

ओम शान्ति मीडिया

मार्च-II, 2015

5

# आदिकाल से अदरक है अपरिहार्य

परंपरागत चिकित्सा पद्धति एवं आयुर्वेद में अदरक का उपयोग औषधिके रूप में प्राचीन समय से होता आ रहा है। आयुर्वेद में अदरक को महा औषधियों में गिना जाता है। अदरक के सेवन से अपच, गैस, कृजियत वगैरह में फायदा होता है। अदरक को अंग्रेजी में जिंजर कहते हैं। उसका वैज्ञानिक नाम 'फ्लॉर्डाइटर ऑफिसिनल' है।

**चीन में अदरक को पेट के दर्द, दस्त, हिचकी, कोलेरा, दम, हृदय, श्वसनतंत्र के रोग, दाँत का दर्द, गठिया या वात, जोड़ों के दर्द वगैरह के उपचार के लिए एक तथा अन्य रूप से उपयोग करते हैं।**

रिबोफ्लेविन, नियासीन, विटामिन-सी आदि पर्याप्त प्रमाण में होते हैं। सूखे अदरक को सौंठ के नाम से जाना जाता है जिसमें लगभग 9.12 प्रतिशत पानी, 9.5 प्रतिशत प्रोटीन, 3.5 प्रतिशत रेशा, 60-70 प्रतिशत शर्करा और 3.6 प्रतिशत चर्चर होती है। इसके अलावा अदरक में बहुत सारे रसायन भी होते हैं जिसमें जिंजरआल मुख्य है। अदरक में विशिष्ट सुनाथ, उसमें उपलब्ध वायराईल तेल में मुख्य रूप से आलीयोरेसीन उपलब्ध होता है।

अदरक की पर्याप्तता औषधि दुनिया के सभी देशों में अदरक का दवा के रूप में उपयोग किया जाता है। चीन में अदरक को पेट में होने वाले दर्द में, दस्त, हिचकी, कोलेरा, दम, हृदय रोग, श्वसनतंत्र के रोग, दाँत के दर्द, गठिया, घुटने के दर्द के उपचार के लिए उपयोग करते हैं। आयुर्वेद व घेरेलू दवाई के रूप में इसका उपयोग होता है। अपच, गैस्ट्रिक, पेट के दर्द, खाँसी के उपचार में, रक्त प्रवाह के सुधार के लिए, खूब जगाने के लिए, सूजन को दूर करने के लिए, यूरिन का प्रमाण बढ़ाने के लिए भी इसका उपयोग करते हैं। खास शीत ऋतु के दौरान अदरक का व्यापक प्रमाण में उपयोग किया जाता है। अदरक डली हुई चाय पीते हैं, अदरक की धी, गुड़ डालकर सूखा मेवा बनाते हैं।

अमेरिका में जब प्रवास के दौरान जी घबराता है, या गर्भवत्सा में होने वाली उल्टी को रोकने के लिए भी इसका उपयोग होता है।

## अदरक का उपयोग

किचन में बनाए जाने वाले ज्यादातर व्यंजनों में अदरक का उपयोग होता है। जैसे कि साग, चटनी, सूप, अचार, सॉस, टॉफी, पेय पदार्थ, बिस्ट्रिट, ब्रेड वगैरह में स्वाद और सुगन्ध के

लिए व्यापक रूप से इसका इस्तेमाल किया जाता है।

आधुनिक संसोधनों में अदरक का गुण अदरक में अत्यंत फादरकरक गुण होता है, ऐसा आधुनिक संसोधनों में साबित हुआ है। पाचनतंत्र, हृदयरोग, माइग्रेन, जोड़ों का दर्द, कैंसर जैसे रोग में भी अदरक का उपयोग बहुत ही असरकारी और कारगर साबित हुआ है।

## अदरक और पाचन तंत्र

अदरक में उपलब्ध बहुत सारे गुण तंत्र के पाचन शक्ति को सुधारते हैं। वे अंगूठों में खाये हुए पदार्थों के अवशोषण की प्रक्रिया को त्वरित बनाता है, जिससे कृजियत और गैस जैसी तकलीफ में आराम मिलता है, और मासपेशी और स्नायु खूब सक्रिय हो जाते हैं।

## अदरक में पोषक तत्व:

ताजे अदरक में लगभग 80 ग्राम पानी, 2.5 प्रतिशत संसोधन के द्वारा ऐसा प्रस्तुत हुआ

है कि लगभग एक ग्राम अदरक

का सेवन करने से प्रवास दर्मिशन

संबद्ध नील व्यक्ति को होने

वाली घबराहट और



## अदरक एक शक्तिशाली किटाणु नाशक है।

बहुत हद तक वह फैगस का नाश करने की क्षमता रखता है। ये संसोधनों के द्वारा मालूम पड़ा है कि अदरक बड़ी आंत में होने वाली बैक्टीरिया की वृद्धि को कम करता है। जिसके कारण गैस के कारण होने वाले दर्द में आराम मिलता है।

उल्टी में राहत मिलती है। ऐसी तकलीफ में अदरक से बनी हुई दवाइयों का उपयोग बहुत ही असरकारक साबित होता है। इसी तरह लगभग 250 मि.ग्रा. सौंठ दिन में दो से तीन बार लेने से स्थी को गर्भवत्सा के दौरान घबराहट और उल्टी में आराम मिलता है। ये लेने के पूर्व स्थी की प्रकृति पर भी ध्यान देकर ही इसका उपयोग करें, नहीं तो कई बार इसका प्रतिकूल प्रभाव भी पड़ सकता है।

सूजन कम करने के लिए हड्डियों व जोड़ों में सूजन व दर्द होता है, हाथ-पैर चलाने में सुश्लिलता होती है, ऐसे प्रसंग में अदरक का सेवन बहुत ही फायदेकारक है और बहुत ही राहत देता है। ये संसोधन से साबित हुआ है। अदरक के सेवन से सूजन तथा अन्य मुश्किलें उत्पन्न करने वाले रसायन, हार्मोन जैसीकि प्रोस्ट्रोलेटिन, ल्युकोटिन आदि का उत्पन्न करने हो जाता है। डेनरामिक में हुए अन्यास से साबित हुआ है कि 0.5 से 0.75 ग्राम अदरक लगभग तीन मास सेवन करने से अस्ट्रियो और्थोस्टिस, रोमेटाइड, और्थोटाइड तथा स्नायु के दर्द के रोगों में फायदा होता है।

अदरक का उपयोग किचन में बनाए जाने वाले ज्यादातर व्यंजनों में अदरक का उपयोग होता है। जैसे कि साग, चटनी, सूप, अचार, सॉस, टॉफी, पेय पदार्थ, बिस्ट्रिट, ब्रेड वगैरह में स्वाद और सुगन्ध के

## कैंसर और अदरक

देश और विदेश के अनेक संस्कृतों में ये साबित हुआ है कि अदरक में कैंसर के संभवनाओं से बचाने के बहुत सारे गुणार्थ पाये गये हैं। ऐसे माना जाता है कि अदरक में एंटी-ऑक्सिडेंट गुण हैं जिससे कैंसर से बचाव के मदरूप एंजाइम सक्रिय हो जाता है। अदरक में उपलब्ध तत्व कैंसर से उत्पन्न कोशिकों को मिक्रो बना देता है।

## अदरक का सेवन

### भूजन में

### उपयोग एवं गुण

### करने से

### भूजन

### स्वादिष्ट

### तो होता



**कोलकाता-रायबगान।** 79वीं त्रिमूर्ति शिव जयंती तथा सेवाकेन्द्र की स्वर्णजयंती के उपलब्ध में आयोजित कार्यक्रम में मंचासीन हैं संधार पांडे, मिनिस्टर, कर्ज्यूमर अफेयर्स, श्यामल सेन, पूर्व गवर्नर, ब्र.कु. बिन्दु, ख्यामी महाबृद्ध दास, भवितव्यदाता इंस्टीट्यूट तथा अन्य।



**ओ.आर.सी.।** युवाओं के लिए आयोजित 'राष्ट्रीय एकता शिविर' का दैप्य प्रवर्तन कर उद्घाटन करते हुए ब्र.कु. विजय, ब्र.कु. रजनी, डॉ. दुर्गा, ब्र.कु. वीरेन्द्र, ब्र.कु. मदन तथा अन्य।



**सिवान-विहार।** शिव जयंती के पावन अवसर पर परमात्म परिचय के साथ निकाली गई सात दिवसीय रैली को झाँडी दिखाकर रवाना करते हुए ब्र.कु. सुधा, ब्र.कु. रिकी, ब्र.कु. मुकेश, ब्र.कु. के.डी. भाई, ब्र.कु. रविंद्र तथा शिक्षक संघ के सचिव नवीन कुमार राय।



**बाढ़-विहार।** महाशिवरात्रि के अवसर पर वार्ड अध्यक्ष निमिला देवी को ईश्वरीय सौमात्र देते हुए ब्र.कु. ज्योति। साथ हैं अन्य ब्र.कु. बहनें।



**आगरा।** 'शिव अवतरण महोत्सव' के दौरान मंचासीन हैं दादी विमला, छान लाल वर्मा, र्यांकिंग जनजाति एसोसिएशन, सुनील कुमार वर्मा, अध्यक्ष, सराफ़ि स्वर्णकार व्यवसायिक कमेटी, राजू मेहरा, महामंत्री स्वर्णकार कमेटी, ब्र.कु. भावना, ब्र.कु. कविता, ब्र.कु. अरिवनी व अन्य।



**फरीदाबाद।** 79वीं त्रिमूर्ति शिव जयंती के अवसर पर निकाली गई शोभयात्रा के दौरान उपस्थित हैं ब्र.कु. सपना तथा अन्य।