

## • क्रम की बात...

## तेल को कितनी बार करें यूज

पूरी बनानी हो, पकोड़े बनाने हो या समासे या कचौड़ी को ही क्यों ना तलना हो इसमें तेल का इस्तेमाल होता है और इन चीजों को फाई के बाद कढ़ाई में तेल भी बच जाता है, जिसे अमृतन लोग कई-कई दिनों तक इस्तेमाल करते रहते हैं। लेकिन आज हम आपको बताते हैं कि यून्ड तेल को आपको कितनी बार गर्म करना चाहिए, नहीं तो यह कैंसर का कारण भी बन सकता है।। तो चलिए जानें किस तरह से और कितनी बार हम इस्तेमाल किए हुए तेल को दोबारा यूज कर सकते हैं।

► बार-बार तेल गर्म करने के नुकसान-अगर आप बार-बार एक ही तेल को गर्म करके इसका इस्तेमाल करते हैं, तो यह कोलेस्ट्रॉल लेवल को बढ़ा सकता है। इन्हाँ ही नहीं तेल को बार-बार गर्म करने से उसमें एसिड की मात्रा भी बढ़ जाती है और इसमें कुछ ऐसे जहरीले पदार्थ बढ़ जाते हैं, जो पेट के कैंसर का कारण भी बन सकते हैं। इसमें ट्रांस फैट की मात्रा बढ़ती है। साथ ही कार्बिनोजेनिक की मात्रा बढ़ने से ये कैंसर का कारण बन सकता है।



**क्या तेल को गर्म करना सही -**  
► एक्सपर्ट्स के मुताबिक, दोबारा गर्म किए तेल में खाना बनाने से कई हानिकारक प्रभाव पड़ सकते हैं। अगर आपने एक बार तेल को बहुत ज्यादा तेज आंच पर गर्म कर लिया है, तो इसका इस्तेमाल थोड़ा ठंडा होने के बाद ही करें। बहुत ज्यादा गर्म तेल में खाना बनाने से और नमक डालने से इसमें जल्दी धुआं निकलता है और अगर एक बार तेल से धुआं निकलने लगे, तो वह उपचार के लिए सुरक्षित नहीं माना जाता है।

► इस तरह करें यून्ड तेल का इस्तेमाल-अगर आप यूज किए हुए तेल को दोबारा इस्तेमाल करना चाहते हैं, तो इससे हाई हीट कुकिंग ना करें। आप इस यून्ड तेल को पहले अच्छी तरह से छान लें, फिर लो हीट कुकिंग में इस तेल का इस्तेमाल आप कर सकते हैं। लेकिन कोशिश करें कि इसमें डीप फ्राइंग ना करें। आप चाहे तो इससे पराठे सेंक सकते हैं या फिर इस तेल में कोई सब्जी या दाल छोंक सकते हैं।

## • ऐसे करें...

## दिन की शुक्रआत



**का** बोर्बोहाइड्रेट्स हमारे शरीर के लिए फ्यूल की तरह काम करते हैं। कार्बस का सेवन करने से शरीर को एनर्जी मिलती है। मुख्य रूप से कार्बस दो प्रकार के होते हैं, सिंपल कार्बस और कॉम्प्लेक्स कार्बस। मिठाई, फल और एल्कोहल जैसी चीजों में सिंपल कार्बस पाया जाता है। अनाज, सब्जियों और दालों में कॉम्प्लेक्स कार्बस पाया जाता है। अनहेल्डी कार्बस का सेवन करने से सेहत बिगड़ जाती है। कई ऐसी चीजों हैं जिसमें अनहेल्डी कार्बस पाया जाता है। जैसे- सोडा, केक, कुकीज, नमकीन, पोटेटो चिप्स, आलू फ्राइज, बिस्किट और प्रोसेस्ड खाद्य पदार्थ आदि। रिफाइंड गोहूं आटा, ब्रेड, पास्ता, नूडल्स आदि सफेद अनाजों में भी कार्बस होता है। अधिक मात्रा में अनहेल्डी कार्बोहाइड्रेट्स का सेवन करने से वजन बढ़ता है, डायबिटीज की समस्या हो सकती है और अन्य स्वास्थ्य समस्याएं हो सकती हैं। कुछ एक्सपर्ट्स ऐसा मानते हैं कि कार्बोहाइड्रेट्स का सेवन सुबह के समय या नाश्ते में नहीं किया जाना चाहिए। इस लेख में हम जानेंगे सुबह कार्बस खाने के नुकसान के बारे में।

**सुबह कार्बोहाइड्रेट्स का सेवन क्यों नहीं करना चाहिए?**-

डाइटिशन सना गिल ने बताया कि सुबह कार्बोहाइड्रेट्स का सेवन करने के कुछ नुकसान हो सकते हैं-

► सुबह कार्बस का सेवन करने से ब्लोटिंग की समस्या हो सकती है।

► सुबह कार्बस खाने से शुगर लेवल बढ़ जाता है और थकान व कमजोरी महसूस होने लगती है।

► सुबह के बक्त कार्बस खाएंगे, तो भूख बढ़ेगी और भूख के बगैर कुछ न कुछ खाने की क्रेविंग होती रहेगी।

► सुबह कार्बस खाने से वजन बढ़ने की समस्या हो सकती है। कार्बस के कारण बेली फैट तेजी से बढ़ता है।

► सुबह कार्बस का सेवन करने से डोपामाइन, इसुलिन और कोर्टिसोल हामोन का स्तर बिगड़ जाता है। इससे तनाव और चिड़चिड़ापन महसूस हो सकता है।

► सुबह प्रोटीन रिच डाइट लें- अगर आप वजन कम करना चाहते हैं या डायबिटीज को कंट्रोल करना है, तो डाइट पर गौर करें। खुद को सहेतमंद रखने के लिए डाइट एक अहम भूमिका निभाती है। डाइटिशन सना गिल ने बताया कि आपको पूरे दिन ओवरइंटिंग और बिंब इंटिंग से बचना है, तो प्रोटीन को अपनी डाइट में शामिल करें। विस्किट्स की जगह नट्स खाएं, पराठे की जगह बेसन का चीला खाएं और अंडे का सेवन भी कर सकते हैं। सुबह उठकर करीब 300 से 400 एमएल पानी पिएं। इसके बाद बादाम, अखोरेट, किशमिश जैसे नट्स खाएं। सुबह-सुबह मोरिंगा वॉटर या मेथी के बीज का पानी पिएं। प्रोटीन रिच ब्रेकफास्ट करें जिसमें चिया सीड़िस पुडिंग, मिलेट चीला, बेसन चीला, वेजिटेबल ओट्स, मूंग दाल चीला आदि खा सकते हैं। नाश्ते से पहले एक केला या पपीता खा सकते हैं।

## • क्रम करें...

## पेट की चर्बी...



सरसों के छोटे-छोटे बीज में कई तरह के पोषक तत्व पाए जाते हैं। इनमें विटामिन ए, बी कॉम्प्लेक्स, विटामिन सी, कई मिनिरल्स, कैल्शियम और मैग्नीशियम भरपूर मात्रा में पाए जाते हैं। ये सभी मेटाबोलिज्म को तेज कर एनर्जी प्रोडक्शन को बढ़ाने का काम करते हैं। लहसुन सिर्फ खाने का स्वाद ही नहीं बढ़ाता बल्कि पेट की चर्बी को भी कम करने का काम करता है। इसे खाने में शामिल कर आप कई तरह के फायदा पा सकते हैं। लहसुन में पाया जाने वाला एलीसिन कंपाउड मेटाबोलिज्म को तेजी से बूस्ट करता है और फैट को एनर्जी में बदलने का काम करता है। अदरक कई गुणों से भरपूर होता है। इसमें मौजूद गुण पोषक तत्व को तेजी से अवशोषित कर मेटाबोलिज्म को बढ़ाते हैं। थर्मोजेनेसिस होने के चलते अदरक भी शरीर के तापमान को बढ़ाने का काम करता है। इससे कैलोरी ज्यादा बर्न होती है और भूख कम लगती है। कोलेस्ट्रॉल, शुगर, ब्लड प्रेशर कम करने में भी यह मददगार होता है।



## हाथ-पैर हो जाते हैं सुन्न...

श

हाथों-पैरों में झुनझुनी और अक्सर थकान की समस्या का कारण विटामिन बी12 की कमी हो सकती है।

रीर को स्वस्थ रखने में विटामिन का अहम रोल होता है। इनकी कमी से शरीर कई समस्याओं का शिकाय हो जाता है। हर विटामिन का अपना-अपना काम होता है। किसी एक की कमी भी दिक्कतें पैदा कर सकती हैं। विटामिन B12 भी सेहत के लिए बेहद जरूरी है। इसकी कमी से हाथों-पैरों के झुनझुनी, सुन्नता, हार्ट बीट बढ़ना, स्किन से जुड़ी समस्याएं और कई दुष्प्रभाव हो सकते हैं। इसलिए खाने में विटामिन बी12 को भरपूर रूप से लेना चाहिए।

● विटामिन B12 की कमी-हाथों-पैरों में झुनझुनी और अक्सर थकान की समस्या का कारण विटामिन-बी12 की कमी हो सकती है। नसों, रक्त कोशिकाओं और डीएनए में भी इस विटामिन की भूमिका काफी महत्वपूर्ण होती है। इस विटामिन की कमी से कई अन्य समस्याएं भी हो सकती हैं। इसलिए जब भी ऐसे संकेत मिले तो तुरंत सावधान हो जाना चाहिए।

● हाथ-पैरों में सुन्नता-विटामिन B12 की कमी होने पर हाथ और पैरों में सुन्नता या झुनझुनी महसूस होने लगती है। इसे पेरिफेल न्यूरोपैथी की समस्या भी कहते हैं। दरअसल, विटामिन बी12 त्रिंत्रिकाओं के लिए बेहद जरूरी है। इसलिए, जिनमें इसकी कमी होती है, उन्हें नवर्स सिस्टिलिंग और सेंसेशन जैसी की अवश्यकता होती है। इसलिए, हमें यह समझने की आवश्यकता है कि प्रत्येक खाद्य स्रोत में विशिष्ट प्रकार के कार्ब्स होते हैं।

● सबसे पहले, हमें यह समझने की आवश्यकता है कि क्रियाकारी विटामिन बी12 की कमी होती है। इसलिए, यह विटामिन जैसे ही शरीर में कम होता है तो महत्वपूर्ण अंगों तक ऑक्सीजन ले जाने के लिए पर्याप्त लाल रक्त कोशिकाओं की भी कमी हो जाती है, जिससे हार्ट रेट बढ़ जाता है।

● शरीर का संतुलन बनाने में दिक्कतें-विटामिन बी12 की कमी से शरीर का संतुलन बनाना भी परेशानी बाला हो जाता है। इसे विटामिन बी12 की कमी से जुड़े न्यूरोलॉजिकल लक्षणों का संकेत भी माना जाता है। इस जरूरी विटामिन की कमी से

## कार्ब्स का सेवन

हम स्वस्थ आहार का पालन करना चाहते हैं, लेकिन हमारे पास इस पर ध्यान देने के लिए पर्याप्त समय नहीं है। इससे हमें या तो कुछ पोषक तत्वों की कमी हो जाती है या हम इसका अधिक सेवन कर लेते हैं। जिससे स्वास्थ्य संबंधी समस्याएं होती हैं। जिन पोषक तत्वों से हमें सावधान रहना चाहिए उनमें से एक कार्बोहाइड्रेट है। कार्ब्स के बारे में अक्सर लोग बहुत नकारात्मक फीडबैक देते हैं। पर असल में कार्ब्स आपका दुर्घटन होते हैं।

► कार्ब्स दो प्रकार होते हैं; सरल और जटिल। साधारण कार्ब्स चीनी होते हैं, और जटिल कार्ब्स स्टार्च और फाइबर होते हैं। आपको साधारण कार्ब्स के बजाय अपने नियमित आहार में अधिक जटिल कार्ब्स की आवश्यकता होती है। क्योंकि सिंपल कार्ब्स शुगर होते हैं और अगर इनका अधिक मात्रा में सेवन किया जाए, तो इसके साइड इफेक्ट हो सकते हैं। तो आपको कैसे पता चलेगा कि आपके आहार में जरूरत से ज्यादा कार्ब्स हैं?

► सबसे पहले, हमें यह समझने की आवश्यकता है कि प्रत्येक खाद्य स्रोत में विशिष्ट प्रकार के कार्ब्स होते हैं। इसलिए, हमें यह समझने की आवश्यकता है कि प्रत्येक खाद्य स्रोतों जैसे सावुत अनाज, फल, ताजी सब्जियां आदि के बजाय करना चाहिए। त्रिंत्रिकाओं और मांसपेशियों में कमजोरी हो जाती है, जिससे कई समस्याएं होने लगती हैं। ■ साभार: एब्रप

## • रोटियां...

■ कुछ लोग नॉन स्टिक तवे का इस्तेमाल करते हैं, लेकिन आपकी जानकारी के लिए बता दें कि यह सेहत के लिए टीक नहीं है। आप आप भी ऐसे करते हैं यह आदत आज ही बदल लें। लोग गर्मी को देर तक गर्म रखने के लिए हॉकेस में रखते हैं या एल्युमिनियम फॉयल का इस्तेमाल करते हैं ऐसा करना भी टीक नहीं है। आजकल लोग चक्की का पिसा हुआ आटा नहीं खाते हैं बल्कि पैकेट बंद आदा खाते हैं जो सेहत के लिए नुकसानदायक सावित हो सकता है। आजकल लोग गंडू के बजाय मल्टीग्रेट का आटा खाएं। क्योंकि यह सेहत के लिए ज्यादा सही है।