

चंडेंगढ़ मौजीमाजरा स्थित क्यू लॉकस टेक्नोलॉजी प्रा  
लि एक ऐसी कंपनी है, जहाँ आने-जाने वालों का  
स्वागत करते करते हैं। आपका अन्य अन्य बाल  
लगेंगे लेकिन यह सब सच है। दफतर में अच्छा मालूल और नवाचरण  
को दूर करने के लिए इस कंपनी ने 2 पालतू कुत्तों कालोस और चतुर  
लगेंगे लेकिन यह सब सच है। और अद्य आने-  
जाने वालों का स्वागत करते हैं। चतुर नाम का यह ढंग एक-एक  
कर सभी कर्मचारियों से मिलता है। जबकि कालोस नाम का यह  
चल पड़ा है। और अपने कर्मचारियों को कई तरह की सहायिता

## इस कंपनी में कृते करते हैं स्वागत

डंग दफतर के केबिन के पास बनी सीट पर बैठा रहता  
है। इस ऑफिस में दिन की शुरुआत इन दोनों डंग से  
होती है। कंपनी की तो इनका आने गोद में बिठने के  
लिए उतार रहते हैं। इस कंपनी में मिलने वाली सुविधाओं के  
कर्मचारी कायल हैं कर्मचारियों को घर जैसा खाना मुहैया करवाया  
जाता है। कंपनी में स्कूलर, टेबल टीमिंस भी है। काम से जब मर्जी  
ब्रेक लेकर इन सुविधाओं का मजा लिया जाता है।

दिल को हेल्दी रखना है तो पिएं लौकी टी  
काली चाय बजन घटने में मदद करती है, ये बात तो हम सभी जानते हैं, लेकिन क्या आप जानते  
हैं कि काली चाय दिल की सेहत के लिए बहुत फायदेमंद होती है। जी हाँ, एक शोध से यह  
बात सामने आई है कि काली चाय दिल का दुरुस्त रखने में बहुत मददगार होती है। काली चाय  
दिल की सेहत के लिए बहुत अच्छी होती है। एक ताजा शोध में यह बात सामने आई है। इस शोध  
में काली चाय में पाए जाने वाले एक विशेष तत्व और उसकी उपयोगिता के बारे में बताया गया है।

## आपके रेजर से हो सकते हैं ये संक्रमण और इनसे ऐसे बचें



आपके रेजर से हो सकते हैं कई संक्रमण और इनसे बचाव जरूरी है। आजकल वलीन शेव बॉडी रखने का चलन है और वलीन शेव बॉडी पाने के लिए रेजर आसानी से उपलब्ध है और यह साधारण तरीके से इस्तेमाल होने वाला सबसे पसंदीदा विकल्प है। हालांकि रेजर से बॉडी को सही तरीके से शेव करना बहुत ही सरल है, लेकिन सही रेजर का उपयोग न करने से आप कई प्रकार के इफेक्शन की चपेट में आ सकते हैं। अगर आप भी इफेक्शन के कारण और इनसे बचने के उपाय जानना चाहते हैं, तो इस आर्टिकल को जरूर पढ़ें।

### हेपेटाइटिस

व्यक्तिगत स्वच्छा बनाए रखना, स्वस्थ रहने की कुंजी है। और जब बात आती है रेजर तो सावधानी और भी जरूरी ही जाती है। क्योंकि हेपेटाइटिस से संक्रमित व्यक्ति के साथ इसे शेव करने से, इस समस्या का खतरा आपमें और भी बढ़ जाता है। इसलिए रेजर को किसी से भी शेयर न करें और इसे इस्तेमाल करने से पहले और बाद में इसे गर्म पानी से अच्छे से धों।

### स्टाफीलोकोक्स इफेक्शन

रेजर को शेव करने और इस्तेमाल के बाद टीके से साफ न करने पर उसमें सूख्स कीटार्प्यूओं को गढ़ बन जाता है। और इससे फंगल इफेक्शन होने की संभावना बहुत ज्यादा होती है। इसके अलावा, गंदा रेजर इस्तेमाल करने से फलिक्यलाटिस और रिवार्म इफेक्शन भी हो सकता है। इसलिए फंगल इफेक्शन से बचने के लिए हर बार इस्तेमाल के बाद इसे अच्छे से साफ करें और सुखायें। ऐसा न करने पर आप भी आम संक्रमण के अलावा बैक्टीरियल और वायरल इफेक्शन की चपेट में आ सकते हैं।



### फंगल इफेक्शन

रेजर के गीली रहने वा उपयोग के बाद टीके से साफ न करने पर उसमें सूख्स कीटार्प्यूओं को गढ़ बन जाता है। और इससे फंगल या यीस्ट इफेक्शन होने की संभावना बहुत ज्यादा होती है। इसके अलावा, गंदा रेजर इस्तेमाल करने से फलिक्यलाटिस और रिवार्म इफेक्शन भी हो सकता है। इसलिए फंगल इफेक्शन से बचने के लिए हर बार इस्तेमाल के बाद इसे अच्छे से साफ करें और सुखायें। ऐसा न करने पर आप भी आम संक्रमण के अलावा बैक्टीरियल और वायरल इफेक्शन की चपेट में आ सकते हैं।

### बैक्टीरियल ओवरग्रोथ के लक्षण

इस प्रकार के रोगियों में सिंने व पेट के मिलन स्थल पर 'जलन के साथ दर्द' होता है जो कोणों, पीठ और हाथ तक फैल जाता है। यह चाव पेट यानी आपात्कार्य में है तो दर्द भोजन के आधे से डेंट घंटे के भीतर शुरू हो जाता है और यह चाव 'छोटी आंत' में है तो दर्द भोजन के 3 या 4 घंटे बाद होता है। इस रोग का दर्द ज्यादातर मध्याह्नी में होता है जिस से व्यक्ति की नीद उठत जाती है, क्योंकि उस समय पेट में भोजन न होने से वह खाली होता है जिस से अम्ल के विवरणों को रोकने वाला कोई नहीं होता। जब पेट में अम्ल अधिक मात्रा में बनता है तो दबाव बढ़ने से कई बार अवसर की बीचोंबीच भोजन नहीं की जा सकती है। इसके अलावा बाद दो घंटे के बीचोंबीच भोजन नहीं की जा सकती है। यह अपने घंटे के बीचोंबीच भोजन होने के कारण मल के साथ खून का आना, मल का रंग गहरा काला होना, पेट में दर्द, एंटन, एंटीमिया, वजन बढ़ना, दस्त जैसे लक्षण दिखने लगते हैं। ये लक्षण ज्यादा या कम हो सकते हैं। पर इन्हें नजरदार नहीं किया जा सकता।



### त्यायाम से करे इसका इलाज

पीठ के बल लेटकर दोनों हाथों को सिर के पीछे बांध लें। पैरों को जमीन से लगा रहने दें और सीधे रखें। केवल ऊपरी धड़ को उठाएं। वापस पहली बार अवसर में आ जाएं। थोड़े अलावा के बाद इसी तरह दस-पन्द्रह बार करें। इस कसरत में जानने योग्य बात यह है कि धड़ उतारते समय उनकी मांसपेशियों पर अधिक जोर डालने में हाथ की स्थिति का बहुत बड़ा सहायण रहता है। धड़ को उठाने के लिए हाथों को ऊपर सीधे तान कर रखें और धड़ को उठाने के साथ-साथ हाथों को सीधी आंखें लाएं। अल्कोहल और मास के सेवन बंद करें। तनवाएं से दूर रहकर अपनी दिनचर्या में अधिक सुधार करें। धैर्य विकास के लिए ज्यादा या लाइसिन की उपयोग भी एक नया लुक देता है।

### कलात्मकता...

कूल सॉस जैसा कलर और कैरेस्टर को मिलाकर सुंदर सजावट का कॉमिनेशन को बढ़ा देता है जो भी तब जब आपकी कल्पनालीलता उसे और अधिक निखार दें। इस मौसम में चट्टांग रंग और अच्छे लागते हैं। योंगों के साथ फैब्रिक्स व टेक्स्ट्राइल्स का उपयोग सजावटी चीजों के साथ करने के बैक्ट्राइड के और भी निखार देता है। कलात्मक तरीके से लगाए गए मूर्तिमुगा आकार के लैप, डेलिकेट फानूस इंटीरियर की स्टाइल को सुंदर बनाते हैं।

### ग्लास के प्रयोग से नया लुक

कमरे में विश्विन कोणों से आने वाले प्रकाश के लिए जरूरी है कि कमरे के आकार, साज, स्टाइल और रंगों का विशेष व्यायाम रखा जाए तथा उसी के अनुसार कमरे की हार चीज़ की फिलिंग व प्रेर्जेशन हो। इस मौसम में मोटे पर्टें ठंड से बचाव करते हैं। बहुत अधिक फंक्शनल फिलिंग कमरे की डिजाइन को प्रभावित करती है, खासक बाथरूम व किचन की। छोटी-बड़ी चीजों का मॉडल या हाईटेक या लाइसिक तरीके से किया गया डिजाइन घर की इस मौसम में विशेष खबरसरी प्रदान करता है। सिंक या किचन में टाइल्स, मार्बल या ग्लास का उपयोग भी एक नया लुक देती है।

### ऐसे बनाए सूजी स्लाइस सामग्री



### विधि

एक बोल में टमाटर, याज, खीरा, शिमला मिर्च, हरा धनिया, जीरा, चाट मसाला, लाल मिर्च पाउडर एवं नमक डाल कर अच्छी तरह मिला लें। फिर इसमें ताजी कीम या मार्डी और सूजी भी मिला दें। अब इस मिश्रण को ब्रैड के एक स्लाइस पर फैला दें और ऊपर से थोड़ी सूखी सूजी छिक्क दें। तबे को गर्म करें और उस पर थोड़ा सा धी डाल कर फैला दें। ब्रैड के स्लाइस को गर्म तरे पर दोनों तरफ से करारा होने तक सेंक लें। सारे ब्रैड स्लाइस इसी तरह से सेंकें। गर्म-गर्म वैज सूजी स्लाइस हरी चटनी या सॉस से साथ सर्व करें।



### विधि

सभी सामग्री को मिलाकर मिक्सर में पीसकर दरदरा मिश्रण बना लें (जरूरत हो तो थोड़े पानी का प्रयोग करें)। मिश्रण को 8 से 10 बारबर भाग में बांटकर, हर भाग की गोल टिक्की बना लें। मध्यम आंच पर कढाई में तेल गरम करें और उसकी टिक्की को दोनों तरफ से सुनहरा होने तक तल लें। तेल सोखने वाले गोल टिक्की को निकालकर गरम परोसें।

### मटर और पुदिने की टिक्की सामग्री

1 कप उबले हुए हरे मटर  
1/2 कप उबले, छिले और मसले हुए आलू  
2 टेबल-स्पून कटा हुआ गरम मसाला  
1 1/2 टी-स्पून गरम मसाला  
2 हरी मिर्च, कटी हुई  
तेल, तलने के लिए

## ये कैरियर आपको जल्द बनाएंगे अमीर

हर इंसान अमीर बनने के ख्वाब देखता है। कॉलेज खत्म होने के बाद हम सबके सामने कैरियर को चुनने का विकल्प होता है। हम उसी कैरियर को चुनना चाहते हैं, जिसमें हम आज स्यादा से ज्यादा पैसा कमा सकें और अपनी लाइफ को सही तरीके से चुनने में आपकी मदद करें। इस सबके लिए जरूरी है कि हम ऐसे कैरियर का चुना जाएं जो हमें बहुत दूर तक ले जाए। इसी से संबंधित हम आज आपको बताने जा रहे हैं कुछ ऐसे कैरियर विकल्पों के बारे में जो आपके गोल को सही तरीके से चुनने में आपकी मदद करेंगे।