'असोचेम बेस्ट प्रोमिसिंग फूड इन्डस्ट्री एवोर्डस 2015'

वसंत®

औषध समाचार

मिर्च • हल्दी • धनिया • धनिया-जीरा • कुमठी कश्मीरी मिर्च • हींग

क्या आप जानते है? रसोई को स्वादिष्ट बनाते मसालें स्वास्थ्य के लिये कितने गुणकारी है ?

व्यंजन में मसालों का ना होना, जीवन में खुशियाँ ना होने के बराबर है. रोज़ाना रसोई में पडते यह थोडे से मसालें एक-साथ मिल कर, खाने का रंग और महक कुछ इस तरह उभारते है कि जब खाना पक रहा हो तभी से भूख लगनी शुरू हो जाती है. यह है मसालों का जादू, जो भूख लगाने से ले कर स्वास्थ्य का भी खयाल रखते है. सच, आज तक मसालेदार व्यंजन खाते वक्त कभी ऐसा विचार नही आया होगा कि यह मसालें स्वास्थ्य के लिए कितने गुणकारी हैं. हमारे शास्त्रों में यह बात कई वर्षों पहले कही गई है. जिसमें विविध मसालों को औषधि के तौर पर उपयोग में ले कर तंदुरुस्त रहने का उल्लेख किया गया है. जब वैज्ञानिक युग में रसायनिक दवाएँ आविष्कार नही हुई थी तब यह मसालें वैदों के लिए दवाईयों की कमी पूरी करते थे. वर्षों बाद वैज्ञानिकों द्वारा हुए कई संशोधनों में हमारे ऋषिमुनी और पूर्वजों की कही बात को स्वीकारा कि, भारतीय मसालों में सिर्फ स्वाद बढाने की ही नहीं, स्वास्थ्य सुधारने की भी शक्ति छिपी है. विविध मसालों में रहते एन्टि-ऑक्सिडन्ट्स(हानिकारक तत्वों को नियंत्रित रखने की क्षमता) और एन्टि-माइक्रोबायल गुण हमारे लिए बहुत लाभदायी है. यह तत्व हमारी रोग प्रतिकारकता बढाते हैं. हमारी पाचनक्रिया को तेज़ करते इन मसालों के बिना हमारा स्वास्थ्य और जीवन दोनों रसहीन बन जाते है.

स्वास्थ्य में थोडा स्वाद

रसोईघर में रहते लाभकारी मसालें

मसालें स्वाद के साथ स्वास्थ्य के लिए ज़रूरी हैं. तो आइए हम जाने हमारे रसोईघर में रहनेवाले इन मसालों की क्या खुबियाँ है और कैसे यह मसालें हमारी तंदुरुस्ती को संभालते हैं.

मस्त मस्त मिर्च

लाल मिर्च चटाकेदार व्यंजन के लिए ज़रूरी होती है. मिर्च में केप्सीसीन नामक तत्व होता है. केप्सीसीन में एन्टि-ऑक्सिडन्ट्स की खुबियों के साथ एन्टि-इन्फ्लेमेटरी (सूजन को रोकने की क्षमता) भी होती है. इस वजह से मिर्च से हमें कई लाभ होते हैं.

-उसमें विटामिन A और विटामिन E होते है जो त्वचा, हड्डियां,रक्तवाहक नसों और जोडों के दर्द के लिए हितकारी है. यह विटामिन्स हमारे शरीर में हानिकारक फ्री रेडिकल्स को दूर रखने में सहायक है.

-मिर्च में रहते तत्व खून में मिलकर उसे पतला बनाते है और उसका वहन सरल बनाते है, जिससे हृदय को कम श्रम पडता है.

-मिर्च में लोहतत्व भी होता है जो नए रक्त के सर्जन में बहुत ज़रूरी है.

-मिर्च में काफी मात्रा में मिनरल्स होते है जैसे कि पोटेशियम, मेग्नीशियम,आयरन जो खून के दबाव को नियंत्रण में रख कर हृदय स्वस्थ रखते है.

-मिर्च के बारे में एक गलत मान्यता है कि उससे पेट में अल्सर (छालें) हो जाते है. जबकि सच्चाई तो यह है कि मिर्च में से जो पाचक रसों का स्त्राव निकलता है वह पेट के हानिकारक बेक्टेरिया का नाश करके कोशिकाओं को सक्रिय कर पेट की क्रिया तेज़ बनाते है. जिससे पाचनक्रिया सुधरने के साथ रोग प्रतिकारकता भी बढती है.

कम तीखी, ज्यादा लाल.

ऐसिडिटी से रखे दूर.

वसंत®

कुमठी कश्मीरी मिर्च पाउडर

HETARSH

कुमठी कश्मीरी मिर्च

भारत में उपलब्ध मिर्च की अनेक प्रजाति में कुमठी कश्मीरी मिर्च सर्वोत्तम प्रजाति है. उसकी खास बात उसका लाल रंग और सप्रमाण तीखापन है. पस्तुत है, केप्सीसीन और विटामीनयुक्त वसंत केप्साविटा कुमठी काश्मीरी मिर्च पाउडर. जो उविटामीन A, C से भरपूर और एसका केप्सिसीन घटक जो मात्र मिर्च में पाया जाता है जो एसिडीटी को दूर रखें.

इस मिर्च को रोज़मर्रा की रसोई में और खासकर अचार में इस्तेमाल किया जाता है, ताकि सालभर लाल चटाकेदार अचार हमें मिले. कुमठी कश्मीरी मिर्च सामान्य लाल मिर्च जितना ही लाभदायी है और घर में रखना भी ज़रुरी है.

कुमठी कश्मीरी मिर्च एसिडिटी के रोग को दूर रखने में बहुत असरदार है.

कुमठी कश्मीरी मिर्च एसिडिटी के रोग को दूर रखने में बहुत असरदार है.

हितकारी हल्दी

हमारी संस्कृति में शुभ मानी जाती है और पूजा में भी इस्तेमाल होती हल्दी सही मायनो में पूजनीय है. हल्दी के अनगिनत गुणों के बारे में जाने.

-हल्दी को मलाई में मिला कर चहरे पर लगाने से चमक आती है और रूखापन दूर होता है.
-हल्दी को कच्चे दूध में मिला कर लगाने से त्वचा मुलायम बनती है.
-गरम दूध में हल्दी घोल कर पीने से खून साफ रहता है और अंदरूनी चोंट में राहत मिलती है.
-घाव पर हल्दी लगाने से घाव जल्दी भर जाता है.
-हल्दी को यदि रोजाना शहद के साथ लिया जाए तो डायाबिटीस होने की संभावना कम रहती है.
-आँखों के दर्द में हल्दीवाले पानी में भिगोया हुआ कपडा आँखों पर बांधने से काफी राहत मिलती है.

हल्दी को यदि रोज़ शहद के साथ लिया जाए तो डायाबिटीस होने की संभावना कम रहती है.

धूरंधर धनिया

धनिया आंतो में रहते गेस को दूर करता है.

-धनिया पावडर कोथमीर के पौधे से बनता है. बहुत सारे व्यंजनो में अपना अनोखा स्वाद और सुंगध फैलाता धनिया पावडर हमारी तंदुरुस्ती के लिए बेहतरीन है.
-धनिया में विटामिन A,B,B^2,C और आयरन होते है, जो हमारी विविध इन्द्रियों को सक्षम बनाते है.
-पाचनक्रिया सक्रिय बनाकर जठर के बेक्टेरिया से रक्षण करता है.
-शरीर के तापमान को नियंत्रित करता है.
-आंतो में रहते गैस को दूर करता है.
-ब्लड सुगर और हानियुक्त कोलेस्ट्रोल को काबू करता है.
-HDL यानि की अच्छे कोलेस्ट्रोल की मात्रा इसमें अधिक है.
-मेग्नीशियम जैसे उपयोगी घटक का कुदरती स्त्रोत है.

जबरदस्त जीरा

जीरा, भारतीय मसालों में अग्रिम है. जीरा पावडर मसालों के मिश्रण में डाला जाता है. और व्यंजन को स्वादिष्ट बनाने का एक ज़रूरी हिस्सा है. आईए, पता करते है स्वाद के साथ स्वास्थ्य के लिए जीरा कितना गुणकारी है.

जीरे की वजह से त्वचा के कुछ रोग जैसे कि एक्जीमा को काबू में रखा जा सकता है.

-पारंपरिक तौर पर जीरा पाचन के लिए श्रेष्ठतम तत्व है. वैज्ञानिक तौर पर भी यह बात साबित की गई है कि जीरा पावडर में पाचनक्रिया सक्षम बनाने के सारे गुण है.
-जीरे में अच्छी मात्रा में आयरन, विटामिन E और C होने के कारण एनिमिया (खून की कमी)नियंत्रण में रहता है तथा रोग प्रतिकारकता बढती है.
-जीरे की वजह से त्वचा के कुछ रोग जैसे कि एक्जीमा को काबू में रखा जा सकता है.
-जीरे में रहते एन्टिसेप्टीक तत्व साधारण ज़ुकाम में राहत देते है.
-जीरे के कुछ घटक बाल और नाखुन मज़बूत करते है.

चमत्कारी चुटकी हींग

फेफडों के रोग जैसे कि ब्रोन्काइन्टिस में ज़रा सी हींग को शहद के साथ लेने से लाभ होता है.

रसोई में छोंक का महत्व तो हर कुशल गृहिणी को पता है और अच्छे छोंक की पहचान है चुटकीभर हींग. उसकी एक खास तेज़ महक और स्वाद, छोंक में बहुत जरूरी है. यही हींग स्वास्थ्य के लिए कितनी गुणकारी है वो भी जान लें.

-हींग खास कर पाचन से संबंधित समस्याओं के लिए उपयोगी है. पाचनक्रिया की समस्या दूर कर उसे सुधारने में हींग श्रेष्ठ है.
-पेट में गेस की समस्या का भी निवारण करती है.
-कब्ज़ को दूर करने में भी सहायक है.
-फेफडों के रोग जैसे कि ब्रोन्काइन्टिस में ज़रा सी हींग को शहद के साथ लेने से लाभ होता है.
-बदहजमी की वजह से पेट दर्द को ठीक करने में भी हींग लाभदायी है.

बदहजमी की वजह से पेट दर्द को ठीक करने में भी हींग लाभदायी है.

Chef's Favourite
वसंत®
रेडी मिक्स
मसाला
HETARSH

वसंत®
औषध समाचार

स्वास्थ्य के दाव पर सस्ता? कितना सही है?

इस महंगाई के दौर में हर गृहिणी बचत करने का सोचती है. परंतु साथ ही उसकी और परिवारजनों की तंदुरुस्ती की देखभाल भी उसके लिए महत्वपूर्ण है. जहाँ सवाल स्वास्थ्य का और सस्ते का हो वहाँ उसकी पसंद स्वास्थ्य की तरफ ही होगी. इसी बात को ध्यान में रखते हुए आप तक कुछ सच्चाई पहुँचा रहे है.

खुले मसालों की खुली हकीकत

रास्तों पर रखे हुए मिर्च के ढेर आपने देखे होंगे. वही मिर्च खरीदते वक्त ज़रा उसकी आस-पास की स्थिति पर भी नज़र डालें. यह मिर्च दिनभर खुले रोड पर पडी रहती है. ट्राफिक, प्रदुषण, धुल इत्यादि के बीच रहती यह मिर्च कितनी इस्तेमाल के लायक होगी, उसका आप खुद अंदाज़ा लगा सकते है. साबूत मिर्च पर जमे उन हानिकारक तत्वों को खुद साफ करना नामूमकीन है, इसलिए मसाले के साथ स्वास्थ्य को हानि पहुँचाते कीटाणुं भी हमारी रसोई में रहते है.

हाइजिनिक तरीके से पैक होते वसंत मसाले

खुले मसालों से पैक किये मसाले १००% अधिक शुध्द होते है. क्योंकि उसे सबसे बेहतरीन जगहों से एकत्र करके , अत्याधुनिक प्लान्ट में मशीनों द्वारा साफ किया जाता है. जिससे उनकी महक और रंग हमेशा एक - से रहते है. मसालों में छिपे अनगिनत गुण तभी असरकारक होते है. जब मसालों को सफाई से पैक किया गया हो. वैज्ञानिक तरीकों से तैयार हुए , लेबोरेटरी में परिक्षित - एगमार्क युक्त क्वॉलिटी मसाले, जो हाइजिनिक फोइल पैक में होते है, वह सर्वोत्तम होते है.

एक फेमिली में मिर्च या हल्दी का इस्तेमाल ४-६ किलो होता है , उस हिसाब से खुले मसालों की बराबरी ब्रान्डेड मसालों का वार्षिक ₹ १०० से ₹ २०० जितना ज़्यादा खर्च क्या आपके फेमिली के स्वास्थ्य के हित से ज्यादा महत्व रखता है ?

आप ही निर्णय लें की सस्ते मसाले लेंगे या फिर ग्यारंटीयुक्त पैक हुए शुद्ध मसाले? थोडा ज़्यादा खर्च उठा कर लेंगे! तो स्वास्थ्य की भी देखभाल होगी और मसालों का असली स्वाद, सुगंध ओंर रंग भी बरकरार रहेगें.

आधुनिक मशीनों में साफ होते मसाले

विशेषज्ञों द्वारा शुद्धता की जांच

लेबोरेटरी में परिक्षण के बाद पैक होते मसाले

आप ही तय करें सस्ते मसालों से स्वास्थ्य का नुकसान करेंगे या पैक किए हुए मसालों के गुणों का लाभ लेंगे ?

वसंत मसाला को

ASSOCHAM द्वारा

"बेस्ट हाइजीन सोल्युशन ओफ ध यर"

पुरस्कार अेनायत

इस शुभ अवसर पर साध्वी निरंजना ज्योति, माननीय राज्यमंत्री
खाद्य और प्रसंस्करण उद्योग, भारत सरकार भी उपस्थित रहें.
यह हम सभी के लिए अत्यंत हर्ष एवं गर्व की बात है.
इससे यह बात स्पष्ट होती है कि वसंत मसाला कंपनी विकास एवं
प्रगति के पथ पर तेज़ी से आगे बढ़ रही है.
वसंत की शुद्धता पर आपके भरोसे की वजह से ही हमे
यह एवोर्ड प्राप्त हुआ है.
वसंत मसाला परिवार आप सब का दिल से
हार्दिक–अभिवादन करता है.

vasant®
MASALA

QUALITY ASSURED MONEY BACK GUARANTEE

Follow us on:

AN ISO 22000:2005 CERTIFIED COMPANY

VASANT MASALA PVT. LTD.
CIN: U15499GJ1999PTC035793
Mkt.Office: 429/ Patel Avenue,4th Floor, Near Gurudwara, Opp.Vishal Mega Mart. Thaltej x road, S. G. Highway, Ahmedabad. Ph.:+91-79-26850140-41.
E-mail: contact@vasantmasala.com **Visit us at:** www.vasantmasala.com