



ಅಕ್ಷರ

ರುಚಿ, ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ನುಗ್ಗೆಕಾಯಿ

ನುಗ್ಗೆಕಾಯಿ, ನುಗ್ಗೆಸೊಪ್ಪು ಎರಡರ ಅಡುಗೆಗಳೂ

ಹೇರಳವಾಗಿರುವ ನುಗ್ಗೆ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕು ಬಹಳ ಒಳಿಟ್ಟು ಯಾದು. ನಾವು ಸೇವಿಸುವ ರುಚಿಕರ, ಆರೋಗ್ಯಕರ ತರಕಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ನುಗ್ಗೆಯೂ ಒಂದು.

ನುಗ್ಗೆಕಾಯಿ ಸಾಂಭಾರನ್ನು ಬಾಯಿ ಚಪ್ಪರಿಸಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವರ ಸಂಘೀಗೇನೂ ಕಡವೆ ಇಲ್ಲ ಕೇವಲ ರುಚಿಯಿಂದವೇ ಅಲ್ಲದೇ ಜೈವಧೀಯ ಗುಣಾದಿಂದಲೂ ನುಗ್ಗೆಕಾಯಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಬೇಡಿಕೆಯ ತರಕಾರಿ. ಸಾಕಷ್ಟು ಹೈವರ್ಕಾರ್ಬಾರ್ಗಳು ನುಗ್ಗೆಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ದ್ವು ಇದೊಂದು ವಿನಿಜ, ಪ್ರೋಟೀನ್ಸ್‌ಗಳ ಆಗಿ.

ಆಯುವೈದ್ಯದ ಪ್ರಕಾರ ಇದು ಸುಮಾರು ಮುನ್ನಿರು ವಿಧದ ಕಾಯಿಲ್ಗೆ ಮದ್ದಾಗಿರೆಯಂತೆ. ಕಾಯಿಯಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಇದರ ಸೊಪ್ಪು, ಹೂವು, ಬೀಜಗಳೂ ಸಹ ಸಾಕಷ್ಟು ಜೈವಧೀಯ ಗುಣಾದಿನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ.

* ನುಗ್ಗೆಯ ಎಲೆ ಹಾಗೂ ಬೀಜದಲ್ಲಿ ರಕ್ತವನ್ನು ಶುಭ್ರಾಕರಿಸುವ ಗುಣಗಳಿಂದ ದೇಹದಲ್ಲಿನ ರಕ್ತವನ್ನು ಶುಭ್ರಾಕರಿಸುವ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ನೇರವಾಗುತ್ತದೆ.

* ನುಗ್ಗೆಕಾಯಿಯ ಸೇವನೆಯು ದೇಹದಲ್ಲಿನ ರೋಗ ನಿರೋಧಕತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಸೋಂಕು ರೋಗಗಳಿಂದ ರಕ್ಕಣೆ ನೀಡುತ್ತದೆ.

* ನುಗ್ಗೆಯಲ್ಲಿ ವಿಟಮಿನ್‌ ಸಿ ಅಥಿಕವಾಗಿರುವ ಕಾರಣ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಾಣಬಹುದಾದ ಜ್ಞರ್, ಗಂಟಲು ಬೇನೆ, ಗಂಟಲು ಕೆರಿತೆ, ಶೀತದಂತ ಸಾಮಾನ್ಯ ಕಾಯಿಲ್ಗಳಿಗೆ ರಾಮಚಂಡವಾಗಿ ಕಾಯಿನಿವರ್ಹಿಸುತ್ತದೆ.

* ನುಗ್ಗೆಯ ಎಲಿಗಳನ್ನು ಅರೆದು ಸ್ವಲ್ಪ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಎಳ್ಳನಿರಿಸುತ್ತದೆ ಸೇವಿಸುವುದನ್ನು ರೂಫಿಸಿಕೊಂಡರೆ ಹೊಚ್ಚಿಟ್ಟು, ಅತಿಸಾರ, ಕಾಲರಾ,

ಕಾವಾಲೆ ವೆದಲಾದ ರೋಗಗಳನ್ನು ಹತ್ತಿಸ್ತುಲು ಸಹಾಯಕವಾಗುವುದು.

* ಗಭರವತಿಯರು ನುಗ್ಗೆಯನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಅವರಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಂಡು ಬರಬಹುದಾದ ವಾಂತಿ, ವಾಕರಿಕೆ, ಸುಸ್ಪು, ತಲೆಸುತ್ತುಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

* ಬಾಣಾಂತಿಯರು ನುಗ್ಗೆಯನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ತಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ವೆದಹಾಲು ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗಲು ಸಹಾಯಕವಾಗುವುದು.

* ನುಗ್ಗೆಯಲ್ಲಿ ನಿಯಾಸಿನ್, ದ್ರೋಷಾಖ್ಯಾ ಪಿರಿ, ಪ್ರೋಲೆಕ್ ಆಮ್ಲವು ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ದ್ವು ಜೀಣಕ್ಕಿರೆಗೆ ಸಹಾಯಕವಾಗುವುದು.

* ನುಗ್ಗೆಯ ಕ್ಷೇತ್ರಿಯಂ, ಕಬ್ಬಿಣ ಹಾಗೂ ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದ ಜೀವಸ್ತಾಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವುದರಿಂದ ದೇಹದ ಮೂಲಿಗಳು ಬಲಿವುವಾಗುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಕಣ್ಣಿನ ದೃಷ್ಟಿಯನ್ನು ಉತ್ಪತ್ತಿಸುತ್ತದೆ.

* ನುಗ್ಗೆಯ ಜರ್ಮದ ಸೇಂಟುಗಳಿಗೆ ರಾಮಭಾಣವಾಗಿ ಕಾಯಿನಿವರ್ಹಿಸುತ್ತದೆಯಲ್ಲದೆ ಚರ್ಮದ ಕಾಂತಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು.

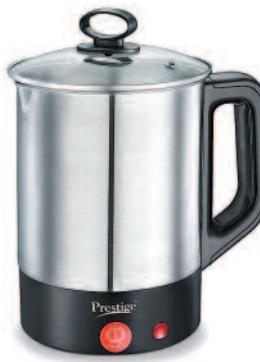
* ನುಗ್ಗೆಯಲ್ಲಿ ಉರಿಂಂತು ಸಹಾಯಕವಾಗುತ್ತದೆ. ಗುಣಗಳಿರುವುದರಿಂದ ಶ್ವಾಸ ಸಂಬಂಧಿ ಸೋಂಕುಗಳಾದ ಆಸ್ತುಮಾ, ಕ್ಷಯಗಳಿಂದ ರಕ್ತಸ್ವಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯಕವಾಗುತ್ತದೆ.

* ನಿಯಮಿತವಾದ ನುಗ್ಗೆಕಾಯಿಯ ಸೇವನೆಯು ರಕ್ತದಲ್ಲಿನ ಸಕ್ಕರೆಯ ಅಂಶವನ್ನು ತ್ರಿಂಬಿಸುವುದಲ್ಲದೆ ಮಧುಮೇಹವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುತ್ತದೆ.

■ ಪ.ನಾ.ಹಳ್ಳಿ ಹರೀಶ್ ಶುಮಾರ್



ನುಗ್ಗೆ ನುಗ್ಗೆ ನುಗ್ಗೆ



ರುಚಿ ಪ್ರೋಟೀನ್ಸ್ ನುಗ್ಗೆ ಎಂಬ ಹೊಸ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಪ್ರೋಟೀನ್ಸ್ ಪ್ರೈಸ್ಟ್ ಬೆಂಡ್ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಿದೆ. ಈ ಸಾಧನ ಒಬ್ಬುನ್ನು ಶುಭ್ರಾಕರಿನ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಅಧಾರದಲ್ಲಿ ಕಾಯಿನಿವರ್ಹಿಸಲಿದ್ದು, ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ, ಫಂಗಸ್ (ಶಿಲಿಂಧ್ರ), ಹಣ್ಣ ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಳಿದುಳಿದಿರುವ ಕೆಟ್ಟಿನಾರ್ಕಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯುತ್ತದೆ. ಆ ಮೂಲಕ ಕುಟುಂಬ ಸದಸ್ಯರನ್ನು ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಜಂಟಾಟಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತಿಸುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣಗಳು ಹಾಗೂ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಶುಭ್ರಾಕರಿಸುವಾಗ ಅವಳಿಗಳಲ್ಲಿನ ಪ್ರಾಣಿಕಾರಂಶವನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಕಾವಾಡುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಬೇಕೆ ಕಾಳಿಗಳು, ಮಾಂಸ ಹಾಗೂ ಸಮುದ್ರ ಅಹಾರಗಳನ್ನು

ಶುಭ್ರಾಕರಿಸಲು ಬಳಸಬಹುದು. ಆಹಾರದಲ್ಲಿನ ಸ್ವಾದ ಹಾಗೂ ರುಚಿಯನ್ನು ಕಾಪಾಡುವುದ ರೊಂದಿಗೆ ಕೆಡದೆ ಉಳಿಯುವ ಅವಧಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಇದರ ಸಪೂರ್ವವಾದ ಹಾಗೂ ಅಧ್ಯಾನಿಕ ವಿನ್ಯಾಸದಿಂದಾಗಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಗೂಡೆ ಯಲ್ಲಿ ತಗುಲಿ ಹಾಕಬಹುದು ಅಥವಾ ಕಪಾಟೆನ ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಡಬಹುದು.

ಇದನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಸಾಗಿಸಬಹುದಾಗಿದ್ದ ನಮಗೆ ಆತ್ಮವಿರುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಬಳಸಬಹುದು. ಇದರ ನಿರ್ವಹಣೆಯೇ ಸುಲಭ.

ಇದೆರೊಂದಿಗೆ ಟಿಪ್ಪಿಕೆ ಆಟೋ ಮಾರ್ಟ್‌ಕೋ ಮಿಲ್‌ ಬಾಯಿಲ್‌ ರ್ ಅನ್ನು ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಿದೆ.