

परफेक्ट बनने के चक्रकर में औरतें हो रही हैं सुपरवुमन सिंड्रोम का शिकार



क्या है सुपरवुमन सिंड्रोम?

एकसापेक्ष की मुताबिक, घर-परिवार की जिम्मेदारी हो या फिर करियर में कोई ऊँचा मकान पाना हो, आजकल की महिलाएं हड्ड काम में एकदम फिट बढ़ना चाहती हैं। जिन्होंने में हर भूमिका को अखंक से निभाने की तलाश की दृष्टि से ही महिलाएं सुपरवुमन सिंड्रोम का शिकार होती जा रही हैं। अगर वो किसी काम में युक्त जाए तो खुद को दोष देने लगती है। इनमा ही नहीं, इसके बल्कि तो कभी-कभी महिलाएं डिप्रेशन का शिकार भी हो जाती हैं।

सुपरवुमन सिंड्रोम के लक्षण

- एक परफेक्ट महिला की इच्छा बनाकर रखना।
- तारीफ सुनने के लिए लोगों को खुश रखना।
- सर्विंग सपन होने की भावना।
- किसी से ज्यादा बात न करना।
- दूसरों का ध्यान अपनी तरफ खींचना।
- कम आत्मसम्मान होना।
- परफेक्ट बनने की ज्यादा कोशिश करना।

इन महिलाओं को अधिक खतरा

हाउसवाइक, नई माताओं, कामाकारी महिला हो या सोशल एपरिवर्ट, यह सिंड्रोम किसी भी महिला को हो सकता है। शोध के अनुसार, पढ़ाई में परफेक्ट बनने के चक्रकर में 13 से 18 साल की लड़कियां भी इस सिंड्रोम से गुजर रही हैं।

सेरोटोनिन हो सकता है कारण

एकसापेक्ष की मानी तो महिलाओं में इस सिंड्रोम की एक दृष्टि सेरोटोनिन नामक तरह भी है। यह एक ड्रैन कैमिकल है, जो उदासी को दूर करते हैं एवं मुड़ को अब्द बनाकर उसे नावाग्रहण होने से बचाता है। मिथिल्य में सेरोटोनिन की कमी पूरी करने के लिए आप दवाओं और एस्ट्रोजेन बढ़ाने वाले फूड का सेवन कर सकते हैं।

आज का राशिफल



ज्योति
पूर्ण चंद्र लाली लूले लो आ

यात्रा आवश्यक होगी। शुभांक- 5-7-9

लेन-देन में असफल टोक नहीं। प्रयोग समय आपके पास का बायो रहेगा। काम से कम रहें। लेन-देन में आ रही बाया दूर कर लें। सुख-सुखांशु और समन्वय बना रहने से कामकाज में प्रगति बन जाएगी। अधिक तिक्क के काम को साझने में मदद मिल जाएगी। यात्रा शुभ रहेगी। अपने काम पर पैसे नवार रखें।

ज्योति
का की कू ध छ छ के को हा

दुर्लभ स्वयं साकार होगे। अतास्य का प्रसाद होगे। अपने काम में प्रगति बनाना होगे। चारों ओर प्रयाप से काम बनाने की कोशिश लाभ देंगे। अपने काम में अपनी जान से प्रगति होगी। स्वास्थ्य उत्तम रहेगा। जोड़े रखने की बायो रहेगी। यात्रा शुभ रहेगी। लेन-देन में समय और धन व्यवहार होगा। शुभांक- 4-6-9

ज्योति
का की नू औ ओ दा

दुर्लभ स्वयं साकार होगे। अतास्य का प्रसाद होगे। सामान में अपनी जान से प्रगति होगी। सामान में मान-समानी की प्रति उत्तरांगी निभाने हों। सामान में मान-समानी की प्रति उत्तरांगी। अपने काम को परामर्श लाभाद्यकर होगा। यात्रा शुभ में समय और धन व्यवहार होगा। शुभांक- 4-6-9

ज्योति
दा टी इ दे

कुछ सामाजिक काम संपर्क होगे। शुभांक- 4-6-8

ज्योति
टो पा ए पू ष ण ठ पे पो

अपेक्षा पर जानी रही में स्थिति अच्छी रहेगी। आलादा का व्यापक को।

ज्योति
को एक बायो की रही व्यापक होगी। परिवर्तन की कोशिश मार्गदर्शक कार्रवाई करें। अपनी काम से कम संपर्क होगा। अपेक्षा संतान, प्रियंका का बायो रहेगा।

ज्योति
दा टी इ दे

व्यापक और धन व्यवहार होगा। अपेक्षा का व्यापक को।

ज्योति
मै जा नी नू जे जो य वी धू

समय और धन व्यवहार होगा। अपने काम से कम संपर्क होगा। अपेक्षा का व्यापक को।

ज्योति
ये यो भा भी धू

समय और धन व्यवहार होगा। अपेक्षा का व्यापक को।

ज्योति
या फा छा भे

समय और धन व्यवहार होगा। अपेक्षा का व्यापक को।

ज्योति
जू यो या सा

सी सू रे सो दा

अपनी गतिविधियों पर प्रतिविचार करें। विचारिक द्रव्य और असंतोष बना रहेगा। किसी सूना से नियंत्रण सम्भव। सुख आयेगा। प्राविधिक द्रव्य, चिंह, सामान को कृत अपवाह के कारण बदल जाएगा। आपको जाने की इच्छा रहेगी। अपने काम से कम संपर्क होगा। शुभांक- 3-5-7

ज्योति
टी धू य ज दे

गर्भांक द्रव्य का मान रहेगा। शुभांक- 3-5-7

ज्योति
जीन फै

स्वामी, प्रकाशक, मुद्रक एवं संपादक रिटु वालिया के लिये वालिया ग्रिटर्स, मकान नंबर 1265, वार्ड नंबर 10, लोहारू जिला/शहर-भिवानी हरियाणा 127201 से मुद्रित व मकान नंबर 1265, वार्ड नंबर 10, लोहारू जिला/शहर भिवानी हरियाणा 127201 से प्रकाशित किया।

ई मेल: lokparerna@gmail.com, फोन: 01252-259260, संपादक: श्रीमती रितु वालिया, सभी विवादों का न्याय क्षेत्र लोहारू (भिवानी) होगा।

विविध

टेसीपी



कोकोनट पुडिंग

सामग्री

- केव्वा नारियल: 3/4
- कच्चे नारियल की पानी: 1 कप
- दूध: 1 कप
- कंडेस्ड मिल्क: 1/2 कप
- चीनी: 2 सम्पव
- खसखस (चाढ़ा गास पाउडर): 1/2 सम्पव
- पुडिंग बनाने के लिए सांचा

विविध

सबसे पहले ताजे नारियल से पानी निकालें। अब नारियल के भूंपे हिस्से को हटाएं और सेफ्ट हिस्से को मिक्सर में डालकर पीस ले। एक भारी ताजे बैरन में नारियल पानी लेकर खसखस पाउडर को थोक ले। इसे तब तक गर्म करें, जब तक कि खसखस पूरी तरह धूल न जाए। एक दूसरे बैरन में कंडेस्ड मिल्क और सामान्य दूध गर्म करें। साथ में चीनी भी मिलाएं। अब इसमें खसखस का मिश्रण एवं पिसा हुआ नारियल मिलाएं। इसका मिश्रण को साथे से डालें, फिर इसे रूम टेम्परेचर पर आपें दें। इसके बाद 30 मिनट के लिए फ्रिज में रखें। अब पुडिंग के साथे से निकालने के लिए फ्रिज के रहती हो रही है, तो चाकू से चीनी-धीरे निकालें और अपें मेहमानों में सर्व करें।

आलू का शीरा

सामग्री

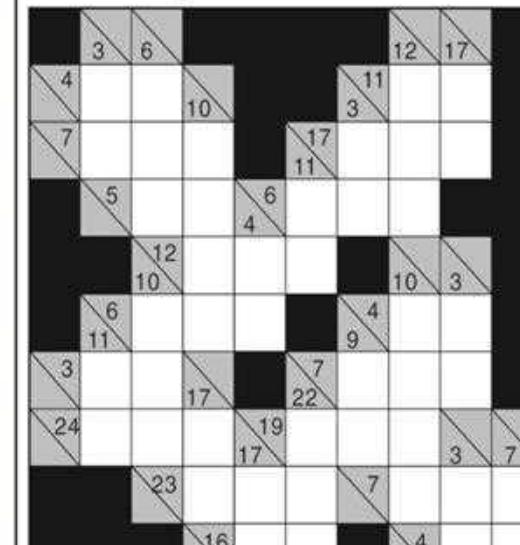
- उलेक आलू: 250 ग्राम
- चीनी: 100 ग्राम
- धी: 2 सम्पव
- इलायची पाउडर: 1/2 सम्पव
- कटे हुए सूखे मैवे: 3 सम्पव

विविध

उले आलू का छिलका छीलकर उसे अच्छी तरह से मैश कर ले। कटाई में धी गर्म कर और मैश किए हुए आलू को अच्छी तरह से भून ले। चीनी डालें और मिलाएं हुए परापर आलू जाएं। अब इसमें इलायची पाउडर डाल दें। अब उसमें कटे हुए मैवे मिला दें। सर्विंग बालू में निकालें। मैवों से सजा करें।

टाईम पास

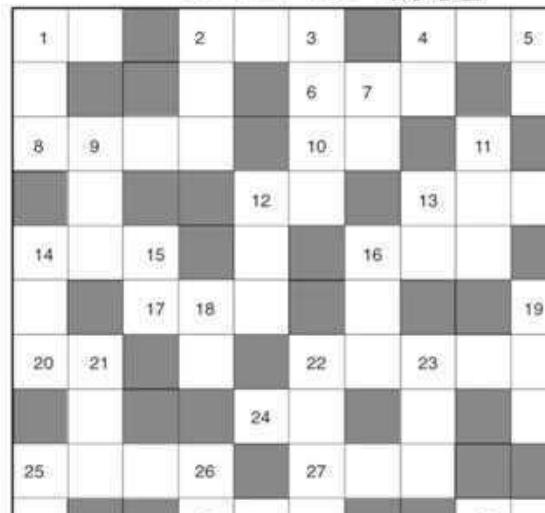
काकुरो पहेली - 4082



काकुरो - 4081 का हल



फिल्म वर्ग पहेली- 4082



वार्दों से दार्दों:-

१. मनोज काजपेही, अरशाद, तब्दील की फिल्म-३
२. संजयदत्त, जुली चालीस की फिल्म-३
३. अशुभ गोवारेंग के बद्धांचीत किल्म 'लगान' के संबंधितका को बद्धांचीत किल्म 'लगान' के संबंधितका को बद्धांचीत किल्म-४
४. जीर्णें, दीना यामेली की फिल्म-२
५. संयम खान, समाजीकों के बद्धांचीत किल्म-२
६. 'प्रियंका' गीत वाली किल्म-२
७. अदित देव, विद्या भंडार की फिल्म-२
८. अदित देव, विद्या भंडार की फिल्म-३
९. 'लगान' के संबंधितका को बद्धांचीत किल्म-३
१०. अदित देव, विद्या भंडार की फिल्म-४
११. 'लगान' के संबंधितका को बद्धांचीत किल्म-५
१२. 'लगान' के संबंधितका को बद्धांचीत किल्म-६
१३. 'लगान' के संबंधितका को बद्धांचीत किल्म-७
१४. 'लगान' के संबंधितका को बद्धांचीत किल्म-८
१५. 'लगान' के संबंधितका को बद्धांचीत किल्म-९
१६. 'लगान' के संबंधितका को बद्धांचीत किल्म-१०
१७. 'लगान' के संबंधितका को बद्धां