

# मकर संक्रान्ति: वैज्ञानिक व अध्यात्मिक पहलू



प्रोफ. भरत राज सिंह  
महान्दिशक, स्कूल आफ मैनेजमेन्ट साइंसेस,  
व अध्यक्ष, वैदिक विज्ञान केन्द्र, लखनऊ-226501

गोरत वर्ष ने हर त्योहार का अपना एक सांकृतिक या सामाजिक महत्व है, साथ ही इन त्योहारों में खाए जाने

वाले व्यंजनों का भी वैज्ञानिक महत्व होता है तथा स्वादिष्ट व्यंजनों के बिना त्योहारों का मजा अधूरा रहता है। मकर संक्रान्ति-हिंदू धर्म के बड़े पर्व में से एक है।

भारतीय परंपरा के अनुसार के इस दिन सान और दान करते हैं। पूरे देश भर में गंगा और अन्य नदियों में लोग सासन करते हैं और तिल का दान करते हैं। मकर संक्रान्ति के दिन तिल-गुड़ खाया जाता है, खास तौर से तिल-गुड़ के पकवान बनाने एवं दान किया जाने की प्रथा पौराणिक काल से चली आ रही है क्यों कि इस दिन से सूर्य धनु राशि से मकर राशि में प्रवेश करता है। मकर संक्रान्ति के दिन कहीं तिल-गुड़ के व्यंजन जाने की प्रथा पौराणिक काल से चली आ रही है क्यों कि इस दिन से सूर्य धनु राशि से मकर राशि में प्रवेश करता है।

कल्पनशक्ति और ब्लड प्रेशर नियंत्रण: इस मौसम में ठंड पड़े एवं कारण तापमान के घेटे के रोग और एसिडिटी की समस्या होती है। तिल एक प्रकार का एंटीऑक्सीडेंट है और गुड़ गैस के लिए बहुत लाभकारी चीज़ है। तिल का लड्डू उत्तर विकार के साथ सार रक्त की भी सफाई करता है और ब्लड प्रेशर को नियंत्रित करता है। तिल का सेवन प्रयोग सुख कराहिए और रात में भोजन के पश्चात तिल के 2. लड्डू और गुन्जना पानी प्रग्रहण करके सोना चाहिए।

## तिल खाने के फायदे

वैज्ञानिक आधार: मकर संक्रान्ति पर तिल-गुड़ का सेवन करने के पौष्टि एक वैज्ञानिक आधार है। जब सर्दी के मौसम में शरीर को गर्मी की आवश्यकता होती है, तब तिल-गुड़ के व्यंजन गर्मी पैदा करने का काम बहुती करते हैं। तिल में तेल की प्रत्येक तिल-गुड़ की तासीर भी गर्म होती है। तिल में सेसमीन एंटीऑक्सीडेंट्स होते हैं जो कई वैज्ञानिकों के इलायची में मदद करते हैं। इसे जब गुड़ में मिलाकर खाते हैं तो इसके हेल्पिं बेनिफिट्स और बढ़ जाते हैं। गुड़ की तासीर भी गर्म होती है। तिल व गुड़ को मिलाकर जो व्यंजन बनाए जाते हैं वह सर्दी के मौसम में हमारे शरीर में आवश्यक गर्मी पहुंचाते हैं। यही कारण है कि मकर संक्रान्ति के अवसर पर तिल व गुड़ के व्यंजन प्रस्तुति से खाए जाते हैं।

## अध्यक्षराशि का आधार:

यह शनि का दिव्य है। मकर संक्रान्ति पर सूर्य एक माह शनि की राशि मकर में रहते हैं। शनि न्याय और पूर्व ज्यम के पायों का प्रार्थनाक्रिया करता है। तिल के दान का यही महत्व है कि पूर्व ज्यम के पायों और छण का तिल दान शमन करता है। यहाँ में तेल के लड्डू बाटने से व्याधियों का नाश होता है और मुकदमे आदि झांझाड़ी में विजय मिलती है। यह और केतु भी शनि के शिष्य हैं। अतः गहू और केतु की पीड़ा भी तिल के दान से समाप्त होती है।

## कल्पनशक्ति और ब्लड प्रेशर नियंत्रण:

इस मौसम में ठंड पड़े के कारण तापमान प्रकार के घेटे के रोग और एसिडिटी की समस्या होती है। तिल एक प्रकार का एंटीऑक्सीडेंट है और गुड़ गैस के लिए बहुत लाभकारी चीज़ है। तिल का लड्डू उत्तर विकार के साथ सार रक्त की भी सफाई करता है और ब्लड प्रेशर को नियंत्रित करता है। तिल का सेवन प्रयोग सुख कराहिए और रात में भोजन के पश्चात तिल के 2. लड्डू और गुन्जना पानी प्रग्रहण करके सोना चाहिए।

## व्यंजनों का वैज्ञानिक पहलू

मकर संक्रान्ति के दिन तिल से बने पूर्वसू और खिचड़ी खाने का विशेष महत्व है। इस मौसम में इसे खाने के देख सारे स्वास्थ्य लाभ भी है। तिल और गुड़ दोनों की तासीर गर्म होती है और इसमें देख सारे पौष्टिक तत्व होते हैं। इसलिए सर्दियों में इसे खाने से शरीर को गर्मी मिलती है और शरीर का स्वास्थ्य रहता है। कुछ लोगों के लिए इस वजह से फैके रहते हैं कि वे फिटनेस खरबाले ने देख किए फूद्दिस नहीं खा सकते हैं। इसलिए हम आपको बता रहे हैं कि मकर संक्रान्ति के दौरान बनाए जा सकने वाले लोकोंलेरी फूद्दिस जो खाने में देटी और हेल्दी हैं।

**तिल-गुड़-बर्फ़ी**

सामग्री: दो कप सफेद तिल, एक कप गुड़, एक कप मावा (दूध का खोया) एक



## कप इलायची पाउडर और थोड़े से ड्राइ फ्रूट्स के टुकड़े

बनाने का तरीका: सबसे पहले तिल को कड़ही में हल्का सुनहरा होने तक भून लें। इसके बाद खोये को भी हल्का लाल होने तक भून लें। अब तिल को बारीक पीस ले और गुड़ को गर्म करके इसकी चाशनी बना लें। अब गुड़ की चाशनी में पिसा हुआ तिल, खोया और इलायची पाउडर डालकर मिला लें। अब इस गुण्थ हुए तिल को देसी थी लगी हाथी में फैला दे और चौकोर आकार में काट लें। 5 मिनट बाद तिल के इनके ऊपर ड्राइ फ्रूट्स फैलाकर सूखवने दें। तिल-गुड़ से बना ये बर्फ़ी में जहा ढेर सारे पौष्टिक तत्व होते हैं, बही यह बेहद स्वादिष्ट होता है।

## तिल-खण्डू ब्रेडोल

सामग्री: आधा कप धने हुए तिल, दो कप ताजे खजूर बारीक कटे हुए, 5.6 ब्राउन ब्रेड के स्लाइस, चाव का पक्का दूध, दो चमच ब्राउन शुगर, थोड़ा सा कटा हुआ मेवा और तलने के लिए लाल कैलीरो आंविल

बनाने का तरीका: सबसे पहले एक कप पानी में खजूर और चौंची डालकर उबाल लें और चलाते रहें। जब जीनी पूरी तरह खजूर में जुल जाए तो इसे निकालकर एक कड़ही में देसी थी लगाकर भून लें। अब इसमें कटे हुए मेवों को मिला लें। अप्रैल चाव तो इसमें धूनते समय थोड़ी इलायची डाल दें इससे खुशबू अच्छी आयी। इस तापकार तापमान कम होने दें। अब ब्रेड के किंवदंगों को काटकर इसके मूलायम विस्सों को अलग कर लें और ब्रेड की इस स्लाइस को दूध में भिगाकर दोनों हथेलियों के बीच दबाकर निचोड़ लें। इसमें खजूर से तैयार सामग्री को भरकर रोल बना लें। इस रोल को तिल में चलाकर इसपर तिल चिपका लें और तेल में हल्का सुनहरा होने तक तल लें। अब आपका स्वादिष्ट और पौष्टिक तिल खजूर रोल तैयार है।

## तिल-चौंकलेट लड्डू

सामग्री: दो कप धने हुए तिलए दो कप मावा (दूध का खोया) आधा कप चौंकलेट चिप्स और डंड कप ब्राउन शुगर

बनाने का तरीका: सबसे पहले तिल को दरदरा पीस लें। अब चौंची में थोड़ा पानी मिलाकर इसका चाशनी बना लें। उन खोयों में तिल मिलाकर इसे चाशनी के साथ मिला लें। इसे हल्का ठंडा होने दें और पर इसका लड्डू बना लें। अब इन लड्डूओं पर चौंकलेट चिप्स चिपका ले और स्वादिष्ट लड्डू तैयार हैं।

## तिल-मूँगफली की चटनी

सामग्री: आधा कप धने हुआ तिलए एक मुख्य मूँगफली के धूने हुए दूध, दाने, लहसुन की दो-तीन कलियाएं, एक हरी मिर्च, छोटा टुकड़ा अदरक, चुक्की पराह हाँग और नमक स्थार अनुसार।

बनाने का तरीका: सबसे पहले धने हुई मूँगफली के छिलके निकाल लें। पिस लहसुन का छिलका उतारकर मिर्च और लहसुन को छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। अब नमक से पीस लें। बस, तिल की स्वादिष्ट चटनी बनाए जाएं। इसमें स्वाद अनुसार नमक मिला लें और चाहें तो लाल मिर्च मिला लें।

स्वास्थ्य का दान का महत्व

सूर्य के धनु राशि से मकर राशि में प्रवेश करने पर मकर संक्रान्ति मनाई जाती है। यह हिंदुओं का बड़ा पर्व माना जाता है। इस दिन मान और दान करने की परंपरा है। पूरे देश भर में गोंगा और अन्यत नदियों में लोग खाना करते हैं और तिल का दान करते हैं। आज हम आपको इस पर्व से जूरी कहते हैं।

बातें बता रहे हैं हैं जो आपको आध करतिम और स्वाहसिये के नजरए से लाभ पहुंचायें।

नदी में स्नान

मकर संक्रान्ति के दिन सुबह सुबह पवित्र नदी में स्नान करना चाहिए। पवित्र नदी में स्नान न कर पाएं तो धर में तिल के जल से स्नान कर सकते हैं।



## आराध्य देव की प्रार्थना

स्नान करने के बाद आराध्य देव की प्रार्थना करनी चाहिए। सुबह सुबह धूप लेने से शरीर मन उर्जा का संचार होगा।

## तिल के लड्डू

मकर संक्रान्ति के दिन स्नान के बाद अमलवत्त है, इसलिए स्नान के बाद तिल के लड्डू और खिचड़ी का सेवन करना चाहिए। साथ ही तिल के लड्डू और खिचड़ी का दान करना चाहिए। इसके कई स्वाक्षरता लाभ हैं।

खिचड़ी का दान अच्युतकृत्ति, तीर और घर में देखे जाएं तो इस दिन गम, कपड़े, चावल, दूध दही और खिचड़ी का दान करना चाहिए। यह सुध मान गया है।

भोजन में तिल का उपयोग

इस त्योहार पर धर में तिली और गुड़ के लड्डू बनाए जाने की परंपरा है। इसलिए इस दिन भोजन में धीरे

तिल का उपयोग करने की परंपरा है। इसमें प्रोटीन, कैल्शियम, बी काम्प्लेंपर वस्तु और कार्बोहाइड्रेट अद्वित तत्व पाये जाते हैं।

