# **Nutrition Education Handouts for Adults**

(Can be used with Just Say Yes to Fruits and Vegetables Stellar Farmers Markets or Cook Fresh at Farmers Markets Curricula)

#### **Content List**

- Easy Ways to Add More Fruits and Vegetables to Your Meals
- Easy Ways to Build a Healthy Meal
- Easy Ways to Choose Colors of Good Health
- Easy Ways to Choose Healthy Portions
- Easy Ways to Cook with Beans
- Easy Ways to Cut the Salt
- Easy Ways to Eat a Variety of Protein
- Easy Ways to Eat Enough Fiber
- Easy Ways to Eat the Whole Plant
- Easy Ways to Enjoy Fresh Greens
- Easy Ways to Flavor Food without Salt
- Easy Ways to Freeze Fruits and Vegetables
- Easy Ways to Keep Food Safe
- Easy Ways to Make a Shopping List
- Easy Ways to Read an Ingredients List
- Easy Ways to Save Money by Buying in Season
- Easy Ways to Save Money on Healthy Food
- Easy Ways to Store Fruits and Vegetables
- Easy Ways to Understand Signs of Hunger and Fullness
- Easy Ways to Use the Nutrition Facts Label
- Every Sip Adds Up
- How Much Sugar is in Your Drink?
- Stock up with Staple Foods

# Easy Ways to... Add More Fruits and Vegetables to Your Meals

Brighten up your plate with colorful fruits and vegetables at every meal.

### **Breakfast**

## **Lunch and Dinner**

### **Snacks**



Mix fruit with yogurt, oatmeal or whole grain cereal.



Add vegetables to soups, stews or casseroles.



Enjoy fruit with peanut butter.



Include vegetables in an omelet or egg sandwich.



Mix vegetables with pasta, rice or couscous



Add vegetables to half of a sandwich.



Make a smoothie with leafy greens and frozen fruit.



Top tacos, pizzas and pita bread with vegetables.



Serve fresh vegetables with a bean dip.

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/ eatinghealthynyc. For more information about Stellar Farmers Markets, visit **nyc.gov** and search for **farmers markets**.

For healthy recipes, visit **jsyfruitveggies.org**.

This material was funded by United States Department of Agriculture's (USDA) Supplemental Assistance Program (SNAP). SNAP, formerly known as the Food Stamp Program (FSP) in New York, provides nutrition assistance to people with low incomes. It can help you buy nutritious foods for a better diet. To find out more, contact 800-342-3009 or go to myBenefits.ny.gov. USDA is an equal opportunity provider and employer. In accordance with Federal law and USDA policy, this institution is prohibited from discriminating on the basis of race, color, national origin, sex, age, religion, political beliefs or disability. To file a complaint of discrimination, write USDA, Director of Civil Riights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250 or call 202-720-5964 (voice and TDD).





# বেশি করে ফল ও সবজি খাওয়ার সহজ উপায়...

### প্রতিবার থাওয়ার সময় বর্ণময় ফল ও সবজি থান।

## প্রাতঃবাশ

দই, ওটমিল বা গোটা শস্যের সিরিয়ালের সঙ্গে ফল মিশিয়ে খান।



অমলেট বা ডিমের স্যান্ডউইচে সবজি দিন।



গাঢ় সবুজ শাক এবং হিমায়িত ফলের স্মুদি থান।

# नाथ उ जिनात



স্যুপ, স্টু এবং ক্যাসারলের সঙ্গে সবজি যোগ করুন।



পাস্তা, ভাত বা কুশকুশ সবজি সহযোগে খান।



টাকো, পিজা এবং পিটায় টপিং হিসাবে সবজি যোগ করুন।

## জলখাবার



বাদামের মাখনের সঙ্গে ফল খান।



অর্ধেকটা স্যান্ডউইচের সাথে সবজি মেশান



বিনের ডিপের সাথে তাজা সবজি থান।

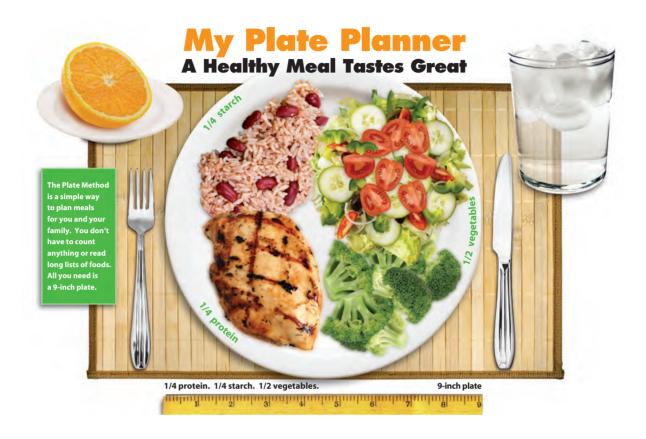
ষাস্থ্যকর থাবার পরিকল্পনার পরামর্শ পেতে Eat Healthy, Be Active NYC (ইট হেলদি, বি অ্যাক্টিভ এনওয়াইসি) এর Facebook পেজ লাইক করুন facebook.com/ eatinghealthynyc ঠিকানায়। স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য nyc.gov-দেখুন এবং farmers markets (ফার্মার্স মার্কেটস) খুঁজুন। শ্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, jsyfruitveggies.org এ যান।

এই উপকরণটির জন্য অর্থ বরাদ করেছে যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগ (United States Department of Agriculture, USDA) সম্পুরক সহায়ক প্রকল্প (Supplemental Assistance Program, SNAP)। SNAP যা আগে নিউ ইয়র্কে ফুড স্ট্যাম্প প্রোগ্রাম (Food Stamp Program, FSP) নামে পরিটিভ ছিল, স্বল্প আয়ের মানুষ্দের পৃষ্টি বিষয়ক সহায়ভা দিয়ে থাকে। আপনাকে ভারা পৃষ্টিকর থাবার কিনতে সাহায্য করতে পারে। আরো জানতে 800-342-3009-এ যোগাযোগ করুল বা myBenefits.ny.gov-এ যান। USDA হল একটি সমান সুযোগ প্রদানকারী এবং নিয়োগকর্তা। কেডেরাল আইন এবং USDA নীভি অনুমারে, এই প্রভিষ্ঠান জাতি, বর্ণ, কোন দেশ থাকে আসা, লিঙ্গ, বয়স, ধর্ম, রাজনৈতিক বিশ্বাস বা অক্ষমভার নিরিথে কারোর মধ্যে ভেদান্তেদ করতে পারবে না। বৈষয়ের কেলা অভিযোগ দায়ের করার জন্য, এই ঠিকানায় লিখে জালাল: USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250 বা 202-720-5964 (ভয়েম ও TDD) নশ্বরে কোন করুল।





# Easy Ways to... Build a Healthy Meal



Fill half of your plate with **fruits and vegetables**. Choose colorful foods to brighten your meal.

Add **lean protein**. Choose proteins like beans, nuts, tofu, fish, and lean or low-fat meat and poultry.

Make a least half of your grains whole grains. Look for the words "100% whole grain" or "100% whole wheat" on the Nutrition Facts label.

Add a **healthy beverage**. Drink water or plain fat-free or low-fat milk.

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/ eatinghealthynyc. For more information about Stellar Farmers Markets, visit **nyc.gov** and search for **farmers markets**.

For healthy recipes, visit **isyfruitveggies.org**.

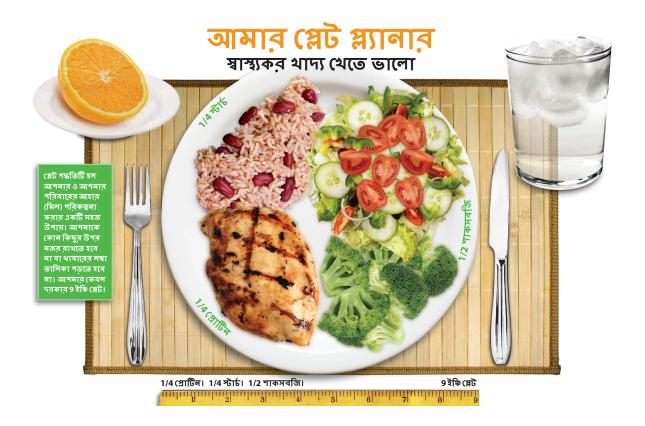
This material was funded by United States Department of Agriculture's (USDA) Supplemental Assistance Program (SNAP). SNAP, formerly known as the Food Stamp Program (FSP) in New York, provides nutrition assistance to people with low incomes. It can help you buy nutritious foods for a better diet. To find out more, contact 800-342-3009 or go to myBenefits.ny.gov. USDA is an equal opportunity provider and employer. In accordance with Federal law and USDA policy, this institution is prohibited from discriminating on the basis of race, color, national origin, sex, age, religion, political beliefs or disability. To file a complaint of discrimination, write USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250 or call 202-720-5964 (voice and TDD).





# শ্বাশ্যকর থাবার তৈরীর

সহজ উপায়...



আপনার খাবারের প্লেটের অর্ধেক ফল ও সবজি দিয়ে পূরণ করুন। বর্ণময় সবজি দিয়ে আপনার আহার সাজান।

কম চর্বিযুক্ত প্রোটিন যোগ করুন। বিন, বাদাম, টফু, মাছ, এবং পাতলা বা কম চর্বিযুক্ত মাংস এবং হাঁসের মাংসের মত প্রোটিন জাতীয় থাবার চয়ন করুন। আপনার ব্যবহার্য শস্য-দানার মধ্যে অন্তত অর্ধেক **আন্ত** শস্যদানা রাখুন। কেনার সময় খাদ্যবস্তুর লেবেলে "100% whole grain" বা "100% whole wheat" লেখা দেখে নিন।

ষাস্যক্র পানীম যোগ করুন। পানি/জল পান করুন অথবা স্বাভাবিক চর্বি বিহীন বা স্বল্প চর্বিযুক্ত দুধ পান করুন।

শ্বাস্থ্যকর থাবার পরিকল্পনার পরামর্শ পেতে Eat Healthy, Be Active NYC (ইট হেলদি, বি অ্যাক্টিভ এনওয়াইসি) এর Facebook পেজ লাইক করুন facebook.com/ eatinghealthynyc ঠিকানায়। স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য nyc.gov-দেখুন এবং farmers markets (ফার্মার্স মার্কেটস) খুঁজুন। শ্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, jsyfruitveggies.org এ যান।

এই উপকরণটির জন্য অর্থ বরাদ্দ করেছে যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগ (United States Department of Agriculture, USDA) সম্পূরক সহায়ক প্রকল্প (Supplemental Assistance Program, SNAP)। SNAP যা আগে নিউ ইয়র্কে ফুড স্ট্যাম্প প্রোগ্রাম (Food Stamp Program, FSP) নামে পরিচিত ছিল, স্বল্ধ আয়ের মানুষদের পৃষ্টি বিষয়ক সহায়তা দিয়ে খাকে। আপনাকে ভারা পৃষ্টিকর খাবার কিনতে সাহায্য করতে পারে। আরো জানতে 800-342-3009-এ যোগাযোগ কলন বা myBenefits.ny.gov-এ যান। USDA হল একটি সমান সুযোগ প্রদানকারী এবং নিয়োগকর্তা। কেডেরাল আইন এবং USDA নীতি অনুমারে, এই প্রতিষ্ঠান জাতি, বর্গ, কোন দেশ খেকে আসা, লিঙ্গ, বয়স, ধর্ম, রাজনৈতিক বিশ্বাস বা অক্ষমভার নিরিখে কারোর মধ্যে ভেদাভেদ করতে পারেবে না। বৈষয়োর কারার জন্য, এই ঠিকানায় লিখে জানাল: USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250 বা 202-720-5964 (ভয়েম ও TDD) নশ্বরে কোন করন।





# Easy Ways to... Choose Colors of Good Health

Eat a variety of fruits and vegetables to keep your body strong!

#### **RED**

#### **FRUITS**

Apples Cherries Cranberries Grapefruit\* Grapes Raspberries Strawberries Watermelon

#### **VEGETABLES**

Beets Potatoes Radishes Rhubarb Peppers

## YELLOW/ ORANGE

#### **FRUITS**

Apricots
Cantaloupe
Mangoes\*
Nectarines
Oranges\*
Papayas\*
Peaches
Pineapples\*
Lemons\*

#### **VEGETABLES**

Butternut squash Carrots Pumpkin Rutabaga Summer squash Sweet corn Sweet potatoes

#### **GREEN**

#### **FRUITS**

Apples
Avocados\*
Grapes
Honeydew melon
Kiwifruit\*
Limes\*

#### **VEGETABLES**

Broccoli

Brussels sprouts
Okra
Peppers Peas
Spinach
String beans
Zucchini

### BLUE/ PURPLE

#### **FRUITS**

Blackberries
Blueberries
Black currants
Dried plums
Elderberries
Grapes Plums
Raisins

#### **VEGETABLES**

Black beans
Cabbage
Eggplant
Peppers
Potatoes

## WHITE/ BROWN

#### **FRUITS**

Bananas\*
Pears
Dates\*
Nectarines
Peaches

#### **VEGETABLES**

Cauliflower Garlic Mushrooms Onions Parsnips Potatoes Turnips

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at <u>facebook.com/eatinghealthynyc</u>
For more information about Stellar Farmers Markets, visit <u>nyc.gov</u> and search for "farmers markets."

For healthy recipes, visit <u>jsyfruitveggies.org.</u>



<sup>\*</sup>Usually not available at farmers markets in New York State.

# ভালো শ্বাশ্যের রঙ বাছাইয়ের সহজ উপায়...

আপনার শরীরকে শক্তিশালী রাখার জন্য বিভিন্ন প্রকারের ফল এবং শাকসন্ত্রী খান!

ল	ল

#### ফল

আপেল চেরিফল ক্যানবেরি বাতাবিলেবু\* আঙুর রাস্পবেরি স্ট্রবেরি তরমুজ

#### শাকসন্ধী

বিট আলু भृला রেউচিনি গোলমরিচ

### হল্দ/কমলা

#### ফল

অ্যাপ্রিকার ফটি আম\* নেক্টারিন কমলালেব্\* পেঁপে\* পীচ আনারস\* লেবু\*

#### শাকসন্ত্ৰী

বাটারনাট স্কোয়াশ (একপ্রকার কুমডো) গাজর কুমডো রটাবাগা (একধরণের কচু) সামার স্কোয়াশ মিষ্টি ভূটা রাঙা আলু

### সবুজ

#### ফল

আপেল অ্যাভোকাডো\* আঙুর হানিডিউ মেলন (মধুরমত মিষ্টি একজাতীয় তরমজ) কিউইফল\* পাতিলেবু\*

#### শাকসন্ত্ৰী

ব্রোকোলি ব্রাসেলস স্প্রাউট ওকরা (ভেন্ডি) গোলমরিচ পালংশাক স্ট্রিং বিন জকিনি

## নীল/বেগুনী

#### ফল

ব্যাকবেরি ক্লবেরি ব্ল্যাক কারেন্ট শুকনো আলুবোখারা এল্ডারবেরি আঙুর আলুবোখারা কিসমিস

#### শাকসন্ধী

কালো বিন বাঁধাকপি বেগুন গোলমরিচ আলু

#### সাদা/বাদামী

#### ফল

কলা\* নাশপাতি থেজুর\* নেক্টারিন श्रीह

#### শাকসন্ত্ৰী

ফুলকপি রসুন মাসরুম পেঁয়াজ পার্সনিপ আলু শালগম

#### \*সাধাবণত নিউ ইয়ৰ্ক স্টেটেব ফার্মার্স মার্কেটগুলিতে উপলব্ধ নয়।

স্বাস্থ্যকর থাদ্য পরিকল্পনার পরামর্শের জন্য Facebook-এর facebook.com/eatinghealthynyc দেখুন, যেমন স্বাস্থ্যকর থাবার থান, কর্মঠ নিউ ইয়র্কবাসী হোন (Eat Healthy, Be Active NYC)

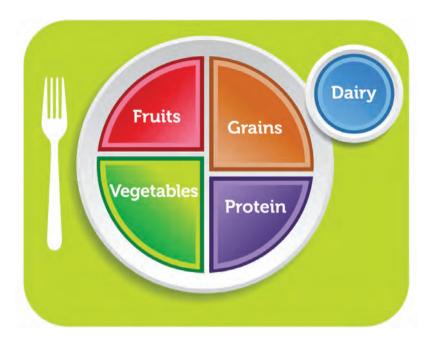
স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য <u>nyc.gov</u>-দেখুন এবং "ফার্মার্স মার্কেটস" (farmers markets) খুঁজুন।

স্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, <u>isyfruitveggies.org</u> এ যান।



# Easy Ways to...

# **Choose Healthy Portions**



- 1. Start with a 9-inch plate.
- 2. Use your hand to measure your portions.
- 3. Fill half of your plate with fruits and vegetables.
- 4. Fill a quarter of your plate with lean protein.
- 5. Fill a quarter of your plate with whole grains.











For **fruits**, **vegetables** and **grains**, a portion is the size of your fist. This equals:

- 1 cup of chopped vegetables
- 1 medium apple
- 1 cup of brown rice or pasta

Try to eat five portions a day.

For **lean protein**, a portion is the size of your palm. This equals:

- 3 ounces of fish
- 3 ounces chicken

Try to eat **three portions** a day.

For more information, visit chooseMyPlate.gov.

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/ eatinghealthynyc. For more information about Stellar Farmers Markets, visit **nyc.gov** and search for **farmers markets**.

For healthy recipes, visit **jsyfruitveggies.org**.

This material was funded by United States Department of Agriculture's (USDA) Supplemental Assistance Program (SNAP). SNAP, formerly known as the Food Stamp Program (FSP) in New York, provides nutrition assistance to people with low incomes. It can help you buy nutritious foods for a better diet. To find out more, contact 800-342-3009 or go to myBenefits.ny.gov. USDA is an equal opportunity provider and employer. In accordance with Federal law and USDA policy, this institution is prohibited from discriminating on the basis of race, color, national origin, sex, age, religion, political beliefs or disability. To file a complaint of discrimination, write USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250 or call 202-720-5964 (voice and TDD).





# কি পরিমাণ খাবার শ্বাশ্যকর তা ঠিক করার

সহজ উপায়...



- 1. 9 ইঞ্চিব প্লেট দিয়ে শুরু করুন।
- 2. আপনার খাবারের পরিমাণ মাপতে হাত ব্যবহার করুন।
- 3. আপনার থাবারের প্লেটের অর্ধেক ফল ও সবজি দিয়ে পূবণ করুন।
- 4. প্লেটের এক চতুর্থাংশ কম চর্বিযুক্ত প্রোটিন জাতীয় থাবার দিয়ে পূরণ করুন।
- 5. এক চতুর্থাংশ গোটা শস্য জাতীয় খাবার নিন।







**ফল, সবজি এবং শস্যের,** জন্য একমুঠো যথেষ্ট। অর্থ্যাত্ত:

- 1 কাপ কুঁচনো সবজি
- 1 টি মাঝারি মাপের আপেল
- 1 কাপ বাদামী ঢাল বা পাস্তা
   দিনে পাঁচ মুঠো খাও্য়ার চেষ্টা করুন।





কম চর্বিযুক্ত প্রোটিন জাতীয় খাবারের

জন্য আপনার হাতের তালুর আকারের সমান খাবার নিন। অর্থ্যাত:

- 3 আউন্স মাছ
- 3 আউন্স মুরগির মাংস
   দিনে তিন মুঠো খাওয়ার চেষ্টা করুন।

### আরও তথ্যের জন্য chooseMyPlate.gov দেখুন।

ষাস্থ্যকর থাবার পরিকল্পনার পরামর্শ পেতে Eat Healthy, Be Active NYC (ইট হেলদি, বি অ্যাক্টিভ এনওয়াইসি) এর Facebook পেজ লাইক করুন facebook.com/ eatinghealthynyc ঠিকানায়।

স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য nyc.gov-দেখুন এবং farmers markets (ফার্মার্স মার্কেটস) খুঁজুন। শ্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, jsyfruitveggies.org এ যান।

এই উপকরণটির জন্য অর্থ বরাদ, করেছে যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগ (United States Department of Agriculture, USDA) সম্পূরক সহায়ক প্রকল্প (Supplemental Assistance Program, SNAP)। SNAP যা আগে নিউ ইয়র্কে ফুড স্ট্যাম্প (Food Stamp Program, FSP) নামে পরিচিত ছিল, স্বল্প আয়ের মানুষদের পৃষ্টি বিষয়ক সহায়তা দিয়ে খাকে। আপনাকে তারা পৃষ্টিকর থাবার কিনতে সাহায্য করতে পারে। আরো জানতে 800-342-3009-এ যোগাযোগ করুল বা myBenefits.ny.gov-এ যান। USDA হল একটি সমান সুযোগ প্রদানকারী এবং নিয়োগকর্তা। কৈডেরাল আইন এবং USDA নীতি অনুসারে, এই প্রতিষ্ঠান জাতি, বর্ণ, কোন দেশ খেকে আসা, লিঙ্গ, ব্যস, ধর্ম, রাজনৈতিক বিশ্বাস বা অক্ষমতার নিরিখে কারোর মধ্যে তেদাতেদ করতে পারেবেন। বৈষয়ের কেনার জন্য, এই ঠিকানায় নিথে জানান: USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250 বা 202-720-5964 (ভয়েস ও TDD) নশ্বরে কোন করন।





# Easy Ways to ... Cook with Beans

	Store	Prepare	Cook
		<b>Sort</b> beans to remove any shriveled beans.	
	Place dry beans in a container with a tight lid and store in a cool dry	Quick Soak: Cover dry beans with hot water; boil for two to three minutes. Remove from heat and cover for one to two hours.  or	When cooking beans, add acidic foods (like tomatoes, lemon juice or vinegar) at the end. Acidic foods will toughen bean skins.
		Overnight Soak: Cover dry beans with cold water; soak overnight or for at least eight hours. Rinse and replace water; cook until tender.	Cook one big pot of beans and use for multiple meals.
		Thaw frozen beans overnight in the fridge for cold recipes.	Flavor with salt-free spices and fresh herbs.
Cooked	Refrigerate cooked beans for four to five days or freeze for up to six months.	Add cooked beans directly	Add to sautéed veggies or cooked greens and garlic.
		to hot or cold recipes.  When using beans in hot recipes, make sure they	Add to soups, stews, casseroles, salads and pasta dishes.
		are thoroughly reheated.	Blend for dips.
	Store leftover beans in a glass or plastic container (not in the can).  Do not use dented or	Drain and rinse beans with water to reduce sodium.	Use canned beans the same way as cooked beans.
Canned	rusted cans.		

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/eatinghealthynyc

Health

Just Say Ves to Fruits and Venetables

For more information about Stellar Farmers Markets, visit <a href="nyc.gov">nyc.gov</a> and search for "farmers markets." For healthy recipes, visit <a href="jsyfruitveggies.org">jsyfruitveggies.org</a>.

# বিনস বা বিভিন্ন ধর্ণের সিমের বীজ দিয়ে রান্না করার

# সহজ উপায়...

	সংবৃষ্ণণ কৰুণ	প্রস্তুত করুন	বান্না কৰুন
শ্ৰক্ত	কোনো পাত্রে শুকনো বিন শক্তভাবে বন্ধ করে ঠান্ডা, শুকনো জায়গায় এক বছর পর্যন্ত রেখে দিন।	কোল কুঁচকে যাওয়া বিন অপসারণ করতে বাছাই করুন।  চট-জলদি ভেজালো: গরম জল দিয়ে ঢেকে রাখুন; দুই থেকে তিন মিনিটের জন্য সিদ্ধ করে নিন। এরপর তাপ থেকে সরিয়ে এনে এক থেকে দুই ঘন্টা ঢেকে রাখুন।  অথবা  বাতভর ভেজানো: শুকনো বিনগুলি ঠান্ডা জলে রেখে ঢেকে দিয়ে সারারাত বা অন্তত আট ঘন্টার জন্য রেখে দিন। জলে ধুয়ে নিন এবং জল পাল্টে দিন; নরম না হওয়া পর্যন্ত রাল্লা করতে থাকুন।	যখন বিন রান্না করবেন, তখন রান্নায় অ্যাসিড জাতীয় খাবার (যেমন টম্যাটো, লেবুর রস, বা ভিনিগার) দিন। অ্যাসিড জাতীয় খাবার বিনের গা কঠিন করে দেয়। একটি বড় পাত্রের এক পাত্র বিন রান্না করুন এবং একাধিক মিলে তা ব্যবহার করুন।
রান্না করা	ফ্রিজে বিন রান্না করে চার থেকে পাঁচ দিনের জন্য রাখুন অখবা ছ্য় মাসের জন্য জমিয়ে রাখুন।	ঠান্ডা রেসিপির জন্য রাতভর গলা জমাট বিনগুলিকে ফ্রিজে ঠান্ডা করুন। গরম বা ঠান্ডা রেসিপিতে সরাসরি রান্না করা বিন যোগ করুন। গরম রেসিপিতে বিন ব্যবহার করার সম্য বিনগুলি সম্পূর্ণভাবে আবার গরম করা হয়েছে কিনা থেয়াল রাখতে হবে।	লবণ ছাড়া মসলা এবং তাজা তৃণ যোগ করে শ্বাদ আনুন। সাঁতলান সবজি বা রাল্লা করা শাক ও রসুনে যোগ করুন। স্যুপ, স্টু, ক্যাসারল, সালাদ ও পাস্তায় যোগ করুন। ডোবালোর জন্য মেশান।
কৌটাজাত	উদ্বৃত্ত বিনগুলি একটি গ্লাসে বা প্ল্যাস্টিকের পাত্রে (ক্যানে <u>নয়</u> ) সঞ্চয় করে রাখুন। তোবড়ানো বা মরিচা ধরা ক্যান ব্যবহার করবেন না।	সোডিয়াম কমাতে ভালো করে ধুয়ে জল ঝেড়ে নিন।	রান্না করা বিনের মতো একইভাবে ব্যবহার করুন।

স্বাস্থ্যকর থাবার থান, কর্মা নিউ ই্য়র্কবাসী হোন (Eat Healthy, Be Active NYC)-এর মত স্বাস্থ্যকর থাদ্য পরিকল্পনার পরামর্শের জন্য দেখুন Facebook-এর facebook.com/eatinghealthynyc

স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য <u>nyc.gov</u>-দেখুল এবং "ফার্মার্স মার্কেটস" (farmers markets) খুঁজুল। স্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, <u>isyfruitveggies.org</u> এ যাল।



Just Say Yes to Fruits and Vegetables

যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগের (United States Department of Agriculture, USDA) সম্পূরক পৃষ্টি সহামতা প্রকল্প (Supplemental Assistance Program, SNAP) এই উপকরণটির জন্য অর্থ বরাহ্ন করেছে। SNAP স্বল্প আরের মানুষদের পৃষ্টি বিষয়ক সহামতা দিয়ে খাকে, এটা আগে New York ফুল স্টাম্প্প প্রকল্প (Federal law) এবং USDA বিভাগেন স্থান প্রকল্প সিল্প করেন বালাক করি। আগনাকে এটি পৃষ্টিকর থাবার কিনতে সাহায্য করতে পারে। আরো জানতে 800-342-3009 নশ্বরে যোগাযোগ করুল বা myBenefits.ny.gov-এ যান। USDA হল এক সমাল সূযোগ প্রদানকারী এবং নিযোগকর্তা। কেন্ডেরাল আইন (Federal law) এবং USDA নীতি (USDA policy) অনুমারে, এই প্রতিষ্ঠান জাতি, বর্গ, জাতীয় মূল, লিঙ্গ, ব্যম্ম, ধর্ম, রাজনৈতিক বিশ্বাস বা অক্ষমতার তিত্তিতে কারোর মধ্যে বৈষমমূলক আক্রব করে। বৈষম্যের কোনও অভিযোগ দায়ের করার জন্য, এই ঠিকানার শিখে জানান: USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 2025০ বা 202-720-5964 (ভ্রমে এবং TDD) নশ্বরে ফোন করন।

# Easy Ways to... Cut the Salt

## At the Store

 Choose foods with less than 5 percent Daily Value of sodium (salt) per serving.

Saturated Fat 2.5g	13%	
Trans Fat 0g		
Chelesterol ûmg	0%	
Sodium 120mg	5%	
Total Carbohydrate 7g	2%	
Dietary Fiber 2g	8%	

- Buy whole foods as often as possible.
- Fill your cart with fruits and vegetables.
- If buying packaged foods, choose those labeled:
  - √ "Low-sodium"
  - √ "Sodium free"
  - √ "No salt added"
- Instead of processed or cured meats, choose:
  - ✓ Lean cuts of meat and poultry
  - √ Fish
  - ✓ Beans and legumes
- Instead of quick-cooking rice mixes and noodles, choose:
  - ✓ Brown rice
  - ✓ Whole wheat noodles and pasta
  - ✓ Whole cornmeal
- Instead of salty snack foods, choose:
  - ✓ Fresh vegetables with a bean dip
  - Whole grain crackers
  - ✓ Plain, lightly salted popcorn

### At Home

- Make homemade soups and broths.
- Rinse canned beans and vegetables with water to reduce the amount of sodium.



- Create salt-free spice blends using your favorite spices.
- Add vinegar, lemon or orange zest and/or juice to foods.



- Flavor foods with fresh and dried herbs, spices and low sodium soy sauce.
- Avoid adding salt to the water when cooking beans, rice, pasta and vegetables.



 Slowly cut back on the amount of salt you add to food, until you are using little to no salt.

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/eatinghealthynyc

For more information about Stellar Farmers Markets, visit <a href="nyc.gov">nyc.gov</a> and search for "farmers markets." For healthy recipes, visit <a href="jsysfruitveggies.org">jsyfruitveggies.org</a>.



# লবণ কমালোর সহজ উপায়

### দোকাৰে

প্রতি পরিবেশন পিছু 5 শতাংশের কম সোডিয়াম (লবণ) আছে এমন থাবার বাছুন।

	Saturated Fat 2.5g	13%
	Trans Fat 0g	
	Cholesterol Omg	0%
<	Sodium 120mg	5%
	Total Carbonydrate /g	2%
	Dietary Fiber 2g	8%

- যতটা সম্ভব গোটা থাবার কিনুন।
- আপনার ঝুড়ি ফল ও শাকসব্তী দিয়ে পূরণ করুন।
- যদি প্যাকেটের খাবার কেনেন, সেইগুলি বাছুন যেগুলিতে লেবেল করা আছে:
  - ✓ "Low-sodium" (কম-সোডিয়াম)
  - ✓ "Sodium free" (সোডিয়ায় য়ৢক)
  - ✓ "No salt added" (লবণ বিহীন)
- তৈরি করা বা লবণ দিয়ে রাখা মাংসের পরিবর্তে এগুলি বেছে নিন:
  - চবিহীন মাংস ও পোলট্রি
  - 🗸 মাছ
  - বিন এবং কলাই
- দ্রুত রান্না করা ভাতের মিশ্রণ এবং নুডলসের বদলে এগুলি বেছে নিন:
  - বাদামী ঢাল (ব্রাউন রাইস)
  - গোটা গমের নুডলস ও পাস্তা
  - 🗸 গোটা ভুট্টা
- নোনতা জলখাবারের বদলে এগুলি বেছে নিন:
  - 🗸 বিন মিশ্রিত তাজা সবজি
  - হোল গ্রেন বিষ্কৃট
  - সাধারণ, স্বল্প নোনতা পপকর্ন

# বাডিতে

- ঘরে স্যুপ ও জুস তৈরি করুন।
- সোডিয়ামের পরিমাণ কমাতে কৌটাজাত বিন ও সবজি ভালো করে ধুয়ে নিন।



- আপনার পছন্দের মশলা ব্যবহার করে লবণ মুক্ত মশলার মিশ্রণ তৈরি করুন।
- খাবারে ভিনিগার, লেবু বা কমলালেবুর সুগন্ধী এবং/অথবা রস যোগ করুন।



- তাজা ও শুকনো গুল্ম লতাপাতা, মদলা ও কম সোডিয়ামের সোয়া সস দিয়ে খাবারে সুগন্ধ আনুন।
- বিন, ভাত, পাস্তা ও সবজি রান্না করার সম্য পানি/জলে লবণ না দেওয়ার চেষ্টা করুন।



রান্নায় দেওয়া লবনের পরিমাণ ক্রমশ কমিয়ে ফেলুন, যতক্ষণ না তা খুবই সামান্য বা শৃন্য হয়ে যাচ্ছে।

স্বাস্থ্যকর থাবার থান, কর্মঠ নিউ ই্যর্কবাসী হোন (Eat Healthy, Be Active NYC)-এর মত স্বাস্থ্যকর থাদ্য পরিকল্পনার পরামর্শের জন্য দেখুন Facebook-এর facebook.com/eatinghealthynyc

স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য <u>nyc.gov</u>-দেখুন এবং "ফার্মার্স মার্কেটস" (farmers markets) খুঁজুন।

স্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, <u>isyfruitveggies.org</u> এ যান।

# **Easy Ways to...**

# **Eat a Variety of Proteins**

Eat a variety of proteins as part of a healthy diet. Eat plant proteins more often.

Beans and Lentils	Nuts and Seeds	Lean Animal Proteins
Make a three bean salad.	Spread nut butter on apple or banana slices.	Choose fish twice a week.
Add beans to sautéed greens and eat with brown rice.	Add nuts to vegetables and salads.	Eat lean meat and poultry in the right portions – about the size of your palm.
Make a bean dip to enjoy with vegetables.	Snack on a handful of unsalted nuts or seeds.	Bring a hard boiled egg with you for an easy snack.

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at <a href="facebook.com/eatinghealthynyc">facebook.com/eatinghealthynyc</a>
For more information about Stellar Farmers Markets, visit <a href="nyc.gov">nyc.gov</a> and search for "farmers markets."
For healthy recipes, visit <a href="jsyfruitveggies.org">jsyfruitveggies.org</a>.



# বিভিন্ন ধ্বণের প্রোটিন খাও্যার সহজ উপায়...

স্বাস্থ্যকর থাবার হিসেবে বিভিন্ন ধরনের প্রোটিন থান। আরো বেশী করে উদ্ভিজ প্রোটিন থান।

বিল এবং মসুব ভাল	বাদাম এবং বীজ	চৰ্বিহীৰ পশু প্ৰোটিৰ
তিনটি বিন দিয়ে একটি স্যালাড তৈরি করুন।	আপেল বা কলার টুকরোর উপর চিনাবাদামের মাখন ছড়িয়ে দিন।	সপ্তাহে দুইবার মাছ বাছু <b>ন।</b>
সাঁতলানো শাকে বিন যোগ	সবজি ও স্যালাডে বাদাম যোগ	আপ্ৰার হাতের মুঠোর প্রিমাণ
করুন এবং বাদামি ভাত দিয়ে খান।	করুল	অনুসারে চর্বিহীন মাংস ও মুরগীর মাংস খান।
30 3 3 3 3 3 3 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5		
সবজির মজা নিতে বিন ডিপ তৈরি করুন।	লবণহীন বাদাম ও বীজ দিয়ে অল্প পরিমাণ জলখাবার তৈরি করুন।	সহজ জলখাবারের জন্য একটা পূর্ণ সিদ্ধ ডিম খান।

স্থাস্থ্যকর থাদ্য পরিকল্পনার পরামর্শের জন্য Facebook-এর <u>facebook.com/eatinghealthynyc</u> দেখুন, যেমন স্থাস্থ্যকর থাবার থান, কর্মঠ নিউ ইয়র্কবাসী হোন (Eat Healthy, Be Active NYC)

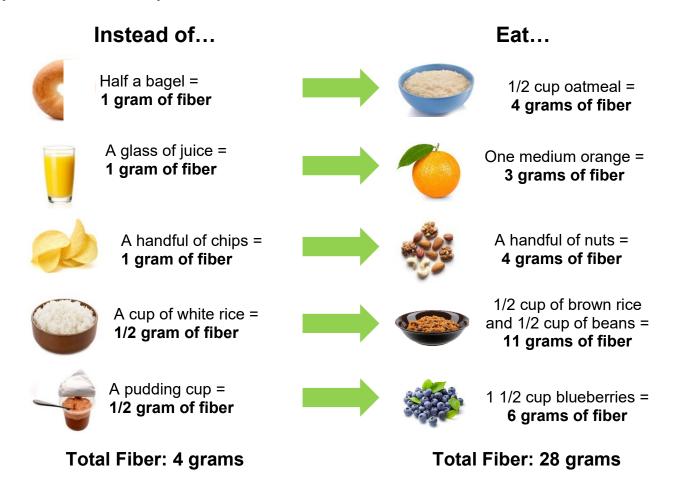
স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য nyc.gov-দেখুল এবং "ফার্মার্স মার্কেটস" (farmers markets) খুঁজুন।



যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগের (United States Department of Agriculture, USDA) সম্পূরক পৃষ্টি সহায়ভা প্রকল্প (Supplemental Assistance Program, SNAP) এই উপকরণটির জন্য অর্থ বরাদ করেছে। SNAP স্বল্প আয়ের মানুষ্দের পৃষ্টি বিষয়ক সহায়ভা দিয়ে খাকে, এটা আগে New York ফুড স্ট্যাম্প প্রকল্প (Food Stamp Program, FSP) নামে পরিচিভ ছিল। আপনাকে এটি পৃষ্টিকর থাবার কিনতে সাহায্য করতে পারে। আরো জানতে 800-342-3009 নম্বরে যোগাযোগ করুল বা myBenefits.ny.gov-এ যান। USDA হল এক সমান সূযোগ প্রদানকরী এবং নিয়োগকর্তা। ফেডেরাল আইন (Federal law) এবং USDA নীভি (USDA policy) অনুমারে, এই প্রভিষ্ঠান জাতি, বর্ণ, জাতীয় মূল, নিঙ্গ, বয়স, ধর্ম, রাজনৈতিক বিশ্বাস বা অক্ষমভার ভিত্তিতে কারোর মধ্যে বৈষমামূলক আচরণ করা থেকে নিশিদ্ধ করে। বৈষম্যের কোনও অভিযোগ দায়ের করার জন্য, এই ঠিকানায় লিখে জানান: USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 2025০ বা 202-720-5964 (ভয়েস এবং TDD) নম্বরে ফোন করুল।

# Easy Ways to... Eat Enough Fiber

Fiber may lower your risk of heart disease. Most adults need **28 grams** of fiber each day. Look at how easy it is!



## **Tips for Eating More Fiber:**

- Eat whole fruits and vegetables instead of juices, which have little to no fiber.
- Fruit and vegetable skins contain a lot of fiber. Wash and eat the peel.
- Check the Nutrition Facts label and choose foods with at least 10% of Daily Value for fiber.
- Read the ingredients list and choose foods with whole grains listed first.

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at <u>facebook.com/eatinghealthynyc.</u>
For more information about Stellar Farmers Markets, visit <u>nyc.gov</u> and search for "farmers markets."
For healthy recipes, visit <u>jsyfruitveggies.org.</u>

This material was funded by the United States Department of Agriculture (USDA) Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP).





# যথেষ্ট পরিমাণ কাইবার থাওয়ার সহজ উপায়...

ফাইবার আপনার হৃদরোগের ঝুঁকি কমাতে পারে । বেশিরভাগ প্রাপ্তবয়স্ক মানুষের দৈনিক অন্তত 28 গ্রাম করে ফাইবারের দরকার হয়। দেখুন এটি কত সহজ!



## আরো বেশি ফাইবার খাও্য়ার প্রামর্শ:

- ফল বা সবজির রসে কম বা একেবারেই ফাইবার থাকে না, তাই গোটা ফল বা সবজি থান।
- ফল এবং সবজির খোসায় অনেক ফাইবার থাকে। ভালো করে ধুয়ে খোসাটি খান।
- পুষ্টিগত তথ্যের লেবেল দেখুন এবং এমন থাবার বাছুন যাতে অন্তত নিয়মিত 10% ফাইবার পাওয়া যায়।
- উপাদানের তালিকাটি পড়ুন এবং গোটা শস্য সমেত থাবারগুলি প্রথমে বাছুন|

স্বাস্থ্যকর থাবার থান, কর্মর্চ নিউ ইয়র্কবাসী হোন (Eat Healthy, Be Active NYC)-এর মত স্বাস্থ্যকর থাদ্য পরিকল্পনার পরামর্শের জন্য দেখুন Facebook-এর facebook.com/eatinghealthynyc

স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য <u>nyc.gov</u>-দেখুন এবং "ফার্মার্স মার্কেটস" (farmers markets) খুঁজুন। স্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, <u>jsyfruitveggies.org</u> এ যান।

এই উপকরণটির জন্য অর্থ বরাদ করেছে যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগ (United States Department of Agriculture, USDA) সম্পূরক পুষ্টি সহায়ক প্রকল্প (Supplemental Nutrition Assistance Program, SNAP)।



# Easy Ways to ... Eat the Whole Plant

Reduce waste! Cook with all parts of fruits and vegetables.

Part of Plant	Fruit or Vegetable	Ways to Cook
Roots	Celery root	Roast, mash or stew
Stems	Asparagus, beets, broccoli, cauliflower, chard, collards, fennel, kale	Braise or sauté; use woody part of asparagus in soup stocks; use peeled broccoli and cauliflower stems in soups or stir-fries
Greens or Tops	Beets, carrots, cauliflower, celery, fennel, kohlrabi, leeks, onions, radishes, turnips	Sauté, blend in green smoothies, flavor and garnish salads and soups
Flowers	Arugula, chives, cilantro/coriander, dill, fennel, garlic scapes, lavender, mustard, zucchini	Sauté or add to a salad, use garlic scapes to make pesto
Seeds	Pumpkin and other winter squashes	Roast and add spices and herbs for flavor
Peels	Citrus (lime, lemon, orange), potato	Bake potato peels for snacks; use citrus for zest
Rinds	Watermelon and other melons (cantaloupe, casaba, honeydew)	Shave outer peel and use in place of cucumber in salads
Cobs	Corn	Simmer to make a stock

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/eatinghealthynyc

Health

Just Say Yes to Fruits and Vegetables

For more information about Stellar Farmers Markets, visit <a href="nyc.gov">nyc.gov</a> and search for "farmers markets." For healthy recipes, visit <a href="jsyfruitveggies.org">jsyfruitveggies.org</a>.

# পুরো গাছটি খেয়ে ফেলার সহজ উপায়...

# অপচ্য কমান! ফল ও সবজির সমস্ত অংশ রান্না করুন।

গাচ্চ	ফল ও শাকসবজির অংশ	রান্না করার উপায়
<b>मृ</b> ल	সেলারি মূল	ভাজুন, ভর্তা করুন অখবা স্ট্যু করুন
কাণ্ড	অ্যাসপারাগাস, বিট, ব্রকোলি, ফুলকপি, চার্ড, কোলার্ড, ফেনাল, পাতাকপি	ভাপে সেদ্ধ করুন বা শাঁতলে নিন; অ্যাসপারাগাসের শক্ত অংশটা স্যুপের স্টকে দিন; ছাড়ানো ব্রোকোলি এবং ফুলকপির কাণ্ড স্যুপে দিন অখবা অল্প তেলে নাড়াচাড়া করুন।
শাক বা উপরের অংশ	বিট, গাজর, ফুলকপি, সেলারি, ফেনাল, ওলকপিi, লিক, পেঁয়াজ, মূলা, শালগম	সাঁতলে নিন, সবুজ স্মুদিজে মিশিয়ে নিন, স্যালাড আর স্যুপে স্থাদ মিশিয়ে সাজিয়ে দিন।
ফুল	আরুগুলা, চিভস, কিলাট্রো/ধনেপাতা, শুফলা, মৌরি, রসুন পাতা, ল্যাভেন্ডার, সরিষা. জুকিনি	সাঁতলে নিন অখবা কোন স্যালাডে যোগ করুন, পেস্তো বানানোর জন্য রসুন পাতা ব্যবহার করুন
বীজ	কুমড়ো এবং অন্যান্য শীতকালীন স্কোয়াশ	ভেজে নিয়ে স্থাদের জন্য মশলা এবং ভেষজ লতাপাতা যোগ করুন।
থোসা	সাইট্রাস (পাতিলেবু, লেবু, কমলালেবু), আলু	আলুর খোসা জলখাবারের জন্য বেক করুন; ফোড়নের জন্য লেবু জাতীয় কিছু ব্যবহার করুন
ফলের থোসা	তরমুজ এবং অন্যান্য খরমুজা (ফুটি, কাসাবা, হানিডিউ)	বহিরাবরণ ছাড়িয়ে নিন এবং স্যালাডে শশার বদলে ব্যবহার করুন
ভূটার কাণ্ড	ভুটা	একটি স্টক প্রস্তুত করার জন্য কম আঁচে রান্না করুন

স্বাস্থ্যকর থাবার থান, কর্মঠ নিউ ইয়র্কবাসী হোন (Eat Healthy, Be Active NYC)-এর মত স্বাস্থ্যকর থাদ্য পরিকল্পনার পরামর্শের জন্য দেখুন Facebook-এর <u>facebook.com/eatinghealthynyc</u>



প্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য <u>nyc.gov</u>-দেখুন এবং "ফার্মার্স মার্কেটস" (farmers markets) খুঁজুন। স্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, jsyfruitveggies.org এ যান।

যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগের (United States Department of Agriculture, USDA) সম্পূরক পৃষ্টি সহামতা প্রকল্প (Supplemental Assistance Program, SNAP) এই উপকরপটির জন্য অর্থ বরাহ করেছে। SNAP বল্প আয়ের মানুষ্দের পৃষ্টি বিষয়ক সহামতা দিবে খাকে, এটা আগে New York ফুড পট্যাম্প্র প্রকল্প (Food Stamp Program, FSP) লামে পরিচিত ছিল। আপনাকে এটি পৃষ্টিকর থাবার কিনতে সাহাম্য করতে পারে। আরো জানতে 800-342-3000 নয়রে যোগাযোগ করুল বা myBenefits.ny.gov-2 মান। USDA হল এক সমান মুযোগ প্রদানকারী এবং নিয়োগকর্তা। ভেরোল আইন (Federal law) এবং
USDA লীতি (USDA policy) অনুসারে, এই প্রতিষ্ঠাল আতি, বর্গ, আতীয় মূল, লিম্ন, বয়স, ধর্ম, রাজনৈতিক বিশ্বাস বা অক্ষমতার তিরিতে কারোর মধ্যে বৈষমামূলক আচরণ করা (শকে নিষিদ্ধ করে। বৈষমার কোরও অতিযোগ দায়ের করার জন্য, এই ঠিকানায় লিখে জানান: USDA, Director of Civil Rights,
Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C, 20250 বা 202-720-5964 (তামে এবং TDD) নম্বরে কোন করুল।

# Easy Ways to ..... Enjoy Fresh Greens



## 1. Buy

Choose greens with crisp, bright leaves with no yellow or brown spots.

#### 2. Store

- \* Before storing:
  - Lettuce and salad greens: Wrap leaves in a dry paper towel
  - Bunched greens with stems (kale, collard greens):
     Chop off ends of stems and wrap ends in a damp paper towel.
  - o **Herbs:** Wrap entire bunch in a slightly damp paper towel.
- Keep all greens in the refrigerator, unwashed, in a sealed plastic bag.



#### 3. Wash

- Place greens in a bowl and cover with water.
- Shake greens under the water to loosen any dirt. Allow dirt to settle.
- Gently lift out greens and discard water. Repeat as needed.

## 4. Prepare

- Sauté onions and garlic in oil. Add leafy greens and cook until tender.
- Blend spinach or kale with frozen fruit to make a smoothie or with beans to make a delicious dip.
- Add chopped leafy greens to soups, stews and pasta sauces. Cook until tender.
- Add fruits, other vegetables, nuts or beans to raw chopped greens for a hearty salad.



For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/eatinghealthynyc

For more information about Stellar Farmers Markets, visit <u>nyc.gov</u> and search for "farmers markets." For healthy recipes, visit <u>isyfruitveggies.org.</u>



# তাজা সবুজ শাক উপভোগ করার সহজ উপায়...



# 1. কিনুন

💠 মচমচে, উজ্জ্বল পাতাওয়ালা শাক বেছে নিন যেগুলিতে হলুদ বা বাদামী দাগ নেই।

## 2. সংবৃষ্ণণ করুন

- সংরক্ষণের আগে:
  - লেটুস এবং স্যালাভের সবুজ শাক: পাতাগুলি শুকনো কাগজের টাও্য়ালে
    মুড়ে রাখুন।
  - কাওযুক্ত সবুজ শাকগুলিকে (পাতা কপি, কলার্ড গ্রীন) জড়ো করুন:
     কান্ডের শেষাংশ কেটে স্যাতসেঁতে কাগজে মুড়ে রেখে দিন।
  - গুল্ম লতাপাতা: গোটা গুচ্ছটাই অল্প স্যাতসেঁতে কাগজের টাওয়ালে মুড়ে রেথে দিন।
- 💠 সমস্ত শাকগুলিকে না ধুয়ে প্ল্যাস্টিক ব্যাগে বন্ধ করে ফ্রিজে রেখে দিন।



# 3. ধুয়ে নিন

- 💠 সবুজ শাকপাতা একটি বাটিতে রাখুন এবং জল দিয়ে ঢেকে দিন।
- 💠 ম্য়লা মুক্ত করতে সবুজ শাকপাতাকে জলের নিচে ভাল করে ঝাঁকান। ম্য়লাগুলো খিতোতে দিন।
- 💠 আস্তে করে সবুজ শাকপাতাগুলো তুলে নিন ও জল ফেলে দিন। প্রয়োজনে পুনরাবৃত্তি করুন।

### 4. প্রস্তুত করুন

- 💠 তেলে পেঁয়াজ ও রসুন হালকা ভেজে নিন। পাতাওয়ালা সবুজ শাক দিন ও নরম না হওয়া পর্যন্ত রাল্লা করুন।
- স্মুদি বানাতে বা বিন দিয়ে কোন সুস্বাদু ডিপ বানাতে ঠান্ডা ফলের সঙ্গে পালংশাক বা পাতাকপি মিশিয়ে মিশ্রণ তৈরি করে নিন।
- 💠 স্যুপ, স্টু ও পাস্তার সসে কাটা শাক যোগ করুন। নরম না হওয়া পর্যন্ত রাল্লা করুন।
- 💠 সুন্দর স্যালাডের জন্য কাটা কাঁচা শাকে ফল, অন্যান্য সবজি, বাদাম বা বিন যোগ করুন।



স্বাস্থ্যকর থাবার থান, কর্মঠ নিউ ইয়র্কবাসী হোন (Eat Healthy, Be Active NYC)-এর মত স্বাস্থ্যকর থাদ্য পরিকল্পনার পরামর্শের জন্য দেখুন Facebook-এর <u>facebook.com/eatinghealthynyc</u>

স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য <u>nyc.gov</u>-দেখুন এবং "ফার্মার্স মার্কেটস" (farmers markets) খুঁজুন। স্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, <u>isyfruitveggies.org</u> এ যান।



যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগের (United States Department of Agriculture, USDA) সম্পূরক পৃষ্টি সহামভা প্রকল্প (Supplemental Assistance Program, SNAP) এই উপকরণটির জন্য অর্ধ বরাদ্ধ করেছে। SNAP স্বল্ধ আবের মানুষ্দের পৃষ্টি বিষয়ক সহামভা প্রকল্প (Supplemental Assistance Program, SNAP) এই উপকরণটির জন্য আর্ধ বরাদ্ধ করেছে। SNAP স্বল্ধ আবের মানুষ্দের পৃষ্টি বিষয়ক সহামভা পিরে থাকে, এটা আগে New York ফুল্ল স্ট্যাম্প প্রকল্প (Food Stamp Program, FSP) লামে পরিচিভ ছিল। আপনাকে এটি পৃষ্টিকর থাবার কিনভে সাহাম্য করতে পারে। আরো জানভে 800-342-3009 নম্বরে যোগাযোগ করুল বা myBenefits.ny,gov-এ যাল। USDA হল এক সমান মুযোগ প্রদানকারী এবং নিযোগকর্তা। ভেরোল আইন (Federal law) এবং USDA লীভি (USDA policy) অনুসারে, এই প্রতিষ্ঠাল জাতি, বর্গ, জাতীয় মূল, লিঙ্গ, ব্যুম, ধর্ম, রাজনৈতিক বিশ্বাস বা অক্ষমভার ভিত্তিভ কারোর মধ্যে (বৈষমামূলক আচরণ করা খেকে নিশিদ্ধ করে। বৈষমার কোনও অভিযোগ দাবের করার জন্য, এই ঠিকানায় লিখে জানান: USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 2025০ বা 202-720-5964 (ভয়েস এবং TDD) নম্বরে কোন করুল।

# Easy Ways to... Flavor Food Without Salt

## **Spices**

- Try adding a little pinch at a time.
- Sauté for 30 seconds in oil to release aroma.



**Cinnamon:** Use in oatmeal to add sweetness.



Cumin: Add to beans or meat.



**Paprika:** Use in a spice rub for chicken, meat or tofu.



**Turmeric:** Add to rice, chicken or vegetables for color.

#### **Herbs**

- Add dried and hard fresh herbs (like rosemary) at the beginning of cooking and soft fresh herbs (like parsley) towards the end of cooking.
- One teaspoon of dried herbs is equal to one tablespoon of fresh herbs.



**Basil:** Add to tomato sauce and pasta.



**Cilantro:** Mix into rice, beans or



**Parsley:** Sprinkle on grains, salads or stir-fries as a final touch.



**Thyme:** Add to roasted vegetables.

## **Fruits and Vegetables**

- Caramelize aromatic and savory vegetables, herbs and/or spices before adding other ingredients by cooking on medium-high heat until they become brown and sweet.
- Add vinegar at the beginning and citrus juice at the end of cooking for the best flavor and balance.
- When adding spicy peppers, remove ribs and seeds for just a little spice.



**Aromatic ingredients:** Onions, garlic, carrots, peppers, celery, ginger.



**Savory:** Tomatoes, cooked potatoes, celery, mushrooms.



**Citrus and vinegars:** Juice and zest balance and brighten.



**Peppers:** Jalapenos, dried chilis, poblanos.

For healthy eating tips, "like" Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/eatinghealthynyc



For more information about Stellar Farmers Markets, visit <a href="nyc.gov">nyc.gov</a> and search for farmers markets. For healthy recipes, visit <a href="jysyfruitveggies.org">jysyfruitveggies.org</a>.

# লবণ ছাড়া থাবার সুস্বাদু করার সহজ উপায়...

#### सगला

- সামান্য এক চিমটা করে যোগ করে দেখুন।
- সুগন্ধ ছড়ানোর জন্য তেলে 30 সেকেন্ডের জন্য তেলে নাড়াচাড়া করুন।



দারুচিনি: মিষ্টিভাব আনতে ওটমিলে ব্যবহার করুন।



জিবা: বিন ও মাংসতে যোগ করুন।



**পাপরিকা:** মুরগীর মাংস, মাংস বা তোফুর জন্য মশলা মধ্যে ব্যবহার করুন



**হলুদ:** ভাত, মুরগীর মাংস বা শাকসবজিতে রঙের জন্য ব্যবহার করুন।

#### ভেষজ লতাপাতা

- রান্নার শুরুতে শুকলো ও শক্ত তাজা ভেষজ লতাপাতা (যেমন রোজমেরি) এবং রান্নার শেষের দিকে নরম ভেষজ লতাপাতা (যেমন পার্সলে) যোগ করুন।
- এক চা চামচ শুক্রো গুল্ম লতাপাতা হল এক টেবিল চামচ তাজা গুল্ম লতাপাতার সমান।



বেসিল (তুলসী): টমাটো সস এবং পাস্তায় যোগ করুল।



ধ্বেপাতা: ভাত, বিন বা সালসার সঙ্গে মেশান।



পার্সলে: শেষ ছোঁয়া দিতে দানাশস্য, স্যালাড বা কম তেলে সাঁতলানো থাবারের উপরে ছড়িয়ে দিন।



**থাইম:** রোস্ট করা সবজিতে যোগ করুন।

## ফল ও সবজি

- অন্যান্য উপকরণ যোগ করার আগে মাঝারি আঁচে শাকসদ্ধী, গুল্ম লতাপাতা এবং/অথবা মসলা রাল্লা করে সেগুলিকে
  মিষ্টিজাতীয় আঠালো সুগন্ধি এবং মসলাদার করুন যতক্ষণ না পর্যন্ত সেগুলি থয়েরি আর মিষ্টি হচ্ছে।
- সেরা সুগন্ধ ও ভারসাম্যতা বজায় রাখতে রাল্লার শুরুতে ভিনিগার ও শেষে লেবুর রস যোগ করুন।
- অল্প ঝালের জন্য ঝাল মরিচ যোগ করার সম্য শিরা ও বীজ সরিয়ে দিন।



**সুগন্ধি উপকরণ:** পেঁয়াজ, রসুল, গাজর, মরিচ, সেলারি, আদা।



**মশলাদার:** টমেটো, রাল্লা করা আলু, সেলারি, মাশরুম।



লেবু ও ভিনিগার: রস এবং খোসা রুচির ভারসাম্যতা বাড়ায় এবং চনমনে রাখে।



মরিচ: জালাপিনো, শুকনো লঙ্কা, পোবলানো।

স্বাস্থ্যকর থাদ্য পরিকল্পনার পরামর্শের জন্য Facebook-এর <u>facebook.com/eatinghealthynyc</u> দেখুন, যেমন স্বাস্থ্যকর থাবার "থান", কর্মঠ নিউ ইয়র্কবাসী হোন (Eat Healthy, Be Active NYC) I



স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য <u>nyc.gov</u>-দেথুন এবং "ফার্মার্স মার্কেটস" (farmers markets) খুঁজুন।

স্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, jsyfruitveggies.org এ যান।

মুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগের (United States Department of Agriculture, USDA) সম্পূরক পৃষ্টি সহামতা প্রকল্প (Supplemental Assistance Program, SNAP) এই উপকরণটির জন্য অর্থ বরাহ্ন করেছে। SNAP স্বল্প আমের মানুষদের পৃষ্টি বিষমক সহামতা শিব্দে থাকে, এটা আগে New York ফুল স্ট্যাম্প প্রকল্প (Food Stamp Program, FSP) নামে পরিচিত ছিল। আপোনাকে এটি পৃষ্টিকর খাবার কিনতে সাহাম্য করতে পারে। আরো জানতে 800-342-3009 নশ্বরে যোগাযোগ করন্দ বা myBenefits.ny.gov-এ যাল। USDA হল এক সমান মুযোগ প্রদানকারী এবং নিযোগকর্তা। কেন্ডেরাল আইন (Federal law) এবং USDA নীতি (USDA policy) অনুমারে, এই প্রতিষ্ঠান জাতি, বর্গ, জাতীয় মূল, লিঙ্গ, বয়স, ধর্ম, রাজনৈতিক বিশ্বাস বা অক্ষমতার তিরিতে কারোর মধ্যে বৈষমামূলক আচরণ করা খেকে নিশ্বিদ্ধ করে। বৈষমার কোনও অভিযোগ দায়ের করার জন্য, এই ঠিকানার লিখে জানান: USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 2025০ বা 202-720-5964 (ভয়েস এবং TDD) নশ্বরে কেনে করন্দ।

# Easy Ways to... Freeze Fruits and Vegetables

Freeze	Blanch (quick boil)		Cook	
Put these in the freezer <b>right away</b>	Blanch these before freezing			these freezing
Berries Cherries* Corn (cut off the cob) Grapes Peaches* Plums* Peeled melon Winter squash  *remove pits	Asparagus Gree Broccoli Lear Brussels sprouts Okra Cabbage Onic Carrots Pars Cauliflower Pep Celery Sum		Apples Beets Beans and Potatoes Sweet potat Tomatoes Pumpkin Radishes Winter squa	toes
Freezing Tips	Blanching	Steps	Ways	to Cook
<ul> <li>Wash all fruits and vegetables before freezing.</li> <li>Store food in a container with a tight-fitting lid.</li> <li>Write the date on the container before freezing. Food will keep for about six months.</li> </ul>	<ul> <li>Boil enough water to cover all produce in the pot.</li> <li>Clean produce. Chop into evensized pieces.</li> <li>Place produce in boiling water and boil until just tender (one to five minutes).</li> <li>Rinse under cold water until cool.</li> <li>Strain in colander, place in sealed container and freeze.</li> </ul>		<ul><li>Bake or ro</li><li>Sauté</li><li>Boil</li><li>Steam</li><li>Poach</li></ul>	past

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/eatinghealthynyc

Health

Just Say Yes to Fruits and Vegetables

For more information about Stellar Farmers Markets, visit <a href="nyc.gov">nyc.gov</a> and search for "farmers markets." For healthy recipes, visit <a href="jsyfruitveggies.org">jsyfruitveggies.org</a>.

# ফল ও শাকসন্ধী ফ্রিজে রাখার সহজ উপায়...

ক্রিজ করুন	গ্রম জলে ধুয়ে নিন (দ্রুত (সদ্ধ করুন)	বান্না করুন
অবিলম্বে এগুলি ফ্রিজে <b>রেথে দিন।</b>	ফ্রিজে রাখার আগে এগুলিকে <b>গরম</b> <b>জলে ধুয়ে নিন</b>	ফ্রিজে রাখার আগে <b>এগুলিকে বান্না করে নিন</b>
বেরি চেরি* ভুট্টা (ভুটার কাণ্ড কেটে নিন) আঙুর গীচ* আলুবোখারা* খোসা ছাড়ানো তরমুজ শীতকালীন স্কোয়াশ	আটিচোক বেগুন অ্যাসপারাগাস সবুজ বিন রোকোলি সবুজ পাতার শাক রাসেলস স্প্রাউট ওকরা (ভেন্ডি) বাঁধাকপি পেঁ্যাজ গাজর পার্সনিপ ফুলকপি গোলমরিচ সেলারি সামার স্কোয়াশ	আপেল বিট বিন এবং কলাই আলু রাঙা আলু টমেটো কুমড়ো মূলা শীতকালীন স্কোয়াশ
ক্রিজে রাখার বিষয়ে প্রামর্শ	গ্রম জলে ধোয়ার ধাপ	বান্না ক্বাব উপায়
	<ul> <li>বাসনে রাখা সমস্ত উপকরণের ওপর ঢালার জন্য যথেষ্ট পরিমাণ জল ফুটিয়ে নিন।</li> <li>উপকরণগুলি পরিষ্কার করুন। সমান আকারের টুকরোয় কেটে নিন।</li> <li>ফুটন্ত জলে উৎপাদিত উপকরণ দিন এবং সেগুলি নরম না হওয়া পর্যন্ত (এক খেকে পাঁচ মিনিট) সেদ্ধ হতে দিন।</li> <li>শীতল না হওয়া পর্যন্ত ঠান্ডা জলে ধুয়ে নিন।</li> <li>ঝাঁজরিতে ছেঁকে নিয়ে একটি পাত্রে সিল করা ঠান্ডায় জমিয়ে রাখুন।</li> </ul>	<ul> <li>বেক বা রোস্ট করুন</li> <li>সাঁতলে নিন</li> <li>সেদ্ধ করুন</li> <li>ভাপিয়ে নিন</li> <li>পোচ করুন</li> </ul>

স্বাস্থ্যকর থাবার থান, কর্মিঠ নিউ ই্য়র্কবাসী হোন (Eat Healthy, Be Active NYC)-এর মত স্বাস্থ্যকর থাদ্য পরিকল্পনার পরামর্শের জন্য দেখুন Facebook-এর facebook.com/eatinghealthynyc

স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য <u>nyc.gov</u>-দেখুন এবং "ফার্মার্স মার্কেটস" (farmers markets) খুঁজুন। স্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, <u>isyfruitveggies.org</u> এ যান।



মুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগের (United States Department of Agriculture, USDA) সম্পূরক পৃষ্টি সহামতা প্রকল্প (Supplemental Assistance Program, SNAP) এই উপকরণটির জন্য অর্থ বরাহ করেছে। SNAP য়ল্প আমের মানুষদের পৃষ্টি বিষয়ক সহামতা দিবে খাকে, এটা আগে New York ফুড স্ট্যাম্প প্রকল্প (Food Stamp Program, FSP) লামে পরিচিত ছিল। আগেনাকে এটি পৃষ্টিকর খাবার কিনতে সাহাম্য করতে পারে। আরো জানতে 800-342-3009 নম্বরে যোগাযোগ করন্দ বা myBenefits.ny.gov-এ যাল। USDA হল এক সমাল মুযোগ প্রদানকারী এবং নিযোগকর্তা। ফেন্ডেরাল আইন (Federal law) এবং USDA লীতি (USDA policy) অনুসারে, এই প্রতিষ্ঠাল জাতি, বর্গ, জাতীয় মূল, লিঙ্গ, ব্রুমা, ধর্ম, রাজনৈতিক বিশ্বাস বা অক্ষমতার ভিত্তিতে কারোর মধ্যে বৈষমামূলক আরেণ করা খেকে নিষিদ্ধ করে। বৈষমার কোনও অভিযোগ দাযের করার জন্য, এই ঠিকানায় দিখে জানাল: USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 2025০ বা 202-720-5964 (ভয়েস এবং TDD) নম্বরে ফোল করুল।

# Easy Ways to... Keep Food Safe

# CLEAN your hands and surfaces often.

- Wash your hands with soap and warm water for 20 seconds.
- Wash utensils and cutting boards regularly.
- Rinse produce under running water.



# SEPARATE raw meats, poultry and seafood.

- Store them away from ready-to-eat foods in your refrigerator.
- Use separate cutting and preparation surfaces.
- Keep them away from other foods in your shopping cart.





# COOK foods to a safe temperature.

- Heat foods to kill germs that can make you sick.
- Use a food thermometer to check internal food temperatures when cooking.

# CHILL foods.

- Keep your refrigerator at or below 40 degrees Fahrenheit.
- Refrigerate food within two hours of cooking or removing it from the refrigerator.
- Always thaw food in the refrigerator.



#### **Safe Cooking Temperatures:**

- Poultry: 165 degrees Fahrenheit
- Ground meats: 160 degrees Fahrenheit
- Whole cuts of beef, pork, veal or lamb:
   145 degrees Fahrenheit

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/eatinghealthynyc.

For more information about Stellar Farmers Markets, visit **nyc.gov** and search for **farmers markets**.

This material was funded by United States Department of Agriculture's (USDA) Supplemental Assistance Program (SNAP). SNAP, formerly known as the Food Stamp Program (FSP) in New York, provides

For healthy recipes, visit **jsyfruitveggies.org**.







# থাবার নিরাপদে রাখার

সহজ উপায়...

## প্রাম্থ আপনার হাত এবং থাবার জামগা প্রিষ্কার করুন।

- 20 সেকেন্ড ধরে সাবান ও হালকা গরম পানি/জল দিয়ে হাত ধুয়ে ফেলুন।
- বাসনপত্র ও কাটিং বোর্ড নিয়মিতভাবে ধুয়ে রাখুন।
- ট্যাপের পানি/জলে খাদ্য সামগ্রী ধুয়ে রাখুন।



# কাঁচা মাংস, হাস এবং সীফুড পৃথক রাখুন।

- সেগুলিকে আপনার রেফ্রিজারেটরে খাও্যার জন্য প্রস্তুত খাবারের খেকে দূরে রাখুন।
- পৃথক কাটা এবং প্রস্তুতের পৃষ্ঠতল ব্যবহার করুন।
- সেগুলিকে আপনার কেনাকাটার অন্যান্য থাবার থেকে আলাদা রাখুন।





### **নিবাপদ** ভাপমাত্রায় খাব রান্না করুল।

- আপনাকে অসুস্থ করে দিতে পারে এমন জীবাণু নষ্ট করতে খাবার গরম করে নিন।
- রাল্লার সম্য থাবারের তাপমাত্রা পরীক্ষা করতে একটি ফুড থার্মোমিটার ব্যবহার করুল।

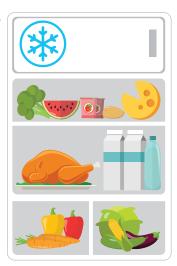


#### বন্ধৰেব নিবাপদ তাপমাত্ৰা:

- পোল্ট্রি: 165 ডিগ্রী ফারেনহাইট
- খেঁতো করা মাংস: 160 ডিগ্রী ফাবেনহাইট
- পুরো কাটা গোমাংস, শূররের মাংস, বাছুরের বা ভেড়ার মাংস 145 ডিগ্রী ফারেনহাইট

# ठीडा भावात।

- আপনার রেক্রিজারেটরের তাপমাত্রা 40 বা তার কম ফারেনহাইট রাখুন।
- রাল্লা করার বা রেফ্রিজারেটর খেকে বের করার দুই ঘন্টার মধ্যে খাবার রেফ্রিজারেটরে রাখুন।
- বরফে জমাট বাধা থাবারের ঠাণ্ডা ভাঙতে রেফ্রিজারেটরে রাখুন।



শ্বাস্থ্যকর থাবার পরিকল্পনার পরামর্শ পেতে Eat Healthy, Be Active NYC (ইট হেলদি, বি অ্যাক্টিভ এনওয়াইসি) এর Facebook পেজ লাইক করুন facebook.com/ eatinghealthynyc ঠিকানায়। স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য nyc.gov-দেখুল এবং farmers markets (ফার্মার্স মার্কেটস) খুঁজুন। স্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, jsyfruitveggies.org এ যান।

এই উপকরণটির জন্য অর্থ বরাদ, করেছে যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগ (United States Department of Agriculture, USDA) সম্পূরক সহায়ক প্রকল্প (Supplemental Assistance Program, SNAP)। SNAP যা আগে নিউ ইয়র্কে ফুড স্ট্যাম্প (Food Stamp Program, FSP) নামে পরিচিত ছিল, স্বল্প আয়ের মানুষদের পৃষ্টি বিষয়ক সহায়তা দিয়ে থাকে। আপনাকে তারা পৃষ্টিকর থাবার কিনতে সাহায্য করতে পারে। আরো জানতে 800-342-3009-এ যোগাযোগ করুল বা myBenefits.ny.gov-এ যান। USDA হল একটি সমান সুযোগ প্রদাবকারী এবং নিয়োগকর্তা। ফেডেরাল আইন এবং USDA নীতি অনুসারে, এই প্রতিষ্ঠান জাতি, বর্ণ, কোন দেশ খেকে আসা, লিঙ্গ, বয়স, ধর্ম, রাজনৈতিক বিশ্বাস বা অক্ষমতার নিরিথে কারোর মধ্যে তেদাতেদ করতে পারেবে না। বৈষয়োর কেনার করার জন্য, এই ঠিকানায় লিখে জানাল: USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250 বা 202-720-5964 (ভয়েস ও TDD) নশ্বরে কোন করুল।





# Easy Ways to... Make a Shopping List



1. Record your meals and snacks below. Try to include all five food groups in each meal, and at least two of the five food groups in every snack.

Day/Meal	Menu	Fruits	Veggies	Grains	Protein	Low-Fat Dairy
Monday, dinner	Zucchini Pasta Salmon Plums	Plums	Zucchini Onions Garlic Tomatoes	Whole wheat pasta	Salmon	1% milk

2. Look in your cabinets and refrigerator for ingredients. Make a shopping list of what you need to buy.

**Example:** 

2. 3. 4. 5.	Plums Zucchini Garlic Tomatoes Salmon	1. 2. 3.	<u>5.</u> <u>6.</u> <u>7.</u>
	Salmon 1% Milk	4.	8.

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at <a href="facebook.com/eatinghealthynyc">facebook.com/eatinghealthynyc</a>
For more information about Stellar Farmers Markets, visit <a href="nyc.gov">nyc.gov</a> and search for "farmers markets."

For healthy recipes, visit <a href="jsyfruitveggies.org">jsyfruitveggies.org</a>.



provider and employer. In accordance with Federal law and USDA policy, this institution is prohibited from discriminating on the basis of race, color, national origin, sex, age, religion, political beliefs or disability. To file a complaint of discrimination, write USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250 or call 202-720-5964 (voice and

# শিপংয়ের তালিকা বানানোর সহজ উপায় ...



আপনার ভোজন ও জলখাবারের বিবরণ নিচে লিখুন। প্রতিটি ভোজনে পাঁচটি খাদ্য উপকরণের সবকটি

অন্তর্ভুক্ত করার চেষ্টা করুন এবং অন্তত দুটি খাদ্য উপকরণ প্রতিটি জলখাবারে অন্তর্ভুক্ত করুন।

দিন/ভোজন	মেনু	ফল	শাকসবজি	দালা শস্য	প্রোটিন	কম চর্বির দুগ্ধজাত খাবার
সোমবার, ডিনার	জুকিনি পাস্তা স্যামন আলুবোখারা	আলুবোখারা	জুকিনি পেঁয়াজ রসুন টমেটো	গমের পাস্তা	স্যামন	1% দুধ

2. উপাদানের জন্য আপনার ভাঁড়ার ঘর ও ফ্রিজ দেখুন। আপনাকে কি কিনতে হবে তার তালিকা তৈরি করুন।

## উদাহরণ:

1.	আলুবোখারা	1.	5.
2.	আলুবোখারা জুকিনি রসুন টমেটো	2.	6.
3.	রসুন		
4.	টমেটো	3.	7
	স্যামন 1% দুধ	4.	8.
6.	1% দুধ		

স্বাস্থ্যকর থাদ্য পরিকল্পনার পরামর্শের জন্য Facebook-এর <u>facebook.com/eatinghealthynyc</u> দেখুল, যেমন স্বাস্থ্যকর থাবার থান, কর্মঠ নিউ ইয়র্কবাসী হোন (Eat Healthy, Be Active NYC)



স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য <u>nyc.gov</u>-দেখুল এবং "ফার্মার্স মার্কেটস" (farmers markets) খুঁজুন।

স্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, jsyfruitveggies.org এ যান।

যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগের (United States Department of Agriculture, USDA) সম্পূরক পৃষ্টি বষয়ক সহায়তা প্রকল্প (Supplemental Nutrition Assistance Program, SNAP) এই উপকরণটির জন্য অর্থ বরাদ করেছে। SNAP স্বল্প আমের মানুষদের পৃষ্টি বিষয়ক সহায়তা পিনে খাকে, এটা আগে New York ভূড স্ট্যাম্প প্রকল্প (Food Stamp Program, FSP) নামে পরিচিত ছিল। আপনাকে এটি পৃষ্টিকর থাবার কিনতে সাহায্য করতে পারে। আরো জানতে 800-342-3009 নম্বরে যোগাযোগ করুন বা myBenefits.ny.gov-এ যান। USDA হল এক সমান পূযোগ প্রদানকারী এবং নিযোগকর্তা। কেডেরাল আইন (Federal law) এবং USDA নীতি (USDA policy) অনুসারে, এই প্রতিষ্ঠান জাতি, বর্ণ, জাতীয় মূল, লিঙ্গ, বযুস, ধর্ম, রাজনৈতিক বিশ্বাস বা অক্ষমতার তিত্তিতে কারোর মধ্যে বৈষম্যমূলক আচরণ করা থেকে নিষিদ্ধ করে। বৈষম্যের কেনিও জন্মের কার্য করি। আরো কান্তিযোগ দায়ের করার জন্য, এই ঠিকানায় লিখে জালাল: USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 2025 বা 202-720-5964 (শুযেস এবং TDD) নম্বরে ফোন করুন।

# Easy Ways to... Read an Ingredients List

#### Choose items with a list that...

#### ✓ Is short

As a general rule, the fewer ingredients a product has, the healthier it is.

## ✓ Is easy to understand

Choose foods with ingredients that have uncomplicated names.

## **✓** Includes whole grains

In breakfast cereals, crackers, pastas and breads, the word "whole" should appear as the first or second ingredient.

## ✓ Includes no or low sugar

Choose foods that do not have a lot of sugar (see Bread #2 below, where common names for sugar are shown in **bold**).

## **Bread #1:** Healthier Choice

INGREDIENTS: 100% WHOLE WHEAT FLOUR, WATER, SOYBEAN OIL, MOLASSES, YEAST, WHEAT GLUTEN, CALCIUM PROPIONATE (TO PREVENT SPOILAGE), NON FAT MILK, SALT

### Avoid items with a list that...

#### X Is long

As a general rule, long ingredients lists mean more sugars and additives.

#### X Is hard to understand

Avoid ingredients you do not recognize or cannot pronounce.

#### X Includes trans fat or partially hydrogenated oils

Trans fat increases your risk of heart disease by increasing "bad" cholesterol (LDL) and decreasing "good" cholesterol (HDL).

#### X Includes many sugars

Common names for sugars include cane sugar, honey, sucrose, glucose, fructose, dextrose, high fructose corn syrup, fruit juice concentrate, molasses and invert sugar.

## **Bread #2: Less Healthy Choice**

INGREDIENTS: ENRICHED WHEAT FLOUR, CORN SYRUP, SUGAR, PARTIALLY HYDROGENATED SOYBEAN AND PALM OIL, SUCROSE, DEXTROSE, HIGH FRUTOSE CORN SYRUP, FRUCTOSE, GLYCERIN, POLYDEXTROSE, MODFIED CORN STARCH, SALT, SODIUM STEAROLY LACTYTALATE, PYRIDOXINE HYDROCHOLRIDE, RED #40, YELLOW #5

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/eatinghealthynyc

Health

Just Say Yes to Fruits and Vegetables

For more information about Stellar Farmers Markets, visit <u>nyc.gov</u> and search for "farmers markets." For healthy recipes, visit <u>jsyfruitveggies.org</u>.

This material was funded by United States Department of Agriculture's (USDA) Supplemental Assistance Program (SNAP). SNAP, formerly known as the Food Stamp Program (FSP) in New York, provides nutrition assistance to people with low incomes. It can help you buy nutritions foods for a better diet. To find out more, contact 800-342-3009 or go to myBenefits.ny.gov. USDA is an equal opportunity provider and employer. In accordance with Federal law and USDA policy, this institution is prohibited from discriminating on the basis of race, color, national origin, sex, age, religion, political beliefs or disability. To file a complaint of discrimination, write USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250 or call 202-720-5964 (voice and TDD).

# উপকরণগুলির কোন তালিকা পড়ার সহজ উপায়...

## আইটেমগুলি থাকা একটি তালিকা বাছুন যেটি...

#### √ সংক্ষিপ্ত

সাধারণ নিয়ম হিসাবে, কোন রাল্লায় যত কম উপকরণ থাকে পরে সেটি তত বেশি স্বাস্থ্যকর হয়।

#### 🗸 সহজে বোঝা যায়

এমন উপকরণ সমেত খাবার বাছুন যেগুলি নাম জটিল নয়।

## 🗸 গোটা শস্য অন্তর্ভুক্ত করে

প্রাতরাশের সিরিয়াল, ক্র্যাকার, পাস্তা এবং পাউরুটিতে প্রথম বা দ্বিতীয় উপাদান হিসেবে "গোটা" (দানাশস্য) শব্দটি উঠে আসা উচিত।

## 🗸 চিনি মুক্ত অথবা কম আছে

এমন থাবার বাছুন যেটিতে অনেক চিনি নেই (পাউরুটি #2 দেখুন যেখানে চিনির জন্য জনপ্রিয় নামগুলি মোটা হরফে দেখানো **হয়েছে।**)

## পাউরুটি #1: বেশি স্বাস্থ্যকর পছন্দ

উপক্রণ: 100% WHOLE WHEAT FLOUR (গ্মের আটা), WATER (জল), SOYBEAN OIL (সোয়াবিল ভেল), MOLASSES (গুড়), YEAST (ইস্ট), WHEAT GLUTEN (গ্মের আঠা), CALCIUM PROPIONATE (ক্যালসিয়াম প্রোপিওলেট) (লষ্ট হওয়া রোধ করার জন্য), NON FAT MILK (চর্বিবিহীন দুধ), SALT (নুন)

## আইটেমগুলি থাকা একটি তালিকা এড়িয়ে যান যেটি...

#### X বড

সাধারণ নিয়ম হিসাবে, উপকরণের বড় তালিকা মানে বেশি চিনি এবং অতিরিক্ত সংযোজন।

#### X বোঝা কঠিন

এমন উপকরণগুলি এড়িয়ে চলুন যেগুলি আপনি চেনেন না অথবা উচ্চারণ করতে পারেন না।

#### X ট্রান্স ফ্যাট অথবা আংশিকভাবে হাইড্রোজেন মিশ্রিত তেল অন্তর্ভুক্ত

ট্রাব্দ ফ্যাট "থারাপ" কোলেস্টেরল (LDL) বাড়িয়ে ও "ভাল" কোলেস্টেরল (HDL) কমিয়ে আপনার হুদরোগের সম্ভাবনা বাড়িয়ে দেয়।

#### X অনেক চিনি থাকে

চিনির জনপ্রিয় নামগুলির মধ্যে রয়েছে আথ, মধু, সুক্রোজ, গ্লকোজ, ফুক্টোজ, ডেক্সট্রোজ, উদ্ভ ফুক্টোজ কর্ল সিরাপ, ফলের ঘন রস, গুড় এবং রূপান্তরিত চিনি।

# পাউরুটি #2: তুলনামূলক কম স্বাস্থ্যকর

#### পচ্চন্দ

উপক্রণ: ENRICHED WHEAT FLOUR (উন্নতমানের গমনের গমের আটা), CORN SYRUP (ভুটার সিরাপ), SUGAR (চিনি), PARTIALLY HYDROGENATED SOYBEAN (আংশিকভাবে হাইড্রোজেন মিশ্রিত সোয়াবিন) ও PALM OIL (পাম তেল), SUCROSE (সুক্রোজ), DEXTROSE (ডেক্সট্রোস), HIGH FRUCTOSE CORN SYRUP (উচ্চ ফুটোজ ভুটার সিরাপ), FRUCTOSE (ফুক্টোজ), GLYCERIN (গ্লিসারিন), POLYDEXTROSE (পলিডেক্সট্রোজ), MODIFIED CORN STARCH (পরিমিত পরিমাণ ভুটার কাই), SALT (নুন), SODIUM STEAROLY LACTYTALATE (সোডিয়াম স্টিরোলি ল্যাকিটিলেট), PYRIDOXINE HYDROCHOLRIDE (পাইরিডক্সিন, হাইড্রোক্লোরাইড), RED (লাল) #40, YELLOW (হল্দ) #5

স্বাস্থ্যকর থাবার থান, কর্মর্চ নিউ ইয়র্কবাসী হোন (Eat Healthy, Be Active NYC)-এর মত স্বাস্থ্যকর থাদ্য পরিকল্পনার পরামর্শের জন্য দেখুন Facebook-এর <u>facebook.com/eatinghealthynyc</u>

স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো ভখ্যের জন্য <u>nyc.gov</u>-দেখুল এবং "ফার্মার্স মার্কেটস" (farmers markets) থুঁজুন। স্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, <u>isyfruitveggies.org</u> এ যান।



যুক্তরাষ্ট্রর কৃষি বিভাগের (United States Department of Agriculture, USDA) সম্পূরক পৃষ্টি সহায়তা প্রকল্প (Supplemental Assistance Program, SNAP) এই উপকরণটির জন্য অর্থ বরাদ, করেছে। SNAP শ্বল্প আমের মানুষদের পৃষ্টি বিষয়ক সহায়তা পিরে খাকে, এটা আগে New York ফুড স্ট্যাম্প প্রকল্প (Food Stamp Program, FSP) লামে পরিচিড ছিল। আপনাকে এটি পৃষ্টিকর থাবার কিনতে সাহায্য করতে পারে। আরো জালতে 800-342-3009 লম্বরে যোগাযোগ করুল বা myBenefits.ny.gov-এ যাল। USDA হল এক সমান সুযোগ প্রদানকারী এবং নিয়োগকর্তা। কেডেরাল আইন (Federal law) এবং USDA গীতি (USDA policy) অনুমারে, এই প্রতিষ্ঠাল জাতি, বর্গ, জাতীয় মূল, লিঙ্গ, বয়স, ধর্ম, রাজনৈতিক বিশ্বাস বা অক্ষমতার তিবিতে কারোর মধ্যে বৈষমামূলক আচরণ করা থেকে নিষিদ্ধ করে। বৈষম্যের কোনও অভিযোগ দায়ের করার জন্য, এই ঠিকালায় লিখে জানাল: USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250 বা 202-720-5964 (ভয়েস এবং TDD) নম্বরে ফোন করুল।

# Easy Ways to... Save Money by Buying in Season

Look for fruits and vegetables grown in New York State.









## **Spring**

#### **Fruits Apples**

### **Vegetables**

**Asparagus** 

**Beets** 

Broccoli

Cabbage

Cauliflower

Collard greens

Kale

Lettuce

Mushrooms

Mustard greens

**Parsnips** 

Peas

Radishes

Rhubarb

Spinach

**Sprouts** 

#### Summer

#### **Fruits**

Cherries

Melons

Strawberries

Peaches

#### Vegetables

Beets

Broccoli

Cabbage

Cauliflower

Celerv

Corn

Cucumbers

Garlic

Green Beans

Lettuce

Mushrooms

Okra

**Onions** 

**Peppers** 

**Potatoes** 

Summer squash

**Tomatoes** 

Zucchini

#### Fall

#### **Fruits**

Apples

Grapes

Pears

Raspberries

Watermelon

#### **Vegetables**

Beets

Broccoli

Cabbage

Garlic

Green beans

Lettuce

Mushrooms

Onions

**Peppers** 

**Potatoes** 

**Pumpkin** 

Radishes

Sweet potatoes

**Turnip** 

Winter squash

#### Winter

### **Fruits**

**Apples** 

#### Vegetables

Beets

Cabbage

Carrots

Garlic

Mushrooms

Onions

**Potatoes** 

Sweet potatoes

Winter squash

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/eatinghealthynyc

For more information about Stellar Farmers Markets, visit nyc.gov and search for "farmers markets." For healthy recipes, visit <u>isyfruitveggies.org</u>.



# মরশুমি কেলাকাটায় অর্থ বাঁচালোর সহজ উপায়...

নিউ ইয়র্ক স্টেটে হওয়া ফল এবং শাকসব্ধীগুলি দেখুন।





ফল

আপেল

শাকসন্ত্ৰী

অ্যাসপারাগাস

বিট ব্রোকোলি

বাঁধাকপি ফুলকপি

কোলার্ড গ্রিনস

পাতাকপি

লেটুস

মাসরুম

সরিষা শাক

পার্সনিপ

মটর

মূলা

রেউচিনি

পালংশাক

স্প্রাউট



## গ্রীষ্ম

ফল

চেরি

থরমুজা

স্ট্রবেরি গীচ

<u>শাকসন্ত্রী</u>

বিট

ব্রোকোলি

বাঁধাকপি ফুলকপি

সেলারি

ভুটা শশা

রসুন

সবুজ বিন

লেটুস

মাসরুম

ওকরা (ভেন্ডি)

পেঁয়াজ

গোলমরিচ

আলু

সামার স্কোয়াশ

টমেটো

জুকিনি



### শ্ব

कुल

আপেল

আঙুর

নাশপাতি

রাস্পবেরি তরমুজ

শাকসন্ধী

বিট

ব্রোকোলি

বাঁধাকপি

রসুন

সবুজ বিন

লেটুস

মাসরুম

পেঁয়াজ

গোলমরিচ

আলু

কুমড়ো

মূলা

রাঙালু

শালগম

শীতকালীন স্কোয়াশ



শীত

ফল

আপেল

শাকসন্ত্ৰী

বিট

বাঁধাকপি

গাজর

রসুন মাসরুম

পেঁয়াজ

আলু

রাঙা আলু

শীতকালীন স্কোয়াশ

স্বাস্থ্যকর থাবার থান, কর্মঠ নিউ ই্য়র্কবাসী হোন (Eat Healthy, Be Active NYC)-এর মত স্বাস্থ্যকর থাদ্য পরিকল্পনার পরামর্শের জন্য দেথুন Facebook-এর <u>facebook.com/eatinghealthynyc</u>

স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য <u>nyc.gov</u>-দেখুল এবং "ফার্মার্স মার্কেটস" (farmers markets) থুঁজুন। স্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, <u>isyfruitveggies.org</u> এ যান।



# Save Money on Healthy Food

# d



### Home

**Plan** your meals and snacks for the week and **make a grocery list**.

Keep your kitchen cabinets organized and take inventory to avoid buying foods you already have.



**Reduce waste**. Cook with all parts of fruits and vegetables.



**Use leftovers**. Make a soup, stir-fry or casserole using leftover vegetables, grains, meats or beans.

# **Farmers Markets**

Buy fruits and vegetables in season. The prices are lower and the produce tastes better when it is the right time of year.



**Stock up** on fruits and vegetables when they are in season and freeze or can them for later use.



Use your EBT/SNAP benefits. For every \$2 spent at a New York City farmers market using EBT/SNAP get \$2 in Health Bucks, up to \$10 per day, to buy fresh fruits and vegetables.

## **Supermarket**

Buy fresh, frozen or canned fruits and vegetables.

Buy dried beans, peas and lentils instead of more expensive proteins.



**Buy whole foods** instead of convenience items. For example, buy whole apples instead of pre-cut apples.

Buy less-expensive store brands instead of name brands

Buy items such as oatmeal, rice, beans and flour in bulk or in family packs.



Instead of buying sweetened beverages, try tap water infused with citrus!

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/eatinghealthynyc.

For more information about Stellar Farmers Markets, visit <u>nyc.gov</u> and search for "farmers markets."

For healthy recipes, visit <u>jsyfruitveggies.org.</u>



# সহজ উপায়ে... টাকা বাঁচিয়ে স্বাস্থ্যকর খাবার খান



# বাড়ি

আপনার সারা দিনের প্ল্যান খাবার এবং স্যাকসের জন্য সারা সপ্তাহের জন্য মুদিখানার লিস্ট বানান।

আপনার যেসব খাবার আগে থেকেই আছে সেগুলি যাতে না কিনে ফেলেন সেইজন্য **আপনার** রান্নাঘরের ক্যাবিনেট এবং ইনভেন্টরি সাজিয়ে রাখুন।



**জিনিসপত্র কম নস্ট করুন।** ফল ও সবজির সমস্ত অংশ রান্না করু**ন**।



পড়ে থাকাগুলো ব্যবহার করে নিন। উদ্বৃত্ত শাকসজী, দানাশস্য, মাংস বা বিন দিয়ে কোনও স্যুপ, স্টির-ফ্রাই বা ক্যাসেরোল তৈরি করুন।

# ফার্মার্স মার্কেট

সিজনের ফল এবং সবজি
কিনুন। করুন,কড়া করে ফ্রাই
করুন বা বাকি থাকা সবজি, গ্রেন,
মাংস বা বিন্স ক্যাস্টরলএ রাখুন।



ফল বা সবজি **স্টক করে** রাখুন যখন এগুলির সিজন থাকবে, ফ্রিজে রাখুন বা পরে খাবার জন্য তুলে রাখুন।



আপনার EBT/SNAP সুবিধা
ব্যবহার করুন। ফ্রেস ফল এবং
সবজি কিনতে EBT/SNAP ব্যবহার
করে নিউ ইয়র্ক চাষিদের মার্কেটে \$2
খরচ করলে পাবেন \$2 Health Bucks,
প্রতিদিন \$10 অবধি।

# সুপারমার্কেট

ফ্রেশ, ফ্রজেন বা ক্যান করা ফল এবং সবজি কিনুন।

দামি প্রোটিনের বদলে **শুকনো** বিন্স, পিয়াস, লেন্টিস কিনুন।



সুবিধা প্রদানকারী জিনিসপত্রের পরিবর্তে গোটা খাবার কিনুন। যেমন আগে থেকে কাটা আপেল কেনার বদলে গোটা আপেল কিনুন।

দামি ব্র্যান্ড কেনার বদলে কমদামী স্টোর ব্যান্ড কিনুন।

ওট, চাল, বিন্স এবং ময়দা অনেকটা এক সাথে বা ফ্যামিলি প্যাক হিসেবে কিনুন।



মিষ্টি ড্রিঙ্ক কেনার বদলে সাইট্রাস দিয়ে ট্যাপ কলের জল বানানো ড্রিঙ্ক খেয়ে দেখুন।

স্বাস্থ্যকর খাবার খাওয়ার টিপস, Eat Healthy, Be Active NYC-তে Facebook -এ <u>facebook.com/eatinghealthynyc</u>-এ দেখুন। স্টেলার চাষিদের মার্কেট সম্পর্কে আরও জানতে <u>nyc.gov</u>-এ গিয়ে "farmers markets (চাষিদের মার্কেট)" খুঁজুন। স্বাস্থ্যকর ডায়েট পেতে jsyfruitveggies.org-এ যান।



# Easy Ways to... Store Fruits and Vegetables

Properly stored fruits and vegetables stay fresh longer, taste better, maintain nutrients and save you money by reducing food waste.

#### Cool, dark and dry place: 1 to 3 months



Potatoes Sweet potatoes Winter squash Garlic Onions Shallots







### Counter: 3 to 10 days (refrigerate when ripe)



Cherries Melons Pears Tomatoes



#### Refrigerator: 3 to 14 days

Asparagus\*
Broccoli
Carrots
Chili peppers
Eggplant
Herbs\*
Mushrooms
Peppers

Zucchini

Brussels sprouts
Cauliflower
Corn
Green onions
Leafy greens\*
Okra
Radishes

**Berries** 

Beets
Cabbage
Celery\*
Cucumbers
Green beans

Leeks Peas

Summer squash \*keep in plastic bag



For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/eatinghealthynyc

For more information about Stellar Farmers Markets, visit <u>nyc.gov</u> and search for "farmers markets." For healthy recipes, visit <u>jsyfruitveggies.org.</u>



## ফল ও শাকসবজি ক্রিজে রাখার সহজ উপায়...

উপযুক্তভাবে সংরক্ষণ করে রাখা ফল ও শাকসব্ত্তী দীর্ঘসময় সতেজ থাকে, স্বাদ বেশি ভাল হয়, পুষ্টি ধরে রাখে আর খাদ্য অপচ্য কমিয়ে আপনার অর্থ বাঁচায়।

#### ঠান্ডা, অন্ধকার এবং শুষ্ক স্থানে: 1 থেকে 3 মাস



আলু রাঙালু শীতকালীৰ স্কোযাশ গন্ধপিঁযাজ







#### কাউন্টাবে: 3 থেকে 10 দিন (খোসা পেকে গেলে ফ্রিজে বাখুন)





আপেল আঙুর পীচ আলুবোখারা

তরমুজ নাশপাতি

চেরিফল





#### বেক্রিজাবেটবে: 3 থেকে 14 দিন

অ্যাসপারাগাস\* ব্রোকোলি গাজর লঙ্গা মরিচ বেগুন গুল্ম-লতাপাতা\* মাসরুম গোলমরিচ জুকিনি

বেরি ব্রাসেলস স্প্রাউট ফুলকপি ভট্টা সবুজ পেঁয়াজ সবুজ পাতার শাক\* ওকরা (ভেন্ডি) भृला

বিট বাঁধাকপি সেলারি\* শশা সবুজ বিন লিক

কডাইশুটি

সামার স্কোয়াশ (একপ্রকার লাউ)

\*প্লাস্টিকের ব্যাগে রাখুন



স্বাস্থ্যকর থাবার থান, কর্মঠ নিউ ই্যর্কবাসী হোন (Eat Healthy, Be Active NYC)-এর মত স্বাস্থ্যকর থাদ্য পরিকল্পনার পরামর্শের জন্য দেথুন Facebook-এর facebook.com/eatinghealthynyc

স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য <u>nyc.gov</u>-দেখুন এবং "ফার্মার্স মার্কেটস" (farmers markets) খুঁজুন। স্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, <u>isyfruitveggies.org</u> এ যান।



প্রকল্প ( Food Stamp Program, FSP) নামে পরিচিত ছিল। আপনাকে এটি পৃষ্টিকর থাবার কিনতে সাহায্য করতে পারে। আরো জানতে 80০-342-3000 নম্মরে যোগাযোগ করুল বা myBenefits.nv.gov-3 यान। USDA হল এক সমাল সযোগ প্রদানকারী এবং নিযোগকর্তা। কেতেরাল আইন (Federal law) এবং USDA নীতি (USDA policy) অনুসারে, এই প্রতিষ্ঠান জাতি, বর্ণ, জাতীয় মূল, লিঙ্গ, বয়স, ধর্ম, রাজনৈতিক বিশ্বাস বা অক্ষমতার তিরিতে কারোর মধ্যে বৈষম্যনলক আচরণ করা থেকে নিষিদ্ধ করে। বৈষম্যের কেলও অভিযোগ দায়ের করার জন্য, এই ঠিকালায় লিখে জালাল: USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 2025০ বা 202-720-5964 (ভ্রেস এবং TDD) লম্বরে ফোল করুল।

# Easy Ways to... Understand Signs of Hunger and Fullness



#### Do...

- Eat at a table.
- Start with small servings.
- Chew slowly. It takes 20 minutes to know that you are full.
- Pay attention to how you feel and try to stop eating before you feel full.
- Enjoy your meals!

#### Don't...

- **X** Eat standing up.
- Overfill your plate.
- X Eat too fast.
- Skip meals. This makes you more likely to overeat at the next meal.
- X Eat in front of a screen.

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/eatinghealthynyc.

For more information about Stellar Farmers Markets, visit **nyc.gov** and search for **farmers markets**.

For healthy recipes, visit **jsyfruitveggies.org**.

This material was funded by United States Department of Agriculture's (USDA) Supplemental Assistance Program (SNAP). SNAP, formerly known as the Food Stamp Program (FSP) in New York, provides nutrition assistance to people with low incomes. It can help you buy nutritious foods for a better diet. To find out more, contact 800-342-3009 or go to myBenefits.ny.gov. USDA is an equal opportunity provider and employer. In accordance with Federal law and USDA policy, this institution is prohibited from discriminating on the basis of race, color, national origin, sex, age, religion, political beliefs or disability. To file a complaint of discrimination, write USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250 or call 202-720-984 (voice and TDD).





### ক্ষুধা এবং পেট ভবে যাওয়া বোঝার সহজ উপায়...



#### या क्वत्वन...

- 🗸 টেবিলে খান।
- 🗸 অল্প থাবার দিয়ে শুরু করুন।
- আস্তে আস্তে চিবোন। আপনার পেট ভরেছে
   কিনা তা জানতে 20 মিনিট সময় লাগবে।
- ✓ আপনার কেমন বোধ হচ্ছে সেদিকে মন দিন এবং পেট ভরে যাওয়ার আগে থাবার থাওয়া বন্ধ করার চেষ্টা করুন।
- আপনার থাবার আনন্দে থান!

#### या क्व(वन ना...

- 🗶 দাঁড়িয়ে থাবার থাওয়া।
- 🗶 প্লেটে মাত্রাতিরিক্ত খাবার নেও্য়া।
- 🗶 দ্ৰুত খাওয়া।
- খাবার না খাওয়া। এর ফলে পরের বার খাবার সময় আপনি অনেক বেশি খাবেন।
- 🗶 কিছু দেখতে দেখতে খাবেন না।

শ্বাস্থ্যকর থাবার পরিকল্পনার পরামর্শ পেতে Eat Healthy, Be Active NYC (ইট হেলদি, বি অ্যাক্টিভ এনওয়াইসি) এর Facebook পেজ লাইক করুন facebook.com/ eatinghealthynyc ঠিকানায়।

স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য nyc.gov-দেখুন এবং farmers markets (ফার্মার্স মার্কেটস) খুঁজুন। শ্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, jsyfruitveggies.org এ যান।

এই উপকরণটির জন্য অর্থ বরাদ করেছে যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগ (United States Department of Agriculture, USDA) সম্পূরক সহায়ক প্রকল্প (Supplemental Assistance Program, SNAP)। SNAP যা আগে নিউ ইয়কে ফুড স্ট্যাম্প প্রোপ্রাম (Food Stamp Program, FSP) নামে পরিচিত ছিল, স্বল্ধ আয়ের মানুষদের পৃষ্টি বিষয়ক সহায়তা দিয়ে থাকে। আপনাকে ভারা পৃষ্টিকর থাবার কিনতে সাহায্য করতে পারে। আরো জানতে 800-342-3009-এ যোগাযোগ করুল বা myBenefits.ny.gov-এ যান। USDA হল USDA কিটি অনুসারে, এই প্রতিষ্ঠান জাতি, বর্ণ, কোন দেশ থেকে আসা, নিঙ্গ, বয়স, ধর্ম, রাজনৈতিক বিশ্বাস বা অক্ষমভার নিরিখে কারোর মধ্যে ভেদাভেদ করতে পারে লা। বৈষয়ের কেল অভিযোগ দামের করার জন্য, এই ঠিকানায় লিখে জানাল: USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 2025০ বা 202-720-5964 (ভয়েস ও TDD) নশ্বরে কোন করুল।





# Easy Ways to... Use the Nutrition Facts Label

#### 1. Start with serving size.

Check the number of servings per container and the size of each serving. The Nutrition Facts are based on one serving.

2. Aim to meet your daily calorie goal. Visit choosemyplate.gov/MyPlatePlan to calculate your personal calorie needs.

#### 3. Limit:

- Saturated fat
- Trans fat
- Cholesterol
- Sodium
- Added sugars

#### 4. Eat enough:

- Fiber
- Vitamin D
- Calcium
- Iron
- Potassium

### 5. Pay attention to the % (Percent) Daily Value (DV):

- 5 percent or less is LOW
- 20 percent or more is HIGH

### **Nutrition Facts**

8 servings per container

Serving size

2/3 cup (55g)

**Amount Per Serving** 

**Calories** 

230

% Daily Value*
10%
5%
0%
7%
13%
14%
20%
6%
10%
20%
45%
6%

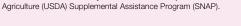
<sup>\*</sup>The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/ eatinghealthynyc.

This material was funded by the United States Department of

For more information about Stellar Farmers Markets, visit **nyc.gov** and search for **farmers markets**.

For healthy recipes, visit **jsyfruitveggies.org**.







### পুষ্টি বিষয়ক তথ্যাবলীর লেবেল ব্যবহারের

সহজ উপায়...

#### 1. প্রিবেশ্বের মাত্রা দিয়ে শুরু করুল।

পাত্র প্রতি পরিবেশনের সংখ্যা এবং প্রতিটি পরিবেশনের মাত্রা লক্ষ্য করুন। পৃষ্টি বিষয়ক তখ্যাবলী প্রতি পরিবেশনের ওপর নির্ভর করে।

#### 2. আপনার প্রাত্যহিক ক্যালবির লক্ষ্য পূর্ণের দিকে নজব বাথুন।

আপনার ব্যক্তিগত ক্যালরির প্রয়োজন গণনা করার জন্য choosemyplate.gov/MyPlatePlan দেখুৰ।

#### 3. সীমা:

- স্যাচুরেটেড ফ্যাট
- ট্রান্স ফ্যাট
- কোলেস্টেরল
- সোডিয়াম
- অভিরিক্ত চিনি যোগ করা চিনি

#### 4. যথেষ্ট পরিমাণে থান:

- ফাইবার
- ভিটামিন ডি
- ক্যালসিয়াম
- আযরন
- পটাসিযাম

#### 5. % (শতক্রা) দৈনিক মান (DV)-এ লহ্য্য বাখুন:

- 5% বা তার কম হচ্ছে কম
- 20% বা তার বেশি হচ্ছে বেশি

### পুষ্টি বিষয়ক তথ্যাবলী

পাত্র প্রতি ৪ বার পরিবেশন প্রিবেশ্বের মাত্রা 2/3 কাপ (55গ্রা)

প্রিবেশন পিছু প্রিমাণ

	দৈনিক প্রিমাণ %*
<b>মোট ফ্যাট</b> 8গ্ৰা	10%
স্যাচুরেটেড ফ্যাট 1গ্রা	5%
ট্রান্স ফ্যাট 0গ্রা	
<b>কোলেস্টেরল</b> 0মিগ্রা	0%
<b>সোডিয়াম</b> 160মিগ্রা	7%
<b>মোট কার্বোহাইড়েট</b> 37গ্রা	13%
খাদ্যতালিকাগত ফাইবার 4গ্রা	14%
মোট চিনি 12গ্ৰা	
10গ্রা চিনি যোগ করে	20%
প্রোটিন 3গ্রা	6%
ভিটামিন ডি 2মাইক্রোগ্রা	10%
ক্যালসিয়াম 260মিগ্রা	20%
আ্যরন ৪মিগ্রা	45%
পটাসিয়াম 235মিগ্রা	6%

\*% দৈনিক মান (Daily Value, DV) আপনাকে বলে কোন প্রাত্যহিক খাদ্যাভ্যাসে একটি খাবারের পরিবেশনে কত পরিমাণ পৃষ্টি খাকে। দিনে 2,000 ক্যালরি সাধারণ পৃষ্টি সংক্রান্ত পরামর্শের জন্য ব্যবহৃত হ্য।

স্বাস্থ্যকর থাবারের পরামর্শের জন্য, ফেসবুক-এর facebook.com/eatinghealthynyc তে স্বাস্থ্যকর থাবার থান, কর্মঠ নিউ ইয়র্কবাসী হোন (Eat Healthy, Be Active NYC) - এ লাইক করুন।

স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য nyc.gov-দেখুন এবং farmers markets (ফার্মার্স মার্কেটস) খুঁজুন।

স্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, jsyfruitveggies.org এ যান।





### **Every Sip Adds Up**

Sugary drinks are linked to cavities, weight gain, type 2 diabetes and heart disease.

#### 20-ounce soda



About 16 teaspoons of sugar



240 calories

It would take 4,500 steps to burn off this drink.\*

# 20-ounce sports drink



About 9 teaspoons of sugar



140 calories

It would take 2,500 steps to burn off this drink.\*

## 16-ounce energy drink



About 14 teaspoons of sugar



220 calories

It would take 4,000 steps to burn off this drink.\*

\*Numbers may vary based on weight, height and the amount of energy expended.

#### **Choose New York City tap water!**



- √ 0 teaspoons of sugar
- ✓ 0 calories
- ✓ Healthy
- Clean
- ✓ Free
- ✓ Refreshing



For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/eatinghealthynyc.

For more information about Stellar Farmers Markets, visit **nyc.gov** and search for **farmers markets**.

For healthy recipes, visit **jsyfruitveggies.org**.

This material was funded by United States Department of Agriculture's (USDA) Supplemental Assistance Program (SNAP). SNAP, formerly known as the Food Stamp Program (FSP) in New York, provides nutrition assistance to people with low incomes. It can help you buy nutritious foods for a better diet. To find out more, contact 800-342-3009 or go to myBenefits.ny.gov. USDA beliefs or disability. To file a complaint of abasis of race, color, national origin, sex, age, religion, political beliefs or disability. To file a complaint of discrimination, write USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250 or call 202-720-5964 (voice and TDD).





# প্রতিটি চুমুকই পরিমিত

মিষ্টি পানীয়ের ফলে ক্যাভিটি হয়, ওজন বাড়ে, টাইপ 2 ডায়াবেটিস এবং হৃদ্রোগ হয়।

20 আউন্সের সোডা



240 ক্যালোরি

এই পরিমাণ ক্যালোরি খরচ করতে
4,500 পা হাঁটতে হবে।\*

20 আউন্সের স্পোর্টস ড্রিঙ্ক



প্রায় 9 চা চামচ চিনি ১১১১

140 ক্যালোরি

এই পরিমাণ ক্যালোরি খরচ করতে 2,500 পা হাঁটতে হবে।\* 16 আউন্সের এনার্জি ড্রিঙ্ক



220 ক্যালোরি

এই পরিমাণ ক্যালোরি থরচ করতে 4,000 পা হাঁটতে হবে।\*

\*ওজন, উচ্চতা এবং শক্তি থরচের ভিত্তিতে এই হিসাবে তারতম্য হতে পারে।

### নিউইয়ৰ্ক শহরের ট্যাপের পানি/জল নিন!



- ✓ 0 চা চামচ চিনি
- 🗸 0 ক্যালোরি
- 🗸 শ্বাশ্যক্র
- √ পবিষ্কাব
- 🗸 বিনামূল্যের
- 🗸 তাজা



শ্বাস্থ্যকর থাবার পরিকল্পনার পরামর্শ পেতে Eat Healthy, Be Active NYC (ইট হেলদি, বি অ্যাক্টিভ এনওয়াইসি) এর Facebook পেজ লাইক করুন facebook.com/ eatinghealthynyc ঠিকানায়। স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য nyc.gov-দেখুন এবং farmers markets (ফার্মার্স মার্কেটস) খুঁজুন। স্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, jsyfruitveggies.org এ যান।

এই উপকরণটির জন্য অর্থ বরাদ, করেছে যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগ (United States Department of Agriculture, USDA) সম্পূরক সহায়ক প্রকল্প (Supplemental Assistance Program, SNAP)। SNAP যা আগে নিউ ইয়র্কে ফুড স্ট্যাম্প (Food Stamp Program, FSP) নামে পরিচিত ছিল, স্বল্প আয়ের মানুষদের পৃষ্টি বিষয়ক সহায়তা দিয়ে খাকে। আপনাকে তারা পৃষ্টিকর থাবার কিনতে সাহায্য করতে পারে। আরো জানতে 800-342-3009-এ যোগাযোগ করুল বা myBenefits.ny.gov-এ যান। USDA হল একটি সমান সুযোগ প্রদানকারী এবং নিয়োগকর্তা। কৈডেরাল আইন এবং USDA নীতি অনুসারে, এই প্রতিষ্ঠান জাতি, বর্ণ, কোন দেশ খেকে আসা, লিঙ্গ, ব্যস, ধর্ম, রাজনৈতিক বিশ্বাস বা অক্ষমতার নিরিখে কারোর মধ্যে তেদাতেদ করতে পারেবেন। বৈষয়ের কেনার জন্য, এই ঠিকানায় নিথে জানান: USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250 বা 202-720-5964 (ভয়েস ও TDD) নশ্বরে কোন করন।





### How much sugar is in your drink?

Sugary drinks—such as soda, sweetened iced tea, juice, and energy and sports drinks—are linked to weight gain, cavities, heart disease and type 2 diabetes.



#### Make better beverage choices:

- Drink and serve healthier beverages, like water or plain low-fat or fat-free milk.
- Add fresh fruit to your water.
- Check the amount of sugar in your drink by reading the Nutrition Facts label.

#### 65 grams of sugar =

16 teaspoons of sugar!



The average adult should have no more than 12 teaspoons of added sugars per day.

This bottle of soda has too much sugar!

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/ eatinghealthynyc. For more information about Stellar Farmers Markets, visit **nyc.gov** and search for **farmers markets**.

For healthy recipes, visit **jsyfruitveggies.org**.

This material was funded by United States Department of Agriculture's (USDA) Supplemental Assistance Program (SNAP). SNAP, formerly known as the Food Stamp Program (FSP) in New York, provides nutrition assistance to people with low incomes. It can help you buy nutritious foods for a better diet. To find out more, contact 800-342-3009 or go to myBenefits.ny.gov. USDA is an equal opportunity provider and employer. In accordance with Federal law and USDA policy, this institution is prohibited from discriminating on the basis of race, color, national origin, sex, age, religion, political beliefs or disability. To file a complaint of discrimination, write USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250 or call 202-720-5964 (voice and TDD).





### আপনার পানীয়তে কি পরিমাণ চিনি আছে?

মিষ্টি পানীয় যেমন সোডা, মিষ্টি বর্ফযুক্ত চা, ফলের রস এবং এনার্জি ও স্পোর্টস ড্রিঙ্ক ওজন বাড়া, ক্যাভিটি, হুদরোগ এবং টাইপ 2 ডায়াবেটিসের সঙ্গে যুক্ত।



#### অধিক গুণযুক্ত পানীয় বেছে নিন:

- পানি/জলে ফলের তাজা রস মেশান।
- পুষ্টির তথ্যের লেবেল দেখে আপনার পানীয়তে শর্করার পরিমাণ দেখুন।

65 গ্রাম শর্করা =

16 চা চামচ চিলি!

88888888 8888888

একজন প্রাপ্তব্মস্ক লোকের উচিত ন্ম প্রতিদিন 12 চা চামচের বেশি চিনি মেশানো থাবার থাওয়া।

এই বোতল সোডাতে খুব বেশি শর্কবা আছে!

শ্বাস্থ্যকর থাবার পরিকল্পনার পরামর্শ পেতে Eat Healthy, Be Active NYC (ইট হেলদি, বি অ্যাক্টিভ এনওয়াইসি) এর Facebook পেজ লাইক করুন facebook.com/ eatinghealthynyc ঠিকানায়। স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য nyc.gov-দেখুন এবং farmers markets (ফার্মার্স মার্কেটস) খুঁজুন। শ্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, jsyfruitveggies.org এ যান।

এই উপকরণটির জন্য অর্থ বরাদ করেছে যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগ (United States Department of Agriculture, USDA) সম্পূরক সহায়ক প্রকল্প (Supplemental Assistance Program, SNAP)। SNAP যা আগে নিউ ইয়র্কে ফুড স্ট্যাম্প (Food Stamp Program, FSP) নামে পরিচিত ছিল, স্বল্প আয়ের মানুষ্দের পৃষ্টি বিষয়ক সহায়তা দিয়ে থাকে। আপনাকে তারা পৃষ্টিকর থাবার কিনতে সাহায্য করতে পারে। আরো জানতে 800-342-3009-এ যোগাযোগ করুল বা myBenefits.ny.gov-এ যান। USDA হল একটি সমান সুযোগ প্রদালকারী এবং নিয়োগকর্তা। ফেডেরাল আইন এবং USDA নীতি অনুসারে, এই প্রতিষ্ঠান জাতি, বর্ণ, কোন দেশ খেকে আসা, লিঙ্গ, ব্যস, ধর্ম, রাজনৈতিক বিশ্বাস বা অক্ষমতার নিরিখে কারোর মধ্যে ভেদাভেদ করতে পারেবে না। বৈষয়োর কেনার জন্য, এই ঠিকানায় নিথে জানান: USDA, Director of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250 বা 202-720-5964 (ভয়েস ও TDD) নশ্বরে কোন করন





# Stock up with... Staple Foods



Store these basic foods in your pantry to make quick and easy meals and snacks.

Fruits and Veggies	Fresh, frozen, canned and dried fruits and vegetables are all great choices. Select fresh produce when in season.
Whole Grains	Oats, bulgur, 100 percent whole grain pasta and cornmeal are quick cooking whole grains. Make brown rice when you have more time. Use 100 percent whole grain breads, tortillas and crackers.
Protein Foods	Add lean proteins to your meals. Choose:  ✓ eggs  ✓ canned fish, such as tuna or salmon  ✓ nut butters, such as peanut butter  ✓ dried, low-sodium or no salt added canned beans  ✓ nuts and seeds  ✓ legumes, such as lentils
Low-Fat Dairy	Keep low-fat string cheese, low-fat plain yogurt and low fat milk in the refrigerator. With fresh fruit, all make great snacks.
Herbs and Spices	Store a variety of dried herbs and spices in a cool, dark place so they last longer.
Other Ingredients	Keep vegetable oils, vinegars, low-sodium soy sauce, low-sodium or no salt added broths, and low-sodium or no salt added canned tomatoes on hand to make meals in a hurry.

For healthy eating tips, like Eat Healthy, Be Active NYC on Facebook at facebook.com/eatinghealthynyc



For more information about Stellar Farmers Markets, visit <a href="nyc.gov">nyc.gov</a> and search for "farmers markets." For healthy recipes, visit <a href="jsyfruitveggies.org">jsyfruitveggies.org</a>.

# প্রধান খাদ্যগুলি নিয়ে সঞ্ম করুন...



দ্রুত এবং সহজ থাবার ও জলথাবারের জন্য আপনার ভাঁড়ার ঘরে এইসব প্রাথমিক থাবারগুলি সঞ্চয় করে রাখুন।

	_			
ফল	' ઉ	শ	কসব	ा उ



তাজা, হিমায়িত, কৌটাজাত ও শুকলো ফল ও শাকসব্ধী রাখা সবচেয়ে ভালো পদ্দ। যে মরশুমে যেটা তাজা পাওয়া যায় সেটাই সংগ্রহ করুন।

#### গোটা শস্য



ওট, বলগার, 100 শতাংশ গোটা শস্যের পাস্তা ও কর্নমিল হল দ্রুত প্রস্তুত করা যায় এমন শস্য জাতীয় খাবার। আপনার কাছে সময় খাকলে বাদামী ভাত তৈরি করুন। 100 শতাংশ গোটা শস্যের রুটি, টরটিলা ও ক্র্যাকার ব্যবহার করুন।

#### প্রোটিন থাবার



আপনার থাবারে চর্বিহীন প্রোটিন যোগ করুন। বেছে নিন:

- √ ডিম
- 🗸 কৌটাজাত মাছ, যেমন টুনা বা স্যামন
- ✓ বাদামের মাখন, যেমন চিনাবাদামের মাখন
- 🗸 শুক্নো কম-সোডিয়াম বা লবণহীন কৌটাজাত বিন
- ✓ বাদাম এবং বীজ
- ✓ কলাই, যেমন-মসুর

#### কম চর্বির দুগ্ধজাত থাবার



কম চর্বিযুক্ত স্ট্রিং চীজ, কম চর্বিযুক্ত দই এবং কম চর্বিযুক্ত দুধ ফ্রিজে রেখে দিন। তাজা ফল দিয়ে অসাধারণ জলখাবার বানান।

#### ভেষজ লতাপাতা ও মসলা



ভেষজ লতাপাতা ও মশলা যাতে দীর্ঘদিন ধরে ভালো থাকে তাই সেগুলিকে একটি শীতল, অন্ধকার জায়গায় রাখুন।

#### অন্যান্য উপক্রণ



থাবার তৈরির জন্য সবজি তেল, ভিনিগার, কম সোডিয়ামের সোয়াসস বা লবণ ছাড়া স্যুপ এবং কম সোডিয়ামের বা লবণ ছাড়া কৌটাজাত টমেটো হাতের কাছে রাখুন।

স্বাস্থ্যকর থাবার থাল, কর্মঠ নিউ ই্য়র্কবাসী হোল (Eat Healthy, Be Active NYC)-এর মত স্বাস্থ্যকর থাদ্য পরিকল্পনার পরামর্শের জন্য দেথুল Facebook-এর <u>facebook.com/eatinghealthynyc</u>

স্টেলার ফার্মার্স মার্কেট সম্পর্কে আরো তথ্যের জন্য <u>nyc.gov</u>-দেখুল এবং "ফার্মার্স মার্কেটস" (farmers markets) খুঁজুল। স্বাস্থ্যকর রেসিপির জন্য, <u>jsyfruitveggies.org</u> এ যাল।

