



ಆಹಾರ

ಇಮ್ಮನಿಟೆ ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಪೋಯು

ಇತ್ತೀಚೆಗಿನ ದಿವಸಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ವರ್ಷೋಮಾನದವರಿಗೂ ಬಹಳ ಬೇಗನೆ ಸುಸ್ಥಾಗುವುದು, ಹಿಮೋಗ್ಲೋಬಿನ್ ಕೊರತೆಯಿಂದಾಗಿ ತಲೆಸುತ್ತವಿಕೆ, ಪಚನಕ್ಕಿರೀಯ ಸಮಸ್ಯೆ, ಮಲಬಧ್ಯತೆ, ಅರುಜಿ, ಬೊಜ್ಜು ಇತ್ಯಾದಿ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತಾ ಇದೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ನಮ್ಮ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಸೆಲ್ ಬದಲಾವಣೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡರೆ ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಿ ಉತ್ತಮ ಆರೋಗ್ಯ ಪಡೆಯಬಹುದು.

■ ಗೀತಸದಾ ಮೋಂತಿಮಾರು



ಬೀಂಟ್‌ಮ್ಲೋಟ್ ಪಾನಕೆ

ಎನ್ನೇನು ಬೇಕು?

ಬೀಂಟ್‌ಮ್ಲೋಟ್ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್ ಲಿಂಬೆಹಳ್ಳಿ ಒಂದು ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಶುಂಠಿ ಅಥವ್ಯಾ ಇಂಚು ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಮ್ಮೆ ಬೆಲ್ಲ ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಮ್ಮೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಶ್ಚಿ ಜಾರಿಗೆ ಬೀಂಟ್‌ಮ್ಲೋಟ್ ತುರಿ, ಶುಂಠಿ, ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಪುನಃ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ ಮಿಶ್ಚಿಗೆ ಬೌಲಾಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಮ್ಮೆ ಬೆಲ್ಲ ದಪ್ಪಡಿ ಮತ್ತು ಲಿಂಬೆರಸ ಸೇರಿಸಿ ಬೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಿಸಿ. ರಕ್ತಹಿನತೆಗೆ ಈ ಪಾನಕ ಬಹಳ ಉತ್ತಮ.

ಪೊಟ್ಟಿಕೆ ಹುರಿಗಾಳು

ಎನ್ನೇನು ಬೇಕು?

ಹುರಿದ ಅಗಸೆಬೀಜ ಅಥವ್ ಕಪ್ ಹುರಿದು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಶೇಂಗಾ ಬೀಜ ಅಥವ್ ಕಪ್ ಬಿಳಿಎಳ್ಳು ಆರು ಚಮಚ ಹುರಿದು ತರಿಯಾಗಿಸಿದ ಬಾದಾಮಿ ಆರು ಚಮಚ ಕೊಳ್ಳುವಿ ಚೂರು ಆರು ಚಮಚ ಪುಟಾನಿ ಆರು ಚಮಚ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಮ್ಮೆ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಿಳಿಎಳ್ಳುನ್ನು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಳ್ಳಗೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕೊಳ್ಳುವಿಕೊರು ಮತ್ತು ಪುಟಾನಿಯನ್ನು ಬಿಸಿಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟಿ ಗರಿಗಿರುತ್ತಾಗಿ ಮಿಶ್ಚಿಗೆ ಬೌಲಾಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಅಗಸೆಬೀಜ, ಬಿಳಿಎಳ್ಳು, ಬಾದಾಮಿ ಚೂರು, ಶೇಂಗಾ ಬೀಜ, ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಮ್ಮೆ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಿಸಿ. ಪ್ರೈಟ್‌ನಾ, ಕಂಬಿಟಾಂತ ಹೇರಳವಾಗಿರುವ ಈ ಹುರಿಗಾಳನ್ನು ಡುಬ್ಬಿದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹದಿನ್ಯೆದು ದಿವಸ ಬಳಸಬಹುದು. ಉಟ್ಟಿಪಾದ ನಂತರ ಪ್ರೈಟ್‌ನಿನ ಏರಡು ಚಮಚ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಬಹಳ ಉತ್ತಮ.

