

اور مختلف امراض و علاج میں استعمال کے طریقہ حیات

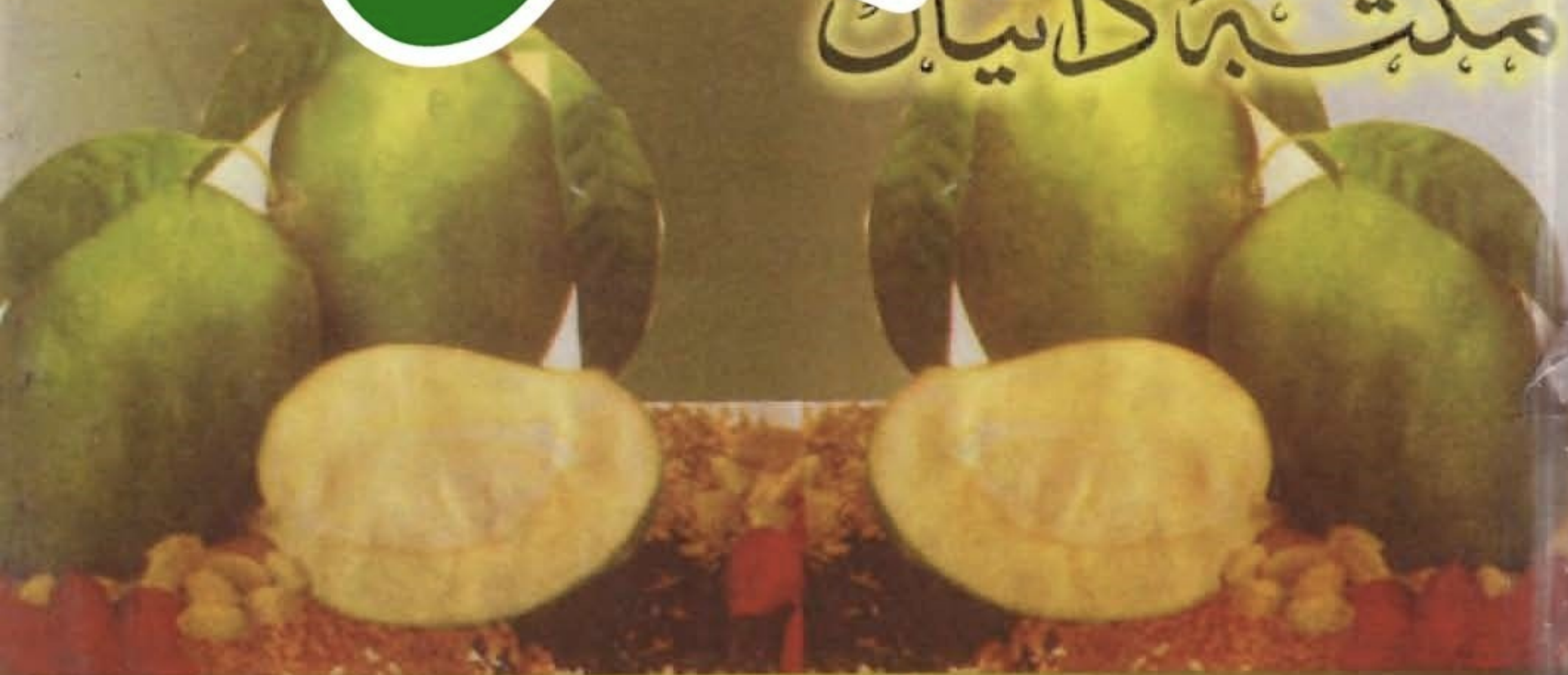
پاکستان چارٹرڈ ایجوکیشنل سوسائٹی

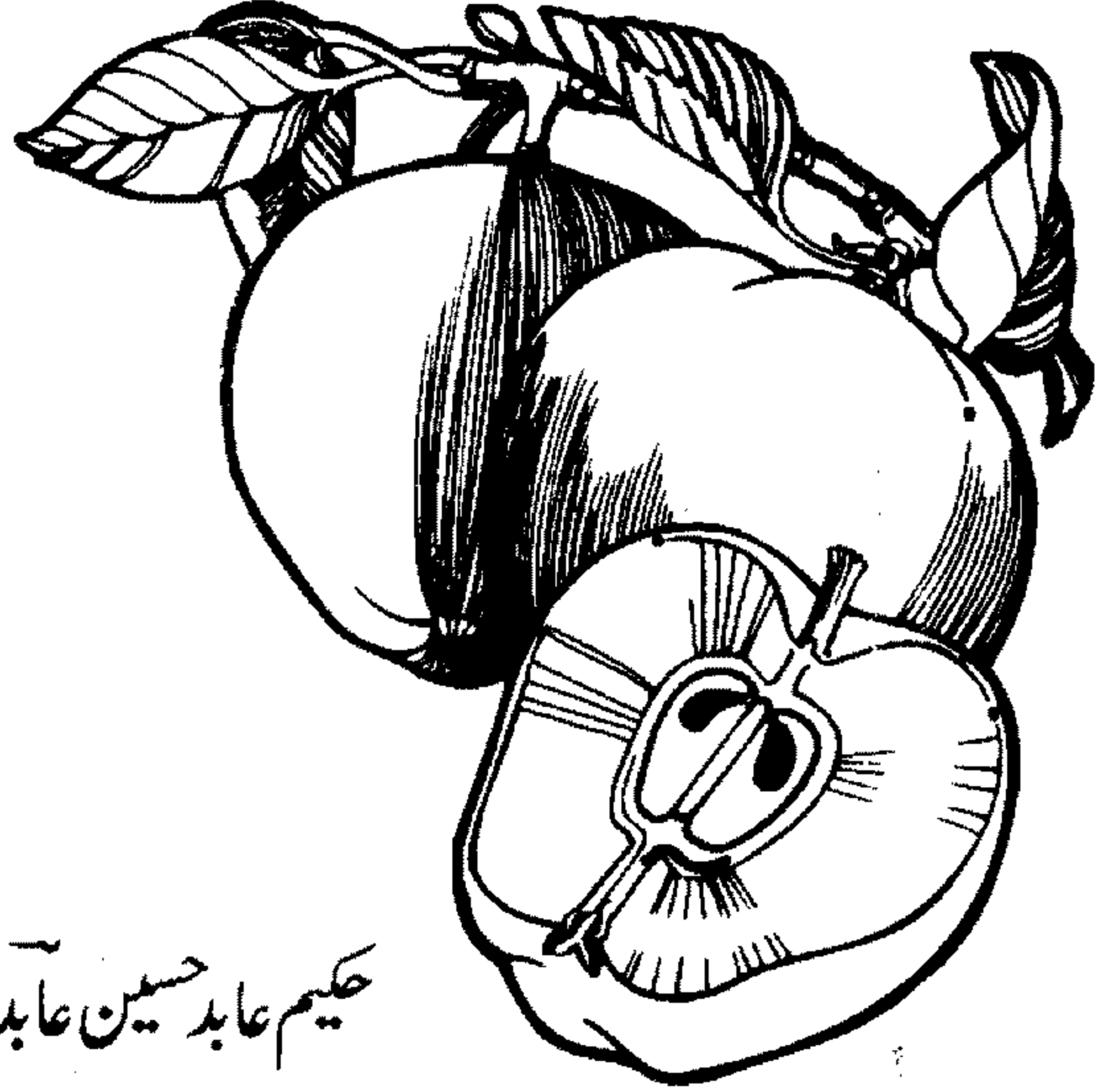
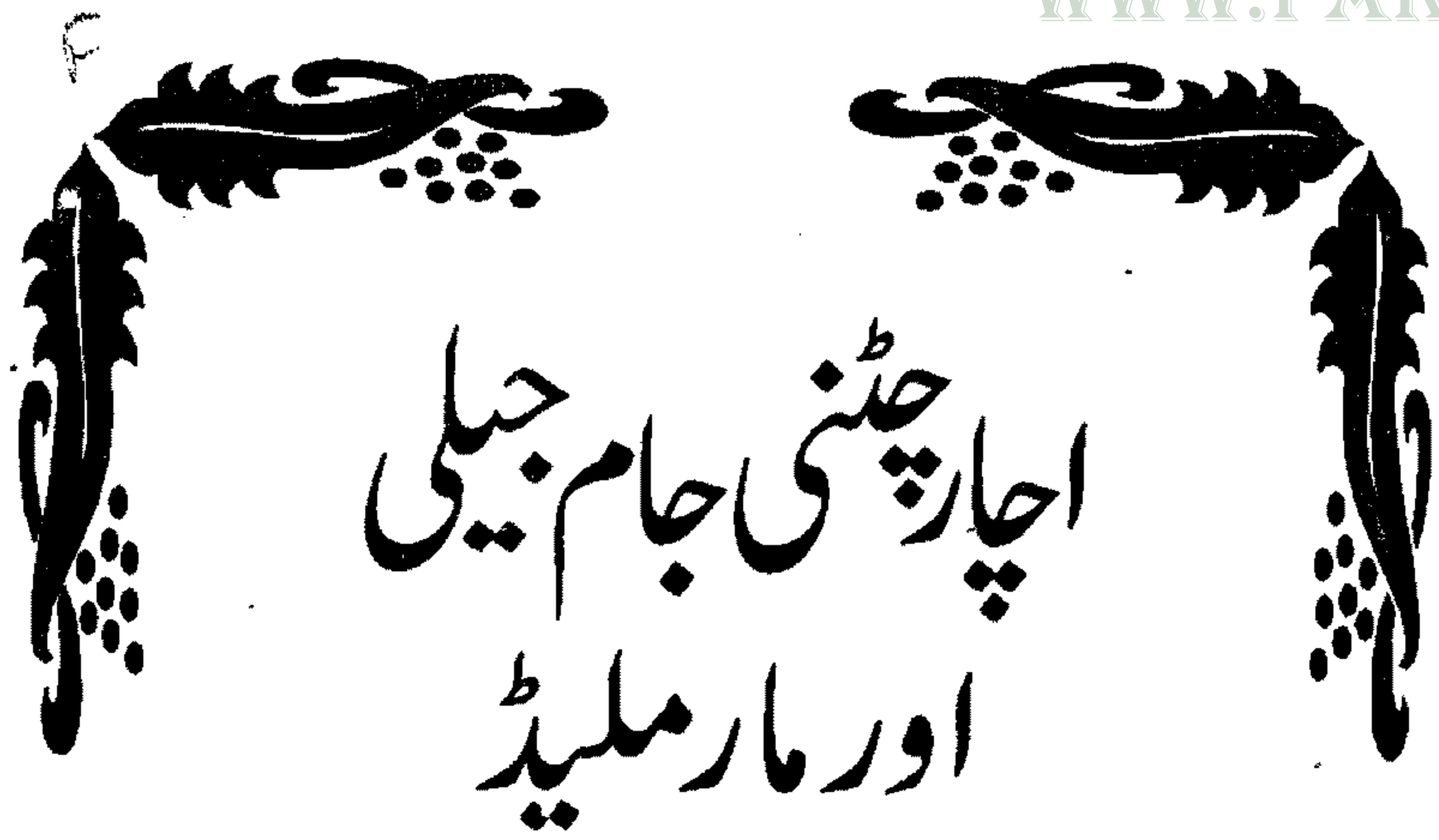
ڈاکٹر ملید ڈاٹ کام

بنانے کے طریقے حفاظت کے اصول پر ایک سائنٹیفک کتاب

حمیر کی

مکیت بنگالیان





مکتبہ دانیال، لاہور

غزنی سٹریٹ اردو بازار لاہور

Mob:0333-4276640 Ph042-7660736

حمیر کی

فہرست مضامین

19	انتساب	-1
20	عرض حال	-2
22	عرض ناشر	-3
23	غذا اور اس کی اہمیت	-4
24	انسانی غذا میں چھ اہم ترین اجزاء	-5
24	کاربوہائیڈریٹس	-6
25	چکنائیوں لیپڈز	-7
26	لحمیات	-8
27	معدنی نمکیات	-9
29	پانی	-10
30	وٹامنز	-11
34	وٹامن اے	-12
34	وٹامن اے کے حصول کے اہم ذرائع اور مقدار حصول	-13
38	وٹامن بی کمپلیکس	-14
40	وٹامن بی I کے حصول کے اہم ذرائع	-15
42	وٹامن بی II کے حصول کے اہم ذرائع	-16
44	وٹامن بی III کے حصول کے اہم ذرائع	-17
46	پنٹیوٹھنیک کے حصول کے ذرائع	-18
47	وٹامن بی VI کے حصول کے ذرائع	-19

جملہ حقوق بحق ناشر محفوظ ہیں

کتاب	اچار چٹنی جام جیلی اور مار ملیڈ
رائٹر	حکیم عابد حسین عابد
پرینٹرز	ندیم یونس پرینٹرز لاہور
قیمت	= / 90 روپے

67	42-	کیمیائی ترتیب
67	43-	استعمال و افعال
68	44-	زیرہ
68	45-	زیرہ سفید
68	46-	کیمیائی ترتیب
69	47-	خواص
69	48-	زیرہ سیاہ
69	49-	افعال و استعمال
70	50-	سونف
70	51-	کیمیائی تناسب
70	52-	افعال و اعمال
71	53-	رائی (مسٹرڈ)
71	54-	کیمیائی تناسب
71	55-	افعال و خواص
72	56-	کلونجی
72	57-	کیمیائی ترتیب
72	58-	افعال و استعمال
73	59-	لونگ
73	60-	افعال و استعمال
74	61-	کیمیائی ترتیب
75	62-	کالی مرچ
75	63-	کیمیائی ساخت

48	20-	بائیوٹن کے حصول کے ذرائع
48	21-	فولک ایسڈ کے حصول کے ذرائع
49	22-	وٹامن بی (12) کے حصول کے ذرائع
50	23-	کولین کے حصول کے ذرائع
52	24-	وٹامن بی کی افادیت
53	25-	وٹامن سی
54	26-	وٹامن سی کے حصول کے ذرائع
57	27-	وٹامن ڈی
58	28-	وٹامن ای
59	29-	وٹامن کے
60	30-	پھلوں اور سبز پلوں کے تحفظ کے طریقے
61	31-	چھوٹی الائچی
61	32-	کیمیائی ساخت
62	33-	اجوائن
62	34-	کیمیائی ساخت
63	35-	ادرک
64	36-	کیمیائی ترتیب
64	37-	استعمال۔ افعال
65	38-	وڈی الائچی
66	39-	کیمیائی ترتیب
66	40-	افعال و استعمال
66	41-	دارچینی

86	-86	اچار کی تیاری میں پھلوں اور سبزیوں کا انتخاب
87	-87	پھپھوندی
88	-88	خمیر
88	-89	جراثیم
90	-90	اچار چٹنی مرے کو محفوظ کرنے والی ادویہ
90	-91	سرکہ انگوری دیسی طریقہ سے بنانا
91	-92	سینٹھک سرکہ بنانے کا طریقہ
91	-93	سرسوں کا تیل
91	-94	لیموں کا جوس
92	-95	اٹلی کا جوس
92	-96	نمک
92	-97	قوام کی تیاری
93	-98	آم کا اچار
94	-99	کیمیائی اور غذائی ترکیب
94	-100	آم کا اچار بنانے کی ترکیب
95	-101	آم کا اچار (دیگر)
96	-102	آم کا ترش اچار
97	-103	آم کا گولا اچار
97	-104	آم کا زگیسی اچار
97	-105	اجزاء
98	-106	اورک کا اچار
99	-107	آڑو کا اچار

75	-64	استعمال و فوائد
77	-65	سرخ مرچ
77	-66	افعال و خواص
77	-67	کیمیائی ترکیب
78	-68	نقصانات
78	-69	معالجاتی استعمال
79	-70	میٹھی
80	-71	کیمیائی ترکیب
80	-72	ہلدی
80	-73	افعال و خواص
81	-74	کیمیائی ترکیب
81	-75	افعال و خواص
82	-76	دھیپا
82	-77	کیمیائی شناخت
82	-78	افعال و خواص
83	-79	پیاز
83	-80	کیمیائی ترکیب
83	-81	پیاز زمانہ قدیم میں
84	-82	قرآن پاک میں پیاز کا تذکرہ
84	-83	پیاز سے متعلق حدیث مبارکہ
84	-84	افعال و خواص
85	-85	طبی استعمال

107	-130	تحقیقات مزید
108	-131	اچار بنانے کی ترکیب
109	-132	اخروٹ کا اچار
109	-133	مغزیات کیا ہیں؟
110	-134	تحقیقات جدید
110	-135	اچار کیسے بنائیں
111	-136	سبز چنے کا اچار
112	-137	جدید تحقیقات
112	-138	افعال و خواص
113	-139	اچار کیسے تیار ہوگا
114	-140	بیٹکن کا اچار
114	-141	اچار بنانے کی ترکیب
115	-142	پیاز کا اچار
115	-143	اچار بنانے کی ترکیب
115	-144	پھول گوبھی کا اچار
116	-145	جدید تحقیقات
117	-146	اچار بنانے کی ترکیب
117	-147	ٹماٹر کا اچار
118	-148	جدید تحقیقات
119	-149	کیمیائی تناسب
120	-150	اچار بنانے کی ترکیب
121	-151	زمین قند کا اچار

99	-108	اچار کی تیاری کی ترکیب
99	-109	آلو کا اچار
100	-110	آلو کی تاریخ
100	-111	آلو افعال و استعمال
101	-112	آلو آپ کی جلد (SKIN) کو کیسے چمکدار بناتا ہے
101	-113	اچار بنانے کی ترکیب
101	-114	انناس کا اچار
102	-115	جدید تحقیقات
102	-116	طبی استعمال
102	-117	اچار بنانے کی ترکیب
102	-118	انگور کا اچار
103	-119	قرآن پاک میں انگور کا تذکرہ
104	-120	افعال و خواص
104	-121	جدید تحقیقات
104	-122	اچار بنانے کی ترکیب
105	-123	آلو بخارے کا اچار
105	-124	افعال و خواص
106	-125	جدید تحقیقات
106	-126	اچار بنانے کی ترکیب
106	-127	آملہ کا اچار
107	-128	جدید تحقیقات
107	-129	افعال و خواص

134	174-	فالسہ کا اچار
134	175-	افعال و اعمال
135	176-	اچار بنانے کی ترکیب
135	177-	کٹھنل کا اچار
136	178-	اچار بنانے کی ترکیب
137	179-	کرنجوا کا اچار
138	180-	اچار بنانے کی ترکیب
138	181-	کرلیے کا اچار
139	182-	تحقیقات جدید
140	183-	غذائی استعمال
140	184-	اچار بنانے کی ترکیب
140	185-	ڈیلے کا اچار
141	186-	اچار بنانے کی ترکیب
141	187-	کمرک کا اچار
142	188-	اچار بنانے کی ترکیب
142	189-	کھجور کا اچار
143	190-	قرآن مجید میں کھجور کا تذکرہ
145	191-	کھجور کے لیے حدیث مبارکہ
145	192-	کھجور کی تاریخ
146	193-	جدید تحقیقات
147	194-	اچار بنانے کی ترکیب
147	195-	طریقہ تیاری اچار (دیگر)

121	152-	افعال و خواص
122	153-	اچار بنانے کی ترکیب
122	154-	دوسرا طریقہ برائے اچار زمین قدم
123	155-	زیتون کا اچار
123	156-	قرآن پاک میں زیتون کا ذکر
123	157-	افعال و خواص
124	158-	روغن زیتون کی افادیت
125	159-	زیتون تاریخی حوالے
126	160-	تحقیقات جدید
126	161-	اچار بنانے کی ترکیب
127	162-	سوباخنا کا اچار
127	163-	افعال و خواص
127	164-	جدید تحقیقات
128	165-	طبی خواص
128	166-	اچار بنانے کی ترکیب
129	167-	سیب کا اچار
129	168-	انسانی زندگی میں سیب کی اہمیت اور ضرورت
130	169-	جدید تحقیقات
132	170-	اچار بنانے کی ترکیب
132	171-	شہجم کا اچار
133	172-	جدید تحقیقات
133	173-	اچار بنانے کی ترکیب

- 160 -218 جدید تحقیقات
- 160 -219 اچار بنانے کی ترکیب
- 161 -220 چٹنی کیا؟ کیوں؟ کیسے؟
- 162 -221 چٹنی کی تیاری میں احتیاطیں
- 162 -222 چٹنی کی تیاری اور قوام کیسے پکا ہوتا ہے؟
- 163 -223 آم کی چٹنی نمبر 1
- 163 -224 آم کی چٹنی نمبر 2
- 164 -225 آم کی چٹنی نمبر 3
- 164 -226 آم کی چٹنی بنانے کا چوتھا طریقہ
- 165 -227 آم کی بگھار والی چٹنی
- 165 -228 آم کی ایک اور خوش ذائقہ چٹنی
- 165 -229 آم کی اجوائن والی چٹنی
- 166 -230 آم اور کشمش کی چٹنی
- 166 -231 آم کی میٹھی چٹنی
- 167 -232 آم کی لچھے دار چٹنی
- 167 -233 پکے پختہ آموں کی چٹنی
- 168 -234 آموں کی دیسی چٹنی
- 168 -235 ایک اور چٹنی اور وہ بھی آم کی
- 168 -236 پکے آموں کی چٹنی
- 169 -237 کچے آم کی چٹنی
- 169 -238 ادھ کچے آم کی چٹنی
- 169 -239 کچے آموں کی ایک اور چٹنی

- 148 -196 گاجر کا اچار
- 148 -197 جدید تحقیقات
- 149 -198 تحقیقات مزید
- 149 -199 افعال و خواص
- 150 -200 اچار کی تیاری کی ترکیب
- 151 -201 ہری مرچ کا اچار
- 151 -202 اچار کی تیاری کی ترکیب
- 151 -203 لوبیا کا اچار
- 152 -204 افعال و خواص
- 152 -205 اچار کی تیاری کی ترکیب
- 153 -206 لوکی کا اچار
- 153 -207 قرآن مجید میں کدو کا تذکرہ
- 154 -208 جدید تحقیقات
- 155 -209 اچار بنانے کی ترکیب
- 155 -210 سوڑھے کا اچار
- 156 -211 اچار کی تیاری کا طریقہ
- 156 -212 لیموں کا اچار
- 157 -213 جدید تحقیقات
- 158 -214 اچار بنانے کی ترکیب
- 158 -215 کھٹے کا اچار
- 159 -216 اچار کی تیاری
- 159 -217 منقے کا اچار

177	-262	ٹماٹر کی مارواڑی چٹنی
177	-263	ٹماٹروں کی سوٹھ والی چٹنی
178	-264	کچے ٹماٹروں کی چٹنی سیب کے ساتھ
178	-265	کچے مصالحہ کی ٹماٹر کی چٹنی
178	-266	ٹماٹر کی چٹنی دار چینی والی
179	-267	ٹماٹر اور سبز دھنیا کی چٹنی
179	-268	ٹماٹر کی مکھن والی چٹنی
179	-269	ٹماٹر کی سر کے والی چٹنی
180	-270	ٹماٹر کی ایک اور کٹے مصالحے والی چٹنی
180	-271	نورتن چٹنی
180	-272	چٹنی بارہ مصالحہ (مغلی)
181	-273	اچانک چٹنی
182	-274	جھٹ پٹ چٹنی پختارے دار
182	-275	طبی چٹنی (فوری تیار)
184	-276	ایک اور جھٹ پٹ چٹنی
184	-277	عجیب لذت بھری چٹنی
185	-278	کیلے کی چٹنی
185	-279	ٹماٹر کی چٹنی
186	-280	ترش چٹنی
187	-281	مرہ جات
187	-282	مرہ سیب
188	-283	مرہ بھئی

170	-240	آم کی ایک اور خوش ذائقہ ڈش (چٹنی)
170	-241	آم کی میٹھی چٹنی
170	-242	کھڑے مصالحے کی آم کی چٹنی
171	-243	آم کی کھٹی میٹھی چٹنی
171	-244	املی کی چٹنی
172	-245	کچی املی کی چٹنی
172	-246	املی کی ایک اور چٹنی
172	-247	املی کی میٹھی چٹنی
173	-248	فوری املی کی چٹنی
173	-249	باند فشار خون (ہائی بلڈ پریشر) کے مریضوں کے لیے املی کی چٹنی
173	-250	املی کی سستی چٹنی
174	-251	آلو بخارے کی چٹنی
174	-252	آلو بخارے کی کھجوری چٹنی
174	-253	آلو بخارے کی سیب والی چٹنی
175	-254	آلو بخارے کی منغے والی چٹنی
175	-255	آلو بخارے کی خربوزے والی چٹنی
175	-256	آلو بخارے کی مغزیات والی چٹنی
175	-257	ٹماٹروں کی چٹنی
176	-258	تازہ ٹماٹروں کی تازہ چٹنی
176	-259	ٹماٹروں کی رنگ برنگی چٹنی
176	-260	ٹماٹر کی بگھار والی چٹنی
177	-261	ٹماٹر اور کشمش کی چٹنی

199	306-	جامن کامربہ
199	307-	جامن کامربہ (دیگر)
200	308-	چقندر کامربہ
201	309-	تھے کامربہ
202	310-	خوبانی کامربہ
203	311-	خشک کھجور کامربہ
203	312-	سپاری کامربہ
205	313-	ستاور کامربہ
206	314-	آلو کامربہ
207	315-	ناریل کامربہ
209	316-	ھڑڈ کامربہ
210	317-	نکروندہ کامربہ
211	318-	جام جیلی اور مارملیڈ بنانا اور اس کی احتیاطیں
213	319-	سیب کا جام
213	320-	گریپ فروٹ کا جام
214	321-	خوبانی کا جام
214	322-	سٹراپیری کا جام
215	323-	انجیر کا جام
215	324-	امرود کا جام
216	325-	ٹماٹر کا جام
216	326-	تربوز کے چھلکے کا جام
217	327-	آلوچہ کا جام

188	284-	ناشپاتی کامربہ
188	285-	آم کامربہ
189	286-	آم کامربہ (دیگر)
189	287-	آم کامربہ (دیگر)
190	288-	خوبانی کامربہ
190	289-	آلو بخارے کامربہ
191	290-	انگور کامربہ
191	291-	آلوچے کامربہ
191	292-	پیر کامربہ
192	293-	سنگترے کے چھلکوں کامربہ
192	294-	ٹماٹر کامربہ
193	295-	گاجر کامربہ
193	296-	گاجر کامربہ (دیگر)
194	297-	ادرک کامربہ
194	298-	مرہہ آملہ
195	299-	انجیر کامربہ
195	300-	انناس کامربہ
195	301-	مرہہ بیگری
196	302-	پیتا کامربہ
197	303-	پول کامربہ
198	304-	پٹھے کامربہ
198	305-	تربوز کامربہ

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ سپریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسجے کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

انتساب

اپنی شریک حیات محترمہ لنعلیٰ عابد کے نام بہت سی دعاؤں کے ساتھ کہ جن کے حصے کے وقت میں سے اور جن کے کچن کے تجربات میں سے رہنمائی حاصل کرتے ہوئے اپنی بیٹی ندا فاطمہ کی معاونت سے یہ کتاب آپ کی خدمت میں پیش کرنے کے قابل ہو سکا اللہ تعالیٰ میری شریک حیات کو لمبی عمر عطاء کرے کہ وہ میرے گھر بچوں کی دیکھ بھال کرتی رہیں اور میں آپ لوگوں کے لیے نئی معلومات لے کر حاضر ہوتا رہوں۔

حکیم عابد حسین عابد

- 217 -328 ملے جلے پھلوں کا جام
218 -329 مارملیڈ اور جیلی کی تیاری
218 -330 سیب کی جیلی
219 -331 امرود کی جیلی
219 -332 امرود کی جیلی دیگر
220 -333 آم کی جیلی
220 -334 مالٹے کا مارملیڈ
221 -335 نارنج کا مارملیڈ
222 -336 سنگترے کا مارملیڈ

تمہیر کی

والے مکتبہ دانیال کے کرتا دھرتا محترم محمد ابوبکر صدیق صاحب کیلئے بھی بہت سی دعائیں اور میرے محترم ڈاکٹر کیپٹن محمد اکرم میڈیکل سپرنٹنڈنٹ جناح ہال سٹی ڈسٹرکٹ گورنمنٹ لاہور اور ڈاکٹر امجد جعفری صاحب ڈسٹرکٹ آفیسر ہیلتھ III (ڈی ڈی اور ریونیوسٹی ڈسٹرکٹ گورنمنٹ لاہور جو دونوں اچھے مشورے صرف دیتے ہی نہیں ان پر عمل بھی کرواتے ہیں کیلئے نیک تمنائیں ہمیشہ میرے قلب اور ہونٹوں پر رہتی ہیں خدا نہیں مزید ترقیوں سے سرفراز کرے۔ آخر میں عرض ہے کہ غلطیوں کے سلسلہ میں انسان خاصہ فراخ دل واقع ہوا ہے تو اس کتاب کے سلسلے میں جو اغلاط پائیں مجھے ضرور مطلع فرمائیں۔ ایک بڑے اچھے حکیم محمد سلیمی کو تو میں بھول رہا تھا کہ وہ مجھ سے چھوٹا ہونے کے باوجود بہت بڑا ہے اللہ ترقی اور عظمتوں سے نوارے آمین۔

حکیم عابد حسین عابد

0300-4304951

۱۔ مین بازار چوک گوالمنڈی لاہور

31 دسمبر 2005ء

عرض حال

الحمد للہ! اکستان ایک بڑا زرعی ملک ہے اور زراعت میں نئے رجحانات کی وجہ سے بفضل تعالیٰ پھلوں سبزیوں کی پیداوار میں روز افزوں اضافہ ہو رہا ہے۔ رب کائنات کی اس عطاء سے مملکت خداداد کے باسیوں کیلئے ان سے متعلق مختلف مصنوعات جیسے اچار چٹنی، مربہ جات، جام، جیلی، مارملیڈ وغیرہ ہیں کی تیاری اور فروخت ایک انتہائی منافع بخش کاروبار ہے۔ اس سے نہ صرف کسانوں کی محنت کا عوض ان کو فوری مل جاتا ہے بلکہ بہت سی صنعتوں کو پھلنے پھولنے کے مواقع ملتے ہیں جبکہ غذائی مسائل کا حل بھی نکلتا ہے۔ یعنی صرف لذت کام و دھن ہی نہیں بلکہ اچھا کاروبار جو آپ اپنے گھر میں آسانی سے چلا سکتے ہیں بھی آپ کی ملکیت ہو جاتا ہے اس کتاب میں مندرجہ بالا مقاصد کو مد نظر رکھتے ہوئے آپ کو ان معاملات میں طاق کرنے کے واسطے بہترین اور تازہ ترین معلومات آپ کے گوش گزار کرنے کی کوشش کی گئی ہے امید ہے اللہ تعالیٰ جل شانہ کی مہربانی سے آپ لوگوں کو پسند آئے گی اور اس کتاب کی رہنمائی سے جو لوگ کاروبار شروع کریں گے اور جن جن لوگوں کا رزق اس سے چلے گا میں ان کیلئے دعا گو ہوں وہ میرے اور میرے اسلاف افراد خاندان کیلئے دعا گو ہوں۔ شکریہ

اس کتاب کی تیاری میں میری زوجہ محترمہ لبنی عابد اور میری صاحبزادی ندا فاطمہ کی مشاورت بھی شامل رہی میں ان کا بھی شکر گزار ہوں اس کتاب کے لکھنے کی ترغیب دینے

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

غذا اور اس کی اہمیت

اس کائنات رنگ و بو میں اللہ تعالیٰ کی جانب سے مخلوق کیلئے انواع و اقسام کے پھل سبزیاں پیدا فرمائی گئی ہیں جو کہ علاقوں اور موسموں کے اعتبار سے مسلسل خالق باری تعالیٰ کی مخلوق پر مہربانی کے جاری و ساری رہنے کا اعلان ہے۔ چونکہ تمام مخلوق میں حضرت انسان کو جس ذائقہ عطا ہوئی تو انسان نے قدرت کاملہ کے عطاء کردہ ذائقوں کو تو اپنایا بھی جبکہ بتدریج اُن میں مزید تجربات کر کے علاقوں کے مطابق مختلف انواع کے پھل اور سبزیوں کو ملا کر اُن سے نئے ذائقے ایجاد کیئے۔ مرہ جات، مشروبات، چٹنیاں اور اچاران کی کچھ مثالیں ہیں جنہیں ہر ملک میں اُن کی اپنی زبان میں مختلف نام دیئے گئے ہیں اب چونکہ ہر پھل یا سبزی پورا سال نہ تو پیدا ہوتی ہے اور نہ ہی فریز کر کے اُس کو بھینہ استعمال میں لایا جاسکتا ہے تو انسان نے ان کو اچار وغیرہ کے روپ میں محفوظ کر کے سارا سال قابل استعمال حالت میں رکھنے میں کامیابی حاصل کی اور آج ہر علاقہ میں آبادی کے مطابق مختلف کمپنیاں اور دکانداران کی فراہمی کا ذریعہ ہیں آج سے پچاس سال پہلے جب دیہی علاقوں سے لوگ اپنے شہری عزیزوں سے ملاقات کرنے آتے تھے تو یہ سوغات لے کر آتے تھے ہمارے دیہی علاقوں میں آج بھی ہر گھر میں اچار ایک ضروری آئیٹم خیال کیا جاتا ہے جو کہ نہ صرف چٹ پٹے ہونے کی بناء پر منہ میں بہت رنگ ذائقے بھرتا ہے بلکہ پیٹ بھرنے کا سب سے سستا ذریعہ ہے۔ جبکہ اس کا روباہر کے ساتھ منسلک خاندانوں کیلئے نفع بخش کاروبار ثابت ہوتا ہے فی زمانہ ان چیزوں کو کمرشل بنیادوں پر تیار کر کے بہتر مارکیٹنگ کے بل پر بہت سی کمپنیاں یہ اشیاء تیار کر رہی ہیں چونکہ جسم انسانی کی بہتر نشوونما اور صحت مند افزائش کیلئے اچھی غذا انتہائی ضروری ہے۔ چنانچہ انسانی غذائی ضروریات پر گفتگو ضروری ہے۔

☆☆☆☆☆☆☆☆

عرض ناشر

اچار چٹنی مرہ اور جام جیلی مارلیڈ کی بہت سی کتب اس وقت مارکیٹ میں دستیاب ہیں تو اس فیلڈ میں آنے کو کچھ کیا تو ہونا چاہئے تھا اس معاملے میں حکیم صاحب موصوف سے عرض کیا تو انہوں نے وعدہ تو بہت پہلے کیا تھا مگر تکمیل آج کی اس شب مبارک جس کو لیتہ القدر کہا گیا اس میں اللہ تعالیٰ کی رحمتوں کا نزول ہوتا ہے ہوئی اس میں بہت کچھ کیا ہے بالخصوص جو پھل اور سبزیاں اس مقصد کیلئے استعمال کی جا رہی ہیں اُن کے افعال و خواص جو اس سے قبل کی کتب میں موجود نہ ہیں آپ کو اپنی صحت کیسے درست رکھنا ہے اس سلسلہ میں کون سے انزائمز آپ کیلئے کس کس طرح سے فراہمی صحت کرتے ہیں اور کون سی سبزی یا پھل وہ انزائم بنانے میں معاون ہے کس غذا کو کس موسم میں اور کس بیماری میں استعمال کرتا ہے اور سب سے بڑھکر آپ کو ایک گھریلو کارخانہ (کامنچ انڈسٹری) کس طرح چلانا ہے اور کس طرح اپنے بچوں کا رزق فراہم کرنے کا وسیلہ بنانا ہے یہ اس کتاب کا مقصد ہے ہم اس مقصد کے حصول میں کس حد تک کامیاب ہوئے ہیں اس کا فیصلہ آپ نے کرنا ہے جو ق در جو ق اس کتاب کو خرید کر اپنے اور اپنے خاندان کے لیے رزق میں وسعت پیدا کریں۔

طالب دُعا

محمد ابو بکر صدیق

مکتبہ دانیال

میں زیادہ ہونا چاہئے اس کے علاوہ بچوں کو اس کی ضرورت ہوتی ہے لیکن جسمانی مشقت نہ کرنے والوں کو نشاستہ دار غذائیں احتیاط سے استعمال کرنا چاہئیں ان غذاؤں کی زیادتی موٹاپا، بلڈ پریشر، شوگر اور دل کی بیماریاں پیدا کرتی ہے یعنی ان غذاؤں کو احتیاط سے استعمال کرنے والے صحت مندرہتے ہیں۔

(۲) چکنائیاں لیپڈز (Lipids)

انسان فٹیس دو طرح سے حاصل کرتا ہے ایک ذریعہ حیوانی ہے جسے گھی مکھن بالائی، چربی والا گوشت، مچھلی کا تیل وغیرہ جبکہ دوسرا ذریعہ نباتاتی ہے جیسے روغن زیتون روغن سرسوں، ناریل کا تیل مکئی کا تیل سویا بین آئل، سورج مکھی کا تیل مونگ پھلی آئل وغیرہ چکنائی والی غذاؤں کا استعمال سردیوں میں زیادہ ہو جانے کی وجہ یہ ہے کہ چکنائیاں نشاستہ دار غذاؤں کی نسبت دو گنی توانائی پہنچاتی ہے ان کے ایک گرام استعمال سے 900 CAL/GM توانائی حاصل ہوتی ہے لیپڈز (چکنائیاں) فٹیس ایسڈز اور گلیسرول سے مل جاتے ہیں ان میں آکسیجن ہائیڈروجن اور کاربن بھی پائے جاتے ہیں مگر آکسیجن کی مقدار کاربوہائیڈریٹس میں پائی جانے والی مقدار سے کم ہوتی ہے یہ دو قسم کے ہوتے ہیں جن میں غیر سیر شدہ ایسڈز unsaturated fatty acids ان سچو ریٹڈ فٹیس ایسڈز ان کے مالیکیول میں ڈبل یونڈ پایا جاتا ہے آئل کہلاتے ہیں یہ کمرے کے درجہ حرارت میں مائع ہو جاتے ہیں اور یہ انسانی زندگی اور صحت کیلئے مفید ہوتے ہیں۔

دوسری قسم سچو ریٹڈ یعنی چربی کے اجزاء

(Saturated Fatty Acids) سچو ریٹڈ فٹیس ایسڈز

جن کے مالیکیول سنگل بانڈ ڈھوتے ہیں بنیں تو (فٹیس Fats) چربی کہلاتے ہیں۔ یہ ٹھوس ہوتے ہیں اور کمرے کے درجہ حرارت پر نہیں پکھلتے ہیں ان سے انسانی زندگی کو موٹاپا اور بلڈ پریشر کا شکار ہونا پڑتا ہے اور کو لیسٹرول کی زیادتی یہ سے خون کی نالیوں میں جم کر دوران خون میں رکاوٹ کا باعث ہو کر دل کی بیماریوں کی وجہ بنتے ہیں انسانی جسم کی

انسانی غذائی ضروریات

انسانی غذا میں چھ اہم ترین اجزا

- 1- نشاستہ دار غذا (CARBO HYDRATES کاربوہائیڈریٹس)
- 2- چکنائیاں (LIPIDS لیپڈز)
- 3- لحمیات (PROTIENS پروٹین)
- 4- حیاتین (VITAMIS وٹامن)
- 5- معدنی نمکیات (MINERAL SALT منرل سالٹ)
- 6- پانی (WATER واٹر)

(کاربوہائیڈریٹس) Carbohydrates نشاستہ دار غذا

یہ آکسیجن ہائیڈروجن اور کاربن سے مل کر بنتے ہیں ان کی کیمیائی مقدار کا تناسب پانی سے مطابقت رکھتا ہے ان کا کام کیمیائی عمل کے ذریعہ انسان کو جسمانی توانائی کی فراہمی ہے ان کی زیادہ مقدار چاول گندم، مکئی، حوار باجرہ اور ان سے بنی اشیاء سے حاصل ہوتی ہے جبکہ سبزیوں جیسے گاجر، مولی، شلجم، چقندر، اور آلو وغیرہ بھی اس کے حصول کی سوس ہیں سادہ شکر انگور میں پائی جاتی ہے جبکہ دیگر پھلوں میں سے فروکٹوز (Fructose) پائی جاتی ہے گنے اور چقندر میں ڈائی سکر ایڈ اور دودھ میں سے لیکٹوز شامل ہوتے ہیں کاربوہائیڈریٹس والی غذا کھانے سے ہمارا جسم توانائی حاصل کرتا ہے یہ خوراک کے حصول کا سب سے سستا ذریعہ ہے جسم انسانی میں کاربوہائیڈریٹس جگر اور عضلات میں گلائیکوجن کی صورت میں جمع ہو جاتے ہیں وگرنہ وقت کے ساتھ چکنائی کی صورت میں اختیار کر کے جلد کی تہوں میں یا جسم کی دوسری بافتوں میں جمع ہو کر موٹاپے کا باعث ہوتے ہیں۔ مزدوروں اور جسمانی مشقت کرنے والوں کے لئے کاربوہائیڈریٹس کی مقدار غذا

تہوں کے نیچے اور گردوں کے گرد نہ صرف یہ توانائی کا سرچشمہ ہوتے ہیں اس کا ذخیرہ کرتے ہیں بلکہ ان کی حفاظت کا کام بھی سرانجام دیتے ہیں چنانچہ انسان کیلئے ایک مخصوص مقدار میں فیٹی ایسڈز ضروری ہوتے ہیں۔

لحمیات (پروٹین PROTEINS)

لحمیات انسان کو نباتاتی اور حیوانی دونوں ذرائع سے حاصل ہوتے ہیں یہ اصطلاح ان مرکبات کیلئے استعمال ہوتی ہے جو کاربن، ہائیڈروجن اور آکسیجن میں نائٹروجن کے ملنے سے تشکیل پاتے ہیں جبکہ ان میں سلفر (گندھک) بھی پائی جاتی ہے یہ انسانی خلیے کے سائٹوپلازم نیوکلیمس اور ممبرین میں پائے جاتے ہیں ان کا تعمیری یونٹ امینو ایسڈز ہیں یاد رکھیں کہ امینو ایسڈز پروٹین میں 20 مختلف اقسام میں پائے جاتے ہیں یہ تیج کے دانوں کی طرح ایک دوسرے سے جڑے ہوتے ہیں۔ یہ خلیے کے ممبرین کا اہم جز ہیں عضلات کی تشکیل پروٹین ہی سے ہوتی ہے۔ خلیے کے کیمیائی اعمال کی کنٹرولنگ اتھارٹی (انزائم) پروٹین ہی ہے۔ یہی پروٹین تخریبی مینابولزم کے ذریعہ توانائی پیدا کرنے کا باعث ہیں ایک گرام پروٹین سے 4.3 کلو ریز نکلتی ہیں جن سے اے۔ٹی۔پی (ATP) کے مالیکیول کی تالیف ہوتی ہے۔ انسانی جسم میں خوراک جا کر جو قوت اور گرمی پیدا کرتی ہے اُس کو ماپنے کے پیمانہ کا نام کیلوری ہے۔ حیوانی ذرائع برائے حصول لحمیات میں مچھلی، مرغی، بکری، گائے، بھینس، بھیڑ، دودھ اور پنیر شامل ہیں جبکہ نباتاتی ذرائع میں پھلیاں، دالیں، ڈرائی فروٹس شامل ہیں اس سے پہلے ذکر ہوا کہ پروٹین میں 20 بیس اقسام کے امینو ایسڈز پائے جاتے ہیں ان میں سے دس جسم انسانی میں تشکیل پاتے ہیں اور اس کیلئے انسان کو کوئی ضروری چیز استعمال نہیں کرنا پڑتی ان کو غیر ضروری امینو ایسڈز (NON ESSENTIAL) کہا جاتا ہے جبکہ دس دوسرے امینو ایسڈز ایسے ہیں جن کی ترویج و تشکیل کیلئے انسان کو متذکرہ اشیاء کے استعمال کی ضرورت پڑتی ہے چاہے حیوانی کرے یا نباتاتی ان امینو ایسڈز کیلئے ضروری (ESSENTIAL)

روزانہ ہوتی ہے۔ ان کی کمی فرد کو بہت سی بیماریوں میں مبتلا کر دیتی ہے۔ پروٹینز خلیوں (سیلز CELLS) کے پروٹوپلازم۔ جانداروں کے عضلات اور کینیٹیکوٹشوز بنانے میں اہم رول ادا کرتے ہیں ان کی مقدار زیادہ ہو جانے کی صورت میں جگر میں پتھریج کرا مائینو ایسڈز یوریا میں تبدیل ہو کر گردوں کے ذریعہ جسم سے خارج ہو جاتے ہیں لہذا ان کا زیادہ استعمال جگر اور گردوں پر ضرورت سے زیادہ بوجھ ڈال کر کام بڑھا کر ان کے اصلی افعال کو کمزور کر کے بیماریوں کا پیش خیمہ ہوتے ہیں۔

معدنی نمکیات (منرل سالٹ MINERAL SALT)

یہ وہ نامیاتی مادے ہیں جو توانائی مہیا نہیں کرتے لیکن ان کے بغیر ہمارا جسم صحیح طرح سے اپنا کام جاری نہیں رکھ سکتا انسان یہ معدنیات جانوروں سے یا پودوں سے زمین کے ذریعے حاصل کرتا ہے۔ انسان اور دیگر جانداروں کو کچھ معدنیات کی زیادہ مقدار میں ضرورت ہوتی ہے جبکہ دوسرے معدنیات کی ضرورت کم ہوتی ہے۔ جن معدنیات کی ضرورت کم پڑتی ہے انہیں ٹریس ایلیمینٹس (TRACE ELEMENTS) کہتے ہیں۔

معدنیات جسم کی بہتر نشوونما، نشوز کی تعمیر اور جسم میں ہونے والے کیمیائی عمل کو کنٹرول رکھنے میں معاون ہوتے ہیں چند اہم نمکیات جو ہماری غذا میں مناسب درجہ بندی میں پائے جاتے ہیں ان کا ذکر کرنا مناسب ہوگا۔

(i) خوردنی نمک۔ سوڈیم کلورائیڈ

اس سے ہائیڈروکلورک ایسڈ بنتا ہے جو خوراک کو ہضم کرنے میں معاون ہوتا ہے۔ یہ پوٹاشیم کے ساتھ مل کر اعصاب میں پیغام رسانی کا کام بھی کرتا ہے۔

سبزیوں سے حاصل ہوتا ہے۔

فلورین

ہڈیوں اور دانتوں کے بنانے اور نشوونما کیلئے اہم نمک ہے۔ اس کو پانی کی سپلائی میں مناسب مقدار میں شامل کر کے بڑھتے بچوں کے دانت گھلنے کے عمل (CARIES) کرائیس) کو کم کرنے میں مدد ملتی ہے۔ مچھلی اور سبزیوں میں زیادہ ہوتا ہے۔ ان معدنیات کے علاوہ کوبالٹ (COBALT) مینگنیز (MANGANESE) زنک (ZINC) اور کاپر (COPPER) تانبہ) بھی جسم کے افعال کو بہتر انداز میں انجام دینے میں مفید حیاتین ہوتے ہیں۔

پانی (WATER) واٹر

جسمانی نشوونما کے وزن کا 70% پانی ہوتا ہے اور پروٹوپلازم (PROTOPLASM) کا لازمی جزو ہے خوراک کے بغیر انسان 15 یوم تک زندہ رہ جاتا ہے مگر پانی کے بغیر 48 گھنٹوں سے زیادہ زندہ رہنا ایک خاص واقعہ ہو سکتا ہے۔ یہ ہمارے جسمانی نظام کیلئے بے حد اہم ہے۔ یہ خوراک ہضم کرنے اور ہضم شدہ غذاء اور دوسرے بے شمار مادوں کو مائع حالت میں ترسیل میں مدد دیتا ہے۔

ہمارے جسم میں ہونے والے تمام کیمیائی عمل پانی کی موجودگی (Solution - Form) میں ہوتے ہیں۔ انسانی جسم پانی پینے سے اور بعض غذائیں مائع حالت میں لینے سے حاصل ہوتا ہے۔ اسی طرح جسم سے فاسد مادوں پیشاب اور فضلہ کا اخراج، جلد اور پھیپھڑوں کے راستے سے بھی دن میں 2-3 لیٹر پانی خارج ہوتا ہے، جسکی کمی پانی پینے سے پوری ہوتی ہے۔ اسکے علاوہ انزائمز بھی پانی کی موجودگی ہی میں فعال ہوتے ہیں۔ پانی خون کو پتلا رکھتا ہے جسکی وجہ سے یہ جسم کے ہر سیل تک پہنچتا ہے۔ یہ جسم کے درجہ حرارت کو بھی کنٹرول کرتا ہے۔ اسکی کمی سے ڈی ہائیڈریشن (Dehydration) ہو جاتی ہے جو مہلک ثابت ہو سکتی ہے۔ سبزیوں میں فوٹو سنتھیز کا عمل اسکے بغیر ممکن نہیں۔

پوٹاشیم

یہ زندہ خلیوں میں پایا جاتا ہے یہ ریڈ بلڈ سیلز (RBC) میں اور سیلز کی افزائش کرتا ہے۔ اس طرح یہ جسمانی بڑھوتری کا باعث ہوتا ہے۔ پوٹاشیم اناج سے حاصل ہوتا ہے۔

میگنیشیم

سبزیوں سے حاصل ہونے والا اہم جز جو ہماری ہڈیوں کے بننے کے عمل میں حصہ لیتا

کیلشیم

ہڈیوں اور دانتوں کو مضبوط کرنے میں معاون ہے خون کے جریان کو بھی روکتا ہے اعصاب کے سکڑنے اور ان میں (NERVE IMPULSE) نرو امپلس) کو منتقل کرنے میں مدد دیتا ہے۔ اناج، سبزیوں والی سبزیاں، دودھ، انڈے اور ترش پھل اس کے حاصل کرنے کا بہترین سورس ہیں۔

آئرن

فولاد بے حد اہم معدن ہے جو خون کے سُرخ جراثیموں (R.B.C.) میں ہیموگلوبین بنانے میں معاون ہے یہ گوشت، مچھلی، موگ پھلی، انڈوں، ساگ اور سبزیوں میں زیادہ ہوتا ہے۔

آیوڈین

جسم کی بے حد قلیل مقدار میں ضرورت مگر اس کے بغیر بہت سے اعمال نامکمل رہ جاتے ہیں۔ بالخصوص یہ تھائی رائیڈ گلینڈ کو تھائی رائکسن بنانے میں مدد فراہم کرتا ہے۔ اس کی کمی ایک تکلیف گوئیٹر (GOITRE) کو جنم دیتی ہے اس میں تھائی رائیڈ گلینڈ پھول جاتے ہیں یہ بیماری آیوڈین کی قلت کے شکار علاقوں میں زیادہ پائی جاتی ہے۔ یہ ہمیں (سی فوڈ (Sea Food) سمندری خوراک دودھ اور اُس سے بنی اشیاء، پھلوں اور پتے والی

ہمیں انکا استعمال ڈاکٹر کی ہدایت کے مطابق ہی کرنا چاہیے۔

صحت مند زندگی کیلئے حیاتین (وٹامنز VITAMINS) غذائی سائنس جو کہ انسان کی تخلیق اور زمین پر اُس کی آمد کے ساتھ شروع ہوئی تھی میں انسان نے اپنے کھانے پینے کے جو آداب تعمیر کیئے اُس کی بنیاد سبزیوں پھلوں اور اناج پر اُساری گئی جو وقت کے ساتھ ساتھ ترقی کرتے گئے اور آج ہمارے سامنے اس حالت میں یہ علم ہے کہ اس کی بے شمار شاخوں پر ماہرین کام کر رہے ہیں اور نئے نئے انکشافات سے دنیا کو روشناس کر رہے ہیں ان میں ایک حیاتین کا موضوع ہے 1908ء میں ایک سائنسدان جو کہ حیاتیات پر کام کر رہا تھا اُس نے اپنی مسلسل تحقیق کا نتیجہ دنیا کے سامنے پیش کر کے علم حیاتیات کو بالکل بدل دیا کہ جسم انسانی میں نامیاتی اجزاء اور غیر نامیاتی اجزاء کے علاوہ بھی کچھ مادے کیمیائی نامیاتی صورت میں قدرتی غذاؤں میں موجود ہوتے ہیں جو جانداروں کے معمول کے کیمیائی حیاتیاتی افعال میں معاونت کرتے ہیں یہ عوامل صحت کی افزائش اور جسمانی خلیوں کی نشوونما کرنے کے ساتھ ساتھ انفیکشن اور انحطاط پیدا کرنے والی بیماریوں کے تحفظ کیلئے ناگزیر ہوتے ہیں ان نظریات پر کام کے تسلسل نے ان مادوں میں سے ایک عنصر (کیمیائی مرکب) امان کو الگ کیا گیا جس کو کبوتروں کی ایک بیماری پیری پیری میں علاج کے طور پر استعمال کرتے ہوئے یہ نتیجہ اخذ کیا گیا کہ امان مرکبات کا پورا خاندان ہے جو کہ غذائیت میں اہم کردار ادا کرتا ہے اور ان میں کسی ایک کی کمی کسی مہلک بیماری کو جنم دیتی ہے۔ اس نظریہ پر کام کرنے والے کیمیاء کار جس کا نام میرفنک تھا (جو کہ پولینڈ کا رہائشی تھا اور لندن میں لسٹرانسٹی ٹیوٹ میں کام کرتا تھا) نے اس خاندان کو وٹامنز کا نام دیا۔ وٹا (VITA) کا لفظ لاطینی زبان میں زندگی کیلئے استعمال۔ اس کو امان سے منسلک کر کے وٹامنز (وہ عنصر جو زندگی کیلئے ضروری ہے) کا نام دیا گیا یہ تحقیق جو کہ ایف۔ جی۔ ہا پکنز نے برطانیہ میں شروع کی تھی کو آگے بڑھاتے ہوئے ایک امریکی کیمیاگر نے جس کا نام ای۔ وی۔ میک کالم تھا۔ دودھ کے چکنائی اور پانی والے حصوں کو الگ کر دیا۔ تاکہ دنیا کو سمجھا سکے کہ

انسانی جسم کیلئے پانی کی مقدار کا انحصار کسی انسان کی سرگرمیوں اور ماحولیاتی حالات پر ہوتا ہے۔ ایسے لوگ جو گرم اور خشک علاقوں میں رہتے ہیں انہیں پانی کی زیادہ ضرورت ہوتی ہے۔ اسی طرح سانس لینے، پسینہ اور پیشاب کے اخراج سے جسم سے پانی کا اخراج ہوتا رہتا ہے اس کمی کو پورا کرنے کے لئے ایک عام نارمل اور صحت مند بالغ انسان کو تقریباً 3 لیٹر پانی کی دن بھر میں ضرورت ہوتی ہے، غیر معمولی طور پر زیادہ پانی پینا بھی درست نہیں ہوتا۔

(وٹامنز VITAMINS)

یہ نہایت اہم اور پیچیدہ کیمیائی مرکبات ہیں۔ ہمارے جسم میں ہونے والے کیمیائی افعال کو جاری رکھنے کے لئے انکی قلیل مقدار میں ضرورت ہوتی ہے۔ دیکھا گیا ہے کہ اگر جسم کو بہترین نشاستہ دار پروٹینز اور فیٹس سے بھرپور غذا دی جائے جس کی جسم کو ضرورت ہوتی۔ اس میں وٹامن شامل نہ ہوں تو جسم کی نشوونما متاثر ہوتی ہے اور مختلف بیماریاں لاحق ہو جاتی ہیں۔ وٹامنز کا کام جسم کو توانائی پہنچانا نہیں ہے بلکہ وٹامنز جسم کو صحت مند رکھنے اور جسم کی صحیح نشوونما کے لئے بے حد ضروری ہیں۔ یہ انزائمز کے طور پر بھی کام کرتے ہیں۔

پودے اپنی ضروریات کیلئے وٹامن سادہ مادوں سے خود حاصل کر لیتے ہیں۔ اب تک پندرہ سے زیادہ وٹامنز دریافت ہو چکے ہیں۔ یہ جسم میں بے حد اہم (Vital) عملوں پر اثر انداز ہوتے ہیں۔ وٹامنز تازہ اور کچے پھلوں اور سبزیوں میں شامل ہوں تو ہمارے جسم کو وہ وٹامنز حاصل ہو جائیں گے جن کی ہمارے جسم کو ضرورت ہوتی ہے۔ کچھ وٹامنز چکنائیوں میں حل پذیر ہوتے ہیں وہ جسم کی چربی میں سٹور ہو جاتے ہیں اور جو وٹامن پانی میں حل پذیر ہیں وہ وٹامن جسم میں سٹور نہیں ہوتے لہذا انکی کمی کو خوراک کے ذریعے پورا کیا جاتا ہے۔ اگر جسم میں کسی وٹامن کی کمی واقع ہو جائے تو جسم میں اسکی کمی کی وجہ سے خاص علامتیں ظاہر ہوتی ہیں اور شدید قلت میں جسم مختلف بیماریوں میں مبتلا ہو جاتا ہے۔

آج کل بازار میں وٹامنز گولیوں، کپسول اور سیرپ کی شکل میں دستیاب ہیں لیکن

دودھ کا کون سا حصہ نشوونما میں مدد دیتا ہے۔ اس وقت چکنے حصہ کو وٹامن "A" اور دوسرے حصہ کو پانی حل کرنے والا "B" قرار دیا گیا دونوں وٹامنز کا عمل رکھتے تھے۔ "B" کا عمل تھا یا مین جیسا تھا۔

تحقیق کے تسلسل نے مزید وٹامنز اور منرلز کی موجودگی ظاہر کی اس وقت (آج) تک دودھ میں دو درجن سے زائد معدنی اور غذائی اجزاء دریافت کر چکے ہیں اور یہ تحقیقات اب دودھ کے علاوہ ہر سبزی پھل اور دال اناج میں کی جا رہی ہے اور اس علم کو علم حیاتیات کے ایک حصہ علم غذائیات (نیوٹریشن سائنس) کا نام دیا گیا ہے۔

وٹامنز کو درست مقدار میں باقاعدگی سے لیتے رہنے سے صحت اچھی رہتی ہے۔ قوت حیات، توانائی، نشوونما اور طویل عمری نصیب ہوتی ہے۔ یہ تمام غذاؤں میں مختلف حالتوں اور تناسب میں موجود ہوتے ہیں اب انہیں مصنوعی طریقے سے بھی بنایا جا رہا ہے۔ ان کو کم لینا یا بغیر معالج کے مشورے (SELF MEDICATION) ذاتی حکمت سیلف میڈیفیکیشن سے استعمال کرنا مہلک بیماریوں کو جنم دیتا ہے۔

ہر حیاتی (VITAMIN) کا جسم میں ایک ضروری کردار ہوتا ہے۔ مگر اس کردار کو انفرادی طور پر ادا نہیں کیا جاسکتا یہ ایک دوسرے کے ساتھ مل کر کاربوہائیڈریٹس، چکنائی اور پروٹین کے امتزاج پر مبنی خوراک میں جسم کو مہیا کئے جاسکتے ہیں۔ یہ جسمانی حدود میں واقع کسی بھی انفیکشن کا مقابلہ کرتے ہیں جسم کے قدرتی حفاظتی نظام کو برقرار رکھتے اور ہڈیوں اور بافتوں کی تشکیل میں مدد دیتے ہیں۔ پچھلی پانچ دہائیوں میں ان پر ہونے والے تحقیقی کام نے ان کے حیرت انگیز حیات بخش اثرات کا علم ان کے مزید فروغ کا باعث ہوا۔ اس دوران نہ صرف صحت کی حالت میں بلکہ حالت مرض میں بھی ان کے استعمال سے مثبت اثرات حاصل کرنے پر عبور حاصل کیا گیا۔ یہ تحقیق اس جگہ پر پہنچ گئی ہے کہ اب علم حیاتیات سے علم غذائیات سے گذر کر علم حیاتیات کی بے شمار شاخیں اس وقت تحقیق مسلسل سے نئے نئے انکشافات کر رہی ہیں کہ ہر طبی مسئلہ کا حل وٹامنز کے درست اور ٹھیک وقت پر

استعمال سے ہو سکتا ہے۔ اس تحقیق کے نتیجے میں ان کا استعمال زیادہ ہونے پر دوا ساز کمپنیوں کو اس کی تحقیق پر زیادہ ماہرین کیمیا کو لگانے پر مجبور کر دیا۔ انہوں نے ان کی ساخت اور استعمال پر تجربات کر کے ان کے مکمل حصے نجرے کر دیئے اور اس کا فہم آج تک کی تحقیق کے مطابق اپ ٹو ڈیٹ کر لیا گیا اور انسانی استعمال میں آنے والے تمام حیاتیات کو مصنوعی طریقہ پر تیار کر کے مارکیٹ کیا جا رہا ہے۔ شروع میں ایک پاؤڈر کی شکل میں آنے والے عنصر کو آج مختلف دوا ساز کمپنیوں نے جنکی تعداد سینکڑوں میں جا چکی ہے برانڈ ناموں کے ساتھ گولیوں، کپسول، سیرپ اور انجیکشن کی صورت میں بازار میں متعدد بیماری کی طرح پھیلا کر ہل پسند انسان کو فطرت سے ڈوری کا سبق دے دیا ہے۔

ہر حیاتیات کا اپنا ذاتی کردار ہوتا ہے۔ کیونکہ ان کی کیمیائی ساخت مختلف ہوتی ہے۔ چکنائی میں حل ہونے والے وٹامنز (A) ڈی (D) ای (E) اور کے (K) ہیں جبکہ وٹامن بی (B) اور سی (C) پانی میں حل ہو جاتے ہیں چکنائی میں حل ہونے والے وٹامنز پکانے کے دوران ضائع نہیں ہوتے اور یہ کسی حد تک جسم میں ذخیرہ بھی ہو سکتے ہیں ان کی ذخیرہ گاہ جگہ ہے۔ جبکہ پانی میں حل ہونے والے حیاتیات کا کچھ حصہ حرارت ملنے پر ضائع ہو جاتا ہے اور ان کو جسم میں ذخیرہ بھی نہیں کیا جاسکتا اس لیے وٹامن "B" اور "C" کو روزانہ غذا کا حصہ بنانے کی ضرورت محسوس ہوتی ہے یہ یاد رکھیں کہ ان کی زیادہ مقدار براہ فضلہ خارج ہو جاتی ہے۔

دوا کے طور پر لئے جانے والے حیاتیات معالج کی ہدایت پر لئے جانے پر بیماری کے علاج اور حصول صحت میں معاون ہوتے ہیں تازہ ترین تحقیق یہ علم دیتی ہے کہ زیادہ مقدار میں حیاتیات کا استعمال بیماری سے نجات دلا کر غذائی ضرورت بھی پورا کرتا ہے اس لیے حیاتیات (VITAMINS) سے علاج ادویات سے علاج پر فوقیت رکھتا ہے ادویات کے زہریلے اور ناپسندیدہ ضمنی اثرات ہوتے ہیں جبکہ وٹامنز ضرورت سے زائد ہونے پر فضلات کے راستے خارج ہو جانے کے باعث متذکرہ اثرات سے مبرا ہوتے ہیں۔ اب تمام وٹامنز کا فردا فردا تعارف پڑھیں۔

حیاتین "A" وٹامن اے ریٹینول

VITAMIN "A" RETINOL

یہ حیوانی ذرائع سے حاصل ہونے والی غذاؤں میں پایا جاتا ہے۔ ان غذاؤں کے براہ راست استعمال سے جسمانی ضرورت پوری نہ ہو تو نباتاتی کیروٹین کی مدد سے بھی جسم میں پیدا کیا جاسکتا ہے۔

ریٹینول ایک گاڑھے آمیزہ کی شکل میں ہلکے پیلے رنگ میں ہوتا ہے جو ٹھنڈا ہونے پر ٹھوس ہو جاتا ہے اس میں ہلکی خوشبو ہوتی ہے یہ بہت سے نامیاتی (نباتی) محلولوں میں حل پذیر ہوتا ہے جبکہ پانی میں غیر حل پذیر ہوتا ہے۔ روشنی کی موجودگی میں ہوا کی موجودگی سے آسانی سے عمل تکسید کا نشانہ بن جاتا ہے۔ جسم کے لکھی نظام کی بدولت وٹامن "A" 80% تک چکنائی کی ضرورت میں جسم کا حصہ بن جاتا ہے اس کا عمل مردوں میں عورتوں کی نسبت زیادہ تیزی سے ہوتا ہے۔ لیکن بعض تکالیف جیسے اسہال، یرقان اور پیٹ کی دیگر خرابیوں میں یہ عمل کمزور پڑ جاتا ہے۔ جگر اس کی ذخیرہ گاہ ہے اور ایک گرام جگر کی بانٹوں میں وٹامن "A" 97.2 مائیکروگرام ہوتا ہے۔ جگر اوسطاً 1500 گرام وزن رکھتا ہے اس میں تقریباً 1,50,000 ایک لاکھ پچاس ہزار مائیکروگرام وٹامن اے ذخیرہ ہو سکتا ہے۔

ہضم نہ ہونے والا وٹامن اے (جو کہ 20% ہوتا ہے) 24 سے 28 گھنٹوں میں فضلے کے ساتھ جسم سے خارج ہو جاتا ہے جبکہ ہضم ہو جانے والا 20% سے 50% ان رطوبتوں کا حصہ بن جاتا ہے جو آئندہ ایک ہفتہ میں فضلے یا پیشاب کا حصہ بن کر خارج از بدن ہو جاتا ہے جبکہ باقی 30% سے 60% جزو بدن ہو جاتا ہے۔ اس کی افادیت سب سے زیادہ آنکھ کیلئے ہے۔ کہ آنکھ کے پردے کو بصارت کیلئے متحرک کرنے میں معاون ہے جبکہ تولیدی نظام اور بقائے حیات میں بھی اس کا اہم کردار ہے اعضائے تنفس کے انفیکشن کے خلاف مزاحمت پیدا کرتا ہے جسم کی داخلی لعاب دار جھلیوں اور تہوں بالخصوص

آنکھوں پھیپھڑوں معدے اور آنتوں کی جھلیوں کو صحت مند رکھتے ہوئے آنکھوں کی بیماریوں سے تحفظ۔ پیٹ کی فاضل رطوبتوں کے اخراج اور پروٹین کو ہضم کرنے میں مدد دیتا ہے۔ جلد کی انفیکشن کے خلاف مزاحمت کرتا ہے۔ بالوں، دانتوں اور مسوڑھوں کی صحت میں معاون ہے باریک شریانوں میں خون کی گردش کی استعداد کو بڑھاتا ہے۔ جس سے جسمانی بانٹوں کو آکسیجن کی فراہمی بہتر انداز میں ہوتی ہے۔ حیوانی ذرائع وٹامن اے کی فراہمی کا زیادہ بہتر راستہ ہیں جیسے، کلیجی، انڈے کی زردی، دودھ، مکھن گھی وغیرہ جبکہ سبزیوں میں شلجم، سبز پتوں والی سبزیاں، چغندر، گاجر اور ٹماٹر شامل ہیں۔ اسی طرح پھلوں میں آم، خوبانی، آملہ، رس بھری اور کینو بھی کیروٹین کی فراہمی سے وٹامن اے کی ضرورت پوری کرتے ہیں۔ وٹامن اے کی کمی کا شکار فرد کی آنکھوں میں سوزش، بصارت میں کمی اور شب کوری کی شکایات پیدا کرتا ہے۔ اعضائے تنفس میں انفیکشن ہوا کرتا ہے۔ بار بار نزلہ زکام لاحق ہوتا ہے۔ بھوک کی کمی عمومی کمزوری، مسوڑھوں اور دانتوں اور جلد کی خرابیاں پیدا ہوتی رہتی ہیں جلد کی خرابیوں میں پھوڑے پھنسی، دانے اور چہرے پر وقت سے پہلے جھڑیاں پڑنا شامل ہیں۔ ناک، گلا، منہ، پھیپھڑوں کی نالیں، آنتیں، گردے اور رحم کے بیرونی حصے کی لعاب دار جھلیاں شدید متاثر ہوتی ہیں جس سے تمام جسم کی لعاب دار جھلیاں پوری طرح رطوبتوں کے اخراج کی صلاحیت کم کرتے کرتے کھو بیٹھتی ہیں۔

حیاتین الف وٹامن اے (VITAMIN "A") کے حصول کے اہم ذرائع

اور مقدار حصول

وٹامن اے کی فی سو گرام مقدار	اناج اور دالیں
129 - مائیکروگرام	دال چنا (سفید)
132 - مائیکروگرام	دال چنا (کالے)
469 - مائیکروگرام	سرخ چنے
270 - مائیکروگرام	مسور کی دال
189 - مائیکروگرام	چنے سفید

1,428 - مائیکروگرام	نکروندہ
1,248 - مائیکروگرام	رس بھری
1,104 - مائیکروگرام	کینو
666 - مائیکروگرام	پینٹا پکا ہوا
559 - مائیکروگرام	لوکاٹ
351 - مائیکروگرام	پکے ہوئے ٹماٹر
169 - مائیکروگرام	خر بوزہ
166 - مائیکروگرام	آلو بخارا
162 - مائیکروگرام	انجیر

گوشت، مرغی، دودھ اور اس سے بنی اشیاء

6,690 - مائیکروگرام	بھیڑ کی کچی
420 - مائیکروگرام	انڈہ
420 - مائیکروگرام	گائے کا دودھ
110 - مائیکروگرام	گائے کے دودھ سے بنا نرم پنیر
149 - مائیکروگرام	گائے کے دودھ سے بنا کھویا

چکنائی اور کھانے کے تیل

595 مائیکرو لیٹر	گھی (گائے کا)
270 مائیکرو لیٹر	گھی (بھینس کا)
750 مائیکرو لیٹر	کونگ آئل (ہائیڈرو جینائزڈ)
960 مائیکرو لیٹر	کھن

132 - مائیکروگرام	باجرہ
426 - مائیکروگرام	سویا بین

سبزیاں اور پھلیاں

12,000 - مائیکروگرام	کالی اروی کے پتے
10,278 - مائیکروگرام	سبز اروی کے پتے
9,396 - مائیکروگرام	شلجم کے سبز پتے
6,780 - مائیکروگرام	سہانجنہ کے پتے
5,862 - مائیکروگرام	چندر کے سبز پتے
5,760 - مائیکروگرام	پان کے پتے
5,700 - مائیکروگرام	گاجر کے پتے
5,580 - مائیکروگرام	پالک
3,990 - مائیکروگرام	مولی کے پتے
2,340 - مائیکروگرام	میٹھی کے پتے
1,890 - مائیکروگرام	گاجر
1,740 - مائیکروگرام	باتھو کے پتے
990 - مائیکروگرام	سلاڈ کے پتے
595 - مائیکروگرام	پیاز کی ڈنڈیاں

پھل

2,743 - مائیکروگرام	پکے ہوئے آم
2,268 - مائیکروگرام	کھجور
2,160 - مائیکروگرام	خوبانی (تازہ)

حیاتین "ب"

(وٹامن "بی" "B" VITAMIN تھامین THIAMIN)

حیاتین کی یہ قسم اپنے اندر کئی اقسام رکھتی ہے جن کو فرداً فرداً متعارف کرانے کی کوشش کی جا رہی ہے۔

1- حیاتین "ب" (1) تھامین THIAMIN وٹامن B1

2- حیاتین "ب" (2) ریوفلاوین RIBOFLAVIN وٹامن B2

3- حیاتین "ب" (3) نایاسین NIACIN وٹامن B3

4- حیاتین "ب" (5) پینٹوتھینک ایسڈ PENTOTHENIC ACID وٹامن B5

5- حیاتین "ب" (6) پائیریداکسائن PYRIDOXINE وٹامن B6

6- حیاتین "ب" (8) بائیوٹن BIOTIN وٹامن B8

7- حیاتین "ب" (9) فولک ایسڈ FOLIC ACID وٹامن B9

8- حیاتین "ب" (12) سایانوکوبالامین CYANOCOBALAMIN وٹامن B12

9- کولین CHOLINE

حیاتین "ب" کی تلاش کس لیے شروع کی گئی 1897ء میں ایک ڈچ ڈاکٹر نے جاوا کے ایک فوجی ہسپتال میں قیدیوں کے بیری بیری کے علاج کے دوران پیدائندہ علامات کو مریعوں میں پیدا ہونے پر مشاہدہ کیا کہ ان مریعوں کو پالش شدہ چاولوں کی بجلی ہوئی کنگنی بطور خوراک دی گئی لیکن اگر انہیں بھورے چاول (مونجی یا دھان) کی کھلائے گئے تو وہ مرض سے شفاء پانگئیں اس سے یہ سوچ جنم پائی کہ چاول کے غلاف اور دیگر اجزاء کے چوکر میں کوئی ایسی چیز پائی جاتی ہے۔ جو مریعوں کو بیری بیری سے محفوظ رکھتی ہے۔ اس نے اس خیال کو برائے تحقیق آگے پیش کیا اس پر تیس سال کی تحقیق کے بعد اسی لیبارٹری کے دو کیمیا دانوں نے وہ جو 1927ء میں وٹامن B کی شکل میں متعارف کروایا اور اسی لیبارٹری میں 1934ء میں وٹامن بی ون تھامین تلاش کیا اور اس کو الگ کرنے کے بہتر

طریقوں سے دنیا کو روشناس کرایا۔

وٹامن بی کے دوسرے مفید رکن ریوفلاوین (VB2) کو 1920ء سے تلاش کرنا شروع کیا گیا 1933ء میں اس کو تلاش کر لیا گیا تیسرا رکن نایاسین کے نام سے 1937ء میں مکمل دریافت ہوا جبکہ 1867ء سے 1937ء تک یہ ٹکوٹینک ایسڈ کے نام سے جانا جاتا تھا جو تھارکن وٹامن B5 پینٹوتھینک ایسڈ 1933ء میں راجر ولیمز نے دریافت کیا یہ یونانی لفظ پینٹوز سے مشتق ہے جس کا مطلب ہر جگہ ہے۔

پانچواں ممبر وٹامن B6 پائیریداکسائن 1926ء میں چوہوں کو ایک غذا کھلائی جو Pellagra (پلاگرا) جو کہ وٹامن بی کی کمی سے پیدا ہونے والا مرض ہے کو روکتی ہے جس سے چوہوں کو جلد کی سوزش کا مرض پیدا ہو گیا مگر چند یوم کے اندر اسی دوا نے اس سوزش اور جو ابھار پیدا ہو گئے تھے کی نشوونما کو روک دیا اس دوا کو وٹامن B6 کا نام دیا گیا پانچواں رکن B8 بائیوٹن 1927ء میں چوہوں پر تجربات کے دوران انڈوں کی سفیدی پروٹین کے طور پر دی گئی جس سے ان میں وٹامن B کی کمی کی علامات جیسے سوزش اور بال جھڑنا وغیرہ ظاہر ہو گئیں پھر کلجی۔ انڈے کی زردی اور پنیر سے یہ علامات دور ہو گئیں چنانچہ اسے وٹامن B8 کا نام دیا گیا۔

چھٹا رکن فولک ایسڈ (وٹامن B9) ہے جو 1938ء میں مریعوں کے لئے ضروری غذائی جزو کی حیثیت سے متعارف کرایا گیا اس کو انسان کیلئے سب سے پہلے جس معالج نے استعمال کیا اس کا نام ڈی سپائز ہے اس نے حمل اور انتڑیوں کی ناقص کارکردگی کے نتیجے میں پیدا ہونے والے انمیا کیلئے مفید پایا۔

ساتواں ممبر وٹامن خاندان کا V.B12 سایانوکوبالامین کہلایا 1948ء میں 2 ریسرچ سکلرز گروپس نے اس کو الگ کر کے دنیا میں روشناس کرایا یہ دونوں گروہ امریکہ اور برطانیہ میں کام کر رہے تھے وٹامن بی فیملی کا اگلا رکن کولین (Choline) ٹھہرا اس کی غذائی افادیت 1934ء میں سی ایچ بیٹ اور ایم ای ہنٹ میں نے دریافت کی کہ اس کی کمی جگر

550 مائیکروگرام	سرخ مرچ
260 مائیکروگرام	شلمج کے بزرپے
260 مائیکروگرام	چقدر کے پتے
180 مائیکروگرام	اروی کے پتے
100 مائیکروگرام	آلو
670 مائیکروگرام	پستہ
650 مائیکروگرام	رائی کے بیج
630 مائیکروگرام	کاجو
450 مائیکروگرام	اخروٹ
320 مائیکروگرام	چلفوزے
240 مائیکروگرام	بادام
360 مائیکروگرام	کلیجی بھیڑکی
180 مائیکروگرام	بکری کا گوشت
150 مائیکروگرام	گائے کا گوشت
100 مائیکروگرام	مرغی کا انڈہ
450 مائیکروگرام	ملائی اترے دودھ کا پاؤڈر
310 مائیکروگرام	گائے کا دودھ
230 مائیکروگرام	گائے کے دودھ کا کھویا
900 مائیکروگرام	مونگ پھلی

کو خراب کر دیتی ہے یہ غذاؤں کے ساتھ جسم میں بھی وافر مقدار میں موجود ہوتی ہے یہ جسم میں ایک امانو ایسڈ (مینھیو نائن) وٹامن B12 اور فولک ایسڈ سے مل کر بناتا ہے۔

وٹامن بی گروپ کا اگلا اہم رکن انوسیٹول ہے یہ بالوں کو گرنے سے روکتا ہے یہ پانی میں حل پذیر میٹھا ذائقہ لئے ہوتا ہے سلفر کی ادویات فوڈ پراسینگ الکل اور کافی کا زیادہ استعمال اس کے ضائع کرنے کا سبب ہے انوسیٹول کا 99% ہضم شدہ جسم میں جذب ہو جاتا ہے حالانکہ یہ انجذاب بہت سست ہوتا ہے کیمیائی عمل کے دوران یہ گردوں میں پہنچ کر گلوکوز میں بدل جاتا ہے

وٹامن B کمپلیکس کی مقدار مختلف اغذیہ میں تھاپا مین کی مقدار فی سو گرام اغذیہ میں

2700 مائیکروگرام	چاول کا بھوسہ
1400 مائیکروگرام	گندم کے دانوں میں
490 مائیکروگرام	گندم کے آٹے میں
420 مائیکروگرام	مکی خشک
330 مائیکروگرام	باجرہ (بٹہ)
270 مائیکروگرام	زیادہ ابلے اور ہاتھ سے مسلے چاول
480 مائیکروگرام	چنے کی دال
470 مائیکروگرام	مونگ کی دال
730 مائیکروگرام	سویا مین
470 مائیکروگرام	تلے ہوئے مٹر
450 مائیکروگرام	مسور
320 مائیکروگرام	بزر چنے (کچے)

310 مائیکروگرام	میٹھی کے پتے
260 مائیکروگرام	پالک
140 مائیکروگرام	ساگ ہاتھو
130 مائیکروگرام	سلاد پتے
110 مائیکروگرام	بینگن
100 مائیکروگرام	گو بھی (پھول)
570 مائیکروگرام	بادام
400 مائیکروگرام	اخروٹ
300 مائیکروگرام	چلفوزے
280 مائیکروگرام	پستہ
260 مائیکروگرام	رائی
190 مائیکروگرام	کاجو
130 مائیکروگرام	مونگ پھلی
250 مائیکروگرام	پیتا (پکا ہوا)
190 مائیکروگرام	انگور (منغے)
170 مائیکروگرام	شریفہ
140 مائیکروگرام	کشمس سیاہ
130 مائیکروگرام	خوبانی تازہ
120 مائیکروگرام	انناس
1700 مائیکروگرام	کلیجی (بکری بھیڑ)
400 مائیکروگرام	انڈے

وٹامن بی (2) ریپوفلاوین کے ذرائع حصول فی سوگرام

450 مائیکروگرام	گندم کادلیہ
480 مائیکروگرام	چاولوں کا چوکر
250 مائیکروگرام	باجرہ
200 مائیکروگرام	جو
170 مائیکروگرام	گندم کا آٹا چوکرسیت
120 مائیکروگرام	چاول ابلے ہوئے
390 مائیکروگرام	سویا بین
330 مائیکروگرام	سبز چنے (کچے)
210 مائیکروگرام	دال مونگ
210 مائیکروگرام	مٹربھنے ہوئے
200 مائیکروگرام	دال کالے چنے کی
200 مائیکروگرام	مسور
180 مائیکروگرام	دال سفید چنے کی
190 مائیکروگرام	دال سرخ چنے کی
570 مائیکروگرام	شلمج
560 مائیکروگرام	چندر
470 مائیکروگرام	مولی کے پتے
370 مائیکروگرام	گاجر کے پتے

2600	ماٹیکروگرام	مسور
2400	ماٹیکروگرام	دال مونگ
5400	ماٹیکروگرام	شلمج
3300	ماٹیکروگرام	چقدر
2100	ماٹیکروگرام	اروی کے پتے
1200	ماٹیکروگرام	اجوائن کے پتے
1200	ماٹیکروگرام	آلو
22100	ماٹیکروگرام	مونگ پھلی بھی ہونی
4500	ماٹیکروگرام	سورج مکھی کے بیج
4400	ماٹیکروگرام	بادام
4000	ماٹیکروگرام	رائی
3600	ماٹیکروگرام	چلغوزے
3000	ماٹیکروگرام	ناریل خشک
2300	ماٹیکروگرام	پستہ
1200	ماٹیکروگرام	کاجو
1000	ماٹیکروگرام	اخروٹ
2300	ماٹیکروگرام	خوبانی خشک
1300	ماٹیکروگرام	شریفہ
900	ماٹیکروگرام	چھوہارے
900	ماٹیکروگرام	پکے ہوئے آم
17600	ماٹیکروگرام	کلیجی

200	ماٹیکروگرام	مچھلی
140	ماٹیکروگرام	گوشت بکری
100	ماٹیکروگرام	گوشت مرغی
410	ماٹیکروگرام	گائے کا دودھ
160	ماٹیکروگرام	گائے کے دودھ کا دہی
100	ماٹیکروگرام	بھینس کا دودھ
410	ماٹیکروگرام	گائے کے دودھ کا کھویا

وٹامن B(3) نایا سین کی

فی سوگرام میں ریشو

29800	ماٹیکروگرام	چاولوں کا چوکر
5400	ماٹیکروگرام	جو
4300	ماٹیکروگرام	گندم کا چوکر ملا آٹا
3100	ماٹیکروگرام	جوار
2900	ماٹیکروگرام	دلیہ گندم
2300	ماٹیکروگرام	باجرہ
1800	ماٹیکروگرام	مکئی خشک
3500	ماٹیکروگرام	بھنے ہوئے مٹر
3200	ماٹیکروگرام	سویا بین
2900	ماٹیکروگرام	سفید چنے
2400	ماٹیکروگرام	دال چنا سفید

2800 مائیکروگرام	مونگ پھلی
1400 مائیکروگرام	سورج مکھی کے بیج
1300 مائیکروگرام	کاجو
8000 مائیکروگرام	گائے کے پھڑے کی کلیجی

وٹامن بی 6 (پائیریڈاکسن)

کے حصول کے ذرائع

1150 مائیکروگرام	گندم کادلیہ
550 مائیکروگرام	چاول کا چوکر
350 مائیکروگرام	گندم کا آٹا بمعہ چوکر
200 مائیکروگرام	جو
8000 مائیکروگرام	سویا بین خشک
650 مائیکروگرام	سویا بین آٹا
600 مائیکروگرام	مسور
300 مائیکروگرام	پالک
250 مائیکروگرام	آلو
200 مائیکروگرام	گوبھی پھول
200 مائیکروگرام	اروی
1250 مائیکروگرام	سورج مکھی بیج
750 مائیکروگرام	اخروٹ
500 مائیکروگرام	کیلا

6800 مائیکروگرام	بکری کا گوشت
6400 مائیکروگرام	گائے کا گوشت
4800 مائیکروگرام	مرغی
2600 مائیکروگرام	مچھلی
1000 مائیکروگرام	گائے کے دودھ سے ملائی اتار کر
800 مائیکروگرام	گائے کا دودھ بالائی سمیت

پنٹیو تھینک کے حصول کے

ذرائع مقدار فی سوگرام

1500 مائیکروگرام	جو کادلیہ
1200 مائیکروگرام	گندم کادلیہ
1100 مائیکروگرام	چاول بمعہ چوکر
1100 مائیکروگرام	گندم کا آٹا بمعہ چوکر
2000 مائیکروگرام	سویا بین کا آٹا
2000 مائیکروگرام	مٹر
1700 مائیکروگرام	سویا بین
1400 مائیکروگرام	مسور
1000 مائیکروگرام	لوبیا
2200 مائیکروگرام	کھمبی
1200 مائیکروگرام	گوبھی پتے والی
1000 مائیکروگرام	گوبھی (پھول)

ناشپاتی	400 مائیکروگرام
کشمش	250 مائیکروگرام

بائیوٹن کے ذرائع

چاولوں کا چوکر	60 مائیکروگرام
چاولوں کی پالش	60 مائیکروگرام
چاولوں کا آٹا	40 مائیکروگرام
جو	30 مائیکروگرام
جو کا دلیہ	25 مائیکروگرام
گندم	15 مائیکروگرام
چاول بمعہ چوکر (دھان)	10 مائیکروگرام
سویا بین آٹا	70 مائیکروگرام
سویا بین	60 مائیکروگرام
پھلیاں	20 مائیکروگرام
مسور	10 مائیکروگرام
کھمبی	15 مائیکروگرام
گو بھی پھول	15 مائیکروگرام

فولک ایسڈ کے ذرائع فی سوگرام

باجره	4.701 مائیکروگرام
جوار	64.00 مائیکروگرام
گندم کا آٹا	12.10 مائیکروگرام

بتولہ	69.00 مائیکروگرام
چنے سفید	34.00 مائیکروگرام
دال چنا (کالے)	32.00 مائیکروگرام
دال مونگ	24.00 مائیکروگرام
دال چنا سفید	22.00 مائیکروگرام
مسور	14.00 مائیکروگرام
پالک	51.00 مائیکروگرام
چولائی کا ساگ	41.00 مائیکروگرام
بھنڈی	25.30 مائیکروگرام
کڑی پتہ	23.50 مائیکروگرام
اروی	16.00 مائیکروگرام
مونگ پھلی	16.00 مائیکروگرام
ناریل خشک	15.30 مائیکروگرام
انڈے	70.30 مائیکروگرام
کلیجی (بکری)	65.50 مائیکروگرام
کلیجی (بھینر)	61.20 مائیکروگرام

وٹامن B-12 کے

حصول کے ذرائع فی سوگرام

بھینر کی کلیجی	91.90 مائیکروگرام
بکری کی کلیجی	90.40 مائیکروگرام

168	مانیکروگرام	گاجر
137	مانیکروگرام	شالجم
136	مانیکروگرام	کدو
127	مانیکروگرام	گو بھی پھول
120	مانیکروگرام	گو بھی بند
100	مانیکروگرام	آلو
63	مانیکروگرام	مولی (سفید)
224	مانیکروگرام	مونگ پھلی
211	مانیکروگرام	رائی
321	مانیکروگرام	سیب
256	مانیکروگرام	آملہ
1384	مانیکروگرام	شاراڈ چھلی
1016	مانیکروگرام	فولونی چھلی
1018	مانیکروگرام	پمفلٹ چھلی
943	مانیکروگرام	چینٹی چھلی
913	مانیکروگرام	جھینگا چھلی
891	مانیکروگرام	کوئی چھلی
393	مانیکروگرام	بام چھلی
819	مانیکروگرام	ردھو چھلی
7831	مانیکروگرام	ٹینگر چھلی
716	مانیکروگرام	کالا باسو چھلی
639	مانیکروگرام	مگر چھ
542	مانیکروگرام	سمندری بگلا

4.40	مانیکروگرام	انڈے کی زردی
2.80	مانیکروگرام	بکری کا گوشت
2.60	مانیکروگرام	بھیڑ کا گوشت
1.80	مانیکروگرام	انڈہ پورا
1.70	مانیکروگرام	بھینس کا گوشت
0.83	مانیکروگرام	بالائی اترے دودھ کا پاؤڈر
0.14	مانیکروگرام	بھینس کا دودھ
0.14	مانیکروگرام	گائے کا دودھ
0.13	مانیکروگرام	گائے کا دودھ کا دہی
0.10	مانیکروگرام	بھینس کے دودھ کا دہی

کولین کے حصول کے ذرائع

748	مانیکروگرام	باجرہ
352	مانیکروگرام	مٹرخنگ
299	مانیکروگرام	مسور
235	مانیکروگرام	پھلیاں
206	مانیکروگرام	دال چنا (کالے)
206	مانیکروگرام	دلیہ گندم
194	مانیکروگرام	سفید چنے سالم
183	مانیکروگرام	دال مسور
167	مانیکروگرام	مونگ سالم
242	مانیکروگرام	چقندر
178	مانیکروگرام	سلا دپتے

افزائش میں ضروری ہوتا ہے۔ یہ جسم کے خلیات کی نشوونما اور اچھی افزائش کرتا ہے: اعصاب کے ترسیلی خلیات اس کی موجودگی میں تعمیر ہوتے ہیں۔ فولک ایسڈ انفیکشن کے علاج میں معاونت کے ساتھ تحفظ بھی فراہم کرتا ہے۔ حاملہ خواتین اور ان کے رحم میں پرورش پانے والے جنین کی پرورش اور حفاظت کیلئے فولک ایسڈ انتہائی ضروری ہے۔ اس کی کمی چہرے اور بغل میں بھورے دھبے ڈال دیتی ہے۔ خون کے سُرخ ذرات کی تعداد بڑھانے اور ان کی کوالٹی بہتر کرنے میں B12 کا ساتھ ہوتا ہے اور مرکزی نظام اعصاب (سنٹرل اسکولر سسٹم) کی کارکردگی درست رکھتا ہے۔ اس کی کمی نظام ہضم اور انجذاب میں خلل سے پیدا ہوتی ہے۔ وٹامن بی (12) کی وہ مقدار جو بدن کو فوری طور پر درکار نہیں ہوتی جگر میں ذخیرہ ہو جاتی ہے۔ کولین بدن میں چکنائی کی ترسیل میں مدد دیتی ہے اور جگر میں اس کا اجتماع نہیں ہونے دیتی۔ کولین ان مادوں میں سے ایک ہے جو دماغ اور خون کے درمیانی رکاوٹ میں بھی داخل ہو جاتا ہے۔ یہ بلڈ برین پیرئیر عام طور پر روزمرہ غذاؤں میں آنے والی تبدیلیوں کو دماغ تک پہنچنے سے روکتی ہے کولین براہ راست دماغ کے خلیات میں پہنچ کر ایک ایسا کیمیائی مادہ پیدا کرتی ہے جو یادداشت کو تیز کرتا ہے۔ انومیسٹول صحت مند بالوں کی افزائش اور نشوونما کر کے انہیں گرنے سے روکتی ہے۔ یہ ایگزیمیا سے بھی تحفظ دیتی ہے۔ کولیسٹرول کی سطح کم کرنے میں بھی مدد دیتا ہے۔

وٹامن سی VITAMIN - C

ایسکاربک ایسڈ ASCORBIC ACID انسان کا ایک مرض سکروی ہے جس میں مسوڑھوں اور جسم کے دیگر حصوں سے کسی زخم کے بغیر خون رسنے لگتا ہے یہ بالعموم ملاحوں میں پایا جاتا ہے۔ جو انہیں طویل بحری سفر کے دوران نمک مچھلی گوشت اور روٹی پر انحصار ہے اور تازہ غذاؤں سے محرومی اس کا سبب ہوتا ہے۔ اٹھارویں صدی میں بحری سرجن جیمز لینڈ نے تجربات سے ثابت کیا کہ ترش پھلوں کے تازہ استعمال سے اس مرض میں رکاوٹیں کھڑی ہوئیں اور پھر سنگترے اور لیموں جیسے ترش پھلوں کے جوس سکروی کے ختم

وٹامن B کی افادیت اور ضرورت

جسمانی نشوونما میں اضافہ دل کے پٹھوں کی مضبوطی اور دماغی اعمال میں تیزی آتی ہے۔ اعصابی نظام کے لئے اس کی موجودگی باعث تقویت ہے نظام ہضم مضبوط ہوتا ہے۔ خون کے سُرخ ذروں کی اصل مقدار کو برقرار رکھتے ہوئے دوران خون کو بہتر کرتی ہے۔ وٹامن بی کے خاندان کا نمبر ریوفلاوین (B2) عمومی صحت کو برقرار رکھنے میں معاون ہے۔ یہ انزائمز کے ایک گروپ کا حصہ بن کر چکنائی، کاربوہائیڈریٹس اور پروٹین کو جڑو بدن بنانے کے عمل کا حصہ بنتی ہے۔ کیمیائی ردعمل کی ترتیب سے بافتوں کی معمول صحت برقرار رکھتی ہے۔ جوانی کی سلامتی اور رنگ و روپ کے تحفظ کیلئے زبردست کردار ادا کرتی ہے۔ اسی طرح نایاسین دوران خون کی باقاعدگی اور اعصابی نظام کی صحت مند کارکردگی کے لئے بہت اہمیت رکھتی ہے۔ اعضائے ہضم کے معمول کے فعل کو برقرار رکھتی ہے جلد کو صحت مند رکھتی ہے جنسی ہارمونز۔ اوٹروجن۔ پروویسٹرون اور ٹیسٹوسٹیرون کی تشکیل کے ساتھ ساتھ فاریون، تھائی رائکسن اور انسولین کی پیداوار و افزائش میں بے حد معاون ہوتی ہے۔ بلڈ کولیسٹرول کی سطح گرانے میں نایاسین کا استعمال قابل ذکر ادویہ میں ہوتا ہے اس کی روزانہ تین گرام مقدار کولیسٹرول کی مقدار نارمل کر دیتی ہے۔ اعصابی خلل کی بناء پر ہونے والے ہائی بلڈ پریشر کیلئے یہ علاج کے علاوہ تحفظ کا کام بھی کرتا ہے۔ بالوں کو سفید ہونے سے روکنے کیلئے تین وٹامنز استعمال ہوتے ہیں (نمبر ۱۲ مینو بینزائیک ایسڈ اور نمبر ۳۳ انویول) وٹامن B6 بوا سیر خونی کے علاج میں استعمال ہوتا ہے۔ بالخصوص حاملہ خواتین میں B6 کی کمی بوا سیر کا باعث ہوتی ہے اس لئے دوران حمل B6 کا استعمال ضرور کروایا جاتا ہے۔ v. B8. نروس سسٹم کو درست رکھتا ہے۔ جلد کا رنگ بھی اس کے استعمال سے ٹھیک رہتا ہے۔ B9 (فولک ایسڈ) خون کے سُرخ ذرات کی تشکیل، چٹنگلی، اور

کرنے میں معاون ثابت ہوئے۔ یہ تجربات بتدریج چلتے چلتے 1928 میں وٹامن سی کی دریافت تک پہنچ گئی اس سال مختلف پھلوں اور سبزیوں سے وٹامن سی کو الگ کر کے لوگوں کے سامنے پیش کیا گیا 1938 میں اس کو ایسکاربک ایسڈ کے نام سے سرکاری طور پر تسلیم کر لیا گیا وٹامن سی کو لچن نامی پروٹین کی تشکیل میں معاون ہے جو کہ خلیوں کو آپس میں پیوست کرتا ہے۔ کو لچن کی کمی سے جسم انسانی پر آنے والے زخموں کا اندمال دیر سے ہوتا ہے۔ وٹامن سی سے جسم میں فولاد کا انجذاب بدن میں بڑھاتا ہے۔ بدن میں اس کی موجودگی صحت مند جلد اور انسانی قوت برداشت کو بڑھاتی ہے۔ بحالی صحت کے عمل کو تیز کرتی ہے۔ وٹامن سی کی کمی سے سوڑھے نرم ہو جاتے ہیں جلد سے خون رسنے لگتا ہے شریانیں کمزور ہو جاتی ہیں انیسیا بھی پیدا ہو جاتا اس کی کمی قبل از وقت بڑھا پالے آتی ہے۔ تھائی رائیڈ گلیٹنڈ کی کارکردگی ناقص ہو جاتی ہے بدن کی قوت مدافعت کم ہو جاتی ہے انسان پرستی کا ہلی تھکاوٹ اور بھوک میں کمی جیسی علامات وٹامن سی کی کمی کا اظہار ہیں گردے کی کسی بھی بیماری میں مبتلاء فرد حیاتین ج (v.c.) کی کمی کا بھی شکار ہوتا ہے اور پیشاب کی کمی کا مرض بھی نمودار ہو جاتا ہے۔ اس سے خون بھی آنا شروع ہو جاتا ہے اور بعض اوقات خون کی شریانوں کے پھٹنے کا بھی واقعہ ہو سکتا ہے۔

وٹامن سی کے حصول کے ذرائع فی سو گرام

مٹر	9000 مائیکرو گرام
مکی کچی	6000 مائیکرو گرام
سفید چنے	3000 مائیکرو گرام
اجود	281000 مائیکرو گرام
ساگ	220000 مائیکرو گرام
شلمج	180000 مائیکرو گرام

بند گو بھی	124000 مائیکرو گرام
کرینا	88000 مائیکرو گرام
مولی کے پتے	81000 مائیکرو گرام
گاجر کے پتے	79000 مائیکرو گرام
چقندر	72000 مائیکرو گرام
اجوائن کے پتے	62000 مائیکرو گرام
پھول گو بھی	56000 مائیکرو گرام
میٹھی کے پتے	52000 مائیکرو گرام
پھلیاں	49000 مائیکرو گرام
ساگ	35000 مائیکرو گرام
ٹماٹر سبز	31000 مائیکرو گرام
پالک	28000 مائیکرو گرام
آلو	17000 مائیکرو گرام
کچالو	24000 مائیکرو گرام
بھنڈی	13000 مائیکرو گرام
بینگن	12000 مائیکرو گرام
پپیتا سبز	12000 مائیکرو گرام
سلاد کے پتے	10000 مائیکرو گرام
ناریل خشک	7000 مائیکرو گرام
ناریل کا دودھ	3000 مائیکرو گرام
آملہ	600000 مائیکرو گرام

وٹامن D (حیاتین D) VITAMIN "D"

یہ حیاتین دھوپ کے حیاتین کے نام سے جانا جاتا ہے بچوں کی ہڈیوں کی ساخت بگڑنے (جس کو اصطلاحاً Rickets ریکٹس کساح کہتے ہیں) میں جسم میں کیلشیم کے استعمال میں خلل اندازی اور عمومی جسمانی کمزوری میں کام آتا ہے۔ انیسویں صدی عیسوی میں کاڈیور آئل (مچھلی کا تیل) کو فرانس، جرمنی اور ہالینڈ نے مرض کساح (ریکٹس Rickets) کے علاج کیلئے بطور دوا استعمال کیا جانا شروع کیا 1918ء میں یہ بات تجربات سے ثابت ہوئی کہ مرض کساح (ریکٹس Rickets) غذائی کمی کی وجہ سے پیدا ہوتا ہے اور کاڈیور آئل کے استعمال سے اس میں کمی آجاتی ہے۔ 1924ء میں تجربات کے تسلسل نے یہ ثابت کرویا کہ کچھ مخصوص مادے جو چکنائی میں حل پذیر ہوتے ہیں کوالٹرا وائلٹ شعاعیں دی جائیں تو مرض کساح کو ختم کر دیتے ہیں۔ اس راہ پر چلتے ہوئے تحقیق کر کے 1935ء میں وٹامن ڈی قلمی صورت میں کیلسی مینرول کے نام سے دنیا میں متعارف ہوا جبکہ اس سے قبل وائٹریول نامی مرکب تیار ہو چکا تھا جو وٹامن ڈی سے بھرپور ہوتا تھا۔ یہ وٹامن اے کی طرح چھوٹی آنت کے درمیانی حصہ میں جذب ہو کر خون کے بہاؤ میں شریک ہو جاتی ہے۔ اس کے ذخائر جگر، جلد، دماغ اور ہڈیوں میں ہوتے ہیں جہاں سے یہ جسم کو سپلائی ہو کر زندگی میں شامل ہوتے ہیں۔ اس کی مدد سے کیلشیم، فاسفورس اور دیگر معدنی نمکیات اعضائے ہضم میں جذب ہوتے ہیں۔ یہ پیرا تھائی رائیڈ گلینڈ کی صحت مند کارکردگی کیلئے بھی ضروری ہے۔

یہ گلینڈ عنقوان شباب میں ہڈیوں اور دانتوں کی مناسب تعمیر کیلئے کیلشیم کا توازن برقرار رکھنے پر معمور ہے۔ یہ دانتوں کو کیڑا لگنے سے بھی محفوظ رکھتا ہے۔ بچوں میں اس گلینڈ کے فعل میں نقص سے نشیخ اور مرگی کے دورے پڑنا شروع ہوتے ہیں۔ عرصہ حمل میں ماں کو اس کا مسلسل استعمال ماں اور بچے کی صحت کیلئے فائدہ مند ہوتا ہے۔ یہ دھوپ میں رہنے سے جلد کے نیچے موجود ایک مادے سے پیدا ہوتا ہے۔ مچھلی کے جگر کے تیل (کاڈیور آئل)

212000 مائیکروگرام	امرود
64000 مائیکروگرام	سنگترہ جوس
63000 مائیکروگرام	بڑا لیموں
57000 مائیکروگرام	پینچا پکا ہوا
52000 مائیکروگرام	لیموں بیٹھا
52000 مائیکروگرام	سٹرابیری
39000 مائیکروگرام	انٹاس
31000 مائیکروگرام	پلچی
30000 مائیکروگرام	سنگترہ
26000 مائیکروگرام	تربوز
16000 مائیکروگرام	آم پکے
16000 مائیکروگرام	انار
22000 مائیکروگرام	روہو مچھلی
20000 مائیکروگرام	کیلچی بھیڑ
21000 مائیکروگرام	کیلچی بکری
18000 مائیکروگرام	کیلچی گائے
6000 مائیکروگرام	گائے کے دودھ کا کھویا
4000 مائیکروگرام	گائے کا دودھ
5000 مائیکروگرام	گائے کا دودھ کا پاؤڈر

میں اس کی سب سے اچھی قسم دستیاب ہوتی ہے۔

وٹامن ڈی کے عمدہ ذرائع فی سوگرام

کاڈیورائل	175 مائیکروگرام	شارک لیورائل	50 مائیکروگرام
ہیلی بٹ لیورائل	100.50 مائیکروگرام	انڈے	1.5 مائیکروگرام
گھی	2.5 مائیکروگرام	کھن	1.00 مائیکروگرام

وٹامن ای (VITAMINE - E)

ٹوسوفیرول TOCOPHEROL

اس کا نام ٹوسوفیرول لاطینی الاصل ہے جو ٹوسوس (بچے کی پیدائش) اور فیروس (برداشت کرنا) سے مشتق اصطلاح ہے۔ اسے بانجھ پن دور کرنے والے عامل کا نام دیا گیا۔ شروع میں اسے گندم سے الگ کیا گیا اب تک دنیا میں ٹوسوفیرول (V.T.D.) کے آٹھ سو سے زیادہ مرکبات دریافت کئے جا چکے ہیں۔ جن کی حیاتیاتی ساخت ایک جیسی ہے۔ یہ لمف کے ذریعہ خون کے بہاؤ میں شامل ہو جاتی ہے اور تمام بافتوں میں ذخیرہ ہو جاتی ہے اور یہ ذخیرے طویل عرصہ تک اس حیاتیات کی کمی محسوس نہیں ہونے دیتے روزانہ بدن میں پہنچنے والی وٹامن کا ایک تہائی (1/3) صفراء کے ذریعے اور 2/3 پیشاب کے رستے خارج ہو جاتا ہے۔ یہ معمول کے تولیدی نظام جسمانی زرخیزی اور قوت کیلئے ضروری حیاتیات ہے یہ چکنائیوں والے تیزاب جنسی ہارمونز اور چکنائی میں حل ہونے والے وٹامنز کو آکسیجن کے ذریعے بدن سے ضائع ہونے سے محفوظ رکھتی ہے۔ یہ خون کی باریک شریانوں کو پھیلاتی اور خون کو پٹھوں اور ان کی بافتوں تک پہنچانے میں معاون ہوتی ہے۔ یہ خون میں لوتھڑے (کلاٹ) بننے سے روکتی ہے اور موجود کلاس کو تحلیل کرتی ہے۔

حیاتیات ک VITAMIN - K وٹامن کے

یہ خون کا اخراج روکنے والی حیاتیات کے طور پر پہچانی جاتی ہے۔ یہ ایک پروٹین

پر وٹھرومیں بھی تشکیل کرتی ہے اور خون جمنے کا عمل موثر بنانے والے سسٹم کو فعال کرتی ہے۔ یہ 1935ء میں دریافت کیا گیا اور 1938ء میں اس وٹامن کو الگ کر دیا گیا اور اسی برس اسے مصنوعی طور پر تیار کر لیا گیا یہ انسانی جسم میں قدرتی طور پر پائے جانے کے ساتھ الفا الفانامی جزی میں پائی جاتی ہے جبکہ درج ذیل حالتوں میں بھی پائی جاتی ہے۔

وٹامن K کے حصول کے ذرائع فی سوگرام

شلاجم کے پتے	650 مائیکروگرام
پالک	420 مائیکروگرام
گو بھی (پھول)	200 مائیکروگرام
بند گو بھی	130 مائیکروگرام
سلاد پتے	130 مائیکروگرام

انٹی بائیوٹک ادویہ کے استعمال سے انتڑیوں میں موجود وٹامن K کو بنانے والا بیکٹیریا تباہ ہو جانے سے جسم میں اس کی کمی واقع ہو جاتی ہے۔ اکثر تکسیر بھی اس کی کمی سے پھوٹی ہے۔

اب تک آپ سے انسانی غذا میں ضروری اجزاء پر بات ہوئی اب ہم انسانی غذا میں ازل سے شامل اچار چینی مرے پر تفصیل سے گفتگو کریں گے کیونکہ انسانی صحت کی باقاعدہ دیکھ بھال اور افزائش متوازن غذا ہی کر سکتی ہے اور معدنیات اور حیاتیات (وٹامنز) جسمانی طاقت برقرار رکھنے میں معاون ہیں پھلوں اور سبزیوں میں حیاتیات اور معدنیات کی کم و بیش تعداد موجود ہوتی ہے چونکہ یہ اجزاء جزو بدن ہو کر اس کی پرورش و پرداخت کرتے ہیں مگر یہ ذخیرہ نہیں ہوتے اس لئے یہ روزانہ کی بنیاد پر ان کا استعمال ہی انسانی زندگی کو رواں دواں رکھنے میں معاون ہوتا ہے۔ گوشت خوری اور انڈوں کے زیادہ استعمال سے بدن میں تیزابیت کی زیادتی ہو جاتی ہے جس کا تدارک پھلوں اور سبزیوں کے استعمال سے کرنا اچھا طریقہ ہے اس کیلئے تازہ پھلوں کے علاوہ اچار چینی مرے کی شکل میں ان

مصالحہ جات

چھوٹی الاچھی

الاچھی خورد، سبز الاچھی GREEN CARDAMOM گرین کارڈم جبکہ اس کا نباتاتی نام ایلی ٹیٹریا کارڈام میٹر ہے (ELETTARIA CARDIDMOMETR) یہ بھارت اور برما میں پہاڑی جنگلات میں خورد پودوں کی شکل میں زیادہ پیدا ہوتی ہے۔ جبکہ ان دنوں بھارت میں اس کی باقاعدہ کاشت بھی میور، ٹراونکور، کوچین اور دیگر پہاڑی علاقوں میں کی جا رہی ہے۔ جبکہ سری لنکا اور جنوبی جزائر میں بھی اس کو کاشت کیا جا رہا ہے۔ چھوٹی الاچھی ہلکے گولڈن رنگ اور سبز رنگ میں ایک سے 2 سینٹی میٹر لمبی بیضوی ٹکونی دھاری دار ساخت پر مشتمل ہے۔ یہ کپسول نما پھل ہے جس کے اندر تین چار حصے ہوتے ہیں جن کو باریک کاغذی تہہ جدا کرتی ہے اور ان حصوں میں متذکرہ بیج ہوتے ہیں جن کا ذائقہ ہلکا تلخ اور خوشبودار ہوتا ہے یہ 6 سے 8 کونوں پر مشتمل سیاہ سرخ اور بھورے بیج ہوتے ہیں۔ جو وقت ضرورت نکالنے چاہئیں یہ نکال کر رکھنے سے خراب ہو جاتے ہیں۔ چھوٹی الاچھی کا استعمال ہماری روایات کا حصہ ہے یہ ہماری خورد و نوش کی 80 فی صد سے زیادہ اشیاء کا لازمی جز ہے۔

کیمیائی ساخت

چھوٹی الاچھی کے بیجوں میں 3 سے 8 فی صد تک اڑنے والا تیل (TERPINENE OIL) ٹرپنی نین آئل) ہوتا ہے۔ جبکہ ٹری پی نین آئل ایسی ٹیٹ (TERPINYLEACETATE اور بہت تھوڑی مقدار میں (CINEOL)

ہی سبزیوں اور پھلوں کا استعمال ہمارے معاشرہ کی درخشاں روایات میں سے ہے سب سے اول ہم اچار چٹنی مرہ تیار کرنے کے سلسلہ میں ضروری اشیاء اور برتن کے ساتھ ساتھ مصالحہ جات پر بحث کریں گے۔

پھلوں اور سبزیوں کے تحفظ کے طریقے

نرم و نازک سبزیاں: رس دار اور نرم گودے والے پھل زیادہ دیر تک اچھی حالت میں نہیں رہ سکتے جبکہ سخت چھلکے اور ٹھوس گودے والے پھل جیسے سیب انار، آم اور ناریل اور سبزیاں جیسے آلو، شلجم، پیٹھا، اروی، پیاز اور لہسن مناسب تدابیر اختیار کر کے کافی عرصہ تک محفوظ رکھے جاسکتے ہیں ان کیلئے مندرجہ ذیل طریقے اختیار کئے جاتے ہیں۔

(1) ذخیرہ کرنا: گوداموں میں پھلوں اور سبزیوں کا تازہ حالت میں اپنی مخصوص طبعی اور کیمیائی خاصیتوں کے مطابق برقرار رکھتے ہوئے محفوظ کرنے کیلئے کولڈ سٹوریج کا نظام بنا کر اس سے فائدہ اٹھایا جاسکتا ہے۔

(2) مصنوعات بنانا: پھلوں اور سبزیوں سے خورد و نوش کی مختلف النوع مصنوعات اچار، چٹنی مرہ اسکوائش، شربت، مارملیڈ جیلی وغیرہ تیار کرنا اور اس میں سائنسی طریقوں کا استعمال کرنا۔

(3) ایسی خوراک کا حصول اور استعمال جو قدرتی حالت میں ہو یا اس کے قریب قریب ہو: قدرت کی جانب سے انواع و اقسام کے سبزیاں اور پھل ہمارے لئے عنایت ہیں جن سے ہمارا پیٹ خاطر خواہ طریقہ سے بھر سکتا ہے۔ بلکہ ان کے درست استعمال سے ہم بیماریوں سے بھی محفوظ رہ سکتے ہیں۔

اجوائن بھی کہا جاتا ہے۔ اس کا تقریباً 50 فیصد حصہ تھائی مل (THYMOL) پر مشتمل ہوتا ہے۔ اس کو اجوائن سے نکال کر جمایا جاتا ہے یہ قلمی شکل میں بازار میں ست اجوائن کے نام سے دستیاب ہے بقایا تیل کو (THYMENE) تھایامین کہتے ہیں۔ اس تیل کے علاوہ اجوائن میں 7.4 فیصد پانی 24.6 فیصد کاربوہائیڈریٹس 17.10 فیصد چربی 7.4 فیصد پروٹین 21.2 فیصد ریشہ + رال 7.9 فیصد معدنی اجزاء ہوتے ہیں جن میں کیلشیم، فولاد، سوڈیم، پوٹاشیم، فاسفورس اور آیوڈین وغیرہ شامل ہیں ان میں زیادہ مقدار کیلشیم کی ہوتی ہے جبکہ آیوڈین انتہائی کم مقدار میں ہوتی ہے۔ اجوائن میں وٹامن بی کمپلیکس کے یونٹس تھائی مین ہائیڈروکلورائیڈ، ریوفلاوین کیرٹین اور ٹوٹینک ایسڈ بھی پائے جاتے ہیں، اس کے علاوہ اجوائن میں ٹین، گلائیکو ساڈ اور ریون جیسے اجزاء بھی ہوتے ہیں۔ اجوائن کو مصالحوں میں بھی استعمال کیا جاتا ہے یہ کھانے کو ہضم کرتی ہے بھوک بڑھاتی ہے، گیس خارج کرتی ہے۔ اچارے اور پیٹ کے کیتروں کو ختم کرتی ہے جگر کی سختی میں بھی مفید ہے جبکہ گرم طبیعت ہونے کی وجہ سے دل کے دوران خون میں تحریک پیدا کرتی ہے۔ بلغم کو خارج کر کے دمہ کو بھی فائدہ مند ہے۔ مخرج پتھری بھی ہے پیشاب آور رطوبتوں کو جاری کرتی ہیں امراض رحم میں مفید ورموں کو تحلیل کرتی ہے جراثیم کش بھی ہے اس کے استعمال سے پسینہ آکر بہت سے جلدی امراض بھی دُور ہو جاتے ہیں ایام رضاعت میں عورتوں کو اس کا استعمال بچے کیلئے دودھ میں کمی کر دیتا ہے اس کا زیادہ استعمال مردانہ جراثیموں کو بھی تباہ کر دیتا ہے۔ اسے اہل ایران ناسخواہ جبکہ اہل عرب کمون بنگال کے باسی اجوڈن سندھی بھائی جان اور کشمیری زبان اسے جاوڈ کے نام سے جانتے ہیں۔

ادرک (GINGER) جگر

ادرک کا نباتاتی نام زنجی بر آفیسینیل (ZINGIBAR OFFICINALE)

سائی نول بھی پایا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ چارنی صد اشارج (نشاستہ) تین فی صد پوٹاشیم مینگنیز سالٹ دو فی صد چکنارقیق مادہ اور چھ سے دس فی صد تک دیگر مادے ہوتے ہیں چھوٹی الائچی میں میکینز، نائٹروجن زدہ گوند اور زرد رنگ کا ایک مادہ بھی پایا جاتا ہے۔
استعمال:- باورچی خانہ کے اہم رکن ہونے کے علاوہ یہ منہ کی ناگوار بو کو ختم کرنے کے بھی کام آنے کے ساتھ پیٹ سے گیس کا اخراج کرتی ہے۔ اعصابی امراض (NERVOUS DISEASES) نروس ڈیزیز اور بخیری امراض کے خاتمہ میں معاون ہے پیاس بھاتی دل کو تقویت دیتی جبکہ پیشاب آور ہو کر بخار کی شدت کو بھی توڑتی ہے قے اور متلی کی صورت میں بھی کارآمد ہے سندھی بھائی اس کو پھوٹاؤ جبکہ عربی میں قالمہ صغار اور اہل ایران اسے ہیل خورد کے نام سے یاد کرتے ہیں۔

اجوائن OMUM SEEDS اوم سیدز

اس کا نباتاتی نام کیرم کپٹی کم (CARAUMCOPTICUM) اور ٹریکی سپرم امی (TRACHYSPERMAMMI) ہے اس کا پودہ ایک سے تین فٹ اونچا ہوتا ہے اس کے پتے پودینے کے پتوں جیسے کٹے پھٹے کئی حصوں میں منقسم اور ڈالیوں پر بکھرے ہوئے لگے ہوتے ہیں اس پر چھوٹے چھوٹے سفید پھول کچھوں کی شکل میں لگے ہوتے ہیں جن پر ننھے منے دانے نکلتے ہیں ان دانوں کو اجوائن کا نام دیا جاتا ہے۔ یہ تقریباً ڈیڑھ سے دو ملی میٹر لمبے بیضوی بھورے رنگ کے بیج ہوتے ہیں جو کہ دو حصوں میں بٹے نظر آتے ہیں ہر حصہ پر چار پانچ دھاریاں ہوتی ہیں اجوائن کی ایک خاص بو بھی ہوتی ہے۔ فروری، اپریل تک پھول لگ جاتے ہیں جو کہ مئی میں دانوں سے بھر جاتے ہیں۔

کیمیائی ساخت

اجوائن میں دو سے پانچ فیصد تک ایک اڑنے والا خوشبودار تیل ہوتا ہے اس کو روغن

ہے۔ یہ زمینی تنا ہوتا ہے جو کہ رائی زوم (RHIZOME) (زمین ساق) قسم سے ہوتا ہے جو کہ ایک دوسرے کے متوازی زمین میں بڑھتا ہے۔ اس میں تھوڑے تھوڑے فاصلے پر گانٹھیں ہوتی ہیں جن پر سلف پتے ہوتے ہیں سلف پتوں پر کلیاں (ایگزیری لیری بڈز AXILLAR BUDS) ہوتی ہیں جن پر تنا آگے کی طرف بڑھتا ہے۔ اس کے ایک سرے پر (اپی کال بڈ APICAL BUD) یعنی سر پر کلیاں ہوتی ہیں زمین دوز تنے کے نیچے کچھ پتلی پتلی جڑیں نکل کر زمین میں دھنس جاتی ہیں یہ تنا زمین کے اوپر بے حس پڑا رہتا ہے موزوں ماحول میسر آنے پر سر کی طرف نکلنے والی کلی بن کر زمین میں آجاتی ہے اس کے اوپر پتیاں نکل آتی ہیں اس سے زمین کے اوپر رہنے والا حصہ بنتا ہے۔ یہ تنا دو سے چار فٹ تک اونچا جاسکتا ہے۔ یہ کسی مخصوص شکل کا نہیں ہوتا اس کے ٹکڑے دو سے تین سینٹی میٹر تک ہوتے ہیں ان کی رنگت ہلکے بھورے رنگ میں ہوتی ہے۔ یہ ریشہ دار ہوتی ہے اور مخصوص خوشبودار ذائقہ کی حامل ہوتی ہے۔ اس کی کاشت گرم مرطوب علاقوں میں کی جاتی ہے۔ ریتلے علاقوں میں یہ تیزی سے افزائش کرتا ہے۔

کیمیائی ترتیب :-

ادرک میں 81 فیصد رطوبات ہوتی ہیں 5.5 فیصد کاربوہائیڈریٹس 15.5 فیصد پروٹین جبکہ 7.2 فیصد ریشہ ہوتا ہے۔ اس میں ایک سے تین فیصد تک اڑنے والا تیل ہوتا ہے۔ یہ خوشبودار تیل روغن سوئٹھ (OIL OF GINGER) آئل آف جنجر کہلاتا ہے اس میں ادرک میں پائی جانے والی تلخی نہیں ہوتی۔ اس تیل کے عناصر میں زنجیبرول (ZINGIBEROL) اور زنجیبران (ZINGIBERENE) وغیرہ شامل ہیں۔

استعمال :-

ادرک گرم خشک ہوتا ہے پروٹین جیسے اجزاء اس کا حصہ ہوتے ہیں اس کا استعمال بذریعہ سالن کھانا ہضم کرتا ہے اور جسم میں زائد چربی پیدا ہونے سے روکتا ہے۔ کھانے کی

طرف رغبت پیدا کرتا ہے۔ دافع قبض ہے یہ پاخانہ کی پتلی رطوبت کو خشک کر کے ٹھوس شکل اختیار کرنے میں مدد دیتا ہے۔ کمزوری دل اور درد دل (انجانا) میں بھی مفید ہے۔ مصفی خون بھی ہے اعصابی دردوں کی شکل میں اس کا لیپ بھی مفید ہے۔ گھٹیا کے دردوں میں بھی مفید اثرات کا حامل ہے۔ ساحلی علاقوں میں ہونے والی بیماری فیل پا (جس میں پاؤں ہاتھی کے پاؤں جیسے ہو جاتے ہیں) میں اس کا استعمال انتہائی اچھے نتائج پیدا کرتا ہے۔ ادرک کو جنسی امراض میں بھی استعمال کیا جاتا ہے گائی پراہلمز میں بالخصوص امراض اور ام رحم میں مفید ہے گیس کے اخراج میں معاون ہے کمزور درد جو بوجہ بخیر (گیس) ہو میں اس کا استعمال ہماری روایات کا حصہ ہے۔ اس کو عربی میں زکبیل رطب سندھی اور پنجابی میں سنڈھ اور گجراتی بھائی ادا کے نام سے یاد کرتے ہیں۔ اس کے استعمال میں سردی گرمی کا لحاظ ضروری ہے کیونکہ گرمیوں میں اس کا استعمال تیزابیت پیدا کرنے کا باعث ہوتا ہے۔

وڈی الاپچی (پنجابی) الاپچی کلاں

(AMOMU SUBULATUM - اموم سبلاٹم)

الاپچی کے خاندان میں سے ایک درخت کا پھل ہوتا ہے اس کا بیرونی پوست سُرخ مائل سیاہ ہوتا ہے۔ جس کے اندر سیاہ رنگ کے تیز خوشبو والے بیج ہوتے ہیں جنکا مزہ کسی قدر تلخ ہوتا ہے۔ یہ معدہ کو تقویت دیتی ہے۔ دل کو فرحت بخش ہے۔ یہ بھی باورچی خانہ کا اہم جزو ہے گرم مصالحہ اس کے بغیر نامکمل ہے تمام مغلیہ کھانوں میں اس کا پایا جانا ضروری امر ہے۔ اس کا درخت دو سے تین فٹ اونچا ہوتا ہے۔ اس کا نباتاتی نام ایوم سبولٹم (AMOMUM SUBULATUM) ہے۔ یہ متذکرہ درخت کا پھل ہے۔ یہ مخدر ہے لمبائی لئے گول ایک انچ تک بھورے رنگ کی سُرخ مائل ساخت ہوتی ہے۔ جس میں کئی خانے ہوتے ہیں ہر خانے میں آپس میں چپکے ہوئے کئی بیج ہوتے ہیں جو کہ ایک الگ قسم کی تیز خوشبو لئے ہوتے ہیں۔

کیمیائی ترتیب

دار چینی میں ایک سے پانچ فی صد تک اڑ جانے والا تیل پایا جاتا ہے جبکہ ٹینس اور گوند بھی جائے جاتے ہیں تیل بنا میں تو یہ زرد رنگ کا ہوتا ہے جوں جوں پرانا ہو جاتا ہے سرخی مائل بھورا ہوتا چلا جاتا ہے اس کی بو اور ذائقہ بالکل دار چینی جیسا ہوتی ہے اس تیل میں تقریباً 65 فی صد سے میلڈی ہائیڈ (Cinnamaldehyde) اور دس فی صد یوگے نال (Eugenol) ہوتا ہے اور دیگر اشیاء بھی پائی جاتی ہیں۔

دار چینی کے پتوں میں بھی تقریباً ایک فی صد ہرے یا بھورے رنگ کا اڑ جانے والا تیل ہوتا ہے مگر یہ دار چینی کے تیل سے بالکل مختلف ہوتا ہے اس کی بو جائفل اور لوگ سے ملتی ہے اس تیل میں ستر سے پچانوے فی صد یوگے نال ہوتا ہے جس کی مہلک لوگ سے ملتی ہے اور بازاروں میں ملنے والے لوگ کے تیل کی بجائے فروخت ہوتا ہے۔

استعمال و افعال

دار چینی خوشبودار خشک گرم کسلی ریح اور خاتم بلغم ہوتی ہے۔ جگر میں صفراء (Biol) بکو بڑھاتی ہے مخرج ریح مشتقی، پیٹ کے کیڑوں کی قاتل محرک جگر ہوتی ہے جسم میں پھرتی بھردیتی ہے۔ مصفی خون ہے اس کا استعمال خون کے سفید خلیات (W.B.C) کی تعداد بڑھاتا ہے درد سر کو ختم کرتا ہے۔ اور ام رحم میں مفید ہے یہ انٹی سپٹک (Antiseptic) ہے زخموں کی صفائی کرتی ہے زخموں کے جلد اندمال میں معاون ہے مدد ہے۔

دار چینی پر باریک باریک نقطے اور لکیریں ہوتی ہیں اندرونی جانب سے رنگ ہلکا براؤن ہوتا ہے اس کا ضاد جاذب اور محرک اثرات پیدا کرتا ہے خوشبودار ہونے کی بناء پر مفرح تاثیر کی حامل ہے اور اعضائے تنفس میں تحریک پیدا کر کے بلغم کے اخراج میں مدد و معاون ہوتی ہے ذائقہ اس کے اکثر سنون اس کی شمولیت سے مکمل ہوتے ہیں یہ دانت اور مسوڑھے مضبوط کرتی ہے عربی باورچی خانوں میں قرظہ، ہم ممبر ہے جبکہ ہندوستان میں یہ دال چینی کہلاتی ہے۔

کیمیائی ترتیب:-

بڑی الائچی کے دانوں میں ہلکے زرد رنگ کا اڑ جانے والا خوشبو دار تیل ہوتا ہے۔ اس میں ایک مادہ سن کول (CINCOL) پایا جاتا ہے۔

افعال و استعمال

بڑی الائچی خوشبودار، گرم خشک، کھانے کو جلد ہضم کرنے والی، بھوک بڑھانے والی مخرج ریح و بلغم، دل کے دوران خون کو متحرک کرتی ہے منہ کی بدبو سے نجات دلاتی ہے۔ جلدی امراض میں مفید، سرد امراض میں فرد کی محافظ اور زہر کے مضر اثرات کو ختم کرنے میں معاون اس کی تمام خوبیاں چھوٹی الائچی سے تطابق رکھتے ہوئے اس کی عدم موجودگی میں قائم مقام ہیں۔ عرب کے صحراؤں میں اسے قافلہ کبار، ایران کے طول و عرض میں ہیل کلاں گجرات میں موٹی الائچی سندھی میں پھوٹاؤڈ اور بنگال کے ساحر حسین اسے بڑا الائچی کہتے ہیں۔

دار چینی (CINNAMUM سینے موم)

اس کا جاتی نام سینے موم زیلی نم (CINNAMOMUM ZEYLANICUM) ہے جبکہ لاطینی میں اسے (CINNAMOMUM CASSIA) بھی لکھا جاتا ہے۔ یہ ایک اونچا لمبا درخت ہوتا ہے جو عام طور پر 20 سے 25 فٹ تک چلے چلا جاتا ہے یہ ایک سدا بہار درخت ہے اور جنوبی ہندوستان اور سری لنکا میں پایا جاتا ہے اس کی چھال گہرے بھورے رنگ کی چکنی اور 3 سے 5 سینٹی میٹر موٹی ہوتی ہے جو آسانی سے ٹوٹ جاتی ہے یہی چھال دار چینی کے نام سے مستعمل ہے یہ عموماً یہ باورچی خانے کی زینت ہوتی ہے۔

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ سپریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسجے کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

خواص

سفید زیرہ گرم نیکھا اور خشک ہوتا ہے۔ ہاضم ہے بھوک بڑھاتا ہے درد شکم کو آرام دیتا ہے پاخانہ کی رطوبات خشک کر کے بستہ کر کے لاتا ہے۔ دوران خون کو بڑھاتا ہے۔ مصفی خون ہے پتھری توڑ دیتا ہے مدر ہونے کی بناء پر رضاعت کے دوران دودھ کو بڑھاتا ہے۔ مادہ منویہ کو بھی زیادہ اور گاڑھا کرتا ہے۔ بیرونی طور پر لیپ کرنے سے اور ام کو تحلیل کرتا ہے اور درد بھی ختم کرتا ہے مصالحوں کا لازمی جزو ہے۔

زیرہ سیاہ (کیرم کاروی Carum Carvi)

کالے زیرے کا نباتاتی نام کیرم کاروی ہے اس کا درخت ایک سے دو فٹ اونچا ہوتا ہے یہ شمالی پہاڑی علاقوں میں پیدا ہوتا ہے افغانستان اور ایران میں بھی کاشت ہوتا ہے جو کہ کوالٹی کے اعتبار سے بہت اچھا ہوتا ہے افعال و استعمال یہ تقریباً پانچ سے سات ملی میٹر لمبا اور دو ملی میٹر چوڑا ہتھیلی کی طرح مٹرا ہوا ہوتا ہے اس کے دونوں سرے نوکدار ہوتے ہیں یہ ایک خوشبودار مصالحہ ہے اس میں تین سے آٹھ فی صد تک اڑنے والا تیل اور چھ سے دس فی صد نڈ اڑنے والا تیل اور رال ہوتی ہے دونی خوشبودار تیل بھی ہوتا ہے یہ خاصی تیکھی خوشبو ہوتی ہے۔

کالا زیرہ دل کو طاقت دیتا ہے ایام رضاعت میں دودھ کی زیادتی کیلئے استعمال ہوتا ہے رحم کو صاف کرتا ہے بخاروں میں تسکین کا باعث ہوتا ہے منہ کی بدبو ختم کرتا ہے پیٹ کا اچھا پیٹ کے درد اور بواسیر کے مسوں کے سوج جانے پر کالے زیرے کی پوٹلی سے سیکائی کرنے سے مسوں کی سوجن ختم ہو جاتی ہے۔

ساکنان، عرب و عجم اس کو کون کے نام سے یاد کرتے ہیں بنگال میں جیرہ اور وادی مہران میں اسے جیرو کہا جاتا ہے۔

زیرہ (کیرم CARUM)

زیرہ سونف نما تقریباً سات ملی میٹر (تقریباً 1/4 انچ) لمبا اور دو ملی میٹر چوڑا اور دونوں سروں پر نوکدار چاروں طرف دھاریوں والا ایک قسم کا پھل ہے اس کی دو اقسام ہوتی ہیں۔ زیرہ سفید، زیرہ سیاہ

زیرہ سفید (CUMINUM)

کیومی نم سائٹی نم (CYMINUM)

اس کا نباتاتی نام کیومی نم سائٹی نم ہے اس کے پودے سونف جیسے نرم اور بہت چھوٹے تقریباً ایک فٹ اونچے ہوتے ہیں یہ پورے ملک میں کاشت ہوتا ہے اے پنجاب اور سندھ میں زیادہ رقبہ ملتا ہے موسم سرما کے آخر میں اس میں پھل اور پھول لگتے ہیں۔

کیمیائی ترتیب

سفید زیرے میں دو سے پانچ فی صد تک ہلکا سبز زردی لئے خوشبودار اڑنے والا تیل پایا جاتا ہے سفید زیرے میں ایک خاص ذائقہ اور خوشبو ہوتی ہے اس تیل میں تقریباً پچاس فیصد کیومک ایلڈی ہائیڈ (Cumicaldehy.DE.) ہوتا ہے اس میں کیمیائی عناصر ہوتے ہیں اس تیل کو مضعی طور پر ست اجوائن (Thymol تھائی مول) میں تبدیل کیا جاسکتا ہے اس کے علاوہ سفید زیرے میں دس فیصد تک اڑنے والا تیل اور 6.7 فی صد پینٹوسان (Pentosan) نامی مادہ پایا جاتا ہے اس کے علاوہ 12 فی صد رطوبت اور 36.5 فی صد کاربوہائیڈریٹس 18.7 فی صد پروٹین 12 فی صد ریشہ 4.8 فیصد معدنیاتی مادہ ہوتا ہے جن میں کیلیشیم فاسفورس اور فولاد ہوتا ہے زیرے سفید میں وٹامن "A" اور سی بھی موجود ہوتا ہے۔

رائی (مسترڈ Mustered)

رائی کھیتوں میں بویا جانے والا سرسوں کی طرز کا پودا ہے جس کی اونچائی دو سے تین فٹ ہوتی ہے اس کا بنانا تاتی نام براسیکا جو عیسیا ہے (Brassica juncea) یہ فصل ربیع کے ساتھ کاشت کیا جاتا ہے پودے پر ایک سے دو انچ لمبی پتلی اور پر سے نیچے کی جانب دبی ہوئی شروع میں چونچ جیسی اور پتلی جانب پھٹ جانے والی پھلیاں لگتی ہیں جن میں سرسوں جیسے چند چھوٹے چھوٹے سرخی مائل بھورے سکٹرن دار بیج ہوتے ہیں یہ بیج رائی کہلاتے ہیں جن کا تیل بھی نکالا جاتا ہے۔

کیمیائی تناسب

رائی میں 3.5 فی صد نہ اڑنے والا تیل 24.6 فی صد پروٹین آٹھ فی صد ریشہ اور 5.3 فی صد دیگر عناصر ہوتے ہیں اس کے تیل میں سرسوں کے تیل کی طرح مہک نہیں آتی۔

افعال و خواص

یہ گرم تاثیر رکھتی ہے اس کا ذائقہ کھیلا اور ٹیکھا ہوتا ہے کم مقدار میں اس کا استعمال بھوک بڑھاتا ہے تلی کے بڑھ جانے (غٹم طحال) میں اس کا استعمال مفید ہے جسم کو متحرک کر کے پسینہ لاتی ہے سانس کی رفتار کنٹرول کرنے میں معاون ہے اس کا لیپ جسمانی ورم کو ختم کرتا ہے مگر زیادہ دیر تک لیپ کرنے سے جسم حساسیت کا شکار بھی ہو سکتا ہے اس کا روغن اعصابی کمزوری ادھرنگ (Paresis پارلس) اور فالج (Paralysis پیرلس) میں بطور مالش استعمال کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔

رائی کا لیپ کرنے کیلئے مقام ماؤف پر باریک کپڑا بچھالیں اور پسی ہوئی رائی اس پر پھیلا دیں اور اسے پندرہ منٹ سے آدھ گھنٹہ تک لگا رہنے دیں جلن محسوس ہوتے ہی لیپ ہٹا دینا چاہیے اس کی گرمی طبع الرجی کا باعث ہو سکتی ہے ہائی بلڈ پریشر معدے کی تیزابیت (Acidity اسیدیٹی) اور بوا سیر میں اس کا استعمال مضر ہے۔

سونف (Fennelfruit فینل فروٹ)

سونف کا بنانا تاتی نام فنی کیوم لم و لگیری (Foenicullimvulgare) ہے اس کا درخت خوشبودار ہوتا ہے جس کی اونچائی پانچ سے چھ فٹ تک ہوتی ہے اس کا پھل بیلن کی شکل کا بیضوی مستطیل نما ہوتا ہے جو کہ چھ سے سات ملی میٹر لمبا اور تقریباً چار ملی میٹر چوڑا سیدھے اور بعض کچھ ٹیڑھے میٹرھے ہوتے ہیں سبز اور زردی مائل بھورے رنگ کے ڈٹھل دار ہوتے ہیں جن پر دھاریاں بھی ہوتی ہیں یہ تازہ سبز اور تدریج بھورے ہوتے چلے جاتے ہیں جب اس میں سے تیل نکالا جاتا ہے تو یہ زیادہ تیزی سے بھوری رنگت اختیار کر لیتے ہیں اس میں تیل کی مقدار بہت کم ہوتی ہے یہ تمام پاکستان میں کاشت ہوتی ہے۔

کیمیائی تناسب

سونف میں ایک سے تین فی صد تک اڑنے والا تیل جبکہ نو سے چودہ فی صد تک نہ اڑنے والا تیل پایا جاتا ہے اڑنے والے تیل میں اینی تھال (Anethol) چھ فی صد اور فین کون (Fenchone) اور دیگر عناصر موجود ہوتے ہیں۔

افعال و خواص

سونف ٹھنڈی میٹھی اور خوشبودار ہوتی ہے مخرج ریاح ہے ٹھنڈی ہونے کی بناء پر قاتل صفراء ہے کھانا ہضم کرتی ہے اور بھوک بڑھاتی ہے جبکہ معدے کی جلن کم کرتی اور پیاس بجھاتی ہے فطری قوت کی بحالی میں معاون ہے، اس کی جڑ دست آور اور مدد ہے مصلحوں کا جز خاص ہونے کی وجہ سے عربی کچن میں رازیانج کے نام سے ایرانی خطے میں باویان اور رازیانہ جبکہ بنگال میں مٹھاجیر کہلاتی ہے بنیائی کی طاقت بڑھانے کیلئے سفوف کر کے ہمراہ شیر گاؤ کھلائے ہیں اور اس کا نتیجہ بہت اچھا نکلتا ہے جگر تلی اور گردوں میں اگر سدے (Fungus فنگس) پڑ جائیں تو مشروب کے طور پر اس کا استعمال مثبت نتائج لاتا ہے۔

جذب ہوتی ہے اس سے یہ ادرار بول و شیر کرتی ہے حاملہ کو استعمال نہ کرانی چاہئے کہ اس سے رحم سکڑ کر اسقاط حمل (ابارشن) کا خدشہ ہوتا ہے۔ اس کو اہل عرب جتہ السودا اہل عجم شونیز بنگالی مگر یلا جبکہ وادی مہران میں آبلو کلوڑی کہتے ہیں آج کے باورچی خانے کی ضروری آسٹم ٹھیری ہے۔

لونگ (Clove) کولود

لونگ ایک درخت کا پھل ہے جسے درخت لونگ ہی کہا جاتا ہے یہ تیس سے چالیس فٹ تک اونچا سدا بہار درخت ہے لونگ کا نباتاتی نام سائی زیگم ایرو میٹکم (Syzygium aromaticum) ہے۔

افعال و استعمال

اس کو زیادہ تر باورچی خانے میں بطور مصالحو استعمال کیا جاتا ہے اس کا درخت دیکھنے میں بہت خوشنما لگتا ہے اس کے پتے سبز رنگ چمکدار اور مسلنے پر انتہائی خوشبو بکھیرے ہیں جن پر بینگنی رنگ کے پھول لگا کرتے ہیں ان ہی کی سوکھی ہوئی کلیاں جن کا رنگ سرخی مائل سیاہ اور ان کے اوپری حصہ میں دندانے سے ہوتے ہیں جن کے درمیان ایک گول ابھار ہوتا ہے جو درحقیقت پھولوں کی پتھڑیاں ہوتی ہیں جو کہ ایک دوسرے سے باہم جڑی ہوتی ہیں اور ان کے اندر زیرہ ہوتا ہے نیچے کی جانب قدرے لمبی نوک دار ڈنڈی ہوتی ہے۔

لونگ کا مزہ تلخ و تیز خوشبودار اور بو میں تیزی خوشگوار کے ساتھ ہوتی ہے درخت سے اترتے وقت یہ کلیاں جنہیں لونگ کہا جاتا ہے تیل سے بھری ہوتی ہیں جوں جوں وقت گزرتا ہے تیل فضاؤں میں ملتا چلا جاتا ہے یہ بالعموم تقریباً دس سے سترہ ملی میٹر لمبا سرخی مائل یا بادامی سیاہ ہوتا ہے یہ ملاشیاء، سری لنکا، جزائر زنجبار اور بھارت کے دو تین صوبوں میں (جیسے کیرالا، تامل ناڈو) کاشت ہوتے ہیں سب سے اچھے لونگ سری لنکا کے تصور کئے

کلونجی (Nigella. Seeds) نائی گیلا سیڈز

کلونجی کا نباتاتی نام نائی گیلا سیٹائیوا (Nigella sativa) ہے یہ گرم مصالحوں میں سے ایک ہے پورے ملک میں بالخصوص پنجاب میں کاشت کیا جاتا ہے جنوبی یورپ اور شام میں بھی اس کی پیداوار اچھی ہوتی ہے اس کا درخت بہت چھوٹا تقریباً ایک سے ڈیڑھ فٹ اونچا ہوتا ہے یہ خود رو بھی ہوتا ہے جس پر تقریباً آدھ انچ لمبی پھلیاں لگتی ہیں جن میں تل جیسے مگر تل سے کچھ موٹے تخم پیاز کی مانند اور سکڑن دار انتہائی سیاہ رنگ کے کئی بیج ہوتے ہیں جن کا گودا سفید ہوتا ہے ان بیجوں میں تیز بو پائی جاتی ہے ان ہی بیجوں کو کلونجی کہا جاتا ہے۔

کیمیائی ترتیب

کلونجی میں 0.5 فی صد سے 1.5 فی صد ایک سیاہ زردی مائل بھورے رنگ کا اڑ جانے والا تیل ہوتا ہے جبکہ 3.5 فی صد تک سرخ بھورے رنگ کا ایک نہ اڑنے والا تیل ہوتا ہے اڑنے والے تیل میں ساٹھ فی صد تک کارون ڈی لائی موزن سائمن اور نائی گیلین نامی عناصر پائے جاتے ہیں اس سے سانس لینے اور چھوڑنے کے عمل میں روانی آتی ہے اس کے علاوہ کلونجی میں رال گوند ٹینین کاربولک ایسڈ ارے بک ایسڈ گلوکوسائیڈ شوگر البیومن میلائٹھن جنسین اور ایک سیلا عنصر نائی گیلین ہوتا ہے جبکہ تقریباً سات فی صد دیگر مادے ہوتے ہیں۔

افعال و استعمال

یہ خوشبودار کھانے کو ہضم کرنے والی مشتمی (بھوک بڑھانے والی) مخرج ریح قاتل دیدان محرک اعصاب خاتم اوجاع رحم کی صفائی کرنے والی اور رحم کو سکیرتی ہے ایام رضاعت میں دودھ کی پیداوار میں اضافہ کرتی ہے محلل اور ام ہے یہ گردے اور پستانوں میں جلد

جاتے ہیں۔
کیمیائی ترتیب

خشک لوئگ میں کاربوہائیڈریٹس 46 فی صد، رطوبت تقریباً 25.2 فی صد، پروٹین 5.2 فی صد، چربی 8.9 فی صد، معدنیاتی عناصر 5.2 فی صد اور 9.5 فی صد ریٹھے ہوتے ہیں معدنیاتی عناصر میں فی سو گرام لوئگ میں 740 ملی گرام کیمیشیم 100 ملی گرام فاسفورس 4.9 ملی گرام فولاد 50.7 مائیکرو گرام آیوڈین ہوتے ہیں جبکہ ہر سو گرام خشک لوئگ میں درج ذیل وٹامنز (حیاتین) ہوتے ہیں کیروٹین کلورائیڈ (V.T.A.) 255 مائیکرو گرام جبکہ وٹامن بی کپلیکس کے یونٹ تھیامین ہائیڈروکلورائیڈ 0.08 ملی گرام ریبولے ون 0.13 ملی گرام کلورینک ایسڈ 1.5 ملی گرام ہوتے ہیں۔

لوئگ میں پندرہ سے بیس فی صد تک ایک خوشبودار تیل پایا جاتا ہے اسے کلوروائل (Cloveoil) روغن لوئگ کہتے ہیں اس تیل میں نوے فی صد تک یوگے نال ڈیڑھ سے دو فی صد یوگے نال ایسی بیٹ اور سات سے آٹھ فی صد کیر یوفائلین (Caryophyllene) ہوتے ہیں۔

دوائی استعمال

لوئگ محرک چکنائی سے بھرا ہوا تیکھا کیسلا ذائقہ رکھتا ہے اس کی خوشبو بہت سی دیگر بوؤں کو دبا دیتی ہے درد دندان میں اکثر استعمال ہوتا ہے کرم شکم کا بھی دشمن ہے پیاس کم کرتا ہے مخرج اور قاطع بلغم ہے اس کا استعمال خون کے سفید ذرات میں بھی اضافہ کرتا ہے اس سے جسم کی قوت مدافعت میں اضافہ ہوتا ہے دوران خون میں تسلسل پیدا کر کے اس کی خرابیاں ختم کر کے دل کی کمزوری ختم کرتا ہے۔ ایام رضاعت میں اس کا روزانہ دو کی مقدار میں استعمال بطور غذا دودھ کو انٹی بیکٹیوٹیل اثرات سے پر رکھتا ہے عارضی طور پر پیدا شدہ تشنگ کو بھی ختم کرتا ہے صحرائے عرب میں اس کو قرفل کا نام دیا گیا جبکہ ایران میں اسے میخک جبکہ گجراتی زبان میں روئیگ اور بنگالی اس کو لارنکا کہتے ہیں۔

کالی مرچ (Piperblack) پیپر بلیک

کالی مرچ ایک قسم کا پھل ہے جو بیلوں پر لگتا ہے جو قرمبی درختوں پر سہارا لے کر نشوونما پاتی ہے یہ تیل پر کچھوں کی شکل میں سبز رنگت لئے پیدا ہوتی ہے جو پک جانے پر سرخی مائل سیاہ ہو جاتی ہے اسے توڑ کر سکھانے پر یہ سیاہ رنگت اختیار کرتی ہے اس سارے عمل میں اس کی جلد (Skin سکین) پر سکڑاؤ کی بناء پر جھریاں پڑ جاتی ہیں ان میں سے بھارت کے جنوبی علاقوں میں کچھ جگہوں پر یہ زیادہ پک جانے پر اس کی رنگت زرد ہو جاتی ہے تو اسے اتار کر پانی میں بھگو کر اسکلے پھولنے پر اسکا چھلکا اتار کر صاف کر لیتے ہیں اس کو دکھنی مرچ اور سفید مرچ کے نام سے پکارا اور استعمال کیا جاتا ہے اس کے کیمیائی اجزاء کی تبدیلی سے اس کے افعال میں تبدیلی آ جانے کی بناء پر یہ صرف دوا کے طور پر استعمال کی جاتی ہے۔ کالی مرچ گول ہوتی ہے جس کا قطر تین سے چار ملی میٹر ہوتا ہے اسے گول مرچ بھی کہا جاتا ہے اس کا نباتاتی نام پائپر نیگرم (Pipernigrum) ہے یہ ملائیشیا، انڈونیشیا، سری لنکا اور ہندوستان میں قدرتی طور پر پائی جاتی ہے اور اس کے منافع بخش ہونے کی بناء پر کاشت بھی کیا جاتا ہے سب سے اچھی کالی مرچ انڈونیشیا کی کھی جاتی ہے۔

کیمیائی ساخت

اس کا مزہ تیکھا اور کیسلا ہوتا ہے جو کہ ایک رقیق مادے جو کہ مرچ کے چھلکے میں ہوتا ہے میں ہوتا ہے یہ پانچ سے چھ فی صد تک اڑنے والے تیل جو پانی میں نہ گھلنے والا ہوتا ہے ایک کرسٹلائن الکلائڈ پائپرین (Crystalline Alkaloid Piperine) بنام پائپریدین (Piperidine) اور پانچ فی صد پراپے ٹین (Pripetine) اور چیوی سین (Chavicine) نامی کیسلے مادوں کی وجہ سے ہوتا ہے ڈھائی فی صد اڑنے والا خوشبودار تیل ہوتا ہے تقریباً چھ فی صد ایتھر میں گھلنے والا اور اڑ جانے والا عنصر ہوتا ہے کالی مرچ میں

13.2 فی صد رطوبت ہوتی ہے 41.2 فی صد کاربوہائیڈریٹس 11.5 فی صد پروٹین سات فی صد چربی 14.9 فی صد ریشہ اور 4.4 فی صد معدنی اجزاء ہوتے ہیں جن میں کیلشیم فاسفورس اور فولاد غالب ہوتے ہیں۔

کالی مرچ میں وٹامن بی کمپلیکس کے تھیلائن ہائیڈروکلورائیڈ، ریوفلاوین اور نکوٹینک ایسڈ ہوتے ہیں جبکہ وٹامن اے وافر مقدار میں ہوتا ہے جبکہ اس میں لکٹین اور گوند کی بھی تھوڑی مقدار ہوتی ہے اس سے ایک تیل بنایا جاتا ہے جو بازار میں روغن مرچ (Oil Of Pepper آئل آف پیپر) کے نام سے دستیاب ہے۔

استعمال و فوائد:

یہ دنیا بھر کے باورچی خانوں میں دستیاب عنصر ہے کسی نہ کسی شکل میں اس کا استعمال ہر قوم کرتی ہے ہمارے ہاں تو اس کے دوائی غذائی استعمال کے علاوہ بچے کی نظر اتارنے کے لیے بھی اس کے سات یا گیارہ دانے بچے پر سات بار وار کر جلائے جاتے ہیں نظر لگی ہونی کی صورت میں جلنے پر بونہیں آتی۔ اور نظر بد بھی اتر جاتی ہے اس میں خوشبو ریاہ کو مٹاتی ہے چربی (مرغن) کھانوں کو تیزی سے ہضم کرتی ہے پیٹ کے کیڑوں کو مارتی اور بھوک میں اضافہ کرتی ہے جگر کو محرک ہے اس کا زیادہ استعمال منہ میں رال (لعاب دهن) کی مقدار میں اضافہ کرتا ہے قاطع بلغم (بلغم کو ختم کرنے والی) اور محرک اعصاب ہے مدر ہونے کی بناء پر پینہ پیشاب اور حیض جاری کرتی ہے جذام (کوڑھ) کے علاج میں ایک بڑا جزو ہے پھیپھڑوں میں منفعت بلغم عامل ہے امعائے مستقیم (ریکٹم) کی ورم زدہ غشائے مخاطی کے استرخاء کو دور کرتی ہے۔

سر دزھروں کے اثرات کو زائل کرنے میں معاون ہے بیرونی طور پر برص اور بہق کیلئے بطور ضہاد جبکہ دردوں میں بطور طلاء مستعمل ہے درار دندان اور ورم حلق میں اس کے غرارے مفید ہیں درد دندان جو کیڑے لگ جانے کی وجہ سے ہوا کے لیے اکیلی یا پھسکوئی بریاں برابر وزن میں مفید ہے نظر کی کمزوری میں بعض دیگر ادویہ (بلحاظ مرض) کے ساتھ

بطور سرمہ بھی استعمال کی جاتی ہے۔ گردوں کے مریض کو نہیں دینا چاہیے۔
لاطینی میں اسے پائپر نگریم (Pipernigrum) جبکہ عربی میں فلفل اسود اہل ایران فلفل گرد اور فلفل سیاہ برصغیر میں کالی مرچ گجراتی زبان کے علاقوں میں کالومرچ جبکہ سنسکرت کے دیدوں میں اس کو سروہت کے نام سے جانا گیا۔

سرخ مرچ (Chilli چلی)

یہ ایک پودے کا پھل ہے اس کا نباتاتی نام کیسی کم اونیوم (Capsicum annuum) ہے جبکہ لاطینی میں اسے (سولانم کیسی کم Solanum capsicum) کہا جاتا ہے۔

افعال و خواص

اس کا پودا دو فٹ سے تین ساڑھے تین فٹ تک بلند ہوتا ہے جبکہ اسے گلوں میں بھی لگایا جاتا ہے یہ سبز حالت میں لگتی ہے جبکہ اتارنے پر خشک ہو کر سرخ رنگت اختیار کر لیتی ہے یہ گول اور لمبی مخروطی (اوپر سے) شکل کی ہوتی ہے جس کے آخری چوڑے حصہ پر ڈنڈی بھی ہوتی ہے یہ باورچی خانے کا آئٹم ہے جو کہ پسلی ہوئی شکل میں زیادہ استعمال ہوتا ہے جبکہ بعض کھانوں میں ثابت بھی بطور بگھارا استعمال ہوتی ہے۔ اس کا کھانے میں استعمال ذائقہ کے غد متحرک ہو کر لعاب دهن کے اخراج کو زائد کر دیتے ہیں اور ٹھوس اخذیہ کے ہضم میں معاون ہوتے ہیں سلاد کے طور پر سبز حالت میں کھانے سے وٹامن اے اور سی کی کمی پوری ہو کر توندھی (رات کو کم نظری) کی روک تھام میں (وٹامن اے کی کمی پوری ہونے کی بناء پر) معاون ہے۔

کیمیائی ترتیب

اگر اس کا ذائقہ آجاتا ہے تو سانپ نے نہیں کاٹا اور اگر زبان ذائقہ دینے سے انکار کر دے تو سانپ کے کاٹے کا علاج کریں۔

میتھی (Fenugreek) فینو گرک

اس کا نباتاتی نام ٹرائیکو نیلا فینم گرکیم (Trigonella foenum-graecum) ہے اس کا پودا سوسے ڈیڑھ فٹ تک لمبا ہوتا ہے پودے پر دو تین اونچ لمبی کچھ بڑی سی چونچ دار پھلیاں آتی ہیں ہر پھلی میں پندرہ سے بیس زردی مائل بھورے رنگ کے مستطیل نمادانے ہوتے ہیں جس کے ایک کونے میں گھاؤ ہوتا ہے سوکھنے پر ان کو مصالحہ کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے اس کو عموماً جنوری میں پھول لگتے ہیں جبکہ مارچ کے مہینے تک اس پر پھلیاں آ کر پکنا شروع ہو جاتی ہیں پنجاب اور آزاد کشمیر میں یہ خود رو بھی ہوتی ہے جبکہ اس کی کاشت تمام ملک میں کی جاتی ہے اس کے بیجوں کو میٹھرے کہتے ہیں۔ کیمیائی ترتیب میتھی میں 13.7 فی صد رطوبت 44.9 فی صد کاربوہائیڈریٹس 26.2 فی صد پروٹین 5.8 فی صد چربی 7.2 فی صد ریشہ اور بقایا دیگر معدنیات ہوتی ہیں جن میں کیلشیم، فولاد، سوڈیم، پوٹاشیم، اور فاسفورس شامل ہیں ان بیجوں میں وٹامن بھی پائے جاتے ہیں اس سے میتھی کے بیج قوت بخش اور غذائیت سے بھرپور ہوتے ہیں اس میں ٹرائیکو نیلا اور کولین وغیر الکل زردہ عناصر بھی ہوتے ہیں۔ میتھی کے بیجوں میں چھ سے آٹھ فی صد تک ایک نہ اڑنے والا تیل ہوتا ہے جو کہ بدبودار ہونے کے ساتھ کسلا بھی ہوتا ہے جبکہ ایک فی صد تک بھورے رنگ کا بہت تیز بدبودار تیل بھی ہوتا ہے۔

میتھی کے بیج مصالحوں میں استعمال ہوتے ہیں اور اچار کا جز (حصہ) خاص ہیں میتھی کے سبز پتوں کا ساگ بنا کر بھی کھایا جاتا ہے یہ خوشبودار اور چکنے ہوتے ہیں ذائقہ میں ہلکی کڑوی اور کھانے کے چند لمحوں بعد چرچری محسوس ہوتی ہے اس کی تاثیر گرم ہوتی ہے یہ

سوکھی لال مرچ میں سولہ فی صد رطوبت 31.5 فی صد کاربوہائیڈریٹس تین فی صد ریشہ اور بقیہ 22.5 فی صد میں معدنی نمکیات کیلشیم اور فاسفورس کیئرٹین اور وٹامن سی اور اے ہوتا ہے جبکہ وٹامن ای (نیکو فیرویل) بھی لال مرچ میں شامل ہوتا ہے۔

نقصانات

اس کے زیادہ استعمال سے پیٹ کا السریا کسٹیروائیٹرائٹس ہونے کا خدشہ رہتا ہے اس میں معدے یا چھوٹی آنت میں ورم آجاتا ہے اس کا ضرورت سے زیادہ استعمال تیز ایسڈ (ایسڈیٹی) کو بھی بڑھاتا ہے۔ پیٹ کے السر میں معدے (ڈیو ڈینم) میں پھوڑا بن جاتا ہے اور ایسی کیفیت میں پیٹ کے اوپری حصہ میں درمیان میں یا دائیں جانب درد ہوتا ہے جبکہ بے چینی رہنے لگتی ہے یہ درد اور بے چینی کھانے کے بعد زیادہ ہو جایا کرتی ہے اور پاخانے میں شروع میں پیپ اور پُرانا (مزمن۔ کرائک) کا ہونے پر خون بھی آیا کرتا ہے اسی حالت میں کوئی پیٹ کو کاٹا محسوس ہوتا ہے۔

معالجاتی استعمال

ہیفہ کی دباؤ کے زنا نہ میں جب تے روکنے کی دواؤں کی قلت ہو جایا کرتی ہے سرخ مرچ کے دانے پر موم چڑھا کر (موم بتی جلائیں اور دانے پر اس گرم موم کا قطرہ گرا دیں) ہر گھنٹہ بعد ایک دینے سے تے رک جاتی ہے پیٹ درد کے لیے لال مرچ میں گڑ ملا کر دینے سے پیٹ درد رک جاتا ہے کان میں درد کیلئے سرخ مرچ کو دیسی گھی میں جلا کر اس تیل کی دو تین بوندیں نیم گرم کان میں ٹپکانے سے کان درد ختم ہو جاتا ہے اسی تیل کی ماتھے پر مالش آدھے سر کے درد کو فائدہ مند ہے آشوب چشم کی دباؤ کے دنوں میں سرخ مرچ کی گلدی بناؤ کی دونوں پاؤں کے انگوٹھوں پر لیپ کرنے سے آشوب چشم جاتا رہتا ہے پاگل کتے کے کاٹنے پر سرخ مرچ کا مقام ماؤف پر لیپ کرنا یا بھر کر باندھنا کتے کے زہر کو ختم کرتا ہے گاؤں دیہات کے لوگ کھیتوں میں کام کرنے کے دوران اکثر لکھ کا شکار ہو جاتے ہیں (سانپ کے کاٹنے کو لکھ کا کاٹنا کہا جاتا ہے) سب سے پہلے مریض کو سرخ مرچ کھلائیں

اور پانی میں ڈال کر ہلکی آنچ پر تقریباً چھ گھنٹے تک ابالا جاتا ہے یہاں تک کہ وہ ڈنٹھل نرم اور ملائیم ہو جاتے ہیں اس کے بعد کھلی ہوئی ان کو سکھایا جاتا ہے سوکھنے کے بعد انہیں رگڑ کر صاف کیا جاتا ہے اوپری چھلکا اتر جانے کے بعد ان کا رنگ اور زیادہ نکھر جاتا ہے یہی بازاروں میں ہلدی کے نام سے ملتی ہیں اور عموماً کھانے کے مصالحوں کا حصہ ہے پاکستان کے اکثر علاقوں میں اس کی کاشت کی جاتی ہے۔

کیمیائی ترتیب

ہلدی میں کرکیومن نامی ایک زرد اور روئیں دار رنگین مادہ ہوتا ہے جو الکحل میں بالکل حل ہو جاتا ہے اس سے کافور جیسی بو آتی ہے اس میں کرکیومن جیسا مادہ ہوتا ہے 69.5 فی صد کاربوہائیڈریٹ 6.3 فی صد پروٹین پانچ فی صد چربی اور 3.5 فی صد نباتاتی عناصر ہوتے ہیں ہلدی میں وٹامن اے بھی موجود ہو جاتا ہے۔

افعال و استعمال

ہلدی گرم، تیکھی، سوکھی، خوشبودار اور محرک ہوتی ہے اسے پیس کر مصالحہ کی شکل میں روزانہ ہانڈی کی زینت بنایا جاتا ہے یہ مصفی خون ہے خون کی افزائش کرتی ہے اس کو کھانے سے جریان خون رک جاتا ہے جبکہ ہر قسم کا درد بالخصوص چوٹوں کی وجہ سے ہونے والا درد ترک ہو جاتا ہے جسم سے زہریلے اثرات ختم کر کے پیشاب کی رنگت میں تبدیلی لاتی ہے جسم کی رنگت کو نکھارتی ہے اس کا بیرونی لیپ بھی محلل اور دام دفع درد اثر رکھتا ہے آنکھ آنے کے متعدی مرض میں بھی اس کا اثر جادو کی طرح ہوتا ہے۔

عربی بولنے والے علاقوں میں اس کو عروق الصفراء جبکہ فارس میں زرد چوب کہتے ہیں بنگلادیش اور دنواح میں ہلٹ جبکہ گجرات میں ہلدی کشمیری علاقوں میں لدر سندھی میں اس کو سنھلو کہتے ہیں سب سے اچھی ہلدی دنیا میں چین میں پیدا ہوتی ہے۔

ہاضم ہوتی ہے بھوک بڑھاتی ہے جبکہ مخرج ریح بھی ہے عورتوں میں اس کا استعمال رحم کو سکڑتا اور رضاعت کے زمانہ میں دودھ میں اضافہ ہوتا ہے جبکہ مردوں میں اس کا استعمال کرنے سے اعصاب قوت حاصل کرتے ہیں اور قوت باہ میں اضافہ ہوتا ہے بیرونی استعمال میں اس کا لیپ اور ام کو تحلیل کرتا ہے اور مقام ماؤف سے دردوں کو ختم کرتا ہے مد رہے۔ وجع المفاصل، درد کمر اور ضعف اعصاب میں بھی مستعمل ہے جگر کے مریضوں کو اس کا کھلانا نقصان دہ ہے۔

عربی میں اسے حلبہ جبکہ فارسی دان طبقہ شملت کہتا ہے ہمارے پٹھان بھائی اسے مل خورے کہتے ہیں۔

ہلدی (Termeril) ٹیر میرک

طبی زبان میں اسے زرد چوب لکھا جاتا ہے جبکہ اس کا لاطینی نام کرکول لوگی فولیا (Curcumallongifolia) ہے

افعال و خواص

اس کا پودا دو سے تین فٹ تک اونچا ہوتا ہے اس کے پتے ڈیڑھ سے دو فٹ تک لمبے ہوتے ہیں جبکہ چھ سے سات انچ چوڑے ہوتے ہیں جبکہ ہلدی کا ڈنٹھل بھی ایک سے ڈیڑھ فٹ لمبا ہوتا ہے پتے مسطح شکل کے بھالے نما ہوتے ہیں ان میں سے آم جیسی مہک آتی ہے۔

پودے کی جڑ کے نیچے اور ک جیسے مگر اس سے بڑے زمین دوز تنے ہوتے ہیں جو کہ زمین کے متوازی چلتے ہیں یہ مکمل طور پر زرد رنگ کے ہوتے ہیں ان کو کھولیں تو اندر سے چمکدار پیلا رنگ نکلتا ہے یہ مختلف سائز میں ہوتے ہیں جڑ اور پتیوں کے ڈنٹھلوں کے نشان پر گانٹھوں کی شکل میں آگتے ہیں ان گانٹھوں کو پودے سے الگ کر کے صاف کر لیا جاتا ہے

دواؤں کا حصہ بھی ہے اس کا زیادہ استعمال قوت مردہی کیلئے نقصان دہ ہے جبکہ اسی صورت میں خواتین میں اس کا زیادہ استعمال حیض میں رکاوٹیں پیدا کرتا ہے ساکنان عرب اس کو کزبرہ اور لبہ کہتے ہیں جبکہ اہل ایران اس کو کشینز کے نام سے پکارتے ہیں بنگالی میں دھنے جبکہ وادی مہران کے میٹھے لب اس کو دھانا کہتے ہیں۔

پیاز (اونیون Onion)

نباتاتی اعتبار سے لہسن اور پیاز ایک ہی خاندان سے متعلق ہیں یہ ان سبزیوں کی قسم سے متعلق ہے جن کی جڑیں غذا کے طور پر مستعمل ہیں یہ زمانہ قدیم سے کاشت کی جاتی ہے

کیمیائی ترکیب

پیاز میں 86.6 فی صد پروٹین 1.2 فی صد ریشہ 0.6 فی صد چکنائی 0.1 فی صد معدنی اجزاء جبکہ 11.1 فی صد کاربوہائیڈریٹس ہوتے ہیں سوگرام پیاز میں معدنی اجزاء کی مقدار میں فاسفورس پچاس ملی گرام کیلشیم چار سو ستر ملی گرام آرن 0.7 ملی گرام وٹامن سی گیارہ ملی گرام ہوتے ہیں جبکہ وٹامن بی بھی حقیقتاً مقدار میں ہوتا ہے۔

پیاز زمانہ قدیم میں

پیاز کی ابھی تک دنیا بھر میں ساٹھ سے زیادہ اقسام دریافت کی جا چکی ہیں زمانہ قدیم میں مصر میں پیاز کو شوق سے استعمال کرنے کا ذکر ملتا ہے چار ہزار سال قبل مسیح تعمیر ہونے والے اہرام مصر کے مزدوروں کو جسمانی توانائی کی بحالی کیلئے لہسن پیاز کھلایا جاتا ہے فرعون مصر کے دور میں اس کی پوجا کی جاتی تھی۔ وہ بھٹکے ہوئے لوگ پیاز کی قسمیں کھایا کرتے تھے۔ مگر اس کو کھا کر عبادت گاہوں میں داخلہ کی اجازت نہ تھی اس زمانے کے فلاسفرز مین اور آسمان کی وسعتوں اور پنہائیوں کو پیاز کی پرتوں سے دلیل کرتے تھے اور روایات ایسی بھی

دھنیا (Corinder) کوری انیڈر

دھنیے کا نباتاتی نام کوری انیڈرم سٹائیوم (Coriandrum Sativum) ہے اس کا درخت ایک سے تین فٹ اونچا نرم اور چکنی شاخوں اور ڈالیوں پر مشتمل ہوتا ہے جس میں سے بھینی بھینی خوشبو خارج ہوتی رہتی ہے یہ تمام دنیا میں کاشت کیا جاتا ہے اس پر چھوٹے چھوٹے گول پھل ہوتے ہیں یہ گچھوں کی شکل میں چھاتے کی طرح پھیلاؤ میں لگے ہوتے ہیں ان کی رنگت سبز ہوتی ہے جو سوکھ جانے پر زردی مائل بھوری ہو جاتی ہے ان پر دھاریاں ہوتی ہیں ان کو دبانے پر یہ دو ٹکڑوں میں منقسم ہو جاتے ہیں ہر دو ٹکڑوں میں ایک ایک بیج ہوتا ہے اسی کو پرچون فروش دھنیا کے نام سے فروخت کرتے ہیں۔

کیمیائی ساخت

دھنیے میں 11.2 فی صد رطوبت 21.6 فی صد کاربوہائیڈریٹس 14.1 فی صد پروٹین 16.1 فی صد چربی 32.6 فی صد ریشہ اور 4.4 فی صد نباتاتی عناصر ہوتے ہیں جن میں کیلشیم فاسفورس اور فولاد شامل ہیں۔ کیلشیم کی مقدار سب سے زیادہ ہوتی ہے۔

دھنیے میں 0.5 فی صد خوشبودار تیل ہوتا ہے اس وجہ سے دھنیا ایک خاص خوشبودار ذائقہ رکھتا ہے اس تیل کا خاص یونٹ کورین ڈرول (Coriandrol) ہوتا ہے یہ پینتالیس سے ساٹھ فی صد تک موجود ہوتا ہے اس کے علاوہ دھنیے میں پندرہ سے بیس فی صد تک ایک نہ اڑنے والا تیل ہوتا ہے۔

افعال و خواص

طبیعت میں خشک دھنیا گرم درجہ اول ہوتا ہے ہاضم اور مشتی ہے کاسرریاح ہے پیٹ کی جلن اور کیڑوں کا قاتل ہے مخرج بلغم ہے۔ مقوی دماغ ہے بخاروں میں پیشاب آور ہونے کی وجہ سے ان کی شدت کو توڑتا ہے یہ باورچی خانے کا اہم رکن ہے جبکہ بے شمار

اثرات میں تبدیلی آجاتی ہے اس کی بواس میں گندھک کے نامیاتی مرکبات کی مرہون منت ہوتی ہے اگر پیاز کو فریز کر لیا جائے یا پانی میں کچھ عرصہ نمک لگا کر رکھ کر دھویا جائے تو یہ بو انتہائی کم ہو جاتی ہے پیاز کا نئے وقت جو کیمیکل اڑ کر آنکھوں سے پانی بہانے کا باعث ہوتا ہے پانی اس کی شدت کو کم کرتا ہے پیاز کو پانی میں رکھ کر پانی میں ہی کاٹا جائے تو آنسو بہانے کی نوبت نہیں آئے گی کچے پیاز کی بو کھانے کے دس سے بارہ گھنٹے بعد تک منہ سے آتی رہتی ہے۔

طبی استعمال

طبی استعمالات کیلئے سفید پیاز پسند کیا جاتا ہے اس کا عام طور پر جوس نکال کر دواؤں میں شریک کرتے ہیں کہ سالم پیاز کچا تو کچا ہارپکا ہوا بھی دیر ہضم ہوتا ہے پیاز کے ڈنٹھل اور اس کی کونپلوں میں اسکاربک ایسڈ اور تھایامین پایا جاتا ہے نیز ان میں وٹامن اے بھی ملتا ہے جبکہ اس کے بیج (جو کہ کلونجی کی مشابہت رکھتے ہیں مگر کلونجی ایک علیحدہ تخم ہے) دانت کے کیڑوں کو مارتے ہیں اور مادہ منویہ کو گاڑھا کرتے ہیں پیاز کا جوس مد رجیض ہے جلدی بیماریوں میں مبتلاء افراد کو پیاز نقصان دہ ہے اسی طرح جریان کے مریضوں کو بھی محرک ہونے کی بناء پر نقصان کا شکار کرتا ہے۔

امراض قلب کے ماہرین کے مطابق یہ خون کی نالیوں میں لوتھڑے بننے کے عمل کو روکتا ہے جبکہ بلڈ کو لیسٹرول بھی کم کرتا ہے اسنمیا کے مریضوں کو اس کا استعمال مفید ہے گرم پیاز پھوڑے پھنسیوں پر باندھنے سے انہیں مندمل کر دیتا ہے۔

☆☆☆☆☆☆

لکھی گئیں کہ حضرت آدم علیہ السلام کے جنت سے نکالے جانے کے بعد ابلیس جنت سے باہر آیا تو جس جگہ اس کا پہلا قدم پڑا تھا وہاں پہلی مرتبہ پیاز اگا جبکہ دوسرے قدم کی جگہ لہسن اور پیاز کو اچھی نظر سے نہیں دیکھا اور ان کے استعمال کو برا جانا گیا۔

قرآن پاک میں پیاز کا تذکرہ

قرآن پاک میں سورۃ البقرۃ کی آیت نمبر 61 میں ارشاد باری تعالیٰ ہے ترجمہ:- اور وہ وقت یاد کرو جب تم نے کہا تھا کہ اے موسیٰ ہم ہرگز ایک کھانے پر بس نہیں کر سکتے سو پروردگار سے ہمارے لئے دعا کر دیجئے ان چیزوں کی جو زمین میں اگتی ہوں جیسے ساگ اور لکڑی اور گیہوں اور مسور اور پیاز۔

حدیث مبارکہ

بخاری شریف میں (جو کہ احادیث مبارکہ کی مستند ترین کتاب ہے) تین احادیث اس مفہوم کو احاطہ کرتی ہیں کہ حضور صلی اللہ والہ والہ وسلم نے صحابہ کو خود سے پیاز اور لہسن کھائی حالت میں ملنے سے منع فرمایا۔

مگر کسی بھی موقع پر پیاز اور لہسن کھانے سے منع نہیں فرمایا اور نہ ہی اسے کسی صورت میں نقصان دہ فرمایا لیکن حضور بنی اکرم صلی اللہ والہ والہ وسلم نے لہسن اور پیاز کی بو کو ناپسند فرمایا۔

افعال و خواص

پیاز زود ہضم اور مقوی ہے جبکہ اس کا برسات کے دنوں میں استعمال متعدی بیماریوں بالخصوص ہیضہ سے محفوظ رکھتا ہے اس کے رس کا مزہ کڑوا اور تیز ہوتا ہے یہ گلے کو صاف کرتا ہے یا دواشت کو بھی بہتر کرتا ہے پیاز کو دوسری سبزیوں میں ملا کر کھانا ان کی غذائی صلاحیتوں کو بڑھاتا ہے اس میں موجود کیلیشیم اور ایوفلاوین کی موجودگی اس کی افادیت کو بڑھاتی ہے پروٹین بھی خفیف مقدار میں ہوتی ہے اور پکوان بننے کے عمل میں اس کے

ہلکارنگ سمجھا جاتا ہے۔

پھل یا سبزی کے ٹکڑوں میں سے پانی کے اخراج اور ان کے سوکھ جانے پر اسے (ایئر ٹائٹ Air Tight) ہوابند برتن میں رکھیں دوسری صورت میں خمیر اور فنگس پیدا ہونے کا احتمال رہتا ہے وگرنہ ان ٹکڑوں کو سر کے یا تیل میں ڈبو دیں تو بھی مندرجہ بالا کیفیت طاری نہ ہوگی اور آپ کا تیار کردہ اچار خوشنما اور خوش مذاق ہوگا اچار بنانے کے بعد بھی پندرہ سے بیس یوم تک تیز دھوپ میں رکھنا اس کی زندگی میں درازی کا باعث ہوتا ہے اس سے قبل اس کا استعمال اچھا نہیں ہوتا۔ اس کے بعد بھی اچار والے برتن کو ہفتہ دو ہفتے بعد ایک آدھ دن کی دھوپ اس کی زندگی میں اضافہ کا باعث ہوتی ہے کہ اس میں فنگس بنانے والے بیکٹریا نہیں بنتے۔

پھپھوندی (الی) فنگس Fungus

یہ سفید رنگ کی ایک تہہ ہوتی ہے جو وقت گزرنے کے ساتھ نیلا ہٹ اختیار کر جاتی ہے یہ کسی بھی غذا میں رطوبت کی موجودگی کی وجہ سے پیدا ہوتی ہے جو کہ مچھروں کی پنکھوڑوں، کیچوے اور سنڈی جیسے مردہ خور جانوروں کے گروہ سے تعلق رکھتی ہے اس خاندان کا دل پسند مسکن کوئی بھی گیلی اور نرم بافت ہوتی ہے اس کا تجربہ کرنے کے لئے آپ روٹی کا ٹکڑا بھگو کر کھلی فضاء میں رکھ دیں چوبیس گھنٹوں کے دوران اس پر نہایت باریک غیر مرئی دانے یا ذرے جم جائیں گے اور اگلے ایک آدھ دن میں یہ دانے ریشوں میں بدل جائیں گے اور یہ ایسے شاخوں میں تبدیل ہو کر ایک دوسرے سے الجھتے ہوئے ایک غیر فطری بافت ترتیب دے دیں گے جو کچھ دنوں بعد اپنی رنگت تبدیل کر کے نیلی ہو جائے گی اس کو پھپھوندی (الی فنگس) کہتے ہیں اس کے بعد متذکرہ غذا ترش اور بد مزہ ہو جاتی ہے فنگس ختم کرنے کیلئے اس چیز کو 180 درجہ فارن ہائیٹ حرارت پہنچائیں تو پھپھوندی ختم ہو جاتی ہے مگر اس چیز کے ذائقہ کی تبدیلی پر کوئی اثر نہیں پڑتا۔

اچار کی تیاری کے لیے پھلوں اور سبزیوں کا انتخاب

ابھی تک آب سے مصالحوں کا تعارف کروایا گیا جبکہ آپ کو اچار بنانے کیلئے تراکیب بتانا تھیں مگر مصالحوں کا تعارف آپ کو اپنے زیر استعمال اچار کا میرٹ بتائے گا جبکہ اچار گھر پر بنانے میں بھی اچھے برے کی پہچان کرائے گا۔ اس میں سب سے پہلے سبزی یا پھل کا انتخاب ہے کہ وہ یا تو سبز ہو یا بہت کم پکا ہوا ہوتا ہے بہتر ہوتا ہے کہ تازہ سبزی یا پھل استعمال کریں کچھ سبزیاں اور پھل ایسے ہوتے ہیں جن کو ابالنا ضروری ہوتا ہے تاکہ مصالحہ لگانے سے پہلے نرم ہو جائیں اور ان کے اندر مصالحوں کا ذائقہ جذب ہو جائے بہت سے پھل اور سبزیاں سالم استعمال ہوتی ہیں مگر بعض پھل اور سبزیاں ٹکڑے کر کے اچار چٹنی مرے میں استعمال کئے جاتے ہیں۔

سبزی یا پھل کو صاف کر کے لیموں کے پانی یا دہی میں ڈالنا چاہیے تاکہ ان میں موجود تیزابیت کا جوش کم ہو جائے اور اچار ڈالنے کے بعد پھل یا سبزی اپنی اصل حالت میں رہ سکے اور بوسیدگی کا شکار نہ ہو جائے۔ اس کے بعد ان ٹکڑوں کو نمک لگا دیا جاتا ہے جس سے ان میں موجود پانی رس کر انہیں مزید بہتر حالت میں لے آتا ہے اور اس کے بعد ان کو دھوپ میں سکھانے کیلئے رکھا جاتا ہے اس عمل سے پھل یا سبزی میں موجود پانی بالکل خشک ہو جاتا ہے نمک صرف پانی ہی خارج نہیں کرتا بلکہ انٹی بیکٹریل عمل کرتا ہے۔

جراثیم کو روکنے کا عمل کرتے ہوئے پھل یا سبزی میں موجود کسی بھی قسم کے جراثیم کی موت کا باعث بنتا ہے اور ان کی مزید افزائش کے امکان کو ختم کر دیتا ہے جبکہ اس سے جو کیمیاوی تبدیلیاں واقع ہوتی ہیں ان سے سبزیوں کو پھلوں کی شیرینی لیکبک ایسڈ میں بدل جاتی ہے اور پھلوں سبزیوں کی ہریالی ایک ریتونی ہریالی میں بدل جاتی ہے جو کہ اچار کا صبح

سٹیکٹروں گنا تیزی جرثوموں کی نئی نسلوں کی پیدائش و افزائش میں آتی جا رہی ہے بعض جراثیم انسان دوست بھی ہوتے ہیں جیسے انسانی آنتوں میں رہائش پذیر جراثیم جو نہ صرف کھانے کو ہضم کرنے میں معاون ہوتے ہیں بلکہ حیاتیاتین (Vitamins) وٹامنز کو جمع کرنے کا بھی باعث ہوتے ہیں اگر تحقیقین کسی دور میں جراثیموں کا کما حقہ مکمل خاتمہ کرنے میں کامیاب ہو جاتے ہیں (خدا نخواستہ) تو شاید یہ انسانی زندگی کا بھی خاتمہ ثابت ہو۔ کہ متذکرہ بالا ضروری جرثومے بھی اس مار دھاڑ کا شکار ہو جائیں گے۔

سبز یوں اور پھلوں کو ان جراثیموں سے محفوظ رکھنے کیلئے 212 درجہ فارن ہائیٹ حرارت دینا ضروری ہے۔



خمیر (Bacteria بیکٹریا)

یہ کھمبے کی قسم سے تعلق رکھنے والے خاندان کا ممبر ہے یہ پھپھوندی سے پیدا شدہ بافتوں میں روئیدگی کی صورت میں پیدا ہوتا ہے جب کسی غذا میں سٹرانڈ پیدا ہو کر کاربن ڈائی اوکسائیڈ کی مقدار زیادہ ہونا شروع ہو جائے تو اس کے رد عمل (Reaction) ایکشن) میں خمیر پیدا ہوتا ہے اس کی مثال خمیر ہو جانے والا آٹا ہے آپ اس سے روٹی پکائیں تو کاربن ڈائی اوکسائیڈ کے آٹے سے باہر آنے کی کوشش روٹی کو پھلا دیتی ہے خمیر کے یہ جرثومے انسانی صحت کیلئے مضر اثرات نہیں رکھتے اس لئے ان کو انسان دوست جرثومے بھی لکھا گیا ہے۔

جراثیم (Septic سپٹیک)

یہ خود بینی ساخت رکھنے والے زندہ اجسام ہیں ان کی افزائش کی رفتار تیز ہوتی ہے کہ چند گھنٹے ان کو سٹیکٹروں سے لاکھوں کی تعداد میں بدلنے کو کافی ہوتے ہیں ان کی افزائش کا طریقہ انتہائی سادہ ہے پیدا ہوتے ہی بڑھتے ہوئے درمیان سے کٹ جاتے ہیں اور وہاں سے دوسرے جراثیم پیدا ہو جاتے ہیں اس طرح 24 گھنٹوں میں ان کی لاکھوں نسلیں جنم لیتی ہیں ان کی مختلف اقسام کے نام درج ذیل ہیں۔

کوئسی سپٹیک (Cocciseptic) یہ گول ساخت کے جرثومے ہوتے ہیں۔

بیسلی سپٹیک (Bacilyseptic) سلاخ کی شکل کے جراثیم کو کہتے ہیں۔

سپیریلا سپٹیک (Spirilla septic) یہ ہک کی شکل کے جراثیم ہوتے ہیں۔

اس کے علاوہ بہت سی دوسری اقسام کے جرثومے بھی جسم انسانی میں پرورش و پرداخت پاتے ہیں جو ہمارے جسم میں رہائش کے دوران زہریلے مادوں کی افزائش کا باعث ہوتے ہیں۔

جن سے فرد مختلف امراض و عوارض کا شکار ہو جاتا ہے محقق ان کے ختم کرنے کیلئے مسلسل تحقیقی کاوشوں میں مصروف ہیں مگر جتنی تیزی تحقیقی عمل میں لائی جاسکی ہے ان سے

اچار، چٹنی، مرے کو محفوظ کرنے والی اشیاء

1- سرکہ	2- سرسوں کا تیل	3- لیموں کا جوس
4- اٹلی کا جوس	5- نمک	6- قوام (شیرہ)
7- کیمیکلز (اچار محفوظ کرنے کے لیے)		

سرکہ (انگوری دیسی طریقہ سے بنانا)

اس کی تیاری کے لیے درج ذیل سامان اکٹھا کریں

منقے یا کشمش سیاہ	تین کلوگرام	گڑ	8 کلوگرام
تیج بل	250 گرام	خالص دیسی سرکہ	750 ملی لیٹر
پانی	50 میٹر		

سب سے پہلے گڑ کو پانی میں گھول لیں تیج بل (دھوپ میں سکھایا ہوا) کو باریک بیس لیں کشمش یا منقے کو نیبوں سے مصفا کریں اور سرکہ کے ساتھ اس کو ٹڈی ڈنڈے یا سل بلے پر پیس کر چٹنی کی صورت دے دیں پھر اس میں تیج بل کا سفوف شامل کر کے گڑ ملے پانی شامل کر دیں۔

ایک منکالیں اور آگ پر گرم کر کے اس میں لیکویڈ پیرافین جہاں پر دستیاب نہ ہو تو لوگ چربی اور موم سے بھی یہ کام لیتے ہیں ڈال کر اسے خوب گھمائیں کہ تمام اندرونی سطح پر پیرافین کا لپ ہو کر اندرونی مسام بند ہو جائیں اس منکے میں اوپر تیار شدہ محلول ڈال کر منکے کا منہ کپڑے اور مٹی سے بند کر دیں اور اس کو دھوپ میں ایسی جگہ رکھیں جہاں پر کم از کم دو ماہ تک محفوظ رہ سکے دو ڈھائی ماہ بعد اس کا منہ کھولیں تو منکے کی اوپری سطح پر ایک موٹی سطح جالے کی ہوگی جو ڈھکن ہٹانے کے دو تین یوم میں نیچے بیٹھ جائے گی۔ اب اس کو چکھیں

اگر شیرہ اور منقے کی مٹھاس ترشی میں تبدیل ہو چکی تو سرکہ تیار ہے وگرنہ اس کو دوبارہ کپڑے اور مٹی سے ڈھک کر ایک ماہ انتظار کریں پھر ترش ہو جانے پر چھان لیں اور بوتلوں میں بھر لیں جبکہ جالے کی تہوں کو دھوپ میں سکھالیں اور بیس کر رکھ لیں دوبارہ سرکہ بنانے کیلئے مندرجہ بالا اشیاء اسی تناسب سے ملائیں اور اس میں جالے کا سفوف جس میں سرکہ ساز بیکٹیریا ہوتا ہے کی 100 گرام مقدار شامل کر دیں اس سے سرکہ کم عرصہ میں تیار ہوگا۔

سینتھٹک سرکہ بنانا کا طریقہ

آجکل سرکہ تیار کرنے میں کیمیکلز کا استعمال کیا جاتا ہے اور ایسٹک ایسڈ سے تیار کردہ سینتھٹک سرکہ بازار میں عام دستیاب ہے اور وہی سہولت کی خاطر مستعمل ہے جبکہ اثرات کے اعتبار سے وہ دیسی سرکہ کے کا بدل نہیں ہوتا۔

سرسوں کا تیل

کچی گھائی کا نکلا سرسوں کا تیل اشیائے خورد و نوش (اچار وغیرہ) کو محفوظ رکھنے میں عمدہ کردار ادا کرتا ہے اچار کو اس میں ڈبو کر رکھنے سے گلنے

سٹرنے اور خراب ہونے کے امکانات کم ہوتے چلے جاتے ہیں مگر اسکے بیش قیمت ہونے کی وجہ سے اس کا استعمال اب کم ہو رہا ہے جبکہ اچار کو مکمل طور پر تیل میں ڈبوئیں تو وہ خراب ہونے سے بچتا ہے اور دو کلو اچار میں کم از کم ایک لیٹر تیل چاہیے جو سو روپے کا ہے جبکہ ایسٹک ایسڈ یا اس سے تیار شدہ سرکہ تھوڑا سا بھی اچار کو محفوظ کر دیتا ہے اور پانچ سے دس روپے خرچ آتا ہے۔

لیموں کا جوس

یہ دیسی اور چائے کے لیموں سے نکالا جاتا ہے مگر دیسی لیموں میں ترشی کی وجہ سے محفوظ کرنے قوت زیادہ ہوتی ہے جبکہ لیموں جو چائے سے آرہا ہے اس میں ترشی کی کمی کی وجہ سے اسکی محفوظ کرنے کی طاقت کم ہوتی ہے اس کو جو سر جس سے عام طور پر گاجر کا جوس نکالا

جاتا ہے میں ڈاکٹر اس کا جوس حاصل کیا جاتا ہے اور دیسی لیموں کا جوس ایک کلوگرام یا لیٹر غذا میں 10 ملی لیٹر تک جوس غذا کو محفوظ کر دیتا ہے۔

املی کا جوس

چینیوں میں بالعموم خام املی کے گودے سے تیار شدہ املی کا جوس ملایا جاتا ہے تاکہ چٹیاں پھپھوندی وغیرہ سے محفوظ رہ سکیں۔

ایک کلو خام املی کا گودا نکال کر اس میں ایک لیٹر پانی ملائیں اور اس کو ہلکی آنچ پر رکھ کر اسے قوام کر لیں اور چینیوں میں بطور محافظ استعمال کریں۔

نمک (سالت)

نمک ایک طاقتور محافظ (پریزیروٹیو) ہے۔

یہ سبزیوں اور پھلوں کے اندر موجود پانی سے ان کو نجات دلا کر خود ان پر چسپاں ہو جاتا ہے اچار کی تیاری میں بعض سبزیوں اور پھلوں کو نمکین پانی میں ڈال کر محفوظ کیا جاتا ہے۔

قوام کی تیاری

قوام کی تیاری میں سب سے اول اچھے برتن کی ضرورت ہے اگر پتیل تانبہ کا برتن ہے تو اس کو قلعی شدہ ہونا چاہیے شین لیس سٹیل یا شیشے کے برتن کو اچھی طرح صاف کر لیں مرنہ جات کے شیرے کا قوام ان کی زندگی بڑھاتا ہے جبکہ چینیوں میں بھی درست قوام ہی معیاری غذائی فراہمی میں معاون ہے قوام کیلئے چینی یا گڑشکر میں دو حصے پانی املا کر اچھی اور دھیمی آنچ پر رکھیں اس کے جوش آنے تک چمچہ ہلاتے رہیں تاکہ چینی وغیرہ نیچے بیٹھنے کی وجہ سے لگ نہ جائے اور اس کی بونہ آجائے جبکہ دھیمی آنچ اور چمچہ ہلاتے رہنے اور مکمل توجہ سے آپ کے قوام کو اچھا بننے کا موقع ملے گا اس دوران شیرہ کے اوپر جو میل آئے اسے کڑھے سے اتار کر پھینکتے رہیں گڑ اور شکر کے شیرہ میں جوش آنے کے بعد تھوڑا سا دودھ ملائیں تو ان پر جو بھی کثافت ہوگی وہ اوپر آجائے گی اور شیرہ صاف ستھرا بنے گا دھیمی آنچ پر پکاتے

ہوئے شیرہ کا قطرہ شہادت کی انگلی پر لگائیں اور انگوٹھے سے اس کا تار دیکھیں اگر تار نہ بنے تو قوام کے پتلے ہونے پر دلیل ہے اگر تار بنے اور سنگل ہو تو شیرہ کا قوام درمیانہ ہے جبکہ پڑتال کے دوران دو سے زیادہ تاریں بننے سے قوام کو پختہ سمجھا جاتا ہے اور یہی وہ درجہ ہے اس سے آگے بعض صورتوں میں اور گاڑھا کرنے پر لعابدار قوام کہلاتا ہے مگر اس حالت کا شیرہ عام مربوں اور چینیوں کو خراب کرنے کا باعث ہوتا ہے جبکہ شیرہ میں بھی چینی کے کرشل بن جاتے ہیں اور بالآخر شیرہ جم جاتا ہے۔

دو تاروں کو چھوڑنے والا قوام چیک کرنے کے بعد اس میں جو بھی پھل بطور مرنہ بنایا جائے گا دیر تک خراب نہیں ہوتا اس خرابی میں ایک اور فیکٹر جو خرابی پیدا کرتا ہے وہ مرنہ چینی اچار نکالتے وقت کیلے چمچہ کا استعمال ہے جو فنگس پیدا کر دیتا ہے۔

دیگر ذرائع اور کیمیکلز بطور پریزیروٹیو محافظ دھی کا پانی سہاگہ مھکڑی وغیرہ بھی بطور محافظ استعمال ہوتے ہیں بعض اچاروں میں لیموں کا پانی یا سہاگے کا محلول یا پھکڑی ڈال کر مخصوص وقت کے لئے بھگودیتے ہیں جس سے ان میں سے ناپسندیدہ عناصر خود ہی خاتمہ کا شکار ہو کر وہ اشیاء انسان کی غذائی ضروریات پوری کرتی ہیں۔

آم کا اچار

آم کیا ہے؟ آم کو پھلوں کا بادشاہ کہا جاتا ہے یہ منطقہ حارہ کے ملکوں میں مرغوب اور مقبول پھل ہے اس کی بے شمار قسمیں ہیں ہر قسم رنگ ذائقے اور شکل میں اختلاف رکھتی ہے یہ جسامت میں بھی مختلف ہوتے ہیں یہ سبز گہرے زرد اور سرخ رنگوں میں پایا جاتا ہے اس کی گٹھلی بہت سخت اور گودا انتہائی گداز ہوتا ہے جبکہ گٹھلی کے اندر ایک مغز ہوتا ہے جو بعض اوروپاتی استعمالات میں آتا ہے۔

اس کا درخت خاصا اونچا ہوتا ہے یہ برصغیر کا مقامی درخت ہے ہندو یومالا میں بھی

۱۲ گرام	۶۔ ہلدی	۲۵ گرام	۵۔ زیرہ سفید
کلوگرام	۸۔ چینی یا گٹر	۳۵۰ گرام	۷۔ نمک
		۵۰۰ گرام	۹ سرکہ یا تیل سرسوں

آم کے ٹکڑوں کو صاف کر لیں اور تیل میں نمک ملائیں اور اس مرکب سے یہ ٹکڑے آلودہ کر لیں ۲۸ گھنٹے تک انہیں دھوپ میں پڑا رہنے دیں اس عمل سے آموں میں موجود تمام رطوبات خارج ہو جائیں گی۔

اب ان ٹکڑوں کو اچھی طرح صاف کر لیں چینی یا گٹر کا شیرہ بنائیں اور اس شیرے میں کالی مرچ زیرہ سیاہ پیس کر اور ہلدی نمک ملا کر رکھ لیں جبکہ رائی میتھی دانہ اور زیرہ سفید صاف کر سالم ڈال دیں اور صاف شدہ آم کے ٹکڑے اس شیرہ میں کم از کم ۲۴ گھنٹوں تک ڈبوئے رکھیں بعدہ اس سارے سامان کو مرتبان میں انڈیل لیں۔ اور تیل ان کے اوپر ڈال کر ۱۵ سے ۲۰ دن میں اچار تیار ہو جائے گا۔

آم کا میٹھا اچار (دیگر)

میٹھا اچار ایک دوسری طرح سے بھی تیار کر سکتے ہیں اس کیلئے آم سبز درمیانہ سائز کے ۲۰ عدد لیں اور درمیان سے کاٹ کر گھٹلیاں نکال کر پھینک دیں اور درج ذیل مصالحہ جات لے لیں۔

۲۵۰ گرام	نمک	۳۵ گرام	رائی
۵۰۰ گرام	سرسوں کا تیل	اکلوگرام	گڑ

سب سے اول رائی کو نمک سے ملا کر پیس لیں اور آم کے ٹکڑوں پر رائی اور نمک کا آمیزہ اچھی طرح مل دیں اور ۲۸ گھنٹوں کیلئے دھوپ میں رکھیں ذہن نشین کر لیں کہ دھوپ میں رکھنے کا عرصہ ۲۸ گھنٹے پورا ہونے کی صورت میں اچار دیر تک اصل حالت میں رہے گا

اس کا ذکر ہے اور اسے سورگ (جنت) کا پھل لکھا گیا یورپ نے آم کی شکل ۲۳ قبل مسیح سکندر اعظم اور اس کی افواج کے ذریعہ دیکھی جبکہ جنوبی افریقہ میں یہ دسویں صدی عیسوی میں ایرانی تاجروں کے ساتھ پہنچا اس کی دریافت شدہ تقریباً پانچ سو اقسام میں سے ۳۵ سے ۴۰ اقسام زیادہ کاشت کی جاتی ہیں۔

کیمیائی اور غذائی ترتیب

کچے آم میں شارچ کی وافر مقدار موجود ہوتی ہے جو آم کے پک جانے پر بالکل ختم ہو کر گلوکوز۔ فرکٹوز اور مالٹوز میں بدل جاتی ہے گھٹلی پڑنے سے پہلے پیکٹین کی وافر مقدار موجود ہوتی ہے جبکہ آم میں گھٹلی پڑنے پر پیکٹین عنقا ہو جاتا ہے کچے آم کی ترشی اوگزالک اسید۔ سٹیرک اسید۔ میلک اسید اور سینک اسید کی وجہ سے ہوتی ہے کچے آموں میں وٹامن سی کی مقدار زیادہ ہوتی ہے اس حالت میں آم میں وٹامن بی ون بی ٹو اور نیا سیمین بھی پائی جاتی ہے جن کی مقدار مختلف اقسام میں اور پکنے کے مراحل اور ماحول اور مقامی موسم کے مطابق ہوتی ہے پکا ہوا آم صحت بخش اور مزیدار پھل ہے اس میں بڑا غذائی جزو گلوکوز ہے جبکہ اس کے پکنے پر اس ٹارٹرک اسید اور سٹریک اسید بھی شامل ہو جاتے ہیں ان ترشوں کو جسم خوب استعمال کرتے ہوئے اپنے اندر الکلی کی مقدار اور ذخیرہ مکمل کرتا ہے۔

آم کا میٹھا اچار بنانے کی ترکیب

آئیے اب آم کا اچار بناتے ہیں سب سے پہلے ۲۰ عدد درمیانہ درجے کے کچے آم لیں اور لمبائی کی طرف سے اس کے چار چار ٹکڑے کر لیں اور درج ذیل مصالحہ جات اکٹھا کریں۔

۱۔ رائی	۲۔ مرچ سیاہ	۶۰ گرام	۲۵ عدد
۳۔ میتھی دانہ	۴۔ زیرہ سیاہ	۲۵ گرام	۱۲ گرام

آم کا گولا اچار

یہ اچار پاکستان کے صوبہ سندھ اور صحرائے تھر (چولستان) میں آباد لوگ بناتے اور شوق سے کھاتے ہیں اس میں آم سبز کچے اور معتدل سائز کے ایک کلوگرام لیں اور زیرہ سفید بیس گرام اور ک تازہ سو گرام نمک پچاس گرام اور تیل سرسوں دو سو پچاس گرام لیں آموں کو چھیل لیں اور ان سے گٹھلی نکال دیں اور ان کو قتلوں میں تبدیل کریں اور قتلوں کو پیس لیں اور ملل کے کپڑے میں رکھ کر اس کا رس نچوڑ لیں اور اس گودے میں پیسا ہوا زیرہ ادراک اور نمک ڈال کر اس کے چھوٹے چھوٹے گولے بنائیں جیسے کوفتے بنائے جاتے ہیں ان کو دھوپ میں رکھنے سے پہلے کسی چیز سے ڈھک لیں اگر آم کے پتوں سے ہی ڈھانکیں گے تو ان کا مزہ دو بالا ہو جائے گا خشک ہونے تک دھوپ میں پڑا رہنے دیں جب اچھی طرح خشک ہو جائیں تو گولے تیل میں ڈال دیں یہ سب چیزیں مرتبان میں ڈال دیں اور تیار ہونے تک دس سے پندرہ یوم دھوپ میں رکھے رہنے دیں یہ پاکستان کے شمالی علاقوں میں زیادہ رغبت سے کھایا جاتا ہے اس اچار کی عمر دیگر اچاروں سے لمبی ہوتی ہے۔

آم کا نرگسی اچار

آپ نے نرگسی کوفتے کھائے ہیں نہیں کھائے تو تیار رہیں اگلی کتاب کھانوں پر پیش کروں گا اس میں کوفتے بنانے کی کم از کم دس ترکیبیں لکھوں گا اس وقت میں آپ کی خدمت میں آم کا نرگسی اچار پیش کر رہا ہوں بنائیں کھائیں اور دعاؤں میں یاد رکھیں۔

اجزاء

آم سبز کچے درمیانہ سائز کے ایک کلوگرام لے کر ان کو پینڈے کی طرف سے اس طرح کاٹیں کہ اس کی گٹھلی مغز سمیت نکل آئے۔

عام طور پر ۲۸ گھنٹوں سے مراد دو دن لئے جاتے ہیں جبکہ سردیوں کے دنوں میں رات 13 گھنٹے کی ہوتی ہے اور گرمیوں میں بھی رات آٹھ سے نو گھنٹے کی ہوتی ہے یعنی 48 گھنٹوں سے مراد دھوپ لگنے والے وقت کا شمار ہے اگر روزانہ آٹھ گھنٹے دھوپ لگوائیں تو چھ یوم میں 48 گھنٹے مکمل ہوں گے۔ اب ان ٹکڑوں کو نکال کر تیار کردہ گاڑھے شیرے میں ڈال دیں اور اس عمل میں بھی 24 گھنٹے گزاریں اس کے بعد ان قتلوں کو شیرے سمیت مرتبان میں ڈال لیں اور اس کے بعد سرسوں کا تیل ڈال کر اسے 15 سے 20 یوم رکھ کر تیار ہو جانے پر استعمال میں لائیں۔

آم کا ترش اچار

آم کچے سبز درمیانہ سائز کے بیس عدد لیں اور ان کے دو دو ٹکڑے کر کے ان کے درمیانی حصہ کی گٹھلی نکال کر پھینک دیں پھر درج ذیل مصالحہ جات لیں۔

1- زیرہ سیاہ	30 گرام	2- میتھی دانہ	60 گرام
3- زیرہ سفید	30 گرام	4- نمک سفید	250 گرام
5- تیل سرسوں	ڈھائی کلوگرام		

پہلے تینوں مصالحہ جات کو ملا کر پیس لیں اور یہ مرکب آم کے صاف شدہ قتلوں پر لگائیں پھر ان پر نمک ملیں اور 24 گھنٹوں کیلئے دھوپ میں رکھیں پھر ان قتلوں کو مرتبان میں ڈال کر ان پر سرسوں کا تیل ڈال دیں اور مرتبان کا ڈھکن مضبوطی سے بند کر دیں اور تیز دھوپ میں 15 سے 20 یوم رکھیں اور اچار تیار ہو جانے پر استعمال کریں اس کے بعد بھی اس اچار والے مرتبان کو ہفتہ میں ایک دن دھوپ میں رکھنے رہیں تو اس کا ذائقہ اور کوالٹی برقرار رہے گی۔

آڑو کا اچار

(Pickle Of Peach پکل آف پیچ)

آڑو عام پیدا ہونے والا پھل ہے جو کہ موسم بہار کے آخر میں پکتا ہے اور ساری گرمیاں ہمارے ملک کے طول و عرض میں ملتا ہے اچار کیلئے گول مخروطی آڑو کو استعمال کیا جاتا ہے یہ مزے میں ترش ہوتا ہے جبکہ بالکل مکمل پک جانے پر یہ نرم اور شیریں ہو جاتا ہے اس کو انگریزی دان طبقہ (Peach) کے نام سے جانتا ہے جبکہ اس کا لاطینی نام (Prunus perisica) پرنس پری سیکا ہے ایران میں اس کو شفتالو کا نام دیا جاتا ہے عرب کے صحراؤں میں اس کا نام خونخ ہے وادی مہران میں بھی اس کو شفتالو کہتے ہیں افعال یہ پیاس کو تسکین دیتا ہے اور خون اور صفراء کے جوش کو کم کرتا ہے۔

اچار کی تیاری کی ترکیب

آڑو کچے درمیانے سائز کے ایک کلو گرام لے لیں اور ان کے دو دو ٹکڑے کر کے گٹھلی درمیان میں سے نکال پھینکیں اب آئیں مصالحوں کی طرف وہی 125 گرام لیموں کا رس 1/2 لیٹر وہی اور نمک کا مرکب بنائیں اور آڑو کے ٹکڑے اس سے آلود کر لیں اور شیشے کے ٹرے میں ڈال کر دھوپ میں رکھ دیں اگلے دن سے 24 گھنٹے کھلی فضاء میں رکھیں دن میں دھوپ جبکہ رات میں شبنم گرے گی اور 20 گرام کدو کش کر کے آڑو کے قتلوں پر چھڑک دیں ایک ماہ روز و شب رکھنے کے بعد مرتبان میں ڈال دیں اور لیموں کا رس اوپر ڈال کر مرتبان کو ڈھکن لگا دیں ایک ہفتہ صرف دھوپ میں رکھنے کے بعد استعمال کریں۔

آلو کا اچار

(Pickle Of Potato پکل آف پوٹاٹو)

آلو کی غذائی اہمیت دیگر تمام سبزیوں کے مقابلے میں بہت زیادہ ہے اس میں نشاستہ

اب سونف 125 گرام کلونجی 50 گرام نمک 250 گرام جبکہ سرخ مرچ پس پی ہوئی 12 گرام لے کر سب کو پیس لیں اور باہم ملا کر رکھ لیں اب آم کے صاف شدہ ٹکڑے لیں اور ان کے اندر پسا ہوا مصالحہ بھر دیں اور پینڈے والا حصہ دوبارہ سے جوڑ کر دھاگہ لپیٹ دیں اور ان کو تین سے پانچ یوم دھوپ میں رکھیں حتیٰ کہ سارا پانی نچڑ جائے اور آم خشک ہو جائیں ان آموں کو مرتبان میں ڈال دیں اور اس کے بعد خالص سرسوں کا تیل اتنا ڈالیں کہ تمام آم تیل میں ڈوب جائیں اس کے اوپر نمک چھڑک دیں چاہیں تو دس گرام ہلدی بھی چھڑک دیں اور دس دن کیلئے اسے دھوپ میں رکھیں اور پھر مرتبان کا ڈھکنا کھولیں اور تیار کر کے کسی اچار سے لطف اندوز ہوں ایک بات کی وضاحت ضروری ہے کہ یہ ڈش ایرانی دسترخوان سے آئی ہے پاکستانی اداکارہ نرگس کا اس اچار یا کوفتے سے کوئی ناٹھ نہ ہے۔

اورک کا اچار

اورک کا تذکرہ گزشتہ صفحات میں ہو چکا ہے یہاں صرف یہ عرض کرنا ہے کہ یہ بطور اچار آپ کے جسم میں کسی قسم کی بخیر کونہ تو پیدا ہونے دے گا بلکہ موجود بخیر کو بھی دلیس نکالا دے گا۔

اورک صاف ستھرا دو سو پچاس گرام لے لیں اور اس کو چھیل کر کدو کش کر لیں۔

مصالحہ جات

1- اجوائن	12 گرام	2- نمک	12 گرام
3- زیرہ سفید	12 گرام	4- زیرہ سیاہ	12 گرام
5- لیموں کا رس	125 گرام	6- مرچ سیاہ	12 گرام

تمام مصالحہ جات صاف ستھری حالت میں لیموں کے رس میں ڈالیں اور ایک مرتبان میں انڈل دیں اب اس میں کدو کش شدہ اورک ملا کر مرتبان کو ڈھکن بند کر دیں اور پندرہ سے بیس یوم تک روزانہ ایک بار ہلایا کریں جس دن محسوس کریں کہ اچار تیار ہو گیا ہے استعمال شروع کریں اگر مرتبان شیشے کا ہو تو اچار زیادہ اچھا تیار ہوگا۔

ہو جاتا ہے اس سے وجع المفاصل اور گھٹیا کے مرض میں کمی ہوتی ہے برطانیہ کے کسان آج بھی جیب میں تازہ آلو رکھتے ہیں کہ ان کا یقین ہے کہ آلو کو جیب میں رکھنے سے جسم کی تیزابیت کم ہو جاتی ہے جو نہی آلو کچھ نرم ہوتا ہے وہ نئے آلو سے اس کو بدل لیتے ہیں آلو کے چھلکے گھٹیا کا علاج ہیں اس کا جو شانہ مسلسل پیتے رہنے سے جسم کے چھوٹے جوڑوں کا درد ختم ہو جاتا ہے سرخ آلو کے جوس کا مسلسل استعمال معدہ کے السر کو ختم کرنے کا باعث ہوتا ہے۔

آلو آپکی (SKIN جلد) کو کیسے چمکدار بناتا ہے

کچے آلو میں پوٹاشیم، فاسفورس، سلفر اور کلورین کی موجودگی کی بناء پر اس کا جوس جلد کے داغ دھبے دور کرتا ہے یا در ہے کہ جوس کے کچی حالت تک ہی یہ معدنی اجزاء موجود ہوتے ہیں کچے آلو کے گودے میں انزائمز وٹامن سی اور قدرتی نشاستے کے ساتھ مل کر جلد کیلئے غذا فراہم کر کے اس کے خلیوں کو صحت مند رکھتی ہے آلو میں موجود الکلکی زدہ رطوبتیں جراثیم کش فعل سر انجام دیتے ہوئے انسان کی جلد کو جواں سال بنا دیتی ہے۔

اچار بنانے کی ترکیب

اب آلو کے اچار کی جانب سفر کرتے ہیں اچار بنانے کیلئے آلو درمیانے سائز کے پچاس عدد لے لیں اور چھیل کر دو دو ٹکڑے کر لیں اور پانی میں ڈال کر ابال لیں۔
اب مصالحہ جات ہری مرچ پچاس عدد نمک 60 گرام سرکہ ایک لیٹر اور لیموں کا رس آدھا لیٹر لے لیں ابلے ہوئے آلوؤں پر لیموں کا تازہ رس ڈال دیں۔ اب نمک کو سرکہ میں ملا کر مرتبان میں ڈال لیں اور اوپر سے لیموں زدہ آلو ڈال کر ان پر ہری مرچیں ڈال کر مرتبان کا منہ بند کر دیں اور چار سے چھ دن دھوپ میں رکھیں اور پھر استعمال میں لائیں احتیاطاً دوسرے چوتھے دن اس کو دھوپ لگواتے رہیں۔

انناس کا اچار

(Pickle Of Pineapple پیکل آف پائن اپیل)

لاٹینی زبان میں اس کا نام (Ananas Stiva انناس سٹایوا) ہے اس پھل کا پودا

(سارچ) کی مقدار سب سے زیادہ ہوتی ہے پروٹین کی بھی بہتر کوالٹی آلو سے حاصل ہوتی ہے اس میں نمکیات بھی پائے جاتے ہیں جو الکل کی قسم سے ہوتے ہیں (سوڈا، پوٹاش) جبکہ وٹامن اے اور بی بھی آلو میں پائے جاتے ہیں۔

آلو کی تاریخ

آلو لاکھوں سال سے جنوبی امریکہ میں کاشت کیا جاتا تھا وہاں سے تاجروں کے ذریعہ سولہویں صدی میں یورپ میں آیا مگر اہلیان یورپ ایک صدی تک سے مضرت خیال کرتے رہے۔ 1771ء میں اس کی غذائی اہمیت کا پتہ چلتے ہی اسے اہلیان یورپ نے اسے فرانس میں تحفہ کے طور پر بھجوایا تاکہ وہ لوگ اپنے ملک میں جاری غذائی قحط کا مقابلہ کر سکیں اٹھارویں صدی عیسوی کے شروع میں ریاست ہائے متحدہ امریکہ میں آلو کی کاشت کی گئی جبکہ عیسائی مشزیوں کے ذریعہ انیسویں صدی میں ہندوستان اور مشرقی افریقہ میں لایا گیا۔

افعال و استعمال

اس وقت آلودنیا میں سب سے زیادہ کاشت ہونے والی سبزی ہے ہر امریکی سال بھر میں ایک سو کلوگرام سے زیادہ آلو کھا جاتا ہے آلو جسم میں یورک ایسڈ کی مقدار کو کنٹرول میں رکھنے میں معاون ہے اس سے کسی بھی قسم کی ریاح جسم سے خارج ہو جاتی ہیں جبکہ یہ خود ریاح نہیں پیدا کرتا یہ جلد ہضم ہونے والی سبزی ہے اس کی غذائیت کیلئے ایک مثال ہی کافی ہے جب بچوں کو علالت کے دوران پلانے کے لئے اور نچ جوس دستیاب نہ ہو تو آلو کا سوپ اس کا بہترین بدل ہے آلو کا چاول میں ملا کر نہیں پکانا چاہیے کہ اس سے بدن میں تیزابیت میں اضافہ ہوتا ہے اور کئی بیماریوں کے پیدا ہونے کا باعث ہوتی ہے اگر اس کو گوشت کے ساتھ پکالیا جائے تو یہ زہر شدہ ہو جاتا ہے اور انسان فوڈ پوائزنگ کا شکار ہو جاتا ہے۔ جس سے یورک ایسڈ زیادہ ہو کر جنسی اعضاء میں خراش پیدا کرتا ہے تازہ آلو کو کدو کش کر کے اس کا جوس نکالیں کھانے سے بیشتر اس جوس کے دو ٹیبل اسپون جسم میں یورک ایسڈ ختم

کیوڑے کے پودے کی مانند ہوتا ہے اسی طرح کے پتے ہوتے ہیں پتوں کے درمیان سے شاخ نکلتی ہے اور اس پر پھل لگتا ہے جو انناس کے نام سے بازار میں بکتا ہے جس کو چھیل کر کھایا جاتا ہے اس کا گودا شیریں مائل بہ ترشی ہوتا ہے۔

جدید تحقیقات

تازہ ترین تحقیقات سے انناس میں پروٹین، کلوگوز، نشاستہ اور نمکیات کے علاوہ وٹامن سی بھی وافر مقدار میں پایا جاتا ہے اس کا استعمال خون کے اجزائے ترکیبی کو قائم رکھنے اور عام جسمانی کمزوری میں اور ہڈیوں کی کمزوری کو بھی زائل کرتا ہے۔

طبی استعمال

گردہ اور مثانہ کی ریت اور پتھری خارج کرنے میں اس کا رس معاون ہے مدد ہونے کی بناء پر پیشاب اور حیض جاری کرتا ہے اس کو دوسرے تمام پھلوں کی طرح کھایا جاتا ہے۔

اچار بنانے کی ترکیب

آئیں اب انناس کا اچار بنانے کی تیاری کرتے ہیں۔

سب سے پہلے ایک کلوگرام انناس لیں اور احتیاط سے چھیل کر صاف کر کے ٹکڑوں میں بانٹ لیں اب ایک سو ملی لیٹر لیموں کا رس لیں اور ان ٹکڑوں پر ڈال دیں اس کو شیشے کے مرتبان میں ڈال کر اوپر سے چینی 250 گرام اور نمک 125 گرم ملا کر چھڑک دیں تین سے پانچ دن دھوپ میں رکھیں اور پھر اعلیٰ قسم کا سرکہ ایک لیٹر اضافہ کر کے مرتبان کو اچھی طرح بند کر کے ایک ماہ تک دھوپ میں رکھیں دوسرے چوتھے اس کو ہلادیا کریں (کھولے بغیر) تیار ہونے پر بہت سے پکوانوں کو بھلا دے گا۔

انگور کا اچار

(Pickle Of Grapes پیکل آف گرپس)

صحرائے عرب میں عنب فارسی زبان کے علاقوں میں زیبیب اور بنگال میں

دراکھیا جبکہ گجرات کے علاقوں میں اسے دھراکھ اور لاطینی زبان میں اسے (Vitis Vinifera وائینس ونی فیرا) کے نام سے یاد کیا جانے والا یہ تمام دنیا میں پیدا ہونے والا پھل ہے یہ بدن کو طاقت دیتا ہے تازہ خون پیدا کرتا ہے جبکہ پیشاب کا ادراک کرتا ہے جلد ہضم ہوتا ہے اور بدن میں موٹاپا پیدا کرنے کا باعث ہوتا ہے۔

قرآن پاک میں انگور کا تذکرہ

یہ وہ پھل ہے جس کا ذکر قرآن پاک میں گیارہ مختلف جگہوں پر کیا گیا ہے

ترجمہ:- کیا تم میں سے کوئی پسند کرے گا کہ اس کا باغ کھجوروں اور انگوروں کا ہو

جس کے نیچے نہریں بہ رہی ہوں۔ سورۃ البقرۃ آیت نمبر 266

ترجمہ:- اور ہم نے باغ انگور، زیتون اور انار کے پیدا کئے باہم مشابہ اور غیر

مشابہ۔ سورۃ الانعام آیت نمبر 99

ترجمہ:- اور کھجوروں اور انگوروں کے پھلوں میں بھی تمہارے لیے سبق ہے تم ان

سے نشہ آور اشیاء اور کھانے کیلئے عمدہ چیزیں بناتے ہو اور بے شک اس میں نشانی

ہے ان لوگوں کے لئے جو عقل سے کام لیتے ہیں۔ سورۃ الخل آیت نمبر 67

ترجمہ:- اور پھر ہم نے اس کے ذریعہ تمہارے لئے کھجوروں اور انگوروں کے باغ

اگائے اور ان میں تمہارے لئے بہت سے میوے ہیں اور تم ان میں سے کھاتے

ہو۔ سورۃ المؤمنون آیت نمبر 19

ترجمہ:- اور ہم نے اس زمین میں باغ لگائے کھجوروں اور انگوروں کے اور اس

زمین میں چشمے جاری کر دیئے۔ سورۃ یسین آیت نمبر 34

ترجمہ:- یقیناً متقیوں کیلئے کامرانی کا ایک مقام ہے باغ اور انگور۔ سورۃ النبأ

آیت نمبر 31-32

ترجمہ:- اور پھر ہم نے اگایا اس میں غلہ اور انگور اور ترکاری۔ سورۃ عبس آیت نمبر

60 گرام	2- کالی مرچ	125 گرام	1- نمک
30 گرام	4- زیرہ سفید	500 گرام	3- چینی بورہ
30 گرام	6- میتھی دانہ	30 گرام	5- زیرہ سیاہ

سب سے پہلے زیرہ سیاہ اور زیرہ سفید کو توے پر ہلکی آگ پر بھون لیں اور باریک پیس لیں کالی مرچ اور میتھی دانہ کو الگ پیس لیں بورہ چینی اور نمک کو ملا لیں (بورہ چینی اگر بازار سے نہ ملے تو گھر پر گرائینڈر سے بنا لیں۔)

عام چینی کو پیس کر اسے بورہ چینی کا نام دیا جاتا ہے نمک اور چینی کے آمیزے کو انگوروں پر اچھی طرح مل دیں اور 24 گھنٹے کیلئے دھوپ میں رکھیں اور اس عمل کے بعد پیسے ہوئے مصالے اوپر چھڑک دیں اب شیشے کا مرتبان لیں اور لیموں کا رس آدھا لیٹر اس میں ڈال کر تیار شدہ انگور اس میں ڈبو دیں اور ایک ماہ روز و شب دھوپ اور شبنم میں رکھنے کے بعد استعمال کریں اور اپنے منہ کے ذائقوں میں ایک نئے ذائقے کا اضافہ کریں۔

آلو بخارا کا اچار

(Pikle Of Plum پیکل آف پلم)

آلو بخارا ایک مشہور زمانہ پھل ہے جس کا رنگ سرخ مائل ہوتا ہے مزہ ترش چاشنی دار ہوتا ہے۔

افعال و خواص

یہ دو اقسام میں ملتا ہے ایک آلو بخارا بستانی اور دوسرا آلو بخارا کوہی کے نام سے دستیاب ہے بستانی کی بے شمار اقسام میں بڑے اور سیاہ رنگت لیے ہوئے کو آلو بخارا کے نام سے بازار میں ہم سے ملاقات کا شرف حاصل ہے یہ سرد تر ہوتا ہے خون اور صفراء کے جوش میں کمی لاتا ہے اور حیف ختم کر کے بخاروں میں تسکین دیتا ہے حرارت و سوزش قلب میں مفید

اللہ تعالیٰ نے قرآن پاک میں اس کے علاوہ بھی چار جگہ انگور کا ذکر کیا۔

افعال و خواص

اسی انگور کی درجنوں جنگلی قسمیں دنیا کے مختلف خطوں میں پائی جاتی ہیں اسی بناء پر اس کا اصلی وطن مالوف طے نہیں ہو سکتا۔ کچھ تحقیقات کہتی ہیں کہ انگور سب سے پہلے جہاں کاشت کیا گیا وہ آرمینیا اور آذربائیجان کا پہاڑی علاقہ ہو سکتا ہے یہیں سے انگور کی کاشت ایران، مصر، اور عرب تک پھیلی حضرت نوح علیہ السلام کے دور میں انگور کی کاشت کا ذکر بھی آتا ہے کھجور کے بعد انگور کا ذکر سب سے قدیم تصور ہوتا ہے آج سے پچاس سال قبل انگور ایران اور افغانستان سے درآمد کیا جاتا تھا مگر اب تو پاکستان میں انگور کی بہت سی قسمیں کاشت کی جا رہی ہیں ان کا ذائقہ اور خوشبو الگ الگ ہوتی ہے جبکہ دانے بھی مڑ کے دانے سے لے کر آلو بخارے تک کی جسامت رکھتے ہیں جبکہ زرد، سرخ، سبز اور کالے رنگوں میں پیدا ہوتے ہیں۔

جدید تحقیقات

انگور میں 92 فی صد رطوبت 0.7 فی صد پروٹین 0.1 فی صد چکنائی 0.2 فی صد معدنی اجزاء اور سات فی صد کاربوہائیڈریٹس پائے جاتے ہیں انگور کے سو گرام میں معدنی نمکیات اور حیاتی اجزاء کا تناسب درج ذیل ہے کیلشیم بیس ملی گرام فاسفورس بیس ملی گرام آرن 25. ملی گرام وٹامن سی 31 ملی گرام جبکہ حیاتی ب اورا (Vit.A.B) کی بھی کچھ مقدار ہوتی ہے سو گرام انگور میں 32 کیلوریز ہوتی ہیں۔

اچار تیار کرنے کی ترکیب

اب آئیں اسی انگور کا اچار بناتے ہیں کبھی کھایا ہے؟ نہیں؟ تو اب بنائیں اور کھائیں سب سے پہلے بڑے سائز کے کچے سبز رنگ کے انگور ایک کلو گرام لیں اور ڈنڈیوں وغیرہ سے صاف کر کے دھو کر خشک کر لیں۔

ہے مقوی چشم ہے جبکہ بالوں کو قوی اور سیاہ کرتا ہے ذہن حافظہ اور قوت بصر کیلئے خاص طور پر مفید ہے۔

جدید تحقیقات

وٹامن سی والی سبزیوں اور پھلوں میں سب سے زیادہ وٹامن سی کا ذخیرہ آملہ میں ہوتا ہے ایک کلوگرام تازہ آملوں میں چھ ہزار یونٹ وٹامن سی اور پانچ سو کیلوریز ہوتی ہیں اس کے علاوہ فولاد کی خفیف مقدار بھی پائی جاتی ہے اس کے علاوہ ٹین، گیلک ایسڈ اور گلوکوز بھی پائے جاتے ہیں آملہ قدرت کے شمار انمول تحفوں میں انمول ترین تحفہ ہے اس کے استعمال سے صحت، قوت مدافعت بڑھ کر ورازی عمر کا ذریعہ ہوتی ہے پنجابی کی ایک مثل ہے "سیانیاں دا آکھیاتے اولیاں دا کھا دا بعد چوں پتہ چلا اے یعنی بزرگوں کا کھا اور آملہ کا کھانا بعد میں فائدہ دیتا ہے۔"

افعال و خواص

یہ چھوٹا گول پھل ہے جس کا گودا سخت اور موٹا ہوتا ہے اور گودا گولائی میں چھ سے دس حصوں میں لمبائی کے رخ منقسم ہوتا ہے اور اس کو ابال کر یا مرہہ کی شکل میں کھولیں تو اس کی قاشیں الگ الگ ہو جائیں گی جبکہ اندرونی گھٹلی بھی اسی طرح قاشتوں کے اعتبار سے لکیروں والی ہوتی ہے آملہ کا رنگ ہلکا زرد جبکہ قطر دو سے تین سنٹی میٹر تک ہوتا ہے یہ برصغیر کا مقامی پھل ہے اس کو زمانہ قدیم سے برصغیر اور مشرق وسطیٰ میں متعدد ادویات کے اہم اور قیمتی جزو کی حیثیت حاصل رہی ہے دل و دماغ کی تقویت کیلئے بننے والی ہر دوا میں اس کا ہونا لازمی ہے یہ خود رو بھی ہوتے ہیں اور اس کے درختوں پر پھول موسم بہار میں آتے ہیں جبکہ موسم سرما کے اوائل میں پھل پک جاتا ہے۔

تحقیقات مزید

اس میں وٹامن سی کی مقدار خشک آملہ سوگرام میں 2428 ملیگرام سے 3470 ملیگرام تک ہوتا ہے جبکہ سائے میں خشک کر کے سفوف کرنے پر بھی 1780 ملیگرام سے

ہے۔

جدید تحقیقات

اس میں پروٹین، چربی، کلوگوز، کیلشیم اور فاسفورس وغیرہ پائے جاتے ہیں جبکہ غذائی ضروریات بھی پوری کرتا ہے اس کا نباتاتی نام (Prunus Domistica) پرونس ڈومیسٹیکا) ہے جبکہ اہل عرب اس کو اجاص اور اھالیان فارس اس کو آلو بخارا جبکہ انگریز (Prunes) پرون اور پلم (PLUM) کہتے ہیں۔

اچار بنانے کی ترکیب

آلو بخارا سبز (جو کہ سخت ہو) ایک کلوگرام لے لیں اور ڈنڈی وغیرہ سے مبرا کر صاف کر لیں وہی دوسو ملی لیٹر نمک 125 گرام لے کر دونوں کو آمیزہ کر لیں اور صاف خشک آلو بخارے لے کر اس آمیزے سے آلودہ کر لیں اور ایک چینی کے برتن میں ڈال کر 36 گھنٹے دھوپ میں رکھیں پھر شیشے کا جار (مرجان) لے کر آلو بخارے اس میں ڈال کر لیموں کا رس آدھا لیٹر اس میں ڈال کر ڈھکن لگا دیں اور ایک ماہ روز و شب دھوپ و شبیم میں رکھیں ایک ماہ بعد ایک کرارہ ذائقہ آپ کے ذوق سلیم کو عزت بخشنے گا۔

آملہ کا اچار (پیکل آف انڈین گوس بیری) (Pickle Of Indian Goo Seberry)

مشہور پھل ہے جس کو عربی میں "آلیح" فارسی میں "آملہ" سندھی میں "آنوارا" گجراتی میں "آنبلہ" پنجابی میں "اولہ" جبکہ ہندی میں اس کو شری پھل امرت پھل کول پھل اور آملک کے ناموں سے یاد کرتے ہیں جبکہ اس کا نباتاتی نام (Phyllanthus Embelica) ہے یہ مقوی اعضائے رئیسہ ہے مسکن خون و صفراء

اخروٹ کا اچار

(Pikle Of Walnut پیکل آف وال نٹ)

ایک درخت کا پھل ہے جس کا چھلکا انتہائی سخت اور دھوڑیوں میں جڑا ہوتا ہے باہری جانب سے ایک واضح موٹی لکیر ان دو حصوں کو جوڑتی ہے اندر سفید رنگ کا مغز ہوتا ہے جو پتلے سے غلاف میں ملفوف ہوتا ہے اور غلاف لائٹ براؤن کلر کا ہوتا ہے جبکہ اندرونی طور پر یہ گووہ بھی دس گیارہ خانوں میں منقسم ہوتا ہے یہ مغز انتہائی لذیذ اور مچرب ہوتا ہے یہی مغز بالعموم کھانے میں اور ادویہ میں مستعمل ہے۔

مغزیات کیا ہیں؟

آپ کو اس سے تعارف کرانے کی کوشش کرتے ہیں تو جناب مغز اور بیج جو ہماری نظروں سے گزرتے ہیں بظاہر خشک پرانے اور مردہ سے دکھائی دیتے ہیں اور ہم انہیں بے کار خیال کرتے ہیں جبکہ حقیقتاً ایسا نہیں ہے ان ہی بیکار دکھائی دینے والے مغزیات اور بیجوں کو مٹی اور نمی مل جائے تو یہ نہ صرف پھوٹ جاتے ہیں بلکہ ہمیں ان سے بے شمار پھل پھول مغز بیج حاصل ہونے کے یہ ہمیں درختوں کی صورت میں سایہ بھی فراہم کرتے ہیں اور فضاء میں آکسیجن کی مقدار بڑھا کر ماحول کو بہتر بناتے ہیں اور ان سے دوبارہ یہ سلسلہ چلتا ہے اور یوں ابتدائے آفرینیش سے نمو اور افزائش سے کائنات کا نظام قائم ہے قدرت کاملہ نے مغز اور بیجوں میں وہ تمام ضروری اجزاء وافر مقدار میں داخل کر دیئے ہیں جو بنی نواع انسان کو اپنی بہتر نشوونما کیلئے درکار ہیں ان کے اندر جنین ہوتا ہے جو نئی فضاء مٹی اور پانی میسر آتا ہے یہ جنین پھوٹ کر باہر آتا ہے سلسلہ نسل قائم و دائم ہے ان میں پروٹین ضروری چکنائی، لسی تھین، بی کپلیکس اور وٹامن ای فطری طور پر موجود ہوتا ہے جبکہ ان مغزیات اور بیجوں سے انسان معدنی اجزاء اور غذائی ریشے بھی حاصل کرتا ہے فاسفورس، سوڈیم، سلفر پوٹاشیم اور کیلیشیم بھی ان مغزیات اور بیجوں میں پائے جاتے ہیں جو

2660 ملی گرام وٹامن سی مہیا کرتا ہے۔

آملہ میں 81.8 فی صد رطوبت 0.5 فی صد پروٹین 0.1 فی صد چکنائی 0.5 فی صد معدنیات 3.4 فی صد ریشے اور 13.7 فی صد کارہائیڈریٹس ہوتے ہیں سو گرام آملہ میں کیلیشیم پچاس ملی گرام فاسفورس بیس ملی گرام آرن 1.2 ملی گرام وٹامن سی چھ سو ملی گرام اور خفیف مقدار میں وٹامن بی کپلیکس ہوتا ہے جبکہ 48 کیلوریز ہوتی ہیں۔

آملہ کا تازہ پھل پیشاب اور جلاب آور ہوتا ہے دل کی بیماریوں میں آملہ ایک موثر علاج ہے اس کے استعمال سے پورے جسم کی کارکردگی بہتر ہو جاتی ہے وٹامن سی کی وافر موجودگی ذیابیطس کے علاج میں قابل ذکر اہمیت ہے آملہ کا جوس اور کرلیے کا جوس باہم ملا کر ایک ایک ٹیبل اسپون صبح و شام دو ماہ تک لیتے رہنے سے ذیابیطس کی مقدار خون میں کم ہو جاتی ہے کہ یہ دونوں مل کر انسولین ہارمونز پیدا کرنے والے خلیوں کو تقویت دیتے ہیں۔

اچار بنانے کی ترکیب

آملہ بالوں کو گھنا اور مضبوط بنانے کے لئے ہمارے شہروں اور دیہاتوں میں ہر گھر میں استعمال ہوتا ہے اب اس کو اچار کی صورت میں استعمال کریں۔

آملہ سبز پچاس عدد لیں اور ان کو کانٹے سے گود لیں اور نمک 125 گرام اور دھی 250 گرام باہم ملا کر آملوں پر لگا دیں اور ان کو دھوپ میں 48 گھنٹے رکھیں پھر ادک 250 گرام لے کر باریک لچھوں کی شکل میں کاٹ کر اوپر چھڑک دیں اور میتھی دانہ 30 گرام اور زیرہ سیاہ 30 گرام پیس کر اوپر چھڑک دیں اور سب کو شیشے کے جار (مرتان) میں ڈال کر اوپر سے لیموں کا جوس پانچ سو ملی لیٹر اور آملے کا رس 250 ملی لیٹر ڈال کر بند کر دیں اور ایک ماہ تک دھوپ میں رکھیں اس دوران دو تین مرتبہ ہلا لیں تیار ہونے پر کھائیں اور دل کو بھائیں۔

تک اس کو دھوپ اور شبنم میں رکھیں اس دوران تیسرے چوتھے دن اس کو احتیاط سے ہلاتے رہیں ایک ماہ کے بعد عام طور پر یہ اچار تیار ہو جاتا ہے نکال کر چکھیں اگر اچار تیار ہے تو لوگوں کو پیش کر کے حیرت انگیز خوشی فراہم کریں اس سے آپ کے دسترخوان کی زینت میں اضافہ ہوگا۔

سبز چنے (بونٹ) کا اچار

(Grampikle گرام پیکل)

چنا مشہور غلہ ہے ساری دنیا میں کاشت ہوتا ہے اور تمام بنی نوع انسان اس کو کسی نہ کسی شکل میں غذائی استعمال میں لاتی ہے اس کا نباتاتی نام (Cicerarietinum) سائی سرایرینٹیم) ہے عربی باورچی خانوں میں "حمص" کے نام جبکہ ایران اور وسطی ایشیائی ریاستوں میں فارسی دان طبقہ اسے "نخود" جبکہ اہلیان گجرات کا ٹھیا اواڑ "چینا" بنگالی زبان اسے کیلئے "چھوٹا ٹٹ" جبکہ پنجاب زبان میں "چھولے" کے علاوہ مرہٹی زبان میں "ہرے بھرے" کا نام لیتے ہوئے یہ اناج نما سبزی ہر گھر میں لازمی ممبر کے طور پر بر اجمان ہے۔

اس کی کاشت سب سے پہلے مغربی ایشا کے علاقوں میں ہوئی تھی اور جلد ہی اپنے خصائص کی وجہ سے پوری دنیا میں پھیل گیا اس کا تذکرہ مصری، یونانی، رومن اور برصغیر کی تاریخوں میں وضاحت سے ملتا ہے آج کل یہ پوری دنیا کی غذائی ضروریات پوری کرنے میں پاکستان کے علاوہ بھارت، آسٹریلیا، مصر، جنوبی امریکہ، بحر روم کے ممالک اور ایتھوپیا کے وسیع رقبہ جات پر کاشت کیا جاتا ہے یہ بھون کر، ابال کر اور پکا کر مستعمل ہے بعض علاقوں میں چنے کا کچا پھل (بونٹ) اور اس کی نرم و نازک شاخیں سبزی کے طور پر پکائی جاتی ہیں جبکہ پھل پکنے کے قریب ہونے پر کاٹ کر اس کو جلا کر کھاتے ہیں پنجاب میں ان کو

نہ صرف ہڈیوں کو مضبوط بناتے ہیں بلکہ ان کا استعمال دانتوں کیلئے بھی مفید ہے یہ انسان کو چاق و چوبند رکھنے میں معاون ہیں کچے مغزیات میں وٹامن بی کی مقدار زیادہ ہوتی ہے جو انسان کے نظام اعصاب و دماغ کی مضبوطی میں کام آتی ہے ان میں زیادہ مقبول اور انسان کے زیر استعمال مغزوں میں بادام، مونگ پھلی، پستہ، چلفورہ کا جو اور اخروٹ شامل ہیں۔

تحقیقات جدید

اخروٹ کے اجزائے ترکیبی کچھ اس طرح ہیں کاربوہائیڈریٹس 24 فی صد معدنی اجزاء دو فی صد چکنائی 55 فی صد خلوی مادے تین فی صد اور پروٹین سولہ فی صد ہوتے ہیں مغزیات اور بیجوں میں پائے جانے والے تیل میں قدرت کی جانب سے بانٹولیک ایسڈ شامل ہوتا ہے جو کہ دل اور خون کے نظام کو دوسرے غیر قدرتی تیلوں کے مقابلے میں بہت کم نقصان پہنچاتا ہے یہ تیل بالعموم مغزیات کا لطف ہوتا ہے ایک سو گرام مغز اخروٹ میں 550 سے 600 کیلو بیز ہوتی ہیں اسی فارمولے کو مد نظر رکھتے ہوئے تحقیقات نے ثابت کر دیا ہے کہ سب سے اچھا تیل انسانی استعمال کیلئے ناریل کا تیل ہے۔

ایک بات خصوصی طور پر ذہن میں رکھنے کی ہے کہ مغزیات بچ جب کچی حالت میں ہوں تو زیادہ چکنائی اور توانائی فراہم کرتے ہیں بالخصوص جب کوئی بچ پیری کی شکل اختیار کرتا ہے مغزیات اور بیجوں کی عمر بھی دیگر نباتات سے زیادہ ہوتی ہے اور کافی کافی عرصہ تک رکھے رہنے پر بھی خراب نہیں ہوتی۔

اچار کیسے بنائیں

اخروٹ کا اچار بنانے کیلئے پختہ اخروٹ کی گری ایک کلو گرام لے کر صاف کر کے اسے مہین قتلوں کی شکل دیں یہ کام تیز چھری سے ممکن ہوتا ہے اب ایک لیٹر لیموں کا جوس لیں اور اخروٹ کی گری اس میں ڈال دیں اب نمک 50 گرام کلونجی 30 گرام سونف 30 گرام رائی 30 گرام، اردل 50 گرام کالی مرچ 30 گرام لے کر پیس لیں اور یہ سونف اس پر چھڑک کر سارا سامان کسی شیشے کے جار (مرتبان) میں ڈال دیں اور ایک ماہ

کا مسلسل استعمال دو ماہ کے بعد انسولین انجکشن لگوانے والے مریضوں کے یونٹس میں ریکارڈ کمی لے آتا ہے چنے کے آٹے کو عورتیں جلد کی رنگت نکھارنے اور چمکانے میں استعمال کرتی ہیں یعنی ہربل کاسمیٹک پلچ ہے اس کے آٹے سے منہ دھونا کیل مہاسے اور چھائیوں سے نجات دلاتا ہے آٹے میں دہی ملا کر فیس ماسک لگائیں 20 منٹ سے 30 منٹ بعد یہ ماسک اتار دیں کسی بھی نیشٹل انٹرنیشنل ملٹی نیشنل کمپنی کے فیس ماسک سے زیادہ اچھا اور دیر پا نتیجہ آئے گا۔ آزمائش شرط ہے جبکہ اسی آٹے کو لیموں ملا کر بالوں کے دھونے سے بال نرم ملائم ریشم جیسے (ادا کارہ ریشم نہیں) اور دراز بلکہ عمر دراز ہو جائیں گے اگر آپ کے گرد و نواح میں چنے کی کاشت ہوتی ہے تو رات کو ململ کا (گاڑھے ململ کا) سفید ٹکڑا پودوں پر ڈال دیں صبح وہ شبنم آلود کپڑا پودوں سے اتار کر اس میں سے پانی نچوڑ لیں اس شبنم سے آپ اپنی جلد پر ساج کریں یا چہرے اور ہاتھوں پر لگائیں یہ قدرتی فیشل ہے جس کا مقابلہ کوئی دنیاوی فیشل نہیں کر سکتا۔ اسی پانی کے چند قطرے پیٹ اور آنتوں کی کسی بھی تکلیف میں امرت بلکہ امرت دھارا ثابت ہوتی ہے۔

اچار کیسے تیار ہوگا

اب آئیں کچے سبز چنوں (یونٹ) کا اچار بھی تیار کر ہی لیں۔
کچے سبز چنے درمیانہ سائز اور صاف ستھرے ایک کلو گرام لے کر دو لیٹر پانی میں ہلکی آنچ پر جوش دیں یہاں تک کہ چنے نرم ہو جائیں چنے نکال کر کسی ٹرے میں رکھ لیں اور پھر اہلی ایک کلو گرام لے کر اسی پانی میں ہلکی آنچ پر جوش کریں اور اتار کر مل چھان کر اس کی گٹھلیاں اور شاخیں الگ کر کے اہلی کارس جمع کر لیں اب خشک شدہ چنے جو کہ ٹرے میں خشک کیے تھے کسی برتن میں ڈال کر اوپر سے اہلی کا تیار شدہ رس ڈال دیں اور سرخ مرچ 250 گرام اس میں ملا دیں اور نمک بھی اچھی طرح ملائیں اور اس ملفوبے کو دھوپ میں ایک ماہ شبانہ روز خشک ہونے دیں اس کے بعد اس کو مرتبان میں ڈال کر اوپر سے ڈھائی لیٹر روغن سرسوں ڈال دیں ایک ماہ مزید دھوپ میں رکھیں اس دوران اس میں دوسرے تیسرے دن چمچہ چلاتے رہیں تیار ہونے پر استعمال کریں اور کرائیں اس خوش ذائقہ اچار بھی کم ہی کھایا ہوگا۔

"ھولاس" کہتے ہیں۔

جدید تحقیق

خشک چنوں میں پروٹین 17.1 فی صد معدنیات تین فی صد رطوبات 9.8 فی صد ریشے 3.9 فی صد چکنائی 5.3 فی صد جبکہ کاربوہائیڈریٹس 60.9 فی صد ہوتے ہیں جبکہ سو گرام چنوں میں فاسفورس تین سو بارہ ملی گرام وٹامن سی تین ملی گرام کیلشیم دو سو دو ملی گرام آئرن (فولاد) 10.2 ملی گرام اور خفیف مقدار میں وٹامن بی کمپلیکس بھی موجود ہوتا ہے۔ اس مقدار میں چنوں سے 360 کیلو ریز حاصل ہوتی ہیں اسی چنے کو دال کی صورت میں لے آئیں تو اس کی کیمیائی ترتیب تبدیل ہو کر مندرجہ ذیل شکل اختیار کر لے گی چنے کی دال میں پروٹین 20.8 فی صد معدنی اجزاء 2.7 فی صد اور ریشہ 1.2 فی صد ہو جاتا ہے جبکہ سو گرام دال چنا میں کیلشیم 58 ملی گرام آئرن 9.1 ملی گرام فاسفورس 331 ملی گرام اور وٹامن سی ایک ملی گرام کے علاوہ وٹامن بی کی خفیف مقدار بھی شامل ہوتی ہے۔

افعال و خواص

تازہ چنے بونٹ کارس بمعہ چنوں کے جسم میں فولاد (آئرن) کی کمی کے خاتمہ کا باعث ہو کر جسم میں سرخ جراثیموں (R.B.C.) کی پیدائش و افزائش کا باعث ہوتا ہے امراض مردانہ بالخصوص سرعت انزال اور جریان کیلئے تازہ چنوں کا آٹا برابر مقدار میں چھوارے کا آٹا ملا کر ایک ٹیبل اسپون ہمراہ گائے کے دودھ مصری آلودہ ایک گلاس صبح و شام نہار منہ (رات کے کھانے سے قبل بھی نہار کیفیت ہوتی ہے) نامردی تک کو بہار کی کیفیت میں بدل دیتا ہے۔

عورتوں کو حیض آنے سے قبل یا دوران حیض تکلیف اور درد کی شکایت میں چنوں کے پانی کی بھاپ یا اس پانی سے غسل کرنا شدید درد اور تکلیف سے نجات کا ذریعہ ہے۔

چنے کا پانی اور آٹا ذیابیطس کے مریضوں کیلئے باعث آرام ہے چنے کا پانی روزانہ ایک کپ نہار منہ پینے سے فاسٹنگ (بھوکے پیٹ) شوگر لیول کم ہو جاتا ہے جبکہ پانی اور آٹے

استعمال کریں چٹنارہ آئے گا۔

پیاز کا اچار

(پیکل آف اونین Pikle Of Onion)

اچار بنانے کی ترکیب

پیاز کا تذکرہ کتاب کے شروع میں تفصیلاً ہو چکا ہے اس وقت اس کے اچار سے آپ کو دسترخوان سجانے میں مدد دینے کی کوشش کریں گے تو سب سے پہلے چھوٹے سائز کے پیاز ایک کلوگرام لیں اور ان کو آلائش اور چھلکوں سے صاف کر لیں اب سرکہ آدھا لیٹر الیکٹریک ایسڈ سولٹی لیٹر آب مقطر سات سو پچاس ملی لیٹر لیں اور سب کو ملا لیں مصفا پیاز کو نمک پچاس گرام سے لتھیٹر لیں اب پیاز کو مرتبان میں ڈال دیں اور اوپر سے سرکہ آب مقطر اور الیکٹریک ایسڈ کا محلول ڈال دیں دس سے پندرہ یوم میں اچار تیار ہو جائے گا برسات کے موسم میں بالخصوص یہ اچار بہت سی وبائی بیماریوں سے تحفظ دیتا ہے۔

گوبھی (پھول) کا اچار (Pikle Of)

Cauliflower پیکل آف کولی فلٹور)

یہ پتوں والی سبزیوں میں ایک اہم سبزی ہے جو سردیوں میں آتی ہے اس کا زمینی تناؤ دو سے تین انچ موٹا گول جس پر سبز رنگ کے لمبے بیضہ ڈنٹھل ہوتے ہیں یہ تناؤ ڈنٹھل کی جگہوں پر نشان زدہ ہوتا ہے یہ تناؤ تدریج زمین سے اوپر نمودار ہوتا ہے ان ڈنٹھلوں کے آگے گہرے سبز رنگ کے پتے بھی ہوتے ہیں جبکہ ان کے درمیان سے سفید رنگ کے پھول لگتے ہیں جو کہ دائرے میں بڑھتے چلے جاتے ہیں اور ان پھولوں سے مل کر ایک بڑا پھول بن جاتا ہے جس میں ہر پھول کی شکل توڑنے پر چھتری کی شکل کا ہوتا ہے جسے کاٹ کر گوشت میں یا آلوؤں میں ملا کر پکایا جاتا ہے زمین سے جو تنا کاٹ کر نکالا جاتا ہے اس سے بھی مغز ہوتا ہے جس کو ہنڈیا کا حصہ بناتے ہیں کئی علاقوں میں گوبھی کے پتے بھی بطور سالن پکا کر کھائے

بینگن کا اچار

(Pikle Of Brinjal پیکل آف برنجل)

مشہور سبزی ہے جو تمام برصغیر میں مختلف طریقوں سے پکا کر کھایا جاتا ہے گرم خشک ہونے کی وجہ سے فاسد مواد پیدا کرتا ہے جبکہ اس کے کھانے سے نفخ بھی پیدا ہوتا ہے اس کو گوشت میں ملا کر پکایا جاتا ہے مگر معالجین جن سبزیوں اور پھلوں کے کھانے کو منع کرتے ہیں بینگن بھی ان میں شامل ہے اس سے نظام ہضم میں سدے بنتے ہیں جو قبض کا باعث ہوتے ہیں اور ام کو تحلیل کرتا ہے بیرونی ورموں پر بھی آگ میں بھلجلا کر باندھتے ہیں جبکہ اندورنی ورموں کیلئے خاص طور پر جو چوٹ کی وجہ سے آئیں کے لئے بھلجلائے بینگن کا پانی ایک گلاس گڑ ملا کر پلائیں تو دور میں بھی تسکین ملتی ہے معدہ کو بالفعل طاقت بخشا ہے مسکن اور جاع اعصاب ہے سوداوی مزاج افراد کو نقصان دہ ہے جبکہ بواسیر کے مریضوں کو بالخصوص مضر ہے اس کو عربی میں "بادنجان" جبکہ اس کا نباتاتی نام (Solanum Melongera) سولانم میلن گیرا) ہے جبکہ مرٹھی بھاشا میں اس کو "بانگے" کہتے ہیں وادی مہران کے باسی "وانگن" پنجابی میں "بتاؤں" جبکہ سرائیکی پٹی میں لوگ "وطاؤں" کہلاتا ہے۔

اچار بنانے کی ترکیب

آئیے اب اس کا اچار بناتے ہیں۔

یہ دو قسم کے گول اور لمبے بینگن ہوتے ہیں لمبے بینگن دو کلوگرام لیں اور ان کے ڈنٹھل علیحدہ کر کے صاف کریں اور ڈنٹھل والی جگہ سے لمبی چھری جو کہ باریک ہو سے لمبائی کے رخ سے گودا نکال لیں اس کے بعد درج ذیل مصالحہ جات لے کر سب کو صاف کر کے پیس لیں اور جو گودہ نکالا ہے سے ملا کر رکھیں مصالحہ جات میں ادراک 35 گرام زیرہ سیاہ بیس گرام نمک 125 گرام آم کترے ہوئے 250 گرام باہم ملا کر پیس کر بینگن کی خالی جگہ پر بھر دیں اور اتارے ہوئے ڈنٹھل دوبارہ لگا کر اوپر تاکہ لپیٹ دیں اب ان کو مرتبان میں ڈال کر اوپر تین سو ملی لیٹر سرسوں کا تیل ڈال کر ایک ماہ تک شبانہ روز دھوپ و شبانہ میں رکھ کر

اچار کی تیاری کی ترکیب

آئیں اب گوبھی کا اچار شروع کریں اولاً گوبھی ایک کلو لے کر صاف کریں اور مٹی کے برتن میں ایک لیٹر پانی میں ہلکی آنچ پر ابال لیں اس کے بعد اٹلی کے پتے 125 گرام ڈال کر دوبارہ ایک لیٹر پانی ڈال کر ابالیں مگر دھیان رہے کہ گوبھی زیادہ گل نہ جائے اب کچی اٹلی ایک کلو گرام لے کر اس میں دو لیٹر پانی ڈالیں اور صاف ہاتھوں سے خوب اچھی طرح مسل کر اس کا عرق بنائیں اب ایک شیشے کا جار (مرتان) لے کر گوبھی اٹلی ہوئی اس میں ڈالیں اور اوپر سے اٹلی کا جوس ڈالیں اور ایک دن بعد اس پر مزید ڈھائی لیٹر سرسوں کا تیل ڈال دیں آٹھ سے دس دن میں اچار تیار ہو جائے گا اور آپ کے دسترخوان کی رونق میں اضافہ کرے گا۔

ٹماٹر کا اچار

(Pikle Of Tomato پیکل آف ٹماٹو)

یہ ایک درآمدی پودا ہے اس کی شکل بیگن کے پودے کی طرح ہوتی ہے جبکہ اس پودے کے پھل یعنی ٹماٹر کا بیج بھی بیگن کے بیج کی طرح ہوتا ہے اس لئے اس کو شروع میں ولایتی بیگن بھی کہا گیا ایک مشہور سبزی (پھل نما) ہے جو پکا کر اور بنا پکائے پوری دنیا میں کھائی جاتی ہے یہ سبز رنگ کا پیدا ہوتا ہے مختلف سائز میں پیدا ہوتا ہے جبکہ جوں جوں یہ پکتا چلا جاتا ہے سرخ ہوتا چلا جاتا ہے اس میں کھانے کو ہضم کرنے کے علاوہ موٹاپے کو کم کرنے کیلئے بھی خاصے اجزاء پائے جاتے ہیں جبکہ اس کا چھلکا خود ہضم نہیں ہوتا یہ تمام دنیا میں اہمیت کی حامل سبزی ہے یہ ان سبزیوں میں ہے جن کا پھل استعمال کیا جاتا ہے یہ زیادہ دیر تک محفوظ نہیں رہ سکتا اس کا پودا دو سے تین فٹ اونچا ہوتا ہے جس کی شاخیں چاروں جانب زمین پر پھیلی ہوتی ہیں ان کا تنا مضبوط روئیں وار ہوتا ہے پتے بیضوی شکل کے ہوتے ہیں ٹماٹر کے پودے کی جڑیں چھٹی، گہری اور ریشہ وار ہوتی ہیں پھل گول یا بیضوی ہوتا ہے جس میں ملائمت اور گداز ہوتا ہے اس کا بیج چپٹا اور خم دار ہوتا ہے اس کے وطن مالوف کے

جاتے ہیں یہ خوبصورت سبزی ہلکی شیرینی لیے ہوتی ہے اسے ساری دنیا میں کاشت کیا جاتا ہے محقق یہ کہتے ہیں کہ گوبھی کی تاریخ انسانی تاریخ سے پرانی ہے یونانی دیومالا اس کو اہم سبزی گردانتی ہے جبکہ رومن تاریخ میں بھی مقبول ترین سبزی رہی کہ جہاں رومن حکمرانی گئی گوبھی ساتھ رہی جہاں رومن تاجر گئے یہ سبزی لے کر گئے یہ شروع میں جنوبی یورپ اور سیکنڈے یونین ممالک میں کاشت کی گئی آج کل انڈونیشیا، ملائیشیا، تمام تر افریقہ، وسطی امریکہ، فلپائن، ہندوستان، جنوبی امریکہ اور ولیمسٹ انڈیز کے جزائر کے علاوہ پاکستان سمیت تمام دنیا میں کاشت کی جاتی ہے اس میں موجود معدنی اجزاء وٹامنز اور کھاری نمکیات اس کی اہمیت کو ثابت کرتے ہیں۔

جدید تحقیقات

گوبھی زیادہ فائدہ مند ہے کہ پکاتے ہوئے اس کے بیشتر قیمتی اجزاء ہوا میں اڑ جاتے ہیں اور یہ ہضم ہو کر قابض ہو جاتی ہے اس کو پکاتے ہوئے ہینگ اور کالے نمک کا استعمال یا اجوائن دیسی کا چھڑکنا اس کو زود ہضم بناتا ہے گوبھی میں رطوبت 91.9 فی صد پروٹین 1.8 فی صد معدنی اجزاء 0.60 فی صد ریشہ ایک فی صد چکنائی 0.1 فی صد اور کاربوہائیڈریٹس 4.6 فی صد ہوتی ہے۔

جبکہ سو گرام گوبھی میں آئرن 0.8 ملی گرام کیلشیم 39 ملی گرام وٹامن سی 124 گرام فاسفورس 44 ملی گرام اور خفیف مقدار میں وٹامن بی کپلیکس پایا جاتا ہے جبکہ اس سو گرام گوبھی میں 30 کیلوریز ہوتی ہیں۔

گوبھی نظام ہضم کی تکمیل پر جب انتڑیوں میں مواد کی شکل میں پہنچتی ہے تو یہ جذب نہیں ہوتی بلکہ انتڑیوں میں تحریک پیدا کر کے اجابت لانے میں معاون ہوتی ہے۔

گوبھی کا جوس چھوٹی آنت کے رسد کیلئے مفید ہے بالخصوص بند گوبھی کا جوس اس سلسلہ میں صبح دوپہر شام 60 ملی لیٹر کی مقدار میں اس تکلیف کو جڑ سے اکھاڑ پھینکنے میں معاون ہوتی ہے۔

ہڈیوں کو مضبوط اور سخت بناتا ہے جبکہ وٹامن سی کی کمی ہمارے جسم میں جوڑ کمزور کر دیتی ہے دانت اور مسوڑھے کمزور ہو جاتے ہیں جسمانی نشوونما رک جاتی ہے اس صورت میں بھی ٹماٹر میں موجود وٹامن سی ہماری حیات کا تحفظ کرتی ہے۔

ٹماٹر کے ہضم ہونے کا وقت ایک گھنٹہ ہونے کی وجہ سے بد ہضمی کا شکار لوگوں کو ٹماٹر کا رس پلانا ان کے ہاضمہ کو درست رکھتا ہے 1860ء سے پہلے ٹماٹر کو زہریلی چیز خیال کیا جاتا تھا اس کو خون میں تیزابیت پیدا کر کے سرطان (کینسر) پیدا کرنے کا موجب سمجھا جاتا تھا اسی وجہ سے گٹھیا، نقرس، جوڑوں کے دردوں کے مریضوں اور تیزابیت معدہ کا شکار لوگوں کو اس کے کھانے کی سختی سے ممانعت تھی اور اسے صرف سجاوٹ کے طور پر استعمال کیا جاتا تھا۔

جدید سائنسی تحقیقات اور تجربات نے ان سب نظریات کو ہوا میں اڑا کر رکھ دیا ہے اور آج کی تحقیق ٹماٹر کو بے مثل سبزی ثابت کرتی ہے کہ اس میں جتنے غذائیت اور صحت بخش اجزاء ملتے ہیں وہ کسی دوسری سبزی میں نہیں پائے جاتے۔

کیمیائی تناسب

ٹماٹر میں رطوبت 94 فی صد ریشہ 0.8 فی صد کاربوہائیڈریٹس 3.4 فی صد چکنائی 0.2 فی صد معدنی اجزاء 0.5 فی صد جبکہ پروٹین 0.9 فی صد ہوتی ہے۔ ٹماٹر کی سو گرام مقدار میں کیلشیم 48 ملی گرام فاسفورس 20 ملی گرام آئرن 0.4 ملی گرام وٹامن سی 27 ملی گرام کے علاوہ وٹامن بی خفیف مقدار میں ملتا ہے جبکہ 20 کیلو یوز پائی جاتی ہیں۔

کاربوہائیڈریٹس پہلے سے ہضم شدہ شوگر کی شکل میں ہوتے ہیں بہت کم مقدار میں ایسا نشاستہ پایا جاتا ہے جو پکنے کے عمل کے دوران شوگر میں تبدیل ہوتا ہے کچا ٹماٹر کچے ٹماٹر سے سوگنا فائدے مند ہوتا ہے ہمارا ملک پاکستان ایک ترقی پذیر ملک ہے اور بے شمار لوگ غربت کی لکیر سے نیچے زندگی گزار رہے ہیں سبب منگا ہونا ان کیلئے سوال نہیں ہونا چاہیے کہ ٹماٹر سب سے زیادہ صحت فراہم کرتا ہے بڑا لکھنا ہے۔

ایک کچا ٹماٹر روزانہ معالج سے بچنے کا بہانہ

موٹاپے کا شکار لوگ ایک کچا ٹماٹر روزانہ نہا منہ کھائیں اور دو ماہ بعد خود اپنے لیے اور

بارے میں دورائے ہیں کہ یہ ایکویڈور میں یا پیرو کے علاقوں میں پایا گیا یہ دونوں ممالک جنوبی امریکہ میں واقع ہیں سولہویں صدی میں ہسپانوی تاجر اسے یورپ میں لے کر آئے تقریباً بیس سال تک یہ آرائشی پودے کی حیثیت سے انپاشب شہاد کھاتا رہا۔ وہاں لوگوں نے اسے لواپیل کا نام دیا آج بھی 15۔ فروری کو منایا جانے والا تہوار ویلنٹائن ڈے مناتے ہوئے ٹماٹر کی شکل کے غبارے آرائش کیلئے استعمال کیئے جاتے ہیں 1800ء میں اسے بھی دیگر سبزیوں کی مانند غذائی استعمال میں لایا گیا اس کے بعد ٹماٹر پوری دنیا میں جنگل کی آگ کی طرح پھیل گیا اور آج تمام دنیا میں ٹماٹر کی کاشت ہو رہی ہے شروع میں ٹماٹر کی شکل و صورت ایسی نہیں تھی جتنا خوبصورت آن ہے بلکہ یہ سبزی نما پھل چھوٹا سا جھریوں بھرا بے قاعدہ شکل کا ہوتا تھا اس پر مسلسل تجربات نے اس کو روز بروز خوبصورتی عطا کی اس دوران ٹماٹر کی ایک سو سے زیادہ اقسام دریافت ہو چکی ہیں جن میں سرخ ملائم اور گداز گودے والی گول قسم سب سے زیادہ مقبول ہے۔

جدید تحقیقات

دنیا میں آلو کے بعد سب سے زیادہ کاشت کی جانے والی سبزی ٹماٹر ہے اس میں تین قسم کی ترشیاں پائی جاتی ہیں 1۔ میلک ایسڈ، 2۔ سٹرک ایسڈ، 3۔ فاسفورک ایسڈ۔

1۔ میلک ایسڈ سب سے زیادہ سبب میں پائی جاتی ہے۔

2۔ سٹرک ایسڈ ہر لیموں نارنگی اور سنگترہ میں پائی جاتی ہے۔

3۔ فاسفورک ایسڈ یہ آنتوں کو کسی بھی مرض سے محفوظ رکھنے میں معاون ہوتا ہے۔

میلک ایسڈ سبب کو کھٹا (ترش) بناتی ہے جبکہ سٹرک ایسڈ جراثیم کش اور پیشاب آور ہے جبکہ فاسفورک ایسڈ آنتوں کے درد اور آنتوں کی دیگر بیماریوں میں شفاء بخش ہوتی ہے۔

ٹماٹر نہ صرف بیماریوں سے بچاتا ہے بلکہ قوت ہضم کو بڑھاتا ہے پھیپھڑوں کی

بیماریوں میں بھی مفید ہے۔

ٹماٹر میں میکینیشیم اور کیلشیم دیگر سبزیوں سے زیادہ ہوتا ہے جو ہمارے دانتوں اور

کام آسکے گا جس کے درمیان میں بلیڈ لگا ہوتا ہے قتلے بنانے کے بعد انہیں ہلکی بھاپ دیں ذرا سا نرم ہونے پر چولہے سے جدا کر دیں اب نمک 250 گرام پیاز 60 گرام کالی مرچ 6 گرام لونگ 6 گرام دارچینی 6 گرام رائی ثابت 6 گرام باہم ملا کر سفوف کریں اور ٹماٹر کے قتلوں کی تہوں میں مصالحہ پیسا ہوا چھڑکتے جائیں اور آخر میں سرکہ ایک لیٹر ڈال کر دوبارہ چولہے پر دھیمی آنچ پر چڑھا دیں جب ٹماٹر کے قتلے گل جائیں تو اتار کر ٹھنڈا کر کے مزید اراچار کھائیں۔

زمین قند کا اچار

(Amerphophaluscampanula Tus) ایرفوفالس کیمپانولائس

ایک نبات کی جڑ ہے جو کہ کچالو کی طرح ہوتی ہے اس کو سالن کے طور پر کھایا جاتا ہے جبکہ اچار بھی بناتے ہیں۔

افعال و خواص

یہ مزا جاسرد ہوتی ہے اس میں غذائیت کم ہوتی ہے فسادِ بلغم کو ختم کرنے میں مدد دیتی ہے اور پھپھڑوں سے بلغم کے اخراج میں مستعمل ہے گوشت میں پکا کر کھانے میں زیادہ لذیذ ہے ہاضمہ درست کرتی ہے اکثر جگہ زمین قند کو بوا سیر کیلئے بہت زیادہ مفید لکھا گیا ہے اس کو عربی میں زمین قند جبکہ فارسی میں سوسین قند بنگالی میں اول جبکہ سندھی میں سورن لکھا جاتا ہے جبکہ اس کا نباتاتی نام (Amer Phophalus Campanwatus) ایرفوفالس کیمپانولائس ہے۔

اچار بنانے کی ترکیب

اس کا اچار ڈالنے کی تیاری کریں تو پہلے زمین قند دو کلو گرام لیں اور اس کے چھلکے اتار

تمام قرسی جاننے والوں کیلئے حیرت انگیز خوشی کا باعث بن سکتے ہیں اس سے مٹانے کی پھری خارج ہو کر آئندہ بھی پھری بننے کے امکان سے نجات ملتی ہے ٹماٹر کے پودے کے ہم وزن تلوں کا تیل لے کر جوش کریں ہلکی آنچ پر پکاتے رہیں اور ٹماٹر کے پودے کو چولہے پر سکھالیں تیل باقی رہ جائے تیل کے تیار ہونے کا اندازہ کرنے کے لئے پانی کے چند قطرات ہاتھ پیر بچا کر ڈالیں اگر وہ فوری فشوں ہو جائیں تو تیل تیار ہے اگر ایسا نہ ہو تو سمجھ لیں کہ رطوبت باقی ہے اور مزید آنچ کی ضرورت ہے۔

یہ تیل موج کیلئے اور دیگر جوڑوں کے دردوں کیلئے اکسیر ہے۔

ذیابیطس کے مریض جتنا زیادہ ٹماٹر کا استعمال کریں گے ذیابیطس کی ادویہ سے محفوظ رہیں گے۔

ٹماٹر کے تازے پتے سو گرام لے لیں اور پندرہ سے بیس منٹ تازہ پانی میں بھگو کر رکھیں اور ہلکا مل کر چھان لیں اور پلائیں وٹامن اے کی فراہمی کی وجہ سے بصری اعصاب اور آنکھیں صحت مند رہیں گی ٹماٹر طاقتور مصلح ہے یعنی ادویہ یا اغذیہ کے منفی اثرات کو ختم کرتا ہے قدرتی جسمانی راہوں کو کھولتا ہے۔

بیرونی طور پر ٹماٹر کا استعمال بطور فیس کلنیزر کرنا چہرے کو روشن اور چمکدار بناتا ہے ٹماٹر کا گودا چہرے پر مل کر آدھا گھنٹہ تک لگا رہنے دیں اور نیم گرم پانی سے منہ دھو دیں یہ عمل پندرہ سے تیس یوم تک جاری رکھنے والی میری بہنیں بیٹیاں اپنے چہرے کی رنگت کو صاف اور ٹماٹر کی طرح سرخ پائیں گی جبکہ اس دوران کیل مہا سے بھی ختم ہوتے چلے جاتے ہیں۔

اچار بنانے کی ترکیب

اب ٹماٹر کا اچار بنالیں؟ بنا ہی لیتے ہیں کہ اب تک ٹماٹر کی تاریخ کیمیائی کیفیت اور افعال و خواص سے آگاہی تو ہو ہی گئی ہوگی؟ ہے نا

تو ٹماٹر سبز کچے ایک کلو گرام لے لیں اور دھو دھلا کر صاف کر کے خشک ہونے پر باریک قتلے بنالیں اس سلسلہ میں پیاز کاٹنے والا ہاتھ سے مستعمل لکڑی کا بنا ہوسیدھا آلہ

زیتون کا اچار

(Pikle Of Olive پیکل آف اولیو)

قرآن پاک میں زیتون کا ذکر

قرآن کریم میں سات مختلف مقامات پر زیتون کا ذکر آیا ہے۔

ترجمہ:- اور ہم نے باغ انگور، زیتون اور انار کے پیدا کئے باہم مشابہ اور غیر مشابہ۔

سورۃ الانعام آیت نمبر 99

ترجمہ:- اور اسی سے تمہارے لئے کھیتی اگاتے ہیں نیز زیتون کھجور اور انگور

اور ہر قسم کے پھل بے شک اس میں بڑی نشانی ہے ان لوگوں کیلئے جو سوچتے

رہتے ہیں۔ سورۃ النحل آیت نمبر 11

ترجمہ:- اور ایک درخت بھی پیدا کیا جو طور سینا میں پیدا ہوتا ہے وہ اگتا ہے تیل لئے

ہوئے اور کھانے والوں کیلئے سالن لئے ہوئے۔ سورۃ المؤمنون آیت نمبر 20

ترجمہ:- اللہ آسمانوں اور زمینوں کا نور ہے کائنات میں اس کے نور کی مثال ایسی ہے

جیسے طاق میں چراغ رکھا ہوا ہو چراغ ایک فانوس میں ہو فانوس کی حالت ایسے ہو جیسے

چمکتا موتی کی طرح چمکتا ہوا تارہ اور وہ چراغ زیتون کے ایسے مبارک درخت کے تیل سے

رہن کیا جاتا ہے جو نہ مشرقی ہے نہ مغربی۔ سورۃ النور آیت نمبر 35

ترجمہ:- قسم ہے انجیر اور زیتون کی اور طور سینا کی اور اس امن والے شہر کی کہ ہم نے

انسان کو بہترین انداز کے ساتھ پیدا کیا۔ سورۃ التین آیت نمبر 1

ترجمہ:- اور زیتون اور کھجور اور گنجان باغ۔ سورۃ عبس آیت نمبر 30-29

افعال و خواص

قرآن کریم نے ہمیشہ الزیتون کے نام سے تذکرہ کیا اس کا درخت پچیس سے تیس

فٹ لمبا اونچا ہوتا ہے اس کی قلم لگائی جاتی ہے بیجوں سے کاشت کئے گئے درخت اچھا پھل

مکعب شکل میں کاٹیں کوشش کریں کہ ہر ٹکڑا تیس پینتیس گرام کا ہو ان کو صاف کر لیں ایک
لوہے کا برتن لیں جس میں تین سے چار لیٹر پانی آجائے اس میں تین لیٹر پانی ڈالیں اور
چولہے پر چڑھا دیں اور دھیمی آنچ پر پانی ابالیں اور زمین قند کے ٹکڑے اس میں ڈالتے
جائیں تمام ٹکڑے ڈال کر اتنا پکائیں کہ زمین قند کے ٹکڑے نرم ہو جائیں اور گل جائیں اب
برتن کو چولہے سے اتار لیں اور زمین قند کے ٹکڑے احتیاط سے نکال لیں اور پانی ضائع
کر دیں اب زمین قند پر نمک 250 گرام اور املی کے پتے پانچ سو گرام پیس کر باہم ملا کر
زمین قند کے ٹکڑوں پر مل دیں اور تین دن کیلئے انہیں سوکھنے کے لئے دھوپ میں رکھ دیں
خشک ہونے پر مرتبان میں ڈال کر اوپر سے لیموں کا جوس چوتھائی لیٹر اور تیل سرسوں ڈھائی
لیٹر ملا کر اوپر ڈال کر بند کر دیں ایک ہفتہ سے دس یوم کے اندر اچار تیار ہو کر آپ کے دل کو
لبھائے گا۔

دوسرا طریقہ برائے اچار زمین قند

ایک کلو زمین قند لیں چھلکا اتار کر ٹکڑے مکعب شکل میں کر لیں (برنی کی طرح کی
ٹکڑے) جو پچیس سے تیس گرام تک ہوں ان ٹکڑوں کو املی کے پتے ایک کلو گرام کے ساتھ
پانچ لیٹر کے برتن میں پانی ڈال کر ابالیں زمین قند گل جائے تو باہر نکال کر ہری املی دو سو
پچاس گرام لے کر اس کا پانی بنائیں اور یہ پانی زمین قند کے ٹکڑوں پر مل دیں اور ان ٹکڑوں کو
دھوپ میں رکھیں اگلے سات یوم تک یہی عمل اس طرح کرتے جائیں اس کے بعد زیرہ سیاہ
زیرہ سفید میتھی دانہ مرچ سرخ اور رائی برابر مقدار (بالعموم تیس گرام ہر شے) پیس کر سفوف
بنائیں زمین قند کے ٹکڑے مرتبان میں ڈالیں اور اوپر مندرجہ بالا سفوف چھڑکیں اور اچھی
طرح ملا دیں اور اگلے دن سرسوں کا تیل دو سو پچاس ملی لیٹر ڈالیں اس کو تین سے چار ماہ تک
شبانہ روز دھوپ اور شبانہ میں رکھیں وقت تو لگے گا مگر اس اچار کا ذائقہ آپ کو بھول نہیں لگے
گا۔

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سپریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسجے کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو ایبل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✧ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

آیت نمبر 25 میں اس کیفیت کا بیان کیا گیا اور روغن زیتون سے روشن قندیل کی روشنی کو نور علی نور کہا گیا۔

زیتون تاریخی حوالے

زیتون کا اصل وطن بیت المقدس ہے جسے القدس الشریف کا نیا نام دیا گیا اور یروشلم مسجد اقصیٰ (قبلہ اول) کے ساتھ شام کا وہ علاقہ جو فینیسیا (Phoenicia) کہلاتا ہے اس علاقہ میں اس کی کاشت ہزاروں سال قبل مسیح سے ہوتی چلی آرہی ہے یہیں سے تاجر حضرات کے ذریعے ایران، افغانستان، صحرائے عرب اور جنوبی یورپ میں گیا اپنی افادیت کے حوالے سے یہ یورپ میں مقبول ترین پودا ہوتا چلا گیا اور چونکہ اس وقت صحرائے عرب میں تہذیب روبہ زوال تھی اور یونان اور روما کی تہذیب عروج پر تھیں یونانی مفکرین اور حکماء نے اس کو یورپین پودا لکھنا اور سمجھنا شروع کر دیا آج بھی مغربی ممالک میں امن کے نشان کے طور پر فاختر کے منہ میں زیتون کی شاخ دکھائی جانے کے پس منظر میں یہ روایت موجود ہے کہ حضرت نوح علیہ السلام کے زمانہ میں جب اللہ تعالیٰ کا عذاب بصورت سیلاب نازل ہوا تو تمام مخلوق جس نے حضرت نوح علیہ السلام کے لائے ہوئے احکامات کی ہنسی اڑائی اور احکامات الہیہ کی توہین کی تو اس کی نالاش میں ان پر تباہی نازل کی گئی اور ہر مخلوق کا ایک ایک جوڑا عذاب کے ختم ہونے پر بچ گیا تو سب سے پہلے فاختر زیتون کی پتی اور شاخ منہ میں دبائے نمودار ہوئی۔

آج کل زیتون کے باغات جنوبی یورپ شمالی افریقہ اور عرب ممالک میں ملتے ہیں مگر دنیا میں سب سے زیادہ روغن زیتون اٹلی اور سپین سے دنیا بھر کو فراہم ہوتا ہے اور بہتر خیال کیا جاتا ہے اس وقت روغن زیتون کی سالانہ پیداوار تقریباً ساڑھے تین ملین میٹرک ٹن سے زائد بتائی جاتی ہے۔

زیتون کو انگلش دان طبقہ اولیو (Olive) ہسپانوی قوم اولیوو (Olivo) اٹلی میں (اولیوا Oliva) برصغیر ایران یوایے امی اور تمام عرب ممالک میں زیتون ہی کا نام دیا جاتا

نہیں دیتے زیتون کا پھل چٹنی اور اچار میں بھی استعمال ہوتا ہے اس کا پکا ہوا پھل انتہائی شیریں اور لذیذ ہوتا ہے یہ بیضوی شکل کا دو سے تین سنٹی میٹر لمبے ہوتے ہیں اس کے بیجوں کے گودے میں پندرہ سے چالیس فی صد تک تیل ہوتا ہے جو اپنی خصوصیات اور صاف شفاف ہونے میں بے مثال مانا جاتا ہے یہ تیل گودے کو کھلی میں نچوڑ کر نکالا جاتا ہے جس کا اصل جز (Oleicacia اولیک ایسڈ) ہے جو زیتون کے تیل میں اسی فی صد تک پایا جاتا ہے یہ تیل جتنا نہیں ہے اس کی زبردست غذائی خصوصیات کے علاوہ طبی خصوصیات بے پناہ ہیں یہ تیل پکائے بغیر بھی بطور سالن مستعمل ہے اھالیان صحرائے عرب کا صدیوں پرانا دستور ہے کہ وہ اپنے سفر کے زادراہ میں شہد اور روغن زیتون کو اولیت دیتے ہیں اور طویل سفر میں آج بھی روٹی پر زیتون کا تیل اور شہد چھڑک کر کھالتے ہیں اس سے جہاں وہ کھانا پکانے کی زحمت سے محفوظ رہتے ہیں وہیں ایک صحت پرور اور خوش ذائقہ فاسٹ فوڈ (جو کہ ایور ریڈی ہوتا ہے) سے بھی محفوظ ہو جاتے ہیں۔

روغن زیتون کی افادیت

روغن زیتون کا مسلسل استعمال تیزابیت سے محفوظ رکھتا ہے اور السر کو جڑ سے اکھاڑتا ہے دل کے امراض میں جب مچرب اشیاء بند کی جاتی ہیں زیتون کا تیل کھانے کی ہدایت کی جاتی ہے جلدی بیماریوں کیلئے یہ تیل اکیسر کا کام کرتا ہے دنیا بھر میں بہت سی کاسٹمیکس آئٹمز میں بنیادی فیکٹر کے طور پر زیتون استعمال ہو رہا ہے وجہ کائنات نبی اکرم حضرت محمد مصطفیٰ صلی اللہ علیہ وآلہ واصحابہ وسلم زیتون کے بارے میں ارشاد فرماتے ہیں

"زیتون کا تیل کھانے میں بھی استعمال کرو اور مالش میں بھی اس لئے کہ یہ بابرکت درخت کا تیل ہے۔"

زیتون کا تیل زمانہ قدیم سے روشنی پھیلانے کا ذریعہ ہے یہ انتہائی صاف اور شفاف تیل ہوتا ہے اسے شیشے کی کسی چیز میں رکھیں تو اس میں سے روشنی پھوٹی لگتی ہے اس کا چراغ جلانے سے یوں محسوس ہوتا ہے کہ نور سے نور خارج ہو رہا ہے قرآن پاک سورۃ النور کی

سوهانجنا کا اچار

(Pikle Of Drumstic پیکل آف ڈرم سٹک)

افعال و خواص

یہ ایک نرم و نازک لکڑی والے درخت کی پھلیاں ہیں اس کے چھوٹے چھوٹے صنوبر کی شکل کے پتے لگتے ہیں اس کی شاخیں باریک باریک ہوتی ہیں۔

اور پتے ایک دوسرے کے مقابل لگتے ہیں پھلیاں تقریباً 16 سے 20 انچ لمبی ہوتی ہیں جن کی موٹائی تین چوتھائی انچ سے ایک انچ ہوتی ہے۔ ان پر لمبائی میں لکیریں کھچی ہوتی ہیں پھلیوں کے جوف سے تگولے ختم نکلتے ہیں اس درخت کے تنے سے گوند نکلتا ہے جو گوند بول کی طرح کا ہوتا ہے سہنا نجنا پر سفید، زرد اور سرخ تین رنگ کے پھول لگتے ہیں یہ علاقوں اور ان کے موسموں اور آب و ہوا کی وجہ سے ہوتا ہے یہ گرم طبیعت ہوتا ہے جبکہ اس کی گوند، پھل، پھول اور پھلیاں سب انسانی استعمال میں ہیں بالخصوص سرد بلغمی امراض میں ان کا استعمال عجیب اثر دکھاتا ہے ورم مفاصل و جوڑوں کے دردوں میں اس پھلیوں اور پھولوں کا سالن پکا کر کھلانا باعث آرام ہے اس کے پتے اور ام کو بیرونی طور پر باندھنے سے ختم کرتے ہیں اور درد کو بھی ختم کرتے ہیں۔

جدید تحقیقات

ان میں بہت زیادہ معدنی اجزاء جیسے ریکروٹین، فاسفورس، کیمیشیم کے علاوہ وٹامن سی خاصی مقدار میں موجود ہوتی ہے سہانجنہ کے پتوں میں 75.9 فی صد رطوبت 6.7 فی صد پروٹین 2.3 فی صد معدنی اجزاء 0.9 فی صد ریشہ 12.5 فی صد کاربوہائیڈریٹس اور 1.7 فی صد چکنائیاں ہوتی ہیں جبکہ سوگرام سہانجنہ کے پتوں میں فاسفورس 70 ملی گرام آرن سات ملی گرام کیمیشیم 440 ملی گرام وٹامن سی 220 ملی گرام کے علاوہ خفیف مقدار میں وٹامن بی بھی

ہے جدید فارسی میں اسے زیت کہا جاتا ہے یہ گرم تر طبیعت رکھتا ہے اس کا تیل بیرونی طور پر استعمال کرنے سے مرطب، محلل بلین اور مسکن اثرات چھوڑتا ہے اس کا مساج اعضاء جسمانی کیلئے تقویت بخش ہے اندرونی طور پر اعضاء نظام ہضم کی دیکھ دیکھ میں مدد و معاون ہے جگر میں پیدا ہونے والی صفراوی پتھریوں کو گھلا کر خارج کرتا ہے ضعیف اور لاغر افراد بلکہ بچوں کو مالش کرنے سے جسم میں غذائیت پہنچا کر انہیں فربہ کرتا ہے۔

جدید تحقیقات

زیتون میں ایک سیال روغن اولی این (Olian) ہوتا ہے جس میں اولیک ایسڈ (Olic Acid) اور گلیسرین ہوتی ہیں کے علاوہ ٹے نین اور پالے ٹین بھی پائے جاتے ہیں نوٹ :- یاد رہے کہ اگر روغن زیتون سے تعفن اٹھ رہا ہو تو سمجھیں یہ زائد المیعا ہونے پر خراب ہو گیا ہے اور یہ روغن استعمال کرنے پر خارش ہو جایا کرتی ہے۔

اچار بنانے کی ترکیب

اب زیتون پھل کا اچار بنائیں۔ سب سے پہلے زیتون بڑے سائز کے سوعد لیں اور اچھی طرح دھو کر صاف کر لیں اب ایک سٹیل کی دیگی لیں اور اس میں 2 سے ڈھائی لیٹر پانی ڈالیں اور ہلکی آنچ پر چڑھا دیں پانی ابلنا شروع ہو تو مصفاہ زیتون اس میں ڈال دیں جب زیتون نرم ہو جائیں تو اتار کر پانی ضائع کر دیں اور زیتون کو مٹی کے کونڈے میں ڈال کر ان پر 250 گرام نمک چھڑکیں اور کونڈے کو تر چھا رکھ دیں 24 گھنٹوں بعد جب تمام پانی زیتون سے نکل جائے اور زیتون خشک ہو جائیں تو زیتون نکال کر کسی شیشے کے برتن (جار) میں ڈال دیں نمک ساتھ نہیں ڈالنا۔ اور سروسوں کا تیل پانچ لیٹر ملا دیں اب سفید چنے 125 گرام لے کر پانی میں ابال کر نرم ہونے پر مرتبان میں ڈالیں اب ہری مرچیں 250 گرام لیں اور ان کی ڈنڈیاں علیحدہ کر کے تیل آلودہ زیتون میں ڈال دیں اب اس اچار کو تیار ہونے میں بیس یوم سے ایک ماہ لگ جاتا ہے مگر یہ دیر پا اچار ہوتا ہے۔ اس کو کھاتے ہوئے آپ خود کو صحرائے عرب کی وسعتوں میں محسوس کریں گے۔

30 گرام ملا کر پیس لیں۔ ٹکڑے خشک ہونے پر مرتبان میں ڈال دیں ہر تہہ پر مصالحوہ کی ایک باریک تہہ جمائیں جب ٹکڑے اور مصالحوہ ختم ہو جائے تو تین دن دھوپ میں رکھ کر چوتھے دن اس میں ڈھائی لیٹر تیل سرسوں میں آدھا لیٹر لیموں کا جوس ملا کر مرتبان میں ڈالیں اور محفوظ کر لیں ایک ماہ کے بعد یہ اچار آپ طبیعت میں فرحت پیدا کرنے کے علاوہ آپ کی بے شمار اعصابی تکلیفوں کا خاتمہ کرے گا۔

سیب کا اچار

Pikle Of Apple پیکل آف اپل

انسانی زندگی میں سبب کی ضرورت

سیب ایک مشہور پھل ہے جو نہ صرف خوشبودار ہوتا ہے بلکہ لذت میں اپنی مثال آپ ہے۔ سیب دل و دماغ کو فرحت بخشتا ہے جبکہ معدے جگر کے لئے مقوی ہے اور وسواس سوداوی کو بھی دور کرتا ہے خشک کھانسی میں نافع ہے قے اور پیاس کو تسکین دیتا ہے یہ سب سے قیمتی پھل سمجھا جاتا تھا جبکہ آج کل دنیا کی تیز رفتار ترقی نے ذرائع رسل و رسائل میں اضافہ کر کے اس سے بھی مہنگے پھلوں کو پاکستانی عوام کی پہنچ میں کر دیا ہے آج وہ ہر پھل جو ہم تصاویر میں دیکھا کرتے تھے یا ان کے تذکرے سنایا پڑھا کرتے تھے وہ ہمارے لئے بازار میں دستیاب ہے سیب معمولی ترش پھل ہے اس کا چھلکا سخت ہوتا جبکہ چھلکے کے اندر گودہ بھرا ہوتا ہے یہ کئی رنگوں میں پیدا ہوتا ہے پاکستان میں سبز سے لے کر سرخ رنگ تک دستیاب ہے یہ پانچ سے سات سینٹی میٹر قطر میں ہوتا ہے۔ گودہ سفید رنگ کا ہوتا ہے اس کو محافظ پھل کا نام بھی دیا گیا ہے اس پھل کو مکمل غذا سمجھا جاتا ہے اس میں قوت بخش صلاحیتیں پائی جاتی ہیں یہ جسمانی کیمیائی تبدیلیوں کے عمل کو تقویت دے کر جسم کی بہتر نشوونما اور افزائش کرتا ہے اس سے فرد کی کارکردگی میں اضافہ ہوتا ہے یہ ابتدائی طور پر اس کی کاٹ کا سراغ مغربی

ہوتا ہے جبکہ ان پتوں میں 18. کیلوریز ہوتی ہیں۔
سہانجنہ کی پھلیوں میں رطوبت 86.9 فیصد پروٹین 2.5 فیصد ریشہ 4.8 فیصد معدنی اجزاء دونی صدکار بوہائیڈریٹس 3.7 فیصد جبکہ چکنائی 0.1 فیصد ہوتی ہے۔
سوگرام پھلیوں میں 30 ملی گرام کیمیشیم 110 گرام فاسفورس 5.3 ملی گرام آئرن 120 ملی گرام وٹامن سی اور معمولی مقدار میں وٹامن بی ہوتا ہے اتنی مقدار پھلیوں میں 26 کیلوریز ہوتی ہیں۔

طبی و خواص

سہانجنہ کے جوس میں دودھ اور چینی ملا کر شیر خوار بچوں کو پلانے والے بچے صحت مند رہتے ہیں ان کی ہڈیاں اور دانت مضبوط ہوتے ہیں۔
اس کے پھول بہترین مردانہ ٹانک ہیں اس حد تک کہ مردانہ بانجھ پن بھی اس کے مسلسل استعمال سے دور ہو جاتا ہے۔
سہانجنہ کے تازہ پتوں کا جوس لیموں کے رس سے برابر ملا کر چہرے پر مساج کرنا چہرے کو تروتازہ رکھتے ہیں اس کو مسلسل کریں تو کیل مہاسے بھی دور ہو جاتے ہیں اس طرح یہ سکن ٹانک (Skin Tonic) بھی ہوا۔

اچار بنانے کی ترکیب

اب اس کا اچار بنا کر ایک نئی جہت کی طرف قدم بڑھائیں۔
سہانجنہ کی جڑیں یہ بازار میں سہانجنہ کی مولیوں کے نام سے دستیاب ہیں 2 کلوگرام لے اچھی طرح چھیل کر صاف کریں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں تقسیم کر دیں اب لوہے کی کڑا ہی لیں اور اس میں تین چار لیٹر پانی ابالیں اب اس پانی میں سہانجنہ کی مولیوں کے ٹکڑے ڈال دیں جب یہ ٹکڑے نرم ہو جائیں تو ان ٹکڑوں کو نکال کر پانچ سوگرام اٹلی کے پتے اسی پانی میں ڈال کر پکائیں اور نرم ہونے پر پتے نکال کر پانی پھینک دیں اور پتوں کو دھوپ میں سکھا کر پیس لیں اور اس میں نمک رائی، زیرہ سفید و سیاہ، مرچ سیاہ، زنجبیل ہر ایک

ایشیاء اور مشرقی یورپ میں ملتا ہے یہ زمانہ قبل از تاریخ سے کاشت ہوتا آ رہا ہے اس کا ذکر قدیم چینی، بابلی اور مصری تحریروں میں بھی ملتا ہے عیسائیوں کی مقدس کتاب بائبل میں اس کا تذکرہ کئی بار آتا ہے سیکنڈے نیوین ممالک میں اسے دیوتاؤں کی خوراک کہا جاتا تھا وہ لوگ اس پر بھی یقین رکھتے تھے کہ سیب جسم اور دماغ دونوں کو حیات نو دینے والے اجزاء سے بھرپور ہے برصغیر میں سیب کی زیادہ کاشت کشمیر اور شمالی علاقہ جات میں کی جاتی ہے آج تک پوری دنیا میں ساڑھے آٹھ ہزار سے زیادہ اقسام دریافت ہو چکی ہیں۔

جدید تحقیقات

سیب کی غذائی اہمیت بہت زیادہ ہے اس میں معدنی اور حیاتی اجزاء وافر مقدار میں پائے جاتے ہیں اس کی تمام تر غذائی اہمیت اس میں پائے جانے والے شکر اجزاء سے ہے جو اس پھل میں 9 سے 61 فیصد تک ہوتے ہیں ان شکر اجزاء میں فروٹ شوگر 60 فیصد گلوکوز 25 فیصد اور کین شوگر 15 فیصد ہوتی ہے اس پھل میں رطوبت 6-84 فیصد کاربوہائیڈریٹس 13.4 فیصد جبکہ 0.2 فیصد پروٹین ریشہ ایک فی صد معدنیات 0.3 فیصد جبکہ چکنائی 0.5 فیصد ہے اس کے سوگرام گودے میں معدنیات کی نسبت یوں ہوتی ہے کیشیم 10 ملی گرام آئرن ایک ملی گرام فاسفورس 10 ملی گرام وٹامن A 40 انٹرنیشنل یونٹ کے علاوہ وٹامن ای۔ ای ایچ اور بی کمپلیکس کی معمولی مقدار پائی جاتی ہے جبکہ اس میں 59 کیلوریز ہوتی ہیں۔

کچے سیب کے چھلکے میں وٹامن اے کی مقدار زیادہ ہوتی ہے چنانچہ ہدایت کی جاتی ہے کہ کچا سیب کھاتے وقت چھلکا نہیں اتارنا چاہئے کہ اس میں گودے سے پانچ گنا وٹامن اے پایا جاتا ہے کی حالت میں سیب میں شارچ کی مقدار خفیف ہوتی ہے جو پکنے کے عمل میں شکر میں تبدیل ہو جاتی ہے اس کے ساتھ ترش اجزاء بھی بڑھ کر تری کی جانب مائل ہوتے ہیں جن کو انسانی بدن بہ تمام وکمال ہضم کر لیتا ہے پرانے وقتوں میں کہا جاتا تھا کہ ”سونے سے پہلے ایک سیب کا کھانا معالج کو غریب کر دیتا ہے“۔ یعنی روزانہ سیب کھانے

والا بیماری سے بچا رہتا ہے اس کو انگریزی ادب نے ترجمہ کیا۔

An Apple A Day Keeps the Doctor Away این اپل

اے ڈے کپس دا ڈاکٹر اے۔

مندرجہ بالا دونوں ضرب الامثال سیب کی مسلسل اور مستقل افادیت کو ظاہر کرتی ہیں سیب میں ایک موثر جزو پکٹین پایا جاتا ہے یہ قدرتی طور پر انسان کا علاج ہے یہ جزو سیب کے گودے اور چھلکے کی اندرونی تہہ کے درمیان پایا جاتا ہے یہ جزو گلکلو رائٹک ایسڈ مہیا کر کے جسم میں مہلک اور زہریلے مادوں کو خارج کرنے میں مدد معاون بنتا ہے۔ یہ غذائی نالی میں پروٹین کے اجتماع کو بھی تحلیل کرتا ہے سیب میں پایا جانے والا مہلک ایسڈ انٹریوں اور دماغ کے لئے انتہائی فائدہ مند ہے تازہ ترین تحقیق کے مطابق پوناشیم کے زیادہ استعمال سے دل کی بیماریوں سے بچا جاسکتا ہے اور سیب میں پوناشیم کا وافر ذخیرہ ہوتا ہے اس لئے یہ دل کی بیماریوں کو کم کرنے میں مددگار ثابت ہوا ہے۔ اس کے پیشاب آور اثرات فشار الدم (ہائی بلڈ پریشر) کو کم کرتے ہیں۔ سیب کا استعمال نمک کی رسد کم کر دیتا ہے جس سے گردوں کو آسودگی نصیب ہوتی ہے خلیوں اور بافتوں میں بھی نمک کی مقدار کم ہو جاتی ہے یورک ایسڈ کی زیادتی سے ہونے والی سوجن اور جوڑوں کے درد کی حالت میں سیب سب سے بہتر غذائی علاج ہے کچے سیبوں کا تازہ جوس گودے کی پتھریوں کو گھلا کر خارج کرتا ہے اور مسلسل استعمال دوبارہ پتھریاں بننے سے روکتا ہے۔

دانتوں کے معالجین یہ کہتے ہیں۔ کہ باقاعدہ کھانا کھانے کے بعد سیب کا کھانا بالکل یوں ہے جیسے ٹوتھ برش کر لیا جائے یہ دانتوں اور مسوڑھوں کو نہ صرف صاف کرتا ہے بلکہ ان میں مضر صحت جراثیموں کی پیدائش و افزائش کو روکتا ہے۔ سیب کا خالی پیٹ استعمال بد ہضمی کی کیفیت پیدا کرتا ہے اس کا دودھ کے ساتھ استعمال جلد کو صحت مند اور چمکدار بناتا ہے۔ اور انسان دیر تک جوان دکھائی دیتا ہے۔

اچار بنانے کی ترکیب

اب اچار بنایا جائے؟ میرا خیال ہے بنا ہی ہیں۔

اچھے سبز کچے سیب چالیس عدد لیں اور اچھی طرح صاف کر کے چھیل کر ان کو چار چار حصوں میں تقسیم کر لیں۔ اور ایک دیکھی میں تین لیٹر پانی ڈال کر جوش دیں اور پھر ان ٹکڑوں کو اس پانی میں ڈال کر ہلکی آنچ پر ابالیں۔ ہلکے نرم ہونے پر نکال لیں اور پانی ضائع کر دیں اب کچی املی 1 کلو گرام لے کر اس کو دو لیٹر پانی میں ڈال کر ابال لیں اور اچھی طرح ابلنے پر چولہے سے اتار کر مل کر چھان لیں اور گھلیاں اور شاخیں وغیرہ الگ کر کے پھینک دیں اور اس پانی میں سیب کے ٹکڑے ڈال دیں اس سے پہلے نمک سفید 250 گرام پانی میں ملا لیں اور ان سب کو دو یوم کے لئے دھوپ میں رکھیں اس میں سے کچھ پانی سوکھ جائے گا جبکہ کچھ پانی اور نمک سیب کے اندر جذب ہو جائے گا۔ اب ان کو مرتبان میں ڈال دیں اور اوپر سے تیل سرسوں دو لیٹر ڈال کر ایک ماہ تک رکھیں اس دوران کبھی کبھی لکڑی کی ڈوئی سے ہلاتے رہیں تیار ہونے پر اس کا استعمال آپ کو چٹخا رادینے کے ساتھ ساتھ آپ کے دل کو بھی تقویت دے گا۔

شلغم کا اچار Pikle of Turnip پیکل آف ٹرنپ

مشہور جڑ ہے جو ترکیاری کے طور پر استعمال ہوتی ہے یہ عام طور پر دو قسم کے سرخ اور سفید ملتا ہے مگر سندھ اور گجرات کے علاقے میں دو تین مزید رنگوں میں پایا جاتا ہے۔ مگر یہ اقسام بہت کم وقت کے لئے اور مخصوص علاقوں میں ملنے کی وجہ سے ان کا تذکرہ نہ ہونے کے برابر ہوتا ہے اس کا مزہ شیریں کسی قدر تیزی سے ہوتا ہے اور اس کو گوشت ملا کر پکایا جاتا ہے۔ شلغم کا ایک سالن شب دیگ کے نام سے پکایا جاتا ہے جو مالدار کشمیری گھرانوں میں پکتا ہے اس کے پتوں میں ادرا کی قوت ہوتی ہے قبض دور کرتا ہے اس کے جو شانہ سے پھٹے ہوئے ہاتھ پاؤں دھونے سے درست ہو جاتے ہیں پینائی کو بھی مفید ہے اس کا مسلسل استعمال چہرے کی رنگت میں مثبت تبدیلی لاتا ہے۔

اس کی افادیت کے ثابت کرنے کو آپ کو تیس چالیس سال پیچھے جانا ہوگا جب گائے بھینسوں کے چارے میں اس کا استعمال کیا جاتا تھا کہ اس سے ان کے دودھ میں طاقت زیادہ ہو جاتی تھی سب سے غلط رجحان اس کے پتوں کو کاٹ کر پھینک دیتا ہے۔ کسی زمانے میں پتے ساتھ آتے تھے اب نفاست کے نام پر ان پتوں کو دوکانوں پر لانے سے پہلے تاجر حضرات کاٹ کر اپنے جانوروں کے چارے کے لئے کھیتوں ہی میں چھوڑ دیتے ہیں جبکہ جدید تحقیق نے ثابت کیا ہے کہ یہ اپنے شلجم کی نسبت زیادہ طاقتور ہیں اور ان کو اس کی گول جڑ کے ساتھ ملا کر پکانا بھی صحت بخش ہے۔ اس کا مزاج گرم تر ہوتا ہے یہ جسم کی توانائی کی تعمیر کرتا ہے یہ پینائی کی تقویت دیتا ہے۔

جدید تحقیقات

اس میں پروٹین 4 فیصد جبکہ چوٹا 29 فیصد فاسفورس 11 فیصد آرن 9 فیصد دیگر معدنی نمکیات تین فیصد ہوتے ہیں۔

اس میں سارچ بالکل نہیں ہوتا۔ اس وجہ سے ذیابیطس (شوگر) کے مریضوں کو اس کا اہال کرکھانا انتہائی مفید نتائج کا حامل ہے اور اس کا کسی بھی طرح استعمال مریضوں شوگر کو کسی قسم کے نقصان نہیں دیتا۔ سوکھے کے مریض بچوں کے لئے شلغم کا جوس مسلسل پلانا سوکھے سے نجات دلاتا ہے شلغم کے چھلکے خون میں ترشی بڑھا کر اس کو جمنے نہیں دیتے کیلشیم کی کمی کا شکار لوگوں کے لئے بھی یہ اچھا ٹانک ہے۔

اچار بنانے کی ترکیب

اب اچار بنا ہی لیں کیا خیال ہے؟ ایک کلو گرام اچھے شلغم لیں ایک بات کی وضاحت ضروری ہے کہ یہ سبزی ایک ہی ہے جبکہ اس کو شلجم اور شلغم دونوں ناموں سے پکارا جاتا ہے اور چھیل کر صاف کر لیں اور اس کے گول قتلے بنا لیں ان کو دو لیٹر پانی میں ہلکا ابال کر گلا لیں ہلکے نرم ہو جانے پر پانی سے الگ کر لیں اور اسی پانی میں ایک کلو گرام املی ابال لیں اور ہلکا ٹھنڈا ہونے پر چولہے سے اتار کر صاف ہاتھوں سے مل کر چھان لیں گھلیاں اور شاخ دارریشہ پھینک دیں۔

یہ املی کا پانی نمک 125 گرام ملا کر شلغم کے قتلوں پر مل دیں اور یہ قتلے مرتبان میں ڈال کر اس میں مصالحوہ جات لہسن 60 گرام سرخ مرچ پسی ہوئی 40 گرام پیاز 60 گرام پیس کر باہم ملا کر اس کے اوپر چھڑک دیں اور سب سے آخر میں سرکہ ایک لیٹر اوپر ڈال دیں اور مرتبان (جار) کو بند کر کے ایک ہفتہ دھوپ میں رکھیں پھر کھولیں اور اللہ کی قدرت کا نظارہ کریں۔

فالسہ کا اچار

Pikle of Grevia asiatica پیکل آف گر یو ایسیاٹیکا

افعال و اعمال

ایک جھاڑی کا پھل ہے جو چار سے چھ فٹ تک اونچی اور چہار جانب پھیلی ہوتی ہے اس کا پھل جنگلی بیر سے چھوٹا ہوتا ہے جو کچی حالت میں سبز رنگ کے لئے مزے کے ساتھ ہوتا ہے جبکہ کچا پکا بھی کھایا جاتا ہے اس وقت اس کا رنگ سرخ اور مزہ کھٹا ہوتا ہے مکمل پختگی کی حالت میں یہ سرخ مائل بہ سیاہی ہوتا ہے اور اس کا مزہ کھٹا مگر مٹھاس کی جانب مائل ہوتا ہے اس کے پتے شہتوت کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں جسامت میں ان سے بڑے ہوتے ہیں ان پتوں کے کناروں پر سرخ رنگ کے خط کھچے ہوتے ہیں ان پر جو پھول لگتے ہیں وہ زردی مائل سرخ ہوتا ہے فالسہ پاکستان میں دو اقسام میں ہوتا ہے ایک قسم کو شاداب کہتے ہیں جو ابتدائے پختگی میں ترش اور مکمل پک جانے پر چاشنی دار ہوتا ہے اس کا درخت تین فٹ سے ساڑھے چار فٹ اونچا ہوتا ہے اس کو شربی فالسہ بھی کہتے ہیں دوسری قسم کم آب میخوش اور آخر میں شیریں ہو جاتی ہے اس کا درخت 4 سے 6 فٹ اونچا ہوتا ہے اس کو فالسہ شکری کہتے ہیں یہ پورے برصغیر میں کاشت کیا جاتا ہے صفراء کی گرمی کو زائل کرتا ہے

جوش خون میں اعتدال لاتا ہے۔

جگر کے گرم امراض میں مفید ہے دل کو طاقت بخش ہے دافع حدت صفراء ہونے کی بناء پر امراض صفراوی میں اس کا شربت بہترین اثرات کا حامل ہے اس کے درخت کے تنے کی چھال کا استعمال بطور سفوف زیاطیس (شوگر) میں مفید ہے اختلاج قلب میں مفید ہے۔

اچار کی تیاری کی ترکیب

بطور اچار اس نے کیا عیاں کرنا ہے اچار بنا کر دیکھتے ہیں۔ سب سے پہلے کچے فالسے ایک کلو گرام لیں اور اچھی طرح سے صاف کر لیں اور نمک سفید 125 گرام لے کر خوب اچھی طرح ان پر مل کر مٹی کے کونڈے میں دو دن (48 گھنٹے) دھوپ میں رکھیں۔ 48 گھنٹوں بعد اس پر بورہ چینی آدھا کلو ل کر دو بارہ (48) گھنٹے دھوپ میں رکھیں اس کے بعد شیشے کا جار (مرتان) لیں اور فالسوں کو اس میں ڈال کر اس پر سرخ مرچ پسی ہوئی 30 گرام ادرک 60 گرام ہری مرچ 60 گرام، رائی 60 گرام، ملا کر پیس کر اوپر چھڑک دیں۔ اور سب سے آخر میں سرکہ ایک لیٹر اوپر ڈال کر جار کا منہ بند کر دیں اور ایک ماہ شبانہ روز دھوپ اور شبانہ میں رکھیں اور پھر کھائیں اور دیں دعائیں۔

کٹھل کا اچار Pikle of Jack Fruit پیکل آف جیک فروٹ

یہ ایک بڑے اونچے لمبے درخت کا پھل ہے یہ بنگال اور بہار میں کثرت سے پایا جاتا ہے اس پر گولہ کے مانند درخت کی شاخوں اور تنے سے نکلتے ہیں یہ پھل جس قدر جڑ کے قریب ہوتا ہے اسی قدر شاداب اور شیریں ہوتا ہے یہ پھل ایک کلو گرام سے پینتیس سے چالیس کلو گرام تک پیدا ہوتا ہے خام حالت میں اس کا پوست سبز جبکہ پک جانے پر چھلکا زردی مائل ہو جاتا ہے جس کے اوپر ابھارتے ہیں جبکہ پھل کھولنے پر کم و بیش سو تک داغ ہوتے ہیں جن کے اندر گلنیاں ہوتی ہیں ان کو بھی بھون کر کھاتے ہیں۔

یہ طبیعت میں ہلکا گرم ہوتا ہے کچی (خام) حالت میں یہ سبزی کے طور پر استعمال کیا

کرنجوا کا اچار

Pikle of Bounducnut پیکل آف بونڈک نٹ

کرنجوا ایک بیلدار بوٹی ہے جس پر اٹلی کی طرح کے پتے دو طرفہ لگتے ہیں اس میں بڑی بڑی خاردار پھلیاں لگتی ہیں جن کے اندر سے سپاری کے برابر یا اس سے چھوٹے تخم نکلتے ہیں ان پر چھلکا فاختی یا نیلگوں رنگوں کا ہوتا ہے جس کو توڑنے پر اندر سے سفید رنگ کا مغز نکلتا ہے اس کا مزہ کڑوا ہوتا ہے اسی مغز کو دوا کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے اس کے پتوں کو بھی بعض امراض میں استعمال کیا جاتا ہے پتوں کا مزہ انتہائی حد تک تلخ ہوتا ہے تخم کرنجوا گرم خشک ہے رطوبتوں کو جذب کرتا ہے مخرج ریاہ ہے اور پیٹ کے کیڑوں کو مارتا ہے مصفی خون خاصیت رکھتا ہے قبض کو بھی ختم کرنے میں معاون ہے نوبتی بخاروں کے روکنے میں اس کا ثانی کوئی نہیں ہے۔ تشنج کے مریض شفاء پاتے ہیں جبکہ آنتوں کے تعفن میں بھی کارآمد ہے برگ کرنجوا فساد خون کو درست کرتے ہیں ضیق النفس (دمہ) کی شدت میں اس کو بھوبھل میں جلا کر مغز نکال کر استعمال کرنے سے مریض سکون پاتا ہے اس کا تیل نکال کر متعفن زخموں میں اور خارش کی تیزی میں مفید ہے قونج ریجی کو دور کرتا ہے اس کے استعمال میں اس کی خشکی گرمی کو مد نظر رکھیں اور اس کے استعمال میں دودھ اور مکھن کا مناسب استعمال کرنا چاہئے۔

کرنجوا کے مغز کے درمیان میں ایک پتہ ہوتا ہے اس میں زہریلے اثرات ہوتے ہیں اس کو نکال کر پھینک دینا ہی درست ہے اس کا نباتاتی نام CAESAL PININIA BOND OKELLA ہے جبکہ فارسی میں اسے خایہ ابلیس کہتے ہیں بنگالی میں ”ٹانا کرنجو“ جبکہ سندھی میں ”کمریت“ اور پنجابی زبان میں اسے مچکے کہتے ہیں یہ لفظ ہندی الاصل ہے اس لئے اس کے آخر میں ہائے ہوز نہیں لکھا جانا چاہئے اس کو غلط

جاتا ہے اس کو ترکیاری کے علاوہ گوشت میں ملا کر بھی پکاتے ہیں یہ نفاخ اور دیر ہضم ہے مگر ہضم ہونے پر یہ امراض مردانہ کا اہل علاج ہے مادہ منویہ کی پیدائش و افزائش کر کے مقوی باہ ہے اس کے پک جانے پر اسے میوہ کے طور پر بھی کھاتے ہیں جبکہ اس کا حلوہ اور مرہ بھی بناتے ہیں کھٹل کو کھانے کا اگر موقع مل جائے تو نمک اور کالی مرچ پسی ہوئی اس کو ہضم کرنے میں معاون ہوں گے۔

اچار بنانے کی ترکیب

اب اسی کھٹل کو اچار کی صورت دیں۔ کہ اگر کوئی مہمان بہار بنگال سے آجائے تو وہ اپنے آپ کو مسافر نہ سمجھے اور اس کے لئے ہمیں کچا کھٹل ایک کلو گرام لے کر اس کا چھلکا اتار ہوگا اور اس میں غیر ضروری اشیاء کو پھینک دیں اور صاف شدہ کھٹل کے چھوٹے چھوٹے قتلے بنالیں اور پندرہ بیس منٹ کے لئے ان کو فریزر میں رکھ دیں اگر فریزر نہیں ہے تو کوئی بات نہیں برف کے ٹکڑوں میں بھی رکھ سکتے ہیں اب ان کو نکال کر 2 لیٹر پانی میں ڈال کر ابالیں اور گل جانے پر پانی سے نکال کر ان کو خشک کریں اور پھر ان کو دو گھنٹوں کے لئے دھوپ میں رکھیں اس کے بعد نمک ساٹھ گرام لے کر ان قتلوں پر چھڑک دیں اور تین سے چار یوم پڑا رہنے دیں جب پانی خارج ہونا بند ہو جائے تو سرخ مرچ پسی ہوئی 60 گرام اوپر چھڑک دیں اور دو دن مزید دھوپ میں رکھیں اس دوران ہلدی 12 گرام زیرہ سفید 60 گرام سونف 60 گرام رائی 60 گرام سفوف کر لیں اور ان قتلوں پر چھڑک دیں تیسرے دن یہ سب کچھ ایک شیشے کے جار (مرتبان) میں ڈال کر اوپر سرسوں کا تیل 250 گرام ڈال کر دس سے پندرہ یوم مسلسل دھوپ کا شکار کریں جو نہی اس کو کھولیں گے آپ کے تصور میں بنگال کا حسین نمکین اور جادوگر حسن جلوہ آراء ہوگا یہ بات کسی کو بتانے والی نہیں ہے مگر خود سے چھپانے والی نہیں ہے۔

طریقے سے لکھنے کی عادت ختم کرنا ہی اچھا ہے جب بھی لکھیں کر نجوا لکھیں کہ عربی میں اس کو کنسکت کہتے ہیں۔

اچار بنانے کی ترکیب

اچار بنانے کے لئے آپ کو کر نجوا مناسب سائز میں ایک کلو گرام لینا ہوگا اس کو چھلکا اتار کر مغز نکالیں اور مغز کو دو حصوں میں تقسیم کریں تاکہ درمیان میں واقع پتہ آسانی سے خارج کر کے ضائع کیا جائے۔ اب اس کو پانی سے صاف کریں اور خشک کر کے مرتبان میں ڈالنے سے پہلے نمک 60 گرام ان مغزوں پر مل دیں اب انہیں تین دن تک دھوپ میں رکھیں تاکہ ان کا سارا پانی نکل جائے جب خشک ہو جائیں تو شیشے کے جار (مرتبان) میں ڈال کر ڈھائی لیٹر تیل سرسوں میں ڈبو دیں اور پندرہ یوم شبانہ روز دھوپ اور شبانہ میں رکھیں اچار ہوگا تیار اور یہ بات یاد رکھیں کہ اس تیار اچار کو بھی ہفتے میں ایک بار دھوپ میں ضرور دکھائیں اور ہلا جلا بھی دبا کریں۔

کریلے کا اچار

Pikle of Monordica Charantia (پیکل آف مونورڈیکا چارنٹیا)

کریلا ایک بیلدارنبات کا مشہور پھل ہے جو سبزی کے طور پر استعمال ہوتا ہے۔ جس کے اوپر ابھارتے ہیں خام ہونے کی حالت میں سبز اور پختہ ہونے پر سرخ اور زرد ہو جاتا ہے اس کے تخم کدو یا تری کے تخموں سے مشابہ اور کھر درے ہوتے ہیں اس کے تمام اجزاء کا مزہ تلخ ہوتا ہے کریلے کی ایک قسم سفید بھی ہوتی ہے یہ مزاجاً گرم خشک ہوتا ہے اور زیادہ تر پکا کر غذائی ضروریات پوری کرنے میں مستعمل ہے مقوی معدہ، بلین طبع قاطع بلغم اور پیٹ کے کیڑوں کو مارتا ہے ورموں کو تحلیل کرتا ہے یہ پورے برصغیر میں کثرت سے اگائی جانے

والی سبزی ہے یہ برصغیر میں زیادہ کھائی جانے والی سبزیوں میں بھی شمار ہوتی ہے۔ کریلے کی تیل پر پیلے رنگ کے پھول لگتے ہیں جبکہ اس کے پتے سبز ہوتے ہیں اس کے اندر سفید گودے سے لپٹا ہوا بیج ہوتا ہے جو زیادہ پک جانے پر سرخ ہو جاتا ہے۔ کریلے کے ابتدائی وطن کے بارے میں یقین سے کچھ نہیں کہا جاتا خیال ہے کہ یہ نیم استوائی خطے کی سبزی ہے بہت سے لوگ اس کے کڑوے ہونے کی بناء پر اس کو کھانے سے اجتناب برتتے ہیں جبکہ اگر ان کو اس کے فوائد سے آگاہی ہو جائے تو وہ اسے اپنے مستقل مینو میں شامل کر لیں اور دسترخوان کر کریلے کے بغیر نامکمل کہیں یہ لا تعداد بیماریوں کے لئے شفاء ہے۔

جدید تحقیقات

اس میں 29.4 فی صد رطوبت 1.6 فی صد پروٹین 0.8 فی صد معدنی اجزاء 0.2 فی صد چکنائیاں 0.8 فی صد ریشہ 4.2 فی صد کاربوہائیڈریٹس ہوتے ہیں جبکہ اس کے سو گرام کی مقدار میں فاسفورس 70 ملی گرام آرن 1.8 ملی گرام کیلشیم 30 ملی گرام وٹامن سی 88 ملی گرام اور وٹامن بی کپسلیکس خفیف مقدار میں پایا جاتا ہے۔ اسی مقدار میں کیلوریز 25 کی تعداد میں ملتی ہیں کریلا ذیابیطس (شوگر) کا قدرتی علاج ہے حالیہ تحقیقات نے یہ ثابت کر دیا ہے اس میں ایک مخصوص مادہ پایا جاتا ہے جو انسولین کے مشابہ ہوتا ہے اس مادے کو ”نباتاتی انسولین“ کا نام دیا گیا ہے اس نباتاتی انسولین کا کام پیشاب اور خون میں شوگر کی مقدار کم کرنا ہے اسی لئے شوگر کے مریض کریلا استعمال کرتے ہیں اس کے علاوہ یہ ہائی بلڈ پریشر اعصابی سوزش کے لئے بہتر ہے۔ آنکھوں کے بعض امراض بھی کریلے کے استعمال سے دور ہو جاتے ہیں اس کا مسلسل استعمال غذائی جسمانی انفکشن سے محفوظ رکھتا ہے اس کے جوس کے استعمال سے شراب خانہ خراب کے بد اثرات بتدریج ختم ہوتے چلے جاتے ہیں اور شراب نوش کا جگر اپنی اصل حالت پر آ جاتا ہے۔

فساد خون کی وجہ سے نکلنے والے پھوڑے پھنسیوں خارش خشک وتر، جلند ہر چنبل اور بھگندہ کے علاج میں کریلے کا جوس مثبت ترین اثرات رکھتا ہے کریلے کی جڑ زمانہ قدیم سے

ہوتی ہیں ان گانٹھوں کے پھوٹنے پر ان پر چھوٹے بیر کی جسامت کے دانے لگتے ہیں جو بتدریج بڑے ہوتے جاتے ہیں اس پیڑ پر پتہ نہیں لگتا بلکہ کچھوں کی شکل میں گول گول تین سے چھ سنٹی میٹر قطر کے پھل لگتے ہیں جو مزاج کے اعتبار سے گرم خشک ہوتے ہیں یہ نہروں اور دریاؤں کے کناروں اور آبی گزرگاہوں میں خود بخود پیدا ہونے والا پودا ہے یہ خراش پیدا کرنے والی سیلیسیسز یوں کے خاندان سے تعلق رکھتا ہے لاہور کی نہر جو جس مقام سے گزرتی ہے وہیں والی نہر کہلاتی ہے (جیسے منگل پورہ، یامیاں میریا چھروہ والی نہر) کے کناروں پر اور قصور جاتے ہوئے ٹبوں کے اوپر یہ پودا قدرتی طور پر ملتا ہے۔

اچار بنانے کی ترکیب

اس کا اچار بنانا ہے تو سب سے پہلے ڈیلے ایک کلو لیں اور اچھی طرح دھولیں اس کی سطح پر سے کم از کم 3 سے 4 گھنٹے تک پانی گزاریں نل کے نیچے کسی بڑی چھاننی یا پلاسٹک کے برتن رکھنے والے چھکے میں رکھ کر یہ عمل کریں پھر خشک کر کے مٹی کے کونڈے میں ڈالیں اور اوپر سے نمک 60 گرام ملا دیں تین یوم دھوپ میں رکھیں تمام پانی خارج ہو جانے پر مرتبان میں ڈالیں اور اوپر سے رائی 30 گرام زیرہ سفیدہ 30 گرام زیرہ سیاہ 30 گرام میتھی دانہ 30 گرام صاف کر کے ڈالیں اور ڈھائی لیٹر سرسوں کا تیل ملا دیں اور پندرہ یوم کے لئے شبانہ روز دھوپ اور شبانہ میں رکھیں کبھی کبھی ہلاتے رہیں پندرہ یوم بعد اچار تیار ہوگا اس کو نکالتے ہوئے ہر بار خیال رکھیں ڈھکن مضبوطی سے بند کرنا ہے۔

کمرک کا اچار

Pikle of Averrhoa Carambola پیکل آف آیور ہوا کیرم بولا

اس کو اردو دان طبقہ کمرک جبکہ فارسی بولنے والے علاقے اس کو کمرخ کے نام سے بنگالی ساحرائیں اس کو کام دانگ کا نام دیتی ہیں ایک درخت کا شش پہلو پھل ہے خام

سائنس کی بیماریوں میں مفید ثابت ہوتی آئی ہے۔

غذائی استعمال

مشرق بعید اور برصغیر میں کریلے کو بطور سالن زیادہ استعمال کیا جاتا ہے اس کی کڑواہٹ ختم کرنے کے لئے اس کو کاٹ چھیل کر بیج نکال کر اس کو نمک ملے پانی میں بھگو کر پکایا جاتا ہے۔ کریلے کے نوخیز پتے اور شاخیں ساگ کے طور پر پکائے جاتے ہیں برصغیر میں بعض جگہ کریلے کے بیجوں کو کھانے میں لذت پیدا کرنے اور ان کو چٹ پٹا بنانے میں استعمال ہوتے ہیں۔

اچار بنانے کی ترکیب

کریلوں کا اچار بھی تیار کیا جاتا ہے تو پھر کریں اچار تیار؟ کریلے مناسب سائز کے 25 عدد میں اور لہسائی کی جانب سے کاٹ کر دو دو ٹکڑے کریں اور ان میں سے بیجوں کو نکال کر پھینک دیں اب ان کو پانی میں ڈال کر بال دیں مگر مکمل گلانے نہیں ہیں۔ اب میتھی دانہ 12 گرام زیرہ سفیدہ 6 گرام زیرہ سیاہ 6 گرام نمک 125 گرام میں اور باہم ملا کر پیس لیں اور ان کو پچیس برابر حصوں میں بانٹ کر مصالحہ کبی ہری مرچ میں بھر دیں اور مرچ پر دونوں طرف سے کریلے کے کٹے ہوئے حصے رکھ کر دھاگہ سے لپیٹ دیں اور ان کو تیار کر کے مٹی کے کونڈے میں رکھ کر کونڈے کو ٹیڑھا کر کے رکھ دیں اور اوپر لیموں کا رس آدھا لیٹر بکھیر دیں اور دو سے تین دن کے لئے دھوپ میں رکھیں خشک ہونے پر صاف مرتبان (جار) میں ڈال کر اوپر سے سرسوں کا تیل ڈھائی لیٹر ڈال کر ڈھکن مضبوطی سے لگا دیں اور ایک ماہ تک روز و شب دھوپ و شبانہ میں رکھیں اور تیار ہونے پر یہ اچار آپ کو خانساماں کی چھٹی منظور کرنے پر مجبور کر دے گا۔

ڈیلے کا اچار

ایک خود رو پودا ہے جس میں صرف شاخیں ہوتی ہیں اس کو اردو والے کریل اور پنجابی میں کریر کہتے ہیں، یہ تین سے پانچ فٹ تک اونچا ہوتا ہے ان پر ذرا سے فاصلے پر گانٹھیں

حالت میں سبز جبکہ پکنے پر زرد رنگت لے لیتا ہے مگر اس کی زردی فاسفورس کی چمک لئے ہوتی ہے اس کا مزہ شیریں اور ترش ہوتا ہے۔ یہ صفراء کی شدت کم کرتا ہے قابض خصوصیات کا حامل ہوتا ہے صفراوی مزاج اشخاص کے لئے بطور میوہ اس کا استعمال باعث صحت ہوتا ہے اس کی ترشی لڑکیوں کو اس پر تیز مصالغے لگا کر کھانے پر مجبور کرتی ہے۔

اچار بنانے کی ترکیب

اب اس کو اچار کی صورت میں کھانے کے لئے تیار کرنے کے لئے ایک کلو کمرک لیں اور اس کی شش پہلو شریانوں کو کاٹ کر کھولیں اور دھی آدھ لیٹر اور نمک 250 گرام ملا کر ان کٹی ہوئی جگہوں میں مل دیں اور ان کو دھوپ میں رکھ دیں خشک ہونے پر مرتبان میں ڈال دیں اب میٹھی دانہ دار چینی زیرہ سیاہ ہر ایک ساٹھ گرام اس پر چھڑک کر اوپر سے سرکہ ایک لیٹر ڈال دیں اور ادراک 250 گرام لے کر صاف ستھرا کر کے باریک باریک ہوائیاں کاٹ کر سب سے اوپر پھریری (اس کا مطلب چھڑکنا ہے) کر دیں ایک ماہ کے لئے مرتبان کو بند کر کے صرف دھوپ میں رکھنا ہے اور پھر ایک ماہ بعد جب کھولیں گے تو آپ کو احساس ہو گا کہ آپ نے کتنا اچھا کام کیا ہے۔

کھجور کا اچار

Pikle of Date پیکل آف ڈیٹ

عربی میں ”تمر“ فارسی میں ”خرما“ کہلائے جانے والا پھل کھجور ہے جو عرب سے شیرینی پھیلانا شروع کر کے تمام دنیا کو اپنے ذائقے سے میٹھا کر رہا ہے اس میں قدرتی طور پر صالح خون پیدا کرنے کی صلاحیت رکھی گئی یہ مولد منی ہونے کی بنا پر مقوی باہ ہے بدن کو فریبہ کرتا ہے اور اعصاب کو قوت بخشتا ہے اس سے پیدا شدہ خون چونکہ غلیظ ہوتا ہے چنانچہ

اس کے ساتھ شہد کا استعمال اچھے اثرات پیدا کرتا ہے اور جسمانی نشوونما میں بھرپور حصہ دار ہوتا ہے اس کی ”صحرا کی غذا“ کے نام سے اولیت دی جاتی ہے یہ تازہ اور خشک دونوں صورتوں میں مستعمل ہے یہ بیضوی بیلن نما پھل ہوتا ہے۔ جو کہ زرد رنگت لئے کچھوں کی شکل میں درخت پر نمودار ہو کر پکنے تک سرخی مائل بھورا اور سیاہ ہو جاتا ہے اس کا گودا ایک گٹھلی سے لپٹا ہوتا ہے یہ گٹھلی کائنات کی سخت بانٹوں میں سے ہے جس کو دوائی ضروریات کے لئے پینا کارآمد ہے اکثر حالتوں میں اس کو بھون کر (بریاں کر کے) یا بڑے گرائینڈر سے مسفوف کیا جاتا ہے۔

جدید تحقیقات

اس کے گودے میں 70 سے 80 فیصد شکر (گلوکوز) ہوتی ہے درخت پر پکی کھجور لذت میں اپنی مثال خود ہی ہوتی ہے اس میں گداز زیادہ ہوتا ہے اس کو چھوہارے کی شکل دینے کے لئے اس کو درخت سے اتار کر دھوپ میں خشک کرتے ہیں اس عمل کے دوران کھجور کا وزن 35 فیصد تک کم ہو جاتا ہے۔

کھجور کی کاشت ابتدائے آفریش سے کی جا رہی ہے میسو پویمیا سے ملنے والے پانچ ہزار سال پرانے پتھر کے کتبوں پر کھجور کی شجر کاری سے متعلق طریقے بیان کئے گئے ہیں قدیم اہرام مصر اور آثار قدیمہ فرامین میں کھجور کے درخت کی تصاویر موجود ہیں بائبل میں بھی کھجور اور اس کے پھل کا تذکرہ ملتا ہے۔

قرآن مجید میں کھجور کا تذکرہ

قرآن کریم فرقان حمید میں کھجور کا تذکرہ تمام پھلوں سے زیادہ آیا ہے خداوند تعالیٰ نے بیس بار قرآن کریم میں کھجور کا تذکرہ فرمایا اس میں سے کچھ آیات بطور ریفرنس درج کر رہا ہوں کہ آپ دربار خداوندی میں کھجور کی دل پذیری محسوس کر سکیں۔

ترجمہ

”اور پھر ہم نے اگایا اس میں غلہ اور انگور اور ترکاری اور زیتون اور کھجور اور گنجان باغ“۔ سورۃ عبس آیت نمبر 28-30

کھجور کے لیے حدیث پاک

اب کھجور کے لئے نبی اکرم حضرت محمد صلی اللہ علیہ والہ واصحابہ وسلم کا ارشاد پڑھیں آپ صلی اللہ علیہ والہ واصحابہ وسلم فرماتے ہیں۔

ترجمہ

”کھجور کا درخت اسی مٹی سے تخلیق کیا گیا جو حضرت آدم علیہ السلام کو خلق کے بعد بیج گئی تھی۔“

اس حدیث رسول اللہ صلی اللہ علیہ والہ واصحابہ وسلم سے واضح ہوتا ہے کہ کھجور کی عمر کی گنتی حضرت آدم علیہ السلام کی تخلیق سے شروع ہوئی۔ کھجور کی بے شمار اقسام ہیں ان میں کچھ کے نام زاہدی، جلاوی، حیاتی، مضافاتی اور کاظمی وغیرہ ہیں عرب کے بازاروں میں سب سے مہنگی کھجور اجواء ہے۔

کھجور کی تاریخ

سائنس دان حضرات آٹھ ہزار سال قبل عراق میں کھجور کی کاشت کا تذکرہ کرتے ہیں اس زمانے میں دنیا میں پھلدار پودوں کی کاشت کا تصور نہیں تھا کھجور کی نشاۃ ثانیہ دراصل تہذیب انسانی کی نشاۃ ثانیہ ہے عربوں میں ایک کہاوت ہے کہ ”سال کے جتنے دن ہیں کھجور کے اتنے ہی فائدے ہیں“ یہ کہاوت جدید تحقیق نے جھوٹی ثابت کر دی ہے کیونکہ تحقیق جدید نے ثابت کیا ہے کہ کھجور کے فوائد ہزاروں سے متجاوز ہیں اس کو دوا، غذا دونوں صورتوں میں استعمال کرنے کے علاوہ اس کی لکڑی عمارتی کاموں کے استعمال میں آتی ہے اس کے پتوں اور شاخوں سے قسم قسم کی مصنوعات تیار کی جاتی ہیں عربوں میں قدیم زمانے

ترجمہ

”کیا تم میں سے کوئی پسند کرتا ہے کہ اس کا ایک باغ کھجوروں اور انگوروں کا ہو جس کے نیچے نہریں بہ رہی ہوں“ سورۃ البقرۃ آیت نمبر 266

ترجمہ

”اور اسی لیے تمہارے واسطے کھیتی اگاتے ہیں نیز زیتون اور کھجور اور انگور اور ہر قسم کے پھل بیشک اس میں بڑی نشانی ہے ان لوگوں کے لئے جو سوچتے ہیں“۔ سورۃ النحل آیت نمبر 11

ترجمہ

”اور پھر ہم نے اس ذریعہ سے تمہارے لئے کھجوروں اور انگوروں کے باغ اگائے جن میں تمہارے لئے بہت سے میوے ہیں اور ان میں سے تم کھاتے ہو۔“ سورۃ المؤمنون آیت نمبر 19

ترجمہ

”اور کھیتوں اور خوب گندھے ہوئے گچھے والے کھجوروں میں“ سورۃ الشعراء آیت نمبر 148

ترجمہ

”اور لے لے لے کھجور کے درخت جن کے گچھے خوب گندھے ہوئے رہتے ہیں اگائے“۔ سورۃ ق آیت نمبر 10

ترجمہ

”اور اسی نے زمین کو خلقت کے واسطے رکھ دیا کہ اس میں میوے ہیں اور غلاف دار کھجور کے درخت ہیں۔“ سورۃ الرحمن آیت نمبر 10-11

جہاں وہ اپنے قیام کے دوران تازہ رطب (کھجور) کھاتی رہیں اسی مقام پر حضرت عیسیٰ علیہ السلام کی ولادت ہوئی (سورۃ مریم آیت نمبر 22 اور 25) اس سے مفسرین یہ نتیجہ نکالنے پر مجبور ہو گئے کہ کھجور ایک مکمل غذا ہے اور دوران حمل عورت کے لئے بہترین ٹانک ہے آج کل سالانہ دنیا بھر میں تیس لاکھ ٹن کھجور کی پیداوار ہے جس میں 55 فی صد حصہ سعودی عرب عراق مصر اور ایران کا ہے۔

اچار بنانے کی ترکیب

آپے خشک کھجور (چھوارے) کا اچار بنائیں۔ سب سے اول ایک کلو گرام خشک کھجور لیں اچھی طرح صاف کر کے اس میں سے گٹھلی نکال دیں اور نمک 125 گرام چینی 250 گرام میں لیموں کارس 250 ملی لیٹر سرکہ ایک لیٹر میں اور سب کو آپس میں ملا لیں۔

اب میتھی دانہ 60 گرام، زیرہ سفید 60 گرام رائی 60 گرام لیں اور باہم ملا کر گٹھلی والی جگہ میں بھر کر دھاگے سے باندھ دیں اور سرکہ وغیرہ سے تیار جوس میں بھگو دیں اور دھوپ میں دو تین یوم رکھیں سارا پانی کھجوریں چوس جائیں گی اب ان مرتبان میں ڈال کر اوپر سے ایک لیٹر سرسوں کا تیل ڈالیں اور جار بند کر کے 15 یوم کے لئے رکھ دیں تیار ہونے پر استعمال میں لائیں۔

طریق تیاری اچار (دیگر)

آج ہم آپ کو اس اچار کو ایک دوسرے طریقہ سے بھی تیار کرنا سکھا دیں خشک کھجور (چھوارے) ایک کلو گرام لے لیں اور لمبائی کی جانب سے 4 ٹکڑے کر لیں گٹھلیاں پھینک دیں۔ ادراک 250 گرام لیں اور چھوٹے چھوٹے قتلے بنالیں، اب ایک بڑا دیگچہ لیں اور دھیمی آنچ پڑ چڑھا دیں اس میں سرکہ 4 لیٹر اور نمک 125 گرام ڈال کر پکائیں اور اس میں ادراک کے قتلے اور کھجور کے ٹکڑے ڈال دیں دھیمی آنچ پر مسلسل پکائیں اور ہلاتے رہیں تاکہ نیچے لگ نہ جائے جب سرکہ ایک لیٹر رہ جائے یعنی تین چوتھائی فضاؤں کی نذر ہو جائے تو اتار کر اس کو ٹھنڈا ہونے دیں اور اس میں رائی 30 گرام، میتھی دانہ 30 گرام، سرخ مرچ

سے رواج ہے کہ خوشی اور کامیابی کے مواقع پر کھجور کی شاخیں ہاتھوں میں پکڑ کر انہیں لہراتے ہیں پیغمبر آخر الزمان حضرت محمد صلی اللہ علیہ والہ وسلم کی مدینہ آمد پر معصوم بچیوں سمیت اہالیان مدینہ نے کھجوروں کی شاخیں اور پتیاں لہرا کر اپنی خوشی اور شادمانی کا اظہار کیا تھا۔ کھجور کی گٹھلیوں سے جانوروں کا چارہ تیار کرتے ہیں گٹھلیوں کو بھون کر ایک مشروب تیار کیا جاتا ہے جس کا نام ڈیٹ کافی ہے کھجور کے درخت سے ایک میٹھا جوس حاصل کیا جاتا ہے جو بذات خود بہت زیادہ خوردنی اہمیت کا حامل ہے اسے تازہ بھی استعمال کیا جاتا ہے اور مقامی رواج کے مطابق اس کی قند بنالی جاتی ہے اس جوس کو خمیر کر کے اس سے شراب بھی بنالی جاتی ہے صحرائے عرب کے امراء میں کھجور کی گٹھلی نکال کر اس کی جگہ مکھن رکھ کر ناشتہ کرنے بھی رواج ہے۔ جبکہ کھجور میں بادام کی گری بھر کر تو اب عام پاکستان کے بازاروں میں دستیاب ہیں۔

تحقیقات جدید

کھجور میں 15.3 فی صد پانی 2.5 فی صد پروٹین 0.4 فی صد چکنائی 2.1 فی صد معدنی اجزاء 3.9 فی صد ریشہ جبکہ 75.8 فی صد کاربوہائیڈریٹس ہوتے ہیں جبکہ سو گرام کھجور میں 120 ملی گرام کیمیشیم 50 ملی گرام فاسفورس 7.3 ملی گرام آرن 3 ملی گرام وٹامن سی اور خفیف مقدار میں وٹامن بی شامل ہے اسی مقدار میں کھجور میں 316 کیلو ریز ہوتی ہیں کھجور حافظہ دماغ میں مفید ہے یادداشت کو تیز کرتی ہے دل کے لئے مفید ہے جسم میں خون کی کمی کو پورا کر کے گردوں کو قوی کرتی ہے طب نبوی کے حوالہ سے کھجور کی بے حد اہمیت ہے مگر بیماری سے صحت یابی کے بعد کھجور کھانا درست نہیں کہ کھجور میں بہت زیادہ مقدار میں ڈائٹری فایبر (Dietary Fibre) ہوتا ہے جو کہ فضلہ بناتا ہے بیماری میں صحت یابی کے بعد ایسی غذا نقصان دہ ہوتی ہے اسی لئے بیمار کو جوسز وغیرہ دیئے جاتے ہیں۔

حضرت عیسیٰ علیہ السلام ماں کے پیٹ میں تھے تو اللہ پاک کے حکم سے حضرت مریم کو یروشلم سے کچھ دور بیت لحم کے مضافات میں ایک کھجور کے درخت کے نیچے پہنچا دیا گیا تھا

ہیں اس لئے اس کو دھو کر اور اچھی طرح سے صاف کر کے کھانا زیادہ فائدہ مند ہے چھیلنے سے اس کے بے شمار فوائد ضائع ہو جاتے ہیں گاجر کے اصل وطن کے طور پر وسطی ایشیا کا تذکرہ آتا ہے گاجر کے فوائد سے مکمل طور پر متمتع ہونے کے لئے ہلکی آنچ پر منہ بند برتن میں پکائیں تاکہ اس کے حیاتین بھاپ کی صورت میں ضائع نہ ہوں کھلے منہ کے برتن میں گاجر پکانے سے پھوک بچ جاتا ہے اور تمام حیاتین ہواؤں میں مل کر بکھر جاتے ہیں، گاجر کی دنیا میں بہت زیادہ اقسام دریافت ہو چکی ہیں مگر دوسب سے زیادہ مستعمل ہیں ان میں ایک یورپی ہے جو درمیانہ جسامت میں پتلا گودا ہوتا ہے جبکہ اس میں ریشہ کم ہوتا ہے جبکہ ایشیائی گاجر کی جسامت لمبی اور اس کا رنگ گہرا سرخ (شوخ) اور ذائقہ میں شیریں ہوتی ہے۔

تحقیقات مزید

گاجر وٹامن کے حصول کا سب سے بڑا ذریعہ ہے کیروٹین جو کہ وٹامن اے ابتدائی شکل ہے گاجر میں باافراط پایا جاتا ہے یہ ایسا وٹامن ہے جو ہمارے جگر میں تشکیل پانے کے بعد جمع رہتا ہے اس مادے کے علاوہ گاجر میں سلفر، کلورین اور آیوڈین بھی پائی جاتی ہے اس میں 86 فیصد رطوبت 0.2 فی صد چکنائی 10.6 فی صد کاربوہائیڈریٹس اور 1.2 فی صد ریشے 0.9 فی صد پروٹین 1.1 فی صد معدنی اجزاء پائے جاتے ہیں ایک سو گرام گاجر میں فاسفورس 350 ملی گرام آئرن 2.2 ملی گرام کیلشیم 80 ملی گرام وٹامن سی 3 ملی گرام اور وٹامن بی معمولی مقدار میں ہوتا ہے 100 گرام گاجر میں وٹامن اے کے 4000 تک یونٹ ہوتے ہیں۔

افعال و خواص

گاجر کا جوس آنکھوں کو طاقت دے کر بینائی تیز کرتا ہے۔ یہی جوس جسم کی جلد میں واقع خلاؤں میں پائی جانے والی نسجوں کو صحت مندرکھ کر جلد کو تروتازہ رکھتا ہے حمل کے ابتدائی دنوں میں گاجر کا جوس نقصان دہ ہوتا ہے کہ اس سے پیشاب کی نالیوں میں زہریلا پن پیدا ہو کر اسقاط حمل کا باعث بن سکتا ہے نازک اور کمزور

30 گرام، زیرہ سفید 60 گرام ڈالیں اور اس میں ہری مرچیں 100 گرام صاف کر کے ڈالیں اور 15 یوم کے بعد استعمال میں لائیں لذت کام و دھن کی خوب تواضع ہوگی۔

گاجر کا اچار

Pikle of Carrot پیکل آف کیرٹ

فارسی میں گذر اور زردک کہلانے والی مخروطی شکل کی جڑ جیسے عربی دان ”جذر“ کہتے ہیں ہندوؤں کے ویدوں میں اس کو ”گرنجن“ کہا گیا وادی مہران میں اس کی پہچان ”گبز“ ہے کو برصغیر میں گاجر کے نام سے پکارا جاتا ہے جبکہ اس کا نباتاتی نام (Duacus Carrota) ہے یہ شیریں اور خوش ذائقہ جڑ بکثرت کھائی جانے والی سبزیوں میں سے ہے یہ آلو میں اور گوشت سے ملا کر پکائی جاتی ہے اس کو حلوہ کے طور پر کھویا ڈال کر پکایا جاتا ہے جبکہ پنجاب میں دودھ میں ملا کر ایک پکوان بناتے ہیں جس کو گبز یا کہتے ہیں یہ سردیوں میں آنے والی گرم سبزی ہے مفرح اور مقوی اعضاء ہے ادرا کر کرتی ہے مگر اس کا زیادہ کھایا جانا نفع پیدا کرتا ہے۔

جدید تحقیقات

یہ پوری دنیا میں سب سے زیادہ کھائی جانے والی سبزیوں میں آٹھویں نمبر پر ہے اور اس کی مقبولیت زیادہ ہی ہو رہی ہے اس کے پتے بھی غذائیت سے بھرپور ہوتے ہیں، گاجر اپنی بے شمار خوبیوں کی وجہ سے کارڈیو آئل کا مقابلہ کرتی ہے اور اس کو غریبوں کے کارڈیو آئل کا نام بھی دیا جاتا ہے گاجر میں پایا جانے والا کیروٹین ہمارے جسم میں پہنچ کر براہ راست وٹامن اے میں تبدیل ہو جاتا ہے اسی مادے کی زیادتی نے انگریزی ادب میں گاجر کا نام کیرٹ رکھوایا اس کے معدنی اور حیاتیاتی اجزاء گاجر کی بیرونی سطح سے قریب ہوتے

جسم بچے گاجر کے جوس کے مسلسل نہار منہ استعمال سے فربہ اور طاقتور ہو جاتے ہیں گاجر کے چبا کر کھانے سے دانتوں میں چھپے خوراکی ذرات خارج ہو جاتے ہیں جبکہ سوڑھے بھی طاقتور ہوتے ہیں ان سے رستا خون بھی بند ہو جاتا ہے اس عمل سے لعاب دہن زیادہ بنتا ہے اور ہضم کے عمل میں تیزی آ جاتی ہے جس سے جسم کو ضروری معدنی اجزاء اور وٹامن کا حصول ہوتا ہے اس کے باقاعدہ استعمال سے معدے کا السر بھی ختم ہو جاتا ہے یہ ہر قسم کے جراثیم اور بیکٹیریا کی دشمن ہے بچوں کے پیٹ کے کیڑے بھی مر جاتے ہیں گاجر کے اچار کے مسلسل استعمال سے تلی کا ورم خواہ پرانا ہو ختم ہو جاتا ہے۔

اچار کی تیاری کی ترکیب

ایسے میں اچار تیار کرنا بہت ضروری ہو گیا ہے! ہے نا؟ تو کر لیتے ہیں سب سے پہلے تو گاجریں ہی 5 کلو گرام لے لیں اچھی طرح صاف کر کے درمیانی کیل نکال کر پھینک دیں اور بقایا گاجر کے ٹکڑے کر لیں اور پانی میں اچھی طرح ابال لیں یاد رہے کہ ان کو مکمل گلانا نہیں ہے، اب انہیں نکال کر مٹی کے برتن (کوئڈے) میں رکھ لیں، رائی 500 گرام اور نمک 100 گرام لیں اور باہم ملا کر پیسٹ بنالیں اور یہ پیسٹ گاجر کے ٹکڑوں پر مل دیں پیسٹ بنانے کے لئے ان میں لیموں کا جوس 100 ملی لیٹر ڈالنا ہوگا۔ ایک دن کے لئے ان کو کسی کپڑے سے ڈھانپ کر دھوپ میں رکھیں ان کا پانی خارج ہو کر خشک ہو جائیں گی تب ان کو مرتبان (جار) میں ڈال کر اوپر سے 4 لیٹر تیل سرسوں ڈال کر مرتبان کا منہ بند کرنے سے پہلے زیرہ سفید 100 گرم میتھی دانہ 100 گرام ہری مرچ 200 گرام اور کالی مرچ 30 گرام اوپر چھڑک دیں اور پانچ سے چھ دن تک دھوپ لگوانے کے بعد کھولیں اور دستر خوان کی سجاوٹ کے ساتھ ساتھ تلی کے مریضوں کو بھی کھلائیں اور ان کی دعائیں لیں۔

ہری مرچ کا اچار

Pikle of Greem Chilli پیکل آف گرین ہلی

اس کا نباتاتی نام Solanum Capsicum سو انم کپسیم کم ہے عربی میں اسے فلفل اخضر کہتے ہیں بنگالی میں ”لنکا مرچ“ سندھی میں گاجر مرچ برصغیر کے ساحلی علاقوں میں مرچی اور لکھنؤ میں تیجا کہتے ہیں ایک جھاڑی نما درخت کے مخروطی شاخوں کے پھل ہیں جو سبز رنگ میں لگتے ہیں ان کے اندر زرد رنگ کے گول ڈبوتے ہیں اس کا مزہ نہایت چرپر اور تلخ ہوتا ہے بقایا تذکرہ گزشتہ صفحات میں مرچ کے ضمن میں ہو چکا ملاحظہ کر لیں۔

اچار کی تیاری کی ترکیب

آئیں اچار کو تیار کرتے ہیں سب سے اول سبز مرچ ایک کلو گرام لے کر ان کو ڈنٹھلوں سے الگ کر لیں مرچ لمبی اور قدر میں بڑی ڈالنا چاہئے، اب لیموں کا رس 250 ملی لیٹر نکال کر مرچوں کو اس میں ڈبو دیں 4 گھنٹے ڈبوئے رکھنے کے بعد نکال کر دھوپ میں خشک کر لیں اور ہر مرچ کے پیٹ کو چاک کر لیں، میتھی دانہ 30 گرام زیرہ سفید 30 گرام اور رائی 30 گرام باہم ملا کر مرچوں میں بھر دیں اور مرچوں کو شیشے کے جار (مرتبان) میں ڈالیں اور اوپر سے ڈھائی لیٹر تیل ڈال کر ایک ہفتہ دھوپ میں رکھیں اور اچار تیار ہونے پر مزیدار استعمال شروع کر دیں مگر یاد رہے اس کو کھا کر سی Not I will see مگر سی کرنا نہ بھولنے گا تیار اچار کو ہفتہ میں ایک بار ہلا جلا لیا کریں۔

لوبیا کا اچار

Pikle of Chineesdouycogs پیکل آف چائیز ڈولی کاس

افعال و خواص

اس کو عربی میں ”فریقا“ سندھی میں ”چوزا“ جبکہ پنجابی میں ”حرواں“ کہتے ہیں

لوکی (کدو) کا اچار

Pikle of White Group پیکل آف وائٹ گورڈ

مشہور سبزی ہے اس کو بطور ترکاری بے تحاشہ کھایا جاتا ہے یہ سرد تر سبزی ہے جلد ہضم ہوتی ہے، خلطوں کا اور راکرتی ہے، پیشاب آور اور طبیعت میں نرمی پیدا کرتی ہے اسے چنے کی دال میں اور گوشت کے ساتھ ملا کر اور تنہا بھی کھایا جاتا ہے گرم مزاج افراد کو اچھی غذا سمیت فراہم کرنے کا ذریعہ ہے عربی میں یقطین کے نام سے جبکہ برصغیر میں اس کو گھیا، لوکی، کدو اور دودھی کے ناموں سے یاد کرتے ہیں۔

قرآن مجید میں کدو کا تذکرہ

قرآن پاک میں سورۃ القفصت کی آیت نمبر 139 سے 146 تک اس کا تذکرہ آتا

ہے۔

ترجمہ

”اور بے شک یونس پیغمبروں میں سے تھے (اس وقت کا قصہ یاد کیجئے)

جب وہ بھاگ کر بھری کشتی کے پاس پہنچے پھر وہ شریک قرعہ چھوٹے تو مجرم قرار پائے انہیں مچھلی نے نگل لیا اور آنحالیکہ وہ اپنے آپ کو ملامت کرتے رہے سو وہ تسبیح کرنے والوں میں سے نہ ہوتے تو اس کے پیٹ میں قیامت تک رہتے پھر ہم

نے ان کو ایک میدان میں ڈال دیا اور ان پر ایک بیل دار درخت بھی اگایا۔“

تمام مفسرین نے یقطین کا ترجمہ کدو لوکی کیا ہے یہ لمبی اور گول دو طرح کی ہوتی ہے رنگ زردی مائل سبز ہے گودے کا رنگ سفید ہے اور بڑی تعداد میں بیج ہوتے ہیں جو اندرونی نرم و گداز حصہ میں ہوتے ہیں۔

کدو (لوکی) کا تعلق ان سبزیوں سے ہے جن کے پھل بطور غذا استعمال ہوتے ہیں

لوبیا ایک بیل دار سبزی ہے اس کا پودا مونگ کے پودے سے ملتا جلتا ہوتا ہے، اور اسی کی طرح اس پر پھلیاں لگتی ہیں مگر مونگ کی پھلیاں لوپے کی پھلیوں سے بڑی اور موٹی ہوتی ہیں اور ان کے اندر سے سفید رنگ کے چھوٹے چھوٹے دانے گروہ کی شکل میں برآمد ہوتے ہیں جن پر سیاہ رنگ کا ایک نشان ہوتا ہے ایک قسم لوپے کی سرخ بھی ہوتی ہے اس کا دانہ بڑا ہوتا ہے یہ ہلکے درجہ میں گرم خشک ہوتا ہے، اس سے غذائیت کا حصول ہوتا ہے لیکن دیر ہضم ہونے کی وجہ سے پیٹ اور آنتوں میں تبخیر کا باعث ہوتا ہے بطور دوا اس کا استعمال پیشاب حیض اور دودھ جاری کرنے قوت مردانہ کو تحریک دینے کے علاوہ بلغم کو خارج بھی کرتا ہے لوبیا کی تازہ پھلیاں اکیلی یا گوشت قیمہ میں ملا کر پکاتے ہیں جبکہ سوکھنے پر بھی یہ بطور دال استعمال میں آتا ہے چہرے کی رنگت کو نکھارنے اور مختلف ورموں کی تحلیل میں بھی اس کو بطور ضما د استعمال کیا جاتا ہے۔

اچار کی تیاری کی ترکیب

اچار بنانے کے لئے اچھی قسم کا ایک کلوگرام لوبیا لیں اور صاف کر کے پانی 2 لیٹر میں ابال کر دوسرے برتن میں ڈال کر رکھ لیں اور اس پانی میں مزید ایک لیٹر پانی ملا کر اس میں ایک کلوگرام اٹلی ابال لیں اور مل چھان کر ریشے شانیں اور گھلیاں الگ کر کے اٹلی کا پانی حاصل کر لیں اور لوبیا کی پھلی جو ادھ کچی حالت میں آپ کے پاس ہیں ڈال دیں اور 250 گرام سرخ مرچ ڈال دیں اور اچھی طرح ملا دیں اور کسی کھلے برتن میں ڈال کر رکھیں اور خشک ہو جانے پر مرتبان (جار) میں ڈال دیں۔

اب اس پر زیرہ سفید، میتھی دانہ اور رائی ہر ایک 40 گرام ڈال دیں 250 گرام ہری مرچیں صاف کر کے اور پیٹ سے کاٹ کر اوپر ڈال کر سرسوں کا تیل ڈھائی لیٹر ڈال کر ایک ماہ تک دھوپ میں رکھیں اچار تیار ہونے پر تناول کریں اور کرائیں۔

اچار بنانے کی ترکیب

اس کم کیلوریز والی سبزی کا اچار کیا مزہ دے گا بنا کر دیکھتے ہیں کدو ڈھانی کلوگرام لیں اور چھلکا اتار کر صاف کریں اور مکعب ٹکڑے کاٹ لیں اور پانی میں ابال کر ہلکا ہنوم کر لیں۔ اور پانی پھینک دیں اب رائی 250 گرام اور نمک سفید 250 گرام باہم ملا کر سفوف کر لیں اور ان ٹکڑوں پر مل کر مٹی کے برتن (کونڈے) میں رکھیں اور مونے کپڑے سے ڈھانپ دیں اور 24 گھنٹے کے لئے دھوپ میں رکھیں اس کے بعد موٹا کپڑا ہٹا دیں اور گرم پانی ایک لیٹر ان ٹکڑوں پر سے گزار دیں اور ان کو مرتبان میں ڈال دیں اور ان پر میتھی دانہ 60 گرام، زیرہ سفید 60 گرام زیرہ سیاہ 60 گرام کلونجی 60 گرام ہری مرچ 250 گرام (مصفا) بکھیر دیں اور اس پر 2 لیٹر سرسوں کا تیل ڈال کر مضبوطی سے ڈھکن بند کر دیں اور پانچ دن بعد کھولیں اچار مزیدار تیار ہے۔

لہسوڑھے کا اچار

Pikle of Cilatifolia پیکل آف سی لیٹی فولیا

عربی کے صحراؤں میں ”وبق“ ایران اور قرب و جوار میں سپستان وادی مہران کے بیٹھے باسی ”لہسوڑا“ بنگالی حسن اس کو ”بہوبار“ جبکہ گجرات کا ٹھیا واٹر کے سینک اس کو ”نانوگنڈی“ جبکہ اردو دان طبقہ میں اس کو لہسوڑا کہتے ہیں جبکہ اس کا نباتاتی نام ”سٹیرا کارڈی فولیا“ (Cidacardifolia) ہے یہ ایک درخت کا پھل ہے جو آملہ سے قدرے چھوٹا جبکہ ڈیلوں سے دوگنا ہوتا ہے یہ کسی حد تک مخروطی ہوتا ہے کچی حالت میں یہ سبز اور پختہ ہو کر یہ زرد رنگت اختیار کر لیتا ہے کچا لہسوڑا ہلکا ترش اور بکھٹا ہوتا ہے جبکہ پک جانے پر یہ ہلکا شیریں ہو جاتا ہے اس میں لیس دار مادہ ہوتا ہے یہ تری رکھتے ہوئے معتدل

اس کی بے شمار قسمیں اگائی جاتی ہیں ان میں سب سے زیادہ لمبوتری شکل کا کدو استعمال ہوتا ہے دوسری قسم گول اس کی گردن صراحی دار ہوتی ہے ایک بڑا کدو ہوتا ہے جس کو خشک کر کے ستار اور تان پورے بنائے جاتے ہیں جبکہ ہندو یوگی بڑے کدو کو سکھا کر ان میں رسی ڈال کر ڈول بناتے اور استعمال کرتے ہیں ان کو کنڈل کہتے ہیں۔

لوکی کا ذکر حضرت یونس علیہ السلام کے واقعہ کے ساتھ بائبل میں بھی کیا گیا یہ ایک مفید ترکاری ہے اس میں ایک اعلیٰ قسم کا کیمیکل پیکنٹن کے نام سے پایا جاتا ہے جو ہاضمہ کو درست رکھتا ہے۔ لوکی میں وٹامن بی اور سی کے ساتھ فاسفورس، کیشیم، آرن، پوٹاشیم اور آیوڈین جیسی دھاتیں پائی جاتی ہیں یہ سرد تاثیر کی وجہ سے صفراء کو قطع کرتی ہے مزاج کا چڑچڑاپن لوکی کھانے سے ختم ہو جاتا ہے پیغمبر اسلام حضرت مصلی اللہ علیہ والہ واصحابہ وسلم کو لوکی کی ترکاری بہت پسند تھی، ترمذی شریف کے حوالہ سے حضرت انس رضی اللہ تعالیٰ عنہ فرماتے ہیں ”حضور اقدس کو الدباء (کدو) پسند تھا ایک مرتبہ کسی دعوت میں تشریف لے گئے جس میں کدو پکا تھا چونکہ مجھے پتہ تھا کہ کدو حضور کو پسند ہے تو میں کدو کے قتلے ڈھونڈ ڈھونڈ کر پیش کرتا اور حضور تناول فرماتے“ صحیح بخاری شریف میں حضرت انس سے روایت ہے کہ ”ایک درزی نے حضور کی دعوت کی اور لوکی پکائی اسی روز سے مجھے لوکی پسند ہے اور میں برابر سے کھاتا ہوں“ تحقیق یہ کہتی ہے کہ زمانہ اولی سے پیدا ہونے والی سبزیوں میں کدو بھی ہے۔

جدید تحقیقات

کدو میں 96.1 فی صد رطوبت 5.1 صد چکنائی 2.5 فی صد کاربوہائیڈریٹس 0.2 فی صد پروٹین 0.6 فی صد ریشہ اور 0.5 فی صد معدنی اجزاء ہوتے ہیں۔ جبکہ سوگرام کدو میں 20 ملی گرام کیشیم 10 ملی گرام کاسفورس 0.7 ملی گرام آرن اور خفیف مقدار میں وٹامن بی پائے جاتے ہیں جبکہ اسی مقدار کدو میں کیلوریز کی تعداد 12 ہوتی ہے۔

کے چھوٹے چھوٹے جبکہ پھول تیز خوشبودار سفید رنگ کے ہوتے ہیں۔ یہ چھوٹا لیموں منطقہ خارہ کے تمام ممالک میں روزمرہ کی غذا کا حصہ ہے بہترین صحت بخش غذا ہے اسے ”پھاڑی لیموں“ کہتے ہیں یہ سائز میں چھوٹے لیموں سے بہت بڑا ہوتا ہے اس کا چھلکا ہونا اور کھردرا ہوتا ہے جبکہ چھوٹے لیموں جسے کاغذی لیموں بھی کہتے ہیں کا چھلکا پتلا اور ملائم ہوتا ہے بڑے لیموں کی شکل مرغی کے انڈے جیسی یعنی بیضوی گودے کا رنگ زردی مائل ہو جاتا ہے اس میں گودا زیادہ اور بیج کم ہوتے ہیں لیموں کا اصل وطن برصغیر کا شمالی مغربی علاقہ ہے مشرقی ایشیا میں لیموں زمانہ قدیم سے کاشت کیا جاتا ہے تیرہویں صدی میں یہ لیموں یورپ میں پہنچا اب تمام دنیا میں یہ کاشت کیا جاتا ہے یہ ہر گھر کا غیر محسوس انداز میں ممبر ہے۔

جدید تحقیقات

لیموں میں بہت غذائی اجزاء پائے جاتے ہیں، ان میں سڑک ایسڈ سب سے نمایاں ہے بڑے لیموں کی مختلف اقسام میں اس کی مقدار 3.9 فی صد تا 8.40 فی صد تک ہوتی ہے، اسی وجہ سے یہ لیموں ادویہ سازی میں زیادہ استعمال ہوتا ہے دیگر اس میں موجود اس کی مقدار بھی اس کو اہم رکھتی ہے، سلاد پر چھڑکاؤ نہ ہو تو اسے سلاد ہی نہیں مانا جاتا۔ سیب اور کیلے وغیرہ کو کاٹ کر اس پر لیموں کا رس چھڑک دیں تو وہ کالے ہونے سے بچ جاتے ہیں لیموں میں 85 فیصد رطوبت ایک فی صد پروٹین 0.9 فی صد چکنائی 0.3 فی صد معدنی اجزاء 1.7 فی صد ریشے اور گیارہ فی صد کاربوہائیڈریٹس پائے جاتے ہیں جبکہ اس کے سوگرام اس میں 70 ملی گرام کیلشیم 10 ملی گرام فاسفورس 2.3 ملی گرام آئرن 3.9 ملی گرام وٹامن سی کے علاوہ خفیف مقدار میں وٹامن بی بھی شامل ہوتا ہے جبکہ اسی مقدار میں 57 کیلو ریز ہوتی ہیں۔ وٹامن سی (کیلشیم) کی موجودگی اس کو دانتوں اور مسوڑھوں کے لئے بھی مفید بناتی ہے یہ متعدی امراض کے لئے بھی بے انتہا مفید ہوتا ہے 1931ء میں برطانیہ کے شہر لندن میں فلو کی وبا پھوٹ پڑی تو ماہرین صحت نے لیموں کی مدد سے اس وبا کو ختم کرنے کے بعد

ہوتا ہے حلق اور سینہ کے امراض میں مستعمل ہے جو شانڈے کا اہم رکن ہے خشک کھانسی میں بہت زیادہ مفید ہے۔

اچار کی تیاری کا طریقہ

آئیے اچار بنانے کی تیاری کرتے ہیں لہوڑھے تازہ ایک کلوگرام لیں اچھی طرح دھو کر کپڑے سے صاف کر لیں ایک دیگی میں تین لیٹر پانی ڈالیں اور لہوڑھے ڈال کر ابالیں نرم ہونے پر چولہے سے اتار کر لہوڑھے الگ کر کے پانی گرا دیں اور لہوڑھے صاف کر کے مٹی کے کونڈے میں ڈال کر ان پر نمک سفید 60 گرام ڈال دیں اور 72 گھنٹوں کے لئے رکھیں دھوپ اور شبہنم کے اثر سے ان میں سے پانی خارج ہو جائے گا۔ اس پانی کو پھینک دیں اور خشک لہوڑھے مرتبان میں ڈال کر اوپر سے میتھی دانہ 60 گرام، زیرہ سفید 30 گرام کلونچی 30 گرام، سرخ مرچ پسی ہوئی 30 گرام اوپر چھڑک دیں اور روغن سرسوں ڈھائی لیٹر ڈال کر مرتبان بند کر دیں اور پندرہ یوم شب و روز دھوپ اور شبہنم میں رکھیں سولہویں دن اچار تیار ہو جائے گا کھائیں اور کھلائیں۔

لیموں کا اچار

Pikle of Lemon پیکل آف لیمون

پنجابی میں نمبو کہلانے والے اس پھل کو ہندی والے ”نیبو“ اور فارس اور عرب کے رہائشی لیموں کہتے ہیں اس کی بے شمار قسمیں پوری دنیا میں کاشت کی جاتی ہیں مگر جب لیموں لکھا جائے تو سمجھ جائیں کہ اس سے مراد کاغذی لیموں ہے جو غذا اور دواء کا حصہ ہے دواء اس کے بیج، چھلکا اور آب لیموں مستعمل ہیں آب لیموں سرد جبکہ لیموں کے بیج اور پوست دوسرے درجہ میں گرم ہیں لیموں کا پودا قدرے چھوٹے قد کا ہوتا ہے پتے سبز رنگ

پیدائش ایک درخت پر ہوتا ہے جس کی اونچائی چار سے چھ فٹ تک ہوتی ہے یہ گول شکل کا پھل ہے جس کا قطر چار سے چھ سٹی میٹر ہوتا ہے اس پر چھلکا سخت ہوتا ہے خام حالت میں اس چھلکے کا رنگ سبز جبکہ پختہ ہونے پر سرخی مائل بہ زردی ہو جاتا ہے اس کے اندر قاشیں ہوتی ہیں جن کا مزہ ترش شاداب ہوتا ہے اس کے بیج ترنخ سے ملتے جلتے مگر اس سے چھوٹے ہوتے ہیں اس کا درخت بھی ترنخ کے مشابہ ہوتا ہے اس میں سفید رنگ کے پھول لگتے ہیں جو گل کرنا کے نام سے بازار میں ملتے ہیں نارنج طبیعت میں سرد تر ہوتا ہے، جبکہ اس کے بیج اور چھلکا گرم خشک ہوتا ہے یہ مفرح و مقوی قلب ہے۔

اچار کی تیاری

آئیں اس کا اچار بنائیں کھٹے 25 عدد لے لیں اور اور جلی ہوئی اینٹ (جھانواں) کے ذریعہ چھیل لیں چھیلنے کے دوران احتیاط ملحوظ خاطر رکھئے کہ زور دار رگڑا ڈالنے تلخ کر دے گا اب ان پر وہی آدھا لیٹر (کھٹا ہونا چاہئے) مل دیں وہی میں 250 گرام نمک ملانا نہ بھولیں اس مرکب کو ل کر کھٹوں کو مٹی کے کونڈے میں ڈال کر 72 گھنٹوں کے لئے دھوپ میں رکھیں جتنا پانی اس میں سے نکلے اس کو پھینک دیں اور اب ان پر لیموں کا رس ایک لیٹر ڈال دیں اور پھر دھوپ میں رکھیں اس دفعہ آپ نے 4 سے پانچ دن تک رکھنا ہے تاکہ لیموں کا رس خشک ہو جائے اب ان کو مرتبان میں ڈال کر مزید ایک لیٹر لیموں کا رس ان پر ڈال کر ایک ماہ تک ڈھکن بند رکھیں جب ڈھکن کھلے گا تو محلہ کے کس کس گھر سے برتن آتے ہیں یہ آپ کے معاشرتی تعلقات پر منحصر ہے یہ اچار ویسے آپ کی پی آر بڑھائے گا۔

جی ہاں

منقے کا اچار

Pikle of Raisims

منقہ دراصل خشک شدہ انگور ہے اس کی چھوٹی قسم کا نام کشمش ہے یہ غلط العام لفظ ہے

ایک ضرب المثل دنیا کو دی۔

"A Lemon A Day, Keeps The Cold Away."

”اے لیمن اے ڈے کپس دی کولڈ اوائے۔“

ذائقہ کے لحاظ سے لیموں کا رس ترش (کھٹا) ہوتا ہے مگر تاثیر کے لحاظ سے کھاری ہوتا ہے اس وجہ سے یورک ایسڈ کا جسم میں اجتماع نہیں ہونے دیتا اور یورک ایسڈ کو تحلیل بھی کرتا ہے۔ اس طرح وجع المفاصل نقرس گھٹیا وغیرہ کا ڈر ختم ہو جاتا ہے لیموں کا جوس موٹا پا دور کرنے کے لئے بہترین غذا ہے اس کو اکیلے ہی استعمال کرنا چاہئے یعنی اس کے استعمال کے دوران علاوہ لیمن جوس کے کوئی دوسری دوا استعمال نہ کی جائے۔

اچار کی تیاری کرنے کی ترکیب

اب کیا خیال ہے لیموں کا اچار ڈال لیں؟ اب درمیانہ سائز کے سو عدد لیموں لے کر ان کو دو دو ٹکڑوں میں بانٹ لیں جیسے ہمارے سیاستدانوں نے پاکستان کے دو ٹکڑے کر دیئے تھے ان کو مرتبان میں ڈال دیں اب مزید سو عدد لیموں کے کران کا رس نچوڑ لیں اور اس میں نمک 250 گرام ملائیں اور مرتبان والے لیموں پر چھڑک دیں اب اس میں ہری مرچیں بھی سو کی تعداد میں صاف کر کے ڈال دیں اور مرکب کو پانچ دن تک دھوپ میں رکھیں اور خشک ہونے پر ان پر کلونچی 60 گرام زیرہ سفید 60 گرام زیرہ سیاہ 60 گرام کالی مرچ 60 گرام اور رائی 60 گرام ڈال کر اوپر سے ڈھائی لیٹر تیل (سرسوں) ڈالیں اور پندرہ یوم کے لئے دھوپ اور شبنم میں رکھیں اور پھر کھولیں اور اللہ تعالیٰ کی نعمتوں کا شکر گزار کریں۔

کھٹے کا اچار

Pikle of Citrusmedica پیکل آف سٹرس میڈیکا

یہ نارنگی (اورنج) کے خاندان کا ایک ممبر ہے جس کو اردو دان طبقہ ”نارنج“ سندھی بھائی بہن ”نارنگ“ جبکہ ہندی میں ”کرنا“ اور بنگالی میں ”پننگا“ کہا جاتا ہے اس کی

چٹنی کیا؟ کیوں؟ کیسے؟

اب اس سے اگلا باب آپ کو رنگارنگ اور مزیدار چٹنیوں سے ملائے گا یاد رہے کہ چٹنی بھی ہمارے دسترخوان کی اہم ضرورت ہے تو کریں بسم اللہ؟ تو عرض ہے کہ دنیا کے تمام ممالک کی طرح ہمارے ملک کے کلچر میں چٹنیوں کا بڑا حصہ ہے کوئی تقریب ہو کوئی گھریلو اکٹھ ہو دسترخوان بغیر چٹنی نامکمل رہتا ہے بلکہ دسترخوان کی رنگینی کے علاوہ ذائقوں میں اضافہ ہو جاتا ہے چٹنی کی تیاری میں اچار کی طرح سبزیوں اور پھلوں کا استعمال کیا جاتا ہے۔ خوش رنگ اور ذائقہ سے بھرپور پھل اور سبزیاں میوے مصالحے جہاں منہ اور موڈ کو خوش گوار بناتے ہیں وہیں طبی لحاظ سے ان کے بے شمار فوائد انسانی صحت کو بہتر سے بہتر بناتے ہیں چٹنیوں کی نیرنگی کھانے میں رغبت پیدا کرنے کے علاوہ کم خرچ بالائینشین بھی ہوتی ہیں گھر میں تیار کردہ چٹنیاں نہ صرف آپ کے اعتماد کی مظہر ہیں بلکہ آپ کے فارغ وقت کا بہترین مصرف بھی ہے مہمان تو مہمان گھر کے افراد کے دل میں بھی براہ شکم زیادہ جگہ حاصل کرنے میں کامیاب ہوں گی۔

چٹنی کی تیاری میں احتیاطیں

چٹنی گھر پر بنانے کے سلسلہ میں مندرجہ ذیل باتوں کا خیال رکھیں ان کی تیاری میں صاف ستھرے پھل سبزی اور اجناس کا انتخاب کریں چٹنی چھاننے کے لئے لمبل کا کپڑا سب سے اچھا ہے مصالحہ اگر کسی چٹنی میں شامل کرنا ہے تو بہترین کوالٹی کا ہونا چاہئے اگر کسی چٹنی میں پوٹلی باندھ کر کوئی مصالحہ شامل کرنا ہے تو اس کے لئے بھی نیا صاف کپڑا پوٹلی باندھنے کے لئے استعمال کریں بنانے کے بعد چٹنی کو محفوظ کرنے کے لئے شیشے کے جار کا استعمال سب سے اچھا ہے آج کل پلاسٹک کے جار کے استعمال کا رواج بہت زیادہ ہے تو اس کے لیے اچھے پلاسٹک کا ٹرانسپیرنٹ جار استعمال کریں زیادہ دیر تک چٹنی سنبھالنے کے لئے اگر

دراصل یہ مویز کی وہ حالت ہے جس میں مویز میں سے گٹھلیاں (بیج) نکالے ہوئے ہوں یعنی وہ مویز جس میں سے بیج نکالے ہوئے ہوں وہ منقہ (بلکہ مویز منقہ) ہے یہ کثیر التعداد سدے کھولنے والا محلل اور ام مقوی معدہ وجگر و امعاء ہے بدن کو فرہہ کرتا ہے اور باہ کو محرک کرتا ہے جن مریضوں کو معمول کی غذا سے منع کیا جاتا ہے ان کو مویز منقہ ہی غذا کے قائم مقام کھلایا جاتا ہے، کیونکہ اس میں نشوونما کی بہت زیادہ صلاحیت ہوتی ہے دنیا کے بے شمار ممالک مویز تیار کر کے فروخت کیا جاتا ہے۔ منقہ اپنی غذائی صلاحیتوں کی بناء پر بہت قیمتی میوہ شمار کیا جاتا ہے۔

جدید تحقیقات

اس میں کاربوہائیڈریٹس معدنی اجزاء اور حیاتین وافر مقدار میں پائے جاتے ہیں اس میں 20.2 فی صد رطوبت جبکہ پروٹین 1.8 فی صد چکنائی 0.3 فی صد معدنی اجزاء 2 فی صد ریشہ 1.1 فی صد کاربوہائیڈریٹس 74.6 فی صد ہوتے ہیں۔
سوگرام منقہ میں 87 ملی گرام کپلیم 80 ملی گرام فاسفورس 7.7 ملی گرام آئرن ایک ملی گرام وٹامن سی اور خفیف مقدار میں وٹامن بی کپلیکس ہوتی ہے سوگرام منقہ میں 308 کیلوریز ہوتی ہیں۔

منقہ میں پائی جانے والی شکر میں گلوکوز اور نباتاتی شکر شامل ہونے کی بناء پر اسے اعلیٰ درجہ کی شکر گردانا جاتا ہے۔

اچار کی تیاری کی ترکیب

اب ایک کلوگرام منقہ لیں اور اچھی طرح دھو کر خشک کریں اور ان پر 250 گرام نمک مل دیں اور ایک دن کے لئے دھوپ میں رکھیں پھر ان پر لیموں کا رس سوگرام چھڑک کر ان کو مرتبان میں ڈال کر بند کرنے سے قبل زیرہ سفید 60 گرام رائی 60 گرام میتھی واند 60 گرام کلونجی 60 گرام چھڑک کر بند برتن میں ڈال کر پندرہ یوم تک رکھ لیں ہر دوسرے دن ہلا جلا کر دو ہفتہ بعد کھولیں۔ اور چسکے لے لے کر کھائیں۔

آم کی چٹنی

Mango Souc مینگو سوس

سب سے پہلے آم کچے ایک کلوگرام لے کر چھیل کر اس کی مہین مہین پھانکیں کاٹ لیں اب مصالحہ جات اکٹھا کریں اور ک 50 گرام لے کر صاف کر کے لمبائی کے رخ کاٹیں پیاز 30 گرام لہن 10 گرام کالی مرچ 60 گرام کشمش 60 گرام گری بادام 60 گرام مرچ سرخ 20 گرام نمک 30 گرام لیں سرکہ 100 ملی لیٹر کوکنگ آئل 150 ملی لیٹر چینی ایک کلوگرام اب پیاز کو لچھے دار کاٹ لیں لہن چھیل لیں کشمش اور گری بادام پانی میں 5 سے 6 گھنٹے بھگو دیں اب آم کی تراشیدہ پھانکیں دو لیٹر پانی میں ابالیں جب آپ محسوس کریں کہ آم کی پھانکیں گل گئی ہیں تو چولہے سے اتار کر چھان کر پانی پھینک دیں اور پھانکوں کو خشک ہونے دیں۔

اب دیکھی دوبارہ چولہے پر چڑھائیں اور تیل ڈال کر گرم کریں اور پیاز اور لہن فرائی کریں یہاں تک کہ ان کی رنگت سنہری ہو جائے تو انہیں نکال لیں اور اسی تیل میں آم کی پھانکیں ڈال کر سنہری کر لیں اور نکال لیں اب اسی تیل میں سرخ مرچ اور ادک ہلکا سا تل لیں اور ان میں آم کی پھانکیں نمک کالی مرچ پیاز کشمش بادام اور لہن ملا کر چلائیں اب چینی ایک کلوگرام ڈال کر اس میں 400 ملی لیٹر پانی ڈالیں اور تیز آنچ پر جوش دیں ایک جوش آنے پر آنچ ہلکی کر دیں اور پانی خشک ہونے پر نیچے اتارنے سے قبل اس میں سرکہ ملا دیں ایک جوش مزید آنے پر چٹنی تیار ہے ٹھنڈی ہونے پر کسی شیشے کے جار میں رکھیں۔

آم کی چٹنی دوسرے طریقے سے

کچے آم ایک کلوگرام لے کر ٹکڑے کر لیں اس کے بعد ان میں چینی ایک کلوگرام اور نمک سفید 60 گرام ملا کر دو گھنٹے تک رکھیں جب چینی اور نمک اور ٹکڑے باہم مل کر پانی چھوڑ دیں تو ہلکی آنچ پر رکھ دیں اور ایک پونٹی میں سیاہ مرچ 60 گرام دار چینی 60 گرام

جار کو اہلتے پانی سے دھو کر خشک کر کے اس میں چٹنی بند کریں تو دیر تک چٹنی محفوظ رہ سکے گی، چٹنی جار سے نکالتے وقت چھج خشک اور مصفا ہونا چاہئے گندہ چھج اور ہاتھ چٹنی کی عمر گھٹانے کا تیار چٹنی میں کسی بھی طرح پانی کا جانا بھی چٹنی کی عمر ختم کر دے گا، جبکہ ڈھکن کو مضبوطی سے بند کرنا بھی ضروری ہے ورنہ برسات کی بھاری ہوا ساحلی علاقوں جیسے کراچی، گوادر، بمبئی، کلکتہ، گڈانی وغیرہ میں چٹنی فنکس کا شکار ہو جائے گی۔

چٹنی کی تیاری اور قوام کیسے پکا ہوتا ہے؟

چٹنی کی تیاری میں جس لفظ سے آپ کا بار بار واسطہ پڑے گا وہ چٹنی ہے چٹنی کا تیار کرنا اور یہ اندازہ لگانا کہ چٹنی درست تیار ہوئی ہے آپ کو قوام کی تیاری کا طریقہ یاد کرنا دینا کہ پانی میں چٹنی ڈال کر چولہے پر چڑھادیں اور ہلکی آنچ پر قوام کی تیاری کریں ایک دو جوش آنے پر قوام کو کفگیر سے اٹھائیں قطرہ قطرہ دیکھی میں گرے گا آخری دو قطرہ کی تار بندھ جائے تو قوام تیار ہے یا قوام کو اٹھائیں اور ایک قطرہ انگوٹھے پر ڈالیں اور انگوٹھے شہادت کی انگلی سے چیک کریں اگر انگوٹھے اور انگلی کے درمیان تار بن رہی ہے تو بھی قوام تیار ہے۔ یہ صورت اکثر انگلی جلانے کے باعث ہوتی ہے اس لیے پہلا طریقہ ہی درست ہے ایک قطرہ قوام کا ٹھنڈی سطح پر گرائیں اگر قطرہ گر کر ساکت ہو جائے تو قوام تیار ہے اگر ضدی بچے کی طرح پھیل جائے تو اس کو مزید جوش دلائیں تجارتی بنیادوں پر زیادہ مقدار کے قوام کو جانچنے کے لئے تھرما میٹر کا استعمال کیا جاتا ہے اس میں قوام تیار ہونے کا درجہ 218 درجے فارن ہائیٹ ہے قوام کچا ہونے کی صورت میں تھرما میٹر مندرجہ بالا درجہ حرارت نہیں بتائے گا یہ ذہن میں رکھیں کہ 218 درجے فارن ہائیٹ سے زیادہ ہونے پر قوام جم جاتا ہے اب تیار ہو جائیں آم کی چٹنی بناتے ہیں منہ میں پانی آگیا ناں۔۔۔۔۔

جندے جندے جندے نی لہیر ساک سہیڑے

اک بوکل وچ نجھن ماہی ایک بوکل چ کھیڑے

آم کی بگھار والی چٹنی

آدھا کلو گرام آم چھیل کر باریک باریک پھانکیں تراشیں، کلونجی 5. گرام رائی 12 گرام زیرہ 12 گرام توے پر ڈال کر بھون لیں اور موٹا موٹا پیس لیں ایک دیگی میں سرسوں کا تیل 200 ملی لیٹر ڈال کر گرم کریں اور اس تیل میں سرخ مرچ پسپی ہوئی 40 گرام ڈال کر لہسن 60 گرام کتر کر اور بقایا مصالحہ جات بھی ڈالیں اور ہلکا بھوننے کے بعد آم کے قتلے بھی ڈال دیں اور خوب بھونیں آم کے ٹکڑوں کے گل جانے پر آگ سرد کر دیں اور چٹنی ٹھنڈی ہونے پر مرتبان (جار) میں بھر لیں۔

آم کی ایک اور خوش ذائقہ چٹنی

آم ادھ کچے 250 گرام لیں دھو کر خشک کر لیں اور تیز چھری سے چھیل کر باریک باریک پھانکیں بنائیں، اس میں نمک 15 گرام چینی آدھا کلو گرام ڈال کر اچھی طرح ملائیں اور ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں مٹی کے کونڈے کو ٹیڑھا کر کے رکھیں تاکہ اس میں سے آموں سے نکلنے والا پانی ضائع کرنے میں آسانی ہو اور نمک اور چینی ان میں جذب ہو جائے اب ہلکی آنچ پر پکائیں جب قوام گاڑھا ہو جائے تو اتار کر اس میں 20 ملی لیٹر سرکہ ملائیں اس کے بعد ادھ کٹی ہوئی 25 گرام لہسن 10 گرام سرخ مرچ پسپی ہوئی 5 گرام کلونجی 5 گرام توے پر بھون کر ملا دیں ٹھنڈا ہونے پر شیشے کے جار میں محفوظ کر لیں۔

آم کی اجوائن والی چٹنی

ایک کلو کچے آم لے کر چھیل کر باریک باریک قاشیں کر لیں ایک پیالی عرق اجوائن میں بھگو دیں ان پر سرخ مرچ پسپی ہوئی 5 گرام ادھ کٹی 25 گرام لہسن 10 گرام بھی ڈالیں اور سب کو گرائینڈر میں پیس لیں۔

ایک کلو چینی کی چاشنی تیار کر لیں اور مندرجہ بالا مرکب اس میں ڈال دیں چاشنی دو تار کی ہو جائے تو اس میں پسا ہوا گرم مصالحہ 5 گرام اور نمک ایک چمچہ ڈال دیں اور پانی نصف

الابچی سبز 60 گرام زیرہ سفید 60 گرام باندھ کر پکتے آموں میں ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر پکنے دیں قوام گاڑھا ہونے پر نیچے اتاریں اور سرکہ شامل کر کے دوبارہ ایک جوش دیں اور تیاری پر کشمش 60 گرام گری بادام 60 گرام دھو کر خشک کئے ہوئے چھڑک دیں اور گرم مصالحوں کی پوٹلی باہر نکال دیں ٹھنڈی ہونے پر بوتلیں بھر لیں۔

آم کی چٹنی تیسرے طریقے سے

ایک کلو کچے آم کی قاشیں کاٹ لیں ادھ ک 50 گرام کاٹ کر سرکہ 750 ملی لیٹر لیں اور اس میں سے 150 ملی لیٹر میں کٹی ہوئی ادھ ک کو بھگو دیں اب کٹے ہوئے آم کی پھانکیں لے کر ان میں زیرہ سفید 20 گرام ادھ ک بھیگا ہوا کشمش 125 گرام لہسن 10 گرام ڈال کر سرکہ 200 ملی لیٹر ڈال کر پکائیں تھوڑا قوام گاڑھا ہو جائے تو اس میں چینی آدھا کلو گرام ڈال کر دھیمی آنچ پر پکائیں اور آموں کی گٹھلیاں الگ کر دیں اور اس میں سرخ مرچ 10 گرام کٹی ہوئی ادھ ک اور بقایا سرکہ ڈال کر پکائیں اور قوام ہونے پر چولہے سے اتار لیں ٹھنڈا ہونے پر کھلے منہ کی بوتل میں بھر لیں۔

آم کی چٹنی بنانے کا چوتھا طریقہ

ایک کلو آم لے کر چھیل لیں اور کدو کش کر لیں اور گٹھلیاں پھینک دیں اب ایک کلو چینی اور 60 گرام نمک اس کدو کش کئے گئے آموں میں ملا دیں اور ایک گھنٹہ کے لئے رکھ دیں اب ایک پوٹلی میں گرم مصالحہ 30 گرام سرخ مرچ 30 گرام لہسن کتر ہوا 125 گرام پیاز کتر ہوا 125 گرام باندھ کر اس مرکب میں ڈال دیں اور دھیمی آنچ پر پکنے کے لئے رکھ دیں محلول گاڑھا ہونے پر سرکہ 250 ملی لیٹر ڈالیں اور دوبارہ پکائیں۔ اب مصالحہ والی پوٹلی نکال کر چٹنی گرم گرم ہی جاروں میں بھر کر اس کا منہ اچھی طرح بند کر دیں۔ جب کوئی آس پاس نہ ہو تو کھولیں اور کھائیں وگرنہ ایک ہی مرتبہ ساری کھائی جائے اور پھر محنت کرنا پڑے گی۔

لیٹر ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں ایک تار کی چاشنی تیار ہو جانے پر آنچ بند کر کے اوپر کٹا ہوا ادراک، پودینہ اور زیرہ سفید ڈال دیں اور ٹھنڈی ہونے پر جان بنائیں۔

آم اور کشمش کی چٹنی

سبز کچے آم پچاس عدد لیں اور چھیل کر باریک باریک ٹکڑوں میں بانٹ لیں، ان پر نمک آدھا کلو چھڑک کر 36 گھنٹے دھوپ میں رکھیں اس عمل سے آموں میں سے بہت سا پانی خارج ہو جائے گا اب دو کلو چینی اور ڈیڑھ لیٹر سرکہ ملا کر ہلکی آنچ پر شربت بنا لیں، اب آموں کے ٹکڑے ان میں ڈال کر بدستور پکاتے جائیں پندرہ سے بیس منٹ میں آم گل جائیں گے۔ اب ان میں ادراک آدھا کلو باریک باریک کدو کش کی ہوئی۔ دار چینی پسی ہوئی تین گرام کشمش پسی ہوئی آدھا کلو گرام جائفل تین گرام پسا ہوا ملائیں اس دوران ایک کلو گرام اٹلی بھی صاف کر کے اس کو سرکہ سے ملا کر اس کے ریشے اور گٹھلیاں پھینک دیں اور اسے بھی توام کا حصہ بنا لیں دھیمی آنچ اس چٹنی کو آدھ پون گھنٹے میں کھانے کے قابل کر دے گی مگر آپ نے اس کو ٹھنڈے ہونے پر جاروں میں بھر لینا ہے اور کبھی کبھی لذت کام ودھن کے لئے استعمال کرنا ہے۔

آم کی میٹھی چٹنی

آم کچے سبز 25 عدد (درمیانہ سائز) لے کر چھیل کر چھلکا اور گٹھلی سے نجات اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں بانٹ کر رکھیں آدھ گھنٹہ بعد اس کو گرائینڈر سے پیس لیں اب اس گودے کو سیدھی پلیٹ میں رکھ کر نمک 250 گرام ملا دیں اور دھوپ میں رکھ دیں پلیٹ کو تھوڑا ٹیڑھا رکھیں جب گودے سے پانی نکلنے کا عمل تمام ہو جائے تو اس میں چینی دو کلو گرام ملا دیں اور دوبارہ گودے کو خشک ہونے تک دھوپ میں رکھیں اب گرم مصالحہ اچھا معیاری 100 گرام ملائیں اور زیرہ سفید اجوائن سرخ مرچیں اور میتھی دانہ ہر ایک 30 گرام توے پر بھون کر شامل کریں اور اسی برتن میں خشک ہونے دیں اور پھر شیشے کے مرتبانوں (جارج) میں بھر کر رکھ دیں۔

آم کے لچھے دار چٹنی

مرزا غالب کے پڑھنے والوں کے لیے تحفہ

کچے درمیانہ سائز کے قلمی آم ایک کلو گرام لیں اور چھلکے اور گٹھلی سے پاک کر لیں اس عمل کے بعد یہ تقریباً آدھا کلو گرام رہ جائیں گے ان کو کدو کش کر لیں ایک لیٹر اجوائن کا عرق لیں اور اس میں کچی شکر ڈیڑھ کلو گرام ملا کر ہلکی آنچ پر پکائیں یہ عمل انتہا کی احتیاط سے کریں تار بندھنے پر اس کو چولہے سے اتار لیں اور اس میں سرخ مرچ پسی ہوئی 12 گرام ملا دیں اور دوبارہ چولہے پر چڑھانے سے قبل ایک لیٹر پانی کا اضافہ کرتے ہوئے آم کے لچھے اس میں ڈالیں اس پر کلونچی 12 گرام، میتھی دانہ 12 گرام توے پر بھون کر چھڑک دیں اور کشمش 60 گرام پانی میں دھو کر خشک کی ہوئی ساتھ شامل کریں اور اس کو دھیمی آنچ پر پکائیں اور ایک تار بندھنے پر اتار کر اس پر پودینہ تازہ دگڈی صاف کر کے چھڑک دیں۔

ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں ڈال دیں۔ اور جب بھی کھائیں مرزا غالب کو یاد کریں کہ یہ ان کے دسترخوان سے خوشہ چینی کی گئی ہے۔

پکے (پختہ) آموں کی چٹنی

ابھی تک بات چل رہی تھی کچے آموں کی اب پختہ آموں کو چٹنی میں بدلنے کے کام کی طرف چلیں؟ تو اس کے لئے آپ کو عمدہ میٹھے قلمی آم لے کر ان کا رس ڈیڑھ لیٹر لینا ہوگا اور اس میں آدھا لیٹر لیموں کا رس بھی ملا دیں اس میں چینی ایک کلو ڈال کر ہلکی آنچ پر چڑھا دیں اور اس میں نمک 250 گرام کالی مرچ پسی ہوئی 60 گرام زیرہ سیاہ زیرہ سفید ہر ایک 60 گرام توے پر بریاں کر لیں الایچی خورد تین گرام ہلکی پھلکی پیس لیں اور سب چیزیں آم کے رس میں ڈالیں۔ اور دھیمی آنچ پر پکاتے جائیں اس دوران سرکہ آدھا لیٹر بھی شامل کریں توام بن جانے پر چولہے سے جدا کر کے رکھ لیں ٹھنڈی ہونے پر اس کو بڑے منہ کے شیشے کے برتن میں ڈال کر رکھیں اور اپنوں کو تو کھلانا ہی ہے بے گانوں کو بھی کھلا کر اپنا بنائیں آزمائش شرط ہے۔ مگر دوسری مرتبہ آنے والے کو کتاب خریدنے کا مشورہ دینا ہے آپ کے

برسات کا لطف لیں۔

کچے آم کی چٹنی

کچے آم میں کلو لیں اور چھیل کر گھٹلیاں ضائع کر دیں اور حاصل شدہ آموں کے گودے کو قتلوں میں تبدیل کر کے رکھ لیں۔

سرکہ دس لیٹر لے کر پودینہ خشک سوا کلو گرام ڈال کر قرع انبیق کے ذریعہ اس کا عرق کشید کریں۔

چھوہارے 250 گرام چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں اور پانی سے دھو کر خشک کر لیں۔ اب آم کے قتلے کلونجی 60 گرام مرچ سرخ 250 گرام لہسن کے جوے 500 گرام عرق پودینہ میں جو کہ سرکہ کے ساتھ کشید ہوا ہے میں ملا کر ایک رات بھیگا رہنے دیں دوسرے دن دیکچے میں ڈالیں اور جوش دے دیں آموں کے قتلے خوب گل جائیں اور ان کا رنگ تبدیل ہو جائے تو ڈھائی کلو گرام چینی شامل کریں اور دھیمی آنچ پر پکاتے جائیں تو ام ہو جانے پر بیٹھا چیک کریں کم ہو تو اور چینی شامل کر لیں وگرنہ ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔

ادھ کچے آم کی چٹنی

ادھ کچے آم ایک کلو گرام لیں چھلکا اور گھٹلی الگ کر کے تقریباً 750 گرام گودہ حاصل کریں اس میں 500 گرام چینی اور 30 گرام نمک ملا کر آدھ گھنٹہ رکھیں اور پھر ہلکی آنچ پر پکائیں گرم مصالحہ 30 گرام سرخ مرچ 12 گرام پونٹی بنا کر ڈالیں تو ام ہونے پر اتار کر مصالحہ کی پونٹی علیحدہ کر لیں اور چٹنی کھائیں۔

کچے آموں کی ایک اور چٹنی

کچے آموں کا گودہ 250 گرام لیں اور ان میں دھنیا 25 گرام الائچی خورد 2 گرام لونگ 2 گرام پیس کر ڈالیں اور چینی 125 گرام ڈال کر 100 ملی لیٹر پانی شامل کر کے چولہے پر جوش دیں تو ام بننے پر اتار لیں یہ ایمر جنسی آم کی چٹنی ہے، اسی میں پودینہ تازہ

اور مکتبہ دانیال پبلیشر کے حق میں بہترین ہوگا۔

آموں کی دیسی چٹنی

کچے آم کی چھیلی ہوئی قاشیں ایک کلو گرام لے کر دو کلو گرام گڑ کو ڈیڑھ لیٹر پانی میں توام کریں نیچے اتار کر اس میں آم کی قاشیں سرخ مرچ پس ہوئی 100 گرام کلونجی 25 گرام پودینہ خشک 50 گرام نمک 250 گرام شامل کر کے خوب ملا لیں اور ہلکی آنچ پر اس وقت تک پکائیں کہ قاشیں گل جائیں اب چولہے سے اتار کر ٹھنڈی کریں اور فرنیج میں رکھ کر استعمال کریں یہ چٹنی کم بنائیں اچھا ہے کہ یہ خراب ہونے میں بہت کم ٹائم لیتی ہے۔

ایک اور چٹنی اور وہ بھی آم کی

قلمی آم کی کیریاں بڑی بڑی 25 عدد لیں اور چھلکے اور گھٹلی سے پاک کر کے قاشیں کر لیں اور 48 گھنٹوں کے لئے ان کو عرق اجوائن میں بھگو دیں اور اس کے بعد ہلکی آنچ پر گلا لیں اور قاشوں کو الگ کر لیں اور عرق میں لہسن 125 گرام کشمش 250 گرام 60 گرام سرخ مرچ نمک سفید 125 گرام چھوٹی الائچی 5 گرام لونگ 12 گرام ڈال کر پکائیں لہسن کے جوے سنہری ہو جانے پر کیریاں (قاشوں کی شکل میں) ساتھ ملائیں اور سرکہ آدھا لیٹر اضافہ کر کے پکائیں اور توام تیار ہونے پر چولہے سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر شیشے کی کھلمنہ کی بوتلوں میں بھر کر محفوظ کر لیں۔

پکے آموں کی چٹنی

پکے آموں کا رس ایک لیٹر اور آموں کی گھٹلیاں بھی شامل کر کے اس میں سرخ مرچ 30 گرام پیاز باریک کتری ہوئی 60 گرام پودینہ سوکھا 30 گرام نمک 100 گرام ڈال کر ملائیں۔ اور دھیمی آنچ پر پکائیں دو جوش آ جائیں تو اس میں چینی ایک کلو شامل کر کے آخر میں سرکہ آدھا لیٹر شامل کریں اور مناسب حد تک پکا کر توام درست ہو جانے پر اتار کر ٹھنڈا ہونے پر ادراک اور پودینہ سبز کی پھریری ڈال کر مرتبان میں بھر لیں اور سردیوں میں کھا کر

کلونجی 60 گرام کشمش 500 گرام ملائیں اور دوبارہ چولہے کی جانب رجوع کرائیں اور دھیمی آنچ پر قوام کر لیں اگلے چوبیس گھنٹے اسی برتن میں رہنے دیں اور اگر چٹنی پر پانی آجائے تو تیسری بار چولہے پر چڑھا کر قوام درست کر کے ٹھنڈی کر کے بوتلوں میں بھرنے سے پہلے اس میں چاندی کے ورق ایک سو عدد ڈال لیں خوش ذائقہ تو یہ ہوتی ہی ہے قابل دید بھی ہو جائے گی۔

آم کی کھٹی میٹھی چٹنی

سب سے اول کچے آم بڑے دو عدد لیں اور چھیل کر گٹھلی نکال دیں اور مناسب سائز کے ٹکڑے کر لیں اور ان کو گرائینڈر سے پیس لیں۔

اس میں لہسن 4 جوئے پیاز ایک عدد درمیانہ، نمک 10 گرام مرچ 5 گرام چینی 50 گرام زیرہ سفید 5 گرام پودینہ چند پتے ملا کر دوبارہ پیس لیں جب تمام اجزاء باریک پس جائیں تو پیالہ بھر لیں یہ میٹھی چٹنی ہوگی اگر شوگر کے مریض ہیں تو اس میں چینی شامل نہ کریں یہ کھٹی ہو جائے گی۔ آموں کا تذکرہ ختم ہو گیا اب دوسری چٹنیوں کی جانب سفر کرتے ہیں۔ یہ بات آموں نہ بتائیے گا کہ مرزا نوشہ اس کو پھلوں کا بادشاہ کہہ گئے ہیں اور بادشاہ کے موڈ کا موسم سے بھی کم اعتبار کرنا چاہیے کہ وہ تو اپنے بھی نہیں ہوتے (کیا وہی بادشاہ کی بات ہو رہی ہے)

املی کی چٹنی

ایک کلوگرام مصفا املی لیں اور پانچ سو گرام چینی اور سرکہ 750 ملی لیٹر اکٹھے کر لیں ان میں ادراک 60 گرام لہسن 60 گرام کشمش 250 گرام سرخ مرچ پس ہوئی 30 گرام نمک 60 گرام ملا کر ہلکی آنچ پر پکائیں اور قوام ہونے پر ٹھنڈا ہونے کا انتظار کر کے کھائیں دوسری صورت میں آپ کی معصوم زبان جل سکتی ہے۔

ایک گڈی ادراک 10 گرام لہسن کاٹا ہوا اور دار چینی ایک گرام زیرہ سفید 2 گرام کا اضافہ کریں تو ایک مکمل سالن کا مزہ دے گی۔

اسی میں آپ لہسن 6 جوئے اور سرکہ چوتھائی لیٹر اضافہ کر کے جوش کریں تو بھی بہترین تبدیلی ہو سکتی ہے۔

آم کی ایک اور ذائقہ دار ڈش (چٹنی)

سبز آم بڑے بیس عدد لیں اور چھیل کر گٹھلی خارج کر کے گرائینڈر میں پیس لیں زیرہ سفید 60 گرام توے پر بھون لیں اب مرچ سرخ 20 گرام زیرہ سیاہ 60 گرام کالی مرچ 60 گرام نمک 250 گرام میٹھی دانہ 60 گرام باہم ملا کر پیس لیں اب آم کے گودے میں چینی ایک کلوگرام ملائیں اور آخر میں نمک گرم مصالحہ اور سرکہ ایک لیٹر ملا دیں اور کھلے منہ کی بوتلوں میں بھر دیں اور مضبوطی سے منہ بند کر دیں دن سے 15 یوم دھوپ میں رکھنے کے بعد اس کا استعمال آپ نورم تھم کرتی برسات میں آموں سے ملاقات یاد کرادے گا۔

آم نیم پختہ دو کلو لیں اور گٹھلی اور چھانکا سے مہرا کر لیں اور ان کو کدو کوش کر کے ایک کلوگرام چینی ملا کر نصف گھنٹہ تک چھوڑ دیں اب گرم مصالحہ 30 گرام اور سرخ مرچ 15 گرام کی پوٹلی بنائیں اور اس کو چینی ملے کدو کوش آموں میں رکھ کر ہلکی آنچ پر پکائیں کہ قوام ہو جائے اب سرکہ 250 ملی لیٹر ڈال کر دوبارہ پکائیں مرکب کے قوام ہو جانے پر مصالحہ کی پوٹلی نکال کر چٹنی کو صاف شفاف بوتلوں میں بھر کر رکھ لیں۔

کھڑے مصالحے کی آم کی چٹنی

سبز آم کا گودا 2 کلوگرام لیں اور اس میں نمک 250 گرام ملا لیں اور کسی چینی کے برتن میں رکھیں اب اس میں مصری 2 کلوگرام سرخ مرچ 35 گرام باریک پس کر شامل کریں اور آگ پر چڑھا دیں گودا پک پک کر گہرا رنگ اختیار کر لے تو اس میں لہسن کے جوئے 300 گرام ڈال کر مزید دس منٹ پکائیں اور چولہے سے علیحدگی کروادیں اب اس میں چھوہارے کٹے ہوئے 250 گرام ادراک کتری ہوئی 250 گرام الاچھی دانہ 60 گرام

طرح پیس لیں اور اس کو ہلکی آنچ پر پکائیں جب تمام اجزاء مل کر یک جان ہو جائیں تو کشمش 400 گرام بھی ملا لیں اور قوام درست ہونے تک پکائیں اب اس میں چینی 2 کلو گرام اور سرکہ ایک لیٹر ملا کر جوش کریں وقت ضرورت آپ کی لذت کام و دھن کا چارہ کرے گی۔

فوری املی کی چٹنی

املی 50 گرام لیں پندرہ بیس منٹ اس کو پانی میں بھگو کر صاف کر لیں اور شاخیں اور گٹھلیاں دریا برد کر دیں اگر دریا دور ہو تو ویسٹ باسکٹ برد کر دیں چٹنی بنانے کے لیے گھربد لنے کی ضرورت نہیں ہے اب اس گودے میں سرخ مرچ پسی ہوئی آدھا چمچ چائے والا فلیٹ کر کے اور نمک 5 گرام ڈال کر گرائینڈر میں پیس لیں آخر میں اس میں کشمش 20 گرام ڈال کر دوبارہ پیس لیں اب اس کو برتن میں محفوظ کر لیں پانی یا دہی میں ملا کر استعمال کریں۔

بلند فشار خون (ہائی بلڈ پریشر) کے مریضوں کے لئے املی کی چٹنی

املی کا گودہ سو گرام لیں اور اس میں ہر ادھنیا آدھی گڈی پودینہ ایک گڈی زیرہ سفید 25 گرام اور لہسن کے جوئے 30 گرام ملا کر اور چینی بھی 15 گرام ڈال کر گرائینڈر میں پیس کر چٹنی بنا لیں اور اس کے مسلسل استعمال سے ہائی بلڈ پریشر سے نجات حاصل کریں ویسے آپس کی بات ہے میڈیکل اسٹور والے کو نہ بتائیے گا کہ آپ نے گولیاں کھانی کیوں چھوڑ دی ہیں۔ صرف کتاب کا نام بتادیں اور مکتبہ دانیال کا پتہ بتادیں گے تو سونے پر سہاگہ ہوگا۔

املی کی سستی چٹنی

املی کا گودہ تیس گرام لیں ایک چھوٹا چمچ سرخ مرچ پسی ہوئی ایک پکاسا پیاز (گنڈہ) اور چوتھائی چمچ چھوٹا سفید نمک ڈال کر گرائینڈر کر لیں املی کی چٹنی تیار ہے۔

کچی املی کی چٹنی

کچی املی ایک کلو گرام لیں اور کاٹ کر گٹھلی نکال دیں پھیلنے کی ضرورت نہیں ہے دھو کر پانی 2 لیٹر میں ہلکی آنچ پر چڑھا کر املی گل جانے پر آگ سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر ہاتھ سے مل کر کپڑے سے چھان لیں اور گودا حاصل کر لیں اب اس میں نمک 50 گرام اور ہری مرچ 500 گرام صاف کر کے شامل کریں اور رانی 60 گرام بھی ملا دیں۔

اب کوئنگ آئل 250 ملی لیٹر گرم کریں اور ٹھنڈا ہونے پر لکڑی کے چمچے سے چٹنی میں شامل کریں اور خوب اچھی طرح یک جان کریں اور تین یوم دھوپ میں رکھیں اور پھر کھالیں لذت کام و دھن ہو جائے گی۔

ع واللہ مزہ آیا

املی کی ایک اور چٹنی

املی پختہ ایک کلو گرام (اس میں ریشہ شاخیں اور گٹھلی شامل نہیں ہے) لیں اور درج ذیل مصالحہ جات بھون کر پیس لیں میتھی دانہ 30 گرام زیرہ سفید 30 گرام زیرہ سیاہ ساٹھ گرام سرخ مرچ پسی ہوئی 60 گرام نمک سفید 125 گرام سوٹھ 250 گرام سب کو توے پر بھون لیں۔

املی کا گودا برتن میں ڈالیں اور ہلکی آگ پر پکائیں باریک کٹی اور ک 250 گرام کا اضافہ کریں پکتے پکتے جب املی گاڑھی ہونے لگے تو سرکہ ایک لیٹر ڈال دیں اور دھیمی آنچ پر پکاتے رہیں کہ دوبارہ قوام درست حالت میں آجائے اب تمام بھنے ہوئے مصالحہ جات بھی شامل کر لیں اور ٹھنڈے ہونے پر مناسب برتنوں میں ہوا بند کر کے محفوظ کر لیں کبھی کبھی اس کو دھوپ لگواتے رہیں تو یہ چٹنی دیر تک آپ کا ساتھ دے سکتی ہے۔

املی کی میٹھی چٹنی

املی کا گودا ایک کلو گرام لیں اور اس میں نمک 60 گرام دانہ الاچی کلاں 25 گرام دار چینی 12 گرام مرچ سیاہ 25 گرام پودینہ خشک 12 گرام ڈال کر گرائینڈر میں اچھی

آلو بخارے کی چٹنی

آدھا کلو گرام آلو بخارے لے کر دھو کر صاف کریں اور کسی دیکھی میں ایک لیٹر پانی لے کر ابالیں اور آلو بخارا اس میں ڈال کر پکائیں اس دوران لوگ چھ (6) عدد کالی مرچ 10 عدد پوٹلی بنا کر ڈالیں۔ آلو بخارے نرم ہو جائیں تو چولہے سے اتار لیں لکڑی کے تچے سے دبا کر تمام گودا نکال کر گھٹلیاں پھینک دیں اور مصالے کی پوٹلی بھی نچوڑ کر نکالیں۔ اب اس گودے کو ملل کے کپڑے سے چھان کر چینی 300 گرام سرکہ 200 ملی لیٹر ڈال کر دوبارہ آگ پر چڑھا دیں اور قوام درست ہونے تک چولہے پر چڑھائے رکھیں اور اس کے بعد ٹھنڈا ہونے پر اگر مزید چٹ پٹا بنا کر مقصود ہو تو ہری مرچ کاٹ کر اور کشمش بھی چند دانے اضافہ کر لیں۔

آلو بخارے کی کھجوری چٹنی

آلو بخارا ایک کلو گرام لے کر ایک لیٹر لیموں کے رس میں بھگو کر رات بھر کے لئے چھوڑ دیں اگلے یوم ان کو اچھی طرح مسل کر ان کا عرق ملل کے کپڑے کے ذریعے چھان لیں کالی مرچ 60 گرام زیرہ سیاہ 60 گرام الائچی خورد 30 گرام باہم ملا کر پیس لیں مغز بادام 250 گرام پودینہ سبز 250 گرام ملا کر ہاون دستہ میں رگڑ لیں کھجور 250 گرام صاف کر کے گھٹلیاں پھینک دیں اور نمک 125 گرام ان پر مل دیں۔ اب چٹنی ڈیڑھ کلو لیں اور آلو بخارے اور لیموں کے رس کے آمیزے میں شامل کر کے ہلکی آنچ پر رکھیں اور مصالہ جات تمام اس میں شامل کرتے جائیں یکجا ہونے پر قوام درست ہوتے ہی اتار لیں اور ٹھنڈا ہوتے ہی مرتبان میں ڈال لیں اور وقتاً فوقتاً مزے لے کر کھائیں۔

آلو بخارے کی سیب والی چٹنی

آلو بخارا 250 گرام لے کر اس کی گھٹلیاں دور کر دیں اور گودے کو سیب کے مربہ کے شیرہ 125 گرام میں ملا کر اچھی طرح گرائینڈ کر لیں یہ آلو بخارے کی ”اچانک چٹنی“ بھی کہلاتی ہے اسی طرح آملہ کے مربہ کے شیرے میں اور جلیبیوں کے شیرے میں بھی

”اچانک چٹنی“ تیار ہو سکتی ہے۔

آلو بخارے کی منقہ والی چٹنی

آلو بخارا ایک کلو گرام لے لیں دھو کر صاف کریں اور ایک لیٹر پانی میں رات بھر بھگوئے رکھیں صبح اس میں چینی ایک کلو گرام ڈال کر دونوں کو پکائیں اب اس میں منقہ 125 گرام نمک 15 گرام اور سرخ مرچ پسی ہوئی 10 گرام بھی ملائیں قوام ہونے پر اتار کر ٹھنڈا کر لیں اور کھائیں یہ سرد گرم کا امتزاج آپ کی طبیعت کو متعادل کرے گا۔

آلو بخارے کی خربوزے والی چٹنی

آلو بخارا 200 گرام رات کو بھگو دیں صبح ہلکی آنچ پر پکائیں ایک پیالی پانی رہ جائے تو مل چھان کر گودا حاصل کر لیں اور اس میں چینی 100 گرام مرچ سرخ پسی ہوئی 5 گرام نمک 10 گرام خربوزے کے بیج (سل بٹے پر رگڑ کر) 10 گرام سرکہ 50 ملی لیٹر ملا کر دوبارہ چولہے پر چڑھائیں قوام ہونے پر چٹنی کھائیں اور جان بنائیں۔

آلو بخارے کی مغزیات والی چٹنی

یہ عام شادیوں پر تیار کی جاتی ہے آلو بخارا 6 کلو گرام چینی سات کلو سرکہ 4 بوتل مغز بادام 400 گرام مغز اخروٹ 100 گرام چہار مغز 400 گرام مغز پستہ 200 گرام کاجو 200 گرام چاندی کے ورق 200 عدد ان تمام اشیاء کو باہم اکٹھا کر لیں آلو بخارے کو رات کو اس میں دو گنا پانی ڈال کر بھگو دیں صبح ابال کر آلو بخارے کو گلا لیں اب اس میں چینی شامل کر کے قوام کریں اب تمام مغزیات شامل کر کے سرکہ تین لیٹر ڈالیں اور دوبارہ آنچ دیں اور مکمل قوام درست ہونے پر چولہے سے اتار لیں اور چاندی کے اوراق اس میں شامل کریں۔ اور لوگوں کو اس چٹنی کے لئے پورے ہال میں سرگرداں دیکھئے۔

ٹماٹروں کی چٹنی

ایک کلو گرام ٹماٹر لیں اور ایک لیٹر پانی میں ڈال کر ابال لیں اور چھلکے اتار کر ملل کے

علاوہ باقی مصالحہ توے پر بھون لیں اور بعد میں نمک مرچ اور لہسن کوٹ کر سب کو ملا دیں اور ٹماٹروں والی دیکھی میں انڈیل کر کوکنگ آئل 125 ملی لیٹر لے کر فرائی پین میں گرم کریں اور سرخ مرچ ثابت 10 عدد اور ادک 10 گرام سنہری کر کے تمام چٹنی کو بگھار لگائیں اور خوب اچھی طرح ہلا کر ٹھنڈی کر کے کھائیں۔

ٹماٹر اور کشمش کی چٹنی

اچھے اچھے ٹماٹر ایک کلو گرام لیں اور پانی میں ابال کر ان کے چھلکے اتار لیں۔ اور باریک کپڑے سے چھان کر گودہ صاف کر لیں پیاز 30 گرام تیل پچاس ملی لیٹر میں سنہری کر لیں اور 5 عدد سرخ مرچ اور ٹماٹر کارس اس میں شامل کر کے آدھا لیٹر پانی بھی ملا دیں اور جوش دے کر چینی آدھا کلو گرام ملا کر قوام کریں آخر میں کشمش 125 گرام ملا کر جوش دے کر ٹھنڈا کریں۔

ٹماٹر کی مارواڑی چٹنی

پختہ سرخ ٹماٹر 4 کلو گرام لے کر پانی میں ابال کر چھلکے الگ کر دیں اور گودے کو پکا کر گاڑھا کر لیں اب ادک 60 گرام ثابت گرم مصالحہ 20 گرام سرخ مرچ 10 گرام نمک 10 گرام ملا کر پیس لیں اور لہسن 60 گرام سل بے پر پیس لیں اور تمام مصالحوں کو گاڑھے ٹماٹر پیسٹ میں شامل کر دیں اب چینی 250 گرام دو لیٹر پانی میں ڈال کر پکائیں اور دھیمی آنچ پر قوام کریں اور لمل کے کپڑے سے چھان کر ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں ڈال کر محفوظ کر لیں۔

ٹماٹر کی سوٹھ والی چٹنی

ٹماٹروں کارس دس لیٹر لیں اور تین کلو چینی لے کر دھیمی آنچ پر پکائیں اس دوران چمچ مسلسل ہلاتے رہیں گاڑھا ہونے پر چولہے سے اتار لیں۔

اب سوٹھ 125 گرام سرخ مرچ پس ہوئی 100 گرام باہم ملا دیں لہسن چھیل کر سل بے پر پیس لیں یہ سب اشیاء شامل کر کے ٹماٹر کے جوس کو دوبارہ چولہے پر چڑھا دیں اور دھیمی آنچ پر پکائیں اس دوران سرکہ تین لیٹر بھی اس میں شامل کرتے جائیں قوام درست

کپڑے سے گودا چھان لیں اور اس میں نمک 30 گرام دانہ الا پچی کلاں تین گرام مرچ سیاہ تین گرام پیس کر ڈال دیں اب سرکہ 250 ملی لیٹر اضافہ کریں اور آدھا کلو گرام چینی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں تین سے پانچ منٹ میں تیار ہو جائے گی مگر اس سے دو منٹ پہلے اس میں کشمش 250 گرام کا اضافہ اس چٹنی کے حسن کو بڑھائے گا۔

تازہ ٹماٹروں کی تازہ چٹنی

اچھے قسم کے ٹماٹر ایک کلو گرام لے کر دھوک صاف کر لیں اور ایک ایک ٹماٹر چار چار حصوں میں تقسیم کر لیں اور چھلا ہوا لہسن 30 گرام سبز مرچ 30 گرام سرخ مرچ پس ہوئی 20 گرام نمک 10 گرام باہم ملا کر پیس کر ٹکڑوں میں ملائیں اور گرائینڈر سے پس کر چٹنی تیار کریں۔

ٹماٹر کی رنگین چٹنی

آدھا کلو ٹماٹر لیں اور دھوک صاف کر کے لمل کی پوٹلی میں باندھ لیں ایک لیٹر پانی دیکھی میں ڈال کر پوٹلی اس میں ڈالیں اور دھیمی آنچ پر ٹماٹر کو نرم کریں چار پانچ منٹ بعد جب ٹماٹروں کے چھلکے پھٹنا شروع ہو جائیں تو نکال کر ان کے چھلکے اتار لیں اور گودا پیس لیں اس میں 30 گرام اٹلی کا گودہ ملائیں اور چینی آدھا کلو گرام ڈالیں اور اس مرکب میں مدھانی چلائیں تمام اشیاء یک جان ہونے پر ہلکی آنچ پر پکائیں قوام ہو جانے پر اتار لیں ٹھنڈا ہونے پر اس میں اپنی مرضی کا کوئی بھی کھانے والا رنگ ملائیں اور پوٹاشیم متابائی سلفیٹ ایک ملی گرام ملائیں اور مرتبان میں محفوظ کر لیں۔

ٹماٹر کی بگھار والی چٹنی

آدھا کلو ٹماٹر لیں اور صاف کر کے کاٹ لیں اب اسے ہلکی آنچ پر اتار پکائیں کہ ٹماٹر کا رس بالکل خشک ہو جائے تو یہ چولہے سے اتار دیں اب رائی 30 گرام میتھی دانہ 30 گرام زیرہ سفید 30 گرام نمک 20 گرام سرخ مرچ پس ہوئی 15 گرام لیں اور مرچ نمک کے

ہونے پر اتار کر ٹھنڈا کریں اور بوتلوں میں بھر کر استعمال کرائیں۔

کچے ٹماٹروں کی چٹنی سیب کے ساتھ

کچے ٹماٹر دو کلوگرام لے کر کاٹ لیں اور سیب چھیل کر باریک باریک کاٹ لیں کدو کش کر لیں تو زیادہ بہتر ہوگا ان کو ٹماٹر کے ٹکڑوں سے ملا کر سرکہ آدھا لیٹر شامل کر کے ہلکی آنچ پر پکائیں جب سب کچھ گل جائے تو ادراک 60 گرام کٹی ہوئی پیاز 250 گرام کشمش 250 گرام اور چینی آدھا کلوگرام ملا کر مزید پکائیں اور توام درست ہونے پر اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔ منہ کا پتھارا اور صحت ساتھ ساتھ اور پورے گھر کے ساتھ ہوئی نہ بات۔

کٹے مصالحے کی ٹماٹر کی چٹنی

ٹماٹر آدھا کلوگرام لے کر باریک کاٹ لیں پیاز 125 گرام لے کر باریک کتر لیں اور تیل (کونگ آئل) 50 ملی لیٹر دیکھی میں ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں اور پیاز سنہری کر لیں اور اس میں نمک مرچ حسب ذائقہ ملا کر ٹماٹر بھی ڈال دیں اور ہری مرچ دس عدد ملائیں ٹماٹر کا پانی خشک ہونے پر سب کچھ بھون لیں مرکب تیل چھوڑ دے تو چولہے سے اتار دیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔

ٹماٹر کی چٹنی دار چینی والی

ایک کلوگرام پکے ہوئے ٹماٹر لے کر کاٹ لیں اور پیاز ایک باریک باریک کتر لیں اب ایک لیٹر پانی دیکھی میں ڈال کر دھیمی آنچ پر پکائیں اور اس میں کٹے ہوئے ٹماٹر پیاز ڈال دیں اور لہسن 15 جوئے روغنی مرچ 10 گرام کالی مرچ 5 گرام دار چینی 10 گرام (پس کر) بھی ملا دیں ٹماٹر پیاز کے گل جانے اور پانی کے خشک ہونے پر سرکہ 20 ملی لیٹر ڈال کر دم دے دیں اور اتار کر خوش ذائقہ چٹنی تیار ہے کھائیں اور کھلائیں۔ ملیں گی دعائیں

ٹماٹر اور سبز دھنیا کی چٹنی

125 گرام ٹماٹر لے کر دھو کر ٹکڑے کر لیں ایک گڈی دھنیا کی صاف کر لیں سبز مرچیں 2 عدد زیرہ سفید 10 گرام سرخ مرچ 2 عدد ملا کر گرائینڈر سے پیس کر یکجان کریں اور فوری طور پر کھائیں اور کھلائیں۔

ٹماٹر کی مکھن والی چٹنی

ایک کلوگرام ٹماٹر لے کر صاف کر کے 2 لیٹر پانی میں آگ پر چڑھا کر پانچ سے دس منٹ ابال لیں اور ٹھنڈے ہونے پر پھلکے اتار دیں اسی پانی میں ٹماٹر دوبارہ ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں جب ایک لیٹر پانی رہ جائے تو آمیزہ کو چھلنی سے چھان لیں اب سو گرام مکھن کو دیکھی میں ڈال کر پکھلائیں اور اس میں پیاز تیس گرام کتر کر سنہری کر لیں اب ہلکا پانی کا چھینٹا دے کر کالی مرچ پسی ہوئی 5 گرام میدہ 60 گرام اور دار چینی 10 گرام ڈال کر ہلکی آنچ پر پندرہ منٹ پکائیں۔ پھر اس میں ٹماٹر کا تیار شدہ رس ڈالیں مزید دس منٹ پکنے پر کری پتہ ایک عدد ڈال کر ٹھنڈا کر کے اس چٹنی کا مزہ لیں یاد رہے کہ دل کے مریض اور ہائی بلڈ پریشر کے مریضوں کو اس چٹنی کی ہوا بھی نہیں لگنے دیتی۔

ٹماٹر کی سر کے والی چٹنی

ایک کلو ٹماٹر لے کر صاف کر لیں اور لہسن 30 گرام چھیل کر رکھ لیں ادراک 20 گرام تلی پتی ہوا یاں کاٹ لیں اب ٹماٹر آدھا لیٹر پانی میں ڈال کر دھیمی آنچ پر گلائیں جب آدھے گل جائیں تو لہسن ادراک کے ساتھ سرخ مرچ 20 گرام کلونچی 10 گرام ڈال کر پکائیں یہاں تک کہ پانی خشک ہو جائے۔ اب اس میں 250 گرام چینی ڈال کر لکڑی کے چمچے سے اچھی طرح گھوٹیں کہ سب چیزیں یک جان ہو جائیں اب اسے خوب پکائیں اور بھون لیں اس کے بعد سرکہ 40 ملی لیٹر ڈال کر پانچ منٹ دھیمی آنچ پر دم دیں۔ اور ٹھنڈی ہونے پر بوتل میں ڈالیں اور وقت ضرورت کھائیں اور لطف اٹھائیں۔

150 گرام	مغز بادام کترا ہوا	150 گرام	ناریل کدو کش کیا ہوا
10 گرام	زعفران	150 گرام	پستہ
125 گرام	نمک سفید	30 گرام	سرخ مرچ
125 گرام	لہسن چھلا ہوا	125 گرام	ادریک کٹا ہوا
125 گرام	چھوہارے کٹے ہوئے	20 گرام	الابچی خورد
50 عدد	ورق نقرہ (چاندی)	125 گرام	چہار مغز
10 گرام	لونگ	60 گرام	مرچ سیاہ
10 گرام	جانفل	10 عدد	ورق طلا (سونا)
ایک گرام	عنبر شہب	10 گرام	جاوتری

حسب سابق تیار کریں الابچی خورد، زعفران، عنبر شہب، چاندی کے ورق، سونے کے ورق آخر میں اوپر چھڑک کر ملا لیں یہ چٹنی اکبر اعظم کے دسترخوان کی زینت ہوا کرتی تھی آج بھی یہ چٹنی آپ کو اپنے حلقہ احباب میں بادشاہ کہلوا سکتی ہے مہنگی لگے تو کسی بھی بنک سے فنانسنگ کروالیں۔ ویسے تو کریڈٹ کارڈ بھی کام آسکتا ہے۔ اب آپ پر ہے کہ سال بھر چٹنی کھاتے ہیں یا گاڑی خریدتے ہیں ویسے چٹنی پٹرول پر نہیں چلتی۔

اچانک چٹنی

یہ اس چٹنی کی ترکیب بیان ہونے جا رہی ہے جو کہ لوگوں کو حیران کر دے گی کہ آپ ایک پڑیا جیب سے نکالیں اور چٹنی حاضر یہ آپ کو اچانک آنے والے مہمانوں کی خدمت کے لئے کمر بستہ رکھے گی۔ جیسے ہی مہمان آئے آپ اس کے کھانے کے انتظام کے سلسلہ میں ذہنی دباؤ سے آزار دہ کر اس سے خوش گی گپیاں کر سکتے ہیں۔

اجزاء

ایک کلوگرام	چٹنی	ایک کلوگرام	آلو بخارا کا گودہ
-------------	------	-------------	-------------------

ٹماٹر کی کٹے مصالے کی ایک اور چٹنی

ٹماٹر 250 گرام لے کر صاف کر کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں بدل دیں اب ان میں ادراک 5 گرام لہسن 5 گرام نمک 5 گرام ملا کر رکھ لیں اب کڑا ہی میں 10 ملی لیٹر گھی گرم کریں اور پیاز ایک عدد کاٹ کر سنہری کر لیں اب تیار مصالے اس میں ڈال کر دھیمی آنچ پر بھونیں ٹماٹر گل جانے پر اس پر ہر ادھنیا ہری مرچ کاٹ کر چھڑکیں اور ٹھنڈی کر کے مزے سے کھائیں۔

نورتن چٹنی

کسی عمدہ پھل کے چھوٹے چھوٹے قتلے ایک کلوگرام

ایک لیٹر	سرکہ	ایک کلوگرام	چٹنی
100 گرام	نمک	25 گرام	مرچ سرخ
150 گرام	کشمش	50 گرام	مرچ سیاہ ثابت
150 گرام	مغز بادام کٹے ہوئے	150 گرام	ناریل کدو کش کیا ہوا
10 گرام	الابچی خورد	125 گرام	ادریک کٹا ہوا

سرکہ میں چٹنی ملا کر قوام کریں اور بقیہ اشیاء ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں قوام ہو جانے پر اتار کر الابچی سبز کھول کر ڈال دیں اور چاندی کے ورق 20/25 عدد ملا کر اپنا دسترخوان سجائیں یہ کتنی عمدہ مزیدار اور مفید ہوگی یہ وہ لوگ آپ کو بتائیں گے جو کھا کر جاتے ہوئے گھر والوں کے لئے بھی مانگیں گے۔ (ان کو دینا لازمی نہیں ہے)

چٹنی بارہ مصالے (مغلّی)

2 لیٹر	سرکہ	ایک کلوگرام	آم کے قتلے
250 گرام	کشمش	ڈھائی کلوگرام	چٹنی یا شکر

10 کلوگرام	2۔ اچور خشک شدہ
10 کلوگرام	3۔ خوبانی خشک شدہ
10 کلوگرام	4۔ آلو ابلے اور مسل کر خشک شدہ
2 کلوگرام	5۔ پودینہ خشک شدہ
ایک کلوگرام	6۔ کھٹکل چوکہ (پپیٹہ بوٹی) خشک شدہ
2 کلوگرام	7۔ جل ہالم (چھال فریزی) خشک شدہ
ایک کلوگرام	8۔ مردا کے پتے خشک شدہ
ایک کلوگرام	9۔ ریوند چینی کے پتے خشک شدہ
2 کلوگرام	10۔ ہرادیسیا سایہ میں خشک شدہ
2 کلوگرام	11۔ پٹا خشک شدہ
2 کلوگرام	12۔ مڑیا چنے ابال کر خشک شدہ
500 گرام	13۔ سوٹھ
50 گرام	14۔ سیاہ مرچ
2 کلوگرام	15۔ نمک سفید
250 گرام	16۔ سرخ مرچ
پانچ کلوگرام	17۔ چینی

یاد رہے کہ تمام اشیاء تازہ لے کر خشک خود کرنا ہیں اور سایہ میں خشک کرنا ہے اس لئے تمام اشیاء تقریباً دو گنا مقدار میں لینا ضروری ہے کہ خشک ہو کر آپ کا مطلوبہ وزن مل سکے اب ان سب کو سرکہ میں لیٹر میں بھلو کر سایہ میں دو بارہ خشک کریں۔ اس کے بعد ان سب کو گرائینڈر کے صاف ستھری اور دیدہ زیب سائے پیکنگ میں مارکیٹ میں پھیلا دیں اور پھر آپ لوگوں کی ڈیمانڈ پوری کرنے میں مصروف ہو جائیں گے اور لوگ دھی ڈھونڈنے نکل جائیں گے۔

20 گرام	مرچ سرخ	100 گرام	نمک
50 گرام	مغز بادام	10 گرام	سوٹھ
10 گرام	لہسن	20 گرام	ادرک
5 گرام	جاوتری	10 گرام	جانفل

تمام مصالحہ جات کو باریک پیس لیں چینی اور آلو بخارا کا گودہ کونڈی ڈنڈے میں مصالحوں سمیت ڈال کر خوب گھوٹیں خشک ہونے تک گھوٹا لگاتے رہیں اور سایہ میں رکھ کر مکمل خشک کر کے گرائینڈر میں ڈال کر پاؤڈر کی شکل دے دیں اور کسی ہوابند جار میں ڈال کر رکھیں وقت ضرورت ایک چمچ اس خشک چٹنی کا ایک چمچ سرکہ میں یا دہی میں ملا کر اچانک لوگوں کو حیران اور خوش کریں۔

جھٹ پٹ چٹنی چٹارے دار

سابقہ مکمل سامان لے کر علاوہ آلو بخارا کے گودے کے پیس لیں اور اچور بازار سے صاف ستھرا ایک کلوگرام لے کر شامل کر کے گرائینڈر کر لیں اور حسب سابق انیرٹائٹ برتن میں رکھیں اور وقت ضرورت جھٹ پٹ نکالیں اور مہانوں کی حیرت کا نظارہ کریں۔

ہردل عزیز چٹنی (فوری تیار)

آپ اس کا کوئی بھی نام رکھ سکتے ہیں۔ یہ وہ چٹنی ہے جو آپ کو لکھتی بنا دے گی مگر اس کے لئے آپ کو یہ چٹنی کمرشل بنیادوں پر تیار کرنا ہوگی۔ اور اچھی خوبصورت پیکنگ اور دیدہ زیب سٹاف کے ہاتھوں اس کی مارکیٹنگ مارکیٹ میں آپ کی بے جا بے جا کر دے گی اور آپ اچانک ملینیر بن جائیں گے اس کے لئے آپ کو مندرجہ ذیل سامان اکٹھا کرنا ہوگا مگر اس سلسلہ میں ہر چیز صاف ستھری اور حاضر موسم کی ہو تو آپ مارکیٹ میں جم سکیں گے۔ انشاء اللہ

10 کلوگرام	1۔ پٹا خشک شدہ
------------	----------------

پس کر شامل کر لیں جبکہ سبز مصالحہ جات کتر کر شامل کریں اور ایک جوش دے کر سرکہ ایک لیٹر شامل کر کے قوام کریں اور آخر میں کلونجی ملا کر محفوظ کر لیں وقت ضرورت کھائیں اور ایک شعر یاد کریں۔

جس بھی فنکار کا شہکار ہو تم

اس نے صدیوں تمہیں سوچا ہوگا

یہ لوگ چٹنی کھانے کے بعد آپ کے لیے کہیں گے ہاں۔ یہ ہاں آپ کو پوری آنکھیں اور پورا منہ کھول کر کرنے میں سزا آئے گا۔

کیلے کی چٹنی

کیلا ایک ایسا پھل ہے جو ہر موسم میں دستیاب ہے اور ابھی تک غریب آدمی کی پہنچ میں ہونے کی وجہ سے اس کی چٹنی بھی دسترخوان کی زینت ہونا چاہئے۔

کیلے کچے	3 کلوگرام	سیب کھٹے	250 گرام
چھوڑے گھٹلی نکلے	60 گرام	نمک سفید	50 گرام
سونٹھ سفوف کردہ	50 گرام	سرخ مرچ	50 گرام
شکر	500 گرام	پیاز	500 گرام
سرکہ	250 ملی لیٹر	سفید الائچی	10 گرام

دونوں پھل صاف سترے لے کر چھلکے اتاریں اور کیلے کے قتلے کر لیں جبکہ سیب اور پیاز کو گرائینڈ کر لیں بقیہ اشیاء کو باریک پیس لیں اب ایک مرتبان میں سرکہ ڈال کر باقی اشیاء تیار شدہ اس میں شامل کر کے رکھ لیں آٹھ یوم تک روزانہ ہلاتے رہیں اور نویں دن سے جب چاہو کھاؤ اور اپنے منہ کو نیا ذائقہ دیں۔ تے موجدان مانو

ٹماٹر کی چٹنی

ایک بار پھر ٹماٹر آپ کی خدمت میں کہ اب تو سارے سال اس خوبصورت پھل نما

ایک اور جھٹ پٹ چٹنی

تیز رفتار زندگی میں وقت ایک زندہ حقیقت ہوتے ہوئے انسان کے پاس ختم ہوتا جا رہا ہے ہر کوئی ایک بے سبب اور بے مقصد دوڑ میں شریک ہے اور انسانیت کا شرف مجروح ہو رہا ہے اس کو مد نظر رکھتے ہوئے میٹھی چٹنی کا سفوف بنانے کا مشورہ دے رہا ہوں کہ وقت ضرورت بازار سے صرف روٹی یا ڈبل روٹی اور دہی لینا پڑے اور پیٹ پوجا کا اہتمام ہو جائے درج ذیل ترکیب زبانی یاد کر کے رکھنے کی ہے۔

اپجور	125 گرام	سیاہ مرچ	12 گرام
بڑی الائچی	12 گرام	گڑ	500 گرام

سب کو باریک پیس کر سفوف کر لیں اور وقت ضرورت دہی میں ملائیں اور کھانا کھائیں۔

عجب لذت بھری چٹنی

آپ کے لذت کام و دھن کی آبیاری کے لئے لذت بھری چٹنی کا تجربہ کرنے کا فارمولہ پیش کر رہا ہوں۔

اپجور سفید	ایک کلوگرام	نمک	250 گرام
لہسن	250 گرام	پیاز	200 گرام
پودینہ	200 گرام	کلونجی	250 گرام
ادرک	250 گرام	سرخ مرچ	100 گرام
کشمش	250 گرام	چھوڑے	250 گرام
چاروں مغز	250 گرام	گڑ	1 کلوگرام
سرکہ	ایک لیٹر		

گڑ کو ایک لیٹر پانی میں پکائیں قوام ہونے پر چھان لیں اور تمام متذکرہ مصالحہ جات

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ سپریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسجے کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو م ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

سبزی کی دید ہوتی رہتی ہے خواہ پچھلے سال یہ ایک سو سے ایک سو پچیس روپے کلوتک قیمت پا گیا تھا۔

سبز نمٹاڑ	2 کلوگرام	چینی	700 گرام
منقہ	500 گرام	رائی	30 گرام
لہسن پسا ہوا	15 گرام	سرخ مرچ	15 گرام
سونٹھ	35 گرام		

ٹماٹر کاٹ کر اور منقہ صاف کر کے (بیج نکال کر) کسی برتن میں چولہے پر چڑھانے سے پہلے سرکہ اور چینی شامل کر لیں اور قوام ہو جانے پر بقیہ مصالحہ جات شامل کر لیں اور ٹھنڈا ہونے پر بھوک کی شدت کم کرنے میں اس کی معاونت حاصل کریں۔

ترش چٹنی

چٹنی میں ترشی نہ ہو تو چٹنی کہنے کو جی نہیں چاہتا۔

اچھوڑ عمدہ	500 گرام	کلونجی	60 گرام
سرخ مرچ	60 گرام	نمک	125 گرام
کشمش	500 گرام	پودینہ خشک	60 گرام
لونگ	12 گرام	دانہ لالہ پچی خورد	12 گرام
سرکہ سرکہ انگوری	2 لیٹر	اہلی	500 گرام

سب سے اول اچھوڑ کو صاف کر کے سرکہ میں بھگو دیں اہلی کو اس سرکہ میں بھگو دیں صبح اہلی کی گٹھلیاں ضائع کر دیں اور دوسرے دن گر اینڈ کر لیں خشک مصالحہ جات پس کر شامل کریں اور سبز مصالحہ جات کتر کر ملائیں جبکہ کشمش بیج نکال کر شامل کریں اور مرتبان میں ڈال کر تین شب و روز دھوپ میں رکھیں اس دوران ضرورت محسوس کریں تو سرکہ مزید ملا سکتے ہیں تیاری کے بعد آپ کے تعلقات محلے داروں سے اچھے رہنے کے لئے ضروری ہے کہ انہیں اس چٹنی کے تیار ہونے کا پتہ نہ چلنے دیں اور اگر آپ مروت میں کچھ الٹا کر جائیں

اگلے ہی دن یہ مصرع آپ کے لبوں پر ہوگا۔

ع دل ویراں ہے تیری یاد ہے تنہائی ہے

کہ چٹنی تو محلہ داروں اور عزیزوں کے گھروں اور منہ کے ذائقوں کے نذر ہو چکی ہو گی۔

مرہ جات

اچار چٹنی کے بعد مرہ جات کی باری آتی ہے مرہ خوراک کی اس قسم کو کہتے ہیں جس میں پھلوں اور سبزیوں کو چھوٹے بڑے ٹکڑوں میں تقسیم کر کے چٹنی کا قوام کر کے اس میں پکائے جائیں یہ بالعموم بیماروں کو کھلانے کے واسطے تیار کیا جاتا ہے اور ان سے تقویت کا کام بھی لیا جاتا ہے جبکہ پنجاب اور بالخصوص لاہور کی روایات میں صبح نہار منہ مرہ کھانے روایت کافی پکی ہے اور لاہور دیئے ساٹھ فی صد سے زائد مرہ اور شربت کا ناشتہ کرتے ہیں تو سب سے اول تقویت دل کے لئے مستعمل سیب کے مرہ کی باری ہے۔

مرہ سیب

خوب پکے ہوئے سخت سیب	ایک کلوگرام	چینی	ایک کلوگرام
پانی	ڈیڑھ لیٹر		

سیب کو اچھی طرح دھو کر چھیل لیں اور دو دو ٹکڑے کر لیں اور کانٹے سے گود کر پانی میں ابال لیں اور ہلکا نرم ہونے پر اتار لیں اور سیب کی قاشوں کو نکال لیں اور اسی پانی میں چینی ڈال کر قوام کر لیں اور نرم کئے ہوئے سیب کے قتلے ڈال کر 15 سے بیس منٹ تک پکائیں قوام ہو جائے تو اتار کر رکھ لیں دوسرے دن چیک کریں اگر مرہ نے پانی چھوڑ دیا ہو ایسا تقریباً ستر فی صد تک ہو جایا کرتا ہے۔ تو دوبارہ ہلکی آنچ پر رکھ کر پانی سکھالیں اور قوام ہونے پر اتار لیں اور اس میں ٹائری پاؤ ڈر دو گرام بطور پری زروٹیو ڈال کر ٹھنڈا کر لیں اور مرتبان میں محفوظ کر لیں۔ ایک دو دن بعد دوبارہ چیک کر لیں اگر مرہ نے کچھ پانی چھوڑ

میں ڈال کر قوام کریں اور اس میں سے دو سے تین گرام ٹائری یا سڑک ایسڈ ڈال دیں اب پھانکوں کو شیرے میں ملا دیں اور نرم آنچ پر پکانیں جب قوام ہو جائے تو اتار لیں اور چوبیس گھنٹے بعد ری چیک کریں مرہ نے پانی چھوڑا ہوگا دوبارہ چولہے پر چڑھا کر حسب خواہ دس سے پندرہ منٹ پکانیں مرہ نے جو پانی چھوڑا ہوگا خشک ہونے پر قوام ہو جائے گا۔
مرتبان میں ڈال کر محفوظ کر لیں۔

آم کا مرہ (دیگر)

ایک کلوگرام نیم پختہ آم لے لیں اور صاف ستھرے کر کے ان کی قاشیں کاٹ لیں ان قاشوں کو ڈیڑھ لیٹر پانی میں بھگو دیں جس میں 10 گرام سفید نمک ملا ہو دس منٹ بعد ان قاشوں کو صاف پانی میں ابلنے رکھ دیں پانچ منٹ بعد جب نرم ہو جائیں تو ان کو ملل کے کپڑے پر پھیلا دیں کہ ان کا فالتو پانی سوکھ جائے ان کو لکڑی کی تیلیوں سے گود لیں۔
چینی ایک کلو کا قوام کریں اور اس میں تین گرام سڑک ایسڈ ڈال دیں اور قوام میں آم کی قاشیں ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر پکانیں جوش آنے پر جھاگ آئے گی وہ اتارتے جائیں قوام ہونے پر اتار کر ڈھک کر رکھ لیں صبح چیک کرنے پر مرہ نے پانی چھوڑا ہوگا اس پانی کو سکھا کر دوبارہ قوام کر لیں اور چینی یا شیشے کے مرتبان میں رکھ لیں۔

آم کا مرہ (دیگر)

آم کا مرہ بنانے کے لئے اس مرتبہ بڑے سائز کے نیم پختہ آم ڈیڑھ کلوگرام لیں جو کہ ترش نہ ہوں ان کو چھیل کر دو حصوں میں تقسیم کر لیں اور گٹھلی نکال کر پھانکیں ٹھنڈے پانی میں بھگو دیں رات بھر بھگو کر صبح پانی ضائع کر دیں اور نیا پانی ڈالیں اور ہر تین گھنٹے بعد پانی بدلتے رہیں یہ عمل پانچ بار دہرائیں اب دو لیٹر پانی الگ برتن میں کھولائیں اور پھانکوں کو اس میں ڈال کر فوراً نکال لیں تاکہ پھانکیں بالکل نہ گل جائیں اب ان پھانکوں کو سفید کپڑے پر پھیلا دیں کہ ان کا پانی نچر جائے اب دو گرام چینی کا قوام کریں جب قوام تار چھوڑ دے تو چولہے سے اتار کر ٹھنڈا کریں اور آم کی پھانکیں اس میں ڈال دیں اب مغز بادام

دیا ہو تو دس سے پندرہ منٹ ابال کر پانی خشک کر لیں تاکہ مرہ زیادہ عرصہ تک درست حالت میں رہ سکے۔ یہ مرہ امراض قلب میں مفید ہے۔

مرہ بہی

پکے ہوئے سخت بہی	ایک کلوگرام	چینی	ایک کلوگرام
پانی	ڈیڑھ لیٹر	ٹائری یا سوڈیم بینز وویٹ	0.5 گرام

بہی کو صاف کر کے قتلے کر لیں اور پانی میں ڈال کر پکانیں نیم نرم ہو جانے پر اتار کر کانٹے سے گود لیں اسی پانی میں چینی ڈال کر اس کو پکانیں اور بہی کے گدے ہوئے قتلے بھی اس میں شامل کر کے اس کا قوام کریں آخر میں ٹائری پاؤڈریم سوڈیم بینز وویٹ ملا کر اتار لیں چوبیس گھنٹے بعد دوبارہ چیک کریں مرہ نے پانی چھوڑ دیا ہوگا دوبارہ 15 سے 20 منٹ پکانیں پانی ختم ہونے اور قوام پختہ ہو جانے پر چولہے سے اتار لیں اور ٹھنڈا کر کے مرتبان میں محفوظ کر لیں یہ مرہ دل کو فرحت اور طاقت بخش ہے جبکہ خون کی رگوں میں روانی کو مسلسل کرنے میں معاون ہے ہلکے دستوں کی صورت میں بھی اس کا استعمال دستوں کو روکنے کا باعث ہوتا ہے۔

ناشپاتی کا مرہ

حسب خواہ ناشپاتی لے کر مندرجہ بالا طریقے سے مرہ تیار کر لیں یہ مرہ دل و دماغ کے لئے مفرح ہے معدہ بھی قوی کرتا ہے۔

آم کا مرہ

ایک کلوگرام ادھ کچے آم لے کر ان کو دھو کر چھلکا اتاریں اور اپنی مرضی کی پھانکیں کر لیں گٹھلی اور مغز خارج کر دیں ان پھانکوں کو سوتی کپڑے میں باندھ کر دس سے پندرہ منٹ کھولتے پانی میں ڈال ان کو نرم کر لیں بعد میں کپڑے سے نکال کر پھانکوں کو اسٹیل کے کانٹے سے گود لیں اس کا مقصد پھل میں چینی کو مکمل جذب کرنا ہوتا ہے اب چینی کو اسی پانی

250 گرام لے کر گرم پانی میں ابال کر اس کے چھلکے اتار لیں اور گریوں کو دو دو حصوں میں الگ کر لیں اور مرہہ میں ڈال کر کسی شیشے کے مرتبان میں ڈال کر اس کا منہ مضبوطی سے بند کر دیں کبھی کبھار دھوپ میں رکھنے سے مرہہ درست حالت میں رہتا ہے سلی جگہ یا ڈھکے بغیر رکھنے سے مرہہ خراب ہو جاتا ہے۔

خوبانی کا مرہہ

عمدہ پکی ہوئی خوبانیاں دو کلو گرام لیں اور دو حصے کر کے ان کی گٹھلیاں علیحدہ کر لیں اور خوبانیاں جو تقریباً ڈیڑھ کلو گرام رہ جائیں گی ان کو تہہ در تہہ جمادیں ہر تہہ پر چینی کی ایک تہہ لگائیں یا در ہے کہ چینی بھی ڈیڑھ کلو گرام ہی لینا ہے ان خوبانیوں اور چینی کو بارہ گھنٹوں تک یونہی پڑا رہنے دیں اس دوران گٹھلیوں میں سے گریاں نکال کر انہیں پانی میں ابال کر ان کے چھلکے صاف کر لیں اور خوبانیوں کے ساتھ ہلکی آنچ دیں جھاگ میل اتارتے رہیں جب جھاگ میل آنا بند ہو جائے تو آنچ پر سے اتار لیں اور صاف سترے شیشے کے جار میں اول خوبانیاں ڈالیں اور اوپر سے شیرہ ڈال دیں اس میں پانچ گرام سڑک ایسڈ بھی ڈال دیں اور مرتبان کا منہ احتیاط سے بند کر دیں پانچ دن بعد کھول کر دیکھیں اگر پانی چھوڑا ہو تو دوبارہ جوش دے کر پانی خشک کر لیں۔

آلو بخارے کا مرہہ

آلو بخارا عمدہ پکا ہوا آدھا کلو گرام لے لیں اور اس کو دھو کر کسی دیکچے میں نمی نمی آگ پر رکھ دیں یہاں تک کہ وہ پلپلے ہو جائیں اب چینی آدھا کلو گرام کی چاشنی تیار کریں اور ایک کلو گرام ٹائری ڈال لیں اور ابلے ہوئے آلو بخارے اس چاشنی میں ڈال دیں اور دھیمی (نمی نمی) آگ پر ابالیں پانی سوکھنے پر آلو بخاروں کی گٹھلیاں الگ کر کے مرہہ مرتبان میں بھر لیں۔ نمی نمی کا مطلب ہے ہلکی ہلکی (دھیمی دھیمی)

اے جو آندی اے ہوا

کتے کوئی رواندا ہو وے گا

انگور کا مرہہ

کچے سخت موٹے انگور آدھا کلو لے لیں اور صاف کر کے تہہ در تہہ چینی (آدھا کلو گرام) لگا کر رکھیں اور پتیلی کو دھیمی آنچ پر چولہے پر رکھیں یہاں تک کہ انگور گداز ہو کر اپنا رس چھوڑ دیں اب آنچ تیز کر دیں۔

قوام ہو جانے پر چولہے سے اتار کر ٹھنڈا کریں اور شیشے کی بوتلیں کھلے منہ کی لے کر ان میں محفوظ کر لیں اس کو ٹھنڈی اور خشک جگہ پر رکھنا سود مند ہوتا ہے۔

آلوچے کا مرہہ

آلوچہ نیم پختہ 2 کلو گرام لے کر دو دو حصوں میں تقسیم کریں اور ان کی گٹھلیاں نکال کر پھینک دیں اب ڈیڑھ کلو چینی لے کر کسی برتن میں آلوچے کی تہہ اور چینی کی تہہ بچھاتے جائیں 24 گھنٹے اسی طرح پڑا رہنے دیں اس سے پہلے برتن کو ململ کے کپڑے سے ڈھک دیں تاکہ گرد وغبار اور کیڑے مکوڑے اس میں راہ نہ پا جائیں دوسرے یوم اس کو دھیمی آنچ پر گرم کریں اور ہلاتے جائیں گاڑھا ہونے پر آئے تو تیز آنچ کر دیں پانی اور رطوبات خشک ہونے پر اسے ٹھنڈا کر کے شیشے کے جاروں میں بھر کر ایئر ٹائٹ کر لیں۔

بیر کا مرہہ

یہ پاکستان میں بکثرت پیدا ہونے والا پھل ہے اس کے درخت کھیتوں اور کھلے گھروں میں لگائے جاتے ہیں موسم پر اس کو بہت شوق سے کھایا جاتا ہے مگر اس کو محفوظ کرنے یا مرہہ بنانے پر توجہ نہیں دی جاتی جبکہ اس کا مزے دار مرہہ آپ کے لذت کام و دھن کو تسکین فراہم کرے گا۔

عمدہ موٹے اور بے داغ بیر دو کلو گرام لے کر دھو کر لکڑی کی تیلیوں سے چاروں جانب سے گود لیں اور ململ کے کپڑے میں پوٹلی کی شکل میں باندھ لیں اور دو سے تین منٹ کھولتے ہوئے پانی میں رکھ دیں نرم ہو جانے پر ان کو بلور یا چینی کے برتن میں ڈال دیں اب دو کلو

پکاتے رہیں یہاں تک کہ رطوبت اور پانی خشک ہو جائے اور مرہبہ جم جائے ٹھنڈا ہونے پر شیشے کے مرتبانوں میں بھر لیں۔

گاجر کا مرہبہ

درمیانہ سائز کی گاجریں ایک کلوگرام لے کر چھیل لیں اور چار چار لمبوترے ٹکڑے کر لیں اور کیل درمیان سے نکال دیں اور ان ٹکڑوں کو پانی میں ابال لیں یہاں تک کہ وہ گداز ہو جائیں اس موقع پر چھلنی لگا کر پانی ضائع کر دیں اور گاجروں کے ٹکڑوں کو چھلنی پر ہی رہنے دیں کہ پانی نچ جائے خشک ہونے پر چینی ایک کلوگرام کی چاشنی بنا لیں اس دوران گاجریں بھی اس میں ڈالتے جائیں اور ہلاتے رہیں توام ہونے پر ایک لیموں کے چھلکے کی باریک باریک کترنیں اس پر چھڑک دیں جبکہ 50 ملی لیٹر لیموں کا رس شامل کریں اور توام گاڑھا کریں آخر میں مغز بادام دس عدد باریک کترے ہوئے پھریری کر دیں اور ٹھنڈا ہونے پر مرتبانوں میں بھر دیں۔

گاجر کا مرہبہ (دیگر)

تازہ اور سرخ گاجریں جن کے کیل سخت نہ ہوں دو کلوگرام لے کر اچھی طرح دھولیں اور دونوں اطراف سے چوٹی اور نچلا سبز حصہ کاٹ دیں اگر گاجروں کی سطح سخت محسوس کریں تو ان کو چھیل لیں اور لمبے رخ پر دو یا چار (جیسے مناسب ہو) حصوں میں کاٹ لیں اب ان کو ململ کے رومال میں پونٹی باندھ کر ابالیں اور نرم ہونے پر الگ کر لیں اور لکڑی کے تختے پر پھیلا کر سٹیل کے کانٹے سے چھید لیں (گود لیں اس عمل کو گودنا کہتے ہیں)

اب ڈیڑھ کلوگرام چینی کی چاشنی بنا لیں اور اس میں گاجروں کو ملا کر خوب تیز آنچ پر پانچ منٹ تک جوش دیں اور پھر اتار کر رات بھر کے لئے ڈھک کر رکھ دیں دوسرے دن گاجریں شیرے سے الگ کر لیں اور شیرے میں مزید 750 گرام چینی ڈال کر توام کریں اور گاجروں کے ٹکڑے پھر اس میں ملادیں اور ہلکی آنچ پر دو سے تین گھنٹے پکائیں اور پھر اس آمیزے کو رکھ دیں۔ تیسرے دن پھر گاجریں نکال کر شیرے میں مزید 750 گرام چینی

گرام چینی یا ایک کلوگرام چینی اور ایک کلوگرام گلوکوز لیکوڈ کو توام کر لیں اور اس میں تین گرام لیموں کا ست (ٹائری) اس میں ملادیں اب اس توام میں بیروں کو ڈال کر 24 گھنٹے کے لئے رکھ دیں ذہن میں رکھیں کہ تمام پھل کو چاشنی میں ڈوبا ہونا چاہئے۔ 24 گھنٹے بعد اس آمیزے میں سے پھل علیحدہ کر لیں اور بقیہ چاشنی میں آدھا کلوگرام چینی ڈال کر توام کریں اور یہ توام پھل پر ڈال کر 24 گھنٹوں کے لئے پھر رکھ دیں اور اگلے دن یہی عمل دہرائیں آٹھ یوم اس عمل کو دہرائیں اور اس کے بعد پھل کو چار روز کے لئے گاڑھے توام میں پڑا رہنے دیں بعدہ مرتبانوں میں ڈال کر ہوا بند ڈھکن لگا دیں۔

سنگترے کے چھلکوں کا مرہبہ

چار درجن سنگترے لے کر بچوں میں بیٹھ کر خوب مزے لے لے کر نمک مرچ لگا کر کھائیں اور مزے اڑائیں آں ہاں چھلکے پھینکنے نہیں ہیں بلکہ ان کو صاف کر کے باریک باریک کترنوں کی شکل دے دیں۔

اور پانی میں ابالیں اس حد تک کہ گل کر ٹوٹ نہ جائیں اب ان میں نمک 60 گرام اور سوڈا بائیکارب 60 گرام بھی ڈال دیں اور چھلکوں کو گلنے دیں اور پھر ان کو ٹھنڈا کر لیں اب دو کلوگرام چینی کی چاشنی بنا لیں توام تار چھوڑ دے تو اس کو ٹھنڈا کر دیں اور شیشے کے جار میں ڈال کر کے اوپر سنگترے کے چھلکے بھی ملا کر ایک ہفتہ کے لئے تک رکھ دیں اس مرہبہ کو دیگر کاموں کے علاوہ کیک بنانے میں بھی استعمال کیا جا سکتا ہے۔ ڈبل روٹی کے سلائس کے درمیان لگا کر بچے بھی خوش ہو کر کھاتے ہیں۔

ٹماٹر کا مرہبہ

نیم پختہ ٹماٹر تین کلوگرام لے کر پانی میں ابال کر انہیں نرم کر لیں اور پھر چھلکے اتار لیں اور ان کو دو دو ٹکڑوں میں تقسیم کر لیں اب لیموں دیسی ڈیڑھ سو گرام لے کر باریک باریک پھانکیں کر لیں۔ اب چینی چار کلوگرام کا توام کر لیں اور اس میں تیار شدہ ٹماٹر اور لیموں ملا کر جوش دیں اور اجزاء ہلاتے رہیں اس دوران جھاگ میل اتارتے رہیں اور دھیمی آنچ پر

ٹھنڈا کر کے 24 گھنٹے رکھیں اور اگر پانی چھوڑ دیں تو دوبارہ پانی خشک کر کے قوام ہونے پر ٹھنڈا کر کے مرتبانوں میں بھر لیں۔

انجیر کا مربہ

ایک کلوگرام انجیر سفید رنگ کی لیں (اگر تازہ ہوں تو دو کلو لینا ہیں) اور ہر ٹکڑے کے مزید چار ٹکڑے کر لیں اور اسٹیل کے کانٹے سے گود کر انہیں چونا 35 گرام پانی دو لیٹر کے آمیزے میں نصف گھنٹہ تک بھگوئے رکھیں اور پھر نکال کر خوب اچھی طرح دھوئیں اور دو لیٹر پانی تازہ میں ڈال کر جوش دیں اور گل جانے پر اتار کر ٹھنڈا کر لیں خشک ہو جائیں تو دو کلو گرام چینی کو قوام کر کے تار بندھ جانے پر خشک شدہ انجیروں پر ڈال دیں اور دھیمی آنچ پر پکائیں اور کمزور بدن اشخاص کو روزانہ صبح و شام نہار منہ 50 گرام مربہ کھلائیں ایک ماہ میں کم از کم تین کلو وزن بڑھ سکتا ہے۔

انناس کا مربہ

انناس مفرح و مقوی قلب پھل ہے گردہ مثانہ کی پتھری اور ریگ بھی خارج کرتا ہے عورتوں کے حیض کو جاری کرتا ہے گھر میں رکھنے پر اس کا مربہ بنا لینا زیادہ اچھا ہے کہ ہڈیوں کی کمزوری میں بھی مفید ہے ایک کلوگرام انناس لے کر اس کے مرکزی تنے سے الگ کر کے قتلے بنا لیں اور کسی نان سنک برتن میں بچھا کر ان پر ایک کلوگرام چینی بکھیر دیں یہ عمل تہہ در تہہ کرنا ہے ایک گھنٹہ رکھا رہنے دیں چینی گھل جائے گی۔

اب اسے دھیمی آنچ پر پکانا شروع کریں قوام ہو جانے پر ٹھنڈا کر کے برتنوں میں بھر لیں مزید اربہ تیار ہے۔

مربہ بیلگری

بیل گری جسے بیل فروٹ Bale Fruit عربی میں سفرجل کہتے ہیں انار کے برابر جسامت رکھنے والا یہ پھل کچی حالت میں سبز اور نرم ہوتا ہے جبکہ پک جانے پر زرد رنگ کا

ڈال کر پھر جوش دیں اس میں چھ گرام لیموں کاست (ٹائری) ملا کر پھر گاجریں ڈال کر پانچ منٹ تک پکائیں جب قوام تار باندھ لے تو مربہ تیار سمجھیں اور مرتبانوں میں بھر لیں اگر مربہ زیادہ عرصہ تک محفوظ کرنا ہو تو سوڈیم بنزوویٹ بھی دو گرام چاشنی میں ملا لیں۔

اورک کا مربہ

اس مربہ کے بنانے کے لئے درج ذیل اشیاء اکٹھی کریں

اورک	آدھا کلوگرام	چینی	2 کلوگرام
سجی (گلابی)	2 گرام	سہاگہ سفید	2 گرام
زعفران	ایک گرام	عرق کیوڑہ	60 ملی لیٹر
عرق لیموں	60 ملی لیٹر		

اورک کو چھیل لیں اور مناسب ٹکڑے کر لیں اور 8 گھنٹوں کے لئے چونے کے پانی میں ڈبو دیں بعدہ نکال کر دو لیٹر پانی میں ڈال کر اس میں سجی سہاگہ اور چینی ملا کر دھیمی آنچ پر پکائیں جب اورک گل جائے تو نکال کر سوتی کپڑے پر پھیلا کر اس میں موجود پانی کو خشک ہونے دیں۔ اور شیرے میں زعفران عرق کیوڑہ عرق لیموں ڈال کر پکائیں یہاں تک کہ قوام تار چھوڑ جائے اس مرحلے پر اورک اس میں ملا کر ایک جوش دیں اور آگ سے اتار کر ٹھنڈا کر لیں اور مرتبانوں میں بھر لیں۔

مربہ آملہ

بڑے سائز کے آملہ پختہ پانچ کلوگرام لے لیں اور انہیں اسٹیل کے کانٹے سے اچھی طرح گود لیں اور 48 گھنٹے چونے کے پانی میں بھگوئے رکھیں اور بعد میں اچھی طرح دھو کر دس لیٹر پانی میں دھیمی آنچ پر پکائیں نرم ہونے پر اتار لیں اور چینی پانچ کلو کا قوام کریں اس میں دس گرام ٹائری (لیموں کاست) اور چار گرام سوڈیم بنزوویٹ ڈال دیں قوام تار چھوڑ دے تو ابلے ہوئے آملے اس میں ڈالیں اور پانی خشک ہونے تک آگ پر رہنے دیں بعدہ

اس میں کچلہ کے مقابلے میں دو گنا سٹریکس پایا جاتا ہے اس بناء پر اس کے بیجوں کے استعمال میں خاص احتیاط برتنا ضروری ہے سٹرکٹین زہر ہے اور زہر مار بھی دیتا ہے۔

مرہ بنانے کی ترکیب

دو کلو نیم پختہ اور سخت پیسٹے لیں۔ اور ان کا چھلکا اتار لیں اور بیج بھی نکال دیں اور مکعب ٹکڑے کر لیں مکعب سے مراد برنی کی شکل کے ٹکڑے ہوتے ہیں اب ان کو سوتی کپڑے پر رکھ کر خشک کریں۔

چینی تین کلو گرام کا قوام بنائیں جب تار چھوڑ دے تو اس میں پیسٹے کے ٹکڑے ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں ہلاتے ہوئے احتیاط کریں کہ لکڑی کا چمچ ہو اور پیسٹے کے ٹکڑوں کو توڑ نہ دیں قوام پختہ ہونے پر اتار کر ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں ڈال کر محفوظ کر لیں۔

پلول کا مرہ

انگریزی میں وائلڈ سنیک گورڈ Wild Snake Gourd کہلانے والا یہ پھل پنجابی اور گجراتی میں پرول کہلاتا ہے جبکہ ہندوستان والے اسے کھلوا کہتے ہیں۔

افعال و خواص

یہ ایک بیلدار بوٹی کا پھل ہے جو کندوری کی شکل کا ہوتا ہے اس پر لسانی میں لکیریں کھینچی ہوتی ہیں پتے کھیرے کے پتوں کی مانند مگر چکنے ہوتے ہیں یہ خون پیدا کرتا ہے ملین خاصیت رکھتا ہے پتے بخاروں میں مفید ہیں اس کو دھنیا کے ساتھ رات کو بھگو کر صبح اس کا نسیانہ بخاروں کو نافع ہے مزاجاً یہ سرد تر پھل ہے۔

مرہ بنانے کی ترکیب

ایک کلو گرام بڑے اور تازہ پولول لے کر ان کا چھلکا اتار لیں پانی سے دھو کر صاف کر لیں پانی میں ابال کر نرم کر لیں اور احتیاط سے نکال کر سوتی کپڑے پر پھیلا دیں تاکہ ان کا

اور سخت ہو جاتا ہے پختہ ہو کر پھل کا مزہ شیریں خوش ذائقہ ہوتا ہے یہ ایک بڑے درخت کا پھل ہے پاکستان میں بکثرت پایا جاتا ہے یہ قابض ہے اور آنتوں کے مزمن (پرانی) امراض میں مفید ہے مفرح و مقوی معدہ ہے دستوں میں خون آنے اور حیض کی زیادتی میں اس کے اثرات بہت خوب ہیں، اس میں لعابیت کے ساتھ ایک انزائم ہیکسٹین پایا جاتا ہے جو حالبس اثرات رکھتا ہے آئیے آنتوں اور معدہ کو طاقور بنانے کے لئے مرہ بیلگری بناتے ہیں تیل نا پختہ ایک کلو گرام لے لیں سخت خول مٹادیں اور گودے کے گول گول ٹکڑے کاٹ لیں بیج نکال کر ان کو ٹھنڈے پانی میں ایک گھنٹہ تک بھگو دیں اور پھر نکال کر سوتی کپڑے پر رکھیں تاکہ پانی نچر جائے اب ایک کلو گرام چینی کا قوام گاڑھا بنائیں اور اس میں بیلگری کے ٹکڑے ڈال کر دھیمی آنچ پر پکنے رکھ دیں اس عمل میں بیلگری کے ٹکڑے پانی چھوڑتے ہیں اس کے خشک اور قوام پختہ ہونے پر اتار کر کھلے برتن میں ڈال دیں اور ٹھنڈا ہونے پر ان کو مرتبان میں ڈال کر بقیہ ٹھنڈا اور پر ڈال دیں اور محفوظ کر لیں۔

پیتا کا مرہ

اس کو انگریزی میں پاپایا (PAPAYA) اور لاطینی میں Carica Papaya کاریکا پاپایا جبکہ سندھی میں پاپتو کہتے ہیں یہ تقریباً گول ایک جانب سے مکعب خربوزے کی شکل کا پھل ہے جس میں کالی مرچوں کی طرح اور سائز کے بیج ہوتے ہیں بہت سے زہروں کا تریاق ہے اسہال اور تے میں کارآمد ہے معدہ اور آنتوں کے درد کو ختم کرتا ہے اس کا طلاء مختلف حیوانات کے کاٹے میں درد اور زہر کا قاطع ہے۔

تحقیقات جدید

وٹامن کا ذخیرہ ہے پیسٹے میں بیس یونٹ وٹامن اے چھیالیس یونٹ وٹامن سی اور پنتالیس یونٹ وٹامن بی ہوتا ہے جبکہ ایک سو گرام پیسٹے میں 70 گرام پروٹین اور چالیس حرارے (کیلو یز) ہوتے ہیں اس کے دودھ میں پیپ سین نام کا جو ہر پایا جاتا ہے جو کہ ہاضم اثرات رکھتا ہے۔

کاٹ کر قتلے بنائیں۔ بیج نکال دیں گودے کے قتلوں کو پانی میں بھگو دیں۔

پانی دو لیٹر لے کر اس میں پھٹکری 12 گرام چاول کا آٹا 60 گرام ملا کر ابلنے رکھ دیں اور قتلے اس میں ڈال دیں قتلے نرم ہو جائیں چولہے سے تواتار کر پانی سے دھولیں اور سوتی کپڑے پر سوکھنے کے لئے رکھ دیں اب ایک کلو گرام چینی کا قوام کر لیں اور اس میں سفوف الاپچی خوردہ 6 گرام عرق گلاب 12 ملی لیٹر ملا کر تربوز کے قتلے ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں جب قوام گاڑھا ہو جائے تواتار کر ٹھنڈا کر کے لذت کام و دھن کا انتظام کریں۔

جامن کا مربہ

سندھی اور پنجابی میں جموں کہلانے والا یہ پھل انگریزی میں جرمبر Jurmbur اور لاطینی میں یوجنیا جمبولینا کہلاتا ہے ایک مشہور درخت کا پھل ہے یہ معدہ اور جگر کو قوی کرتا ہے بھوک کھل کر لگاتا ہے صفراوی اور دموی اسہال کو نافع ہے اس کی گٹھلیاں قابض ہیں اور ان کا استعمال ذیابیطس میں کرایا جاتا ہے اس کے درخت کا چھال ابال کر غرارے کرانا دانتوں کو مضبوط کرتا ہے یہی چھال جلد کر بہت سے منجنوں کا حصہ بنتی ہے اس میں جامبولین نام کا ایک گلوکوسائڈ جبکہ گیلک ایسڈ اور رال بھی پائے جاتے ہیں جبکہ پوست درخت جامن میں ٹے نین پائی جاتی ہے اب مربہ بنائیں؟ بنا ہی لیتے ہیں اس سے پہلے موسم بدل جائے۔

ایک کلو نیم پختہ جامن لیں اور پانی سے دھو کر صاف کر لیں اور دو لیٹر پانی میں ابال لیں اور ان کا پانی خشک ہونے دیں اب دو کلو گرام چینی کا قوام بنائیں اور جامن اس میں ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر پکائیں قوام پختہ اور لعاب دار ہو جائے تواتار کر جامن جو کہ اب گٹھلیوں کی شکل میں رہ چکے ہوں گے نکال کر پھینک دیں اور مربہ ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔

جامن کا مربہ (دیگر)

ایک کلو گرام بڑے بڑے گودے سے بھرے جامن لیں جو کہ نیم پختہ ہوں ان کو دھو کر

پانی خارج ہو جائے اس دوران ان میں لکڑی یا اسٹیل کے چمچے سے گدائی کر لیں چینی دو کلو گرام کا قوام کر کے اس میں تیار شدہ پلول ڈال دیں اس دوران اس میں دو گرام ٹائری یا سوڈیم بنزوویٹ ڈال دیں۔ اور ہلکی آنچ پر پکائیں قوام ہو جانے پر ایک یوم رکھیں تاکہ اگر پانی چھوڑ دے تو اس کو دوبارہ پکا کر خشک کر لیا جائے اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔

پیٹھے کا مربہ

عربی میں محربہ کہلانے والا یہ پھل فارسی میں کدوئے رومی کہلاتا ہے جبکہ سندھی میں پیٹھو اور گجراتی میں کھجوروں کولوں جبکہ انگریزی میں اسے واٹ پمپکن White Pumpkin کہتے ہیں کچا سرد خشک جبکہ پک کر گرم خشک ہو جاتا ہے دل کو طاقت اور فرحت دیتا ہے۔

چار کلو گرام پیٹھے لے کر چھیل لیں اور چوکور ٹکڑے کاٹ دیں اور کانٹے سے گود لیں چھ کلو گرام پھٹکری تین لیٹر پانی میں ابلنے رکھ دیں ابال آنے پر پیٹھے کے قتلے ڈال دیں اچھی طرح ابل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو سوتی کپڑے پر ڈال کر انہیں سوکھنے دیں۔ اب چار کلو چینی کا قوام بنائیں اور تیار شدہ پیٹھے کے قتلے اس میں ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر پکنے دیں گل جانے پر اس پر روح کیوڑا پندرہ گرام ملا کر ٹھنڈا کر لیں نہایت عمدہ مربہ تیار ہے۔

تربوز کا مربہ

عربی میں بطیخ ہندی کہلانے والا یہ پھل پنجابی اور سندھی میں ہد وانہ جبکہ انگریزی میں واٹر میلن Water Melon کہلاتا ہے۔ مشہور لذیذ اور شیریں پھل ہے اس کا مغز کھایا جاتا ہے جبکہ اس کے بیج بھی دوا کے طور پر مشتمل ہیں یہ مسکن خصوصیات کا حامل ہے خون اور صفرا کی حدت کو کنٹرول کرتا ہے پیاس ختم کرتا ہے گرم بخاروں میں اس کا پانی پلانا باعث صحت ہوتا ہے ٹھنڈا ہونے کی بناء پر سرد مزاجوں کو روری ایکشن بھی کر جاتا ہے اس کا زیادہ استعمال گرمیوں ہی میں مناسب ہے تربوز کا گودہ ایک کلو گرام لے کر اس کو لمبائی کے رخ

اس کا جوس تمام سبزیوں میں ممتاز حیثیت رکھتا ہے۔

مرہ بنانے کے ترکیب

آئیں اس کا مرہ بناتے ہیں چقدر ایک کلوگرام لے کر اچھی طرح چھیل کر صاف کر کے گول گول ٹکڑے کاٹ لیں۔ اور اسٹیل کے کانٹے سے گود لیں اور ایک گھنٹہ کے لئے پانی میں بھگو دیں پھر باہر نکال کر سوتی کپڑے پر ڈال کر خشک کر لیں ایک کلوگرام چینی کا قوام بنائیں اور اس میں چقدر کے ٹکڑے ڈال دیں اور دھیمی آنچ پر پکنے دیں قوام گاڑھا ہونے پر اس میں سفوف کردہ چھوٹی الائچی 6 گرام اور عرق گلاب 12 ملی لیٹر ڈال کر ایک جوش دیں اور اتار کر ٹھنڈا کر کے شیشے کی بوتلوں میں بھر دیں۔

تمے کا مرہ

عربی میں حنظل فارسی میں فریزہ تلخ کہلانے والی یہ بوٹی اردو میں اندرائن اور تمد کہلاتی ہے اس کو انگریزی میں کولوسنٹھ Colocynth کہتے ہیں یہ ایک نیل دار بوٹی ہے اس کے پتے اور نیل تربوز کی طرح ہوتے ہیں اور پھل بھی چھوٹے تربوز کی مانند ہی ہوتے ہیں کچا تمہ سبز رنگ کا اور پک جانے پر زرد ہو جاتا ہے اس کا گودا بطور دوا استعمال ہوتا ہے یہ گرم خشک بوٹی ہے یہ جگر کی خرابی سے ہونے والی قبض کا علاج ہے جوڑوں کے بخیری دردوں کا علاج ہے جوڑوں کے تمام دردوں میں اکسیر ہے۔

مرہ بنانے کی ترکیب

حنظل (تمہ) تین کلوگرام لے کر چونے کے پانی میں ڈال کر رات بھر رکھیں صبح پانی ضائع کر دیں اور تمہ نکال کر دو حصوں میں تقسیم کریں اس کے بیج نکال کر پھینک دیں اور تمہ کے ٹکڑوں کو چونے کے پانی میں دوبارہ ڈال دیں پانی میں ڈالنے اور نکالنے کا عمل چار بار کریں اگر تمہ کی کڑواہٹ کم ہو جائے تو ٹھیک ہے وگرنہ یہ عمل ایک دو بار اور کریں اور 6 لیٹر پانی میں ایک کلووان بجا چونا ڈالنا ہے۔

صاف کریں ان پر 125 گرام نمک چھڑک دیں اور پانچ منٹ بعد ان کو گرم پانی سے دھو لیں۔

دو کلو چینی کو قوام کریں آنچ پر رکھیں ابال آجانے پر جامن اس میں ڈال دیں قوام گاڑھا ہو جانے پر اتار کر ٹھنڈا کریں اور شیشے کی بوتلوں میں بھر لیں۔

چقدر کا مرہ

چقدر کو عربی میں "سلق" سندھی میں "سورن" ہندی میں "چکندر" اور انگریزی میں Beet Root کہتے ہیں جبکہ اس کا نباتاتی نام Betavulgaris ہے۔

افعال و خواص

شلاجم کی طرح کی ترکاری ہے اس کے پتے پالک کے پتوں کی طرح کے اور مزہ میٹھا ہوتا ہے یہ شدید سرخ رنگ لئے سب سبزیوں سے زیادہ رنگدار نظر آتی ہیں یہ سبزیوں کے اس خاندان سے تعلق رکھتی ہے جن کی جڑیں استعمال ہوتی ہیں یہ کئی اقسام کی ہوتی ہے یہ اقسام شکل میں فرق کی بناء پر ہوتی ہیں یہ مغربی ایشیا اور یورپ میں بحر روم کے قریبی ممالک میں پہلے پہل کاشت کی گئی یہ قدیم ترین سبزیوں میں سے ہے اس وقت تقریباً دو تہائی دنیا میں کاشت ہو رہی ہے۔

تحقیقات جدید

اس میں موجود کاربوہائیڈریٹس شوگر کی صورت میں ہوتے ہیں پروٹین اور چکنائی بہت خفیف مقدار میں ہوتی ہے یہ تازہ حالت میں سب سے مفید سبزی ہے۔

چقدر میں 87.00 فی صد رطوبت 0.8 فی صد چکنائی 0.9 فی صد ریشے 0.8 فی صد پروٹین 0.9 فی صد معدنی اجزاء 8.8 فی صد کاربوہائیڈریٹس ہوتے ہیں سو گرام چقدر میں 55 ملی گرام فاسفورس 10 ملی گرام وٹامن سی 18 ملی گرام کیلشیم ایک ملی گرام آئرن جبکہ باقی وٹامن اے اور بی پائے جاتے ہیں۔ جبکہ اس مقدار میں 43 کیلوریز ہوتی ہیں۔

ایک سو گرام خوبانی میں 20 ملی گرام کیمیشیم 25 ملی گرام فاسفورس 2.2 ملی گرام آزن 6 ملی گرام وٹامن سی اور خفیف مقدار میں وٹامن بی کمپلیکس بھی پائے جاتے ہیں جبکہ سو گرام تازہ خوبانی میں 53 کیلوریز ہوتی ہیں جو خشک ہونے پر 37 کیلوریز میں بدل جاتی ہیں۔ چودہ فی مہوروں میں کھو جاتی ہیں۔

مرہ بنانے کی ترکیب

ایک کلو گرام خوبانی لے کر دھولیں اور ایک گھنٹہ کے لئے تازہ پانی میں بھگو دیں نکال کر دودھ سے کر لیں اور گٹھلیاں نکال دیں اور پانی میں ابال لیں نرم ہونے پر تام چینی کے برتن میں خشک کریں۔

چینی ایک کلو گرام لے کر چاشنی تیار کریں تار بندھ جانے پر اس میں ٹائری یا سوڈیم بزوویٹ دو گرام ملائیں اور تیار شدہ خوبانیاں اس میں ڈالیں اور دھیمی آنچ پر پکائیں اور قوام ہو جانے پر اتار کر ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر کر مضبوط ڈھکن لگائیں کیول کہ اس میں سب سے زیادہ چوری آپ کے آس پاس رہنے والے چاننے پچاننے والے ہی کریں گے۔

خشک کھجور کا مرہ

ایک کلو گرام خشک کھجور (چھوارے) لے کر دودھ حصوں میں تقسیم کر لیں ٹھنڈے پانی سے دھو کر پانی میں ابال کر نرم ہونے پر چولہے سے اتار لیں اور سوتی کپڑے پر پھیلا کر ان کا پانی خشک کر لیں اب چینی ایک کلو گرام کا شیرہ تیار کریں اس میں بارہ گرام الائچی خورد کا سفوف ڈالیں اور بارہ گرام عرق گلاب بھی ڈال لیں اور دوتار کا قوام کر لیں اور اس قوام میں خشک کھجور (چھوارے) اس میں ملا کر مرتبانوں میں بھر کر ڈھکن لگائیں اور کبھی کبھی جب آپ کو صحرائے عرب کا تصور آئے تو اس میں اس مرہے کو شامل کر کے خود کو حقیقتاً وہیں محسوس کریں۔

سپاری کا مرہ

عربی میں فوفل اور فارسی میں پوپل کہلانے والی چھالیہ کو بنگال میں گو اور گجرات میں

اب چھ کلو چینی کا قوام بنا لیں تار بندھ جانے پر اس میں سوڈیم بزوویٹ (5 گرام) ملائیں اور آخر میں چونے میں بجھائے ہوتے تے شامل کر کے ایک جوش دیں آپ نے تمہ کو اس قدر میٹھا کم پایا ہوگا کہ آپ کھاتے چلے جائیں کھاتے۔۔۔۔

خوبانی کا مرہ

پرانز آرمنیکا *Prunus Arminica* کو عربی میں مشمس فارسی اور سندھی میں زرد آلو جبکہ انگریزی میں اپریکاٹ *Apricott* کہتے ہیں۔ جبکہ برصغیر میں خوبانی ہی کہلاتی ہے۔

افعال و خواص

آڑو سے ملتا جلتا اخروٹ کی جسامت کا پھل ہے جو گول ہوتا ہے۔

یہ خشک ہونے پر بھورا ہو جاتا ہے جبکہ یہ مزے میں شیریں ہوتا ہے اس کی گٹھلی میں بادام کی طرح کا مغز ہوتا ہے اور اس مغز کا مزہ بھی مغز بادام کی طرح ہوتا ہے اور بازاروں میں مغز بادام میں جس چیز کی سب سے زیادہ ملاوٹ کی جاتی ہے وہ اسی خوبانی کا مغز ہے یہ برصغیر اور افغانستان میں زیادہ پیدا ہوتی ہے گرم تر بدرجہ دوم ہے مسہل صفا ہے پیاس کو تسکین دیتی ہے معدہ میں تعفن پیدا کرتی ہے۔

تحقیقات جدید

تازہ خوبانی میں قدرتی شکر، وٹامن اے اور کیمیشیم کی کافی مقدار پائی جاتی ہے اس کے علاوہ وٹامن بی کمپلیکس، ریوفلاوین، نایاسین اور وٹامن سی بھی کافی مقدار میں ہوتا ہے اس کی گٹھلی کا مغز بادام کی طرح پروٹین اور چکنائی کا خزانہ ہوتا ہے اس میں چالیس سے پینتالیس فی صد ایسا تیل پایا جاتا ہے جو طبی اور کیمیائی اعتبار سے حقیقی بادام کے تیل جیسا ہوتا ہے خوبانی میں 85.3 فی صد رطوبت ایک فی صد پروٹین 0.3 فی صد چکنائی 0.7 فی صد معدنیات ایک فی صد ریشے اور گیارہ اعشاریہ چھ فی صد کاربوہائیڈریٹس ہوتے ہیں جبکہ

ستاور کا مربہ

عربی میں شقائق مصری سندھی میں سندوری گجراتی میں ستاوری سنسکرت میں شت مولی اور انگریزی میں (اسپراکس Aspuraqus) کہلانے والی یہ جڑی ایک درخت کی جڑ ہے جسے فارسی اور اردو میں ستاور کہتے ہیں یہ سفید زردی مائل ہوتی ہیں ان پر لمبائی کے رخ لکیریں کھینچی ہوتی ہیں اور مزہ اس کا میٹھا ہوتا ہے۔

افعال و خواص

سرد تر یہ جڑ اپنے افعال میں مقوی و مغلاظ منی ہے عورتوں کو کھلانے سے ایام رضاعت میں دودھ کی پیداوار بڑھ جاتی ہے، جدید تحقیقات نے بھی اس میں ایک جوہر سا کرین اور خاصی مقدار میں رطوبات لعابہ کا انکشاف ہوا ہے یہ مربہ خصوصی طور پر گھر میں بنا کر مردوں کو کھلانے سے ان کی ازدواجی زندگی کی لمبائی میں اضافہ ہوتا ہے اور میاں بیوی خوش رہتے ہیں۔

مربہ بنانے کی ترکیب

ستاور موٹی موٹی ایک کلو گرام لے کر پانی سے دھو کر صاف کر لیں اور اس کو 48 گھنٹے بھگو دیں ستاور پھول جائے گی اب اس کو چھری سے اچھی طرح چھیل کر ان کو اسٹیل کے کانٹے سے گود لیں (سوراخ کریں) پھر ان کو تین لیٹر پانی میں ملا کر چولہے پر ہلکی آنچ پر چڑھا دیں اور گلنے تک پکنے دیں اس کے بعد چولہے سے اتار لیں اس دوران پانی آدھا لیٹر ہو جائے گا اس میں خالص شہد آدھا لیٹر ڈال کر دوبارہ چولہے پر چڑھا دیں اب اس پر میل آئے گا وہ کفگیر سے اتار تے جائیں جھاگ آنا بند ہو جائے اور قوام کی تار بندھ جائے تو آنچ بند کر کے مربہ کو ٹھنڈا کریں اور بوتلیں بھر کر فریز کر لیں وقت ضرورت دس سے پندرہ دن روزانہ صبح نہار منہ اس کا ناشتہ کرنے سے برسوں کی تھکن (جو ازدواجی زندگی میں آ جاتی ہے) دور کریں ناشتہ میں مربہ 50 گرام لے کر چچے سے کھائیں اور اس کے ساتھ آدھا لیٹر

سوپاری کہا جاتا ہے جبکہ انگلش میں اس کو بیٹل نٹ Betel Nut کے نام سے یاد رکھا جاتا ہے۔

افعال و خواص

ایک صنوبری شکل کا پھل ہے جو برصغیر پاک و ہند اور بنگلہ دیش میں پان میں کتر کر کھایا جاتا ہے، اس کے بیشتر درخت بنگال اور ہندوستان میں دکنی علاقوں میں پائے جاتے ہیں جو قطر میں تو اٹھارہ سے چوبیس انچ ہوتا ہے مگر لمبائی (اونچائی) میں 15 پندرہ سے تیس فٹ تک ہوتا ہے اس کے سب سے اوپر والے حصہ میں نار جیل اور چھوہارے کے پتوں کی طرح پتے لگتے ہیں جن پر گچھوں کی شکل میں سپاری یا چھالیہ لگتی ہے، یہ مزاج میں سرد خشک ہوتی ہے اور ام کی تحلیل کرتی ہے اور قابض ہے، دانتوں کو مضبوط کرتی ہے جبکہ اس کا زیادہ استعمال گردے اور مثانے کی پتھری بنانے کا موجب ہوتا ہے۔

تحقیقات جدید

کیمیائی تجزیے سے اس میں سے کائے جین نام کا جوہر حاصل کیا گیا ہے۔ ایک کلو گرام تازہ چھالیہ لیں (خشک چھالیہ کا مربہ نہیں بناتے) اور اوپر کا خول اتار دیں پانچ لیٹر پانی میں 30 گرام ان بچھا چونا ملائیں اور سہاگہ 12 گرام بھی اس میں ملا دیں اور سپاری اس میں ڈال کر 24 گھنٹے رکھیں۔

سپاری نکال کر تازہ پانی سات لیٹر لیں اور سپاری اس میں ڈالیں اور چونا 30 گرام اور سہاگہ 12 گرام ڈال کر چولہے پر دھیمی آنچ پر چڑھا دیں اور دو لیٹر پانی رہنے تک پکائیں اس موقع پر چینی ڈیڑھ کلو گرام ڈال دیں اور قوام بننے دیں اس میں الاچھی خورد 12 گرام سفوف کر کے شامل کریں اور عرق گلاب 30 ملی لیٹر شامل کریں قوام ہو جانے پر اتار کر ٹھنڈا کریں اور اپنے خاندان اور محلہ کی تمام عورتوں کو تحفہ میں اس وقت ارسال کریں جب وہ کمردرد کی شکایت کریں یا ان کو لیکوریا کا عارضہ ہو وہ آپ کو خوب دعائیں دیں گی۔ ویسے آپ چاہیں تو یہ چٹنی آپ کو عورتوں کا معالج خصوصی بھی بنا سکتی ہے۔

تحقیقات جدید

آلو کی غذائی اہمیت دیگر تمام سبزیوں کے مقابلے میں زیادہ ہے اس میں سب سے زیادہ پایا جانے والا جزو "سارچ" ہے جبکہ پروٹین، سوڈا، پوٹاشیم، وٹامن اے اور بی کا بھی ذخیرہ اپنے اندر رکھتا ہے آلو یورک ایسڈ کی مقدار مناسب رکھنے میں معاون ہے کچھ لوگ آلو کو نفاخ اور دیر ہضم سبزی کہتے ہیں جبکہ تجربات یہ ثابت کرتے ہیں کہ یہ زود ہضم غذا ہے جبکہ اس میں قدرتی نمک بھی پائے جاتے ہیں جن سے جسم میں پیدا ہونے والی ترشی اور یورک ایسڈ کی زیادتی کنٹرول ہوتے ہیں اعضائے ہضم میں دوست بیکٹیریا پیدا کرتا ہے آئیں اس سستی اور مفید سبزی کو مرہبہ میں تبدیل کریں۔

مرہبہ بنانے کی ترکیب

بیٹھے آلو ایک کلو گرام لے کر صاف پانی سے اچھی طرح دھولیں اور پانی دو لیٹر میں اپنے رکھ دیں آلو نرم ہو جائیں تو پانی سے الگ کر لیں اب ان کو چھیل کر ان کے ٹکڑے کر لیں اب ایک کلو گرام چٹنی کا قوام کریں اس میں دو گرام سوڈیم بنزوویٹ ڈالیں قوام تار چھوڑ جائے تو آلو ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں قوام ہو جانے پر اتار کر ٹھنڈا ہونے پر بوتلیں بھر لیں۔

ناریل کا مرہبہ

عربی میں ناریل کہلانے والا یہ پھل فارسی میں جوز ہندی پشتو میں کھوپرہ سندھی میں ڈونگھی اور بنگالی میں کاریکل کہلاتا ہے جبکہ انگلش والے اس کو Cocoanut (کوکونٹ) کہتے ہیں۔

افعال و خواص

مشہور پھل ہے اس کا درخت اونچا تاڑکی مانند ہوتا ہے یہ ساحلی علاقوں میں زیادہ پایا جاتا ہے بدن کو موٹا کرتا جبکہ قوت باہ کو بڑھاتا ہے حرارت غریزی کو طاقت دیتا ہے اس میں تقریباً ہر وہ جز پایا جاتا ہے جس بدن انسانی کو ضرورت ہوتی ہے ہندی ویدوں میں اس کو

دودھ پینے اس کے بعد کم از کم آٹھ گھنٹے تک کچھ نہ کھائیں یہ عمل پندرہ یوم کرنے سے آدمی عملی طور پر پانچ سے سات سال پیچھے چلا جاتا ہے مجرب ہے۔

آلو کا مرہبہ

آلو پوٹاٹو Potato کو سندھی میں بٹاٹا اور لاطینی میں Solanum Tuberosum سولانم ٹیو بروسوم کے مشکل نام سے یاد کیا جاتا ہے۔

افعال و خواص

دنیا میں سب سے زیادہ کھائی جانے والی سبزی جو کہ سبزیوں کی اس قسم سے متعلق ہے جس کی جڑیں مستعمل ہیں مزا جا سرد خشک سبزی ہر باورچی خانے کی زینت ہے کافی غذائیت رکھتی ہے قابض اور ثقیل ہے جو لوگ آلو کو اس لئے اختیار نہیں کرتے کہ موٹے ہو جائیں گے ان کا خیال درست کرنے کے لئے عرض ہے کہ آلو میں چکنائی یا چربی نام کو بھی نہیں ہوتی جبکہ لوہا اور کیلشیم اس میں بے تحاشا ہوتا ہے اس میں وٹامن اور نمکیات کا بڑا ذخیرہ بھی ہوتا ہے، آلو میں موجود پروٹین اس کی اہمیت کو بڑھادیتی ہے اس کو چھلکوں سمیت کھانا زیادہ مفید ہے کہ اس کا چھلکا اتارنے سے بہت سے مفید اجزاء ضائع ہو جاتے ہیں۔ پکانے میں آلو اگر بھاپ سے پکائے جائیں تو بھی ان کی غذائیت بحال رہتی ہے پکانے کے بعد اگر چھلکا اتار دیا جائے تو فرق چنداں نہیں پڑتا اس کی افادیت اس مثال سے ظاہر ہو سکتی ہے کہ ہر امریکی باشندہ ایک سال میں 96 کلو آلو کھاتا ہے یعنی ہر ماہ آٹھ کلو یعنی روزانہ 266 گرام آلو فی کس ایک امریکی کی غذا میں شامل ہیں یہ نامعلوم زمانوں سے جنوبی امریکہ میں کاشت ہو رہا ہے سولہویں صدی عیسوی میں آلو کو یورپ میں لایا اور کاشت کیا گیا ایک صدی تک تقریباً اس کو مضر صحت خیال کیا جاتا رہا 1771ء میں وہاں اس کے غذائی فوائد سے آگاہی ہوئی اسی دوران عیسائی مشنریوں کے ذریعہ پوری دنیا کے ساتھ ساتھ برصغیر میں بھی روشناس کرایا گیا فرانس میں اٹھارہویں صدی عیسوی میں قحط کے دوران اس کو گندم کی جگہ استعمال کرایا گیا اور آج یہ دنیا بھر کی تمام فصلوں سے زیادہ کاشت کیا جاتا ہے۔

ہڑڑ کا مربہ

فارسی میں ہلیہ عربی میں ہلیج ہندی میں ہڑسندھی اور پنجابی میں ہڑیڑ جبکہ انگلش میں Chebullamyroblanm کہتے ہیں۔

افعال و خواص

یہ ایک درخت کا پھل ہوتا ہے یہ تین شکلوں میں ایک ہی درخت سے حاصل کیا جاتا ہے ان تینوں کو ہلیہ سیاہ (جنگ ہڑ بڑ) ہلیہ زرد (بڑی ہڑ بڑ) اور ہلیہ کابلی کہتے ہیں ہلیہ سیاہ اس پھل کو کہتے ہیں جو درخت پر پکنے کے بعد ٹپک جاتا ہے حجم میں چھوٹا اور رنگ میں کالا ہوتا ہے اور اس وقت تک اس میں گٹھلی پیدا نہیں ہو سکتی جبکہ بڑی ہڑ وہ ہے جو پکنے کے بعد اتاری جاتی ہے یہ سیاہی مائل زرد رنگ لئے ہوتی ہیں اور ہلیہ کابلی اس پھل کو کہتے ہیں جو اسی درخت پر بڑا بڑا اور زرد رنگ کا ہو جاتا ہے تینوں کے افعال و خواص میں انیس بیس کا ہی فرق ہے یہ مقوی دماغ، جاذب رطوبات مقوی معدہ و امعاء مسہل سودا اور مضعفی خون اثرات رکھتی ہے جاذب رطوبات ہونے کی وجہ سے دماغی فضلات کو جذب کر کے بچوں اور بڑوں کا آئی کیولیول بڑھاتی ہے (معیار ذہانت کو آئی کیولیول کہا جاتا ہے) اس کے مربہ کو مسلسل کھاتے رہنے سے افعال ہضم درست رہ کر صالح خون کے پیدا ہونے میں معاون ہوتے ہیں، اس سے انسان کا حسن و جوانی دیر تک پر بہار رہتے ہیں بار بار بیوٹی پارلر جانے سے بہتر ہے یہ مربہ تیار کر لیں ہڑڑ زرد ایک کلو گرام لے لیں اچھی طرح دھو کر دو لیٹر پانی میں اچھی طرح ابال لیں نرم ہونے پر چولہے سے اتار کر اچھی طرح گود لیں اور سوتی کپڑے پر ڈال کر خشک کر لیں۔

مربہ بنانے کی تیاری

اب دو کلو گرام چینی کا قوام بنا لیں اور شربت کے قوام تک اس میں ہڑڑیں ڈال دیں اور دھیمی آنچ پر پکائیں جب ہڑڑ اچھی طرح گل جائیں تو آنچ بند کر کے اتار کر ٹھنڈا کرنے

جنت کا درخت کہا گیا ہندو دیو مالا لکھتی ہے کہ جب بھگوان وشنو اس دھرتی پر آیا تو وہ ناریل اپنے ساتھ لایا تھا، اس نے ناریل کے درخت کا نام کرپا گوانی رکھا جس کے معنی ہیں ”صحت، توانائی، درازی عمر، سکون بخش اور شانتی والا“ اس کا پتھر 20 سے 30 میٹر اونچا ہوتا ہے۔

تحقیقات جدید

ناریل میں روغنی جزو بہت زیادہ ہوتا ہے جو آسانی سے ہضم ہو جاتا ہے یہ روغن حیوانی گھی سے کیمیاوی ترکیب میں میل کھاتا ہے، اس میں موجود پروٹین اعلیٰ قسم کی ہوتی ہے ناریل میں میکینشیم، پوٹاشیم، سلفر اور سوڈیم وافر مقدار میں پائے جاتے ہیں خشک ہو جانے پر اس کی شرح توانائی دو سے تین گنا ہو جاتی ہے ایک سو گرام ناریل میں 662 کیلوریز ہوتی ہیں جبکہ ناریل میں پروٹین 4.5 فی صد ایسے 3.6 فی صد رطوبت 36.3 فی صد چکنائی 41.6 فی صد کاربوہائیڈریٹس تیرہ فی صد اور معدنی اجزاء ایک فی صد ہوتے ہیں جبکہ سو گرام ناریل میں معدنی اور حیاتی اجزاء اس تناسب سے ہوتے ہیں فاسفورس 240 ملی گرام آرن 1.7 ملی گرام کیشیم 10 ملی گرام وٹامن سی ایک ملی گرام خفیف مقدار میں وٹامن بی بھی شامل ہیں جبکہ تازہ ناریل میں فی سو گرام 444 کیلوریز ہوتی ہیں۔

مربہ بنانے کی ترکیب

اب اس بہترین غذا کا مربہ بنا لیں؟ آئیں بنا ہی لیتے ہیں ناریل ایک کلو لیں اور لبائی کے رخ اس کے چاند کاٹ لیں اور ایک گھنٹے تک ٹھنڈے پانی میں پڑا رہنے دیں اور پھر سوتی کپڑے پر ڈال کر اس کا پانی سکھا لیں۔ اب ڈیڑھ کلو گرام چینی کا قوام کریں یہ قوام تار والا نہیں کرنا بلکہ شربت والا کرنا ہے اور اس میں ناریل کے ٹکڑے ڈال دیں اور دھیمی آنچ پر پکاتے جائیں قوام گاڑھا ہونے پر اس میں ایک گرام کافور اور دو گرام سوڈیم بنزوویٹ ڈال کر ایک جوش دیں اور اتار لیں ٹھنڈا ہونے پر بوتلیں بھر کر سخت ڈھکن لگا دیں۔

جام جیلی اور مارملیڈ بنانے کی احتیاطیں

جام اور جیلی اور مارملیڈ بنانے کے لئے نرم پھل آسانی سے استعمال نہیں کرنے چاہئیں عمدہ اور خوشبودار جام جیلی مارملیڈ اچھے خوش ذائقہ اور پکے ہوئے پھلوں سے ہی تیار ہو سکتے ہیں اگر اعلیٰ قسم کا جام جیلی مارملیڈ تیار کرنا مقصود ہو تو تیز ابیت + چینی + لعاب دار مادہ (پیکٹین) یکساں تناسب سے آپس میں ملائے جائیں گھر میں رہتے ہوئے پھل کی تیز ابیت معلوم کرنے کا فارمولا پیش خدمت ہے کہ کسی بھی پھل کے 10 سی سی گودے میں 25 سی سی الکوئل ملائیں اگر تو اس عمل سے گودا سخت گولے میں تبدیل ہو جائے تو سمجھ لیں کہ تیز ابیت اور پیکٹین کافی مقدار میں ہے اگر گولا بننے کی بجائے ٹکڑے ٹکڑے بن جائیں تو سمجھیں اس میں پیکٹین کی مقدار % 50 تک ہے اور اگر صرف ریٹے بنیں تو سمجھ لینا چاہئے کہ پھل میں پیکٹین کی مقدار کم ہے یہ پھلوں میں پروپیکٹین کی شکل میں موجود ہوتا ہے جو الکحل سے پیدا ہونے والے ایک خاص کیمیائی عمل سے پروپیکٹین سے پیکٹین میں بدل جاتا ہے پھل کے پکنے کے عمل میں پیکٹین اور تیز ابیت کی زیادہ مقدار موجود ہوتی ہے جن پھلوں میں پیکٹین کی مقدار کم ہوتی ہے ان کے جام جیلی مارملیڈ نہیں بنتے جب تک کہ ان میں مصنوعی پیکٹین نہ ڈالی جائے یا درگھیں چینی کا تناسب بھی دیکھ بھال کا متقاضی ہے کہ جیلی وغیرہ سخت اور اچھی کوالٹی کی تیار ہو بعض پھلوں میں تیز ابیت اور پیکٹین کی خاصی مقدار پائی جاتی ہے جیسے کہ سیب، امرود، انار، بہی، لیموں، کھنٹے، گریپ فروٹ اور آلوچے وغیرہ بعض پھل ایسے ہیں جن میں تیز ابیت یا پیکٹین یا کسی میں دونوں کی کمی ہوتی ہے جیسے چیری کی مٹھی اقسام کچے انجیر اور پکی بہی وغیرہ میں تیز ابیت کم ہوتی ہے اور چیری اور اسٹرابری میں پیکٹین کی مقدار کم ہوتی ہے اسی طرح چینی کی مقدار کا طے کر لینا بھی پھل کی قسم اور

سے پہلے ٹائری دو گرام یا سوڈیم بنزوویٹ 2 گرام ملا کر بوتلوں میں بھر لیں روزانہ دو عدد ہڑ رات سوتے وقت نیم گرم دودھ کے ساتھ کھائیں اور ایک سال مسلسل پر کریں پھر دیکھیں کمال قدرت کاملہ (انشاء اللہ)

گکرنندہ کا مربہ

اس کو بنگالی میں ”کرچا“ گجراتی میں ”گکرندا“ سنسکرت میں ”کرمد“ مرہٹی میں گرونندہ بجاہی میں ”کروٹا“ اور انگریزی میں کورنڈا (Corinda) کہتے ہیں۔

افعال و خواص

ایک خاردار درخت کا پھل ہے عناب کے دانہ کے برابر ہوتا ہے بیس بال کی شکل ہوتی ہے کچا سبز اور کسلا ترش ہوتا ہے جیسے جیسے بڑا ہوتا چلا جاتا ہے ترشی کم ہوتی جاتی ہے نصف سرخ ہونے تک یہ شیریں ہو چکا ہوتا ہے، مکمل پک جانے پر رنگ نیلگوں اور مزہ چاشنی دار ہو جاتا ہے اس میں دو تین بیج بھی ہوتے ہیں جو سفید اور قدرے چوڑے ہوتے ہیں یہ بھوک کو بڑھاتا ہے۔

مربہ بنانے کی ترکیب

چار کلو گرام اچھا درمیانہ درجہ کا گکرونندہ لے کر خوب اچھی طرح صاف کر کے دھو لیں اور ہلکا ہلکا گود لیں اس کے بعد پانچ کلو گرام چینی کا قوام کر لیں تار بندھنے پر گکرونندہ ڈال دیں اور دھیمی آنچ پر اسے پکاتے جائیں کہ دوبارہ قوام ہو جائے اس دوران اس میں دس گرام ٹائری یا سوڈیم بنزوویٹ ڈال دیں اب چولہے سے اتار کر ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں اور وقت پر نکال کر کھائیں اور کھلائیں۔

جام جیلی اور مارملیڈ کی تیاری

اب ایک ایسا موضوع جس کے بغیر یہ کتاب فی زمانہ ادھوری رہ جائے گی وہ موضوع ہے جام جیلی اور مارملیڈ بنانا تو آئیں نئے زمانہ کی نئی دریافت کو بھی اپنے باورچی خانہ کے سجانے میں استعمال کریں۔

سیب کا جام

پکے ہوئے سرخ سیب	5 کلوگرام
چینی	ڈھائی کلوگرام
لیکوڈ گلوکوز	ڈھائی لیٹر
ٹائٹریک ایسڈ	20 گرام

سیب دھو کر چھیل لیں اور چار چار حصوں میں تقسیم کر کے اندر سے سخت حصہ اور بیج نکال دیں۔ صاف شدہ گودا کو ایک لیٹر پانی میں ابال لیں کہ سارا پانی خشک ہو جائے لکڑی کا چچہ ہلاتے رہیں کہ نیچے پتیلی کے پینڈے سے نہ لگ جائے ایسی حالت میں ذائقہ اور خوشبو دونوں خراب ہو جاتے ہیں کبھی آئس کی تیزی سے ایسا محسوس کریں تو پتیلی بدل لیں اور دوسری پتیلی میں صرف آمیزے کو اٹھیلانا ہے پہلی پتیلی کو کھر چیں گے۔ تو تمام جلا ہوا باقی سب کو بھی ہیک (بدبو) دے جائے گا۔ اب اس میں چینی ڈھائی کلو ڈال کر پکائیں اس دوران ٹائٹریک ایسڈ شامل کر دیں قوام ہونے پر نیچے اتار کر گلوکوز لیکوڈ تمام شامل کریں اور اچھی طرح ہلا کر ٹھنڈا کر کے شیشے کی خوبصورت بوتلوں میں بھر دیں۔

مالٹے کا جام

باریک چھلکے کے پچاس مالٹے لے لیں پانی سے صاف کر کے چاروں طرف سے چھید لیں (گود لیں) اور تین یوم کے لئے ٹھنڈے پانی میں ڈبو کر رکھیں دن میں کم از کم دوبارہ پانی بدلیں چوتھے روز بڑے دگے میں کھلے پانی میں (کہ مالٹے ڈوب جائیں) تیز آئس پر پکائیں یہاں تک کہ مالٹے نرم ہو جائیں اب ان کو ٹھنڈے پانی میں منتقل کر کے ایک روز رکھیں اور اگلے روز پانی سے نکال کر ہر مالٹے کو چھ سے آٹھ حصوں میں تقسیم کر دیں اور تمام چھلکے اور بیج دور کر دیں اور پھل کا وزن کر کے اتنی ہی مقدار میں چینی شامل کر کے پکائیں پہلے جوش پر نیچے اتار کر ٹھنڈا کریں اور موٹی لملم (خاشہ) کے ساتھ اس کو چھان لیں اور دوبارہ چولہے پر چڑھائیں اور قوام کر لیں مزید ارجام تیار نیچے خوش بچے کی اماں خوش خالق

حالت پر منحصر ہے ترش پھلوں جیسے آلوچوں خوبانی میں برابر کی چینی ڈالی جاتی ہے جبکہ بیٹھے پھلوں میں 2 تہائی (3 کلو پھل میں 2 کلو چینی) چینی بھی اچھے ذائقے پیش کرتی ہے۔

گودا کیسے تیار کرنا ہے؟

جام، جیلی اور مارملیڈ میں پہلی سلج گودے کی تیاری ہے پانچ کلو پھل میں ایک لیٹر پانی ملا کر ابال لیں پھل نرم ہو جائے تو اس کو چھان لیں چھلکے اور گھٹلیاں جدا کر لیں اور جیلی بنانی مقصود ہے تو اس کو خاشہ (موٹی لملم) سے چھان کر ریشے اور ٹکڑے جدا کر دیں یہی صورت مارملیڈ کے لئے بھی ہوگی جبکہ جام بنانے کے لئے چھلکی سے چھان لینا کافی ہوتا ہے جیلی اور مارملیڈ کا قوام اور تیاری ایک طرح ہی ہوتی ہے مارملیڈ میں تیاری کے آخری مراحل میں متعلقہ پھل کے چھلکوں کے ٹکڑے ملا کر آخری جوش دیا جاتا ہے مگر چھلکے ملانے سے قبل ان کو تین سے چار مرتبہ نمک یا چونے ملے پانی سے 4-4 گھنٹے بھگو کر نتھار لیا جائے تاکہ چھلکوں میں موجود کڑواہٹ ختم ہو جائے جام جیلی اور مارملیڈ کی تیاری میں جو چیز سب سے زیادہ قابل توجہ ہے وہ ہے کہ جب گودے اور چینی کا اتصال کر کے انہیں جوش کرنا ہو تو تیز آئس پر جوش کریں اور کم از کم وقت میں چولہے سے اتار لیں۔ کیونکہ پھلوں کو زیادہ دیر تک آئس دینے سے اس میں موجود پیکٹن، ہیکٹک ایسڈ میں بدل کر دیگر نقصانات سے پہلے جام جیلی اور مارملیڈ کو جمنے سے روک دے گا۔

اگر ایسی صورت میں مصنوعی پیکٹن ڈال کر جما بھی لیا جائے تو اس پھل کے اثرات بدل یا ختم ہو چکے ہوں گے اور بعض صورتوں میں نقصان دہ ہو جاتا ہے گورے یارس کو گرم کرتے وقت چینی ذرا ذرا کر کے ملاتے جائیں۔ کیونکہ تیز ابیت کی موجودگی میں چینی کیمیکل ری ایکشن میں گلوکوز اور فریکٹوز میں تبدیل ہو کر دانے نہ بنا دے یہ عمل بھی پھل کے ذائقہ اور اصلیت پر اثر انداز ہوتا ہے۔

یاد رکھیں کہ ساخت میں جیلی سخت ہوتی ہے جبکہ جام نرم ہوتا ہے اور مارملیڈ کا قوام بھی جام جیسا ہوتا ہے اور اس کے لئے ہمیشہ جیلی تیار کرتے وقت اس میں مصنوعی پیکٹن ڈالنا ضروری ہوتا ہے۔

اب ہدایات کو فی الحال موقف کر کے جام تیار کرنا شروع کرتے ہیں۔

سٹرابیری کا جام

سٹرابیری	50 کلوگرام	چینی	50 کلوگرام
سٹرک ایسڈ	125 گرام	بیکٹن	150 گرام

پھل کو اچھی طرح دھو کر اس سے ہر قسم کی آلودگی صاف کر لیں اور تمام صاف شدہ پھل بڑے دیکچے میں ڈال کر اس میں بارہ کلوگرام چینی ڈال کر ابالیں اس دوران ہلکے ہلکے لکڑی کے چچے سے ہلاتے رہیں۔ اب اس میں بیکٹن اس میں ملا دیں اور اس کے حل ہو جانے پر بقیہ چینی بھی اس میں ملا دیں اور جوش آنے دیں تو ام ہو جانے تک لکڑی کا چچہ ہلاتے رہیں اور پھر گرم گرم ہی شیشے کے مرتبانوں میں ڈال دیں اور سختی سے ڈھکن لگا دیں۔

انجیر کا جام

انجیر کا جام بنانے کے لئے مکمل پختہ اور نرم پھل بھی استعمال کئے جاسکتے ہیں اور خشک انجیر بھی مستعمل ہے گلے سڑے متاثرہ پھل بالکل استعمال نہ کریں۔ اچھی طرح دھو کر تمام آلودگی ختم کریں اور پھل کو پانی میں ابالیں اس حد تک کہ پھل نرم ہو جائے اب اس کو گرائینڈر میں ڈال کر گودہ حاصل کریں۔ اور اس کو ٹمبل کے موٹے کپڑے سے چھان لیں۔ اب پانچ کلو گودہ میں پانچ کلو چینی ڈال کر اس میں 40 گرام سٹرک ایسڈ ڈال دیں اور تیز آچ پر ابالیں تو ام ہو جانے پر گرم گرم شیشے کے مرتبانوں میں بھر دیں اور یاد رکھیں کہ جام جیلی مارملیڈ کے لئے جو شیشے کے مرتبان (جار) استعمال کرتا ہوں وہ سٹریلائز ہونے چاہئیں ورنہ اس میں پھپھوندی فنگس (Fungus) لگنے کا استعمال رہتا ہے۔

امرود کا جام

عمدہ اور اعلیٰ قسم کے امرود اچھی طرح دھو کر چھیل لیں اور چار چار ٹکڑے کر کے اس میں سے بیج والا حصہ نکال دیں اور خالص گودہ میں نصف مقدار پانی (اگر گودہ 2 کلو ہو تو پانی

دو جہاں خوش نوٹ اگر چھاننے کا عمل نہیں کریں گے تو یہی مالٹے کا مارملیڈ ہوگا۔

گریپ فروٹ کا جام

ایک درجن درمیانہ جسامت کے گریپ فروٹ لیں چھیل کر سفید جالا اچھی طرح سے صاف کر لیں اور ہر ایک کے چار سے چھ ٹکڑے کر لیں اب ایک دیکچے میں 400 ملی لیٹر سیب کا جوس اور 400 ملی لیٹر مالٹے کا جوس ڈالیں اور ایک کلوگرام چینی اچھی طرح سے حل کر لیں اس کے بعد اس آمیزے کو ہلکی آنج پر پکائیں اور چھان کر ٹھنڈا کر لیں اور مرتبان میں ڈال کر کبھی کبھی کھانوں میں نئی لذت پیدا کرنے کو کھایا کریں اگر مارملیڈ کا شوق رکھتے ہوں تو چھاننے کی ضرورت نہیں ہے۔

خوبانی کا جام

پختہ پھل کو اچھی طرح دھو کر صاف کر لیں دو حصوں میں تقسیم کر کے گھٹلیاں نکال دیں اور پھل مزید چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں تقسیم کر دیں اور میٹھی خوبانی ہو تو 2 تہائی چینی اگر ترش ہو تو برابر کی چینی ملائیں لکڑی کے چچے سے خوب کس کر لیں اور ایک گھنٹہ پڑا رہنے دیں تاکہ چینی اور پھل کھل مل جائیں اگر پھل سخت ہوں تو چینی ملانے سے پہلے ابال لیں پھر اس آمیزے کو تیز آنج پر پکائیں اور اس دوران اس میں ست لیموں (ٹائٹریک ایسڈ) فی کلوگرام ایک گرام کے حساب سے ملا دیں تو اس کا ذائقہ بھی درست رہے گا اور یہ دیر تک محفوظ بھی رہ سکے گا۔ ان کا تو ام ہونے پر جراثیم سے پاک مرتبانوں میں بھر لیں اور سختی سے ڈھکن لگا دیں ٹھنڈا ہونے کے بعد استعمال کریں اور کرائیں اس ترکیب سے آپ کمرشل بنیادوں پر بھی جام تیار کر سکتے ہیں پھل کو صاف کرتے وقت اگر پانی میں ابال کر چھلکا اتار لیں تو جام بنانے میں آپ کی نفاست کے تذکرے چار دانگ عزیزان میں (جنہیں آپ یہ جام کھلائیں گے) پھیل جائیں گے۔

دوران ان میں 15 گرام سٹرک ایسڈ ڈال دیں اور اس آمیزے کو خوب ابالیں کہ تین چوتھائی آمیزہ گھل مل جائے اور چھلکوں کے ٹکڑے خفیف رہ جائیں اتار کر موٹی چھلنی سے چھان کر جاروں میں بھر دیں اور مضبوطی سے ڈھکن لگا دیں۔

آلوچہ کا جام

بکے ہوئے نرم آلوچے دس کلوگرام لے کر اس کو صاف ستھرا کر دیں اور اس میں چار لیٹر پانی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں اور بیس سے تیس منٹ ابال کر نیچے اتار کر اچھی طرح کچل کر موٹی چھلنی سے چھان کر چھلکے اور گٹھلیاں نکال دیں اور صاف ستھرا گودہ حاصل کر کے اس کا وزن کر لیں اور برابر وزن چینی ملائیں اور چولہے پر چڑھانے سے پہلے اس میں 75 گرام ٹاٹرک ایسڈ ملا دیں اور قوام کریں اور گرم گرم ڈبوں میں پیک کر لیں۔

ملے جلے پھلوں کا جام

آلوچہ اور خوبانی ہم وزن لے کر دونوں پھل صاف کر کے حسب معمول جام تیار کر لیا جاتا ہے اسی طرح آلوچہ اور آڑو بھی ملا کر جام تیار کیا جاتا ہے جبکہ بہت سے دوسرے پھلوں کو بھی آپس میں ملا کر جام تیار ہوتا ہے اور ہر جام آپ کے گھر والوں کو نئے نئے ذائقے سے روشناس کراتا ہے۔

☆☆☆☆☆☆☆☆

ایک لیٹر) ڈال کر پکائیں۔ جب گودا گداز ہو جائے تو چھان کر اس میں برابر وزن کی چینی ملا کر اس میں ایک کلوپر 2 گرام کے حساب سے ٹاٹری ملا کر جوش دیں قوام ہونے تک پکائیں اور گرم گرم ڈبوں میں بند کر دیں اوپر ہلکی تہہ ملک پیرافین ڈال دیں اور ڈبے بند کر دیں۔

ٹماٹر کا جام

سرخ، یکساں گول اور مکمل بکے پانچ کلوگرام ٹماٹر لے لیں اور گرم پانی میں ڈال کر ان کا چھلکا اتار لیں اور ٹکڑوں میں تقسیم کر کے تین لیٹر پانی میں ڈال کر پکائیں اس دوران ٹکڑی کے پتے سے اچھی طرح کچل دیں۔ اس کے بعد ٹماٹروں کو پانی سمیت تیس منٹ تک ابالیں اس طرح مطلوبہ گودا تیار ہو جائے گا اس کو موٹی ململ سے چھان لیں اور اس کا وزن کر لیں اب اس وزن سے تین چوتھائی (دس کلوگودے میں ساڑھے سات کلو) چینی ڈال پکائیں۔

تحقیقات جدید

ٹماٹر میں 0.7 فی صد تیزابیت ہوتی ہے اس میں مزید 0.3 فی صد سٹرک ایسڈ ڈالیں تو مطلوبہ ذائقہ حاصل ہو سکتا ہے یعنی دس کلوگرام گودے اور چینی میں 30 گرام سٹرک ایسڈ جام کے ذائقے کو درست کر دے گا۔ اب حسب معمول اس کو گرم گرم شیشے کے جاروں میں بھر لیں اگر دیر تک رکھنا مقصود ہو تو اس کے اوپر موم کی ایک باریک تہہ لگائی جاسکتی ہے جاروں کو فریزر میں فوری ٹھنڈا ہونے کے واسطے رکھنا بھی جام کو محفوظ کرتا ہے۔

تربوز کے چھلکے کا جام

چار کلوگرام تربوز کے چھلکوں کو پانی سے دھو کر صاف کر لیں سبز اور گلابی حصوں کو فولادی چھری سے علیحدہ کر لیں اب چھلکوں کو چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں تقسیم کر دیں اب چھ لیٹر پانی میں 5 گرام سٹرک ایسڈ ڈال کر ان میں یہ ٹکڑے ڈال دیں چار سے چھ گھنٹے ان کو پانی میں بھیگا رہنے دیں پھر ان کو چار کلو چینی ڈال کر کسی بڑے پریشر ککر میں گرم کریں اس

ماریلیڈ اور جیلی کی تیاری

اب کچھ جیلی کی تیاری میں بھی مشغول ہوا جائے تو کیسا رہے گا؟ جیلی کی تیاری کے مراحل سے آپ کو بتدریج آگاہ کرنے میں سب سے پہلے جیلی کے لئے پھل کا انتخاب کیا جائے تو عرض ہے کہ جیلی تیار کرنے کے لئے پھل اچھا صاف مگر ذراترش ہونا چاہئے ادھ کچا زیادہ بہتر رہتا ہے کیونکہ پورے پکے ہوئے پھل میں ترشی اور پیکنگ کی مقدار کم ہو جایا کرتی ہے پیکنگ کی مقدار معلوم کر کے ایک اور نسخہ آپ کو بتاتے ہیں کہ جس پھل کی پیکنگ معلوم کرنا ہو اس کے اس کا ایک چمچ لیں اور اس میں میٹھی لڈ اسپرٹ 2 چمچے ڈال کر کسی شیشے کے برتن سے ملاحظہ کریں اگر پیکنگ کی مقدار زیادہ ہوگی تو اس کا سخت لوتھڑا بن جائے گا درمیانی مقدار میں پیکنگ کا ہونا دو تین لوتھڑے بنا دے گا جبکہ بہت کم پیکنگ والے رسوب میں پھٹکیاں بن جائیں گی۔

سیب کی جیلی

دس کلو ترش اور دودھ کچا سیب لے کر چھیل کر چار چار حصول میں تقسیم کر لیں اور ان میں سے بیج اور سخت حصہ نکال دیں اب صاف ٹکڑوں کو لکڑی کے ڈنڈے سے کچل دیں اور یہ گودا ڈیوڑھے پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں اب اس کو ٹمبل کے موٹے کپڑے میں چھان لیں اور رات بھر پڑا رہنے دیں دوسرے روز نتھار لیں جو ٹھوس مواد وغیرہ ہو گا وہ الگ ہو جائے گا اب اس نتھارے ہوئے رسوب کو تول کر اس کے برابر چینی ڈال کر پکائیں اور جیلی کے قوام کا ملاحظہ کریں اس کا طریقہ یہ ہے کہ اس چمچے سے اٹھائیں اور زمین پر گرا کر دیکھیں اگر قطروں کی شکل میں گریں تو ابھی قوام نہیں ہوا اگر ٹکڑا چادر کی طرح گرے تو جیلی کا قوام ہو گیا ہے اس دوران آنے والا جھاگ الگ کرتے رہیں اس میں پکنے کے دوران 30 گرام سٹک ایسڈ ملائیں اور سٹرلائزڈ برتنوں میں ڈال کر اوپر ہلکی تہہ موم کی دے کر بند کر دیں۔

امروڈ کی جیلی

اچھے صاف اور سخت امروڈ لے کر پانی سے صاف کر لیں اور اس کے آٹھ آٹھ ٹکڑے لے کر اور فی کلو گرام 2 گرام ست لیموں ملا لیں اب ان ٹکڑوں کو پانی میں ڈبو دیں اور ایک گھنٹہ ابال لیں اس دوران لکڑی کے چمچے سے ہلاتے رہیں اس کے بعد پھل کو موٹی ٹمبل میں چھان لیں اور بیج وغیرہ الگ کر کے پھینک دیں چھنے ہوئے اس کو رات بھر رکھیں صبح نتھار کر وپر والا رس حاصل کریں نچلا بیٹھا گدلا مادہ ضائع کر دیں اب حاصل شدہ رس میں برابر کی چینی شامل کر کے تیز آنچ پر پکائیں جیلی کا قوام ہو جائے تو اتار لیں اور صاف کر سٹرلائزڈ مرتبانوں میں بھر کر ٹھنڈا ہونے پر ہلکی تہہ موم کی اوپر لگا دیں۔ اور بیج بستہ جگہ پر گودام کر لیں۔

امروڈ کی جیلی (دیگر)

امروڈ پختہ	دو کلو گرام	چینی	500 گرام
گلوکوز سیال	500 ملی لیٹر	جیلانن	125 ملی لیٹر
ٹائٹریک ایسڈ	7 گرام	پانی	2 لیٹر

دو کلو گرام پکے امروڈ کے ٹکڑے چھلکے اتارے بغیر کر لیں اور دو لیٹر پانی میں ڈال کر ہلکی آنچ پر چڑھائیں گل جانے پر چولہے سے اتار کر ٹھنڈا کر کے ہاتھ سے مسل کر گودا کریں اور موٹی ٹمبل سے چھان لیں حاصل شدہ اس کو برابر کی چینی ڈال کر پکائیں اور پھر ٹھنڈا کر کے گلوکوز سیال، جیلانن اور ٹائٹریک ایسڈ ڈال کر دوبارہ تھوڑی دیر کے لئے پکائیں کہ قوام ہو جائے حسب سابق محفوظ کریں۔

آم کی جیلی

پوری جسامت کے ذرا کم پختہ آم منتخب کریں چھیل کر ٹکڑے کاٹ لیں اور ٹھیلیوں کو ضائع کریں اب ٹکڑوں کو اتنے پانی میں بھگو دیں کہ ٹکڑوں سے ایک ڈیڑھ آنچ پانی کی سطح بلند

کریں اور گرم گرم ہی شیشے کے سٹرلائزڈ جاروں میں بھر کر بدستور ڈھکن مضبوطی سے لگا دیں۔

نارنج کا مارمیڈ

یہ مارمیڈ سب سے زیادہ کھایا جانے والا مارمیڈ ہے اپنے ذائقے کی وجہ سے یہ مارمیڈ بچوں کو ناشتہ کے علاوہ بھی اکثر کھاتے پایا جاتا ہے اچھی قسم کی نارنگیاں مناسب سائز کی لے کر اوپر سے نیچے اس کے چھلکوں پر کٹ لگائیں اور احتیاط سے چھلکے اتار کر ان میں اندرونی سفید حصہ اچھی طرح صاف کر کے ان کے سلائس کاٹ لیں اور چھلکا اتاری نارنگیوں کو لکڑی کے ڈنڈے سے کوٹ کر یا جو سر سے جو س نکال لیں اس دوران حاصل شدہ گودا بیجوں سمیت پھنکو ادیں اگر کوئی جانور بکری یا گائے بھینس گھوڑا رکھا ہے تو اس کو کھانے کے لئے دے دیں اس دوران چھلکوں کے سلائس کو پانی میں ابال کر نرم کر لیں اور بعد رس میں شامل کر لیں اور برابر وزن کی چینی ملا کر ہلکی آنچ پر پکائیں یاد رکھنے کی بات یہ ہے کہ پھل کے رس اور چھلکوں کا تناسب یوں ہوتا ہے کہ اگر رس 10 لیٹر ہو تو اس میں 700 گرام چھلکے شامل کر سکتے ہیں اب پانچ منٹ دھیمی آنچ پر پکانے کے بعد آنچ تیز کریں اور قوام کریں قوام کرنے کے درمیان میں فی کلو گرام سوڈیم بنزوویٹ یا سٹریک ایسڈ دو گرام کے حساب سے شامل کریں اور گرم گرم ہی جاروں میں بھریں ڈھکنوں کے اندرونی جانب موم کی پتلی فلٹنگ کریں جب آپ ڈھکن کو بند کریں گے تو بھاپ سے وہ موم مارمیڈ کی سطح پر اتر آئے گی اور اس کو دیر تک محفوظ رکھنے کا باعث ہوگی۔

☆☆☆☆☆☆

ہو۔ درمیانہ آنچ پر پکائیں کہ پھل نرم ہو جائے اب ان کو موٹی ملل (خاشہ) میں سے چھان کر ریشے جدا کر کے رس حاصل کر لیں کپڑا میں سے جو رس خود نکلے وہ زیادہ بہتر ہے دبا کر رس نکالنے سے موٹا رسوب بھی آجاتا ہے جو کہ درست نہیں ہے اب رس کے تین چوتھائی چینی ڈال کر تیز آنچ پر پکائیں اس دوران 20 گرام فی دس کلو گرام آمیزے سے حساب سے سوڈیم بنزوویٹ یا ٹائری (سٹریک ایسڈ) ملائیں قوام ہونے پر کہ قطروں کی بجائے چادر کی صورت میں گرے اتار لیں اور شیشے کے سٹرلائزڈ جاروں میں بھر کر ان کے سٹرلائزڈ ڈھکنوں پر موم لگا کر بند کر دیں۔ اندرونی جانب لگی موم کی ہلکی تہہ بند ہونے پر جام کی اوپر والی سطح پر گر کر جم جانے پر احتیاطی لہر کے طور پر جام محفوظ رکھنے میں معاون ہوگی۔

مالٹے کا مارمیڈ

مارمیڈ بنانے کے لئے جو بھی پھل منتخب کریں ان میں دو تہائی پختہ ہوں اور ایک تہائی خام ہوں (یعنی اگر مالٹے ہیں تو 200 مالٹا پکا پختہ) اور سو مالٹا کچا (خام) ہو اس سے کچے پھل میں پیکٹن کی مقدار زیادہ ہونے کی وجہ سے مارمیڈ بنتے وقت برابر مقدار پیکٹن ہو کر مارمیڈ کا ذائقہ اور کوالٹی بہتر کر دیتی ہے۔

مالٹے لے کر اس طرح چھیلیں کہ چھلکے پر سفید حصہ نہ رہے اور پھل پر سے بھی سفید حصہ اتار دیں اور پھل کے ٹکڑے کر لیں اور چھلکوں کو آڑھی پھانکوں کی شکل میں کاٹ لیں اسٹین لیس اسٹیل کے دیگے میں پھل ڈال کر پانی میں ڈبو دیں اور دھیمی آنچ پر پکائیں اس دوران چمچہ چلاتے رہیں کہ پھل نیچے لگ نہ جائے ایک گھنٹے (تقریباً) کے بعد اتار کر موٹے کپڑے (ملل) سے چھان لیں آج کل بازار میں جیلی بیک کے نام سے بھی ایک تھیلی ملتی ہے جس میں یہ آمیزہ جو کہ جام جیلی مارمیڈ کے لئے آسانی سے چھن جاتا ہے 24 گھنٹے رکھنے کے بعد اوپر سے نتھار کر رس نکال لیں اور اس کے برابر چینی ڈال کر تیز آنچ پر پکائیں جھاگ میل اتارتے رہیں اس دوران چھلکے جو کاٹ کر رکھے ہوں وہ بھی شامل کر دیں قوام ہونے پر اس میں فی کلو گرام (2) گرام کے حساب سے سوڈیم بنزوویٹ یا ٹائری شامل

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ سپریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسجے کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

سنگترے کا مارمیڈ

سنگترے کا رس	2 لیٹر	چینی	ایک کلوگرام
گلوکوز	ایک کلوگرام	جیلٹن	125 گرام
اورنج اینس	10 قطرے	سنگترے کے چھلکے	150 گرام

سنگترے کے رس میں چینی ملا کر پکائیں تو ام گاڑھا ہونے پر گلوکوز ملائیں اور پکاتے جائیں اس دوران جیلٹن پانی میں گھول کر رکھ دیں گھل جانے پر یہ بھی توام میں شامل کر لیں آخر میں سنگترے کے چھلکے کٹے ہوئے پھریری کی شکل میں اوپر چھڑک کر پانچ منٹ مزید پکائیں اور اتار کر ٹھنڈا ہونے پر انہیں کے قطرے ڈال کر ملا کر سٹرلائزڈ بوتلوں میں بھر لیں قارئین یہ تمام جو طریقے آپ کو اچاروں، مربہ جات، چٹنی، جام، جیلی، مارمیڈ کے بتائے گئے ان کو انڈسٹریل سطح پر بنانے کے لئے صرف ان کے اوزان بڑھانے ہوں گے اس کے علاوہ کوئی مزید کام اس سلسلہ میں نہیں کرنا پڑے گا اور آپ کی فیکٹری لگ جائے گی کاروبار کا کاروبار مزے کا مزہ۔

والسلام حکیم عابد حسین عابد