



عید عبادت و خوشیوں

حمیرہ نور

عید صرف ڪلینڊر جي هڪ تاريخ ناهي اها روح جي روشني ۽ دل جي بهار سان گڏ وڌل جي ڪيائون پر انڌڙ هڪ نئون بي انتها خوبصورت چنڊ آهي ۽ ڏينهن جو سج آهي اهو خوشي جو ڏينهن ته برابر آهي پر ان خوشي جو بنياد عبادت سان ڳنڍيل آهي ۽ عبادت بنا عبادت لفظ جي خوشي چنڊ خوشيو بنا گل مثل آهي.

هن مهيني جون عبادتون ۽ ان جون فضيلتون ڳڻپ کان ٻاهر آهن. عید کان اڳ وارو سفر سو رمضان جي روزن جو صبر جو اهو عمل آهي جيڪو انسان کي پاڻ سان پاڻ ملائي ٿو ان لاءِ ئي چيو ويو آهي ته عبادت صرف رسر نه ناهي اها انسان کي تربيت آهي

نماز

وقت جي پابندي سبڪاري ٿي، روزو خواهشن تي ضابطو آڻڻ سبڪاري ٿو. دل ۽ همدرد پيدا ڪري ٿي. اعلان آهي.

الله سائين فرمايو آهي ته جڏهن ماڻهو صبح سویر عید جي نماز لاءِ گڏ ٿين ٿا تڏهن صفتن ۽ برکين امير ۽ غريب جو فرق ختم ٿي وڃي ٿو، سڀئي هڪ ئي خالق آڏو جھڪي ۽ هڪ ئي دعا ۽ شامل ٿي ويندا آهن.

عید جو مطلب ٿي (واپسي) آهي خوشين ڏانهن واپسي، رشتن ڏانهن واپسي ۽ پنهنجو پاڻ ڏانهن واپسي. نئون لباس ڀرڻ جو به اهو هڪ نئين ارادي جي علامت ۽ خوشي جو احساس آهي ۽ ائين ٽي مليون به رڳو

ڌاڻي لاءِ ناهن هونديون. اهي به دلين جي مناس جو اظهار ظاهر ڪنديون به آهن. فطرتو زڪوة ڪفارو صدقو ۽ خيرات وغيره ان لاءِ مقرر ڪيا ويا آهن ته جيئن ڪوبه ماڻهو عید جي ڏينهن بکيو نه رهي.

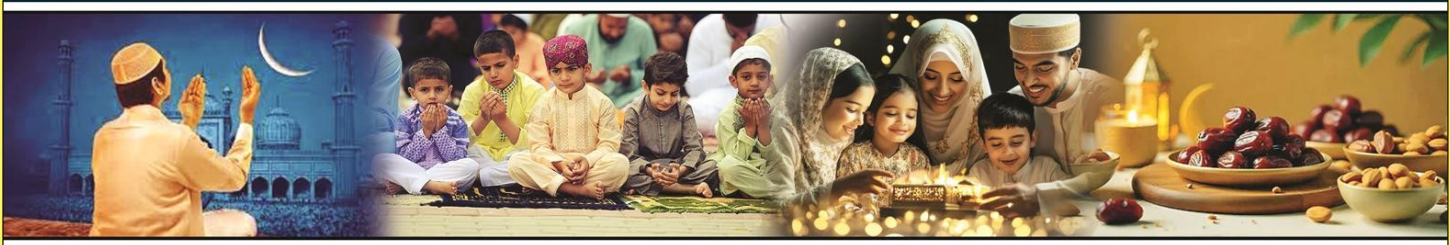
اسان سڀ ڪوشش ڪيون ته اسان جي پنهنجي اوسي پاسي جيڪي ضرورت مند آهن تن کي سان گهٽ ناهي ٿيندي بلڪه وقتي پنهنجي وس آهر انهن جي مالي مدد ڪري کين خوش ڪرڻ جي ڪوشش ڪيون.

انسان جي اندر مان حقيقي خوشي جنم ڪيون وٺي اندر توڙي ٻاهر جي سڪون جو اج جي دور ۾ جڏهن جواز پيشي ٿي اهڙي ئي طرح عبادت انسان کي فروغ کان بچائي ٿي. عید انسان کي شڪر ڪرڻ سبب ٿي ۽ تبصري جيڪو ماڻهو شڪر گذار آهي سو ئي سچي معنيٰ پر خوش آهي.

بدلجي رهي آهي، تڏهن عید اسان کي پنهنجي اصل عملن ڏانهن موٽڻ جي دعوت ڏئي ٿي جنهن ۾ انسانيت ڏانهن، سچائي ڏانهن ۽ پائيداري ڏانهن موٽڻ شامل آهي.

عید هڪ ڏينهن نه پر هڪ موقعو آهي، جيڪڏهن دل صاف آهي ۽ سڄي آهي ۽ هٿ پٺي جي رب کليل آهن ته پوءِ هر ڏينهن عید آهي.

اچو ته عبادت کي رسر نه زندگي جو حصو



عید الفطر ايڪي ۽ اتحاد جو پيغام ڏئي ٿي

حبيب ناياب منگي

عید الفطر اسلامي ڪلینڊر جو اهو روشن ۽ مبارڪ ڏينهن آهي جيڪو هڪ مهيني جي روحاني تربيت کان پوءِ پاڪ طرفان انعام طور عطا ڪيو وڃي ٿو. رمضان المبارڪ جي روزن عبادتن، صبر ۽ نفس جي تربيت کان پوءِ جڏهن جو چنڊ نظر اچي ٿو ته هر چهر تي خوشي ۽ جي لهر چائنجي وڃي ٿي. اها خوشي رڳو نون ڪپڙن يا ماني جي نه هوندي آهي، پر اصل خوشي ان ڳالهه جي هوندي آهي ته پنڊو پنهنجي رب جي حڪم تي پورو لٿو، پنهنجي خواهشن کي ڪنٽرول ڪرڻ ۽ ڪسابت ٿيڻ ۽ هر ٻري عمل کان ڏور رهي نفس سان جهاد ڪرڻ جي ڪوشش ڪندو رهيو ان ڪري عید الفطر جي مذهبي اهميت سڀ کان اول انسان جي اندروني سنڌاري سان جڙيل آهي.

مذهبي لحاظ کان عید الفطر شڪر گذاري جو عید آهي. رمضان ۾ روزن رکڻ سان انسان ٻيڪ ۽ اچ وڃ تجربو ڪري ٿو، جنهن سان

جيڪڏهن ڪنهن به ڀر ڪنهن لاءِ ڪارڙيا نفرت هجي ته عید جو ڏينهن ان کي ختم ڪرڻ جو بهترين موقعو آهي ڇو ته عبادت جو اصل مقصد به اهو آهي ته انسان جي دل صاف ٿئي.

اڄ جي دور ۾ جڏهن معاشرو ڪيترن ئي تڪرارن، فرقيواريت ۽ ذاتي مفادن جي ور چڙهيل آهي، عید الفطر اسان کي ايڪي ۽ اتحاد جو پيغام ڏئي ٿي. جڏهن اسان هڪ ئي رب جي عبادت ڪيون ٿا، هڪ ئي قبلي ڏانهن منهن ڪري سجدو ڪيون ٿا، ته پوءِ اسان جون دلون به نفرتون وڌائڻ لاءِ نه پر نفرتن کي ختم ڪرڻ جي لاءِ آماده هجن ٿا. جيڪڏهن عبادت کان پوءِ به اسان هڪ ٻئي لاءِ نفرتون پالينداسين ته پوءِ اهو تاتر سامهون اچي پهتندو ته پاڻ عبادت جو اصل اثر قبول ڪرڻ کان محروم رهنديون. عید اسان کي سبڪاري ٿي ته اختلاف هجن يا بحث ٿين تڏهن به احترام ۽ برداشت جو دامن مضبوط رهي اهڙي سوچ ۽ عمل سان ئي زندگي، جون راهون روشن ٿين ٿيون.

عید جو هڪ اهم ۽ خاص پيغام پاڻ ۾ اتحاد قائم ڪرڻ به آهي. اتحاد جو مطلب رڳو گڏ ٿيڻ نه آهي پر هڪ ٻئي جي ڏک سک ۽ سائي سڻي آهي. جيڪڏهن ڪو پاڙيسري ٿڪيل ۽ سارڻ نه گهرجي جيڪڏهن ڪنهن کي گهر ۽ غربت سبب اداسي آهي ته اسان جي ذميواري آهي ته غريبن جي مدد ڪري انهن جي اداسي کي ختم ڪرڻ لاءِ گڏجي ڪوششون ڪريون. اهڙي ريت عید جو پيغام صرف لفظن تائين محدود نه رهندو، پر عملي صورت اختيار ڪندو. محبت جو اظهار رڳو زبان سان نه، پر عمل سان ٿيڻ گهرجي.

نفرتون گهڻو ڪري غلط فهمين مان جنم وٺن ٿيون. جيڪڏهن اسان عید جي ڏينهن ڏکي ڪولي ڳالهائڻ، معاف ڪرڻ ۽ سڀ کان اهم پاڻ ۾ معافي گهرڻ واري عادت وجهيون ته ڪيترا ئي مسئلا پاڻمرادو ختم ٿي سگهن ٿا. اهو چاڻوڻ به ٿا ته اسلام ۾ معاف ڪرڻ کي وڏي فضيلت آهي پوءِ به عید جي

ٻاجهريءَ جون مٺيون ٺڪيون

گهريل شينون:
ٻاجهريءَ جو ٽو: ڏيڍ پيالو
سوي ٽو: ڏيڍ پيالو
ڪنڊ: ڏيڍ پيالو
خشڪ کير جو پاڻو: ڏيڍ پيالو
ڪوئڻر: ڏيڍ پيالو
بادام ۽ پستو: ڏيڍ پيالو
گيهه: ضرورت مطابق

ٺاهڻ جو طريقو:
ڪڙهاڻي ۾ ڏيڍ پيالو گيهه کي رچولي ٻاڻ تي تن کان چئن منٽن تائين گرم ڪريو ۽ ان ۾ ڪوئڻر ۽ بادام پستو سنهري فراڻي ڪري ڪڍي وٺو ۽ گيهه کي ٽڙو ڪرڻ لاءِ رکي ڇڏيو هي ميون ٽڙو ٿي وڃي ته ان کي موٽي خاڪي ڪاغذ تي رکي وٺي ڇڏي ۽ مدد سان سنوڪي وٺو سٺي ۽ ٻاجهريءَ جو ٽو رچي ان ۾ سوچي خشڪ کير، ڪنڊ، ڪنڊل ميوا ۽ ٽڙو ڪنڊل گيهه ملايو جڏهن چڱي ريت مڪس ٿي وڃي ته ٿورو ٿورو پاڻي وجهندي ڳوٺي وٺو مليل جي آڻي ڪڙي ويڙهي 10 کان 15 منٽن جي لاءِ رکي ڇڏيو پوءِ ان جا پيٽا ٺاهي وٺو ۽ هٿن جي مدد سان ڊاٻي ٺاهي ٺڪيون ٺاهي وٺو ڪڙاهي ۽ گيهه کي رچولي ٻاڻ تي 3 کان 4 منٽن تائين گرم ڪريو ۽ انهن ٺڪين کي بلڪي ٻاڻ تي سمنهه ٺاهي ڪڍو ۽ ٺهه سلا، حر مند، ۽ سوغات ڪڍو ۽ گهٽ ۾ گهٽ ڪاٺا ڪاٺا سلا، پيش ڪو.

جهانگيري پلاءَ

گهريل شينون:
چانور (ٻاهريل): 500 گرام
چڪن پون لپس: 100 گرام
پالڪ (ٻاهري ميش ڪريو): 200 گرام
جهنگا (ٻاهريل): 250 گرام
چانور: ٺوڻ، هڪ چمچو
سفيد مرچ پاڻو: ٺوڻ، هڪ چمچو
جيرو: هڪ چمچو
ڳاڙها مرچ پاڻو: ٺوڻ، هڪ چمچو
بند گوبه (چوپ ڪيل): 100 گرام
شلا مرچ (چوپ ڪيل): 100 گرام
گجر چوپ ڪيل: 20 گرام
تيل: ضرورت مطابق
لون: ڌاڻي مطابق

ٺاهڻ جو طريقو:
سائين ۽ پر گجر کيرين ان ۾ چڪن رچي فراڻي ڪريو. ڪجهه ڏير کان پوءِ بالڪ رچي چڱي ريت فراڻي ڪري وٺو. جهنگا، چانور ٺوڻ سفيد مرچ پاڻو، چانور، چانور، ڳاڙها مرچ پاڻو، بند گوبه، مچر ۽ ٺوڻ رچي پنهنجي کان چئن منٽن تائين فراڻي ڪري وٺو. اڀريل چانور شامل ڪري ان کي چڱي ريت مڪس ڪريو ۽ پوءِ کان ٽن ڏينهن تائين مڪس ڪريو. ڳاڙها مرچ پاڻو، بند گوبه، مچر، ۽ ٺوڻ رچي پنهنجي کان چئن منٽن تائين فراڻي ڪري وٺو. اڀريل چانور شامل ڪري ان کي چڱي ريت مڪس ڪريو ۽ پوءِ کان ٽن ڏينهن تائين مڪس ڪريو.

ايراني تور مو

گهريل شينون:
ٻاڪرو گوشت ٺاهيل ۽ پختي سان گڏ: 1 ڪلو
تيل: هڪ چوٽائي ڪپ
بصر (ڪنڊل): 2 عدد
ادرڪ ۽ ٿور پيسٽ: هڪ چمچو وڏو
لون: هڪ ننڍو چمچو
ڳاڙها مرچ پاڻو: ٺوڻ، هڪ چمچو ننڍو
ڳاڙها مرچ ٽائپ: 2 عدد
ٽوئڻر: هڪ ڪپ
ليمي چورس: هڪ چمچو وڏو
ڪپوڙو: ڪجهه ٿڙا
گهر مصالحو: ڏيڍ چمچو ننڍو

ٺاهڻ جو طريقو:
سڀ کان پهرين تيل گرم ڪري ان ۾ بصر کي هلڪو سونهري ڪري وٺو پوءِ ان ۾ ادرڪ ٿور پيسٽ ٺوڻ ۽ ڳاڙها مرچ پاڻو شامل ڪري چڱي ريت فراڻي ڪري وٺو. ان کان پوءِ گوشت کي رس ٺاڻ ٺاهڻ لاءِ ۽ ٽوئڻر سان شامل ڪري 10 منٽن تائين پچايو ۽ ڏوٻي يا چمچو مسل گهمائيندا رهو. ان کان پوءِ هلڪي ٻاڻ تي وڌيڪ 10 منٽن تائين پچايو ۽ ڏوٻي يا چمچو مسل گهمائيندا رهو. ان کان پوءِ هلڪي ٻاڻ تي وڌيڪ 10 منٽن تائين پچايو ۽ ڏوٻي يا چمچو مسل گهمائيندا رهو. ان کان پوءِ هلڪي ٻاڻ تي وڌيڪ 10 منٽن تائين پچايو ۽ ڏوٻي يا چمچو مسل گهمائيندا رهو.

