

‘सात-महा’चा विविध फुलोऱ्यांचा मध, स्पेशल ग्रेड गुलकंद व हेल्थ-अमृत सरबत.

कुशाग्र बुद्धी, सुडौल व काटक शरीरयष्टी, निरोगी आरोग्य,
अजोड कार्यक्षमता व प्रतिकार शक्ति यांसाठी निसर्गाची सुवर्ण भेट.

खादी कमिशन प्रमाणित एक मधमाश्यापालन व मधप्रक्रिया उद्योग

मधाच्या १०० पॅरामीटरमध्ये पास होणाऱ्या ‘कृत्रीम इन्व्हर्ट शुगर’ ची भेसळ, अज्जीबात न केलेला.



HONEY: SPECIAL GRADE



बाजारातील एकमेव, विविध फुलोऱ्यांचा,
शुद्ध व नैसर्गिक ‘सात-महा’चा ‘एगमार्क’ मध
चोखंदळ ग्राहकांच्या पसंतीचा,
सातपुडा + महाबळेश्वर = ‘सात-महा’चा मध



हे लक्षात घ्या

सर्व साधारण व्यक्तींनी
सर्व प्रकारच्या फुलोऱ्यांचा मध
वापरावा. तर आरोग्याच्या
विशिष्ट कारणासाठी विशिष्ट
फुलोऱ्यांचा मध वापरावा.

‘सात-महा’ मधाच्या पॅकवर
त्याचा स्रोत फुलोरा व त्याची
आरोग्यासाठीची विशेष
उपयुक्तता याचा उल्लेख
केलेला असतो.

‘सात-महा’चा मध

जांभूळ, निलगिरी, मोहरी, करंज, कारवी,
हिरडा-गेळा, लिची, शेवगा, ओवा,
सूर्यफूल इत्यादी फुलोऱ्यांचा ‘युनिफ्लोरल’
तर अनेक फुलोऱ्यांचा एकत्र
‘मल्टिफ्लोरल’ प्रकारात उपलब्ध.

‘सात-महा’च्या विविध फुलोऱ्यांच्या
मधाचा आस्वाद चाखून, शुद्ध व
नैसर्गिक मधाचे चोखंदळ ग्राहक बना.
निसर्गाच्या विविधतेचा आनंद लुटा.

विभागवार संकलित केलेल्या विशिष्ट वनस्पतींच्या स्रोत फुलोऱ्यानुसार ‘नैसर्गिक’ मधाचे
रंग, स्वाद, सुवास व औषधी गुणधर्म काही ‘आगळे-वेगळे’ असतात!



हेल्थ-अमृत

दुर्मौल ‘अमृत फळाचा अर्क’
व ‘अस्सल मध’
यांपासून बनविलेले उत्तम
आरोग्यासाठीचे अप्रतिम सरबत

अमृतफळातील फायटोकेमिकल्स, फ्लॅवोनॉईड्स,
अल्कलॉईड्स आणि नैसर्गिक स्टिरॉईड्स यांमुळे
बहुतांश लोकांवर किमान ७०% गुणकारी ठरणारे
पृथ्वीतलावरील एकमेव दैवी देणगी लाभलेल्या या
फळाचा अर्क व उत्तम प्रवाही असलेल्या
‘अस्सल’ मध यांपासून बनविलेले, टाळूपासून ते
तळव्यापर्यंतच्या विकारांवर अत्यंत प्रभावी असे
स्वादिष्ट, आरोग्यदायी सरबत.

एकदा खाल, तर आम्हीच व्हाल !



‘सात-महा’चा
गावठी गुलाबाचा

गुलकंद

स्पेशल
ग्रेड

अनमोल मोत्यांची मुक्ता पिथी व इलायची युक्त
उष्णतेच्या विकारांवर उपयुक्त असे, सर्व कुटुंबाने
दररोज सेवन करावे असे, पौष्टिक व स्वादिष्ट अन्न.

‘सात-महा’ नेचुरोरीच प्रोडक्ट्स-आळंदी देवाची, जि.पुणे ४१२१०५.

Visit Website: www.satmaha.in

Customer Care:M:9822379474



चोखंदळ ग्राहक बंधु-भगिनींनो,



ही माहिती-पुस्तिका वाचा व चोखंदळ ग्राहक बना.

‘अस्सल’ मधाविषयीचे आपले गैरसमज मनातून काढून टाका.

बाजारात मोठ्या प्रमाणात विकल्या जाणाऱ्या ‘कृत्रिम मधा’पासून सावधान!

आम्ही मधाचे रिपॅकर नाही, तर उत्पादक आहोत!

शुद्ध व नैसर्गिक ‘सात-महा’चा ‘एगमार्क’ मध

अस्सल, जंगली, नैसर्गिक, औषधी

युनिफ्लोरल व मल्टिफ्लोरल प्रकारांत उपलब्ध

विशिष्ट वनस्पतींच्या स्रोत फुलोऱ्यानुसार ‘नैसर्गिक’ मधाचे रंग, स्वाद, सुवास व औषधी गुणधर्म काही ‘आगळे-वेगळे’ असतात! मधाच्या स्रोत फुलोऱ्यांच्या वनस्पतीविषयी शास्त्रोक्त माहितीसाठी त्यांच्या Botanical Name नुसार Google वर Search करा.

ऑर्गॅनिक जांभूळ मध



Syzygium cumini

सह्याद्रीतील जंगलाची किमया
कॅन्सर, मधुमेह रुग्णांसाठी उपयुक्त.

ऑर्गॅनिक हिरडा-मेळा मध



Terminalia chebula

भीमाशंकर व भोरच्या जंगलाची किमया
सर्दी, खोकला, सांधेदुखीवर उपयुक्त.

ऑर्गॅनिक कारवी मध



Strobilanthes callosa

सात वर्षांतून एकदाच भिळणारी सह्याद्रीच्या जंगलाची किमया
लोहयुक्त, हिमोग्लोबीन वाढीसाठी उपयुक्त.

ऑर्गॅनिक निलगिरी मध



Eucalyptus globulus

भारतीय निसर्गाची किमया
सर्दी, खोकला, दमा विकारांवर उपयुक्त.

ऑर्गॅनिक मोहरी मध



Brassica rapa

उत्तर भारतातील शेती विभागाची किमया
हृदय रोगावर उत्तम शक्तिवर्धक.

ऑर्गॅनिक सूर्यफूल मध



Helianthus annuus

भारतीय शेती विभागाची सोनेरी किमया
स्वादुष्ट, उत्तम शक्तिवर्धक.

ऑर्गॅनिक शेवगा मध



Moringa oleifera

भारतीय निसर्गाची किमया
व्हिटामीन-इ युक्त उत्तम शक्तिवर्धक

ऑर्गॅनिक करंज मध



Pongamia pinnata

भारतीय निसर्गाची किमया
उत्तम अँटिसेप्टिक व अँटिबायोटिक गुणधर्मांचा

ऑर्गॅनिक लिची मध



Litchi chinensis

गंगेच्या खोऱ्यातील हिमालयाची किमया
स्वादुष्ट, उत्तम शक्तिवर्धक.

ऑर्गॅनिक ओवा मध



Trachyspermum ammi

भारतीय निसर्गाची किमया
पचन संस्थेच्या विकारांवर उपयुक्त.

ग्राहक बंधु-भगिनींनो, मधाचे चोखंदळ ग्राहक बना !

साक्षर-अडाणी ग्राहक नव्हे !

साजूक तूप, नारळाचे तेल

अथवा साखरेचा पाक

यांसारखे मधाचेही स्फटिकीभवन होते !

स्फटिकीभवन होणारा मध भेसळयुक्त असतो,

ही आपली गैरसमजूत आहे !

तरी, शास्त्रोक्त वस्तुस्थिती जाणून मधाचे चोखंदळ ग्राहक बना !

ऑर्गॅनिक मल्टिफ्लोरल मध



विविध फुलोऱ्यांचा एकत्रित मध.
बहुउपयोगी.

❖ बाजारात विविध ब्रँड्स ग्राहकांना फ्री स्किमस् व कमी किमतीची प्रलोभने दाखवून आधुनिक भेसळ केलेला मध मोठ्या प्रमाणात विकतात. त्यापासून सावधान! उसाचा रस, शुगर बीट, मका, तांदुळ इत्यादींचे मध सदृश साखरेमध्ये कृत्रिमरीत्या रुपांतरण करून ‘Cost Management’ केली जाते. हा कृत्रिम पदार्थ मधाच्या १०० पॅरामीटरमध्ये पास होत असल्याकारणाने या ब्रँडस्वर कायदेशीर कारवाई करता येणे अशक्यप्राय असते!

भाभा अणुशक्ती केंद्रातील शास्त्रज्ञांच्या संशोधनानुसार 'अस्सल' मध नित्याने सेवन केल्याने कॅन्सर व डायबेटिसपासून संरक्षण मिळते, रोगप्रतिकारक शक्ती वाढते, शरीरातील उपयुक्त कोलेस्टेरॉलचे प्रमाण नियंत्रित राहते तर शरीरातील अवयवांची कार्यशक्ती वाढते. 'अस्सल' मध उत्तम प्रवाही (Carrier) असल्याने तो मेंदू व इतर अवयवांच्या पेशीपर्यंत जीवनसत्त्वे व औषधे पोहचवितो; पण आरोग्यविषयक हे सर्व फायदे 'अस्सल' मध सेवन केला तरच अनुभवास येतील ना!



मधमाश्या अवघड ठिकाणी पोळे बांधून अमृतरूपी मधाचा संचय करतात तर..

मध संकलन करणारे कष्टाने तेथपर्यंत पोहचून आपले हात भरवतात तर..

लक्ष्मीपुत्र मनुष्य या अमृताचे उत्तम आरोग्यासाठी नित्याने सेवन करतात!

परंतु त्यांना 'अस्सल' मधाविषयीचे वस्तुनिष्ठ ज्ञान असेल तर ना!!

- एकनाथी भागवत -

सुरवातीस बाजारात मोठ्या प्रमाणात आधुनिक

भेसळ करून विकल्या जाणाऱ्या मधाविषयी जाणून घेऊ या.

बाजारात विकल्या जाणाऱ्या मधाची गुणवत्ता प्रयोगशाळेत त्याची परीक्षा करून व त्यांचे निकष (Parameter) तपासून पाहिली जाते. भारतात FSSAI, AGMARK व BIS च्या Standards नुसार प्रयोगशाळेत मधाची गुणवत्ता तपासली जाते. प्रयोगशाळेतील मधाचे निकष म्हणजे त्याच्या शुद्धतेविषयीचा अंदाज असतो, निष्कर्ष नव्हे! हे निकष फक्त मधातील साखरेसंबंधीत असतात. त्यातील Plants Metabolites संबंधीत नसतात!

मध म्हणजे मधमाश्यांनी विविध वनस्पतींच्या फुलोऱ्यातून गोळा केलेला मकरंद व त्यावर मधमाशीच्या पाचक द्रव्यांची प्रक्रिया होऊन त्याचे रूपांतरण Fructose, Glucose, Levulose, Dextrose इत्यादी शारीरिक साखरेत केली जाते. त्याला मध असे म्हणतात. थोडक्यात मध म्हणजे मधमाश्यांनी पचविलेली नैसर्गिक साखर होय. फुलांमधील परागकण हे मधमाशीचे मुख्य अन्न असल्याने ती फुलांमधून मकरंदाबरोबर परागाचेही संकलन करते. त्यामुळे मधामध्ये परागकणही मिसळलेले दिसतात. याव्यतिरिक्त मधामध्ये स्रोतफुलोऱ्यानुसार विविध प्रकारचे Plant Metabolites ही उपलब्ध असतात. या कारणाने विशिष्ट वनस्पतींच्या स्रोत फुलोऱ्यानुसार 'नैसर्गिक' मधाचे रंग, स्वाद, सुवास व औषधी गुणधर्म काही 'आगळे-वेगळे' असतात! नैसर्गिक मधाच्या या वस्तुस्थितीविषयी मध सेवन करणाऱ्यांना कल्पना नसते. मध म्हणजे एक ब्राऊन किंवा सोनेरी रंगाचा, पारदर्शक असा गोड पदार्थ असतो अशी त्यांची भाबडी समजूत असते.

ग्राहकांच्या अज्ञानाचा फायदा घेऊन बाजारातील नामवंत ब्रॅन्ड्स मधाच्या Lab Parameter ची जाहिरात करून भेसळयुक्त मध विकतात. ग्राहकांनी आपलाच मध खरेदी करावा यासाठी एक वर एक बाटली फ्रि, कमी किंमत इत्यादी प्रलोभनांचा वापर करतात. आजच्या या आधुनिक युगात निसर्गात घडणाऱ्या परिवर्तनशील प्रक्रियांचा अभ्यास Biotechnology द्वारा केला जातो. या तंत्रज्ञानाचा वापर अन्नपदार्थात बेमालुमपणे भेसळ करून Cost Management करण्यासाठी केला जातो. मधामध्ये भेसळ करण्यासाठी ऊसाचा रस, शुगर बीट, मका, तांदुळ इत्यादींचे मधसदृश कृत्रीम साखरेमध्ये रूपांतरण केलेल्या पदार्थांचा वापर भेसळीसाठी केला जातो. या कृत्रीम पदार्थांमध्ये वनस्पतींच्या फुलांपासून मिळणारे Plant Metabolites नसतात. प्रयोगशाळेतील निकषांमध्ये वेळोवेळी केल्या जाणाऱ्या सुधारणांवर, नवीन लागू केल्या जाणाऱ्या पॅरामीटर्सवर मात करण्यासाठी भेसळीवर संशोधन करणारेही नवनविन उपाय शोधून तोडगा काढत असतात!

अशा परिस्थितीत ग्राहकांनी जागरूक राहून नैसर्गिक मधाच्या वस्तुस्थितीबाबतचे मुद्दे लक्षात घेऊन चोखंदळपणा अंगिकारणे गरजेचे आहे. नैसर्गिक मधाविषयीचे ज्ञान व आपल्या जीभेद्वारा केली जाणारी त्याची परीक्षा याबाबत ग्राहकांनी निष्णात होणे गरजेचे आहे. बाजारात खरेदी करत असताना, प्रलोभनांना बळी न पडता साध्या व्यवहार ज्ञानाचा वापर करणे गरजेचे आहे.

बाजारातील एखाद्या नामवंत ब्रँडचा मध किरकोळ दुकानदाराकडे विकत घेतला असता तो दुकानदार डिस्काऊंट देऊ शकत नाही. तोच मध मॉलमध्ये विकत घेतला असता एक वर एक बाटली फ्री स्किम मिळते. तर तोच मध ऑनलाईन मागविला असता शंभर रुपये डिस्काऊंट व घरपोच फ्री डिलेव्हरी मिळते. एकाच मधाची किंमत विविध ठिकाणी कमी-जास्त एवढ्या मोठ्या फरकाने कशी काय असू शकते! याचाही विचार ग्राहकांनी करणे गरजेचे आहे. मधामध्ये भेसळ करून **Cost Management** केल्याशिवाय असे करता येणे शक्य नाही. ही साधी व्यवहारीक बाब ग्राहकांनी लक्षात घ्यावी.



मधमाश्यांद्वारा नैसर्गिक मधाच्या संकलनाविषयी जाणून घ्या.

१) मधमाश्यांच्या विविध प्रजातींपासून नैसर्गिकरित्या मधाचे संकलन केले जाते. **Apis mellifera** जातीच्या मधमाश्यांचे पालन करून मधमाश्यांच्या **Apiary** चे विभागवार उपलब्ध वनस्पतींच्या फुलोऱ्याच्या कालावधीनुसार स्थलांतरण करून मधाचे उत्पादन घेतले जाते. **Apis indica** जातीच्या मधमाश्यांचे एकदेशीय मधमाश्यापालन करून मधाचे उत्पादन घेतले जाते. **Apis dorsata** व **Apis florja** जातीच्या मधमाश्यांपासून हनी-हर्नटींगद्वारा मधाचे उत्पादन घेतले जाते.

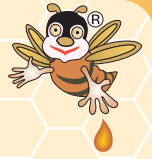
२) वनस्पतींच्या फुलांमधील मकरंद व पराग हे मधमाशीचे मुख्य अन्न आहे. वनस्पतींच्या फुलोऱ्यावर संचार करून मधमाशी पुढील सोंडेद्वारा पोटातील पिशवीत फुलांमधील मकरंद साठविते तर पायांमधील केसाळ पंजात परागकण गोळा करते. नर व मादी वनस्पतींच्या फुलांवर संचार करून फलीकरणासाठी आवश्यक असलेले परागसिंचन करते. मधमाशीच्या एका वसाहतीत ७० ते ८० हजार कामकरी माश्या असतात. एका मधमाशीचे कार्य लक्षात घेता - अन्न गोळा करण्यासाठी ती घराबाहेर पडून ५० ते १०० फुलांना भेट देते व वाहून नेण्याएवढा अन्नसाठा घेऊन घरी परतते. अशा तीच्या एक लाख फेऱ्या पूर्ण झाल्यावर एक किलो मकरंद गोळा होतो! म्हणजेच १ किलो मध निर्माण करण्यासाठी पन्नास हजार ते एक लाख फुलांच्या नळ्या उपलब्ध असल्या पाहिजेत. या गणितावरून मध संकलनासाठी वनस्पतींच्या फुलोऱ्यांची घनता किती असावी लागते याचा अंदाज आपणास येईल.

३) मधमाशी घरी परतल्यावर पोळ्यातील षटकोनी कोठीत मकरंद (Nectar) व परागाची (Pollen) साठवणुक करते. साठवणुक करतेवेळी मकरंदामध्ये स्वतःचे पाचक द्रव्ये (Digestive Enzymes) मिसळते. मकरंदातील पाण्याचे प्रमाण कमी करण्यासाठी पंखाने वारा देऊन त्यातील पाण्याचे प्रमाण कमी करते. पाण्याचे प्रमाण २० टक्केच्या आत आल्यावर त्या कोठीला सीलबंद करते. मधमाशीच्या पाचक द्रव्यांची मकरंदावर प्रक्रिया घडून त्याचे रूपांतरण Fructose, Glucose, Levulose, Dextrose इत्यादी प्रकारच्या शारीरिक साखरेत केले जाते. यालाच मध (Honey) म्हणून संबोधले जाते.

४) शुद्ध, नैसर्गिक मधामध्ये विविध वनस्पतींच्या स्रोत फुलोऱ्यानुसार विशिष्ट प्रकारचे फिनॉलिक्स, फ्लॅवोनॉईड्स, अँक्टीव्ह एनझाईम्स, परागकण इत्यादी सारखे प्लॅन्ट-मेटाबोलाईट्स असतात. या कारणाने विशिष्ट वनस्पतींच्या स्रोत फुलोऱ्यानुसार 'नैसर्गिक' मधाचे रंग, स्वाद, सुवास व औषधी गुणधर्म काही 'आगळे-वेगळे' असतात! याव्यतिरीक्त नैसर्गिक मधामध्ये कार्बोहाइड्रेट्स, प्रोटीन्स, अॅमिनो अॅसिड्स, मिनरल्स, अँक्टीव्ह एनझाईम्स, अँटिबॉडीजच्या निर्मितीसाठी उपयोगी असलेले घटक, अँटिबॅक्टेरिअल घटक तसेच शारीरिक वाढीसाठी उपयोगी असणारे घटक असतात. शुद्ध व नैसर्गिक मध म्हणजे उत्तम आरोग्यासाठी मानवाला निसर्गाने प्रदान केलेले 'अमृत'च आहे.



‘अस्सल’ मधात शारीरिक साखरेव्यतिरिक्त परागकण,
एन्झाईम्स, प्रोटीन्स, अॅमिनो अॅसिड्स, व्हिटॅमिन्स,
निमरल्स, फिनॉलिक्स, फ्लॅओनॉईड्स व टर्पिन्स असतात
ज्यामुळे त्यास उत्तम आरोग्यासाठीच्या ‘अमृता’चा दर्जा प्राप्त होतो.



५) शुद्ध व नैसर्गिक मधाच्या स्फटिकीभवनाविषयी (Crystallization) जाणून घ्या व आपल्या मनातील गैरसमजूत काढून टाका.: साजूक तुप, नारळाचे तेल, साखरेचा पाक या सारखे मधाचेही नैसर्गिकरित्या स्फटिकीभवन होते. कोणत्याही विद्राव्य पदार्थाच्या तीव्र मिश्रणाचे कालांतराने स्फटिकीभवन होते. हा शास्त्रीय सिद्धांत आहे. हा सिद्धांत इयत्ता १०वी १२वी मध्ये शिकविला जातो. पुढील काळात हा विषय विसरला जातो. मध म्हणजे मधमाश्यांनी पचविलेल्या वनस्पतींच्या फुलामधील मकरंदरूपी साखरेचे तीव्र मिश्रण असते. त्यातील पाण्याचे प्रमाण जास्तीत जास्त २० टक्के असावे असा नियम आहे. या कारणाने नैसर्गिक मधाचेही साजुक तुपाप्रमाणे स्फटिकीभवन होते. हिवाळ्याच्या कालावधीत संकलित केल्या जाणाऱ्या मधाचे जलद स्फटिकीभवन होते. उदा. मोहरी, निलगीरी, कारवी इत्यादी. उन्हाळ्यात संकलित केल्या जाणाऱ्या मधाचे सावकाश स्फटिकीभवन होते. उदा. जांभुळ, हिरडा-गेळा, लिची, करंज इत्यादी. मधाचे स्फटिकीभवन झाल्यास अज्ञानामुळे बरेच ग्राहक मधात भेसळ केली आहे की काय, अशी शंका घेतात. शुद्ध व नैसर्गिक मधाविषयी अशी शंका घेणे चुकीचे आहे.

अपूर्णपणे

स्फटिकीभवन झालेल्या
मधाची बाटली



पूर्णपणे

स्फटिकीभवन झालेल्या
मधाची बाटली



६) विभागवार संकलित केलेल्या विशिष्ट वनस्पतींच्या स्रोत फुलोऱ्यानुसार ‘नैसर्गिक’ मधाचे रंग, स्वाद, सुवास व औषधी गुणधर्म काही ‘आगळे-वेगळे’ असतात! जसे की वेगवेगळ्या विभागात उत्पादित होणारा आंबा, त्यांचे रंग, स्वाद व गुणधर्म काही आगळे-वेगळे असतात.

शुद्ध व नैसर्गिक मधाविषयीचे आपले सामान्य ज्ञान व त्यानुसार जीभेद्वारे घेतलेला आस्वादयुक्त अनुभव याद्वारेच आपण मधाची परिक्षा करू शकतो. ‘सात-महा’च्या मधाच्या बाटलीवर स्रोत फुलोऱ्याचा उल्लेख केलेला असतो. तरी ग्राहकांनी ‘सात-महा’च्या विविध फुलोऱ्याच्या मधाचा आस्वाद चाखून निवाडा करण्यात पारंगत व्हावे.



शुद्ध व नैसर्गिक मध स्वादाने मधुर असतो तर गोड नसतो.

स्रोत फुलोऱ्यानुसार मधास विशिष्ट व आगळे-वेगळे स्वाद असतात. नैसर्गिक मधाचा जिभेवरील गोडवा पंधरा सेकंदात नष्ट होतो. कारण जीभेवरच तो आपल्या रक्तात भिनतो. कृत्रीम मधाचा गोडवा जीभेवर पंधरा मिनिटे टिकून राहतो. त्याला विशिष्ट असे स्वाद नसतात. कृत्रीम मधाचा स्वाद लिमलेटची गोळी अथवा खोकल्याचे औषध यासारखा लागतो.

नैसर्गिक मधाचा निवाडा करण्यासाठी आपल्या जीभेचा प्रयोगशाळा म्हणून वापर करण्यात ग्राहकांनी पारंगत होणे गरजेचे आहे.

७) विभागवार असलेली भौगोलिक ठेवण तसेच मकरंद व परागाची उपलब्धता, शेती अथवा सपाटीवरचा जंगल विभाग, डोंगर दऱ्यांचा जंगल विभाग, तेथील हवामान व त्यात होणारे बदल, मिळणारे उत्पादन व लागणारी मेहनत यांचे मुल्यांकन करून त्या त्या विभागातील नैसर्गिक मधाची किंमत ठरविली जाते. या कारणाने **‘सात-महा’च्या विविध फुलोऱ्यांच्या युनिफ्लोरल व मल्टीफ्लोरल** नैसर्गिक मधाची किंमत कमी-जास्त असते. **‘सात-महा’च्या काही Unifloral मधाविषयीच्या माहितीचा तक्ता.**



युनिफ्लोरल मधाचा प्रकार	विभागाचे नाव	सिझनचा कालावधी	बाह्य गुणधर्म रंग	चव	विशेष औषधी गुणधर्म
जांभूळ	सह्याद्रीचे जंगल	१५ फेब्रुवारी ते १५ मार्च	गडद	कडवट	कॅन्सर, डायबेटिस पेशंटसाठी उपयुक्त
हिरडा-गेळा	सह्याद्रीचे जंगल	मे, जुन	गडद	तुरट	सर्दी, खोकला, सांधेदुखीसाठी उपयुक्त.
निलगिरी *	निलगिरीची जंगले	ऑक्टो.-नोव्हें. जाने.-फेब्रु.	गडद	विशिष्ट	सर्दी, खोकला, दम्यासाठी उपयुक्त.
मोहरी *	राजस्थान, पंजाब, उत्तर प्रदेश, बिहार	डिसें.-जाने.-फेब्रु.	पांढरट, स्फटिकीभवन होणारा	विशिष्ट	हृदयरोग्यांसाठी उत्तम शक्तिवर्धक
सूर्यफूल *	महाराष्ट्र, कर्नाटक, हरियाणा	नोव्हें.-जाने. मार्च-एप्रिल	सोनेरी पिवळा	थोडीशी गुळमट	उत्तम शक्तिवर्धक
शेवगा	बिहार	फेब्रुवारी	फिकट	स्वाद्विष्ट	व्हिटॅमिन-इ युक्त
लिची	उत्तर प्रदेश, बिहार	मार्च-एप्रिल	फिकट	विशिष्ट	स्वाद्विष्ट व शक्तिवर्धक
करंज	महाराष्ट्र, झारखंड	एप्रिल-मे	फिकट व पारदर्शक	सुगंधी विशिष्ट	अँटिसेप्टिक व अँटिबायोटिक गुणधर्मांचा
ओवा	राजस्थान, मध्य प्रदेश	ऑक्टोबर	गडद	कडवट	पचनसंस्थेच्या विकारांवर उपयुक्त
कारवी *	सह्याद्रीचे जंगल, ७ वर्षातुन एकदा	ऑक्टो.-नोव्हें. दर ७ वर्षांनी	गडद, जामसारखा स्फटिकीभवन होणारा	स्वाद्विष्ट	लोहयुक्त, हिमोग्लोबीन वाढीसाठी उपयुक्त

सह्याद्रीच्या माथ्यावरील डोंगर उतारांवर काळ्या बसाल्ट रॉकवर कारवी वनस्पती विपुल प्रमाणात वाढते. ती बांबूसारखी उंच वाढते. सात वर्ष तीचा जीवन कालावधी आहे. दर सात वर्षांनंतर कारवीला निळ्या रंगाची फुले येतात. या फुलांमधील बियाणे जमिनीवर पडतात. यानंतर जीवन कालावधी संपल्याने ही वनस्पती वाळते. या वनस्पतीच्या काड्या वनवासी लोक झोपड्या बांधण्यासाठी करतात. पडलेल्या बियाणांची वाढ होऊन दर सात वर्षांनी कारवीची फुले मध संकलनासाठी उपलब्ध होतात. हा मध अत्यंत औषधी असून त्यात हिमोग्लोबीन (लोह) चे प्रमाण नैसर्गिकरित्या उपलब्ध असते. यावर्षी २०२३ व पुढील वर्षी २०२४ मध्ये कारवीचा मध प्राप्त होणार आहे. तरी ग्राहकांनी या दुर्मिळ मधाचा आस्वाद जरूर-जरूर चाखावा. महिलांनी हिमोग्लोबीन नियंत्रणासाठी या मधाचा नित्याने वापर करावा.

हे लक्षात घ्या

सर्व साधारण व्यक्तींनी सर्व प्रकारच्या फुलोऱ्याचा मध वापरावा. तर आरोग्याच्या विशिष्ट कारणासाठी विशिष्ट फुलोऱ्याचा मध वापरावा.

‘सात-महा’ मधाच्या पॅकवर त्याचा स्रोत फुलोरा व त्याची आरोग्यासाठीची विशेष उपयुक्तता याचा उल्लेख केलेला असतो.

‘सात-महा’च्या विविध फुलोऱ्याच्या मधाचा आस्वाद चाखून, शुद्ध व नैसर्गिक मधाचे चोखंदळ ग्राहक बना. निसर्गाच्या विविधतेचा आनंद लुटा.

मधाच्या १०० पॅरामीटरमध्ये पास होणाऱ्या 'कृत्रीम इन्व्हर्ट शुगर' ची भेसळ, अज्जीबात न केलेला.



HONEY: SPECIAL GRADE

बाजारातील एकमेव, विविध फुलोऱ्यांचा,
शुद्ध व नैसर्गिक 'सात-महा'चा 'एगमार्क' मध
चोखंदळ ग्राहकांच्या पसंतीचा,
सातपुडा + महाबलेश्वर = 'सात-महा'चा मध



खादी कमिशन प्रमाणित एक मधमाश्यापालन व मधप्रक्रिया उद्योग

शुद्ध व नैसर्गिक मधाविषयीचे मुद्दे पुढीलप्रमाणे लक्षात घ्या.

- १) **'सात-महा'च्या** मधावर फिल्टरेशन व मॉईस्चर रिडक्शनची प्रक्रिया केली जाते. मधातील जीवनसत्वांवर तसेच इतर घटकांवर विपरीत परिणाम होऊ नये म्हणून ५५ डि.से. च्या आतील तापमानावर, १ तास कालावधीत प्रक्रिया केली जाते.
- २) विभागवार विशिष्ट वनस्पतींच्या स्रोत फुलोऱ्यानुसार 'नैसर्गिक' मधाचे रंग, स्वाद, सुवास व औषधी गुणधर्म काही 'आगळे-वेगळे' असतात!
- ३) विभागवार संकलित केलेल्या मधाची किंमतही वेगवेगळी असते.
- ४) शुद्ध व नैसर्गिक मध स्वादाने मधुर असतो तर गोड नसतो.
- ५) शुद्ध व नैसर्गिक मधामध्ये स्रोत फुलोऱ्याचे परागकण असल्याकारणाने तो पारदर्शक नसतो.
- ६) प्रयोगशाळेत मधातील परागकणांचे सूक्ष्मदर्शकाद्वारा निरीक्षण व त्यांची संख्या मोजून त्या मधाचा स्रोत फुलोरा व वनस्पतीचा प्रकार ठरविण्यात येतो.
- ७) शुद्ध व नैसर्गिक मधास स्रोत फुलोऱ्यानुसार विविध रंगछटा असतात. वर्षभर एकाच रंगाच्या, स्वादाच्या व घनतेच्या मधाचा पुरवठा करता येणे अशक्य असते.
- ८) ब्राऊन किंवा सोनेरी रंगाचा पारदर्शक मध म्हणजे उत्तम मध ही आपली गैरसमजुत आहे.
- ९) शुद्ध व नैसर्गिक मधाचे स्फटिकीभवन होते. शुद्ध व नैसर्गिक मधाचा निवाडा करण्यासाठी मधाचे स्फटिकीभवन होणे यास प्रमाण न मानता स्रोत फुलोऱ्यानुसार असलेल्या त्याच्या स्वादास व मधुरतेस प्रमाण मानणे संयुक्तीक आहे.
- १०) स्फटिकीभवन झालेला मध पातळ करावयाचा असल्यास ७० डी.से. तापमानाच्या पाण्यात मधाची बाटली ठेऊन मधास चमचाने ढवळावे. शक्यतो स्फटिकीभवन झालेला मध आहे तसा वापरणे हितकारक आहे. तुपासारखा घट्ट झालेला मध खाणे आवडत असल्यास मधाची बाटली फ्रीजमध्ये ठेवण्यास हरकत नाही.
- ११) शुद्ध व नैसर्गिक मध जीभवरच रक्तात भिन्नत असल्याकारणाने आयुर्वेदिक औषधांचा त्वरीत परिणाम व्हावा यासाठी आयुर्वेदात मधाचा वापर **(अनुपान)** म्हणून करण्यात येतो. थोडक्यात मध म्हणजे मेंदुपर्यंत औषधे पोहोचविणारे आयुर्वेदातील सलाईन होय.
- १२) कुटूंबातील लहान-थोरांनी दारोज सकाळ संध्याकाळ मध सेवन केल्यास कुशाग्र बुद्धी, सुडौल व काटक शरीरयष्टी, निरोगी आरोग्य, अजोड कार्यक्षमता व प्रतिकार शक्ति प्राप्त होते.
- १३) एक ग्लास कोमट पाणी + अर्धा लिंबाचा रस + दोन ते चार चमचे मध यांचे सरबत बनवून सकाळी अनायसे पोटी तसेच रात्री झोपतेवेळी सेवन करावे.
- १४) मध+आल्याचा किस+तुळशीची पाने यांचा मुरब्बा करून दिवसातून तीन वेळा सेवन केल्यास सर्दी, खोकला, दमा, ताप इत्यादींपासून संरक्षण मिळते.
- १५) लहान मुलांना पोळीवरील मधाचा स्प्रेड म्हणून वापर केल्यास त्यांचे आरोग्य चांगले राहते.
- १६) मधामध्ये विविध प्रकारचे ड्रायफ्रुट्स मुरवून त्याचा पौष्टिक अन्न म्हणून वापर करता येतो.

❖ अधिक शास्त्रोक्त माहितीसाठी 'सात-महा'ची वेबसाईट
www.satmaha.in ला भेट द्या. त्यातील PDF वाचा.



❖ अस्सल नैसर्गिक मधाचे विभागवार केले जाणारे संकलन व स्रोत फुलोऱ्यानुसार मधास प्राप्त होणारे विशिष्ट असे आगळे-वेगळे रंग, स्वाद, सुवास व औषधी गुणधर्म यांविषयीची वस्तुस्थिती जाणून घ्या व 'सात-महा'च्या मधाचे 'चोखंदळ ग्राहक' बना.

❖ विभागवार असलेली भौगोलिक ठेवण तसेच मकरंद व परागाची उपलब्धता, शेती अथवा सपाटीवरचा जंगल विभाग, डोंगर दऱ्यांचा जंगल विभाग, तेथील हवामान व त्यात होणारे बदल, मिळणारे उत्पादन व लागणारी मेहनत यांचे मुल्यांकन करून त्या त्या विभागातील नैसर्गिक मधाची किंमत ठरविली जाते. या कारणाने 'सात-महा' च्या विविध फुलोऱ्यांच्या, युनिफ्लोरल व मल्टीफ्लोरल नैसर्गिक मधाची किंमत कमी-जास्त असते.

❖ निसर्गाधारित मध संकलनाचे काम करणारे कष्टकरी आमच्या उद्योगाचा पाया! तर चोखंदळ ग्राहक आधार आहेत!!
❖ प्रामाणिकपणा आमच्या उद्योगाचे भांडवल!
तर ग्राहकांचे उत्तम आरोग्य हा फायदा आहे!!

❖ सांगा हे बरं आहे का ? ❖

कारखान्यात निर्मिती केलेली 'Synthetic Invert Sugar' ची भेसळ करून 'Cost Management' केलेला 'कृत्रिम मध' भारतीय FSSAI तसेच German Laboratory च्या मधाच्या १०० पॅरामीटर्समध्ये सहज पास होतो. त्यामुळे या 'कृत्रिम मध'बाबत कायदेशीर कारवाई करता येणे शक्य नाही! म्हणून काय बाजारातील प्रसिद्ध बाबा, बापू, आचार्य, ब्रँडेड कंपन्या व मॉलवाल्यांनी खुलेआमपणे भेसळयुक्त मध विकावा!! तर ग्राहकांनीही या लुटारूबाबत सद्भावना जपून आपल्या आरोग्याचे नुकसान करून घ्यावे ! आणि मध संकलनाचे कष्टप्रद काम करणाऱ्यांनी आपल्या उत्पादनास उठाव नाही म्हणून काय उपाशी रहावे ? सांगा हे बरं आहे का ?

❖ आपल्या दुकानदारांकडे 'सात-महा'च्याच उत्पादनांची मागणी करा.
❖ ग्राहकहिताचे महत्त्व जपून ग्राहकाभिमुख सेवा देणाऱ्या दुकानदारांकडे 'सात-महा'ची उत्पादने उपलब्ध.

❖ उत्तम आरोग्यासाठी कुटुंबातील लहान-थोरांनी दररोज सकाळ-संध्याकाळ १-२ चमचे 'सात-महा'चा 'अस्सल' मध नित्याने सेवन करण्याची सवय करा!



महाराष्ट्र : ऑक्टो.-नोव्हें. - श्री. पाटील निलगिरीच्या जंगलातील मधमाश्यांचे निरीक्षण करताना.



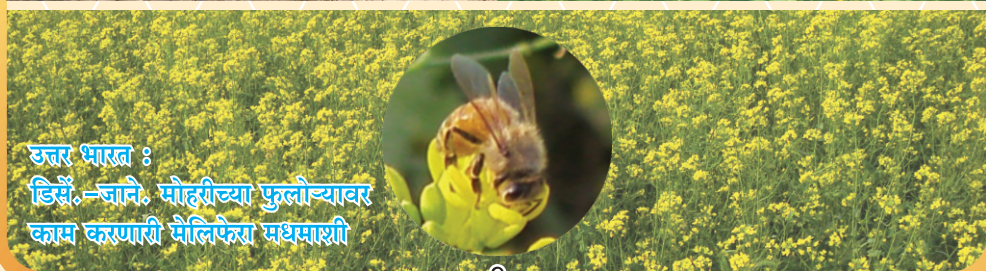
मेलिफेराची राणी माशी अंडी व अळी अवस्था



सील ब्रुड अवस्था



पराग मकरंद





आग्या मोहोळाच्या
वसाहती असलेला सहाद्रीतील उंच कडा



सहाद्रीतील उंच कड्यावरील
आग्या मोहोळाच्या वसाहती



सहाद्रीतील मावळे दोराची शिडी तयार करताना



सहाद्रीतील जांभळाचे तसेच औषधी वनस्पतींचे जंगल



बी हंटर्सचा उंच कपारीतील रहिवास





अमृतफळातील फायटोकेमिकल्स, फ्लॅवोनॉईड्स, अल्कलॉईड्स आणि नैसर्गिक स्टिरॉईड्स यांमुळे बहुतांश लोकांवर किमान ७०% गुणकारी ठरणारे पृथ्वीतलावरील एकमेव दैवी देणगी लाभलेल्या या फळाचा अर्क व उत्तम प्रवाही असलेल्या 'अस्सल' मध यांपासून बनविलेले, टाळूपासून ते तळव्यापर्यंतच्या विकारांवर अत्यंत प्रभावी असे स्वादिष्ट, आरोग्यदायी सरबत.

कुटुंबातील लहान-थोरांच्या उत्तम आरोग्यासाठी दररोज सेवन करावे असे, 'सात-महा'चे 'डान्सिंग हार्ट' ब्रँड 'हेल्थ ड्रिंक'



Health-Amrut

**A Unique Beverage of
Indian Mulberry
Extract with Pure Honey**

'सात-महा'चे 'डान्सिंग हार्ट' ब्रँड

हेल्थ-अमृत

दुर्मिळ 'अमृत फळाचा अर्क' व 'अस्सल मध' यांपासून बनविलेले उत्तम आरोग्यासाठीचे अप्रतिम सरबत

खादी कमिशनच्या ग्रामोद्योग रोजगार योजने अंतर्गत

मधमाश्या पालन व मध संकलन फूड इंडस्ट्री

आयुर्वेदात खळबळ उडवून देणारी दुर्मीळ 'अमृत फळ' (अच), 'सात-महा'च्या 'डान्सिंग हार्ट ब्रॅंड' 'हेल्थ-अमृत' रूपाने आपल्या दारात !

अनेक रोगांवर रामबाण उपाय ठरणारी, रोगी व निरोगी व्यक्तींचे आयुष्य वाढविणारी 'आयुर्वेदातील भीष्माचार्य' म्हणून गणली जाणारी 'अमृत फळ' (अच) वनस्पतीच्या फळांचा अर्क व 'अस्सल' मध यांपासून बनविलेले स्वादिष्ट सरबत (Beverage) म्हणजे 'सात-महा'चे 'डान्सिंग हार्ट ब्रॅंड' 'हेल्थ अमृत' होय !

Fruit of
Morinda citrifolia
Indian Mulberry



अमृत फळ (अच)

आयुर्वेदात खळबळ उडवून देणाऱ्या या वनस्पतीला वेगवेगळ्या नावांनी ओळखले जाते. याचे शास्त्रीय नाव '**Morinda citrifolia**' तर प्राचीन ग्रंथांतील नाव '**अमृत फळ**', संस्कृत मध्ये यास '**अच**', इंग्रजीत यास **Indian Mulberry** या नावाने ओळखले जाते. या वनस्पतीच्या औषधी गुणधर्माचा इतिहास फार जुना आहे. 'सात-महा'ने अमृतफळाचा अर्क व 'अस्सल' मधाचा वापर करून बनविलेले 'हेल्थ अमृत' सरबतरूपी फूड प्रॉडक्ट द्वारा जनसामान्यांसाठी उपलब्ध केले आहे.

अस्सल मध उत्तम '**प्रवाही**' (Carrier) असल्याने अमृत फळाच्या अर्कातील जीवनसत्त्वे व या अर्कामुळे चयापचय क्रियेने अन्नातील विलगीकरण झालेली जीवनसत्त्वे, शरीरातील

सर्व पेशींपर्यंत पोचविले जाणे शक्य आहे ! **अगदी मेंदूच्या पेशींपर्यंतसुद्धा !!**

उत्तम आरोग्याचे लक्षण म्हणजे वयानुसार विशिष्ट कालावधीत सूत्रबद्ध तालात पडणारे हृदयाचे ठोके होय ! ह्या ठोक्यांचा अंदाज नाडी परीक्षेद्वारा किंवा स्टेथस्कोपद्वारा वैद्य किंवा डॉक्टर तपासत असतात. हा हृदयाचा नाद व ताल यांवरून आरोग्याचे लक्षण ठरविले जाते. म्हणून '**डान्सिंग हार्ट ब्रॅंड**' द्वारा हे उत्पादन आम्ही बाजारात आणत आहोत, जेणेकरून उपभोक्त्यांना उत्तम निरोगी आरोग्य प्राप्त व्हावे ही सदिच्छा ! **या सरबतामध्ये पांढऱ्या साखरेचा वापर कटाक्षाने टाळण्यात आला आहे. यामुळे डायबेटिस पेशंटनेही हे सरबत सेवन करण्यास हरकत नाही.**

१९६१ साली अमेरिकेत युनिव्हर्सिटी ऑफ हवाई येथे या वनस्पतीच्या गुणधर्माचे संशोधन झाले. त्यानंतर चीन, मलेशिया, जर्मनी, जपान, पाकिस्तान, स्पेन आदि दहा देशांतील ४० विद्यापीठांत या वनस्पतीच्या विविधअंगी औषधी गुणधर्माचे संशोधन सातत्याने सुरू आहे.

अमृतफळातील फायटोकेमिकल्स, फ्लॅवोनॉईड्स, अल्कलॉईड्स आणि नैसर्गिक स्टिरॉईड्स यामुळे बहुतांश लोकांवर किमान ७०% गुणकारी ठरणारे पृथ्वीतलावरील एकमेव दैवी देणगी लाभलेले हे फळ आहे. असाध्य आजार कमी करून रुग्णास मदत करण्याची

लक्षणीय गुणवत्ता या फळाच्या अर्कात दिसून आली आहे. टाळूपासून तळव्यापर्यंत सर्व रोगांवर उपयुक्त आहे. नैराश्य, मधुमेह, कर्करोग, दमा, अॅलर्जी, हृदयविकार, पचनक्रिया, वाढलेली ताकद, एड्स रोग प्रतिकारक यंत्रणा, उच्च रक्तदाब, रक्तस्राव, मूत्राशयाचे विकार, डोकेदुखी, वेदना, श्वास यंत्रणेचे विकार, त्वचा, केसांचे विकार, वैवाहिक जीवनाचा आनंद वाढविणे, अतिरिक्त वजन घटविणे, लठ्ठपणा, झोप न लागणे, धूम्रपान, उष्माघात, नियंत्रण सुटणे, मानसिक तणाव व इतर छोट्या-मोठ्या अनेक असाध्य रोगांवर या फळांचा रस (अर्क) गुणकारी आहे.

आपण घेत अलेल्या आहारामध्ये शरीराला आवश्यक असणारी पोषक मूल्ये पूर्णत्वाने नसतात. ही कमतरता इतर पूरक आहाराने भरून काढता येत नाही. ती फक्त **‘अमृत फळाचा अर्क’ व ‘अस्सल’ मध** भरून काढतात. बहुतांश रोग हे पौष्टिक अन्नाच्या कमतरतेमुळे होत असतात. त्यामुळे शरीरातील रोग प्रतिकारक यंत्रणा कोलमडून पडते. रोगाचे प्रमाण वाढते. शरीरातील रेणूंच्या (पेशीय) पातळीवर पूरक अन्न म्हणून काम करणारे जगातील हे एकमेव अन्न असल्याचे सिद्ध झाले आहे. या फळास दोन हजारहून अधिक वर्षांचा इतिहास दिसतो. या फळाच्या अर्काचे सकारात्मक परिणाम एक महिन्यात दिसू लागतात. या फळाच्या अर्कावर अनेक विद्यापीठांनी व आयुर्वेदाचार्यांनी नानाविध संशोधने केली आहेत. या अर्काचे नियमित सेवनाने रक्त शुद्ध होते, शरीर टवटवीत होते, मृत पेशी पुन्हा सजीव करते. कर्करोग होण्याचा धोका कमी करता येतो, स्मरणशक्ती एकाग्रता वाढते, संधिवात, मधुमेह कमी होतो. या अर्कामुळे हिरड्यांचा दाह, दातांची कीड नाहीशी होते. जठर ते आतडी मार्गावर या फळाच्या अर्काचा खोल परिणाम होतो. अल्सर कमी होतो. माणसाच्या यकृतात **‘अमृत फळाचा अर्क’** अधिक उपयोगी ठरतो. विषारी जंतूंना मारक असे ‘टी’ पेशींचे उत्पादन वाढते. महिलांना मासिक पाळीच्या त्रासात **‘अमृत फळाचा अर्क’** उपयुक्त आहे. सर्व प्रकारची सांधेदुखी, कमरेच्या हाडाची दुखणी, स्नायूंना चमक भरणे, मानेच्या मणक्याचे रोग, डोळ्यांची दृष्टी यांवर हा अर्क अत्यंत उपयुक्त आहे. भारतातील अनेक जंगलांमध्ये मानवी वस्तीपासून दूर या वनस्पतीचे वृक्ष आहेत. या वनस्पतीचा वापर जगातील अनेक नामवंत पृथक्करण प्रयोगशाळांमध्ये शुद्धतेसाठी वापरले जाते. हे फळ कोणत्याही प्रकारच्या रासायनिक किंवा विषारी द्रव्यांपासून पूर्णतः मुक्त आहे. कोणत्याही दृष्टिकोनातून दैवी देणगी म्हणून ओळखले जाणारे हे फळ या काळात फॅमिली डॉक्टर म्हणून ही ओळखले जाते.

‘सात-महा’चे ‘डान्सिंग हार्ट ब्रँड’ ‘हेल्थ-अमृत’ नित्याने सेवन केल्यास आपले आरोग्य निरोगी व सुदृढ राहण्यास मदत होते. कुटुंबातील लहान-थोरांनी याचा वापर नित्याने अथवा अधून-मधून करावा.

वापरण्याची पद्धत :-

- १) हे सरबत नाष्टा व जेवणानंतर दिवसातून तीन वेळा नित्याने घ्यावयाचे असल्यास एक मोठा कप (१५० मिलि.) पाण्यात २५ मिलि. सरबत विरघळून घ्यावे.
- २) घरी येणारे पाहुणे, लहान-थोर यांना **‘अमृतरूपी’ पाहुणचार** म्हणून स्वादिष्ट सरबताचा वापर करण्यास उपयुक्त.

हे सरबत उत्तम पाचक, जीवनसत्त्वांचे वाहक तसेच रक्त शुद्धीकारक आहे.

The Choice of Prudent Consumer

Satmaha's



Dancing Heart
Brand®

Special
Grade

Gulkand

‘एकदा खाल तर आमचेच व्हाल’

‘चोखंदळ ग्राहकांच्या परसंतीचा’

‘सात-महा’चा

‘अस्सल’ गावठी गुलाबाचा

स्पेशल ग्रेड गुलकंद

अनमोल मोत्यांची मुक्ता पिष्टी

व इलायची युक्त

एक ग्रामोद्योग उत्पादन

‘सात-महा’चा ‘स्पेशल ग्रेड’ गुलकंद.

अधिक माहितीसाठी संपर्क :
श्री. पाटील : 9225516070



उष्णता, हृदयविकार व अन्य व्याधींपासून संरक्षण देणारे असे स्वादिष्ट अन्न.

मुळ भारतीय गावठी गुलाबाचा रंग व दरवळणारा सुगंध मनमोहक असा आगळा-वेगळा असतो. त्याचे औषधी गुणधर्म अप्रतिम असे परिणामकारी असतात. भारतीय गावठी गुलाब पूर्णपणे उमलल्या नंतर त्याच्या पाकळ्या गळून पडतात. या कारणाने देव पुजेसाठी अथवा शोभिवंत कामासाठी ही फुले उपयुक्त ठरत नाहीत. आणि म्हणूनच शेतकरी गावठी गुलाबाचे उत्पादन घेण्यास राजी नसतात. बहुतेक शेतकरी कलमी गुलाबाचे उत्पादन घेतात. गावठी गुलाबाच्या उत्पादनासाठी शेतकरी बंधूंना गावठी गुलाबाच्या काड्या बियाणे म्हणून पुरवून त्यांच्याशी करारशेती केली जाते. करारा प्रमाणे क्षेत्रानुसार ठराविक रक्कम निश्चित मिळत असल्या कारणाने गावठी गुलाबाचे उत्पादन घेण्यास शेतकरी राजी होतात. या गावठी गुलाबाच्या पाकळ्या व सेंद्रिय साखर यांचे मिश्रण मोठ्या लाकडी खलात एकत्र कुटून फूड ग्रेड कॅन मध्ये मुरविण्यासाठी ठेवले जाते. गुलाबाच्या पाकळ्यांमधील पाणी वेगळे सुटून त्यात साखरेचे विघटन होते. या मुरण्याच्या प्रक्रियेला आठ महिने लागतात !

सुनामीनंतर समुद्र प्रवाळवर बंदी घालण्यात आली आहे. तरी प्रवाळापेक्षा अधिक परिणामकारी व महाग अशा अनमोल मोत्यांची मुक्तापिष्टी व इलायची योग्य प्रमाणात एकजीव करून ‘सात-महा’च्या गुलकंदात मिसळली जाते. गावठी गुलाबाच्या पाकळ्यांची किंमत कलमी गुलाबा पेक्षा चौपट पडतेच पडते तर मुक्ता-पिष्टी व इलायची फार महाग आहे. या कारणाने ‘सात-महा’चा गुलकंद महाग असतो. या गुलकंदाचा आस्वाद घेतल्यावर ‘एकदा खाल तर आमचेच व्हाल’ हे आमचे घोषवाक्य अनुभवास येते.

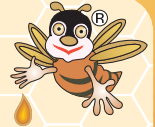
‘सात-महा’च्या गुलकंदाचे मिल्कशेक नित्याने सेवन केल्यास आपल्या आरोग्यास अनेक फायदे होतात. हवेतील उष्णता अथवा मसालेदार गरम पदार्थांच्या अतिसेवनाने होणारा नेत्रदाह, मूत्रदाह, नाकातून-विष्टेतून रक्त पडणे, त्वचादाह, सर्वांगदाह, अॅलर्जी, डोके दुखी, अॅसिडिटी, उचकी यापासून संरक्षण मिळते. हृदय दुर्बलता, धातूक्षिणता, अति रजस्त्रवातून पांढरे जाणे, क्षय, नेत्ररोग, खोकला, जीर्णज्वर, भ्रम, प्रमेह, नीद्रानाश, मानसिक ताण इत्यादींवर उपायकारक ठरतो. लहान मुलांना ‘सात-महा’च्या गुलकंदाचा स्वाद अति भावतो. लहान मुलांपासून ते मोठ्यांपर्यंत सर्वांना ‘सात-महा’चा गुलकंद सेवन केल्याने कोणतेही दुष्परिणाम होत नाही.

एक ग्लास कोमट दुधात २०-४० ग्राम (२ ते ४ चमचे) ‘सात-महा’चा गुलकंद मिसळून मिल्कशेक बनवावे. दिवसातून दोन वेळा, सकाळी नाष्ट्या अगोदर व रात्री जेवणानंतर सेवन करावे. थंड अथवा कोमट दुधात मिल्कशेक बनविण्यास हरकत नाही.

सूचना : बाजारात कलमी गुलाब किंवा कोबीच्या पानांपासून बनविलेला निकृष्ट दर्जाचा गुलकंद मोठ्याप्रमाणात विकला जातो. त्यापासून सावध रहा.



‘सात-महा’ची उत्तम आरोग्यासाठी,
निसर्गप्रधान उत्पादने.



‘सात-महा’च्या विशिष्ट फुलोऱ्याच्या युनिफ्लोरल व मल्टिफ्लोरल
प्रकारांतील शुद्ध व नैसर्गिक मधाच्या रंगछटा.



‘एकदा खाल तर आमचेच व्हाल’

‘सात-महा’चा
‘अस्सल’ गावठी
गुलाबाचा
स्पेशल ग्रेड,
अनमोल मोत्यांची
मुक्ता पिठ्ठी
व इलायचीयुक्त
स्वादित गुलकंद.



1Kg



775 ml

‘सात-महा’चे
हेल्थ-अमृत
दुर्मील
‘अमृत फळाचा अर्क’
व ‘अस्सल मध’
यांपासून
बनविलेले
उत्तम
आरोग्यासाठीचे
अप्रतिम सरबत.

पुणे-मुंबई व महाराष्ट्रातील प्रमुख शहरांमध्ये ग्राहकाभिमुख व ग्राहकहितकारक सेवा देणाऱ्या
विक्रेत्यांकडे ‘सात-महा’ची उत्पादने उपलब्ध.

आपल्या दुकानदाराकडे ‘सात-महा’च्याच उत्पादनांची मागणी करा.

आमच्या पुणे येथील सेल्स ऑफिसला किंवा आळंदी येथील मध प्रक्रिया युनिटला अवश्य भेट द्या.

घरपोच कुरीयर सेवा उपलब्ध: मोबाईल फोनवर संपर्क साधा व बँकेत पैसे भरा.

Customer Care No.: 9822379474, Alandi Head Office: 9225676481

Bank Details: SATMAHA NATURORICH PRODUCTS

UPI ID :

Bank of India: Chakan-Pune Branch

9822379474@paytm

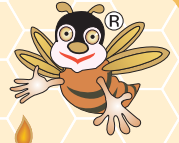
CC A/c No.: 060130110000007: IFSC: BKID0000601

Visit: www.satmaha.in



‘सात-महा’ नेचरोरिच प्रॉडक्ट्स

आळंदी देवाची, ता. खेड, जि. पुणे 412105.



खादी कमिशनच्या ग्रामोद्योग रोजगार योजने अंतर्गत



Scan QR
For Alandi Location

हेड ऑफिस

घर क्र. 1616, गीता भुवन शेजारी, गुरुनाथ लॉजसमोर,
आळंदी देवाची, ता. खेड, जि. पुणे 412105.
Mob. : 9822379474, 9225676481
E-mail : snprichproducts@gmail.com



Scan QR
For Pune Location

पुणे सेल्स ऑफिस

1042, सदाशिव पेठ, नागनाथ पाराजवळ,
जैन मंदिर समोर, पुणे – 411030.
Mob. : 9225676482
वेळ : सोमवार ते शनिवार सकाळी 10 ते सायंकाळी 8.30.



Scan QR
For Website

‘सात-महा’च्या उत्पादनांविषयी

अधिक शास्त्रोक्त माहितीसाठी
आमची वेबसाईट www.satmaha.in ला भेट द्या व
त्यातील **PDF Download** करून अवश्य वाचा.
Honey Expert : Mr. Patil: M: 9225516070
यांच्याशी संवाद साधा.



Scan QR
For Traders' List

पुणे-मुंबई व महाराष्ट्रातील प्रमुख शहरांमध्ये
ग्राहकाभिमुख व ग्राहकहितकारक सेवा देणाऱ्या
नामवंत विक्रेत्यांकडे ‘सात-महा’ची उत्पादने उपलब्ध.
विक्रेत्यांच्या माहितीसाठी बाजुचा QR Code स्कॅन करा.

‘सात-महा’ची उत्पादने आमच्याकडे उपलब्ध. विक्रेत्याचा स्टॅम्प.

