



# ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾಗಿರಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಗಿನ ಉಪಾಹಾರ

**ಸ್ತೋ** ಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬೆಳೆಗಿನ ಉಪಾಹಾರದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲರೂ ತಿನ್ನುವುದು ಉಣಿಟ್ಟು, ಅವಲಕ್ಷ, ದೊಂಸೆ, ಇಡ್ಡಿ, ಚಪಾತಿ.. ಇತ್ಯಾದಿ ತಿಂಡಿಗಳು. ಈ ತಿಂಡಿಗಳು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಪೂರಕವೇ. ಆದರೆ ಬೆಳೆಗಿನ ತಿಂಡಿ ತಿನ್ನುವ ಸಮಯ ಹಾಗೂ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಕಡೆಗೆ ಗಮನಹರಿಸುವುದು ಬಹಳ ಮುಖ್ಯವಾದದ್ದು.

ಬೆಳೆಗಿನ ಉಪಾಹಾರ ದಿನದ ಬಹು ಮುಖ್ಯವಾದ ಆಹಾರ ಎಂದು ಪರಿಗೆಂಸಭ್ಯಾಸುತ್ತದೆ. ರಾತ್ರಿಯಿಂದೇ ನಿದ್ದೆ ಮಾಡಿ ಏಧ ನಂತರ ಹಾಗೂ 12 ಗಂಟೆಗಳಿಗೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅವಧಿಯವರೆಗೆ ಆಹಾರವಿಲ್ಲದೆ ಇರುತ್ತೇವೆ. ಇಂಥ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ದೇಹ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಯುತ ಆಹಾರವನ್ನು ಬಯಸುತ್ತದೆ. ಇದು ದಿನವಿಡಿ ದೇಹ ಉಲ್ಲಾಸ ಸಂಿದ್ಧ ಇರುವಂತೆ ಸಹಕರಿಸುತ್ತದೆ. ಬೆಳೆಗಿನ ಉಪಾಹಾರದಲ್ಲಿ ಇರುವ ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಮಟ್ಟ ದೇಹದ ಚಯಾಪಚಯ ಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಸ್ಕ್ರೀಯಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದು ಆಹಾರ ತಜ್ಞರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

ಬೆಳೆಗಿನ ಉಪಾಹಾರ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಹಸಿವು ನೀಗುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಇನ್ನೂ ಹಲವು ಲಾಭಗಳಿವೆ. ಇದು ಮಾನಸಿಕ ಏಕಾಗ್ರತೆ ಹಾಗೂ ನೇನಿಸಿದ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ವೃದ್ಧಿಸುತ್ತದೆ. ಬೆಳೆಗಿನ ಉಪಾಹಾರ ಹಿತಮಿತವಾಗಿದ್ದು, ಉತ್ತಮ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದರೆ ಅದು ತಮ್ಮ ದೇಹದ ತೂಕದ ಮೇಲೆ ಉತ್ತಮ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆ. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಉತ್ತಮ ಉಪಾಹಾರ ಸೇವನೆಯ ಅಭ್ಯಾಸ, ಅತಿಯಾದ ರಕ್ತದೊತ್ತುದ, ಹೃದಯ ಸಂಂಧಿ ಕಾಯಿಲೆ ಹಾಗೂ ಮಧುಮೇಹ ಇರುವವರಿಗೆ ಬಹಳ ಸಹಾಯಕಾರಿ.

ನಾವು ಬೆಳೆಗೆ ನಿದ್ದೆಯಿಂದ ಏಧ ಏರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಅವಧಿಯೊಳಗೆ ಉಪಾಹಾರ ಸೇವಿಸಬೇಕು. ದಿನದ ಮೊದಲ ಉಂಟ ಎಂದೆನಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಬೆಳೆಗಿನ ಉಪಾಹಾರ ಕೂಲೀಯಂ, ಕಳಿನಾಂಶ, ಮ್ಯಾಟೆನ್, ಫೈಬ್ರೋ ಹಾಗೂ ವಿಟಮಿನ್ ಅಂಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರಬೇಕು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ತಜ್ಞರು.

ಹೆಚ್ಚು ಸ್ಕ್ರೋಬೆಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ ಹಾಗೂ ಎಣ್ಣೆಯ ಅಂಶಗಳು ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಎಣ್ಣೆಯುತ್ತದೆ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಟ್ಟ ಕೊಳ್ಳಿನಾಂಶಗಳು ಹೆಚ್ಚಿಗೆರುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಇದು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾನಿಕರ. ಇದು ಬೊಜ್ಜುತನ ಹಾಗೂ ಕಟ್ಟ ಕೊಳ್ಳಿನಾಂಶದ ಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚೆಳಕ್ಕೆ ದಾರಿಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಎಚ್ಚರವನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾರೆ ತಜ್ಞರು.

ಬೆಳೆಗಿನ ಉಪಾಹಾರಕ್ಕೆ ಆದಮ್ಮೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಿರಿದ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿ. ಪೂರಿ, ಬೆಣ್ಣೆಯಿಂದ ಕೂಡಿರುವ ಪರಾಣಿ, ವೆಟಾ ಬೈಡ್, ಎಣ್ಣೆಯುತ್ತದೆ ದಾಲ, ಬಿಗರ್, ಬಿಂಜ್ ದಂತಹ ಜಕ್ಕಾಪ್ಪೆ ಮ್ಯಾತಾದ್ವಾಗಳನ್ನು ಆದಮ್ಮೆ ದೂರವಿಡಿ. ಮನೆಯಲ್ಲೇ ತಯಾರಿಸಿದ ಉಣಿಟ್ಟು, ಸಿರಿಥಾಸ್ಯದ ತಿನಿಸಾಗಳು, ದೊಂಸೆ, ಇಡ್ಡಿಯಂತಹ ಬೆಗಾನೆ ಪಚನವಾಗುವ ತಿಂಡಿಗಳಿಗೆ ಆದ್ಯತೆ ನೀಡಿ. ಇದರಿಂದ ದೇಹದಲ್ಲಿ ಕೊಳ್ಳಿನಾಂಶ ಶೇಖರಣೆಯಾಗುವ ಅಪಾಯವಿಲ್ಲ. ಜರ್ತೆಗೆ ಅತಿತೂಕ, ಕೊಬ್ಬಿ, ಕೊಲೆಸಾಮ್ ಲಾಗಳ ಆತಂಕವ್ಯಾಳಿ.

ಜೆವನ್ನೆಲೆ ಕಾಯಿಲೆಯಿಂದ ಬಳಲುಪವರು ಮತ್ತು ಸಂಭಾವ್ಯವಾಗಿ ಮಧುಮೇಹ, ರಕ್ತದೊತ್ತುದ ಬರಬಹುದು ಎಂಬ ಆತಂಕದಲ್ಲಿ ರೂಪವರು

ಬೆಳೆಗಿನ ಉಪಾಹಾರ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಹಸಿವು ನೀಗುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಇನ್ನೂ ಹಲವು ಲಾಭಗಳಿವೆ. ಇದು ಮಾನಸಿಕ ಏಕಾಗ್ರತೆ ಹಾಗೂ ನೇನಿಸಿದ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ವೃದ್ಧಿಸುತ್ತದೆ. ಬೆಳೆಗಿನ ಉಪಾಹಾರ ಹಿತಮಿತವಾಗಿದ್ದು, ಉತ್ತಮ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದರೆ ಅದು ತಮ್ಮ ದೇಹದ ತೂಕದ ಮೇಲೆ ಉತ್ತಮ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆ.

## ■ ಉಮಾ ಅನಂತ್

ಬೆಳೆಗಿನ ಉಪಾಹಾರದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶ ಕಡಿಮೆ ಇರುವ ಹಾಗೂ ಹೆಚ್ಚು ನಾಲಿನಂಶ ಇರುವ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸಬೇಕು. ಬೊಜ್ಜು, ಅತಿತೂಕ ಇರುವವರು ಕೂಡ ಇದೇ ನಿಯಮ ಪಾಲಿಸಿದರೆ ಒಳ್ಳೆಯಾದು. ಧಾನ್ಯಗಳು, ಹೈಬ್ರಿಡ್‌ನೊ ಹಾಗೂ ಕಾಬೀಲ್‌ಹೈಪ್ರೈಟ್‌ಗಳು ಹೆಚ್ಚಿರುವಂತಹ ಆಹಾರವನ್ನು ಅಯ್ಯೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ದಯೆಟ್‌ ನೆಪದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಗಿನ ಉಪಹಾರವನ್ನು ಬಿಡಬೇಡಿ. ರಕ್ತದಲ್ಲಿರುವ ಸಕ್ಕರೆ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಸ್ಥಿರಗೊಳಿಸುವ ಕಾರಣ ಹಾಗೂ ದೇಹಕ್ಕೆ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿ ಬೆಳೆಗಿನ ಉಪಹಾರ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಮಾಡಬೇಕು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಫೈಟ್‌ನೊ ತಜ್ಜೀವಿ ವನಿತಾ ಅಶೋಕ್.



'ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಹಾಗೂ ಹಡಿಹರೆಯದವರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಸತ್ಯವಿರುವ ಆಹಾರ ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ ಏಕಂದರೆ ಇವರು ದೈಹಿಕ ಚರ್ಚೆಗಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಶಕ್ತಿಗಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಮಧುಮೇಹದಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಮಧುಕಳು ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಉಪಲಬ್ಧಿಯಿಂದ ಬರಬಹುದು' ಎಂದೂ ಸಲಹೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ ಅವರು.

## ನೀರು ಕುಡಿಯಿರಿ

'ನೀರು ಕುಡಿಯುವುದನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ರೂಢಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದು ದೇಹವನ್ನು ಶುದ್ಧಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದರೂ ದೀಪಿಸಿಕೊಂಡಿಗೆ ದೇಹದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಸೇರಿಕೊಂಡ ಬೊಜ್ಜುನ್ನು ಕೆತ್ತಿಗೆಯುತ್ತದೆ. ಹೊಣೆ ಸುತ್ತ ತುಂಬಿಕೊಂಡ ಬೊಜ್ಜುನ್ನು ನಿರಾರಿಸುತ್ತದೆ. ದಿನದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಗ್ಲೂಸ್ ಹಾಲು, ಧಾನ್ಯಗಳು, ಮೊಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಹೈಬ್ರಿಡ್ ಇರುವ ತರಕಾರಿ ನ್ಯೂತ್ ಆಹಾರದೊಂದಿರಲಿ. ಹೆಚ್ಚಾದಾಗೆ ಲ್ಯಾನ್‌ಗ್ಲೂಸ್ ಟ್ರಿಂ ಅಥವಾ ತರಕಾರಿ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಉಂಟದ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಹಸಿವಾಗುವುದು ಸಹಜ ಆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿ ಸಲಾದ್ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಇದು ಬೊಜ್ಜುನ್ನು ಕರಿಸುವುದರೊಂದಿಗೆ ಚರ್ಮವನ್ನು ಸುಂದರವಾಗಿಸುತ್ತದೆ. ನಡಿಗೆ, ಚಾಗಿಗ್, ವಾಯಾಮ.... ಎಲ್ಲವನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವುದರಿಂದ ತೂಕ ಕಡಿಮೆಯಾಗಲು ಸಹಕಾರಿಯಾಗುತ್ತದೆ' ಎಂಬುದು ವನಿತಾ ಅವರ ಕಿವಿಮಾತು.