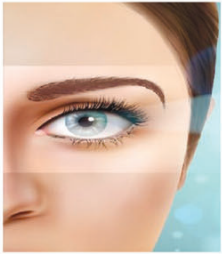


కళ్ళు నెక్లెట్టాలా మెలిసింపావాలా, ఆంగ్లంగా ఉండాలా, తీసుకోవాల్సిన ఆహారాలు



ఉండాలన్నా, నెక్లెట్టాలా మెలిసింపావాలా కొన్ని ఆహారాలు తప్పనిసరి. కళ్ళ ఆరోగ్యం బాగుంటేనే మనది కూడా చాలా అందంగా కనిపిస్తుంది. కళ్ళపై చాలా మంది ఆందం కూడా ఆదారపడి ఉంటుంది. మర చెప్ప కళ్ళ లోపలే ఆందమైన కళ్ళ కావాలన్నా, ఆవి బాగా కనిపించాలన్నా తీసుకోవాలసిన ఆహార పదార్థాలు ఏవో మనం ఇప్పుడు తెలుసుకుందాం.

- 1. ఆమెరలం:** ఆకుకూరలు దృష్టిని మెరుగు పరచడానికి చాలా బాగు ఉపయోగపడతాయి. అందులో ఉండే విటామిన్లు, యాంటీ ఆక్సిడెంట్లు వల్ల కళ్ళు చక్కగా కనిపిస్తాయి. ముఖ్యంగా పిటిలో ఉండే లుటిన్ కూడా నేత్రాల ఆరోగ్యానికి మంచిది.
- 2. కారోటిన్:** కారోటిన్ విటమిన్ ఏ, బీటా కెరోటిన్ రూపంలో ఉంటుంది. విటామిన్ ఏ కంటే చూపునకు తోడ్పడుతుంది. దీని వల్ల పిటిలో ఉండే వల్ల ప్రవాహిని ఏర్పరచడానికి సహాయ పడుతుంది. ఇది కంటి చూపును మెరుగు పరుస్తుంది. కంటి ఇన్ఫ్లమేషన్ల కూడా రాకుండా రక్షిస్తుంది.
- 3. డిఆలఫిడం:** నిలకడమండలో ఉండే విటమిన్ ఏ, విటమిన్ సి, లుటిన్ లు అధికంగా ఉంటాయి. దీనిలో టైసిన్ ఇంజిన్ కూడా చాలా కలుగుతాయి ఉంటుంది. ఇది కంటి చూపును మెరుగు పరుస్తుంది.
- 4. బాదాం:** బాదాం పప్పులో విటమిన్ ఇ ఉంటుంది. బాదాం తరచుగా తీసుకుంటే వయసు మీద పడడం వల్ల వచ్చే మచ్చలు క్షీణత, కంటి ఘటం సమస్యలను నివారిస్తుంది.
- 5. గుడ్డు:** గుడ్డులో లుటిన్, జియాక్సాంతిన్ సమృద్ధిగా ఉంటాయి. ఇది వయసు సంబంధిత దృష్టి లోపం ప్రభావాన్ని తగ్గిస్తుంది. పిటిలో విటమిన్ సి, ఇ, జింకీ కూడా పుష్కలంగా ఉంటాయి.
- 6. సిస్టన్ పండ్లు:** సిస్టన్ పండ్లలో విటమిన్ సి పుష్కలంగా ఉంటుంది. విటమిన్ ఇ చాలా విటమిన్ సి అనేది యాంటీ ఆక్సిడెంట్. ఇది వయసు సంబంధిత దృష్టి సమస్యలతో సోదాసుతుంది.
- 7. చేపలు:** చేపల వల్ల కూడా ఆరోగ్యం చాలా బాగుంటుంది. పిటిలో ఉండే ఓమెగా-3 కొవ్వు పుష్కలంగా ఉంటుంది. యాసిడ్స్ పుష్కలంగా ఉంటాయి. ఇది కంటి ఆరోగ్యానికి మేలు చేస్తుంది. కళ్ళ మనకని కనిపించే సమస్యలకు చికిత్స అందించే సమస్యలను దూరం చేస్తుంది.

మంచి కరోటిన్ ఉన్న జ్ఞానం(ద్రొణియ) కళ్ళు చాలా ముఖ్యమైనవి. అవి లేకపోతే మనం ఏమీ చూడలేము. ప్రపంచం అంతా నల్లగానే కనిపిస్తుంది. ఆ అప్పుడేమైన రంగులలో కొన్ని చూడాలంటే కచ్చితంగా నేత్రాలు కావాలి. కళ్ళు లేని వాళ్ళు పడే బాధ చూస్తుంటేనే అది అర్థం అవుతుంది. ఏ పని చేసుకోలేక వారు పడే ఇబ్బందులు అంతా ఇంతా కాదు. మరొకరి సాయం లేకుండా వారి బతుకు కూడా వారు చేసుకోలేరు. అలాంటి సమస్యలు మన కూడా పోవద్దు అనుకుంటే కళ్ళను కాపాడుకోవాలి. కళ్ళ ఆరోగ్యం ఎంత బాగుంటే మీ జీవితం అంత బాగుంటుంది. అయితే అవి కళ్ళ ఆరోగ్యంగా

హిమోగ్లోబిన్ లేకపోతే ఎన్ని రకాల సమస్యలో?



హిమోగ్లోబిన్ లోపంతో బాధపడే వారు త్వరగా అనిపిస్తారు. అంతేకాక హిమోగ్లోబిన్ లోపంతో బాధపడే వారిలో తలవొప్పి, శ్వాస తీసుకోవడంలో ఇబ్బందులు, కళ్ళు తిరిగడం, చర్మం పేలిపోవడం వంటి లక్షణాలు కనిపిస్తుంటాయి.

శ్రీ, పురుషల్లో హిమోగ్లోబిన్ వార్షిక రెవెల్ ఎంత ఉంటుంది?

పురుషల్లో వార్షిక హిమోగ్లోబిన్ రెవెల్ 14.0 గ్రామ్స్ పర్ డెసిలీటర్ నుండి 17.5 gm/dl ఉంటాయి. శ్రీల విషయానికొస్తే.. వార్షిక హిమోగ్లోబిన్ రెవెల్ 12.3 gm/dl నుండి 15.3 gm/dl ఉంటాయి.

మెడిసిన్లు అవారసడంకూడా హిమోగ్లోబిన్ సహజంగా పెంచుకోవడం. పాలకుర లాంటి ఆకు కూరలు బాగా తినాలి. పాలకురలో పరస్ పుష్కలంగా ఉంటుంది.

పప్పు బియ్యం, పప్పు దాణాలు, బిస్కెట్ వంటి గింజల్లోని పరస్ అధికంగా ఉంటుంది. మీ ఆహారంలో పిటిని ఒక భాగంగా చేసుకుంటే ఆరోగ్యానికి మంచిది. త్రై ట్రోఫల్లో పాలు ఎంత ట్రాక్టోలుగా పరస్ పుష్కలంగా ఉంటుంది.

విటమిన్ పండ్లు తీసుకోవాలి రెవెల్ పెరుగుతాయో..

యానిట్లు, ట్రాక్ పండ్లు, ఆరటి పండ్లు, దానిమ్మ పండ్లు, పుష్కలంగా వంటి పండ్లు తింటే హిమోగ్లోబిన్ రెవెల్ సహజంగా పెరుగుతాయి.

పరస్, హిమోగ్లోబిన్కి ఏలాగైతే లింక ఉంటుంది.. అలాగే పరస్, పిటిమిన్ సి కూడా అంతే లింక ఉంటుంది. పరస్ లోపం హిమోగ్లోబిన్ లోపం ఏర్పడినట్లుగానే.. ఒండ్లు విటమిన్ సి తగినంత మోతాదులో లేకపోతే.. మీరు తినే ఆహారంలో ఉన్న పరస్ మీ కరోటిన్ స్వల్పం చేయవచ్చు. అందుకే అంతే పుష్కల తీసుకునే క్రమంలో విటమిన్ సి పుష్కలంగా ఉండే ఆరోగ్యం, నిమ్మరసం, ట్రైబెల్ల పండ్లు, బిటూలూ వంటివి ఆహారంలో ఒక భాగం చేసుకోవడం మర్చిపోవద్దు.

సీతాఫలంతో క్యాన్సర్ కణాలకి చెక్ బంగాళ తయారు చేసుకోండిలా!



ఆరోగ్య పరిరక్షణ కోసం నిత్యం పండ్లను కూడా ఆహారంలో భాగం చేసుకోవాలి. వాటిలో ఎన్నో రకాల ఆరోగ్య ప్రయోజనాలు ఉండడంతో పాటు సమస్యలను నివారించడంపై ఎందుకంటే పండ్లలో మానవ శరీరానికి కావలసిన ఎన్నో పోషకాలు పుష్కలంగా ఉంటాయి. అలాంటి పండ్లలో సీతాఫలం కూడా ఒకటి. సీతాఫలం తినడం వల్ల ఎన్నో రకాల ప్రయోజనాలు కలుగుతాయి

సీతాఫలంలో మానవ శరీరానికి అవసరమైన విటమిన్లు, మినరల్స్, ఇతర ప్రయోజనకర పోషకాలు పుష్కలంగా ఉంటాయి. ఈ కారణంగా సీతాఫలం మన ఆరోగ్యాన్ని రక్షించగల శక్తిని కలిగి ఉంటుంది. సీతాఫలంలో విటమిన్ సి, యాంటీఆక్సిడెంట్ల మధ్యన శరీర రోగనిరోధక శక్తిని మెరుగుపరచే సీజనల్ వ్యాధులను సులభం చేస్తుంది.

అలాగే టైసిన్ ఇంజిన్ కూడా చాలా కలుగుతాయి ఉంటుంది. ఇది కంటి చూపును మెరుగు పరుస్తుంది. ఇంకా సీతాఫలంలోని ఆసిడ్స్, బిటూలూజిన్ అనే యాంటీఆక్సిడెంట్లు క్యాన్సర్ నిరోధకాలుగా పనిచేస్తాయి. ఫలితంగా శరీరంలో ఏర్పడే క్యాన్సర్ల కణాలు ఏర్పడేవా వాటిని నివారిస్తాయి. ఇవే కాక ఆ పండ్లలో మెగ్నీషియం, పొటాషియం వంటి మినరల్స్ కూడా ఉన్నందున ఇవి గుండె పనితీరును మెరుగుపరుస్తాయి. అదనంగా గుండె సంబంధిత సమస్యలను నిరోధిస్తాయి.



బంగాళ తయారుచేసేటప్పుడు తయారు చేసుకుని.. వాటిని వేడివేడి సూనెలో వేయించి, పప్పు, సాంబార్ సైస్ లో నంపకుని తింటే మేలు ఉంటుంది. ఒక్కసారి ఉపయోగించండి. ఇంకొక దుకు రేలు.. ఇలా తయారు చేసుకోండి మరొక గిన్నెలో నీరు పోసి.. అందులో

కొద్దిగా ఉప్పువేసి వేడి చేయాలి. అవి వేడయ్యాక సైస్ గా చేసిన బంగాళదుకు వేయించి, పప్పు, సాంబార్ సైస్ లో నంపకుని తింటే మేలు ఉంటుంది. ఒక్కసారి ఉపయోగించండి. ఇంకొక దుకు రేలు.. ఇలా తయారు చేసుకోండి మరొక గిన్నెలో నీరు పోసి.. అందులో

కొబ్బరినూనెతో వంట చేస్తే సూపర్ బెనిఫిట్స్..!



కొబ్బరినూనెతో వంట అనేకానీ ఏ అలా ఎవరు తింటారు అనుకున్నారా కదూ. కానీ.. మనం రోజూ వంటల్లో వాడే సన పువర, పామాయిల్, వెరునెగ్ నూనె కంటే.. కొబ్బరినూనెతో తయారు చేసే వంటతినడం ఆరోగ్యానికి చాలా మంచిది. కేరళ రాష్ట్రం వైపు ఎక్కువగా కొబ్బరినూనె వంటలో వాడుతారు. ఇందులో 90 శాతం సంపూర్ణ కొవ్వు ఉన్నాయి ఉంటాయి. ఇతర వంట నూనెలలో ఇవి నామమాత్రంగానే ఉంటాయి. కొబ్బరి నూనెలో ఉండే లాంకి ఆమ్లం శరీరంలో పెరుకుపోయిన కొవ్వుని కలిగించడంలో ప్రధాన పాత్ర పోషిస్తుంది.

ఈజికాయాన్ని తగ్గించడంలో కొబ్బరినూనెకు సాటి మరొకటి లేదు. సాయాపిన్ నూనెతో పోలిస్తే.. కొబ్బరినూనెతో తయారు చేసే వంట తినడం ఆరోగ్యానికి చాలా మంచిది. కేరళ రాష్ట్రం వైపు ఎక్కువగా కొబ్బరినూనె వంటలో వాడుతారు. ఇందులో 90 శాతం సంపూర్ణ కొవ్వు ఉన్నాయి ఉంటాయి. ఇతర వంట నూనెలలో ఇవి నామమాత్రంగానే ఉంటాయి. కొబ్బరి నూనెలో ఉండే లాంకి ఆమ్లం శరీరంలో పెరుకుపోయిన కొవ్వుని కలిగించడంలో ప్రధాన పాత్ర పోషిస్తుంది.

కొబ్బరి నూనె వంటలో ఉపయోగించడం వల్ల జీర్ణణీయ మెరుగుపడుతుంది. కొబ్బరినూనెలో లభించే ఆరోగ్యకరమైన కొవ్వులు జీర్ణ వ్యవస్థలోని చెదని బ్యాక్టీరియా నాశనం చేస్తాయి. అలాగే కడుపులో మంటలను కూడా తగ్గిస్తాయి. మూర్త, అల్టిమర్లు వంటి వ్యాధులను నివారించడాంటే.. కొబ్బరినూనెతో చేసిన వంటకాలు తినడం మంచిది. అలాగని గుండె, మూడు గరిటల నూనెను ఒకసారి వాడకూడదు. ఒకటింటిండు టేబుల్ స్పూన్ల కొబ్బరి నూనెను వినియోగించి ఆహారాన్ని తయారు చేసుకోవాలి. కొబ్బరి నూనెలో ఉండే లాంకి యానిడ్ దంశాల పలుకొన్నాయి పెంచుతాయి. ముఖ్యంగా మెదడు పనితీరును కొబ్బరి నూనె మెరుగుపరుస్తుంది. అందుకే కొబ్బరినూనెతో చేసిన వంటకాలు తినేవారిలో తెలివితేటలు ఎక్కువగా ఉంటాయి.

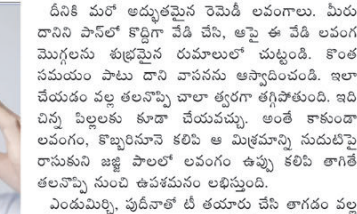
మీరు తరచుగా తలనొప్పితో బాధపడుతున్నారా?



మనది పుట్టిన తర్వాత అనారోగ్యానికి గురికావడం సర్వసాధారణం. అదేవిధంగా దిన్న పిల్లల నుండి వృద్ధుల వరకు కూడా తలనొప్పి వస్తుంది. ఈ సాన్ని ఏ పిన్నుల స్పృష్టంగా ఆలోచించడానికి అనుమతిస్తుంది. అందుకే తలనొప్పి వచ్చిన వెంటనే తగిన మార్గ కోసం వెతకడం ప్రారంభిస్తారు. కానీ అది తప్పు. తలనొప్పిని జీవితంలో ఒక్కసారిగా రావడం ఉండదు. ప్రత్యామ్నాయ మార్గాలు వేసుకోవడం శరీరానికి మంచిది కాదు. కానీ వైద్యుల సహాయంపై వారు ఆశపడాలి. బదులుగా తలనొప్పి దాని దుష్ప్రభావాల నుండి బయటపడటానికి మరింత శక్తివంతమైన హెం రామెడిసిన్ కోసం వెళ్ళడం మంచిది.

తలనొప్పి అనేక కారణాల వల్ల రావచ్చు. అయితే మీరు దానిని గుర్తించి దానికి తగిన పరిష్కారాన్ని కనుగొనాలి. చాలా సార్లు మనం ఎండ, చేతి, శీతల మెదడులైన వాటి వల్ల తీరలేని తలనొప్పి సమస్యను ఎదుర్కొంటాము. కొన్నిసార్లు తలనొప్పి అధిక శరీర ఉష్ణోగ్రత లేదా పిక్ట ప్రభావం కారణంగా కూడా కనిపిస్తుంది. కొంతమందికి చల్లని వాతావరణం అంటే వర్షాకాలం, పరిశాలం లేదా నీటి నుండి సైసిన తలనొప్పి వస్తుంది. ఇలాంటి అనేక సమస్యలను హెం రామెడిసిన్ తో పరిష్కారం లభిస్తుంది. ఇవి ఆరోగ్యానికి హాని కలిగించకుండా తలనొప్పి నుండి ఉపశమనం కలిగిస్తాయి. తరచు తలనొప్పి వచ్చిన ప్రతిభాగీ తులసి ఆకులను ఒక కప్పు నీటిలో వేసి మరిగించాలి. అందులో తేనె కలుపుకుని తాగితే తలనొప్పి తగ్గుతుంది. శరీర ఉష్ణోగ్రత వల్ల తలనొప్పి వస్తుంటే, మజ్జిగ లేదా మంచినీటి తాగడం లేదా మీ ఇంట్లో పడికీ నూనె ఉన్నట్లుంటే దానిని తగ్గించండి. కంటి నూనె తలనొప్పి సమస్య నుండి బయటపడవచ్చు.

కూరల్లో సాధారణ ఉప్పుకి బదులు తినిన వాడండి



ఇప్పుడు ఏ వయసువారిని కదిలించినా ఒక్క నోప్పులు, కొక్క నోప్పులు అంటుంటారు. ఒక్కప్పుడు వయసు పెంచుకుంటే అప్పుడే ఆహారాన్ని సమస్యలు.. ఇప్పుడు మొదలవుతున్నారా రాకుండానే వచ్చేస్తున్నాయి. అందుకు కారణాలు ప్రత్యేకంగా చెప్పవచ్చు. మన తినే ఆహారం, జీవనశైలి కారణం. ఉప్పు లేకపోతే ఏ వంటకాలు రుచి ఉండదు. అలాంటి ఉప్పు కూడా ఇప్పుడు కల్పి అయిపోతుంది. ఆమోనియం ఉప్పుని వాడాలి లేదా వాడాలి వాడాలి కన్నా ఇప్పుడే. మన పెద్దలు కల్పి (గడ్డ ఉప్పు) వాడాలి కాబట్టి.. వాళ్ళకు ఉప్పు అంటూ ఇప్పుడు మచ్చేనా కాదు.

ఇప్పుడు ఒక్క నోప్పులు వస్తున్నాయంటే వైద్యులు కూడా.. కొన్నిరకాల ఆయిర్లెడ్ ఉప్పులను వాడాలని సూచిస్తున్నారు. పింకీ సాల్ట్, బ్లూక్ సాల్ట్ అంటూ రకరకాల ఉప్పులను తయారు చేస్తున్నారు. సాధారణ ఉప్పు కంటే.. నల్ల ఉప్పును ఆహారంలో తీసుకుంటే మంచిదని నిపుణులు కూడా సూచిస్తున్నారు. ఇది ప్రత్యేకంగా విడిగా తీసుకోవాలని పనిలేదు. సాధారణంగా కూరల్లో ఉప్పును ఏలా వేస్తేమో.. దానికి బదులు నల్ల ఉప్పును వేస్తే దాలు. ఈ ఉప్పును వాడితే జీర్ణ సమస్యలు తగ్గుతాయి. కడుపుబ్బరం, గ్యాస్, అత్యధిక, మలబద్ధకం వంటి సమస్యలను బాగా పనిచేస్తుంది. కండల నోప్పులు, గుండెపోషకం, కాలి పిక్కులు పట్టేయడం వంటి సమస్యలను కూడా నల్ల ఉప్పు తగ్గిస్తుంది. అధిక రక్తపోషకం (హైపీటి) ఉప్పుదాని వల్ల ఉప్పు మంచి బెడదలు పనిచేస్తుంది. దీనివల్ల రక్తం పలుకుతుంటే పాలు.. రక్తనాళాల్లో రక్తం గడ్డకట్టుకుండా కూడా ఉంటుంది. గుండెజబ్బుల ప్రమాదం కూడా తగ్గుతుంది. నల్ల ఉప్పును రోజూ తీసుకుని ఆహారంలో కలిపి తినడం వల్ల రక్తనాళాల సమస్య తగ్గించే పాటగా. సైసిన, దగ్గు, జలుబు, ఇతర శ్వాసకోశ సమస్యల నుండి కూడా మమ్మక్తి లభిస్తుంది. అంతేకాక మన రెండో కంటి కూడా అదుపులో ఉంటుందని నిపుణులు చెబుతున్నారు.

