

दिनविशेष

८ फेब्रुवारी

• १७४४: छत्रपती शाहू महाराज (सातारा गावी) आणि सरखेल कानांजी अग्री यांच्याव वळवंड (लोणावळ) येथे तह झाला.

• १८४४: रोमन प्रजासत्ताकची रचना करण्यात आली.

• १८९९: डैंचा खून करण्याचा चाफेकर वंचूंची नाव इंग्रज सरकाराला सांगणाऱ्या गणेश शकर द्वारा व गणेश शकर द्वारा वा वंचूंचा वासुदेव चाफेकर आणि महादेव रानेडे यांनी गोळ्या झाडून वध केला.

• १९३१: माहादेव विठ्ठल काळेवांनी आलोद्धार नावाचे पांचिक सुरु केले.

• १९३५: १६ सप्टेंबर १९३५ रोजी नोंदणी झालेल्या बँक ऑफ महाराष्ट्र चे कामकाज सुरु झाले.

• १९४४: दुसरे महायुद्ध झा जायानेन सिंगापूर तात्प्रात घेतले.

• १९६०: पंजाबच्या खडकसिंह या मल्लाविरुद्ध गुणवंत विजय मिळवून शपण अंदिकर करून बनले.

• १९७५: ठरउरुंद्र हा अमेरिकन शेराव बाजाराचा निदर्शक सुरु झाला.

• १९९५: भारतीय गोलंदाज कवलिंगदेव निखंज यांनी ४३२ वर्लीचा जागतिक विक्रम केला.

• २०००: छत्रपती शिवाजी महाराज जयंती १९ फेब्रुवारीक राज्याचा महाराष्ट्र शासनाचा निर्णय.

• २०१५: नोंदी आणोगांची पहिली बैठक

• २०७७: फ्रेन्च खगोलशास्त्रज्ञ जॉक्स कॉर्सी यांचा जन्म. (मृत्यु: १६ एप्रिल १९५६)

• २०७०: डच गणितज्ञ डॉनिल बनोली यांचा जन्म. (मृत्यु: १७ मार्च १९८२)

• २०८८: फ्रेन्च लेखक ज्यूल्स वर्न यांचा जन्म. (मृत्यु: २४ मार्च १९०५)

• २०३४: रेशेवन रसायनशास्त्रज्ञ दिमित्री मेंटेलिएक्स यांचा जन्म. (मृत्यु: २ फेब्रुवारी १९०७)

• २०४४: भाषांतरकार गोविंद शंकरशास्त्री बापट यांचा जन्म.

• १९२५: शास्त्रीय गायिका शोभा गुरु यांचा जन्म. (मृत्यु: २७ सप्टेंबर २००४)

• १९६८: भारतीय क्रिकेटपूर्व मोहम्मद अजहरुद्दीन यांचा जन्म.

पनीर-पुदिना कटलेट

साहित्य : २५० ग्राम ताजे

पौठ, २-३ कप शिंगाड्याचे

मिळ्या, १/२ चमचा

वाळवलाची पूड, १/२ चमचा

लिंबाचा

रस, बारीक

चिलेली

कोथिवी,

उपवासचे मीठ

चवीप्रमाणगो.

कूळ :

पनीर कटलेट्स

करण्यासाठी सर्वप्रथम

पनीरला किसुन घाला. हिरव्या

मिळ्यांना आरीक चिरून

शिंगाड्याच्या पिठात पनीर आणि

मिळ्या घाला. आता उरलेले

साहित्य वाळवलेली पुढिन्याची

पूड, लिंबाचा रस, मीठ, बारीक

चिलेली कोथिवी टाकून

त्याला मिळ्या घाला त्या आकाराचे कटलेट करा. त्या

गरम करून त्याकून थेंडे तूप

किंवा शेंगदाण्याचे तेल टाकून

दोन्हीकडून कुरुकुरुत खांभांग

शॉलो फ्राय करून घाला. त्यार

कटलेटसाला दही किंवा हिरव्या

चटपणीसोबत सर्व करा.

गोरे

हे लाहानापून ते

माद्यापर्यंत सर्वनाव आवडते. चवीला

आवड, गोरे, बुरुट असासारे हे फॅल रस्त मध्ये

अनेक गुणांचा सादा नान आहे. घाला तर मग

आपण याचे गुण जाणून घेऊ या.. घोराचे गुण आरोग्य

लाभ देण्याचे आहे. यात भासूर प्रमाणात पोंगांचे आणि

खनिज असतात. गंभीर किंवा सामान्य रोगाशी लढण्यात

ते सक्षम असतात. यात सोडियम, कोलेस्टरॉलचे प्रमाण

कमी असून पोटेशियम आणि क्लोरोमिन सी असते.

घोर फल्याचे गुण पुढील प्रमाणांमध्ये आहे....

गोरे

हे लाहानापून ते

माद्यापर्यंत सर्वनाव आवडते. चवीला

आवड, गोरे, बुरुट असासारे हे फॅल रस्त मध्ये

अनेक गुणांचा सादा नान आहे. घाला तर मग

आपण याचे गुण जाणून घेऊ या.. घोराचे गुण आरोग्य

लाभ देण्याचे आहे. यात भासूर प्रमाणात पोंगांचे आणि

खनिज असतात. गंभीर किंवा सामान्य रोगाशी लढण्यात

ते सक्षम असतात. यात सोडियम, कोलेस्टरॉलचे प्रमाण

कमी असून पोटेशियम आणि क्लोरोमिन सी असते.

घोर फल्याचे गुण पुढील प्रमाणांमध्ये आहे....

गोरे

हे लाहानापून ते

माद्यापर्यंत सर्वनाव आवडते. चवीला

आवड, गोरे, बुरुट असासारे हे फॅल रस्त मध्ये

अनेक गुणांचा सादा नान आहे. घाला तर मग

आपण याचे गुण जाणून घेऊ या.. घोराचे गुण आरोग्य

लाभ देण्याचे आहे. यात भासूर प्रमाणात पोंगांचे आणि

खनिज असतात. गंभीर किंवा सामान्य रोगाशी लढण्यात

ते सक्षम असतात. यात सोडियम, कोलेस्टरॉलचे प्रमाण

कमी असून पोटेशियम आणि क्लोरोमिन सी असते.

घोर फल्याचे गुण पुढील प्रमाणांमध्ये आहे....

गोरे

हे लाहानापून ते

माद्यापर्यंत सर्वनाव आवडते. चवीला

आवड, गोरे, बुरुट असासारे हे फॅल रस्त मध्ये

अनेक गुणांचा सादा नान आहे. घाला तर मग

आपण याचे गुण जाणून घेऊ या.. घोराचे गुण आरोग्य

लाभ देण्याचे आहे. यात भासूर प्रमाणात पोंगांचे आणि

खनिज असतात. गंभीर किंवा सामान्य रोगाशी लढण्यात

ते सक्षम असतात. यात सोडियम, कोलेस्टरॉलचे प्रमाण

कमी असून पोटेशियम आणि क्लोरोमिन सी असते.

घोर फल्याचे गुण पुढील प्रमाणांमध्ये आहे....

गोरे

हे लाहानापून ते

माद्यापर्यंत सर्वनाव आवडते. चवीला

आवड, गोरे, बुरुट असासारे हे फॅल रस्त मध्ये

अनेक गुणांचा सादा नान आहे. घाला तर मग

आपण याचे गुण जाणून घेऊ या.. घोराचे गुण आरोग्य

लाभ देण्याचे आहे. यात भासूर प्रमाणात पोंगांचे आणि

खनिज असतात. गंभीर किंवा सामान्य रोगाशी लढण्यात

ते सक्षम असतात. यात सोडियम, कोलेस्टरॉलचे प्रमाण

कमी असून पोटेशियम आणि क्लोरोमिन सी असते.

घोर फल्याचे गुण पुढील प्रमाणांमध्ये आहे....

गोरे

हे लाहानापून ते

माद्यापर्यंत सर्वनाव आवडते. चवीला

आवड, गोरे, बुरुट असासारे हे फॅल रस्त मध्ये

अनेक गुणांचा सादा नान आहे. घाला तर मग

आपण याचे गुण जाणून घेऊ या.. घोराचे गुण आरोग्य

लाभ देण्याचे आहे. यात भासूर प्रमाणात पोंगांचे आणि

खनिज असतात. गंभीर किंवा सामान्य रोगाशी लढण्यात

ते सक्षम असतात. यात सोडियम, कोलेस्टरॉलचे प्रमाण

कमी असून पोटेशियम आणि क्लोरोमिन सी असते.

घोर फल्याचे गुण पुढील प्रमाणांमध्ये आहे....

