



एंजेसी (वेब वार्ता न्यूज)

हमें लगता है खाने की चीज़ें फिज में रखकर फ्रेश रहेंगी इसलिए फिज में रखकर कई दिनों तक खाते हैं। लेकिन ये बात हर फूड पर लागू नहीं होती। खाने की कुछ

10 चीजें जिन्हें फिज में नहीं रखना चाहिए

चीज़ें ऐसी भी हैं, जिन्हें सेहत के मद्देनज़र फिज में रखने से बचना चाहिए। आइए जानते हैं कौन सी हैं वे चीज़ें।

आलू- आलू को कायदे से पेपर या नेट बैग में ठंडा, सूखी जगह पर रखना चाहिए। यानी आलू को रसोई में रखा जा सकता है। फिज रखने से आलू का स्टार्च शुगर में बदल जाता है। फिर खाने में उसके स्वाद में मिठास सी आती है। साथ ही फिज में रखे आलू को पकाने के बाद उसके रंग में बदलाव आता है। आलू को स्टोर करने से पहले धोना नहीं चाहिए। जब पकाएं, तभी धोएं।

प्याज- प्याज को भी फिज में नहीं रखना चाहिए। क्योंकि फिज की नमी से प्याज मुलायम हो गी और फिर सड़ने लगेगी। प्याज को सूखी और साफ सुधरी जगह रखना चाहिए। ध्यान रखें प्याज जहां रखी है, वह डिब्बा

बंद जैसी चीज़ में न हो। प्याज को हवा लगती रहनी चाहिए।

टमाटर- टमाटर को फिज में रखने से उसके अंदर की ज़िल्ही क्षतिग्रस्त हो जाती है। जिसके बाद उसका स्वाद बदलता है। फिज में रखे टमाटर में पानी ज्यादा हो जाता है, देर से भी गलता है।

फिज में रखने से बेहतर है, टमाटर को खुली टोकरी में रसोई में रखे। ऐसा करने से

टमाटर अच्छी तरह रखने से बाहर रखें तो यह

ज्यादा पके गंगे

और उसका स्वाद भी नहीं बदलता।

लहसुन- लहसुन भी उन फूड्स में से एक है, जिसे फिज में न रखकर सूखी, ठंडी जगह पर रखना चाहिए। फिज में रखने से लहसुन अंकुरित हो जाता है और रबड़ की तरह खिचता है।

ब्रेड- ब्रेड एक ऐसा फूड-स्टफ है जिसे सभी बिना कुछ जाने समझे फिज में रखते

हैं। जबकि असल में ब्रेड फिज में नहीं रखना चाहिए क्योंकि फिज में रखने से ये कड़ा हो जाता है। नमी और ठंडे तापमान में रखने से इसके बासी होने की प्रक्रिया तेज होती है।

शहद- शहद फिज में रखने से दानेदार और गांठदार हो जाता है। शहद को फिज

से बाहर रखें तो यह

ज्यादा

तेजी आती है।

केला- अगर आपने ऐसे केले खरीदे हैं जो पकने वाकी हैं तो उन्हें फिज में रख सकते हैं। खाने लायक, पके पकाए केले को फिज में रखने से वह और ज्यादा पक जाता है। साथ ही उसका छिलका भी काला पड़ जाता है।

तरबूज, खरबूजा बिना कटे तरबूज या खरबूजे को फिज में रखने से वह बेशक ठंडे तो होते हैं। लेकिन चिलिंग इफेक्ट तरबूज, खरबूजा के न्यूट्रिशनल वैल्यू को प्रभावित करता है। बेहतर है उन्हें फिज से बाहर फूल टोकरी में ही रखें।

हालांकि कटे तरबूज या खरबूजे के टुकड़ों को, जितना खाना है, उतने को फॉइल में लपेटकर फिज में रख, ठंडा कर खा सकते हैं।

ऑलिव ऑयल- ऑलिव ऑयल को फिज में नहीं रखना चाहिए। फिज में रखने से ये गाढ़ा होता है। गाढ़ा होकर हार्ड-बटर जैसा लगता है। अन्य तेलों की तरह, ऑलिव ऑयल को भी नॉर्मल ठंडी पर रखना चाहिए।

फलों का राजा आम, गर्मियों में आता है इतने काम

पसंद होता है। इसलिए इसे को फलों का राजा कहते हैं। आम जितना स्वादिष्ट होता है, उतना ही सेहत के लिए फायदेमंद होता है। आम चाहे कच्चे हों या पके दोनों का ही महत्व है। गर्मी के मौसम में होने वाली कई बीमारियों से आम हमारे शरीर को सुरक्षित करता है। आइये जानते हैं आम से कितने फायदे होते हैं।

आम से होने वाले फायदे:

1. पेट की बीमारी से बचाव- पेट से हमारे शरीर में कई तरह की बीमारियां जन्म लेती हैं। आम इन बीमारियों से हमारी सेहत की सुरक्षा करता है। कच्चा आम आंत में होने वाले संक्रमण से बचाता है। इसके अलावा अपच और कब्ज की दिक्कत की सही करता है। वर्ही, कच्चे आम के सेवन

से लीवर की परेशानी भी दूर होती है।

2. असाडिटी में

राहत- सही खान-पान के न चलते असाडिटी की समस्या होना।

आम हो गई है। गर्मी में

अक्सर

असाडिटी होने लगती है। ऐसे में कच्चे आम को

खाने से फायदा होगा। इसके साथ ही गैस भी बनेगी।

3. लू से सेफ्टी- गर्मी के आते ही अक्सर लू लगने का खतरा रहता है। लू से बचने के लिए कच्चा आम बहुत

असरकारक होता है। इसके साथ ही शरीर में पानी की कमी को पूरा करने में कच्चा आम मदद करता है।

4. ब्लड सर्कुलेशन सही

रखता- कच्चे आम में पाया जाने वाला विटामिन-सी

ब्लड सेल्स को ल ची ल।

बनाती है। जिसके चलते शरीर में ब्लड सर्कुलेशन सही बना रहता है। इसके अलावा आम से शरीर में खून भी बढ़ता है।

5. इम्यून सिस्टम की क्षमता बढ़ाए-

शरीर में होने वाली बीमारियों से लड़ने के लिए इम्यून सिस्टम का मजबूत होना जरूरी होता है। कच्चा आम हमारे शरीर के इम्यून को सिस्टम के लिए बहुत फायदेमंद होता है।

6. उल्टी या जी मिचलाने में फायदेमंद- गर्मी के मौसम में देखा जाता है कि उल्टी और जी मिचलाने की समस्या होती है। ऐसे में आप काले नमक के साथ कच्चे आम का सेवन करेंगे तो फायदा होगा।

7. बैड कोलेस्ट्रॉल पर कंट्रोल- शरीर में पाए जाने वाले बैड कोलेस्ट्रॉल को आम कंट्रोल करता है। बैड कोलेस्ट्रॉल सही रहने पर दिल की बीमारियों से बचा जा सकता है। इसके अलावा मोटापा पर काबू करने में आम मदद करता है।

डॉगी का गुस्सा ही नहीं, प्यार भी हो सकता है जानलेवा



इंफेक्शन से बचा सकते हैं।

डॉग बाइट यानी कुत्ते का काटना कोई साधारण बात नहीं है। कुत्ता अगर पहले से ही रेबीज से ग्रस्त है, तो उसका काटना ही नहीं बल्कि चाटना भी आपके लिए जानलेवा हो सकता है। ऐसा नहीं है कि रेबीज सिर्फ आवारा कुत्तों से ही फैलता है, अगर आपने अपने पालतू कुत्ते को टीके नहीं लगवाए हैं, तो

यह आपके घर के कुत्ते से भी फैल सकता है। ऐसे में उसका प्यार करना भी आपको परेशानी में डाल सकता है।

क्या है रेबीज?

रेबीज एक तरह का वायरस होता है। यह कुत्ते के अलावा बंदर और बिल्ली से भी इंसानों तक पहुंच सकता है। अगर इनमें से कोई भी जानवर रेबीज से संक्रमित है, तो वह आपके लिए परेशानी बन सकता है। ऐसे में आप किसी तरह की लापरवाही न बरतें। यह वायरस सेंट्रल नर्वस सिस्टम को फैल कर देता है, जिससे पीड़ित इंसान

होगा, एक या दो दांतों के निशान को

मामूली जख्म की तरह ट्रीट करते हैं। ऐसी अनदेखी घातक साबित हो सकती है, क्योंकि रेबीज का वायरस एक बार शरीर में जाकर सालों तक रह जाता है।

3. 3- है या दांतों के तीन-चार निशान

दिखाई देते हैं, तो यह खतरनाक है। किसी

लक्षण



पानी से डर (हाइड्रोफोबिया)



प्यास के बावजूद पानी न पीना



बात-बात पर भड़क जाना



बर्ताव में हिंसक हो जाना



कैसे बचा जाए?

रेबीज से बचने के लिए कुत्ते, बिल्ली या बंदर के काटने के 24 घंटे के अंदर एंटी रेबीज इंजेक्शन के जरिए इलाज शुरू करवाएं। कुत्ते के काटने के बाद उस हिस्से को सबसे पहले पानी से खूब लगवा लें।

अच्छी तरह धोएं। फिर साबुन लगा कर धोएं। वहाँ किसी प