

Formulation: Digestive Flavored Churna

Date: .../.../.....

Formulation Table: (Composition for 670 gm)

S. No.	Ingredient Name	Botanical Name	Ingredient Hindi Name	Quantity	Uses
1.	Dry pomegranate seeds		अनारदाना	10 ग्राम	
2.	Cardamom Seed		छोटी इलायची के बीज	10 ग्राम	
3.	Cinnamon		दालचीनी	10 ग्राम	
4.	Ginger Powder		सौंठ	20 ग्राम	
5.	Pipal		पीपल	20 ग्राम	
6.	Black pepper		कालीमिर्च	20 ग्राम	
7.	Cinnamomum		तेजपत्ता	20 ग्राम	
8.	Nimbu ka sat		नीम्बू का सत्व	20 ग्राम	
9.	Coriander		धनिया	40 ग्राम	
10.	Himalayan pink salt		सेंधा नमक	50 ग्राम	
11.	Black salt		काला नमक	50 ग्राम	
12.	White salt		सफेद नमक	50 ग्राम	
13.	Mishri (Sugar)		मिश्री की डली	350 ग्राम	

विधि: -

1. सेंधा नमक, काला नमक, सफेद नमक, मिश्री और नीम्बू का सत्व को छोड़कर सभी सामान को कड़ी धूप में 2-3 घण्टे सुखा लें और फिर सभी सामान को इमामदस्ते में थोड़ा सा दरदरा सा कूट लें।
2. जब दरदरा हो जाये तो इस सभी सामान को मिक्सी में डालकर बारीक पीस लें।
3. इसके बाद नमक आदि सामान जो धूप में नहीं सुखाया था उसको अलग से कूटकर बारीक पीस लें और फिर सभी सामानों के इस पाउडर को अच्छे से मिला लें।
4. आपका हाजमे का स्वादिष्ट चूर्ण बनकर तैयार है।
5. इसको किसी एयर-टाईट शीशी या डिब्बे में भरकर रख लें।

Dose/खुराक: बच्चों के लिये 2 ग्राम की मात्रा और बड़ों के लिये 5 ग्राम तक की मात्रा भोजन के बाद निर्धारित है।

Uses/उपयोग:

- 1.
- 2.
- 3.

4.

5.