

ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಚರ್ಮ ಹೊಳೆಯುತ್ತದೆ.

ಸೌಂದರ್ಯ, ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ..

ಅರಿಶಿನ ಸೌಂದರ್ಯವರ್ಧಕ, ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದು, ರೋಗ ನಿರೋಧಕ, ನಂಜು ನಿವಾರಕ ಶಕ್ತಿ ಹೇರಳವಾಗಿದೆ. ಮೈಯಲ್ಲಿ ಗಾಯವಾಗಿ ರಕ್ತ ಬಂದರೆ ಅರಿಶಿನ ಹಚ್ಚಿದಲ್ಲಿ ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ. ಅಪಾರ ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಗುಣವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದು. ಶೀತವಾದಾಗ ಗಂಟಲು ನೋವು ಬಂದರೆ ಬಿಸಿ ನೀರಿಗೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕುಡಿದರೆ ಕೆಮ್ಮು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಲಿವರ್‌ಗೆ ತೊಂದರೆಯಾದಾಗ ಇದು ಉಪಕಾರಿ. ಕ್ಯಾನ್ಸರ್ ನಿವಾರಣೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಕಾಲು ಹಿಮ್ಮಡಿ ಸೀಳಿದರೆ, ಕಾಲಿನ ಬೆರಳು ತುರಿಕೆಯಾದರೆ ಅರಿಶಿನ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು. ಮುಖದಲ್ಲಿ ಗುಳ್ಳೆಗಳಾದಾಗ ಇದನ್ನು ಬಳಸಿದರೆ ಬೇಗ ನಿವಾರಣೆಯಾಗಿ ಚರ್ಮ ಹೊಳಪಾಗುತ್ತದೆ. ಕಿಡ್ನಿ ತೊಂದರೆ ಆರ್ಥರೈಟಿಸ್, ಡಯಾಬಿಟಿಸ್ ಅನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಹೊಂದಿದೆ.

ಮದುವೆ ಹೆಣ್ಣಿಗೆ ಅರಿಶಿನ ಶಾಸ್ತ್ರ ಮಾಡುವುದು ಮುಂಚಿನಿಂದಲೂ ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬಂದ ಪದ್ಧತಿ. ಅರಿಶಿನ ಹಚ್ಚಿದ ಹೆಣ್ಣು ನೋಡಲು ಸುಂದರ. ಸೂರ್ಯನಿಗೂ ಈ ಬಣ್ಣಕ್ಕೂ ಹೊಂದಿಕೆ ಬರುವುದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಮದುವೆ ಮತ್ತು ಮುಂಜಿಗಳಲ್ಲಿ ಅರಿಶಿನದಿಂದ ಮಾಡಿದ ಗಣಪನನ್ನು ರಚಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ, ಮದುವೆ ಮುಂಜಿಯ ಕೆಲಸ ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಂಗಾಳಿ, ಪಂಜಾಬಿ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ, ಗುಜರಾತ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಮದುವೆ ಎರಡು ದಿನದ ಮೊದಲು ಹೆಣ್ಣು ಮೈಯೆಲ್ಲ ಹಳದಿ ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಶುಭ ಸಂಕೇತವೆಂದು ಹರ್ಷಪಡುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಮದುವೆಗಳ ಚರ್ಮವು ನುಣ್ಣಗೆ, ಮೆತ್ತಗೆ ಆಗಿ ಹೊಳಪನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ತಮಿಳುನಾಡು, ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮದುವೆಗ, ಮದುವೆಗಳು, ಹಸಿ ಅರಿಶಿನದಿಂದ ಥಾಲಿನೆಲೆಸ್, ಮದುವೆಯ ಉಂಗುರ ಮಾಡಿ ಅಲಂಕರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಕನ್ನಡ ಬ್ರಾಹ್ಮಣರು ಮದುವೆ ಗಂಡು ಹೆಣ್ಣಿಗೆ ಕಂಕಣ ಬಂಧನವನ್ನಾಗಿ ಕಟ್ಟಿ ಮದುವೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಅರಿಶಿನವನ್ನು ದಿನನಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ನಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಸೌಂದರ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡಬಹುದಲ್ಲವೇ?

ಇದು ಒಂದು ಎಲೆಯುಳ್ಳ ಬೆಳೆಯಾಗಿದ್ದು ಬೇರು ಮಾತ್ರ ಭೂಮಿ ಒಳಗಡೆ, ಶುಂಠಿಯಂತೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಇದರ ಬೇರು ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ಔಷಧಿಯ ಶಕ್ತಿ ಇದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ತುಂಬಾ ಅಮೂಲ್ಯವಾದುದು. ಮಸಾಲೆಯಲ್ಲಿ ದಿನದ ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಸಿವೆಯಂತೆ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಅರಿಶಿನ ಭಾರತ, ಬಾಂಗ್ಲಾದೇಶ, ಪಾಕಿಸ್ತಾನಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ, ಬಳಸುತ್ತಾರೆ ಕೂಡ. ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಅರಿಶಿನ ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಒಗರು, ಮೆಣಸಿನ ಖಾರ, ಮೆಣಸಿನ ವಾಸನೆಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಸಾಸಿವೆಯ ವಾಸನೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಭಾರತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅರಿಶಿನ ಬೆಳೆಯುವ ದೇಶ.

ಏಷ್ಯಾದ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಗೆ, ಪರ್ಷಿಯನ್ ಅಡುಗೆಗೆ, ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಸಾಸಿವೆ ನಂತರ ಇದನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇರಾನೀಯರು ಅಡುಗೆಗೆ ಈರುಳ್ಳಿ ಜೊತೆಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಭಾರತ, ನೇಪಾಳಗಳಲ್ಲಿ ಅರಿಶಿನ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವುದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ತರಕಾರಿಗಳಿಗೆ, ಮಾಂಸಾಹಾರ ಅಡುಗೆಗಳಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಆಫ್ರಿಕಾದಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ಕುದಿಸಿ ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿ ಅಥವಾ ಬಿಳಿ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಬಂಗಾರದ ಬಣ್ಣ ಬರಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ವಿಯೆಟ್ನಾಂನಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಅಡುಗೆಗಳಿಗೆ ಬನ್ನಕ್ಸಿಯೋ, ಬನ್ನೋಟ್ ಮತ್ತು ಮಿಶ್ರಾಂಗಳನ್ನು ಮಾಡಲು ಅರಿಶಿನ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಂಡೋನೇಷಿಯಾ, ಸುಮಾತ್ರಾಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಥಾಯ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್‌ನಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಗೆ, ಹಳದಿ ಕರಿ ಮತ್ತು ಸೂಪಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಯೂರೋಪ್ ಮಧ್ಯಭಾಗದಲ್ಲಿ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸೌಂದರ್ಯವರ್ಧನೆಗಾಗಿ ಮಹಿಳೆಯರು ಬಳಸುವರು.

ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿಯ ಇತಿಹಾಸ

ಅರಿಶಿನ ಏಷಿಯಾ ಖಂಡದಲ್ಲಿ ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಸಿದ್ಧಾಪಧಿ ಎಂದು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಔಷಧಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ನಿಜವಾದ ಹೆಸರು ಅರಿಶಿನವೇ ಆಗಿದ್ದು ಮಧ್ಯ ಇಂಗ್ಲಿಷ್‌ನಿಂದ ಪರಿವರ್ತನೆಯಾಗಿ ಟರ್ಮರಿಕ್, ಅರೆಬಿಕ್ ಹೆಸರು ಸ್ವಾಫ್ರಾನ್‌ನಿಂದ (ಕೇಸರಿ) ಹಳದಿ ಆಗಿ ಎಂದು ಬಂದಿರಬಹುದು ಎಂಬುದು ಊಹೆ.



Panchouli
FRAGRANCE



DARSHAN INTERNATIONAL

Bangalore - 560 018. INDIA

Website : www.darshanincense.com
customer care@darshanincense.com

For Trade Call : 080-66795555