



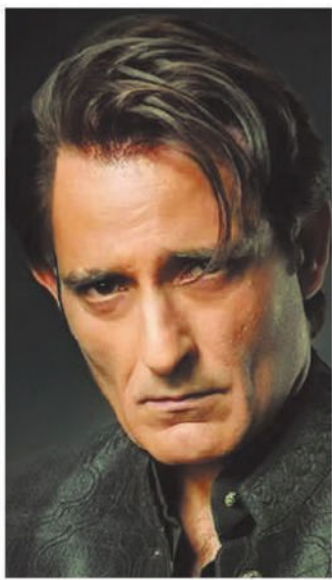
हनुमान के सीक्वल को लेकर अफवाहों पर तेजा सज्जा ने लगाया विराम

साउथ के एक्टर तेजा सज्जा फिल्म हनुमान के सीक्वल को लेकर चर्चा में हैं। हाल ही में, ऐसी खबरें चल रही थीं कि एक्टर तेजा सज्जा ने 2024 की हिट फिल्म हनुमान के सीक्वल से किनारा कर लिया है। जय हनुमान के बारे में कोई अपडेट न होने के कारण कई लोगों ने इसे सच मान लिया। हालांकि, तेजा सज्जा ने इस बात से इनकार किया है कि उन्होंने इस प्रोजेक्ट से किनारा किया है। सोशल मीडिया पर इस बात की चर्चा थी कि तेजा सज्जा हनुमान के सीक्वल का हिस्सा नहीं होंगे। खबरें यह भी थी कि उन्होंने इस फिल्म से किनारा कर लिया। दावा किया गया कि लिमिटेड स्क्रीन टाइम और क्रिएटिव मतभेदों का हवाला देते हुए, उन्होंने खुद को प्रशांत वर्मा सिनेमैटिक यूनिवर्स से अलग किया। हालांकि तेजा सज्जा ने इस तरह की खबरों को सिर से खारिज किया है। तेजा सज्जा ने बताया ये गलत खबरें हैं कि मैं जय हनुमान का हिस्सा नहीं हूँ। उन्होंने बताया है कि वह अपने आप को इस प्रोजेक्ट से अलग नहीं कर रहे हैं। अप्रैल 2024 में तेजा सज्जा ने बताया था कि यह फिल्म भगवान हनुमान पर आधारित होगी। उन्होंने जय हनुमान में अपने किरदार के बारे में बताते हुए कहा था मैं भी जय हनुमान का हिस्सा बनूँगा। फिल्म भगवान हनुमान पर आधारित होगी। उन्होंने दिसंबर 2024 में बताया था मैं सेट पर जाने का इंतजार कर रहा हूँ। मैं इसके लिए उत्साहित हूँ।



अपनी आगामी फिल्म 'महाकाली' की तैयारियों में लगे हैं अक्षय खन्ना

अभिनेता अक्षय खन्ना इन दिनों लगातार चर्चाओं में बने हुए हैं। एक ओर जहाँ 'धुरधुर' में उनके अभिनय की जमकर तारीफ हो रही है और उनका डांस स्टेप वायरल है। वहीं दूसरी ओर 'दृश्यम 3' से बाहर होने के बाद मेकर्स ने उन पर गैर पेशेवर रवैये के आरोप लगाए हैं और उन्हें कानूनी नोटिस भेजा है। इसको लेकर एक्टर पर कुछ और लोगों ने भी अब आरोप लगाए हैं। हालांकि, अक्षय की तरफ से इन पर कोई प्रतिक्रिया सामने नहीं आई है। इस बीच अब अक्षय अपनी आगामी फिल्म 'महाकाली' की तैयारियों में लगे हैं। अब फिल्म की शूटिंग की बीटीएस तस्वीरें भी सामने आई हैं। निर्देशक पूजा कोल्लुर ने साल 2025 का शूटिंग जताते हुए कुछ तस्वीरें साझा की हैं। इनमें हैदराबाद स्थित 'महाकाली' के सेट से भी कुछ तस्वीरें हैं। इनमें अक्षय खन्ना भी नजर आ रहे हैं। पूजा कोल्लुर ने जो तस्वीरें साझा की हैं, उनमें 'महाकाली' के सेट से अक्षय खन्ना के साथ एक सेल्फी भी शामिल है। 'महाकाली' से अक्षय खन्ना तेलुगु सिनेमा में अपना डेब्यू कर रहे हैं। 'महाकाली' प्रशांत वर्मा सिनेमैटिक यूनिवर्स की अगली कड़ी है। फिल्म में अक्षय खन्ना गुरु शुक्राचार्य की भूमिका में नजर आएंगे।



खुद से छोटे एक्टर राजीव सिद्धार्थ को डेट कर रहीं हैं

नए साल का स्वागत हर कोई अपने-अपने तरीके से कर रहा है। अभिनेत्री कीर्ति कुल्हारी ने अपने नए साल का स्वागत बड़े ही खास अंदाज में किया है। एक्ट्रेस ने नए साल के मौके पर अपने रिलेशनशिप को रिवील किया है। उन्होंने अपने रिश्ते को आधिकारिक करते हुए अपने पार्टनर के साथ तस्वीरें भी साझा की हैं।

अभिनेता राजीव सिद्धार्थ के साथ रिश्ते में हैं कीर्ति

नए साल के मौके पर 1 जनवरी की देर रात कीर्ति कुल्हारी ने अपने फैंस को नए साल की शुभकामनाएं देते हुए अपने रिलेशनशिप को ओपन किया है। एक्ट्रेस ने अपने इंस्टाग्राम अकाउंट पर एक रील शेयर की है, जिसमें कई अलग-अलग फोटोज हैं। इन फोटोज में कीर्ति कुल्हारी अभिनेता राजीव सिद्धार्थ के साथ नजर आ रही हैं। इस रील में राजीव और कीर्ति की कई रोमांटिक तस्वीरें भी हैं। इस रील के साथ ही कीर्ति ने राजीव सिद्धार्थ के साथ अपने रिश्ते को आधिकारिक कर दिया है। कीर्ति ने अपनी पोस्ट के कैप्शन में लिखा, 'एक तस्वीर हजार शब्दों के बराबर होती है। सभी को 2026 मुबारक हो।'।



राजीव से 11 महीने बड़ी हैं कीर्ति

आजकल किसी भी रिलेशनशिप के सामने आते ही पार्टनर्स के बीच उम्र का फासला जानने के लिए भी फैंस उत्साहित रहते हैं। इसी तरह राजीव सिद्धार्थ और कीर्ति कुल्हारी के बीच के उम्र के फासले को लेकर भी फैंस उत्साहित हैं। साल 1985 की जन्मी कीर्ति कुल्हारी 40 साल की हैं। जबकि राजीव सिद्धार्थ कीर्ति से सिर्फ 11 महीने ही छोटे हैं। अप्रैल 1986 में जन्मे राजीव सिद्धार्थ अभी 39 साल के हैं। ऐसे में कीर्ति और राजीव के बीच उम्र का अधिक फासला नहीं है।

2016 में कीर्ति ने की थी साहिल सहगल से शादी

कीर्ति कुल्हारी ने इससे पहले अभिनेता साहिल सहगल से शादी की थी। दोनों ने साल 2016 में शादी की थी। लेकिन पांच साल तक शादी चलने के बाद साल 2021 में दोनों अलग हो गए थे।

फोर मोर शॉट्स प्लीज में नजर आई थीं कीर्ति

वर्कफुट की बात करें तो कीर्ति कुल्हारी आखिरी बार अपनी लोकप्रिय सीरीज 'फोर मोर शॉट्स प्लीज' के चौथे सीजन में नजर आई हैं। यह शो 19 दिसंबर को प्राइम वीडियो पर रिलीज स्ट्रीम हुआ था।

पहली बार अक्षय के साथ स्क्रीन साझा करेंगी रानी मुखर्जी



बॉलीवुड की चर्चित फैंचाइजी 'ओह माई गॉड' एक बार फिर बड़े स्तर पर वापसी करने की तैयारी में है। फैंचाइजी की नई फिल्म को लेकर दर्शकों के बीच पहले से ही उत्सुकता बनी हुई थी और अब इस प्रोजेक्ट से जुड़ी एक बड़ी जानकारी सामने आई है। रिपोर्ट्स के मुताबिक, इस बार अक्षय कुमार के साथ रानी मुखर्जी मुख्य भूमिका में नजर आ सकती हैं। अगर यह खबर पुष्टा होती है, तो यह दोनों कलाकारों की पहली ऑन-स्क्रीन जोड़ी होगी, जिसे लेकर फिल्म इंडस्ट्री में खासा उत्साह देखा जा रहा है।

इसी साल शुरू होगी शूटिंग

पिकविला की रिपोर्ट के मुताबिक बताया जा रहा है कि ओह माई गॉड इस समय प्री-प्रोडक्शन स्टेज में है और फिल्म की शूटिंग 2026 के मई से शुरू होने की योजना है।

पहले और दूसरे भाग की तरह इस बार भी निर्देशन की कमान अमित राय संभाल रहे हैं, जिन्होंने पिछली फिल्म में सामाजिक मुद्दों को एभावशाली ढंग से पेश कर दर्शकों और समीक्षकों की सराहना बटोरी थी।



गौरव ने अपनी जर्नी पर भी की बात

टीवी की दुनिया में लंबा वक्त बिताने के बाद बिग बॉस जैसे रियलिटी शो में उतरना गौरव के लिए आसान फैसला नहीं था। उन्होंने पहले दिन से यह तय कर लिया था कि वह इस शो को किसी से मुकाबला करने की जगह आत्ममंथन और खुद को बेहतर इंसान बनाने का जरिया बनाएंगे। गौरव के मुताबिक, बिग बॉस का घर सिर्फ कैमरों और कंट्रोवर्सी का खेल नहीं है, बल्कि यह मानसिक मजबूती और समझदारी की असली परीक्षा भी होता है।

कृति सेनन ने 'कॉकटेल 2' को लेकर कही बात



कृति सेनन बॉलीवुड में अपने करियर के 11 साल पूरे कर चुकी हैं। इन 11 साल में कृति कई बड़ी फिल्मों का हिस्सा रही हैं। साथ ही उन्होंने कई हिट फिल्में भी दी हैं। उनकी आखिरी रिलीज फिल्म 'तेरे इश्क में' भी बॉक्स ऑफिस पर सफल रही थी। वहीं फिल्म में उनके अभिनय की भी काफी तारीफ हुई। अब कृति नए साल में अपनी आगामी फिल्म 'कॉकटेल 2' के साथ प्रवेश कर रही हैं। यह उनकी 20वीं फिल्म भी है। इस मौके पर कृति ने 'कॉकटेल 2' को लेकर बात की और साथ ही बताया कि क्या फिल्मों की सफलता उनके ऊपर दबाव डालती है या नहीं।

मैं किसी भी तरह का दबाव नहीं लेती

बातचीत के दौरान कृति ने बॉक्स ऑफिस नंबर के प्रेशर के बारे में बात की। एक फिल्म की सफलता क्या दूसरी फिल्म के बॉक्स ऑफिस नंबर के आंकड़ों को लेकर दबाव बनाती है? अभिनेत्री ने कहा कि वो अपने ऊपर किसी तरह का दबाव नहीं लेती है। उन्होंने कहा कि मैं

ऐसा दबाव नहीं लेती। हर फिल्म अलग होती है, आप यह उम्मीद नहीं कर सकते कि हर फिल्म एक ही तरह के दर्शकों को आकर्षित करेगी। आगे 'कॉकटेल 2' को लेकर एक्ट्रेस ने कहा कि 'कॉकटेल 2' के दर्शक 'तेरे इश्क में' से बिल्कुल अलग हैं। आप बस कड़ी मेहनत और पूरी ईमानदारी से काम कर सकते हैं। आपको हर फिल्म में अपना सर्वश्रेष्ठ देना होता है। इसके अलावा बाकी सब हमारे हाथ में नहीं है, क्योंकि बॉक्स ऑफिस पर फिल्म की सफलता को प्रभावित करने वाले कई और कारणा भी होते हैं। इसलिए मैं वह दबाव नहीं लेना चाहती। मैं अपने फिल्म निर्माताओं पर भी वह दबाव नहीं डालती। बल्कि मैं बस इस प्रक्रिया का आनंद लेती हूँ। मैं उत्साहित हूँ। इससे पहले एक इंटरव्यू में बात करते हुए कृति ने 'कॉकटेल 2' के बारे में बताया था कि 'कॉकटेल 2' बिल्कुल सही समय पर बनी। मुझे इसकी बहुत चाह थी। मैं एक रोमांटिक कॉमेडी की उस युवा, शहरी और मजेदार दुनिया में कदम रखना चाहती थी। बेशक यह एक सीक्रेल है, लेकिन मुझे लगता है कि यह सिर्फ एक अलग माहौल का सीक्रेल है।

कहानी पूरी तरह से अलग है, किरदार पूरी तरह से अलग हैं और उनकी पृष्ठभूमि भी पूरी तरह से अलग है। कृति आखिरी बार आनंद एल राय द्वारा निर्देशित 'तेरे इश्क में' में नजर आई थीं। इस फिल्म में उनके साथ धनुष प्रमुख भूमिका

शाहिद और रश्मिका के साथ नजर आएंगी कृति

होमी अदजानिया द्वारा निर्देशित 'कॉकटेल 2' में कृति सेनन के साथ शाहिद कपूर और रश्मिका मंदाना प्रमुख भूमिकाओं में नजर आएंगे। यह 2012 में आई 'कॉकटेल' की सीक्रेल है। इसमें सैफ अली खान, दीपिका पादुकोण और डायना पेंटी प्रमुख भूमिकाओं में नजर आई थीं। इस फिल्म को पसंद किया गया था।





किचन चिमनी की चिकनाई पल भर में गायब बिना जाली निकाले चमकाएं नई जैसी

खाना पकाने के दौरान निकलने वाली चिकनाई, तेल और धुएं की वजह से चिमनी के अंदर और फिल्टर के आसपास एक चिपचिपी और मोटी काली परत जम जाती है। इस कारण चिमनी गंदी हो जाती है। जिसे साफ करना काफी ज्यादा मेहनत भरा काम होता है।

अधिकतर लोग तेल और मसाले के धुएं से बचने के लिए किचन में चिमनी लगाते हैं। लेकिन अगर सप्ताह में या महीने में चिमनी की सफाई न की जाए, तो खाना पकाने के दौरान निकलने वाली चिकनाई, तेल और धुएं की वजह से चिमनी के अंदर और फिल्टर के आसपास एक चिपचिपी और मोटी काली

परत जम जाती है। इस कारण चिमनी गंदी हो जाती है। जब इस चिमनी को साफ करने की बात आती है, तो अक्सर चिमनी की जाली को निकालना और फिर इसको घंटों तक डिस्टेंड और गरम पानी में भिगोना पड़ता है, जोकि काफी ज्यादा मेहनत भरा काम होता है।

ऐसे में अगर आपके घर में भी चिमनी लगी है और वह गंदी हो गई है। तो आपको परेशान होने की जरूरत नहीं है। क्योंकि आज इस

आर्टिकल के जरिए हम आपको असरदार और कमाल का क्लीनिंग हेक बताने जा रहे हैं। जिसकी सहायता से बिना जाली निकाले आप मिनटों में चिमनी को नए जैसा चमका सकती हैं।

जरूरी सामान



बेकिंग सोडा
सिरका
लिविड डिश वॉश सोप
ऐसे बनाएं घोल
सबसे पहले एक सफेद स्प्रे बोतल लें।

अब इसमें बराबर मात्रा में बेकिंग सोडा, सफेद सिरका और लिविड डिश वॉशिंग सोप डालें। फिर करीब 1/4 कप गुनगुना पानी डाल कर बोतल को

बंद करके अच्छे से हिलाएं, जिससे कि सभी चीजें मिक्स हो जाएं।

ऐसे करें इस्तेमाल

बता दें कि इस घोल का इस्तेमाल करने से पहले चिमनी की सतह पर अखबार या कपड़ा बिछाएं और गैस स्टोव के बर्नर को दक दें। वहीं यह तरीका चिमनी के ठंडा होने पर अपनाएं। चिमनी के अंदरूनी हिस्से और जाली के बाहर की ओर जहां-जहां पर चिकनाई दिख रही है, वहां पर इस घोल को स्प्रे करें। इस घोल को करीब 15-20 मिनट तक के लिए ऐसे ही छोड़ दें। वहीं समय पूरा होने के बाद इसको साफ कपड़े से धीरे-धीरे पोछें। जब सारी गंदगी साफ हो जाए, तो माइक्रोफाइबर कपड़े से चिमनी को पोछें।



सर्दी की सुबह को बनाएं लाजवाब : मूली-चावल की पूड़ी का अनोखा स्वाद

सर्दियों में हर एक घर में सबसे ज्यादा गरमा-गरम पूड़ियां और परांठे खूब खाए जाते हैं। इस मौसम में पूड़ी-कचौड़ी खाने का एक अलग ही मजा आता है। वैसे तो लोग गेहूं की पूड़ियां खाई जाती हैं, लेकिन क्या आप कभी मूली और चावल के आटे की पूड़ी ट्राई की है। यदि नहीं, तो इस बार आप घर पर ही मूली और चावल की पूड़ी बनाकर जरूर देखें। इसका स्वाद भी लाजवाब होता है और यह काफी कुरकुरी पोष्टिक लगती है। आइए आपको बताते हैं कैसे बनाएं मूली और चावल की पूड़ी को कैसे बनाएं।

मूली और चावल की पूड़ी कैसे बनाएं?
- इसके लिए आप मूली को अच्छे से धोकर छील लें और इसे बारीक वाले कट्टरक से कस लें। अब एक बड़े बर्तन में चावल का आटा लें।
- फिर इसमें कट्टरक की हुई मूली, बारीक कटा हरा धनिया, अदरक-मिर्च का पेस्ट, अजवाइन, थोड़ी सी हल्दी, लाल मिर्च और नमक डालें।
- इसके बाद इसमें एक छोटा चम्मच तेल डालकर अच्छे से मिलाकर

आटे को गूंधने के बाद 5-10 मिनट के लिए ढककर रख दें।
- छोटी-छोटी लोइयां तोड़कर चकले पर थोड़ा सा तेल लगाकर हल्के हाथों से छोटी-छोटी पूड़ियां बेल लें।
- यदि पूड़ियां किनारे से फट रही हैं, तो आप किसी कटोरी की मदद से उन्हें गोल काट सकते हैं।
- तेल गर्म होने के बाद, इसमें पूड़ी डालकर लो फ्लेम पर दोनों तरफ से सुनहरा और कुरकुरा होने तक तल लें।
- इसके बाद गरमा-गरम मूली और चावल की पूड़ियों को हरी धनिया के साथ सर्व करें।
इन बातों का रखें ख्याल
- मूली कट्टरक करने के बाद काफी पानी को छोड़ती है, इसलिए आटे में पानी डालने से पहले मूली और मसालों को अच्छी तरह मिला लें।
- आटा हमेशा हल्के गरम पानी से गूंधें।
- जब आप पूड़ियों को बेलें तो इसे गेहूं की पूड़ियों की तरह जोर बिल्कुल भी न लगाएं।
- जब आप पूड़ी को फ्राई करें, तो तेल अच्छी से गर्म होना चाहिए।

आयरन का पावरहाउस है काला चना

आजकल एनर्जी ड्रिक्स और सप्लीमेंट्स के दौर में हम एक ऐसे सुपरफूड को भूलते जा रहे हैं, जो हमारी दादी-नानी की रसोई में रोज की शान हुआ करते थे। काला चना करी इसी तरह की एक रेसिपी है, जिसमें आसान चीजों को धीरे-धीरे पकाया जाता है ताकि ठंडे महीनों में शरीर को पोषण मिल सके। काला चना सदियों से भारतीय रसोई में इस्तेमाल होता आ रहा है। दादी-नानी इस पर एक भरोसेमंद सामग्री के तौर पर निर्भर रहती थीं, जो आसानी से स्टोर हो जाता थी और ताकत देती थी खासकर सर्दियों में जब शरीर को लगातार एनर्जी की जरूरत होती थी।

यह लोग जरूर खाएं ये डिश

एनर्जी और ग्रोथ के लिए इसे बच्चों को जरूर दें। आयरन की कमी से बचाव के लिए महिलाएं इसे अपने डाइट में जरूर शामिल करें। कमजोरी और पावन के लिए बुजुर्गों को भी इसे जरूर खाना चाहिए। ध्यान रखें कि अगर ज्यादा गैस की समस्या हो तो हींग और जीरा डालें। रात में भारी मात्रा में न खाएं और डाइजिटिव वाले पोर्शन कंट्रोल रखें। काले चने की करी सिर्फ एक सब्जी नहीं, बल्कि दादी-नानी की समझदारी से मिली सेहत की विरासत है। अगर आप नेचुरल तरीके से एनर्जी, आयरन और प्रोटीन बढ़ाना चाहते हैं, तो इस भूले-बिसरे सुपरफूड को अपनी थाली में जरूर शामिल करें।



आयरन का पावरहाउस है काला चना

काले चने में मौजूद आयरन शरीर में खून की कमी (एनीमिया) से बचाता है। कमजोरी और थकान दूर करता है। महिलाओं के लिए यह खासतौर पर फायदेमंद होता है। प्रोटीन से भरपूर काले चने की करी, मसल्स को मजबूत बनाती है। इसे खाने से लंबे समय तक पेट भरा रहता है। शाकाहारियों के लिए यह बेहतरीन प्रोटीन विकल्प है

एनर्जी बढ़ाने में कारगर

दादी-नानी का मानना है कि काला चना धीरे-धीरे ऊर्जा देता है, ब्लड शुगर को संतुलित रखता है और दिनभर एक्टिव बनाए रखता है। फाइबर से भरपूर होने के कारण यह कोलेस्ट्रॉल कंट्रोल करने में मदद करता है। यह दिल की सेहत के लिए भी बुहत अच्छा है।

काले चने की करी बनाने का आसान तरीका

- रात भर काले चने भिगो दें
- सुबह प्रेशर कुकर में उबाल लें
- प्याज, टमाटर, अदरक-लहसुन और देसी मसालों में पकाएं
- अंत में थोड़ा घी डालें - स्वाद और पोषण दोनों बढ़ेगा

नहीं खराब होगी कटी हुई सब्जियां

किचन में इन तरीकों से कर लें स्टोर



वर्किंग महिलाओं के लिए किचन और बाहर के काम संभालना थोड़ा मुश्किल हो जाता है। ऐसे में वह किचन के काम को आसान बनाने के लिए कुछ स्मार्ट हैक्स का इस्तेमाल करती हैं। सब्जियां बनाने के लिए महिलाएं पहले से ही काटकर रख लेती हैं लेकिन ज्यादा समय तक किचन में सब्जियां पड़ी रहने के कारण खराब होने लगती हैं। आपको बताते हैं कुछ ऐसे स्मार्ट ट्रिक्स जिनका इस्तेमाल करके आप सब्जियों को स्टोर कर सकते हैं। चलिए जानते हैं इनके बारे में...

कटे हुए आलू का इस तरह करें स्टोर

कटे हुए आलू यदि लंबे समय तक बाहर पड़े रहें तो उनका रंग काला पड़ने लगता है। ऐसे में आप कटे हुए आलू को ठंडे पानी में स्टोर कर लें। इससे वह खराब नहीं होंगे और न ही काले पड़ेंगे।

केले स्टोर करने का तरीका

केलें भी बाहर पड़े रहने के कारण खराब होने लगते हैं ऐसे में आप केलों के गुच्छे के सीरे को प्लास्टिक या फिर अल्यूमिनियम पेपर से रैप करके रख दें। इससे केलों लंबे समय तक चलेंगे और फ्रेश भी रहेंगे।

कटे हुए फल स्टोर करने का हैक्स

कटे हुए फलों का आप स्टोर करने के लिए उन पर नींबू का रस लगा लें। नींबू के अलावा आप फलों पर शहद भी लगा सकते हैं। शहद का पानी लगाने से भी फल जल्दी काले नहीं होंगे। साथ ही इस तरीके से फल लंबे समय तक फ्रेश भी रहेंगे।

ब्राउन शुगर रहेगी फ्रेश

ब्राउन शुगर को यदि आप लंबे समय तक फ्रेश रखना चाहते हैं तो इसे जिस भी कंटेनर में रख रहें हैं इसमें एक सेब का टुकड़ा डाल दें। इससे वह जल्दी खराब नहीं होगी और लंबे समय तक फ्रेश भी रहेगी।

शावर कैप आएगी काम

खाना बनाने के बाद आप उन्हें हवा के कणों से बचाने के लिए आप शावर कैप का इस्तेमाल कर सकते हैं। यह बालों के अलावा खाने को भी साफ-सुथरा रखने में मदद करेगी। इस बात का ध्यान रखें कि शावर कैप एकदम फ्रेश हो।

हर्ब्स को हफ्तों तक ताजा रखने के आसान घरेलू तरीके

खाने के अगर फ्रेश हर्ब्स का इस्तेमाल किया जाए तो इससे टेस्ट पूरी तरह से बदल सकता है। करीपते से लेकर धनिया व पुदीना खाने के टेस्ट को नेक्स्ट लेवल पर ले जाते हैं। अमूमन हम मार्केट से इन हर्ब्स का एक बड़ा गुच्छा खरीदते हैं, लेकिन एक बार में इन्हें थोड़ा सा ही इस्तेमाल किया जाता है और फिर बाकी कुछ ही दिनों में फ्रिज में खराब हो जाता है। ऐसे में पैसे यूही वेस्ट हो जाते हैं। हम सभी के साथ अक्सर ऐसा होता है।

हालांकि, ऐसे में आपको परेशान होने की जरूरत नहीं है। आपको शायद पता ना हो, लेकिन अगर आप थोड़ा स्मार्ट तरीका अपनाते हैं तो ऐसे में इन हर्ब्स को महीनों तक भी आसानी से स्टोर किया जा सकता है। इससे आप उन्हें लंबे समय तक बिना किसी परेशानी के आसानी से इस्तेमाल कर पाएंगे। तो चलिए जानते हैं इसके बारे में-

ठीक से धोएं और सुखाएं

अगर आप हर्ब्स को स्टोर करना चाहते हैं तो पहले उन्हें अच्छी तरह धोकर सुखाएं। इसके लिए आप हर्ब्स को ठंडे पानी में धीरे से धोएं। फिर एक्स्ट्रा पानी ड्राइकर उन्हें एक साफ तौलिए पर फैलाएं। अब इन हर्ब्स को पूरी तरह से सूखने दें। ध्यान रखें कि अगर इनमें नमी रह जाती है, तो हर्ब्स जल्दी खराब हो जाती हैं।

आजमाएं पेपर टॉवल रैप तरीका

अगर आप धनिया, पुदीना, अजमोद, डिल जैसी हर्ब्स को स्टोर करना चाहती हैं तो ऐसे में पेपर टॉवल रैप तरीके को आजमाएं। इसके लिए आप हर्ब्स को सुखे पेपर टॉवल पर रखें, फिर धीरे से रोल करें। अब इसे एयरटाइट बॉक्स में रखें। इस तरह हर्ब्स 1-2 हफ्ते तक खराब नहीं होती हैं। आप हर दिन कुछ मात्रा में इन हर्ब्स का इस्तेमाल कर सकते हैं।

करें फ्रीज

अगर आप हर्ब्स को महीनों तक स्टोर करना चाहते हैं तो ऐसे में उन्हें फ्रीज करना सबसे अच्छा रहता है। इसके लिए आप साबुत पत्तियों को धोकर सुखा लें। अब इन्हें जिप बैग में स्टोर करें और फ्रीज करें। इसके अलावा हर्ब्स से आइस क्यूब भी बनाए जा सकते हैं। इसके लिए आप हर्ब्स को काटें और आइस ट्रे में डालें। इसे पानी या जैतून के तेल से भरकर फ्रीज करें। स्पूप, दाल, ग्रेवी के लिए यह बहुत बढ़िया ऑप्शन है। इस तरह आपकी हर्ब्स 3-6 महीने तक आसानी से चल जाती हैं।



