











## हार्ट से लेकर ब्रेन तक के लिए फायदेमंद है धनिया

हरे धनिये की पत्तियों का इस्तेमाल अक्सर सब्जियों के स्वाद और सलाद के लिए किया जाता है, वही हरी चटनी पकोड़े के स्वाद को दोगुना कर देती है। लेकिन इसी के साथ ही धनिया पत्तियों के कई फायदे हैं जिसके बारे में शायद ही आपको पता हो। तो जानते हैं हरे धनिया पत्ती के 10 फायदों के बारे में।

- धनिये की पत्तियों में विटामिन ए और सी पाया जाता है, जो रोग प्रतिरोधक क्षमता को बढ़ाने का काम करते हैं।
- गर्मी ही सर्दी, इसका इस्तेमाल करना हर समय शरीर को कई तरह से लाभ पहुंचाता है।
- पाचन शक्ति को मजबूत रखना है तो इसका इस्तेमाल आपको नियमित तौर पर करना चाहिए। इससे आपकी पाचन शक्ति बढ़ती है।
- धनिये की पत्तियों के सौनव से पेट संबंधी परेशानियों में आराम मिलता है और बदहजमी, पेट में दर्द, गैस की समस्या से छुटकारा मिलता है।
- जाड़े में खाने की मात्रा अधिक होने पर दस्त की शिकायत बढ़ने लगती है। ऐसे में धनिये की चटनी व सलाद परे को राहत पहुंचाती है।
- धनिया की पत्ती विटामिन ए और सी का मुख्य स्रोत है। ये हमारे शरीर में रोग प्रतिरोधी क्षमता को मजबूत करते हैं।
- इसके नियमित सेवन से सर्दी-खांसी से छुटकारा मिलता है।
- धनिया में मौजूद तत्व शरीर से कॉलेस्ट्रॉल कम कर उसे कंट्रोल में रखते हैं। यह खनू में इंसुलिन की मात्रा को नियमित करता है।
- धनिया महिलाओं में मासिक धर्म संबंधी समस्याओं को दूर करता है। अगर परियुक्त साधारण से ज्यादा हो तो आधा लीटर पानी में लगभग 6 ग्राम धनिये की बीज डालकर उबाल। ऐसा पानी में चीनी डालकर पीने से फायदा होगा।
- इसमें मौजूद विटामिन ए, विटामिन सी, कैल्शियम व मैग्नीशियम भरपूर मात्रा में मौजूद होता है, जो आपके स्वास्थ्य के लिए लाभकारी है।



## करेला खाने से दूर होती है ये बीमारियां

करेला औषधि के रूप में इस्तेमाल करने के लिए कच्चा करेला ही ज्यादा मुफीद होता है। करेला बेल पर लगने वाली सब्जी है। इसकी रंग हरा होता है। इसकी सतह पर उभे हुए दाने होते हैं। इसके अंदर बीज होती हैं और करेला पक जाए तो बीज लाल हो जाते हैं। जब तक पकता नहीं तब तक बीज सफेद रहते हैं।

### करेले का न्युट्रिशनल वैल्यू

करेले में प्रचुर मात्रा में विटामिन ए, बी और सी पाए जाते हैं। इसके अलावा कैरोटीन, लुटीन, जिक, पोटेशियम, मैग्नीशियम और मैग्नीज जैसे पालावोन्नाइट भी पाए जाते हैं। करेले में मौजूद खनिज और विटामिन शरीर में रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाते हैं जिससे कैसर जैसी बीमारी का मुकाबला भी किया जा सकता है। डार्क करेला में ढेरों एंटीऑक्सीडेंट और विटामिन पाए जाते हैं। करेले का सेवन हम कई रूपों में कर सकते हैं। हम वाहें तो इसका जूस पी सकते हैं, सब्जी या अचार बना सकते हैं। करेला ठड़ा होता है, इसलिए यह गर्मी से पैदा हुई बीमारियों के इलाज के लिए बहुत लाभकारी है। अगर आपकी पाचन शक्ति कमजूर हो तो किसी भी प्रकार करेले का नित्य सेवन करने से पाचन शक्ति मजबूत होती है।



ब्लड प्रेशर बढ़ाना एक गंभीर समस्या है। इसके कारण दिल, दिमाग और किडनी डैमेज हो सकती हैं। वर्ल्ड हेल्थ

ऑर्गेनाइजेशन बताता है कि 30 वर्ष से 79 वर्ष तक के करीब 128 करोड़ लोगों को हाइपरटेंशन (हाई बीपी) की बीमारी है, जो कि कम उम्र में मौत का कारण बन रही है।

सिंघाड़ बीपी की बीमारी का डेसी इलाज किया जा सकता है। वयोंके बीपी को कंट्रोल में करने में सिंघाड़ मदद करता है। यह सुपरफूड हाई बीपी का ऊपर और नीचे वाला लेवल सिंघाड़ कंट्रोल लेवल ड्रेसर कहलाता है। ऐसा कई शोध दावा करते हैं। हाई बीपी के मरीजों को डाइट में सिंघाड़ खाना चाहिए। सिंघाड़ को कई बीमारी के मरीज खा सकते हैं। डिल के मरीजों के साथ दर्द से परेशान और डायग्निटिक पेशेंट के लिए सिंघाड़ फायदेमंद होता है। नेशनल लाइब्रेरी ऑफ मेडिसिन पर इसे हाई-वॉल्यूम फूड कहा जाता है। इसे खाने से फैट नहीं बढ़ता है और आपको वजन कम करने में महेनत कम करनी पड़ती है। वहीं, सिंघाड़ में मौजूद फाइबर

## फाइबर और एंटीऑक्सीडेंट्स का खजाना है सिंघाड़ जमकर खाएं

दिल की बीमारी की जड़ है हाई बीपी

दुनिया भर में सबसे ज्यादा मृत्यु दिल से जुड़ी बीमारी के कारण होती है। जिसकी जड़ कॉलेस्ट्रॉल के साथ हाई ब्लड प्रेशर (बायपर्टेंशन) होती है। तेज सिरदर्द होना, सांस फूटना और नाक से खून आना हाई ब्लड प्रेशर के संकेत होते हैं।

सिस्टोलिक ब्लड प्रेशर कम होगा नॉर्मल बीपी की बीमारी कितना होना चाहिए? नॉर्मल बीपी 120/80 होना चाहिए। जिसमें ऊपर वाला लेवल सिस्टोलिक ब्लड प्रेशर और नीचे वाला लेवल ड्रायस्टोलिक ब्लड प्रेशर कहलाता है। सिंघाड़ खाने से सिस्टोलिक और डायस्टोलिक ब्लड प्रेशर कई पॉइंट्स में नीचे आ जाता है।

पतला बनाता है सिंघाड़

सिंघाड़ में पानी बहुत तात्पुरता में होता है, जिस कारण इसे हाई-वॉल्यूम फूड कहा जाता है। इसे खाने से फैट नहीं बढ़ता है और आपको वजन कम करने में महेनत कम करनी पड़ती है। वहीं, सिंघाड़ में मौजूद फाइबर

सिंघेस्ट्रिव सिस्टम को मजबूत बनाकर भी पतला बनाता है।

बीपी कंट्रोल करता है पोटेशियम सिंघाड़ के अंदर प्रयुक्त पोटेशियम होता है और दिल के लिए पोटेशियम फूड काफी अच्छे होते हैं। वयोंके, यह मिनरल लेवल प्रेशर को कंट्रोल करने में मदद करता है। एक स्टडी में पर्याप्त पोटेशियम लेने से सिस्टोलिक बीपी 3.49 और डायस्टोलिक बीपी 1.96 कम देखा गया।

**फाइबर और एंटीऑक्सीडेंट्स का खजाना**  
सिंघाड़ को फाइबर और एंटीऑक्सीडेंट्स का खजाना कहा जाता है। हेल्पलाइन के मुताबिक, इस टेस्टी फूड में कैलोरी की मात्रा काफी कम होती है और इसे खाने से मैग्नीज, कॉपर, प्रोटीन, राइफाएलेवन और विटामिन बी6 भी मिलता है।



## दिल को हेल्दी रखने के लिए डॉक्टर्स ने दी ब्रिस्क वॉक की सलाह

करेला औषधि के रूप में इस्तेमाल करने के

लिए कच्चा करेला ही ज्यादा मुफीद होता है।

करेला बेल पर लगने वाली सब्जी है। इसकी रंग हरा होता है। यहां जाने ब्रिस्क वॉक करना है, इसके फायदे और इसमें लाग वया क्या

गलतियां करते हैं।

डॉक्टर ने दी ब्रिस्क

वॉक की सलाह

हाई अटैक या सड़न कार्डिंग

अरेस्ट की खबरें हर दिन किया जाता है।

ज्यादातर हाई अटैक से ज्यादा रुक्ष होता है।

ज्यादातर हाई अटैक दर्द

ज्यादा रुक्ष होता है।

ज





