

एंगीन दुनिया में हर एंग कुछ बोलता है। बिना एंगों के तो आप अपने जीवन की कल्पना भी नहीं कर सकते। हर एंग का कुछ अर्थ है, जिसे प्रायः हम नहीं जानते। आपको अपने भाव प्रकट करने हों या किसी को कुछ उपहार में देना हो, इसका चुनाव आप एंगों के माध्यम से ही करते हैं। अगर बात फैशन की हो तो कलर की चाइस करना और भी जरूरी हो जाता है।

इन्हें चाहिए ब्लैक

बॉलीवुड के स्टाइल आइकल जॉब अब्राहिम, शाहरुख खान, शाहिद कपूर के फैन्स उनके ब्लैक कलर को भी फॉलो करते हैं। शादी, रिसेशन, डांस पार्टी, कॉकटेल पार्टी सभी जगह ब्लैक को फॉलो किया जा सकता है। ब्लैक कलर के दीवाने अपनी पसंद का यूनिक ब्लैक डिजाइनर पीस चुन रहे हैं।

व्हाइट फॉर आल

व्हाइट कलर सिर्फ यूथ ही नहीं, बल्कि बिजेनेसमैन और पॉलिटिशियन की बॉडीओब का भी हिस्सा बना हुआ है। इसीलिए व्हाइट कलर में मेस्स विवर्स जैसे शर्ट्स, ट्राउजर, टाई, बेल्ट, शेरवानी, सूट, शूज और दूसरी सभी एसेसरीज तक बाजार में आसानी से उपलब्ध हैं।

सब कुछ कह देता है

फेवरेट कलर

पहले जहां अलग-अलग डिजाइनर्स के कलेक्शन को एक ही स्टोर में जगह मिलती थी, वहाँ अब एक स्पेशलिक कलर के सभी डिजाइनर कपड़ों और एसेसरीज पर ब्रेड स्टोर भी शुरू हो गए हैं। एक रोचक बात और भी है कि फैशन को ध्यान में रखकर एक स्पेशल कलर थीम को लेकर अब एक्सप्रेसिव्स्ट हो रहे हैं।

इन कलर थीम में इस समय सिटी में ब्लैक, व्हाइट और पिंक थीम आ चुकी हैं। इन तीनों कलर्स में अगर आपको किसी भी तरह का आउटफिट, शूज, एसेसरीज और हैंडबैग चाहिए, तो आपको पूरी मैचिंग एक ही शॉप पर मिल जाएगी। ये तीनों कलर्स ही ऐसे हैं, जिन्हें यूथ के साथ ही बिजेनेसमैन और पॉलिटिशियन भी पसंद करते हैं।



पिंक कलर बेस्ट

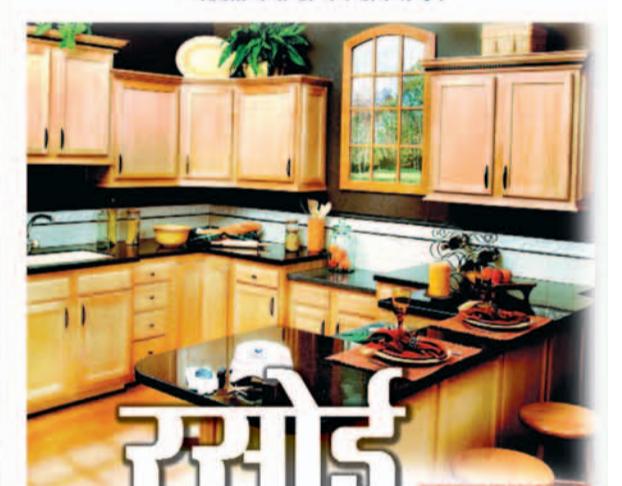
जैलरी, हेयर एसेसरीज के साथ ही गिप्ट आइटम्स आदि में पिंक कलर ही खोजती है। ऐसा नहीं है कि उन्हें कोई कलर नहीं भाता, लेकिन पिंक कलर उनकी पहली प्राथमिकता होती है।

पिंक कलर युवतियों का तो हमेशा से ही फेवरेट रहा है। हर गरमेंट शॉप, मेकअप शॉप और एसेसरी शॉप में अपना फेवरेट ब्लैक और स्पार्कलिंग पिंक ढूँढ़ती है। ऐसा माना जाता है कि टीनेजर गर्ल्स के साथ 25 साल तक की गर्ल्स पिंक कलर की ड्रेसेज और एसेसरीज को पसंद करती हैं। ये कलर रोमांस के साथ ही सॉफ्टेनेस के लिए भी जाना जाता है। शायद इसीलिए गर्ल्स फैशन एसेसरीज में, पूर्णवर्षीय, बैग, जैलरी, हेयर एसेसरीज के साथ ही गिप्ट आइटम्स आदि में पिंक कलर ही खोजती हैं। ऐसा नहीं है कि उन्हें कोई कलर नहीं भाता, लेकिन पिंक कलर उनकी पहली प्राथमिकता होती है।

होती है। लड़कियां गुलाबी और लाल तथा लड़के नीले और हरे रंग के प्रति आकर्षित क्यों होते हैं, इसका कारण चीनी बैज़ानिकों ने पता लगा लिया है। शीजांग यूनिवर्सिटी के शोधकर्ताओं ने बताया कि लड़कियों के दिशा की संरचना इस तरह से है कि वे पके हुए लाल फलों जैसे रंगों की ओर आकर्षित हो जाती हैं, जबकि लड़के आसमान जैसे रंगों को पसंद करते हैं। 350 से अधिक विद्यार्थियों पर रंगों को लेकर किए गए शोध के बाद शोधकर्ता इस नतीजे पर पहुंचे हैं। इस शोध में विद्यार्थियों पर 11 रंगों की पसंद का पता लगाया गया, साथ ही सभी का व्यक्तित्व परीक्षण भी किया गया। इस शोध में यह खुलासा हुआ है कि लड़कियों ने गुलाबी, चीनी और सफेद रंगों को पसंद किया, जबकि लड़कों ने नीले और हरे रंग को महत्व दी। इससे यह भी पता चला है कि अंतर्मुखी लड़के पीले रंग को पसंद करते हैं और लड़कियां ग्रे रंग का चुनाव करती हैं।

कुकर के रबड़ पर विशेष ध्यान दें। यदि रबड़ ढीला होगा तो प्रेशर नहीं बनेगा। नया रबड़ हमेशा अच्छी कंपनी का ही खरीदें। कठी रबड़ ढीला हो जाते तो उसे 15 मिनट तक फ्रीजर में रख दें। किर से प्रेशर बनाना प्रारंभ हो जाएगा। कुकर के ढक्कन की सफाई गारेट उत्तरकर पुराने टूथ ब्रश से करें ताकि कोई नी

खाद्य पदार्थ पिपका न रह जाए। इससे भी प्रेशर बनने में परेशानी होती है। गैस घूँड़े की हर बार खाना बनाने के पश्चात गीले कपड़े से या सूखे कपड़े से सफाई की जाए तो हम कई परेशानियों से बच सकते हैं।



सफाई उपकरण को साथी बनाकर रखें

बसे महिलाओं ने बाहर का मोर्चा संभालना प्रारंभ किया है, विज्ञान ने भी इन्हें नये उपकरण निकाल दिए हैं कि उन्हें स्वेच्छा संभालना, घर की सफाई रखना अधिक मुश्किल न लाए पर जिजली के उपकरण भी देखभाल मांगते हैं ताकि उन्हें लंबे समय तक अपने आराम का साथी बनाया जा सके। माइक्रोवेव, गैस स्टोव, मिक्रोवेव, फ्रिज, एसी, टोस्टर, प्रेशर कुकर, एक्सास्ट फैन, चिमनी आदि की सफाई का ध्यान नहीं रखेंगे तो ये हमारा जट्ठी साथ छोड़ देंगे और हमारी परेशानी बढ़ जाएगी। तो आइये देखें इनकी देखरेख कैसे की जाए।

कुकर : कुकर हमेशा आई-एसआई मार्क का खरीदें जो काफी भारी हो। हल्का कुकर जल्दी फट सकता है। कुकर जल्दी खाना बनाने में हमारी मदद करता है और इंधन की बचत करता है। यदि हम इसके प्रति लापरवाही बरतेंगे तो यह भी हमारे प्रति लापरवाह हो जाएगा। कुकर के ढक्कन का प्रयोग आराम से करें और ढक्कन उपयोग के बाद सावधानीपूर्वक ऐसे स्थान पर रखें ताकि वो निर्माण नहीं और दबे नहीं। गिरने से ढक्कन टेढ़ा हो जाता है आर प्रेशर बनने में मुश्किल होती है। कुकर में दाल बनाते समय थोड़ा सा रिफाइन्ड तेल अवश्य डालें ताकि दाल का पानी बाहर न निकले। कुकर के रबड़ पर विशेष ध्यान दें। यदि रबड़ ढीला होगा तो प्रेशर नहीं बनेगा। नया रबड़ हमेशा अच्छी कंपनी का ही खरीदें। कभी रबड़ ढीला हो जाए तो उसे 15 मिनट तक प्रीजर में रख दें। किर से प्रेशर बनाना प्रारंभ हो जाएगा। कुकर के ढक्कन की सफाई गारेट उत्तरकर पुराने टूथ ब्रश से करें ताकि कोई भी खाद्य पदार्थ चिपका न रह जाए। इससे भी प्रेशर बनने में परेशानी होती है।

गैस चूल्हा : गैस चूल्हे की हर बार खाना बनाने के पश्चात गीले कपड़े से या सूखे कपड़े से सफाई की जाए तो हम कई परेशानियों से बच सकते हैं।



फिरनी केसर - बादाम

सामग्री

दूध एक लीटर, चावल 200 ग्राम, शकर 100 ग्राम, कटी बादाम 20 ग्राम, पिस्ता 15 ग्राम, हरी इलायची छह से आठ, केसर आधा ग्राम, चाँदी या सोने का वर्का।

विधि

चावल को कुछ घंटों तक पानी में भिगो लें और पानी निरामक पीस लें। दूध को धीमी आँच पर उबालें और चावल, शकर, हरी इलायची और केसर मिलाकर तब तक चलाती रहें जब तक दूध गाढ़ा न हो जाए। आँच से हटा कर बादाम और पिस्ता डाल दें। सर्विंस बाड़ल में डालकर ठंडा कर लें। अब बादाम, पिस्ता व चाँदी या सोने के वर्का की गार्निश करें और ठंडा करके परोसें।



लो फैट मिठाई

सामग्री

250 ग्राम गेहूँ का आटा, 30 ग्राम धी, 200 ग्राम पिस्ता हुई चीनी या गुड़, एक चम्मच इलायची पावडर, एक चम्मच बादाम पावडर।

विधि

मोटे तले की कड़ाही में आटा भून लें। पिसी चीनी या गुड़ का चूरा कर आटे में मिला लें। मध्यम आँच पर दस निमट तक पकाएं और थोड़ी-थोड़ी देर पर चलाती रहें। बाद में इलायची और बादाम पावडर मिला लें। हाथ पर थोड़ा-सा धी लगाकर इनके लड्डू बांध लें। और खुलकर खाएं लो फैट मिठाई।



