

వేసవిలో ఫ్రీడ్ పాయిజనింగ్ ఇండుకే అవుతుంది



ఆహారంపైకి వచ్చినప్పుడు అలాంటి ఆహారం తినడం వల్ల ఫ్రీడ్ పాయిజనింగ్ అయ్యే ప్రమాదం ఉంటుంది. వేసవికాలంలో చాలా మంది ట్యూరకు, సాయంత్రం చేత ఫ్రీడ్ ఫుడ్స్, బ్యాక్టీరియా వంటి వాటిని తింటుంటారు. ఇలా బయట ఉండే బ్యాక్టీరియా ఆహార వనరులపైకి దేరుతుంది. అలాగే మాంసంలోని బ్యాక్టీరియా కారకాలయలకు, వాటిపై ఉండే క్రిమీలు మరదానికై చేరి ఆహారం కలుషితం అవుతుంది.

అలాంటి ఆహారం తినడం వల్ల ఫ్రీడ్ పాయిజనింగ్ జరిగి ప్రమాదం పెరుగుతుంది. ఇది వేసవిలో మరింత ఎక్కువగా జరిగి ఆవశ్యం ఉంది.

ఆహారం సరిగ్గా పండికపోతే హానికరమైన బ్యాక్టీరియా యాసు చంచలంగా, ఆహార విషాన్ని నివారించడానికి సరైన ఉష్ణోగ్రత వల్ల ఆహారాన్ని ఉడికించాలి. లేకపోతే అందులోని బ్యాక్టీరియా సహా ఇతర హానికరమైన క్రిమీలు అలాగే ఉండిపోయి ఆవి కడుపులోకి వెళ్లినప్పుడు ఫ్రీడ్ పాయిజనింగ్ కు దారితీస్తాయి. కలుషిత నీరు: కలుషిత నీరు తాగడం వల్ల ఫ్రీడ్ పాయిజనింగ్ జరిగి ఆవశ్యం పెరుగుతాయి. వేసవిలో ప్రయాణాలు చేసేటప్పుడు, కాంటిన్లలో చేసినప్పుడు సరసులు, నదులు, బావులు, బలపాతా వద్ద నీటిని తాగడం వల్ల ఈతలో, సాల్టెడ్ వాటి వాటికి బ్యాక్టీరియా కడుపులోకి దేరుతుంది. దీని వల్ల ఫ్రీడ్ పాయిజనింగ్ కావచ్చు.

అయితే ఫ్రీడ్ పాయిజనింగ్ ను నివారించవచ్చు కూడా. ఆహారం కలుషితం కాకుండా చూసుకోవడం, బయట ఉంచినచోటే, ఎటు వంటివీటిప్పుడు సరిగ్గా ఉడికించడం, కలుషిత నీరు తాగకపోవడం వంటి సరైన చర్యల వల్ల బ్యాక్టీరియా కడుపులోకి వెళ్లకుండా చూసుకోవాలి. అలా చూసుకుంటే ఫ్రీడ్ పాయిజనింగ్ కు గురికాకుండా ఉండవచ్చు.

కొబ్బరి మలాయి - రుచికి రుచి, ఆరోగ్యానికి ఆరోగ్యం



వేసవిలో కాస్త తేలికైన అలాంటిది ఉన్నప్పుడు ఎంతగానూ సరైనది. దీనిని తింటే, దీనిని తినడం వల్ల ఫ్రీడ్ పాయిజనింగ్ జరిగి ప్రమాదం పెరుగుతుంది. ఇది వేసవిలో మరింత ఎక్కువగా జరిగి ఆవశ్యం ఉంది.

2. కొబ్బరి కరిగింపు: కొబ్బరి మలాయిలో ఉండే సైబర్ నమ్మకాలు ఉంటుంది. కొబ్బరి మలాయి తినడం వల్ల కడుపు నింపడానికి బాధన కలుగుతుంది. దీని వల్ల అదేకే తేలికైన తినటం ఉంటుంది. ఒక కప్పు మలాయిలో దాదాపు 3 గ్రాముల ప్రోటీన్ ఉంటుంది. అలాగే కరిగింపు నిర్మూలకం సహాయపడుతుంది. కొబ్బరి మలాయిలో విటమిన్ బి ఉంటుంది. ఇది జీవక్రియను గణనీయంగా పెరుగుస్తుంది. బయట తగ్గరానికి ఇది ఉపయోగపడుతుంది. మెదడుపై కొబ్బరి మలాయిలో ఉండే స్పైబర్ అనే పదార్థం ఉంటుంది.

3. రోగనిరోధక శక్తి పెంచుతుంది: కొబ్బరి మలాయిలో ఉన్న ఫైబర్ గుణాలు ఉంటాయి. దీనిని తినడం వల్ల ఇన్ ఫ్లమేషన్ ను దూరం చేసుకోవచ్చు. ఇది శరీర వాపును తగ్గించడంలో సహాయపడుతుంది. అలాగే రోగనిరోధక శక్తి పెరుగుస్తుంది. కొబ్బరి మలాయిలో ఉండే మాంగనీస్ ఎముకలు, బండరీ కణజాలాన్ని నిర్మించడంలో ముఖ్య పాత్ర పోషిస్తుంది. మెదడు, సరళ కణజాల నిర్మించడంలో సహాయపడుతుంది.

4. గుండె ఆరోగ్యాన్ని పెరుగుస్తుంది: కొబ్బరి మలాయిలో ఉన్న కొలెస్ట్రాల్ ను తగ్గించడంలో సహాయపడుతుంది. అలాగే మంచి కొలెస్ట్రాల్ ను పెరుగుస్తుంది. కొబ్బరి మలాయి ను రోజూవారీ ఆహారంలో భాగం చేసుకోవడం వల్ల మంచి కొలెస్ట్రాల్ పెరుగుతుంది. దీని వల్ల గుండె ఆరోగ్యం పెరుగుతుంది. శరీరంలో కొలెస్ట్రాల్ స్థాయిలను అదుపులో ఉంచే గుండె జబ్బుల ప్రమాదాన్ని తగ్గిస్తుంది.

5. శక్తిని పెంచుతుంది: కొబ్బరి మలాయిలో జీర్ణక్రియను సాక్షాత్తు చేసే సైబర్ అధికంగా ఉంటుంది. దీని వల్ల స్రుగ ఆరోగ్యాన్ని ఉంటుంది. తద్వారా శక్తి యగ్గతలు తగ్గతాయి. కొబ్బరి మలాయిలో ఉండే సైబర్ అధికంగా ఉంటుంది. దీనిని తినడం వల్ల ఎముకలను నిర్మించడానికి సహాయపడుతుంది.

6. అధిక కొబ్బరి మలాయిలో ఉండే పోషకాలు: కొబ్బరి మలాయిలో 10 గ్రాముల, సైబర్ - 7 గ్రాముల, కొబ్బరి - 27 గ్రాముల, డ్రాక్ - 5 గ్రాములు, ప్రోటీన్ - 3 గ్రాములు, పొటాషియం, జింక, సెలినియం, బరన్, ఫాస్ఫరస్.

విటమిన్ బి12 లోపమా



తీసుకోవాలి. ముఖ్యంగా మనసు తీసుకుంటే ఆహారంలో పాలు, పెరుగు, పొర ఉత్పత్తులు ఉండేలా చూసుకోవాలి. త్యూడాన్, గుడ్ల బియ్యం తీసుకోవాలి. మాంసం, సోయపాలా, కూరగాయలు, తీసుకుంటే శరీరంలో విటమిన్ బి 12 లోపం రాకుండా ఉంటుంది. విటమిన్ బి12 లోపంతో బాధపడేవారు ధాన్యం, అదనం, పప్పులు తీసుకోవాలి. ఓడిమిలో పాలు, పప్పులు, గింజలు తీసుకోవాలి. ఓడిమిలో పాలు ముగ్గ, కొబ్బరి, తీసుకోవాలి. బి12 అధికంగా ఉన్నప్పుడు తీసుకోవాలి. బి12 లోపం ఎక్కువగా ఉన్నప్పుడు గుడ్ల బియ్యం తీసుకోవాలి. రోజూవారీ ఆహారంలో గుడ్ల బియ్యం తీసుకుంటే శరీరంలో విటమిన్ బి12 లోపం లేకుండా ఉంటుంది. రెడ్ మీట్ లో విటమిన్ బి12 పుష్కలంగా ఉంటుంది.

ఈ వ్యక్తుల 'త్రిపుల' చూడాని అస్సలు తినొద్దు

అయితే శరీరంలో ఆరోగ్యాన్ని కాపాడుకోవడానికి అనేక కిలీ సూచనలు తెలియజేస్తుంది. జీర్ణ శక్తి, గుండె, శరీరంలోని ప్రతి భాగాన్ని ఆరోగ్యంగా ఉంచడానికి అయిర్లడ మూలకలను ఉపయోగించాలి. విటమిన్ బి12 లోపం ఉన్నప్పుడు, ఇది కడుపు ఆరోగ్యానికి ఒక వరం. ఉసిరి, మైలాలన్, బాజికాయ సహా అనేక మూలకలలో దీనిని ఉపయోగించాలి. ఇంకా అనేక యాంటీబయోటిక్, యాంటి-ఇన్ ఫ్లమేటరీ, విటమిన్ సి వంటి లక్షణాలు ఉన్నాయి.



మధుమేహంతో బాధపడేవారు, తలపానతో బాధపడేవారు, శరీరం అస్వస్థంగా ఉంటుంది. అయితే వారు దానిని తీసుకునే ముందు వైద్యుడిని సంప్రదించాలి. మిగతా ఉష్ణవర్మకలను తీసుకోవాలి. మిగతా ఉష్ణవర్మకలను తీసుకోవాలి. మిగతా ఉష్ణవర్మకలను తీసుకోవాలి.

దీన్ని తీసుకోవడం వల్ల శక్తి నింపడానికి సహాయపడుతుంది. అయితే, కొన్ని సందర్భాలలో కడుపు బాధ, అసౌకర్యం వంటివి జరగవచ్చు. ముఖ్యంగా శరీరం వ్యక్తులు ఈ త్రిపులను తీసుకోవడానికి ఆయిర్లడ మూలకలను ఉపయోగించాలి. ముఖ్యంగా శరీరం వ్యక్తులు ఈ త్రిపులను తీసుకోవడానికి ఆయిర్లడ మూలకలను ఉపయోగించాలి. ముఖ్యంగా శరీరం వ్యక్తులు ఈ త్రిపులను తీసుకోవడానికి ఆయిర్లడ మూలకలను ఉపయోగించాలి.

చేతివేళ్ళు మెటికలు నిరున్నుగ్గారా



సాధారణంగా చేతివేళ్ళు మెటికలు నిరున్నుగ్గారా అంటారు. అలా నిరున్నుగ్గారా ఒక మని శక్తి వస్తుంది. అలా రాగానే చేతి వేళ్ళు చాలా లాక్డ అయినట్లుగా అనిపిస్తుంది. కొంత మందికి చేతి వేళ్ళు స్వాభావికంగా కలుగుతుంది. కానీ ఇలా చేతి వేళ్ళు నిరున్నుగ్గారా అలా అయితే చిరునవ్వువచ్చినప్పుడు చేతి వేళ్ళు నిరున్నుగ్గారా అనిపిస్తుంది.

డైటింగ్, వ్యాయామం లేకుండా త్వరగా బరువు తగ్గడం ఎలా చేయాలి..

మసాలా వాడకం చాలా తక్కువ. అందుకే బరువు తగ్గడంలో ఇది చాలా మంచిదిగా ఉంటుంది. సాధారణ ఆహారంలో పచ్చి కూరగాయలు, పండ్లు, త్రోఫోస్ఫేట్ ఉంటాయి. ఇవి జీవక్రియను పెంచుతాయి. వాటిలో దాదాపు కొద్దిగా ఉంటుంది. సైబర్ పుష్కలంగా అభివృద్ధి. సైబర్ స్వయంగా బరువు తగ్గించడంలో సహాయపడుతుంది. నీరు పుష్కలంగా తీసుకోవాలి. కడుపు నింపడానికి ఉంటుంది. దీనిని తినడం వల్ల శరీరం అస్వస్థం అవుతుంది.



మీరు బరువు తగ్గడం కోసం చేతి వేళ్ళు నిరున్నుగ్గారా అంటారు. అలా రాగానే చేతి వేళ్ళు చాలా లాక్డ అయినట్లుగా అనిపిస్తుంది. కొంత మందికి చేతి వేళ్ళు స్వాభావికంగా కలుగుతుంది. కానీ ఇలా చేతి వేళ్ళు నిరున్నుగ్గారా అలా అయితే చిరునవ్వువచ్చినప్పుడు చేతి వేళ్ళు నిరున్నుగ్గారా అనిపిస్తుంది.

అయితే శరీరంలో ఆరోగ్యాన్ని కాపాడుకోవడానికి అనేక కిలీ సూచనలు తెలియజేస్తుంది. జీర్ణ శక్తి, గుండె, శరీరంలోని ప్రతి భాగాన్ని ఆరోగ్యంగా ఉంచడానికి అయిర్లడ మూలకలను ఉపయోగించాలి. విటమిన్ బి12 లోపం ఉన్నప్పుడు, ఇది కడుపు ఆరోగ్యానికి ఒక వరం. ఉసిరి, మైలాలన్, బాజికాయ సహా అనేక మూలకలలో దీనిని ఉపయోగించాలి. ఇంకా అనేక యాంటీబయోటిక్, యాంటి-ఇన్ ఫ్లమేటరీ, విటమిన్ సి వంటి లక్షణాలు ఉన్నాయి.

