



आज के समय में अधिकतर भीमारियां खानपान की वजह से होती हैं। अगर हम हेल्दी फूड लें और इसे लेते समय आयुर्वेद के नियमों का पालन करें, तो कई समस्याओं से मुक्ति पा सकते हैं।

आयुर्वेद के अनुसार हमें हमेशा सुन्तुलित आहार लेना चाहिए और शरीर की प्रकृति के हिसाब से भोजन करना चाहिए। आयुर्वेद में बताया गया है कि खाना हमेशा भूख का आधा खाना चाहिए, ताकि वो अच्छी तरह से पच जाए। इसके अलावा खाना हमेशा ताजा खाएं और अच्छी तरह से चबाकर खाएं। खाते समय बातचीत नहीं करनी चाहिए।

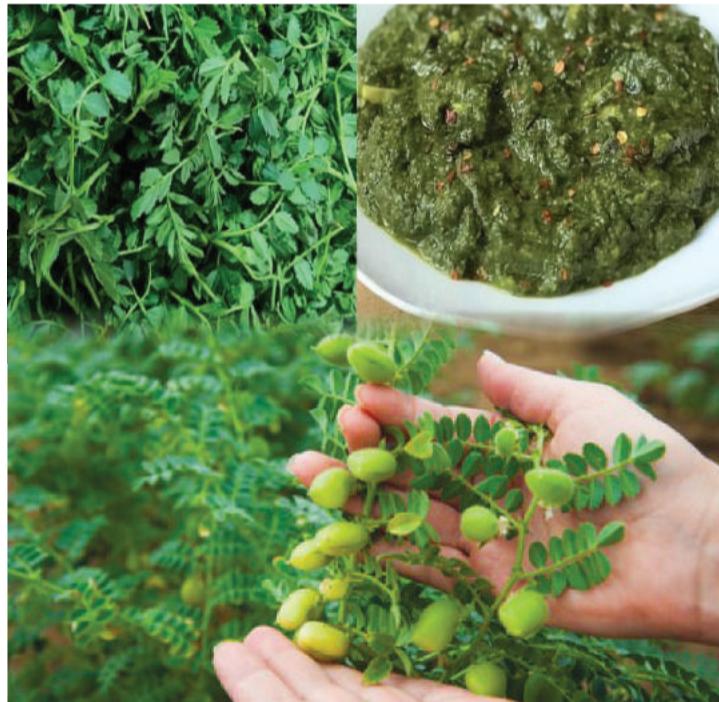
खाने के बीच में पानी नहीं पीना चाहिए, लेकिन अगर आप खाना खाने से आधा घंटा पहले और खाना खाने के आधा घंटे बाद पानी पेंते हैं, तो ये आपके लिए काफी फायदेमंद होता है। खाने के बीच में जरूर तो तो एक-दो घूंट पानी पीकर काम चलाएं। इसके अलावा पानी सामान्य टेप्रेचर बाला या गुनगुना पीना चाहिए। फिर का ठंडा पानी न पीएं। साथ ही घूंट-घूंट पानी पीना अमृत के समान बताया गया है।



RECIPE +

सर्दी के असर से बचाएंगा चने का साग और बाजरे की रोटी, जानें रेसिपी !

सर्दियों में चने का साग महत के लिहाज से बहुत फायदेमंद माना जाता है। इसे बाजरे या मक्के की रोटी के साथ खाया जाता है। ये खाने में बहुत स्वादित होता है। यहां जानिए चने के साग के फायदे और इसे बनाने का तरीका।



हमारी प्रकृति में जो भी चीजें खाने पीने की पैदा होती हैं, वो वहां के वातावरण के हिसाब से होती हैं और हम सबके लिए सेहतमंद होती हैं। सर्दियों का मौसम साग का मौसम कहलाता है। इस मौसम में मैथी, बथुआ, चौलाई, पालक, सरसों, कुक्फा और चने का साग आदि फिलते हैं। ऐसे में आज बाद करें चने के साग की। चने का साग सिर्फ स्वाद में ही नहीं बल्कि सेहत के लिहाज से भी काफी लाभकारी होता है और सर्दियों में अगर इसका बाजरे की रोटी के साथ सेवन किया जाए तो ये आपके शरीर को गर्माहट देता है, इम्यून सिस्टम को मजबूत करता है और शरीर को पत्तू, सर्दी-जुकाम, खांसी जैसी तमाम समस्याओं से बचाता है। यहां जानिए चने के साग को बनाना का तरीका।

चने के साग की सामग्री

250 ग्राम चने का साग, 10 से 15 लहसुन की कलियां, एक इंच अदरक का टुकड़ा, 4 से 5 हरी मिर्च, दो टमाटर, दसों घी दो चम्मच, एक चम्मच सरसों का तेल, स्वादानुसार नमक, दो चम्मच बेसन, आधा चम्मच सूखा धनिया, आधा चम्मच मिर्च पाउडर और हींग आवश्यकतानुसार।

बनाने का तरीका

- सबसे पहले चने के साग को अच्छी तरह से धोकर बारीक बारीक काट लें। अब एक कड़ाही एक गिलास पानी डालकर गर्म करें और उबाल आने पर ये साग डाल दें और थोड़ा नमक डाल कर ढक दें। इसके बाद धीमी आंच पर पकने दें।
- इस बीच आप लहसुन को छीलकर कूट लें, दो हरी मिर्च को बारीक काट लें और तीन लोंगे आकार में दो टुकड़ों में काटें। टमाटर को बारीक काट लें और अदरक के खिस लें।
- बीच बीच में चने का साग चलाते रहें और इसे मैंसर से मैंस करते रहें। इस बीच आप बेसन को हल्का ब्राउन होने तक भून लें। ध्यान से भूनें, बेसन जलने न पाए। जब साग पक जाए तो इसमें बेसन डाल दें और मैंसर से अच्छी तरह से मिक्स करें। अगर पानी कम लगे तो इसमें पानी को गर्म करने के बाद मिला सकती है।
- इसके बाद इसमें धनिया पाउडर और मिर्च पाउडर डालें। अब इसमें चने का साग डालें और सारी चीजों को अच्छी तरह से मिक्स करें। थोड़ी देर पकाएं। इसके बाद एक अलग बर्टन में सरसों का तेल डालें और इसमें कुटा लहसुन डालें, थोड़ा सा लहसुन बचा लें। यसी अदरक डालें। कटी हुई हरी मिर्च डाल दें और हींग डालें। इह हल्का सा भूने के बाद टमाटर डाल दें और नमक डाल दें। टमाटर को पकने दें।
- इसके बाद इसमें धनिया पाउडर और मिर्च पाउडर डालें। अब इसमें चने का साग डालें और सारी चीजों को अच्छी तरह से मिक्स करें। थोड़ी देर पकाएं। इसके बाद एक बर्टन में दो लंबी कटी हुई हरी मिर्च डालें। और साग पर इस टड़के को डालकर साग को ढक दें। 5 मिनट बाद इसे बाजरे की गर्माहट रोटी के साथ सर्व करें और इसमें घी डालें और इसके साथ गुड़ भी खाएं।

सुझाव

- चने के साग में अगर खट्टापन पहले से हैं तो आप टमाटर को स्किप कर सकती हैं। इसमें मिर्च अच्छी लगती है। लेकिन आप इसकी मात्रा को अपने स्वाद के अनुसार बढ़ा या घटा सकती हैं। अदरक को बहुत ज्यादा मात्रा में न डालें, वर्णा स्वाद बिगड़ सकता है।

मिर्च खाने के बाद शरीर में ऐसा क्या होता है कि आंख और नाक में से पानी आने लगे जाता है...



आपके साथ भी ऐसा हुआ होता कि जब आप ज्यादा मिर्च खाते हैं तो आपके नाक और आंख में से पानी आने लगता है, लेकिन कभी आपने सोचा है कि आंखियों के बारे में क्या होता है?

कोई भी स्पाइसी फूड खाने में मजा तो आता है, लेकिन अगर इसमें मिर्च की मात्रा थोड़ी भी ज्यादा हो जाए तो दिक्कत बढ़ती है। इसके बाद करें काटना।

इसके बाद यह चम्मच में जमीनी मूँह के संपर्क में आता है तो जारी रहता है। इसके बाद यह चम्मच में जमीनी मूँह के संपर्क में आता है तो जारी रहता है।

जब भी आप स्पाइसी फूड खाते हैं तो इसके बाद यह चम्मच में जमीनी मूँह के संपर्क में आता है तो जारी रहता है।

संपर्क में आता है। वही, मिर्च में कैपसेसिन नाम का एक कैमिकल होता है।

वैसे मिर्च के लिए तो कैमिकल काफी अच्छी होता है। क्योंकि, इससे मिर्च की फसल को जानवर और इंसान नुकसान नहीं पहुंचाते हैं। यानी एक तरह से मिर्च की रक्षा करता है।

इस कैमिकल की तासीर ऐसी होती है कि यह जैसे मूँह के संपर्क में आता है तो जारी रहता है। इसके बाद करें कोशिश करता है।

इसके बाद निकलने की कोशिश करता है। इसलिए शरीर नाक और आंख के जरिए इस बाहर करने की कोशिश करता है और आंख और आंख में से पानी आने लगता है।

जब भी आप स्पाइसी फूड खाते हैं तो इसके बाद नाक और आंख से पानी आने लगता है।

जापान में चलता है इतना हल्का सिक्का कि पानी पर रखे तो डूबता ही नहीं... एक बार से कम बजन

जापान के एक सिक्के की काफी चर्चा होती है, क्योंकि वो सिक्का पानी में डूबता ही नहीं है बल्कि तैरता रहता है। तो आज जानते हैं जापान के इस खास सिक्के के बारे में...



फिर भी सिक्के का ना डुबने काफी हैरान कर देने वाला है।

कितना होता है बजन?

अगर सिक्के के बजन की बात करें तो यह 0.9992 ग्राम का होता है, जो काफी कम है। करीब एक ग्राम के सिक्के से आप अंदरा लगा सकते हैं कि यह कितना हल्का होता है। आपने हमेशा भारत के सिक्कों को देखा होगा, जो पानी में डालते ही नीचे चले जाते हैं। भारत का सबसे छोटा हल्का सिक्का भी पानी में चला जाता है।

लेकिन, जापान के एक खास सिक्के के साथ ऐसा नहीं है। आप यू-ट्यूब से लेकर कई वेबसाइट पर भी आपने देखा होगा कि जापान के एक तैरने वाले सिक्के की बात होती है। दरअसल, जापान की करेंसी में एक सिक्का है जो पानी में डूबता ही नहीं जाता है। आपने हमेशा भारत के सिक्कों को देखा होगा, जो पानी में डालते ही नीचे चले जाते हैं। भारत का सबसे छोटा हल्का सिक्का भी पानी में चला जाता है।

कौन सा सिक्का होता है खास?

अब जानते हैं सिक्के का डुबने से जुड़े विज्ञान के बारे में, इससे समझ आएगा कि सिक्का पानी में क्यों नहीं होता है। साथ ही इसे पानी में रखने का भी एक खास तरीका है, जिससे यह पानी में डूबता नहीं है। हालांकि, इससे पहले जापान का ये एक येन का सिक्का 1870 में चांदी और सोने का बनाया जाता था और माना जाता था कि उस बजत इसका बजन भी जारी रहता है।

क्यों नहीं डूबता है सिक्का?

अब जानते हैं सिक्के का डुबने से जुड़े विज्ञान के बारे में, इससे समझ आएगा कि सिक्का पानी में क्यों नहीं होता है। बता दें कि एल्युमिनियम की डेनसिटी 2.7 ग्राम का प्रति सेंटीमीटर ब्यूब होती है और पानी की डेनसिटी 1 ग्राम प्रति सेंटीमीटर ब्यूब होता है। वही, पानी पर एक सर्फेज टेंगन बनती है, जिसे आपनी की स्किन भी कह सकते हैं। यह पानी की फिजिकल प्रॉ

