کشتہ پارہ

چیف ایڈمن حکیم عبدالکریم آزاد

علم سنیاس وکشتہ سازی گروپ

P D F MAKER HAKEEM QAYUM KHAN

بسم الله الرحمن الرحيم

حکیم عبدالکریم آزاد سنیاسی

علم سنیاس و کشتہ سازی گروپ

چیف ایڈمن حکیم عبدالکریم آزاد سنیاسی

ڈاکٹر سید رضوان شاہ گیلانی

ڈاکٹر سید ایم۔این۔اے کاظمی

حکیم سید اعجاز حسین

حکیم عبدالمتین

حکیم قیوم خان

حکیم خضر عباس

صلاح الدین منصوری انڈیا

ڈاکٹر حکیم عبدالسلام فرام جوہر آباد

ڈاکٹر حکیم محمد شاہد ریاض جوہر آبادی

بسم اللہ الرحمن الرحیم

ٹوپک

کشتہ پارہ

پارہ مرکب

روغن پارہ

اپنے اپنے تجربات مشاہدہ طریقہ استعمال

فوائد مقدار خوراک

پر تفصیل سے روشنی ڈالیں

تمام اطباء واستاذہ کرام اپنا تجربہ بیاں فرمائیں

تمام استاذہ کرام جو اس فن میں مہارت یا عبور رکھتے ہیں ان سے التجاء ہے کہ ٹاپک میں بھرپور حصہ لیں اور ان کشتہ جات کے قانونی واصلاحی پہلوؤں پر روشنی ڈالیں ایک دوسرے کی مکمل رہنمائی کریں

تنقید براء اصلاح کریں

تمام احباب کو فل اختیار ہے وہ ہر ایک بات کے مختلف پہلوؤں پر قانونی نقطہ پر سوال وجواب کریں تاکہ ہم سب کو ایک علمی و عملی سبق حاصل ہو

نوٹ تمام قابل قدر ممبرز سے گزارش ہے کہ وہ گروپ رولز کو فالو کریں دوران ٹاپک دیگر کسی قسم کی گفتگو وڈیو شیئرنگ سے اجتناب کریں

ایک دوسرے کے ساتھ پیار محبت وشفقت سے پیش آئیں

ایک دوسرے کا ادب واحترام کریں

ٹاپک سے ہٹ کر کوئی پوسٹ یا گفتگو سے گریز کریں

بہت بہت شکریہ

منجانب گروپ ایڈمنز

علم سنیاس وکشتہ سازی

نسخہ پارہ احمر

احباب کی خدمت میں گندھک پارہ احمر مرکب پیش خدمت ہے

نسخہ پارہ احمر

گرام مصفی پارہ 20

ڈھائی گرام گندھک مصفی

دونوں کو کھرل کرکے کجلی بنائیں

ان دونوں کی کجلی عام کجلی سے تھوڑا زیادہ وقت لیتی ہے اس لیے زیادہ دیر تک کھرل کرکے مکمل کجلی تیار کریں جب کجلی تیار ہو جائے تو ٹیسٹ ٹیوب میں کجلی ڈالکر اوپر نصف تولا میٹھا سوڈا ڈالکر ریت جنتر بلکل ہلکی آگ پر

3 گھنٹہ پکائیں بعد سرد ہونے پر نکالیں تمام کجلی برنگ اونج تیار ہو گی اس میں سے سوڈا کو الگ کرکے صرف کجلی کو دوبارہ کھرل کریں بعد ٹیسٹ ٹیوب میں ڈالکر سابقہ ترکیب موجب ریت جنتر آگ پر 6 گھنٹہ پکائیں سرد ہونے پر نکالیں برنگ اورنج کجلی مانند غبار تیار ملے گی اس کو پیس کر دوبارہ سابقہ ترکیب موجب 6 سے 8 گھنٹہ پکائیں سرد ہونے پر احتیاط سے نکالیں پارہ احمر تیار ہو گا پیس کر محفوظ رکھیں

استعمال خوراک

ایک چاول ہمراہ مناسب بدرقہ سے دیں

ہر مرض کی دوا کے ساتھ اس کا استعمال دوا کی افادیت میں اضافہ کرتا ہے

مثلاً

سپرم گروتھ

جریان

سرعت انزال

ذکاوت حس

چبل

بھگندر

ناسور

باہ

برص

آتشک

عمال کیمیاء میں رنگ کا کام کرتا ہے

وغیرہ وغیرہ

آپ کی دعاؤں کا طالب

عبد الکریم آزاد

مکمل قوت باہ پیدا کر کے مساک بڑھا دے گی

اسلام علیکم یہ نسخہ میرا مجرب ہے اس کی دو خراک کھانے سے قوت باہ پیدا ہو جاتی ہے امساک پیدا کرتا ہے دمہ پر کافی حد تک مفید ہے آپ اپنی عقل کے مطابق اس سے کئی مرض کا علاج کر سکتے ہیں کم سے کم دو ہفتے استعمال کرنا چاہیے نسخہ پارہ ایک تولہ گندھک آملہ سار ایک تولہ دونوں کی کجھلی بنا کر ایک تولہ ورقیہ کوٹ کر ڈالدیں پھر ایک عدد آب لیموں کھرل کریں خشک ہو جائے پھر ایک عدد آب لیموں کھرل کریں اس طرح نو عدد آب لیموں کھرل کریں ٹکی بنالیں جو سیاہ رنگ میں ہو جائے گی اس ٹکی کو سائیہ میں ہوادار جگہ پر رکھ دیں ایک ہفتہ تک مکمل خشک ہو جائے گی پھر پچاس گرام پھٹکڑی سفید کوٹ کر ایک پیالہ میں پھٹکری کے درمیان پارہ والی ٹکی رکھ کر گل حکمت کرلیں پیالہ کو دو انگلی زمین میں دبا دیں بکایا پیالہ باہر رہے اس پر پانچ کلو اپلے رکھ کر آگ لگادیں جب سرد ہو جائے ٹکی نکال لیں جو سیاہ رنگ میں باوزن ہو گی اب اس ٹکی کو کھرل میں ڈال کر دودھ مدار ڈال ڈال کر باراں گھنٹے کھرل کریں باراں گھنٹے میں جتنا دودھ جزب ہو ڈال کر کھرل کریں پھر ٹکی بنا کر سائیہ میں ایک ہفتہ تک خشک کریں پھر ایک پاؤ دیسی لہسن مقشر باریک کوٹ کر اس میں ٹکی رکھ کر گولہ بنا کر اس پر ایک پاؤ دیسی کپڑا

لپیٹ دیں پھر ایک اپلہ زمین پر رکھ کر چاروں طرف اینٹیں رکھ دیں کہ اپلہ گر ناں جائے اس اپلے پر جو دوا کا گولہ بنایا ہے رکھ دیں جلتا کوئلہ ایک گولہ کے اوپر ایک نیچے اپلے پر رکھ دیں دھونی کی آگ ہو گی جب یہ عمل کریں ہوا ناں ہو رات کو آگ دیں صبح دیکھیں تمام کپڑا اجل جائے گا اس کے اندر سے ٹکی احتیاط سے نکال لیں جو باوزن ہلکی گلابی رنگ میں ہو جائے گی پیس کر رکھ لیں

استعمال خوراک

آدھا رتی مکھن بلائی میں رکھ کر صبح ناشتے کے بعد کھائیں دودھ پی لیں ایک خوراک شام کھانے کے بعد کھائیں اور پندرہ دن استعمال کریں مکمل قوت باہ پیدا کر کے مساک بڑھا دے گی

شاہد محمود

کشتہ سیماب

پارہ مصفی پانچ تولہ

گندھک املہ سار پانچ تولہ

دو بڑے سیپ

ایک سیپ میں گندھک املہ سار اڈھای تولہ باریک پیس کر بچھادیں اوپر پارہ رکھ کر باقی گندھک اوپر رکھ کر دوسرا سیپ اوپر رکھ کر اچھی طرح گل حکمت کریں اور چاول کی بو سی پندرہ کلو کے درمیان اس کو رکھ کر اگ دیں جب سرد ہو جاے نکال لیں پارہ کشتہ شدھ ملے گا

خوراک

اچاول سے ادھی رتی تک

مکھن میں بالای میں رکھ کر کھائیں

قوت باہ کیلیے زبردست

امساک بڑھاے

سرعت انزال کو دور کرے

مجلوق کے لیے اب حیات ہے

سہ پہر کو مصری ملے دودھ سے استعمال کرے تو لذت و امساک پاے

حکیم عبدالجبار

نسخہ کشتہ پارہ ڈائلسسز کے لیے

چولائی خاردار کا پانی آدھا لیٹر

تلسی کا پانی آدھا لیٹر

دونوں کو الگ الگ فلٹر کریں

پارہ مصفی عمدہ ایک تولا کو انڈے کے خالی خول میں یا اسٹیل کے کسی برتن میں ڈالکر ریت جنتر رکھیں

پہلے چولائی خاردار کے پانی سے پکائیں

پھر

تلسی کے پانی سے پکائیں

جب مکمل پانی ختم ہو جائے تو ٹھنڈا ہونے پر برتن میں گادھو گا اس کو کھرچ لیں

چلائی خاردار پانچ تولا

تلسی پانچ تولا

دونوں کو ڈنڈے کونڈے میں رگڑائی کریں کہ بلکل گوندے ہوئے آٹے کی مانند ہو جائے تو اس کو گیند نما گول بنالیں اب اس میں باریک سوراخ کریں اس میں تیار پارہ ڈالیں

سوراخ کو اچھی طرح بند کریں

خشک ہونے کے لیے رکھ دیں جب اچھی طرح خشک ہو جائے تو اس پر کپڑ مٹی کریں اس طرح تین بار عمل کریں خشک ہونے پر

ہوا سے محفوظ جگہ پر ایک کلو اپلوں کی بے دودھ آگ دیں سرد ہونے پر احتیاط سے نکالیں پارہ کشتہ ہو گا

پیس کر محفوظ رکھیں

استعمال خوراک

چاول سے دو چاول مناسب ادویات میں دیں

پہلی خوراک میں فائدہ ہو گا

ان شاءاللہ

گردہ کے جملہ امراض میں مفید ہے

بند پیشاب کو جلد کھولنے میں اپنی

مثال آپ ہے

عبدالکریم آزاد

خاص الخاص امراض گردہ کی اکسیر ہے

ایک لیٹر رام تلسی کا مقطر آب لیکر اس میں

10 گرام پارہ کو ریتجنتر پکائیں آخر میں گاڑھا گادسا بن جائے گا اس گاد کو کھرچ کر کر سبل میں بند گل کر کے

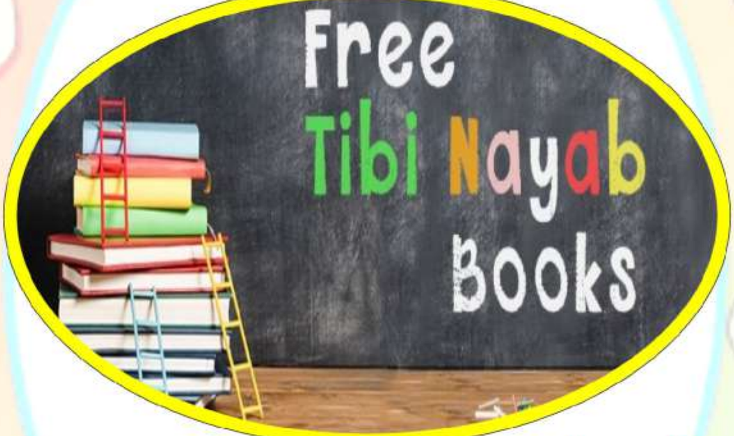
1کلو بے دودھ کی آگ دیں سرد ہونے پر نکالیں تمام پارہ پھولی ہوئے مکئی کے دانوں کی طرح برآمد ہو گا

ان شاءاللہ

جریان احتلام سرعت کے لیے مفید ہے

خاص الخاص امراض گردہ کی اکسیر ہے

عبدالکریم آزاد



یونیفکیشن طبی فاؤنڈیشن کی طرف سے

پی ڈی ایف کی تیاری پر اعلیٰ خدمات سرانجام دینے پر

حکیم قیوم خان صاحب کو

تعریفی سرٹیفکیٹ سے نوازا جاتا ہے

گروپ علم سنیاس وکشتہ سازی ٹیم کی طرف سے

محترم جناب قبلہ ملک ناصر صاحب

محترم جناب قبلہ حکیم قیوم خان صاحب

کو تعریفی سرٹیفکیٹ ملنے پر مبارک باد پیش کرتے ہیں

منجانب ایڈمن ٹیم

علم سنیاس وکشتہ سازی گروپ