



दीपिका पाटुकोण का वीडियो बना रहा था फैन, देखते ही एक्ट्रेस ने कैमरे को मारा धक्का और फिर...

दीपिका पाटुकोण और रावीर रिंग जन्द फैटेस बनने वाले हैं। अब दोनों को हाल ही में साथ में स्पॉट किया गया, लेकिन इस दोनों दीपिका ने कुछ ऐसा किया कि उनका वीडियो वायरल हो गया। दीपिका पाटुकोण इन दिनों आपा प्रेमसी पीड़ियड एंड बॉल कर रहे हैं। कुछ दिनों पहले ही दोनों की वेबसेट से फोटोज वायरल हुई जिन्हें शेर कहा जाता है। दीपिका, रावीर सिंह के साथ बैड्रोम एंड बॉल कर रहे हैं। दीपिका और रावीर को एपरोटे पर स्टॉट किया गया। इस दैरेन दीपिका ने कैमरे को देखकर कुछ सोच किया जिसके बाद फैन्स के मन में कई सवाल छढ़ हो रहे हैं। क्या है वीडियो में-टरअसल, गाड़ी से उसे के बाद जब दीपिका एवरपोर्ट की तरफ जाते दिखती हैं तो कैमरा देखकर वह पहले मुंह बताती हैं और फिर कैमरे को मारकर चली जाती है। अब वीडियो पर लोगों के मिक्स रिएक्शन आ रहे हैं। कोई कमेंट कर रहा है कि दीपिका को उन्हें ऐसे कैमरे पर बना पहांड नहीं आया। दीपिका ने कहा कि दीपिका शायद अच्छे मूड में नहीं हैं तो किसी ने लिखा कि दीपिका ने यह जानूरूकर किया है मरीं करने के लिए।



रावीर ने हटाई शादी की फोटोज-बता दें कि हाल ही में रावीर ने अपने इंस्टाग्राम अकाउंट से दीपिका के साथ अपनी शादी की फोटोज हटा दी है। बस फिर क्या था इसके बाद से खबर आने लगी कि दोनों के बीच दिक्कत चल रही है। हालांकि मीडिया रिपोर्ट के मुताबिक दोनों के बीच सभी ठोके हैं। रावीर ने ना सिर्फ शादी की फोटोज ब्रिटिश साल 2023 से पहले की सभी फोटोज हटा दी हैं प्रोफाइल से।

बैबी को लेकर एक्स्साइटेड दोनों-रिपोर्ट में यह भी बताया गया कि रावीर और दीपिका अपने पहले बैबी के लिए काफी एक्स्साइटेड हैं।

इंटीमेसी के बुरे अनुभव के बाद मनीषा कोइराला को लस्ट स्टोरीज में लव मेकिंग सीन पर थी आपति, कहा था- शायद कोई...

मनीषा कोइराला लस्ट स्टोरीज में नजर आई थीं। इस सीरीज में कुछ डंडेमेट सीन थे, लेकिन मनीषा ने डायरेक्टर को पहले ही अपने काम की बहुत तारीफ ही रखी है। बात दें कि इससे पहले मनीषा, लस्ट स्टोरीज में नजर आई थीं। हालांकि लस्ट स्टोरीज में कुछ इंटीमेट सीन थे, लेकिन मनीषा को अपने कुछ डायरेक्टर को बहुत तारीफ करती थीं। मीडिया रिपोर्ट के मुताबिक मनीषा ने कहा, मैं दिवाकर के ओपन मार्णड रिस्पॉन्टीवर्ह से काफी खुश हुई थीं। वह सबकी बातें सुनती हैं, ना सिर्फ एक्स्ट्रा ब्रॉकिंग का भी। उन्होंने मुझे स्कॉप पर फिल्म नेट की भी कोर्कों में नेपाल में थी। मेंकिंग सीन को अपनी पुरानी गलतियां देखारा देखना नहीं चाहती थीं। मीडिया रिपोर्ट के मुताबिक मनीषा ने कहा, मेरी कुछ रिजर्वेशन-इसके बाद मनीषा ने कहा, मेरी कुछ रिजर्वेशन थीं लव मेकिंग सीन को लेकर। मैं दिवाकर को कहा कि कास्ट में मेरे अन स्लीन इंटीमेसी को लेकर कुछ गलत एक्सपरियंस थे। मुझे लाल कि वह शायद मेरी दिक्कत समझ नहीं पाएंगी। बता दें कि इससे पहले द विटु से बात करते हुए मनीषा ने कहा, मूँछ लाल था कि मैं शायद फिट ही हो पाऊंगी। मैंने दिवाकर को कहा कि आपको शायद कोई बोल इंसान चाहिए होगा इसके लिए। मैंने उनकी बोल्टों की देखी है और उन्हीं भी लगी थी। मूँछ पता था वह कुछ सेसिवल करेगी। हर कदम पर वह कामी ध्यान दे रहे थे। वह बहुत ही सेंसिटिव और रिस्पॉन्टीवर्ह से हीरामंडी-मनीषा की सीरीज हीरामंडी की बात करें तो इसमें एप्रेस ने महिलाजन का किरदार निभाया है।



क्या आप जानती होंगी फ्रिज में सामान रखने की ये जरूरी बातें

खाना लेवे समय तक सुखित रखना या कहें खाए योग्य रखना कितना जरूरी है? अब आपसे बहुत पूछ जाएं तो आप क्या जाबाब देंगे? इस जानते हैं कि खाने का महत्व आप समझती हैं, पर आप याप उसे सही तरीके से फ्रिज में स्टोर करने का तरीका भी जानती हैं। फ्रिज में खाने को सही तरीके से रखने के लिए कुछ नियम-

मीटों को इस तरह ऐसे फ्रेश-मीट के माले में फ्रेशेस की बात कुछ जादा ही बहुत नहीं आया। क्योंकि ऐसा न करने पर इसमें

अंगूर- अंगूर को हमेशा बिना धोए इसकी पैकेज में ही फ्रिज में रखना चाहिए। खाने के समय ही इस धोने खाए।

खट्टे फल- संतरा और मौसमी जैसे फलों को छेद लाने बैग में उत्तरकर फ्रिज में रखें।

तरकूज- संतुष्ट तरकूज को दो से तीन सप्ताह तक फ्रिज में रखा जा सकता है। कट झूट तरकूज को पौलिशन में लेपेटक फ्रिज में रखें। तीन दिन के भीतर इस्तेमाल में ले आ।

आटा कितनी देर रखें फ्रिज में-गूदा हुआ आदा फ्रिज में तीन दिन तक रखा जा सकता है। इसके लिए आटे को सही तरीके से स्टोर करना भी जरूरी है। आटा गूदे के बाद हल्के तेल लगा देता है। इसे रखें और डिब्बा बंद करें फ्रिज में रखें।

सब्जियां भी रखेंगी फेश-इन नियमों को अपनाकर आप सब्जियों को फ्रिज में लेवे समय तक फेश रख सकती हैं।

गोभी- गोभी को फ्रिज में हमेशा रखना एक संभियों से अलग रखें। खीर- खीर को फ्रिज में लेवे तक आसानी से स्टोर किया



फल रखें लेवे समय तक फेश-फलों को अगर सही तरीके से नियंत्रित समय के लिए फ्रिज में रखा जाए तो इनके पोषक तत्व तेल लेवे समय तक सुखित रह सकते हैं। पर हाँ, हर फल को फ्रिज में स्टोर करना आपना असल तरीका नहीं है। बरंग गलाए हुए मीटों को बनाने के बाद अपने 24 घण्टों में खाकर खाना करने की कोरिश करें। बरंग गलाए हुए मीट को पैकेट पर लिखे दिला-निर्देश के साथ रखें। इस तरह वह खाना भी जानती है। सब-सब से इंथेली गैस निकलती है, इन्हींने इसे दूरी स्थान की चीजों से अलग ही स्टोर करना चाहिए। इन्हें फ्रिज में एक हफ्ते के लिए लेवा किए जाएं। परंतु गूदे मीट को कुछ देर के लिए लेवा किए जाएं। परंतु गूदे लेवा के बाद भी जान सकता है।

जा सकता है।

बैगन- इस स्लीन को भी 3 दिन तक फ्रिज में रखने से इसके पोषक तत्व खाने नहीं होंगे।

मध्यम- इस स्लीन को बिना धोए फ्रिज में रखना चाहिए। नमी से गहरा चिंचपा हो जाता है।

स्टूट बैग- स्टूट बैग से अलग ही स्टोर करना चाहिए। इन्हें फ्रिज में एक हफ्ते से ज्यादा समय लिए स्टोर किया जा सकता है।

श्री राजपूत समा चौमूं ने मनायी महाराणा प्रताप जयंती



जयपुर (हमारा वतन)। ईदावा भोजनी स्वित संज्ञा सती माता और साहं मंदिर प्रगण में श्री राजपूत समाज चौमूं के विशालत का प्रसादी का आयोजन किया गया। कन्याओं को पुस्कर भी वितरित किए गए।

कार्यक्रम की शुरुआत स्वाक्षरी के द्वारा देवी, राकेश कुमार, राजेश कुमार, सुकेश कुमार, यमन कुमार, देव कुमार, सुरदास महाराज, काजोड़ी भाटी, जिंदें सिंह नाथावत, नवदीप सिंह नाथावत, दीप सिंह खनीपुरा, राजेंद्र प्रताप सिंह, राजेंद्र सिंह शेखावत, दावर सिंह साठौड़, सूरजभान भूमिंद्र सिंह नाथावत, हिंदेंद सिंह नाथावत, देवदास, प्रकाश चंद जाट, सरिता, किरण, ममता, तनु प्रियंका, आची विलाला, ममता सहित सेकड़े लोग उपस्थित रहे।

Khadi For Nation

Khadi For Fashion

