geçen yıl yüz yaşına basması ve hâlâ aktif halde ve sağlığının yerinde olması değil. Okinawa'daki birçok insan oldukça ileri bir yaşa kadar yaşıyor. Kuzenleri yüz beş ve yüz altı yaşında.

Yıllar boyu pek çok şey yaşadı, buna II. Dünya Savaşı'nın zorlukları da dâhildi, o dönem Okinawa nüfusunun dörtte biri öldü ve geri kalanlar için hayat tehlikeliydi. Aile bahçesindeki yiyecekler o zor zamanlarda onların geçimini sürdürmelerini sağladı, tıpkı bugün olduğu gibi.

II. Dünya Savaşı sonrası dönemde Amerikalılar adaya kendi yiyecek tercihlerini getirdiler ve sonunda McDonald's ile KFC şubeleri açtılar. Ama Masu ikisine de gitmedi. Onun başlıca besin kaynağı tatlı patatesti ve hemen ikinci sırada pirinç geliyordu. Ve bir sürü yeşilliği, uzun beyaz turpları, su yosunu ve biraz salatalığa benzeyen nigaurisi (veya “kudret narı”) vardı. Tabağında arada bir biraz balık ya da domuz eti yer bulurdu ama bunlar ana yemek değildi.

Kızı Amerika'ya taşındı ve bir Japon lokantası açtı, orada ailesinin sağlıklı kalmasını sağlayan yemeklerin birçoğunu müşterilere sunu-

yordu. Okinawa’da Alzheimer hastalığını duymuşlar mıydı? Evet ama pek yaygın değildi ve kızının bana söylediği üzere “sadece çok yaşlı insanlarda” görülürdü.

Masu bunu bilmiyordu ama II. Dünya Savaşı’nda bir Amerikan muhribinde denizasıırı ilerleyen genç bir askerî cerrahla birkaç ortak noktası vardı. Doktor Ellsworth Wareham aslen Alberta, Kanada’dandı. Tıp fakültesine gitmek için Los Angeles’ın yaklaşık bir saat doğusundaki Loma Linda, California’ya taşındı. Pearl Harbor dünyayı altüst ettikten sonra kendisini gemiyle Okinawa’dan geçerken buldu. Onun yedikleri, Masu’nun kendisine hazırladığı öğle yemeklerine çok benziyordu. Düşmanlıklar sona erdiğinde kardiyotorasik cerrahi alanında ihtisas programına katıldı ve sonunda Loma Linda Üniversitesi’ne dönerek kardiyotorasik cerrahi dalı başkanı oldu.

Bütün bunları size anlatmamın sebebi, tıpkı Okinawalıların hayret verici sağlıkları ve uzun ömürleriyle diğer birçok ülkedeki insanlardan ayrılması gibi Ellsworth’ü de diğer cerrahlardan ayıran bir şeyin olmasıydı. Onda diğerlerinde olmayan bir enerji bulunuyordu. Başkaları emekli olduğunda o çalışmaya devam etti. Altmış beş yaş yalnızca bir sayıydı. Yaşı yetmiş, yetmiş beş, seksen olduğunda da yine eldivenlerini ve ameliyat önlüğünü giyiyor ve hep yaptığı gibi her gün ameliyathaneye giriyordu.

Bu sonsuza dek süremez diyordu kendi kendine. Dolayısıyla doksan beşin emekliye ayrılacağı yaş olduğuna rastgele karar verdi. Ve o gün geldiğinde bunu yaptı. Her ne kadar çalışma arkadaşları kalması için onu ikna etmeye çalıştılsa da –tecrübesini, sabit ellerini ve berrak zihnini ameliyat masasında istiyorlardı, hatta kalması halinde ona yanlış tedavi sigortası primlerini ödemeyi teklif ettiler– o artık zamanının geldiğine karar vermişti. Bir bakıma neşteri bırakmaya karar verdi. Bugün onu iki dönümlük çayırında çalıların ve ağaçların bakımını yaparken görürsünüz. Yüz seksen üç santimetre boyunda ve yetmiş sekiz kilo olarak kendisini harika hissediyor. “Hiç ağrım sızım yok. Soğuk algınlığı ya da nezleyle nadiren yakalanırım.”

O halde ne yiyor? Çocukluğunda Ellsworth’ün ailesi et ve süt için büyükbaş hayvan ve yumurta için tavuk beslerdi. Ama o hiçbirinin görünüşünü beğenmedi.

“Hayvanlara bakarken sütü bayağı hijyensiz buldum, hele de nereden geldiğini görünce. Tavuklar da pek temiz sayılmazdı, dolayısıyla yumurtalarıyla ilgilenmiyordum. Arada bir bunlardan yiyordum ama sık değil. Etler ya da süt ürünleri hiç ilgimi çekmedi.” Ve sonra Loma Linda’ya gelince beslenme düzeni başka bir boyut kazandı. “Hayvansal ürünlere hiç ihtiyaç duymadığımı fark ettim. Onlarsız daha iyi durumdaydım. İşte bu kadar. Hayvansal olan hemen her şeyden kırk yıldır uzak duruyorum.”

Başka herhangi bir yerde bu tuhaf bir seçim olurdu. Ama Loma Linda birçok Yedinci Gün Adventist Kilisesi üyesinin yaşadığı yerdir, onların dini öğretileri temiz yaşamaya büyük önem verir. Tütün, alkol, hatta kafeini bile onaylamazlar ve et yenmesine de karşı çıkarlar. Dolayısıyla hayvan ürünlerini tamamen es geçmek onun için olağan dışı bir seçim değildi.

Okinawa’dan geçerken Masu’nun tatlı patatesinden ve sebzelerinden tatmaya bayılırdı. Kendi yemekleri de o kadar basit. Kahvaltı için taze meyve ve soya sütüyle tam tahıllı gevrek, günün sonraki saatleri için pişmiş fasulye, sebzeler, koçanda mısır, soya yoğurdu ve arada bir yalancı “etler”, atıştırma olarak da bademler ve fıstıklar. Menüsünün ve onun kendisine getirdiği sağlığın ve uzun ömrün keyfini çıkarıyor. Anne sütü hariç bütün tatların sonradan kazanıldığını yazan bir *Wall Street Journal* makalesini hatırlıyor. “Bir başka deyişle zevklerinize yediklerinize uyum sağlar. Eğer yağlı, tuzlu yemekler yerseniz canınızın çektiği yemekler bunlar olacaktır. Ve eğer bunları bırakırsanız daha sağlıklı yemeklerin tadını çıkarmaya başlayacaksınız.”

Mavi Bölgelerden Dersler

Okinawa ve Loma Linda insanların oldukça ileri yaşlara kadar sağlıklı bir beyin işlevi de dâhil şaşırtıcı derecede iyi bir sağlığın keyfini çıkardıkları yerlerdir. 2005’te bu önemli coğrafi “mavi bölgeler” *National*

Geographic'teki fotoğraflı bir makalede Dan Buettner tarafından tarif edilmişti. Diğer "mavi bölgeler"e İtalya'daki Sardinya, Yunanistan'daki İkarya ve Kosta Rika'daki Nicoya Yarımadası da dâhildir.

Tüm bu yerlerde insanların besin tercihlerinin ortak bir noktası vardır. Bitkisel kaynaklardan yemeye öncelik veriyorlar. Bu da Okinawa'da tatlı patates, pirinç ve sebze; Loma Linda'da sebze, fasulye ve meyveler; Sardinya'da tam tahıl ekmek, bakla ve fındık; Kosta Rika'da mısır ve fasulye; İkarya'da ekmek, zeytin, yeşillik ve fasulye demektir.

Kuzey Dakota'daki Fargo bir mavi bölge değildir. Fargo'da ben çocukken yazlar yeşil, kışlar çok beyazdı ve rüzgâr doğru yönde estiğinde daima şeker pancarı fabrikasının kokusunu alabilirdiniz. Baba tarafından dedem bir Orta Batı çiftçisiydi. Büyük büyük dedem ve takip edebildiğim kadarıyla ondan önceki bütün kuşaklar da öyleydi. Eğer bir şey dört ayak üstünde yürüyorsa sonunda masada yem olurdu.

İki ayaklılar da. Ördekler ve kazlar Kuzey Dakota'daki sulak arazilerin üzerinde uçarlardı ve her sonbaharda babam oğullarını ava götürürdü. Bodrumun çimento zemininde kokulu leşlerin içini temizlerken *Top Chef* yarışmasına layık sayılmazdık. Sebze ve meyvelere pek az değer verirdik.

Benim kendi et ağırlıklı beslenme düzenim McDonald's'ta fritözle haşır neşir olduğum yaz işim boyunca daha kötüye gitti. Vardiyam sona erdiğinde giysilerim muhtemelen Masu'nun bir ayda yediğinden daha fazla yağa batmış olurdu.

Yemek seçimlerimizin bize pek faydası olmadı. Birinci bölümde bahsettiğim üzere bütün dedelerim ciddi bunamaya yakalanmıştı. Hayatlarının son yıllarını sefil durumda geçirmişlerdi. O halde Fargo ile Okinawa arasındaki fark ne? Ya da bir yandan Illinois, Iowa, Kentucky ile öte yandan Loma Linda veya İkarya, Yunanistan arasındaki ayrımın sebebi ne? Bu sadece bir yemek meselesi mi? Elbette farklı şekillerde besleniyoruz. Ama insanların mavi bölgede tadını çıkardıkları sağlığın kaynağını biraz da temiz havada veya genlerde aramak gerekir mi diye sormak lazım.

Loma Linda Üniversitesi'ndeki araştırmacılar da bunu sordular. Ve öğrenmeye karar verdiler. İnsanları bir araştırmaya katılmaya davet ettiler ve onları dörder kişilik gruplara ayırdılar. Herkes aşağı yukarı aynı bölgede yaşıyordu. Ama her grupta vejetaryen beslenme düzeni olan bir kişi, vegan (hiçbir hayvansal ürün içermeyen) beslenme düzeni olan bir kişi ve tipik Amerikan beslenme düzeni olan iki kişi vardı. Toplamda iki yüz yetmiş iki kişi araştırmanın bir parçasıydı. Ve araştırmacılar sadece oturup beklediler.

Sonra olanlar çarpıcıydı ve California havasıyla ilgili pek fazla şey söylemedi. Her ne kadar herkes aynı toplulukta yaşıyor, aynı havayı soluyor ve aşağı yukarı aynı genetik riskleri taşıyor olsa da etten vazgeçen kişilerin Alzheimer hastalığına yakalanma ihtimalleri düzenli olarak et yiyen kişilere kıyasla sadece *üçte bir* oranındaydı.¹ Yemeğin yanına bir tik işareti koyalım. Sağlıklı bir yaşam biçiminin diğer yönleri önemli olsa da birazdan göreceğimiz üzere yiyecek seçimlerinin büyük ağırlığı varmış gibi duruyor.

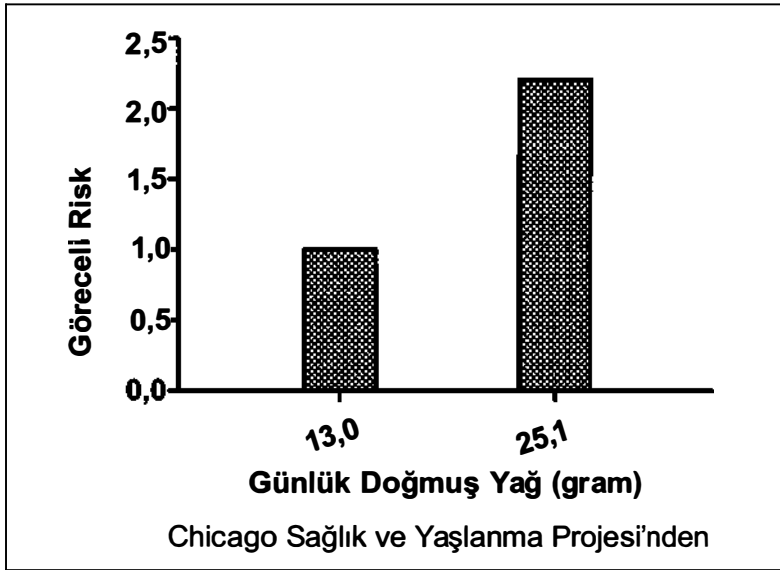
Chicago'dan Daha Fazla İpucu

Son bölümde Chicago araştırmacılarının bakırı bilişsel işlev kaybında bir şüpheli olarak nasıl belirlediklerini gördük. Görünüşe göre suçlanmanın sebebi, bakırın plaklarda toplanma ve beyin hücrelerine zarar veren serbest radikalleri üretme eğilimidir. Ama epey tuhaf bir şekilde bakırın zararları insanların ne kadar yağ tükettiklerine bağlıymış gibi duruyor. Dolayısıyla beslenme düzenlerinde büyük miktarda *doymuş yağ* veya *kısmi hidrojene yağlar* ile birlikte bir yığın bakır bulunduran kişilerin zamanla zihinsel yeteneklerini kaybetme ihtimalleri çok daha yüksektir. Beslenme düzenlerinde ne kadar bakır olursa olsun bu yağlardan çoğunlukla uzak duran kişilerin zihinlerinin keskin kalma ihtimali daha fazladır. Bakır, ancak beslenme düzeninde önemli bir miktar doymuş yağ da bulunursa tehlikeliymiş gibi görünüyor.

Doymuş yağı biliyorsunuz. İri bir parça pastırma veya biftekte görünen beyaz çizgileri yapan budur. Tam yağlı sütü krem gibi ve

peyniri mum gibi yapan da budur. İsmi, yağ molekülünün –kaliteli bir mikroskopla bakabilirsiniz– tamamen hidrojen atomlarıyla kaplı olmasından geliyor. Böylece bu atomlara *doymuş* oluyor. Ama doymuş yağı saptamak için kimyager olmanız gerekmez. Oda sıcaklığında katıdır. Böylece domuz yağı ve peynirin bununla dolu olduğu bellidir ama kolayca dökülebilen mısır yağı ve zeytinyağı değildir.

Doymuş Yağdan Gelen Alzheimer Riski



Amerikan beslenme düzeninde en büyük doymuş yağ kaynağı süt ürünlerinden gelir: peynir, dondurma, tereyağı ve süt. Etler –tavuk, sosis, burgerler ve biftek– hemen arkasından takip eder.²

Dolayısıyla bakır artı kötü yağlar daha yüksek beyin sorunları riski anlamına geliyor. Öte yandan Chicago araştırmacıları doymuş yağın *başlı başına* zararlı olduğunu saptadılar. Dört yıl boyunca her gün yirmi beş gram doymuş yağ alan insanların bunun sadece yarısını alan

insanlara kıyasla Alzheimer’a yakalanma riskleri iki kat fazladır.³ Tipik bitkisel yağların zıt yönde etkisi vardır, Alzheimer riskini düşürürler.

Diğer “kötü” yağ, bazen *trans* yağ da denen *kısmi hidrojene yağ*dır. Gıda üreticilerinin sıvı yağları katı yağlara dönüştürdüğü *hidrojenasyon* adı verilen bir işlemle üretilirler. Ağızda bıraktığı tereyağı tadı ve uzun raf ömrüyle bu yapay yağlar pastalara, atıştırmalıklara ve patates kızartmalarına konur. Ama maalesef sizin raf ömrünüzü uzatmazlar. Chicago araştırma ekibi, kısmi hidrojene yağları en fazla tüketen insanların bu yağlardan genelde uzak duran kişilere kıyasla Alzheimer’a yakalanma riskinin iki kattan fazla olduğunu saptadı.³

Benzer bulgular Columbia Üniversitesi araştırmacılarının dokuz yüz sekiz yaşlı New Yorkluyu izlemesiyle New York’ta da saptandı. Araştırma başladığında hiçbirinde Alzheimer hastalığı yoktu. Ama sonraki dört yılda en fazla kalori ve yağ alan kişilerin Alzheimer’a yakalanma ihtimalleri daha mütevazı bir biçimde beslenen kişilerden iki kat fazla hale gelmişti.⁴ Sonra New York ekibi araştırmaya daha çok kişi ekledi ve aynı şablon devam etti. Et ve süt ürünlerinden yana olan kişilerin Alzheimer’a yakalanma riskleri, araştırmacıların “Akdeniz diyeti” adını verdikleri daha sağlıklı besinlerden oluşan modeli seçen kişilere kıyasla dahayüksekti.⁵ Hem Chicago hem de New York araştırmasında beslenme düzenlerinde daha az “kötü” yağ olan kişiler daha az risk altındaydı ve *APOE e4 aleline sahip olsalar bile* bu durum geçerliydi.

Finlandiya’daki bir araştırma da aynı sonuca vardı: Doymuş yağ, APOE e4 aleli olan kişilerde bunama riskini artırıyordu.⁶ Bir Hollanda araştırması şablonun dışına çıktı, incelemenin ilk birkaç yılında beslenme düzeninin önemli olduğunu ama sonra açıkça belli olmayan sebeplerden dolayı artık önemli olmadığını iddia etti.⁷ Genel olarak jüri, et ve süt ürünlerindeki yağla ilgili bir şeyin beyin için sorun yarattığını söylüyor.

Dolayısıyla bu “kötü” yağlar Alzheimer hastalığıyla bağlantılıymış gibi görünüyor ve bakır ile bir araya geldiğinde işleri daha da kötü hale getiriyor.

Doymuş Yağ Oranını Karşılaştırın

Bitkisel kaynaklardan gelen besinlerden faydalanmak akla yatkındır. Bitkisel kaynaklardan gelen besinlerde doymuş yağ oranı birkaç istisnanın haricinde düşüktür.

YÜKSEK YAĞ ORANI (GRAM)

Kıyma et (85 gram)	5,6
Kaju ceviz (28 gram)	2,2
Çedar peyniri (28 gram)	6,0
Mozzarella peyniri (28 gram)	3,7
Tavuk göğsü (1/2 göğüs, kızartma)	2,1
Yumurta (1 büyük)	1,6
Tam yağlı süt (1 bardak)	4,6
Atlantik somonu (85 gram)	2,1

DÜŞÜK YAĞ ORANI (GRAM)

Elma (1 orta boy)	0,1
Muz (1 orta boy)	0,1
Barbunya fasulyesi (1/2 bardak)	0,2
Brokoli (1 bardak)	0,1
Nohut (1/2 bardak)	0,1
Portakal (1 büyük)	0,0
Patates (1 orta boy)	0,1
Esmer pirinç (1 bardak)	0,3

Kalbe Zararlı, Beyne Zararlı

Doymuş yağ, trans yağlar... Bunlar kulağınıza tanıdık geliyor mu? Eğer öyleyse bunun sebebi aynı “kötü” yağların kalbe de zarar vermesidir. Doymuş yağlar ve kısmi hidrojene yağlar vücudunuzun daha fazla kolesterol üretmesine neden olur, bu da karşılığında kalbinize ve beyninize giden atardamarlarda plak oluşumunu teşvik eder. Plaklar ise kan akışını kademeli olarak engeller.

Eğer bu “kötü” yağlar beslenme düzeninizin sürekli bir parçasıysa kolesterol seviyenizin artma ihtimali vardır. Ve araştırmalar yüksek kolesterol seviyesi olan insanların Alzheimer’a yakalanma risklerinin daha fazla olduğunu gösteriyor. Desilitre başına iki yüz miligramın altında kolesterolü olan bir kişiye kıyasla eğer kolesterolünüz iki yüz yirmi civarındaysa sadece kalp krizine davetiye çıkarmakla kalmazsınız. Alzheimer’a yakalanma riskiniz de daha yüksektir; hem de yaklaşık yüzde yirmi beş gibi bir oranla. Eğer kolesterolünüz iki yüz

elli civarındaysa veya daha yüksekse Alzheimer'a yakalanma riskiniz yüzde elli daha fazla olacaktır.⁸ Bu veriler, kırklı yaşlarının başındayken kolesterolleri kontrol edilmiş California'daki dokuz bin sekiz yüz kırk dört Kaiser Permanente üyesiyle yapılan bir araştırmadan geliyor. *Orta yaş dönemindeki yüksek kolesterol miktarları yirmi ila otuz yıl sonraki Alzheimer risklerini öngörebilmiştir.*

Kolesterol Testinizi Anlamak

Yüksek bir kolesterol seviyesi Alzheimer hastalığıyla bağlantılıdır. Kendi test sonuçlarınızı işte şöyle yorumlayabilirsiniz:

- Toplam kolesterol, bir araya toplanmış tüm değişik kolesterol formları anlamına gelir. Çoğu yetkiliye göre bu değer desilitre başına iki yüz miligram olmalıdır (litre başına 5,2 milimol). Öte yandan daha yüksek bir güvenlik için bazı doktorlar (ben dâhil) desilitre başına yüz elli miligramlık bir sınır öneriyor (litre başına 3,9 milimol) veya daha da azını.
- Düşük yoğunluklu lipoprotein (LDL) kolesterolüne ayrıca "kötü" kolesterol de denir çünkü plak riskini artırır. Desilitre başına yüz miligramın altında olmalıdır (litre başına 2,6 milimol) ve hatta bazı uzmanlar desilitre başına seksen miligram (litre başına 2,1 milimol) gibi daha da düşük bir sınır önermektedir.
- Yüksek yoğunluklu lipoprotein (HDL) kolesterolü "iyi" kolesterol olarak nitelendirilir çünkü kolesterolü uzaklaştırır. Erkekler için desilitre başına kırk beş miligramın (litre başına 1,2 milimol), kadınlar içinse desilitre başına elli beş miligramın (litre başına 1,4 milimol) üstünde olmalıdır. Öte yandan toplam kolesterolünüz sağlıklı bir beslenme düzeyinin sonucu olarak çok düşükse (yüz elli mg/dl'nin altında) düşük bir HDL sorun olmayabilir. HDL'nin işlevinin kolesterolü uzaklaştırmak olduğunu aklınızda tutun. Dolayısıyla eğer kan akışınızda çok az kolesterol varsa muhtemelen daha az HDL'ye ihtiyacınız vardır.

* Amerika'daki en büyük kâr amacı gütmeyen özel sağlık sigortası kuruluşudur. (yay. n.)

- Trigliseritler, desilitre başına yüz elli miligramdan (litre başına 1,7 milimol) az olmalıdır. Trigliseritler kandaki yağ partikülleridir ve yemeklerden fazlasıyla etkilenirler. Bu nedenle rejim yaparken kan testi yaptırmanız iyi olur.

Eskiden kandaki kolesterolün beyindeki kolesterolle hiçbir ilgisinin bulunmadığı,⁹ beynin aslında kendi kolesterolünü ürettiği düşünülürdü. Ama araştırmacılar artık durumun o kadar basit olmadığını düşünüyor. Kalp sorunlarına yol açan yağ ve kolesterolün neden beyin sorunlarıyla da bağlantılı olduğunu ayrıntılarıyla inceliyorlar.

Kolesterol Bağlantısı

Alzheimer hastalığı araştırmaları, bazen her ne kadar bir sürü boşluk kalsa da parçaların bir araya gelmeye başladığı kocaman bir yapboz gibidir. İşte araştırmacıların birleştirdiği parçaların bir kısmı:

- Daha fazla doymuş yağ ve özellikle kısmi hidrojene yağ yiyen insanların Alzheimer'a yakalanma riskleri daha yüksektir. Bu "kötü" yağların ikisi de vücuttaki kolesterol üretimini artırır ve yüksek kolesterol seviyeleri de Alzheimer riskiyle bağlantılıdır.
- APOE geni, kolesterol taşıyan bir protein üretir. Aslında beyindeki başlıca kolesterol taşıyıcısı olduğu da meydana çıkmıştır. Bu genin Alzheimer'la bağlantılı a4 versiyonuna (aleline) sahip olan kişiler olmayanlara kıyasla kolesterolü sindirim sistemlerinde daha kolay absorbe ederler. Dolayısıyla daha yüksek kolesterol seviyeleri vardır ve hem kalp hastalığı hem de inme riskleri daha büyüktür.¹⁰
- Kolesterol, beta amiloid üretimini artırır ve Alzheimer hastalığına götüren beta amiloid plaklarının oluşumunda rol oynar.⁹

Yapboz birden anlam kazanmaya başladı. Zehirli yağlar vücudunuzun kolesterol üretmesine neden oluyor. Ve apoE proteini tarafından

taşınan kolesterol, beyin hücreleriniz için çok zararlı olan beta amiloidin üretimini tetikliyor. Son bölümde gördüğümüz üzere metaller bu süreci şiddetlendiriyor; çinko, beta amiloidin bir araya toplanmasını sağlarken bakır ile demir beyin hücrelerimizi yok eden serbest radikalleri ürettiyor. Sonuç olarak da torunlarınızın isimlerini, dün neler yaptığınızı ve kahvaltıda ne yediğinizi kaydeden sinirsel bağlantılar yavaş yavaş bozulmaya başlıyor.

Böyle biyolojik açıklamalar şekillenmeye başladıkça araştırmacılar yapbozun asla tamamlanmadığı yönünde itirazda bulunuyorlar ve haklılar da. Yine de ortaya çıkan mesaj çarpıcı derecede iyimser. Diyelim ki APOE e4 geniniz var ve tıpkı et reyonunda bekleyen bir sürü market arabası gibi vücudunuzda kolesterol dolaştırmaya can atan proteinleri üretmekle meşgul. Tahminen risk altındasınız. Peki ya beslenme düzeninizi değiştirirseniz? Ya et reyonunu hepten es geçip bunun yerine sebzeleri, meyveleri, tam tahılları ve fasulyeleri tercih ederseniz? Vücudunuz daha az kolesterol üretir, metal sindiriminiz azalır ve risk ortadan kalkar. Genlerimiz aleyhimizde çalışıyor olsa bile kendimizi koruma yollarımız daha belirgin olmaya başlıyor.^{3,4,11}

Toplayın

Bu kadar basit olabilir mi? Zehirli yağlar gerçekten bizi Alzheimer hastalığına doğru itiyor mu ve onlardan uzak durmak fark yaratır mı? Öncelikle sayısal verileri anlayalım. Chicago araştırmasında özellikle tehlikeli olduğu ortaya çıkan miktarı, yani yirmi beş gram doymuş yağ elde etmek için ne gerekir?

Şaşırtıcı derecede kolay. Süt ürünleri, et ve yumurtalar bunlarla dolu. Yani kahvaltıda sadece pastırma ile bir tek yumurta, öğle yemeğinde peynirli tost ve akşam yemeğinde orta boy porsiyon et yerseniz hepsi toplamda yirmi beş gram “kötü” yağ eder.

Ya da kahvaltıda bir bardak süt içip öğle yemeğinde bir porsiyon somon balığı ve akşam yemeğinde yarım peynirli pizza yerseniz... Bingo. Şimdiden yirmi beş gram doymuş yağa ulaştınız bile.

“Hadi ya!” dediğini duyar gibiyim. “İnsanların çoğu bunları yiyor!” Doğrudur. Çocukluğumda yediğim Kuzey Dakota kahvaltıları da o kadar iyi görünmüyor. Her sabah bir iki yumurta yedik, bazen kuzu eti ve sosisle. Tereyağı kullanmazdık ama kısmi hidrojene yağdan yapılan margarini tostumuza sürerdik. Gevreğimize süt dökerdik ve ayrıca bir bardak süt içerdik. Buna ailem öncülük etti, kendilerine ve çocuklarına besleyici yemekler verdiklerini düşünüyorlardı.

Bazen eğer dedem geçimini sağlamak için büyükbaş hayvan yetiştirmeseydi ne olurdu diye merak ediyorum. Soruyu sormak bile kulağa saçma geliyor ama ya sığır, tavuk ve sütle beslenmek yerine ailemizin yiyecek tercihleri Loma Linda, Okinawa, Sardinya ya da insanların uzun, sağlıklı yaşamlar sürdükleri diğer yerlerdeki gibi olsaydı? Dedelerimin ölümünden önce uzun, yavaş bir şekilde gelen zihinsel işlev kaybı engellenebilir miydi?

Kesin olarak bir şey söylenemez. Ama iyi haber şu ki bugün faydalanabileceğimiz bir sürü sağlıklı besin var. Sebzeler, meyveler, fasulyeler ve tahıllarda hiçbir “kötü” yağ yok. O halde belki Masu’nun tatlı patatesini, pirincini ve yeşil sebzelerini ya da Ellsworth’ün pişmiş fasulyelerini, taze mısırını ve soya yoğurdunu tatmak hoşunuza gider. Kitabın yemek tarifleri bölümünü karıştırmaya ne dersiniz? Orada kahvaltı için baharatlı bal kabağı ekmeği ve yaban mersinli karabuğday krepisi, öğle yemeği için kremalı bal kabağı çorbası, renkli makarna salatası, tatlı patatesli burrito ya da çili biberli kuru fasulye ve sonra akşam yemeği için kırmızı mercimekli ya da patatesli pırasalı çorba ve fırında pişmiş makarna veya risotto primavera ve yanında tatlı olarak elmalı kirazlı sıcak komposto, pişmiş elmalar ya da çikolatalı puding bulacaksınız. Seçenekler gerçekten sınırsız.

Beslenme Düzeni mi, İlaçlar mı?

Gördüğümüz üzere yüksek kolesterol seviyeleri bunamayla bağlantılıdır. O halde kolesterolünüzü sağlıklı, düşük bir seviyede tutmanız gerekir. Bunu yapmak için sağlıklı besinlere odaklanmanızı ve kolesterol düşürücü ilaçları da sağlıklı bir beslenme düzeninin kolesterol seviyesini düşürmediği zamanlar için saklamanızı öneririm. Şimdiye dek ilaçlar yiyecek seçimlerinin gücüne ulaşmış gibi görünmüyor.

Yetmiş yaşın üstündeki kişilere kolesterol düşürücü ilaçların verildiği iki araştırma Alzheimer riskinde hiçbir düşüş göstermedi.¹² Tabii araştırmalar çok kısa sürdüğü (biri üç, diğeri de beş yıld) ya da çok geç yapıldığı için olabilir. Ama gerçek şu ki kolesterol düşürücü ilaçlar size sağlıklı besinlerin getirdiği tüm faydaları sağlamaz. Kolesterol ilaçları belinizi inceltmez ya da tansiyonunuzu düşürmez. Hiç lif ya da sağlıklı vitaminler içermez. Yani her ne kadar bazı durumlarda faydalı olsalar da buzdolabınıza çekidüzen vermenin yerini tutamazlar. Dokuzuncu bölümde sağlıklı bir beslenme düzenine ayrıntılarıyla değineceğiz.

Et veya Süt Ürünlerine İhtiyacımız Var mı?

Eğer doymuş yağların ana kaynağı et ve süt ürünleriye, “Gerçekte ne kadar et ve süt ürününe ihtiyaç duyuyoruz?” diye sorabilirsiniz.

Cevap hiç ihtiyaç duymadığımızdır. En sağlıklı rejimler hayvansal ürünleri tamamen dışarıda bırakıyor. Bunu fark etmemin uzun zaman aldığını itiraf etmeliyim, bunda suçu Orta Batı’ya özgü yetiştirilme tarzımda buluyorum. Ama araştırmalar gösteriyor ki vejetaryen burgerini etli versiyona tercih edenler ve makarnalarının üstüne et ve peynir yerine domates sosu, taze maydanoz ve kuşkonmaz uçları koyanlar bu yatırımlarına karşılık kocaman bir geri dönüş elde ediyorlar. Daha sağlıklılar. Hayatlarının geç döneminde olsa bile bu değişikliği yapan kişiler aşırı kilonun gittiğini, atardamar tıkanmalarının açılmaya başla-

dığını, diyabetin iyileştiğini ve hatta bazen kaybolduğunu, tansiyonun olması gereken düzeye döndüğünü ve beyin hücrelerinin derin bir rahat nefes aldığını görüyorlar.

Bu birçok insana uzun bir sipariş listesi gibi gelecektir. Ama yüzde yüz sağlıklı bir beslenme düzeninin size risksiz bir test sürüşünü yaptırmanın bir yolunu bulduk. Bunu dokuzuncu bölümde göreceksiniz.

“İyi” Yağlar

Gördüğümüz gibi doymuş yağ ve kısmi hidrojene yağların gerçekten hiçbir faydası yok. Ama bütün yağlar bu kadar hastalıklı değil. Bazıları size aslında iyi geliyor. İşte sebebi:

Vücudunuzdaki her hücrenin etrafı bir hücre zarıyla çevrilidir. Bu zarın üç katmanı vardır: iki protein katmanı ve sandviç gibi aralarına girmiş bir yağ katmanı.

Zara yakından bakarsanız bu yağlı orta katman önemsiz görünebilir. Ama hücrelerin nasıl çalıştığı konusunda oldukça belirleyicidir. Arabanızın motorunun hareket eden kısımlarında kaliteli yeni motor yağının dolaştığını hayal edin. Her şey harika gidiyor. Peki ya bu yağın yerini kalın siyah katran alsaydı? Hiçbir şey düzgün çalışmazdı. O halde hücre zarlarındaki yağın türü de onların nasıl çalıştığını belirliyor. Hücre zarlarınız “iyi” yağlar içeriyorsa sağlıklı kalırlar.

2003’te Fransız araştırmacılar iki yüz kırk altı yaşlı insandan kırmızı kan hücreleri örnekleri aldılar ve hücre zarları *omega 3* yağları adı verilen belirli yağ türleri bakımından zengin olanların diğerlerine kıyasla bilişsel işlevlerini daha fazla koruyabildiklerini gördüler.¹³ Daha önceki bir araştırma yine benzer bir sonuca ulaşmıştı: İnsanların kanındaki yüksek omega 3 seviyesi, bilişsel işlev kaybına ve Alzheimer hastalığına karşı bir dereceye kadar koruma sağlıyor.¹⁴

Her araştırma bu faydayı kanıtlamadı¹⁵ ama genelde kanıtlar hücre zarında “iyi” yağların bulunmasının yararlı olabileceğini ortaya koyuyor. O halde bunlar nelerdir ve bunları nasıl elde edebilirsiniz?

Önce bir brokoli parçasını ele alalım. Baktığınızda elbette onda fazla yağ olmadığını görürsünüz. Ama şaşırtıcı bir şekilde gerçekten de yağ vardır. Orada vücudunuzun ihtiyaç duyduğu özel bir tür yağ saklanmıştı. Adı *ALA* ya da *alfa-linolenik asit* olan bir omega 3 yağı.

ALA molekülünü kaliteli bir mikroskobun altına koyunca onun aslında bir araya gelmiş on sekiz karbon atomundan bir zincir olduğunu görürüz. Eğer biraz brokoli yerseniz bu sağlıklı yağ molekülleri kanınıza karışır. Vücudunuz da molekül zincirinizi on sekiz karbondan yirmiye çıkararak *EPA (eikosapentaenoik asit)* adı verilen yeni bir yağ üretir. O zaman iki karbon daha ilştirirsiniz ve yirmi iki karbonluk *DHA (dokosaheksaenoik asit)* elde edersiniz. Beyninizin ihtiyaç duyduğu da DHA'dır. Dolayısıyla bütün bunlar ALA'yla, yani yiyeceklerdeki temel "iyi" yağla başlar ve sonunda beyninizde DHA olur.

Brokoli sadece bir örnek. Birçok sebze, meyve ve fasulyede ALA zerrecikleri vardır ve özellikle ceviz, tohum, keten, keten yağı ve kanola yağı gibi başka yiyeceklerde çok daha büyük miktarlarda bulunur. Beslenme düzeninizde bu besinlere yer vererek beyninizin kullanabileceği yağları üretmek için gereken ham maddelere sahip olacaksınız.

Ama burada karışık bir durum var. ALA'yı on sekiz karbondan yirmi ve sonra da yirmi iki karbona kadar uzatmak için, yani beyninizin aradığı yağları üretmek için enzimlere ihtiyaç duyulur. Enzimler, ALA zincirini alıp beyninize DHA sağlamak için fazladan karbonları iluştiren fabrika işçileridir. Ve her yerdeki fabrika işçileri gibi ancak bu kadarını yaparlar.

Yerine monte edilmiş fazladan karbonlara sahip olmaya can atan omega 6 adlı başka yağlar da vardır. Omega 3'lerinle baş etmek için ihtiyacınız olan enzimleri zapt ederler. Omega 6 yağları bazı mutfak yağlarında bulunur: aspir yağı, ayçiçeği yağı, mısır yağı, pamuk yağı, soya fasulyesi yağı ve üzüm çekirdeği yağı. Omega 3'ün brokolide veya herhangi bir diğer yeşil sebzede bulunduğundan çok daha fazla omega 6 yağı, bu yağların herhangi birinin şişesinde bulunur. Dolayısıyla söz konusu yağları yemeklerinizin her yerine dökerseniz kanınıza karışır

ve ALA'yla ilgilenmesi gereken enzimleri işgal ederler.¹⁶ Ve birdenbire beyniniz ihtiyaç duyduğu “iyi” yağlara ne olduğunu merak eder.

Evet, birazcık omega 6'ya ihtiyacınız var. Ama birçok insanın beslenme düzeninde bu yağlardan o kadar çok var ki başka hiçbir şey yer bırakmıyorlar. Enzimlerinin hepsi mahsur kalmış ve ALA'larının ancak bir kısmı daha uzun zincir türlerine dönüşüyor.

Omega 3'ler iyidir ve eğer çok fazla omega 6'nız olursa omega 3'lerinize yer bırakmazlar. Peki ne yapmanız gerekir?

İlk adım beslenme düzeninizde ALA bakımından zengin besinlere yer vermektir. Bir sürü sebze, meyve ve fasulye olsun ve eğer isterseniz salatanızın üstüne örneğin küçük parçalara ayrılmış cevizler ya da öğütülmüş keten tohumu koyun.

İkinci adım rakip yağları büyük oranda sınırlamaktır. Dokuzuncu bölümde ve tarifler kısmında anlatılan az yağlı yemek pişirme tekniklerine bakın. Soğanları ve maydanozu yağa boğmadan sote yapmayı öğreneceksiniz. Ve salatanızın üzerine daha hafif, daha sağlıklı soslar koyabileceksiniz.

Verdikleri zararlardan dolayı hayvansal yağlardan ve kısmi hidrojene yağlardan kaçınmayı zaten istiyorsunuz. Yemek pişirmede kullanılan yağları kısıtlamak ya da onlardan tamamen uzak durmak da iyi fikir.

Rakip yağları sınırlandırırken uygun miktarda ALA almak gerçekten de bir denge meselesi. Vücudunuzun aradığı denge 2:1 ile 4:1 arasında bir yerdedir; böylece her omega 3 gramına karşılık iki ila dört gram omega 6 düşer.¹⁶ Beyninizin kullandığı daha uzun zincirli yağları üretmek için omega 3'ten yararlanmada vücudunuzun yeteneğini en üst düzeye çıkaran oran budur. Eğer menünüzde sebze, meyve ve fasulyelere ağırlık verilirse yemekleriniz gayet iyi bir yağ dengesini size doğal olarak sağlayacaktır. Sağlıklı besinlerde hiçbir tür yağ çok fazla bulunmasa da sahip oldukları yağ diğer yağ türlerine nazaran omega 3 bakımından zengindir.

Bazı kişiler beslenme düzenlerinde DHA olduğuna emin olmak için üçüncü bir adım atarlar. Yürüttükleri mantığa göre birçok insan için çok az ALA uzayarak EPA ve DHA'ya dönüştüğünden DHA'yı

doğrudan almayı amaçlarlar. Onların sorunu elbette çok fazla omega 6 almalarıdır ve bu da dönüştürücü enzimlerini hapseder. O halde bu rakip yağları kesmek önemlidir. Yine de beslenme düzeninize DHA eklemeye karar vererseniz en sağlıklı kaynak DHA takviyesidir, bunu da herhangi bir sağlıklı besin dükkânından alabilirsiniz. Vegan markalar tercih edilebilir. Onların DHA'ları balıktan ziyade su yosunundan gelir ve içlerinde hayvansal kaynaklı maddeler bulunmaz.

Öte yandan omega 3 takviyeleri bunamayı önlemede henüz kendilerini kanıtlamış değiller. İki yıl süren bir İngiliz araştırmasında sekiz yüz altmış yedi yaşlı insana iki farklı omega 3 içeren bir kapsül verildi: iki yüz miligram EPA artı beş yüz miligram DHA. Hafıza kaybını engellemede bir etkisi olmadı. Katılanların tepki süresi, uzamsal hafızası ve işleme hızı plasebo verilen kişilerden daha iyi değildi.¹⁷ Bir Hollanda araştırması da aynı sonucu gösterdi.¹⁸ Öncelikle az miktarda omega 3 alan kişilere omega 3 takviyeleri daha faydalı geliyor olabilir.

Ayrıca balık yağı takviyeleri de hastalık sürecini yavaşlatıp yavaşlatamayacağını görmek için Alzheimer'ı olan kişiler üzerinde denendi. Şimdiye kadar sonuçlar hayal kırıklığı yarattı. Alzheimer hastaları üzerinde on sekiz aylık bir balık yağı testi (iki gram DHA) hiçbir fayda sağlamadı.¹⁹

Çıkarılacak ders haplara güvenmemektir. Bunun yerine omega 3 açısından zengin besinleri günlük menünüze ekleyin.

Balıktan Vazgeçin

Bazı insanlar farklı bir yaklaşım benimseyerek önerdiğimden daha fazla bitkisel yağ içeren yemekleri seçiyorlar ve beslenme düzenlerine balığı da ekliyorlar. Sığır eti ya da tavuk etine kıyasla bitkisel yağlar ve balık yağlarında gerçekten de daha az doymuş yağ bulunur ve balıkta daha fazla omega 3 yağ asidi vardır. Chicago araştırmasına göre bitkisel yağlar ve balığı tercih eden insanların beslenme düzenlerinde daha fazla et barındıranlara kıyasla bunama riski azalmıştır ve bazı başka araştırmalar da aşağı yukarı aynı şeyi göstermiştir.^{20,21}

Öte yandan bir tabak balık brokoliden çok sığır eti gibidir. Balık yiyen insanlar hayvansal ürünleri toptan reddedenlere kıyasla daha fazla kilo sorunu yaşar ve daha yüksek diyabet hastalığı riski taşır.²² Aşırı kilo ve diyabetin ikisi de sizi Alzheimer hastalığında daha riskli duruma getirir. Dolayısıyla zaten bitkisel temelli bir sağlıklı beslenme düzeniniz varsa balık gerçekten de geriye atılmış bir adımdır.

Sorun biraz da birçok balık türünün yağlı olmasından kaynaklanır. Örneğin Atlantik somonunda yaklaşık yüzde kırk oranında yağ bulunur. Kral somon balığında ise yüzde elli oranındadır.

“Ama bu *iyi* yağ,” dediğinizi duyar gibiyim. Evet, bir kısmı öyle. Ama balık yağı daima bir karışımdır. Balıktaki yağın aldığınız cinse göre yaklaşık yüzde on beş ila otuzu omega 3’tür. Kalan yüzde yetmiş ila seksen beşi “iyi” yağ değildir. Sadece doymuş ve çeşitli doymamış yağların bir karışımıdır. Ve her yağ gramı dokuz kalori içerir, bu nedenle yağlı balıklar kolayca göbeğinizi büyütebilir.

Tıpkı diğer hayvansal ürünlerde olduğu gibi balıkta ayrıca kolesterol de vardır. Bazılarında, özellikle karides ve ıstakoz gibi kabuklularda, kırmızı ette olduğundan daha fazla kolesterol bulunur. Bunlar, ayrıca birçok cinste (örneğin ton balığı) bulunan metil cıvave diğer kirleticiler balığı hiç de çekici olmayan bir seçim haline getiriyor. Omega 3’lerin çok daha sağlıklı başka kaynakları var.

Balığın bazı araştırmalarda görülen “faydaları” kırmızı etin verdiği zararın telafisi olabilir. Başka deyişle balığın iltihap önleyici ya da pıhtı çözücü özellikleri başka etlerin karşıt eğilimlerinin etkisini yok ediyor.²³

Şaşırtıcı olmayan bir şekilde balık mavi bölgelerde beslenme düzeninin büyük bir parçası değildir; Okinawa ve Sardinya’da bile. Temel besinler bitkisel kaynaklardan geliyor.

Akdeniz’in Ötesinde

Bazı insanlar Akdeniz diyetini, yani sebzelere, meyvelere, fasulyelere ve makarnaya, kırmızı etten ziyade balığa, tereyağı yerine zeytinyağına ve belki şaraba ağırlık veren bir beslenme düzenini teşvik etmektedir. Bunun

satışını yapmak kolaydır. Çünkü Kuzey Amerikalılar için “Akdeniz” kelimesi, olmak istedikleri yerlerin güneşli resimlerini çağrıştırıyor.

Daha önce araştırmacıların New Yorkluların beslenme alışkanlıklarına not verdiği bir Columbia Üniversitesi araştırmasından bahsetmiştim. Daha az et ve süt ürünleri yiyip sebzelere, meyvelere, baklagillere, hububata ve balığa ağırlık veren ve alkol tüketimi ölçülü olan kişiler sonraki beş yıl boyunca Alzheimer hastalığına yakalanma riskini yüzde otuz iki ila kırk azaltıyordu.⁵

Aynı tür beslenme modeli bir Fransız araştırmasında pek fark yaratmadı.²⁴ Araştırmacılar Bordeaux’da bin dört yüz on kişinin sağlık durumunu takip ettiler ve beş yıllık inceleme boyunca bu tür beslenme modelinin bazı bilişsel testlerde işlev kaybını yavaşlattığı görülse de Alzheimer hastalığı ve diğer bunama türleri riskini azaltmadığı sonucuna ulaşıldı.

Birçoğumuza göre bir “Akdeniz diyeti” modeli doğru yönde bir değişimdir. Büyürken izlediğim beslenme düzenine kesinlikle galip geliyor ve bu sizin için de geçerli olabilir. Ama benim görüşüm daha iyisini yapabileceğimiz yönündedir. Nasıl tavuk ya da balık temelli beslenme düzenleri olan kişilerin durumları kilo, diyabet riski veya kalp sağlığı bakımından eti tamamen bırakan kişilerinki kadar iyi değilse aynısı beyin sağlıkları için de pekâlâ geçerlidir.

Dolayısıyla Akdeniz modelinin en iyi yönlerini benimsemenizi –sebze, meyve, fasulye ve hububat– ve balık ile yağı es geçmenizi öneririm. Sonraki bölümde alkolden bahsedeceğiz.

Ek Olarak

Yağlı yemeklerden kaçınmak ve bitkisel temelli sağlıklı yemeklere ağırlık vermek size birkaç ek fayda sağlar:

Belinizi inceltmek. Bitkisel temelli beslenme düzenleri olan kişiler, balık dâhil hayvansal ürünleri yiyen kişilere nazaran çok daha zayıftır. Sebze, meyve, fasulye ve tam tahıllardaki liflerin hakkını vermek lazım. Lifler hemen hiç kalori içermeyen iştahınızı kesebilir. Ayrıca sebze

temelli beslenme düzeni yemekten sonraki süreçte metabolizmanızı biraz hızlandırır.²⁶ Sonuç olarak kalorileri saymasanız veya karbonhidratları sınırlamasanız bile –ve düzenli egzersiz yapmaya başlamasanız bile– bitkisel temelli bir beslenme düzeni pantolonunuza sığmayı daha kolay bir hale getirir.^{25, 26, 27}

Karşılığında daha ince bir vücut da diyabet, kalp hastalığı veya yüksek tansiyona yakalanma riskinizin azalacağı anlamına gelir. Üstelik daha zayıf insanların Alzheimer riskleri daha düşüktür.²⁸

Eğer kilonuz sağlıklı bir düzeyde mi diye merak ediyorsanız vücut kitle indeksinizi kontrol edebilirsiniz. VKİ, kilonuzu boyunuza göre orantılayarak değerlendiren bir yöntemdir. Bu önemlidir çünkü altmış üç kilo, eğer boyunuz yüz yetmiş santimetre ise sağlıklı bir kilodur ama boyunuz yüz doksan beş santimetre ise hiç değildir. Basit bir VKİ hesaplayıcısını internette bulabilirsiniz. Sağlıklı bir VKİ on sekiz buçuk ile yirmi beş kg/m² arasındadır.

Eğer biraz kilo vermeniz gerekiyorsa tipik bir kalori kısıtlamalı kilo verme diyetine tenezzül etmemeniz gerektiğini size belirteyim. Bunun yerine tabağınızı sebzelerle, meyvelerle, tam tahıllarla ve baklagillerle doldurun, hayvansal ürünleri ve yağı es geçin, kilonuz kendisini çok daha kolay ayarlayacaktır. Dokuzuncu bölüme bakın.

Tansiyonunuzu düşürmek. Bildiğiniz gibi beslenme düzeni değişiklikleri tansiyonu düşürebilir. İnsanların denedikleri ilk adım tuzu azaltmaktır, bu da akıllıcadır ama pek fazla etkisi yoktur. Çok daha etkili bir adım yağlı yiyeceklerden, özellikle de hayvansal ürünlerden kaçınmaktır.²⁹ Böylece kanınızın *viskozitesi* (kalınlığı) düşer, dolayısıyla kanınız daha az yağlı ve daha fazla sulu olur. Bu da kanınızın daha kolay aktığı ve kalbinizin kanı itmek için o kadar sıkı çalışmak zorunda kalmadığı anlamına gelir. Tansiyonunuz hemen düşer.

Ve daha fazlası var. Sebzeler ve meyveler potasyum bakımından zengindir, bu da tansiyonu düşürür. Ayrıca keyfini çıkardığınız kilo kaybının da tansiyonunuzu düşürmeye katkısı olur.

Birlikte bu adımların devasa bir etkisi olabilir. Dokuzuncu bölümde tüm bu şeyleri bir araya getirmenin en iyi yolunu göstereceğim. Bu kesinlikle tahmin ettiğinizden daha kolay.

Tansiyonunuzu Anlamak

Tansiyonunuzu kontrol ederken doktorunuz iki sayı kaydeder (ör: 120/80). İşte bunların anlamı:

- İlk sayı **sistolik** (büyük tansiyon) kan basıncınızdır. Her kalp atışıyla gelen basınç akımıdır.
- İkinci sayı **diyastolik** (küçük tansiyon) kan basıncınızdır ve kalp atışları arasındaki gevşemeyi temsil eder.

120/80 altındaki tansiyon normal olarak görülür. 120/80 ile 140/90 arasındaki kan basıncına prehipertansiyon, daha yüksek değerlere ise hipertansiyon adı verilir.

Şimdiye dek kaçınılması gereken şeylere odaklandık; özellikle zehirli metaller ve “kötü” yağlar. Ama günlük beslenme düzeninize eklediğinizden emin olmak isteyeceğiniz bazı besinler vardır; beyin işleviniz de dâhil sağlığınıza koruyan dört vitamin. Sıradaki bölümde bunların nasıl işe yaradığını ve bunları nerede bulacağınızı göreceğiz.

4. BÖLÜM

Vitamin Kalkanınızı Oluşturan Besinler

Zehirli metallerden ve “kötü” yağlardan kaçının; bu şimdiye kadar kulağa kolay bir reçete gibi geldi. Ama yeni yeni başlıyoruz. Kendinizi korumak için yapmanız gereken çok daha fazla şey var.

Bazı kritik önemdeki vitaminler –kolayca ihmal edilebilecek besin maddeleri– beyninizi korumada hayati bir rol oynar. Bunların dördüne bakalım: E vitamini, folat, B6 vitamini ve B12 vitamini.

E Vitamini Serbest Radikallere Karşı Koruma Sağlar

E vitamini hücrelerinizi korur. Özellikle serbest radikalleri, yani ikinci bölümde gördüğümüz üzere biraz da demir ve bakır sebebiyle oluşan şu öfkeli torpidoları alt eder. E vitamini bir *antioksidandır*. Serbest radikalleri oluşur oluşmaz etkisiz hale getirir.

Bu, vücudunuzun her kısmı için önemlidir. Ama beyniniz için hayati bir gerekliliktir. Deri ve kas hücrelerinin yeri doldurulabilir ve kırmızı ile beyaz kan hücreleri o kadar çabuk devir değiştirirler ki gerçekten bir son kullanma tarihleri vardır. Ama beyin hücreleri sonsuza kadar gitmiş olur. Yeni hücreler oluşturma yeteneğiniz çok sınırlıdır ve ölen beyin hücrelerini telafi edecek pek fazla yedek parçanız yoktur.

Her bir beyin hücresi, ondan dışarı uzayan akson ve onu diğer hücrelere bağlayan sinapslar narindir. Her gün hava kirleticilerinin ve asit yağmurlarının saldırısına uğrayan bir kent meydanındaki eski

bir taş heykel gibi beyin hücreleri de serbest radikallerin mikroskobik saldırılarıyla çentiklenir ve kabarcıklanır. E vitamini, antioksidan kalkanınızın kilit önemde bir parçasıdır.

Peki, bu işe yarıyor mu? E vitamini gerçekten de beyin hücrelerinizi koruyor mu? Hollandalı araştırmacılar beş bin üç yüz doksan beş kişinin beslenme düzenini incelediler, araştırma başladığında hepsi elli beş ya da daha ileri yaşıydı. Araştırmacılar besinlerden ne kadar E vitamini aldıklarını izlediler ve onları sonraki on yıl boyunca takip ettiler. En fazla E vitamini alanların Alzheimer hastalığı ve diğer bunama türlerine yakalanma risklerinin yüzde yirmi beş düştüğü ortaya çıktı.¹

Benzer bir şekilde Chicagolu araştırmacılar dört yılı aşkın bir süre takip ettikleri kişilerden yediklerinde göreceli olarak daha az E vitamini olanların Alzheimer hastalığına yakalanma oranının yüzde 14,3 ama *en fazla E vitamini alanlarda sadece 5,9 olduğunu buldular*.² İşte matematik: Bir insanın günlük beslenme düzeninde bulunan her beş miligram E vitamini, Alzheimer hastalığının başlama riskini yüzde yirmi altı azalttı.

Hollanda araştırmasına göre APOE e4 alelinizin olmasının bir önemi yoktu, E vitamini yine de faydalıydı. Ama Chicago araştırmasında açık olmayan sebeplerden ötürü bu sadece APOE e4 aleli *olmayan* kişilerde işe yarıyormuş gibi göründü.³

İki uyarı: Öncelikle tüm araştırma ekipleri E vitamininin beyni koruyucu etkisini doğrulamış değil. İkincisi hemen eczaneye koşup bir şişe E vitamini almayın. Besinlerden elde edin. İşte sebebi: Çoğu E vitamini takviyesinde vitaminin sadece *alfa-tokoferol* adında bir türü bulunur. Besinler de bunu verir ama onlarda ayrıca *gama-tokoferol* adında ikinci bir tür ve daha niceleri vardır. Haplara tenezzül etmeye gerek yok ve bazı kanıtlar E vitamini haplarının bunamaya karşı etkili olmadığını gösteriyor.⁴

Peki ya sizde zaten Alzheimer varsa? E vitamininin faydası olacak mı? 1997'de büyük bir araştırma projesi E vitamininin Alzheimer hastalığının seyrini yavaşlattığını buldu. *Alzheimer's Disease Cooperative Study* (Alzheimer Hastalığı Ortak Araştırması) adı verilen proje orta

derecede şiddetli semptomları olan kişileri incelemeye aldı.⁵ Ortalama yetmiş üç yaşındaydılar ve yaklaşık beş yıldır Alzheimer hastasıydılar. Günde iki kez 1000 IU E vitamini (alfa-tokoferol) alarak neredeyse iki yıl boyunca durumun kötüleşmesini erteleyebildiler. “Kötüleşme” demek, günlük yaşam etkinliklerini yerine getirme yeteneğini kaybetmek, ağır bunama, sağlık kurumuna yerleştirilme ve ölüm demek.

Maalesef bu iyimser buluş sonraki araştırmalarda tekrarlanmadı ve Alzheimer tedavisinde E vitamininin rolü hâlâ bir tartışma konusu. Dolayısıyla önlem olarak E vitamini bakımından zengin besinler etkili görünüyor ama bunama başladığında sağladıkları faydalar kesin olarak belli değil.

E vitamininde yetişkinler için tavsiye edilen günlük alım miktarı on beş miligramdır (22,4 IU). Hollanda araştırmasına yardımcı olan günlük miktar 18,5 miligram (27,6 IU) civarındaydı. Chicago araştırmasında ise fayda sağlayan miktar gündelik olarak sadece 7,6 miligramdı (11,4 IU).

E Vitaminini Nerede Bulabilirsiniz?

E vitamini zerrelerini brokolide, ıspanakta, tatlı patatesten, mangoda ve avokadoda bulursunuz. Ayrıca özellikle badem, ceviz, fındık, çam fıstığı, pıkan cevizi, Antep fıstığı, ay çekirdeği, susam çekirdeği ve keten tohumu olmak üzere kabuklu yemişlerde ve çekirdeklerde bulabilirsiniz.

Otuz gramlık tipik kabuklu yemiş ya da çekirdekte yaklaşık beş miligram E vitamini bulunur. Otuz gram ne kadardır? Avucunuza biraz yemiş ya da çekirdek dökün ve parmaklarınıza ulaşmadan durun. Bu yaklaşık otuz gramdır. Eğer Chicago araştırması doğruysa bunu günlük düzeninizin bir parçası haline getirdiğiniz takdirde Alzheimer hastalığı riskinizi yaklaşık yüzde yirmi beş düşürürsünüz.

Yemişler ve çekirdekler E vitamini bakımından zenginken yağ oranları da yüksektir, yani biraz doymuş yağ da dâhil epey kalori içerirler. Dolayısıyla bunları ölçülü bir şekilde tüketmenizi öneririm, daha az E

vitamini ve daha fazla doymuş yağı bulunan yer fıstığı ve kaju yerine yukarıda bahsettiğim E vitamini bakımından zengin çeşitlere odaklanın.

Eğer yemiş ve çekirdeklerde aşırıya kaçma eğiliminiz varsa, bir paketi açtığınızda kısa sürede bütün hepsini yiyorsanız şunu deneyin: Bunları olduğu gibi yiyeceğiniz bir atıştırma yerine bir *malzeme* olarak kullanın. Salatınıza ya da bir sosa serpin. Böylece daha fazlasını alma dürtüsünü daha az duyacaksınız.

E Vitamini Bakımından Zengin Besinler⁶

GAMA-TOKOFEROL

ALFA-TOKOFEROL

Kara ceviz	8,1	Ay çekirdeği	7,4
Susam çekirdeği	8,0	Badem	7,3
Pikan cevizi	6,9	Badem yağı	6,9
Antep fıstığı	6,4	Fındık	4,3
İngiliz cevizi	5,9	Çam fıstığı	2,6
Keten tohumu	5,7	Brezilya fındığı	1,6

Miktarlar otuz gram başına düşen miligramı belirtmektedir.

B Vitaminleri Homosisteine Karşı Korur

E vitamini tek önemli besleyici madde değildir. Başka üç vitamin daha beyin korunmasındaki rolleri bakımından inceleniyor. Size onların ne yaptıklarını anlatayım.

Kanınızda dolaşan *homosistein* adlı küçük, yıkıcı bir molekül vardır. Kalp krizi ve inme riskiyle yüksek seviyelerde bağlantılıdır. Ayrıca beyin de etkiler. Kirli işlerini tam olarak nasıl yaptığı belli değildir ama bazı araştırmacılar homosisteinin beyin hücrelerine zarar vermek için diğer şeylerin yanı sıra bakır ve kolesterolle de birlikte çalıştığını iddia ediyor.⁷

Bu kötücül madde nereden geliyor? Pekâlâ, onu içinize çekmiyorsunuz, içmiyorsunuz ve yiyeceklerden de almıyorsunuz. Aslında

vücudunuzun içinde yaratılıyor. Homosistein, hücreleriniz protein inşa ederken üretilen geçici bir yan sanayi ürünü.

Vitaminlerin devreye girdiği yer de burası. Sizin ondan kurtulmanızı sağlıyorlar. Özellikle üç B vitamini –B6 vitamini, B12 vitamini ve folat– homosisteini ortadan kaldırmak için ekip halinde çalışıyor. Bunlardan biri sizde yetersizse kanınızda homosistein oluşacaktır.

Hollanda’da araştırmacılar folat takviyelerinin genel olarak hafızayı ve bilişselliği güçlendirmek için neler yapabildiğini görmek için bir araştırma yürüttüler.⁸ Katılmaları için bir grup gönüllü davet edildi. Elli ile yetmiş yaş arasında sağlıklı insanlardı ve hiçbir hafıza sorunları yoktu ama kan testlerine göre hepsinin yüksek seviyede homosisteini vardı. Her birinden basit hafıza testlerini tamamlamaları istendi. Örneğin onlara on beş kelimelik bir liste verildi ve yirmi dakika sonra ellerinden geldiği kadar fazla kelimeyi hatırlamaları söylendi. Bir dakikada akıllarına geldiği kadar çok hayvan ismi saymaları rica edildi. Araştırmacılar da onların tepki sürelerini ölçtüler.

Sonra gönüllülerin yarısına günde sekiz yüz mikrogram folat takviyesi verildi. Diğer yarısına da plasebo, yani içinde hiç folat bulunmayan etkisiz bir hap verildi. Sonraki üç yıl boyunca onlara her yıl yeniden test yapıldı.

Sonunda plasebo grubunun hiçbir fayda elde edemediğini söylemeye gerek yok. Ama folat grubunda homosistein seviyesi hemen litre başına yaklaşık on üç mikromolden on civarına düştü. Hafızaları iyileşti ve folat almayan kişilere nazaran gözle görülür şekilde daha hızlı düşünebiliyorlardı.

Hollanda’daki kişilerin bizim normal zihinsel işlev olarak değerlendirdiğimiz seviyede olduklarını not edin. Öyleyken bile folat dikkate değer fark yarattı.

Oxford Üniversitesi’ndeki araştırmacılar bir adım ileriye gittiler, hafif bilişsel bozukluk teşhisi konulmasına yetecek kadar hafıza sorunları olan yaşlı insanlar üzerinde folat, B6 vitamini ve B12 vitaminini denediler.⁹ Hatırlayacağınız üzere bu onların dikkate değer derecede unutkanlık yaşadıkları ama şimdilik yine de iyi durumda oldukları

anlamına geliyordu. Araştırmacılar herkese bir dizi hafıza testi yaptı. Sonra da sıradaki iki yıl boyunca katılımcılar gündelik olarak sekiz yüz mikrogram folat, beş yüz mikrogram B12 vitamini ve yirmi miligram B6 vitamini içeren bir rejime başladılar; hepsi bu vitaminler için tavsiye edilen günlük alım miktarından ve bir insanın yemeklerden alabileceğinden daha fazlaydı.

Folat ve İşitme

Folatın hafıza ve bilişsel işleve faydalı olabileceğini bulan Hollandalı araştırmacılar ayrıca işitme için ne yapabileceğini görmek istediler.¹⁰ Ne de olsa kademeli işitme kaybı birçok insanın yaşlanınca deneyimlediği bir sorundur. Üç yıllık bir araştırmada plasebo grubu olağan bir kademeli işitme kaybı yaşadı, bu da şaşırtıcı değildi. Ama folat alan kişilerin konuşmayla bağlantılı frekanslarda dikkate değer biçimde daha az işitme kaybı vardı. Yüksek frekanslarda ise herhangi bir fayda görülmedi.

Bu, folatın zarar görmüş işitme yetisini *iyileştirdiği* anlamına gelmiyor. Ama sahip olduğunuz işitme düzeyini korumanıza yardım edebileceği anlamına geliyor.

Bunun etkileri dikkate değerci. Yüksek homosistein seviyeleri hızla düştü ve birçok insan hafızalarının dikkate değeri biçimde düzeldiğini gördü. Testteki doğruluk oranı yüzde yetmiş gibi yüksek bir iyileşme göstermişti. Ve beyin taramaları B vitaminin ayrıca beynin zamanla küçülmesine karşı da koruma sağladığını göstermişti.

Bu üç vitamin Alzheimer hastalığını önleyebilir mi? Kesin değeri. Ama Alzheimer hastaları üzerinde yapılan incelemeler birçoğunda homosistein seviyesinin aşırı yüksek olduğunu gösterdi ve bunu yok eden vitaminleri almanın hayati önem taşıdığını ortaya koydu.^{11,12}

İnsanlara Alzheimer teşhisi konduğunda vitamin takviyeleri hayal kırıklığı yarattı. Hafif ve orta derecede Alzheimer hastalığı olan dört yüz dokuz kişinin incelendiği yakın tarihli bir ABD araştırmasında

B6, B12 ve folat takviyelerinin bir bütün olarak gruba hiçbir faydası olmadı. Öte yandan semptomları en hafif olanlara odaklanıldığında vitaminlerin plasebo verilen kişilere nazaran on sekiz aylık bir süreçte bilişsel işlev kaybını yavaşlattığı görüldü.¹³

Takviyeleri Almaya Koşmadan Önce

Genel olarak araştırmalar folat, B6 ve B12'nin homosistein seviyesini azaltmaya yardımcı olduğunu ve bunun da hafızanın korunmasını sağladığını ortaya koyuyor. Ama alışveriş arabanızı takviye şişeleriyle doldurmaya başlamadan önce sizinle bazı önemli uyarıları paylaşmalıyım:

Öncelikle vitamin takviyelerinin faydası, homosistein seviyeleri normal olan kişilere nazaran homosistein seviyeleri çok yüksek olan kişilerde görülecektir.^{8, 14} Bir doktor için homosistein seviyenizi kontrol etmek kolaydır. Litre başına on beş mikromolden fazlası çok yüksek bir değerdir ve bazı klinik tedavi uzmanları on üç gibi daha tutucu bir düzeye indirmenizi isteyecektir. Eğer normal seviyedeyseniz beslenme düzeninizde bu vitaminlerden çok büyük miktarlarda almanıza gerek yoktur. Daha ziyade eksik olmadıklarından emin olun.

İkincisi, ABD'de birçok besinin takviyesi olarak folat kullanılıyor. Eğer zaten yeterince alıyorsanız daha fazlasının daha iyi olduğu anlamına gelmez. Aslında folat takviyelerinde aşırıya kaçmak zararlı olabilir. Chicago araştırmasına göre fazladan folat almak faydalı değildi ve aksine zaman içinde Alzheimer riskini artırıyordu.¹⁵ Benzer bir şekilde Norveç'teki geniş çaplı bir araştırmada nüksetmelere engel olup olmadıklarını görmek için yakın zamanda kalp krizi geçiren kişilere B vitaminleri verilmişti. Öte yandan araştırmada yer alan herkesin ille de yüksek homosistein seviyeleri yoktu ve B vitamini sonunda faydalı olmaktansa katılımcılara zarar vererek ilerideki kalp sorunları risklerini yaklaşık yüzde yirmi artırdı.¹⁶

O halde ihtiyacınız olan vitaminleri almanın güvenli ve akıllıca yolu nedir? Haydi bunları teker teker ele alalım:

En iyi folat kaynakları: Folat, yapraklı (*foliage*) besinlerde bulunur: brokoli, ıspanak, kuşkonmaz ve diğer yeşil yapraklı bitkiler. Ayrıca fasulyede, bezelyede, turuncgillerde ve kavunda da vardır. Tüm yaygın vitamin takviyelerinde bulabilirsiniz ve yasalar gereği ABD’de birçok tahıl ürünü folatla güçlendirilmiştir: ekmek, kahvaltı gevreği, un, makarna ve pirinç. Yetişkinler için tavsiye edilen günlük alım miktarı dört yüz mikrogramdır.

Folat narindir. İşlenme ve uzatılmış depolanma süresiyle besinlerdeki folat kademeli olarak azalır. Dolayısıyla taze sebzeler ve hasattan sonra hemen dondurulan sebzeler iyi bir seçimdir.

En iyi B6 vitamini kaynakları: Tam tahıllar, yeşil sebzeler, fasulyeler, tatlı patatesler, muzlar ve kabuklu yemişler B6 bakımından zengindir. Eğer bunlar beslenme düzeninizin bir parçasıysa tavsiye edilen günlük alım miktarına kolayca ulaşırsınız. Tavsiye edilen günlük alım miktarı elli yaşına kadar olan yetişkinlerde 1,3 miligramdır. Eğer yaşıınız elliden yukarıysa tavsiye edilen günlük alım miktarı kadınlar için 1,5 miligram ve erkekler için 1,7 miligramdır.

Fark ettiğiniz üzere yeşillikler ve fasulyeler hem folat hem de B6 açısından iyi kaynaklardır, dolayısıyla bunların daima alışveriş listenizde ve menünüzde bulunduğundan emin olmanız gerek.

En iyi B12 vitamini kaynakları: B12, kahvaltı gevrekleri veya soya sütü gibi güçlendirilmiş ürünlerde, tüm yaygın multivitaminlerde ve B12 takviyelerinde bulunur. Ayrıca hayvansal ürünlerde de bulunur ama takviyelerden ve güçlendirilmiş besinlerden almak çok daha iyidir.

Yetişkinler için tavsiye edilen günlük alım miktarı 2,4 mikrogramdır. Çoğu takviyede bunun daha fazlası, bazen çok daha fazlası bulunur ama daha fazla almak zararlı değildir. ABD hükümeti elli yaşından büyük herkesin bir B12 takviyesi almasını ya da B12 ile güçlendirilmiş besinleri seçmesini salık veriyor. Benim tavsiyem elli yaşına kadar beklememenizdir. Bir B12 takviyesi hayvansal ürünlerden kaçan kişiler için temel bir gerekliliktir ve diğer herkes için de harika bir fikirdir.

2009 yılında Singapur’da bir araştırmacılar ekibi kanlarında daha fazla B12 vitamini dolaşan kişilerin hafıza işlevlerinin ve dikkat kesilme yetilerinin daha iyi olduğunu ortaya koydu. Ayrıca B12’nin APOE e4 geni taşıyan kişilerde hayati öneme sahip olduğunu da buldular.¹⁷ APOE e4 geni olan ve B12 seviyesi düşük kişiler hafıza testlerinde kötü performans sergiledi. Ama APOE e4 geni taşıyıp da B12 seviyesi daha yüksek olan kişiler çok daha iyi performans gösterdi.

O halde bir insanın B12 seviyesi neden düşük olsun? Bunun iki sebebi var:

Öncelikle kötü sindirim. Hayvansal ürünlerdeki B12 vitamini proteinin içinde mahsur kalmıştır ve özellikle yaşlılar olmak üzere birçok insan B12’yi içinde bulunduğu besinlerden özgürleştirmek için yeterli düzeyde mide asidi üretemiyor. Asidi bloke eden ilaçlar, metformin (yaygın bir diyabet ilacı) ve mide bozuklukları B12 vitamini sindirimini daha da azaltabilir.

İkincisi, beslenme düzeni. Eğer hayvansal ürünleri es geçerseniz (ki bu çok iyi bir fikir) takviye olarak B12 almanız gerekir çünkü bitkilerden gelen besinlerde şayet B12 ile güçlendirilmedilerse B12 yoktur. Gerçi B12 takviyeleri ve güçlendirilmiş besinlerle bu vitamine ulaşmak kolaydır.

Uzun lafın kısıası: Beslenme rutininizde folat, B6 ve B12 bulunduğundan emin olun. Yeşil yapraklı sebzeler, fasulyeler ve tam tahıllara ağırlık vermenizi, ayrıca B12 takviyesi almanızı öneririm. Homosisteini yok etmek için birlikte çalışarak kalbinizi ve beyninizi koruyacaklardır.

Meyve ve Sebzelerin Sihri

Şimdiye kadar araştırmacıların meyve ve sebzelere düşkün olduklarını fark etmişsinizdir. Bu sağlıklı yiyecekler önemli vitaminler ve diğer besin maddeleriyle doludur, ayrıca “kötü” yağ oranları çarpıcı derecede düşüktür.

Neyse ki birçok insan araştırmacıların coşkusunu paylaşıyor. Chi-cago araştırmasında günlük üç dört tabak sebze verilen katılımcıların

bilişsel işlev kaybı oranlarının günlük sadece bir tabak sebze verilenlere kıyasla yüzde kırk düştüğü ortaya konuldu.¹⁸ Meyve ve sebzeler ayrıca felci önlemeye de yardımcı oluyor.^{19, 20}

Bazı sebze ve meyveler diğerlerinden daha mı iyi? Bir elma yemek mi daha yararlı yoksa bir tabak ıspanak mı? Hollandalı araştırmacılar-dan oluşan bir ekip, yirmi bin altmış dokuz kişinin beslenme düzenini inceleyerek ve onları on yıl boyunca hangi besinlerin sağlığı daha fazla güçlendirdiğini görmek için takip ederek sorunun cevabını bulmaya çalıştı. Turunçgillerin ve sebzelerin kalbi korumada en güçlü olduğu ortaya çıktı. En fazla havuç, tatlı patates, kavun, bal kabağı ve bunla-rın botanik kuzenlerini yiyen kişilerin kalp sorunları riski, tahminen içerdikleri beta karoten ve diğer besleyici maddelerden dolayı yüzde yirmi altı azalmıştı.²¹

Felci önlemeye gelince gerçekten göze çarpanlar elmalar ve armutlardı. Günde bir elmaya denk bir miktarı yakalayan kişilerin inme riskleri yüzde elli veya daha fazla azalıyordu.²²

Ama sadece havuç ve elmaya odaklanmayın. Doğanın sağladığı çeşitliliği tercih edin. Bir marketin sebzeler bölümüne gittiğinizde parlak renkler ister istemez dikkatinizi çeker. Havuçtaki ve tatlı patatesteki turuncu beta karoten güçlü bir antioksidandır. Domatesteki kırmızı renk *likopendir*; beta karotenin bir kuzeni ve başlı başına güçlü bir antioksidan. Daha niceleri var.

Dolayısıyla her fırsatta havuç, elma ve ayrıca başka birçok meyve ve sebze yiyin. İşinize yarayacak olan, günlük beslenme düzeninizde zengin sebze ve meyve çeşitliliğidir.

Meyve Suları ve Özleri

Manav reyonundayken biraz dutsu meyvelerden alın. Evet, kızılıklık suyu idrar torbası enfeksiyonunun önlenmesine gerçekten yardımcı oluyor ve yaban mersinleri de aynı işlevi görebilir. Birçok dutsu meyve çeşidinde iltihaba karşı koyan antioksidanlar ve diğer bileşenler bulunur ve araştırmacılar da beyne etkileri bakımından bunları test ettiler. Küçük bir

araştırmada Cincinnati Üniversitesi'nden araştırmacılar hafif bilişsel bozukluğu olan kişilere Concord üzüm suyu verdiler ve öğrenme yeteneklerinin geliştiğini, kısa süreli belleklerinin de biraz güçlendiğini buldular. Miktar, on iki hafta boyunca her gün aşağı yukarı yarım litre üzüm suyuydu.²³ Hepsini bir anda içmek gerekli değildi, daha küçük porsiyonlara bölünebilirdi.

Cincinnati ekibi ayrıca yaban mersini suyundan da fayda gördü.²⁴ Bu araştırmalar küçük çaplıydı ve başka araştırmaların da onların bulgularını doğrulayacakları kesin değil. Yine de dutsu meyveler ve üzümler hiçbir zararlı yan etkisi olmayan, antioksidan bakımından zengin, sağlıklı yiyeceklerdir.

Peki, Şarap Meyve Grubundan mı?

Güneybatı Fransa'daki Garonne Nehri'nin iki yanında her yıl bir *milyar* şişeye yakın şarap üreten üzüm bağları vardır. Burası dünyanın şarap başkentidir. 2004 yılında Bordeaux'daki araştırmacılar günde bir iki kadeh şarap içen kişilerin Alzheimer hastalığına yakalanma risklerinin ağzına içki koymayan kişilere kıyasla yarı yarıya olduğunu buldular.²⁵ Ayrıca örneğin felcin neden oldukları gibi diğer bunama türlerine de yakalanma ihtimalleri daha düşüktü.

Pekâlâ, insanlar bulguları yerel bir ürünün tanıtımı için yapmış bir şey olarak görüp es geçebilir. Ama Hollanda ve New York'taki araştırmalar da aynı faydanın varlığını ispat ettiler; ölçülü bir şekilde içmek Alzheimer riskini yarı yarıya indiriyor.

Kırmızı şarap alışılmışın dışındadır, fermentasyon sırasında üzüm kabuklarının suyuyla olan uzun süreli teması şaraba koyu kırmızı rengini verir ve ayrıca içine biyoaktif bileşenler sızdırır. Bunlardan birinin adı *resveratrol*dür, yaşlanma karşıtı ve kalbi koruyan etkilerinden dolayı inceleniyor. Fakat Alzheimer hastalığına gelince *her* alkol türü aynı faydayı üretiyormuş gibi görünmektedir. Bunun şarap olması gerekmez. Ölçülü bir alkol alımının kalbi korumaya katkı sağladığı bilinmektedir ve ayrıca beyne de aynı etkiyi gösteriyor gibi duruyor.

Ama siz sağlığa ve uzun ömre kadehinizi kaldırmadan önce birkaç uyarıda bulunayım.

Öncelikle alkol sağlık için vazgeçilmez değildir. Loma Linda'daki insanlar Yedinci Gün Adventist Kilisesi karşı çıktığı için genelde alkolden kaçınıyor. Ama yine de sağlıkları son derece iyi durumdadır. Aslında diğer topluluklarda alkolün rolü sadece sağlıksız bir beslenme düzeninin negatif etkisini gidermektir. Eğer iyi besleniyorsanız alkolün herhangi bir katkıda bulunduğu kesin olarak belli değildir.

İkincisi alkolün riskleri vardır. Günde yaklaşık bir iki kadehten daha fazlasını içiyorsanız karaciğer hastalığı, kazalar, sosyal sorunlar ve çeşitli kanser türleri riskleri altındasınız demektir. Hatta Fransız hükümeti alkolün neden olduğu siroz salgını ve otomobil kazalarını engellemek için yıllardır büyük çaba gösteriyor.

Günde bir bardak bile –eğer her günse– kadınların meme kanseri riskini artırmaktadır. Açıklama, alkolün folatla etkileşimde bulunduğu yönünde olabilir. Homosisteini yok etmede önemli rol oynayan B vitamininin ayrıca vücudun kansere karşı savunma sisteminin de bir parçası olduğu ortaya çıktı ve alkol onun işlerine engel oluyor.

Alkol ayrıca demir sindirimini artırıyor. Bu, kulağa faydalı gelse de özellikle günde iki kadehten fazla içerseniz alkol aşırı demir yüküne neden olabilir.²⁶

Dolayısıyla gördüğünüz üzere alkolün etkileri karmaşık ve karışıktır. Eğer alkol kullanıyorsanız en iyi tavsiye her günden ziyade az miktarda ve aralıklı olarak içmektir. Ayrıca size ihtiyacınız olan folatı vermesi için bol bol yeşilliği ve fasulyeyi beslenme düzeninize dâhil ettiğinizden emin olun.

Kahve, Fasulye Grubundan mı?

2010'da Finli bir araştırma ekibi Alzheimer hastalığına karşı beklenmedik bir iş birlikçi buldu: Kahve. Yirmi bir yılı aşkın bir süre boyunca bin dört yüz dokuz kişilik bir grubun kahve alışkanlıklarını izlediler. Diğer her yerde olduğu gibi kimileri seviyor, kimileriye kaçıyordu.

Ama kahve sevenler, yüzde altmış dört daha düşük Alzheimer’a yakalanma riskiyle en üst sırada yer aldılar. APOE e4 alelini taşıyan kişiler arasında bile kahvenin etkisi açıkça ortadaydı: Risklerinde neredeyse üçte iki oranında düşüş vardı!²⁷

Kahve içenler için bu harika bir haber, söylemeye gerek yok. Ama iki aksilik var. İlk olarak daha önceki bazı araştırmalar da kahveye ayrıcalık tanısa da her araştırma bu görüşe katılmıyor. İkincisi, sadece çok kahve içenlere –günde üç ila beş fincan– fayda sağlıyordu ve kafein olmadan pek etkisi yokmuş gibiydi.

Kahvenin Alzheimer’ın önlenmesine tam olarak neden katkıda bulunduğu henüz oldukça belirsiz. Kafein elbette bir uyarıcı. Kahvede ayrıca itibarı üzerine almaya hazır antioksidanlar ve çok sayıda diğer kimyasal bileşenler de bulunuyor.

Kafein içeren çay gibi diğer içeceklerin herhangi bir faydalarının olduğuna dair kanıtlar şimdiye dek çok daha zayıftır. Yukarıda gördüğümüz üzere çayda alüminyum parçaları vardır, bu da dikkate alınması gereken bir noktadır.

Kafeinin elbette olumsuz bir yanı vardır. Uykunuzu bölebilir, bu da hafızanıza zarar verebilir. Kafein ayrıca insanı asabileştirebilir ve hatta kalp ritmiyle ilgili sorunları ağırlaştırabilir. Kafeinin etkileri kişiden kişiye göre değişir, dolayısıyla sizi nasıl etkilediğini görmeyi öneririm.

Güçlü Bir Hafıza İçin Bir Menü

Önceki üç bölümde gördüğümüz üzere hafızanızı korumak menüde yapacağınız üç düzenlemeyle başlıyor:

1. Kendinizi Zehirli Metallerden Koruyun

Bakır, demir ve çinko alımını sınırlamanız gerek ve kendinizi alüminyuma maruz bırakmak için hiçbir sebep yok. Beslenme ürünleri, mutfak aletleri, çoklu vitaminler, anti-asitler vesaire ile ilgili birkaç akıllıca seçimle bu potansiyel zehirler üzerinde çok sıkı bir kontrolünüz olacak.

2. Beyninizde Bir Yağ Değişikliği Yapın

Zehirli yağların saldırısını durdurmamız ve beyninize ihtiyaç duyduğu sağlıklı yağlardan vermemiz lazım. Bu da et, peynir ve diğer hayvansal yağlar yerine bitkisel temelli bir menüye geçmek ve atıştırmalıklar ile kızartmalarda kullanılan kısmi hidrojene yağlardan kaçınmak anlamına geliyor. Yiyeceklerinizi seçerken özellikle yeşil yapraklı türleri olmak üzere sebzeler, meyveler, baklagiller ve tam tahıllar konusunda cömert davranmanın büyük faydası vardır.

Mutfak yağlarını geçin. Dokuzuncu bölümde size yağda yemek yapmanın ötesine geçmenizi sağlayan basit teknikler göstereceğim.

3. Vitamin Kalkanınızı Oluşturun

Burada dört vitamin kilit görevler üstleniyor: E vitamini ve üç B vitamini.

- E vitamini için biraz brokoli, ıspanak, tatlı patates, mango veya avokado yiyin. Ya da daha büyük bir doz için badem, ceviz, fındık, çam fıstığı, pıkan cevizi, Şam fıstığı, ay çekirdeği, susam çekirdeği veya keten tohumunu deneyin. Ufak bir avuç dolusu fındık ya da çekirdeği (yaklaşık otuz gram) salatanıza serpmek de iyi bir fikirdir.

Sonra B vitamini aldığınızdan emin olun:

- Folat yeşil yapraklı sebzelerde, ayrıca fasulyede, bezelyede, turunçgillerde, kavunda ve güçlendirilmiş tahıl ürünlerinde bulunur.
- B6 vitamini fasulyede, yeşil sebzelerde, muzda, fındıkta, tatlı patateste, birçok sebze ve ayrıca tam tahıllarda yer alır.
- B12 vitamini bir takviye veya güçlendirilmiş yiyeceklerden gelmelidir.

İyi haber şu ki beyninizi koruyabilecek beslenme değişiklikleri, kalbinize iyi gelen beslenme değişiklikleriyle çarpıcı derecede benzerdir. Ve istenmeyen kiloların yok olmasına da katkıda bulunurlar. Eğer yüksek tansiyonunuz, diyabetiniz ya da kolesterol sorunlarınız varsa sağlıklı bir bitkisel temelli beslenme düzeninin devasa faydası dokunabilir. Basit bir dizi menü değişikliği ise hepsini tek seferde başarıyor. Dokuzuncu bölümde tüm bunları kolayca takip edilebilecek bir menü planına koyacağız, ardından da harekete geçmenizi sağlayacak birçok yemek tarifi gelecek.

Çok Geç Olduğunu Düşünüyorsanız

Şu noktada, “Sağlıklı bir beslenme düzeni bana muhtemelen iyi gelecekti. Ama şimdi çok geç. Olan oldu artık,” diye düşünüyor olabilirsiniz. Bunu *söylememeye* karar veren birinden bahsedeyim.

Doktor Benjamin Spock, dünyanın en tanınmış çocuk doktoruydu. Kitabı *Bebek Bakımı ve Çocuk Eğitimi* ailelerin çocuk yetiştirme konusundaki fikirlerinde bir devrim yarattı ve hâlâ tüm zamanların en çok satan kitaplarından biri.

Uzun boylu, güçlü ve atletik bir adamdı ve 1924 Olimpiyat Oyunları’nda Yale kürek takımıyla bir olimpiyat altın madalyası kazandı. Columbia Üniversitesi’nin Doktorlar ve Cerrahlar Fakültesi’nden bölüm birincisi olarak mezun oldu, pediatri alanında uzmanlaştı ve altı yıl da psikanaliz okudu.

Fakat hayatının ilerki zamanlarında sağlığı bozulmaya başladı. 1991’de kronik akciğer sorunlarına maruz kaldı; kurtulamadığı, nükseden bir zatürreydi bu. Daha önce vereme yakalandığı da olmuştu ve kalbi ile akciğerlerinin etrafında toplanan sıvı onu antibiyotiklerin temizleyemediği kronik enfeksiyonlara karşı savunmasız halde bıraktı. O sıralarda ciddi bir gıda zehirlenmesi olayı kronik nöropatiye yol açarak bacaklarını güçsüzleştirdi. Enerjisi tükenmişti.

Boston, New England Tıp Merkezi’ndeki doktorların onun kötüleşen sağlık sorunlarına karşı etkili olabilecek hiçbir tedavi yöntemleri

yoktu. Sonunda vazgeçtiler. Ne de olsa Ben seksenli yaşlarındaydı ve mucize beklememeliydi. Evde kal, tekerlekli sandalye al ve bir asansör yaptır demişti doktorları ona. İyi bir hayat yaşadın.

Bu durum Ben'in hoşuna gitmemiştir. Canını sıkın sadece oturup ölümü beklemesi gerektiğinin ima edilmesi değildi, asansör yaptırmak için harcaması gereken tutarı gördüğünde öfkeden küplere binmişti!

Karısı Mary'nin cesaretlendirmesiyle farklı bir yaklaşımı denemeye karar verdi, buna beslenme düzenini dikkatlice gözden geçirmek ve bazı büyük değişiklikler yapmak da dâhildi. Bilgili bir beslenme uzmanına danıştı, o da yeni bir şey denemek için geç olmadığına inanıyordu. Etli, peynirli abur cuburlar dışarı, sebzeler ve tam tahıllar içeri. Mary onu yakından izleyerek çorba, pilav, tavada kızartılmış sebzeler ve bir sürü başka yemek hazırladı.

Sadece günler sonra uyku düzeni iyileşti. Üç hafta sonunda gücü ve enerjisi geri döndü. Altı hafta sonra yirmi iki kilo sıvı kaybetmişti ve kendini yeni biri gibi hissediyordu.

Yine de her şey her zaman yolunda gitmedi. Bir gece lokantada menü ilgisini çekti ve kendisine biftek "ısmarlamak" istedi. Neredeyse anında yeniden hasta hissetti. Enerjisi bitmişti ve uyku düzeni bozulmuştu; bu da ona farkı yaratanın gerçekten de sağlıklı besinler olduğunu kanıtladı. Doğru yola geri döndü ve kendisini yeniden iyi hissetmeye başladı.

Bu sefer bir hasta randevusu için değil ama davetli bir konuşmacı olarak kısa süre sonra New England Tıp Merkezi'ne geri döndü ve daha önce danıştığı doktorları gördü. Onun çarpıcı değişimi karşısında hayrete düşmüşlerdi.

Bu hayat değiştiren deneyimlerden sonra Doktor Spock sağlıklı beslenmenin savunuculuğunu yapmaya başladı. *Bebek Bakımı ve Çocuk Eğitimi*'ni yeniden yazarak bitkisel temelli beslenme düzeninin değeri ve et ile süttten –eskiden çocuklar için vageçilmez olduğunu düşündüğü yiyecekler– uzak durmakla ilgili bilgiler ekledi. Federal hükümete beslenme düzeni politikalarını değiştirmesi için ısrar ederken benim organizasyonum olan Sorumlu Tıp İçin Doktorlar Komitesi (*Physicians Committee for Responsible Medicine*) ile birlikte çalıştı.

Doktor Spock ile doksanlı yaşlarında konuşmak, yeni bir maceraya atılan genç bir adamla konuşmak gibiydi. Onun engin bir bilgi dağarcığı, cömert bir yaratılışı ve kendisini asla terk etmeyen bir amaç duygusu vardı. Hayatının her günü zihni berrak bir haldeydi ve doksan beşinci yaş gününe çok az kala vefat etti.

2. Adım

BEYNİNİZİ GÜÇLENDİRİN

Egzersiz nasıl kas gücü ve dayanıklılık kazandırıyorsa aynı şeyi beyniniz için de yapabilirsiniz.

Hafıza egzersizleri sinapsları, yani beyin hücrelerini birbirine bağlayan köprüleri güçlendirebilir. Bu bağlantılar daha güçlü oldukça daha iyi durumda olacaksınız.

Fiziksel egzersizler beyninizdeki kan akışını artırır ve yaşla ilgili beyin küçülmesini tersine çevirdiği gerçekten de görülmüştür. Bir süredir fiziksel aktiviteyi düşünmemiş olsanız bile bunu şaşırtıcı derecede kolay hale getiren yeni bir egzersiz çözümü vardır. Yavaş yavaş başlayacağız, nazikçe ilerleyeceğiz ve yolun her adımında kontrol elinizde olacak.

Göreceğiniz üzere birinci adımda öğrendiğiniz beslenme seçenekleri şimdi ikinci adımda öğreneceğiniz basit egzersizlerle el birliği eder. Beyin işlevine faydaları, kontrol edilmiş testlerde ve beyin yapısı taramalarında kanıtlanmıştır.

5. BÖLÜM

Bilişsel Rezervinizi İnşa Eden Zihinsel Egzersizler

San Francisco'nun merkezindeki Kearny Sokağı'nda bulunan kocaman, havadar bir dairede genç bir adam bilgisayar ekranına eğilmiş. Ekranın üst taraflarında bir yağmur damlası beliriyor ve yavaşça aşağı doğru iniyor. Yağmur damlasında aritmetik bir işlem yazıyor. $9 + 2$ diyor. Genç adam hızla klavyeye 11 yazıyor ve yağmur damlası patlayarak parçalara ayrılıyor.

Bir başka damla beliriyor. Burada 6×1 yazıyor. Klavyede 6 rakamına tıklıyor ve bu yağmur damlası da patlıyor. Sonra bir diğeri $34 + 10$ diyor ve adam 44 yazıyor. Bu da kayboluyor. Damlalar giderek daha hızlı düşüyor, bazıları soldan bazıları sağdan. Adam dikkatle odaklanarak elinden geldiğince hızlı tepki veriyor, her doğru cevap için puanlar topluyor.

Yanındaki genç kadın da bir bilgisayar ekranına bakıyor. Ama onunkinde hareketli insan figürleri görülüyor. Bu insanlar bir yemek tezgâhının başındaki müşteriler ve kendisine bir beklentileri varmış gibi bakıyorlar. Kadının onların isimlerini ve ne sipariş ettiklerini hatırlaması lazım. Doğru cevap verdiğinde bahşiş alıyor.

Odanın öbür ucundaki başka bir kadın da ekranında “CAN” diye üç harf bulunan bir bilgisayarın başında oturuyor. “Cani”, “canlı”, “cansız”, “canevi” ve “canavar” yazıyor ve sonra aynı üç harfle başlayan

daha fazla kelimeyi aklına getirmek için duruyor. Verilen sürede daha çok kelime aklına geldikçe daha çok puan kazanıyor.

Bu kişiler video oyunu oynamıyor. Bilgisayar uzmanları ve grafik tasarımcılardan oluşan bir ekibin bir parçalarıdır. Bilim insanlarının bilişsel rezerv adını verdikleri şeyi inşa eden bir eğitim programı üzerinde çalışıyorlar. Bu, nörolojide yeni bir kavram ve hatıraları aklımızda çok daha uzun süre tutmamızı sağlayabilir.

Beyin Devrelerinizi Oluşturmak

Kısa bir süre önce araştırmacılar çarpıcı bir gözlemede bulundular: Özel nörolojik görüntüleme tekniklerini kullanarak yaşayan kişilerin beyinlerine baktılar ve birçoğunda oldukça fazla amiloid plağı, yani Alzheimer hastalığına götüren mikroskobik anormallikler bulunduğunu fark ettiler. Ama iç karartıcı görünen taramalarına rağmen bu kişilerin bazıları hiçbir bilişsel sorun belirtisi göstermiyordu. Çek defterlerini dengeleyebiliyor, faturalarını ödeyebiliyor ve torunlarının isimlerini karıştırmıyorlardı.¹ Beyinlerindeki değişikliklere rağmen hafızalarını az çok keskin korumayı başarmışlardı.

Bunu nasıl becerdiler? Bilim insanlarının iddiasına göre bunun sebebi zihinsel uyarılmadır. Yıllar boyunca beyinlerine sürekli girdi sağlayarak beyin hücreleri arasında o kadar çok bağlantı oluşturdular ki sonradan kayıpları telafi edebildiler. Buna bilişsel rezerv denir.

Bunu bir otoban gibi düşünün. Sizi gideceğiniz yere götüren olağan bir güzergâhınız vardır. Ama ya önünüzdeki yol tıkalıysa? Eğer bir yan yol biliyorsanız ya da birçok alternatif yol seçeneğiniz varsa sizin yararınıza. Benzer bir olay beyninizde de meydana gelir. Eğer bazı beyin hücrelerini veya sinapsları kaybettiğinizde diğer hücreler veya hücre bağlantıları mesajlarınızı iletebiliyorsa bu harikadır. Teoriye göre hücreler arasında daha fazla bağlantı olursa birisinin işlevi bozulmaya başladığında daha fazla seçenek kullanabilirsiniz.

O halde bilişsel rezervi nasıl inşa edersiniz? En bariz yol okul yıllarınızdır. Evet, kitaplarınıza daldığınız, karatahtada çalıştığınız,

denemeler yazdığınız, matematik problemleri çözdüğünüz ve sınavlara çalıştığınız tüm bu zaman gerçekten de beyninizdeki bağlantıları güçlendiriyor. Hatta Tennessee'deki Memphis ve Pennsylvania'daki Pittsburgh'de yaşayan erişkinler üzerine yapılan geniş çaplı bir araştırma, eğitim seviyesi daha yüksek olan kişilerin yaşlılıkta zihinsel berraklıklarını koruma ihtimallerinin düşük eğitim seviyeli veya okuma yazma bilmeyen kişilere kıyasla daha fazla olduğunu ortaya koydu.² Diğer araştırmalar da aynı şeyi gösterdi. İyi eğitilmiş kişilerin ihtiyaç duydukları zaman halihazırda daha fazla "alternatif yolları" var.

İşte bu durum beyninizin bakış açısından şöyle görünüyor: Arkadaşlarınızla dışarıdasınız ve birisi *Rüzgâr Gibi Geçti*'de kimin oynadığını soruyor. "Onun yüzünü görebiliyorum," diyorsunuz. "Ama ismi neydi ki? Dilimin ucunda. En ünlü aktrislerden biriydi..."

Eğer filmi izlediyseniz kadının ismini hatırlayabilir ya da hatırlamayabilirsiniz. Ama ya beyninizde birkaç bağlantı daha varsa? Beyniniz depoladığı biri diğerine bağlı olan tüm bilgi parçalarını aniden dökmeye başlar. Film Eski Güney'de geçiyordu... Çiftliğin adı Tara'ydı... İç Savaş kapıdaydı... II. Dünya Savaşı'ndan hemen önce gösterime girmişti... Adını hatırlayamadığım kadın Ashley'ye âşıktı... Ashley savaşa gitmişti... Kadınsa fakir düşmüş ve Rhett Butler'la evlenmişti... Doğrusu, sevgili, umurumda bile değil... Bunu diyen Clark Gable'dı... Clark Gable ve Vivien Leigh... Ah, evet! İşte o!

Pek hoş değil ama fikirler salatası içinden aradığınız isim çıkıyor. Daha fazla bağlantı kurdukça daha fazla şey hatırlayabiliyorsunuz.

Eğitim iyidir. Ama nükleer fizik doktorası yapmanıza gerek yok. Geçmişte aldığınız ya da almadığınız eğitimden bağımsız olarak *şimdi* yaptığınız etkinlikler fark yaratabilir. Chicago araştırmasında basit zihinsel aktiviteler bile eğer yeterince yapılırsa Alzheimer'ı önlemeye yardımcı oldu. Bu bir gazete, kitap ya da dergi okumak, çengel bulmaca çözmek, iskambil ya da satranç oynamak, müzeye gitmek, hatta televizyon izlemek ya da radyo dinlemek bile olabilir, yeter ki nöronlarınızı ateşleyen bir şey daha olsun. Chicago'da dört yılı aşkın sürede bu

aktivitelere en fazla katılan kişiler, çok az zihinsel uyarı alan kişilere kıyasla Alzheimer'a yakalanma risklerini yaklaşık üçte iki düşürdüler.³

Sonuçlar cesaret vericiydi. Bu nedenle bir araştırmacılar grubu, yaşlılarda zihinsel işlev kaybını önleyip önleyemeyeceklerini görmek için özel bir dizi beyin eğitimi egzersizi geliştirdi. Projenin adı ACTIVE çalışmaydı; *Advanced Cognitive Training for Independent and Vital Elderly* (Bağımsız ve Canlı Yaşlılar için İlerletilmiş Bilişsel Eğitim).⁴ Alabama, Michigan, Massachusetts, Indiana, Maryland ve Pennsylvania'dan araştırmacılar iki bin sekiz yüz otuz iki yaşlıdan oluşan bir grubu projeye katılmaları için davet ettiler.

Her katılımcı hafıza, mantık yürütme veya işleme hızı alanında yaklaşık on eğitim seansı aldı. Bazılarının kelime listesi hatırlamaları ya da diğer hafıza testlerini yapmaları gerekti. Diğerlerinden harf veya kelime dizilerindeki örüntüleri bulmaları istendi (örneğin: a...c...e... g...i...). Ve yine kimisine de bir bilgisayar ekranında kısa süre beliren ve sonra ortadan kaybolan eşyaların yerlerini hatırlamaları söylendi. Araştırmacılar ayrıca katılımcılara güçlendirici eğitimler de verdiler.

Beş yıl sonra katılımcılar test edildi. Gerçekten de zekâları daha keskin bir hale gelmişti. Ne kadar keskin? Yedi ila on dört yıllık yaşlanma etkisini yok edebilmişlerdi.

Öteyandan zihinsel güçleri en çok, *eğitildikleri özel alanlarda* açıkça görölüyordu. Eğer hafıza konusunda eğitildilerse hafıza testlerinde iyi performans gösteriyorlardı. Eğer mantık yürütmede eğitildilerse problem çözücü testlerde iyi performans gösteriyorlardı. Eğer tepki süresi üzerinde çalıştılsa hız testlerinde iyi performans gösteriyorlardı. Bunların hepsi ayrı zihinsel işlevler, dolayısıyla tüm zihinsel işlevlerinizi çalıştıran değişik aktivitelerde bulunmak daha uygun olur.

San Francisco'daki dairede bilgisayar ekibinin inşa ettiği de tam olarak buydu. Adı Lumos Labs; hafızayı, dikkati, tepki hızını ve sorun çözücülüğü güçlendiren sofistike bir dizi internet tabanlı eğitim aracı geliştirmek için büyük üniversitelerdeki bilim insanlarıyla çalışan bir firma.

Avustralya’da New South Wales Üniversitesi’ndeki araştırmacılar, hafif bilişsel bozukluğu olan kişilerde zihinsel işlevi artırıp artıramayacaklarını görmek için bu egzersizleri kullandılar. On iki haftayı aşan bir süre boyunca otuz eğitim seansında katılımcılar dikkatlerini toplama, hafızalarını ve tepki sürelerini iyileştirme üzerine çalıştılar. Ve gerçekten de performansları haftadan haftaya her görevde fark edilir ölçüde düzeldi.

Birçok farklı araştırma ekibi zayıf bilişsel yetenekleri güçlendirmek için benzer programları test ediyor. Bazı araştırmacılar eğitimlerini grup halinde yapıyor, diğerleri bire bir. 2010’da Quebec’teki araştırmacılar sonuçları değerlendirmeye aldılar.⁵ Bilişsel eğitim gerçekten de faydalı görünüyor. Hafızayı, aynı şekilde ruh halini ve hayatın genel kalitesini de iyileştiriyor.

Bu tür eğitimler hakkında fikir edinmek için Lumosity’nin internet sitesini (lumosity.com) ya da Vivity Labs’in sitesini (FitBrains.com) ziyaret edebilirsiniz. Onlarca program var. Hepsi çok kolay başlıyor ve kademeli olarak istediğiniz her karmaşıklık düzeyine ulaşıyor.

İsterseniz bu hizmetlere kayıt olabilir ve egzersizleri düzenli olarak yapabilirsiniz. İlerledikçe beyninizin âdeta yeni sinapslar ürettiğini hissedeceksiniz.

İki Dil Bilmenin Avantajı

Bir zihinsel uyarı türü özellikle dikkat çekicidir: birden fazla dil konuşabilmek. Toronto’daki araştırmacılar iki dil bilen yetişkinlerin bunama konusunda biraz zaman kazanabildiklerini buldular. Bu onların beyin hastalıklarından muaf oldukları anlamına gelmiyor. Ama yaşayabilecekleri her hafıza sorunu, sadece tek dil bilen kişilerle kıyaslandığında yaklaşık beş yıl daha geç ortaya çıkıyor.⁶

Diğer araştırmalarda ve değişik dillerde de benzer bulgulara ulaşıldı.^{7,8} Alzheimer hastalığını ertelemek söz konusu olduğunda üç dil bilmek iki dil bilmekten daha iyidir ve dört dil bilmek de üç dil bilmekten.⁷

Bunun bir mantığı var. Ne de olsa hafıza sorunları olan kişilerin en yaygın şikâyetlerinden biri isimleri veya kelimeleri hatırlayamamaktır. Utanarak dururlar, kelimelerin saklandıkları yerden çıkmalarını beklerler. Ama eğer hayatınız boyunca her şey için yalnızca bir tane değil de iki veya üç kelime grubuyla haşır neşir olursanız yıllar içinde nasıl bir devre sistemi inşa edeceğinizi tahmin edebilirsiniz.

Maalesef uzun süre önce unuttuğunuz lise Fransızca derslerinin pek faydası yoktur. Önemli olan dilleri *kullanmaktır*. Beyni daha çevik hale getiren budur. Hayatın geç bir döneminde ikinci bir dil öğrenmek iki dil konuşarak büyümek kadar iyi mi bilmiyoruz ama birden fazla seçeneğe yatırım yapmanızı, birkaç dil öğrenme CD’si sipariş etmenizi veya seyahat acentenizi arayarak yurt dışında yoğun bir pratik haftası geçirmek için rezervasyon yaptırmanızı öneririm.

Elbette yeni bir dil öğrenmek, diğer kültürleri tanımak her şekilde zihin açıcıdır ve bugünlerde her zamankinden daha kolaydır. Birçok dilde televizyon yayınları izleyebilirsiniz. Telefonla Fransızca öğrenebilir (www.FrenchByPhone.com), şarkı sözlerinden İspanyolca veya Çince kapabilir (www.Yabla.com) ve internetten bedava derslerle Vietnamcanın temellerini atabilirsiniz (EverydayViet.com). Ayrıca akla gelen her tür dil kitabını ve CD’sini kitapçılarda ve internette bulabilirsiniz.

Şahsen Kuzey Dakota’da büyüdüğüm için biraz övünmek istiyorum, orada insanlar kökeni Norveç’e dayanan çok sayıda kişinin bulunması sebebiyle genel olarak iki dil konuşur. Fargo’da iki dil bilen biri olmak aslında oldukça basittir, ne de olsa neredeyse her şey için aynı sözleri kullanırdık. “Tanrım, hava soğuk!”, “Uff da!” olarak tercüme edilebilirdi. Eğer hava sıcaksa kaşlarımızı siler ve “Uff da!” derdik. Ve İngilizce konuşanların dikkatini çekeceği üzere, “Tanrım, ne pahalı bir yemek!” demek için birbirimize dönüp çokbilmiş bir tavırla, “Uff da!” diye söylenirdik. Gördüğünüz üzere küçük yaşlardan itibaren iki dilli düşünebiliyorduk.

Kelime haznemiz biraz genişledi. Bizde yağ ve şeker bulaştırılmış düz bir patates ekmeği olan *lefse*, “bükük kek” anlamına gelen *krumkake* ve eğer cesaretiniz varsa küllü suyla uzun süre işlenerek jelatinize

edilen bir morina balığı olan *lutefisk* vardı. Bu son işlem torunları şüphesiz ki hâlâ saklanmaya devam eden biri tarafından yüzyıllar önce icat edilmişti. Böyle yemekleri tatmak sizi çok kültürlü hissettirebilirdi. Öte yandan bunların beyninize etkisi iki dil bilmekten elde ettiğiniz her faydayı silebilir.

Basit Bir Hafıza Yardımı: Bağlantı Kurma

Saat sabahın dördü, bugünün vergi günü olduğunu fark ederek bir anda hayal âleminde çıktınız ve vergi beyannamesini yollamadığınızı fark ettiniz. “Ah!” diye düşünüyorsunuz. “İyi ki hatırladım.” Ama yatakta yatarken aklınıza tatile gitmeden önce gömleklerinizi kuru temizlemeden almanız ve arabanızın gözden geçirtmeniz gerektiği de geliyor. Gecenin ortasında hatırlamak için bu kadar bilgi çok fazla. Işığы yakıp kalem bulmaya çalışmaktan nefret ediyorsunuz çünkü tekrar uykuya dönemeyeceğinizi biliyorsunuz ama unutmaya da cesaret edemiyorsunuz.

Bu tür şeyler başımıza her zaman geliyor. Önemli bir şeyi hatırlamamız gerekiyor ama bununla ilgilenmek ya da not almak için uygun bir zaman olmayabiliyor. Size ufak bir hile göstereyim.

Ben Pridmore’dan ders alacağız. Ben, İngiltere’nin kuzeyindeki Derby’de yaşıyor ve o bir hafıza şampiyonu. Ben, otuz saniyeden kısa sürede elli iki kâğıtlık bir iskambil destesini aklında tutabiliyor. Bunları istediğiniz şekilde karıştırabilir ve desteyi ona uzatabilirsiniz, kâğıtlara şöyle bir bakış attıktan sonra gözünüzün içine bakarak “sinek ikilisi, kupa kızı, karo onlusu” vesaire diyerek her kartı mükemmel bir şekilde sıralayacak.

Tekrar karıştırın ve Ben bunu sizin için bir kez daha yapsın. Peki nasıl yapıyor? Ben size şunu söylemekten gurur duyar: Zihinsel imgeler arasında bağlantı kuruyor.

İşte basit bir örnek: Bir görsel imgeyle başlayın. Kolayca hatırlayabildiğiniz ve yapılması gereken şeylerle ilişkilendirebildiğiniz herhangi bir obje olabilir. Benim için bu, haftalık programım ve telefon numaraları gibi bilgileri yazdığım küçük siyah ajandamdır. Eğer gecenin ortasında

uyanırsam ve bir şeyi hatırlamam gerekirse ajandamın zihinsel bir imgesiyle işe başlarım. Sonra hatırlamam gereken şeyin bir imgesini yaparım ve bunu kitabın imgesine bağlarım. Böylece “vergi” bir raptiye imgesi olur ve onu siyah ajandama tutturduğumu hayal ederim. Bunu özellikle akılda kalıcı kılmak için cart pembe veya parlak turuncu bir raptiye olarak hayal ederim. Sonra uyanınca kendime, “Neyi hatırlamam gerekiyordu?” diye sorarım. Ajandamın zihinsel imgesine giderim, pembe raptiye imgesini görürüm ve hemen vergi beyannamesini göndermem gerektiğini anlarım.

Bir adım daha ileri gidelim. İmgeleri bir zincir halinde birbirine bağlayabilirsiniz. Böylece bir vergi beyannamesini göndermem, gömleklerimi almam ve arabamı kontrol ettirmem gerekirse zihinsel imge her seferinde destek için kullandığım ajandamla başlayacak. Sonra zihinsel olarak raptiyeleri batıracağım ve onlara akılda kalıcı parlak renkler vereceğim. Raptiyelerden biri ajandama bir gömleği tutturacak. Gömlekleri de akılda kalıcı bir renkten yapacağım. Sonra parlak turuncu raptiyeler ajandama gösterişli bir yeşil gömlek tutturacak. Büyük bir duman bulutu içinde gömleğin kollarının birinden çıkan bir araba ekleyeceğim. İmgelerin mantıklı ya da sıradan olmaları gerekmiyor. Ne kadar anlamsız ve grafik olurlarsa o kadar akılda kalıcı olacaklar.

Tüm bunlar sadece birkaç saniye alıyor. Ve eğer imgeler yeterince çarpıcı ve birbiriyle bağlantılı olursa uykuya dalabilir ve her şeyi daha sonra kolayca hatırlayabilirsiniz. Deneyin, göreceksiniz.

Peki Ben Pridmore ne yapıyor? Onun imgeler yaratma sistemi, benim gecenin ortasındaki yarattığım raptiye ve gömleklerime nazaran oldukça karmaşık ve biraz da alıştırma gerektiriyor. Ama temel olarak fikir aynı. Başlangıç zihinsel imgesi olarak siyah bir ajanda kullanmaktansa imgeleri zihinsel olarak büyükannesinin evine yerleştiriyor, bir imge bir diğerine götürüyor.

İmgeler bizzat onun icat ettiği bir tür dilden geliyor ve bu dilde iskambil kâğıtlarının deste ve değerleri basit eşya isimlerini heceliyor. Büyükannesinin evindeki zihinsel seyahatinde değişik noktalara aklından “yerleştirdiği” de bu eşyalardır. Eğer Ben’in dilini öğren-

mek isterseniz onu internette, memoryconsulting.com/pridmore.htm adresinde bulabilirsiniz.

Bu elbette birkaç basit gündelik işi hatırlamaktan daha zorlayıcıdır. Ama işe yarar. Benzer yöntemleri kullanarak Ben *pi*'nin değerini –hani geometri hocalarımızın çok önemli olduğunu düşündükleri şu matematiksel değer– elli bin haneye kadar ezberledi. 3,14159... diye başlıyor ve saatlerce devam ediyor.

Bu kadar ileri gitmenize elbette gerek yok. Ama önemli bir noktayı belirtmek için buna dikkat çekiyorum. Hafızanız bir çamaşır sepeti ya da bir çorap çekmecesine gibi karışık bir yığın değil. Beyninizi bir şeyleri depoladığında bunları bir zincir gibi birbirine *bağlıyor*. Ve bunları hatırlamak da *bağlantılara bağlı*. Ben bir şeyle, yani bir tür zihinsel imgeyle ilişkilendirmeden tek bir kartı bile hatırlayamıyordum. Her yeni hatırayı halihazırda var olan bir tanesiyle ilişkilendirerek süreç az çok belirsiz olarak devam edebilir.

İşte bunun neden önemli olduğu: Hiç biriyle tanıştırıldığınız ve onun ismini duyar duymaz unuttuğunuz oldu mu? Çünkü ismini zihinsel çamaşır sepetinize tıktınız, sonra da bulacağınızı umdunuz. Ama beyniniz böyle çalışmıyor. Beyninizde daha önceden var olan bir yerle bağlantılı olmayan her yeni isim, olay, tarih, telefon numarası ya da başka bir şey hemen dışarı kayıp gider.

Dolayısıyla, “Tanıştığımıza memnun oldum Sidney,” der demez yeni arkadaşınızın ismini bir şeyle ilişkilendirmeniz gerekecek. Onu meşhur deniz kabuğu şeklinde düzenlenmiş çatallarıyla Sydney Opera Binası’nda imgeleyin ya da dizlerinin üstünde kaydığını hayal edin; akla SIDNEY’i getiren herhangi bir şey olabilir. Bunu grafik hale getirin (aklınıza ne geldiğini ona söylemenize gerek yok).

Zihninizde Profesör McDonald’ın elinde bir hamburger olabilir. Ne kadar grafik olursa o kadar iyi. Çünkü daha sonra isimleri hatırlama ihtimaliniz yükselecektir.

Hafıza uzmanları insanların isimlerini yüzlerinin bazı yönleriyle ilişkilendiriyor; burunları, gözleri, kulakları ya da herhangi bir şeyleri. Örneğin Robert adında bir adamla tanışınca onun uzun bir burnu

olduğunu fark edeceksiniz. Bu sıra dışı bir şey değil ama gördüğünüz ilk şey. Zihinsel imgenizi bırakacağınız yer burası. Dolayısıyla “Robert”ı hatırlamak için bir robot imgeleyebilir ve bunu burnuyla ilişkilendirebilirsiniz.

Anahtar nokta imgeleri gerçekten çarpıcı bir hale getirmektir. Bu da karışıma duygu ekleyen renkli, mantık dışı, seksi, agresif ya da başka herhangi bir şey olabilir. Dolayısıyla uzun bir tek sıra halinde koşarak bir burun deliğinden girip öbüründen çıkan gri renkli robotlar imgeleyin. Bunu iyice keskinleştirin. Robotların koşarken onun yüzünde çamurlu ayak izleri bıraktığını düşünün. Hayal gücünüzü çalıştırın. Robert’ı bir sonraki görüşünüzde bu imge gözünüzün önüne gelecek ve ismi aklınıza getirecek.

Sıradan imgeler işe yaramıyor, beynin “sil” tuşunu harekete geçiriyor. Eğer bu sizi şaşırtıyorsa beyninizin rüyalarda neler hayal ettiğini düşünün. Bakkaldan alışveriş yaptığınızı rüyanıza hiç gördünüz mü? Ya da işe gittiğinizi ve birkaç toplantıya girdiğinizi? Ya da golf oyununda kazandığınızı, dostlarınızla güzel bir yemek yediğinizi veya gazete okuduğunuzu? Cevap muhtemelen hayırdır çünkü beyninizin senaryo yazarı bütün bu fikirlerin çok sıradan olduğunu düşündü ve bunları bırakıp dikkat çekici, komik, seksi veya başka şekilde duygu yüklü imgeleri tercih etti. Pozitif imgeler daha iyidir çünkü bunları aklınızda tutmak isteyeceksiniz. Eğer bir şeyi hatırlamak isterseniz bunu çarpıcı hale getiren bir şekilde renklendirin.

Bu teknikler üzerine bir sürü kitap vardır. En iyilerinden biri de Benjamin Levy’nin *Remember Every Name Every Time* (Her Zaman Her İsmi Hatırlayın) isimli eseridir. Ayrıca Tony Buzan’ın *Use Your Perfect Memory*’sinde (Mükemmel Hafızanızı Kullanın) birçok hafıza yöntemini özetleyen bir rehber bulacaksınız.

Bir Parça Tevazu

Bilişsel rezerv kavramı ne kadar heyecan verici olsa da ve hafıza egzersizleri ne kadar fayda sağlasa da kendinize fiziksel açıdan dikkat

etmenin yerini tutamazlar. Bu da sağlıklı yemek ve mümkün olduğunca egzersiz yapmak anlamına geliyor. Eğer iyi beslenmezseniz, beyninize “kötü” yağlar ve zehirli metaller verirsiniz inşa ettiğiniz bilişsel rezerv kolayca ve hızlı bir şekilde yıkılabilir. Bu durum aynı şekilde kalbinizi düzenli bir şekilde hızlı attırmak yerine hareketsiz oturduğunuzda da gerçekleşir.

Babam tıp fakültesine gitti, dâhiliye uzmanlığı bölümünü bitirdi, *JAMA (Amerikan Tıp Derneği Dergisi)* ile *New England Tıp Dergisi*’nin her sayısını inceledi ve her gece yerel gazeteleri okudu. Evet, Fargo gazetesiydi ama yine de önemliydi. Devasa bir bilişsel rezerv inşa etti.

Ama ayrıca bir büyükbaş hayvan çiftliğinde büyüdü ve annemin ikisinin daha iyi beslenmeleri için onu ikna ettiği birkaç yıl haricinde biftek zevkini hiç bırakmadı. Sonra da huzurevine yerleşince günün “altın yıllarınızın tadını çıkarın” menüsü her neyse onu tercih ederek sağlıklı beslenmeden vazgeçtiler. Bu beslenme düzeniyle aşırı doz doymuş yağ ve kolesterol, ayrıca demir, bakır ve çinko aldı ve yemekten sonra mide ağrıları onu alüminyum içeren antiasitlere düzenli olarak sığınmaya yönlendirdi. Bilişsel rezervi, tsunami çarpmış uzun sütunlar üzerindeki bir ev gibiydi. Hafızası ve duygusal kontrolü onu terk etmeye başladığında nöronların birbirlerine tutunmayı bıraktığını âdeta gözlemlerinizle görebiliyordunuz.

Tüm bunları önlemeniz lazım. Bu da daha önceki bölümlerde gördüğümüz üzere mükemmel sağlığı elde edecek şekilde beslenmek demek. Ayrıca ister gazete ister kelime bulmacası isterse bir kurs ya da haber programı olsun beyninize ihtiyaç duyduğu uyarılmayı vermek için her fırsatı değerlendirmeniz de gerekiyor. Peki neden bir adım daha atıp internette zorlayıcı ve eğlenceli bir programa katılmayasınız ya da bir yabancı dil ilginizi çekiyor mu diye bakmayasınız? Yaşınız ya da geçmişteki deneyiminiz ne olursa olsun hoşunuza giden bir şey bulabilirsiniz.

Bu arada Ben Pridmore hafızanın her alanında şampiyon değil. Aslında Ben’i alt edebilecek biri var. Kyoto, Japonya’da araştırmacılar Ben’in olay yaratacak şekilde alt edildiği bir bilgisayarlı kısa süreli

bellek testi geliştirdiler. Bu bilgisayar programı, ekranın değişik yerlerinde yanıp sönen rakamlardan oluşuyordu ve birden onların yerini boş kareler alıyordu.^{9, 10} Deneğin görevi, karelere küçükten büyüğe sırayla dokunmaktı. Bir, iki, üç, dört ve devamı.

Ben, bilgisayara eğildi ve elinden gelenin en iyisini yaptı. Gerçekten de çok iyi iş çıkarmıştı. Ama olay yaratacak şekilde yerel kahraman Ayumu'ya yenildi. Ve Ayumu o zamanlar tam olarak yedi yaşındaydı. Onun doğru cevapları Ben'in yaklaşabileceğinin çok ötesindeydi.

Ayumu bir şempanzedir. Doktor Tetsuro Matsuzawa'nın laboratuvarında üniversite öğrencileri ve denemeye cesaret eden herkesle rekabet ediyor. Doktor Matsuzawa'nın ve artık bütün nörobilimcilerin bildiği şey, şempanzelerin böyle hafıza testlerinde insanlardan çok daha iyi oldukları ve kimsenin Ayumu'yu yenemediğidir. Tıpkı köpeklerin insan algılarının dışındaki frekanslarda kokuları ve sesleri algılayabildikleri ve sığırcık kuşlarının uçuşlarını milisaniyelerle koordine edebildikleri gibi şempanzelerin de bizi çaylakmışız gibi gösteren bir dizi nöropsikolojik güçleri vardır.

Eğer Ayumu'nun ortalamasını geçmek isterseniz Lumos Labs onun çok iyi iş çıkardığı testin bir internet versiyonunu hazırladı. Bunu <http://games.lumosity.com/chimp.html> sitesinde görebilirsiniz.

Elbette Ayumu çok pratik yaptı ve etrafındaki insanların yaptıklarını ve söylediklerini anlamaya çalışmak onun oldukça büyük bir bilişsel rezerv inşa etmesini sağladı. Beslenme düzeni de cabası. Tüm o meyveler ve sebzeleri tüketmek, etten, süt ürünlerinden ya da yağlı yiyeceklerden uzak durmak da formda kalmasını sağladı.

6. BÖLÜM

Beyninizi Koruyan Fiziksel Egzersizler

Egzersiz birçok şeye iyi gelir ve beyin sağlığı da bunlardan biridir. Kalbiniz atmaya başladığında kanın ve oksijenin beyninize aktığını ve örümcek ağlarını temizleyip beyin hücrelerinizi yenilediğini hayal edebilirsiniz. Ve bu doğrudur. Düzenli olarak egzersiz yapan kişilerin beyinlerinde özel beyin taramalarında görülebilen fiziksel değişiklikler vardır. Kalbinizin atmasını sağlayan her tür egzersiz hipokampus –hafıza için kilit önemde olan beyin yapısı– da iyi gelir. Yaşınız kaç olursa olsun bu durum geçerlidir. Ve yıllar geçtikçe egzersiz yapan kişilerin, kanepede yayılan dostlarına kıyasla Alzheimer’a yakalanma ya da inme geçirme riskleri çok daha azalır. Her ne kadar tembelce keyif çatarak geçen bir hayat çekici gelse de egzersizin etkileyici gücü bizi ter dökmeye teşvik edecektir.

Eğer ikna olmamışsanız size bilimin neler gösterdiğini anlatayım:

Columbia Üniversitesi’ndeki araştırmacılar bir grup genç (yaşları yirmi bir ile kırk beş arası değişen) ve kilolu gönüllüyü bir egzersiz programına başlamaları için davet ettiler.¹ Herkes kendisine uygun koşu bandı, bisiklet, merdiven çıkma aleti ya da eliptik bisikleti seçti ve onlardan on iki hafta boyunca haftada dört kez günde kırk dakika egzersiz yapmaları istendi. Sonra da araştırmacılar MRG kullanarak beyinlerini taramadılar. Taramalar beyinlerinin gerçekten de yeni kan damarlarını ve beyin hücrelerini herhangi bir yerde değil, özellikle hipokampusta oluşturduğunu gösterdi. Katılımcılar fiziksel açıdan

daha formda oldukça beyinlerinde daha fazla değişiklik meydana geldi ve bilişsel testlerde daha iyi bir performans gösterdiler.

“Ama ben yirmi bir yaşında değilim!” diyebilirsiniz. Pekâlâ, görünüşe göre egzersiz yaşlılarda da aynı şekilde –hatta belki daha fazla– işe yarıyor. Ayrıca *beyninizin yaş ilerledikçe kademeli olarak küçülmesini de tersine çevirebilir.*

Illinois Üniversitesi’ndeki araştırmacılar ise yaşları altmışın üzerinde ve hareketsiz yaşam süren elli dokuz yetişkin seçtiler.² Araştırma gönüllüleri haftada üç kez bir aerobik egzersizi için bir araya geldi; bunlar koşma ya da step egzersizleri gibi kalp atış hızınızı artırır ve nabzınızı hızlandırmayan ağırlık kaldırma ya da gerinme egzersizlerinden farklıdır.

Altı ay sonra araştırmacılar herkesin beyninin boyutuna baktı. MRG kullanarak gri cevherlerini, yani beynin çoğunlukla beyin hücrelerinden oluşan kısmını (bunu beyninizin iş gücü sahibi kısmı olarak düşünün) ölçtüler. Ayrıca beyaz cevherlerini de ölçtüler; bu kısım çoğunlukla *akson*lardan, yani bir beyin hücresinden diğerine uzanan kablo gibi çıkıntılardan meydana gelir. Beyaz cevher, beynin ve sinir sisteminin değişik kısımlarının birbirleriyle bağlantıda kalmasını sağlayan lifler bütünüdür.

Sonra da sonuçları egzersiz programı başlamadan önce çekilen MRG’lerle kıyasladılar. Altı ayın sonunda, egzersiz yapanların gri cevherlerinin özellikle hafıza ve dikkatle ilgili ön lob bölgelerinde eskisinden daha büyük olduğu ortaya çıktı. Beyaz cevherleri de daha büyüktü. Beyaz cevherin boyut olarak büyüyen kısmı, beynin sol ve sağ yarım kürelerinin iletişim kurmayı sağlayan kısmıydı.

Daha sonraki bir araştırmada, yaşımız ilerledikçe yılda yüzde bir ila iki küçülen *arka hipokampus*a dikkat verildi.³ Araştırmacılar, yüz yirmi yaşlı yetişkinden basit bir yürüyüş programına başlamalarını istedi ve süreç ilerledikçe her birindeki hipokampus boyutunu takibe aldılar.

Katılımcılar haftada üç kez yürüyüşe çıktılar. İlk hafta yürüyüşler on dakika sürüyordu ama katılımcıların nabızlarının dikkate değer biçimde artmasına yetecek kadar canlı olmaları amaçlanmıştı. Sonra

yürüyüş seanslarını her hafta beşer dakika uzatarak sonunda kırk dakikaya ulaştılar. Kırk dakikalık yürüyüşlere devam ettiler ve her yürüyüşten önce ve sonra beş dakika gerinme egzersizleri eklediler.

MRC taramaları egzersizin gerçekten de beynin yaş ilerledikçe olan küçülmesini *tersine çevirdiğini* gösterdi. Çünkü arka hipokampusun boyutunu büyüttü. Ve bu süreçte katılımcıların hafıza performansı da iyileşmişti.³

Peki bu, egzersizin bizi yaşlandıkça gelen hafıza sorunlarına karşı gerçekten koruyabildiğini mi gösteriyor? Tek kelimeyle, evet. Seattle'da bulunan Group Health Cooperative'deki (Grup Sağlık Kooperatifi) araştırmacılar, yaşı altmış beşten yukarıda olan yetişkinler arasından haftada üç kez egzersiz yapanların pek aktif olmayan dostlarına kıyasla herhangi bir tür bunamaya yakalanma ihtimallerinin yaklaşık yüzde kırk daha düşük olduğunu buldular.⁴ New York'ta beş yıllık bir araştırma da aşağı yukarı aynı sonuca ulaştı. Egzersiz yapan ve sağlıklı bir beslenme düzeni uygulayan kişiler Alzheimer hastalığı risklerini yaklaşık yüzde altmış azalttılar.⁵

İsveçli araştırmacılar da insanları yıllar boyunca gözlemleyerek aynı tür araştırmayı yaptılar ve fiziksel açıdan daha aktif oldukça Alzheimer'a yakalanma riskinin yüzde altmış azaldığını buldular.⁶ *Ve faydalar özellikle APOE e4 geni olan kişilerde görülüyordu*, bu da yaptığımız seçimlerin genetik risklerimize üstün gelebileceğini gösterdi.

Birçok farklı araştırma ekibi bunamayı önlemede egzersizin faydalı olduğunu öngördü ve her ne kadar faydalar bir araştırmadan diğerine farklılık gösterse de genel olarak düzenli aerobik egzersizinin bunama riskini yüzde otuz, Alzheimer riskini de yarı yarıya düşürdüğünü söylüyorlar.⁷

Bu Nasıl İşe Yarıyor?

Pekâlâ, işe yarıyor. Ama nasıl? Koşmanın, bisiklet sürmenin ya da tenis oynamanın kalbinizi nasıl güçlendirdiğini görmek kolay. Ama

egzersiz kalbinize tam olarak ne yapıyor? Pekâlâ, egzersiz ilk olarak atardamarlarınızın temiz ve açık kalarak iyi bir kan tedarikine devam edebilmesi için sağlıklı bir beslenme düzeniyle iş birliği içinde çalışıyor. Yani oksijen ve besin maddeleri içeri, atıklar dışarı. Egzersiz ayrıca beyni etkileyen tansiyon, diyabet ve kilo sorunlarıyla da başa çıkabilmenizi sağlıyor.

BDNF ya da *beyin kaynaklı nörotrofik faktör* adı verilen madde de önemli bir role sahip; beynin hücreleri arasında yeni bağlantılar (sinapslar) kurmasını sağlıyor ve zaten sahip olduğunuz hücreleri ve bağlantıları koruyor. Aerobik egzersizi ise beyninizdeki BDNF miktarını artırıyor.³ Bu önemlidir çünkü Alzheimer'ı olan kişilerde BDNF genelde daha düşük görünmektedir.

Kalbiniz attıkça beyniniz hücreler arasında yeni bağlantılar kurmaya başlar ve bu bilgi APOE e4 geni olan kişiler için bile geçerli.⁷ Bazı araştırmacılar egzersizin ayrıca beyin hücrelerinin yok olmasına neden olan toksinlerden beyninizin temizlenmesini de sağladığını iddia ettiler.⁸

Bunun ne anlama geldiğini düşünün. Birçok insanın sağlığı yıldan yıla biraz da olsa kötüye gider. Hücreler arasındaki bağlantılar kaybolmaya başlar ve beyinleri hafifçe de olsa küçülür. Zaman ilerledikçe zihinlerinin keskinliğinin azaldığını hissederler. Amakalp atışını düzenli bir şekilde hızlandıran egzersizlerin etkisini devreye soktuğunuzda her şey değişmeye başlıyor. Bu durum uzun süredir ihmal ettiğiniz Ferrari'nizin garaj kapısını açmaya benzer. Beyninizin tozunu alıyor, egzozu püskürtüyor ve onu alıp bir gezintiye çıkarıyorsunuz.

Beyin hücreleriniz gerçekten yenilenmiş oluyor ve sonuçlar beyin taramalarında, formel testlerde ve günden güne nasıl hissettiğinizde açıkça görülüyor.

Beklemeyin

Yukarıda bahsettiğim üzere egzersiz yaş kaç olursa olsun faydalıdır. Ergenlik öncesi dönemde bile fiziksel olarak en formda olan çocuklar bilişsel işlev testlerinde en iyi performansı gösterdiler.⁹ Dolayısıyla yaşı-

nız ister on iki ister kırk iki, altmış iki ya da doksan iki olsun nabzınızı artıran egzersizler beyninize iyi gelir.

Başlamadan Önce

Yeni bir egzersiz programına başlama fikri biraz göz korkutucu geliyorsa sizi temin ederim ki anlatacağım program gayet basittir. Kendinize uygun bir tempoda ilerleyeceksiniz. Konuya atlamadan önce birkaç önemli uyarıda bulunayım:

Bir beslenme düzeni değişikliğiyle birlikte egzersiz yapın, onun yerine değil. Kötü bir beslenme düzeni egzersizin tüm faydalarını bozabilir. O halde daha önceki bölümlerde anlatılan sağlıklı beslenme düzeni adımlarına uyduğunuzdan emin olun. Ferrari'nize ihtiyaç duyduğu yakıtı verin.

Egzersizli sağlıklı beslenmeyle birleştirmenin değeri sadece beyin sağlığı için değil, fiziksel sağlık için de geçerlidir. İnsanlar yediklerinde değişiklik yapmadan sadece egzersizle kilo vermeye çalıştıklarında kısa sürede hayal kırıklığına uğruyorlar.^{10, 11} Altı parça tavuktan aldığınız kaloriyi egzersizle yakmak için beş kilometre koşmanız gerekir. Eğer yanında gazlı içecek içerseniz dört kilometre daha koşmanız lazım gelir. Ve sonraki yemeğinizde hamburger yerseniz beş kilometre daha demektir bu. Teoride tüm bu kalorileri egzersizle yakabilirsiniz ama başka şey yapmaya pek zamanınız kalmaz.

Dolayısıyla egzersiz sağlıklı bir beslenme planının yerini almak-tansa onun faydalarına katkıda bulunuyor. Sağlıklı bir beslenme düzeni kolesterol seviyenizi düşürdükçe ve zehirli metaller ile diğer istenmeyen şeylerden uzak kalmanızı sağladıkça egzersiz rejiminiz gördüğünüz faydaları artıracaktır.

Doktorunuzla görüşün. Eğer yaşıınız kırkı geçmişse, bir sağlık sorunuz varsa ya da dikkate değer biçimde aşırı kiloluysanız yeni bir egzersiz programına başlamadan önce buna hazır olup olmadığınızdan emin olmak için doktorunuzla görüşün. Doktorunuz kalbinizi, eklem-lerinizi, gözlerinizi ve ayaklarınızı kontrol edebilir.

Ayrıca aldığınız ilaçlara da göz atacaktır. Bazı ilaçlar aerobik egzersizi yapma yeteneğinizi sınırlar. Örneğin belirli tansiyon ilaçları kullanıyorsanız kalp atışınız egzersize seve seve karşılık vermeyecektir. Dolayısıyla daha temkinli olmanız gerekebilir.

Eğer diyabet hastalığından muzdaripseniz bazı özel tavsiyelerim var. Tip 1 diyabet hastalığınız varsa tansiyonunuz siz egzersiz yaparken şaşırtıcı derecede hızla düşebilir. Aynı şey özellikle insülin ya da insülin salgılamasını sağlayan glipizid, glibürid, glimepirid, nateglinid ya da repaglinid gibi ilaçlardan kullanan Tip 2 diyabet hastaları için de geçerlidir. Bazen düşük kan şekeri çabucak gelir, diğer zamanlarda ise birkaç saat ertelenebilir. Dolayısıyla buna hazır olmak isteyeceksiniz. Acil durumlar için bir kan glikozu monitörü ya da glikoz tabletleri taşıyın ve gerekirse beslenme programınızı ve ilaçlarınızı ayarlamak için doktorunuzla iş birliği halinde olun.

Güvende kalın. Bir partnerle egzersiz yapmak, iyi ayakkabılar ve son derece görünür kıyafetler giymek, bilek koruyucuları takmak ve trafikten uzak durmak konusunda söylenecek çok şey var.

Yavaş başlayın. Eğer bir süredir hareketsiz kaldıysanız vücudunuz bir maratona hazır değildir. Kalbinizdeki atardamarlar pek sağlıklı olmayan bir beslenme düzeniyle daralmış olabilir. Eklemeleriniz de aşırı gerilmeye hazırlıklı görünmeyebilir, bu durumda yapmanız gereken son şey vücudunuzu inatla çalıştırmaktır. Dolayısıyla yavaştan başlayın. Zamanla daha fazlasını yapabilir hale geleceksiniz. Eğer yeni bir yüzme programına yönelecek olsaydınız Manş Denizi'ni geçerek işe koyulmazdınız. Her tür aerobik egzersiz programı güvenli bölgenizde başlamalıdır.

Egzersiz Programınıza Başlayın

Bu kadar teori yeter. Başlama zamanı. Birazdan bahsedeceğim programın temeli yürümeye dayalıdır. Ama mesafeye odaklanmaktansa nabzınıza odaklanacağız. Amaç, belirlenen bir zaman dilimi içinde nabzınızı nazikçe artırarak beyninize doğru kan akışını canlandırmaktır. Ve nabzınıza

odaklanmak bunu gerçekten kolay bir hale getirmektedir. İstedığınız kadar yürüyebilir ve dinlenebilirsiniz. Aşırı yorulmaya gerçekten hiç gerek yok.

Güvenli bölgenizi, yani beyniniz ve vücudunuz için faydalar elde edebileceğiniz ama yine de emniyet sınırları içinde kalacağınız nabız atış hızını bularak işe başlayacağız. Sonra hafifçe nabzınızı artırarak beyninize kan akışı sağlayacağız. İşleri yavaşça ele alarak yolun her adımında tempoyu kontrol ettiğinizden emin olacağız. Sonunda egzersiz yatırımınızdan en büyük geri dönüşü alabilmeniz için performansınızı üst düzeyde tutma adımları atacağız.

Hedef bölgenizi bulun. Egzersiz yaptıkça kalbinizin fiziksel açıdan fayda görmenizi sağlayacak kadar hızlı atması lazım ama kalbinizi yoracak kadar da hızlı değil. Nabız atış hızınız bakımından güvenli bölgeyi bulmak için doktorunuz size bir stres testi yapabilir. Bu genellikle bir elektrokardiyogramdan çıkan kablolar göğse bağlı bir halde koşu bandında yürüyerek yapılır. Amaç, kalbinizde göğüs ağrısı ya da EKG değişiklikleri gibi stres işaretleri olmadan ne kadar çaba gösterebileceğinizi görmektir.

Güvenli bölgenizi ölçmenin daha basit bir yolu yaşıınıza dayanır. Öncelikle yaşıınızı iki yüz yirmiden çıkarın. Yani örneğin altmış yaşındaysanız iki yüz yirmiden altmışı çıkardığınızda yüz altmış kalır. Ölçmüş olduğunuz şey, kalbinizin dayanabileceği maksimum nabız atışıdır. Doğrusu güvenlik için bu sayının epey altında kalmalısınız.

Hedef bölgeniz, maksimum nabız atışının yüzde altmışı ile yüzde sekseni arasındadır. Başladığınızda maksimum kalp atış hızının yüzde altmışını hedefleyin (altmış yaşında biri için bu bir dakikada doksan altı vuruş demektir). Forma girdikçe maksimum kalp atış hızının yüzde yetmiş ila yüzde seksenine çıkabilirsiniz. Altmış yaşında biri için dakika başına yüz on iki ila yüz yirmi sekiz vuruş demektir bu. İleri düzey bir sporcu yüzde seksen beşe kadar çıkabilir ama kimse bu seviyenin ötesine geçmemelidir. Aşağıdaki tablo güvenli bölgenizi bulmanızı sağlayacak.

Hedef nabız atışı bölgesi, bitmek bilmez bir mesafe boyunca yolda koşma fikrinden nefret eden kişilerin sıcak baktıkları bir fikirdir. Nabzınızı belirli bir zaman dilimi boyunca yukarıda tutmuş oluyorsunuz. Kendinizi rahatsız hissettiğiniz anda bırakabilir ve hazır olduğunuzda yeniden başlayabilirsiniz.

Tekrar söylemek gerekirse kendinizi zorlamayın. Doktorunuza egzersiz planlarınızdan bahsettiğinizden ve onun tavsiyelerine uyduğunuzdan emin olun. Egzersiz yaptığınızda rahat olmanız, kolayca nefes alıp konuşabilmeniz ve hiçbir acı duymamanız önemlidir.

Bölgenizi Bulun

YAŞ	MAKSİMUM NABIZ ATIŞI	HEDEF NABIZ BÖLGESİ (%60 ila 80)
20	200	120-160
25	195	117-156
30	190	114-152
35	185	111-148
40	180	108-144
45	175	105-140
50	170	102-136
55	165	99-132
60	160	96-128
65	155	93-124
70	150	90-120
75	145	87-116
80	140	84-112
85	135	81-108
90	130	78-104
95	125	75-100
100	120	72-96

Eğer şu an formdaysanız iyi bir başlangıç yolu haftada üç kez otuz dakikalık tempolu bir yürüyüştür. Eğer tempolu yürüyüşe alışkın

değilseniz sadece on dakikalık yürüyüşle başlayabilir ve her hafta beş dakika artırabilirsiniz. Dilerseniz günde bir kereden daha fazla yürüyebilirsiniz ama her yürüyüşünüz sınırlarınız içinde kalsın. İkinci hafta her yürüyüş on beş dakika sürer ve siz kırk kırk beş dakikaya ulaşana dek böyle devam eder. Sonra bu sürede kalarak haftada üç veya daha fazla kez yürüyün.

Siz yürüdükçe, şayet doktorunuzun bunu yapmamanız için herhangi bir sebep belirtmediği düşünülürse, nabzınızın hızlanması lazım. Nabzınız dinlendiğiniz zamandan daha yüksek olmalı ve güvenli bölgenizin sınırları içinde kalmalıdır. Konuşamayacağınız, nefes almakta güçlük çekeceğiniz ya da göğsünüzde ağrı duyacağınız kadar hızlı olmamalıdır.

Birkaç dakika sonra bileğinizden ya da boynunuzun kenarındaki karotid atardamarınızdan nabzınızı kontrol edin. On beş saniyedeki vuruşları sayın ve dakikadaki vuruş sayısını bulmak için dörtle çarpın.

Unutmayın ki egzersizinizi belirli bir mesafeyle sınırlamanız gerekmiyor. Sadece yukarıda anlattığım gibi kalp atışınızı belirli bir süre için güvenli bölgenizde tutmayı hedefleyin. Bu demektir ki istediğiniz kadar koşabilir, yürüyebilir ya da durabilirsiniz. Amaç nabzınızı doğru bölgede tutmaktır. Çok geçmeden elinizle kontrol etme gereği duymadan nabzınızın güvenli bölgede olup olmadığını hissedebileceğinizi göreceksiniz.

Üç Temel Nokta

Başarılı bir egzersiz programının üç anahtarı vardır:

Sosyal hale getirin. Bazı insanlar “acı yoksa kazanç da yok” düşünce yapısına sahipler ve sabah beş buçukta kalkıp eski bir eğitim çavuşu tarafından azarlandıkları bir acemi birliği deneyimi yaşamak istiyorlar. Ama siz onlardan biri değilsiniz. Gerçekten de eğer ciddi anlamda keyif duymuyorsanız bir şeye bağlı kalmazsınız.

Fiziksel egzersizi gerçek bir keyfe dönüştüren şey arkadaşlıktır. Bir arkadaşınız ya da aile üyesiyle yürüyüşe çıkın. Hoşunuza giden

bir yer seçin, bu doğal bir çevre, işlek bir şehir caddesi ya da zevkinize uygun başka bir yer olabilir.

Eğer bir spor salonuna yazılacaksanız mümkünse bir arkadaşınızla yazılın. Ve başka insanlarla tanışabileceğiniz sınıflara katılın. Eğer eğlenceliyse ve arkadaşlarımız bizi bekliyorsa bir egzersiz planına sadık kalma ihtimalimiz artar!

O halde şimdi bir dakika ayırın ve bunun işinize nasıl yarayabileceğini düşünün. Egzersiz rutininize kimi getirebilirsiniz? Nabız hızlandırmaya meraklı başka insanlarla birlikte olmak için nereye gidebilirsiniz?

Bu arada egzersiz sadece koşu bantları ve ağırlık kaldırma anlamına gelmiyor. Bu ayrıca dans etmek, tenis oynamak ve parkta yürümek de demek. Yürürken el ele de tutuşabilirsiniz (özellikle eğer birbirinizi tanıyorsanız).

Planlayın. İşe yaraması için bunu programınıza koyun, hatta yazın. Planlanan şeyler yapılır, şansa bırakılanlar ihmal edilir. Önünüzdeki üç hafta için egzersiz programınızı planlayın ve buna bir doktor randevusu ya da kaçırmak istemeyeceğiniz başka bir randevuymuş gibi davranın.

O halde bir dakika ayırın ve bunu planlayın. Evet, gerçekten de takviminize yazın ve egzersiz zamanı geldiğinde hemencecik başlayın!

Düzenli hale getirin. Bir egzersiz temposuna girdiğinizde orada kalmak kolaydır. Ama egzersiziniz aralıklıysa gerçekten motivasyon kazanamazsınız. O halde bunu düzenli hale getirin. Her gün akşam yemeğinden sonra ya da işinize yarayan herhangi bir zaman diliminde kısa bir yürüyüş yapacak şekilde kendinize bir kural koyarsanız o anı beklediğinizi ve egzersizin keyfini çıkardığınızı göreceksiniz. Art arda ikiden fazla günü hareketsiz geçirmeyin.

Egzersiz bir antibiyotik gibidir. Tek bir dozun pek faydası olmaz. Ama eğer programlarsanız bu tam olarak aradığınız tedavidir.

O halde egzersizi sosyal hale getirin, programınıza koyun ve düzenli hale getirin, geri kalan her şey kendiliğinden yerli yerine oturacaktır.

Çeşitlilik Katmak

Çeşitlilik arayın. Yürümenin ve koşmanın bir birleşimini deneyebilirsiniz. Veya kendinizi daha enerjik hissediyorsanız bisiklet sürün, tenis oynayın, dans edin ya da hoşunuza ne gidiyorsa onu yapın.

Golfü hafife almayın. Mark Twain gibi bazı insanlar bu sporun “iyi bir yürüyüşün heba edilmesi” olduğunu düşünüyor. Onları suçladığımı söyleyemem. Ama bu zorlayıcı spor uğrunda rezil olmalarla başa çıkabilirseniz golf sahasında iyi bir yürüyüş yapmış olacaksınız. Sahadaki arabalara binmekten kaçının ve özellikle de kulüp salonunda servis edilen yiyeceklerden uzak durun.

Bazı insanlar egzersiz videolarını sever. Çünkü evinizin konforu içinde sıcak ve terli olmanızı sağlarlar. İnternette ve kütüphanelerde bunlardan oldukça fazla bulacaksınız.

Bir adımsayar kullanmak hoşunuza gidebilir. Belinize asılı, adımlarınızı sayan küçük bir alettir bu. Bazı insanlar için iyi anlamda rekabetçilik getirebiliyor. Eğer dün beş bin adım yürümüşlerse bugün yedi bin adım yürüyorlar. Biz araştırma çalışmalarımızda Omron marka bir model kullanıyoruz ama piyasada daha birçokları var. Kaç kilometre gittiğinizi ve kaç kalori yaktığınızı takip etmek için yürüyüşünüzün uzunluğunu programlayabilirsiniz. Size bir referans vermek için sağlıklı, formda bir kişi gayret göstererek bir günde on bin adıma kadar çıkabilir diyebiliriz. Ama kendi sınırlarınız içinde kalmayı unutmayın.

Ne yaparsanız yapın suçluluk hissinin egzersiz hayatınızı işgal etmesine izin vermeyin. Bazen insanlar egzersiz yapacak vakti bulamadıklarında kendilerine çok kızarlar. Ama bu gerçekten sadece bir biyoloji meselesidir. Fiziksel aktivite bize iyi gelir ve hazır olduğunuzda başlayabilirsiniz. Ve bir egzersiz programından saptıysanız üzülmeyin. Bu herkesin başına gelir. Sadece şöyle bir silkinin ve mümkün olduğu zaman geri dönün. Eğlenmenize bakın.

Üç Tür Egzersizi De Yapın

Egzersiz planınızı, her biri özel faydalara sahip üç farklı egzersiz türünü göz önünde bulundurarak amaçlarınıza uygun olarak şekillendirmek gayet mantıklıdır:

Aerobik egzersizi koşmak, tempolu yürümek, bisiklet sürmek, düzenli bir step aerobik sınıfına katılmak, tenis oynamak, dans etmek ya da kalbinizi attıran herhangi bir diğer sürekli aktivitede bulunmak demektir. Şimdiye kadar buna odaklandık çünkü beynin korunması için aerobik egzersizi gerçekten önemlidir. Beyni boyut bakımından büyüten ve hafızayı, planlamayı, çoklu görevi ve diğer bilişsel işlevleri dikkate değer bir biçimde artırdığı ispatlanan egzersiz türü budur.¹² Ayrıca kalbinizin zindeliğini daha iyi bir düzeye çıkarır, kan şekeri ile trigliseridinizi düşürür ve kanser riskinizi azaltır. Ama gördüğünüz faydaları katlayacak iki egzersiz türü daha vardır.

Direnç egzersizi kas gücünü artırır. Ağırlık kaldırmak, sınav çekmek, çömelip kalkmak iskeletinizi de güçlendirir. Eğer kemik gücünüz osteopeni ya da osteoporoz nedeniyle zayıflamışsa kaslarınızı çalıştırmakla birlikte kemiklerinizi de güçlendirecek.

Direnç egzersizlerinden oluşan tipik bir rutin haftada üç kez bütün büyük kas gruplarını çalıştırır. Egzersize sekiz on kereden fazla kaldırılamayacak bir ağırlıkta sekiz on tekrarlık üç set dâhildir.

Esneklik egzersizleri eklemlerinizin hareket açıklığını geliştirir, sizi daha çevik hale getirir ve kronik ağrının ortadan kalkmasına yardımcı olur. Yoga ve pilates esneklik egzersizlerinin iki mükemmel türüdür.

Direnç ve esneklik egzersizi için özel bir eğitmenle en azından bir seans geçirmenizi şiddetle tavsiye ederim. Herkesin ihtiyaçları ve hassasiyetleri o kadar farklıdır ki birinin size uygun bir programı tasarlamasının gerçekten büyük faydası olur.

Eğer Egzersiz Yapamıyorsanız

Her ne kadar egzersizi şiddetle tavsiye etsem de bazı kişiler zayıf bir kalp, eklem sorunları veya aşırı obezlik sebebiyle yeterli bir düzeyde egzersiz yapamıyorlar. Eğer siz de bu gruba dâhilseniz sadece beslenme düzeni değişikliklerinden bile büyük oranda fayda görebileceğinizi bilmekten memnuniyet duyacaksınız.

Araştırma çalışmalarımızın çoğunda egzersizin hiç kullanılmadığını öğrenmek sizi şaşırtabilir çünkü amacımız sadece beslenme düzeni değişikliklerinin tek başına ne yapabileceğini görmektir. Beslenme düzeninin kilo, kolesterol, kan şekeri ve diğer ölçülere etkilerini test etmeye çalışıyoruz ve insanlar buna egzersizi de ekleselerdi testlerimizin sonuçlarında karışıklığa yol açabilirlerdi. Ama bulgularımıza göre insanlar egzersiz rutinlerini değiştirmeseler bile sağlıklarında devasa bir iyileşme oluyor. Kilolar kayboluyor, kolesterol ve yüksek tansiyon düşüyor ve diyabet hastalığı iyileşiyor. Ağrılar ve sızılar yok olmaya başlıyor.

Ayrıca daha sağlıklı beslenmeye başladığınızda kalbinizin güçlendiğini, eklem ağrılarınızın kaybolmaya başladığını, kilonuzun düştüğünü ve kendinizi daha enerjik hissettiğinizi görebilirsiniz. Ve sonunda belki de hayatınızda ilk defa egzersiz yapabilir hale gelebilirsiniz.

Koşmak İçin mi Doğdunuz?

Neden bazı insanlar egzersize bayılırken diğerlerinin bunu göz korkutucu bulduğunu hiç düşündünüz mü? Bu bir karakter meselesi değildir. Biyoloji meselesidir.

Bazı insanlar çok sayıda “Tip I” hücresi taşıyan kasla doğmuştur; bunlar oksijen getiren, atık ürünleri ortadan kaldıran ve yorgunluğu önleyen kılcal damarları bolca barındıran özel kas hücreleridir. Bu hücrelerde ayrıca yağları yakıt olarak kullanılmak üzere parçalayan lipoprotein lipaz adında bir enzimden de büyük miktarlarda bulunur.

Eğer kaslarınız Tip I hücrelerle doluysa arkadaşlarınız yorgunluktan bitap düştüğünde bile koşma arzusu duyacaksınız.

Tip II hücreleri farklıdır. Bunlar kısa bir koşu için iyidir ama siz fazla ileri gidemeden gazları tükenir.

O halde insanlar egzersizi sevdiklerinde ya da bundan nefret ettiklerinde mesele çoğunlukla biyolojiyle, birlikte doğdukları kas hücresi tipiyle alakalıdır.

Ama işte önemli olan nokta: Kaslarınızın yapısını değiştirebilirsiniz. Yoğun egzersizle Tip II hücrelerine giderek daha iyi kan tedariki sağlıyor ve sonuçta kaçınılmaz olarak Tip I hücrelerine benzer hale geliyorlar.

Egzersize yatkınlık büyük oranda genetikdir ama egzersizin kendisi doğanın unuttuğunu telafi edebilir.

Fazladan Faydalar

Öyleyse egzersiz beynin küçülmesini tersine çeviriyor ve her şeyin daha iyi çalışmasını sağlıyor. Ayrıca bazı önemli “yan etkileri” de var. Öncelikle fiziksel olanlar:

- Egzersiz kilo kaybetmenizi sağlıyor. Genel kalori kaybınıza katkıda bulunuyor ve ayrıca hiç kalori de vermiyor. Tenis oynarken tartar sosunuza karides batıramazsınız ve bisiklete binerken bir hamburgeri mideye indirmeniz zordur.
- Egzersiz kalbinizin zindeliğine de katkıda bulunur, tansiyonu düşürür, HDL (“iyi”) kolesterolü artırır ve trigliseridi azaltır.
- Egzersiz yapan kadınların meme kanserine yakalanma riski daha düşüktür ve kanser nüksederse daha kolay hayatta kalırlar.

Ayrıca bazı büyük psikolojik faydalar da vardır:

- Fiziksel aktivite daha iyi uyumanızı sağlar. Bunun sebebini görmek zor değil: Kaslarınız yorulduğunda uyku isterler.

Ve siz de iyi uyuduğunuzda daha sağlıklı bir yaşam biçimine bağlı kalmak istersiniz. Üstelik sıradaki bölümde göreceğimiz üzere uyku Alzheimer hastalığını önlemenize yardımcı olur.

- Egzersiz doğal bir antidepresandır. Bazı araştırmalarda depresyon karşıtı ilaçlar kadar etkili olduğu görülmüştür.

Egzersizinize Yakıt Sağlamak

Kilit önemde bir noktayı tekrarlayayım: *Sağlıklı bir beslenme düzeninin yerine değil ama bununla birlikte egzersiz yapmak gereklidir.* Birçok insan egzersiz yaptığı için sağlıklı yemeklere gömülebileceğini düşünür. Ama egzersiz kolesterolü “yakamaz” ve ondan kötü bir beslenme düzeninin etkilerini bozmasını beklemek abartılı bir harekettir.

Fiziksel egzersizi tamir çantanızdaki önemli bir araç olarak düşünün. Sağlıklı bir beslenme düzeniyle başlayın, zihinsel ve fiziksel egzersizleri ekleyin, böylece gerçek gücü avucunuzun içine almış olun.

3. Adım

HAFIZANIZIN KARŞISINDAKİ TEHDİTLERİ ORTADAN KALDIRIN

Şimdiye dek besin maddelerinin beyninizi nasıl koruduğu, fiziksel ve zihinsel egzersizlerin sinirsel bağlantılarınızı nasıl güçlendirdiği ve yaşa bağlı beyin küçülmesini nasıl tersine çevirdiği konusunda çok şey öğrendiniz. Ama bu adımlar her ne kadar önemli olsalar da eğer hafızanın önündeki bazı tehditleri engellemezseniz boşa gidebilirler.

Uyku, tıpkı dosyaların bir dosya dolabına düzgün bir şekilde depolanması gibi anıların sağlamlaştırıldığı zamandır. Eğer uykunuz bozursa hafıza “dosyalarınız” karmakarışık kalır ve ihtiyacınız olan isim ve kelimelerin aklınıza gelmesi zorlaşır.

Ek olarak bazı ilaçlar ve sağlık sorunları beyin hücrelerinizi tahrip edebilir. Birçok insanın sadece bir reçeteyi değiştirerek ya da altta yatan bir sağlık durumunu düzelterek hafıza sorunlarının çözülebileceğinden haberi yoktur.

Sadece sıradaki bölümleri dikkatle okumanızı değil, doktorunuzla görüşürken bu kitabı yanınıza almanızı da tavsiye ediyorum. Bunu araştırılması gereken ilaçlar ve sağlık sorunları için bir kontrol listesi olarak kullanabilirsiniz.

7. BÖLÜM

Uyurken Hafızanızı Güçlendirin

Tıp fakültesindeki üçüncü yılıma girdiğimde uykunun hafıza için ne kadar önemli olduğunu çabucak öğrendim. Eğitim yılı George Washington Üniversitesi Hastanesi'nin ameliyathanelerinde başlamıştı ve haftalık program tıpkı bir ceza gibiydi. İş günleri pazartesi sabah saat sekizde başlıyordu. Pazartesi tüm gün, pazartesi gecesi ve salı tüm gün çalışıyor ve sonunda salı akşamı eve gidiyorduk; hiç durmaksızın yirmi iki saatten uzun süren bir vardiyaydı bu. Sonra çarşamba sekiz on saatlik normal bir iş günü söz konusuydu. Perşembe ise o döngü yeniden başlıyordu; perşembe tüm gün, perşembe gecesi ve cuma çalışıyor, sonra da cuma gecesi bitap düşmüş bir halde eve varıyorduk. Hafta sonları da çalışıyorduk. Haftada yedi gün olmak üzere program devam ediyordu. Öğrenciler, stajyerler, asistanlar, hepimiz böyle yaşıyorduk.

Bunu okuyunca, tıbbi tedavinin kronik olarak uykudan mahrum kişilerin elinde olması karşısında hiç şüphesiz ki dehşete düşmüşsünüzdür. Neyse ki o zamandan beri işler çok değişti.

Bu programda birkaç gün geçirdikten sonra kısa süreli belleğimin bir süzgeç haline geldiğini fark ettim. Yazmam gereken reçeteler, görmem gereken hastalar, kontrol etmem gereken laboratuvar sonuçları gibi *her şeyi* yazmadıysam hepsi kayıp gidiyordu. Diğer tıp öğrencileri de tam olarak aynı şeyi hissediyorlardı. Uykusuz uzun dönemlerden sonra hafıza kapasitemiz darbe alıyordu. Sonra nihayet tatile çıkıyor, uykumuzu almaya başlıyorduk ve hafızamız normale dönüyordu.

Uyku önemlidir. Uykuya daldığınızda ve bilinçli halde yaşadıklarınıza artık dikkat etmeniz gerekmediğinde beyin o günkü deneyimleri dosyalayabilir, duygusal dengenizi yeniden ayarlayabilir, ağrı kontrolünü destekleyebilir ve genel bir düzeltme yapabilir. Geceleri beyniniz karanlıktan sonra gelen, turuncu konileri koyan, çukurları dolduran, şeritler çizen, kaldırıkları yeniden döşeyen ve sabahın işlek saatleri başlamadan ortadan kaybolan yol işçileri gibidir. Eğer günde yirmi dört saat faaliyette olursanız çukurlarınız doldurulma şansı bulamaz.

Beyninizin dinlenmeye ihtiyaç duyması sizi şaşırtıyorsa vücudunuzun geri kalan kısımlarını düşünün. Günde yirmi dört saat kaslarınızı çalıştıramazsınız. Fiziksel egzersizden sonra onarılmak ve yeniden şarj edilmek için dinlenmeye ihtiyaçları vardır. Tüm sporcular kaslarınıza ve eklemlerinize egzersizden sonra kendilerini onarmak ve yeniden inşa etmek için zaman vermenin en az egzersiz kadar önemli olduğunu bilirler.

Beyin araştırmacıları uykunun beyne anıları sağlamlaştırmada yardımcı olduğunu söylüyor. Diyelim bir kitaptan yeni bilgiler öğrendiniz ya da belki bir müzik aletinde yeni beceriler kazandınız. Bu anı parçaları başta dayanıksızdır ve kolayca kaybolabilir. Uyku bunların kalıcı hale gelmesini sağlar.

Araştırmalar gecenin ilk yarısının olaylar ve olgularla ilgili anıları sağlamlaştırdığımız zaman dilimi olduğunu gösteriyor. Gecenin ikinci yarısı hızlı göz hareketi (REM) uykusu daha baskınken de yeni beceriler ve duygularla ilgili anıları içselleştiririz.¹

Gecenin ilk kısmında vücudunuz *kortizol* üretimini büyük oranda düşürür. Kortizol en çok stresteki rolü sayesinde bilinen bir hormondur. Tehlikelere karşı tetikte olmanızı işaret eder ve dövüşmeniz ya da kaçmanız için sizi hazırlar. Ve beyniniz bir şeyleri dosyalamaya çalıştığında ihtiyaç duyduğu son şey kortizolün yönlendirdiği aşırı tetiklilik durumuyla dikkatinin dağılmasıdır. Dolayısıyla beyniniz kortizolü devre dışı bırakır ve elindeki işle uğraşır.

Deneylerde araştırmacılar uyuyan insan gönüllülere gecenin ilk kısmında damardan kortizol enjekte ettiler ve bunun olaylar ve olgularla ilgili anıları saklama yeteneklerini büyük oranda azalttığını buldular.¹

Dolayısıyla gecenin birinde bir hastadan kan örneği alan, sonra kan tüplerini laboratuvara ulaştıran, sonra acil servisten bir hastayı hastane yatağına tekerlekli sandalyede götüren, sonra bir travma kurbanının ailesini teselli eden ve tıp öğrencilerinin yaptığı diğer her şeyi yapan bir tıp öğrencisi sadece uyku ihtiyacını göz ardı etmekle kalmıyor. Bu öğrenci stres altındadır ve dolayısıyla kortizol, yani beyin uykudayken araya girip anıların sağlamlaşmasını engelleyen hormondan salgılaması tetikleniyor. Söz konusu öğrenci bir laboratuvar da test yapılırken ya da bir hasta X ışını cihazından geçerken birkaç dakika dalma imkânı bulsa bile bu uykunun pek faydası olmayacaktır.

Bu sorunu yaşayanlar sadece tıp öğrencileri değildir. Muhasebeciler, öğretmenler, kamyon şoförleri, aşırı çalışan anne ve babalar, vardiya değişimindeki fabrika işçileri, meclis üyeleri ve başka hemen herkes durup dinlenmeden çalışmaya eğilimlidir ve bu da onların kortizol seviyelerini artırarak hafızalarına müdahale eder.

Gecenin ikinci yarısında her şey değişir. Hızlı göz hareketleri rüya gördüğünüzün işaretidir. Gecenin ilk yarısında önemli olan olay ve ayrıntıların yerini şimdi her tür duygunun birbirine karıştığı absürt rüya senaryoları alıyor. Ve artık kortizol seviyeleri artmaya başlıyor.

Bazı araştırmacılar kortizolün sadece uykunun ilk safhasında anıların sağlamlaşmasını engellemekle kalmadığını, ayrıca gecenin ileriki kısımlarında duygusal anıları yumuşattığını ve böylece bu anıların daha az yoğun ve daha yönetilebilir hale geldiğini gösteriyor.

Neyse ki çoğumuz hoşla gitmeyen anıların yumuşatılmasını deneyimliyoruz ama travma sonrası stres bozukluğu olan kişilerde bu olmuyor. Zira travmatik olaylara dair korkutucu anıları tekrar tekrar deneyimliyorlar. Kan testleri, diğer insanların gecenin ikinci yarısında elde ettikleri kortizol yükselmesini onların bir sebepten dolayı elde edemediklerini gösteriyor.¹

Uyku ve Amiloid

St. Louis'deki Washington Üniversitesi'nde bir araştırma ekibinin bulduğu üzere uykunun hafızanızı korumada daha da büyük bir rolü

olabilir. Araştırmacılar gönüllülerden beyin omurilik sıvısını bellerine bağlanan küçük tüpler kullanarak aldılar. Gönüllüler konuşurken, televizyon izlerken, yemek yerken ya da uyurken araştırmacılar otuz altı saat boyunca saatte bir birer örnek aldılar. Aradıkları şey amiloiddi.

Şimdi iyi bildiğiniz üzere beyinde gelişen mikroskobik amiloid plaklarının nasıl oluştuklarını ve hafıza kaybına nasıl katkıda bulunduklarını anlamaya çalışan araştırmacılar onları yoğun bir şekilde incelemektedir. Amiloidler beyin hücreleri tarafından üretilir ve sonunda da araştırmacıların bunları ölçebildiği yer olan omurgadan aşağı akar.

Araştırma ekibi birkaç önemli şey fark etti. Öncelikle amiloidin dögüsel bir ritmi vardı. Yani her gün bir medcezir gibi yükselip alçalıyordu. Amiloid üretimindeki bir artışı uzun bir durgunluk takip ediyordu ve sonra her gün dögü yeniden başlıyordu.

Soru şudur; bu dögüyü yönlendiren ne? Amiloidin medcezirine neyin yol açtığını bulabilseydik belki daha azına sahip olurduk ve böylece beyne zarar veren etkilerini azaltabilirdik.

Belki amiloid üretimi yemek zamanı artıyordu. Belki de amiloidin yükselişine fiziksel aktivite neden oluyor ve sonra dinlendiğimizde durgunlaşıyordu. Ya da bu belki de diğer birçok hormonda olduğu gibi sadece bir gece gündüz dögüsüdür.

Dolayısıyla St. Louis araştırmacıları insanların ne yaptıklarını izlemek için video kameralar kurdular ve eş zamanlı olarak beyin omurilik sıvılarındaki amiloidi ölçtüler. Onları yemek yerken, konuşurken, kitap okurken, uyurken, televizyon izlerken, bilgisayarda yazı yazarken ve hatta tuvaleti kullanırken izlediler. Vücut pozisyonlarını takip ettiler; yataarken, dikilirken ya da ikisinin arası. Ve beyin omurilik sıvılarındaki amiloid miktarı her aktiviteyle birlikte artıyor mu, azalıyor mu diye baktılar.

İşte buldukları: İnsanların oturmaları, ayakta durmaları ya da uzanmalarının bir önemi yoktu. Odada dolaşımtansa sessizce kitap okumaları da önemli değildi. Gözleri kapalı oturmaları ya da beyinlerinin bir televizyon programı veya video oyunu nedeniyle aşırı derecede uyarılması da fark yaratmıyordu.

Önemli olan uyanık olup olmamalarıydı. Amiloid uyanık olduğu-
nuzda artar ve uyuduğunuzda azalır. Araştırma ekibi, uyku sırasında
beynin kendisini amiloidden temizleyebildiğini iddia etti.

Dolayısıyla bu demektir ki beyninizin amiloid üretimi üzerinde
kontrolünüz var. Eğer işle ilgili bir proje üzerinde sabaha kadar
çalışırsanız, gece yayınlanan bir programı seyrederseniz ya da geç
bir saatte bir şeyler atıştırırsanız beyniniz de sizinle birlikte ayakta
kalarak o sırada çok sayıda amiloid üretir. Ama bunun yerine uykuya
dalarsanız amiloid fabrikalarınız da sonunda ışıklarını söndürebilir. Ne
kadar erken yatarsanız o kadar çabuk kapanabilirler. Uyku, amiloidi
kapatmanızı sağlar.

St. Louis ekibi başka bir şey daha fark etti. Uyku, amiloid üretimini
kapatmada gençlere kıyasla yaşlılarda çok daha etkisiz görünüyordu.
Ama uykunun faydası asla kaybolmuş değildi. Kısacası, uyku eksikliği
beyninize yapabileceğiniz en kötü şeylerden biridir. Şu nöronların
gözünüzü kapatıp bol bol uyumanız için can atıyorlar.

Bu kitabı okurken lütfen başınızı kaldırın ve saate bakın. Eğer
onu geçiyorsa kitabı kapatın ve yatağa girin. Beyniniz yorgundur ve
onu amiloid üretmeye yöneltmeyi bırakmanız gerekir.

Bilinci Kapatmanın Diğer Avantajı

Uykunun size bir faydası daha vardır. Bilinciniz kapalı olduğunda uza-
nıp bir çörek alamazsınız. Ve evet, erkenden ışıkları söndürüp yatan
kişiler gece geç saate kadar ayakta olan kişilere kıyasla daha zayıftırlar.
Bunun bel inceliğinize de faydası vardır ve ince bir bel genel olarak
sağlık, özellikle de beyin sağlığı için faydalıdır.

İyi Bir Gece Uykusu Çekmek

Uyku beyninizin en iyi arkadaşıdır. Ama birçok insan iyi bir gece uykusu
almakta zorluk çeker. Yatağa yatarlar ama bir türlü dalamazlar. Ya da
erkenden kalkarlar ve uykuya geri dönemezler. Ya da belki kendilerine
uyumak için bir şans vermezler, bütün gece uyanık kalırlar ve alarmı
tam bir uyku çekmeden çok önce uyanmak üzere kurarlar.

Eğer uyku sizin için zor bir şeyse uykuyu bozabilecek görünüşte masum birkaç şeye göz atmakla başlayarak birkaç ipucu sunayım:

Kafein. Eğer kafein uykunuzu engellemezse zihinsel açıdan iyi durumda olduğunuzu hissedersiniz ve hafızanız da keskindir, bu konuda endişelenmeyin. Kafeine bağlı sağlık sorunları oldukça azdır. Dördüncü bölümde gördüğümüz üzere aslında bazı kanıtlar çok fazla kahve içenlerin Alzheimer hastalığı risklerinin daha düşük olduğunu gösteriyor. Fakat yatakta bir o yana bir bu yana dönüyorsanız kafeinin ne yaptığını artık kabullenmeniz gerekir.

Etkisi tek kelimeyle kalıcıdır. Eğer sabah sekizde bir bardak kahve içerseniz bu kafeinin dörtte biri akşam sekizde hâlâ kanınızda dolaşarak olur.

Eğer teknik açıklamalardan hoşlanırsanız kafeinin *yarı ömrü*, vücudunuzun kanınızdaki kafeinin yarısını elemek için harcadığı zaman, yaklaşık altı saattir. Dolayısıyla sabah sekizde içtiğiniz bir fincan kahvedeki kafeinin yarısı öğlen ikide ve dörtte üçü de akşam sekizde gitmiş olur. Ama geriye kalan bir çeyrek bardaklık kafein derin ve dinlendirici bir uykuya dalmanızı engellemeye yeterlidir.

Ve daha kötüsü, elektroensefalografi (EEG) testleri gecenin ilk kısmında anıların sağlamlaşması için temel öneme sahip yavaş dalga uykuyu kafeinin azalttığını gösteriyor. Yani tüm gün her tür şeyi öğrenebilirsiniz ama gece hepsi kaybolur çünkü kafein beyninizin bu hassas parçaları kalıcı hale getirmesini engeller.

“Ama bir fincan kahve içtiğimde kendimi *daha iyi* hissediyorum,” diyeceksinizdir. “Ve onsuz kendimi berbat hissediyorum.” Elbette öyle hissediyorsunuz. Kahve içen pek çok insan kendisini hemen hemen böyle hissediyor. Ama kafein karmaşık bir ilaçtır. Öncelikle hafif bir ağrı kesicidir, bu nedenle birçok reçetesiz analjezik eklenmiştir. Ayrıca bir uyarıcıdır. Beyniniz bu etkilere alışınca dozunuz eksik kaldığı anda kendinizi gerçekten berbat hissedersiniz. Çünkü yoksunluk semptomu baş göstermiş olur.

Ve kafeinin zihinsel berraklığınıza etkisi ayrı bir konudur. Uyanık kalmanızı sağlayabilir ve ağrı ve sızılarınızı hafifletebilir ama bu durum düşüncelerinizin berrak, duygularınızın dengede ve ruh halinizin neşeli olduğu anlamına gelmez. Kafein bazı kişilerin uyanık kalmasını sağlar

ama aynı zamanda onları zihinsel açıdan donuk, sersemlemiş ve sinirli bir hale getirir.

Pekâlâ, herkes farklıdır. Bazı insanlar kafeini daha çabuk sindirir, diğerleriyse daha yavaş eler. Kafeinin sizi nasıl etkilediğini fark etmenin epey faydası dokunur.

Eğer kafein alışkanlığınızı bırakırsanız düşüncelerinizin daha berrak hale geldiğini, kişiliğinizin daha neşeli ve esnek olduğunu, öfkenizin azaldığını ve dünyanın yaşamak için daha iyi bir yer gibi göründüğünü fark edeceksiniz. Bu noktaya gelmeden önce birkaç gün yoksunluk semptomu çekeceksiniz çünkü kafein ona sadakat göstermeniz için giderek sönen son ricalarında bulunacak ama çok büyük ihtimalle onu arkada bıraktığınıza memnun olacaksınız.

Alkol. Alkol küçük bir şeytandır. Bir iki bardak sizi hafifçe uykuya daldırır. Ama sabahın erken saatlerinde uykunuz hafiflemeye başlar. Saat dört civarında endişeler sizi uyandırır ve kendinizi bir önceki günden kalan sorunlar üzerinde derin derin düşünürken bulursunuz.

Sabahın köründeki uyanışın sebebi kırmızı şarabı beyazla karıştırmak ya da siyah biranın dibindeki tortu değildir. Bunun sebebi, alkol moleküllerinin aldehit adı verilen birbirleriyle yakından ilişkili kimyasallara dönüşmesidir. Aldehitler uyarıcıdır. Bu yanlış ayarlanmış kimyasallarda alkolün çekiciliği hiç bulunmaz ve aksine uykunuzu bölük pörçük hale getirirler.

Protein. Sabahları alınan protein uyanık kalmanızı sağlar. Bunu beyninizin serotonin, yani uyumanıza da yardım eden ruh durumu düzenleyici kimyasalı üretme yeteneğini bloke ederek yapar. Dolayısıyla eğer kahvaltınızda örneğin vejetaryen sosisi, vejetaryen pastırması ya da ufalanmış tofu gibi bazı fasulyeler veya soya ürünleri varsa bir simit yediğiniz zamana kıyasla fark edilir derecede daha uyanık hissedeceksiniz. Önce protein oranı yüksek bir öğün, ikinci olarak da karbonhidratlı bir öğün yerseniz iyi durumda olacaksınız. Proteini yüksek yiyeceklerin vejetaryen versiyonlarından bahsettiğimi fark etmişsinizdir. Sonuçta beslenme düzeninize pastırma, sosis, yumurta ve diğer yağlı, kolesterolü yüksek yiyeceklerden ekleyerek kendinize zarar vermek istemezsiniz.

Geceleri tam tersi bir etkiye ihtiyaç duyarsınız. Yani beyninizin sakinleşmenizi ve uykuya dalmanızı sağlayacak serotoninini üretmesi

gerekir. O halde akşam yemeğinizde daha fazla karbonhidrat bulunsun ve protein oranı yüksek besinlerden kaçının. Pirinç, makarna ve ekmek gibi doğal karbonhidratlar beyninizde serotonin üretimini tetikler. Dolayısıyla uykuya dalmak ve uykuda kalmak size daha kolay gelir.

Besinler ve Serotonin

Protein beyninizdeki serotonin üretimini bloke eder, karbonhidratın ise tersi bir etkisi vardır, serotonin üretmenize yardımcı olur. Bu önemlidir çünkü serotonin uyumanıza yardım eder. İşte şöyle:

Bir protein molekülü tıpkı tespih taneleri gibidir. Her tane bir *amino asittir*. Protein sindirdiğinizde ip kopar ve her "tespih tanesi", yani her amino asit sindirim sisteminizden kanınıza karışır. *Triptofan* adlı özel bir tür amino asit kanınızdan beyninize geçerek orada serotonine dönüşür.

Öte yandan eğer proteini yüksek bir yemek yediyseniz birçok amino asit kanınıza gönderilir. Ve bunların kanınızdaki miktarı arttıkça triptofanın kalabalığının arasından kendine yol açarak beyne ulaşması zorlaşır. Bütün o diğer amino asitlerle arasında çok fazla rekabet meydana gelir. Dolayısıyla her ne kadar proteini yüksek besinlerde biraz triptofan bulunsa da onunla rekabet eden başka birçok amino asit de vardır. Kesin olan etki, triptofanın beyinde aşırı kalabalığa maruz kalmasıdır. Sonuç olaraksa beyninizde *daha* az serotonin olur.

Geceleri triptofanın beyninize gitmesine ihtiyaç duyarsınız, böylelikle uyumanıza yardımcı olan serotonin üretebilecektir. Çözüm karbonhidratlardır. Karbonhidratlı besinler insülin salgılanmasını tetikler, bu da rakip amino asitlerin birçoğunu kandan temizleyerek triptofanı kanda özgürce dolaşması için yalnız bırakır. O zaman triptofan kolayca beyne gider ve uyumanıza yardımcı olan serotonin üretilir.

Dolayısıyla karbonhidratlı bir yiyecek doğal bir uyku hapi olabilir. Ama uyanık kalmak istiyorsanız fasulyeler ve tofu gibi proteini yüksek besinler sizin için en iyi seçimlerdir.

Tuvaletin çağrısı. Eğer tuvalete gitmek için gecede birkaç kez kalkıyorsanız beyninizin gece rutinini yarıda kesiyorsunuzdur. Akşamları biraz daha az su içmenin faydası olabilir.

Eğer maden suyunuzdaki baştan çıkarıcı kabarcıklar ihtiyacınız olandan daha fazla içmenize neden oluyorsa vücudunuz bu suyu sünger gibi emer, sonra da çıkarır. Sade suya geçin ki aşırı tüketme ihtimaliniz azalsın.

Ayrıca tuzlu yiyecekleri kesmenin faydasını görebilirsiniz. Tuz, suyu kanınızda ve vücut dokularınızda tutar ve gece ilerledikçe su yavaş yavaş böbreklerinize ve idrar torbanıza geçerek sizi uyandırır.

Eğer prostat sorunu yüzünden geceleri birkaç kez tuvalete gidiyorsanız iyi bir tıbbi değerlendirmenin ve belki de tedavinin zamanıdır. Ayrıca bazı kanıtlar, kalbinize iyi gelen ve Alzheimer hastalığının ve inmelerin önlenmesine yardımcı olan bitkisel temelli bir beslenme düzeninin prostatınıza da iyi geldiğini ortaya koyuyor.

Egzersiz eksikliği. Eğer gün içinde bir sürü fiziksel aktivitede bulunursanız gece daha iyi uyuyacaksınız. Çocukları düşünün. Bütün gün o kadar çok koşuşturuyorlar ki geceleri neredeyse komaya giriyorlar. Yaşlandıkça fiziksel olarak daha az aktif oluyoruz. Bazılarımızın yapabildiği tek egzersiz parmaklarımızı klavyeye vurmaktır. Sonuç olarak yatağa uzandığımızda beyinlerimiz yorgun olabilir ama kaslarımız öyle değildir, dolayısıyla uykuya ihtiyaç duymazlar. Bu durumda uykunuz hafif olur ve en ufak bir gürültü ya da endişede kolayca bölünebilir. Siz de bütün günü sürüklendiğinizi hissederek geçirirsiniz.

Dolayısıyla iyi bir gece uykusu için biraz egzersiz yapın. İyi bir gece uykusu için en iyi egzersizler kaslarınızı biraz geren türde olanlardır; örneğin sınav çekme ya da ağırlık kaldırma. Biraz egzersizin bile uykunuza fark edilir bir etkisi olabilir.

Yeni bir egzersiz programına başlamadan önce doktorunuzla konuşmanız gerektiğini söylemeye gerek yok. Özellikle kalbinizin ve eklemlerinizin buna hazır olduğundan emin olmakta fayda var.

Bir uyku öncesi rutini. Eğer bir kediniz varsa onun uyumadan önce ne yaptığını izleyin. Pençelerini uzatacak, kocaman esneyecek ve

sonrakıvrılıp uyuyacaktır. Köpekler de aynısını yapar. Tıp fakültesinde bir laboratuvardan kurtarılmış yavru bir farem vardı ve o da küçük fare pençesini uzatır, esner ve rüyasında trigonometriyi, Satürn halkalarını ya da fareler rüyalarında ne görüyorsa onu görürdü.

İnsanlar da aynısını yapar. Çocuklar gerinir, esner ve uykuya hazırlanırlar. Ama yetişkinlerin çoğunlukla bu ritüeli uygulamadıklarını fark ettiniz mi? Sebebi kafein, stres ya da başka bir şey olsun, sadece dergilerini kapatırlar, ışığı söndürürler ve uykuya dalacaklarını umarlar.

Eğer bu uyku öncesi ritüellerin hiçbir işlevi olmadığını düşünüyorsanız ufak bir test yapın. Yatmadan yaklaşık yarım saat önce ağzınızı açarak kocaman esnermiş gibi yapın. Kollarınızı uzatın ve iyice gerin. Başta bunu kasıtlı yapıyor olacaksınız. Ama dört kez deneyin; her seferinde büyük bir esneme ve gerinme. Sonunda gerçek bir esnemeyi ve derin bir kas gerinmesini tetikleyeceksiniz. Sonra da bunun ardından gelen uyku kalitesine nasıl etki ettiğini izleyin. Muhtemelen gerinme ve esnemeyle ilgili bir şeyin vücudu ve beyni uykuya hazırladığını fark edeceksiniz.

Eğer İhtiyacınız Varsa Kestirin

Bazı kişiler gece uyuyamayacakları korkusuyla gün içinde kestirmekten korkarlar. Eğer fazla uzun bir kestirmeyse bu mümkündür. Ama kısa bir kestirme uykuyu engellemez, hatta birikmiş gerginlikten kurtulmanıza yardımcı olabilir ve böylece gece uykuya daha kolay dalarsınız.

Uyku Hapları Üzerine

Virginia'da bir adam alarminin sesiyle uyandı ve kahvaltısını yapmak için mutfağa gitti. Mutfak masasında açık bir gevrek kutusu, birkaç çeşit meyve, bir ekmek ve marketten alınmış başka birçok şey vardı. "Tuhaf," diye düşündü. "Bunları oraya kim koydu?" Buzdolabına baktı ve içinin şaşırtıcı bir şekilde portakal suyu, kutu kutu badem sütü, salata malzemeleri ve başka birçok şeyle dolu olduğunu gördü. Yalnız

yaşadığı için sihirli değnek değmiş gibi ortaya çıkan bu malzemeler âdeta bir bilmeceydi.

Önceki gece zolpidem almıştı; yani Ambien adıyla satılan son derece popüler bir uyku hâpı. Onun etkisi altındayken markete gidip bir haftalık stok yapmıştı ve sabah olmadan alışveriş gezisiyle ilgili bütün anılar silinmişti. Başka birçok insanın da anlattığına göre bir gece önce tuhaf uyurgezerlik, uykuda araba kullanma ya da aşırı yeme deneyimleri olmuş ve hemen ardından kendileri için verdikleri bu beklenmedik parti hafızalarından silinmişti.

Bazı uyku uzmanları Ambien’i savunarak onun diğer birçok uyku hapından daha güvenli olduğunu söylüyorlar. Ama gerçek şu ki hafıza sorunları çok yaygındır ve Ambien’in prospektüsü insanların sonradan hatırlayamadıkları şeyleri yaptıkları yönünde kesin uyarıları içerecek şekilde güncellenmiştir. Bundan uzak durmanızı şiddetle öneririm.

Diğer uyku hapları da hafızayı etkileyebilir. Bazıları *asetilkolin* adlı nörotransmitteri bloke eder. Bu listede difenhidramin (Benadryl, Sominex) ve sadece uyku haplarında (örneğin Unisom) değil, ayrıca gece nezlesi ilaçlarında da (örneğin NyQuil, Alka-Seltzer Plus Night Cold ve Tylenol Flu Nighttime) bulunan doksilamin de vardır. Eğer asetilkolini çok etkili bir şekilde bloke ederseniz –örneğin çok büyük bir doz alırsanız ya da aynı etkideki iki üç ilacı birleştirirseniz– sonunda ağız kuruluğu, görüş bulanıklığı, kabızlık, idrar tutukluğu ve nihayet kafa karışıklığı ve hafıza sorunları yaşayabilirsiniz.

Birçok antidepresan da uyku için kullanılır ve bunların asetilkolini bloke etme eğilimleri aynı soruna neden olabilir. Sekizinci bölümde ilaçlarla ilgili daha fazla şey söyleyeceğiz.

Zengin ve Zeki

Uyku hafıza ve sağlığın başka birçok yönü için vazgeçilmezdir. Işıkları saat onda kapatmanızı ve beyninizin tamir ve kendini yeniden inşa etme çalışmasına başlamasına izin vermenizi tavsiye ederim.

Kafein ve alkol konusunda dikkatli olun, günün geç saatlerinde protein dozu yüksek yiyeceklerden kaçının, bol bol egzersiz yapın ve bahsettiğim uyku öncesi rutinlerini deneyin. Beyniniz bunun için size teşekkür edecek.

8. BÖLÜM

Hafızayı Etkileyen İlaçlar ve Sağlık Sorunları

Bir adam kendisine rutin bir kolonoskopinin yapıldığı klinikten çıktı. “Doktor iyi olduğumu söylüyor,” dedi arabada bekleyen karısına. “Beni beş yıl daha görmesi gerekmiyor.”

“Harika!” dedi karısı. “Acıdı mı?”

“Hımm, şey...” diye kekeledi adam. “Aslında bilmiyorum. Buna dair herhangi bir şey hatırlamıyorum. Tuhaf. Hiçbir şey hatırlayamıyorum.”

Hatırlayamamasının sebebi, doktorların ona olayla ilgili anılarını silen bir ilaç vermesidir. Versed olarak pazarlanan midazolam adlı ilaç, küçük cerrahi işlemlerden sonra düzenli olarak kullanılır. Kolonoskopi ipek gibi yumuşak ya da dayanılmaz şekilde rahatsızlık verici geçmiş olabilir –tıbbi ekip masada dans etmiş ve “Auld Lang Syne” şarkısını söylemiştir belki de– ama tüm bu süre boyunca uyanık olan hasta yaşananların tek bir zerresini bile hatırlamaz. Hastalar kendilerine hafızalarını silecek bir ilaç verilmesi fikrine itiraz etse de uygulama el yıkama kadar rutindir.

Bir keresinde bir kolonoskopi hemşiresine neden daima Versed kullandıklarını sormuştum. “Böylece hastalar geri gelecektir,” demişti. Eğer hastalar işlemin verdiği her rahatsız edici ve küçük düşürücü hissi hatırlasalardı sonraki muayeneleri için çok daha isteksiz olurlardı. Bazı anestezi uzmanları Versed yerine (Diprivan olarak pazarlanan) propofol kullanıyorlar. Propofol, başka ilaçlarla birlikte Michael Jackson’ın ölümüne katkısı olan ilaçtı. O da benzer bir bellek kaybına yol açıyor.

Versed önemli bir olgunun son derece süslenmiş halidir: İlaçlar hafızanızı tahrip edebilir. Versed, anksiyeteye karşı yaygın olarak kullanılan Valium, Ativan ve Xanax ile aynı kimyasal sınıfta bulunur. Hepsi hafızayı etkileyebilir, yine de Versed kadar kesin bir şekilde değil.

Ve daha birçok ilaç bunu yapabilir. Lipitor ve Crestor da dâhil kolesterol düşürücü yaygın ilaçlar bile erken dönem Alzheimer hastalığına benzeyen hafıza sorunlarına neden olabilir. Sadece ilaç almayı durdurduğunuzda ve hafızanızın kademeli olarak geri döndüğünü gördüğünüzde gerçeği anlarsınız.

Ama daha da temel bir nokta vardır: *Her tür şey* hafızayı etkileyebilir. Çok fazla sayıda sağlık sorunu düşünme yetinizi bulanıklaştırabilir. Kelimeleri unutmaya ve giderek daha az kendinizmiş gibi hissetmeye başladığınızda bunun tanımlanabilir ve düzeltilebilir tek bir sebebi vardır.

Bu bölümde hafızanıza zarar verebilecek durumlara ve bunlarla ilgili neler yapabileceğinize bakacağız.

Hafızayı Bulanıklaştıran İlaçlar

Bir insan herhangi bir hafıza sorunu yaşadığında ilaçları şüpheliler listesinde üst sıralara eklemesi gerekir. Maalesef birçok kişi, buna birçok doktor da dâhil, sorunlar çok uzun süre devam edene dek bunlara bir göz atmayı akıl etmiyor. Aşağıda hafızaya zarar veren ya da başka bilişsel sorunlara yol açan belirli ilaçlara bakacağız. Ama öncelikle birkaç önemli nokta:

- **İlaçların etkileri bir araya toplanır.** Bir ilacın etkileri bir başkasınıninkine eklenir. Örneğin asetilkolin adı verilen bir beyin kimyasalını bloke eden bir antidepresan alabilirsiniz. Biraz ağız kuruluğu ve kabızlık dışında yan etkiler o kadar kötü değildir. Ama sonra bir alerji ilacına ihtiyaç duyabilirsiniz ve bu da asetilkolini bloke eder. Aynı beyin kimyasalını bloke eden iki ilaç ile sahip oldukları yan etkiler bir araya toplanır ve bu durum beyne çok ağır gelebilir, düşüncelerinizi bulanıklaştırabilir ve hafızanızı bozabilir. Yaygın bir senaryoya göre bir doktor bir ilacı reçeteye yazar. Sonra başka bir doktor alakalı olmayan

bir rahatsızlık için ikinci bir ilaç yazar. Giderek daha fazla ilaç eklenir ama doktorların hiçbirisi hastanın beyninde gezinen ilaçların tam listesine bakmaz. İlaçlar elbette çok faydalıdır ve bazen hayat kurtarır. Ama zaman zaman geriye çekilmek ve ne aldığınıza taze bir bakış atmak önemlidir.

- **İlaçlar yiyeceklerle etkileşime geçebilir.** Eğer greyfurt suyu içerseniz bunun ciğerinizin Versed ile Lipitor'u parçalamak için kullandığı enzimleri etkisiz hale getireceğini muhtemelen aklınıza bile getirmezsiniz. Ama o aynen böyle yapıyor ve bu da ilaçların kanınızda çok daha uzun süre kalarak hafızanıza karşı saldırılarını artırdığı anlamına geliyor. Greyfurt suyunun başka birçok ilaç için benzer bir etkisi vardır, son bardağınızdan itibaren yaklaşık yirmi dört saat vücudunuzda kalır.

- **Doktorunuzla konuşun, hemen şimdi.** İlaçların bir soruna yol açabileceğinden şüpheleniyorsanız doktorunuzla konuşun. Hafızanın iyileşip iyileşmediğini görmek için bir veya daha fazla ilacı kesmek çoğu zaman mümkündür. Öte yandan bir “ilaç tatiline” çıkmanın güvenli olup olmadığı ve bunun nasıl yapılacağı ilaçtan ilaca değişir. Örneğin atorvastatin (Lipitor) gibi kolesterol düşürücü bir ilacı birkaç aylığına bırakmanın riski düşüktür ama bir tansiyon ilacını bırakmak tansiyonunuzda hızlı ve tehlikeli bir artışa neden olabilir. Aynı şey diyabet hastalığı ilaçları için de geçerlidir; bunları bırakmak kan şekerinizde riskli bir artış demektir. Bunları kendi başınıza bırakmamalısınız. Ayrıca bazı ilaçları bırakmak kişiyi yoksunluk semptomlarına götürebilir. Örneğin, anksiyete ilaçları bağımlılık yapıcı olabilir ve bunları birden bırakmak tehlike yaratabilir. Her durumda çözüm, ilaçlarınızda herhangi bir değişiklik yapmadan önce doktorunuzla konuşmanızdır.

- **Bir listeyapın.** Kullandığınız ilaçların bir listesini yapmak faydalıdır. Bunu düzenli olarak güncelleyin ve danıştığınız her doktora bir kopyasını verin. İlaç ismini, hapların boyutunu (miligram olarak), onları günün hangi saatinde kullandığınızı ve her seferinde aldığınız hap sayısını yazın. Bu, doktorunuzun işini kolaylaştıracak ve hataların önlenmesini sağlayacaktır.

İşte en sık görülen suçlular: bilişsel sorunlara yol açtığı bilinen ilaçlar. *Her zaman* sorunlara yol açarlar demiyoruz –bazı ilaçlarda hafıza sorunları hiç yaygın sayılmaz– veya her insandaki bilişsel sorunlar için onları suçlamıyoruz. Ama çözüm aradığınızda bu ilaçlar şüpheli listenizde olmalıdır.

Kolesterol düşürücü ilaçlar. Kolesterol düşürücü ilaçlar reçeteye en sık yazılan ilaçlar arasında bulunur. Lipitor, 2011’de jenerik ilaç olmadan önce yıllık satışlarda on milyar doların epey üstünde olarak dünyanın en çok para kazandıran ilacıydı.

Lipitor bir statindir, bu grupta ayrıca Crestor, Mevacor, Zocor ve daha birçokları bulunur. Bunların güvenlik profilleri genelde iyidir. Aslında kolesterolü düşürmek, Alzheimer hastalığı ve inme riskini düşürmenin bir yoludur. Statinler reçetelere çok sık yazıldığından birçok insan zararsız olduklarını düşünüyor. Bazı doktorlar Lipitor’dan “L vitamini” diye bahsediyor ve hatta bazıları bunun aspirin ya da vitaminler gibi reçetesiz satılabileceğini iddia ediyor.

Öte yandan statinlerin yan etkileri vardır ki bunların bazıları gerçekten ağırdır. Kas ve ciğer zehirlenmesine yol açabilir ve yüksek dozlarda diyabetle ilişkili olabilirler.¹ Ayrıca birçok insan bunun hafızalarına olan çarpıcı etkilerinden bahsetmiştir: kafa karışıklığı, yönünü şaşırma ve Alzheimer başlangıcı gibi görünen hafıza boşlukları.

Duane Graveline, Florida’nın Atlantik kıyısındaki Kennedy Uzay Merkezi’nde yaşayan bir doktor ve eski NASA astronotudur. Bir gün yürüyüşten eve dönerken yön duygusunu tamamen kaybettiğini hissetti. Nerede olduğuna dair hiçbir fikri yoktu. Bir kadın onu karşılamaya geldi ama kadını tanımadı. Bu, Duane’de bir şeylerin çok ters gittiğini anlayan karısıydı. Hafıza bankaları silinmişti. Daha sonra hastane acil servisinde parçaları birleştirmeye çalıştı. Tuhaf unutkanlığına getirebildiği tek açıklama birkaç hafta önce başladığı Lipitor’dur. İlacı bıraktınca hafıza kaybı iyileşti.

Ama sonra Lipitor’a yarım dozla yeniden başladı ve yaklaşık altı hafta sonra bunun hafızasını yeniden bozarak karısı, çocukları ve diğer herkes dâhil liseden sonraki her şeyi sildiğini gördü. Statinlerin hafızadaki etkilerini inceledi ve sonunda bu konudaki fikirlerini yaymak için

The Dark Side of Statins (Statinlerin Karanlık Yüzü) ve *Statin Drugs: Side Effects and the Misguided War on Cholesterol* (Statin İlaçları: Yan Etkiler ve Kolesterolle Karşı Yanlış Yönlendirilen Savaş) dâhil bazı kitaplar yazıp bir de internet sitesi (www.SpaceDoc.com) açtı.

San Diego'daki California Üniversitesi'nden Beatrice Golomb, statin alırken dikkate değer bilişsel sorunlar yaşadıklarından söz eden yüz yetmiş bir kişinin durumunu belgeledi.² Hastaların yüzde doksanında ilacı bırakmak sorunu çoğu zaman birkaç günde çözdü. Bu kişilerin bazılarında yanlılıkla Alzheimer teşhisi konulmuştu; artık geçerli olmayan teşhisler. Bazıları yeniden statin almaya başladı –bazen günde birkaç kez– ve semptomlarının her seferinde geri döndüğünü gördüler. Doz yükseldikçe sorun yaşama ihtimalleri de arttı ve bazıları ilacı bıraktıktan yıllar sonra bile tamamen iyileşemedi.

Yan etkiler olağan dışı gibi görünüyor. Ama çok fazla kişi statin alınca ender yan etkiler bile ortaya çıkabiliyor. Ve yaşlıları tedavi eden doktorlar, semptomlarının yaşla ilgili ya da Alzheimer hastalığına bağlı olduğunu düşünme gafletinde bulunabilir ve durumun düzeliş düzelmediğini görmek için ilacı hiçbir zaman bırakırmayabilir.

Neyse ki üçüncü bölümde gördüğümüz üzere kolesterolünüzü düşürmenin başka yolları da vardır. Bir tavuk balık diyeti çok etkili değildir ama insanlar hayvan ürünlerini ve yağlı yemekleri toptan bıraktıklarında bunun kolesterol seviyelerine etkileri o kadar çarpıcı olabilir ki ilaçlar genellikle gereksiz kalır.

YAYGIN OLARAK REÇETELERE YAZILAN KOLESTEROL DÜŞÜRÜCÜ STATİN İLAÇLARI

Marka isimleri parantez içindedir.

atorvastatin (Lipitor)

ezetimibe/simvastatin (Vytorin)

fluvastatin (Lescol)

lovastatin (Mevacor)

pravastatin (Pravachol)

rosuvastatin (Crestor)

simvastatin (Zocor)

Uyku hapları. Önceki bölümde uyku haplarından gelen şaşırtıcı hafıza sorunlarından bahsettim. Uyku haplarından mümkünse kaçınmanızı ve uyumak için bahsettiğim daha doğal yöntemleri benimsemenizi şiddetle tavsiye ederim. Hafızayı bozabilecek yaygın uyku haplarına şunlar da dâhildir:

difenhidramin (Benadryl, Sominex)

doksilamin (Unisom, NyQuil, Alka-Seltzer Plus Night Cold, Tylenol Flu Nighttime)

zolpidem (Ambien)

Antidepresanlar. Antidepresanlar, ruh hallerini kontrol eden nörotransmitterlerin dengesini değiştirme işlevi görür. Bazıları ayrıca asetilkolini bloke eder, dolayısıyla arada bir kafa karışıklığı ve hafıza sorunları meydana gelir.

Hafızaya olan etkileri yaygın olarak rapor edilen antidepresanlar aşağıda listelenmiştir.

amitriptilin (Elavil)

desipramin (Norpramin)

imipramin (Tofranil)

nortriptilin (Pamelor)

venlafaksin (Effexor)

Öte yandan *her* antidepresanın kafa karışıklığı ya da hafıza sorunlarına muhtemel bir katkı unsuru olarak görülebileceğini aklınızda bulundurun. Örneğin fluoksetin (Prozac) ve paroksetin (Paxil) gibi asetilkolin üzerinde az etkisi olan ya da hiç olmayan antidepresanlar bile eğer bulanık düşünce ya da hafıza sorunları ortaya çıkarsa şüpheli olarak görülmelidir.

Birçok insan başka yöntemler kullanarak depresyonla savaşıyor ve çoğu zaman olağanüstü sonuçlar elde ediyor. Yeni psikoterapi yöntemleri daha önceki tedavilerden çok daha hızlı ve işe yaradır.

Egzersiz de ruh durumunu iyileştirdiği kanıtlandı, antidepresan ilaçlar kadar etkili bile olabilirler. Eğer depresyondaysanız egzersiz ya da genel olarak herhangi bir şey yapmak elbette içinizden gelmeyebilir ama başladığınızda enerjinizin arttığını hissedeceksiniz ve fark edilir faydalar görünce devam etme isteği duyacaksınız.

Antihistaminikler. Birçok alerji hapi asetilkolini, yani yukarıda sözü edilen nörotransmitteri bloke eder. Arada bir kullandığınızda pek bir sorun olmaz ama bu ilaçları uzun dönemler boyunca alırsanız ve aynı şekilde birden fazla ilaç kullanırsanız yan etkilerin görülme ihtimali artar. Bu kategorideki yaygın antihistaminiklere şunlar dâhildir:

bromfeniramin (örneğin Dimetapp)

klorfeniramin (örneğin Chlor-Trimeton)

klemastin (örneğin Tavist)

difenhidramin (örneğin Benadryl)

Feksofenadin (Allegra) ve setirizin (Zyrtec) gibi daha yeni antihistaminiklerin istenmeyen etkilere yol açma ihtimalleri daha düşüktür.

Anksiyete ilaçları. Valium, Ativan, Xanax ve diğer popüler anksiyete ilaçları Versed, yani bu bölümün başında bahsettiğim ameliyat masası ilacıyla aynı kimyasal sınıftandır. Anıları silmekte Versed'in gücünün yanına yaklaşamazlar. Ama yine de hafızanızı bozabilir ve duygularınızı köreltebilirler.

Anksiyete ilaçlarının dengesiz olduklarının farkına varmak önemlidir. Beyninize ulaştıklarında anksiyete düğmesini kapatmaktan daha fazlasını yaparlar. Beynin birçok farklı kısmına dalarlar ve beyin kimyasını sayısız yollarla düzenlerler fakat bunların hepsi faydalı değildir.

Bir sorun daha: Uzun süreli kullanımda anksiyete ilaçlarına yukarıda bahsettiğim gibi fiziksel açıdan bağımlı olabilirsiniz. Bu, sonunda bir arka sokakta bir sonraki dozu satın alacağınız anlamına gelmiyor ama birden bırakmanın nükseden anksiyeteye ve hatta nöbetlere yol açabileceği anlamına geliyor. Bunu önlemek için doktorunuz ilacı kademeli olarak azaltacaktır.

YAYGIN ANKSİYETE İLAÇLARI

alprazolam (Xanax)

klonazepam (Klonopin)

diazepam (Valium)

lorazepam (Ativan)

oxazepam (Serax)

temazepam (Restoril)

triazolam (Halcion)

Ağrı kesiciler. Birçok insan kronik bir ağrıya karşı günlük olarak analjezik alır. Uyutucu ağrı kesiciler (örneğin morfin, oksikodon ve hidroksikodon) kısa vadede hafızanıza zarar verebilir, öte yandan kronik ağrı için bunlardan sürekli alan çoğu insan artık etkilerine alışmış gibidir ve ciddi bilişsel sorunlar göstermez.³ Öyleyken bile eğer ağrı kesici kullanıyorsanız ve hafıza sorunlarınız varsa şimdiki ilaçlarınızın alternatifleri üzerine doktorunuzla konuşmaya değer.

Eklem iltihabı, migren veya fibromiyalji için ağrı kesiciler kullanıyorsanız beslenme düzeniyle ilgili bir yaklaşımın faydalı olup olmayacağını görmemiz için sizi teşvik etmeliyim. Birçok insan belirli yiyeceklerin bu acı verici rahatsızlıkları tetiklediğini düşünüyor; örneğin süt ürünleri, yumurta, beyaz patates ve diğerlerinden oluşan kısa bir liste. Daha önce yazdığım *Foods That Fight Pain* (Ağrıyla Savaşan Besinler) isimli kitapta bu yiyeceklerin birini ya da daha fazlasını bırakmanın sorununuzu çözüp çözemeyeceğini anlamanız için basit bir yöntemi ayrıntılarıyla anlattım.

Buna gözü kapalı inanmayın. Sadece deneyebilir ve kendiniz görebilirsiniz. İlla herkes tetikleyici bir yiyecek buluyor değil ama bunu bulduğunuzda beslenme düzeninizde yapacağınız bir değişiklik ilaca olan ihtiyacınızı azaltmanızı veya yok etmenizi sağlayabilir.

Tansiyon ilaçları. Tansiyon ilaçlarının ender durumlarda hafızayı etkilediği görülmüştür. Propranolol bazen tansiyonu düşürmek için ve daha sık olarak hızlı bir kalp atışını (taşikardi) yavaşlatmak için kullanılır. Bu da beyni etkileyebilir.

Öteyandan yüksek tansiyon tehlikelidir ve inme riskine kilit önemde bir katkısı vardır. Dolayısıyla eğer bir tansiyon ilacı kullanıyorsanız dozu değiştirmeden önce doktorunuzla görüştüğünüzden emin olun.

Aynı zamanda tansiyonunuzu iyileştirebilecek ilaç dışı yöntemleri de ihmal etmeyin. Kilo kaybı, sodyumu kısıtlamak, bitkisel temelli bir beslenme düzenine sadık kalmak ve egzersiz tansiyon ilaçlarına olan ihtiyacı yok etmede oldukça etkili olabilir. Beslenme düzeni değişikliklerinin nasıl yardımcı olduklarına dair daha fazla ayrıntı için dördüncü bölüme bakın.

Asit engelleyiciler. Birçok insan mide asidi üretimini engellemek için ilaçlar kullanıyor. Ranitidin (Zantac) ve simetidin (Tagamet) ender durumlarda kafa karışıklığına neden olduğu rapor edilmiştir. Neyse ki ilaç bırakıldığında sorun sona erer.

İlaç Kültürümüz

Yukarıda listelenen ilaçlar ortak saldırganlardır. Ama başka ilaçlar da hafızayı etkileyebilir ve ayrıca her yıl yeni ilaçlar piyasaya sürülmektedir. Çoğu zaman bunların tüm yan etkileri yıllar boyunca açıkça görülmemektedir.

Sorun iyileşmeden önce muhtemelen daha da kötüleşir. Son yıllarda ilaç üreticileri, antibiyotikler gibi sadece birkaç gün veya hafta kullanılan ilaçlardan pek para kazanmadıklarını fark ettiler. Bu nedenle özellikle ömür boyu kullanılan ilaçlara büyük yatırımlar yapıyorlar. Kolesterol, diyabet, tansiyon ve arterit ilaçları eczacılık sektörünün küçük altın yumurtalarıdır.

Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi, Lipitor'un üreticisinden, bitkisel temelli bir beslenme düzeni izledikleri takdirde çoğunun artık ilaca ihtiyaç duymayacağını hastalara açıklamasını talep etmiyor. Diyabet ve tansiyon ilaçlarının üreticilerinden de benzer menü değişikliklerinin bu ilaçlara duyulan ihtiyacı azaltacağını açıklamalarını talep etmiyor. Aksine ilaç firmaları bizi ürünlerinin vazgeçilmez olduğu konusunda "eğitmeye" bir servet harcıyorlar. Doktorlar için sürekli verdikleri

ilaç eğitimi kursları, tıp merkezlerine bağışları ve televizyonun en çok izlendiği saatlerde yayınlanan reklamları en yaygın tıbbi sorunlarımızdan birçoğunun kökenlerinde beslenme düzeni ve yaşam biçiminin bulunduğunu unutmamız için tasarlanmıştır.

Dolayısıyla ihtiyaç duyduğunuzda ilaçların faydalarından yararlanın. Ama tedbirli davranın ve özellikle de aldığınız ilaçların miktarı artıyorsa yan etkiler ihtimaline karşı daima tetikte olun.

Gizli Tıbbi Sorunlar

Eğer hafıza sorunları yaşıyorsanız muhtemel gizli sebepleriyle ilgili doktorunuzla konuşmanız yararınıza olacaktır. İşte göz önünde bulundurmanız gereken bazı önemli sebepler:

Glüten Duyarlılığı

Ekmek seçiminiz beyninizi etkileyebilir mi? Eğer glütene karşı duyarlıysanız etkileyebilir. Glüten; buğdayda, arpada ve çavdarda bulunan bir proteindir. Birçok insan için onu sindirmek sağlıklıdır ve besleyicidir. Ama insanların yaklaşık yüzde birinde çölyak hastalığı adı verilen kalıtsal bir durum vardır. Eğer siz de onlardan biriyseniz vücudunuz glütene bir zehirmiş gibi tepki verecektir. Sonuç olarak ishal ve diğer sindirim sorunları baş gösterince de bağırsak yolunuz zarara uğrayabilir.

1990'ların ortasında araştırmacılar sorunların daha da ileri gittiğini buldular. Çölyak hastalığı olan birçok kişi, bu sorunun birazını yaşamamanın bile yorgunluğa ve zihinsel bulanıklığa neden olduğunu fark etti. İyi haber şu ki glütenden uzak durunca semptomlar sona eriyor.

Çölyak hastalığını test etmek kolaydır. Doktorunuz durumun ayırıcı özelliği olan antikörleri kontrol etmek için sadece bir kan örneği alır. Eğer bu rahatsızlık sizde varmış gibi görünürse doktorunuz zararı ölçmek için küçük bir bağırsak biyopsisi yapabilir. Öte yandan, şayet glüten sorunuz olduğundan şüpheleniyorsanız semptomlarınızın ortadan kalkıp kalkmadığını görmek için test yaptırmadan önce birkaç hafta glütensiz kalabilirsiniz. Hemen ekleyeyim ki eğer glütene karşı hassas

değilseniz (insanların büyük çoğunluğu değildir) ondan kaçınmak için hiçbir sağlık nedeni yoktur.

Glütensiz bir beslenme düzeninin size nasıl bir etkide bulunacağını görmek isterseniz buğday, çavdar ve arpadan kaçının. Pirinç, mısır, darı, kinoa, amarant veya karabuğdayın hiçbir zararı dokunmamalı ve sebzeler, meyveler, fasulyeler, tofu vesaire de sorun yaratmamalıdır. Ama etiketleri okumanız gerekir çünkü eğer çölyak hastalığınız varsa örneğin soya sosundaki buğday ya da konserve çorbadaki arpa gibi en ufak bir glüten parçası bile bir tepkiye yol açacaktır.

Yulafta glüten yoktur, dolayısıyla teoride kabul edilir olması gerekir. Fakat maalesef bazı yulaf ürünleri başka tahıllardan izler taşır, bu da bazı firmaların (örneğin Bob's Red Mill gibi) çapraz bulaşmayı önlemek için özel üretim tesisleri kullanmalarına yol açmıştır. Öncelikle yulafı alışıveriş listenizden atmayı bir önlem olarak görebilirsiniz ve sonra semptomlarınız azaldığında yulafın sizi bir şekilde etkileyip etkilemediklerini görmek için yeniden tüketmeye başlayabilirsiniz.

Birçok bakkal dükkânı glütensiz ekmekler ve başka ürünler barındırır. Restoran seçerken Hint, Meksika ve Orta Doğu mutfakları en fazla seçeneği barındıranlar olacaktır ve yerel çölyak ya da glütensiz destek grupları bölgeniz için restoran tavsiyelerinde bulunacaktır.

Depresyon

Eğer tedavi edilmemiş bir depresyonunuz varsa hafızanız tükenmiş gibi hissettirebilir. Sebebi sadece duygusal bunalımda olmanız değildir. Beyniniz verimli çalışmıyordur. Ama göreceksiniz ki depresyon ister kendi başına ister ilaçlarla hafıflediğinde hafızanız normale dönecektir.

Öte yandan antidepresanlar karmaşık bir lütuftur, yukarıda gördüğümüz üzere bazen kafa karışıklığına ve hafıza sorunlarına katkıda bulunur. Size önce ilaç dışı tedavileri, özellikle kısa psikoterapiyi ve egzersizi keşfetmenizi öneririm, ilaçları doğal yöntemlerin işe yaramadığı zamanlara saklayın.

Menopoz Beyninize Nasıl Etki Eder?

Birçok kadın menopoz yaklaştıkça kendisini farklı biriymiş gibi hisseder ve yaygın bir şikâyet de zayıf hafızadır. Fakat formel hafıza testleri yaptırırlarsa bunların iyi sonuç verdiğini görürler. Menopozda zarar gören, konsantrasyonunuz ve öğrenme yeteneğinizdir çünkü vücudunuzun geçirdiği hormon değişiklikleriyle geçici olarak karmakarışık olmuşlardır. Neyse ki bu sorunlar geçicidir. O sırada ne kadar endişe verici olsalar da iyileşeceklerdir.

Öte yandan hafıza sorunları ve Alzheimer hastalığını önlemek için hormon "replasman" tedavisi (HRT) görmekten kaçınmanızı şiddetle tavsiye ederim. Bu, hafıza sorunlarını önlemez ve aksine bunama riskini artırabilir. Ayrıca HRT bir kadının inme ve meme kanseri riskini de yükseltir.

Ani ateş basmalarına karşı hormonlar alıyorsanız tedavi bunları ortadan kaldırmaktansa muhtemelen erteliyordur. The Women's Health Initiative (Kadın Sağlığı Girişimi), birçok şeyin yanı sıra hormonların etkilerini de test eden büyük bir araştırmaydı. 2002 yılının Mayıs ayında araştırmanın hormonla ilgili kısmı, ciddi sağlık risklerinin ortaya çıkışı nedeniyle aniden yarıda kesilmişti. Hormonlarını durduran sekiz bin dört yüz beş kadına o sırada anket yapıldı. Hormonlara başlamadan önce ani ateş basmaları yaşayan kadınların yarısından fazlası, tedavi sona erdiğinde bu durumun yeniden başladığını gördü. Dolayısıyla kadınların çoğu için hormonlar ani ateş basmalarına uzun vadeli bir çözüm değildi.⁴

Alkol ya da Uyuşturucu Kullanımı

Sarhoşluk sadece anıları silmekle kalmıyor, uzun vadeli uyuşturucu veya alkol kullanımı ayrıca beyin hücrelerini de yok ediyor. Eğer günde bir iki kadehten fazla içiyorsanız kendinizi tehlikeli bir bölgeye atıyorsunuz demektir.

Tiroit Hormonu: Çok Az veya Çok Fazla

Boynunuzun alt kısmındaki bu basit, küçük organ metabolizmadan hafızaya çok fazla şeyi etkiliyor. Tiroit hastalığının neden olduğu hafıza sorunları genellikle çok ağır değildir ama arada bir görülebilir. Kan testleri tiroidinizin çok mu az veya çok mu fazla tiroit hormonu ürettiğini gösterecektir.

Düşük tiroit semptomları (hipotiroidizm) genelde belirsizdir: yorgunluk, halsizlik ve kilo artışı. Ama durum devam ederse tiroidiniz genişleyebilir, ayrıca geniş bir yelpazede sorunlarınız olabilir: donuk yüz ifadesi, düşen göz kapakları, boğuk konuşma, kuru cilt, kırılğan saç, âdet sorunları, yavaş kalp atışı, kabızlık, depresyon ve anemi. Tiroit hormonu tedavisi etkilidir ve düşük seviyenin en alt sınırındaki vakalar için de faydalı olabilir.

Aşırı yüksek tiroit hormonu seviyeleri de hafızayı etkileyebilir. Hipertiroidizm semptomlarına hızlı kalp atışı, çarpıntılar, sıcağa dayanıksızlık, kilo kaybı ve âdet düzensizlikleri dâhildir. Ayrıca diğer sorunların yanı sıra genişlemiş bir tiroidiniz ve alışılmadık şekilde çıkıntılı görünen gözleriniz olabilir. Tedavi genellikle ilaçları, radyo-aktif iyodin ya da ameliyatı, ardından tiroit hormon replasmanını içerir.

Tiroit sorunları bazen tedavi olmadan kendiliğinden iyileşir. Hangi tedavinin gerekli olduğunu anlamak içinse doktorunuzla görüşmeniz gerekecek.

Beyne Giden Oksijen Eksikliği

Eğer beyninize giden oksijen tedariki kısa süre için bile olsa yarıda kesilirse sonuçlar beyniniz için felaket olabilir.

Belki de en dramatik durum ani kalp durmasıdır. Ambulans ekibi sizi kurtarmaya gelip kalbinizin yeniden atmasını sağladığında aileniz rahat bir nefes alır. Ama kalbiniz durduğunda beyin hücreleriniz kendi başına kalmıştır. Onlara ulaşan oksijen yoktur ve sonuç kalıcı hafıza noksanlıkları olabilir.

Aynı şekilde kalp baypas ameliyatından sonra da sık sık bilişsel sorunlar görülür. Her ne kadar suçlamak için parmaklar önce kalp

ve akciğer makinesine yöneltirse de (kardiyopulmoner baypas) hafıza sorunları alet kullanılmadığında da meydana gelmektedir, bu da bunun sebebinin kalp baypas ameliyatındaki daha temel bir soruna dayalı olabileceğini göstermektedir. İyi haber şu ki hafıza sorunları haftalar geçtikçe genel olarak iyileşmektedir.

Enfeksiyonlar

Birçok enfeksiyon türü hafıza sorunlarına yol açabilir, dolayısıyla doktorunuz birkaç ihtimali düşünebilir: Lyme hastalığı, HIV, frengi ve değişik ensefalit türleri. Tedavi belirli bir organizmayı hedef alır.

Migren

Migreni olan birçok kişi baş ağrılarının hafızalarına ve odaklanma yeteneklerine büyük zarar verdiğini düşünür. Gerçekten de araştırmacılar migreni olan kişilerin baş ağrısı saldırıları sırasında ve sonrasında sözel bellek, tepki süresi ve hatta sadece dikkat verme konusunda sorunlar yaşadığını gördüler.^{5,6}

İyi haber şu ki migreni tedavi etmek beyninizin yeniden çalışmasını sağlar. Sumatriptan burun spreyi (yirmi miligram) bilişsel işlevi hızlı bir şekilde onarıyor.⁶

Yukarıda bahsettiğim üzere beslenme düzeni değişikliklerinin migreninizi alt edip edemeyeceğini deneyip görebilirsiniz. Çoğu zaman bunu başarırlar. Yaygın migren tetikleyicilerine süt ürünleri, çikolata, yumurta, turunçgiller, et, buğday, kabuklu yemişler, domates, soğan, mısır, elma ve muz dâhildir. Bu besinlerin bazıları (örneğin turunçgiller) birçok insan için mükemmel derecede sağlıklıdır. Ama mesela çileğe alerjisi olan kişilerin bunlardan uzak durması gerektiği gibi aynı şey baş ağrısını tetikleyen her yiyecek için geçerlidir. Basit bir eleme diyetiyle (*Foods That Fight Pain* kitabımda bahsettiğim üzere) bu yiyeceklerin hangisinin suçlu olduğunu bulmak kolaydır ve sonuç olarak daha önce sahip olmadığınız bir güce ulaşırsınız.

Kanser Tedavileri

Kemoterapi diğer birçok yan etkisine ek olarak çoğu zaman bilişsel sorunlara da yol açar. Toronto Üniversitesi'ndeki araştırmacılar meme kanseri için kemoterapi gören kadınların yaklaşık yarısının hafıza ve dil becerilerinde orta ila ağır derece sorunlar yaşadığını gösterdi.⁷ Ayrıca bir yılı aşkın süre önce kemoterapi tedavilerini tamamlamış kadınları da test ettiler ve yaklaşık yarısının en azından orta derecede devam eden bilişsel sorunları olduğunu buldular.

Onların hafıza sorunları psikolojik değildi. Konsantrasyonları depresyon ya da anksiyeteden dolayı bozulmamıştı. Sorun fizikseldi. Beyin hücreleri eskiden olduğu kadar iyi çalışmıyordu.

Mesele şu ki kemoterapi korkunç derecede zehirlidir ve doktorlar tarafından tam da bu yüzden kullanılır. Çünkü kanser hücrelerini zehirlenmeye çalışırlar. Maalesef bazı yaygın kemoterapi ilaçları beyin hücrelerine, hedefledikleri kanser hücrelerinden daha zararlı gelebilir.⁸ Bu gözlemlerin sonucu olarak birçok insan kemoterapi konusunda giderek daha temkinli olmaya başlamıştır.

Dişabet

Hafızanın karşısındaki tehditler listesine dişabeti de eklememe izin verin. Dişabet hafızanıza doğrudan zarar vermiyor. Daha ziyade, dişabeti olan kişiler Alzheimer hastalığı ve inme konusunda yüksek risk altındadır.

1988'de Japon araştırmacılar, kan şekeri seviyelerini glikoz toleransı testiyle ölçmek için binden fazla yetişkini incelemeye davet ettiler. Sonra da onları on beş yıl boyunca takip ettiler. Testlerde gizli şekeri olduğu ortaya çıkan –açlık kan şekerleri normal seviyeden yukarıda olan ama dişabet teşhisi için yeterince yüksek olmayan– kişilerin herhangi bir bunamaya yakalanma risklerinin diğer insanlara nazaran yüzde otuz beş daha fazla olduğu görüldü. Kan şekerleri dişabet hastalığı düzeyinde olan kişilerin bunama riskleri yüzde yetmiş dört daha fazlaydı.⁹

Araştırma ekibimiz dişabet hastaları için tasarlanmış en güçlü beslenme düzeni programını geliştirdi. Birçok insan bunu kan şekerlerini daha iyi kontrol etmek, ilaçlarını azaltmak ve hatta ortadan kaldırmak

için kullanıyor. Rejim üç basit adımdan oluşuyor: yağ oranı düşük vegan beslenme düzenini takip etmek, ilave yağlardan kaçınmak ve dokuzuncu bölümde daha ayrıntılı göreceğimiz üzere düşük glisemik indeksli besinleri tercih etmek.

Tekrar Kendiniz Gibi Hissetmek

Yukarıda listelenen sorunlar beyni etkileyen en yaygın sorunlardır. Potansiyel sorunların listesine ayrıca travma, ameliyat, radyasyon, tümörler, nöbetler, Parkinson hastalığı, Huntington hastalığı ve multipl skleroz da dâhildir. Sanayileşmemiş ülkelerde B1 vitamini (tiyamin) veya B3 vitamini (niyasin) eksikliği olan beslenme düzenleri kişiyi ayrıca ciddi hafıza sorunlarına götürebilir ama bu eksiklikler gelişmiş ülkelerde yiyeceklerin geniş ölçüde güçlendirilmesi sayesinde ender görülür.

Eğer zihinsel işlevinizde herhangi bir değişiklik fark ediyorsanız ecza dolabına bir göz atmak ve iyi bir tıbbi değerlendirmeden geçmek bunun sebebini büyük ihtimalle tespit edecektir. Siz de böylece söz konusu sorunla hemen ilgilenmeye başlayabileceksiniz.

PLANI EYLEME GEÇİRMEK

Artık sağlıklı yiyeceklere, egzersize, ilaçlara ve sağlık sorunlarına dikkat etmenin beyni koruyucu etkilerini bildiğinize göre sizi benimle birlikte laboratuvardan mutfağa doğru yürümeye davet ediyorum. Tüm bu bilgileri işleme koymanın vakti geldi.

Sıradaki bölümde size uygun beslenmeyi sağlamak için beyni iyileştiren bir menü ve ayrıca bunu kolayca uygulamak için basit bir yöntem belirleyeceğiz. Süreci adımlara böleceğiz; o kadar kolay adımlar ki bunları uygulayamayan kimseyi görmedim. İster yemek yapmayı sevin ister restoranlarda ve hatta fast food zincirlerinde yemeyi tercih edin, biz yine de sizin yanınızdayız.

Sonra yemek krizlerini, yani sağlıklı olmayan besinlerin hayırı bir cevap olarak kabul etmediği şu sıkıcı zamanları ele alacağız. Bu besinlerin beyninizi nasıl etkilediğini ve konuyla ilgili neler yapılabileceğinizi size göstereceğim.

Son olarak da Christine Waltermeyer ve Jason Wyrick tarafından yazılan lezzetli yemek tarifleri hazinesine ulaşacağız. Bunları gözden geçirin, hangilerinin size çekici geldiğine bakın ve hemen deneyin.

9. BÖLÜM

Beyni İyileştiren Bir Menü

Yıllar boyunca araştırmacılar kalbimize yardım etmek, belimizi inceltmek, diyabet hastalığını yenmek, kronik ağrıyı dindirmek ve hayatımızın başka birçok yönünü düzeltmede yiyeceklerin gücünü gözler önüne serdiler. Bu etkileyici listeye şimdi de beyinlerimizi korumayı ve iyileştirmeyi ekleyebiliriz.

Neyse ki vitamin almak için bir beslenme düzenine, “kötü” yağlardan kaçınmak için bir ikincisine, fazla demiri sınırlandırmak için bir üçüncüsüne, kolesterolünüzü kontrol altında tutmak için bir dördüncüsüne veasire ihtiyacınız yok. Bir dizi basit adım, sayılanların tümünü ve daha fazlasını kapsıyor. Bu bölüm de bunu eyleme geçirecek.

Öncelikle bir konuda açık olayım: Beslenme güçlüdür. Bir beslenme düzeni değişikliğinin kolesterolünüzü birkaç puan düşüreceğini ya da bir iki kilo kaybetmenize yardımcı olacağını hayal ediyorsanız daha cesur düşünmenin zamanıdır. Yiyecekler hayatınızı değiştirebilir.

Diyabet hastalıklarını birazcık daha kontrol altına almayı uman çok fazla kişi gördük. İlaçlarını azaltabileceklerini ve hatta bırakabileceklerini ya da hastalığın gerçekten kaybolabileceğini hiç akıllarından geçirmediler. Art arda başarısız kilo verme diyetleriyle yenilgiye uğrayan kişiler gördük; başarısız olanın kendileri değil, bu kötü tasarlanmış diyetler olduğunu öğrendiler ve artık gerçekten sağlıklı beslenmeye odaklanarak vücutları üzerinde hayal ettiklerinden daha fazla kontrol kazandılar.

Aynısı beyin sağlığı için de geçerlidir. Birkaç yıl önce yiyeceklerin beyin işlevine bu kadar etkisinin olabileceğini ya da yaşlılık döneminde zihninizin berrak kalması ihtimalini değiştirebileceğini tahmin edemedim. Şimdi yapmayı hedeflediğimiz de tam olarak bu.

Bu reçete sadece sağlıklı değil. Ayrıca mükemmel derecede keyif verici ve zengin çeşitli. Çocukken tipik Amerikan diyetiyle beslendim, bu da aksine çok sınırlıydı. Her gece her gece biftek, fırında pişmiş patates ve mısır yerdik. Bazen bifteğin yerini bir pirzola ve mısırın yerini bezelyeler alırdı. Ama başka ülkelerin harika mutfaklarıyla ilgili hiçbir şey bilmiyorduk ve doğanın bize sunduğu yiyecek yelpazesini henüz keşfetmemiştik. Et ağırlıklı bir beslenme düzeninden bitkisel temelli bir menüye geçtiğimde gerçekten lezzetli yiyeceklerle kapılar sonunda açılıyormuş gibi geldi. Bu kitaptaki yemek tariflerine göz gezdirdikçe ne demek istediğimi anlayacaksınız.

Besinlerin Gücü

1990'dan önce birçok insan beslenmeyi pek fazla düşünmezdi. Ama o yıl bir dönüm noktası oldu. Harvard eğitilmiş genç bir doktor olan Dean Ornish, kalp hastalığının gerçekten tersine çevrilebileceğini gösterdi. Araştırmacılar atardamar hastalığının tek yönlü bir yol olduğunu düşünmüşlerdi. Daralmış damarlar zamanla kötüleşiyordu ve ameliyat bunları yeniden açmanın tek yoluydu. Ama Doktor Ornish diğer sağlıklı yaşam biçimi değişiklikleriyle birlikte bitkisel temelli bir beslenme düzenini kullanarak daralmış atardamarların kademeli olarak yeniden açılabilirliğini gösterdi ve bu da onlarca yıl boyunca birikmiş zararı tersine çevirdi.^{1, 2}

Doktor Ornish'in keşfi kalp için devrim niteliğindedir, muhtemelen beyin için daha da önemlidir. Hatırlayacağınız üzere kalpten akan kanın yaklaşık yüzde yirmisi şah damarı ve vertebral atardamardan geçerek beyne gidiyor, oksijen ve besinleri içeri taşıyor, atıkları da dışarı götürüyor. Tamamen açık olan atardamarlar beynin tam olarak ihtiyaç duyduğu şeydir.

Bu arada araştırma ekibim hepsi de beyne zarar verebilen obezlik, diyabet hastalığı ve kolesterol sorunları için bitkisel temelli bir beslenme düzeninin etkisini test etti. Diyet mükemmel bir şekilde işe yaradı. Katılımcılar kilo verdi, kolesterol seviyeleri çarpıcı derecede düştü, kan basınçları iyileşti ve birçoğu yıllardır olmadığı kadar kendilerini iyi hissetti. Tansiyon kontrolü o kadar iyiye gitti ki diyabet hastalığı olan bazı kişiler ilaçlarını bırakabildiler.⁴

Belki de en büyük sürpriz, araştırmamıza katılanların beslenme düzeni değişikliği sayesinde nasıl hissettikleriydi. Ne de olsa eti, süt ürünlerini, yumurtayı ve yağlı yemekleri bırakarak birçok kişinin çok büyük bir değişiklik olarak göreceği bir şey yapıyorlardı. Ama çabucak adapte oldular. Lokantalarda lezzetli seçimler ve yiyecek dükkânlarında ilgi çekici yeni ürünler buldular ve besinlere yepyeni bir açıdan bakmaya başladılar. Enerjileri yeniden arttı ve kendilerini harika hissettiler. Yeni beslenme biçimleri çok hoşlarına gitmişti ve artık hep böyle devam etmeye can atıyorlardı.

Öyleyken bile arada bir yoldan sapmalar olabilir. Kilo kaybı için bitkisel temelli bir beslenme düzenini test eden bir araştırmada gönüllülerden hayvansal ürünleri bırakmalarını ve yağ oranını düşük tutmalarını istedik ve kimsenin yoldan çıkmaması için haftalık grup toplantıları düzenledik. İlk seansların birinde katılımcılarımızdan biri, “Doktor Barnard, hazırladığınız diyetle yapabileceğimiz bir kaçamak buldum!” diye söze girdi.

“Hımm,” dedim olası atıştırma malımları aklımdan geçirerek.

Kadın, çantasını açarak içinden büyük bir paket kırmızı meyan kökü şekeri çıkardı.

“Twizzlers!” dedi. “Etiketi okuyun!”

Twizzlers, Amerika’nın dört bir yanında bakkallarda satılan kalem şeklinde burma şekerlerdir. Ve dediği doğrudu: Etikete baktığınızda hiç hayvansal madde ve ilave yağ bulamazsınız, bunlar sadece nişastalı, şekerli, yapay olarak renklendirilmiş abur cuburlardır. Bunun üzerine kadın, Doktor Barnard’ın araştırma çalışmasında istedikleri kadar Twizzler’ı yiyebileceklerine dair bütün grubu bilgilendirmişti.

Dolayısıyla benim vegan, düşük yağ oranlı, Twizzleryüküklü araştırma katılımcılarım bilinmeyene doğru yola koyuldular. Neyse ki haftalar geçtikçe kilo verdiler. On dört hafta sonra katılımcılar ortalama beş kilo vermişlerdi.³ Ve daha önceki rejimlerde görülen yoyo etkisinin aksine kilo kaybı gerçekten tek yönlü olmuştu. Onları uzun süre izleyince başladıktan bir yıl sonra daha zayıf ve iki yıl sonra daha da zayıf oldukları görüldü. Kalorileri saymadan, porsiyonları sınırlandırmadan ya da egzersiz bile yapmadan kolayca kilo verdiler ve bu gerçekten de kalıcı oldu.

Beyni Koruyan Bir Menü

Fiziksel sağlık için etkili olan bitkisel temelli bir menü, beyin için daha az etkili değildir. Size beyninizin ihtiyaç duyduğu bol vitamini verirken hafıza kaybıyla ilişkili olan “kötü” yağları, kolesterolü ve fazladan metalleri es geçmenizi sağlıyor.

Beyninizi koruyan bir menü için size temel kuralları vereyim, sonra da bu kuralların işe yaramalarını sağlayan leziz kahvaltılara, öğle ve akşam yemeklerine bakalım.

Bitkisel Temelli Bir Beslenme Düzeni

Hayvansal ürünlerden tamamen kaçınmak en iyisidir. Şimdiye kadar öğrendiğiniz üzere bunlar doymuş yağ ve kolesterol içerir, Alzheimer hastalığı ve felç riskinizi artırır. Her ne kadar bazı kişiler oraya buraya ufak miktarlarda et, süt ürünleri ve yumurta koymak isteseler de eğer kilo vermeyi, kolesterolü kontrol etmeyi ve beyin sağlığını iyileştirmeyi amaçlıyorsanız aralıklı alınan bu hayvansal ürünler ilerlemenizi kolayca durdurabilir.

Bazı kişiler balığı “iyi” yağ kaynağı olarak kullanıyor ama balık ayrıca kolesterol, büyük miktarda doymuş yağ ve şaşırtıcı derecede birçok cins zehirli kirletici yükü de sağlıyor. Balık yiyenler genel olarak

kilo, diyabet riski ve diğer sağlık göstergeleri söz konusu olduğunda bitkisel besinlere odaklanan kişiler kadar iyi bir iş çıkarmıyorlar.⁵

2009'da Amerikan Diyabet Derneği, altmış bin dokuz yüz üç yetişkini içeren bir araştırmada beş farklı diyet yönteminin bir karşılaştırmasını yayımladı.⁵ Bazıları her gün et yiyordu, diğerleri tamamen uzak duruyordu. Bazıları süt ürünleri ve yumurta ya da belki balık yiyordu, diğerleriye bu besinlerden kaçınıyordu. Araştırmacılar hepsinin, hatırlayacağınız üzere kilonuzun boyunuza göre ayarlanmış bir ölçüsü olan vücut kitle indeksine baktılar (sağlıklı bir vücut kitle indeksi 18,5 ila 25 kg/m² arasındadır).

Sonuçlar dikkate değerdı. Her gün et yiyen kişilerin vücut kitle indeksi ortalama 28,8'di, yani aşırı kilolular grubundaydılar. Haftada bir kereden daha az et yiyen yarı vejetaryenler biraz daha zayıftı, ortalama vücut kitle indeksleri 27,3'tü. Arada bir balık haricinde hiç et yemeyenler ise ilk iki gruptan daha zayıftı ama yine de aşırı kilolular kategorisindeydiler. Bütün etlerden ve balıklardan uzak duran ama yine de yumurta ve süt ürünleri yiyen kişiler daha da zayıftı. Ama sağlıklı kilo kategorisinin ortasında bulunan tek grup, hayvansal ürünlerden tamamen uzak duran gruptu. Bitkisel temelli (vegan) bir beslenme vücut kitle indekslerini sağlıklı bir 23,6 seviyesine koymuştu. Aynı değişim diyabet hastalığı riski için de geçerliydi. Başka bir deyişle, insanlar hayvansal ürünlerden uzak durdukça daha sağlıklı oluyorlardı.

Tabağınızı Planlama

Beyninizi atağageçiren menüyü planlamak için Yeni Dört Besin Grubu içinden seçim yapın. Bu sağlıklı besinler, kurucusu olduğum Sorumlu Tıp İçin Doktorlar Komitesi tarafından geliştirilip Güç Tabağı adı verilen basit bir grafikte anlatılmıştır.



Güç Tabakı

Sebzeler. Yemeğinizi planlamaya sebzelerden başlayın. Birçok kişinin sonradan aklına gelen şeyler olabilirler ama biz onları ön plana ve merkeze alacağız. Sebzeleri büyük miktarlarda tüketin. Hem neden iki farklı çeşit olmasın; örneğin havuç gibi bir turuncu sebze ve brokoli ya da lahana gibi bir yeşil sebze? İster bir salatada yer alsın ister yan tabak olsun isterse bir smoothie'ye eklensin, günün herhangi bir saatine taze yeşillikleri katmak harika olur.

Sebzeler vitaminlerle dolup taşar ve vücudunuzun kontrol edebildiği şekilde mineralleri verir. Hatırlayacağınız üzere bitkilerde *hem olmayan* demir olarak adlandırılan özel bir demir türü vardır. Bu, vücudunuz demire ihtiyaç duyarken daha fazla sindirilebilirdir ve vücudunuz zaten demirle doluyken daha az sindirilebilirdir (ihtiyaç duysanız da duymasanız da vücudunuza geçen etlerdeki *hem* demirden farklıdır). Dolayısıyla Alzheimer hastalığına ve diğer sağlık sorunlarına katkıda bulunan aşırı demir yükünden kaçınmanızı sağlarlar.

Kanı Temizleyen Sebzeler

Bazı sebzelerin özel faydaları vardır. Turpgil sebzeler diye adlandırılan gruba brokoli, Brüksel lahanası, lahana, karnabahar, göbeksiz lahana, kıvırcık lahana, hardal, turp yeşillikleri ve su teresi, ayrıca Çin lahanası, yer lahanası ve rapini (brokoli rabe) dâhildir. Bunlar karaciğerinizin kanserojenleri yakan ve kanınızı temizleyen Faz II adlı özel enzimler üretmesini sağlarlar. Etki hızlıdır, enzimler yirmi dört ila kırk sekiz saat içinde artar.

Ekşi + Acı = Leziz

Eğer brokoli, ıspanak ve diğer yeşil sebzeler zevkinize göre fazla acıysa bunlara limon suyu ya da elma suyu sirkesi sıkın. Sebzelerin hafif acısının üstüne ekşi eklemek çok seveceğiniz mayhoş, neredeyse tatlı bir tat yaratır.

Tam tahıllar. Sonra bir tahıl ekleyin; örneğin pilav, makarna, mısır ya da isterseniz tatlı patates gibi nişastalı bir kök sebze. Bu besinler protein ve lifin yanı sıra size enerji için karmaşık karbonhidratlar da sunar.

Baklagiller. Daha sonra baklagil grubundan bir şey ekleyin: fasulye, bezelye ve mercimek ya da tofu, tempeh ve humus gibi fasulyelerden yapılmış herhangi bir yiyecek. Bunlar protein ve lif doludur, ayrıca en sağlıklı biçimleriyle kalsiyum ve demir bulundurlar. Omega 3 zerreleri de verirler.

Besinlerin Organik Olduğunu Nasıl Anlarsınız?

Özellikle de çoğu zaman pestisit dolu olan meyve ve sebzeler söz konusu olduğunda organik ürünleri tercih etmek akıllıcadır. Bunlara şeftali, elma, dolmalık biber, kereviz, nektarin, çilek, kiraz, kıvırcık lahana, marul, üzüm, havuç ve armut dâhildir.

Öte yandan organik ve "alışılmış" arasındaki fark, daha nadir kimyasal işlem görmüş olan hastalığa dayanıklı mahsuller için o kadar büyük değildir: soğan, avokado, tatlı mısır, ananas, mango, kuşkonmaz, tatlı bezelye, kivi, lahana, patlıcan, papaya, karpuz, brokoli, domates ve tatlı patates.

Eğer bir ürünün organik olup olmadığını anlamakta zorluk yaşıyorsanız elma, portakal ya da almak istediğiniz her neyse onun üzerinde bulunan, kasiyerlerin fiyatı kontrol etmek için kullandığı fiyat etiketine (*PLU: Price Look Up*) bakın. Eğer etiketteki sayı dokuzla başlıyorsa organiktir. Eğer başka bir rakamla başlıyorsa "alışılmış" biçimde yetiştirilmiştir. Eğer sekizle başlıyorsa genetik olarak değiştirilmiştir.

Meyve. Ya tatlı olarak ya da yemek arası atıştırılmalık olarak nihayet biraz taze meyve ekleyelim. Portakal, muz, elma, mandalina, kivi, mango, papaya, artık hangisini canınız çekerse. Sabahları yulaf ezmesinin üstüne biraz yaban mersini ya da çileğe ne dersiniz? Evinizde, ofisinizde ya da her neredeseyse size uğrayan herhangi biri için elinizde biraz meyveniz olsun.

Elle Yenen Yemekler

Fark etmişsinizdir ki kesilmemiş meyve, mutfak tezgâhınızın üstünde ihmal edilmiş bir halde durur, elinizin altındaki meyveyse hemen biter. Eğer bir kantalup kavunu ya da sade kavun alırsanız bunu dilimler halinde kesin ve buzdolabına bir kâse koyun. Meyvenin tadını çıkarma ihtimalinizin arttığını göreceksiniz.

Şimdiye dek beslenme düzeninizde hiçbir kolesterol veya hayvansal yağ kısıntısı bulunmadığını fark etmişsinizdir. Yeni Dört Besin Grubu –sebzeler, tam tahıllar, baklagiller ve meyveler– beyninize ve vücudunuzun geri kalanına taze bir hava getiriyor. Size güçlü besin maddeleri sağlıyor ve ihtiyaç duymadığınız şeyleri es geçiriyorlar.

Söylemeye gerek yok, birçok yemek tarifi farklı besin gruplarını bir araya getiriyor. Makarna; üstüne domates, ıspanak, biber, mantar, baharat veya aklınıza ne gelirse onun konulduğu bir tam tahıldır. Bir burrito; tahıllar (bir buğday tortillası) ile fasulyeleri (baklagiller), ayrıca eklemek istediğiniz herhangi bir sebzeyi ve belki tatlı olarak biraz meyveyi bir araya getirir.

Bu kitabın sonundaki tariflere bakın ve hangilerinin size çekici geldiğini görün.

Yağlar Konusunda Da Dikkatli Olun

Eğer bu sağlıklı yiyeceklerin keyfini çıkaracaksanız yağları minimum oranda tutmanın faydası vardır. Bunun genellikle atıştırılmalıklarda kullanılan hayvansal yağlar ve trans yağlar (kısmi hidrojene yağlar) için geçerli olduğu ortada. Ama aşağıda tarif edilen yağsız yöntemleri kullanarak ilave yağları da minimum düzeyde tutmanızı öneririm.

Yine de bu yağsız bir diyet değildir. Sebzelerde, meyvelerde, fasulyelerde eser miktarda doğal yağ bulunur ve bunlar vücudunuzun istediği iyi (omega 3) yağları verirler. Keten tohumu, keten yağı ve ceviz ise daha fazla konsantre omega 3 içerir. Ama eğer beslenme düzeniniz mısır yağı, ayçiçeği yağı, aspir yağı, soya fasulyesi yağı gibi yağlarla doluyorsa bunların omega 6 yağ yükü vücudunuzun bunları uzatmada kullandığı enzimler için omega 3'lerle yarışır. Sonuç olarak omega 3'leriniz beyninizin istediği DHA'lara dönüşmekte zorluk çeker.

Yanlış anlamayın. Sebze yağları asla hayvansal yağlar kadar sağlıklı değildir. Chicago Sağlık ve Yaşlanma Projesi'ndeki araştırmacılar, bitkisel yağları tercih eden kişilerin Alzheimer hastalığına yakalanma riskinin hayvansal yağları tercih eden kişilere kıyasla çok daha düşük

olduğunu buldular. Yine de birçoğumuz ihtiyacımız olmayan yağlara maruz kalıyoruz, dolayısıyla beslenme düzeninizdeki yağları azaltmanız iyi bir fikirdir.

Meyveler ve sebzeler ağaçlardan veya topraktan toplandığında bazıları sadece ufak miktarlarda yağ içerir ki bunlar da çok sağlıklı yağlardır. Bitki krallığında birkaç istisna vardır: Fındık, çekirdek, zeytin, avokado ve soya ürünlerinde daha büyük yağ oranları bulunuyor, o yüzden tedbirli olmaya bakın. Bir avuç dolusu fındık yaklaşık otuz gramdır. Bu, akla yatkın bir günlük miktardır.

Yağsız Yemek Pişirmek İçin Basit İpuçları

Soğan, sarımsak, mantar ve benzeri yiyecekleri yağ yerine sebze suyunda ya da suda sote edin. Daha da iyisi, kuru bir tavada sote edebilirsiniz. Deneyin ve görün.

Sebzeleri buharlamak bunların tatlarını yağ eklemekten korur.

Kızartmalardan uzak durun. Patates cipsleri, patates kızartmaları ve diğer atıştırmalıklar büyük miktarda gizli yağ sunar. Fırında pişmiş versiyonları daha iyidir.

Tereyağı ya da margarin yerine tostunuza reçel sürün. Ya da eğer tostunuz gerçekten iyi bir ekmektense üstüne hiçbir şey sürmenize gerek kalmaz.

Marketler artık onlarca yağsız salata sosu seçeneği sunuyorlar. Ya da salatanıza biraz baharatlı pirinç sirkesi veya balzamik ya da elma sirkesi gibi diğer lezzetli versiyonlarını dökün. Biraz limon suyu, salatalarla ve yeşil sebzelerle harika gider.

Eğer donmuş yemekler gibi ticari olarak hazırlanmış ürünlerden alıyorsanız tabak başına üç gramdan az yağ barındıranları tercih edin.

Vitaminleri Tercih Edin

O halde Yeni Dört Besin Grubu'muzu kullanıyoruz veya ğ oranını düşük tutuyoruz. Artık tabağınızı doldururken beyni besleyici vitaminleri veren yiyeceklere özellikle dikkat göstereceksiniz. İşte bunu yapmanızda size yardımcı olan iki kolay ipucu:

- Sebzeleri tercih edin; özellikle de pişmiş veya çiğ yeşil yapraklı sebzeleri, ayrıca fasulyeleri ve meyveleri. Dolu dolu folat ve B6 vitamini sunarlar.
- Salatanıza birkaç fındık veya çekirdek içi dökerseniz E vitamini elde edersiniz. Badem, ceviz, fındık, çam fıstığı, pıkan cevizi, Antep fıstığı, ay çekirdeği, susam çekirdeği ve öğütölmüş keten tohumu iyi birer seçimdir. Günde yaklaşık otuz gram işinize yarayacaktır. E vitamini ayrıca brokoli, ısıpanak, tatlı patates ve mangoda da bulunur.

Dolayısıyla vitamin açısından zengin bir menüye sahip olmak kolaydır. Sebze, meyve ve fasulyelere odaklanın ve kabuklu yemişlerden de birazcık serpiştirin. Ayrıca aşağıda tarif edildiği üzere B12 takviyesi aldığınızdan ya da B12 ile güçlendirilmiş besinleri tükettiğinizden emin olun.

Sebzeler ve Kan İncelticiler

Varfarin adlı (Coumadin markasıyla satılır) bir kan incelticiyle tedavi edilen kişilere doktorları bazen sebzeden kaçınmalarını söyler. İşte doktorların ne düşündüğü: Varfarin, K vitaminini bloke ederek kan pıhtılaşmalarını önler. Ama sebzeler K vitamini içerir, dolayısıyla bazı doktorlar onların bu pıhtılaşma önleyici etkiyi bozacağından endişelenir.

Eğer varfarin alıyorsanız doktorunuzla görüşün. Çözüm, sebzelerden kaçınmak değil de sadece her gün yediğiniz sebze miktarını az çok dengede tutmak olabilir. Böylece varfarin dozunu belirlemek için doktorunuzun kullandığı kan testleri oldukça sabit kalacaktır ve doktorunuz sizin için uygun olan dozu kolayca ayarlayabilecektir.

Zehirli Metallerle Başa Çıkın

Pekâlâ, sebzeler, meyveler, tam tahıllar ve fasulyelerin tadını çıkarıyorsunuz, yağları mümkün olduğunca az tüketiyorsunuz ve vitamin açısından zengin seçimlere önem veriyorsunuz. Şimdi son bir şey kaldı: zehirli metallerle dikkat etmek. İkinci bölümde gördüğümüz üzere çok fazla demir, bakır ve çinko almaktan kaçının, alüminyuma ise hiç ihtiyacınız olmadığından emin olun. Menüünüzün temelini bitkisel besinlere dayandırarak zaten zehirli metallerin çoğundan kaçınıyorsunuz. Bitkiler size vücudunuzun ihtiyacı olan bakır, demir ve çinkoyu aşırılık olmadan veriyor. İşte uygulayabileceğiniz başka ek adımlar:

Öncelikle ecza dolabınızı ya da çoklu vitaminlerinizi nerede tutuyorsanız orayı açın. Eğer birçoğunda bulunduğu gibi bunların da içinde demir, bakır veya çinko varsa bir sonraki alışverişinizde daha sağlıklı bir ürün seçtiğinizden emin olun. Bütün sağlıklı besin dükkânları B kompleksi, yani ihtiyacınız olan folat, B6 ve B12 ve diğer B vitaminlerini veren takviyeler satıyor. Ya da sadece bir B12 takviyesi alabilirsiniz, ne de olsa sağlıklı bir beslenme düzeni size bir sürü folat ve B6 sunacaktır. Doktorunuz bir sağlık sorunu için özellikle tavsiye etmedikçe ek olarak demir, bakır, çinko ve başka mineralleri almanız gerekmez.

Ecza dolabını kapatmadan önce alüminyumdan kaçınmak için kullanabileceğiniz herhangi bir antiasitteki etiketi okuyun. Alüminyumsuz markalar yok değil.

Kahvaltı gevreklerindeki etiketlere bakın. Birçoğu demir, çinko ve diğer metallerden ilave eder.

Mutfak eşyası seçerken alüminyum ve demirin yiyeceklerle doğrudan temas ettiği tavalardan vazgeçin. Ve alüminyum içeren kabartma tozundan kaçının; bunu yapmak evde kolaydır ama aşçıların yiyecek etiketlerindeki ayrıntılı bilgileri okumadığı bir gözleme evinde daha zordur. Aynı şey donmuş pizzalar için de geçerlidir; alüminyum çoğunlukla üstlerine konulan peynirde ve tek kullanımlık paketlerdeki kahve kremasında veya tuzda kullanılıyor.

Su şebekenizin alüminyumsuz olduğu test edilmedikçe ya da alüminyum etkili bir şekilde ortadan kaldıracak bir ters ozmoz temizleyici

kullanmadığınız sürece şişelenmiş kaynak suyu musluk suyundan daha güvenlidir. Alüminyumlu içecek kutularından kaçının (evet, buna gazlı içecek ve bira kutuları da dâhil) ve alüminyum içeren çay konusunda da dikkatli olun.

İşte Ödülünüz

Hayvansal ürünleri ve ilave yağları es geçmek ve sağlıklı yiyeceklerle ağırlık vermek size büyük bir adım gibi görünüyorsa da bu aslında hayal ettiğinizden daha kolaydır. Bu kitabın sonundaki tarifleri gözden geçirin ve yemeklerinizin ne kadar lezzetli olabileceğini görün.

Karşılığında alacağınız ödül epey büyük. Beslenmenizi tamamen yeni bir seviyeye çıkardınız, yıllar geçtikçe ciddi hafıza kaybıyla uğraşma ihtimalini en aza indirdiniz. Aynı zamanda yeni menünüz belinizi inceltmenize, kolesterolünüzü ve tansiyonunuzu düşürmenize ve diyabeti kontrol etmenize, hepsine birden aynı anda yarıyor!

Size fazladan iki adım daha sunayım. Bazı besinlerin kalbinize ve beyninize iyi gelen özel bir kolesterol düşürücü etkisinin olduğu ortaya çıktı. Ayrıca karbonhidrat içeren bazı yiyecekler diğerlerinden daha iyidir. İşte ayrıntılar:

Kolesterol Düşürücü Özel Besinler

Şimdi bitkisel temelli bir beslenme düzeninin kolesterolü kolayca ve etkili bir şekilde düşürdüğünü biliyorsunuz; ne de olsa hayvansal yağ ve kolesterolü bir kenara bıraktınız. Ama bazı yiyecekler daha ileri gider, özel bir kolesterol düşürücü etki yaratır.

Yulaflar. Eğer yulafların kolesterol seviyesini düşürme yeteneğini öven televizyon reklamları duyduysanız bu pekâlâ doğrudur. *Çözülebilir lifleri* işi hallediyor. Yulaf ezmesi ve yulaflı soğuk gevrekler (örneğin Cheerios) kolesterolünüzden birkaç puan daha düşürebilir.

Yulaf ezmesine gelince, hazır ve “hızlı” çeşitleri es geçin ve eski moda olana yönelin. Bunu pişirmesi yine de sadece birkaç dakika sürer.

Bulgur tanesi şeklinde olan (*steel-cut*) yulaflar da iyidir. Yulaf ezmesini suyla pişirin, sütle değil. Eğer yulaf ezmenizi krem kıvamında seviyorsanız yulafları soğuk suyla karıştırın ve kaynatmadan önce bir iki dakika bekleyin. Eğer daha çıtır çıtır seviyorsanız önce suyu kaynatın, sonra içindeki yulafları karıştırın. Üstüne tarçın, kuru üzüm, dilimlenmiş muz, çilek ya da canınız ne çekerse onu koyabilirsiniz.

Eğer soğuk gevrekleri seçerseniz üstlerine inek sütü yerine soya sütü, badem sütü, pirinç sütü ya da başka hayvansal süt içermeyen sütlerden koyun.

Fasulyeler. Fasulyeler sadece protein, kalsiyum ve sağlıklı hem olmayan demir bakımından zengin olmakla kalmıyor, ayrıca bir sürü kolesterol düşürücü çözülebilir lif de barındırıyor. Büyük bir tabağa ihtiyacınız yok. Yüz on beş gram fazlasıyla yeter. Düzenli olarak fasulye yiyen kişilerin kolesterol seviyeleri, fasulyeleri es geçen dostlarına kıyasla ortalama olarak yüzde yedi daha düşüktür.⁶

O halde fırında pişmiş fasulye, kara fasulye, humus (nohuttan yapılma), kırık bezelye çorbası, mercimek çorbası ya da sevdiğiniz herhangi bir çeşitten tüketin. Eğer fasulyeler gaz yapıyorsa daha küçük tabaklar alın ve iyice yumuşayana dek pişirildiklerinden emin olun. Zamanla bu durum kendiliğinden iyileşir.

Arpa. Arpa çoğu zaman çorbalarda ve kahvaltı gevreklerinde kullanılır ve tam anlamıyla aynı sebeple kolesterolü de düşürür. Arpada bir sürü çözülebilir lif vardır. Bunu kendi çorba tariflerinize ekleyin ya da pirinçle karıştırın. Tadı harikadır ve bonus olarak kolesterolünüzü düşürür.

Soya. Soya sütü, edamame, tofu ve tempeh Asya'da mükemmelleştirilmiştir ve şimdi Batı'da da kocaman bir kitleye ulaşmıştır. Kolesterolü etlerin ve süt ürünlerinin yerini almalarının yanı sıra soya ürünleri başlı başına kolesterol kesici etkiye sahipmiş gibi görünmektedir.⁷

Bademler ve cevizler. Düzenli olarak badem ve ceviz yiyen kişilerin, bunları es geçen kişilere kıyasla daha düşük kolesterolü vardır.⁸ Yukarıda bahsettiğim üzere kabuklu yemişleri günde otuz gramla

sınırlamanızı ve bunları atıştırma yerine yemeğinize bir malzeme olarak katmayı ya da üstüne serpmeyi öneririm.

Kolesterol düşürücü margarinler. Bazı margarinler kolesterol sindirimini bağırsaktan bloke eder. Örneğin Benecol Light çam ağaçlarından gelen bitki *stanol*lerinden yapılmıştır ve kolesterol düşürücü etkisi vardır. Ama kabuklu yemişler gibi bu ürünler de yağlıdır ve az miktarda kullanılmalıdır.

Toronto Üniversitesi'nden Doktor David Jenkins bu besinleri test etti. Bir grup hastadan hayvansal ürünlerden kaçınmalarını ve beslenme rutinlerine yulaf, fasulye, arpa, soya ürünleri, badem, ceviz ve özel margarinleri dâhil etmelerini istedi. LDL ("kötü") kolesterolü dört haftada yüzde otuzla neredeyse füze gibi düştü ki bu da aslında kolesterol düşürücü ilaçlarda görülenle aynı oranda bir düşüştür.⁹

Sağlıklı Karbonhidratlar Seçin

Hazırladığım, düşük karbonhidratlı bir beslenme düzeni değildir ve bunun da geçerli bir sebebi vardır. *Beyniniz karbonhidratla çalışır.* Arabanızın benzinle çalıştığı gibi beyninizin ve vücudunuzun geri kalanının *glikoza*, yani karbonhidratlı besinler sindirildiğinde salınan doğal şekere ihtiyacı vardır.

Dünyada yaşayan en sağlıklı, en zayıf, en uzun ömürlü insanlar ve zihinsel işlevlerini ömür boyu koruyanlar, beslenme rutinlerine bol bol karbonhidrat açısından zengin tahıllar, fasulyeler, şehriyeler, meyveler ve nişastalı sebzeler dâhil edenlerdir.

Eğer siz de "karbonhidratlar şişmanlatır" efsanesine inanıyorsanız gerçek şu ki herhangi bir tür katı veya sıvı yağdaki gram başına dokuz kaloriyle kıyaslandığında gram başına sadece dört kalorileri vardır. Peki neden karbonhidratların adı çıkmıştır? Sebep, bunları genellikle yağla karıştırmamızdır. Bir kurabiye, pasta ya da turtada un veya şeker formunda biraz karbonhidrat vardır. Ama kalorilerle dolu olan, bir kurabiye yığınındaki ya da pastadaki tereyağı parçası veya bir kap dolusu sıvı yağdır.

Dolayısıyla karbonhidratlar şişmanlatmaz. Öyle olsa bile karbonhidrat kategorisi oldukça geniştir; meyve, makarna ve ekmeklerden şeker ve gazlı içeceklere kadar her şeyi içerir ve bazı karbonhidratlar diğerlerinden daha iyidir. İşte en iyilerini seçmek için ipuçları:

Doğal ve işlenmemiş. Esmer pirinçte doğanın içine katabileceği bütün lifler vardır. Ama dıştaki kepek katmanı kaldırıldığında ve beyaz pirinçe çevrildiğinde lifler çoğunlukla gider. Beyaz un üretmek için rafine edildiğinde buğday için de aynı şey geçerlidir. Genel olarak konuşursak tam tahıllar doğal kepekleri öğütülüp yok edilmiş olanlardan daha iyidir.

Düşük glisemik indeks. Bazı yiyecekler kan şekerinizin çabuk yükselmesine neden olur, diğerleri ise kan şekerinize daha nazik davranır. Glisemik indeks hangisinin hangisi olduğunu gösterir. Glisemik indeks, belirli bir grup besinin kolesterol seviyesini nasıl düşürdüğünü gösteren yenilikçi bilim insanı Doktor David Jenkins tarafından 1981’de icat edildi.

Glisemik indeks, gönüllülerin belirli bir yiyecek beslenmesi ve kan şekerlerinin keskince mi yoksa hafifçe mi yükseldiğinin gözlemlenmesiyle ölçülür. Kan şekerinin hızla artmasına neden olan besinler, “yüksek GI”li besinler, diyabet hastası kişiler için bir sorun olabilir. Ayrıca trigliseritlerin de yükselmesine neden olabilir ve bazı kişiler bunların açlık krizini artırdığını düşünüyor. Aksine düşük GI’li besinler, kan şekerinize nazik davranan besinler, sisteminize daha fazla kolaylık sağlar.

GI şampiyonları fasulyeler ve yeşil yapraklı sebzelerdir. Bunların tıpkı arpa, bulgur ve yarı haşlanmış pirinç gibi hayranlık uyandıracak kadar düşük GI değerleri vardır.

Bazı besinler sürprizlerle doludur. Meyveler her ne kadar tatlı olsa da çoğunun bayağı düşük glisemik indeksleri vardır. Makarnanın da glisemik indeksi düşüktür. Evet, beyaz spagettinin bile. Bunun sebebi, üretim aşamasında fazla sıkıştırıldığı için kademeli bir şekilde sindirilmesi ve glikoz moleküllerinin kanınıza geçme sürecinin yavaş gerçekleşmesidir.

Dikkat edilmesi gereken sadece birkaç tane yüksek GI'lı besin vardır. İşte bunlar ve yerlerine geçebilecek iyi yiyecekler:

- **Beyaz ekmekler ve buğday ekmekleri.** Kan şekerini yükseltirler. Çavdar ve pumpernickel (siyah çavdar) ekmeğinin daha düşük GI değerleri vardır, dolayısıyla daha iyi birer seçenektirler.

- **Fırında pişmiş beyaz patates.** Büyük beyaz patatesler kan şekerini artırır. Tatlı patates türleri ise aksine kan şekerinize daha nazik davranır.

- **Soğuk gevreklerin çoğu.** Kabarmış, şekerli gevrekler kan şekeri sorunlarına yol açar. Öte yandan kepekli gevrek, tıpkı yulaf gibi kan şekerinize karşı naziktir.

Birçok insana göre besinlerin glisemik indeksi ikinci dereceden öneme sahiptir; hem yüksek hem de düşük GI'lı besinlerle gayet iyi başa çıkabileceklerini düşünürler. Fakat diyabet hastalığınız, kilo sorununuz ya da yüksek trigliseridiniz varsa düşük GI'lı yiyecekleri tercih etmekle iyi yaparsınız.

Nasıl Başlamalı?

Şu noktada menünüzü yeniden gözden geçirmenin zahmetli bir iş olduğunu düşünüyor olmalısınız. Ne de olsa uzun süredir sahip olduğunuz bazı alışkanlıkları kırmanızı öneriyorum. Size insanların yeni bir beslenme düzenini benimsemelerine yardımcı olmak için araştırmalarımızda kullandığımız bir hile göstereyim. Gayet kolaydır. Geçiş i iki adımda yapacağız:

Önce ihtimalleri değerlendirin. Beslenme düzeninizi hemen değiştirmeyin. Neyi sevdiğinizi görmek için bir iki hafta geçirin. Amaç, bahsettiğimiz kurallara ve sizin zevklerinize uygun olan yiyecekleri bulmaktır. Bir kâğıt parçası almanızı ve dört başlık yazmanızı öneririm:

Kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği ve atıştırma. Her başlığın altına hayvansal ürünler barındırmayan, genellikle sağlıklı olan ve denemek isteyebileceğiniz besinleri koyun. Tarifler bölümünü gözden geçirin ve nelerin ilginizi çektiğini görün.

Kahvaltı, üstünde muzlar veya taze yaban mersinleri ve akçaağaç şurubu olan yaban mersinli karabuğday krepisi ya da waffle olabilir. Ya da bir kâse yulaf ezmesinin yanında dilimlenmiş çilekler ve öğütülmüş cevizlere ne dersiniz? Belki de kepek gevreği yanında badem sütü ve muz dilimleri? Eğer sosis seviyorsanız Jimmy Dean’i boş verin ve Gimme Lean alın.* Evet, sığır eti ya da kolesterol barındırmadığı halde sosis tadında olan ve şimdilerde piyasada büyük ilgi gören vejetaryen sosisi bu.

Bir dakikanızı ayırın, kahvaltı için neyi sevebileceğinizi düşünün ve bunu not edin.

Öğle yemeği için çorba ve salatalar hızlı ve lezzetlidir. Kolay kinoa tabule salatası, renkli makarna salatası ya da büyük yeşil salataya ne dersiniz ve başlangıç olarak zevkinize uygun herhangi bir taze yeşillik, ayrıca domates, salatalık, şitaki ya da herhangi bir başka çeşit mantar dilimleri? Üstüne nohutlar ya da küçük parçalara ayrılmış bademler serpin. Sonra Türk usulü mercimek çorbası, mantarlı arpalı yahni, çili biberli kuru fasulye ya da taze bezelye çorbasına ne dersiniz? Fırında pişmiş vejetaryen falafeli, hamburgerlerin ve sosisli sandviçlerin etsiz versiyonları ya da belki vejetaryen pastırmalı marullu domatesli sandviç ve yanında tam tahıllı ekmeğin üzerinde Dijon hardalı da olabilir.

Eğer en sevdiğiniz şey “fast food” türü yemeklerse herhangi bir baget sandviç dükkânı size marul, domates, ıspanak, zeytin, salatalık, biber ve biraz kırmızı şarap sirkesiyle bir vejetaryen sandviçi yapmaktan memnuniyet duyacaktır ve hatta bunu sizin için tost makinesine bile koyabilirler. Taco restoranındayken etli taco’yu es geçin ve bezelye burritosu alın (peyniri atın).

Akşam yemeğinde sınır yok. Başlangıç için isterseniz salata ve çorba alabilirsiniz. Sonra fesleğen ve kurutulmuş domatesli gnocchi,

* Jimmy Dean başta sosis olmak üzere et ürünleri satan, Gimme Lean ise vejetaryen ürünler sunan bir markadır. (ç. n.)

kuru fasulyeli marinara sosu ile spaghetti, kayısıli teriyaki soslu Asya usulü vogda kızartma, Meksika usulü polenta güveci ya da Portobello burgerine ne dersiniz? Eğer pizza gecesiyse peynir ve et koymayı bırakın, hamurun üstüne ekstra sosla sebzeler ekleyin. Ve süper ahududulu protein brownieleri, fırında pişmiş elmalar, vanilyalı çilekli şerbet ya da çikolatalı pudingle kapanışı yapın.

Şimdilik amaç sadece neyi sevdiğinizi görmektir. O halde kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği ve atıştırmalık için bazı fikirleri not edin, sonra beslenmeye ayrılan bütçeye uygun ve zevklerinizi tatmin eden tarifleri, hazır yemekleri ya da lokanta seçimlerini denemek için bir hafta kadar ayırın.

Üç haftalık test sürüşü. Hangi yiyecekleri sevdiğinize karar verdikten sonraki adım yeni menünüzü üç haftalık bir test sürüşüne çıkarmaktır. Bu sürede amaç, kurallara yüzde yüz sadık kalmaktır; hayvansal ürünleri ve ilave yağları es geçip gerçekten sağlıklı yiyeceklerle odaklanacaksınız. Uzun yıllar boyunca paçanıza yapışmış ve mükemmellikten uzak olan alışkanlıklardan yirmi bir günlüğüne uzaklaşmanız demek bu.

Üç hafta sonra ilerlemenizi ölçün. Muhtemelen istenmeyen kilolardan kurtulmuş olacaksınız, kolesterol ve tansiyonunuz daha iyi hale gelecek ve enerjiniz de artacak.

Zevklerinizin değiştiğini de keşfedebilirsiniz. Bunu hesaba katmadınız ama gerçekten olabiliyor. Eski, sağlıksız yiyecekler size pekâlâ eski ve sağlıksız gelmeye başlıyor. Yağ zevkiniz hızla kayboluyor. Daha iyi bir sağlığa giden bir yola sapıyorsunuz.

Hissetseniz de hissetmeseniz de menü değişikliğinizin tüm “yan etkileri” iyi etkilerdir. Kalbinizdeki atardamarlar açılıyor, kanser riskiniz hızla azalıyor, diyabet hastalığına yakalanma ihtimaliniz kayboluyor (ya da zaten şekeriniz varsa artık daha iyi kontrol altına alınıyor). Kilo kontrolü eskisinden daha kolay hale geliyor. Ve yakında en yakın dostlarınız olacak yeni zevkler keşfediyorsunuz.

Hızlı Alışveriş İpuçları

Modern hayat giderek hızlanıyor. Giderek daha fazla insan kahvaltısını işe giderken arabada yapıyor ve öğle yemeğinde fast food ile hayatta kalıyor. "Evde yemek yapmak" bir pizzayı mikrodalga fırına atmaktan daha ileri gitmiyor. Tatil günlerinde de aynı yolu izliyoruz. Artık insanlar neredeyse hiç durmadan koşturmaca içinde yemek yiyor.

Şimdi muhtemelen size durup bir nefes almanızı ve anı yaşamınızı söyleyeceğimi hayal ediyorsunuz. Ama benim mesajım bu değil. Hayat yavaşlamıyor ve siz de yavaşlamıyorsunuz. Ayrıca neden yavaşlayasınız ki? Hem hızlı bir yaşamın tadını çıkarıp hem de sağlıklı beslenmemeniz için hiçbir sebep yok. Eğer markette saatler harcıyorsanız size kapıdan hemen çıkmanız için birkaç ipucu sunayım:

- **Depolayın ve daha seyrek alışveriş yapın.** Eğer sağlıklı temel gıdalardan daha büyük miktarlarda alırsanız ve bunları eliniz altında bulundurursanız markete gidip gelmekten kurtulursunuz. Pirinç, yulaf ve diğer tahıllar uzun süre dayanır. Aynı şey donmuş sebzeler, konserve bezelyeler, makarna ve domates salçası için de geçerli. Suyla birlikte ambalajlanmış tofu yerine uzun raf ömrüne uygun şekilde ambalajlanmış tofu arayın çünkü böylece açılmadan aylarca dayanır. Aynı şey soya sütü, pirinç sütü ve diğer hayvansal olmayan süt ürünleri için de geçerlidir.
- **Girdiğiniz gibi çıkın.** Markete girdiğinizde elinizde bir alışveriş listesi varsa kapıdan daha çabuk çıkacaksınız ve ani satın almalara eğiliminiz de azalacak. Ayrıca unuttuğunuz ürünler için tekrar gelmekten kurtulmuş olacaksınız.

- **Bırakın market her işi sizin için yapsın.** Birçok market önceden karıştırılmış çeşitli salata yeşilliklerini dondurulmuş ve önceden kesilmiş brokoli, karnabahar, pancar gibi sebzelerle birlikte satar; hepsi size mutfakta zaman kazandıracak. Eğer havuç suyu seviyorsanız kesilmiş küçük havuçlar, sizi normal havuçları temizleme zahmetinden kurtarır.
- **Meyve ve sebzeleri salata barından alın.** Sadece birkaç malzemeye ihtiyacınız varsa salata barına bakın. Hazırlamak için vakit harcamadan ve atıklar olmadan tam anlamıyla ihtiyacınız olanı elde edeceksiniz.
- **Bırakın alışverişi fareniz yapsın.** Birçok şehirde meyve ve sebzelerinizi internetten alabilir –taze sebzeler gibi çürüyebilir olanları bile– ve önemsiz bir ücret karşılığında kapınıza getirebilirsiniz. Bu gayet basittir ve bir sipariş verdiğinizde tercihlerinizi kaydedebilir ve gelecekteki siparişlerde istediğiniz gibi değişiklik yapabilirsiniz. Peapod (peapod.com) ve Safeway (shop.safeway.com) iki yaygın servistir ve size uygun başkalarını da bulabilirsiniz.

Hangi Takviyeleri Almalıyım?

Yiyecekler size beyninizin ve vücudunuzun ihtiyaç duyduğu besin maddelerini verir. Ama haklarında bilgi edinmeniz gereken birkaç takviye var.

B12 vitamini. Dördüncü bölümde bahsettiğim üzere herkesin beslenme düzeninde B12 takviyesi olması gerekir. Bu, isteğe bağlı değildir. ABD hükümeti de elli yaşın üstünde herkes için tavsiye ediyor ve ben kaç yaşında olursa olsun herkes için tavsiye ediyorum.

B12 vitamini birçok güçlendirilmiş tahılda ve güçlendirilmiş soya sosunda bulunur ve bunlar mükemmel derecede iyi kaynaklardır. Rahatlığınız için en kolaylık sağlayan kaynak bir çoklu vitamindir. Katkı mineralleri *olmayan* bir marka seçin. Eczaneler ve sağlıklı besin

dükkânları sadece B12 ya da “B kompleks” (yani B vitaminlerinin karışımı) içeren takviyeler de satıyor ve bunlar da işe yarayacak. Bir dükkânda bulduğunuz her markada ihtiyacınız olan 2,4 mikrogramdan fazlası vardır ama daha büyük miktarlardaki takviyelerden zehirlenme görülmez.

Folat ve B6 vitamini. Eğer kan testleri homosistein seviyenizin yüksek olduğunu gösteriyorsa rejiminize folat ve B6 eklemek akla yatkın olacaktır. Dördüncü bölümde gördüğümüz üzere Oxford araştırmacıları, homosistein seviyeleri yüksek kişilerde sekiz yüz mikrogram folat ve yirmi miligram B6 vitamininin bir birleşiminin yanında ayrıca beş yüz mikrogram B12 vitamini de kullandılar. Vitamin karışımı homosisteini azalttı ve katılımcıların zihinsel işlevlerini artırdı. Eğer yüksek bir homosistein seviyeniz yoksa ihtiyacınız olan folat ve B6 vitaminini zaten yiyeceklerden alacaksınız.

D vitamini. Her ne kadar D vitamininin en iyi bilinen işlevi, yediğiniz yemeklerdeki kalsiyumu sindirmenize yardımcı olmak olsa da öğrenilmesi gereken bir anti kanser etkisi de vardır. Doğal kaynak güneş ışığıdır. Her gün on beş yirmi dakika boyunca doğrudan yüzünüze ve kollarınıza temas eden güneş ışığı size ihtiyacınız olan tüm D vitaminini verir. Ama çoğunlukla iç mekânda bulunuyorsanız bir takviye almanız gerekebilir. ABD hükümeti yetmiş yaşına kadar olan yetişkinler için günde 600 IU ve yetmiş yaşını aşkın yetişkinler için günde 800 IU tavsiye ediyor.

D vitamininin kanseri önleyici etkisi yüzünden bazı yetkililer günde 2000 IU gibi yüksek dozlar da tavsiye ediyor. Bu takviye seviyesi güvenli görünüyor ama bir doktorun talimatı olmadan dozu aşmayın.

DHA. Üçüncü bölümde gördüğümüz üzere vücudunuz beyninizin ihtiyaç duyduğu DHA’yı üretir. Öte yandan bazı kişiler bir DHA takviyesiyle kendini garanti altına almayı tercih eder. Eğer siz de bu gruba dâhilseniz bir vegan marka (balıktan üretilen markalar yerine) seçmek ve günde yüz ila üç yüz miligram almak en iyisidir.¹⁰

Besinlerin Ötesinde

O halde beyninizi sağlıklı sebzeler, meyveler, baklagiller ve tam tahıllarla besliyorsunuz ve ona ihtiyaç duyduğu vitaminleri veriyorsunuz. Hayvansal ürünlerden, ilave yağlardan ve zehirli metallerden uzak duruyorsunuz ve beyniniz mutluluktan uçuyor. Şimdi diğer insanların çoğundan kilometrelerce öndesiniz.

Ama sağlıklı beslenme beyni koruyan programımızın birinci adımı olup size muazzam bir güç verse de ikinci ve üçüncü adımları da unutmayın. İkinci adım beyninize ve vücudunuza egzersiz yaptırmaktır. Bu da okumak, bulmaca çözmek, sosyal etkileşim ya da beşinci bölümde bahsedilen internetteki özel tasarlanmış programlarla zihni düzenli olarak uyarmaktır. Bu zihinsel aktiviteler, beyninizdeki bağlantıları güçlendirme yeteneğine ek olarak her şekilde zenginleştiricidir.

Ve doktorunuz onay verdiğinde kalbinizin attığından emin olun. Yavaş başlayın, günde on dakika yürüyüş yeni başlayanlar için iyidir, nabzınızı da altıncı bölümde hesapladığınız güvenli bölgede tutmayı unutmayın. Sonra her hafta sürenizi beş dakika artırın, ta ki bir seferde kırk dakika egzersiz yapabilene dek. Mesafeye değil nabzınıza odaklanın ve ihtiyaç duyduğunuz zaman durun. Ayrıca şimdiye kadar bunu yapmadıysanız egzersizi takviminize koyduğunuzdan emin olun.

Üçüncü adım fiziksel tehditlerle, yani beyninize zarar veren uykusuzluk, ilaç yan etkileri ve tıbbi sorunlarla mücadele etmektir.

Saat onu gösterdiğinde ışıkları söndürün ve yatın. Yenilenmiş olarak kalkacaksınız ve hafızanız, ruh durumunuz ve genel refah seviyenize olan faydalarını fark edeceksiniz. Eğer uyku sizin için bir sorunsa tekrar doğru yola girmek için yedinci bölümdeki kurallara uyun.

Eğer hafızanızı ya da zihinsel işlevinizi etkileyebilecek ilaçlar alıyorsanız bunlara gerçekten ihtiyacınız olup olmadığını görmek için doktorunuzla düzenli olarak görüşün, sekizinci bölümde listelenenlere özellikle dikkat gösterin. Ayrıca bu bölümde listelenen sağlık sorunlarına da kulak verin. Doktorunuz size yardım edecektir.

Şimdi menünüz iyi durumda olduğuna göre beyninizi ve vücudunuzu yoluna koyuyorsunuz, uyku bozukluğuna ve tıbbi sorunlara

itinayla yaklaşıyorsunuz. Kendinize çok büyük bir iyilik yaptınız, bu sayede beyniniz ile vücudunuz size teşekkür edecek.

Ama işimiz henüz bitmedi. Sıradaki bölümde birçok insan için en büyük sorun olan şeyi ele alacağız: uzun vadede sağlıklı bir beslenme düzenine bağlı kalmak. Nasıl yanlış yola saptığımızı ve doğru yolda nasıl kalacağımızı öğreneceğiz.

10. BÖLÜM

Açlık Krizlerini Yenin

Size iyi gelmediğini bildiğiniz bir yiyeceğe karşı hiç çekim duydunuz mu? Yağlı bir burger, üç peynirli pizza, lolipop, çikolatalı kek... Bunların kilonuzu etkileyebileceğini ve atardamarlarınızı tıkayabileceğini bile bile yemeğe daldığınız oldu mu?

Elbette. Hepimiz bunu yaptık. Bazı yiyeceklerin vücudumuza hiçbir faydasının dokunmadığını bildiğimiz zaman bile, belki de özellikle bunların bize kötü geldiğini bildiğimiz zaman... Ateşe koşan pervaneler gibiyiz.

Peki neden öyle oluyor? Belki de sorabileceğimiz en önemli soru bu. Bazen beyni nelerin yıkabileceği ve koruyabileceği hakkındaki gerçekleri anlamak, bizi harekete geçirmek için yeterli değildir ve doğru beslenmek için daha fazla teşvik unsurlarına ihtiyacımız vardır.

Gerçek şu ki beyninizin içinde bir savaş yaşanıyor ve sadece küçük bir kısmı kazanıyor. Onun silahı *dopamin*dir. Sağlıklı kalma kararınızı bozabilir ve sonunda sizi öldürebilir.

The Beatles popülerliğin doruğuna ulaştığında uyuşturucu kültürü patlama yapıyordu. San Francisco, New York, Londra ve başka her yerde marihuana, halüsinojenler, kokain ve eroin ilk defa geniş ölçüde yaygınlaşmıştı ve toplum bunlarla nasıl başa çıkılacağını bulmaya çalışıyordu.

Özellikle müzisyenler uyuşturucu ve alkolün ölümcül etkilerine maruz kalıyordu. Jimi Hendrix, Janis Joplin, Jim Morrison ve The Rolling Stones gitaristi Brian Jones 27'ler Kulübü adı verilen oluşumun

bir parçasıydı, bu isim onlara öldükleri yaştan dolayı verilmişti. “Kahvaltı olarak marihuana içiyorduk,” dedi John Lennon 1980’deki bir röportajında.¹ “Marihuanaya düşkündük ve kimse bizimle iletişim kuramıyordu çünkü hepimiz cam gibi gözlerle sürekli gülüyorduk. Tamamen kendi dünyamızdaydık.” Kokain, LSD ve alkol de beraberinde gelmişti.

O halde bir menajerin işinin kilit önemde bir parçası uyuşturucuları, alkolü ve başarının önündeki diğer bütün tehditleri uzaklaştırmak ya da en azından bunları mümkün olduğunca zapt etmeye çalışmaktır. Ne de olsa grup konserlere çıkmayı bırakırsa ya da bir performansı yüzüne gözüne buluşturırsa oyun bitmiştir.

Ama Epstein, önlerindeki yolların daima en iyisini biliyormuş gibi duran ileri görüşlü, mükemmel organize olmuş o planlayıcı, The Beatles’ın uyuşturucu kullanımını durduramadı. Bunu yapamadı çünkü kendisi de uyuşturucu dünyasına çekilmişti.

Belki de bu durum kaçınılmazdı. O zamanlar müzik dünyasında uyuşturucular her yerdedi. Dahası, Epstein kendi sınırlarını daima zorladı. Tarihteki en başarılı müzik grubunun menajerliğini yapmak, çoğu insan için yeterli olurdu. Ama Epstein eş zamanlı olarak Gerry and The Pacemakers adlı bir başka Liverpool grubunu aldı ve “Ferry Cross the Mersey” gibi başka birçok hit şarkıyla bir yıldız haline getirdi. Ayrıca Billy J. Kramer, The Dakotas ve Cilla Black’in menajerliğini üstlendi, Cream, The Who ve The Bee Gees’i elinde bulunduran menajerlik şirketiyle birleşti, bir tiyatro kurdu ve sayısız başka proje gerçekleştirdi. Ailesinin mobilya dükkânının kayıt departmanındaki bir işle müzik dünyasına giren genç bir adam için başarı baş döndürecek kadar hızlı gelmişti. Uyuşturucular bir baş etme mekanizmasıydı. Epstein amfetamine, marihuanaya ve uyku haplarına düşkün hale geldi, eroini denedi ve çoğu zaman kendisine iyi gelenden daha fazla alkol aldı.²

27 Ağustos 1967’de Brian Epstein telefonunu açmadı. Apartman kapısına vurulduğunda cevap vermedi. Onunla birlikte yaşayan asistanı yatak odasının kapısını kırarak açtı ve nabızı atmayan vücudunu yatağında uzanırken buldu. Tıbbi inceleme uzmanı kan örnekleri aldı ve sonuç olarak bir uyku ilacı olan Carbrital saptandı.

Bu bir intihar değildi. Uyku hapları Epstein'ın beynini durdurma ve uykuya dalma yöntemiymi ve zamanla günün olaylarını sonlandırmak için daha fazlası gerekmişti.

Dolayısıyla 1967 bize gürültülü rock grubuna hâkim olan ve yollarından sapmamalarını sağlayan ayık menajere dair bir resim sunmadı. Epstein uyuşturucuların dünyasına çekilmiş ve sonunda yıkıma uğramıştı.

Sizce Neden Buna Dopamin Adı Veriliyor?

Eğer uyuşturucular o kadar ölümcülse –yasalarla başınızı derde sokabilirse, ilişkilerinizi bozabilirse, kariyerinizi yok edebilirse ve hatta sizi öldürebilirse– neden insanlar bunları kullanıyor? Sebep dopamindir.

Beyninizin derinliklerindeki *ödül merkezi* adı verilen yerde, beyin hücreleri içinde bulunan küçük yuvarlak keseciklerde dopamin vardır. Dopamin bir nörotransmitterdir. Yani bir beyin hücresinden diğerine mesajlar taşıyan doğal bir kimyasaldır. Aslında yiyecek bir şeyler bulmanızı bekler; gerçekten iyi, lezzetli bir yiyecek. Siz bunu bulur bulmaz da bir beyin hücresinden dışarı fırlar ve boşluktan geçerek haberleri komşu hücreye yetiştirir. Diğer beyin hücreleri de bunu yapmaya başlar, bir hücre dopamini yandakine gönderir ve sonunda hepsi birden beyninizde ufak bir parti başlatıp size kendinizi iyi hissettirir.

Beyninizi bunu sadece eğlence olsun diye yapmaz. Beyninizi dopamini bu mutlu olaya dair tüm gördüklerinizi, duyduklarınızı ve kokladıklarınızı hatırladığınızdan emin olmak için kullanır, böylece siz de yarın geri gelir ve aynısını yaparsınız. Ne de olsa yiyecekler hayatta kalmanızı sağlar. Dopamin, önceliklerinizi sıfırlayarak programınızda başka ne varsa –bir komşu klanla savaşmak, bahçeye tohum ekmek, Ay'a uçmak ya da her neyse– onun dopamininizin akmasını sağlayan şeyden sonra ikinci sırada gelmesini sağlar. Dopamin, yapılacaklar listenizi düzenler.

Eğer bu durum kulağınıza tuhaf geliyorsa insanlık olarak dünyadaki hayatımızın büyük kısmında yemeklerin köşedeki markette bulunmadığını hatırlamak önemlidir. Dışarı çıkmanız ve bulmanız gerekiyordu, ayrıca neyin besleyici ve neyin zehirli olduğunu da ayırt etmeliydiniz.

Dolayısıyla ödöl merkezi, türümüzün doğuşundan epey önce memeli beynimizin bir parçasıydı. Biyolojik kuzenlerimiz de bunu kullanıyor. Jane Goodall, Tanzanya'daki Tanganyika Gölü'nün kıyılarında bulunan Gombe'de şempanzeleri lezzetli kargabükten meyvesine dalarken gözlemledi. Meyvenin suyu çenelerinden aşağı damlarken dopaminin beyinlerinde parladığını görebilirdiniz.

Ödöl merkeziniz ayrıca sekse meraklıdır. Hayır, seks sizin hayatta kalmanızı sağlamaz ama türlerin hayatta kalmaları için epey uğraşır ve dolayısıyla evrim beyinlerimizi şekillendirirken bu konu özel bir muamele görmüştür.

Kısacası ödöl merkeziniz yiyecek ve anlayışlı bir eş arar, bunları bulduğunda da dopamin salgılanır. Ama uyuşturucular bu ilkel sistemi ele geçirebilir. Bir marihuana üfleyişi, bir kokain çekişi, bir eroin vuruşu ve neredeyse bütün uyuşturucuların kullanımı dopamin salgılanmasını tetikler. Bir kadeh şarap, bir sigara ve bir fincan kahve için de aynı şey geçerlidir. Beyninize her ne yapıyorlarsa –sizi sakinleştirmek, toparlamak, halüsinasyon yaratmak, araba kullanışınızı bozmak ya da başka herhangi bir şey– ayrıca dopamin salgılanmasını da tetiklerler. İşte bu nedenle insanlar bunları kullanır. Yasal ve yasa dışı uyuşturucular piyasası insan beyninin bir kusuruna dayalıdır: Beyninizin dopamin şalteri kolayca kontrol edilebilir.

Uyuşturucu Olarak Yiyecekler

Uyuşturucular yiyecekler ve seksle kıyaslandığında dopamin salgılamaya *çok* daha yeteneklidir, bu nedenle bağımlılar seçtikleri uyuşturucu uğruna yemek, seks ve neredeyse diğer her şeye ilgilerini kaybederler. Ama yemek üreticileri kendilerinin de bu oyunu oynayabileceklerini keşfettiler. Bir elma, portakal veya kargabükten meyvesinden alabileceğiniz dopamin aslında oldukça mütevazı bir düzeydedir. Dolayısıyla zaman içinde yiyecek sektörü bunun nasıl artırılabileceğini bularak giderek daha az yiyeceğe ve daha fazla uyuşturucuya benzeyen ürünler ortaya koydular.

Birinci Örnek: Şeker. Evet, elma veya portakal hoşagidecek kadar tatlıdır ve sıcak bir yaz gününde tadı çok güzel gelir. Ama neden orada durasınız ki? Şeker kamışı ya da şeker pancarının suyunu çekip alarak ve arındırarak şeker firmaları saf, konsantre *sükroz*, yani sofrasşekeri elde ediyor. Ve şeker çok revaçtadır. Onu kurabiyelere, turtalara ve pastalara koyuyoruz ve “sevğimizi” göstermek için çocuklara veriyoruz.

Şeker beyinde hafif opiatların, yani eroin ve diğernarkotiklerle aynı kimyasal sınıftaki çok daha zayıf doğal bileşenlerin salgılanmasını tetikler. Beynin yarattığı opiatların bazılarını muhtemelen zaten biliyorsunuz; mesela maratoncuların yaşadıkları “koşucu sarhoşluğu”na neden olan doğal endorfinler var. Şeker aynı zamanda dopamin salgılanmasını da tetikler.

İkinci Örnek: Çikolata. Tarih öncesi Orta Amerika’da Aztekler kakao çekirdeklerini çikolata adını verdikleri sıcak bir içeceğe dönüştürdüler. Tadı acıydı ve ne onlar ne de ilk İspanyol kâşifler bunda pek ticari bir potansiyel görebildiler. Ama 1800’lerin ortalarında çikolata üreticileri, kakaonun yağı çıkarılıp yoğunlaştırıldığında ve kakao tozu, şeker, vanilya ve diğertatlandırıcılarla birleştirildiğinde çikolatanın karşı konulmaz olduğunu keşfettiler. Dopamin reseptörlerimiz de hemen harekete geçti.

Üçüncü Örnek: Peynir. İnekler sütü tek bir sebepten dolayı üretir: yavrularını beslemek için. Ama yaklaşık on bin yıl önce bazı maceracı insanlar inek sütünü bizzat tatmaya karar verdiler. Sindirim sisteminizde sütün *kazein* proteini kırılıp *kazomorfin* adı verilen hafif opiatları serbest bırakır. Kazomorfinleri beyin hücreleriniz üretmez. Bunlar aslında doğanın hızla büyüyen buzağılar için ayarladığı süt proteininde bulunur ve siz bunu sindirince opiatlar serbest kalıp kanınıza karışır. En nihayetinde de bu opiatlar dopamin salgılanmasını tetikler.

Daha sonraları sütün pıhtılaştırılıp suyu çıkarılınca peynire dönüştüğü bulundu. Ve şimdi asıl konuya geldik. Peynirde yoğunlaştırılmış kazein var ve böylece çok daha büyük dopamin dozu sağlıyor. Kirli çorap gibi kokabilir ve içinde bir biftekten daha fazla doymuş yağ, kolesterol

ve sodyum bulunabilir ama insanlar opiat ve dopamin dozlarını almak için peynir tezgâhına koşuşturuyorlar.

Dördüncü Örnek: Et. İnsanlar, kediler ve köpekler gibi doğal etoburların avlarını öldürmek ve parçalamak için kullandıkları uzun köpek dişlerine sahip degillerdir. En az üç buçuk milyon yıl önce atalarımızın köpek dişleri küçülerek sonunda ön dişlerinden daha uzun olmayacak hale geldi. Dolayısıyla parmaklarımız ve karşılardaki başparmaklarımızla meyve, yaprak, kabuklu yemiş ve diğer her şeyi toplama konusunda oldukça becerikliken bir mamutu parçalamamız pek olası değildi. Sonra Taş Devri bize büyük ve küçük baltaları, okları ve bıçakları getirdiğinde etoburlar gibi beslenebilmeye başladık. Et yemenin sonucunda kalp hastalığı ve kolon kanserine yakalanan Taş Devri öncesi vücutları hâlâ taşımamız da cabası. Etin de şeker, çikolata ve peynir gibi beyinde opiat etkisi vardır, bu da karşılığında dopamin salgılanmasını tetikler. Araştırmalar, insanlara beyindeki opiat etkilerini bloke eden bir ilaç verildiğinde ete karşı ilgilerini büyük oranda kaybettiklerini göstermiştir.³

O halde konuyu açmamıza neden olan soruya geri dönelim: Bize iyi gelmediğini bildiğimiz yiyecekleri neden yiyoruz? Çünkü beynimizi dopaminle dolduruyorlar. Ve dopamin hayır bir cevap olarak kabul etmez. Bunu tetikleyen her şeyi en ince ayrıntılarına kadar güzelleştirir; şekerin tatlılığı, bifteğin cızırtısı ve hatta peynirin küflü kokusu.

Bir şarap uzmanına bakın: Hayatının bir döneminde şarap onun için önemli değildi. Hatta ilk aldığı acı tat belki de biraz itici gelmişti. Ama alkol dopamini tetikler, dopamin de onu veren içkinin her yönünü güzelleştirir. Şarap uzmanı artık şarabın nasıl koktuğundan bahsetmez olur, şarabın artık bir “aroma”sı vardır. Şarabın rengi, tadı, ağızda bıraktığı lezzet ve kadeh sapının parmaklar arasındaki hissi insana büyüleyici şiirler yazdırır çünkü dopamin tarafından yoğun bir şekilde pazarlanır.

Dopamin başınızı derde sokar. Şimdiye dek sağlık, uzun bir ömür ve ince bir vücut öncelikler listenizde yukarıda olabilir ama çikolata, hamburger ve peynirli pizza çelme takıp onların önüne geçer. Ödül

merkeziniz size bir lolipop alın der, hatta iki ya da üç tane. Endişelenmeyin, sadece tadını çıkarın diye de ısrar eder.

Peki Brian Epstein'ınız tüm bunların neresinde? Sizi sonradan pişman olacağınız şeylerden uzak durmaya ikna edecek içsel menajeriniz nerede? Maalesef dopamin onu da esir almıştır. Hatta bağımlılığa destek olması için serebral korteksiniz görevlendirilmiştir. Tedbiri elden bırakmanızın neden *gerektiğiyle* ilgili giderek daha abartılı mantık yürütmelerde bulunur hale geleceksiniz. “Bu kalorileri egzersizle yakabilirim,” diyor artık doğru yoldan sapmış olan beyniniz. “Her şey ölçülü”, “Dedem bütün yanlış şeyleri yedi ve doksan yaşına kadar yaşadı, o halde ne kadar kötü olabilir ki?” ve diğerleri. Öncelikleriniz sıfırlanmıştır ve beyninizin tamamı yeni dopamin kültürünü benimsemek üzere görevlendirilmiştir.

Dopaminin baştan çıkarıcı çağrısına boyun eğmeye özellikle yatkın hissettiğiniz zamanlar olacaktır. Stresli, öfkeli, yalnız ya da yorgun olduğunuzda –dünya size kötü davrandığında– genellikle teselliye sağlıklı yiyeceklerde aramazsınız. Kimse bir bakkala akşamın dokuzunda karnabahar almaya gitmemiştir. Bunlar bizim şekerli kurabiyelere, çikolatalara, peynirli pizzalara, yağlı hamburgerlere ve diğer abur cuburlara yöneldiğimiz zamanlardır. Onlara “teselli yiyecekleri” diyoruz çünkü opiatlar ve dopamin tam olarak böyle bir etki yaratır.

Bazı insanlar farklı bir sebepten dolayı hassastır. Genleri onlara karşı komplo kurmuştur. Diyabet hastalığı üzerine bir araştırma çalışmasında, bazı insanların beslenme düzenlerini kolayca değiştirebiliyorken diğerlerinin daha büyük zorluk yaşadığını buldum ve genlerin bu farkı açıklayıp açıklayamayacağını merak ettim. Hepimizin DRD2, dopamin reseptörü D2, adı verilen ve dopamin için reseptörlerin oluşumunda rol oynayan bir gen taşıdığı zaten biliniyordu. Bu reseptörler her hücrenin dışındaki küçük güverteler gibidir, dopaminin son sevkياتını geldiği anda almaya hazırdırlar. Bu genin bir versiyonu, yaklaşık üçte bir oranında daha az dopamin reseptörüne sahip olmanıza neden oluyor. Ve daha az alıcıyla da başkalarının dopaminden elde ettiği “kendini iyi hissetme” hissini elde edemiyorsunuz. Sadece normal hissetmek için

fazladan bir miktar dopamine daha ihtiyacınız olur. Sonunda alkole, sigaraya, uyuşturucuya ve hatta risk içeren davranışlara yönelebilirsiniz, hepsi size eksikliğini çektiğiniz fazladan dopamin dozunu verir. Yaklaşık beş insandan biri bu genetik özelliği taşır.

Bütün katılımcılarımızdan kan örnekleri aldım ve bunları Los Angeles'taki California Üniversitesi'ne gönderdim, burada Doktor Ernest Noble onların DNA'larını çıkardı. Kısa bir süre sonra Doktor Noble beni telefonla aradı. *Diyabet hastalarımızın neredeyse yarısında çok az dopamin reseptörüne sahip olmalarına neden olan gen varyantı varmış.*⁴ Söz konusu gen özelliğinin normalde beş insandan birinde görüldüğü verisinden çok daha yüksekti bu oran. Dahası hastalarımızın zaman içinde nasıl olduklarını izlediğimizde çok az dopamin reseptörü veren gene sahip olanlar normal sayıda reseptörü olan kişilere kıyasla sağlıklı bir beslenme düzenine o kadar iyi karşılık vermediler, sonuç olarak çok fazla iyileşme göstermediler çünkü açlık krizi ve kötü alışkanlıklara geri dönüşler konusunda daha fazla sorun yaşadılar.

İnsanların dopamin uyarılması elde etmek için aşırı yemek yediklerinden şüphelenmeye başladım. Beyinlerinde neler olduğunun farkında değiller ama yiyeceklere, özellikle de sağlıksız yiyeceklere diğer insanlardan daha fazla meyilliler. Bunları bırakmak onlara zor geliyor. Ve aşırı yemek dizginlenemediğinde obezliğe, diyabete ve daha yüksek beyin rahatsızlıkları riski de dâhil birçok başka hastalığa yol açıyor.

Eğer kendi açlık krizlerinizin bir genetik özelliğe bağlı olup olmadığını test etmek isterseniz şunu anlamak önemlidir ki taşıdığı genler ne olursa olsun *herkes* besinlerin bağımlılık yapıcı gücüne teslim olabilir. Gıda üreticileri tat alıcılarınızı cezbetmek ve yiyecek ürünlerinin dükkânlarda, benzin istasyonlarında, havaalanlarında ve televizyonda sürekli sergilenmesiyle sizi sürekli bir baştan çıkarılma durumu içinde bırakmak için ellerinden geleni yapıyorlar. Kolayca içsel menajerinizin gücünü alt edebilirler ve bunu da biliyorlar. Peki kilo problemleri ve diyabetin sebebinin dopamin olduğunu mu söylüyorum? Evet, kısmen. Ve aynı şey kalp hastalığı, yüksek tansiyon, Alzheimer ve inme de dâhil

besinlere bağı bütün diğer sorunlar için geçerli. Tüm bu durumlarda dopamin dürtüsü sizi zarar verebilen ve öldürebilen o yiyeceklere bizzat çekiyor. Sizi trenin önüne iten dopaminin ta kendisidir.

Pekâlâ, bu kadar basite indirgemeyelim. Hastalık riskimizde başka genler de önemli roller oynar ve mükemmel bir diyet yapsanız bile yine de sağlık sorunlarınız olabilir. Hayat adil değil. Ama sağlıklı beslenmek, sağlık sorunlarını önlemede epey işe yarar ve sağlıklı yemeklerin bizi kendine çekmesinin bir sebebi olduğu giderek daha açık hale gelmektedir. Sebep, beyin hücrelerimizin derinliklerindeki dopaminle dolu küçük keseciklerde yatar.

Brian Epstein ve Sigmund Freud

Dopamin almanın sağlıklı bir yolu var mı? Uyuşturucu, içki ya da abur cubur olmadan biraz olsun “iyi hissedebilir” miyiz? Şey, hiç sormayacağınızı düşünmüştüm!

Aslında birkaç yol var. Öncelikle ter dökebilirsiniz. Egzersiz, hafif opiatları (endorfinleri) serbest bırakır ve ayrıca dopamin salgılamasını tetikler. Eğer sabah uyanır ve yarım saat koşar ya da kısa bir yürüyüş yaparsanız egzersizden gelen doğal kendini iyi hissetme duygusu günün sonraki saatlerinde sağlıklı yiyeceklere başvurma ihtimalinizi azaltır.

İkincisi yakınlık kurmanın da bir rolü vardır. Eğer yemek, tercih ettiğiniz “teselli” biçimiye gerçek teselliye ulaşmanızın zamanı gelmiş demektir ve bu da dostluk, sohbet, yakınlık, cinsellik, yani kişisel etkileşimin tüm çeşitleriyle olur.

Dopaminin ötesinde düşünelim. The Beatles’tan kırk yıl önce ve bin üç yüz kilometre ötede Sigmund Freud, The Beatles ve Brian Epstein hakkında bir şeyler yazmıştı. Onların isimlerini vermedi elbette zira henüz doğmamışlardı. Ama Freud temeli derin ve ilkel beyin yapılarına dayanan dizginlenemez dürtüleri tarif etti. Freud’a göre bu pejmürde, eğlence düşkünü, sorumsuz, sorun yaratan arzular *id*’lerdi. Ve menajer –daha olgun, ileri görüşlü tarafımız– *ego*’du. Egonun işi, Epstein’inkı gibi, *id*’i engellemek değildi. *İd*’in başarıya ulaşmasını

sağlamaktı. Ego planlar yapar, programa sadık kalmanızı sağlar ve gelecekte olabilecekleri göz önünde bulundurur.

Ama Epstein'ın pek trajik bir biçimde gösterdiği üzere egonun da sınırları vardır. Freud, *süperego* adı verilen üçüncü bir beyin işlevi de olduğunu yazdı. Süperego ilkel dürtülerinizi yönetmekle görevli değildir. Onların ötesine bakar ve etrafınızdaki büyük resmi görmenize yardımcı olur. Kendi arzularınızı bir kenara koyarak dünyada iyi işler yapmak istediğiniz zaman faal olan süperegodur. Ve birini yüzüstü bıraktığınız için kendinizi suçlu hissetmeniz de süperegodur. Bu sizin başkalarını düşünen kısmınızdır.

Egonuz –menajeriniz– bilhassa yüce gönüllü bir varlık değildir. Gerçek şu ki o sadece payına düşeni ister. Böylece dünyanızla daha etkili bir biçimde pazarlık etmenizi sağlar ve ikiniz de daha iyi durumda olursunuz. Süperego tamamen farklı bir şeydir. Etrafımızdaki dünyanın ihtiyaçlarına bakar.

Daha geniş bir bakış açısı hayatınızı kurtarabilir. Sağlıksız alışkanlıklardan kurtulmanız için ihtiyaç duyduğunuz motivasyonu sağlayabilir. Sör Paul McCartney, İskoçya'daki çiftliğinde pencereden baktığı bir günü hatırlarken tam olarak bunu tarif etti. Karısı Linda'yla oturuyorlardı.

Pazar günü öğle yemeğinde kuzu kızartması yiyorduk; kuzu yavrulama mevsimiydi ve etraf tüm o zıp zıp zıplayan güzel küçük kuzularla doluydu. Tabağımızdaki kuzuya baktık, sonra tekrar dışarıya baktık ve “Dışarıda neşeyle koşuşturan bu küçük şeylerden birini yiyoruz,” diye düşündük. Birden kafamıza dank etti ve “Bir dakika, belki de bunu yapmak istemiyoruzdur,” dedik. İşte bu sondu, büyük bir dönüm noktasıydı ve et yemeyi bırakmaya karar vermiştik.⁵

Bu fikir değişikliği herhangi bir dürtü ya da hırstan gelmemişti. Konuşan id değildi. İyi bir kariyer adımı ya da sağlık tavsiyesi veren bir menajerden de gelmemişti. Paul ve Linda etraflarındaki dünyayı

düşünmeye başladılar. Ve yemek seçimlerinin çocuklarını da nasıl etkilediğini fark ettiler.

Bu konuya dikkatimizi çeken en küçük kızımız Stella'ydı, bir gün okuldan döndü, et yemekle ilgili nasıl tartıştıklarını anlattı ve "Anne, biz bunları konuşurken vicdanım gerçekten rahattı," dedi.

İnsanlık tarihinin büyük kısmında süperegomuzdan beslenmeyle ilgili talimat almaya ihtiyacımız olmadı. Abur cuburlar el altında değildi. Şeker kamışı ya da şeker pancarından kolaylıkla şeker elde etmeyi ya da kakao çekirdeklerini Snickers çikolataya çevirmeyi bilmiyorduk. Peynir akla gelmemişti ve et yemek imkânsız olmasa bile epey zahmetliydi, dolayısıyla biftek ve tavuk lokantaları iyi bir yatırım değildi. Ve bu ürünler mevcut hale geldiğinde şimdiki kadar yaygın olmaları için ucuzlamalarına daha çok vardı.

Günümüz teknolojisi bu engelleri ortadan kaldırdı. Abur cubur ucuzdur. İstedüğümüz zaman alabiliriz. Bizi her köşeden çağırır ve işte tam da bu noktada başımız derde girer.

O halde bizim bu dağınık id'imizle başa çıkmada ego ve süperegomuza yardım etmek üzere tasarlanmış iki önerim bulunuyor:

Bazı kurallar koyun. İster yağlı peynirli sandviç ister tavuk kanadı ya da şekerli bir atıştırmalık olsun herhangi bir sağlıksız yiyeceğe direnmekte zorluk çekiyorsanız bunu arada bir alarak kendinizi aldatmaktansa tamamen bırakmak size daha kolay gelecek. Birçok insan aksini düşünür. "Belki sadece arada bir yerim," deriz kendimize. "Birazcık yemenin zararı olmaz." Ve teoride bu doğrudur. Sorun şu ki sağlıksız besinlerin her dozu buna duyulan arzuyu güçlendiren bir başka dopamin patlamasını tetikler. Her ısırık sonraki seferde hayır demeyi güçleştirir. Tamamen bırakırsak, sadece birkaç haftalığına bile olsa, ilk kriz dalgasını aştığımızda bunu biraz unutabiliriz.

Eğer kulağa sert bir tedbir gibi geliyorsa bu tam olarak sigara tiryakilerinin uzun süre önce öğrendikleri derstir. Sigarayı bırakmak kolay değildir ama arada bir içilen bir sigarayla kendinizi aldatmaktan

çok daha kolaydır. “Azaltmak”, hem sigara hem de abur cubur için bir ateşi söndürmektense ona kömür katmanın bir yoludur.

Başka motivasyon sebepleri arayın. Pek çok insan et alışkanlığını kendileri için değil ama fabrika çiftçiliğini, hayvan taşımacılığını ve katliamını katkıda bulunmak istemedikleri şeyler olarak gördükleri için bırakır. Günümüzde Amerikalılar *saat başı bir milyon hayvandan fazlasını* yiyor. Dedemlerin zamanında bile bu pek nazik bir işlem sayılmazdı ve bugün sürece dâhil olan herkes için iyice berbat bir hal almıştır.

Kimi insanlar da modern fabrika stili çiftliklerin doğurduğu çevresel zararları öğrenince harekete geçiyor. Besleme ekinlerini yetiştirmek için kullanılan böcek öldürücülerden tavukların ve sığırların su yollarına bulaşan pisliklerine, Amerikan çiftliklerinde otlatılan yüz milyon civarı sığırdan tutun da etrafa yayılan sera gazlarına kadar birçok şeyden dolayı çiftlik hayvanı yetiştirmek dünyaya yönelik bir ödül sayılmaz. Bu gerçekler giderek daha fazla insanı beslenme düzenlerini değiştirmeye teşvik ediyor.

İnsanların kendilerine daha iyi bakmaya karar vermelerinin en yaygın sebeplerinden biri eşleri veya çocuklarının onlara bağlı olmalarıdır. Hasta olarak ailemize yük olmak istemememiz bir yana, onlar hangi sorunlarla karşılaşacak olursa olsun yardım etmek için hayatta kalmak istiyoruz. Kendi sağlığımızla ilgili onları yüzüstü bırakmak anlamına gelebilecek bir risk alamayız. Ve sağlıklı alışkanlıklarımızı şekillendirdikçe onları da aynısını yapmaları için teşvik etmiş oluyoruz.

Tabağınızın içindekileri yeniden düşünmenize yarayacak motivasyon sebepleriniz her neyse karşılığında daha iyi bir sağlık şeklinde kocaman bir ödül alacaksınız. Ve bu da dopamini yerine koymanıza yardımcı olacak.

Haydi Başlayın!

Şimdi beyninizin ve fiziksel sağlığınızın uzun ve üretken bir hayat için iyi durumda kalmasını sağlamanın sırlarını biliyorsunuz. Örnek

alınacak bir sürü yemek tarifi, denenecek yeni tatlar ile restoranlar ve keşfedilecek bir sürü şey var.

Size büyük şans diliyorum ve bulduklarınızı başkalarıyla da paylaşacağınızı umuyorum.

11. BÖLÜM

Menüler ve Tarifler

Sıradaki tarifler, vücudunuza ve beyninize ihtiyaç duydukları besin maddelerini vermenin mümkün olan en lezzetli yoludur. Sağlıklı vitaminlerle doludurlar ve aynı zamanda pek çok insanın beslenme düzeyinin bir parçası olan hayvansal ürünler, trans yağlar ve aşırı doz zehirli metallerden yoksundurlar. Ayrıca bilinen malzemeler kullanıldığı için hazırlanmaları kolaydır ve her birinin yanında besin analizi yazılıdır, böylece ne elde ettiğinizi tam olarak görebilirsiniz.

Bu tarifler yıllardır birlikte çalışmaktan keyif duyduğum, olağanüstü yaratıcılığa sahip iki şef tarafından geliştirilmiştir.

Christine Waltermeyer, Natural Kitchen Cooking School'un (Doğal Mutfak Aşçılığı Okulu) kurucusu ve yöneticisidir. New York ve Princeton, New Jersey'de aşçılık eğitimi programları, kişisel aşçılık hizmetleri ve evde yemek pişirme dersleri sunuyor. Daha önce sağlık konusunu fazla düşünmemiş kişilere gerçekten çekici gelen sağlıklı yemekler yapmakta özel bir yeteneği olan usta bir aşçıdır. Ayrıca PBS destekçilerine sunulan Sorumlu Tıp İçin Doktorlar Komitesi'nin VIP Kickstart programında da yer alan bir aşçıdır.

Jason Wyrick, *The Vegan Culinary Experience* (Vegan Aşçılık Deneyimi) dergisinin yöneticisi ve yayıncısıdır. Google, Frank Lloyd Wright Vakfı ve daha birçokları için yiyecek içecek hizmeti sağlamış ve Scottsdale Mutfak Enstitüsü'ndeki Le Cordon Bleu programında misafir eğitmen olarak görev almıştır. Jason'ın lezzet konusunda müthiş bir becerisi vardır, tat alıcılarını baştan çıkarmak için doğal malzemelere doğru baharatı katar ve zamanı ve deneyimi az olan kişiler için aşçılığı kolay ve hızlı bir hale getirir. Önceki kitabım *21-Day Weight Loss Kickstart* (21 Günde Kilo Vermeye Başlayın) için de yemek tarifleri vermişti.

Bir Haftalık Menü

1. Gün

Kahvaltı

Yaban mersinli karabuğday krepisi
(sayfa 206)

Vejetaryen sosisi

Taze dilimlenmiş kantalu-
p kavunu

Öğle Yemeği

Dilimlenmiş domateslerle bahçe
salatası

Fırında pişmiş vejetaryen falafeli
(sayfa 235)

Pita ekmeği

Akşam Yemeği

Hızlı kırmızı mercimek çorbası
(sayfa 214)

Esmer pirinç salatası (sayfa 230)

Limon dilimleriyle ıspanak
buğulama

Meyveli çubuk dondurma (sayfa
275)

2. Gün

Kahvaltı

Akçaağaç “domuz pastırması”
ile wafflelar (sayfa 207)

Öğle Yemeği

Karışık yeşilliklerle renkli
makarna salatası (sayfa 228)

Akşam Yemeği

Parçalanmış bademle ıspanak
salatası
Patatesli, pazılı ve benekli fasul-
yeli taco (sayfa 240)
Tatlı patates püresi

3. Gün

Kahvaltı

Fırında pişmiş yulaf ezmesi (sayfa
208) ile kuru üzüm
Vejetaryen pastırması

Öğle Yemeği

Toskana dürümü (sayfa 237)

Akşam Yemeği

Çili biberli kuru fasulye ile kır-
mızı pirinç pilavı (sayfa 219)
Ispanak buğulama
Muzlu dondurma (sayfa 269)

4. Gün

Kahvaltı

Kahvaltı dürümleri (sayfa 209)
Taze çilekler

Öğle Yemeği

Yeşil salata
İngiliz usulü muffin pizzalar
(sayfa 244)

Akşam Yemeği

Kremalı bal kabağı çorbası (sayfa
216)
Leziz patates tabağı (sayfa 259)
Brokoli buğulama
Çikolatalı puding (sayfa 278)

5. Gün

Kahvaltı

Polenta kahvaltı kanepeleri (sayfa 210)

Öğle Yemeği

Kolay kinoalı tabule salatası (sayfa 227)

Portobello burgeri (sayfa 236)

Akşam Yemeği

Gökkuşuğu salatası ile çilek sosu (sayfa 226)

Fırında pişmiş ziti makarna (sayfa 247)

Elmalı kirazlı sıcak komposto (sayfa 272)

6. Gün

Kahvaltı

Kavak mantarlı frittata (sayfa 211)

Tam tahıllı tost

Öğle Yemeği

Karışık yeşillikler ve baharatlı kızarmış tempeh (sayfa 225)

Kıtır kıtır ekmek

Akşam Yemeği

Körili elmalı daal yahnisi (sayfa 222)

Kızarmış esmer pirinç (sayfa 255)

Kuşkonmaz buğulama

Çikolatalı puding (sayfa 278)

7. Gün

Kahvaltı

Smoothie parfait (sayfa 213)

Dilimlenmiş muz

Öğle Yemeği

Kremalı bal kabağı çorbası (sayfa 216)

Nohutlu sandviçler (sayfa 234)

Akşam Yemeği

Yaz kabağı, kara fasulye ve pirinçli biber dolması (sayfa 254)

Fas usulü naneli kuskus (sayfa 258)

Süper ahududulu protein brownie (sayfa 276)

Kahvaltı

Yaban Mersinli Karabuğday Krepi

2-4 kişilik

Saf akçaağaç şurubu serpilmiş bu tam tahıllı krepler, leziz ve doyurucu bir kahvaltı için birebir. Yaban mersinleri ise lezzetli ve sağlıklı bir katkı sağlıyor.

Yarım bardak karabuğday unu
Yarım bardak tam buğday pasta unu
2 çay kaşığı öğütülmüş keten tohumu
1 çay kaşığı alüminyumsuz kabartma tozu
Bir tutam deniz tuzu
1 bardak pirinç sütü
1 bardak taze yaban mersini
Tavaya koymak için 1-2 çay kaşığı aspir yağı
Üstüne serpmek için sıcak akçaağaç şurubu

Orta boy bir kaba karabuğday unu, tam buğday pasta unu, öğütülmüş keten tohumu, kabartma tozu ve tuzu koyun. Karışmaları için hafifçe çırpın. Pirinç sütünü yavaşça katıp karıştırmaya başlayın ve sadece yumrular kaybolana dek çırpın. Yavaşça yaban mersinlerini de içine katın.

Orta sıcaklıkta bir sac ya da tava ısıtın, sonra üstüne biraz aspir yağı koyun. Karışımı on santimetrelik bir krep oluşturacak kadar dökün ve kenarları kuru ve kabarcıklı olana dek yaklaşık iki üç dakika pişirin. Krepi yavaşça çevirin ve öbür tarafını altın rengi oluncaya dek iki üç dakika pişirin. Sıcak akçaağaç şurubu ile sıcak bir şekilde servis edin.

Bir krepte 82 kalori, 2 gram protein, 16 gram karbonhidrat, 3 gram şeker, toplam 1 gram yağ, yağdan gelen %13 oranında kalori, 2 gram lif, 112 miligram sodyum bulunur.

-CW

Waffle

4 kişilik (4 adet waffle)

Waffle pişirdiğinizde yayılan güzel koku bütün evinizi dolduracak.

1 muz

1 bardak tam buğday pasta unu

Yarım çay kaşığı karbonat

Yarım çay kaşığı deniz tuzu

2 porsiyon Ener-G Egg Replacer*, pakette önerilen sıvının yarısıyla

Bir çeyrek bardak badem sütü ya da soya sütü

1 çay kaşığı taze limon suyu

Yapışmaz pişirme spreyi

Bir muzı dondurun, sonra çözün ve soyun. Muzu ezin.

Bir waffle makinesini ısıtın.

Orta boy bir kaba unu, karbonatı ve tuzu koyun.

Bir başka orta boy kaba Ener-G Egg Replacer karışımını çırpın ve ezilmiş muz, badem ya da soya sütünü ve limon suyunu ekleyin. Sulu malzemeleri kuru malzemelere ekleyin ve hepsini iyice karıştırın.

Waffle makinesine yapışmaz pişirme spreyinden sıkın. Karışımın birazını waffle makinenize koyun, (miktar makinenizin boyuna göre değişir ama demirin üstünün ince bir tabaka karışımla örtülmüş olduğuna dikkat edin) ve altın kahverengini alıncaya dek beş dakika kadar pişirin. Waffle'ı ince bir bıçakla makineden nazikçe çekip alın ve karışımın geri kalanıyla waffle yapmaya devam edin.

Bir waffle'da 43 kalori, 4 gram protein, 31 gram karbonhidrat, 2 gram şeker, 0,3 gram tam yağ, yağdan gelen %2 oranında kalori, 4 gram lif, 337 miligram sodyum bulunur.

* ABD'de satılan, yumurtaya alternatif olarak vejetaryenlerin tüketebilecekleri malzemelerle hazırlanmış bir ürün. (ç. n.)

İşte wafflelara biraz güç vermenin üç yolu: Dutsu meyveler ya da kabuklu yemişler gibi malzemeler kullanırken sıvı ve katı malzemeler birbiriyle iyice kaynaştıktan sonra karışımın içine bunları katın.

Füme badem ya da elma: Küp şeklinde kesilmiş yarım yeşil elma ve iki çay kaşığı doğranmış füme bademi karışıma katın.

Akçaağaç "domuz pastırması": Küp şeklinde doğranmış iki şerit tempeh "domuz pastırması" ve iki çay kaşığı akçaağaç şurubunu karışıma katın.

Güneybatı: İki yemek kaşığı küp şeklinde doğranmış kızarmış yeşil biberi ya da rehidre edilmiş ve küp şeklinde doğranmış pob-lano biberini karışıma katın.

-JW

Fırında Pişmiş Yulaf Ezmesi

4-6 kişilik

Bu besleyici kahvaltı güne harika başlamanızı sağlayacak!

2 bardak ezilmiş yulaf

1 yemek kaşığı öğütülmüş keten tohumu

1 çay kaşığı toz tarçın, biraz da servis için

Bir tutam deniz tuzu

1,5 çay kaşığı alüminyumsuz kabartma tozu

İki çeyrek bardak pirinç sütü

1 çay kaşığı saf vanilya özütü

Yarım bardak doğranmış kurutulmuş kayısı ya da kuru üzüm

Yarım bardak taze yaban mersini

Pirinç sütü, servis için

Seçeneğe bağlı: 2 yemek kaşığı akçaağaç şurubu

Fırını yüz yetmiş beş derecede ısıtın ve yirmiye yirmi santimetrelilik fırın tepsisine biraz yağ dökün.

Büyük bir kaba bütün malzemeleri koyun ve iyice karıştırın. Karışımı hazırlanmış fırın tepsisine dökün ve üstü açık bir halde otuz dakika ısıtın. Biraz soğutun, sonra sekiz kareye bölün. Üstüne biraz pirinç sütü ve tarçın dökerek sıcak olarak servis edin.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 285 kalori, 7 gram protein, 54 gram karbonhidrat, 17 gram şeker, toplam 5 gram yağ, yağdan gelen %15 oranında kalori, 7 gram lif, 325 miligram sodyum bulunur.

-CW

Kahvaltı Dürümleri

4 kişilik

Çabuk yenecek sağlıklı bir kahvaltı mı arıyorsunuz? Bu dürümün yapımı kolaydır ve protein oranı yüksektir.

400 gramlık bir paket katı, suyu süzülmüş tofu
İki diş doğranmış sarımsak
Yarım bardak küp halinde kesilmiş soğan
Bir çay kaşığı ya da tadımlık deniz tuzu
Çeyrek çay kaşığı öğütülmüş zerdeçal
Taze öğütülmüş karabiber
4 tam tahıllı tortilla ekmeği
Yarım bardak hazır salsa sos

Tofuyu bir kaba uygun büyüklükteki bir süzgecin üstüne koyun. Tofunun üstüne küçük bir tabak koyun. Bunun üstüne de tofunun suyunu sıkmak için birkaç kap ağırlık daha ekleyin. Tofuya on dakika bastırıp bekletin. Suyunu süzün ve ayrı bir kaba ufalayarak dökün.

Orta derecedeki bir ateşin üstünde, orta büyüklükteki bir tavada birkaç yemek kaşığı miktarda suyu ısıtın. Sarımsağı, soğanı ve birkaç tutam deniz tuzunu ekleyin. Soğan yumuşayana dek beş dakika pişirin. Suyu süzülmüş ve ufalanmış tofuyu sarımsak ve soğan karışımının üstüne dökün. Tatlandırmak için zerdeçalı,

kalan deniz tuzunu ve biberi serpin. Tavanın üstünü örtün ve üç dakika pişirin.

Tofu karışımının dörtte birini bir tortilla ekmeğinin ortasına yerleştirin. Salsa sosun dörtte birini ekleyin ve tortillayı bunların etrafında sıkıca sarın, gerekirse bir parça parşömen kâğıdıyla da kapatın. Kalan tortillaları da doldurarak işlemi tekrarlayın.

Bir porsiyonda (bir dürüm) 201 kalori, 15 gram protein, 24 gram karbonhidrat, 2 gram şeker, toplam 7 gram yağ, yağdan gelen %29 oranında kalori, 5 gram lif, 984 miligram sodyum bulunur.

-CW

Polenta Kahvaltı Kanepeleri

4-6 kişilik

Bu kanepeler büyük gruplar halinde kolayca yapılabilir, ayrıca depolamak ve seyahatlerde taşımak için çok elverişli, dışarı çıkarken buzdolabından çekip almak için de idealdirler!

- 2 bardak su
- 1 bardak sarı mısır tanesi
- 1 yemek kaşığı pekmez
- Çeyrek bardak agave nektarı
- Bir tutam deniz tuzu
- 1 çay kaşığı öğütülmüş tarçın
- 1 bardak doğranmış ceviz
- 1 bardak altın kuru üzüm
- 1 bardak kurutulmuş kıvılcık
- Yapışmaz pişirme spreyi

Orta büyüklükteki ısıya dayanıklı bir kabın içine bir bardak su ile mısır tanelerini dökün ve bir kenara koyun. Kabın yüksek ısıya dayanıklı olduğundan emin olun çünkü içine sıcak sıvı dökceksiniz.

Kalan bir bardak suyu, pekmezi, agave nektarını ve tuzu orta büyüklükteki bir tencereye koyun ve sürekli karıştırarak orta

sıcaklıkta kaynayana dek pişirin. Tencereyi ateşten hemen alın. Yeni kaynamış karışımı, su ve mısır karışımına dökün, tamamen birleşene dek bunları da karıştırın. İçine tarçını, cevizleri, kuru üzümle ve kızılıkları da katıp karıştırın.

Yaklaşık 20x10x8 santimetre boyutlarında cam veya metal bir tabağa yapışmaz pişirme spreyini sıkın (ya da yüksek kalitede yapışmaz bir tava kullanın). Karışımı tabağa aktarın, üstünü kapatın ve en az iki saat buzdolabında ama tercihen altı saat veya bütün gece boyunca soğutun. Ya sertleşmiş polenta kekini olduğu gibi tabaktan alın ve kanepelere bölün ya da tabaktayken doğrudan dört kanepeye bölün (ama tabak metaldense bunu yapmayın) ve servis etmek için bir tabağa aktarın.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 318 kalori, 4 gram protein, 66 gram karbonhidrat, 28 gram şeker, toplam 4 gram yağ, yağdan gelen %13 oranında kalori, 5 gram lif, 6 miligram sodyum bulunur.

-Tarif: Madelyn Pryor

Kavak Mantarlı Frittata

2 kişilik

Frittata, İtalyan stili bir omlettir. Normalde ocakta hazırlanır ve sonra fırına aktarılır ya da sadece fırında pişirilir, bu da biraz kırı kır bir dokuya neden olur.

340 gram çok sert tofu

Yarım çay kaşığı öğütölmüş zerdeçal

Yarım çay kaşığı deniz tuzu

2 tane küp şeklinde kesilmiş küçük kırmızı patates

2 diş doğranmış sarımsak

1 demet kesilmiş ıspanak

6 tane dilimlenmiş yeşil soğan

Yapışmaz pişirme spreyi

1 bardak kesilmiş kavak mantarı

Fırını önceden yüz doksan derecede ısıtın.

Tofuyu mikserde koyun, zerdeçalı ve çeyrek çay kaşığı tuzu ekleyin. Yumuşayana dek karıştırın.

Patatesleri bir sote tavasında ince bir katman suyla orta derece ateşte biraz yumuşayana dek beş dakika pişirin. Sarımsak, ıspanak ve yeşil soğanı ekleyin ve ıspanak solana dek yaklaşık üç dakika pişirin.

Karışımı mikserde karışmış tofuya katın ve bu karışımı on ila on beş santimetrelilik iki tane seramik kâse ya da fırın ısısına dayanıklı yirmi santimetrelilik tavaya koyun. Folyoyla kaplayın ve yirmi beş dakika fırında pişirin.

Frittata fırındayken mantarları kalan çeyrek çay kaşığı tuzla karıştırın. Bir sote tavasına pişirme spreyini sıkın (ya da yapışmaz bir tava kullanın) ve yüksek ateşte ısıtın, mantarları ekleyin, kahverengi ve biraz kırı oluncaya dek dört beş dakika kavurun. Frittata fırından çıktığında üstüne kavak mantarlarını koyun ve servis yapın.

Bir porsiyonda (tarifin yarısı) 173 kalori, 12 gram protein, 22 gram karbonhidrat, 2 gram şeker, toplam 5 gram yağ, yağdan gelen %28 oranındaki kalori, 3 gram lif, 167 miligram sodyum bulunur.

-JW

Kahvaltılık Smoothie

2 kişilik (yaklaşık 3 bardak)

1 iyice olgunlaşmış muz (bir sürü kahverengi lekesi olan)

2 bardak donmuş meyve (dutsu meyveler, mango, çilek, muz, portakal ve ananas)

1 bardak hayvansal olmayan süt (badem sütü ya da soya sütü)

Bütün malzemeleri blenderde karıştırın. Blenderinizi en düşük hızda başlatın ve smoothie püre kıvamına gelinceye dek yavaşça hızı yükseltin. Eğer blenderi yüksek hızda başlatırsanız smoothie nihayet blenderinizin tepesine sıçrar ve büyük ihtimalle malzemeler yeniden bıçakların üstüne düşsün diye blenderinizi birkaç kez

durdurmak zorunda kalırsınız. Sonunda uygun hıza ulaştığınızda her şey yumuşayınca dek iki dakika karıştırın.

Bir buçuk bardakta 190 kalori, 2 gram protein, 46 gram karbonhidrat, 35 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %9 oranında kalori, 5 gram lif, 79 miligram sodyum bulunur.

-JW

Smoothie Parfait

1 kişilik

Bir smoothie'ye yulaf gevreği ya da granola eklemek, bunu çıtır çıtır da yiyebileceğiniz anlamına geliyor.

3/4 bardak kahvaltılık smoothie (sayfa 212)

Çayrek bardak kurutulmuş yulaf gevreği ya da granola

Üstüne koymak için taze dutlar ya da bir nane filizi

Çeyrek bardak smoothie'yi bir bardağın dibine katman olacak şekilde dökün. İki yemek kaşığı yulaf katmanı ekleyin, sonra yine çeyrek bardak smoothie ile kalan iki yemek kaşığı yulafı da ekleyin ve en son çeyrek bardak smoothie ile tamamlayın. Üstüne taze dutları ya da naneyi koyun.

Bir porsiyonda (yulaf gevreği kullanarak) 303 kalori, 104 gram protein, 62 gram karbonhidrat, 36 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %7 oranında kalori, 9 gram lif, 66 miligram sodyum bulunur.

-JW

Çorbalar ve Yahniler

Hızlı Kırmızı Mercimek Çorbası

6 kişilik

Mercimekler her zaman için hızlı pişer ve bu akıllıca tarifle kesinlikle bayılacağınız leziz, besleyici bir çorbaya dönüşecekler.

Yarım bardak küp şeklinde kesilmiş soğan

Yarım çay kaşığı doğranmış sarımsak

1 çay kaşığı kurutulmuş kekik

1 bardak küp şeklinde doğranmış kereviz

1 bardak küp şeklinde doğranmış havuç

2 bardak durulanmış kırmızı mercimek

1 defne yaprağı

7 bardak, gerekirse daha fazla, sodyum oranı düşük sebze suyu ya da su

2 çay kaşığı balzamik sirke

Taze öğütülmüş karabiber

2 çay kaşığı doğranmış taze maydanoz, garnitür olarak

İki yemek kaşığı suyu orta sıcaklıkta büyük bir tencerede ısıtın. Soğanı, sarımsağı, kekiği ekleyin ve soğan yumuşak ve yarı saydam hale gelinceye dek beş dakika karıştırarak pişirin. Kereviz ve havucu ekleyin ve beş dakika daha karıştırarak pişirin. Mercimekleri, defne yaprağını ve sebze suyunu ekleyin, ısıyı orta yüksek derecesine kadar yükseltin ve kaynayana dek bekleyin. Sonra sıcaklığı düşük dereceye indirin, tencerenin üstünü örtün ve yirmi dakika ya da sebzeler yumuşayınca dek pişirin. Arzulanan kıvama ulaşmak için gerektiğinde sebze suyu ekleyin.

Tatlandırmak için sirke ve biber ekleyin. Tencerenin üstünü kapatın ve beş dakika pişirin. Kâselere doldurun ve garnitür olarak maydanoz ekleyerek hemen servis yapın.

Not: Zaman kazandırıcı olarak, malzemeleri kesmek için en sevdiğiniz sebze doğrama aletinizi kullanın.

Bir porsiyonda (tarifin altında biri) 236 kalori, 16 gram protein, 43 gram karbonhidrat, 6 gram şeker, toplam 0,8 gram yağ, yağdan gelen %3 oranında kalori, 11 gram lif, 196 miligram sodyum bulunur.

-CW

Mantarlı Arpalı Yahni

2 kişilik

Arpanın fındıksı bir tadı vardır ve bir dolma yahnisine uygundur. Arpanın başka malzemelerin tadını azaltmaya eğilimi olduğu için bu tarif özellikle bolca baharatla hazırlanmıştır.

Yarım adet küp şeklinde doğranmış kuru soğan

5 adet dilimlenmiş cremeni mantarı

2 diş doğranmış sarımsak

2 bardak su ya da sodyum oranı düşük sebze suyu

1 çay kaşığı taze kekik

1 çay kaşığı paprika

Yarım çay kaşığı taze öğütülmüş karabiber

3/4 bardak arpa (kabuklu ya da kabuksuz)

Çeyrek çay kaşığı deniz tuzu

Seçeneğe bağlı: 1,5 bardak körpe ıspanak yaprakları ya da doğranmış kıvırcık lahana

Orta büyüklükteki bir tencereyi orta yüksek derecede ateşe koyun, soğanı ekleyin ve yaklaşık on dakika boyunca kahverengileşinceye dek pişirin. Mantarları ekleyin ve üç dakika pişirin. Sarımsağı ekleyin ve bir dakika daha pişirin. Sebze suyunu dökün ve kekiği, paprikayı ve biberi ekleyin. Çorba kaynadığında (ki hemen olacaktır) arpayı ekleyin. Çorbayı tekrar kaynatın, tencereyi kapatın, ısıyı düşürün ve yirmi beş dakika hafif ateşte pişmeye bırakın. Ateşten tencereyi alın ve tuzu dökün. Eğer yeşillik kullanıyorsanız tuzla birlikte onları

da ekleyin ve servis yapmadan önce bunları üç dakika çorbanın içinde yumuşamaları için bırakın.

Bir porsiyonda (tarifin yarısı) 308 kalori, 9,6 gram protein, 68 gram karbonhidrat, 3 gram şeker, toplam 1 gram yağ, yağdan gelen %3 oranında kalori, 14 gram lif, 270 miligram sodyum bulunur.

-JW

Kremalı Bal Kabağı Çorbası

4 kişilik

Güzel kremalı bir çorba kadar tatmin edici hiçbir şey yoktur. Bu tarifi pişmiş havuç, karnabahar, mısır, patates ya da sevdiğiniz diğer sebzeleri kullanarak kendi zevkinize uyarlayabilirsiniz.

1 bardak küp şeklinde doğranmış soğan

Yarım çay kaşığı doğranmış sarımsak

4 bardak sodyum oranı düşük sebze suyu, hayvansal olmayan süt ya da elma sirkesi

4 bardak pişmiş ya da konserve bal kabağı püresi

Çeyrek çay kaşığı öğütülmüş muskat

Deniz tuzu ve taze öğütülmüş karabiber

4 dal taze maydanoz

İki yemek kaşığı suyu orta derece sıcaklıktaki bir ateşin üstünde orta büyüklükteki bir tencerede ısıtın. Soğanı ve sarımsağı ekleyin ve soğanlar yumuşak ve biraz saydam hale gelinceye dek beş dakika karıştırarak pişirin. Sebze suyunu ekleyin ve sonra yavaşça bal kabağı püresini ve muskatı ekleyin. Karıştırmak için yumurta çırpıcı, yumuşayana dek karıştırmak için de el blenderi kullanın. Eğer çorba fazla yoğunsa biraz daha sebze suyu ekleyin. Tatlandırmak için tuz ve biber serpin.

Ateşi iyice düşürün, tencerenin üstünü kapatın ve hafif kaynarak pişmesi için on dakika bırakın. Tatlandırmak için baharatları katın. Her kâseyi bir dal maydanozla süsleyerek sıcak servis edin.

Bir porsiyonda (sebze suyu kullanılarak hazırlanan tarifi dörtte biri) 77 kalori, 2 gram protein, 19 gram karbonhidrat, 13 gram şeker, toplam 0,3 gram yağ, yağdan gelen %3 oranında kalori, 3 gram lif, 291 miligram sodyum bulunur.

-CW

Patatesli Pırasalı Çorba

4 kişilik

Bu tat bakımından zengin çorbanın yağ oranı şaşırtıcı derecede düşüktür, o halde haydi dumanı üstünde bir kâsenin keyfini çıkarın!

4 adet pırasa, beyaz ve açık yeşil kısımlarıyla uzunlamasına kesilmiş, yıkanmış ve dilimlenmiş

1 çay kaşığı kurutulmuş kekik

700 gram soyulmuş ve küp şeklinde kesilmiş patates

4-5 bardak sodyum oranı düşük sebze suyu

Deniz tuzu ve taze öğütülmüş karabiber

1 yemek kaşığı doğranmış taze maydanoz, garnitür olarak

Büyük bir tencerede iki yemek kaşığı suyu orta düşük derece sıcaklıkta ısıtın. Pırasaları ve kekiği ekleyin ve karıştırarak on dakika pişirin. Patatesleri ve dört bardak sebze suyunu ekleyin, ısıyı orta yüksek derecesine çıkarın ve hafifçe kaynayana dek bekleyin. Isıyı düşük seviyeye getirin, tencerenin üstünü kapatın ve otuz dakika pişmeye bırakın. Tencereyi ateşten alın ve bir el blenderi kullanarak ne kadar yumuşak sevdiğinize bağlı olarak çorbanın en azından yarısını ya da tamamını püre haline getirin. Eğer çorba fazla yoğunsa biraz daha sebze suyu ekleyin. Tatlandırmak için tuz ve biber serpin. Maydanozu garnitür olarak kullanarak sıcak servis edin.

Bir porsiyonda (tarifi dörtte biri) 183 kalori, 4 gram protein, 43 gram karbonhidrat, 7 gram şeker, toplam 0,4 gram yağ, yağdan gelen %2 oranında kalori, 5 gram lif, 307 miligram sodyum bulunur.

-CW

Kremalı Mısır Çorbası

4 kişilik

Mmm... Dumanı tüten sımsıcak bir kâse çorbayı kim sevmez? Bu sizi kesinlikle tatmin edecek.

2 bardak küp şeklinde doğranmış soğan

4 bardak mısır tanesi

3 bardak pirinç sütü

3 bardak sodyum oranı düşük sebze suyu

1 bardak küp şeklinde kesilmiş Girit kabağı

Yarım bardak çekirdekleri çıkarılmış ve küp şeklinde doğranmış domates

Deniz tuzu ve taze öğütülmüş karabiber

Büyük bir tencerede iki yemek kaşığı suyu orta yüksek derece ateşte ısıtın. Soğanı ekleyin ve karıştırarak beş dakika pişirin. Mısır tanelerini koyun ve beş dakika daha karıştırarak pişirin. Yavaşça pirinç sütünü ve sebze suyunu ekleyin, ısıyı orta yüksek dereceye getirin ve kaynayana dek bekleyin. Sonra ısıyı düşük seviyeye getirin, tencerenin üstünü kapatın ve on dakika pişirmeye bırakın. Tencereyi ateşten alın ve bir el blenderi kullanarak pürüzsüz hale gelinceye dek karıştırın. Isıyı orta yüksek seviyesine çıkarın ve çorbayı tekrar ateşe koyun, Girit kabağını ve domatesi ekleyin, ısıyı orta dereceye düşürün ve on dakika ya da kabaklar yumuşayıncaya dek pişirin. Tatlandırmak için tuz ve biber serpin.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 263 kalori, 7 gram protein, 58 gram karbonhidrat, 20 gram şeker, toplam 3 gram yağ, yağdan gelen %10 oranında kalori, 5 gram lif, 933 miligram sodyum bulunur.

-CW.

Taze Bezelye Çorbası

4 kişilik

Bezelyelerin protein ve lif oranı yüksek, yağ ve kalori oranı düşüktür. Bu çorba tat bakımından leziz ve doyurucudur.

- 1 bardak küp şeklinde doğranmış soğan
- 2 diş doğranmış sarımsak
- 2,5 bardak sodyum oranı düşük sebze suyu
- 2,5 bardak pirinç sütü
- 4 bardak taze veya donmuş yeşil bezelye
- Deniz tuzu ve taze öğütülmüş karabiber
- Taze maydanoz dalları, garnitür olarak

Büyük bir tencerede iki yemek kaşığı suyu orta yüksek derece ateşte ısıtın. Soğan ile sarımsağı ekleyin ve karıştırarak beş dakika pişirin. Sebze suyunu ve pirinç sütünü ekleyin, ısıyı orta yüksek seviyeye çıkarıp kaynatın. Bezelyeleri ekleyin ve beş dakika pişirin. Ateşi söndürün ve el blenderiyle pürüzsüz hale gelinceye dek karıştırın. Tatlandırmak için tuz ve karabiber ekleyin. Taze maydanozları garnitür olarak kullanarak sıcak servis edin.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 217 kalori, 9 gram protein, 41 gram karbonhidrat, 19 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %8 oranında kalori, 8 gram lif, 803 miligram sodyum bulunur.

-CW

Çili Biberli Kuru Fasulye

4 kişilik

Fasulyeler doğanın süper besinleridir! Protein ve lif açısından zengindirler ve kolesterol oranları düşüktür. Üstüne üstlük bu leziz şiliye dönüşürler.

- 2 diş doğranmış sarımsak
- 1 bardak küp şeklinde doğranmış soğan

- 1 bardak doğranmış kereviz
- 1 bardak küp şeklinde doğranmış tatlı patates
- 4 bardak sodyum oranı düşük, suyu süzölmüş ve durulanmış, seçtiğiniz konserve kuru fasulye
- 2 çay kaşığı çili biberi tozu
- 1 çay kaşığı paprika
- Çeyrek çay kaşığı ya da tadımlık Tabasco sosu
- 3-4 bardak sodyum oranı düşük sebze suyu
- Taze öğütölmüş karabiber

Büyük bir tencerede iki yemek kaşığı suyu orta sıcaklıkta ısıtın. Sarımsak ile soğanı ekleyin, beş dakika boyunca ya da soğan yarı saydam hale gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Kereviz ile tatlı patatesi ekleyin ve beş dakika karıştırarak pişirin. Fasulyeleri, çili biberi tozunu, paprikayı ve Tabasco sosunu, ardından da istenilen kıvama göre üç ila dört bardak sebze suyunu ekleyin. Isıyı orta yüksek dereceye çıkarın ve kaynatın. Tencerenin üstünü kapatın, ısıyı düşük seviyeye getirin ve otuz dakika pişmeye bırakın. Tatlandırmak için biber ile tuzu serpin.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 308 kalori, 19 gram protein, 59 gram karbonhidrat, 7 gram şeker, toplam 1 gram yağ, yağdan gelen %3 oranında kalori, 14 gram lif, 166 miligram sodyum bulunur.

-CW

Türk Usulü Mercimek Çorbası

3 kişilik

Soğan ile havuç ufak parçalar halinde doğranarak bu klasik Türk çorbasının içinde kayboluyor, çorbanın suyu da yumuşak kırmızı mercimeklerin pürüzsüz dokusuyla güçlü bir tat kazanıyor.

- 1 adet ince ince ya da küp şeklinde doğranmış soğan
- 1 adet ince ince ya da küp şeklinde doğranmış havuç
- 2 diş doğranmış sarımsak

4 bardak su veya sodyum oranı düşük sebze suyu

3 yemek kaşığı sodyum oranı düşük domates salçası

2 yemek kaşığı küp şeklinde doğranmış közlenmiş pul biber

Yarım çay kaşığı kırmızı pul biber

1 bardak kırmızı mercimek

Seçime bağlı: 1 yemek kaşığı kesilmiş yeşil nane

Büyük bir tencereyi orta derece ateşte ısıtın. Soğanı ve havucu ekleyin ve soğan hafif kahverengileşinceye dek yaklaşık beş dakika pişirin. Sarımsağı ekleyin ve bir dakika daha pişirin. Suyu ya da sebze suyunu, domates salçasını, közlenmiş pul biberi ve pul biberi ekleyin tamamen karışana dek her şeyi karıştırın. Su hafif kaynar hale gelince mercimekleri ekleyin. Su iyice kaynayana dek bekleyin, sonra tencereyi kapatın ve ısıyı düşük dereceye getirin. Yirmi beş dakika pişirin, sonra ateşten tencereyi alın ve isterseniz garnitür olarak maydanozla birlikte sıcak bir halde servis edin.

Bir porsiyonda (suyla hazırlanmış tarifi üçte biri) 440 kalori, 27 gram protein, 81 gram karbonhidrat, 10 gram şeker, toplam 1 gram yağ, yağdan gelen %3 oranında kalori, 32 gram lif, 237 miligram sodyum bulunur.

-JW

Enchilada Soslu Fasulye Çorbası

2 kişilik

Bu ruhu doyuran yoğun çorbada kırmızı fasulyeler enchilada sosu ve sarımsakla püre haline getirilir ve mısır tortillalarıyla kıvamı yoğunlaştırılır. Hatta burritonun içini doldurmak için ya da sos olarak kullanıldığında da harika olur!

Çeyrek bardak az acılı çili biberi tozu

2 yemek kaşığı tam buğday pasta unu ya da masa harina unu

2 çay kaşığı öğütülmüş kimyon

2 bardak sodyum oranı düşük konserve kırmızı fasulye, suyuyla birlikte

2 diş sarımsak

2 adet parçalara ayrılmış mısır tortillası

Seçime bağlı: adobo sosu içinde 1 ya da 2 chipotle biberi; 1 yemek kaşığı kesilmiş taze keklik otu

Çili tozunu, unu ve kimyonu orta büyüklükteki bir tencereye dökün. Tencereyi orta derecede bir ateşe koyun ve yaklaşık iki dakika kızartın. Toz biberin ağır, keskin bir koku yaymaya başladığını hissederseniz tencereyi hemen ateşten alın. Yarı yoğunlukta bir sos elde edinceye dek tencerede bir bardak suyu yavaşça karıştırın. Kalan malzemeleri dökün, hafifçe kaynayana dek bekleyin ve beş dakika hafifçe kaynatın. Bir el blenderi kullanarak çorbayı püre haline getirin, yoğun ama macun gibi olmayan bir kıvama ulaşmak için gerektiği kadar su dökün.

Seçime bağlı: Chipotle ve/veya keklik otunu kullanacak olursanız fasulyelerle aynı anda ekleyin.

Bir porsiyonda (tarifin yarısı) 344 kalori, 19 gram protein, 64 gram karbonhidrat, 2 gram şeker, toplam 3 gram yağ, yağdan gelen %6 oranında kalori, 22 gram lif, 226 miligram sodyum bulunur.

-JW

Körili Elmalı Daal Yahnisi

2 kişilik

Hardal tohumları bu çorbaya hayat vererek elmaların tadını artıran baharatlı, aromatik bir nitelik kazandırıyor.

1 adet küp şeklinde doğranmış soğan

1 yemek kaşığı rendelenmiş taze zencefil

2 çay kaşığı kahverengi hardal tohumu

1 yemek kaşığı sarı köri tozu

2,5 bardak su

$\frac{3}{4}$ bardak kırmızı mercimek

2 adet çekirdekleri çıkarılmış ve küp şeklinde doğranmış yeşil elma

3 yemek kaşığı kesilmiş taze kişniş

Çeyrek çay kaşığı deniz tuzu

Seçime bağlı: Garnitür olarak bir adet küp şeklinde doğranmış dolmalık kızarmış kırmızı biber

Orta büyüklükteki bir tencereyi orta sıcaklıkta ısıtın. Soğanı ekleyin ve yumuşayınca dek üç dakika pişirin. Zencefil ve hardal tohumlarını ekleyin ve iki dakika pişirin. Köri tozunu katıp karıştırın. Hemen su ekleyin ve karışımı kaynatın. Mercimekleri koyup karıştırın ve suyu tekrar kaynatın. Tencerenin kapağını kapatın, ısıyı düşük seviyeye getirin ve yaklaşık yirmi dakika pişirin. Tencereyi ateşten alın ve hemen elmaları, kişnişi ve tuzu ekleyip karıştırın. İsterseniz garnitür olarak kızarmış dolmalık kırmızı biber kullanarak servis edin.

İpucu: Elmaların kahverengileşmesini önlemek için çorbaya katmadan önce son dakikada küp şeklinde doğrayın. Ya da bunları önceden keserseniz bolca soğuk su ve biraz limon suyu bulunan bir kâseye koyun.

Bir porsiyonda (tarifin yarısı) 424 kalori, 22 gram protein, 82 gram karbonhidrat, 21 gram şeker, toplam 3 gram yağ, yağdan gelen %7 oranında kalori, 31 gram lif, 327 miligram sodyum bulunur.

-JW

Havuç ve Pirinç Şehriyesi ile Zencefilli ve Misket Limonlu Çorba

3 kişilik

Bu çorbayla kendinizi doymuş hissedersiniz ama tıka basa değil. Hafif bir yemek olarak ya da başka bir yemeğin yanında servis edilmek için mükemmeldir.

4 bardak su

2 yemek kaşığı sodyum oranı düşük soya sosu

2 yemek kaşığı rendelenmiş taze zencefil

2-3 adet misket limonunun suyu

2,5 cm'lik parçalar halinde kesilmiş ve bıçak sırtıyla bastırılmış

bir limon otu sapı

2 adet dilimlenmiş havuç

1 küçük demet dilimlenmiş yeşil soğan

85 gram pirinç şehriyesi

Seçime bağlı: Çeyrek bardak az yağlı Hindistan cevizi sütü;

230 gram küp şeklinde çok katı tofu

Suyu ve soya sosunu orta yüksek derece ateşin üstündeki büyük bir tencereye dökün ve hafifçe kaynayana dek bekleyin. Zencefili, misket limonunun suyunu ve limon otu sapını ekleyin ve on dakika hafif kaynamada pişirin. Havuçları ve yeşil soğanları koyun ve beş dakika daha pişirin. Pirinç şehriyelerini ekleyin ve yumuşayınca dek iki dakika pişirin.

Seçime bağlı: Eğer Hindistan cevizi sütü ve tofuyu kullanırsanız bunları havuç ve yeşil soğanlarla birlikte ekleyin.

Bir porsiyonda (tarifin üçte biri) 184 kalori, 2 gram protein, 43 gram karbonhidrat, 5 gram şeker, toplam 0,4 gram yağ, yağdan gelen %2 oranında kalori, 5 gram lif, 454 miligram sodyum bulunur.

-JW

Salatalar

Karışık Yeşillikler ve Baharatlı Kızarmış Tempeh

2 kişilik

Baharatlı kızarmış tempeh bu salatayı kuvvetli ve doyurucu bir hale sokuyor, akçaağaç-adaçayı dijon hardalı sosu ise bütün tatları bir araya getirip bu salatayı coşturuyor!

- Küçük karecikler halinde kesilmiş 226 gram tempeh
- Bir tutam öğütülmüş yenibahar
- Bir tutam Arnavut biberi tozu
- Bir tutam öğütülmüş kimyon
- 1 küçük top doğranmış kırmızı yapraklı marul
- 1,5 bardak doğranmış kıvırcık lahanaya yaprakları
- 1 bardak körpe roka
- 2 adet dilimlenmiş domates
- 4 adet dilimlenmiş yeşil soğan
- Çeyrek bardak akçaağaç-adaçayı dijon hardalı sosu (sayfa 232)

Fırını yüz doksan derecede ısıtın.

Tempeh küplerini bir fırın tepsisine koyun ve üstlerine su püskürtün. Yenibaharı, Arnavut biberi tozunu ve kimyonu ekleyin ve küpleri bu baharatlara tamamen bulanana dek çevirin. Fırın tepsisinin üstünü örtün, fırına yerleştirin ve yedi ila on dakika kızartın.

Marulu, kıvırcık lahanayı, domatesleri ve yeşil soğanları bir salata kâsesine dökün ve tamamen sosa bulayın. Tempeh'i ekleyin ve iyice karıştırın.

Bir porsiyonda (tarifin yarısı) 319 kalori, 30 gram protein, 51 gram karbonhidrat, 37 gram şeker, toplam 6 gram yağ, yağdan gelen %16 oranında kalori, 18 gram lif, 63 miligram sodyum bulunur.

-JW

Latin Salatası

Ana yemek olarak 2 kişilik, yan yemek olarak 4 kişilik

Pazının hafif acısı, mısırların ve üzümlerin tatlı aromasıyla güzel bir dengeye kavuşuyor, sonuç olarak şaşırtıcı derinlikte bir tat ortaya çıkıyor.

Yarım küçük beyaz soğan

3 diş sarımsak

1 demet pazı yaprağı

4 adet küp şeklinde doğranmış Roma domatesi

1,5 bardak taze mısır tanesi

Çeyrek bardak ikiye ayrılmış pıkan cevizi

1 bardak çekirdeksiz kara üzüm

Bir tutam deniz tuzu

Yarım çay kaşığı taze öğütülmüş karabiber

Soğan ile sarımsağı doğrayın, sonra bir bıçak sırtıyla ya da havanda dövün.

Kumlu olmaya müsait olduğu için pazıyı iyice yıkayın, sonra yaprakları sıkıca sıkıp bir araya toplayarak keskin, büyük bir bıçakla kurdeleler halinde dilimleyin. Pazıyı bir salata kâsesine koyun, kalan malzemeleri de ekleyin ve iyice karıştırın.

Bir porsiyonda (tarfin yarısı) 181 kalori, 7 gram protein, 41 gram karbonhidrat, 17 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %9 oranında kalori, 7 gram lif, 189 miligram sodyum bulunur.

-JW

Gökkuşaağı Salatası

Ana yemek olarak 2 kişilik, yan yemek olarak 4 kişilik

Bu leziz salata tatlı lezzetlerle başlıyor, üstünde dutsu meyvelerden bir sos bulunuyor ve etrafı çıtır çıtır yeşilliklerle sarılıyor.

1 top doğranmış kırmızı yapraklı marul

1 adet soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küp şeklinde doğranmış büyük portakal

1 bardak çekirdeksiz üzüm

2 adet küp şeklinde doğranmış kereviz sapı

Yarım çay kaşığı taze öğütülmüş beyaz ya da karabiber

1 bardak çilek sosu (sayfa 232)

Bütün malzemeleri büyük bir salata kâsesine koyun ve hepsini tamamen sosa bulanana dek karıştırın.

Bir porsiyonda (tarifin yarısı) 249 kalori, 10 gram protein, 60 gram karbonhidrat, 39 gram şeker, toplam 3 gram yağ, yağdan gelen %10 oranında kalori, 17 gram lif, 29 miligram sodyum bulunur.

-JW

Kolay Kinoa Tabule Salatası

4 kişilik

Bir mutfak robotuyla bu tarif âdeta fırtına koparıyor!

4 bardak sodyum oranı düşük sebze suyu

2 bardak durulanmış kinoa

1 demet taze maydanoz yaprakları

1 adet çekirdekleri çıkarılmış ve 2,5x5 cm'lik parçalar halinde kesilmiş küçük salatalık

Bir saat suda bekletilmiş ve suyu süzülmüş çeyrek bardak kurutulmuş domates (yağlı olarak ambalajlanmamış)

Yarım bardak taze limon suyu

Deniz tuzu ve taze öğütülmüş karabiber

Sebze suyunu orta büyüklükte bir tencereye koyun ve orta yüksek derece ateşte kaynatın. Kinoaı ekleyin, tencereyi kapatın, ateşi düşük seviyeye indirin ve yirmi dakika boyunca ya da kinoa kabarık ve yumuşak bir hale gelinceye kadar pişirin.

Bu arada maydanozu, salatalığı ve kurutulmuş domatesi bir mutfak robotuna koyun ve hepsi doğranıncaya kadar robotu çalıştırın.

Pişmiş kinoayı büyük bir servis kâsesine dökün, biraz soğutun, sonra doğranmış maydanoz karışımını ekleyin. Limon suyunu dökün ve tuz ve biberle tatlandırın. Hemen şimdi ya da buzdolabında soğutup soğuk olarak servis edin.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 351 kalori, 13 gram protein, 64 gram karbonhidrat, 11 gram şeker, toplam 6 gram yağ, yağdan gelen %14 oranında kalori, 8 gram lif, 378 miligram sodyum bulunur.

-CW

Renkli Makarna Salatası

6 kişilik

Sarı mısır, yeşil bezelye, turuncu havuç ve kırmızı barbunyadan oluşan ve hızlıca hazırlanan bu tarif, yemeye kıyılmayacak kadar güzel görünüyor!

Salata:

4 bardak pişmiş tam tahıllı burgu makarna

Yarım bardak pişmiş mısır tanesi

Yarım bardak pişmiş yeşil bezelye

Yarım bardak küp şeklinde pişmiş havuç

Bir bardak pişmiş veya konserve sodyum oranı düşük, suyu süzülmüş ve durulanmış barbunya

Sos:

Çeyrek bardak akçaağaç şurubu

Çeyrek bardak Dijon usulü hazırlanmış hardal

1 yemek kaşığı elma sirkesi ya da seçtiğiniz herhangi bir sirke

1,5 yemek kaşığı sodyumu azaltılmış soya sosu

1 yemek kaşığı taze portakal suyu

Yarım çay kaşığı sarımsak tozu

1 çay kaşığı kurutulmuş İtalyan baharatı karışımı

Büyük bir kâseye bütün salata malzemelerini koyun.

Sosu yapmak için bütün malzemeleri küçük bir kâsede birleştirin ve iyice harmanlanana dek yumurta çırpıcısıyla çırpın. Sosu salataya dökün ve yavaşça karıştırın. Tatlandırmak için baharatları koyun, üstünü kapatın ve servis yapmadan önce buzdolabında bir saat soğutun.

İpucu: Zaman kazanmak için taze sebzeler yerine 1,5 bardak pişmiş karışık donmuş sebze kullanın.

Bir porsiyonda (tarifin altıda biri) 230 kalori, 9 gram protein, 48 gram karbonhidrat, 11 gram şeker, toplam 1 gram yağ, yağdan gelen %5 oranında kalori, 6 gram lif, 495 miligram sodyum bulunur.

-CW

Kara Fasulye Fiesta Salatası

2 kişilik

Bu leziz salatayı önceden yapabilirsiniz, ne de olsa buzdolabında beş gün dayanıyor.

2 bardak pişmiş ya da konserve, suyu süzölmüş ve durulanmış, sodyum oranı düşük kara fasulye

2 bardak pişmiş mısır tanesi

Çeyrek bardak doğranmış kırmızı soğan

Yarım bardak küp şeklinde kesilmiş kırmızı dolmalık biber

3 adet ince ince dilimlenmiş yeşil soğan

Yarım bardak fazla sıkıştırılmadan konmuş, doğranmış taze kişniş yaprağı

Çeyrek bardak taze misket limonu suyu

Tatlandırmak için deniz tuzu ya da biber

Seçime bağlı: Bir tutam ya da tadımlık Arnavut biberi

Salatayı yapmak için bütün malzemeleri büyük bir kâseye koyun ve nazikçe karıştırın. Kâsenin üstünü kapatın ve servis yapmadan önce birkaç saat soğutun.

Bir porsiyonda (tarifin yarısı) 394 kalori, 21 gram protein, 80 gram karbonhidrat, 13 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %5 oranında kalori, 21 gram lif, 158 miligram sodyum bulunur.

-CW

Esmer Pirinç Salatası

4-6 kişilik

Bu tam tahıllı salata, tat ve doku çeşitliliği ve antioksidan bakımından zengin renkli sebzeleriyle kesinlikle tatmin edici.

1 bardak hızlı pişen esmer pirinç

Yarım bardak pişmiş ya da konserve, suyu süzölmüş ve durulanmış, sodyum oranı düşük nohut

Yarım bardak rendelenmiş havuç

Yarım bardak ince rendelenmiş kırmızı lahana

Çeyrek bardak küp şeklinde kesilmiş kırmızı dolmalık biber

Çeyrek bardak ince ince dilimlenmiş kereviz

Çeyrek bardak pişmiş yeşil bezelye

Çeyrek bardak doğranmış taze maydanoz

1 yemek kaşığı sodyumu azaltılmış soya sosu

3 yemek kaşığı portakal suyu

1 çay kaşığı doğranmış, soyulmuş taze zencefil

Pirinci paketteki talimatlara uygun olarak pişirin.

Büyük bir kâseye pişmiş pirinci ve kalan malzemeleri koyun. Tatlandırmak için baharatları ekleyin.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 235 kalori, 7 gram protein, 47 gram karbonhidrat, 4 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %7 oranında kalori, 7 gram lif, 169 miligram sodyum bulunur.

-CW

Yaz Salatası

Ana yemek olarak 2 kişilik, yan yemek olarak 4 kişilik

Daha bu salatanın tatlı ve ferah lezzetlerini tatmadan renkler ve dokular sizi cezbedecek. Tadı zaman içinde daha da güzel olduğundan yanınızda taşımak için ideal.

Yarım adet küp şeklinde doğranmış kırmızı soğan

1 adet küp şeklinde doğranmış Meksika ya da Girit kabağı

1 adet soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış salatalık

2 adet küp şeklinde doğranmış (ve isterseniz çekirdekleri çıkarılmış) küçük domates

Çeyrek bardak dilimlenmiş kırmızı lahana

2 adet dilimlenmiş kereviz sapı

2 adet mısır koçanının taneleri (yaklaşık 1,5 bardak)

Bir tutam deniz tuzu

Bir küçük misket limonun suyu (yaklaşık bir yemek kaşığı)

Seçime bağlı: 3 adet küp şeklinde doğranmış tomatillo; 2 yemek kaşığı doğranmış taze kişniş; 1 bardak durulanmış, pişmiş ya da konserve kırmızı fasulye ya da 1 bardak sote edilmiş tempeh; 1 bardak dilimlenmiş pazı yaprakları

Büyük bir kâsede bütün malzemeleri karıştırın ve salatayı en az otuz dakika, tercihen iki saat boyunca terbiye edin. Bu adımı atlayabilir ve salatayı doğrudan yiyebilirsiniz ama o zaman tatları böylesine birbirine karışmış olmayacaktır.

Seçenekler: Eğer tomatilloları kullanırsanız kâğıtsı kısmını soyun ve kesmeden önce bunları yıkadığınızdan emin olun; bu, yapışkan ince dış zarlarını atar ve onlarla uğraşmak o zaman daha kolay hale gelir. Bu tarifte ayrıca donmuş mısır da kullanabilirsiniz ama taze mısırın kırırlığını ve tadını kaybetmiş olacaktır. Bunu bir aperatif yerine başlı başına bir yemek haline getirmek ister misiniz? Bezelye ya da tempeh ekleyin ve dakikalar içinde leziz bir akşam yemeği elde etmiş olun.

Bir porsiyonda (tarifin yarısı) 159 kalori, 4 gram protein, 36 gram karbonhidrat, 12 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %32 oranında kalori, 7 gram lif, 246 miligram sodyum bulunur.

-JW

Akçaağaç-Adaçayı Dijon Hardalı Sosu

2 büyük salataya yetecek miktarda (yaklaşık 2/3 bardak)

Hiç şüphesiz hardal, adaçayı ve sirke bunu çok güçlü bir sos haline getiriyor, akçaağaç şurubu da tatlılıkla dengeliyor. Birazının bile uzun süren bir etkisi var. Bunu karışık yeşillikler ve baharatlı kızarmış tempeh'de (sayfa 225) ya da seçtiğiniz herhangi bir salatada deneyin.

6-8 adet adaçayı yaprağı

2 yemek kaşığı sodyum oranı düşük Dijon hardalı

2 yemek kaşığı sodyum oranı düşük taştta öğütölmüş hardal

1 yemek kaşığı küp şeklinde doğranmış kırmızı soğan

2 yemek kaşığı kırmızı şarap sirkesi

3 yemek kaşığı akçaağaç şurubu

Adaçayı yapraklarını kuru bir tavada, orta yüksek ateşte bir dakika kadar gevrekleştirin. Bütün malzemeleri bir blendere koyun ve pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırın.

Bir porsiyonda (tarifin yarısı) 187 kalori, 1 gram protein, 45 gram karbonhidrat, 16 gram şeker, toplam 1 gram yağ, yağdan gelen %5 oranında kalori, 10 gram lif, 366 miligram sodyum bulunur.

-JW

Çilek Sosu

Büyük bir salataya yetecek miktarda (yaklaşık 2/3 bardak)

Zencefil bu sosa biraz acımsı bir tat veriyor ve elma sirkesi çileklerin tadına ek bir tamamlayıcı görevi görüyor. Bunu gökkuşağı salatası (sayfa 226) ya da kendi seçtiğiniz bir salatada deneyin.

1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil

- 1 bardak taze ya da donmuş ve erimiş çilek
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi

Bütün malzemeleri bir blendere koyun ve pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırın.

Bir porsiyonda 49 kalori, 1 gram protein, 12 gram karbonhidrat, 1 gram şeker, toplam 0,5 gram yağ, yağdan gelen %9 oranında kalori, 3 gram lif, 2 miligram sodyum bulunur.

-Tarif: Madelyn Pryor

Sandviçler, Dürümler ve Burgerler

Nohutlu Sandviçler

2 sandviç

İşte lezzetli ve besleyici bir sandviç, üstelik protein oranı da yüksek!

1 adet 425 gramlık konserve, suyu süzölmüş, sodyum oranı düşük nohut

2 yemek kaşığı doğranmış soğan

1 adet doğranmış küçük kereviz sapı (çeyrek bardak)

Taze öğütölmüş karabiber

Tofu mayonezi:

280 gram yağ oranı düşük yumuşak tofu

Yarım çay kaşığı kuru hardal

1 diş doğranmış sarımsak

Çeyrek çay kaşığı ya da tadımlık deniz tuzu

1,5 çay kaşığı elma sirkesi

4 dilim tam tahıllı ekmek ya da 2 adet ikiye bölünmüş tam tahıllı pita ekmeğı

2 marul yaprağı ya da yarım bardak kaba yonca filizleri

Nohutları büyük bir kâseye koyun ve bunları bir patates ezicisi ya da çatalla kabaca ezin. Soğanı ve kerevizi ekleyin ve bir kenara koyun.

Tofu mayonezini yapmak için tofuyu, kuru hardalı, sarımsağı, tuzu ve sirkeyi bir mutfak robotuna veya blendere koyun ve pürüzsüz hale gelinceye kadar çalıştırın. Tofu mayonezini fasulye karışımına ekleyin ve tatlandırmak için biber serpin. İyice karıştırın ve marul ve yoncalarla birlikte tam tahıllı ekmeğın arasına ya da pita ekmeğine doldurulmuş bir halde servis yapın.

Bir porsiyonda (bir adet sandviç) 442 kalori, 30 gram protein, 67 gram karbonhidrat, 8 gram şeker, toplam 7 gram yağ, yağdan gelen %14 oranında kalori, 13 gram lif, 669 miligram sodyum bulunur.

-CW

Fırında Pişmiş Vejetaryen Falafeli

4 kişilik

Falafel, nohutlardan yapılmış popüler bir Orta Doğu yemeğidir. Bu kolay, yağsız versiyon kızartmadan ziyade fırında pişirilir!

1 adet 425 gramlık konservede, suyu süzölmüş ve durulanmış, sodyum oranı düşük nohut

2 yemek kaşığı doğranmış soğan

1 diş doğranmış sarımsak

1 yemek kaşığı doğranmış taze maydanoz

Çeyrek bardak rendelenmiş havuç

1 yemek kaşığı taze limon suyu

2 yemek kaşığı tam tahıllı pasta unu

1 çay kaşığı öğütölmüş kişniş tohumu

1 çay kaşığı öğütölmüş kimyon

Çeyrek bardak pişmiş yeşil bezelye

Deniz tuzu ve taze öğütölmüş karabiber

Fırını yüz yetmiş beş derecede ısıtın ve bir fırın tepsisine biraz yağ dökün.

Nohutları, soğanı, sarımsağı, maydanozu, havucu, limon suyunu, unu, kişniş ve kimyonu bir mutfak robotuna koyun ve pürüzsüz oluncaya dek çalıştırın. Karışımı orta boy bir kâseye koyun ve bezelyeleri ekleyip karıştırın. Tatlandırmak için tuz ve biber serpin.

Karışımından sekiz köfte yapın ve bunları hazırlanmış fırın tepsisine yerleştirin. On beş dakika pişirin, sonra köfteleri dikkatle çevirin ve on beş dakika daha pişirin. İki köfteyi tam tahıllı pita ekmeğine doldurulmuş olarak servis yapın. Üstüne biraz humus,

doğranmış marul, küp şeklinde kesilmiş soğan ve domates koyun. Köfteler ayrıca kuskus ve salatayla servis edildiğinde de harikadır.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 149 kalori, 8 gram protein, 26 gram karbonhidrat, 1 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %12 oranında kalori, 6 gram lif, 214 miligram sodyum bulunur.

-CW

Portobello Burgeri

4 kişilik

Bu burgerin yapımı hızlı ve kolaydır. Tam tahıllı hamburger ekmeklerinin üstüne en sevdiğiniz şeyleri koyarak bunların tadını çıkarın.

4 adet portobello mantar şapkası

1 yemek kaşığı sodyumu azaltılmış soya sosu

Taze öğütülmüş karabiber

4 tam tahıllı hamburger ekmeği

Üstüne koymak için seçime bağlı: ketçap, hardal, dilimlenmiş kırmızı soğan ve marul ya da Brüksel lahanası

Fırını iki yüz beş derecede ısıtın.

Mantardan lamelleri bir kaşıkla kazıyıp atın. Mantarları sap kısmı aşağı gelecek şekilde bir fırın tepsisine koyun ve hepsine biraz soya sosu dökün. Üstlerine biraz karabiber serpin.

Tepsiyi fırına yerleştirin ve yumuşayınca dek on on beş dakika pişirin. Hamburger ekmeklerinde, üste konacak malzemelerden herhangi biriyle servis yapın.

Bir porsiyonda (bir adet burger) 125 kalori, 8 gram protein, 21 gram karbonhidrat, 6 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %13 oranında kalori, 4 gram lif, 434 miligram sodyum bulunur.

-CW

Toskana Dürümü

2 kişilik

Bu kuru fasulyeli ve kurutulmuş domatesli basit sürme malzemesi, peynire mükemmel bir alternatif ve başlı başına bir sos olarak yenebilir. Peki neden burada yaptığımız gibi buna biraz doğranmış sebze eklemeyelim ve harika bir öğle yemeği için dürüm olarak sarmayalım?

2 bardak pişmiş ya da konserve, suyu süzölmüş ve durulanmış, sodyum oranı düşük kuru fasulye

1 diş sarımsak

1 çay kaşığı doğranmış taze biberiye

Yarım çay kaşığı taze öğütölmüş biber

8-10 adet kurutulmuş domates (yağıyla birlikte ambalajlanmamış), suya batırılmış ve durulanmış

1 adet doğranmış Girit kabağı

1 adet doğranmış havuç

1 bardak Bröksel lahanası

2 tam tahıllı tortilla

Fasulyeleri, sarımsağı, biberiye, biberi ve domatesleri bir blendere koyun ve yoğun bir hamur oluncaya dek karıştırın.

Bu malzemeleri tortillalara yayın, üstüne Girit kabağını, havucu ve Bröksel lahanasını koyun ve dürüm yapmak üzere sarın.

Bir porsiyonda (bir adet dürüm) 373 kalori, 24 gram protein, 78 gram karbonhidrat, 13 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %4 oranında kalori, 17 gram lif, 497 miligram sodyum bulunur.

-JW

Bahçe Pita Dürümü

1 kişilik

Bu kocaman bir dürüm! Bunu yemenin en iyi yolu büyük bir pita ekmeğine sarmak ya da doldurmak ama bir tortilla ekmeği de ihtiyacı karşılayacaktır.

3-4 adet karnabahar çiçeği

1 adet dilimlenmiş havuç

3-4 adet brokoli çiçeği

Çeyrek dilimlenmiş soğan

1 adet doğranmış domates

2 diş doğranmış sarımsak

2 çay kaşığı sodyumu azaltılmış tamari

Yarım bardak pişmiş esmer pirinç

Çeyrek bardak pişmiş ya da konserve, suyu süzülmüş ve durulanmış, sodyum oranı azaltılmış kırmızı fasulye

1 adet tam tahıllı pita ya da tortilla ekmeği

Acı sos (sriracha ya da habanero)

Orta boy bir kızartma tavasını yüksek ateşte ısıtın. Karnabaharı, havucu, brokoliyi ve soğanı ekleyin ve yaklaşık beş ila yedi dakika boyunca sebzeler yeni yeni kahverengileşmeye başlayıncaya dek pişirin. Isıyı orta dereceye düşürün ve bir dakika daha pişirin. Pirinç ve fasulyeleri pitanın üzerine yerleştirin ve sebze karışımını ekleyin.

İpucu: Bu dürüm çiğ sebzelerle de harikadır. Tamariyi pirince dökün, ne de olsa bunu sebzelerle birlikte pişirmeyeceksiniz.

Bir porsiyonda 487 kalori, 22 gram protein, 103 gram karbohidrat, 11 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %4 oranında kalori, 15 gram lif, 687 miligram sodyum bulunur.

-JW

Yabani Mantarlı Marullu Dürüm

2 kişilik

Bu harika bir dürümdür ve ayrıca malzemeleri nasıl karıştırıp birbirine uydurabileceğinizin harika bir örneğidir. Eğer elinizde Çin lahanası yoksa normal lahana da kullanabilirsiniz. Çin su kestaneniz yoksa çtırılık etkisi için dilimlenmiş havuç kullanabilirsiniz. Fasulye filizleriniz de yoksa tarfin vogda kızartma bölümünde erişte ekleyebilirsiniz. Anahtar malzemeler mantarlar, yeşil sebzeler ve tamaridir. Diğer hepsi tartışmaya açıktır.

- 2 top ince dilimlenmiş Çin lahanası
- 8-10 adet kalın dilimlenmiş taze şitaki mantarı
- Yarım bardak kabaca doğranmış kavak mantarı
- 6-8 adet dilimlenmiş yeşil soğan
- 2 diş doğranmış sarımsak
- 3 yemek kaşığı küp şeklinde doğranmış Çin su kestanesi
- Çeyrek çay kaşığı beş karışimli Çin baharat tozu ya da çeyrek çay kaşığı taze öğütölmüş karabiber ve bir tutam sarımsak
- 2 çay kaşığı sodyumu azaltılmış tamari ya da soya sosu
- Yarım çay kaşığı çili biberi püresi
- Yarım bardak fasulye filizi
- Çeyrek bardak doğranmış enoki mantarı
- 4 marul yaprağı (tercihen boston marulu)
- Seçime bağılı: 1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- Seçime bağılı sos: 2 yemek kaşığı suyla karıştırılmış 3 yemek kaşığı hoisin sosu

Bir vog ya da geniş, sığ bir sote tavasını yüksek ateşe koyun. Çin lahanasını koyun ve otuz dakika pişirin. Şitaki mantarlarını ekleyin ve otuz dakika kadar pişirin. Kavak mantarlarını, yeşil soğanları, sarımsağı ve su kestanelerini katarak bir dakika daha pişirin. Beş karışimli Çin baharatını ekleyin ve karıştırın. Hemen tamari ya da soya sosunda karıştırın. Çili biberi püresini de katıp karıştırın ve

on beş dakika daha pişirin. Tavayı ateşten alın ve hemen fasulye filizlerini ve enoki mantarlarını ekleyin. Lahana yapraklarının içinde servis yapın.

Seçenekler: Sarımsağı eklediğinizde zencefili de ekleyin ve dürümleri hoisin batırma sosuyla servis edin.

Bir porsiyonda (bir adet dürüm) 90 kalori, 6 gram protein, 14 gram karbonhidrat, 4 gram şeker, toplam 1 gram yağ, yağdan gelen %29 oranında kalori, 6 gram lif, 192 miligram sodyum bulunur.

-JW

Patatesli, Pazlı ve Benekli Fasulyeli Taco

2 kişilik

Meksika'da tacoların yeşillikleri, fasulyeleri, patatesleri, geniş bir biber yelpazesini, kızarmış sebzeleri ve sulu sosları kapsayan şaşırtıcı bir çeşitliliği vardır.

Yarım adet dilimlenmiş kuru soğan

2 diş doğranmış sarımsak

1 kırmızı doğranmış domates

1 bardak dilimlenmiş pazı yaprağı

1 adet adobo soslu doğranmış chipotle biberi (eğer acılığa dayanamazsanız yerine çeyrek adet yeşil dolmalık biber koyun)

Çeyrek çay kaşığı deniz tuzu

Badem sütü ya da su

1 bardak pişmiş ya da konserve, suyu süzülmüş ve durulanmış, sodyum oranı düşük benekli fasulye

4 adet ısıtılmış mısır tortillası

Üstüne koymak için chimichurri sosu (sayfa 264)

Orta büyüklükte bir tavayı orta yüksek ateşte ısıtın. Soğanı koyun ve beş altı dakika boyunca kahverengileşinceye kadar pişirin. Sarımsağı, patatesi, pazıyı, chipotle biberini ve tuzu ekleyin. İnce bir katman halinde (yarım milimetre kadar) badem sütünü döküp hafifçe kaynayana dek bekleyin ve bu incecik katman halindeki

sıvı tavadayken patatesler yumuşayıncaya kadar pişirin. Sıvıyı patatesler lapa gibi olmadan ne kadar uzun süre pişirilebiliyorsa pişirin (patateslerin lapa gibi olmasındansa biraz sıvı bırakmak daha iyidir). Tavayı ateşten alın ve hemen fasulyeleri katıp karıştırın. Malzemeleri tortillalar arasında paylaştırın ve üstüne chimichurri sosu dökün. Eğer tostada yapmak isterseniz düz tortillalar kullanın.

İpucu: Mısır tortillaları servis edilmeden önce ısıtılmalıdır çünkü böylece katlanabilir hale gelirler. Tortillaları iki üç dakika buğulayabilirsiniz ya da su püskürtebilir ve her kenarı birer dakika olmak üzere orta ateşte kuru bir tavada ısıtabilirsiniz. Bu, tortillaların siz onları katlarken dağılmasını önleyecektir.

Bir porsiyonda (tarifin yarısı) 300 kalori, 13 gram protein, 60 gram karbonhidrat, 4 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %6 oranında kalori, 13 gram lif, 353 miligram sodyum bulunur.

-JW

Fasulyeli Torta

2 kişilik

Torta mükemmel bir Meksika sandviçidir. Bu özel torta, Jalisco usulüne göre yapılmıştır, hamburger ekmeğinin içine bezelyeler ve soğanlar konur ve baharatlı bir domates biber sosuna batırılır. Daha hafif bir tat için çili biberi tozunu serpmeyin.

Yarım adet ince dilimlenmiş kuru soğan ya da çeyrek bardak salamura yapılmış soğan dilimleri

2 yemek kaşığı çili biberi tozu

2 bardak közlenmiş ezilmiş konserve domates

1 yemek kaşığı beyaz şarap sirkesi

Çeyrek çay kaşığı tuz

1,5 bardak vejetaryen pişirilmiş, ısıtılmış ezilmiş fasulye

2 adet ikiye bölünmüş ve tost yapılmış bolillo ya da baget ekmeği

Küçük bir tavayı orta yüksek ateşte ısıtın. Soğanı koyun ve sekiz on dakika iyice kahverengileşinceye dek pişirin. Tavaya biraz su dökün ve hemen karıştırın. Su on beş saniyede buharlaşır buharlaşmaz tavayı ateşten alın.

Küçük bir tencerede biber tozunu bir dakika ısıtın, sonra ateşte kızarmış domatesleri, sirkeyi ve tuzu ekleyin ve domatesler sıcak olana dek ısıtın. Tavayı ateşten alın, fasulyeleri sandviç ekmeğinin alt tarafta kalan yarısına koyun ve üstüne de soğanları ekleyin. En üste sosu dökün (ya da kenarda batırma sosu olarak kullanın) ve üstüne ekmeğin öbür yarısını koyun.

Bir porsiyonda (bir adet torta) 532 kalori, 26 gram protein, 104 gram karbonhidrat, 13 gram şeker, toplam 4 gram yağ, yağdan gelen %6 oranında kalori, 22 gram lif, 816 miligram sodyum bulunur.

-JW

Nice Usulü Izgarada Pişmiş Patlıcan

4 kişilik

Bu basit Akdeniz sandviçi, zarif bir öğle veya akşamüstü yemeğidir.

4 diş sarımsak

1 adet kalın dilimlenmiş büyük patlıcan

4 adet limonun suyu (yaklaşık yarım bardak)

Çeyrek çay kaşığı kırılmış tane karabiber

1 yemek kaşığı kurutulmuş lavanta

Yarım çay kaşığı safran

4 adet tost yapılmış büyük Fransız ekmeği ya da ekşi mayalı ekmek

1 adet dilimlenmiş küçük rezene

2 adet dilimlenmiş domates

Çeyrek bardak dilimlenmiş, çekirdekleri ayıklanmış Nice zeytini ya da yeşil zeytin

Sarımsağı parçalayın ve patlıcanların her dilimine sürün. Patlıcanı sığ bir kaba koyun ve üstüne limon suyunu dökün. Patlıcanın tamamen içine dalacağı miktarda su ekleyin. Patlıcanı en az bir saat terbiye edin, sonra suyu süzün ve sığ bir tabağa koyun. Sarımsağı, biberi, lavantayı ve safranı ekleyin ve bu şekilde bir saat bekletin.

Patlıcan dilimlerini doğrudan bir ızgaradaki orta derece ateşe koyun ve her iki tarafı da yanmadan yumuşayınca dek pişirin. Izgarada pişmiş bir patlıcan dilimini bir dilim ekmeğin üstüne koyun ve birkaç rezene, domates dilimi ve bir yemek kaşığı dilimlenmiş zeytin ekleyin. Bu sandviç üstü açık olarak servis edilir.

Bir porsiyonda (bir adet sandviç) 154 kalori, 7 gram protein, 35 gram karbonhidrat, 9 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %9 oranında kalori, 10 gram lif, 478 miligram sodyum bulunur.

-JW

Ana Yemekler

İngiliz Usulü Muffin Pizzalar

2-4 kişilik

Sağlıklı malzemelerin kullanıldığını bu eğlenceli küçük pizzalar hızlıca hazırlanmaktadır.

4 adet ikiye bölünmüş tam buğday İngiliz muffini
Yarım bardak sodyum oranı düşük konserve pizza sosu
Çeyrek bardak pişmiş brokoli çiçeği
Çeyrek bardak ince dilimlenmiş mantar
Çeyrek bardak suyu süzölmüş, durulanmış ve doğranmış
dolmalık kızarmış kırmızı biber

Fırını önceden yüz doksan derecede ısıtın.

İngiliz muffinlerini fırın tepsisine koyun. Her muffine biraz pizza sosu dökün. Üstlerine biraz brokoli, mantar ve kızarmış kırmızı biber koyun. Bu malzemeleri muffinlere eşit bir şekilde paylaşın. On dakika fırında pişirin ve sıcak olarak servis edin.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 158 kalori, 7 gram protein, 31 gram karbonhidrat, 6 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %10 oranında kalori, 6 gram lif, 371 miligram sodyum bulunur.

-CW

Tavada Kolay Kara Fasulye

4 kişilik

Bu süper hızlı tarifte zaman kazanmak için konserve fasulyeler ve çabuk pişme özelliği olan esmer pirinç kullanılıyor.

1 bardak küp şeklinde doğranmış soğan
Yarım bardak küp şeklinde doğranmış dolmalık yeşil biber
2 diş doğranmış sarımsak
1 çay kaşığı kuru keklik otu

1 adet 425 gram konserve, suyu süzölmüş ve durulanmış, sodyum oranı düşük kara fasulye

1 bardak küp şeklinde doğranmış taze veya konserve domates

1 bardak sodyumu azaltılmış sebze suyu

1,5 bardak hızlı pişen çiğ esmer pirinç

Deniz tuzu ve taze öğütölmüş karabiber

1 yemek kaşığı doğranmış taze kişniş

Seçime bağılı: acı sos

İki yemek kaşığı suyu orta derecedeki ateşin üstündeki büyük bir tavada ısıtın. Soğanı, dolmalık biberi, sarımsağı ve keklik otunu ekleyin. Beş dakika ya da soğan yarı saydam hale gelinceye dek karıştırarak pişirin. Fasulyeleri, domatesleri ve sebze suyunu ekleyin ve kaynayana dek bekleyin. Pirinci ekleyin ve iyice karıştırın. Tavanın üstünü kapatın, ateşi düşük dereceye indirin ve beş dakika pişirin. Tatlandırmak için tuz ve biber serpin ve üç dakika daha pişirin.

Tavayı ateşten alın ve beş dakika bekletin, sonra üzerine kişniş koyun ve derseniz acı sosla birlikte servis edin.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 391 kalori, 13 gram protein, 80 gram karbonhidrat, 5 gram şeker, toplam 3 gram yağ, yağdan gelen %6 oranında kalori, 15 gram lif, 538 miligram sodyum bulunur.

-CW

Meksika Usulü Polenta Güveci

4 kişilik

Sofradaki herkes bu doyurucu güvecin tadını çıkaracak.

1 adet 450 gramlık pakette önceden pişmiş polenta (sade, mantarlı ya da başka bir aromalı)

1 bardak küp şeklinde doğranmış soğan

Yarım bardak doğranmış yeşil dolmalık biber

1 bardak ince dilimlenmiş havuç

1 çay kaşığı öğütölmüş kimyon

1,5 çay kaşığı kurutulmuş kişniş

2 yemek kaşığı tam buğday pasta unu

3/4 bardak sodyumu azaltılmış sebze suyu

1 bardak donmuş mısır tanesi

2 bardak pişmiş ya da konserve, suyu süzölmüş ve durulanmış, sodyum oranı düşük benekli fasulye

Fırını yüz doksan derecede ısıtın ve yirmiye yirmi yedi santimetre Pyrex fırın tepsisini hafifçe yağlayın.

Polentayı ezin ve hazırlanmış fırın tepsisine nazıkçe ve eşit oranda bastırarak yayın.

İki yemek kaşığı suyu orta derecede sıcaklık üstünde orta büyüklükte bir tavada ısıtın ve soğanı, dolmalık biberi, havuçları, kimyonu ve kişnişi ekleyin. Beş dakika karıştırarak pişirin. Unu ekleyin ve sebzeler iyice una bulanana dek karıştırın. Sürekli karıştırarak bir iki dakika pişirin. Sebze suyunu yavaşça ekleyin ve beş dakika ya da karışım yoğun ve kabarcıklı oluncaya dek pişirin. Mısır tanelerini ve fasulyeleri katın ve iyice ısıtın.

Sebze ve fasulye karışımını her yere eşit miktarda olmak üzere polentanın üzerine dökün. Üstünü kapatın, fırına yerleştirin ve otuz dakika ya da kabarcıklı hale gelinceye dek pişirin. Fırından tepsiyi alın, üstünü açın ve on on beş dakika beklettikten sonra dilimleyip servis yapın. Taze bahçe salatasıyla sunabilirsiniz.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 271 kalori, 12 gram protein, 56 gram karbonhidrat, 5 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %5 oranında kalori, 11 gram lif, 346 miligram sodyum bulunur.

-CW

Tatlı Patatesli Burrito

4 kişilik

Bu besleyici ve leziz burrito hem tatlı hem de baharatlı.

2 bardak soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış tatlı patates

1 bardak donmuş mısır tanesi

1 adet 425 gram, suyu süzölmüş ve durulanmış, sodyum oranı düşük konserve kara fasulye

1 çay kaşığı çok ince dilimlenmiş yeşil soğan

1 yemek kaşığı taze misket limonu suyu

1 çay kaşığı çili biberi tozu

Deniz tuzu ve taze öğütölmüş karabiber

4 adet 20 cm'lik ısıtılmış tam buğday tortilla

1 bardak önceden hazırlanmış salsa sos

2 bardak doğranmış marul

Tatlı patatesleri orta büyüklökte bir tencereye koyun ve iki üç santimetre yüksekliğe gelinceye dek su ekleyin. Orta yüksek derecedeki ateşe tencereyi koyun ve beş dakika ya da tatlı patatesler yumuşayınca dek suyu kaynatın. Mısırı ekleyin ve bir dakika daha pişirin.

Suyu süzün ve malzemeleri büyük bir kâseye aktarın. Kara fasulyeleri, yeşil sebzeyi, misket limonu suyunu ve çili biberi tozunu ekleyin, tatlandırmak için tuz ve biber serpin. Malzemeleri tortillalar arasında bölüştürün, üstlerine salsa sos ve marul koyun, sarın ve servis yapın.

Bir porsiyonda (bir adet burrito) 298 kalori, 13 gram protein, 62 gram karbonhidrat, 8 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %7 oranında kalori, 15 gram lif, 891 miligram sodyum bulunur.

-CW

Fırında Pişmiş Ziti Makarna

4 kişilik

Klasik güveç artık daha az yağlı! Bu yemek oldukça lezzetli ve hafiftir.

Yarım çay kaşığı zeytinyağı

225 gram pişmemiş tam tahıllı ziti ya da penne türü makarna

285 gram suyu süzölmüş sert ve az yağlı tofu

2 yemek kaşığı tam buğday pasta unu

1 çay kaşığı sarımsak tozu

1 çay kaşığı soğan tozu

1 çay kaşığı kuru fesleğen

Yarım çay kaşığı kuru keklik otu

Yarım çay kaşığı ya da tadımlık deniz tuzu

1 adet 680 gram kavanozda yağsız spagetti sosu

Seçime bağlı: Yarım bardak pişmiş ve doğranmış pazı, mantar ya da kabak

Fırını yüz doksan derecede ısıtın ve tepsi tabağını yağlayın.

Makarnayı paketteki talimatlara göre ya da "al dente" pişirin.

Suyu süzölmüş tofuyu bir kâseye parçalayarak dökün ve unu, sarımsak tozunu, soğan tozunu, fesleğeni, keklik otunu ve tuzu ekleyin. İyice karıştırın. Pişmiş makarnayı, spagetti sosunu ve diğer seçeneğe bağlı malzemeleri nazikçe içine katın.

Makarna tofu karışımını önceden hazırlanmış tepsiye kaşıkla dizin ve yirmi beş dakika ya da sertleşip tepesinde hafif altın rengini alıncaya dek fırında pişirin. Taze bahçe salatasıyla sıcak servis edin.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 237 kalori, 12 gram protein, 42 gram karbonhidrat, 9 gram şeker, toplam 4 gram yağ, yağdan gelen %14 oranında kalori, 6 gram lif, 556 miligram sodyum bulunur.

-CW

Kuru Fasulyeli Marinara Sosuyla Spagetti

4 kişilik

Spagetti sosunuza fasulyeler eklemek onu doyurucu ve tatmin edici bir hale getirir, protein ve lif oranının yüksek olması da cabası. Hem tat hem de besleyicilik bakımından üstün bir tarif! Buğulanmış kıvırcık lahana ya da brokoli de yemeği tamamlar.

285 gram pişmemiş tam tahıllı spagetti

1 adet 680 gram kavanozda yağsız spagetti sosu

1 adet 425 gram kavanozda kuru fasulye, suyu süzölmüş ve durulanmış

Spagettiği paketindeki talimatlara göre pişirin, suyunu süzün.

Bu arada orta büyüklükteki bir tencereye fasulyeleri spagetti sosuyla birlikte koyun, üstünü kapatın ve düşük derece ateşte ısıtın. Spagettiği, üstünde marinara fasulye karışımıyla servis edin.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 403 kalori, 18 gram protein, 85 gram karbonhidrat, 14 gram şeker, toplam 1 gram yağ, yağdan gelen %3 oranında kalori, 11 gram lif, 655 miligram sodyum bulunur.

-CW

Vejetaryen Kebabı

4 kişilik

Bu iştah açıcı kebabları, tatmin edici ve kolay hazırlanan bir yemek için esmer pirinçten pilavın üstünde servis edin.

16 adet çeri domates

2 adet her biri 8 küçük parçaya bölünmüş kırmızı soğan

2 adet çekirdekleri çıkarılmış, oyulmuş ve her biri 8 parçaya bölünmüş yeşil ya da kırmızı dolmalık biber

16 düğme mantarı

1 adet 8 parçaya bölünmüş küçük sarı yaz kabağı

1 adet 8 parçaya bölünmüş küçük kabak

Terbiye için:

Yarım bardak balzamik sirkesi

Yarım bardak portakal suyu

2 yemek kaşığı akçaağaç şurubu

2 yemek kaşığı hazırlanmış hardal

1 çay kaşığı kurutulmuş İtalyan baharatı

Yarım çay kaşığı deniz tuzu

Çeyrek çay kaşığı öğütölmüş karabiber

8 metal şiş ya da 30 dakika suda bekletilmiş bambu şiş

Çeri domatesleri, kırmızı soğanları, dolmalık biberleri, mantarları, yaz kabağıını ve kabağı büyük bir kâseye koyun.

Terbiye malzemelerini küçük bir kâsede birleştirin ve iyice çırpın. Terbiyeyi sebzelerin üzerine dökün ve sebzeler buna iyice bulanana dek karıştırın. On beş dakika terbiye edin.

Bir kömür veya gaz ızgarayı ya da fırınınızın ızgarasını ısıtın. Malzemeleri bir şişe şu sıraya göre dizin: bir domates, bir kırmızı soğan dilimi, bir biber parçası, bir mantar, bir sarı yaz kabağı dilimi, bir domates, bir kabak dilimi, bir kırmızı soğan dilimi, bir biber ve bir mantar. Kalan malzemeler ve şişlerle de aynısını yapın. Kebapları sıcak ızgaraya ya da fırının ızgarasına yerleştirin ve terbiyeyi dökün. Yedi dakika ya da arzulanan yumuşaklığa ulaşılıncaya dek kızartın, kebabları birkaç kez çevirin. Hemen servis yapın.

Bir porsiyonda (iki adet kebab) 110 kalori, 4 gram protein, 24 gram karbonhidrat, 14 gram şeker, toplam 0,9 gram yağ, yağdan gelen %7 oranında kalori, 4 gram lif, 209 miligram sodyum bulunur.

-CW

Risotto Primavera

4 kişilik

Bu primavera versiyonunda besleyici esmer pirinç kullanılıyor ve böylece kolay hazırlanan kremalı bir yemek ortaya çıkıyor.

1 bardak küp şeklinde doğranmış soğan

2 diş doğranmış sarımsak

1 bardak dilimlenmiş mantar

Yarım bardak küp şeklinde doğranmış kırmızı dolmalık biber

Yarım bardak küp şeklinde doğranmış havuç

1 bardak pişirilmemiş, durulanmış kısa tane esmer pirinç

4 bardak sodyum oranı düşük sebze suyu

Yarım bardak yeşil bezelye

Yarım bardak uçları kırılmış ve 1 cm'lik parçalar halinde kesilmiş kuşkonmaz

Yarım bardak küp şeklinde doğranmış sarı yaz kabağı

Çeyrek bardak doğranmış taze maydanoz

Fırını yüz yetmiş beş derecede ısıtın.

İki yemek kaşığı suyu bir güveç tenceresinde ya da büyük derin bir tavada ısıtın. Soğanı ve sarımsağı ekleyin ve beş dakika karıştırarak ısıtın. Mantarları, dolmalık biberi ve havucu ekleyin ve beş dakika karıştırarak pişirin. Pirinci katarak iki dakika daha karıştırın. Sebze suyunu ekleyin, ısıyı orta yüksek seviyeye çıkarın ve kaynatın. Eğer fırın ısısına dayanıklı tepsi kullanıyorsanız üstünü örtün ve fırına verin. Eğer fırına dayanıklı olmayan bir tava kullanıyorsanız pirinç karışımını çok az yağlanmış iki litrelik tencereye dökün ve fırına verin. Üstü örtülü biçimde bir saat pişirin.

Bu arada yeşil bezelyeleri, kuşkonmazı ve yaz kabağını üç beş dakika ktır kıvamına gelinceye dek buğulayın. Risottoyu fırından çıkarın ve içine buğulanmış sebzeleri katın. Garnitür olarak maydanoz kullanarak sıcak servis edin.

Zaman kazanmak için: Eğer zamanınız azsa küp şeklinde doğranmış donmuş sebzeleri taze sebzeler yerine kullanabilirsiniz.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 233 kalori, 7 gram protein, 49 gram karbonhidrat, 8 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %6 oranında kalori, 7 gram lif, 973 miligram sodyum bulunur.

-CW

Fesleğen ve Kurutulmuş Domatesli Gnocchi

2 kişilik

Gnocchi, hazırlaması kolay, zarif bir yemektir ve bunu göz alıcı hale getirmek için birkaç malzeme daha gerekir.

4-6 adet kurdeleler halinde dilimlenmiş fesleğen yaprağı

- 1,5 bardak süt ürünleri barındırmayan tam buğdaylı gnocchi
- 10-12 adet kurutulmuş domates
- 1 çay kaşığı kırılmış tane karabiber

Fesleğen yapraklarını üst üste yatırıp yuvarlayın ve kurdeleler halinde dilimleyin.

Orta büyüklükte bir tencerede suyu kaynatın. Gnocchi'yi ekleyip karıştırın, gnocchi su üstünde yüzene dek pişirin. Bunlar su yüzüne geldikçe tencereden alın ve suyunu süzün. Bir servis tabağına aktarın ve gnocchi'yi fesleğen kurdeleleri, kurutulmuş domatesler ve karabiberle karıştırıp servis yapın.

Kendi gnocchi'nizi yapın! Dokuz yüz gram Yukon altın patatesleri ya da tatlı patatesleri kırk beş dakika kadar yumuşayınca dek kaynatın. Patatesleri sudan aldığınızda elinizden geldiğince soyun ama dikkatli olun çünkü çok sıcak olacaklar (patatesleri soymayı pişirdikten hemen sonraya bırakmak, patateslerin soyulduktan sonra kaynatıldığında suyu içine çekmelerini önler). Patatesleri püre yapın, bardağın dörtte üçü oranında tam buğday pasta ununu ve çeyrek çay kaşığı tuzu patateslere ekleyin ve malzemeler tamamen iç içe geçinceye dek nazikçe karıştırın. Hamuru, artık parmaklarınıza yapışmayıp yine de hâlâ yumuşak oluncaya dek nazikçe yoğurun. Eğer fazla suluysa çeyrek bardak daha un eklemeniz gerekebilir. Hamuru sigara şeklini alacak şekilde yuvarlayın ve iki buçuk santimetrelilik parçalar halinde dilimleyin. Gnocchi'yi bunlar su yüzüne çıkıncaya dek kaynatın, bu da yalnızca bir dakika olacaktır. Gnocchi yapmak biraz alıştırmaya gerektirir ama kesinlikle buna değer.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 211 kalori, 5 gram protein, 48 gram karbonhidrat, 6 gram şeker, toplam 0,4 gram yağ, yağdan gelen %2 oranında kalori, 3 gram lif, 714 miligram sodyum bulunur.

-JW

Kayıslı Teriyaki Sosuyla Asya Usulü Vogda Kızartma ***4 kişilik***

Bu tatlı ve iştah açıcı vogda kızartmayı, çekici bir akşam yemeği için bir esmer pirinç ya da kinoa katmanı üstünde servis edin!

- Çeyrek bardak sodyum oranı düşük sebze suyu
- Yarım bardak katkı maddesiz, sadece meyve içeren kayısı reçeli
- 1 yemek kaşığı sodyumu azaltılmış soya sosu
- 1 çay kaşığı pirinç sirkesi
- 1 çay kaşığı mısır unu
- 1 bardak yarım ay şeklinde dilimlenmiş soğan
- 2 diş doğranmış sarımsak
- 4 bardak ikiye bölünmüş düğme mantarı
- 1 bardak rendelenmiş havuç
- 1 bardak doğranmış yeşil lahana
- 2 bardak brokoli sapı
- 1 bardak yarım ay şeklinde dilimlenmiş sarı yaz kabağı

Küçük bir kâseye sebze suyunu, reçeli, soya sosunu, sirkeyi ve mısır ununu dökün. Kâseyi bir kenara koyun.

Bir Çin tavası ya da büyük bir tavada iki yemek kaşığı suyu orta yüksek ateşte ısıtın. Soğan ve sarımsağı ekleyin ve beş dakika karıştırarak pişirin. Mantarları ekleyin ve iki dakika daha pişirin. Havuçları ve lahanayı ekleyin ve iki dakika daha pişirin. Brokoliyi ve kabağı ekleyin ve bunlar ktır kıvamına gelinceye dek iki dakika pişirin. Sosu sebzelerin üzerine dökün ve nazikçe karıştırın; sos yavaşça yoğunlaşıncaya dek pişirin. Hemen servis yapın.

Zaman kazanmak için: 1 adet 450 gramlık pakette vogda kızartmalık donmuş sebze karışımını taze sebzeler yerine kullanın.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 162 kalori, 5 gram protein, 38 gram karbonhidrat, 23 gram şeker, toplam 0,7 gram yağ, yağdan gelen %4 oranında kalori, 7 gram lif, 315 miligram sodyum bulunur.

-CW

Yaz Kabağı, Kara Fasulye ve Pirinçli Biber Dolması

Ana yemek olarak 2 kişilik, yan yemek olarak 4 kişilik

Eğer elinizde pirinç ve pişmiş kara fasulye varsa bu tarif birkaç dakikada yapılabilir. Ya da kırmızı biberleri dilimleyebilir, biraz doğranmış marul ekleyebilir ve bunu bir salata haline getirebilirsiniz!

Yarım bardak pişmiş esmer pirinç

1 bardak pişmiş kara fasulye

2 adet küp şeklinde doğranmış Meksika kabağı ya da normal kabak

6 adet dilimlenmiş yeşil soğan

2 çay kaşığı kabak çekirdeği (yeşil kabak çekirdeği)

2 diş doğranmış sarımsak

1 yemek kaşığı doğranmış taze keklik otu

2 yemek kaşığı elma sirkesi

1 adet misket limonunun suyu

Çeyrek çay kaşığı deniz tuzu

Yarım çay kaşığı taze öğütülmüş karabiber

2 adet ikiye bölünmüş, oyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış kırmızı dolmalık biber

Seçime bağlı: salsa sos

Pirinci, fasulyeleri, kabağı, yeşil soğanı, kabak çekirdeklerini, sarımsağı, keklik otunu, sirkeyi, limon suyunu, tuzu ve biberi büyük bir kâseye koyun. Yarım biberleri kabak, pirinç ve fasulye karışımıyla doldurun. Üstüne isterseniz salsa sos dökün ve servis yapın.

Bir porsiyonda (biber dolmasının yarısı) 187 kalori, 16 gram protein, 54 gram karbonhidrat, 13 gram şeker, toplam 3 gram yağ, yağdan gelen %14 oranında kalori, 16 gram lif, 317 miligram sodyum bulunur.

-JW

Yan Yemekler

Kızarmış Esmer Pirinç

3 bardak

Esmer pirinç bu basit tarifteki aşçılık sırlarını öğrendiğinizde lezzetli gelecek. Önce kızartılarak, sonra makarna gibi pişirilerek mükemmel bir hal alıyor.

1 bardak kısa taneli esmer pirinç

3 bardak su

Bir tencerede pirinci suyla kısa bir süre yıkayın, sonra suyu elinizden geldiğince dökün. Şimdi elinizde ıslak pirinç var.

Tencereyi yüksek ateşe koyun ve pirinci bir iki dakika kuruyana dek karıştırın. Suyu ekleyip kaynatın, sonra ısıyı düşürün ve kırk dakika hafif kaynamada pişirin, ta ki pirinç tamamen pişmiş ama yine de hafifçe ktır oluncaya dek. Kalan bütün suyu süzün (asla su tamamen emilene dek pişirmeyin).

Servis yapmak için üstüne ay çekirdeği, kabak çekirdeği, soya sosu ya da istediğiniz herhangi bir şeyi koyabilirsiniz.

Yarım bardakta 115 kalori, 3 gram protein, 24 gram karbonhidrat, 0,4 gram şeker, toplam 0,9 gram yağ, yağdan gelen %7 oranında kalori, 3 gram lif, 5 miligram sodyum bulunur.

Kırmızı Pirinç Pilavı

4 kişilik

Bu tarif İspanyol pilavının Meksika versiyonudur ve seçeneğe bağlı bölümde kızarmış biberleri gerçekten hak ediyor! Ayrıca bir bardak fasulyeyle bunu bir ana yemek haline getirebilirsiniz.

Yarım adet doğranmış kuru soğan

4 adet doğranmış Roma domatesi (ya da 8 tomatillo)

1 çeyrek bardak su

1 çay kaşığı beyaz sirke

Yarım çay kaşığı deniz tuzu

1 bardak esmer pirinç

Seçime bağlı: 1 adet küp şeklinde doğranmış kızarmış Hatch veya poblano biberi ya da 2-3 yemek kaşığı küp şeklinde doğranmış kızarmış yeşil biber

Orta büyüklükte bir tencereyi orta derece ateşte ısıtın, sonra soğanı koyun ve yarı saydam hale gelinceye kadar her otuz saniyede bir karıştırarak üç dört dakika boyunca pişirin. Domatesleri, suyu, sirkeyi ve tuzu ekleyin ve hafifçe kaynatarak pişirmeye bırakın. Pirinci ekleyin ve yeniden pişmeye bırakın. Üstünü kapatın, ısıyı düşürün ve yaklaşık yirmi beş dakika pişirin.

Seçenekler: Domateslerle birlikte kızarmış biber ekleyin. Eğer konserve versiyon yerine kendi biberlerinizi kızartmayı tercih ederseniz biberleri orta yüksek ateşte kuru bir tavaya koyun ve tavaya değen taraf tamamen kabarcıklı oluncaya dek kızartın. Elinizle tutabilinceye kadar soğutun, sonra biberlerin kabuğundan kabarmış kısımları olabildiğince soyun. Bu yöntemle biberleriniz ne kadar düz olursa o kadar başarılı olursunuz.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 182 kalori, 4 gram protein, 38 gram karbonhidrat, 2 gram şeker, toplam 1 gram yağ, yağdan gelen %7 oranında kalori, 2 gram lif, 146 miligram sodyum bulunur.

-JW

Tatlı Patates Pişirmenin Altı Yolu

Tatlı patatesler toprakta yetişen en sağlıklı yiyeceklerden biridir. Beta karotenle dolu ve doğal olarak tatlı olduğundan başlı başına bir yemektir. Bunları pişirmenin sayısız yolu vardır, işte çok kolay altı tanesi:

Kaynatmak. Tatlı patatesleri soyun, iri dilimler halinde kesin, kaynayan suya atın ve yumuşayınca kadar yirmi dakika pişirin.

Suyunu süzün ve bir çatal veya el blenderiyle ezin. İsterseniz biraz portakal suyuna veya esmer şeker batırın ya da üstüne tarçın koyun.

Buğulamak. Tatlı patatesleri beşer santimetrelik dilimler halinde kesin ve bir delikli buharlı pişiricide beş dakika buğulayın. Baharat olarak kimyon, çili biberi tozu ve taze kişniş serpin. Ezin ve pilavın üstünde servis edin.

Bunları baharatlamanın bir başka yolu iki yemek kaşığı vegan mayonezini, bir misket limonu suyunu ve bir buçuk yemek kaşığı köri tozunu karıştırıp patatesleri buna batırmak ve patateslerin üstüne doğranmış taze kişniş dökmektir.

Fırında pişirmek. Patatesi ıslatın ve kabuğunu çatalla delin, sonra fırın tepsisine ya da fırın ısısına dayanıklı bir tepsiye koyun ve kırk dakika boyunca yüz yetmiş derece ateşte pişirin. Biraz tuz ve biber serpin.

Fazladan nemli ve leziz bir alternatif için fırını iki yüz otuz derecede ısıtın. Tatlı patatesleri doğrudan bir fırın rafına yerleştirin, damlaları yakalamak için altına folyo ya da fırın tepsisi koyun. Patateslerde delikler açmayın. Yirmi dakika pişirin, sonra ısıyı yüz yetmiş beş dereceye düşürün ve altmış dakika daha pişirin.

İşte yemeği iyice süslemek için bir yol: Bir iki tatlı patatesi birer santimetrelik yuvarlaklar halinde soyun, dilimleyin ve bir fırın tepsisine koyun. Çeyrek bardak baharatlı pirinç sirkesini, iki yemek kaşığı sodyum oranı düşük soya sosunu ve bir çay kaşığı kurutulmuş keklik otunu ya da biberiyeyi karıştırın ve patateslerin üstüne dökün. Üstünü folyoyla örtün ve iki yüz derecede yirmi dakika pişirin. Folyoyu çıkarın ve on dakika daha pişirin.

Kızartmak. Patatesleri beşer santimetrelik küpler halinde kesin. İki yüz otuz derecede tek başına veya soğanlarla, Brüksel lahanalarıyla ya da başka kök sebzelerle pişirin.

Mikrodalga fırında pişirmek. Tatlı patatesleri çatalla baştan aşağı delin ve sonra mikrodalga fırına kabuğunu soymadan yerleştirin. Üstünü kâğıt havluyla örtün ve üç dört dakika yüksek ateşte ısıtın. Üstüne biraz tuz ve biber ya da belki kırılmış ceviz,

hurma, kuru üzüm veya tarçın dökün. Bunlara ayrıca salsa sos ya da humus da iyi gider.

Yavaşça pişirmek. Tatlı patatesleri yıkayın ama kurulamayın ve bir yavaş pişiriciyi alabildiği kadar patatesle doldurun. Bu sefer delik açmaya ya da pişirme suyu eklemeye gerek yok. Sadece yedi saat boyunca düşük ateşte yumuşayınca dek pişirin. Kesip açın ve tam haliyle tatlarını çıkarın ya da kabuklarını soyun ve patatesleri ezin.

Çorba yaparken tatlı patatesleri bir yoğunlaştırıcı olarak kullanabileceğinizi biliyor muydunuz? Özellikle brokoli çorbası ve çili biberiyle harika giderler.

Orta büyüklükte bir tatlı patateste 103 kalori, 2 gram protein, 24 gram karbonhidrat, 7 gram şeker, toplam 0,2 gram yağ, yağdan gelen %1 oranında kalori, 4 gram lif, 41 miligram sodyum bulunur.

Fas Usulü Naneli Kuskus

3 kişilik

Bir barut çayı (yani yaprakları küçük topaklar halinde yumak yapılmış olan çay) olan Fas usulü naneli çay, kuskusa nüfuz ederek ona çok güçlü bir tat verir; bu tat da kayısı, baharatlı çili biberi ezmesi ve tuzlu zeytinle dengelenir.

3/4 bardak sıcak nane çayı

3/4 bardak pişirilmemiş kuskus

4-5 adet doğranmış kuru kayısı

8-10 adet çekirdekleri çıkarılmış kuru siyah üzüm ya da çekirdekleri çıkarılmış Kalamata zeytini

1 yemek kaşığı çili biberi ezmesi, tercihen harissa sos

Yarım bardak pişmiş, suyu süzülmüş ve durulanmış nohut

Sıcak çayı ve kuskusu orta büyüklükteki bir kaba dökün. Kuskus sıvıyı emerken bunu bir çatalla yavaşça kabartın. Kalan malzemeleri ekleyin, karıştırın ve servis yapın.

Bir porsiyonda (tarifin üçte biri) 404 kalori, 14 gram protein, 19 gram karbonhidrat, 11 gram şeker, toplam 3 gram yağ, yağdan gelen %11 oranında kalori, 9 gram lif, 258 miligram sodyum bulunur.

-JW

Leziz Patates Tabağı

10 kişilik (10 tabak)

Bu tarif gerçekten insanları hayretlere düşürüyor ve daha basit olamaz. Özellikle de buğulanmış brokoli ve salatayla iyi gidiyor.

3 adet soyulmuş ve 1 cm kalınlığında dilimlenmiş havuç

1 adet soyulmuş ve 2,5 cm'lik parçalar halinde kesilmiş orta ila büyük boyutlarda tatlı patates

6 adet 2,5 cm'lik parçalar halinde kesilmiş küçük kırmızı patates

1 adet dörde bölünüp dilimlenmiş orta boy kırmızı soğan

1 adet dörde bölünüp dilimlenmiş orta boy kuru soğan

3 yemek kaşığı sodyum oranı düşük soya sosu

3 yemek kaşığı Bragg marka sıvı aminolar

Çeyrek bardak su

1 çay kaşığı sarımsak tozu (tuzsuz)

Yarım çay kaşığı İtalyan baharatı (tuzsuz)

Fırını yüz yetmiş beş derecede ısıtın ve yirmi yediye otuz üç santimetrelilik fırın tepsisine biraz pişirme spreyi sıkın.

Hazırlanan fırın tepsisine sebzeleri yerleştirin ve karıştırmak için sallayın. Soya sosunu, sıvı aminoları, suyu, sarımsak tozunu ve İtalyan baharatını birbirine karıştırın ve sebzelerin üzerine dökün. Folyoyla sıkıca örtün ve yarım saat fırında pişirin. Sebzeleri karıştırın ve servis yapın.

Bir tabakta 66 kalori, 2 gram protein, 15 gram karbonhidrat, 0,1 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %2 oranında kalori, 2 gram lif, 327 miligram sodyum bulunur.

-Tarif: Riva Gebel

Kimyonlu Domatesli Sosta Plantainler

2 kişilik

Doğu Afrika mutfağı uzun süredir Hindistan etkisi altındadır ama daha kırsal ve doyurucu bir tadı vardır.

1,5 çay kaşığı kimyon tohumu

1 yemek kaşığı kişniş tohumu

Yarım adet dilimlenmiş soğan

1 adet oyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küp şeklinde doğranmış kırmızı dolmalık biber

3 diş doğranmış sarımsak

4 adet doğranmış Roma domatesi ya da 340 gram ezilmiş domates

Çeyrek çay kaşığı deniz tuzu

3 adet boylamasına ikiye bölünmüş ve 7,5 cm'lik şeritler halinde kesilmiş plantain

Seçime bağlı: 1 adet küp şeklinde doğranmış jalapeño, çeyrek çay kaşığı öğütülmüş zerdeçal, 1 bardak doğranmış kara lahana, 2 yemek kaşığı doğranmış yer fıstığı

Kimyon ve kişniş tohumlarını büyük kuru bir sote tavaında yaklaşık bir buçuk dakika, kişniş tohumları patlamaya başlayıncaya dek kızartın. Soğanı ve dolmalık biberi ekleyin ve dört beş dakika, soğanlar kahverengileşmeye başlayıncaya dek pişirin. Sarımsağı ekleyin ve bir dakika daha pişirin. Domatesleri ve tuzu ekleyin ve domatesler sosa dönüşüncüye dek pişirmeye devam edin. Plantainleri ekleyin ve pişmiş ama lapa gibi olmayan bir hale gelinceye dek pişmeye bırakın, sosun plantainleri yarı yarıya kapladığından emin olmak için ara sıra su dökün.

Seçime bağlı: Eğer jalapeño'yu kullanırsanız domateslerle birlikte ekleyin. Zerdeçal ve kara lahana için de aynısı geçerli. Zerdeçal bu tabağa keskin köri tadı verecek ve kara lahana kimyonlu

domatesli sosla doğal bir uyum sağlayacak. Yer fıstıkları yemek tamamlandıktan sonra garnitür olarak kullanılır.

Bir porsiyonda (tarifin yarısı) 398 kalori, 6 gram protein, 101 gram karbonhidrat, 48 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %5 oranında kalori, 12 gram lif, 301 miligram sodyum bulunur.

-JW

Doğu Afrika Usulü Kinoalı Pilav

3 kişilik

Pilav genellikle pirinçten yapılır ama kinoanın fındıksı lezzeti Doğu Afrika baharatlarının renklerine mükemmel bir tuval olmuştur.

1 çeyrek bardak kinoa

1 adet küp şeklinde doğranmış kırmızı soğan

1 adet küp şeklinde doğranmış havuç

1 yemek kaşığı kişniş tohumu

1 çay kaşığı kimyon tohumu

2 diş doğranmış sarımsak

2 çay kaşığı doğranmış zencefil

1 adet doğranmış serrano biberi (acılığı azaltmak için bunun yerine yarım ila bir jalapeño kullanabilirsiniz)

3 adet doğranmış Roma domatesi

1 bardak sapları ayıklanmış ve dilimlenmiş kara lahana (ya da kıvırcık lahana ya da hardal otu)

Yarım çay kaşığı öğütülmüş kakule

Yarım çay kaşığı öğütülmüş tarçın

Çeyrek çay kaşığı deniz tuzu

Seçime bağlı: 2 yemek kaşığı küçük parçalara ayrılmış badem

Kinoayı küçük delikli bir buharda pişirici kullanarak yirmi dakika buğulayın (bir miktar kinoa sudan düşerse üzülmeğin).

Orta boy bir sote tenceresini orta derece ateşte ısıtın. Soğanla havucu ekleyin ve bunlar yumuşayınca dek üç dakika pişirin.

Kişniş ve kimyon tohumlarını ekleyin ve bir dakika pişirin. Sarımsağı, zencefili ve çili biberini ekleyin ve bir dakika pişirin. Domatesleri, kara lahanayı, kakuleyi, tarçını ve tuzu ekleyin ve beş dakika, kara lahanalar yumuşayınca dek pişirin. Buğulanmış kinoayla ve eğer isterseniz parçalanmış bademle karıştırın.

Bir porsiyonda 324 kalori, 15,6 gram protein, 62 gram karbonhidrat, 4 gram şeker, toplam 5 gram yağ, yağdan gelen %14 oranında kalori, 9 gram lif, 334 miligram sodyum bulunur.

-JW

Soslar

Kremalı Yemek Sosu

Yaklaşık bir bardak

Bu, genellikle Güney'de kullanılan kremalı sosun sağlıklı versiyonudur. Tadı süttten ve yağdan değil, biberden ve diğer baharatlardan gelir.

3 yemek kaşığı tam buğday unu (tercihen tam buğday pasta unu)

1/8 çay kaşığı deniz tuzu

Yarım ila 1 çay kaşığı kırılmış tane karabiber

1 bardak tatlandırılmamış soya sütü ya da badem sütü

Seçime bağlı: 1 çay kaşığı taze doğranmış biberiye, 1 diş doğranmış sarımsak, çeyrek çay kaşığı ezilmiş kırmızı biber, 1 çay kaşığı rendelenmiş muskat ya da yarım doğranmış soğan

Büyük bir tencereyi orta derece ateşte ısıtın. Unu, tuzu ve biberi ekleyin ve undan fındıksı bir koku gelinceye dek iki dakika karıştırın. Soya sütünü her seferinde çeyrek bardak olmak üzere yavaşça katıp karıştırın, her süt döküşünüzde malzemeleri iyice karıştırın, ondan sonra bir sonraki bardağa geçin. Sosu beş dakika hafif kaynamada pişirin. Eğer pütürlü olursa bir blendere koyun ve otuz saniye karıştırın, sonra tekrar tencereye dökün.

Seçime bağlı: Eğer biberiye ve/veya sarımsak kullanıyorsanız yemek sosu bütün süte iyice bulaştıktan sonra ekleyin. Sos hafifçe kaynamaya başladığında muskatı ve soğanı temel tarife eklerseniz klasik Fransız beşamel sos elde etmiş olursunuz.

Yarım bardak başına 90 kalori, 5 gram protein, 12 gram karbonhidrat, 0,5 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %22 oranında kalori, 2 gram lif, 315 miligram sodyum bulunur.

-JW

Chimichurri Sosu

Çeyrek bardak

Her doyurucu yemeğe etkili bir katkıdır ve eklendiği her yemeğin tadını daha da artırır. Bunu, bir sandviçte hardalı kullandığınız gibi azar azar olarak kullanın.

3/4 bardak kabaca doğranmış taze maydanoz

3 yemek kaşığı beyaz şarap sirkesi

2 yemek kaşığı su

3 tam diş soyulmuş sarımsak

1/8 çay kaşığı deniz tuzu

Yarım çay kaşığı taze öğütülmüş karabiber

Seçime bağlı: 2 çay kaşığı kızarmış ve küp şeklinde doğranmış yeşil çili biberi ya da 1 adet küp şeklinde doğranmış taze jalapeño, 1 yemek kaşığı taze keklik otu yaprağı, sıkılmış taze misket limonu suyu.

Bütün malzemeleri blenderde çırpın (seçime bağlı malzemeleri de ekleyerek) ve tamamen pürüzsüz hale gelinceye dek karıştırın.

Çeyrek bardak başına 29 kalori, 1 gram protein, 4 gram karbonhidrat, 0,3 gram şeker, toplam 0,2 gram yağ, yağdan gelen %25 oranında kalori, 0,8 gram lif, 327 miligram sodyum bulunur.

-JW

Sürmeler, Batırmalıklar ve Mezeler

Şeftalili Salsa Sos ve Fırında Pişmiş Pita Cipsleri

2 bardak salsa (4 kişilik)

Bu lezzetli salsa bir sonraki partinizde çok popüler olacak!

1,5 bardak küp şeklinde doğranmış şeftali

Çeyrek bardak küp şeklinde doğranmış kırmızı soğan

Çeyrek bardak ince doğranmış kırmızı dolmalık biber

2 yemek kaşığı doğranmış taze kişniş

1 yemek kaşığı tohumları çıkarılmış ve doğranmış jalapeño biberi

2 adet misket limonunun suyu

1/8 çay kaşığı deniz tuzu

4 adet dört parçaya bölünmüş tam buğdaylı pita ekmeği

Fırını yüz yetmiş beş derecede ısıtın.

Orta büyüklükteki bir kâseye şeftalileri, soğanı, dolmalık biberi, kişnişi, jalapeño'yu, limon suyunu ve tuzu koyun. Üstünü kapatın ve servis yapmadan önce bir saat soğutun.

Pita cipslerini yapmak için pita ekmeği parçalarını bir fırın tepsisine koyun ve beş dakika ya da ktır ktır oluncaya dek pişirin. Fırından çıkarın ve soğutun, sonra da salsa sosla servis yapın.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 155 kalori, 5 gram protein, 33 gram karbonhidrat, 10 gram şeker, toplam 1 gram yağ, yağdan gelen %8 oranında kalori, 5 gram lif, 314 miligram sodyum bulunur.

-CW

Kuru Fasulyeli Bulamaç

2 bardak (4 kişilik)

Bu leziz sosu sağlıklı bir atıştırmalık için sevdiğiniz çiğ sebzelerle servis edin.

1 adet ikiye bölünmüş, soyulmamış soğan

- 1 adet 425 gram suyu süzölmüş ve durulanmış, sodyum oranı düşük konserve kuru fasulye
- 2 diş doğranmış sarımsak
- 1,5 yemek kaşığı balzamik sirke
- Deniz tuzu ve taze öğütölmüş karabiber

Fırını yüz yetmiş beş derecede ısıtın.

Soğanı kesilmiş kısmı altta olmak üzere küçük bir fırın tepsisine koyun. Bir saat veya soğan çok yumuşak hale gelinceye ve derisi kolayca soyuluncaya dek pişirin.

Pişmiş soğanı, fasulyeleri, sarımsağı ve sirkeyi bir blendere ya da mutfak robotuna yerleştirin. Gerektiğinde biraz su ekleyerek pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırın. Tatlandırmak için tuz ve biber serpin. Bir kâseye aktarın, üstünü kapatın ve bir saat dondurun. Kereviz saplarıyla, havuçlarla ya da sevdiğiniz herhangi bir sebzeyle servis yapın.

Bir porsiyonda (yarım bardak) 119 kalori, 7 gram protein, 22 gram karbonhidrat, 2 gram şeker, toplam 0,3 gram yağ, yağdan gelen %2 oranında kalori, 5 gram lif, 371 miligram sodyum bulunur.

-CW

Portakallı Kızarmış Kırmızı Biber Sosuyla Jicama Çubukları

1 kişilik

Jicama (*Hikama* diye okunur), ferahlatıcı bir tadı olan ktır ktır bir kök sebzedir. Limonlu kızarmış kırmızı biber sosuyla ya da sade bir tatlı hardalla servis edebilirsiniz.

- Yarım adet soyulmuş küçük jicama
- 1 portakalın suyu
- 1 misket limonunun suyu
- 2 yemek kaşığı taze kişniş yaprağı
- 2 kızarmış kırmızı biber
- Bir tutam deniz tuzu

Jicama'yı ikiye bölün (bu tarifi yarısını kullanın ve kalan yarısını hafta içinde başka atıştırmalıklar veya salatalar için kullanın). Jicama'yı bir santimetre kalınlığında bölün, sonra da dilimleri yan yatırın ve çubuklar halinde kesin.

Portakal suyunu, limon suyunu, kişnişi, kızarmış kırmızı biberi ve tuzu mutfak robotuna koyun ve pürüzsüz hale gelinceye dek karıştırın. Jicama çubuklarıyla sosu servis edin.

İpucu: Jicama'yı soyarken bir sebze soyucu yerine küçük bir soyma bıçağı kullanmak daha kolaydır, ne de olsa büyük, sert kabuğu soymak için jicama'yı yarım santimetre derinden kesmeniz gerekecektir.

Bir porsiyonda 170 kalori, 4 gram protein, 39 gram karbonhidrat, 21 gram şeker, toplam 0,9 gram yağ, yağdan gelen %5 oranında kalori, 14 gram lif, 163 miligram sodyum bulunur.

-JW

Limon Suyuyla Mango ve Karpuz

1 kişilik

Üstüne misket limonu suyu sıkılmış taze meyve ve bir parça çili biberi tozu, Meksika'da yaygın bir mezedir. Misket limonu suyunun ekşiliği ile meyvenin tatlılığı bir araya geldiğinde bu mezeye hoş bir heyecan veriyor ve çili biberi tozu da enerji katıyor!

1 adet soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış ve dilimlenmiş mango

2 dilim karpuz

1 adet misket limonunun suyu

Bir tutam çili biberi

Mangoyu çekirdeğinin etrafından uzunlamasına ikiye bölün. Kabuğu delmeden şeritler halinde dilimleyin. Mango dilimlerini bir kaşıkla alın. Mangonun ve karpuzun her dilimine limon suyunu ve çili biberi tozunu serpiştirin.

İpucu: Mangoların meyveyi boydan boya geçen uzun, ince bir çekirdekleri vardır. Mangoyu sadece merkezin dışına kadar dilimleyin ve eğer bıçağınız çekirdeğe değerse bıçağınızı nazıkçe kenar boyunca gezdirin, böylece mümkün olduğu kadar çok mangoyu alabilirsiniz. Dilimlemeye başlamadan önce mangoyu bir kesme tahtasına koymanız işinizi kolaylaştıracak ve daha güvenli olacaktır.

Bir porsiyonda 307 kalori, 5 gram protein, 79 gram karbonhidrat, 66 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %5 oranında kalori, 6 gram lif, 110 miligram sodyum bulunur.

-JW

Tatlılar

Muzlu Dondurma

4 kişilik

Bu tarifte diğer malzemeler nerede diye merak ediyorsanız aslında sadece bir malzeme var: Muz! İnanmazsanız deneyin!

8 adet olgun muz

Muzları soyun ve dilimleyin, bir kaba koyun, üstünü kapatın ve en az bir saat donana dek soğutun. Donmuş muzları buzdolabından çıkarın ve beş dakika oda sıcaklığında biraz erimeye bırakın. Muzları bir mutfak robotuna yerleştirin, pürüzsüz ve kremaya benzer, yumuşak dondurma gibi oluncaya dek çalıştırın. Biraz tarçın, vanilya ya da kakao tozu ekleyerek tarifi çeşitlendirebilirsiniz.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 210 kalori, 3 gram protein, 54 gram karbonhidrat, 29 gram şeker, toplam 0,8 gram yağ, yağdan gelen %3 oranında kalori, 6 gram lif, 2 miligram sodyum bulunur.

-CW

Annemin Elma Soslu Keki

8 kişilik

Bu sulu baharatlı kekin tatlılığı tam kıvamında ve bir sonbahar akşamüzeri için harika. Teşekkürler, anne!

Çeyrek çay kaşığı karnabahar yağı
2 bardak elenmiş tam buğdaylı pasta unu
2 çay kaşığı alüminyumsuz kabartma tozu
2 çay kaşığı karbonat
Çeyrek çay kaşığı deniz tuzu
2 çay kaşığı öğütülmüş tarçın
Çeyrek çay kaşığı öğütülmüş muskat
1,3 bardak tatlandırılmamış elma sosu

- 1 bardak pirinç sütü
- 1 çay kaşığı saf vanilya özü
- Yarım bardak akçaağaç şurubu
- 3/4 bardak kuru üzüm

Fırını yüz yetmiş beş derecede ısıtın ve karnabakar yağıyla yirmi beş santimetre cam kek tabağını yağlayın.

Büyük bir kâseye unu, kabartma tozunu, karbonatı, tuzu, tarçını ve muskatı dökün ve havalandırmak için yumurta çırpıcısıyla hafifçe karıştırın.

Aynı büyük bir kâseye elma sosunu, pirinç sütünü, vanilyayı ve akçaağaç şurubunu koyun ve yumurta çırpıcısıyla karıştırın. Islak malzemeleri kuru malzemelerin üstüne dökün ve iyice karıştırın. Kuru üzümleri ekleyin ve iyice karışana dek çırpın.

Bu karışımı hazırlanmış kek tabağına dökün ve kırk kırk beş dakika fırında, ortada tabağa dokunulacak kadar çukur açılıncaya dek (ortaya konan bir kürdan, keke bulaşmadan temiz kalacak hale gelene kadar) pişirin. Dilimleyip servis yapmadan önce tabakta soğumaya bırakın.

Bir porsiyonda (tarifin sekizde biri) 243 kalori, 5 gram protein, 57 gram karbonhidrat, 27 gram şeker, toplam 1 gram yağ, yağdan gelen %4 oranında kalori, 5 gram lif, 528 miligram sodyum bulunur.

-CW

Meyveli Kuskus Keki

6 kişilik

Harika haber: Fırında pişirmeniz gerekmeyen bir kek!

- 4 bardak elma suyu
- 1 çay kaşığı saf vanilya özü
- Bir tutam deniz tuzu
- 2 bardak pişmemiş kuskus (açık renkli çeşitten)
- 2 bardak yaban mersini

Yarım bardak katıksız meyve reçeli

1,5 bardak seçiminize bağlı taze meyve, garnitür olarak (örneğin dilimlenmiş şeftali, kivi ya da çilek)

Orta büyüklükte bir tencereye elma suyunu, vanilyayı ve tuzu koyun. Kaynatın ve kuskusu ekleyin. Karıştırın, üstünü örtün ve ısıyı düşürün, iki dakika pişmeye bırakın. Isıyı düşürün ve kenara koyun, üstünü kapatarak elma suyu emilene dek beş on dakika bekletin. Yaban mersinlerini nazikçe kuskusa katın.

Yirmi beş santimetrelilik bir kek tabağını durulayın ama kurulamayın. Kuskus karışımını buna dökün ve üstünü spatulayla düzleştirin. Keki buzdolabına koyun ve en az iki saat ya da sertleşinceye dek soğutun. Reçeli kekin üstüne yayın ve taze meyveleri güzel bir desen oluşacak şekilde yerleştirin.

Not: Bu kek, kuskusun yerine pişmemiş polenta (mısır tanecikleri) kullanılarak glütensiz hale getirilebilir. Eğer polenta kullanırsanız pişirme süresini on dakika artırın.

Bir porsiyonda (tarifin altında biri) 412 kalori, 9 gram protein, 93 gram karbonhidrat, 38 gram şeker, toplam 1 gram yağ, yağdan gelen %2 oranında kalori, 7 gram lif, 72 miligram sodyum bulunur.

-CW

Böğürtlenli Kanepeler

9 kanepe

Bu küçük reçelli kareleri hazırlaması çok kolaydır ve C vitamini açısından zengin böğürtlenlerle doludurlar.

Çeyrek çay kaşığı karnabahar yağı

3/4 arpa unu ya da kendi seçtiğiniz bir un

Yarım çay kaşığı deniz tuzu

3 bardak hızlı pişirilen yulaf ezmesi

2/3 bardak tatlandırıcı katılmamış elma sosu

Yarım bardak akçaağaç şurubu

- 1 çay kaşığı saf vanilya özü
- 1 bardak meyveli böğürtlen reçeli

Fırını yüz yetmiş beş derecede ısıtın ve yirmiye yirmi santimetrelilik fırın tepsisini hafifçe yağlayın.

Büyük bir kâseye unu, tuzu ve yulafları dökün.

Küçük bir kâsedede elma sosunu, akçaağaç şurubunu ve vanilyayı karıştırın. Kuru malzemeleri sulu malzemelere ekleyin ve iyice karıştırın.

Hazırlanmış fırın tepsisinin dibini karışımın yarısıyla kaplayın ve pürüzsüz hale gelinceye kadar bastırın. Reçeli üstüne yayın ve kalan karışımı da reçelin üstüne dökün. Fırına yerleştirin ve otuz dakika ya da tepede hafif altın rengini alıncaya dek pişirin. Tepsiyi soğutun ve kanepeler halinde kesin.

Bir porsiyonda (bir adet kanepede) 289 kalori, 5 gram protein, 64 gram karbonhidrat, 30 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %7 oranında kalori, 7 gram lif, 139 miligram sodyum bulunur.

-CW

Elmalı Kirazlı Sıcak Komposto

4 kişilik

Bu basit tatlı sınırsız çeşitlerde servis edilebilir. Eğlence için meyveleri istediğiniz kadar değiştirebilirsiniz ve leziz bir ziyafet için üstüne biraz yağ oranı düşük granola koymanızı tavsiye ederim.

3 adet çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış elma

1 bardak taze ya da dondurulmuş ve eritilip çekirdekleri çıkarılmış kiraz

Çeyrek bardak elma suyu

Bir tutam deniz tuzu

2 yemek kaşığı akçaağaç şurubu

2 yemek kaşığı soğuk suda ıslatılmış 1,5 yemek kaşığı mısır nişastası

Yarım çay kaşığı öğütülmüş tarçın
1 çay kaşığı saf vanilya özü

Elmaları, kirazları, elma suyunu, tuzu ve akçaağaç şurubunu orta büyüklükteki bir tencereye koyun. Üstünü örtün ve orta yüksek ateşte hafifçe kaynayana kadar bekleyin. Sonra ısıyı düşürün ve üstü kapalı olarak beş dakika ya da meyve yumuşayınca dek pişirin.

Islatılmış mısır nişastasını yavaşça ekleyerek topaklaşmayı önlemek için karışım yoğunlaşınca dek sürekli karıştırın. Tarçını ve vanilyayı ekleyip karıştırın ve ateşi söndürün. Sıcak olarak servis edin (ya da soğutun ve soğuk olarak servis edin).

Not: Daha da sağlıklı bir tatlı için mısır unu yerine kudzu kökü nişastası kullanılabilir. Kudzu, alkalileştirici etkisiyle bilinir.

Porsiyon başına (tarifin dörtte biri) 144 kalori, 0,8 gram protein, 37 gram karbonhidrat, 27 gram şeker, toplam 0,4 gram yağ, yağdan gelen %2 oranında kalori, 4 gram lif, 77 miligram sodyum bulunur.

-CW

Fırında Pişmiş Meyveli Komposto

4 kişilik

Meyvelerin tadını çıkarmak için bu tarif harika bir yoldur. Baharatlar ve fırında pişirilmekle basit bir meyve yağsız bir ziyafete dönüşüyor!

4 bardak dilimlenmiş şeftali
1 bardak yaban mersini
Yarım bardak kırmızı ahududu
5 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
Yarım çay kaşığı öğütülmüş tarçın
Çeyrek çay kaşığı öğütülmüş yenibahar
Çeyrek çay kaşığı öğütülmüş zencefil
Çeyrek çay kaşığı öğütülmüş sarımsak

Fırını yüz yetmiş beş derecede ısıtın.

Bütün malzemeleri büyük bir kâseye koyun ve nazikçe karıştırın. Meyveyi 1,8 litrelik bir fırın tepsisine koyun, üstünü kapatın ve otuz dakika ya da meyve yumuşayınca dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 150 kalori, 2 gram protein, 39 gram karbonhidrat, 32 gram şeker, toplam 0,7 gram yağ, yağdan gelen %4 oranında kalori, 4 gram lif, 3 miligram sodyum bulunur.

-CW

Naneli Meyve Kebabı

4 kebab (4 kişilik)

Taze meyveler, bu antioksidan açısından zengin kebabta çarpıcı bir şekilde boy gösteriyor. Ferahlatıcı ve hafif bir tatlı olarak bu tarifin tadını çıkarın!

8 adet kırmızı ya da yeşil üzüm

4 adet büyük çilek

4 adet 2,5 cm'lik kareler halinde kantolup kavunu dilimleri

4 adet 2,5 cm'lik kareler halinde bal kavunu dilimleri

4 adet 1,25 cm'lik dilimler halinde soyulmuş kivi

4 adet 2,5 cm'lik kareler halinde karpuz dilimleri

Çeyrek bardak portakal suyu

2 çay kaşığı taze misket limonu suyu

2 yemek kaşığı ince dilimlenmiş taze nane yaprakları

1 çay kaşığı saf vanilya özü

4 adet 25 cm'lik bambu şişi

Bir üzümü, bir çileği, bir kantolup kavununu, bir bal kavununu, bir dilim kivi, bir karpuz dilimini ve bir üzümü şişe geçirin. Kalan meyve ve şişlerle de aynı işlemi tekrarlayın. Bitmiş şişleri sıgır kaba koyun.

Küçük bir kâseye portakal suyunu, limon suyunu, naneyi ve vanilyayı ekleyin. Terbiyeyi meyve kebablarına dökün, üstünü

kapatın ve servis yapmadan önce buzdolabında en az otuz dakika (ya da üç saate kadar) soğutun.

Bir porsiyonda (bir adet kebab) 35 kalori, 0,6 gram protein, 8 gram karbonhidrat, 7 gram şeker, toplam 0,2 gram yağ, yağdan gelen %5 oranında kalori, 1 gram lif, 5 miligram sodyum bulunur.

-CW

Meyveli Çubuk Dondurma

6 çubuk dondurma

Şimdi o sıcak yaz günlerinde tamamen doğal donmuş lezzetin tadını çıkarabilirsiniz!

Yaklaşık üç bardak tatlandırıcı katılmamış, kendi seçtiğiniz bir meyvenin suyu (örneğin üzüm, nar veya portakal suyu)

Bir çubuk dondurma kalıbını (altılık set) meyve suyuyla doldurun ve en az üç saat dondurun. Donmuş dondurmaları kalıptan çıkarmak için kısaca sıcak sudan geçirin.

Not: Değişiklik olsun diye örneğin muzla karışık elma ya da portakal gibi meyve suyu konsantresi kullanabilir, dondurmalara taze dutsu meyveler ya da doğranmış büyük taze meyveler ekleyebilirsiniz.

Bir porsiyonda (bir adet dondurma) 76 kalori, 0,5 gram protein, 19 gram karbonhidrat, 18 gram şeker, toplam 0,2 gram yağ, yağdan gelen %2 oranında kalori, 0,3 gram lif, 6 miligram sodyum bulunur.

-CW

Vanilyalı Çilekli Şerbet

4 kişilik

Bu ferahlatıcı şerbet herhangi bir yemeğin sonunda tüketilebilecek hafif bir içecektir.

2 bardak taze ya da donmuş ahududu veya çilek
Çeyrek bardak, gerekirse daha fazla, akçaağaç şurubu ya da
agave nektarı

1 çay kaşığı saf vanilya özü

Seçime bağlı: Çeyrek çay kaşığı badem özü

Bir blendere bütün malzemeleri koyun ve pürüzsüz hale gelinceye dek karıştırın.

Gerekirse istediğiniz gibi tatlandırın. Bir dondurucu kabına koyun ve katılaşınca kadar en az üç saat dondurun. Servis yapmak için şerbeti dondurucudan çıkarın ve kepçeyle alınabilecek kadar yumuşayınca da oda sıcaklığında bekletin.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 88 kalori, 0,7 gram protein, 21 gram karbonhidrat, 15 gram şeker, toplam 0,4 gram yağ, yağdan gelen %4 oranında kalori, 4 gram lif, 3 miligram sodyum bulunur.

-CW

Süper Ahududulu Protein Brownie

16 brownie

Fasulyelerden yapılan bir brownie'ye ne dersiniz? Hayhay! Fasulyeler lif, kalsiyum ve protein vererek bu brownieleri besleyici bir zevk haline getirir.

Çeyrek çay kaşığı karnabakar yağı

2 adet 425 gram, suyu süzölmüş ve durulanmış, sodyum oranı düşük konserve kara fasulye

1 bardak çekirdekleri çıkarılmış hurma

1 bardak katıksız meyveli ahududu reçeli

1 yemek kaşığı saf vanilya özü
Çeyrek bardak tam buğday pasta unu
1 bardak tatlandırılmamış kakao tozu
Çeyrek çay kaşığı deniz tuzu

Fırını yüz yetmiş beş derecede ısıtın ve yirmiye yirmi santimetrelilik fırın tepsisini yağlayın.

Kara fasulyeleri, hurmaları, reçeli ve vanilyayı bir mutfak robotuna dökün ve pürüzsüzleştirinceye dek çalıştırın. Unu, kakao tozunu ve tuzu ekleyip yeniden çalıştırın.

Karışımı önceden hazırlanmış tepsiye döküp üstünü spatulayla düzleştirin. Otuz dakika ya da üstteki malzemeler yerleşmiş görününceye dek fırında ısıtın. Fırından çıkarın ve tamamen soğutun, sonra on altı kareye bölün. Brownieler üstü örtülü bir kapta bir hafta dayanacaktır.

Bir porsiyonda (bir adet brownie) 145 kalori, 5 gram protein, 33 gram karbonhidrat, 15 gram şeker, toplam 1 gram yağ, yağdan gelen %7 oranında kalori, 8 gram lif, 110 miligram sodyum bulunur.

-CW

Fırında Pişmiş Elma

4 kişilik

Bu sıcak ve hoş tatlının keyfini soğuk bir gecede çıkarın.

Çeyrek çay kaşığı karnabakar yağı
4 adet soyulmuş, oyulmuş ve dilimlenmiş elma
Çeyrek bardak kuru üzüm
Çeyrek bardak pirinç sütü
Çeyrek bardak akçaağaç şurubu
2 yemek kaşığı tam buğdaylı pasta unu
1 çay kaşığı öğütülmüş tarçın
Çeyrek çay kaşığı öğütülmüş muskat

Fırını yüz yetmiş beş derecede ısıtın ve 1,5 litrelik tencereyi yağlayın.

Kalan malzemeleri büyük bir kaba koyun ve elma dilimlerini tamamen kaplamak için nazikçe karıştırın. Hazırlanmış tencereye aktarın ve bir saat ya da elmalar yumuşayınca dek fırında pişirin. Sıcak servis edin.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 182 kalori, 1 gram protein, 46 gram karbonhidrat, 34 gram şeker, toplam 0,9 gram yağ, yağdan gelen %4 oranında kalori, 3 gram lif, 9 miligram sodyum bulunur.

-CW

Çikolatalı Puding

4 kişilik

Bu kremalı pudingin protein oranı gizli bir malzemeden dolayı yüksek: fasulye!

1 adet 425 gramlık, suyu süzülmüş ve durulanmış, sodyum oranı düşük konserve kara fasulye

Yarım bardak tatlandırılmamış kakao tozu

3 yemek kaşığı akçaağaç şurubu

3 yemek kaşığı pirinç sütü

1 çay kaşığı vanilya özütü

Çeyrek çay kaşığı deniz tuzu

4 adet taze ahududu, garnitür olarak

4 adet nane filizi, garnitür olarak

Bütün malzemeleri bir blendere ya da mutfak robotuna koyun ve pürüzsüzleşinceye kadar karıştırın. Kişisel servis bardaklarına bölüştürün ve servis yapmadan önce en az bir saat soğutun. Servis etmeden hemen önce her bardağa garnitür olarak bir ahududu ya da nane filizi koyun.

Bir porsiyonda (tarifin dörtte biri) 176 kalori, 8 gram protein, 37 gram karbonhidrat, 10 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %10 oranında kalori, 11 gram lif, 294 miligram sodyum bulunur.

-CW

Baharatlı Bal Kabağı Ekmeği

1 ekmek (12 dilim)

Bu sulu, tatmin edici ekmeği yedikçe daha fazlasını isteyeceksiniz.
Haydi yapın... Yağ ve şeker yok!

- 2 bardak ıslatılmış tam buğday pasta unu
- 1 çay kaşığı alüminyumsuz kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- Çeyrek çay kaşığı deniz tuzu
- 1,5 yemek kaşığı keten tohumu tozu
- 1 çay kaşığı öğütülmüş tarçın
- 1/8 çay kaşığı öğütülmüş zencefil
- Yarım çay kaşığı bal kabaklı turta baharatı
- Yarım bardak pirinç sütü
- 1 bardak artı 2 yemek kaşığı konserve bal kabağı püresi
- Yarım bardak akçaağaç şurubu
- Yarım çay kaşığı esmer pirinç sirkesi
- 1 çay kaşığı saf vanilya özütü
- Yarım bardak kuru üzüm

Fırını yüz yetmiş beş derecede ısıtın ve bir buçuk litrelik ekmek tepsisini yağlayın.

Büyük bir kâseye unu, kabartma tozunu, karbonatı, tuzu, keten tohumu tozunu, tarçını, zencefili ve bal kabaklı turta baharatını koyun ve havalandırmak için bir yumurta çırpıcısıyla karıştırın.

Orta boy bir kâseye pirinç sütünü, bal kabağı püresini, akçaağaç şurubunu, sirkeyi ve vanilyayı birlikte koyun. Sulu malzemeleri

kuru malzemelere ekleyin ve iyice karıştırın. Kuru üzümünü katın ve hazırlanmış ekmek tepsinine karışımı eşit olarak dağıtın.

Bir saat ya da ortada tabağa dokunulacak kadar çukur açılınca dek (ortaya konan bir kürdan, keke bulaşmadan temiz kalacak hale gelene kadar) pişirin. Dilimlemeden önce iyice soğutun. Üstü kapalı bir kaptaki saklayın.

Bir porsiyonda (bir dilim) 140 kalori, 3 gram protein, 32 gram karbonhidrat, 13 gram şeker, toplam 1 gram yağ, yağdan gelen %6 oranında kalori, 4 gram lif, 203 miligram sodyum bulunur.

-CW

Limonlu Pirinç

2 kişilik

Bu tarif pirinç pudingine benzer ama o kadar tatlı değildir. Tatlılığı kuş üzümünden ve badem sütünden gelir ve limon suyu da biraz parlaklık sağlar.

1 limonun suyu

3/4 bardak tatlandırılmış badem sütü

Yarım çay kaşığı öğütülmüş tarçın

2 yemek kaşığı kuş üzümü

Çeyrek bardak kısa taneli esmer pirinç

Bir limonun rendelenmiş kabuğu

Seçime bağlı: 1 adet soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve dilimlenmiş mango

Bir limonun kabuğunu rendeleyin ve sonra suyunu sıkın. Badem sütünü, limon suyunu, tarçını ve kuş üzümünü orta boy bir tencereye koyun ve kaynayana dek bekleyin. İçine pirinç karıştırın. Sıvıyı tekrar kaynatın, tencereyi kapatın, ısıyı düşürün ve pirinç yumuşayana dek yirmi dakika pişirin. Tencerede hâlâ biraz sıvı kalmış olması gerekir.

Pirinci kâselere bölüştürün ve üstüne rendelenmiş limon kabuğu koyun.

Seçeneğe bağlı: Eğer mangoyu kullanırsanız limon kabuğundan önce ekleyin.

İpuçları: Limon kabuğunu rendelemek için bir limon kabuğu çıkarıcısına ya da dar yüzlü bir rendeye ihtiyacınız var. Limonu, kabuğunu meyveden almaya yetecek kadar ama beyazımsı acı dokuya gelmeyecek bir derinlikte kazıyın. Rendelenecek kısım dıştaki kabuktur, içteki beyaz kısım değil. Limonu elinizle sıkamak için verev kesin ki mümkün olduğunda yüzey alanı ortaya çıksın ama limon elinizi doldurabilsin. Limonu elinizle sıkın ama kesilmiş kısmı avucunuza gelsin ve limon suyu parmaklarınızdan aksın, parmaklarınızı yapay bir süzgeç gibi kullanın.

Mangoyu dilimlemek için sayfa 267'ye bakın.

Bir porsiyonda (tarifin yarısı) 154 kalori, 2 gram protein, 32 gram karbonhidrat, 14 gram şeker, toplam 2 gram yağ, yağdan gelen %10 oranında kalori, 1 gram lif, 62 miligram sodyum bulunur.

-JW

Donmuş Karpuz ve Beyaz Şeftali

8 kişilik

Bu tabak sıcak bir günde mükemmel bir ferahlık verir.

2 bardak püre edilmiş beyaz şeftali

2 bardak püre edilmiş karpuz

Yarım bardak agave nektarı

Seçime bağlı: 1 küçük nane filizinin yaprakları, tercihen limon nanesi

Şeftalilerin saplarını ve çekirdeklerini çıkarın. Karpuzun çekirdeklerini ve kabuğunu çıkarın. Şeftalileri blendere koyun ve püre haline getirin, sonra karpuzu da blendere ekleyin ve yine püre

haline getirin. Agave nektarını ekleyin ve iyice birleşmeleri için blenderde karıştırın.

Seçime bağlı: Eğer naneyi kullanıyorsanız bir bıçağın sırtıyla ezin ve şeftalilerle birlikte püre yapın. Püre haline gelmiş karışımı metal ya da camdan sığ bir kaba koyun ve buzlanana kadar buzdolabında bırakın. Bir kalıp buzlu ziyafet olması için büyük metal bir kaşıkla donmuş karışımı kazıyın.

Bir porsiyonda (tarifin sekizde biri) 106 kalori, 1 gram protein, 27 gram karbonhidrat, 25 gram şeker, toplam 0,3 gram yağ, yağdan gelen %3 oranında kalori, 1 grām lif, 1 miligram sodyum bulunur.

-JW

EK 1

Hafıza Sorunlarını Tedavi Etmek İçin İlaçlar ve Takviyeler

Bu kitap hafıza kayıplarını önleyebilen yiyeceklere, egzersize ve diğer adımlara odaklanıyor. Ama hafıza sorunlarının etkisini tersine çevirmek için ayrıca kullanılan ilaçlar ve takviyeler de vardır. Bunların etkileri çoğunlukla mütevazıdır.

İşte yaygın olarak kullanılan ya da şu anda yoğun olarak araştırılan tedaviler:

Kolinesteraz İnhibitörleri

Kolinesteraz inhibitörleri adı verilen bir grup ilaç beyin kimyasalı asetilkolinin etkisini artırır ve Alzheimer hastalığının ilerlemesini yavaşlatmayı amaçlar. Bunların etkileri genellikle azdır. Hastalıkları hafif ila orta derecede olan kişilerin neredeyse yarısı için bunlar semptomların kötüleşmesini altı ay ile bir yıl arası bir süre ertelemektedir. Onaylanmış kolinesteraz inhibitörleri arasında şunlar bulunur:

donepezil (Aricept)
rivastigmin (Exelon)
galantamin (Razadyne)
takrin (Cognex)

Takrin, geliştirilenlerin ilkiydi ama karaciğerde sorunlara yol açtığı için şimdi reçetelere nadiren yazılmaktadır. Donepezil, Alzheimer hastalığının her aşaması için Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi tarafından onaylanmıştır. Rivastigmin ve galantamin hafif ila orta derecede vakalar için onaylanmıştır.

Bu ilaçlar genellikle güvenlidir ama arada bir iştah kaybı, mide bulantısı, kusma, ishal, baş dönmesi, sersemlik ve kalp ritmi bozukluğuna yol açabilir.

Memantin

Kolinesteraz inhibitörlerinden daha yeni olan memantin (Namenda), glutamat adı verilen bir nörotransmitterin eylemlerine engel olma işlevi görmektedir. Kolinesteraz inhibitörleriyle kombine bir şekilde kullanılabilir. Öte yandan şimdiye kadar memantin faydaları fazla etkileyici olmadı. 2011’de Güney California Üniversitesi’nden araştırmacılar daha önceki üç araştırma çalışmasının sonuçlarını analiz ettiler ve hafif ila orta derece Alzheimer hastalığında fayda sağladığına dair kanıtlar buldular.¹ İlaç arada bir baş dönmesi, sersemlik, baş ağrısı ve kabızlığa yol açabiliyor.

Burundan İnsülin

Burundan alınan insülin, hafif bilişsel bozukluk ve Alzheimer hastalığı olan kişiler için tedavi yöntemi olarak araştırılmaktadır. Eğer kulağınıza şaşırtıcı geliyorsa bunun faydalı olabileceğine dair gerçekten iyi nedenler vardır.

Öncelikle diyabeti olan kişilerin Alzheimer’a yakalanma riski daha yüksektir ve diyabet hastalığında ana sorun insülinin işlevinin bozuk olması ya da hiç olmamasıdır. Ayrıca insülinin beyinde önemli roller oynadığı ortaya çıktı. Hücreleri birbirine bağlayan sinapsların üretilmesine katkı sağlıyor ve sinapsları beta amiloidin etkisinden koruyor.

İnsülini burundan vermenin sebebi, beynin belirli kısımlarına vücudun geri kalanını etkilemeden kolayca geçebilmesidir. Dolayısıyla damardan insülin enjekte edildiğinde olduğu gibi kan şekerinizi etkilemez.

Seattle'daki Washington Üniversitesi'nden araştırmacılar bunu test ettiler. Hafıza sorunları olan yaşlılarla dolu bir grupta, araştırmacılar beynin değişik kısımlarının ne kadar iyi çalıştığını ölçmek için özel beyin taramaları yaptılar. Ayrıca hafızalarını test etmek için onlardan ayrıntılı bir hikâyeyi dinlemelerini ve yirmi dakika sonra hikâyeye dair ellerinden geldiğince çok şeyi hatırlamalarını istediler.² Ve aile üyelerinden gönüllülerin performanslarına puan vermelerini rica ettiler.

İnsülin tedavisinin tedavi görmemiş hastalarda hafızayı iyileştirdiğini ve beynin kötüye giden bölgelerini koruduğunu buldular. Araştırma küçük çaplıydı ve genelde kısa (dört ay) sürüyordu; insülinin daha uzun sürelerde ne kadar iyi işlev gördüğünü belirlemek için ilave araştırma çalışmaları devam ettiriliyor.

Ayrıca Alzheimer hastalığı riskinin düşürülmesiyle bağlantılı beslenme seçimi yaklaşımlarının diyabeti önlemeye ve tersine çevirmeye yardımcı olduğunu da hatırlamak gerekir.^{3, 4} Araştırma ekibimizin birkaç yıl önce gösterdiği üzere, az yağlı bitkisel temelli bir beslenme düzeni vücudun insüline duyarlılığını artırmaktadır.⁵

Amiloid İmmünoterapi

Araştırmacılar bağışıklık sisteminin beta amiloidi beynin plaklarından temizlemesini sağlayan yöntemleri test etmektedirler. Bu tür tedavide damardan enjekte edilen antikör, komşu bağışıklık hücrelerini tetikleyerek amiloidi yutup yok etmelerini sağlar.^{6, 7}

İyi haber şu ki antikör tedavileri gerçekten de amiloidi ortadan kaldırmaktadır ve bu da harikulade bir başarıdır. Kötü haber şu ki amiloidi ortadan kaldırmanın Alzheimer semptomlarını dikkate değer ölçüde iyileştirdiği gözlemlenmedi. Başka bir deyişle, hastaların beyin taramaları daha iyi görünüyor ama hasta kalmaya devam ediyorlar.

Araştırmacılar bu tür tedavilerin sonunda etkili olduğunun ortaya çıkacağı konusunda umutlular. Bu arada bu tedavileri geliştirmenin zorluğu, hangi alışkanlıkların –doymuş yağı ve metalleri yüksek oranda almak, egzersiz eksikliği vb.– Alzheimer hastalığı riskini doğurduğuna bakan ve bu faktörleri mümkün olduğunca erken değiştirmeye odaklanan bir köklere dönüş yaklaşımının önemini artırıyor.

Tau Fosforilasyonu ve Agregasyon İnhibitörleri

Alois Alzheimer'ın 1906'da beyin hücrelerinde gözlemlediği nörofibriller yumaklar artık yeni ilaçların hedefi haline gelmiştir.⁸ Onların bir araya toplanmalarına neden olan tau proteinlerindeki değişiklikleri önlemeyi ya da azaltmayı amaçlıyorlar.

Bu ilaçların piyasaya sürülmeden önceki testlerinde son derece umut verici oldukları görüldü, ciddi yan etkiler göstermeden Alzheimer hastalarının zihinsel işlev kayıplarını büyük oranda yavaşlatıyorlardı. Öte yandan bu tedavilerin ne kadar etkili ve güvenli olduklarını göstermek için daha fazla sayıda hastayı içeren araştırmaların yapılması gerekir.

Ginkgo Biloba

Ginkgo, bir hafıza güçlendirici olarak yaygın kullanılan bir bitkisel özdür. Ginkgo biloba (mabet ağacı) ağacının yapraklarından yapılan bu özün beyini koruyan antioksidanlar açısından zengin olduğu düşünülüyor. Ginkgo ağacının kendisi de oldukça çarpıcıdır, yüksekliği otuz metreye kadar çıkabilir ve bazı ağaçların binlerce yıl yaşadığı düşünülmektedir.

Maalesef ginkgo bilişsel işlev kaybını önlemiş gibi durmamaktadır. Her ne kadar erken dönem araştırmalar umut vaat edici görünse de⁹ Pittsburgh Üniversitesi'nin bir ekibi ve diğer araştırma merkezleri ginkgoyu yoğun bir teste tabi tuttular. Yaşları yetmiş beş veya daha yukarıda olan üç bin altmış dokuz kişiyi bir araya toplayıp yarısına ginkgo, diğer yarısına plasebo verdiler. Ginkgo dozu dikkate değer

ölçüde yüksekti; günde iki kez yüz yirmi miligram. Ama sonraki altı yıl boyunca ginkgo hayal kırıklığı yarattı. Hafıza sorunlarının yerleşmesini önlemek, ertelemek veya zihinsel işlev kaybı oranını yavaşlatmak için hiçbir şey yapamadı.^{10, 11}

Zaten Alzheimer'ı olan kişilere faydalı olabilir mi? Birçok araştırma hiçbir faydayı kanıt olarak gösteremedi.¹² Bu durum uzun bir vadede ginkgo almanın –belki erken başlamanın– yardımcı olabileceği ihtimalini yok saymıyor. Ama bu bulgular temel alındığında ginkgo konusunda iyimser olmak zordur.

Eğer ginkgoyu denerseniz bunun yaygın olarak reçeteye yazılan ilaçlarla etkileşime girebileceğini bilmek önemlidir. Aspirin, ibuprofen ya da varfarin gibi kan incelticilerin etkisini artırabilir, nöbet karşıtı ilaçların etkisini azaltabilir ve antidepresanların yan etkilerini çoğaltabilir. Dolayısıyla her ne kadar bitkisel bir karışım olsa da bunu bir ilaç gibi ele almak ve kullanmadan önce doktorunuzla konuşmak son derece önemlidir.

Fosfatidilserin

Fosfatidilserin yaygın olarak satılan doğal bir takviyedir. Hafızaya faydalarını test etmek karışık sonuçlar doğurdu. Japon araştırmacılar bunu hafif bilişsel bozukluğu olan bir grup yaşlı insana hafızalarını iyileştirip iyileştiremediğini görmek için verdiler.¹³ Hafif hafıza sorunu olan kişilere faydalıymış gibi durmadı ama daha ağır hafıza bozukluğu olan kişilere faydalıymış gibi görünüyordu. İsrail'de küçük çaplı bir araştırma aynı bulguya ulaştı.¹⁴ Öte yandan Hollanda'da daha büyük bir araştırma hiçbir fayda bulamadı.¹⁵ Özetle, fosfatidilserine destek çıkan fazla kanıt yok.

Şelasyon

Alzheimer hastalığı olan kişilerin beyinlerindeki beta amiloid plaklarda metaller –özellikle bakır, demir ve çinko– bulunduğu için araş-

tırmacılar bu metalleri vücuttan atmanın yollarını bulmaya çalıştılar. Araştırılan bir yöntem şelasyondur ki zaten ağır metal zehirlenmesi için standart bir tedavidir. İsmi Yunanca “pençe” kelimesinden gelir, şelasyon (kıskaçlama) işlemi yapan kimyasalların zehirli molekülleri “kapma” ve vücuttan atma yeteneğine işaret eder.

Tipik bir tedavi şekli, şelasyon işlevi gören bir maddeyi ya ağızdan ya da damardan almak ve sonra da saldıran metali yakalamaya ve böbreklerden geçip idrar torbasına taşımaya bırakmaktır. Bunlar böbreklerden geçerken zehirlerin tehlikeli toplaşmalarından kaçınmak için bol su içmiş olmak önemlidir.

Her ne kadar şelasyon kurşun ya da cıva zehirlenmeleri gibi bazı uygulamalar için son derece iyi yapılandırılmış olsa da Alzheimer tedavisi için kullanımı hâlâ araştırma safhasındadır. Bazı bulgular umut vaat edici ama ne kadar faydalı olabileceğine dair elimizde yeterince bilgi yok.

Peki bundan ne sonuç çıkarabiliriz? Alzheimer hastalığı ve diğer bunama türlerinin taşıdığı ağır prognoz göz önünde bulundurulduğunda etkili tedaviler için yoğun çaba haracamak ve tedavileri kullanmada cömert olmak mantıklıdır.

Kısacası şu anda mevcut olan tedaviler hayal kırıklığı uyandırdı. Aksine, tedavilerin gerekmeyeceği şekilde önleyici adımlara duyulan ihtiyacı vurguluyor.

EK 2

Size Tanıdık Gelmeyebilecek Bazı Malzemeler

Agave nektarı (ya da agave şurubu) Mavi agave kaktüsünden yapılan agave nektarı sofrta şekerinden daha tatlıdır, dolayısıyla aynı sonucu almak için daha azına ihtiyaç duyduğunuzu göreceksiniz. Birçok markette ve hemen hemen tüm sağlıklı besin dükkânlarında satılmaktadır.

Ener-G Egg Replacer Patates nişastası, tapyoka nişastası ve kabartıcının bu toz karışımı sağlıklı besin dükkânlarında satılmaktadır. Suyla birleştğinde tıpkı yumurta gibi harika bir bağlayıcıdır.

Hoisin sosu Marketlerin Asya ürünleri reyonunda bulunan hoisin sosu geleneksel bir Çin batırma sosudur.

Humus Bu nohut püresi geleneksel bir Orta Doğu yemeği olarak tahin (susam yağı), sarımsak ve değişik tatların karışımı bir kahvaltılık, sandviç malzemesi ya da batırma sosu olarak kullanılıyor. Birçok markette bulabilirsiniz.

Jicama (Meksika turpu) Jicama, tadı biraz elma ya da armut gibi olan büyük bir kök sebzedir. Salatalara katılabilir ya da çubuklar halinde kesilip batırma sosuyla birlikte servis edilebilir.

Kabartma tozu (alüminyumsuz) Tipik kabartma tozu markaları alüminyum içerir. Birçok markette bir veya daha fazla alüminyumsuz marka vardır.

Karabuğday unu İsmine karşın karabuğdayın aslında buğdayla ilgisi yoktur. Ama tam protein bakımından zengindir ve erişte, krep

ve gevrek yapımında kullanılır. Glütensiz olduğu için çölyak hastalığı olan ya da glütene karşı hassasiyet duyan kişiler için de kullanışlıdır.

Keten tohumu tozu Keten tohumu lif ve omega 3 yağlı asitler bakımından zengindir ve biraz fındıksı bir tadı vardır. Keten tohumu tozu çoğunlukla fırında pişmiş gıdalarda bir bağlayıcı olarak işlev görmektedir.

Közlenmiş domates Közlenmiş domatesler onları koyduğunuz her yemeğe özel bir tat katar. Konserve olarak satılır ve kullanıma uygundur.

Kurutulmuş domates Genellikle meyve sebze reyonunda satılan güneşte kurutulmuş domatesler soslara, salatalara ve pizzalara leziz bir katkıdır.

Pepita Pepita, biraz kızartılmış ve garnitür olarak kullanılan bal kabağı çekirdekleridir.

Plantain Plantain, meyve sebze reyonunda sizi aldatabilecek bir meyvedir. Muz gibi görünür ama daha büyük ve serttir. Tıpkı muzlar gibi olgunlaştıkça üzerinde benekler oluşur.

Seitan Seitan (*seytan* diye okunur), konsantre bir buğday proteindir, ayrıca buğday glütenu adı da verilir. Burgerlerde ve vög kızartmalarında etsi bir dokuyu taklit eder. Sağlıklı besin dükkânlarında ticari ürünlere konan bir malzeme olarak ve ete benzer şekillerde satılan, tabağınıza konmaya hazır bir ürün olarak göreceksiniz.

Soya sosu (düşük sodyumlu) Çoğu soya sosunun sodyum oranı yüksek olduğu için birçok firma sodyum oranı daha düşük markalar piyasaya sürüyor.

Tam buğday pasta unu Sadece pastalar için olduğunu düşünebilirsiniz ama tam buğday pasta ununun kalınlaştıran ve ayrıca yassı ekmekleri mükemmel hale getiren ince bir dokusu vardır. Sağlıklı besin dükkânlarında ve özel marketlerde bulunurlar.

Tamari Birçok insan tamarinin zengin lezzetini başka soya soslarına tercih ediyor. Diğer çeşitlerden farklı olarak tamaride çok az buğday vardır ya da hiç yoktur.

Tempeh Tempeh (*tempey* diye okunur), dayanıklı bir kalıpta mayalanmış soya fasulyelerinden yapılır. Dilimlenmiş ve terbiye edilmiş

olarak hamburger, pastırma ve sosis yerine geçmek için idealdir. Sağlıklı besin dükkânlarında bulabilirsiniz.

Tofu Önceleri sadece Asyalıların bildiği tofu şimdi her yerde bulunuyor. Paketten henüz çıkmış haliyle pişmiş yumurta sarısına çok benzer. Mutfağınızdayken fazlasıyla çok yönlüdür; çırpılmış yumurta, et, peynir ve başka birçok malzemenin yerini almak için harika bir ürüne dönüşür. Meyve sebze reyonunda ya da buzdolaplarında, su içinde ambalajlanmış olarak ya da raf ömrünü uzun tutmaya uygun paketlerde satılmaya hazır olarak bulacaksınız.

Tomatillo İsminden anlaşılacağı üzere tomatillolar küçük yeşil domatesler gibidir. Meksika soslarında ve salatalarda kullanılır.

Teşekkürler

Bu projenin gerçekleştirilmesine yardım eden birçok insana kocaman bir teşekkür borcum var. Öncelikle temel sağlık ve beslenme kavramlarını yıllar boyunca şekillendiren araştırma ekibimize ve meslektaşlarımıza teşekkürler: Tıp Doktoru Mark Sklar, Tıp Doktoru Andrew Nicholson, Doktor Gabrielle Turner-McGrievy, Tıp Doktoru Joshua Cohen, Tıp Doktoru Kavita Rajasekhar, Tıp Doktoru Ulka Agarwal, Doktor Suruchi Mishra, Doktor Paul Poppen, Uzman Cerrah/Diyetisyen Susan Levin, Diyetisyen Joseph Gonzales, Doktor Jia Xu, Doktor Heather Katcher, Diyetisyen Lisa Gloede, Tıp Doktoru Ernest Noble, Holistik Sağlık Danışmanı Jill Eckart ve Diyetisyen Amber Green.

Çalışmalarıyla besinlerin genellikle sağlığı ve özellikle beyni etkileme gücüne ışık tutan diğer araştırma merkezlerindeki birçok araştırmacıya da teşekkürler. Özellikle Rush Üniversitesi Tıp Merkezi'nden Bilim Doktoru Martha Clare Morris'e minnetlerimi sunuyorum, onun özenli çalışması beynin korunması için yeni imkânlar açtı. Toronto Üniversitesi'nden Tıp Doktoru David J. A. Jenkins sayısız insana doğrudan fayda sağlayan beslenme üzerine çığır açıcı araştırmalarına devam ediyor.

Christine Waltermeyer ve Jason Wyrick, bu kitaptaki bilimsel kavramları harika yemek tariflerine dönüştürmek için olağanüstü aşçılık yeteneklerini kullandılar.

Tıp Doktoru John McDougall ve Mary McDougall, bu süreçte bana sürekli ilham verip yağmur gibi bilgi yağdırdılar ve birçok sorumu cevapladılar.

Kitabın taslağını eleştirel bir gözle inceleyen doktorlara, bilim insanlarına ve diğerlerine şükranlarımı iletiyorum: Tıp Doktoru Lawrence A. Hansen, Tıp Doktoru Erika D. Driver-Dunckley, Doktor Travis Dunckley, Doktor Leonid Shkolnik, Tıp Doktoru Clifford Schostal, Tıp Doktoru Nikhil Kulkarni, Tıp Doktoru Hope Ferdowsian, Uzman Hemşire/Diyabet Eğitimcisi Caroline Trap, Edie Broida, Diyetisyen Brenda Davis, Doug Hall, Lynn Maurer, Shaina Chimes ve Jillian Gibson.

Deneyimlerini paylaşmama ve bilgeliklerinden faydalanmama izin verdikleri için Tıp Doktoru Ellsworth Wareham ve Duane Graveline'e teşekkürler. Harika illüstrasyonları için Cael Croft'a ve kitabı tarihi gerçeklerle renklendirmeme yardım ettiği için Galler'deki Glamorgan Üniversitesi'nden Doktor Chris Evans'a teşekkürler.

Kavramları ve fikirleri daha iyi bir sağlık elde etmek için kullanılabilir, elle tutulabilir bir araca dönüştürmedeki coşkulu destekleri ve uzmanlıkları için editörüm Diana Baroni ve yayıncı temsilcim Debra Goldstein'e kocaman teşekkürler.

Ve son olarak iyi sağlık kavramının yayılması için sınırsız yenilikçilikleri ve enerjilerinden dolayı Sorumlu Tıp İçin Doktorlar Komitesi'ndeki herkese teşekkürler.

Yazar Hakkında

Tıp Doktoru Neal D. Barnard diyabet hastalığı, obezite ve başka ciddi sağlık sorunları olan kişilerin sağlığını düzeltmek için araştırmalar yürütüyor, okullarda ve iş yerlerinde beslenmeyi iyileştirmek için çalışmalarda bulunuyor. Washington'daki George Washington Üniversitesi'nin Tıp Fakültesi'nde misafir doçentlik, Amerika Psikiyatri ve Nöroloji Kurulu'nda ise diplomatlık görevinde bulunuyor. Ulusal Sağlık Enstitüleri tarafından finanse edilen çığır açıcı araştırması, diyabet hastalığını tedavi etmede beslenmenin ağızdan alınan ilaçlardan daha etkili olduğunu gösterdi. Doktor Barnard doktorluk derecesini Washington'daki George Washington Üniversitesi Tıp Fakültesi'nden aldı ve aynı kurumda ihtisasını tamamladı. New York'taki St. Vincent Hastanesi'nde görev yaptı, sonra Washington'a dönüp önleyici tıbbi desteklemek, klinik araştırmalar yürütmek ve araştırmalarda daha yüksek etik standartlardan yana olmak için Sorumlu Tıp İçin Doktorlar Komitesi'ni kurdu.

Amerikan Diyabet Derneği ve Amerikan Beslenme Derneği sağlıklı beslenme düzeni üzerine oluşturulan resmî faaliyet raporlarında Doktor Barnard'ın araştırma çalışmalarından bahsetmiştir. Yazıları *Diabetes Care*, *American Journal of Clinical Nutrition*, *American Journal Of Medicine*, *Pediatrics*, *Journal Of The American Dietetic Association*, *Scientific American*, *American Journal Of Cardiology*, *Obstetrics & Gynecology*, *Lancet Oncology*, *Preventive Medicine* ve başka birçok bilimsel ve tıbbi yayında yer almıştır. Bilimsel topluluklarda sıkça görev alan bir açılış konuşmacısıdır ve birçok tıbbi yayın için değerlendirme hakemidir.

Kablolu yayınlara sıkça konuk olmuştur ve PBS tarafından yayınlanan üç program sunmuştur: *Tackling Diabetes*, *Kickstart Your Health* ve *Protect Your Memory*. Ülke çapında çok satanlar arasına girmiş *Doctor Neal Barnard's Program For Reversing Diabetes* (Doktor Neal Barnard'ın Diyabet Hastalığını Yenme Programı), *21-Day Weight Loss Kickstart* (21 Günde Kilo Vermeye Başlayın) ve on beş kitabın daha yazarıdır.

Christine Waltermeyer Natural Kitchen Cooking School'un (Doğal Mutfak Aşçılık Okulu) kurucusu ve yöneticisidir. Manhattan ve Princeton, New Jersey'de aşçılık eğitimi programları, kişisel aşçılık hizmetleri ve evde yemek pişirme dersleri sunuyor. Doğal aşçılık alanında on yılı aşkın deneyimiyle Christine, makrobiyotik ve vegan mutfakları alanında uzmanlaşmış bir usta aşçıdır.

Jason Wyrick *The Vegan Culinary Experience* (Vegan Aşçılık Deneyimi) dergisinin yöneticisi ve yayıncısıdır. Jason'ın çalışmaları *New York Times*'ta yer aldı, Google, Frank Lloyd Wright Vakfı ve Farm Sanctuary gibi firmalar için yiyecek içecek hizmeti sağladı ve Scottsdale Mutfak Enstitüsü'ndeki Le Cordon Bleu programında misafir eğitmen olarak görev aldı. Jason, Doktor Barnard'ın kitabı *21-Day Weight Loss Kickstart* için de yemek tarifleri vermişti.

KAYNAKÇA

Giriş

1) Epstein B. *A Cellarful of Noise*, Pocket Books, New York, 1967, 1998

1. Bölüm: Hafızanızı Keskinleştirin, Beyninizi İyileştirin

1) Albert MS, DeKosky ST, Dickson D, vd. Alzheimer hastalığına dayalı olarak hafif bilişsel bozukluğun teşhisi: Ulusal Yaşlanma Enstitüsü ve Alzheimer Derneği çalışma grubundan tavsiyeler. *Alzheimers Dement*, 2011; 7: 270-79.

2) de Jager CA, Oulhaj A, Jacoby R, Refsum H, Smith AD. Hafif bilişsel bozuklukta homosistein düşürücü B vitamini tedavisinin bilişsel ve klinik sonuçları: Rastgele ve kontrol edilmiş bir deney. *Int J Geriatr Psychiatry*. 2011; 21 Temmuz, doi: 10.1002/gps. 2758. (Baskı öncesi epub dosyası olarak sunuldu.)

3) Jean L, Bergeron ME, Thivierge S, Simard M. Hafif bilişsel bozukluğu olan kişiler için bilişsel müdahale programları: İlgili yayınların sistematik incelemesi. *Am J Geriatr Psychiatry*. 2010; 18: 281-96.

4) McKhann GM, Knopman DS, Chertkow H, vd. Alzheimer hastalığına dayalı olarak hafif bilişsel bozukluğun teşhisi: Ulusal Yaşlanma Enstitüsü ve Alzheimer Derneği çalışma grubundan tavsiyeler. *Alzheimers Dement*. 2011; 7: 263-69.

5) Farrer LA, Cupples LA, Haines JL, vd. Apolipoprotein E genotipi ve Alzheimer hastalığı arasındaki ilişkiye yaşın, cinsiyetin ve etnik kimliğin etkileri. Bir meta analiz. APOE ve Alzheimer Hastalığı Meta Analiz Konsorsiyumu. *JAMA*. 1997; 278: 1349-56.

6) Graff- Radford NR, Gren NR, Gren RC, Go RC, vd. Afrikalı-Amerikalı deneklerde apolipoprotein E genotipi ile Alzheimer hastalığı arasındaki ilişki, *Arch Neurol.* 2002; 59: 594-600.

7) Buckman AS, Leurgans SE, Nag S, Bennett DA, Schneider JA. Yaşlılıkta serebrovasküler hastalık patolojisi ve Parkinson işaretleri. *Stroke.* 2011; 42: 3183-89.

2. Bölüm: Sizi Zehirli Metallere Karşı Savunan Besinler

1) Lovell MA, Robertson JD, Teesdale WJ, Campbell JL, Markesbery WR. Alzheimer hastalığı senil plaklarında bakır, demir ve çinko. *J Neurol Sci.* 1998; 158: 47-52.

2) Stankiewicz JM, Brass SD. Nörotoksisitede demirin rolü: Yaşlılar için bir endişe nedeni mi? *Curr Opin Clin Nutr Metab Care.* 2009; 12: 22-29.

3) Salustri C, Barbatı G, Ghidoni R, vd. Bilişsel işlev, serumsuz bakır seviyeleriyle bağlantılı mı? Normal nüfusta bir kohort çalışması. *Clin Neurophysiol.* 2010; 121: 502-7.

4) Lam PK, Kritz-Silverstein D, Barrett-Connor E, vd. Yaşlı erkek ve kadınlarda plazma parçası ögeleri ve bilişsel işlev: Rancho Bernardo çalışması. *J Nutrition.* 2008; 12: 22-27.

5) Morris MC, Evans DA, Tangney CC, vd. Bilişsel işlev kaybıyla ilişkili olarak besinlerle alınan bakır ve yüksek oranda doymuş ve trans yağ alımı. *Arch Neurol.* 2006a; 63: 1085-88.

6) Brewer GJ. Yaşlanan nüfusta bilişsel işlev kaybına ve Alzheimer hastalığına katkıda bulunan bakır zehirlenmesi riskleri. *J Am Coll Nutr.* 2009; 28: 238-42.

7) Schiepers OJ, van Boxtel MP, de Groot RH, vd. Yaşlılarda serum demir parametreleri, HFE C282Y genotipi ve bilişsel performans: FACIT çalışmasının sonuçları. *J Gerontol A Biol Sci Med Sci.* 2010; 65: 1312-21.

8) Shah RC, Wilson RS, Tang Y, Dong X, Murray A, Bennett DA. Yaşlılarda bilişsel işlev seviyesiyle hemoglobin arasındaki ilişki. *Neuroepidemiology.* 2009; 32: 40-46.

9) Shah RC, Buchman AS, Wilson RS, Leurgans SE, Bennett DA. Yaşlılarda hemoglobin seviyesi ve Alzheimer hastalığı vuku bulması: İleriye dönük kohort analizi. *Neurology*. 2011; 77: 219-26.

10) Huang X, Cuajungco, MP, Atwood CS, Moir RD, Tanzi RE, Bush AI. Alzheimer hastalığı, beta amiloid proteini ve çinko. *J Nutr*. 2000; 130: 1488S-92S.

11) Watt NT, Whitehouse IJ, Hooper NM. Alzheimer hastalığında çinkonun rolü. *Int J Alzheimers Dis*. 2011; 971021.

12) Smith MA, Haris PLR, Sayre LM, Perry G. Alzheimer hastalığında demir birikmesi, redoks tepkimeleriyle oluşan serbest radikallerin bir kaynağıdır. *Proc Nat Acad Sciences of The United States of America*. 1997; 94: 9866-68.

13) Çevre Koruma Dairesi. İçme suyundaki bakırla ilgili temel bilgiler. İnternet: <http://water.epa.gov/drink/contaminants/basicinformation/copper.cfm>, 3 Ekim 2011'de erişildi.

14) Hunt JR. Vejetaryen beslenme düzenlerinden demir, çinko ve diğer mineral parçacıklarının biyoyararlanımları. *Am J Clin Nutr*. 2003; 78 (ilave): 633S-39S.

15) Hunt JR, Vanderpool RA. Bir vejetaryen beslenme düzeninde görünür bakır sindirimi. *Am J Clin Nutr*. 2001; 74: 803-7

16) Kadrabová J, Madaric A, Kováčiková Z, Ginter E. Vejetaryenlerde selenyum durumu, plazma çinko, bakır ve magnezyum. *Biol Trace Elem Res*. 1995; 50: 13-24.

17) Crapper DR, Kishnan SS, Dalton AJ. Alzheimer hastalığında beyindeki alüminyum dağılımı ve deneysel nörofibriler dejenerasyon. *Science*. 1973; 180: 511-13.

18) Crapper DR, Krishnan SS, Quittkat S. Alüminyum nörofibriler dejenerasyon ve Alzheimer hastalığı. *Brain*. 1976; 99: 67-80.

19) Miu AC, Benga O. Alüminyum ve Alzheimer hastalığı: Yeni bir bakış. *J Alzheimer's Dis*. 2006; 10: 179-201.

20) Bolognin S, Messori L, Drago D, Gabbiani C, Cendron L, Zatta P. Alüminyum, bakır, demir ve çinko, amiloid-AB (1-42) top-

lanmasını ve toksisiteyi farklı oranda değiştiriyorlar. *Int J Biochem Cell Biol.* 2011; 43: 877-85.

21) Martyn CN, Osmond C, Edwardson JA, Barker DJP, Haris EC, Lacey RF. Alzheimer hastalığı ile içme suyundaki alüminyumun arasındaki coğrafi ilişki. *Lancet.* 1989; 333: 61-62.

22) Rondeau V, Jacqmin-Gadda H, Commenges D, Hemler C, Dartigues J-F. İçme suyunda alüminyum, silis ve Alzheimer hastalığı veya bilişsel işlev kaybı riski: PAQUID kohortunu 15 yıl izleme sonucu elde edilen bulgular. *Am J Epidemiol.* 2009; 169: 489-96.

23) Frecker MF. Newfoundland’de bunama: Coğrafi tecritin tanımlaması mı? *J Epidemiol Community Health.* 1991; 45: 307-11.

24) Gauthier E, Fortier I, Courchesne F, Pepin P, Mortimer J, Gauvreau D. İçme suyunda alüminyum formları ve Alzheimer hastalığı riski. *Environ Res.* 2000; 84: 234-46.

25) Forster DP, Newens AJ, Kay DW, Edwardson JA. Klinik olarak teşhis edilmiş Alzheimer türünden presenil demansta risk faktörleri: Kuzey İngiltere’de bir vaka kontrol çalışması. *J Epidemiol Community Health.* 1995; 49: 253-58.

26) Taylor GA, Newens AJ, Edwardson JA, Kay DWK, Forster DP. Alzheimer hastalığı ve Kuzey İngiltere’deki su kaynaklarındaki silis ve alüminyum arasındaki ilişki. *J Epidemiol Community Health.* 1995; 49: 323-28.

27) Forbes WF, McLachlan DR. Alüminyum ile Alzheimer hastalığı bağlantısına daha ayrıntılı bakış. *J Epidemiol Community Health.* 1996; 50: 401-3.

28) Doll R. İnceleme: Alzheimer hastalığı ve çevresel alüminyum. *Age Ageing.* 1993; 22: 138-53.

29) Alzheimer Derneği. Alzheimer Efsaneleri. İnternet: http://www.alz.org/alzheimers_disease_myths_about_alzheimers.asp. 16 Eylül 2011’de erişildi.

30) Kawahara M, Keto-Negishi M. Alüminyum ve Alzheimer hastalığının patogenezi arasındaki bağlantı: Alüminyum ve amiloid şalesi teorilerinin entegrasyonu. *Int J Alzheimer Dis.* 2011; 276393.

31) Duggan JM, Dickeson JE, Tynan PF, Houghton A, Flynn JE. Alüminyumun besinsel kaynağı olarak alüminyumlu içecek kutuları. *Med J Aust.* 1992; 156: 604-5.

32) Saiyed SM, Yokel RA. ABD’de bazı besinlerde ve besin ürünlerindeki alüminyum içeriği, alüminyum gıda katkılarıyla. *Food Add Contam.* 2005; 22: 234-44.

33) Mutter J, Naumann J, Schneider R, Walack H. Cıva ve Alzheimer hastalığı. *Fortschr Neurol Psychiatr.* 2007; 75: 528-38.

34) Bates MN. Cıva amalgam diş dolguları: Epidemiyolojik bir değerlendirme. *Int J Hyg Environ Health.* 2006; 209: 309-16.

35) Saxe SR, Wekstein MW, Kryscio RJ, vd. Alzheimer hastalığı, diş dolgusu ve cıva. *J Am Dent Assoc.* 1999; 130: 191-99.

3. Bölüm: Sizi Zararlı Yağlardan ve Kolesterolde Koruyan Besinler

1) Giem P, Beeson WL, Fraser GE. Bunamanın rastlanma oranı ve hayvansal ürün tüketimi: Adventist Sağlık Çalışması’ndan ilk bulgular. *Neuroepidemiology* 1993; 12: 28-36.

2) Ulusal Kanser Enstitüsü. ABD nüfusunda doymuş yağların başlıca besinsel kaynakları, 2005-2006 NHANES İnternet: http://riskfactor.cancer.gov/diet/foodsources/sat_fat/sf.html, 2 Ekim 2011’de erişildi.

3) Morris MC, Evans EA, Bienias JL, vd. Besinlerdeki yağlar ve Alzheimer hastalığı vuku bulma riski. *Arch Neurol.* 2003; 60: 194-200.

4) Luchsinger JA, Tang MX, Shea S, Mayeux R. Kalori alımı ve Alzheimer hastalığı riski. *Arch Neurol.* 2002; 59: 1258-63.

5) Scarmeas N, Luchsinger JA, Schupf N, vd. Fiziksel aktivite, beslenme düzeni ve Alzheimer hastalığı riski. *JAMA.* 2009; 302: 627-37.

6) Laitinen MH, Ngandu T, Rovio S, vd. Orta yaşta yağ tüketimi ve bunama riski ve Alzheimer hastalığı: Nüfuz temelli bir çalışma. *Demet Geriatr Cogn Disord.* 2006; 22: 99-107.

7) Engelhart MJ, Geerlings MI, Ruitenberg A. Beslenme düzeni ve bunama riski: Yağlar önemli mi? Rotterdam çalışması. *Neurology.* 2002; 59: 1915-21.

8) Solomon A, Kivipelto M, Wolozin B, Zhou J, Whitmer RA. Orta yaş serum kolesterolü ve 30 yıl sonra Alzheimer ve vasküler demans riskinin artışı. *Dement Geriatr Cogn Disord.* 2009; 28: 75-80.

9) Puglielli L, Tanzi RE, Kovacs DM. Alzheimer hastalığı: Kolesterol bağlantısı. *Nature Neurosci.* 2003; 6: 345-51.

10) Anoop S, Anoop M, Meena K, Luthra K. Serebrovasküler ve koroner kalp hastalıklarında Apolipoprotein E polimorfizmi. *Indian J Med Res.* 2010; 132: 363-78.

11) Petot GJ, Traore F, Debanne SM, Lerner AJ, Smyth KA, Friedland RP. Apolipoprotein E genotipinin etkileşimleri ve sağlıklı yaşlıların orta yaş dönemi boyunca besinler yoluyla yağ tüketimi. *Metabolism.* 2003; 52: 279-81.

12) McGuiness B, Craig D, Bullock R, Passmore P. Bunamayı önlemek için statinler. *Cochrane Database Syst Rev.* 2009; 15: CD003160.

13) Heude B, Ducimetiere P, Bere C, EVA çalışması. Bilişsel işlev kaybı ve alyuvar zarlarının yağ asidi kompozisyonu – EVA araştırması. *Am J Clin Nutr.* 2003; 77: 803-8.

14) Conquer JA, Tierney MC, Zecevic J, Bettger WJ, Fishner RH. Alzheimer hastalığı, başka bunama türleri ve bilişsel bozukluk hastası olan kişilerin kan plazmasının yağ asidi analizi. *Lipids.* 2000; 35: 1305-12.

15) Kröger E, Verreault R, Carmichael PH, vd. Omega 3 yağ asitleri ve bunama riski: Kanada Sağlık ve Yaşlanma Çalışması. *Am J Clin Nutr.* 2009; 90: 184-92.

16) Davis BC, Kris-Etherton PM: Vejetaryenlerde en uygun yağ asidi durumuna ulaşmak: Güncel bilgiler ve pratik uygulamalar. *Am J Clin Nutr.* 2003; 78 (ilave): 640S-46S.

17) Dangour AD, Allen E, Elbourne D, vd. 2-y n-3 uzun zincir çoklu doymamış yağ asidi takviyesinin yaşlıların bilişsel işlevine etkisi: Rastgele, çift kör, kontrol edilmiş bir deney. *Am J Clin Nutr.* 2010; 91: 1725-32.

18) Van de Rest O, Geleijnse JM, Kok FJ, vd. Balık yağının yaşlılarda bilişsel performansa etkisi: Rastgele, kontrol edilmiş bir deney. *Neurology*. 2008; 71: 430-38.

19) Quinn JF, Rama R, Thomas RG, vd. Dokosaheksaenik asit takviyesi ve Alzheimer hastalığında bilişsel işlev kaybı: Bir rastgele deney. *JAMA*. 2010; 304: 1903-11.

20) Morris MC, Evans DA, Tangney CC, Bienias JL, Wilson RS. Bir geniş topluluk çalışmasında balık tüketimi ve yaş ilerledikçe bilişsel işlev kaybı. *Arch Neurol*. 2005; 62: 1849-53.

21) Tangney CC, Kwasny MJ, Li H, Wilson RS, Evans DA, Morris MC. Bir topluluk nüfusunda Akdeniz tipi bir beslenme düzenini kalıbına bağlı kalmak ve bilişsel işlev kaybı. *Am J Clin Nutr*. 2011; 93: 601-7.

22) Tonstad S, Butler T, Yan R, Fraser GE, Vejetaryen beslenme düzeni türü, vücut ağırlığı ve Tip 2 diyabet hastalıklarının yaygınlığı. *Diabetes Care*. 2009; 32: 791-96.

23) Marckmann P, Grønbaek M. Balık tüketimi ve koroner kalp hastalığından ölüm oranı: İleriye dönük kohort çalışmalarının sistematik bir incelemesi. *Eur J Clin Nutr*. 1999; 53: 585-90.

24) Féart C, Samieri C, Rondeau V, vd. Akdeniz tipi beslenme düzenine bağlılık, bilişsel işlev kaybı ve bunama riski. *JAMA*. 2009; 302: 638-48.

25) Barnard ND, Scialli AR, Turner-McGrievy G, Lanou AJ, Glass J. Az yağlı, bitkisel temelli bir beslenme düzeni müdahalesinin vücut ağırlığına, metabolizmaya ve insülin duyarlılığına etkisi. *Am J Med*. 2005; 118: 991-97.

26) Berkow S, Barnard ND. Vejetaryen beslenme düzenleri ve kilo durumu. *Nutr Rev*. 2006; 64: 175-88.

27) Turner-McGrievy GM, Barnard ND, Scialli AR. Bir vejetaryen beslenme düzenini daha ılımlı az yağlı bir beslenme düzeniyle karşılaştıran iki yıllık rastgele bir kilo kaybı deneyi. *Obesity*. 2007; 15: 2276-81.

28) Gustafson D. Şişmanlık ve Alzheimer hastalığının 18 yıllık bir araştırması. *Arch Intern Med*. 2003; 163: 1524-28.

29) Berkow S, Barnard ND. Tansiyonun ayarlanması ve vejetaryen beslenme düzenleri. *Nutr Rev.* 2005; 63: 1-8.

4. Bölüm: Vitamin Kalkanınızı Oluşturan Besinler

1) Devoree EE, Grodstein F, van Rooij FJ, Hofman A, Stampfer MJ, Witterman JC, Breteler MM. Besinsel antioksidanlar ve uzun vadeli bunama riski. *Arch Neurol.* 2010; 67: 819-25.

2) Morris MC, Evans DA, Bienias JL, Tangney CC, Bennett DA, Aggarwal N, Wilson RS, Scherr PA. Bir çift ırklı topluluk çalışmasında beslenme düzeninde antioksidan gıdaların alınması ve Alzheimer hastalığının vuku bulma riski. *JAMA.* 2002; 287: 3220-37.

3) Morris MC, Evans DA, Tangney CC, vd. Tokoferol formlarının Alzheimer hastalığının meydana gelmesi ve bilişsel değişim ile ilişkisi. *Am J Clin Nutr.* 2005; 81: 508-14.

4) Laurin D, Foley DJ, Masaki KH, White LR, Launer I.J. E ve C vitamini takviyeleri ve bunama riski. *JAMA.* 2002; 288: 2266-68.

5) Sano M, Ernesto C, Thomas RG, vd. Alzheimer hastalığının tedavisi olarak selegilin, alfa-tokoferol veya ikisinin birden kontrol edilmiş deneyi. Alzheimer Hastalığı Ortak Çalışması. *N Engl J Med.* 1997; 336: 1216-22.

6) Thomas RG, Gebhardt SE. Alfa ve gama tokoferol kaynakları olarak kabuklu yemişler ve çekirdekler. USDA-ARS Besin Maddeleri Veri Laboratuvarı, Beltsville, MD. Internet: http://www.ars.usda.gov/SP2UserFUES/Place/12554500/Articles/AICR06_NutSeed.pdf, 17 Haziran 2011'de erişildi.

7) Brewer GJ. Yaşlı nüfusta bilişsel işlev kaybına ve Alzheimer hastalığına etkisi bulunan bakır zehirlenmesi riskleri. *J Am Coll Nutr.* 2009; 28: 238-42.

8) Durga J, van Boxtel MP, Schouten EG, vd. FACIT çalışmasında yaşlı yetişkinlerde bilişsel işleve 3 yıllık folik asit takviyesinin etkileri: Rastgele, çift kör, kontrol edilmiş bir deney. *Lancet.* 2007a; 369: 208-16.

9) de Jager CA, Oulhaj A, Jacoby K, Refsum H, Smith AD. Hafif bilişsel bozuklukta homosistein düşürücü B vitamini tedavisinin bilişsel

ve klinik sonuçları: Rastgele, kontrol edilmiş bir deney. *Int J Geriatr Psychiatry*. 2011; 21 Temmuz, doi: 10.1002/gps.2758. (Baskıdan önce epub dosyası olarak sunuldu.)

10) Durga J, Verhoeve P, Anteunis IJ, Schouten E, Kok FJ. Folik asit takviyesinin yaşlılarda işitmeye etkisi: Rastgele, kontrol edilmiş bir deney. *Ann Intern Med*. 2007b; 146: 1-9

11) Ravaglia G, Forti P, Maioli P, Martelli M, Servadei L, Brunetti N, Porcellini E, Licastrò F. Bunama ve Alzheimer hastalığı için risk faktörleri olarak homosistein ve folat. *Am J Clin Nutr*. 2005; 82: 636-43.

12) Tucker KL, Qiao N, Scott T, Rosenberg I, Spiro A 3rd. Yüksek homosistein ve düşük B vitamini oranı, yaşlı erkeklerde bilişsel işlev kaybının öncüsü: Gazi İşleri Normatif Yaşlılık Çalışması. *Am J Clin Nutr*, 2005; 82: 627-35.

13) Aisen PS, Schneider LS, Sano M, vd. Alzheimer hastalığında yüksek doz B vitamini takviyesi ve bilişsel işlev kaybı: Rastgele, kontrol edilmiş bir deney. *JAMA*. 2008; 300: 1774-83.

14) Ligthart SA, Moll van Charante EP, Van Gool WA, Richard E. Bilişsel işlev kaybı ve bunamayı önlemek için kardiyovasküler risk faktörlerinin tedavisi: Sistematik bir inceleme. *Vasc Health Kish Manag*. 2010; 6: 775-85.

15) Morris MC, Evans DA, Schneider JA, Tangney CC, Bienias JL, Aggarwal NT. Besin maddelerindeki folat ve B12 ile B6 vitaminlerinin Alzheimer hastalığının meydana gelişle ilişkisi bulunmuyor. *J Alzheimer's Dis*. 2006a; 9: 435-43.

16) Bønaa KH, Njølstad I, Ueland PM, vd. Akut miyokardiyal enfeksiyondan sonra homosistein düşürücü ve kardiyovasküler olaylar. *N Engl J Med*. 2006; 354: 1578-88.

17) Feng L, Li J, Yap KB, Kua EH, Ng TP. Topluluk içinde yaşayan yaşlı yetişkinlerde B12 vitamini, apolipoprotein E genotipi ve bilişsel performans: Genler ve mikro besinlerin etkileşiminin kanıtları. *Am J Clin Nutr*. 2009; 89: 1263-68.

18) Morris MC, Evans DA, Tangney CC, Bienias JL, Wilson RS. Sebze ve meyve tüketiminin yaşa bağlı bilişsel değişimle ilişkisi. *Neurology*. 2006b; 67: 1370-76.

19) Dauchet L, Amouyel P, Dallongeville J. Sebze ve meyve tüketimi ve inme riski: Kohort çalışmaların meta analizi. *Neurology*. 2005; 65: 1193-97.

20) He FJ, Nowson CA, MacGregor GA. Sebze ve meyve tüketimi ve inme: Kohort çalışmaların meta analizi. *Lancet*. 2006; 367: 320-26.

21) Oude Griep LM, Monique Verschuren WM, Kromhout D, Ocke MC, Geleijnse JM. Meyve ve sebzelerin renkleri ve CHD'nin 10 yılda oluş sıklığı. *Br J Nutr*. 2011a; 106: 1562-69.

22) Oude Griep LM, Verschuren WMM, Kromhout D, Ocke MC, Geleijnse JM. Meyve ve sebzelerin renkleri ve koroner kalp hastalığının 10 yılda oluş sıklığı. *Stroke*. 2011b; 42: 3190-95.

23) Krikorian K, Nash TA, Shidler MD, Shukitt-Hale B, Joseph JA. Konkord üzümü suyu takviyesi hafif bilişsel bozukluğu olan yaşlılarda hafıza işlevini iyileştiriyor. *Br J Nutr*. 2010; 103: 730-34.

24) Dr. Krikorian R, Shidler, Nash TA, vd. Yaban mersini takviyesi yaşlılarda hafızayı geliştiriyor. *J Agric Food Chem*. 2010; 58: 3996-4000.

25) Letenneur L. Bunama riski ve alkol ile şarap tüketimi: Son sonuçların bir incelemesi. *Biol Res*. 2004; 37: 189-93.

26) Ioannou GN, Dominitz JA, Weiss NS, Heagerty PJ, Kowdley KV. Aşırı demir yükü, demir eksikliği ve demir eksikliği anemisinin yaygınlığına alkol tüketiminin etkisi. *Gastroenterology*. 2004; 126: 1293-1301.

27) Eskelinen MH, Kivipelto M. Bunama ve Alzheimer hastalığında koruyucu bir faktör olarak kafein. *J Alzheimer's Dis*. 2010; 20: S167-74.

5. Bölüm: Bilişsel Rezervinizi İnşa Eden Zihinsel Egzersizler

1) Rentz DM, Locascio JJ, Becker JA, vd. Normal yaşlanmada bilişsellik, rezerv ve amiloid birikmesi. *Ann Neurol*. 2010; 67: 353-64.

2) Yaffee K, Weston A, Graff-Radford NR. Plasma β -amiloid seviyesi ve bilişsel rezervin daha sonraki bilişsel işlev kaybıyla ilişkisi. *JAMA*. 2011; 305: 261-66.

3) Wilson RS, Bennett DA, Bienias JL, vd. Yaşlılardan nüfusa ilişkin bir örnek grupta bilişsel aktivite ve Alzheimer'ın meydana gelişi. *Neurology*. 2002; 59: 1910-14.

4) Willis SL, Tennstedt SL, Marsiske M, vd. Yaşlılarda günlük işlevsel sonuçlarda bilişsel eğitimin uzun vadeli etkileri. *JAMA*. 2006; 296: 2805-14.

5) Jean L, Bergeron ME, Thivierge S, Simard M. Hafif bilişsel bozukluğu olan bireyler için bilişsel müdahale programları: İlgili yayınların sistematik incelemesi. *Am J Geriatr Psychiatry*. 2010; 18: 281-96

6) Craik MM, Bialystok E, Freedman M. Alzheimer hastalığının meydana gelişini ertelemek: Bir bilişsel rezerv türü olarak çift dil bilmek. *Neurology*, 2010; 75: 1726-29.

7) Chertkow H, Whitehead V, Phillips N, Wolfwon C, Atherton J, Bergman H. Çok dil bilmek (ama iki dil bilmek her zaman değil) Alzheimer hastalığının meydana gelişini ertelıyor: İki dil bilen bir topluluktan kanıtlar. *Alzheimer Dis Assoc Discord*. 2010; 24; 118-25.

8) Kavé G, Eyal N, Shorek A, Cohen-Mansfield J. En yaşlı insanlarda çok dil bilmek ve bilişsel durum. *Psychol Aging*. 2008; 23; 70-78.

9) Inoue S, Matsuzawa T. Şempanzelerde rakamlara dair işleyen bellek. *Curr Biol*. 2007; 17 (23): R1004-5.

10) Inoue S, Matsuzawa T. Genç ve yetişkin şempanzelerde sekans sırasının kavranması ve akılda tutulması (Pan troglodytes), *Anim Cogn*. 2009; 12, Suppl 1: S59-69.

6. Bölüm: Beyninizi Koruyan Fiziksel Egzersizler

1) Pereira AC, Huddleston DE, Brickman AM, vd. Yetişkinlerin dişli girusunda egzersizin yol açtığı nörojenezin organizma içinde ilişkisi. *Proc Natl Acad Sci USA*. 2007; 104: 5638-43.

2) Colcombe SJ, Erickson KI, Scalf PE, vd. Aerobik egzersizi yaşlı insanlarda beynin boyutunu artırıyor. *J Gerontol A Biol Sci Med Sci*. 2006; 61: 1166-70.

3) Erickson KI, Voss MW, Prakash RS, vd. Egzersiz, hipokampusun boyutunu artırıyor ve hafızayı iyileştiriyor. *Proc Natl Acad Sci USA*. 2011; 108: 3017-22.

4) Larson EB, Wang L, Bowen JD, vd. Egzersiz, 65 ve daha ileri yaşlardaki insanlarda bunama oluşumu riskinin düşmesiyle bağlantılıdır. *Ann Intern Med*. 2006; 17: 144: 73-81.

5) Scarmeas N, Luchsinger JA, Schupf N, vd. Fiziksel aktivite, beslenme düzeni ve Alzheimer hastalığı riski. *JAMA*. 2009; 302: 627-37.

6) Rovio S, Kareholt I, Helkala EL, vd. Orta yaş döneminde boş zamanlarda fiziksel aktivite ve bunama ile Alzheimer hastalığı riski. *Lancet Neurology*. 2005; 4: 705-11.

7) Hamer M, Chida Y. Fiziksel aktivite ve nörodejeneratif hastalık riski: Muhtemel kanıtların sistematik incelemesi. *Psychol Med*. 2009; 393-11.

8) Foster PP, Rosenblatt KP, Kuljis RO. Egzersizin neden olduğu bilişsel plastisite, hafif bilişsel bozukluk ve Alzheimer hastalığı için çıkarımlar. *Frontiers in Neurology*. 2011; 2: 1-15.

9) Voss MW, Chaddock L, Kim JS. vd. Aerobik egzersizi, ergenlik öncesi çocuklarda bilişsel kontrolün altında yatan ağın etkililiğin artmasıyla ilişkilidir. *Neuroscience*. 2011; 29; 199: 166-76

10) Boulé NG, Haddad E, Kenny GP, Wells GA, Sigal RJ. Tip 2 diyabet hastalığında egzersizin glisemik kontrol ve vücut kütlesi üzerindeki etkisi: Kontrol edilmiş klinik deneylerin bir metal analizi. *JAMA*. 2001; 286: 1218-27.

11) Curioni CC, Lourenco PM. Diyet ve egzersiz sonrası uzun vadeli kilo kaybı: Sistematik bir inceleme. *Int J Obes (Lond)* 2005; 29: 1168-74.

12) Colcombe SJ, Kramer AF, Erickson KI, vd. Kardiyovasküler fitness, kortikal plastisite ve yaşlanma. *Proc Natl Acad Sc USA*. 2004; 101: 3316-21.

7. Bölüm: Uyurken Hafızanızı Güçlendirin

1) Wagner U, Born J. Uyku sırasında anıların sağlamlaşması: Uyku safhalarının ve hipotalamus-hipofiz-adrenal düzenlemesinin interaktif etkileri. *Stress*. 2008; 11: 28-41.

2) Huang Y, Potter R, Sigurdson W, vd. İnsanların merkezî sinir sisteminde yaşın ve aß dinamiklerindeki amiloid birikmesinin etkileri. *Arch Neurol*. 2012; 69: 51-58.

8. Bölüm: Hafızayı Etkileyen İlaçlar ve Sağlık Sorunları

1) Preiss D, Seshasai SR, Welsh P, vd. İlmli doz statin tedavisi ile yüksek dozun diyabet hastalığı oluşumu riski bakımından karşılaştırılması: Bir meta analiz. *JAMA*. 2011; 305: 2556-64.

2) Evans MA, Golomb BA. Statin ile bağlantılı bilişselliğe zararlı etkiler: 171 hastanın anket sonuçları. *Pharmacotherapy*. 2009; 29: 800-811.

3) Cherrier M, Amory J, Ersek M, Risler L, Shen D. Sağlıklı orta yaş ve ileri yaş yetişkinlerde çabuk salımlı oksikodonun karşılaştırmalı bilişsel ve öznel yan etkileri. *J Pain*. 2009; 10: 1038-50.

4) Ockene JK, Barad DH, Cochrane BB, vd. Östrojen artı projestin kullanımını bıraktıktan sonraki semptom deneyimi. *JAMA*. 2005; 294: 183-93.

5) Le Pira F, Zappalà G, Giuffrida S, vd. Auralı ya da aurasız migrende hafıza sorunları: Bir strateji sorunu mu? *Cephalalgia*. 2000; 20: 475-78.

6) Farmer K, Cady R, Bleiberg J, vd. Sumatriptan burun spreyi ve migren sırasında bilişsel işlev: Açık uçlu bir çalışmanın sonuçları. *Headache*. 2001; 41: 377-84.

7) Brezden CB, Philips KA, Abdoell M, Bunston T, Tannock TF. Adjuvan kemoterapi gören meme kanseri hastalarında bilişsel işlev. *J Clin Oncol*. 2000; 18: 2695-701.

8) Dietrich J, Han R, Yang Y, Mayer-Pröschel M, Noble M. Merkezî sinir sistemi öncü hücreleri ve oligodendrositler doğal ortamda ve laboratuvar ortamında kemoterapötiklerin hedefidirler. *J Biol*. 2006; 5: 22.

9) Ohara T, Doi Y, Ninomiya T, vd. Toplulukta glikoz toleransı durumu ve bunama riski: Hisayama çalışması. *Neurology*. 2011; 77: 1126-34.

9. Bölüm: Beyni İyileştiren Bir Menü

1) Ornish D, Brown SE, Scherwitz LW, vd. Yaşam biçiminde değişiklikler koroner kalp hastalığının seyrini tersine çevirebilir mi?: Yaşam Biçimi Kalp Deneyi. *Lancet*. 1990; 336: 129-33.

2) Ornish D, Scherwitz LW, Billings JH, vd. Koroner kalp hastalığının seyrini tersine çevirmek için yoğun yaşam biçimi değişiklikleri. *JAMA*. 1998; 280: 2001-7.

3) Barnard ND, Scialli AR, Turer- McGrievy G, Lanou AJ, Glass J. Yağ oranı düşük, bitkisel temelli bir beslenme düzeni müdahalesinin vücut ağırlığına, metabolizmaya ve insülin duyarlılığına etkisi. *Am J Med*, 2005; 118: 991-97.

4) Barnard ND, Cohen J, Jenkins DJ, vd. Tip 2 diyabet hastalığı olan kişilerle rastgele, klinik bir deneye göre yağ oranı düşük, vejetaryen bir beslenme düzeni, glisemik kontrolü ve kardiyovasküler risk faktörlerini iyileştiriyor. *Diabetes Care*. 2006; 29: 1777-83.

5) Tonstad S, Butler T, Yan R, Fraser GE. Vejetaryen beslenme düzeni türü, vücut ağırlığı ve Tip 2 diyabet hastalığının yaygınlığı. *Diabetes Care*. 2009; 32: 791-96.

6) Anderson JW, Gustafson NJ, Spencer DB, Tietzen J, Bryant CA. Hiperkolesterolü olan erkeklerin konserve fasulyelerin tek ve bölünmüş dozlarına serum lipid tepkisi. *Am J Clin Nutr*. 1990; 51: 1013-19.

7) Messina M, Messina V. Basit Soya Fasulyesi ve Sağlığınız (The Simple Soybean and Your Health) Avery Publishing Group, Garden City Park, New York, 1994.

8) Mukuddem-Petersen J, Oosthuizen W, Jerling JC. Kabuklu yemişlerin insanların kan yağı profillerine etkilerinin sistematik bir incelemesi. *J Nutr*. 2005; 135: 2082-89.

9) Jenkins DJ, Kendall CW, Marchie A, vd. Yüksek kolesterolü olan katılımcılarda, kolesterol düşürücü besinlerin besinsel portföyünün bir statinle karşılaştırılması. *Am J Clin Nutr*; 2005; 81: 380-87.

10) Davis BC, Kris-Etherton P. Vejetaryenlerde en uygun temel yağ asidi durumuna ulaşmak: Güncel bilgiler ve pratik uygulamalar. *Am J Clin Nutr*. 2003; 780 (ilave): 640S-46S.

10. Bölüm: Açlık Krizlerini Yenin

1) David Sheff. John Lennon ve Yoko Ono ile röportaj. *Playboy*, Ocak 1981 İnternet: <http://www.beatlesinterviews.org/db1980.jlpb.beatles.html>, 5 Eylül 2011'de erişildi.

2) Ray Coleman. *The Beatles'ı Yaratan Adam: Brian Epstein'in Ayrıntılı Bir Biyografisi (The Man Who Made The Beatles: An Intimate Biography of Brian Epstein)*. McGraw Hill, New York, 1989, sayfa 10-15, 318-41.

3) Yeomans MR, Wright P, Macleod HA, Critchley JAJH. İnsanların beslenmesinde nalmefenin etkileri. *Psychopharmacology*. 1990; 100: 426-32.

4) Barnard ND, Noble EP, Ritchie T, vd. Tip 2 diyabet hastalığında dopamin reseptörü Taq1A polimorfizmi, vücut ağırlığı ve besin yoluyla alım. *Nutrition*. 2009; 25: 58-65.

5) The Vegetarian. Şubat 1992. İnternet: <http://www.eatveg.com/paul.htm>, 6 Kasım 2011'de erişildi.

Ek 1: Hafıza Sorunlarını Tedavi Etmek İçin İlaçlar ve Takviyeler

1) Schneider LS, Dagerman KS, Higgins JP, McShane R. Hafız Alzheimer hastalığında memantinin etkili olduğuna dair kanıt eksikliği. *Arch Neurol*. 2011; 68: 991-98.

2) Craft S, Baker LD, Montine TJ, vd. Alzheimer hastalığı ve amnestik hafif bilişsel bozukluk için burundan insülin tedavisi. *Arch Neurol*. 2012; 69: 29-38.

3) Barnard ND, Cohen J, Jenkins DJ, vd. Tip 2 diyabet hastalığı olan kişilerle rastgele, klinik bir deneye göre yağ oranı düşük, vejetaryen bir

beslenme düzeni, glisemik kontrolü ve kardiyovasküler risk faktörlerini iyileştiriyor. *Diabetes Care*. 2006; 29: 1777-83.

4) Barnard ND, Cohen J, Jenkins DJ, vd. Tip 2 diyabet hastalığının tedavisinde yağ oranı düşük bir vejetaryen beslenme düzeni ve sıradan bir diyabet hastalığına uygun beslenme düzeni: Rastgele, kontrol edilmiş, 74 haftalık bir klinik deney. *Am J Clin Nutr*. 2009; 89 (ilave); 1588S-96S.

5) Barnard ND, Scialli AR, Turner-McGrievy G, Lanou AJ, Glass J. Yağ oranı düşük, bitkisel temelli bir beslenme düzeni müdahalesinin vücut ağırlığı, metabolizma ve insülin duyarlılığına etkisi. *Am J Med*. 2005; 118: 991-97.

6) Nicoll JAR, Wilkinson D, Holmes C, Steart P, Markham H, Weller RO. Amiloid- β peptidiyle bağışıklıktan sonra insanlarda Alzheimer hastalığının nöropatolojisi: Bir vaka raporu. *Nat Med*. 2003; 9: 448-52.

7) Ostrowitzki S, Deptula D, Thurfjell L, vd. Gantenerumab ile tedavi edilen Alzheimer hastalarında amiloidi yok etme mekanizması. *Arch Neurol*. İnternette yayınlanmış. 10 Ekim 2011.

8) Badiola N, Suárez-Calvet M, Lleó A. Tauopatilerde bir tedavi hedefi olarak tau fosforilasyonu ve birikmesi. *CNS & Neurological Disorders-Drug Targets*. 2010; 9: 727-40.

9) Kanowski S, Hoerr R. Bunamada ginkgo biloba özü EGb 761: 24 saatlik, çok merkezli, çift kör, plasebo kontrollü, rastgele bir deneyin tedavi amaçlı analizleri. *Pharmacopsychiatry*. 2003; 36: 297-303.

10) DeKosky ST, Williamson JD, Fitzpatrick AL, vd. Yaşlılarda bilişsel bozukluğu önlemek için ginkgo biloba: Rastgele, kontrol edilmiş bir deney. *JAMA*. 2008; 300: 2253-62.

11) Snitz BE, O'Meara ES, Carlson MC, vd. Yaşlılarda bilişsel işlev kaybını önlemek için ginkgo biloba: Rastgele bir deney. *JAMA*. 2009; 302: 2663-70.

12) Birks J, Grimley Evans J. Bilişsel bozukluk ve bunama için ginkgo biloba. *Cochrane Database Syst Rev*. 2009; 21: CD003120.

13) Kato-Kataoka A, Sakai M, Ebina R, Nonaka C, Asano T, Miyamori T. Hafıza konusunda şikâyetleri olan yaşlı Japon deneklerin

hafıza işlevini, soya fasulyesinden gelen fosfatidilserin iyileştiriyor. *J Clin Biochem Nutr.* 2010; 47: 246-55.

14) Richter Y, Herzog Y, Cohen T, Steinhart Y. Fosfatidilserin içeren omega 3 yağ asitlerinin, sübjektif hafıza şikâyetleri olan deneklerin hafıza yeteneklerine etkisi: Bir pilot çalışması. *Clin Interv Aging.* 2010; 5: 313-16.

15) Jorissen BL, Brouns F, Van Boxtel MP, vd. Yaşla ilişkili hafıza bozukluğunda soya fasulyesindeki fosfatidilserinin bilişselliğe etkisi. *Nutritional Neuroscience.* 2001; 4: 121-34.

Dizin

21-Day Weight Loss Kickstart
203, 296

A

abur cubur 197, 200
adımsayar 127
aerobik egzersizi 118, 122, 128
ağırlık kaldırma 118, 126, 143
ağrı kesici 154
akçaağaç-adaçayı dijon hardalı
sosu 225
Akdeniz 70, 81, 82, 242, 303
Akdeniz diyeti 70, 82
akşam yemeği 75, 182, 183,
231, 253
ALA (alfa-linolenik asit) 78, 79
alel 30
alfa-tokoferol 86, 87, 304
alkol 66, 82, 95, 96, 141, 146,
158, 190, 194, 306
alkol tüketimi 82
Alois Alzheimer 29, 286
alüminyum 55, 56, 57, 58, 59,
60, 61, 62, 97, 115, 176,
177, 289, 299, 300, 301
Alzheimer hastalığı 14, 15, 16,
27, 28, 29, 30, 32, 33, 37,
57, 58, 62, 70, 73, 82, 86,
87, 90, 119, 140, 150,
161, 168, 284, 285, 286,

287, 288, 297, 298, 299,
300, 301, 302, 305, 308,
311

Ambien 145, 152
Amerikan beslenme düzeni 68
Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi
58, 155, 284
amiloid üretimi 138, 139
amino asit 142
ani ateş basmaları 158
anksiyete ilaçları 149, 153
antiasit 60, 61
antidepresan 145, 148, 153
antioksidan 86, 94, 95, 230,
274, 304
antiperspirant 61
APOE e4 aleli 48, 70, 86
arpa 157, 179, 180, 215, 271
asetilkolin 145, 148, 152
atardamar 32, 33, 76, 166
Ativan 148, 153, 154
atıştırma ilaçları 98, 174, 267
avokado 98, 172, 174
Ayumu 116

B

B6 vitamini 85, 89, 90, 92, 98,
175, 186
B6 vitamini kaynakları 92

- B12 vitamini 9, 85, 89, 90, 92, 93, 98, 185, 186, 305
- B12 vitamini kaynakları 92
- badem 87, 98, 144, 178, 179, 182, 207, 208, 212, 240, 261, 263, 276, 280
- bakır 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 54, 55, 60, 63, 68, 69, 70, 74, 85, 88, 115, 176, 287, 298, 299, 304
- baklagiller 98, 173, 187
- balık 53, 64, 80, 81, 82, 151, 168, 169, 303
- balık yağı takviyeleri 80
- baş ağrısı 160, 284
- başlamadan önce 91, 118, 121, 143, 158, 268
- BDNF (Beyin kaynaklı nörotofik faktör) 120
- Beatrice Golomb 151
- Bebek Bakımı ve Çocuk Eğitimi* 99, 100
- Benadryl 145, 152, 153
- Benecol Light 179
- Benjamin Levy 114
- Benjamin Spock 99
- Ben Pridmore 111, 112, 115
- beslenme düzeni 14, 15, 21, 30, 52, 54, 66, 68, 83, 93, 99, 100, 119, 121, 129, 155, 156, 160, 161, 165, 167, 176, 179, 285, 295, 301, 303, 308, 310, 311, 312
- beslenme düzeni değişiklikleri 14, 83
- beta amiloid öncü proteini 29
- beta karoten 94
- beyin 13, 14, 15, 16, 18, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 32, 33, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 44, 45, 50, 55, 56, 63, 66, 68, 69, 70, 73, 74, 77, 82, 84, 85, 86, 88, 90, 103, 106, 108, 109, 117, 118, 120, 121, 133, 136, 137, 138, 139, 148, 153, 158, 159, 161, 166, 168, 191, 193, 196, 197, 198, 283, 285, 286
- beyin eğitimi egzersizi 108
- beyin hücreleri 15, 23, 29, 36, 41, 44, 85, 86, 106, 138, 191
- beyin küçülmesi 25
- beyni iyileştiren bir menü 163
- beyninizi korumak 37
- biftek 52, 69, 100, 115, 166, 199
- bişsel işlev kaybı 94, 300, 303, 305
- bişsel rezerv 106, 115, 116, 307
- Brian Epstein 11, 12, 190, 195, 197, 311
- brokoli 52, 53, 78, 92, 98, 170, 171, 172, 175, 185, 238, 244, 248, 253, 258, 259
- BT (bilgisayarlı tomografi) 35

buğday 157, 160, 173, 180, 181,
206, 207, 221, 244, 246,
247, 248, 252, 263, 277,
279, 290

bunama 22, 70, 80, 82, 86, 87,
95, 109, 119, 158, 161,
288, 300, 301, 302, 303,
304, 308, 310, 312

burrito 53, 173, 246, 247

burundan insülin 311

büyük tansiyon 84

B vitaminleri 91

C

ceviz 71, 78, 87, 88, 98, 173,
175, 178, 179, 210, 257

cıva 53, 62, 81, 288, 301

Çevre Koruma Ajansı 61

Chicago Sağlık ve Yaşlanma
Projesi 46, 48, 69, 173

chimichurri sosu 240, 241

Christine Waltermeyer 3, 163,
202, 293, 296

Concord üzüm suyu 95

Coumadin 175

Crestor 148, 150, 151

Ç

çay 97, 177, 206, 207, 208, 209,
210, 211, 212, 214, 215,
216, 217, 220, 221, 222,
223, 226, 227, 228, 229,
230, 232, 234, 235, 237,
238, 239, 240, 241, 242,

244, 245, 246, 247, 248,
249, 250, 252, 253, 254,
256, 257, 258, 259, 260,
261, 263, 264, 265, 269,
270, 271, 272, 273, 274,
276, 277, 278, 279, 280

çekirdekler 87, 304

çikolata 160, 193, 194

çilek sosu 205, 227

çili biberli kuru fasulye 75,
182, 204

çinko 44, 45, 50, 51, 52, 54,
60, 74, 97, 115, 176, 287,
298, 299

çoklu vitamin 9, 51

çölyak hastalığı 156, 290

çözülebilir lif 178

D

Dan Buettner 67

David Jenkins 179, 180

Dean Ornish 166

demir 44, 45, 46, 49, 50, 51, 52,
53, 54, 55, 59, 60, 63, 74,
85, 96, 97, 115, 170, 171,
176, 178, 287, 298, 299,
306

deodorant 61

depresyon 35, 131, 157, 159,
161

DHA (dokosaheksaenoik asit)
78, 79, 80, 173, 186

difenhidramin 145, 152, 153

diyabet 9, 49, 81, 82, 83, 93,
120, 122, 129, 149, 155,
161, 165, 167, 169, 180,
181, 183, 284, 295, 303,
308, 309, 310, 311, 312

doksilamin 145, 152

domates 76, 160, 172, 173, 182,
184, 218, 221, 225, 227,
231, 236, 237, 238, 240,
241, 242, 243, 245, 249,
250, 252, 260, 290

doymuş yağ 68, 69, 71, 73, 77,
80, 87, 115, 168, 193

DRD2 195

Duane Graveline 150, 294

dutsu meyve 94

düzenli egzersiz 83

D vitamini 186

E

eğitim 106, 107, 108, 109, 125

ego 199

egzersiz programı 118, 122

ekmekler 157, 181

Ellsworth Wareham 65, 294

elma 94, 160, 171, 172, 174,
192, 193, 208, 216, 223,
228, 232, 233, 234, 254,
269, 270, 271, 272, 273,
275, 277, 278, 289

enfarktüs 32

enfeksiyon 27, 35, 160

ensefalit 160

EPA (eikosapentaenoik asit)
78, 79, 80

Ernest Noble 196, 293

esmer pirinç 55, 205, 230, 238,
244, 245, 250, 253, 254,
255, 256, 279, 280

esneme 144

etler 59, 66

E vitamini 85, 86, 87, 88, 98,
175

evrim 192

F

fast food 163, 182, 184

fasulyeler 55, 75, 92, 93, 141,
142, 157, 178, 179, 180,
221, 244, 248

Fas usulü naneli kuskus 205

felç 32, 168

fesleğen ve kurutulmuş doma-
tesli gnocchi 182

fibromiyalji 154

fitik asit 54

fiziksel aktivite 138, 308

flokülasyon 56

folat 85, 89, 90, 91, 92, 93, 175,
176, 186, 305

Foods That Fight Pain 154, 160

fosfatidilserin 312

frengi 160

G

gama-tokoferol 86

gece nezlesi 145

gen 31, 48, 195, 196
 genetik 23, 36, 46, 68, 119, 172, 196

Geritol 51

ginkgo biloba 312

glial hücre 32

glukoz 122, 161, 180, 310

glisemik indeks 180

glüten 156, 157

gökkuşuğu salatası 232

golf 114, 127

greyfurt suyu 149

günlük alım miktarı 52, 87, 92

H

hafif bilişsel bozukluk 25, 26, 89, 284, 308, 311

hafıza 13, 14, 15, 17, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 32, 34, 37, 39, 41, 45, 46, 47, 50, 89, 90, 93, 108, 109, 110, 111, 114, 116, 117, 118, 119, 133, 135, 138, 145, 148, 150, 152, 154, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 168, 177, 283, 286, 287, 306, 309, 312, 313

havuç 94, 170, 172, 185, 214, 216, 220, 224, 228, 230, 235, 237, 238, 239, 245, 250, 253, 259, 261

hayvansal ürünler 168, 182, 202

hem demir 53

hemoglobin 49, 50, 298, 299

hem olmayan demir 52, 170, 178

hidrojenasyon 70

hipotiroidizm 159

HIV 160

hızlı göz hareketi (REM) uykusu 136

homosistein 88, 89, 90, 91, 186, 297, 304, 305

humus 171, 178, 235, 258

Huntington hastalığı 162

I

ıspanak 52, 53, 64, 92, 94, 98, 171, 173, 175, 182, 203, 204, 211, 212, 215

İ

id 197, 198, 199

İkarya 67

iki dilli 110

ilaçlar 16, 17, 24, 34, 76, 93, 122, 131, 133, 148, 150, 151, 153, 155, 187, 283, 284

ilaçları bırakmak 149

inmeler 32, 33, 34

insülin 122, 142, 284, 285, 303, 310, 311, 312

isimleri hatırlama 113

iştah 249, 253, 284

İtalya 67

iyi bir gece uykusu 13, 139, 143

- J**
- Jane Goodall 192
- Japon 64, 161, 287, 312
- Jason Wyrick 3, 163, 203, 293, 296
- K**
- kabartma tozu 60, 206, 208, 269, 279, 289
- kabuklu yemişler 92, 160, 179, 208, 304
- kafein 97, 140, 141, 144, 306
- kahvaltı 52, 75, 92, 178, 182, 183, 205, 206, 208, 209
- kahvaltı gevrekleri 92
- kahvaltılık smoothie 213
- kahve 96, 97, 140, 176, 192
- kalp hastalığı 49, 73, 83, 194, 196
- kalp ritmi 284
- kalp sağlığı 82
- kan şekeri 35, 122, 128, 129, 161, 181
- kan tedariki 130
- karbonhidrat 142, 177, 179, 180, 206, 207, 209, 210, 211, 212, 213, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 232, 233, 235, 236, 237, 238, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254,
- 255, 256, 258, 259, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282
- karbonhidratlı besinler 179
- karışık yeşillikler ve baharatlı kızarmış tempeh 232
- karpuz 172, 267, 274, 281
- kazein 193
- kazomorfin 193
- kemoterapi 161, 309
- kestirme 144
- kilo verme 83, 165
- kinoa 157, 227, 253, 261
- kırmızı pirinç pilavı 204
- kısmi hidrojene yağlar 68, 71, 173
- kolesterol 14, 22, 30, 32, 35, 52, 59, 71, 72, 73, 74, 76, 81, 99, 115, 121, 129, 148, 149, 151, 167, 168, 173, 177, 178, 179, 180, 182, 183, 193, 219, 310
- kolesterol düşürücü ilaçlar 76
- köle ticareti 44
- kolinesteraz inhibitörleri 283
- kolonoskopi 147
- kortizol 136, 137
- koşmak 128
- küçük tansiyon 84
- kurşun 288

kuskus 205, 236, 258, 270

K vitamini 175

L

Lewy cisimcikli demans 36

lif 76, 171, 178, 206, 207, 209,
210, 211, 212, 213, 215,
216, 217, 218, 219, 220,
221, 222, 223, 224, 225,
226, 227, 228, 229, 230,
232, 233, 235, 236, 237,
238, 240, 241, 242, 243,
244, 245, 246, 247, 248,
249, 250, 251, 252, 253,
254, 255, 256, 258, 259,
261, 262, 263, 264, 265,
266, 267, 268, 269, 270,
271, 272, 273, 274, 275,
276, 277, 278, 279, 280,
281, 282, 290

limbik sistem 33

Lipitor 148, 149, 150, 151, 155

Liverpool 11, 43, 190

Loma Linda 65, 66, 67, 68, 75,
96

Lumos Labs 108, 116

Lyme hastalığı 160

M

Maalox 60

makarna 53, 59, 92, 142, 171,
180, 182, 184, 204, 205,
228, 247, 255

malzemeler 145, 202, 208, 212,
239, 250, 252, 269, 277

mango 98, 172, 212, 267, 280

mantar 31, 173, 174, 182, 236,
244, 248, 250

mantarlı arpalı yahni 182

margarin 174

mavi bölge 67

McDonald's 64, 67

Meksika usulü polenta güveci
183

memantin 284

menopoz 158

mercimek 53, 171, 178, 182,
203, 214, 221, 222

metal 43, 46, 50, 52, 55, 61, 74,
211, 250, 282, 288, 308

metformin 93

Mevacor 150, 151

meyve 66, 78, 79, 82, 93, 94,
144, 172, 175, 180, 185,
194, 212, 253, 267, 271,
273, 274, 275, 290, 306

meyve ve sebzeler 172

midazolam 147

migren 154, 160, 309

mikrotübül 28

MRG (manyetik rezonans
görüntüleme) 16, 25, 35,
117, 118, 119

mutfak eşyaları 51, 52

Mylanta 60

N

nörofibriler yumaklar 286

O

Okinawa 64, 65, 66, 67, 75, 81

organik 172

Orta Batı 22, 23, 67, 76

Ö

öğle yemeği 64, 75, 182, 183,
237

P

Parkinson hastalığı 162

pasta 179, 206, 207, 221, 235,
246, 248, 252, 263, 269,
277, 279, 290

patates 21, 67, 70, 94, 98, 110,
154, 166, 171, 172, 174,
175, 181, 204, 211, 216,
217, 220, 234, 246, 259

patlıcan 172, 242, 243

Paxil 152

peynir 59, 69, 76, 98, 183, 194,
291

pilates 128

pilav 100, 171

plaklar 28, 44, 50

Portobello burgeri 205

potasyum 83

presenilin 29

propofol 147

protein 28, 36, 48, 49, 73, 77,
89, 141, 142, 146, 171,
178, 183, 205, 206, 207,
209, 210, 211, 212, 213,
215, 216, 217, 218, 219,
220, 221, 222, 223, 224,
225, 226, 227, 228, 229,
230, 232, 233, 234, 235,

236, 237, 238, 240, 241,
242, 243, 244, 245, 246,
247, 248, 249, 250, 251,
252, 253, 254, 255, 256,
258, 259, 261, 262, 263,
264, 265, 266, 267, 268,
269, 270, 271, 272, 273,
274, 275, 276, 277, 278,
279, 280, 281, 282, 289

Prozac 152

psikoterapi 152

R

*Remember Every Name Every
Time* 114

Robert Yokel 58

Rush Üniversitesi Tıp Merkezi
14, 46, 293

S

sağlıklı beslenme 81, 121, 187,
295

salatalar 182, 267

salata sosu 174

sandviçler, dürümler ve burger-
ler 205

Sardinya 67, 75, 81

sebzeler 52, 53, 55, 59, 66, 92,
93, 94, 98, 100, 157, 171,
172, 173, 174, 175, 176,
179, 183, 184, 185, 187,
214, 229, 238, 239, 246,
250, 251, 253

semptomlar 27, 32, 33, 156

- serbest radikaller 45
 serebrovasküler kaza 33
 serotonin 141, 142
 Sigmund Freud 197
 sinaps 23, 41
 sodyum 60, 194, 206, 207, 209,
 210, 211, 212, 213, 214,
 215, 216, 217, 218, 219,
 220, 221, 222, 223, 224,
 225, 226, 227, 228, 229,
 230, 232, 233, 234, 235,
 236, 237, 238, 240, 241,
 242, 243, 244, 245, 246,
 247, 248, 249, 250, 251,
 252, 253, 254, 255, 256,
 257, 258, 259, 261, 262,
 263, 264, 265, 266, 267,
 268, 269, 270, 271, 272,
 273, 274, 275, 276, 277,
 278, 279, 280, 281, 282,
 290
 Sominex 145, 152
 soslar 79
 soya 9, 66, 75, 78, 92, 141, 157,
 173, 174, 178, 179, 184,
 185, 207, 212, 223, 224,
 228, 230, 236, 239, 253,
 255, 257, 259, 263, 290,
 312, 313
 soya sütü 9, 92, 178, 184, 207,
 212, 263
 statin 151, 309
 stres 123, 137, 144
 su 28, 33, 44, 45, 52, 56, 57,
 61, 64, 80, 143, 171, 200,
 210, 211, 214, 215, 221,
 222, 223, 225, 239, 240,
 241, 242, 243, 247, 252,
 255, 259, 260, 264, 266,
 288, 291, 300
 sükroz 193
 süpereo 198
 süt 22, 66, 69, 70, 71, 74, 75,
 76, 82, 116, 154, 160,
 167, 168, 169, 178, 184,
 193, 212, 216, 252, 263
 süt ürünleri 66, 82, 154, 160,
 168, 169, 184, 252
 Ş
 şarap 95, 182, 192, 194, 232,
 241, 264, 306
 şeker 43, 67, 110, 179, 193,
 194, 199, 206, 207, 209,
 210, 211, 212, 213, 215,
 216, 217, 218, 219, 220,
 221, 222, 223, 224, 225,
 226, 227, 228, 229, 230,
 232, 233, 235, 236, 237,
 238, 240, 241, 242, 243,
 244, 245, 246, 247, 248,
 249, 250, 251, 252, 253,
 254, 255, 256, 258, 259,
 261, 262, 263, 264, 265,
 266, 267, 268, 269, 270,
 271, 272, 273, 274, 275,

276, 277, 278, 279, 280,
281, 282

şelasyon 288

şişelenmiş kaynak suyu 61, 177

T

Tagamet 155

tahıl 9, 52, 67, 92, 98, 171, 248

takviyeler 176, 186, 283

tam tahıllar 55, 98, 100, 173,
176, 180

tansiyon 9, 84, 120, 122, 129,
149, 155, 196

tarifler 79, 202

tatlı patates 67, 94, 98, 171,
172, 175, 220, 246, 259

tau 25, 28, 29, 286, 312

tau fosforilasyonu 312

tempeh 171, 178, 205, 208,
225, 231, 232

Teredo navalis 43

tetikleyici 154

The Beatles 11, 12, 43, 189,
190, 197, 311

ticaret 43

tipik Amerikan beslenme dü-
zeni 68

tiroit hormonu 159

tofu 141, 142, 157, 171, 178,
184, 209, 211, 224, 234,
248, 291

Tony Buzan 114

tortilla 209, 210, 237, 238, 247

Toskana dürümü 204

trans yağlar 71, 173, 202

travma sonrası stres bozukluğu
137

triptofan 142

Türk usulü mercimek çorbası
182

turunçgiller 160

Twizzlers 167

U

Unisom 145, 152

Use Your Perfect Memory 114

uyku 16, 24, 100, 130, 131, 137,
139, 140, 142, 143, 144,
145, 146, 152, 187, 190

uyku düzeni 100

uyku hapları 145

uyku öncesi rutini 143

uyuşturucu 158, 189, 190, 192

uyuşturucu kültürü 189

üzüm suyu 95

V

Valium 148, 153, 154

vanilyalı çilekli şerbet 183

Varfarin 175

vasküler demans 32, 36, 302
vejetaryen beslenme düzeni
68, 312

Versed 147, 148, 149, 153

vitaminler 16, 76, 85, 90, 93,
97, 150

vitamin takviyeleri 90

Vivify Labs 109

VKİ (vücut kitle indeksi) 83

W

waffle 182, 207

Wilson hastalığı 46

X

Xanax 148, 153, 154

Y

yabancı dil 115

yaban mersinli karabuğday
krepisi 182

yağlar 15, 47, 59, 63, 68, 69, 70,
71, 73, 74, 77, 78, 80, 84,
98, 115, 173, 202, 301

yakınlık 197

yaşlanma 45, 95, 108, 308

yaz kabağı, kara fasulye ve pi-
rinçli biber dolması 249,
250, 251, 253

Yedinci Gün Adventist Kilisesi
66, 96

Yeni Dört Besin Grubu 169,
173, 175

yeşil yapraklı sebzeler 55, 59

yulaf 53, 55, 157, 172, 178, 179,
181, 182, 184, 204, 208,
213, 271

yulaf ezmesi 53, 55, 204, 271

yumurta 66, 74, 75, 141, 154,
160, 168, 169, 216, 229,
270, 279, 289, 291

Yunanistan 67

yürüyüş 118, 119, 125, 126,
127, 187, 197

Z

Zantac 155

zehirli metaller 59, 84, 115, 121

zihinsel egzersizler 16

Zocor 150, 151

zolpidem 145, 152

“Dr. Neal Barnard, günümüz Amerikan tıbbının en sorumlu ve yetkili seslerinden biri.”

DR. ANDREW WEIL

“Zihninizi besinlerle geliştirin. Dr. Barnard’ın bu basit perhiz reçetesi ayrıca felci, Alzheimer hastalığını ve zihinsel işlev kaybına neden olan diğer rahatsızlıkları da önüyor. Tariflerse zahmetsiz ve lezzetli.”

DR. JOHN MCDOUGALL



NEAL D. BARNARD tıp araştırmacısı, *New York Times* çok satan yazarı ve sağlığın önde gelen bir savunucusudur. George Washington Üniversitesi Tıp ve Sağlık Bilimleri Fakültesi’nde misafir doçent olarak derslere girmekte ve kâr amacı gütmeyen Sorumlu Tıp İçin Doktorlar Komitesi’ne başkanlık etmektedir. Beslenme düzeninin sağlığa etkilerini inceleyen çığır açıcı tıbbi deneylerde başlıca araştırmacı olarak görev almasının yanı sıra radyo ve televizyon programlarına da sıkça konuk olmaktadır.

Kapak Tasarımı: Faceout Studios

Kapak Fotoğrafları: Tatlı Patates: ©Foodcollection.

Badem ve Ispanak: ©Image Source.

Brokoli: Burazin. Kuşkonmaz, Muz ve Mango:

Rosemary Calvert ©Photographer’s Choice