

धर्मबीर दहिया बने संत रविदास समाज कल्याण ट्रस्ट के जिला संयोजक



हरियाणा वाटिका/मनोज मलिक
भिवानी, 08 जून। संत रविदास समाज कल्याण ट्रस्ट के पदाधिकारियों ने समाजवेदी धर्मबीर सिंह दहिया द्वारा समाजहित में किए जा रहे कार्यों को देखत हए उन्हें जिला संयोजक पर की जिम्मेवारी सौंपी गई धर्मबीर सिंह दहिया ने अपनी नियुक्ति पर ट्रस्ट के चेयरमैन आचार्य दलबीर अनंद महाराज, सरकारी डा. जितेन्द्र कौशिक व अन्य पदाधिकारियों का आभार जताते हुए कहा कि उन्हें जो जिम्मेवारी सौंपी गई है उसे वे पूरी नियुक्ति के साथ पूरा करेंगे तथा अधिक लोगों को संगठन के साथ जोड़े का कार्य करेंगे। उन्होंने कहा कि ट्रस्ट के पदाधिकारियों के साथ मिलकर वे खेती करने के लिए जामास्क करेंगे। उन्होंने कहा कि संत रविदास महाराज की शिक्षाओं के प्रति लोगों को जासूक किया जाएगा।

रामलीला परिषद के सह प्रबंधक पत्राम यादव की स्मृति में शोक सभा का आयोजन



हरियाणा वाटिका/व्यारो
सतनाली, 08 जून। श्री रामलीला परिषद के सह प्रबंधक पत्राम यादव की स्मृति में परिषद प्रगति में एक शोक सभा का आयोजन किया गया। शोक सभा में परिषद परिवार के सदस्यों सहित नगर के अनेक गणपात्र जिला उपरिषद तथा शोक सभा के अधिकारी परिषद के साथ मिलकर वे खेती करने के लिए जामास्क करेंगे। उन्होंने कहा कि संत रविदास महाराज की शिक्षाओं के प्रति लोगों को जासूक किया जाएगा।

नागरिक अस्पताल में किया भोजन वितरण

हरियाणा वाटिका/एकजोड़



कुरुक्षेत्र, 08 जून। रोटी बैंक शाखा कुरुक्षेत्र द्वारा नागरिक अस्पताल कुरुक्षेत्र में भोजन वितरण किया गया। प्रतिदिन की भाँति नागरिक अस्पताल में रुग्ण और उनके परिजनों को एवं जरूरतमंत्रों को भोजन में कहीं चालवा का वितरण किया गया। रोटी बैंक के प्रधान सेवक डॉ. अशोक कुमार वर्मा, महाविद्यालय कर्मचारी और रमेश भोजन बनाकर अस्पताल पहुंचे और भोजन सामग्री वितरण किया। रोटी बैंक के प्रधान सेवक डॉ. अशोक कुमार वर्मा ने बताया कि रोटी बैंक का मुख्य कार्य भोजन वितरण, सुखा राशन वितरण, नक्त अनुसार वस्त्र वितरण, पैरों के लिए चपल और जूते, स्वच्छता के लिए नगरन का साफान, ब्रश, पेस्ट, फल और मिठाइया आदि वितरण करना है। इसके साथ ही रोटी बैंक शाखा कुरुक्षेत्र शिक्षा को बढ़ावा देने के लिए विद्यार्थियों को हर संभव सहायता प्रदान कर रही है।

कमांडो जवानों ने लिया योग व प्राणायाम का संकल्प, आयुष विभाग व आर्ट ऑफ लिविंग ने दिया मार्गदर्शन

हरियाणा वाटिका/प्रवीण वालिया

नेवल /करनाल, 08 जून। हरियाणा पुलिस कमांडो फोर्स मुख्यालय, नेवल में आज एक अंतर्राष्ट्रीय योग प्रोटोकॉल शिक्षण का आयोजन किया गया। यह शिक्षण श्री राजेन्द्र कुमार योगा, आईपीएस, प्रब्रह्म पुलिस अधीक्षक (कमांडो) के नेतृत्व में संबंधित हआ। इसमें आयुष विभाग, करनाल तथा 'द आर्ट ऑफ लिविंग' की टीम ने सहभागिता की। योग शिक्षण में कमांडो मुख्यालय के अधिकारी, कर्मचारी, तथा रिक्रूट ट्रेनिंग सेंटर नेवल में प्रशिक्षण प्राप्त कर रहे जवानों व उनके प्रशिक्षण स्टाफ ने उत्साहार्वक भाग लिया। कार्यक्रम की शुरुआत में श्री रमेश चंद्र (डीएसपी/ट्रेनिंग), कल्याण निरीक्षक एवं रमेश चंद्र (डीएसपी/ट्रेनिंग), उप निरीक्षक रघबीर सिंह, (सीडीआई), महिला उप निरीक्षक मुदेश कुमारी (मुख्य विधि प्रशिक्षक) सहित कई अन्य अधिकारियों की उपस्थिति रही। आयुष विभाग करनाल से योग विशेषज्ञ डा. अमित पुज ने अंतर्राष्ट्रीय योग प्रोटोकॉल का अध्यास करवाया।

हरियाणा वाटिका/प्रवीण वालिया
करनाल, 08 जून। हरियाणा विधानसभा अध्यक्ष श्री हरप्रिद कल्याण ने शनिवार को घरौंड 2 करोड़ 18 लाख रुपये की लागत से पांच विकास परियोजनाओं का शिलान्यास और उद्घाटन किया। इनमें से परियोजनाओं का शिलान्यास (1.62 करोड़ सप्तर) और एक का उद्घाटन (56 लाख रुपये) किया गया। चौरा गांव में रामलीला ग्राउंड में हाल निर्माण की घोषणा करते वरिष्ठ माध्यमिक

विद्यालय में रामलीला ग्राउंड का शिलान्यास ग्राउंड के बाहर निर्माण की घोषणा की जाएगी। उन्होंने चौरा गांव में 18 लाख की लागत से तोमर चौपाल हाँल और 10 लाख रुपये की लागत से महिला मीटिंग हाँल का शिलान्यास किया। उन्होंने 93 लाख रुपये की लागत से कैमेट रोड से गढ़ी मुलतानी का लोहीना तक 850 मीटर लंबी सड़क के निर्माण कार्य की लागत से पूरा किया, जिसका निर्माण कार्य 6 माह में पूरा किया जाएगा। अराइपुरा गांव के वरिष्ठ माध्यमिक

विद्यालय में घोषणा की जाएगी।

श्री कल्याण ने आश्वासन दिया कि यदि पंचायत जमीन उपलब्ध कराएंगी तो पुस्तकालय भी बनाया जाएगा। उन्होंने चौरा गांव में 18 लाख की लागत से तोमर चौपाल हाँल और 10 लाख रुपये की लागत से महिला मीटिंग हाँल का शिलान्यास किया।

हरियाणा वाटिका/प्रवीण वालिया
करनाल, 08 जून। हरियाणा विधानसभा अध्यक्ष श्री हरप्रिद कल्याण ने शनिवार को घरौंड 2 करोड़ 18 लाख रुपये की लागत से पांच विकास परियोजनाओं का शिलान्यास और उद्घाटन किया। इनमें से परियोजनाओं का शिलान्यास (1.62 करोड़ सप्तर) और एक का उद्घाटन (56 लाख रुपये) किया गया। चौरा गांव में रामलीला ग्राउंड में हाल निर्माण की घोषणा करते वरिष्ठ माध्यमिक

विद्यालय में रामलीला ग्राउंड का शिलान्यास ग्राउंड के बाहर निर्माण की घोषणा की जाएगी। उन्होंने चौरा गांव में 18 लाख की लागत से तोमर चौपाल हाँल और 10 लाख रुपये की लागत से महिला मीटिंग हाँल का शिलान्यास किया।

श्री कल्याण ने आश्वासन की जाएगी। उन्होंने 93 लाख रुपये की लागत से कैमेट रोड से गढ़ी मुलतानी का लोहीना तक 850 मीटर लंबी सड़क के निर्माण कार्य की लागत से पूरा किया, जिसका निर्माण कार्य 6 माह में पूरा किया जाएगा। अराइपुरा गांव के वरिष्ठ माध्यमिक

विद्यालय में घोषणा की जाएगी।

श्री कल्याण ने आश्वासन की जाएगी।

ऐंगीन दुनिया में हर एंग कुछ बोलता है। बिना एंगों के तो आप अपने जीवन की कल्पना भी नहीं कर सकते। हर एंग का कुछ अर्थ है, जिसे प्रायः हम नहीं जानते। आपको अपने भाव प्रकट करने हों या किसी को कुछ उपहार में देना हो, इसका चुनाव आप एंगों के माध्यम से ही करते हैं। अगर बात फैशन की हो तो कलर की चाइस करना और भी जरूरी हो जाता है।

इन्हें चाहिए ब्लैक

बॉलीवुड के स्टाइल आइकल जॉब अब्राहिम, शाहरुख खान, शाहिद कपूर के फैसल उनके ब्लैक कलर को भी फौलों करते हैं। शारी, रिसेप्शन, डांस पार्टी, कॉकटेल पार्टी सभी जगह ब्लैक को फौलों किया जा सकता है। ब्लैक कलर के दीवाने अपनी पसंद का यूनिक ब्लैक डिजाइनर पीस चुन रहे हैं।

व्हाइट फॉर आल

व्हाइट कलर सिर्फ यूथ ही नहीं, बल्कि बिजनेसमें और पॉलिटिशन की वॉडोर का भी डिस्ट्रिब्यूटर बना हुआ है। इसीलिए व्हाइट कलर में मेन्स विर्यस जैसे शर्ट्स, ट्राउजर, टाई, बेल्ट, शेरवानी, सूट, शूज और दूसरी सभी एसेसरीज तक बाजार में आसानी से उपलब्ध हैं।

सब कुछ कह देता है

फैवरेट कलर

Pहले जहां अलग-अलग डिजाइनर्स के कलेक्शन को एक ही स्टोर में जगह मिलती थी, वही अब एक स्पेसफिक कलर के सभी डिजाइनर कपड़ों और एसेसरीज पर बैंड स्टोर भी शुरू हो गए हैं। एक रोचक बात और भी है कि फैशन को ध्यान में रखकर एक स्पेशल कलर थीम को लेकर अब एक्सप्रेसिव्स हो रहे हैं।

इन कलर थीम में इस समय सिटी में ब्लैक, व्हाइट और पिंक थीम आ चुकी हैं। इन तीनों कलर्स में अगर आपको किसी भी तरह का आउटफिट, शूज, एसेसरीज और हैंडबैग चाहिए, तो आपको पूरी मैचिंग एक ही शॉप पर मिल जाएगी। ये तीनों कलर्स ही ऐसे हैं, जिन्हें यूथ के साथ ही बिजनेसमें और पॉलिटिशन भी पसंद करते हैं।



पिंक कलर बेस्ट

पिंक कलर युवतियों का तो हमेशा से ही फैवरेट रहा है। हर गरमेंट शॉप, मेकअप शॉप और एसेसरीज शॉप में अपना फैवरेट बेसी और स्पार्कलिंग पिंक ढूँढ़ती है। ऐसा माना जाता है कि टीनेजर गलर्स के साथ 25 साल तक की गलर्स पिंक कलर की ड्रेसेज और एसेसरीज की पसंद करती हैं। ये कलर रोमांस के साथ ही सॉफ्टनेस के लिए भी जाना जाता है। शायद इसीलिए गलर्स फैशन एसेसरीज में, फुटवियर्स, बैग, जैवलरी, हेयर एसेसरीज के साथ ही गिप्ट आइटम्स आदि में पिंक कलर ही खोजती हैं। ऐसा नहीं है कि उन्हें कोई कलर नहीं भाता, लेकिन पिंक कलर उनकी पहली प्राथमिकता होती है।

लेकिन पिंक कलर उनकी पहली प्राथमिकता होती है। लड़कियां गुलाबी और लाल तथा लड़के नीले और हरे रंग के प्रति आकर्षित करते होते हैं, इसका कारण चीज़ी बैज़निकों ने पता लगा लिया है। जींजांग गूनीबर्सिटी के शोधकर्ताओं ने बताया कि लड़कियों के दिमाग की संरचना इस तरह से है कि वे पके हुए लाल फलों जैसे रंगों की ओर आकर्षित हो जाती हैं, जबकि लड़के आसमान जैसे रंगों को पसंद करते हैं। 350 से अधिक विद्यार्थियों पर रंगों को लेकर किए गए शोध के बाद शोधकर्ताओं ने नीले रंग पर चुनौती है। इस शोध में विद्यार्थियों पर 11 रंगों की पसंद का पता लगाया गया, साथ ही सभी का व्यक्तित्व परीक्षण भी किया गया। इस शोध में यह गुलासा हुआ है कि लड़कियों ने गुलाबी, बैंगनी और सफेद रंगों को पसंद किया, जबकि लड़कों ने नीले और हरे रंग को महत्व दी। इससे यह भी पता चला है कि अंतर्मुखी लड़के पीले रंग को पसंद करते हैं और लड़कियां ग्रे रंग का चुनाव करती हैं।

कुकर के रबड पर विशेष ध्यान दें। यदि रबड ढीला होगा तो प्रेशर

नहीं बनेगा। नया रबड ढीला अच्छी कंपनी का ही खीरी है।

कमी रबड ढीला हो जाए तो उसे 15 मिनट तक प्रीजर में रख

दें। पिर से प्रेशर बनाना प्रारंभ हो जाए। कुकर के ढक्कन की सफाई गार्ड उतारकर पुराने टूथ ब्रश से करें ताकि कोई भी खाद्य पदार्थ चिपका न रह जाए। इससे भी प्रेशर बनने में परेशानी होती है।

गैस चूल्हे की हर बार खाना बनाने के पश्चात गीले

कपड़े से या सूखे कपड़े से सफाई की जाए तो हम कई परेशानियों से

बच सकते हैं।

रसोई उपकरण

को साथी बनाकर रखें



खाएं स्वाद से...



चटनी प्याज की

सामग्री

1 स्लाइस में कटा हुआ प्याज, 1 चम्पच हल्दी, 1 चम्पच तेल, 1 चम्पच मैथीदाना, 1 चम्पच जीरा, 1 चम्पच सौफ, आधा चम्पच कलीजी, 100 ग्राम बैंगन, 10 ग्राम कटी हुई हरी मिर्च, 100 ग्राम कटी हुई शिमला मिर्च, 500 ग्राम पत्ता गोभी, 1 चम्पच सिरका, 150 ग्राम सेम की फली, स्वाद के अनुसार चीनी।

विधि

तेल गरम करें उसमें प्याज को भूंतें। इसमें मैथी दाना, जीरा, सौफ, हल्दी, हरी मिर्च, और कलीजी मिलाएं और थोड़ी देर तक भूनते रहें। अब इसमें कटी हुई पत्तागोभी डालें और थोड़ी आंच पर पकने के लिए ढंककर रख दें ऊपर से सिरका और चीनी डालें। कुछ देर पकने के बाद गैस बंद कर दें। अब सब्जी तैयार हो गई। चटनी के साथ गरम परोसें।



फिरनी केसर - बादाम

सामग्री

दूध एक लीटर, चावल 200 ग्राम, शकर 100 ग्राम, कटी बादाम 20 ग्राम, पिस्ता 15 ग्राम, हरी इलायची छह से आठ, केसर आधा ग्राम, चींदी या सोने का वर्क।

विधि

चावल को कुछ घटों तक पानी में पिंगो ले और पानी निश्चारक पीस लें। दूध को धीमी आंच पर उबालें और चावल, शकर, हरी इलायची और केसर मिलाकर तब तक चलाती रहें जब तक दूध गाढ़ा न हो जाए। आंच से हटा कर बादाम और पिस्ता डाल दें। सर्विस बाज़ल में डालकर ठंडा कर लें। अब बादाम, पिस्ता व चींदी या सोने के वर्क की गार्निश करें और ठंडा करके परोसें।



लो फैट मिठाई

सामग्री

250 ग्राम गेहूँ का आटा, 30 ग्राम धी, 200 ग्राम पिसी हुई चीनी या गुड़, एक चम्पच इलायची पावडर, एक चम्पच बादाम पावडर।

विधि

मोटे तरे की कड़ाही में आटा भून लें। पिसी चीनी या गुड़ का चूरा कर आटे में मिला लें। मध्यम आंच पर दस निमट तक पकाएं और थोड़ी-थोड़ी देर पर चलाती रहें। बाद में इलायची और बादाम पावडर मिला लें। हाथ पर थोड़ा-सा धी लगाकर इनके लड्डू बांध लें। और खुलकर खाएं लो फैट मिठाई।

ज

बसे महिलाओं ने बाहर का मोर्चा संभालना प्रारंभ किया है, विज्ञान ने भी इन्हें नये उपकरण निकाल दिए हैं कि उन्हें रसोई संभालना, घर की साफ़ासाफ़ी रखना अधिक मुश्किल न लगे पर बिजली के उपकरण पर देखभाल मांगते हैं ताकि उन्हें लंबे समय तक अपने आराम का साथी बनाया जा सके। माइक्रोवेव, गैस स्टोव, मिक्सर जूसग्राइंडर, फ्रिज, एसी, टोस्टर, प्रेशर कुकर, एक्जास्ट फैन, चिमानी आदि की सफाई का ध्यान नहीं रखेंगे तो ये हमारा जल्दी साथ छोड़ देंगे और हमारी परेशानी बढ़ जाएगी। तो आइये देखें इनकी देखेखेकै से जाएं।

कुकर : कुकर हमेशा आईएसआई मार्क का खिरेंदे जो कापी भारी हो। हल्का कुकर जल्दी फट सकता है। कुकर जल्दी खाना बनाने में हमारी मदद करता है। और ईंधन की बचत करता है। यदि हम इसके प्रति लापत्ता हो जाएँगे। कुकर के ढक्कन का प्रयोग आराम से करें और ढवकन उपयोग के बाद सावधानपूर्वक ऐसे स्थान पर रखें ताकि वे गिरे नहीं और दबे नहीं। गिरने से ढवकन टेढ़ा हो जाता है। आर प्रेशर बनाने में मुश्किल होती है।

कुकर में दाल बनाने समय थोड़ा सा रिफाइंड तेल अवश्य डालें ताकि दाल का पानी बाहर न निकले। कुकर के रबड़ पर विशेष ध्यान दें। यदि रबड़ ढीला होगा तो प्रेशर नहीं बनेगा। नया रबड़ ढीला हो जाए तो उसे 15 मिनट का प्रीजर में रखें। पिर से प्रेशर बनाना प्रारंभ हो जाएगा।

कुकर के ढवकन की सफाई गेट उतारकर पुराने टूथ ब्रश से करें ताकि कोई भी खाद्य पदार्थ चिपका न रह जाए। इससे भी प्रेशर बनने में परेशानी होती है।

गैस चूल्हा : गैस चूल्हे की हर बार खाना बनाने के पश्चात गीले

कपड़े से या सूखे कपड़े से सफाई की