





# देश के हर परिवार तक एलपीजी सिलेंडर बुकिंग के चंद घंटों में घर तक हो रहा डिलीवर: हरदीप पुरी

नई दिल्ली। केंद्रीय पेटोलियम एवं प्राकृतिक गैस मंत्री हरदीप सिंह पुरी ने शनिवार को कहा कि देश में 33 करोड़ से अधिक ग्राहकों को अब बुकिंग के कुछ घंटों के भीतर ही एलपीजी सिलेंडर की डॉरस्टेप डिलीवरी मिलती है। विश्व एलपीजी दिवस के अवसर पर केंद्रीय मंत्री पुरी ने इस व्यापक पहुंच और दक्षता का श्रेय हर घर तक स्वच्छ खाना पकाने के ईंधन को सुलभ बनाने के सरकार के निरंतर प्रयासों को दिया। केंद्रीय



परिवर्तन करने में मदद मिली।"

"इस क्रांति ने रसोई के धूएं को कम कर न केवल स्वास्थ्य की देश के दूरदराज के क्षेत्रों में लोगों के खाना पकाने के तरीके में बदलाव के लिए प्रधानमंत्री उज्ज्वला योजना (पीएमयूवाई) का विशेष योगदान रहा है। उन्होंने कहा, "पीएमयूवाई के तहत 10.33 करोड़ से ज्यादा महिलाओं को मुफ्त में एलपीजी कनेक्शन दिया गया है, जिससे उन्हें पारंपरिक ईंधन में सुरक्षित और स्वच्छ एलपीजी में

करता है। उन्होंने कहा, "आज

देश के दूरदराज के गांवों और

रिति में सुधार किया है, बल्कि महिलाओं के लिए कीमती समय भी बचाया है, जिससे उनके जीवन की गुणवत्ता में सुधार हुआ है।"

उन्होंने एलपीजी उत्पादन और वितरण में शामिल उम्रिकों के प्रयासों की भी सराहना की और कहा कि रसोई गैस नेटवर्क दूरदराज के गांवों से लेकर शहरी लाभार्थियों को अभी भी 14.2 अपार्टमेंट परिसरों तक अब भारत पर लगभग हर हिस्से को कवर

मात्र 553 रुपए में मिल रहा है,

विश्व स्वास्थ्य संगठन के अनुसार, बैकटीरिया, वायरस, परजीवी या रासायनिक पदार्थों से दूषित भोजन 200 से ज्यादा बीमारियों का कारण बन सकता है। सुरक्षित भोजन के लिए विश्व स्वास्थ्य संगठन सलाह देता है कि भोजन को साफ़ रखें, जो स्वास्थ्य की रक्षा करता है और खाद्य जिन बीमारियों को रोकता है। भोजन हमारी ऊर्जा की स्रोत है। खाद्य सुरक्षा पर ध्यान देकर हम अपने और अपने परिवार के स्वास्थ्य पर ध्यान देते हैं।"

उन्होंने कहा कि इस साल का थीम हाय्याद्य सुरक्षा: विज्ञान को अमल में लानाहू है, जो खाद्य जीवीमारियों को कारोबार, लागत बचाने और जिंडगीयां बचाने में वैज्ञानिक ज्ञान के महत्व पर जोर देता है।

जेपी नड्डा ने सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म एक्स पर लिखा, "विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस पर हम स्वच्छ और सुरक्षित भोजन की अहमियत को समर्पित करते हैं और स्वास्थ्य की रक्षा करता है और खाद्य जिन बीमारियों को रोकता है। भोजन हमारी ऊर्जा की स्रोत है। खाद्य सुरक्षा पर ध्यान देकर हम अपने और अपने परिवार के स्वास्थ्य पर ध्यान देते हैं।"

उन्होंने कहा कि इस साल का थीम विज्ञान और तकनीक के जरिए खाद्य गुणवत्ता और सुरक्षा सुनिश्चित करने का जश्न मनाता है।

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) ने भी एक एक्स पर पोस्ट किया, जिसमें लिखा है, "विज्ञान खाद्य सुरक्षा में अहम हमें सही विकल्प चुनने में मदद करता है। समझदारी से चुनें, सुरक्षित खाएं!"

विश्व स्वास्थ्य संगठन के अनुसार, बैकटीरिया, वायरस, परजीवी या रासायनिक पदार्थों से दूषित भोजन 200 से ज्यादा बीमारियों का कारण बन सकता है। सुरक्षित भोजन के लिए विश्व स्वास्थ्य संगठन सलाह देता है कि भोजन को साफ़ रखें, कच्चे और पके भोजन को अलग करें, अच्छी तरह पार्टी, सुरक्षित तपामान पर रखें और खाना बनाने समय साफ पानी का इस्तेमाल करें।

केंद्रीय खाद्य और सार्वजनिक वितरण मंत्री प्रल्हाद जोशी ने भी विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस पर हम स्वच्छ और सुरक्षित खाद्य आदतों को अपनाने का संकल्प ले। सुरक्षित भोजन सभी को जिम्मेदारी है और यह स्वतंत्र, मजबूत और सुरक्षित कल की नींव है।"

राहुल गांधी पर चुनाव आयोग का तंज, मैच हारने के बाद रेफरी को दोष देना नई आदत...

नई दिल्ली। महाराष्ट्र विधानसभा चुनाव में धांधली का आरोप लगाता राहुल गांधी के द्वारा याद आ रहा है।

मंत्रालय ने सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म एक्स पर कहा, "पीएम नरेंद्र मोदी ने सुनिश्चित किया कि अनन्दाता को समय पर वित्तीय सहायता मिले और इसके लिए उसे इतिजार न करना पड़े।"

लोकसभा में विषय के नेता राहुल गांधी ने शनिवार को महाराष्ट्र चुनाव में हारेंपरी का बड़ा आरोप लगाया और एक-एक कर बाजार कि विधानसभा चुनाव के नेताजों में कैसे धांधली को गई और बीजेपी को फायदा लगाया गया।

राहुल गांधी को इसे 'चुनाव कैसे चार्याया जाए?' नाम दिया।

दरअसल, अग्रीजी अखबार में छोपे 'मैच-फिक्सिंग महाराष्ट्र' शीर्षक वाले लेख को राहुल ने सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म एक्स पर शेयर किया। इसमें उन्होंने 'चुनाव कैसे चार्याया जाता है?' के नाम से चरणबद्ध तरीके से बताया कि उनके अनुसार इस चुनाव में कैसे यह गड़बड़ी की गई। राहुल गांधी ने एक एक्स पर कहा, "पीएम नरेंद्र मोदी ने सुनिश्चित किया कि अनन्दाता को समय पर वित्तीय सहायता मिले और इसके लिए समर्थन व्यक्त किया।"

चयनकारी शनिवार को वितरण मंत्रालय की ओर से दी गई।

मंत्रालय ने सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म एक्स पर कहा, "पीएम नरेंद्र मोदी ने सुनिश्चित किया कि अनन्दाता को समय पर वित्तीय सहायता मिले और इसके लिए उसे इतिजार न करना पड़े।"

लोकसभा में विषय के नेता राहुल गांधी ने शनिवार को महाराष्ट्र चुनाव में हारेंपरी का बड़ा आरोप लगाया और एक-एक कर बाजार कि विधानसभा चुनाव के नेताजों में कैसे धांधली को गई और बीजेपी को फायदा लगाया गया।

राहुल गांधी को इसे 'चुनाव कैसे चार्याया जाए?' नाम दिया।

दरअसल, अग्रीजी अखबार में छोपे 'मैच-फिक्सिंग महाराष्ट्र' शीर्षक वाले लेख को राहुल ने सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म एक्स पर शेयर किया। इसमें उन्होंने 'चुनाव कैसे चार्याया जाता है?' के नाम से चरणबद्ध तरीके से बताया कि उनके अनुसार इस चुनाव में कैसे यह गड़बड़ी की गई। राहुल गांधी ने एक एक्स पर कहा, "पीएम नरेंद्र मोदी ने सुनिश्चित किया कि अनन्दाता को समय पर वित्तीय सहायता मिले और इसके लिए उसे इतिजार न करना पड़े।"

राहुल गांधी ने एक बार फिर चुनाव आयोग की तरफ से दिया गया था।

चुनाव आयोग की विधानसभा चुनाव के नेताजों में कैसे धांधली को गई और बीजेपी को फायदा लगाया गया।

राहुल गांधी को इसे 'चुनाव कैसे चार्याया जाए?' नाम दिया।

दरअसल, अग्रीजी अखबार में छोपे 'मैच-फिक्सिंग महाराष्ट्र' शीर्षक वाले लेख को राहुल ने सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म एक्स पर शेयर किया। इसमें उन्होंने 'चुनाव कैसे चार्याया जाता है?' के नाम से चरणबद्ध तरीके से बताया कि उनके अनुसार इस चुनाव में कैसे यह गड़बड़ी की गई। राहुल गांधी ने एक एक्स पर कहा, "पीएम नरेंद्र मोदी ने सुनिश्चित किया कि अनन्दाता को समय पर वित्तीय सहायता मिले और इसके लिए उसे इतिजार न करना पड़े।"

लोकसभा में विषय के नेता राहुल गांधी ने शनिवार को महाराष्ट्र चुनाव में हारेंपरी का बड़ा आरोप लगाया और एक-एक कर बाजार कि विधानसभा चुनाव के नेताजों में कैसे धांधली को गई और बीजेपी को फायदा लगाया गया।

राहुल गांधी को इसे 'चुनाव कैसे चार्याया गया?' नाम दिया।

चुनाव आयोग ने राहुल गांधी को जवाब देते हुए कहा है, "मैच-फिक्सिंग महाराष्ट्र" आयोग का तरफ से चरणबद्ध विधानसभा चुनाव के नेताजों में कैसे धांधली की गई और बीजेपी की गई और यह चुनाव आयोग की तरफ से दिया गया था।

चुनाव आयोग ने राहुल गांधी को जवाब देते हुए कहा है, "मैच-फिक्सिंग महाराष्ट्र" आयोग का तरफ से चरणबद्ध विधानसभा चुनाव के नेताजों में कैसे धांधली की गई और बीजेपी की गई और यह चुनाव आयोग की तरफ से दिया गया था।

चुनाव आयोग ने राहुल गांधी को जवाब देते हुए कहा है, "मैच-फिक्सिंग महाराष्ट्र" आयोग का तरफ से चरणबद्ध विधानसभा चुनाव के नेताजों में कैसे धांधली की गई और बीजेपी की गई और यह चुनाव आयोग की तरफ से दिया गया था।

चुनाव आयोग ने राहुल गांधी को जवाब देते हुए कहा है, "मैच-फिक्सिंग महाराष्ट्र" आयोग का तरफ से चरणबद्ध विधानसभा चुनाव के नेताजों में कैसे धांधली की गई और बीजेपी की गई और यह चुनाव आयोग की तरफ से दिया गया था।

चुनाव आयोग ने राहुल गांधी को जवाब देते हुए कहा है, "मैच-फिक्सिंग महाराष्ट्र" आयोग का तरफ से चरणबद्ध विधानसभा चुनाव के नेताजों में कैसे धांधली की गई और बीजेपी की गई और यह चुनाव आयोग की तरफ से

## बेसन से बनने वाली 3 तरह की सब्जी, ऊंगलियां चाटते हुए जाएंगे घर वाले



बेसन एक ऐसा इन्डिपिण्ट है जिससे ज्याहतर लोग पकौड़ा और कड़ी ही बनाते हैं, लेकिन इसके अलावा भी आप इससे कई तरह की सब्जी बना सकते हैं। इस आर्टिकल में जानेंगे बेसन से बनने वाली 5 तरह की सब्जी के बारे में।

बरों में बेसन आसानी से मिल जाता है, खाने के अलावा इसका इस्तेमाल स्किन केरय में भी किया जाता है। वहीं जब कोई सब्जी न हो तो इसे ऑफेन के तौर पर इस्तेमाल किया जा सकता है। सब्जी में पानी ज्यादा हो जाए तो थोड़ा सा भुजा बेसन डालकर टेस्टचर सुधार सकते हैं। इसके अलावा आपने बेसन की कटी काफी बार चाउंहारी और बारिश के मौसम में बेसन से बने प्याज के पकौड़े तो मुंह में बाजी बनाते हैं, लेकिन बेसन से कई तरह की सब्जी (करी) बनाई जा सकती है, जो खाने में कमाल की स्वादिष्ट लागती है। चलिंग जान लेते हैं बेसन से बनने वाली 5 तरह की करी की रेसिपी।

चना से बनने वाला बेसन आयरन फैडबर, प्रोटीन, मैनोशियम, समेत कई विटामिन से भी भरपूर होता है और यूट्रोन फी होने की बजह से उन लोगों के लिए बहुत अचूक है, जिनको गेहूं की रोटी खाने के बाद औंच हो जाता है, दरअसल ये न्यूट्रिंट्स की बजह से होता है। फिलहाल जान लेते हैं बेसन से बनने वाली पांच अलग-अलग सब्जियों की रेसिपी।

ये राजस्थानी डिश है बेहद फेमस

गहरे बी सब्जी राजस्थानी डिश है जो पूरे देश में खुब पसंद की जाती है। इसे बनाने के लिए जीरा का डाइ रोट करके पोस्ट और फिर एक बातूत में बेसन, जीरा पाउडर, हींग, अजवाइन, वे अलावा बेसिक मासले में नमक, हल्दी, मसूदा, पिसा खनिया, मिलाएं। अब इसमें थोड़ा सा तेल और दही रुद करें। इसे बनाने के बाद बेसन को पानी से गूंथ ले। एक कढ़ाइ में भिट्ठा बेसन के पेस्ट के साथ लाना चाहिए। इसके बाद पानी एड करें। जब ये बन जाए तो आंच बंद करके पानी से गहरे निकाल लें और फिर नीमल सब्जी की तरह प्याज-लहसुन के पेस्ट के साथ इसे छोंके दें, लेकिन गेहूं में दही एड करना न भूलें। इस तरह से गहरे की चीला की सब्जी बनती है।

बेसन की मिंगोड़ी लगती है बेहद टेस्टी

आप बेसन की मिंगोड़ी बना सकते हैं। इसके लिए बेसन को नमक, मिर्च, हल्दी डालकर टाइट गूथ लें और चना के बराबर छोटी-छोटी गोलियां बना ले। अब बाटी में दो चम्पत तेल और तैयार की गई बेसन की गोलियां गोलडन होने तक भूल लें। इसे बनाने का भी सिंपल मैथड है कि आप लहसुन, प्याज, अदरक के पेस्ट की गेहूं बनाएं और फिर छोंकते बक्क फेंटा हुआ थोड़ा दही एड करें। सब्जी का रसा कीमी रहे, इसके बाद पानी एड करें। सब्जी का रसा कीमी रहे, इसके बाद पानी एड करें। सब्जी का रसा कीमी रहे, इसके बाद पानी एड करें।

बेसन की मिंगोड़ी लगती है बेहद टेस्टी

आप बेसन की मिंगोड़ी बना सकते हैं। इसके लिए बेसन को

नमक, मिर्च, हल्दी डालकर टाइट गूथ लें और चना के बराबर छोटी-

छोटी गोलियां बना ले। अब बाटी में दो चम्पत तेल और तैयार

की गई बेसन की गोलियां गोलडन होने तक भूल लें। इसे बनाने

का भी सिंपल मैथड है कि आप लहसुन, प्याज, अदरक के पेस्ट की गेहूं

बनाएं और फिर छोंकते बक्क फेंटा हुआ थोड़ा दही एड करें।

सब्जी की मिंगोड़ी लगती है बेहद टेस्टी

आप बेसन की मिंगोड़ी बना सकते हैं। इसके लिए बेसन को

नमक, मिर्च, हल्दी डालकर टाइट गूथ लें और चना के बराबर छोटी-

छोटी गोलियां बना ले। अब बाटी में दो चम्पत तेल और तैयार

की गई बेसन की गोलियां गोलडन होने तक भूल लें। इसे बनाने

का भी सिंपल मैथड है कि आप लहसुन, प्याज, अदरक के पेस्ट की गेहूं

बनाएं और फिर छोंकते बक्क फेंटा हुआ थोड़ा दही एड करें।

सब्जी की मिंगोड़ी लगती है बेहद टेस्टी

आप बेसन की मिंगोड़ी बना सकते हैं। इसके लिए बेसन को

नमक, मिर्च, हल्दी डालकर टाइट गूथ लें और चना के बराबर छोटी-

छोटी गोलियां बना ले। अब बाटी में दो चम्पत तेल और तैयार

की गई बेसन की गोलियां गोलडन होने तक भूल लें। इसे बनाने

का भी सिंपल मैथड है कि आप लहसुन, प्याज, अदरक के पेस्ट की गेहूं

बनाएं और फिर छोंकते बक्क फेंटा हुआ थोड़ा दही एड करें।

सब्जी की मिंगोड़ी लगती है बेहद टेस्टी

आप बेसन की मिंगोड़ी बना सकते हैं। इसके लिए बेसन को

नमक, मिर्च, हल्दी डालकर टाइट गूथ लें और चना के बराबर छोटी-

छोटी गोलियां बना ले। अब बाटी में दो चम्पत तेल और तैयार

की गई बेसन की गोलियां गोलडन होने तक भूल लें। इसे बनाने

का भी सिंपल मैथड है कि आप लहसुन, प्याज, अदरक के पेस्ट की गेहूं

बनाएं और फिर छोंकते बक्क फेंटा हुआ थोड़ा दही एड करें।

सब्जी की मिंगोड़ी लगती है बेहद टेस्टी

आप बेसन की मिंगोड़ी बना सकते हैं। इसके लिए बेसन को

नमक, मिर्च, हल्दी डालकर टाइट गूथ लें और चना के बराबर छोटी-

छोटी गोलियां बना ले। अब बाटी में दो चम्पत तेल और तैयार

की गई बेसन की गोलियां गोलडन होने तक भूल लें। इसे बनाने

का भी सिंपल मैथड है कि आप लहसुन, प्याज, अदरक के पेस्ट की गेहूं

बनाएं और फिर छोंकते बक्क फेंटा हुआ थोड़ा दही एड करें।

सब्जी की मिंगोड़ी लगती है बेहद टेस्टी

आप बेसन की मिंगोड़ी बना सकते हैं। इसके लिए बेसन को

नमक, मिर्च, हल्दी डालकर टाइट गूथ लें और चना के बराबर छोटी-

छोटी गोलियां बना ले। अब बाटी में दो चम्पत तेल और तैयार

की गई बेसन की गोलियां गोलडन होने तक भूल लें। इसे बनाने

का भी सिंपल मैथड है कि आप लहसुन, प्याज, अदरक के पेस्ट की गेहूं

बनाएं और फिर छोंकते बक्क फेंटा हुआ थोड़ा दही एड करें।

सब्जी की मिंगोड़ी लगती है बेहद टेस्टी

आप बेसन की मिंगोड़ी बना सकते हैं। इसके लिए बेसन को

नमक, मिर्च, हल्दी डालकर टाइट गूथ लें और चना के बराबर छोटी-

छोटी गोलियां बना ले। अब बाटी में दो चम्पत तेल और तैयार

की गई बेसन की गोलियां गोलडन होने तक भूल लें। इसे बनाने

का भी सिंपल मैथड है कि आप लहसुन, प्याज, अदरक के पेस्ट की गेहूं

बनाएं और फिर छोंकते बक्क फेंटा हुआ थोड़ा दही एड करें।

सब्जी की मिंगोड़ी लगती है बेहद टेस्टी

आप बेसन की मिंगोड़ी बना सकते हैं। इसके लिए बेसन को

नमक, मिर्च, हल्दी डालकर टाइट गूथ लें और चना के बराबर छोटी-

छोटी गोलियां बना ले। अब बाटी में दो चम्पत तेल और तैयार

की गई बेसन की गोलियां गोलडन होने तक भूल लें। इसे बनाने

का भी सिंपल मैथड है कि आप लहसुन, प्याज, अदरक के पेस्ट की गेहूं

बनाएं और फिर छोंकते बक्क फेंटा हुआ थोड़ा दही एड करें।

सब्जी की मिंगोड़ी लगती है बेहद टेस्टी

आप बेसन की मिंगोड़ी बना सकते हैं। इसके लिए बेसन को

नमक, मिर्च, हल्दी डालकर टाइट गूथ लें और चना के बराबर छोटी-

छोटी गोलियां बना ले। अब बाटी में दो चम्पत तेल और तैयार

की गई बेसन की गोलियां गोलडन होने तक भूल लें। इसे बनाने

# राज्यनामा

## प्रसिद्ध सांस्कृतिक स्थल नरसिंह चबूतरा के जीर्णोद्धार का शिलान्यास-लोकार्पण

लोक प्रेरणा

वाराणसी। शहर दक्षिणी विधानसभा के विधायक पूर्व मंत्री डा नीलकंठ तिवारी ने क्षेत्र में अन्य सांस्कृतिक एवं धार्मिक कार्य होते रहे हैं। स्थानीय लोगों द्वारा इस स्थान पर बट साक्षी पूजन भी किया जाता रहा है। यह स्थान एक गोपी शिथं अवस्था में जा कथा था।

छुटा पशु के बैठने का स्थान बन चुके इस स्थान पर कोई प्रयोजन करने से पूर्व काफी सफाई करनी पड़ती थी। ऐसे में इस स्थान की पहचान लुप्त होती जा रही थी।

### कन्नौज में शांतिपूर्ण तरीके से मना ईद-उल-अजहा का त्योहार

लोक प्रेरणा



कन्नौज। ईदगाह में शनिवार सुबह नमाजियों की भीड़ उमड़ी। यहां आला अधिकारियों की मौजूदगी में जिले की 52 ईदगाहों पर ईद-उल-अजहा की नमाज पढ़ी गई।

पढ़ी गई। इसके बाद गले मिलकर एक-दूसरे को मुबारकबाद दी।

जिले में ईद-उल-अजहा का त्योहार शांतिपूर्ण तरीके से मनाया गया। ईदगाह में नमाज के समय डीएम अशोक महेन अग्निहोत्री और एसपी बिनोद कुमार फोर्स के साथ मौजूद रहे। यहां भीड़ के देखें हुए चर्चे-चर्चे पर फोर्स ने नैन रहा।

इसी तरह जिले के तिवारी, छिवामऊ, सोरिख, गुरसहायंज और तालग्राम क्षेत्रों की ईदगाहों में नमाज पढ़ी गई। इन सभी जागतों पर युलिय मुस्तैद रही।

डीएम-एसपी ने की गत

बकरीद की नमाज के द्वारा झोन कैमरों से संदर्भों पर नजर रखी गई।

डीएम-एसपी ने पैदल गश्त कर सुरक्षा व्यवस्था का जायजा लिया। नमाजियों, अमाजन और राहगीरों से बातचीत कर उन्हें सुरक्षा का अहमस दिलाया।

सुरक्षा व्यवस्था रही मजबूत

इस दौरान अधिकारियों ने एसपी भाई-चारे और सौहार्दपूर्ण तरीके से त्योहार मनाने की अपील की। इसी तरह एसपी के निर्देश पर सभी डीएम-एसपी और थानाधिकारी ने फोर्स के साथ अपने-अपने क्षेत्रों की ईदगाहों और मस्जिदों पर भौजूद रहकर नमाज को शांतिपूर्वक सम्पन्न कराया। इस दौरान ट्रैफिक व्यवस्था को बनाए रखने के भी निर्देश दिए गए।

लोक प्रेरणा

लखनऊ। उत्तर प्रदेश के उपमुख्यमंत्री केशव प्रसाद ने कांग्रेस के सांसद साहुल गांधी पर निशाना साधा है। उन्होंने कहा कि राहुल गांधी जिस तरह भारतीय सेना पर बार-बार अतिरिक्त हो रहा है, ऐसा

बताया जा रहा है कि वह पाकिस्तान के प्रवक्ता की भूमिका में है।

उपमुख्यमंत्री केशव प्रसाद ने शनिवार के अपने एक बयान में कहा कि लोकसभा में विपक्ष के नेता राहुल गांधी पूरी दर्द से खबरतामाह हो चुके हैं और उनके बयानों की ओरीसा

दिखाई देने लगी है। राहुल गांधी जिस तरह भारतीय सेना पर बार-बार अनाम-शानम् अरोप लगाते हैं, वह उन्हें एक जिम्मेदार सांसद नहीं, बल्कि उनके की ओरीसा के निर्देश को धरातल पर उतारने के लिए 20

विधायिकाओं से संबंधित बड़े निर्माण कार्यों को पूरा करने पर जार दिया जा रहा है। लोक निर्माण विभाग द्वारा इस तरीके में एक खाका तैयार किया गया है जिसके अंतर्गत भवन कार्यों को 6550 करोड़ रुपए की लागत से पूरा किया जायगा।

कार्ययोजना के अनुसार गृह विभाग के सर्वाधिक 35 कार्यों को 18767 करोड़ रुपए की लागत से पूरा किया जायगा। इसमें विभागों के कार्यालयों से संपर्कित प्रकार के आवासीयों अनावासीयों अवधारणाओं का निर्माण शामिल है।

कार्ययोजना के अनुसार गृह विभाग के सर्वाधिक 35 कार्यों को 6550 करोड़ की लागत से पूरा करने का लक्ष्य है। जबकि, चिकित्सा शिक्षा, कारगार व उच्च शिक्षा विभाग के भी बड़े निर्माण कार्य प्रस्तावित हैं।

उल्लेखनीय है कि इन 95 निर्माण कार्यों में से 26 की प्रगति 76 से 99 प्रतिशत है, जबकि 10 कार्यों की प्रगति 51 से 75 प्रतिशत के बीच है। बड़ी बात यह है कि 17 कार्यों को रिकार्ड समय में पूरा भी कर लिया गया है।

लोक निर्माण विभाग द्वारा तैयार की गई कार्य योजना के अनुसार, गृह विभाग के बाद ईपीसी (इंजीनियरिंग, प्रोक्योटर्स, कंस्ट्रक्शन) मॉड पर दूसरे नंबर पर सबसे ज्यादा कार्य विकित्सा शिक्षा विभाग के लिए पूर्ण करने का लक्ष्य

विभाग के लिए 153 करोड़ रुपए की लागत से निर्माण कार्यों को पूरा किया जाएगा।

कार्ययोजना के अनुसार, अल्पसंखक कल्याण विभाग के लिए 229 करोड़ की लागत से 3 निर्माण कार्यों को पूरा किया जाएगा।

कार्ययोजना के अनुसार, अल्पसंखक कल्याण विभाग के लिए 350 करोड़ से 2 कार्यों की ग्रामीण विभाग के लिए 9 पूरे हो चुके हैं जबकि 6 कार्यों की प्रगति 76 से 99 प्रतिशत तथा 1 कार्य की प्रगति 50 से 75 प्रतिशत के बीच है। इसी प्रकार, गृह विभाग के 35 में से 2 कार्य तथा ग्रामीण विभाग के लिए 2 कार्य तथा ग्रामीण विभाग के 2 कार्यों को 182 करोड़ की लागत से पूरा किया जाएगा।

इसी प्रकार, आयुष विभाग के लिए 267 करोड़ रुपए, माध्यमिक शिक्षा विभाग के लिए 153 करोड़

विभाग के लिए 153 करोड़ रुपए की लागत से निर्माण कार्यों को पूरा किया जाएगा।

लोक निर्माण विभाग द्वारा तैयार की गई कार्य योजना के अनुसार, गृह विभाग के बाद ईपीसी (इंजीनियरिंग, प्रोक्योटर्स, कंस्ट्रक्शन) मॉड पर दूसरे नंबर पर सबसे ज्यादा कार्य विकित्सा शिक्षा विभाग के लिए पूर्ण करने का लक्ष्य

विभाग के लिए 153 करोड़ रुपए की लागत से निर्माण कार्यों को पूरा किया जाएगा।

लोक निर्माण विभाग द्वारा तैयार की गई कार्य योजना के अनुसार, गृह विभाग के बाद ईपीसी (इंजीनियरिंग, प्रोक्योटर्स, कंस्ट्रक्शन) मॉड पर दूसरे नंबर पर सबसे ज्यादा कार्य विकित्सा शिक्षा विभाग के लिए पूर्ण करने का लक्ष्य

विभाग के लिए 153 करोड़ रुपए की लागत से निर्माण कार्यों को पूरा किया जाएगा।

लोक निर्माण विभाग द्वारा तैयार की गई कार्य योजना के अनुसार, गृह विभाग के बाद ईपीसी (इंजीनियरिंग, प्रोक्योटर्स, कंस्ट्रक्शन) मॉड पर दूसरे नंबर पर सबसे ज्यादा कार्य विकित्सा शिक्षा विभाग के लिए पूर्ण करने का लक्ष्य

विभाग के लिए 153 करोड़ रुपए की लागत से निर्माण कार्यों को पूरा किया जाएगा।

लोक निर्माण विभाग द्वारा तैयार की गई कार्य योजना के अनुसार, गृह विभाग के बाद ईपीसी (इंजीनियरिंग, प्रोक्योटर्स, कंस्ट्रक्शन) मॉड पर दूसरे नंबर पर सबसे ज्यादा कार्य विकित्सा शिक्षा विभाग के लिए पूर्ण करने का लक्ष्य

विभाग के लिए 153 करोड़ रुपए की लागत से निर्माण कार्यों को पूरा किया जाएगा।

लोक निर्माण विभाग द्वारा तैयार की गई कार्य योजना के अनुसार, गृह विभाग के बाद ईपीसी (इंजीनियरिंग, प्रोक्योटर्स, कंस्ट्रक्शन) मॉड पर दूसरे नंबर पर सबसे ज्यादा कार्य विकित्सा शिक्षा विभाग के लिए पूर्ण करने का लक्ष्य

विभाग के लिए 153 करोड़ रुपए की लागत से निर्माण कार्यों को पूरा किया जाएगा।

लोक निर्माण विभाग द्वारा तैयार की गई कार्य योजना के अनुसार, गृह विभाग के बाद ईपीसी (इंजीनियरिंग, प्रोक्योटर्स, कंस्ट्रक्शन) मॉड पर दूसरे नंबर पर सबसे ज्यादा कार्य विकित्सा शिक्षा विभाग के लिए पूर्ण करने का लक्ष्य

विभाग के लिए 153 करोड़ रुपए की लागत से निर्माण कार्यों को पूरा किया जाएगा।

लोक निर्माण विभाग द्वारा तैयार की गई कार्य योजना के अनुसार, गृह विभाग के बाद ईपीसी (इंजीनियरिंग, प्रोक्योटर्स, कंस्ट्रक्शन) मॉड पर दूसरे नंबर पर सबसे ज्यादा कार्य विकित्सा शिक्षा विभाग के लिए पूर्ण करने का लक्ष्य

विभाग के लिए 153 करोड़ रुपए की लागत से निर्माण कार्यों को पूरा किया जाएगा।

लोक निर्माण विभाग द्वारा तैयार की गई कार्य योजना के अनुसार, गृह विभाग के बाद ईपीसी (इंजीनियरिंग, प्रोक्योटर्स, कंस्ट्रक्शन) मॉड पर दूसरे नंबर पर सबसे ज्यादा कार्य विकित्सा शिक्षा विभाग के लिए पूर्ण करने का लक्ष्य

विभाग के लिए 153 करोड़ रुपए की लागत से निर्माण कार्यों को पूरा किया जाएगा।

लोक निर्माण विभाग द्वारा तैयार की गई कार्य योजना के अनुसार, गृह विभाग के बाद ईपीसी (इंजीनियरिंग, प्रोक्योटर्स, कंस्ट्रक्शन) मॉड पर दूसरे नंबर पर सबसे ज्यादा कार्य विकित्सा शिक्षा

## भारतीय टीम में शामिल असम के दो भारोतोलक

शिवसागर (असम)। शिवसागर के भारोतोलक संघ के खिलाड़ी आईसीएफा गोगोइ और पंचमी सोनोबाल ने भारत की टीम में स्थान प्राप्त किया। असमी 1 से 10 जुलाई तक काजिबिस्तान में जनियर एशियन गेम्स भारतीय एशियनपालिंग का आयोजन होने जा रहे हैं। जिसमें असम के ये दोनों खिलाड़ी भारत का आयोजन होने पर उपर्युक्त तरफ का विकास करते हुए अपनी तैयारी में व्यस्त हो रहे हैं। वर्तमान में लखनऊ में प्रशिक्षण में व्यस्त हो रहे हैं जिसमें असम के देखरेख में 2022 से प्रशिक्षण करते हुए थे। 2025 में बिहार में आयोजित हुए राष्ट्रीय खेल इंडिया में आईसीएफा गोगोइ ने स्वर्ण पदक प्राप्त किया था। भारतीय टीम में दोनों खिलाड़ी के शामिल होने पर शिवसागर भारोतोलक संघ ने नामित शहीद पिलाली फुकन महाविद्यालय के व्यायामशाला में दोनों खिलाड़ियों के मात्रांपत्र को समाप्ति किया गया। दोनों खिलाड़ियों के प्रशिक्षक ने यह उम्मीद ताजी है कि भारत का प्रतिनिधित्व करते हुए निश्चित रूप से दोनों जीत हासिल करेंगे।

## ताइवान एथलेटिक्स ओपन में भारतीय खिलाड़ियों की दमदार शुरुआत, जीते चार स्वर्ण

नई दिल्ली। ताइवान एथलेटिक्स ओपन 2025 की शुरुआत भारतीय एथलीटों के शानदार प्रदर्शन के साथ हुई। पहले ही दिन भारत ने चार स्वर्ण पदक अपने नाम किया। महिलाओं की 1500 मीटर दौड़ में पूर्वम ने भारत के लिए खत्म खोला और 4:11.65 की समय लेकर स्वर्ण पदक जीता। पिछले तीन उम्मीदों में दृष्टिगत कीरिया के गुप्ती में आयोजित एशियाई एथलेटिक्स चैम्पियनशिप में इसी स्थान में 4:10.83 की समय के साथ रजत पदक हासिल किया था, जबकि 800 मीटर दौड़ में कांस्य पदक भी जीता था। भारत को दूसरी सफलता पुरुषों की दिल्ली जपे स्वर्ण पदक अपने नाम किया। भारतीय पुरुष और महिला 4x100 मीटर रिले टीमें दिन में बाद में मैदान पर उतरेंगी।

## फ्रेंच ओपनः नोवाक जोकोविच को हायकर फाइनल में पहुंचे सिनेट, अल्काराज से होगा सामना

पेरिस। टेनिस खिलाड़ी जैनिक सिनर ने फ्रेंच ओपन सेनेफाइनल में नोवाक जोकोविच को हायकर अपने पहले ग्रैंड स्लैम फाइनल में जाहाज बना ली है। फाइनल में उनका सामना मौजूदा चैम्पियन कार्लोस अल्काराज से होगा। अल्काराज ने एक अन्य सेनेफाइनल में लोरेंजो मस्तिस को हायकर फाइनल में जाहाज बनाई है। दुनिया के नंबर 1 खिलाड़ी सिनर को 6-4, 7-5, 7-6 (7/3) से हायकर अपना पहला फ्रेंच ओपन फाइनल खेलना तय किया। 23 वर्षीय सिनर ने मैच के बाद कहा, क्योंकि उनके जीवनप्रयोग के साथ साथ उनके अवधियों में भी लाभ मिले, क्योंकि मैरी सोच सिनर एक एम्पायर मैच के लिए तैयार है। मेग हमेशा से यह विचार रहा है।

## भारतीय जूनियर महिला हॉकी टीम का बेल्जियम, ऑस्ट्रेलिया और नीदरलैंड्स से होगा मुकाबला

नई दिल्ली। भारतीय जूनियर महिला हॉकी टीम अंडीटीना के रोसारियो में आयोजित चार देशों के ट्रॉफीमें में दमदार प्रदर्शन के बाद अब यूरोपीय दौरे पर पहुंच चुकी है। यह ही 8 जून से 17 जून तक चलेगा, जिसमें टीम बेल्जियम, ऑस्ट्रेलिया और नीदरलैंड्स के खिलाड़ियों के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।

यह वही अंडीटीना है, जहाँ ऑलिंपिक स्लिकर में बेल्जियम चैम्पियनस और अंडीटीना के रोजांडेश्युल खिंग का उद्घाटन किया।





## इस तेल के हैं कई लाजबाब फायदे

**स** | सरसों का तेल हर किसी की रसोई में दिखा जाएगा। अधिकांश लोग इसे सिर्फ खाना बनाने वाला तेल ही समझते हैं, लेकिन यह सिर्फ भोजन बनाने तक ही सीमित नहीं है। यह तेल शरीर की कई छोटी-छोटी समस्याओं से निपटा दिला सकता है। इस खास लेख में हमारे साथ जानिए सरसों तेल के शारीरिक फायदों और इस्तेमाल करने के विभिन्न तरीकों के बारे में। आइए जानें कि भोजन बनाने में इस्तेमाल किया जाने वाला यह तेल आपको किस प्रकार फायदा पहुंचा सकता है।

### क्या है सरसों का तेल?

सरसों के तेल को सरसों (पीथ) के बीजों से निकाला जाता है। इसका पैदानिक नाम ब्रॉसिका जुन्सा है, जिसे विविध भाषाओं में अलग-अलग नाम से जाना जाता है। अंग्रेजी में इसे मर्स्टेड, तेलु में अबूनू, मलयालम में कुटुंगा और मराठी में मोहरीच कहा जाता है। सरसों के बीज भूरे, ताल और पीले रंग के होते हैं। मशीनों की मदद से इनमें से तेल निकाला जाता है। भारत में इसका प्रबलन ज्यादा है और प्रतिदिन बहने वाले भोजन में इसका इस्तेमाल किया जाता है। यह तेल जायका बढ़ाने के साथ-साथ भोजन को पीछक भी बढ़ाता है।

### रिफाइंड सरसों का तेल

सरसों के बीजों से यह तेल मशीनों के जरिए निकाला जाता है। इसका खाद्य कड़वा होता है। इस प्रकार के तेल का इस्तेमाल भारत में खाना बढ़ाने के लिए किया जाता है।

### मांसपेशियां के दर्द में फायदा

आज से ही, बल्कि वर्षों से सरसों का तेल जोड़ो और मांसपेशियों में होने वाले दर्द के लिए इस्तेमाल किया जाता रहा है। नियमित रूप से इस तेल की मालिश करने से शरीर में रक्त का प्रवाह बना रहता है और जोड़ों एवं मांसपेशियों में दर्द की समस्या नहीं रहती।

गटिया से होने वाले दर्द के लिए यह तेल कायदेमंद है। सरसों का तेल में छोटी मात्रा में ऑमेगा-3 एंटी एसिड होता है, जो जोड़ों और गटिया के दर्द के लिए एक कारोबार एंटीऑक्सिडेंट एंजेट के रूप में काम करता है।

### हृदय के लिए फायदेमंद

यह तथ्य शायद आपको सुनने में बड़ा अंजीब लगे कि तेल का सेव किस प्रकार हृदय के लिए फायदेमंद है, लेकिन सरसों का तेल इस मामले में गुणकारी है। दरअसल, सरसों का तेल मोनोअंसेचुरेटेड और पॉलीअंसेचुरेटेड एंटी एसिड के साथ-साथ ऑमेगा-3 और ऑमेगा-6 एंटी एसिड से समृद्ध होता है। ये दोनों फैट मिलकर इसकीमें हृदय रोग (रक्त प्रवाह की कमी के कारण) की आशका को 50 प्रतिशत तक कम कर सकते हैं।

इनमें ही नहीं सरसों के तेल को हाइपोकोलेरेटोलिमिक (कोलेस्ट्रॉल कम करने वाला) और हाइपोएफिलिंग (त्रिप्रिं-लोपिंग) प्रभाव के लिए भी जाना जाता है। यह खारब कोलेस्ट्रॉल के स्तर को तो कम करता ही है और शरीर में अच्छे कोलेस्ट्रॉल के स्तर को भी बढ़ाता है, जिससे हृदय रोग का खतरा कम हो जाता है।

### 3. कैंसर से बचाव

सरसों तेल को जोड़ो जैसी आम समस्या से लेकर कैंसर जैसी शाक बीमारी से बचाने के लिए भी इस्तेमाल किया जा सकता है।

अद्यतयों से पढ़ बचता है कि सरसों के तेल में कैंसर से लड़ने वाले गुण भी जूँड़ते होते हैं। साउथ डकोटा यूनिवर्सिटी का एक अध्ययन भी इस तेल को प्राप्तिक गुणों पर पर सरोवर, मकई और मछली के तेल के असर का परीक्षण किया, कैंसर कैंसर से रोकनी के तेल की तुलना में सरसों का तेल अधिक प्रभावी पाया गया।

### बॉडी को रोजाना होती है निर्धारित

#### मात्रा में फैट की जरूरत

आहार और पोषण विशेषज्ञ दोनों ही दावी-नानी की बी-तेल खाने की सलाह को सही मानते हैं। इससे न सिर्फ शरीर की मांसपेशियों एवं दौमा का मजबूत होता है, बल्कि शरीर की विटामिन ग्रहण करने की क्षमता बढ़ती है। डाक्टर के अनुसार हर रोटी या दो अंडे डाइट में शामिल करना टाइप ट्रॉफिकीट के खारे और हृदय रोगों की आशंका कम करता है। इसके बिना शरीर को विकस और अंगों को सुखाकर देने के लिए ऊर्जा देता है। शरीर बसा में घुनघुनी विटामिन्स को बेहतर तरीके से ले पाता है। झौंडयन कार्डिसल ऑफ मेडिकल रिसर्च और द नेशनल इंस्टीट्यूट ऑफ न्यूट्रिशनिस्ट, मैच्यूरेंटेड फैटी एंटी-एसिड (एसएफ) और पॉलीअंसेचुरेटेड फैटी एंटी-एसिड (पीयूएफ) सभी को बारबर अनुपात में लेने की सलाह देते हैं। उनके अनुसार बनसपनी तेल, जी और मक्का के अन्ने आहार में साथ-साथ गरम पर बढ़ते रहना चाहिए। डाक्टर बुकाणों पावड देते हैं, 'मैं कभी मीरीजों को बसा रहित डाक्टर की सलाह नहीं देती। बसा शरीर के मेटाबोलिज्म, जोड़ व लैंडिंग्ड दुरुस्त रखता है।'

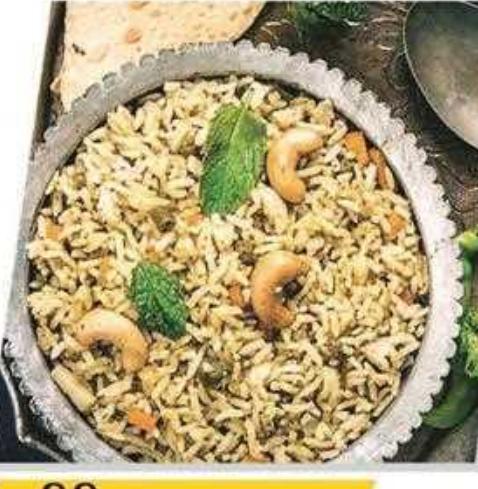
**मेवा:** बादाम, अखोरोट और पिस्ते में प्रायः एक खेते हैं, जो रक्तचाप कम करते हैं। ऊंचे जबड़ते हैं व कोलेस्ट्रॉल नियंत्रित रखते हैं।' इसमें प्रोटीन, आयरन और ऑमेगा-3 फैटी एंटी-एसिड होते हैं। यह खाड़ी बादाम में अंतिक पर्सिफल और मैनीशियम की आशका कम करता है।

**बी:** आयुर्वेद में प्राचीन समय से गाय के दूध से बना धी उपचार ब खाने में इस्तेमाल किया जाता रहा है। 2012 में करनाल स्थित नेशनल डेव्यरी रिसर्च इंस्टीट्यूट के सर्वों के अनुसार गाय की धी लिवर के कारक का स्क्रिप्टोन का स्क्रिप्टोन कम करता है। डॉ. सीमा सिंह के अनुसार, 'सही मात्रा में यी खाने से हृदय रोगों से बचाव होता है। हायांकारक कोलेस्ट्रॉल के स्तर में कभी आती है। पाचन तंत्र दुरुस्त होता है और शरीर में अच्छे कोलेस्ट्रॉल के स्तर को भी बढ़ाता है, जिससे हृदय रोग का खतरा कम हो जाता है।'

**चीज़:** एक दिन छोड़कर 20 ग्राम चीज़ खाना आपकी वसा की जरूरत पूरा करता है। 'इसमें प्रोटीन, कैलिशियम और विटामिन ची-12 होते हैं। यह उत्पाद कैलिशियम व प्रोटीन का अच्छा स्रोत है। इसकी एक स्ट्राइप, एक गिलास दूध के बाबत है। चीज़ नहीं खाते तो सफेद मक्कुन, 60 ग्राम का घेरू पीना चाहिए। चीज़ नहीं खाते तो सफेद कैम्पिन, 60 ग्राम का घेरू पीना चाहिए। चीज़ की तुलना में सरसों का तेल अधिक प्रभावी पाया गया।

**चीज़:** एक दिन छोड़कर 20 ग्राम चीज़ खाना आपकी वसा की जरूरत पूरा करता है। 'इसमें प्रोटीन, कैलिशियम और विटामिन ची-12 होते हैं। यह उत्पाद कैलिशियम व प्रोटीन का अच्छा स्रोत है। इसकी एक स्ट्राइप, एक गिलास दूध के बाबत है। चीज़ नहीं खाते तो सफेद मक्कुन, 60 ग्राम का घेरू पीना चाहिए। चीज़ नहीं खाते तो सफेद कैम्पिन, 60 ग्राम का घेरू पीना चाहिए। चीज़ की तुलना में सरसों का तेल अधिक प्रभावी पाया गया।

### रेसिपी



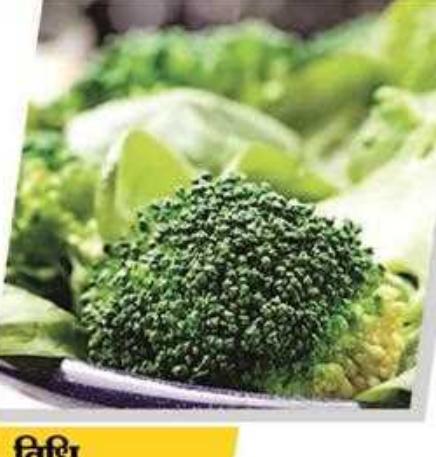
### पुदीना पुलाव

#### सामग्री

- गायदा: 1 कोणा ■ पुदीना पत्ते: 2 कप
- हरी मिर्च: 3 कटी
- इमली का पेस्ट: 1 छोटा चम्प
- घाज वारीक कटा: 1 ■ तेल: 2 छोटे चम्प
- राई: 1 छोटा चम्प
- सोडेड उड़द दाल: 1 छोटा चम्प
- नमक: स्वाद के अनुसार

### विधि

पुदीना के पत्तों को अलग कर अच्छी तरह से धो ले। अब एक मिक्सर ग्राइडर में पुदीना के पत्ते, हरी मिर्च और इमली का पेस्ट डाले। इसमें पीसकर इसके पत्ते तेल गरम करे। इसमें राई का पेस्ट और नमक डालकर मिलाएं और 5 मिनट के लिए पकने दें। गैस बंद करे और इसमें एक धूप घावल रहाएं। खाद्य इनुसार नमक डालकर गरम-गरम परोसें। रायत, सालाद और पापड के साथ इसका खाद्य लगाएं जबरदस्त।



### ब्रोकली का सूप

#### सामग्री

- ब्रोकली वारीक कटी हुई: एक कप
- आलू वारीक कटी हुए: 3
- लहसुन: 1 कपी
- नमक: स्वाद के अनुसार
- हरी मिर्च पाउडर: 1 टीस्पून
- मधुमेह जरूरत के अनुसार
- पानी जरूरत के अनुसार

### विधि

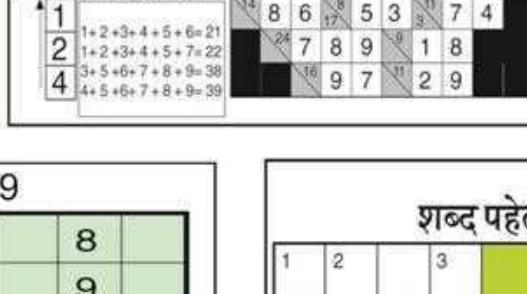
ब्रोकली का सूप बनाने के लिए सबसे पहले मीडिलिंग आय में एक पैन में मधुमेह गरम करें। इसके बाद ब्रोकली, आलू और लहसुन को अच्छे से डालकर भून ले। इसमें राई का पेस्ट और नमक डालकर भून ले। जब ये सूप की तरह नहीं हो जाता है। इसके बाद सर्विंग बालू में डालकर ऊपर से काली मिर्च पाउडर और थोड़ा सा मधुमेह डालकर सर्व करें।

## टाईम पास

### काकुरो पहेली - 4079



### काकुरो - 4078 का हल



### फिल्म वर्ग पहेली- 4079

