

ಮ್ಯಾ ಸುಕ್ಕಗಟ್ಟಿ ಅಂದಗೆಟ್ಟಿದೆಯೇ? ಒಂದೇ ಒಂದು ಚಮಚ ಅರಿಣಿವನ್ನು ಹಾಲಿಸಿದಿಗೆ ಅಥವಾ ಮೊಸರಿಸಿದಿಗೆ ಕಲಸಿ ಮುಖಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚಿ ಹದಿನ್ನೆಡು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ತೋಳಿದು ನೋಡಿ. ತ್ತುಚೆ ವ್ಯಧಿವಾಗಿ ಅಂದ ನಳಿಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಸಂಗತಿ ಅರಿಣಿ ಇಲ್ಲದೆ ಅಡುಗೆಗಳೇ ಇಲ್ಲವೆನ್ನುವನ್ನು ಆಪ್ತ ಸಾಂಭಾರ ಪದಾರ್ಥವಿದು. ಆಯುರ್ವೇದ ಜೈವಧಾರ್ಥಲ್ಲಿ ಅರಿಣಿ ಒಳಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚು ಮಹತ್ತ. ಹೀಗೆ ಅರಿಣಿ ಹಲವು ಗುಣಗಳ ಸಂಚಿಪ್ರಣಿ. ಇಂದ್ರೇ ಅಲ್ಲ ಅರಿಣಿವನ್ನು ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಪರಿಮಳ ಬರಿಸಲು, ಸಾಂಭಾರ ಪ್ರಡಿ ತಯಾರಿಸಲು, ಒಟ್ಟೆ ಕಾರ್ಬಾನ್‌ನೇರಳಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣ ಹಾಕಲು, ಆಯುರ್ವೇದ ಜೈವಧಿ ಹಾಗೂ ಸುಗಂಧ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಚ್ಚು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ನಾವು ಅಡುಗೆ ಬಳಸುವ ಅರಿಣಿ ಆಹಾರವೂ ಹೌದು. ಅಮಾಲ್ಯಾವಾದ ಜೈವಧಧವ್ಯಾ ನಿಜ ಸುಣಿ, ರಂಡಕ, ಕಟ್ಟಣ, ಕೊಬ್ಬು, ನಾರು, ಖಿಂಡಿಗಳು, ಸಾರಾಜನಕ, ಶರ್ಕರ, ಸೊಡಿಯಂ, ಪ್ರೋಟಾಫಿಯಂ, ವಿಟಮಿನ್ ಎ, ವಿಟಮಿನ್ ಬಿ ಮತ್ತು ಬಿಂಬಿಲ್ ಅಲ್ಲದೆ ಸಿ ವಿಟಮಿನ್ ಸತ್ಯಾಂಶದಿಂದ ಕೂಡಿರುವ ಅದು ರುಚಿವರ್ಧಕ, ಜರಯೋತ್ತೇಜಕ, ವಾತಹರ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಶಕ್ತಿದಾಯಕವಾಗಿದೆ. ರಕ್ತವನ್ನು ಶುಧಿಗೊಳಿಸಿ ಕ್ರಿಮಿಗಳನ್ನು ನಾಶ ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ಅರಿಣಿದ ಮಹಿಮೆ ದೊಡ್ಡದ್ದು.

ತೇದ ರಕ್ತಚಂದನದಲ್ಲಿ ಅರಿಣಿ ಪ್ರಡಿ ಬೆರೆಸಿ ಲೇಟಿಷಿದರೆ ಬಾಪು ತಗ್ನಿತ್ತದೆ. ಕಣ್ಣಿ ಕೆಂಪಾಗಿ ಉಲಿಯಿತ್ತು ಬೆಳ್ಳಕು ನೋಡಲು ಕ್ಷಮ್ಮವಾಗಿದ್ದರೆ ಇದೇ ಲೇಪನದ ಹನಿಗಳನ್ನು ಕಣ್ಣಾಲಿಗಳಿಗೆ ಲೇಪಿಸುವುದು ಗುಣಕಾರಿ. ಕೆವಿನಿಂದ ಕೂಡಿ ಕಣ್ಣಾಲಿ ಬಾತಿದ್ದರೆ ಹೀಗೆ ಅರಿಣಿದ ರಸವನ್ನು ಹಾಡಿದೆ ಉಪಾಖನ.

ಅರಿಣಿವನ್ನು ಸುಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿದ ಮಹಿಮೆಯನ್ನು ಕಲಸಿ ಹಲ್ಲಿಜ್ಜಲು ಬಳಸಿದರೆ ಹಲ್ಲು ಬೆಳ್ಳಗಾಗುವುದಲ್ಲದೆ ಹಲವು ವಿಧದ ದಂತರೋಗಗಳು ಗುಣವಾಗುತ್ತವೆ.

ಕೆಂಪದ ಮೇಲೆ ಅರಿಣಿ ಪ್ರಡಿ ಹಾಕಿ ಅದರ ಹೊಗೆಯನ್ನು ಸೇವಿಸಿದರೆ ಬಿಕ್ಕುರೋಗ ನಿವಾರಣೆ. ಹಾಲಿಸಿದಿಗೆ ಅರಿಣಿದ ಹಡಿಯನ್ನು ಕಲಸಿ ಕುಡಿಯುವುದು, ಜೇನುತಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ ನೆಕ್ಕುವುದು, ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕುಡಿಸಿದಾಗ ಬರುವ ಹಬೆಯನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದೂ ಬಿಕ್ಕು ನಿವಾರಣೆ ಸಹಾಯ. ಅರಿಣಿ ಪ್ರಡಿ, ಉತ್ತರ್ವಿ, ಒಣ ಶುಂಬಿ ಪ್ರಡಿಗಳನ್ನು ಸಮಪಾಲು ಮಾಡಿ ಜೇನುತಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ನೆಗಡಿ, ಗಂಟಲು ಹುಣ್ಣಿಗಳಿಗೆ ಸಿದ್ದಿಪಢಿ. ಜೇವ್ಯುವುದು, ಅರಿಣಿ, ಒಣ ಶುಂಬಿಗಳಿಗಳನ್ನು ಚಹಾದಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ ಕುಡಿಯುವುದೂ ನೆಗಡಿ, ಶೀತ ನಿವಾರಣ. ಅದರ ಪ್ರಡಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ತಲೆಗೆ ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡರೆ ದೊಡ್ಡವರಿಗೂ ಮತ್ತುಜೀಗೂ ಮೂಗಿನಲ್ಲಿ ನೀರಿಂದ ಮತ್ತು ನೀರಿಂದ ಗುಣವಾಗುತ್ತದೆ.

ಅರಿಣಿದ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ

ಅರಿಣಿ ಬೆಳ್ಳೆ

ಮುಖ್ಯವಾದ ಸಾಂಭಾರ ಬೆಳ್ಳೆಗಳ್ಲೂಂದು. ಜೆಂಬಿವೆರ್ಟೀ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಉಪಯುಕ್ತ ಸಸ್ಯ. ಕ್ಷೋರ್ಮ ಲಾಂಗ್ ಇದರ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು. ಪಿಮೆರ್ಕ್ ಇದರ ಸಾಮಾನ್ಯ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಹೆಸರು. ಶುಂಬಿ ಬೆಳ್ಳೆಯುತೆಯೀ ಈ ಬೆಳ್ಳೆ ಮತ್ತು ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಯಾವಾಗಲೂ ತೇವಾಂಕಿವಿರೆಯೇತು.

ಅರಿಣಿದಲ್ಲಿ ಮೂರು ತಳೆಗಳಿವೆ. ಕೆಸ್ಟ್ರಿ ಅರಿಣಿ (ಗಡ್ಡೆಯಿಲ್ ಬಳಿಭಾಗ ತೆಳು ಹಳೆದಿಯಿಂದ ಬೀಳಿ ಬಣ್ಣ. ಈ ತಳೆಯನ್ನು ಹದುಮಾಡಿದ ಅನಂತರ ಹೆಚ್ಚು ಸುವಾಸನೆ ಹೊಮ್ಮುತ್ತದೆ) ಮುಂಡಗ (ಈ ತಳೆಯು ದಪ್ಪ ಹಾಗೂ ಅಗಲವಾದ ಶೊಂಬುಗಳನ್ನು ಕೊಡುತ್ತದೆ.)

ಸಿಹಿ ಕಡುಬಿ ರುಚಿಕರೆ, ಸುಗಂಧಿತ, ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ. ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಎಲೆಗೆ ವಣ್ಣೆ ಬೆಳೆ ಅದರಲ್ಲಿ ಅರಿಣಿದ ಹುಡಿ ಲೇಟಿಷಿ ಕೆಂಪದಲ್ಲಿರಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೇ ಜೆಂಪ ಗಾಯಗಳ ಮೇಲಿರಿಸಿದರೆ ನೋವುವಿವಾರಣೆ.

ಹಸಿ ಅರಿಣಿದ ಹುಡಿ ಬಾಹ್ಯಲೇಪನದಿಂದ ಅನೇಕ ಜರ್ಮರ್ಲೋಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಬೆಳಿನ ಎಲೆಗೆಂಬಿದಿಗೆ ಎಳ್ಳೆಯಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಹಚ್ಚಿದರೆ ಸಿದುಬಿ ಮತ್ತು ಅದರ ಪ್ರಕಾರದ ಬಾಧಗಳು ಕೆಲಸ ಉಳಿಯದೆ ಗುಣವಾಗುತ್ತವೆ. ಕಡ್ಡಿ, ಲ್ಯೋಗಿಕ ರೋಗದ ವೃಣಗಳು ಅದು ಯೋಗ್ಯವಾದ ಜೈವಧಿ. ಸ್ವಾನ ಮಾಡುವಾಗ ಅರಿಣಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸಾಖಾನಿನಿಂತೆ ಬಳಿಕೊಳ್ಳುವುದರಿಂದ ಜರ್ಮವು ನುಣಿಪಾಗಿ ಮುಖವು ಕೇಶರಹಿತವಾಗಿ ಕಾಂತಿಯುತ್ತವಾಗುತ್ತದೆ. ಅದರೊಂದಿಗೆ ಕಡೆಲೇಹಿಟ್ಟನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡರೆ ಮ್ಯಾರುತನ, ಗೌರವಣ ಹಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಸ್ಟೀರಿಯು ಮಿತ್ತಾಜಾನ ಮಾಡುವಾಗ ಶಿದನ್ನು ಬಳಸುವ ಪ್ರರಾತನ ಸಂಪ್ರದಾಯದ ಗುಟ್ಟು ಇದೇ ಆಗಿತ್ತು. ಇದರಿಂದ ಮೊಡವೆಗಳು ಮಾರವಾಗುತ್ತವೆ.

ಬಾಣಿಂಬಿಯರು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಅರಿಣಿಹುಡಿ ಬೆರೆಸಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಪ್ರಸಾಂತರದ ರಕ್ತಸ್ವಾವ, ಅಶ್ವತ್ತತೆ ತಗ್ನಿತ್ತದೆ. ಮಧುಮೇಹ ರೋಗಿಗಳಿಗೆ ಅರಿಣಿ ಇನ್ನಲ್ಲಿನ್ನೂ ಮಾಡುವ ಕೆಲಸವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಅರಿಣಿ, ಬೆಳಿನೆಲೆಯ ರಸ, ಕೆಲಿ ಪಡುವಲ ಎಲೆಯ ರಸಗಳನ್ನು ಮೆಕ್ಕೆಕಾಯಿ ಎಣ್ಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿ ತಯಾರಿಸಿದ ತೈಲವನ್ನು ಕೂಡಲಿಗೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ತಲೆಹೊಂಡು ಹಾಗೂ ಕೂಡಲುದುರುವ ಸಮಸ್ಯೆ ನಿವಾರಣೆ. ಮಳ್ಳಾಗಲದಲ್ಲಿ ಕಾಳ್ಬೆರುಳಿಗಳ ಸಂದು ಕೊಳೆಯುವ ಬಾಧೆಗೆ ಅರಿಣಿದ ಪ್ರಡಿಯನ್ನು ತೆಗಿನೆಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಲೇಟಿಷಿದರೆ ಶೀಪ್ತೆ ಉಪಾಖನವನ್ನು ಹೊಂಡಿಸಿದರೆ ಕಡಿತಕ್ಕೂ ಅರಿಣಿ ಉತ್ತಮ ಮಧು.

ಬಾಪು, ಕರು, ವಾತ, ಸೆಲೆತೆರಿರುವಲ್ಲಿ ಅರಿಣಿದ ಪ್ರಡಿ ಹಾಕಿ ತಿಕ್ಕಿದರೆ ನೋವು, ಸೆಲೆತ ಮಾಡು. ನಾಲೀಗಿಯಲ್ಲಿ ಗುಣ್ಣಾಗಿದ್ದರೆ ಜೆರಿಗೆ ಕಷಾಯಕ್ಕೆ ಅರಿಣಿದ ಪ್ರಡಿ ಬೆರೆಸಿ ಕುಡಿಯಬೇಕು. ಗಾಯದಿಂದ ಆಗುವ ರಕ್ತಸ್ವಾವ ನಿಲ್ಲಿಸಲು ಅರಿಣಿದ ಹುಡಿ ಹಾಕಿನೋಡಿ.

ಅರಿಣಿದ ಹುಡಿ, ಸುಣಿ, ಬೆಳ್ಳೆ, ಕರೆ ವೈಲ್ ದೆಲ್ಗಾಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಕಷಾಯ ಚೆಳಿಜ್ಜರ, ಕೆಮ್ಮೆಗುಣಪಡಿಸುತ್ತದೆ. ಹಾಲು ಅಥವಾ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಇದರ ಹುಡಿಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಕುಡಿದರೆ ಮುಲಬ್ದಾತೆ ಶಮನವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ನಂಜನಿಯೋಡಕ. ರಕ್ತನಾಳಗಳ ಒಳಪ್ಪೆಯಲ್ಲಿ ಉದಿ ರಕ್ತದ ಒತ್ತುದ ಹಚ್ಚಾಗುವ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಅಟಿಕೆರಿಯೋಣ್ಣೆ ಮೋಹಿಸಿ ಎನ್ನಲಾಗುತ್ತಿದ್ದು ನಿತ್ಯದ ಆಪಾರದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಅರಿಣಿ ಅದರ ಪರಿಣಾಮವನ್ನು ತಗ್ಗಿಸುತ್ತದೆಂದು ಸಂಶೋಧನೆಗಳಿಂದ ದೃಢಪಡಿಸಿದೆ. ಹೀಗೆ ಸೌಂದರ್ಯ, ಆರೋಗ್ಯ, ರುಚಿ, ಎಲ್ಲದರಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗುವ ಅರಿಣಿದ ಗುಣ ಹಲವು ■

