

श्रिया पिलगांवकर

सबके लिए लग्जरी नियम नहीं होते, हेल्दी लाइफ के लिए काम के घंटे तय होने चाहिए

एकट्रेस श्रिया पिलगांवकर ने शनवरी टाइम्स एस ए घंटे की शिपिट पर विवाद के अलावा स्टार किड्स के लिए मौकों पर बात की। श्रिया ने कहा कि स्टार किड्स होना इंडस्ट्री में सफलता की गारंटी नहीं है। 8 घंटे की शिपिट पर क्या बोली, पढ़िए ज्यादातर स्टार किड्स को उनके माता-पिता के नाम से जाना जाता है, लेकिन श्रिया पिलगांवकर ने इंडस्ट्री में अपनी जगह खुद बनाई है। हालांकि उनके माता-पिता सचिन पिलगांवकर और सुप्रिया पिलगांवकर इंडस्ट्री में बड़ा नाम हैं, लेकिन श्रेया ने कभी इसे सफलता की गारंटी नहीं माना। पेश है उनके साथ खास बातचीत आप ज्यादातर थिलर जॉनर के प्रोजेक्ट्स में काम करती आई हैं, क्या आपके थिलर जॉनर ही पसंद हैं या इंडस्ट्री में अपाको ऐसे ही ऑफर मिलते रहे हैं? श्रिया पिलगांवकर बोली— दरअसल, मुझे रोमांटिक लव स्टोरीज से बहुत प्यार है, (हसते) लेकिन बौद्धी एकट्रेस मुझे ज्यादातर थिलर ऑफर हुई हैं, तो मैं व्याक करूँ। मैं बहुत चाहती हूँ कि रोम—कॉम करूँ, लव स्टोरीज करूँ, मैं कुछ कॉमेडी करना चाहती हूँ, पर उसे करने का ज्यादा मौका मिला नहीं है। मुझे लगता है कि इंडस्ट्री का एक दौर होता है, जब किसी जॉनर को ज्यादा महत्व दिया जाता है, तो मुझे लगता है कि रोम—कॉम, कॉमेडी से ज्यादा अभी थिलर, ड्रामा अधिक बन रहे हैं। लेकिन मैं खुश हूँ कि मुझे जिस तरह अलग—अलग किरदार करने का मौका मिला है, चाहे वो वकील का हो, सेक्स वर्कर को हो या फिर पुलिस अधिकारी का हो, उससे बहुत कुछ सीखने का मौका मिलता है। जलालुद्दीन छांग्रु बाबा को नेपाल के जिए 300 करोड़ की विदेशी फिल्मिं मिली, एमार्टरण केस में बड़ा खुलासा देश के सबसे युवा ऐ की बीच हैं खूबसूरती की मिलिका, साड़ी तो कभी ड्रेस में वाइजा बिखेरती हैं जलवा हीरों से लटी 44 साल की किम कार्दिशियन ने चुरा लिया विदेशी एकट्रेस का लुक, फिर भी लगीं सुपरहिट आपने जितने भी किरदार किए हैं, उसमें एक मजबूत महिला रही हैं। निजी जिदगी में आप कितनी मजबूत हैं? (हसते हुए) कुछ दिन होते हैं, जब मैं बहुत मजबूत महसूस करती हूँ, कुछ दिन होते हैं जब मैं स्ट्रॉन्न महसूस नहीं करती हूँ, लेकिन मुझे लगता है कि ताकत उसी में है कि आप अपनी कमियां और ताकत दोनों को अपनाएं। बिल्कुल मेरी एक इमोशनल स्ट्रेथ है, जहां मुझे लगता है कि मैं मजबूत हूँ और मुझमें आत्मविश्वास है। लेकिन हर इंसान हमेशा ऐसा नहीं हो पाता। बतौर एकट्रेस मुझे लगता है कि हम कभी—कभी एक शब्द से ही किरदार को डिफाइन कर देते हैं, जबकि उन किरदारों में और भी बहुत कुछ होता है, जिसे एक शब्द से परिभ्रषित नहीं किया जा सकता। सबके लिए लग्जरी नियम नहीं होते। दीपिका ने यो कहा है कि वो गलत नहीं है। उनकी जिदगी में क्या रिश्ता और जरूरत है, उनकी बेटी हुई है, उसके हिसाब से ये ठीक है। आजकल फिल्म इंडस्ट्री में काम करने के घंटे कितने हों इसकी काफी बात हो रही है। दीपिका पादुकोण की वजह से ये मुझ अभी उठा है लेकिन पहले भी इस पर बात होती रही है। आपका इस बारे में क्या सोचना है? दरअसल, दीपिका वाले मामले में जिस वजह से वो कहा गया था, वो एकदम अलग

अजय के वायरल डांस पर क्या बोलीं काजोल?



अजय देवगन अपने एक अनोखे डांस स्टेप की वजह से चर्चा में हैं। जब से उनकी फिल्म 'सन ऑफ सरदार 2' का गाना शपहला तू दूजा तू रिलीज हुआ है, तब से उनके शकिंग डांसश को लेकर साशल मीडिया पर मीम्स की बाढ़ आ गई है। इस स्टेप का लोग जमकर मजाक बना रहे हैं। अब काजोल ने भी पति के इस वायरल डांस स्टेप पर अपना रिएक्शन दिया है। मिस मालिनी चौनल से बात करते हुए काजोल ने मजाकिया लहजे में कहा, मुझे लगता है कि अजय फिल्म इंडस्ट्री के सबसे अच्छे डांसरों में से एक हैं। क्योंकि वो इकलौते इंसान हैं, जो अपनी उंगलियों से डांस कर सकते हैं। पहले होता था कि एकटर चल के आते थे, तो म्यूजिक उसके हिसाब से बनता था। अभी तो सिर्फ उंगलियों से कर रहे हैं। एक, दो, तीन, चार...मुझे लगता है कि वो फिल्म इंडस्ट्री में सबसे स्मार्ट डांसरों में से एक हैं। ऐ वहीं, 'सन ऑफ सरदार 2' के ड्रेलर लॉन्च के दौरान जब अजय से उनके स्टेप को लेकर सवाल पूछा तो उन्होंने कहा— शायद लोग मेरा मजाक उड़ाते हो। मेरे लिए ये स्टेप भी करना मुश्किल था। मैंने कर दिया है, इसके लिए आप सबको मेरा शुक्रगुजार होना चाहिए। हालांकि ये पहली बार नहीं है, जब अजय ने अपने डांस से सबको हैरान कर दिया है।



ऐश्वर्या राय की हमशवल स्नेहा उल्लाल को देरख लोग कन्फ्यूज़, पूछ रहे आराध्या का हाल चाल

स्नेहा उल्लाल ने सलमान खान की फिल्म लकी नो टाइम फॉर लव से बॉलीबुड में डेब्यू किया था। स्नेहा की ये फिल्म तो बॉक्स ऑफिस पर खास परफॉर्म नहीं कर पाई थी लेकिन वह लोगों के बीच ऐश्वर्या राय की हमशवल के नाम से मशहूर हो गई थीं। अब एकट्रेस की लेटेस्ट तस्वीरें ने एक बार किर लोगों की कप्यूजन बढ़ा दी है और लोग उन्हें ऐश्वर्या राय समझकर आराध्या कर हाल—चाल पूछ रहे हैं। दरअसल, स्नेहा ने अपने इंस्टाअकाउंट पर गोवा में अपनी बेकेशन की लेटेस्ट तस्वीरें शेयर की हैं। वे किसी कैफे में विगन फूड एंजॉय करती नजर आ रही हैं। लुक की बात करें तो फोटोज में स्नेहा कार्साई ब्लू कलर की शॉर्ट ड्रेस में बेहद प्यारी लग रही हैं। उन्होंने अपनी जुल्फ़ों को खुला छोड़ा था। इसके साथ व्हाइट कलर का हैट भी लगाया। एकट्रेस इस तुक में हूबू है ऐश्वर्या राय की थीं। एकट्रेस की ये तस्वीरें सोशल मीडिया पर खूब वायरल हो रही हैं और लोग उन्हें ऐश्वर्या राय समझ रहे हैं। कई यूजर ने स्नेहा की तस्वीरें पर कमेंट कर रहे हैं—ऐश्वर्या राय समझकर आराध्या के बारे में पूछा है। एक यूजर ने लिखा, आराध्या कैसी है? एक और ने लिखा—आप ऐश्वर्या राय जैसी दिखने लग रही हैं। स्नेहा उल्लाल, सलमान खान की बहन अपिता खान की दोस्त है। साल 2000 की शुरुआत में, सलमान खान मुश्किल दौर से गुजर रहे थे। ऐश्वर्या राय से ब्रेकअप के बाद वह अपनी अगली फिल्म के लिए हीरोइन की तलाश में थे तभी अपिता ने स्नेहा उल्लाल की सिफारिश की थी। इसके बाद स्नेहा उल्लाल ने सलमान खान की रोमांटिक ड्रामा फिल्म लकी नो टाइम फॉर लव (2005) से अपने एकिंग करियर की शुरुआत की थी हालांकि सोहेल खान द्वारा निर्देशित ये फिल्म बॉक्स ऑफिस पर फलोप रही थी।



तलाक की खबरों पर नपंजतारा ने दिया करारा जवाब

साउथ सिनेमा की फिलेल सुपरस्टार नयनतारा अपनी फिल्मों के अलावा पर्सनल लाइफ को लेकर भी सुर्खियों में बनी रहती हैं। पिछले दिनों से ये खबर सामने आ रही हैं कि वो पति विनेश शिवन से तलाक लेकर अलग होने वाली हैं। इन खबरों पर एकट्रेस ने खुद चुप्पी तोड़ी और अफवाह के खबरों पर क्या बोलीं नयनतारा? दरअसल कुछ दिनों से सोशल मीडिया पर एक फर्जी स्क्रीनशॉट वायरल हो रहा है। जिसमें नयनतारा अपनी शादी को बड़ी गलती बताती नजर आ रही है। इसके बाद से ही ये खबरें उड़ने लगी कि उनकी शादी में दिक्कत चल रही और एकट्रेस पति विनेश से तलाक लेने वाली हैं। अब इन

अफवाहों का जवाब नयनतारा ने एक पोस्ट शेयर कर दिया है। पति विनेश शिवन संग तलाक की खबरों पर नयनतारा ने तोड़ी चुप्पी, सोशल मीडिया पर यूं दिया करारा जबाब एकट्रेस ने पोस्ट से दिया करारा जबाब एकट्रेस ने पोस्ट अपने इंस्टाग्राम अकाउंट की स्टोरी पर शेयर की है। जिसमें वो पति विनेश के साथ नजर आ रही और दोनों अजीब और हँरानी वाला रिएक्शन देते दिखे। इसे शेयर करते हुए एकट्रेस ने कैषान में लिखा कि, 'हमारा रिएक्शन ३ जब हम अपने बारे में अजीब—गरीब खबरें देखते हैं।' पति विनेश शिवन संग तलाक की खबरों पर नयनतारा ने तोड़ी चुप्पी, सोशल मीडिया पर यूं दिया करारा जबाब दो बच्चों के पेरेंट्स हैं।



छोले के साथ बेहद टेस्टी लगता है अमृतसरी कुलचा, तबे पर बनाने के लिए फॉलो करें ये रेसिपी

अगर आप भी लंच में कुछ चटपटा बनाकर खाना चाहते हैं तो छोलों के साथ ट्राई करें अमृतसरी कुलचा की ये टेस्टी रेसिपी। इस रेसिपी की खासियत यह है कि यह टेस्टी होने के साथ बनाने में भी बेहद आसान है। इसे बनाने के लिए आपको तंदूर की जरूरत भी नहीं पड़ती है। आप इन कुलचों को तबे पर भी तैयार कर सकते हैं। तो आइए बिना देर किए झटपट जान लेते हैं क्या है अमृतसरी कुलचा बनाने की रेसिपी।

अमृतसरी कुलचा बनाने के लिए सामग्री—

- कुलचे के डों के लिए—
- 1 किलो मैदा
- 400 मिली. पानी
- एक चुटकी नमक
- 100 मिली कनोला ऑयल
- फीलिंग बनाने के लिए—
- 1 कप प्याज कटा हुआ
- 1/2 किलो आलू
- 2 छोटे चम्मच साबुत धनिया रोस्ट और क्रश्ड किया हुआ

- 2 छोटे चम्मच अदरक टुकड़ों में कटा हुआ
- थोड़ा सा हरा धनिया टुकड़ों में कटा हुआ
- 1 हरी मिर्च कटी हुई
- 1 टेबल स्पून अनारदाना क्रश्ड किया हुआ
- नींबू का रस

अमृतसरी कुलचा बनाने का तरीका—

अमृतसरी कुलचा बनाने के लिए सबसे पहले एक बर्टन में मैदा और नमक डालकर उसका आटा गूँथकर उसे गीले कपड़े से ढककर एक घंटे के लिए अलग रखें। अब कुलचे की फीलिंग तैयार करने के लिए कनोला ऑयल को छोड़कर सभी सामग्री अच्छी तरह मिलाकर सीजिंग चेक कर लें। अब अपनी हथेलियों और उगलियों पर तेल लगाकर आटे की छोटी-छोटी लोईयां बना लें। इन लोईयों में फीलिंग भरकर उसे पतला करते हुए बेलन की मदद से इसके किनारों को पतला कर लें। अब एक नॉनरिटिक पैन गर्म करके उसके किनारों पर कनोला ऑयल लगाते हुए कुलचे को दोनों तरफ से अच्छी तरह सेक लें। आपका टेस्टी अमृतसरी कुलचा बनाकर तैयार है।

बच्चों के लिए बनाएं टेस्टी मसाला पराठा, दही के साथ लगते हैं लाजवाब

बच्चों को हर दो से तीन घंटे में कुछ ना कुछ खाने की जरूरत होती है। क्योंकि वे ज्यादा एनर्जी वेस्ट करते हैं और भूख जल्दी लग जाती है। ऐसे में उहौं पोषक तत्वों से भरपूर चीजें देने के साथ ही कुछ ऐसा फूड खिलाना चाहिए जो उनके पेट को देर तक भरा रखे। अगर बच्चे शाम के नाश्ते में बाहर का चटपटा



खाने की डिमांड करते हैं तो उन्हें मसाला पराठा फटाफट बनाकर खिला सकते हैं। साथ ही इसे बनाने में ज्यादा वक्त भी नहीं लगता। तो चलिए जानें कैसे फटाफट आप मसाला पराठा बना सकती है। आप चाहें तो इसे वीकेंड पर ब्रेकफास्ट में भी रेडी कर सकती हैं। बच्चे-बड़े सब इसे दही या रायता के साथ खाना पसंद करेंगे।

मसाला पराठा बनाने की सामग्री

- गेहूं का आटा 1 कप
- बारीक कटी धनिया दो से तीन चम्मच
- बारीक कटी हरी मिर्च एक
- चाट मसाला एक चम्मच
- भुनी धनिया का पाउडर
- भुना जीरा पाउडर
- थोड़ी सी लाल मिर्च
- कलौंजी या मंगरैल
- मसाला पराठा बनाने की विधि

सबसे पहले पराठे के लिए आटा गूँथ लें। अब इस आटे की लोई बनाकर रोटी बेल लें। अब इस बेली रोटी पर धी या बटर लगाएं। फिर इसके ऊपर मसालों को छिड़कें। कलौंजी, धनिया पत्ती, लाल मिर्च, चाट मसाला, थोड़ा सा नमक, भुना जीरा, भुनी धनिया का पाउडर छिड़कर चम्मच से फैला दें। अब इस रोटी के एक चौथाई हिस्से पर कट लगाएं और इसे पराठे के ट्राइगल शेप में मोड़ दें और बेल लें। अब तबे को गर्म करें और पराठे को डालें। जब ये सिक्कें लगे तो धी लगाकर दोनों तरफ से खूब दबा-दबाकर सेंक लें। बस तैयार है टेस्टी मसाला पराठा। आप चाहें तो इसमें मसालों को बढ़ा या घटा सकती हैं बच्चों की पसंद के मुताबिख बस तैयार गर्मगर्म पराठों को दही, रायता या चटनी के साथ सर्व करें। वैसे बच्चे इसे ऐसे ही खाना भी खूब पसंद करते हैं।

बच्चे की दूध की बोतल ऐसे करें साफ, वरना बढ़ सकता है इंफेक्शन का खतरा

नवजात शिशु के संपूर्ण विकास के लिए उसकी मां का दूध ही सर्वोत्तम आहार माना गया है। लेकिन अगर किसी वजह से बच्चे के लिए मां का दूध पूरा नहीं हो पाता तो मां एं उसे बोतल से दूध पिलाना शुरू कर देती है। लेकिन अगर बच्चे को फीड करवाने के बाद बोतल को सही तरीके से साफ और स्टेरलाइज ना किया जाए तो इससे बच्चे के संक्रमित होकर बीमार होने की संभावना काफी ज्यादा बढ़ जाती है। ऐसा इसलिए यहांकि नवजात शिशु बाकी लोगों की तुलना में रोगाणु, बैक्टीरिया, वायरस और अन्य सूक्ष्मजीवों के लिए अतिसंवेदनशील होते हैं। ऐसे में अगर आप भी अपने बच्चे को बोतल से फीड करवा रही हैं तो उसे सेहतमंद बनाए रखने के लिए जान लें क्या है उसकी दूध की बोतल को साफ करने का सही तरीका।

गर्म पानी से धोएं दूध की बोतल—

इस उपाय को अपनाने के लिए सबसे पहले बच्चे की



बोतल को खोलकर अच्छी तरह साफ करने के बाद एक बड़े पैन में पानी डालकर उसमें 5 मिनट तक उबलने के लिए रखें। इस बात का ध्यान रखें कि बोतल के सभी हिस्से पानी में अच्छी तरह से डूब जाएं। इसके बाद पानी ठंडा होने पर बोतल के हिस्सों को निकाल लें। अब इन्हें दूसरे ठंडे पानी से धो लें और बोतल के हिस्सों को हवा में सूखने दें।

ब्लीच की लैं मदद—

बच्चे की दूध की बोतल को डिसइफेक्ट करने का ब्लीच भी एक असरदार उपाय हो सकता है। इस उपाय को करने के लिए आप सबसे पहले 10-12 कप पानी में 2 चम्मच ब्लीच मिलाएं। अब बोतल को खोलकर उसके सभी हिस्सों को ब्लीच के पानी में 5 मिनट तक डाल दें। ध्यान रखें,

इसके बाद बोतल को सामान्य पानी से साफ न करें वरना बोतल में कीटाणु पनप सकते हैं। बोतल को यूज करने से पहले उसे हवा में सूखने दें।

बच्चे दूध की बोतल में ही रखा न छोड़—नवजात शिशु को बोतल से दूध पिलाने के बाद बच्चे हुए दूध को कभी भी बोतल में ऐसे ही ना छोड़ें। बच्चे को हर बार दूध पिलाते ही तुरंत बच्चे हुए दूध को बोतल से निकालकर धो दें।

ब्रश का उपयोग—

आप बच्चे की बोतल को साफ करने के लिए उसके सभी हिस्सों को गर्म और साबुन के पानी से भी धो सकते हैं। इसके लिए आप ब्रश की सहायता भी ले सकती हैं। बोतल धोने के बाद उन्हें हवा में सूखने के लिए छोड़ दें।

40 के बाद ये आदतें बिगड़ देती हैं पैरों की सेहत, होने लगती हैं समस्याएं



40 के बाद फिजिकल हेल्थ का ध्यान रखना बेहद जरूरी है। यहांकि ज्यादातर बीमारियों का एटक इसी एज में होना शुरू हो जाता है। हाई बीपी और डायबिटीज के साथ ही हैंडिंग्स की डेंसिटी कम होने लगती है। जिसकी वजह से ज्याइंट्स में दर्द होने लगता है। कई बार तो वो फिटनेस रूटीन को स्ट्रिक्टली फॉलो करने के बाद भी पैरों में दर्द की शिकायत रहती है। खास्तौर पर ये समस्या 40 की उम्र पार करने के दौरान ये दर्द बढ़ जाता है। जिसकी वजह फिटनेस रूटीन की कुछ गलत आदतें हैं। जिन्हें छोड़ देने में ही भलाई है।

लेग्स की ओवरट्रेनिंग

बहुत सारे फिटनेस फ्रीक लोग पैरों की एक्सरसाइज पर ज्यादा ध्यान देते हैं और ओवर ट्रेनिंग करने लगते हैं। जिसकी वजह से पैरों में थकान, कमजोरी, चोट और मांसपेशियों में खिंचाव हो जाता है। ऐसे में जरूरी है कि अपने शरीर की सुने और चोट लगने या दर्द होने पर पैरों को राहत दें। नहीं तो ये समस्या उम्र के साथ बढ़ सकती है।

स्ट्रेचिंग ना करना

फिटनेस फ्रीक लोगों के लिए कॉर्डिंग और वेट लिफ्टिंग सबसे अहम एक्सरसाइज होती है। लेकिन फिट रहने के लिए और एक्सरसाइज शुरू करने से पहले स्ट्रेचिंग सबसे जरूरी है। ये बिल्कुल बेसिक एक्सरसाइज होती है जिसे की सेहत पर असर डालता है।

ना करें पैरों के दर्द को इग्नोर

अगर शरीर के किसी भी इस्से में दर्द हो रहा है तो उसे इग्नोर ना करें। पैरों में दर्द है तो वर्कआउट को छोड़कर किसी प्रोफेशनल से सलाह लें और इस दर्द को ठीक करने का काम करें। मसल्स की चोट को ठीक करना जरूरी है नहीं तो ये प्यूजर में दर्द को बढ़ा सकती है।

घर पर बनाएं बादाम-पिस्ता बिस्कुट, खाकर आ जाएगा मजा

बादाम-पिस्ता बिस्कुट को चाय या फिर कॉफी के साथ खाया जा सकता है। यह बिस्कुट बिना अंडे के तैयार होते हैं इसलिए हर कोई इनका लुक उठा सकता है। इसके अलावा ये बिस्कुट मैदा की जगह आटे से तैयार होते हैं। ऐसे में ये ओर भी ज्यादा हैली हैं। आप एक ही बार में खूब सारे बिस्कुट बना सकते हैं और किर इन्हें एयरट्राइट कंटेनर में कुछ हप्तों के लिए स्टोर कर सकते हैं।

