

ਘਰ ਦੀ ਰਸੋਈ



ਅੱਲੇ ਦਾ ਮੁਰੱਬਾ

ਸਮੱਗਰੀ :

250 ਗ੍ਰਾਮ ਅੱਲਾ, 250 ਗ੍ਰਾਮ ਚੀਨੀ, ਚੁਟਕੀ ਜਿਨੀ ਫਲਕੀ ਪਿਸ਼ੀ ਹੋਈ, ਅੰਠ-ਦਸ ਧਾਨੀ ਕੋਸ਼ਗ।



ਗਾਜ਼ਰ ਦਾ ਮੁਰੱਬਾ

ਸਮੱਗਰੀ :

500 ਗ੍ਰਾਮ ਗਾਜ਼ਰ, 400 ਗ੍ਰਾਮ ਚੀਨੀ, 1/2 ਛੱਟਾ ਚਮਚ ਇਲਾਇਥੀ ਦੇ ਦਾਣੇ, 8-10 ਧਾਨੀ ਕੋਸ਼ਗ, 1 ਨਿੜ੍ਹੂ ਦਾ ਗਸ।

ਵਿਧੀ :

ਲਾਲ ਗਾਜ਼ਰ ਨੂੰ ਬਿਲ ਕੇ ਯੋਗ ਲਈ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਦੇ 2-3 ਲੰਬੇ ਗੱਲ ਟੁਕੜੇ ਕੱਟ ਲਈ। ਇਕ ਪਤੀਲੇ 'ਚ ਪਾਣੀ ਗਾਜ਼ਰ ਕਰੋ। ਇਸ 'ਚ ਗਾਜ਼ਰ ਦੇ ਟੁਕੜੇ ਪਾ ਕੇ 1 ਮਿਟ ਲਈ ਢੱਕ ਦਿਓ। ਛਾਣੀ ਨਾਲ ਛਾਣ ਕੇ ਪਾਣੀ ਅੱਗੋਂ ਕਰੋ। ਚੀਨੀ ਦੀ 1 ਤਾਰ ਦੀ ਚਾਸਟੀ ਤਿਆਰ ਕਰ ਲਈ। ਗਾਜ਼ਰ ਚਾਸਟੀ 'ਚ ਪਾ ਕੇ, ਦੋ ਮਿਟ ਪਕਾ ਲਈ। ਜਦੋਂ ਚਾਸਟੀ 2 ਤਾਰ ਦੀ ਹੋ ਜਾਵੇ ਤੋਂ ਗਾਜ਼ਰ ਪੱਕ ਜਾਵੇ ਤਾਂ ਹੇਠ ਦੀ ਸੂਝੀ ਵਿਧੀ ਦੇ ਦਾਣੇ, ਨਿੜ੍ਹੂ ਦਾ ਗਸ ਮਿਲਾ ਦਿਓ। ਪੈਸਟਿਕ ਤੋਂ ਲਜ਼ੀਜ਼ ਮੁਰੱਬਾ ਤਿਆਰ ਹੈ।



ਪਿਆਜ਼ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸਵਾਦਿਸ਼ਟ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਨਾਲ ਕਈ ਬੀਮਾਰੀਆਂ ਲਈ ਵੀ ਫਾਇਦੇਮੰਦ ਹੈ

* ਪਿਆਜ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਾ ਸਿਰਫ ਸਾਗ-ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਵਿਚ, ਸਗੋਂ ਸਲਾਦ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿਚ ਵੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇਕ ਪਾਸੇ ਜਿਥੇ ਪਿਆਜ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸਵਾਦਿਸ਼ਟ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਉਥੇ ਹੀ ਇਹ ਕਈ ਬੀਮਾਰੀਆਂ ਵੇਲੇ ਵੀ ਫਾਇਦੇਮੰਦ ਹੈ।



* ਗਰਮੀਆਂ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਲ ਪਿਆਜ਼ ਖਾ ਕੇ ਲੂ ਤੋਂ ਬਚਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

* ਜੇ ਬਿੱਛੂ, ਮਧੁਮੱਖੀ, ਮੱਕੜੀ ਜਾਂ ਮੱਛਰ ਕੱਟ ਦੇਵੇ ਤਾਂ ਪਿਆਜ਼ ਦਾ ਰਸ ਤੋਂ ਨੌਜਵਾਨ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਆਰਾਮ ਮਿਲੇਗਾ।

* ਸੱਪੱਦੇ ਭੇਂਗ ਦੇ ਇਲਾਜ ਲਈ ਪਿਆਜ਼ ਦਾ ਲਗਭਗ 20 ਗ੍ਰਾਮ ਰਸ ਇਨ੍ਹੀ ਹੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿਚ ਸਾਰੋਂ ਦੇ ਤੇਲ ਵਿਚ ਮਿਲਾ ਕੇ ਹਰ ਅੱਧੋਂ ਪੰਡੇ ਬਾਬਾਦ 3 ਵਾਰ ਪਿਲਾਓ ਅਤੇ ਭੇਂਗ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਨੂੰ ਕੱਟ ਕੇ ਉਸ ਵਿਚ ਪੋਟਾਸ਼ੀਅਮ ਪਰਮੈਗਨੇਟ ਭਰ ਦਿਓ ਪਰ ਇਸ ਦੇ ਨਾਲ ਹੀ ਰੋਗੀ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਚੰਗੇ ਡਾਕਟਰ ਕੋਲ ਲੈ ਜਾਵੇ।

* ਪਿਸ਼ਾਬ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਜਲਨ ਮਹਿਸੂਸ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਪਿਆਜ਼ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਸਲ ਕੇ ਅੱਧਾ ਲਿਟਰ ਪਾਣੀ ਵਿਚ ਉਬਾਲ ਲਵੇ। ਜਦੋਂ ਪਾਣੀ ਅੱਧਾ ਰਹਿ ਜਾਵੇ ਤਾਂ ਉਸ ਨੂੰ ਛਾਣ ਕੇ ਢੰਡਾ ਕਰ ਲਵੇ। ਇਹ ਪਾਣੀ ਲਗਾਤਾਰ 2-3 ਦਿਨ ਪੀਓ, ਜਲਨ ਦੂਰ ਹੋਵੇਗੀ।

* ਕੇਂ 'ਚ ਤੇਜ਼ ਦਰਦ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਪਿਆਜ਼ ਨੂੰ ਗਰਮ ਰਾਖ ਵਿਚ ਭੁਨ ਕੇ ਉਸ ਦਾ ਪਾਣੀ ਨਿਚੋਂ। ਇਸ ਪਾਣੀ ਦੀਆਂ ਕੇਂ ਵਿਚ 2-3 ਬੂਦਿਆਂ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਪਾਓ। ਇਸ ਨਾਲ ਕੇਨ ਦੇ ਦਰਦ ਤੋਂ ਆਰਾਮ ਮਿਲੇਗਾ।



ਗ੍ਰੀਨ ਟੀ 'ਤੇ ਹੋਈਆਂ ਵਿਗਿਆਨਕ ਖੋਜਾਂ 'ਚ ਇਹ ਗੱਲ ਸਾਹਮਣੇ ਆਈ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਸਿਰਦਾਰ, ਤਲਾਅ, ਅਲਜਾਈਮਰਸ ਅਤੇ ਐਸੀਡਿਟੀ ਲਈ ਇਕ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਔਸ਼ੇਧੀ ਤੋਂ ਤੇਰ 'ਤੇ ਕੰਮ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਇਕ ਚੀਜ਼ ਕਹਾਵਤ ਅਨੁਸਾਰ, 'ਚਾਹ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ ਇਕ ਦਿਨ ਰਹਿੰਨ ਨਾਲੋਂ ਚੰਗਾ ਹੈ ਕਿ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਤਕ ਭੋਜਨ ਦੇ ਬਹੁਰ ਰਿਹਾ ਜਾਏ।'

ਗ੍ਰੀਨ ਟੀ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦਾ ਤਰੀਕਾ - ਇਕ ਕੱਪ ਗ੍ਰੀਨ ਟੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਟੀ ਦੀ ਇਕ ਬੈਲੀ ਜਾਂ ਅੱਧਾ ਚੱਮਚ ਗ੍ਰੀਨ ਟੀ ਦੀ ਪੱਤੀ ਲਈ। ਕੇਤਲੀ 'ਚ ਪਾਣੀ ਉਬਾਲ ਲਈ। ਸਟੋਵ ਜਾਂ ਗੈਸੀ ਚੁੰਲੇ ਨੂੰ ਬੰਦ ਕਰੋ ਅਤੇ ਤਿੰਨ ਮਿਟ ਤਕ ਉਡੀਕ ਕਰੋ, ਫਿਰ ਇਸ ਉਬਲੇ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਟੀ ਦੀ ਪੱਤੀ 'ਤੇ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਬੀਮਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਸੰਦਰਭ ਵਿਚ ਬਣਾਉਣ ਦੀ ਤੱਤੀਅਤ



ਰਹੇ ਹਨ। ਲੋਕ ਇਸ ਗੱਲ ਤੋਂ ਅਣਜਾਣ ਹਨ ਕਿ ਫਾਸਟ ਫੂਡ ਸਹਿਤ ਲਈ ਕਿਨਾਹ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਹੈ। ਤਰ੍ਹਾਂ-ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀਆਂ ਬੀਮਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਜਨਮ ਦੇਣ ਵਾਲੇ ਫਾਸਟ ਫੂਡ ਨੂੰ ਡਾਕਟਰ ਵਰਗ ਨੇ ਬੀਮਾਰੀ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿਚ ਮੌਤ ਦੇ ਸੱਦੇ ਦਾ ਸਵਾਦ ਮੰਨਿਆ ਹੈ ਪਰ ਸਾਡਾ ਸਵਾਦ ਪ੍ਰਤੀ ਲਗਾਅ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਸਲਾਹ ਨੂੰ ਨਜ਼ਰਅੰਦਾਜ਼ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹੈ।

ਮੈਂਦੇ ਵਾਲੇ ਫਾਸਟ ਫੂਡ ਵਿਚ ਖਣਿਜ, ਵਿਟਾਮਿਨ ਤੋਂ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਦੀ ਕਮੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਸਿਰਫ ਕਾਬੋਡੇਹਈਡ੍ਰੋਟ, ਰਸਾਇਨ ਤੋਂ ਤੇਲ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਵਾਲਾ ਹੋਣ ਕਾਰਨ ਫਾਸਟ ਫੂਡ ਪਾਚਨ ਪ੍ਰਣਾਲੀ 'ਤੇ ਮਾੜਾ ਅਸਰ ਪਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸਾਰਿਆਂ ਨੂੰ ਪਤਾ ਹੈ ਕਿ ਮੈਂਦੇ ਵਿਚ ਵਿਟਾਮਿਨਾਂ ਦੀ ਕਮੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਕਾਬੋਡੇਹਈਡ੍ਰੋਟ ਜ਼ਿਆਦਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਨਾਲ ਪਾਚਨ ਪ੍ਰਣਾਲੀ 'ਤੇ ਸਿੱਧਾ ਅਸਰ ਪੈਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਨਾਲ ਸਵਾਦ ਤਾਂ ਮਿਲਦਾ ਹੈ ਪਰ ਸਿਹਤ ਖਾਬਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਸ਼ੁਗਰ, ਮੋਟਾਪਾ, ਦਿਲ ਦੀ ਬੀਮਾਰੀ, ਕਬਜ਼ਾ, ਗੈਸ, ਬਦਹਜ਼ਮੀ, ਐਸੀਡਿਟੀ ਅਦਿੱਤ ਫਾਸਟ ਫੂਡ ਸੱਦਾ ਦੇ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਭਿਆਨਕ ਬੀਮਾਰੀਆਂ ਦੇ ਬੁਰੇ ਨਤੀਜਿਆਂ ਬਾਰੇ ਜਾਣ ਕੇ ਵੀ ਲੋਕ ਇਸ ਦੇ ਸਵਾਦ 'ਤੇ ਟੁੱਟੋ ਰਹੇ ਹਨ। ਡਾਰਤੀ ਭੋਜਨ ਸਿਹਤ ਲਈ ਕਾਫੀ ਰੋਗੀ ਹੋ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿਚ ਸਵਾਦ ਤਾਂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਹੀ ਨਾਲ ਹੀ ਸਿਹਤ ਨੂੰ ਫਾਇਦਾ ਦੇਣ ਵਾਲੇ ਤੱਤ ਵੀ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਲਈ ਸਿਹਤ ਨਾਲ ਨਾਥੇਂ।

ਮੈਂਦੇ ਵਾਲੇ ਫਾਸਟ ਫੂਡ ਵਿਚ ਖਣਿਜ, ਵਿਟਾਮਿਨ ਤੋਂ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਦੀ ਕਮੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

ਸਿਰਫ ਕਾਬੋਡੇਹਈਡ੍ਰੋਟ, ਰਸਾਇਨ ਤੋਂ ਤੇਲ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਵਾਲਾ ਹੋਣ ਕਾਰਨ ਫਾਸਟ ਫੂਡ ਪਾਚਨ ਪ੍ਰਣਾਲੀ 'ਤੇ ਮਾੜਾ ਅਸਰ ਪਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸਾਰਿਆਂ ਨੂੰ ਪਤਾ ਹੈ ਕਿ ਮੈਂਦੇ ਵਿਚ ਵਿਟਾਮਿਨਾਂ ਦੀ ਕਮੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਕਾਬੋਡੇਹਈਡ੍ਰੋਟ ਜ਼ਿਆਦਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਲਈ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਦੇ ਸੱਦੇ ਦਾ ਸਵਾਦ ਮੰਨਿਆ ਹੈ। ਇਹ ਲਈ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਦੇ ਸੱਦੇ ਦੇ ਸਵਾਦ ਮੰਨਿਆ ਹੈ।

ਗੁਰਦੇ ਦੀਆਂ ਇਨਫੈਕਸ਼ਨਾਂ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਆ ਚੰਗੀ ਹੈ। ਗ੍ਰੀਨ ਟੀ ਦੀ ਰੂਟੀਨ ਖਪਤ ਨਾਲ ਗੁਰਦੀਆਂ ਦੀ ਕਮੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

ਗ੍ਰੀਨ ਟੀ ਦੀ ਰੂਟੀਨ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਦੇ ਸੱਦੇ ਦੇ ਸਵਾਦ ਮੰਨਿਆ ਹੈ।

ਇਸ ਦੀ ਪਰਾਗਰਮੈਂਸ 'ਚ ਸ਼ੁਭਾਰ ਲਈ: ਗ੍ਰੀਨ ਟੀ 'ਚ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਿਸਮ ਦੇ ਪੋਸ਼ਕ ਤੱਤ ਪਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਜੋ ਮਲਟੀਪਲ ਸਕਲੀਰੋਸਿਸ ਵਰਗੀਆਂ ਦੀਆਂ ਬੀਮਾਰੀਆਂ ਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦੇ ਸੱਦੇ ਦਾ ਸਵਾਦ ਮੰਨਿਆ ਹੈ। ਇਹ ਇਸ ਦੀ ਕਾਰਜ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਨੂੰ ਵੀ ਵਧਾਉਂਦੇ ਹਨ।

ਪਾਚਨ ਅਤੇ ਭੁੱਖ 'ਚ: ਗ੍ਰੀਨ ਟੀ ਪਾਚਨ ਕਿਸਾਨਾ 'ਚ ਸ਼ੁਭਾਰ ਲਈ: ਗ੍ਰੀਨ ਟੀ ਦੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਦੇ ਸੱਦੇ ਦੇ ਸਵਾਦ ਮੰਨਿਆ ਹੈ।

ਦਿਲ ਦੀ ਰੱਖਿਆ 'ਚ: ਗ੍ਰੀਨ ਟੀ ਦੀ ਰੂਟੀਨ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਦੇ ਸੱਦੇ ਦੇ ਸਵਾਦ ਮੰਨਿਆ ਹੈ।

ਗ੍ਰੀਨ ਟੀ ਦੀ ਰੂਟੀਨ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਦੇ ਸੱਦੇ ਦੇ ਸਵਾਦ ਮੰਨਿਆ ਹੈ।

ਗ੍ਰੀਨ ਟੀ ਦੀ ਰੂਟੀਨ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਦੇ ਸੱਦੇ ਦੇ ਸਵਾਦ ਮੰਨਿਆ ਹੈ।

ਗੁਜ਼ ਵਿਚ ਭਰਪੂਰ ਮਾਤਰਾ ਵਿਚ ਪੈਸਟਿਕ ਤੱਤ ਹੁੰਦੇ ਹਨ

ਸੱਕਰ ਸਾਫ਼-ਸਬਜ਼ੀ ਜੂਨੂਰ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਪਰ ਇਹ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਸਿਰਫ ਤਾਪ ਤੋਂ ਸ਼ਕਤੀ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਕੁਝ ਨਹੀਂ ਦਿੰਦੀ। ਇਸ ਤੋਂ ਉਲਟ ਗੁਜ਼ ਆਪਣੇ-ਆਪ 'ਚ ਸਮੁੱਚੇ ਕੁਦਰਤੀ ਤੋਂ ਸ਼ਕ