

ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಹಣ್ಣು ಉಳಟದ ಜೋರೆಗೆ ಬೇಡ

ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಹಣ್ಣು ನಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ನಿರಿನಂತಹವಿರುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣಿಗೆ ಪೋಕಾಣ್ಣಿಯಿಲ್ಲ, ಲವಣಾಂಶದಿಂದ ಶಾದಿರುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಮೂತ್ರವಿಕಾರಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಉತ್ತಮ. ಮಧುಮೇಹ ರೋಗಿಗಳ ಇದನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.

ಒಂದು ಲೀಟಲ್ ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಹಣ್ಣನ ರಸಕೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಜೀನಲುಪ್ಪವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕುಡಿರೆ ಹ್ಯಾರೋಗ್, ಮೂತ್ರಪಿಂಡ, ಮೂತ್ರಹೋಕ ಸಂಬಂಧಿ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ. ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿನಿಷ್ಠ ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಬಾಯಾರಿಕೆ ಉಂಟಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಮತ್ತು ಅದಿಕ ಬೆವರಿನಿಂದಾಗಿ ದೇಹದಿಂದ ಸೋರಿ ಹೋಗುವ ಖನಿಜಾಂಶಗಳನ್ನು ಕಾಪಾಡುವುದಲ್ಲದೆ ಶರೀರ ತಂಪಾಗಿರುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಮಲಬ್ದತೆ, ಅನಿದೃತಾ ವ್ಯಾಧಿಗಳೂ ಉಪಯೋಗವಾಗುತ್ತದೆ.

ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಹಣ್ಣನಲ್ಲಿರುವ ಬೀಳಿ ತಿರುಳನ್ನು ಕಂಪು ತಿರುಳನೊಂದಿಗೆ

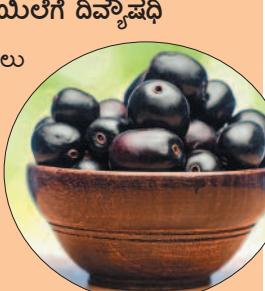
ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಶರೀರದ ಮೇಲೆ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮ ಬೀ ರ ಬ ಹು ದು .

ಇದನ್ನು ಉಳಟದೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಅಜೀಣ ಮತ್ತು ಅಸಿಂಥರಿಂದ ಯೋ ಗ ಗ ಇ ನ್ನು ಓ ಟು ಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಜಂಬೂಫಲ ಅತಿಸಾರ; ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಯಿಲೆಗೆ ದಿವ್ಯಾಪದಿ

ಜಂಬೂಫಲ ಅಥವಾ ನೇರಳೆಹಣ್ಣು ನ್ನು ಲುರುಡಿ. ಇದರಲ್ಲಿ ಆಕ್ಸಾಲಿಕ್ ಆಸಿಡ್, ಟ್ರಾನ್ಸಿರ್ಕ್ ಆಸಿಡ್, ಅಂತಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ನೇರಳೆಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಅರೆ ಕರಬತ್ತನ್ನು ಆಮತಂಕೆ ಮತ್ತು ಅತಿಸಾರ ನೀರಾರಣೆಯ ಒಂದು ನಿಕ್ಕಿತ ಜೈಪದಿ ಎಂದು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತು ಬಂದಿದ್ದಾರೆ.

ಇದರಲ್ಲಿ ರಕ್ತದಲ್ಲಿನ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂತ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವ ಗುಣವಿರುವುದರಿಂದ ಮಧುಮೇಹಗಳು ನೇರಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು ಬಹಳ ಒಳ್ಳೆಯದು. ನೇರಳೆಹಣ್ಣನ ರಸಕೆ ಶ್ವಲ್ಪ ಬೇಸಿನಲುಪ್ಪ ಬೆರಿಸಿ ಸೇವಿಸಿರೆ ತಂಬಾ ಉತ್ತಮ.



ದೇಹೋಷ್ಟ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವ ತಾಟಿ ಹಣ್ಣು

ತಾಟಿ ಹಣ್ಣನ ಮರಗಳು ಉತ್ಪಾದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಯಥೇಚ್ಚಿವಾಗಿ ಬೇಳೆಯತ್ತದೆ. ಲೋಳಿಯಂತಿರುವ ಈ ಹಣ್ಣನ ತಿರುಳನ್ನು ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ದೇಹ ತಂಪಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಬಿ ಜೀವಸ್ತೇ ಅಂತಗಳು ಹೆಚ್ಚಿಗಿರುತ್ತವೆ. ಇದು ಉರಿಮಾತ್ರ ರೋಗಿನನ್ನು ಗುಣವಾಸಿಸುತ್ತದೆ. ಜೀನಲುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಶರೀರ ಪ್ರಸ್ತಿಯಾಗುವುದಲ್ಲದೆ ಯತ್ಕೂ ಆರೋಗ್ಯದಿಂದಿರುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ರಕ್ತದಲ್ಲಿನ ಯೂರಿಕ್ ಆಸಿಡ್ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಮತ್ತು ಸಣ್ಣ ಮೂತ್ರಾಶ್ಚರಿ (ಕ್ರಿಕ್ಲೆಕಲ್ಲು) ಗಳು ಉಂಟಾಗಿಂತೆ ತಡೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಹಣ್ಣನ ತಿರುಳು ದೇಹೋಷ್ಟವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.



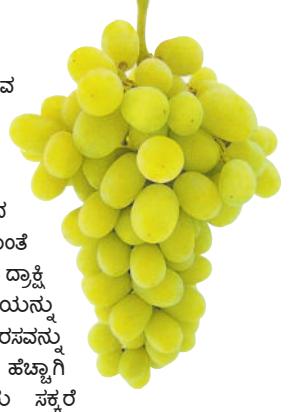
ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಸರಿಯಾಗಿ ಜಿರಿದು ತಿನ್ನಿ

ಇದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಉಷ್ಣ ವಲಯದ ವ್ಯಾದಿಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಇದರ ಕಾಯಿ, ಹಣ್ಣು, ಬೀಳ ಎಲ್ಲವೂ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಹೇರಳವಾಗಿ ಸ್ವೋನಿನ್, ಪ್ರಯೋನ್ಯಾಸಿಯಂಟ್, ಲಿಗನ್, ಆರೋಗ್ ವೈಸ್ತಿಪುವ ಅಂತಗಳು, ಖನಿಜಾಂಶಗಳು ಇವೆ. ನಾರಿನಾಂಶವೂ ಇರುವುದರಿಂದ ಮಲಬ್ದತೆ ನೀರಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಶಾಸಕೋಳ ಸಂಬಂಧಿ ಕಾಯಿಲೆಗಳಲ್ಲಿ, ಕ್ಯಾಸ್ಟ್ರೋ ರೋಗ ನೀರಾರಣೆಗೂ ಸಹಕಾರಿ. ಇದನ್ನು ಆಯುವೇದದಲ್ಲಿ ಪನಸೆ ಎನ್ನುವರು. ವಾತಾಪಿತ್ತ ಶಾಮವಾಗಿದ್ದು ಗ್ರೂಹೋನ್ ಅಂತ ಕಮ್ಲಿ ಇರುವುದರಿಂದ ಮಧುಮೇಹ ರೋಗಿಗಳ ಶಾಡೆ ಯಾವರೆ ಹೆಡರಿಕೆಯಲ್ಲದೆ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಹಣ್ಣು ತಿನ್ನುವಾಗ ಬೆನ್ನಾಗಿ ಜಿರಿದು ತಿನ್ನಿ. ಅದರೆ ಗ್ರಿಫಿಂಟ್ಯಾರು, ಅಜೀಣ ಸಮಸ್ಯೆ, ಕರುಳಿನ ಸಮಸ್ಯೆ ಇರುವವರು ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸೇವಿಸಬಾರದು.



ದಾಹ ನೀರಾರಕ ದ್ರಾಕ್ಷ

ಆಯುವೇದದಲ್ಲಿ ದ್ರಾಕ್ಷ ಎಂದು ಕರೆಯುವ ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ವಿವಿಧ ಆಯುವೇದ ಜೈವಿಧಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಾಗುತ್ತದೆ. ಬೀಳ ದಾಕ್ಷಿಯ ಕಷ್ಟ ದ್ರಾಕ್ಷಿಗಿಂತ ಉತ್ತಮ, ಏಂದರೆ ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಫೆಲಿಷರ್ವ ಇರುವುದರಿಂದ ಇವು ಸಿಹಿಯಾಗಿರುವುದಲ್ಲದೆ ಕಷ್ಟ ದಾಕ್ಷಿಯಂತೆ ಗಂಟಲು ಕೆರೆವನ್ನು ಒಟ್ಟು ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ದಾಕ್ಷಿ ಹಣ್ಣಿಗಳು ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬಾಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ನೀರಿಸುತ್ತವೆ. ಜ್ಞಾರ ಹೀಡಿತರಾದವರು ದ್ರಾಕ್ಷ ರಂಪನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವುದರಿಂದ ಮೂತ್ರವು ಹೆಚ್ಚಿಗಿ ವಿಸೆಜಿಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಮಧುಮೇಹ ಇರುವವರು ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಕಿದಿರುವ ದ್ರಾಕ್ಷ ರಂಪನ್ನು ಸೇವಿಸಬಹುದು. ದ್ರಾಕ್ಷಾಹಣ್ಣನ ರಂಪನ್ನು ಜೀನಲುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಶರೀರದಲ್ಲಿನ ರಕ್ತ ಮತ್ತು ನರಗಳ ಪ್ರಸ್ತಿವರ್ಧಕವಾಗಿ ಹೇಳಬಹುದು. ಅಪಕ್ರಾದ ಹಣ್ಣಿಗಳ ಸೇವನೆಯಂತೆ ಹಿತ್ತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ದೇಹದಲ್ಲಿನ ಅಮ್ಲೀಯತೆ ಜಾಸ್ತಿಯಾಗಿ ಅನೇಕ ಸಮಸ್ಯೆಗಳ ಬರುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇದೆ.



ಚಿತ್ತತಮನದ ಕರಬಾಜ

ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಹಣ್ಣನಂತಹೀ ಇದು ಸಹ ಬೇಸಿಗೆಯ ಹಣ್ಣು. ಇದು ವಿಶ್ವತಮನಕವಾಗಿದ್ದು ದೇಹದ ಉಷ್ಣಾಂಶವನ್ನು ಕಡೆಗಿಂತಹಲ್ಲಿಡುತ್ತದೆ.

ಈ ಹಣ್ಣು ಚತ್ತಿದಾಯಕದಾಯಕವಾಗಿದೆ. ಇದನ್ನು ಮಲಬ್ದತೆ, ಮೂತ್ರಪಿಂಡ ಕಾಯಿಲೆಗಳಲ್ಲಿ, ಮೂತ್ರಾಶ್ಚರಿ ರಿಯಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ವಿಟಮಿನ್ ಎ ಅಧಿಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸಕ್ಕರೆಯಿಂದ ತಿನ್ನಬೇಡಿ. ಬೆಲ್ಲದೊಡನೆ ಸೇವಿಸಿದೆ ಚಮ್ಮಾವ್ಯಾಧಿ ಗುಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಉಪಾಹಾರಕ್ಕೂ ಮುಂಬೆ ಅಥವಾ ರಾತ್ರಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೆ ಅಜೀಣವಾಗುತ್ತದೆ.

