

ပင်လယ်စာတွေ ညှိနံ့မနံဘဲ အရသာရှိဖို့ ဒီလို ချက်ကြမယ်

ပင်လယ်စာအညှီအနံ့ဆိုတာမှာ ကင်းမွန်၊ပြည်ကြီးငါးနဲ့ မွေးမြူရေးငါးတွေ ရေချိုငါးတွေရဲ့ အညှီနံ့က တစ်မျိုး၊ [ကဏန်းပုစွန်](#)တို့အနံ့ကတစ်မျိုးမို့ ဆေးရကြောရတဲ့နည်းတွေနဲ့ ချက်ပြုတ်ရာမှာ အမွှေးကြိုင်ခတ်တဲ့နည်းတွေကလည်း ကွဲပြားပါတယ်။

မြန်မာလူမျိုးတွေကျတော့ အညှီကြောက်တဲ့ လူမျိုးဆိုတော့ကာ ပင်လယ်စာချက်တဲ့နေ့ဆိုရင် ညှိနံ့လည်းပျောက် မွေးအောင်ကြိုင်အောင် စားချင်အောင်လည်း ချက်ရတယ်လေ။ ဒါကြောင့် ကျွန်မတို့ ငယ်ငယ်တည်းက လူကြီးသူမတွေ သင်ပေးခဲ့တဲ့ ပင်လယ်စာတွေ မညှီအောင်ဆေးကြောပြီး ဘယ်လို မွေးအောင် ချက်ပြုတ်ရမလဲဆိုတဲ့ နည်းလမ်းတိုလေးတွေကို ကိုယ့်လိုအပ်ရှင်မတွေအတွက်ပြန်လည်မျှဝေပေးလိုက်ရပါတယ်။



အသုံးများဆုံး ငါးအညှီတွေကို ဆေးကြောနည်းတွေကတော့

(၁) ငါးမှန်သမျှကို ရေဆေးပြီး ဆားနွှင်းနဲ့နယ် ခဏထား ရေနဲ့သေချာသန့်အောင်ပြန်ဆေးပြီးမှ ချက်ချင်းချက်မယ်ဆိုရင်တော့ အရသာနယ်ပီးချက်၊ သိမ်းမယ်ဆိုရင်တော့ အသားဘူးနဲ့ ရေခဲသေတ္တာထဲ ထည့်သိမ်းရပါမယ်။ ဆားနွှင်းက အကျိုးအခွဲ နိုင်စေပါတယ်။

(၂) အညှို့နဲ့အသတ်ဆုံးထဲမှာပါတဲ့ မန်ကျည်းမှည့်ကို ရေဖျော်နာရီဝက်ခန့်စိမ်ထားပြီး ငါးတွေနဲ့ ပွတ်ဆေးပါ။ ပြီးမှပဲမှုန့်အကျက်မှုန့်နဲ့ထပ်နယ်ဆေးပေးပါ။ နောက်ဆုံးမှ ရေစစ်သွားမှဆားနွှင်းနယ်ချက်ရပါမယ်။

(၃) သံပုရာသီး၊ ပအိုဝ်းရည်၊ ရှာလကာရည်နဲ့ ၅ မိနစ်စိမ်ပြီးမှ ရေဆေးပြီးချက်ရင်လည်း အညှို့ပျောက်စေပါတယ်။

(၄) နောက်တစ်နည်းက ငါးကို ရေမြုပ်ရုံထည့် ဗီနီဂါ ဟင်းစား တစ်ဇွန်းထည့်၊ ရေနွေး နည်းနည်းလောင်းပြီး လှုပ်ပေးရုံနဲ့ ငါးအရေခွံအပေါ်က အညှို့များ ထွက်လာရင် ရေနဲ့ထပ်ဆေးပေးပါ။ [ငါးချ](#) ငါးကျည်းတို့လို ငါးတွေပါ ညှို့နဲ့ပျောက်ပါတယ်။

(၅) ဘယ်ငါးဖြစ်ဖြစ် ညှို့တဲ့ငါးမှန်သမျှ မျှင်ငါးပိလိုခေါ်တဲ့ ငါးပိစိမ်းစားကို ဆန်ကာနဲ့တိုက်ဆေး ပြီး ငါးပါ ဆန်ကာထဲထည့်ပွတ်လိုက်ရင် ဖွေးသန့်ပြီးမညှို့တော့ပါဘူး။

(၆) ညှို့ပြင်းတဲ့ ငါးတွေကို သံပုရာသီး ဆားနဲ့ အခွံတွေစင်အောင်ဆေး ပြီးရင်ရှောက်ရည် ငံပြာရည် ချင်း(ဂျင်း)နွှင်းနဲ့ ကြာကြာလေး နှပ်ထားပြီးမှချက်ကြည့်ပါ။မညှို့တဲ့အပြင်မွေးတဲ့အနံ့လေးပါရမှာပါ။

(၇) နောက်တစ်နည်းကလည်း မီးသွေးမီးဖိုနဲ့တည်တဲ့ခေတ်တည်းက အသုံးဝင်နေတဲ့ နည်းပါ။ [ငါးတွေကို](#) ပြာနဲ့ဆေး၊ ပဲမှုန့်အကျက်မှုန့်နဲ့ နယ်ပြီးမှ ဆန်ဆေးရေ နဲ့ ၂ခါလောက်ထပ်ဆေးပါ။

ငါးတွေကို ဒီနည်းနဲ့ဆေးကြာပြီးရင်တော့ တခြား ပြည်ကြီးငါး၊ကင်းမွန်၊ ရေဘဝဲတွေကို မညှို့အောင်ဆေးနည်းတွေလဲ ပြောပြပေးပါဦးမယ်။

(၁) ပြည်ကြီးငါးတွေကိုကျ ခေါင်းပိုင်းကိုအရင်ဖယ်ပြီး အဲ့ထဲက မှင်ထုပ်ခေါ်အစာဟောင်းအိမ်ထုပ်ကို ဖယ်ရပါတယ်။ ပြီးမှ အရေခွံချွတ်ပြီး ရေသေချာဆေး၊ သံပုရာသီးညှစ်ထည့်ပြီးခဏနှပ်ထား၊ ပြီးရင် ရေတစ်ထပ် ထပ်ဆေးပြီး ချက်၊ကြော်၊ကင်စားလို့ရပါပြီ။

(၂) နောက်တစ်နည်းကတော့ ပြည်ကြီးငါး၊ ကင်းမွန်တို့ကို ရေသေချာဆေးပြီးတာနဲ့ ချင်း(ဂျင်း)ကိုထောင်းထားတဲ့အရည်နဲ့နယ်ပါ။ ပြီးမှ ရေနွေးပွက်ပွက်ဆူထဲကို ချင်း(ဂျင်း)အနေတော်၊ ရှာလကာရည် နည်းနည်းထည့်ပြီး ခဏ ပြုတ်လိုက်ရုံနဲ့ ညှိနဲ့ကင်းပါပြီ။

ဒါတွေက ဆေးကြောနည်းတွေပါ။ အသားငါးတွေ ချက်တာ၊ သုပ်တာနဲ့ အနံ့ပျောက်အောင် သုံးဖို့ကျ အာရှသားတွေအများဆုံးသုံးတာ မန်ကျည်းမှည့်ရည်၊ ရှမ်းနံနံ၊ တရုတ်နံနံ၊ မဆလာ၊ ပျဉ်းတော်သိမ်၊ ရှောက်ရွက်နဲ့ ပင်စိမ်း၊ နံနံပင်တို့ကိုပဲ ဟင်းကျက်ခါနီး အုပ်ချက်တာဖြစ်ဖြစ် ၊ အသုပ်ထဲထည့်သုံးတာဖြစ်ဖြစ် သုံးပေးရပါတယ်။

အသားငါးတွေကို အိုးကပ်ချက်ရင်တော့ အပေါ်က အမွှေးအကြိုင်တွေအုပ်ပြီးရင် ငရုတ်သီးစိမ်းတောင့်လေး ထပ်ထည့်ချက်တာနဲ့ မွှေးကြိုင်သွားတော့မှာ အသေချာပါပဲ။ ဆီပြန်ဟင်းချက်ပြီးရင်တော့ နံနံပင်လေးအုပ်ပြီး စားရင် အရသာရှိပြီး ထမင်းမြိန်တဲ့ ပင်လယ်စာရပါပြီ။

ဒီလောက်ဆို ဘယ်လို အသားငါးပင်လယ်စာတွေကို ဘယ်လိုမညှီအောင် ဆေးကြောပြီး မွှေးအောင်ဘယ်လိုချက်ရမယ်ဆိုတဲ့ ပင်လယ်စာချက်နည်း လေးတွေကို သိလောက်ကြပြီထင်ပါတယ်။ ဒါဆို အိမ်ရှင်မတို့ရော ညီမချက်တဲ့နည်းအပြင် မညှီအောင်ဘယ်လိုချက်ကြလဲ ပြောပြသွားပါဦး။