

అభిషేకంలో వాడితే పుణ్యం
అయ్యగారి చేతి నుంచి పడితే తీర్థం
కొట్టువాడు తెగొట్టిస్తే... దాహాల్ని తీర్చే ధన్యజలం
మందువేసవిలోనే కాదు..
నిండు వానకాలంలోనూ కొబ్బరినీళ్లు అబ్బురపరిచేవే!
వియ్యాలవారి ఈ వెల్ కేమ్ డ్రింక్ ఇప్పుడు
గోలీసాడాతో నెయ్యమందుకుంటున్నది.
నోట్లో కమ్మగా కలిగే లేత కొబ్బరి
నేడు ఐస్ క్రీంతో దోస్తీ చేస్తున్నది.
అవును, కోకోనట్ కొత్త రుచులు నయా
పుడ్ ట్రిండ్! ఆ సంగతులంటే మనమూ చూద్దాం!

లేత కొబ్బరి బి జ్యూస్ తాగారా?!

ప్రపంచంలోనే అత్యంత స్వచ్ఛమైన
నీళ్ల వరుసలో కొబ్బరినీళ్లు ముందుం
టాయి. వీధివీధిలో కొబ్బరి బోండాలు
షాపు ఉన్నా తరతరాలుగా మనకు
బోండా తాగి లేత కొబ్బరి చప్పరించడమే
అలవాటు. కొబ్బరినీళ్లలో విటమిన్లు, ఖనిజ
లవణాలన్నో ఉండటం వల్ల ఇది ఆరోగ్య
నికీ ప్రకృతి రాసిన ప్రీస్క్రిప్షన్ అనే
చెప్పొచ్చు. అటు రుచి ఇటు ఆరోగ్యం
ఉండే వీటిని అందుకే మనం ఇష్టంగా తీసు
కుంటాం. అయితే ఆహారం విషయంలో
కొత్తకొత్త ప్రయోగాలు చేయడం నేటి తరం
వైజం. అందుకే టెండర్ కోకోనట్ జ్యూస్
అంటూ లేతకొబ్బరినీ, కొబ్బరినీళ్లనూ
కలిపి మిక్సీ పట్టి జ్యూస్ గా చేస్తున్నారు.
అంతేకాదు, అసలు ఇవి కూడా
ఉంటాయా అన్న రీతిలో కొబ్బరి
బోండాతో కొత్త రుచులు ఆవిష్కరిస్తు
న్నారు. అచ్చంగా వాటిని అమ్మడం కోసమే
ప్రత్యేకంగా సంస్థలు స్థాపించి, స్టాల్స్
ఏర్పాటు చేస్తున్నారు.

ఏమేం ఉంటాయి..
కేవలం కొబ్బరినీళ్లు, లేతకొబ్బరి కలిపిన
జ్యూస్ లే కాదు... జామ, సపోట, పైనా
పిల్, నారింజలాంటి పండ్లను కొబ్బరినీ
ళ్లతో జోడించి కూడా రసాలు తయారు
చేస్తున్నారు. అలాగే కొబ్బరిపాలను, రకర
కాల పండ్లనూ కలిపి గుజ్జుగా చేసి కోకోనట్
స్మూతీలు చేస్తున్నారు. కోకోనోడా, కోకో
కాఫీ, కోకోషేక్, స్లష్, పుడ్డింగ్... ఇలా
బోలెడు రకాలు ఇందులో ఉంటున్నాయి.
ఇవి కాక కొబ్బరిపాలతో జామ, సీతా
ఫలం, చాక్లెట్, ఓరియో... ఇలా విభిన్న
రకాల ఐస్ క్రీమ్ లూ నోరూరిస్తున్నాయి.
వీటి తయారీ ఎలాగన్నదీ యూట్యూబ్ లో
వీడియోలు దొరుకుతున్నాయి. ఓసారి
వీటిని రుచి చూసి, మరోసారి చేసి చూస్తే
సరి. కోటికి కొబ్బరిచిప్ప దొరికినట్టు...
మనకూ కొత్త కొబ్బరి రుచులన్నో దొరికే
స్తాయి. ప్రయత్నిం
చండి మరి!

