

প্রেসক্রিপশন

অবসাদ জোরালো হলে বেঁচে থাকার ইচ্ছে ফিকে হতে থাকে। কিছুই ভালো লাগে না, যেন মৃত্যু হলেই ভালো -- এমন ভাব অবহেলার নয়। মনখারাপের সঙ্গে শরীর খারাপও হয়ে যায় এই চক্রেরে। সর্বোপরি মুক্তির ঠিকানা রিহাব। সে ব্যাপারেই আস্থা দিলেন আস্থা পেন অ্যান্ড স্লিপ ক্লিনিকের পেন ম্যানেজমেন্ট বিশেষজ্ঞ ডা. সৈকত ঘোষ। জিনিয়া সরকার

মরবিড ডিপ্রেশন ওপারের ডাক শুনছেন?

শারীরিক অস্থিরতা থাকলে, জীবনের প্রতি অস্বস্তি দেখা গেলে তা কাটিয়ে তুলতে রিহাবিলিটেশন খুবই জরুরি একটি চিকিৎসা। বিশেষত দেখা যায় এই রোগীরা সব কিছু থেকে নিজের গুটিয়ে নিতে চায়। এদের সবার ডানা মেলেতে শেখায় রিহাব।
আবার ধরুন কারও অবসাদের সঙ্গে ব্যাথা, নিউরোলজিক্যাল সমস্যা, পেটের অসুখ বা নির্দিষ্ট অন্যান্য সমস্যা থাকলে সেগুলো চিহ্নিত করে চিকিৎসা করাও দরকার। যাতে তাঁর এগুলো থেকে সমস্যা আরও কঠিন না হয়।



ব্যাথা প্রসঙ্গে বলতে গেলে, যে কোনও ব্যথাই যদি তা হয় হাট ব্যথা, মাথা ব্যথা, কোমর ব্যথা, যা-ই হোক, এগুলোও কিন্তু পরোক্ষভাবে অবসাদের আরও বাড়ায়। তাই অবসাদ কাটিয়ে তুলতে মানসিক স্বাস্থ্যের পাশাপাশি শারীরিক অস্থিরতাকেও কাটিয়ে তোলা জরুরি। যাতে তাঁর এগুলো থেকে সমস্যা আরও কঠিন না হয়।

অবসাদের এই পর্যায়কে বলা হয় মরবিড ডিপ্রেশন।
এমন হলে মুক্তির পথ শুধু অবসাদকে বাগে আনা নয়, দরকার সর্বোপরি চিকিৎসা।

করণীয় কী?
অবসাদ, একটি অসুখ। অবসাদ পুষে রাখা খুব খারাপ। বর্তমানে নানা উন্নত ওষুধ ও বাজারে এসেছে। চিকিৎসকের পরামর্শ মেনে সেগুলো খেলে সমস্যা গোড়াতেই কাটিয়ে ওঠা সম্ভব। কিন্তু বেশিরভাগ ক্ষেত্রে ভুল করেন অনেকেই। রোগ ফেলে রাখেন। চিকিৎসকের কাছে যান না। সেটা করবেন না।

এর সঙ্গে পরিবার-পরিজনের সহায়তাও দরকার। প্রকৃত সঙ্গ দেওয়া প্রয়োজন, তাঁর কথা শোনা দরকার। দিনে ১৫ থেকে ৩০ মিনিট রোগীর সঙ্গে সময় কাটান। কথা বলুন, তিনি যা ভালোবাসেন সেটাকে প্রাধান্য দিন। অবসাদ হলেও রোগীর কিছু না কিছু ভালো লাগা থেকে যায়, সেটা তাঁর সামনে তুলে ধরুন। ধর্ম, আধ্যাত্মিকতার প্রতি টান থাকলে তাকে ধর্মস্থানে নিয়ে যান। এতে মন অনেকটাই ঘুরে দাঁড়ায়। এগুলো করুন।

জরুরি রিহাবিলিটেশন
অবসাদের ক্ষেত্রে মনোরোগ বিশেষজ্ঞ যের্ন জরুরি তার পাশাপাশি অবসাদজনিত সমস্যা থেকে অন্যান্য

এমন অবসাদ বয়ে আনে আরও কিছু
দীর্ঘ একাকীত্ব থেকে, মন খুলে কথা

১) ৯০৭৩৮৫০৬৩



কিছুমাস ধরেই অল্পসল্প পেটে ব্যথা বছর ৫৪-র আদুতবাবুর। খেতেও মন লাগছিল না তাঁর। এরকম তো টুকটাক হয়েই থাকে, এই ভেবে এড়িয়ে গিয়েছেন ব্যাপারটাকে। কিন্তু হঠাৎ একদিন রাাত্রি থেকে কালচে রক্তযুক্ত মল ও কিছুটা পেট ফুলতে শুরু করে। নজরে আসতেই, ভয় পেয়ে যান পরিবারের লোকজন। পেটে ব্যথা করছে, খিদে নেই, ক দিন ধরেই বমি বমি ভাব। অনেকেই ভাবেন হয়তো খাওয়া দাওয়ার বেনিয়মে এমনটা হচ্ছে। এ তো খুবই সাধারণ ঘটনা। টানা এমন হতে থাকলে তা পিছনে থাকতে পারে বেয়াড়া পাকস্থলী ক্যানসার।

স্বাস্থ্যকর তথ্য, এই ক্যানসারের স্থান সারা বিশ্বের নিরিখে পঞ্চম স্থানে রয়েছে। মহাবয়স্ক অর্থাৎ ৬০ থেকে ৭০ বছর বয়সি পুরুষের সবচেয়ে বেশি আক্রান্ত হন। ২০০১ সালে প্রতি বছর এদেশে আক্রান্তের সংখ্যা ছিল মোট জনসংখ্যার ৩৫ হাজার, যা সম্প্রতি অবহেলার কারণে বেড়ে দাঁড়িয়ে দেখা ৫০ হাজারে।

রোগের পূর্বাভাস দেখা দেয়
প্রাথমিক পর্যায়ে তিনটি - এ (A) অর্থাৎ অ্যানিমিয়া (শরীরে রক্তহীনতা), অ্যানোরেক্সিয়া অর্থাৎ খিদে কমে যাওয়া, অ্যাস্টেনিয়া বা ওজন কমে যাওয়ার মতো লক্ষণ দেখা যায়। এছাড়াও পেটে ব্যথা, মেলিনা (মলের সঙ্গে কালো রক্ত), পেট ফুলে যাওয়া, খাবার গিলতে অসুবিধা হওয়া, মাথা ঘোরা ইত্যাদিও প্রথম দিকে লক্ষণীয়।

কী খাচ্ছেন, তার সঙ্গে নিবিড় যোগ

মূলত খাদ্য অভ্যাসের অনেকাংশেই নির্ভর করে পাকস্থলীর ক্যানসার হবে কি না সেই বিষয়টি। অনিয়ন্ত্রিত লাইফ স্টাইল যেমন- ক্রমাগত তামাক দ্রব্য সেবন, নোনাতা খাবার খাওয়া, গ্রিজারভড ফুড, রেডমিট অর্থাৎ গরু, পাঠা, শুয়েয়ের মাংস, বানর্ড ফুড (কোবাব, তন্দুরি, বাবিকিউ- এতে থাকা কার্বন আমাদের শরীরের জন্য ক্ষতিকর) পাকস্থলী ক্যানসারের মূল কারণ।
যে কোনও খাবার থেকে অনেকের ইনফেকশন হওয়ার প্রবণতা দেখা যায়। সে ক্ষেত্রে ঘনঘন পেটে ব্যথা হলে এটি পাইলোরি (হেলিকোব্যাক্টরি পাইলোরি) ভাইরাসের ফলে এই ক্যানসারের প্রবণতা বাড়ে।

খালি পেটে থাকা খুব খারাপ

ডায়েট করতে গিয়ে অনেকেই ভাবেন একটা সময় খাবার স্কিপ করাই যায়। নিজে থেকে ডাক্তারি করতে গিয়েই বিপদ ডেকে আনেন। আসলে, যখন খিদে পায় বা যখন আমরা খাবার খাই তখন পাকস্থলী থেকে এইচিএল অর্থাৎ হাইড্রোক্লোরিক অ্যাসিড নির্গত হয়। যা আমাদের হজমে সাহায্য করে। খালি পেটে থাকলে এবং অভ্যাস দিবার পর দিন চলেলে এই অ্যাসিড নির্গত হতে পারে না। ফলে, পাকস্থলী ক্ষয় হয়ে গ্যাস্ট্রিক আলসারের রূপ ধারণ করে। পরবর্তীকালে এটিই পাকস্থলীতে ক্যানসারের কারণ হয়ে দাঁড়ায়। তাই খালি পেটে দীর্ঘক্ষণ থাকা মোটেই ভালো নয়।

সাধারণ খাওয়া-দাওয়ার অনিয়ম থেকেই হতে পারে গুরুতর অসুখ। চেনা লক্ষণ দেখে গুরুত্ব দেয় ক'জন!

পাকস্থলীর ক্যানসারের প্রকাশ কিন্তু স্বাভাবিক সমস্যা দিয়েই। কখন সাবধান হবেন বুঝিয়ে বললেন সুরোজ গুপ্ত ক্যানসার হাসপাতালের অফ্লোরজিস্ট ডা. অর্ণব গুপ্ত

খাদ্যাভ্যাস ছাড়া আর কী কী দায়ী?
ওবেসিটি অর্থাৎ ওজন বেশি হলে পাকস্থলীর ওপরের দিকে ক্যানসার হওয়ার প্রবণতা দেখা যায়। পাকস্থলী এবং খাদ্যদালির যে জংশনটা রয়েছে সেটা অ্যাসিডের কারণে পড়ে গিয়ে ক্ষত সৃষ্টি করতে পারে। পারিবারিক ইতিহাসের গুরুত্বও রয়েছে এখানে। বংশসূত্রে পরিবারের পর পর প্রজন্মের এই ক্যানসার হওয়ার ঝুঁকি থাকে।

উপযুক্ত ডায়েট দরকার
অবশ্যই। নির্দিষ্ট নিয়ম মেনে খাওয়া-দাওয়া করলে শুধুমাত্র এই রোগ কেন, যে কোনো রোগের হাত থেকেই মুক্তি পাওয়া যায়। এখানে একটা জিনিস উল্লেখ করি, অনেকে যাঁরা বেশি নুন খান তাঁরাও কিন্তু নিরাপদ নয়। যত হেলদি

১) ৯০৭৩৮৫০৬৩



কার্টুন : সুযোগ বন্দোপাধ্যায়



চিকিৎসক দিবস উপলক্ষে মেডিক্যাল সুপারস্পেশালিটি হাসপাতাল ও রোটোরি ডিস্ট্রিক্ট ৩২৯১-এর যৌথ উদ্যোগে শুরু হল পেডিয়াট্রিক এবং সার্ভাইক্যাল ক্যানসার নিয়ে বিশেষ কর্মকাণ্ড। উপস্থিত ছিলেন হাসপাতালের যুগ্ম ম্যানেজিং ডিরেক্টর অয়নভ দেবগুপ্ত, প্রফেসর ডা. সুবীর গঙ্গোপাধ্যায়, রোটোরি ডিস্ট্রিক্ট ৩২৯১-এর জেলা গভর্নর ডা. কৃষ্ণেন্দু গুপ্ত ও অন্যান্যরা।

উনিশে পা লিভার ফাউন্ডেশনের
আঠারো বছর পূর্ণ হল। ২০০৬ সালে ৩০ জন (নোবেলজয়ী অমর্ত্য সেনের প্রদীপ প্রজন্মের) মাধ্যমে শুভ সূচনা হয় লিভার ফাউন্ডেশনের। এই কয়েক বছরে জনস্বাস্থ্য এবং লিভার নিয়ে বিভিন্ন গবেষণা এবং কমিউনিটি স্তরে নানা কাজের পাশাপাশি তৈরি হয়েছে এই হাসপাতাল। সম্প্রতি প্রতিষ্ঠা দিবস উপলক্ষে ইন্ডিয়ান মিউজিয়ামের আশুতোষ হল একটি সভার আয়োজন করা হয়। অতিথি হিসাবে মঞ্চ উপস্থিত ছিলেন দেবশঙ্কর হালদার, স্বাস্থ্য বিভাগের বিশিষ্টা - ডা. পল্লব ভট্টাচার্য, ডা. অভিজিৎ চৌধুরী, ডা. কল্যাণ বসু। অনুষ্ঠানটি সম্বলনা করেন ফাউন্ডেশনের সম্পাদক পার্শ্বরাধি মুখোপাধ্যায়। দর্শক আসনে উপস্থিত ছিলেন তিনশোও বেশি গ্রামীণ স্বাস্থ্য পরিবেশক ডা. অভিজিৎ চৌধুরী জানান, এই সংগঠনের কোনও মালিকানা নেই, এই সংগঠন সবার। আগামী দিনে তাঁরা একটি বিশ্ববিদ্যালয় তৈরি করার পরিকল্পনা করছেন, সেজন্য জমি দেখাও চলছে। এরায়ে ৮টি জেলায় 'অভিজিৎ সুরক্ষা বনয়' তৈরি করেছেন তাঁরা। অভিজিৎ সুরক্ষা বলয়ে অংশগ্রহণের জন্য গ্রামীণ স্বাস্থ্য পরিবেশকদের সম্মান জানিয়ে ভুলে দেওয়া হয় বিশেষ স্মারক। পূর্ব ভারতে এটিই প্রথম হাসপাতাল, শুধুমাত্র লিভার এবং পেটের রোগের চিকিৎসার জন্য। এটি একটি নার্সিং স্কুল এবং গবেষণার জন্য একটি স্বতন্ত্র সেটোরও বটে।

বিশেষ অ্যাম্বুল্যান্স পরিষেবা
সম্প্রতিকের এইচ পি শেষ হাসপাতালে শুরু হল বিশেষ অ্যাম্বুল্যান্স পরিষেবা। যে অ্যাম্বুল্যান্স অত্যধুনিক যন্ত্রপাতি, চিকিৎসক ও নার্স সমন্বিত। প্রবীণ নাগরিকদের সহায়তায় এই বিশেষ সুবিধা প্রদান করছে হাসপাতাল। উদ্যোগ অনুষ্ঠানে উপস্থিত ছিলেন ডা. ভৃগাঙ্গন সারেন্দ্রী, ডা. হীরক ভট্টাচার্য এবং সোমনাথ ভট্টাচার্য। হাসপাতালের সিইও

মাইক্রোস্কোপের সার্জারির সাহায্যে তিনটি আঙুল পুনঃপ্রতিস্থাপন এবং চতুর্থ আঙুলটি গ্রাফট রিপারেশনের ওভারল্যাপ অর্থাৎ শরীরের বিভিন্ন অংশ থেকে টিস্যু, মাসলস এবং টেন্ডন ব্যবহার করে পুনর্গঠন করা হয়। মুকুন্দপুর মণিলাল হাসপাতালের প্রাস্টিক সার্জন ডা. অখিলেশ আগরওয়ালের নেতৃত্বে এই অসাধারণ সফল হয়েছে। এই প্রসঙ্গে ডা. আগরওয়াল জানান, "রোগীর আঙুলগুলো প্রথম জয়েন্ট অবধি শক্ত থাকবে যে কারণে স্বাভাবিক নড়াচড়া করতে কোনও অসুবিধা হবে না। নখের বৃদ্ধি হবে আর পাঁচ জনের মতোই। পরবর্তীকালে যাতে কোনো রকম বড়সড়ো অসুবিধা না হয়, তাই আগামী দু'সপ্তাহ নিয়মিত পর্যবেক্ষণেই রাখা হবে রোগীকে।" যে কেউ এই ধরনের কোনও আঘাতের সম্মুখীন হলে প্রাথমিক পর্যায়ে রক্তপাত বন্ধ করতে নির্দিষ্ট অবশ্যে ভালোভাবে ব্যান্ডেজ করে পরিষ্কার রাখা জরুরি। রোগী ভাল আছে। অ্যানস্থেসিয়ার ঘোর কাটতেই নিজের আঙুলগুলিকে সঠিকভাবে অনুভব করতে এবং নড়াতে পারছেন তিনি।

মাছে ভাতে বাঙালি। নিরামিষ খাবারে মোটেই তৃপ্তি নেই। যদি মেনুতে মাছ-মাংস বা ডিম না থাকে তবুও তরকারিতে পিঁয়াজ, রসুন ছাড়া খেয়ে সুখ নেই, রান্না করতেও নাশানাবুদ অবস্থা। টেস্ট হতে তো! ছেলে-মেয়ে খেতে চাইবে তো! কত মশাইয়ের খেয়ে তৃপ্তি হবে তো! আগত্যা পিঁয়াজ-রসুন দিয়ে দুধের স্বাদ খালে মেটানোর চেষ্টা। আর এও সত্যি এই দুই আমিষ সত্ত্বির সহায়তায় স্বাদ ফেরে তরিতরকারি।
অনেকেই হয়তো বেশি তেল মশলা খান না, মাছ-মাংস খান না। কিন্তু শাঠি পান পিঁয়াজ পোস্ত খেয়ে, রসুন মাটি দিয়ে এঁচড়া কিংবা পটলের খোল খেয়ে। কথায় কথায় ব্রেফফাস্ট থেকে লাঞ্চ কুকিজ, ব্রেড, বিস্কুট থেকে সন্ধ্যা, ডাল কিংবা রাতে র ডিনারে সবসময় পিঁয়াজের গন্ধেই খেয়ে সুখ থাকলেও, অতিরিক্ত হলে চাপও হতে পারে। আর যদি আমিষ প্রিয় মানুষ হন, তাহলে তো কথাই নেই। প্রতি পাতে, সব পদেই এই দুই খাববর্ধক সবজির জুড়ি নেই।
এই দুই সবজি কাটাও খাওয়া যায়, রান্নায় দিয়েও খাওয়া যায়। এতে কিছু গুণাগুণ থাকলেও এর খারাপ দিকও রয়েছে। তাই কতটা খাবেন, কীভাবে খাবেন সেটা জানা খুব দরকার।

যখন ভালো
রোগ প্রতিরোধে পিঁয়াজ আছে ভিটামিন-সি, যা রোগ প্রতিরোধ ক্ষমতা বাড়ায়, হৃদয়ের জেঞ্জা ধরে রাখে। রসুনে উপস্থিত কিছু উপাদান রক্তে বিভিন্ন দুর্বলতা কাটায়।
● **হার্টের অসুখে:** পিঁয়াজের কেয়ারসেটিন নামক অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট খারাপ কোলেস্টেরলের মাত্রা কমায়, হার্ট ভালো রাখে। রসুনে ফসফরাস, ম্যাঙ্গানিজ, ক্যালশিয়াম এবং অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট হৃদরোগ প্রতিহত করে।
● **রক্তের সঙ্গে সম্পর্ক:** পিঁয়াজ-রসুন উভয়ই রক্ত ক্রমশলা বাড়ায়, রক্তচাপ নিয়ন্ত্রণে রাখে এবং রক্ত বিশুদ্ধ করতে সাহায্য করে।
● **কোষ্ঠকাঠিন্যের সমস্যা:** পিঁয়াজের ফাইবার হজম ক্ষমতা বাড়ায়, ভিতরের টক্সিন বার করে, কোষ্ঠকাঠিন্যের সমস্যা দূর করে।
● **বিভিন্ন রোগের বিরুদ্ধে:** পিঁয়াজের সালফার যৌগ ক্যালসিয়াম শোষণকে বাড়িয়ে হাড়ের সুস্থতা বজায় রাখে, এতে অস্টিওপোরোসিসের ঝুঁকি কমে। মস্তিষ্কের কার্যক্ষমতা বাড়ায়। কেয়ারসেটিন, ফ্লভোয়েনোল, অ্যালিসিন, সালফার যৌগ ক্যানসার ঝোঁকের বৃদ্ধি প্রতিহত করে।
● **বাচ্চা জন্মের সময়:** পিঁয়াজের

মাঝে মাঝে বাঙালি। নিরামিষ খাবারে মোটেই তৃপ্তি নেই। যদি মেনুতে মাছ-মাংস বা ডিম না থাকে তবুও তরকারিতে পিঁয়াজ, রসুন ছাড়া খেয়ে সুখ নেই, রান্না করতেও নাশানাবুদ অবস্থা। টেস্ট হতে তো! ছেলে-মেয়ে খেতে চাইবে তো! কত মশাইয়ের খেয়ে তৃপ্তি হবে তো! আগত্যা পিঁয়াজ-রসুন দিয়ে দুধের স্বাদ খালে মেটানোর চেষ্টা। আর এও সত্যি এই দুই আমিষ সত্ত্বির সহায়তায় স্বাদ ফেরে তরিতরকারি।
অনেকেই হয়তো বেশি তেল মশলা খান না, মাছ-মাংস খান না। কিন্তু শাঠি পান পিঁয়াজ পোস্ত খেয়ে, রসুন মাটি দিয়ে এঁচড়া কিংবা পটলের খোল খেয়ে। কথায় কথায় ব্রেফফাস্ট থেকে লাঞ্চ কুকিজ, ব্রেড, বিস্কুট থেকে সন্ধ্যা, ডাল কিংবা রাতে র ডিনারে সবসময় পিঁয়াজের গন্ধেই খেয়ে সুখ থাকলেও, অতিরিক্ত হলে চাপও হতে পারে। আর যদি আমিষ প্রিয় মানুষ হন, তাহলে তো কথাই নেই। প্রতি পাতে, সব পদেই এই দুই খাববর্ধক সবজির জুড়ি নেই।
এই দুই সবজি কাটাও খাওয়া যায়, রান্নায় দিয়েও খাওয়া যায়। এতে কিছু গুণাগুণ থাকলেও এর খারাপ দিকও রয়েছে। তাই কতটা খাবেন, কীভাবে খাবেন সেটা জানা খুব দরকার।

মাঝে মাঝে বাঙালি। নিরামিষ খাবারে মোটেই তৃপ্তি নেই। যদি মেনুতে মাছ-মাংস বা ডিম না থাকে তবুও তরকারিতে পিঁয়াজ, রসুন ছাড়া খেয়ে সুখ নেই, রান্না করতেও নাশানাবুদ অবস্থা। টেস্ট হতে তো! ছেলে-মেয়ে খেতে চাইবে তো! কত মশাইয়ের খেয়ে তৃপ্তি হবে তো! আগত্যা পিঁয়াজ-রসুন দিয়ে দুধের স্বাদ খালে মেটানোর চেষ্টা। আর এও সত্যি এই দুই আমিষ সত্ত্বির সহায়তায় স্বাদ ফেরে তরিতরকারি।
অনেকেই হয়তো বেশি তেল মশলা খান না, মাছ-মাংস খান না। কিন্তু শাঠি পান পিঁয়াজ পোস্ত খেয়ে, রসুন মাটি দিয়ে এঁচড়া কিংবা পটলের খোল খেয়ে। কথায় কথায় ব্রেফফাস্ট থেকে লাঞ্চ কুকিজ, ব্রেড, বিস্কুট থেকে সন্ধ্যা, ডাল কিংবা রাতে র ডিনারে সবসময় পিঁয়াজের গন্ধেই খেয়ে সুখ থাকলেও, অতিরিক্ত হলে চাপও হতে পারে। আর যদি আমিষ প্রিয় মানুষ হন, তাহলে তো কথাই নেই। প্রতি পাতে, সব পদেই এই দুই খাববর্ধক সবজির জুড়ি নেই।
এই দুই সবজি কাটাও খাওয়া যায়, রান্নায় দিয়েও খাওয়া যায়। এতে কিছু গুণাগুণ থাকলেও এর খারাপ দিকও রয়েছে। তাই কতটা খাবেন, কীভাবে খাবেন সেটা জানা খুব দরকার।

মাঝে মাঝে বাঙালি। নিরামিষ খাবারে মোটেই তৃপ্তি নেই। যদি মেনুতে মাছ-মাংস বা ডিম না থাকে তবুও তরকারিতে পিঁয়াজ, রসুন ছাড়া খেয়ে সুখ নেই, রান্না করতেও নাশানাবুদ অবস্থা। টেস্ট হতে তো! ছেলে-মেয়ে খেতে চাইবে তো! কত মশাইয়ের খেয়ে তৃপ্তি হবে তো! আগত্যা পিঁয়াজ-রসুন দিয়ে দুধের স্বাদ খালে মেটানোর চেষ্টা। আর এও সত্যি এই দুই আমিষ সত্ত্বির সহায়তায় স্বাদ ফেরে তরিতরকারি।
অনেকেই হয়তো বেশি তেল মশলা খান না, মাছ-মাংস খান না। কিন্তু শাঠি পান পিঁয়াজ পোস্ত খেয়ে, রসুন মাটি দিয়ে এঁচড়া কিংবা পটলের খোল খেয়ে। কথায় কথায় ব্রেফফাস্ট থেকে লাঞ্চ কুকিজ, ব্রেড, বিস্কুট থেকে সন্ধ্যা, ডাল কিংবা রাতে র ডিনারে সবসময় পিঁয়াজের গন্ধেই খেয়ে সুখ থাকলেও, অতিরিক্ত হলে চাপও হতে পারে। আর যদি আমিষ প্রিয় মানুষ হন, তাহলে তো কথাই নেই। প্রতি পাতে, সব পদেই এই দুই খাববর্ধক সবজির জুড়ি নেই।
এই দুই সবজি কাটাও খাওয়া যায়, রান্নায় দিয়েও খাওয়া যায়। এতে কিছু গুণাগুণ থাকলেও এর খারাপ দিকও রয়েছে। তাই কতটা খাবেন, কীভাবে খাবেন সেটা জানা খুব দরকার।

আমাদের রোজের ডায়েটে পিঁয়াজ-রসুন থাকেই। কিন্তু কখনও খোঁজ নিয়ে দেখেছেন এগুলো স্বাস্থ্যের জন্য কতটা পরিমাণে ভালো? কীভাবে খেলে উপকার? কিংবা কখন ভালো নয়? এমন নানা জরুরি তথ্য তুলে ধরলেন ডায়েটিশিয়ান **সোহিনী শীল সাউ**

পিঁয়াজ-রসুনের ভালো মন্দ

মাঝে মাঝে বাঙালি। নিরামিষ খাবারে মোটেই তৃপ্তি নেই। যদি মেনুতে মাছ-মাংস বা ডিম না থাকে তবুও তরকারিতে পিঁয়াজ, রসুন ছাড়া খেয়ে সুখ নেই, রান্না করতেও নাশানাবুদ অবস্থা। টেস্ট হতে তো! ছেলে-মেয়ে খেতে চাইবে তো! কত মশাইয়ের খেয়ে তৃপ্তি হবে তো! আগত্যা পিঁয়াজ-রসুন দিয়ে দুধের স্বাদ খালে মেটানোর চেষ্টা। আর এও সত্যি এই দুই আমিষ সত্ত্বির সহায়তায় স্বাদ ফেরে তরিতরকারি।
অনেকেই হয়তো বেশি তেল মশলা খান না, মাছ-মাংস খান না। কিন্তু শাঠি পান পিঁয়াজ পোস্ত খেয়ে, রসুন মাটি দিয়ে এঁচড়া কিংবা পটলের খোল খেয়ে। কথায় কথায় ব্রেফফাস্ট থেকে লাঞ্চ কুকিজ, ব্রেড, বিস্কুট থেকে সন্ধ্যা, ডাল কিংবা রাতে র ডিনারে সবসময় পিঁয়াজের গন্ধেই খেয়ে সুখ থাকলেও, অতিরিক্ত হলে চাপও হতে পারে। আর যদি আমিষ প্রিয় মানুষ হন, তাহলে তো কথাই নেই। প্রতি পাতে, সব পদেই এই দুই খাববর্ধক সবজির জুড়ি নেই।
এই দুই সবজি কাটাও খাওয়া যায়, রান্নায় দিয়েও খাওয়া যায়। এতে কিছু গুণাগুণ থাকলেও এর খারাপ দিকও রয়েছে। তাই কতটা খাবেন, কীভাবে খাবেন সেটা জানা খুব দরকার।

মাঝে মাঝে বাঙালি। নিরামিষ খাবারে মোটেই তৃপ্তি নেই। যদি মেনুতে মাছ-মাংস বা ডিম না থাকে তবুও তরকারিতে পিঁয়াজ, রসুন ছাড়া খেয়ে সুখ নেই, রান্না করতেও নাশানাবুদ অবস্থা। টেস্ট হতে তো! ছেলে-মেয়ে খেতে চাইবে তো! কত মশাইয়ের খেয়ে তৃপ্তি হবে তো! আগত্যা পিঁয়াজ-রসুন দিয়ে দুধের স্বাদ খালে মেটানোর চেষ্টা। আর এও সত্যি এই দুই আমিষ সত্ত্বির সহায়তায় স্বাদ ফেরে তরিতরকারি।
অনেকেই হয়তো বেশি তেল মশলা খান না, মাছ-মাংস খান না। কিন্তু শাঠি পান পিঁয়াজ পোস্ত খেয়ে, রসুন মাটি দিয়ে এঁচড়া কিংবা পটলের খোল খেয়ে। কথায় কথায় ব্রেফফাস্ট থেকে লাঞ্চ কুকিজ, ব্রেড, বিস্কুট থেকে সন্ধ্যা, ডাল কিংবা রাতে র ডিনারে সবসময় পিঁয়াজের গন্ধেই খেয়ে সুখ থাকলেও, অতিরিক্ত হলে চাপও হতে পারে। আর যদি আমিষ প্রিয় মানুষ হন, তাহলে তো কথাই নেই। প্রতি পাতে, সব পদেই এই দুই খাববর্ধক সবজির জুড়ি নেই।
এই দুই সবজি কাটাও খাওয়া যায়, রান্নায় দিয়েও খাওয়া যায়। এতে কিছু গুণাগুণ থাকলেও এর খারাপ দিকও রয়েছে। তাই কতটা খাবেন, কীভাবে খাবেন সেটা জানা খুব দরকার।

মাঝে মাঝে বাঙালি। নিরামিষ খাবারে মোটেই তৃপ্তি নেই। যদি মেনুতে মাছ-মাংস বা ডিম না থাকে তবুও তরকারিতে পিঁয়াজ, রসুন ছাড়া খেয়ে সুখ নেই, রান্না করতেও নাশানাবুদ অবস্থা। টেস্ট হতে তো! ছেলে-মেয়ে খেতে চাইবে তো! কত মশাইয়ের খেয়ে তৃপ্তি হবে তো! আগত্যা পিঁয়াজ-রসুন দিয়ে দুধের স্বাদ খালে মেটানোর চেষ্টা। আর এও সত্যি এই দুই আমিষ সত্ত্বির সহায়তায় স্বাদ ফেরে তরিতরকারি।
অনেকেই হয়তো বেশি তেল মশলা খান না, মাছ-মাংস খান না। কিন্তু শাঠি পান পিঁয়াজ পোস্ত খেয়ে, রসুন মাটি দিয়ে এঁচড়া কিংবা পটলের খোল খেয়ে। কথায় কথায় ব্রেফফাস্ট থেকে লাঞ্চ কুকিজ, ব্রেড, বিস্কুট থেকে সন্ধ্যা, ডাল কিংবা রাতে র ডিনারে সবসময় পিঁয়াজের গন্ধেই খেয়ে সুখ থাকলেও, অতিরিক্ত হলে চাপও হতে পারে। আর যদি আমিষ প্রিয় মানুষ হন, তাহলে তো কথাই নেই। প্রতি পাতে, সব পদেই এই দুই খাববর্ধক সবজির জুড়ি নেই।
এই দুই সবজি কাটাও খাওয়া যায়, রান্নায় দিয়েও খাওয়া যায়। এতে কিছু গুণাগুণ থাকলেও এর খারাপ দিকও রয়েছে। তাই কতটা খাবেন, কীভাবে খাবেন সেটা জানা খুব দরকার।

১) ৯০৭৩৮৫০৬৩