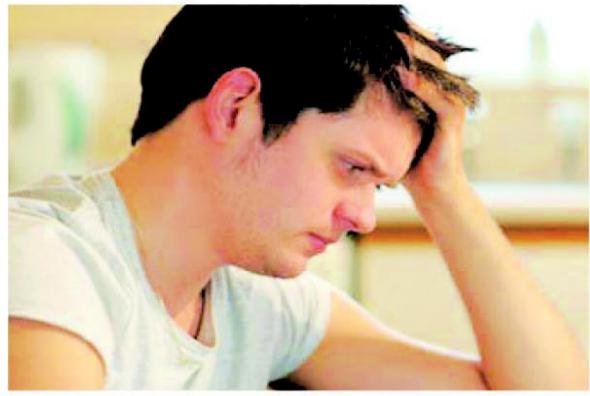


हेल्थ टिप्प्स

**तनाव को दूर भगाने के लिए
अपनाएं इन तरीकों को**



वर्तमान में न केवल महानगरों में बल्कि छोटे शहरों में भी तनाव आम बात होती जा रही है। डब्बूचाओं की माने तो दुनियाभर में सभी उम्र वर्ग के लगभग 30 करोड़ से अधिक लोग तनाव से प्रत्र हैं। लोगों में घट रही अश्वस्त्र का सबसे बड़ा कारण तनाव ही है। पुरुषों की तुलना में महिलाओं तनाव का शिकायत अधिक हो रही है। आगे बढ़ों की होड़ और ज्ञानात्मक वर्क कंप्यूटर और मोबाइल पर बिताने के कारण भी तनाव अधिक हो रहा है। दिमाग को जब पूरा आराम नहीं मिल पाता तभी तनाव होता है। चिकित्सकों द्वारा आपको ज्ञानात्मक वर्क के हामियोस्ट्रेसस में गडबड़ी माना जाता है। इस स्थिति में इंसान शारीरिक, मानसिक व मोलोजिक रूप से कमज़ोर होने लगता है। तनाव के कारण एडीनलीन और कार्टिंसोल हामोन का स्तर बढ़ने लगता है। तनाव धीरे-धीरे अवसाद का रूप ले लेता है, जो कि अपेक्षित है। इसलिए जितनी जल्दी हो सके तनाव से छुकाकर पा लेना चाहिए। इस स्लाइडशो में आसानी से तनाव दूर करने के तरीकों के बारे में बता रहे हैं।

हरा-भरा माहौल रखें

अपने आसपास हरा-भरा वातावरण रखें। इससे आपको शुद्ध हवा मिलेगी और मन को शुक्रा॒। इसके लिए हो सके तो अपने काम करने वाले जगह के आसपास कुछ पौधे लगाए। ये आपको सकारात्मक एनर्जी देंगे। घर पर भी माले जरूर रखें और इसमें पौधे लगाए। खींचन में हुए ऐसी की माने तो घर और अधिक जल व तावरण हरा-भरा रखने से तनाव दूर होती है।

तकनीक से दूरी

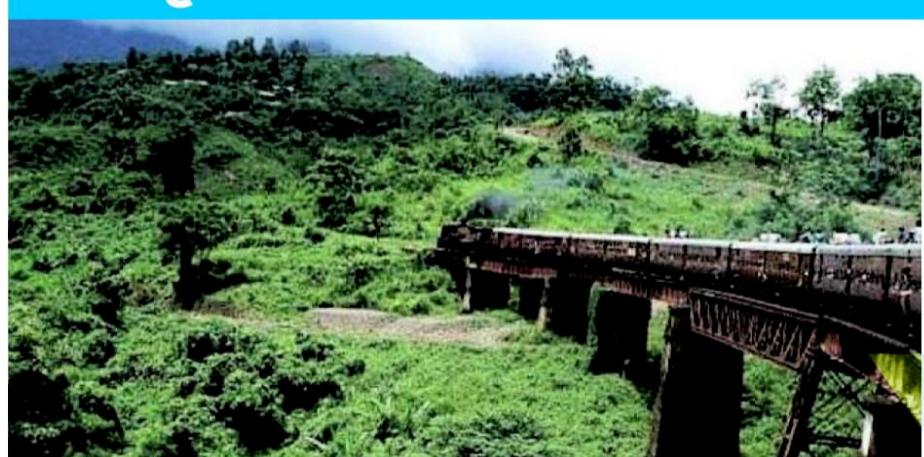
हम ये स्त्रीकार करते हैं कि वर्तमान में मोबाइल और इंटरनेट से दूर रहना शायद संभव नहीं है। लेकिन इससे कुछ हद तक दूरी तो बनाइ जा सकती है। क्योंकि तनाव के लिए सबसे अधिक जिम्मेदार कारकों में यह भी है। इसलिए कोशिश करें कि 24 घंटे में कुछ घंटे ही मोबाइल पर बितायें।

आसपास के माहौल को निहारें

काम के बीच कुछ मिनटों का ब्रेक लेकर आपसापास की वीजों को देखें। इससे आपकी आँखों को सुकून मिलेगा और तनाव भी दूर हो जायेगा। कुछ शोधों में यह साबित हुआ है कि लगातार काम के बीच ब्रेक न दिया जाए। तो आँखों पर तनाव बढ़ता है जिससे सिरदर्द और तनाव होता है। इससे बचने के लिए काम के बीच में 20 मिनट का ब्रेक लें आसपास का माहौल निहारें।

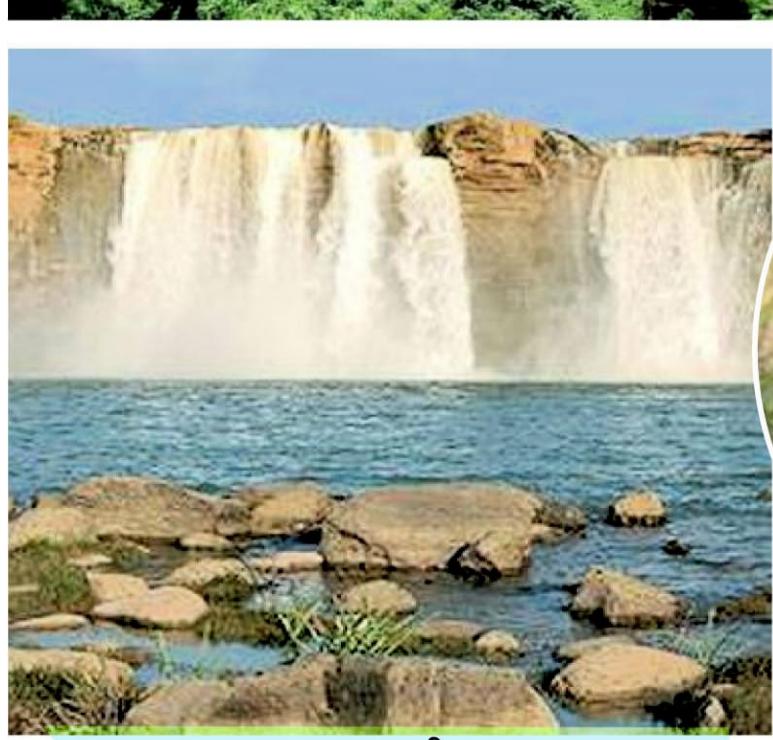
समय पर काम पूरा करें

कामकाजी लोगों के लिए तनाव का सबसे बड़ा कारण है अधूरा काम, यानी कुछ कारणों से समय पर काम पूरा नहीं हो पाता और इससे तनाव होता है। तनाव से बचने का सबसे आसान तरीका यह भी है कि आप अपना काम समय पर पूरा करें। उस काम को करने की कोशिश न करें जो आपके बस में नहीं है। कई बार दिखावे के चक्र में लोग अधिक काम करने की ठान लेते हैं और अधूरा रहने पर तनावग्रस्त हो जाते हैं। इससे बचने की जरूरत है।

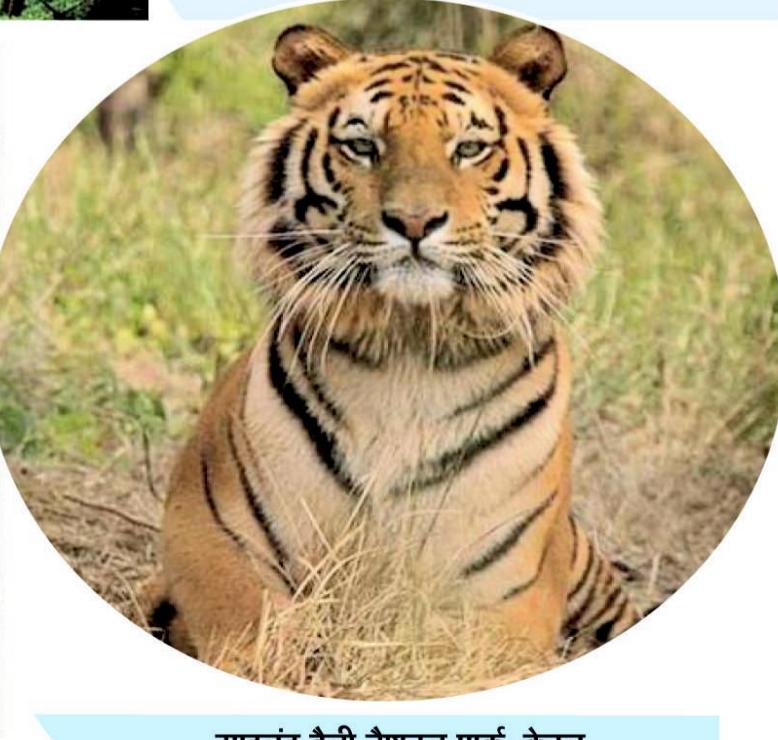
प्रकृति से है प्यार, तो इन जगहों पर जाइये एक बार

भारत में पहाड़, पठार और समुद्र जैसे प्रकृति के ढेरों रंग हैं और घूमने के लिए ढेर सारे स्पॉट। आप घुमकड़ी हैं और गिने-चुने स्पॉट्स के नाम सुनकर थक चुके हैं तो यह हैं भारत के कुछ अनोखे स्पॉट्स जहां भीड़ अब तक नहीं पहुंची।

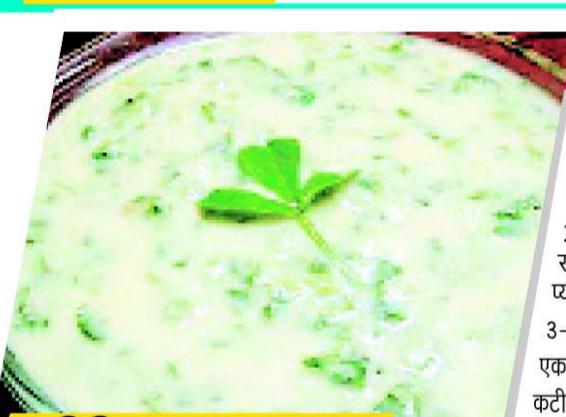
मेघालय की खूबसूरत वादियों में जाना प्रकृति की गोद में जाने जैसा है।

**बस्तर, छत्तीसगढ़**

तर्सीर में दिख रहा चित्रकूट झरना बहुत खूबसूरत है और गर्मी के दिनों में यहां घूमने जाना बेहतर होता है।



साइलेंट वैली नैशनल पार्क, केरल
नीलगिरि के पहाड़ों पर फैला यह पार्क 200 किमी
भी ज्यादा में फैला हुआ है।

रेसिपी**पंजाबी मेथी मलाई**

सामग्री
2 कप मेथी की ताजी पतिया, कटी हुई, एक कप ताजी कीम, एक बड़ा चम्पारी तो, मटर मेथी मलाई बनाने की फिलिं: मसाले अंवर पर एक कड़ाही या पैन में तेल या गोरम करें। फिर इसमें तेलर किया पैस्ट बाले और 7 से 8 मिनट तक पकाएं। जब इसमें से खुशबू आने लगे तब इसे बलाएं और इसमें थोड़ा-सा पानी डाले जिससे पैस्ट कड़ाही से घिपके नहीं। फिर इसमें कटी हुई मेथी अंवर एक चौथाई कप पानी डालें। अप पानी की मात्रा बड़ा भी सकते हैं। इसे अच्छी तरह मिक्स करें और 10 मिनट तक पकाएं। 3 बड़े इसमें मलाई डालें और 5-6 मिनट तक तीव्री में अंवर पर काटें। फिर इसमें थोड़ी और 10 मिनट मिलाएं। पंजाबी मेथी मलाई को कटी हुई हरी धनिया से गार्जिंग करें और नान या पराठे के साथ गरमगरम सर्व करें।

तिथि**लौकी के पकौड़े****सामग्री**

2 पतली लौकी, छिली और गोल कटी हुई, 1 कटोरी बेसन, स्वादानुसार नमक, आधा छोटा चम्पारी तो, मिर्च पाउडर, आधा छोटा चम्पारी धनिया पाउडर, आधा छोटा चम्पारी मसाला, एक चुटकी हल्दी, 2 बड़ा चम्पारी धनिया पाउडर, बारीक कटी हुई, 2-3 हरी मिर्च वारीक कटी हुई, तलने के लिए तेल

तिथि

एक बर्तन में लौकी और तेल को छोड़कर बाकी के सभी मसाले मिलाकर पैस्ट बना तो, मटर मेथी मलाई बनाने की फिलिं: मसाले अंवर पर एक कड़ाही या पैन में तेल या गरम करें। जब तेल गर्म हो जाए तो धोल में लौकी के टुकड़ों को धोल में डालकर अच्छी तरह लपेटे व कड़ाही में डालकर सुनहरा होने तक तेल लें। इसी तरह से सभी पकौड़े तेल लें और फिर किंचन पैपर पर निकाल लें ताकि इनका अतिरिक्त तेल निकल जाए। लौकी के पकौड़े को घटनी के साथ गरमगरम सर्व करें।