



ಆಹಾ ಆಡುಗೆ

# ಮುಡಿಯಲ್ಕಣ್ಣೇ ಅಲ್ಲ, ಕುಡಿಯಲ್ಕೂ ಹೊವು!



## ಕೆಂಪು ದಾಸವಾಳ ಹೊವಿನ ಷರ್ಬತ್ತು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಾಸವಾಳದ ಹೊವನ್ನು ಬಿಡಿಸಿ ತೊಳೆದು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಬರಿಸಿ ಇಳಿ. ಇದು ತಣ್ಣಿಗಾದ ಮೇಲೆ ಸೊಂಬಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ, ನಿಂಬಿರಸ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಿಕೆ ಬ್ರಸ್ಟ್ ಕ್ರೂಬ್ ಹಾಕಿ ಸೆವಿಯಿರಿ.

ಈ ಜ್ಯೂಸ್ ಮೆಮೋರಿ ಬ್ಲಾಸ್ಟ್‌ರ್, ಮೆದುಳಿನ ಟಾನಿಕ್, ಚರ್ಮದ ಕಾಂತಿ ಹೆಚ್ಚೆಸುತ್ತದೆ, ತೊಕ ಇಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಕಾರಿ.

ಈ ಜ್ಯೂಸ್ ದೇಹಕ್ಕೆ ತಂಪು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಶೃಂಖಿಲಕ್ಷಣಗಳು ಅಥಿಕವಾಗಿದೆ, ದೇಹಕ್ಕೆ ಶಕ್ತಿ ನೀಡುವ ಪಾನೀಯ ಶಿಸ್ತೆಯಿಂದಲೂ ದೂರ ಉಳಿಯಬಹುದು.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಕೆಂಪು ದಾಸವಾಳದ ಹೊವು 8 ರಿಂದ 10
- ರಾತ್ರೆ ಸಾಲ್ಟ್ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಚಮಚು
- ನಿಂಬಿ ರಸ ಒಂದು ಚಮಚು

ಬೇಸಿಗೆ ತೀವ್ರವಾಗಿದೆ. ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಬೆವರಿ ದೇಹದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಅಂಶ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ತಂಪು ಪಾನೀಯವನ್ನು ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ದಣಿದ ದೇಹಕ್ಕೆ ಬೇಗೆ ಶಕ್ತಿ ಮುಂಬಿತ್ತದೆ. ಹೊವುಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದ ಜ್ಯೂಸ್ ರೆಸಿಪಿ ಇಲ್ಲಿದೆ.

■ ಪ್ರಭಾ ಪಿ. ಶಾಸ್ತ್ರಿ

## ತಂಬಿಪುಷ್ಟ ಹೊವಿನ ಅಮೃತ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತಂಬಿಪುಷ್ಟ ಹೊವನ್ನು ಬಿಡಿಸಿ ತೊಳೆದು, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಬರಿಸಿ ಇಳಿ. ಇದು ತಣ್ಣಿಗಾದ ಮೇಲೆ ಸೊಂಬಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ, ನಿಂಬಿರಸ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಿಕೆ ಬ್ರಸ್ಟ್ ಕ್ರೂಬ್ ಹಾಕಿ ಸೆವಿಯಿರಿ.

ಈ ಜ್ಯೂಸ್ ಮೆಮೋರಿ ಬ್ಲಾಸ್ಟ್‌ರ್, ಮೆದುಳಿನ ಟಾನಿಕ್, ಚರ್ಮದ ಕಾಂತಿ ಹೆಚ್ಚೆಸುತ್ತದೆ, ತೊಕ ಇಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಕಾರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ತಂಬಿಪುಷ್ಟ ಹೊವು 10
- ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಚಮಚು
- ಚಿಟ್ಟೆ ಉಪ್ಪು
- ನಿಂಬಿ ರಸ ಒಂದು ಚಮಚು

