satvikly

दीवाली पूजा भोग और प्रसाद

DIWALI PUJA BHOG & PRASAD

क्या चढ़ाएँ, कितना बनाएँ और प्रसाद कैसे बाँटें



देवता को अर्पित भोजन भोग या नैवेद्य कहलाता है। अर्पण के बाद इसे प्रसाद के रूप में बाँटते हैं। अपने परिवार की परंपरा के अनुसार भोजन चुनें।

भोग के लिए भोजन चुनें 2

पंचामृत की सामग्री और विधि 3

चावल की खीर बनाएँ 4

लोगों के अनुसार मात्रा निकालें 5

थाली सजाएँ और भोग लगाएँ 6

प्रसाद बाँटें और सुरक्षित रखें 7

पहले लोगों की गिनती करें। फिर भोजन, उसकी मात्रा और परोसने के बर्तन तय करें।

भोग और प्रसाद की जानकारी ऑनलाइन पढ़ें

भोग में क्या चढ़ाएँ?

इनमें से भोजन चुनें। हर वस्तु चढ़ाना जरूरी नहीं है। परिवार की परंपरा अपनाएँ।





खील और बताशे

खील धान का लावा है; गोल मखाने अलग हैं। बताशे चीनी की मिठाई हैं।



फल और नारियल की गरी

धुले फल लें। नारियल की गरी सफेद गूदा है। बाँटने के लिए अलग टुकड़े काटें।



पंचमेवा

पाँच खाने योग्य चीजों का मिश्रण। मेवे और सूखे फल हर पैकेट में अलग हो सकते हैं।



मिश्री

चीनी के क्रिस्टल। खाने योग्य मिश्री लें और सूखी कटोरी में रखें।



चावल की खीर

बनाने का तरीका पृष्ठ 4 पर है। पहले बनाएँ तो फ्रिज में रखने की जगह तय करें।



लड्डू या दूसरी मिठाई

लड्डू, पेड़ा या बर्फी चुन सकते हैं। सामग्री और खाने की अंतिम तारीख पूछें।

किट के साथ क्या अलग से लें?

वर्तमान किट में खील 50 ग्राम, बताशे 50 ग्राम और पंचमेवा 25 ग्राम सूचीबद्ध हैं। दूध, दही, चीनी, फल और तैयार मिठाई अलग से लें। खाने के लिए केवल खाने योग्य चिह्नित सामग्री उपयोग करें।

पंचामृत कैसे बनाएँ?

नीचे घर में बनाने का एक माप है। परिवार का अनुपात अलग हो तो वही लें।



पहले ये बर्तन लें

साफ स्टील या काँच की कटोरी, माप वाले चम्मच और ढक्कन लें। पीने के लिए बने हिस्से में पूजा के रंग या सुगंध न मिलाएँ।

पंचामृत के लिए खाने योग्य घी लें। किट में घी दीपक जलाने के लिए सूचीबद्ध है।

सामग्री और मात्रा

उबला और ठंडा दूध	**120 मि.ली.**
ताजा दही	**2 बड़े चम्मच**
खाने योग्य घी	**1/4 छोटी चम्मच**
शहद	**1/2 छोटी चम्मच**
चीनी	**1½ छोटी चम्मच**

छोटी माप वाली चम्मच = 5 मि.ली.
बड़ी माप वाली चम्मच = 15 मि.ली.

बनाने का तरीका

1. दूध और दही मिलाएँ

दही को चम्मच से फेंटें। दूध डालकर मिलाएँ।

2. बाकी तीन चीजें डालें

चीनी, शहद और घी मिलाएँ। चीनी घुलने तक चलाएँ।

3. ढककर ठंडा रखें

पूजा से पहले बनाएँ तो फ्रिज में रखें। भोग के समय बाहर निकालें।

अभिषेक और बाँटने का पंचामृत अलग रखें

मूर्ति पर चढ़ा तरल बाँटने वाली कटोरी में न डालें। उसमें रंग, पॉलिश या पूजा की सामग्री मिल सकती है।

शहद वाला पंचामृत 12 महीने से छोटे बच्चे को न दें। इसमें दूध और दही हैं; दूध से एलर्जी वाले व्यक्ति को न परोसें।

चावल की खीर कैसे बनाएँ?

एक बर्तन के लिए सामग्री और क्रम नीचे है। मेवे डालना आपकी पसंद है।



पकाते समय तली तक चम्मच चलाएँ।



चावल नरम और खीर थोड़ी बहने वाली हो।

सामग्री

दूध
1 लीटर

खाने वाले चावल
50 ग्राम

चीनी
50 ग्राम

इलायची पाउडर
1/4 छोटी चम्मच

कटे मेवे, चाहें तो
1 बड़ा चम्मच

छोटी चम्मच 5 मि.ली. और बड़ी चम्मच 15 मि.ली. की लें।

समय: लगभग 35-45 मिनट। चावल की किस्म और आँच से समय बदल सकता है।

बनाने का क्रम

1. चावल धोकर पानी निकालें। मोटी तली वाले बड़े बर्तन में दूध उबालें।
2. चावल डालें। धीमी आँच पर पकाएँ और तली तक बार-बार चम्मच चलाएँ।
3. कुछ दाने चम्मच से दबाएँ। आसानी से मसल जाएँ तो चावल पक गए हैं।
4. चीनी डालकर घुलने दें। इलायची और चाहें तो कटे मेवे मिलाएँ।
5. खीर हल्की गाढ़ी होने पर आँच बंद करें। ठंडी होने पर यह और गाढ़ी होगी।
6. भोग का हिस्सा अलग कटोरी में लें। बाकी खीर जल्द फ्रिज में रखें। पृष्ठ 7 पर रखने का तरीका पढ़ें।

खीर में दूध है। मेवे डालें तो उनकी जानकारी भी दें। पूजा के रंग लगे अक्षत खाना बनाने में न लें।

कितने लोगों के लिए कितना प्रसाद लें?

जिस भोजन को चुनें, उसी पंक्ति से मात्रा लें। सभी चीजें साथ लेना जरूरी नहीं है।

ये छोटी प्रसाद मात्रा के उदाहरण हैं, पूजा के अनिवार्य माप नहीं। बड़े हिस्से देने हों तो प्रति व्यक्ति मात्रा बढ़ाएँ।

भोजन	प्रति व्यक्ति	5 लोग	10 लोग	20 लोग
खीर	50 मि.ली.	250 मि.ली.	500 मि.ली.	1 लीटर
लड्डू	1 नग	5 नग	10 नग	20 नग
छोटा केला	1 नग	5 नग	10 नग	20 नग

भोग का हिस्सा दो बार न गिनें

दस लोगों के लिए दस लड्डू हों तो एक लड्डू भोग की थाली में रखें। पूजा के बाद उसे भी बाँटें। किसी के लिए अलग हिस्सा रोकना हो तो उसे गिनती में जोड़ें।

पकी खीर को मापें। 1 लीटर दूध से बनी खीर की अंतिम मात्रा पकने के समय के साथ बदलती है। परोसने की कटोरी भरकर उसका माप पहले जाँच लें।

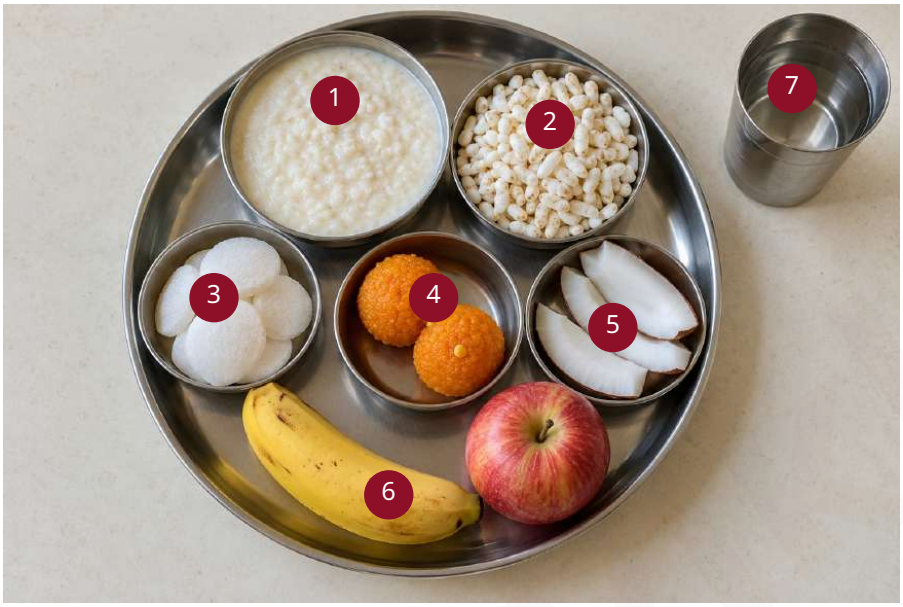
अपनी खरीद सूची भरें

चुना हुआ भोजन	लोग	घर में मात्रा	खरीदनी है

कटोरियाँ, चम्मच और बाद में आने वाले लोगों के हिस्से भी गिनें।

भोग की थाली सजाएँ और अर्पित करें

गीली और सूखी चीजें अलग कटोरियों में रखें। सारा भोजन थाली में रखना जरूरी नहीं।



1. खीर
2. खील
3. बताशे
4. लड्डू
5. नारियल की गरी
6. धुले फल
7. पीने का पानी

यह थाली सजाने का उदाहरण है। इन चीजों को इसी जगह रखना जरूरी नहीं है।

1. नैवेद्य के समय थाली लाएँ

ठंडी चीजें अर्पण के समय निकालें। थाली स्थिर जगह पर, दीपक और धूप की राख से दूर रखें।

2. भोजन अर्पित करें

हाथ जोड़कर कहें: “हे गणेश जी और माता लक्ष्मी, यह भोग स्वीकार करें।” बाँटने के लिए तैयार भोजन को भी अर्पण में शामिल करें।

3. अपनी पूजा का क्रम पूरा करें

परंपरा में हो तो भोग के बाद जल अर्पित करें। फिर पुष्पांजलि, गणेश आरती, लक्ष्मी आरती और क्षमा-प्रार्थना करें।

4. प्रसाद बाँटें

पूजा के बाद साफ चम्मच से परोसें। घर का पूजा क्रम अलग हो तो वही अपनाएँ।

पूरी पूजा विधि पढ़ें · मंत्र और आरती पढ़ें

प्रसाद कैसे बाँटें और बचा हुआ कैसे रखें?

तैयारी, यात्रा और पूजा का समय भी फ्रिज से बाहर रहने के कुल समय में जोड़ें।



दूध वाले भोजन और कटे फल

कमरे में अधिकतम 2 घंटे

32°C से अधिक गर्मी में 1 घंटा। इससे अधिक देर बाहर रहे भोजन को न परोसें। बाद में फ्रिज में रखने से वह सुरक्षित नहीं होता।

खीर, पंचामृत और दूध की मिठाई

जरूरी हिस्सा निकालें और बाकी ढककर फ्रिज में रखें। फ्रिज 4°C या उससे कम रखें। गर्म खीर को छोटे, कम गहरे डिब्बों में बाँटकर जल्द फ्रिज में रखें; घंटों बाहर ठंडा न होने दें।

सूखी चीजें और फल

खील, बताशे, मिश्री और मेवे सूखे, बंद डिब्बों में रखें। पैकेट की तारीख और रखने के निर्देश देखें। फल धोकर दें। कटे फल फ्रिज में रखें। तेल, राख या पूजा के रंग लगे भोजन को न खाएँ।

परोसते समय सामग्री बताएँ

दूध, गेहूँ या मेवे हों तो बताकर दें। हर कटोरी का चम्मच अलग रखें। मेवे वाली मिठाई काटने वाला चाकू दूसरे प्रसाद में न लगाएँ। सामग्री मालूम न हो तो एलर्जी वाले व्यक्ति को न परोसें।

दुकान या ऑफिस ले जाते समय

गीला और सूखा भोजन अलग पैक करें। दूध वाले प्रसाद के लिए बर्फ के पैक वाला ठंडा बैग लें। ठंडा रखने की सुविधा न हो तो साबुत फल या उपयुक्त सूखी चीजें चुनें।

भोग, प्रसाद और रखने की पूरी जानकारी पढ़ें

satvikly

॥ शुभं भवतु ॥

DIWALIPUJAKIT

पूजा किट ऑर्डर करें

लक्ष्मी-गणेश पूजा के लिए Satvikly Diwali Puja Kit देखें।
Basic में 31 और Complete में 40 प्रकार की सामग्री है।
दूध, दही, फल और तैयार मिठाई अलग से लें।

QR स्कैन करें · SCAN TO ORDER

satvikly.com/product/diwali-puja-kit/

WHATSAPP/PHONE

+91 931 178 0821