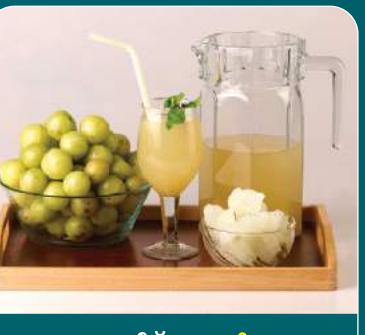




എഴ്ത തരം
സെല്ലിക്ക ജ്യൂസുകൾ



സൈറ്റ് ബേൻ



കുവറ്റ് ബേൻ



ഗൈൻ ബേൻ



ഹണി ബേൻ



വൈറ്റ് ബേൻ



കുർബ ബേൻ



ധയബദ്ധ് ബേൻ

എഴ്ത തരത്തിലുള്ള സെല്ലിക്ക പാനിയങ്ങളും പൊതുവേ രോഗപ്രതിരോധകതി വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതും ഓജന്റ് വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതുമാണ്. രസായനങ്ങളിൽ ശ്രേഷ്ഠമാണ് സെല്ലിക്ക ആയതിനാൽ ഈ പാനിയങ്ങളും തന്നെ രസായനഗുണങ്ങളോട് കൂടിയതുമാണ്.

മീറ്റ് എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഓഫീസ്
സംസ്ഥാന ഒഴുക്കാസ്സു ബോർഡ്
തിരുവന്മാരി പി.ഐ., ഏഞ്ചിനീയർ ഓഫ്, തൃശ്ശൂർ - 22
റോഡ് : 0487 2323151 | ഫോൺ : 0487 2323151
E-mail : smpbkerala@gmail.com | Website : www.smpbkerala.org

റിഭിക്കാൻ ഓഫീസ് :
ARI കുമ്പൻ, പ്രജാപാല പി.ഐ., തിരുവന്നന്തപുരം - 695 012
റോഡ് : 0471 2347151 | ഫോൺ : 0471 2347151



"Seven Sisters" Gooseberry Juice"

'ആരോഗ്യത്തിന്
ക്രൈ മാതൃസ്പർശം
ആഭായത്തിന്
ക്രൈ ഹരിതസ്പർശം'



സംസ്ഥാന ഒഴുക്കാസ്സു ബോർഡ്

ആയുഷ് വകുപ്പ്, കേരള സർക്കാർ



നെല്ലികയാണ് രസായനങ്ങളിൽ എറ്റവും പ്രധാനം, രസായനാധികാരത്തിൽ ആദ്യം പിന്തുംളിച്ചതും നെല്ലിക ചേർന്നുള്ള രസായനങ്ങളുണ്ടാണ്. ആരോഗ്യസംരക്ഷണത്തിനും രോഗപ്രതിരോധകതി വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും ഉത്തമമായ ആഹാരവും ഒഴശ യാവുമായ നെല്ലിക വിറ്റാമിൻ സി-യൂടെ സമുദായായ ഉറവിടവുമാണ്. വിറ്റാമിൻ എ-യൂടും, ബി-യൂടും കുടാതെ കാൽസിയം, ഇരുസ്, ഇലാജിക് ആസിഡ്, ഗാലിക് ആസിഡ്, ടാനിക് ആസിഡ് തുടങ്ങിയവയും നെല്ലിക യില്ലാണ്. ആർ രസങ്ങളിൽ ഉപ്പ് ഓക്കേയുള്ള അഞ്ച് രസങ്ങളും നെല്ലികയിൽ അടങ്കിയിരിക്കുന്നു.

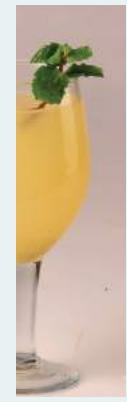
ആരോഗ്യം നിലനിർത്താനും രോഗങ്ങൾ വരാതിരി കുവാനും ജീരംരകൾ വേഗത്തിൽ ബാധിക്കാതിരി കുവാനും നെല്ലിക ഓഴശയമായും ആഹാരമായും നൂറ്റാണ്ടുകൾക്കു മുൻപുതന്നെ നമ്മുടെ പുർവ്വീകർ ഉപയോഗിച്ച് വനിരുന്നു.

വരുപ്പത്തിൽ നെല്ലിക ഓഴശധാരമായി ഉപയോഗിക്കുന്നതിൽ പുറമെ ഭവരുപ്പത്തിലും നെല്ലിക ഓഴശധാരമായി ഉപയോഗിക്കാമെന്ന് കണക്കത്തിയ തിരെന്ന് അടിസ്ഥാനത്തിൽ കേരള സർക്കാർ നധാപന മായ ദൈഷ്യം, സംസ്ഥാന ദൈഷ്യസ്വഭാവിലേണ്ടി സഹായത്താടം ഏഴുതരം നെല്ലികപൊന്തിയങ്ങൾ അവത്തിപ്പിക്കുകയാണ്.

“സവൻ സിംഗേഴ്സ്” എന്ന പേരിലാണ് 7 തരത്തിലുള്ള നെല്ലിക പാനീയങ്ങൾ അറിയപ്പെടുന്നത്. പ്രത്യേകം പേരിട്ടുള്ള 7 പാനീയങ്ങളും 7 തരത്തിലുള്ള ഗുണങ്ങലോടുകൂടിയതുമാണ്.



ഗ്രീൻ ബെറി (ഇന്തുപ്പ് നെല്ലിക ജ്യൂസ്)



ചോരുവകൾ : നെല്ലിക (100 ഗ്രാം), ഇന്തുപ്പ് (1 ഗ്രാം), പുതിനയില (1 ഗ്രാം), വെള്ളം (200 മില്ലി)

നിർമ്മാണക്രമ : നെല്ലിക കുരുകളെന്നു ചുത്ത് പുതിനയിലയും ചേർത്ത് ജ്യൂസിലിട്ട് നിരോടുകൂക്കുക. പാത്രത്തിൽ ശേഖരിച്ച നെല്ലിക കാനോറിൽ തിളപ്പിച്ചാറി തണ്ടുത ശുശ്വരം 200 മില്ലി ചേർത്ത് നേർപ്പിക്കുക. പിനീക് ഇന്തുപ്പ് ചേർത്ത് നല്ലതുപോലെ ഇളക്കി യോജിപ്പിച്ചുണ്ടാക്കുന്നതാണ്.

സുഖങ്ങൾ : മലബന്ധം, അതിയായ രക്തസമർദ്ദം, വയർവീൽപ്പ് എന്നീ രോഗങ്ങളുള്ള വർക്ക് വളരെ ഫലപ്രദമാണ്.

ഡയബർ ബെറി (മഞ്ഞൾ നെല്ലിക ജ്യൂസ്)



ചോരുവകൾ : നെല്ലിക (100 ഗ്രാം), മഞ്ഞൾപൊടി (2 ഗ്രാം), ഇന്തുപ്പ് (1 ഗ്രാം), പുതിനയില (1 ഗ്രാം), കുരുമുളകുപൊടി (1/2 ഗ്രാം), വെള്ളം (200 മില്ലി)

നിർമ്മാണക്രമ : കുരുകളെന്നു നെല്ലിക, പുതിനയിലയും എന്നിവ ജ്യൂസിലിട്ട് നിരോടുകൂക്കുക. അതിൽ തിളപ്പിച്ചാറി തണ്ടുത ശുശ്വരം 200 മില്ലി ചേർക്കുക. അതിനുശേഷം കുരുമുളകു പൊടിയും ഇന്തുപ്പ് പൊടിയും ചേർത്ത് ഇളക്കിയോജിപ്പിച്ച് കൂടിക്കൊണ്ടാണ്.

സുഖങ്ങൾ : പ്രത്യേകമായി പ്രമേഹ രോഗികൾക്ക് കഴിക്കുവാനുള്ള പാനീയമാണ് ഡയബർ ബെറി.

കൂറർ ബെറി (കൂറർ നെല്ലിക ജ്യൂസ്)



ചോരുവകൾ : നെല്ലിക (100 ഗ്രാം), കൂറർ (200 ഗ്രാം), പുതിനയില (1 ഗ്രാം), പാശസാരപൊടി (ആവശ്യത്തിന്), വെള്ളം (200 മില്ലി)

നിർമ്മാണക്രമ : കുരുകളെന്നു നെല്ലിക, കൂറർ, പുതിനയിലയും എന്നിവ ജ്യൂസിലിട്ട് നിരോടുകൂക്കുക. അതിൽ തിളപ്പിച്ചാറി തണ്ടുത ശുശ്വരം 200 മില്ലി ചേർത്ത് കുരുക്കിയോജിപ്പിച്ച് കൂടിക്കൊണ്ടാണ്.

സുഖങ്ങൾ : ശരീര സഹാരയത്തിനും, നിറത്തിനും വളരെ ഫലപ്രദം. കുടാതെ ഹൃദയ ശമ്പളവർക്കും കുടിക്കാവുന്ന പാനീയമാണ്.

കെല്ലിക പാനീയങ്ങളും ഉണ്ടാക്കുന്ന വിധവും



കുസർ ബെറി (വെള്ളരി നെല്ലിക ജ്യൂസ്)



ചോരുവകൾ : നെല്ലിക (100 ഗ്രാം), വെള്ളരിക (150 ഗ്രാം), ഇന്തി (3 ഗ്രാം), പുതിനയില (1 ഗ്രാം), പാശസാരപൊടി (ആവശ്യത്തിന്), വെള്ളം (200 മില്ലി)

നിർമ്മാണക്രമ : കുരുകളെന്നു നെല്ലിക, പുതിനയിലയും, വെള്ളരികയും, പുതിനയിലയും, ഇണിയും ചേർത്ത് തിളപ്പിച്ചാറി തണ്ടുത ശുശ്വരം 200 മില്ലി ചേർത്ത് നേർപ്പിച്ചുണ്ടാക്കുക. അതിനുശേഷം ആവശ്യത്തിന് പാശസാരയും ചേർത്ത് കുരുക്കിയോജിപ്പിച്ച് കൂടിക്കൊണ്ടാണ്.

സുഖങ്ങൾ : ശരീരം തന്നുകൂട്ടിനും, കഷിന്തയിനും ഉപയോഗിക്കാം.

ഹണി ബെറി (തേൻ നെല്ലിക ജ്യൂസ്)



ചോരുവകൾ : നെല്ലിക (100 ഗ്രാം), പുതിനയില (1 ഗ്രാം), തേൻ (ആവശ്യത്തിന്), വെള്ളം (200 മില്ലി)

നിർമ്മാണക്രമ : കുരുകളെന്നു നെല്ലികയും, പുതിനയിലയും ജ്യൂസിലിട്ട് നിരോടുകൂക്കുക. തിളപ്പിച്ചാറിയ ശുശ്വരം 200 മില്ലി ചേർത്ത് നേർപ്പിച്ചുണ്ടാക്കുക. അതിനുശേഷം ആവശ്യമനുസരിച്ച് തേനും ചേർത്ത് കുടിക്കാവുന്നതാണ്.

സുഖങ്ങൾ : ശരീരത്തിൽ വേഗത്തിൽ ഉരേഷവും ഉരിഞ്ഞായവും ലഭിക്കുന്നതിന് സഹായിക്കുന്നു.

ബീറ്റ് ബെറി (ബീറ്റ്‌റൂട്ട് നെല്ലിക ജ്യൂസ്)



ചോരുവകൾ : നെല്ലിക (100 ഗ്രാം), ബീറ്റ്‌റൂട്ട് (150 ഗ്രാം), പുതിനയില (1 ഗ്രാം), പാശസാരപൊടി (ആവശ്യത്തിന്), വെള്ളം (200 മില്ലി)

നിർമ്മാണക്രമ : നെല്ലിക കുരുകളെന്നു തത്ത്, ബീറ്റ്‌റൂട്ട്, പുതിനയിലയും എന്നിവ മുന്നും ജ്യൂസിലിട്ട് നിരോടുകൂക്കുക. അതിൽ തിളപ്പിച്ചാറിയ ശുശ്വരം 200 മില്ലി ചേർത്ത് ആവശ്യത്തിന് പാശസാരപ്പൊടി ചേർത്ത് നല്ലതുപോലെ ഇളക്കി യോജിപ്പിച്ച് കൂടിക്കൊണ്ടാണ്.

സുഖങ്ങൾ : ശരീരസൗന്ദര്യത്തിനും നിറത്തിനും കഷിന്തയിനും ഫലപ്രദമാണ്.

സെറീറ്റ് ബെറി (കൽക്കണ്ണം നെല്ലിക ജ്യൂസ്)



ചോരുവകൾ : നെല്ലിക (100 ഗ്രാം), ഇന്തി (3 ഗ്രാം), പുതിനയില (1 ഗ്രാം), ഏലക്കപൊടി (500 മില്ലി ഗ്രാം), വെള്ളം (200 മില്ലി), കൽക്കണ്ണംപൊടിച്ചു (ആവശ്യത്തിന്)

നിർമ്മാണക്രമ : കുരുകളെന്നു നെല്ലിക, പുതിനയിലയും ജ്യൂസിലിട്ട് നിരോടുകൂക്കുക. അതിനുശേഷം തിളപ്പിച്ചാറിയ ശുശ്വരം 200 മില്ലി ചേർത്ത് ആവശ്യത്തിന് പാശസാരപ്പൊടി ചേർത്ത് നല്ലതുപോലെ ഇളക്കി യോജിപ്പിച്ച് കൂടിക്കൊണ്ടാണ്.

സുഖങ്ങൾ : ദാഹമകറ്റാനും, ആരോഗ്യം നിലനിർത്താനും സഹായകമാണ്.