

મારે દેશ ભારત મંત્રી કરી એસી ધર્મિક જગતે હૈ, જિનકા અપના મહત્વ હૈ। બતા દેં કી જુગરાત કે બનાસકાંઠા મૌજૂદ અંબાજી માતા કા મંદિર મૌજૂદ હૈ। આપકો જાનકાર હૈનાની હોગી કી ઇસ મંદિર મૌજૂદ નહીં હૈ। વધાં પર શ્રીચક્ર કી પૂજા કી જાતી હૈ। હાપોરે દેશ ભારત મંત્રી કરી એસી ધર્મિક જગતે હૈ, જિનકા અપના મહત્વ હૈ। બતા દેં કી જુગરાત કે બનાસકાંઠા મૌજૂદ અંબાજી માતા કા મંદિર મૌજૂદ હૈ। વધ ઇક્લોટી એસ મંદિર, જાહાં પર કરી મૂર્તિ મૌજૂદ નહીં હૈ। વધાં પર શ્રી ચક્ર કી પૂજા-અચ્છાંગ કી જાતી હૈ। માન્યતા કે અનુસાર, શ્રીવંત્ર સામાન્ય અંબાંથે સે નહીં આતા હૈ। ઇસલિએ ઇસ શ્રીવંત્ર કી પૂજા સિર્ફ અંબાંથે પર પણી બાંધકર કી જાતી હૈ। ઇસેકે અલાવા ઇસ મંદિર મંત્રીની લેના નિષેધ માન જાતા હૈ।

મંદિર કી પૌરાણિક માન્યતા

બતા દેં કી જુગરાત કે બનાસકાંઠા મંત્રી સ્થિત વધ મંદિર નૌ દોવિંગો મંત્રી એક અંબા દેવી કી સમર્પિત હૈ। ઇસ મંદિર કી પૌરાણિક માન્યતા કે અનુસાર, જબ રાજા દક્ષ દ્વારા ભગવાન ખોલેનાથ કી અપનાન કિયા ગયા। તવ

ગુજરાત કા અનોખા મંદિર જહાં પર નહીં હૈ કોઈ મૂર્તિ...

માતા સતી ને બજી કુંડ મેં કૃદકર અપને પ્રાણોની કી આહૂતિ દે દી થી થી। જિસકે બાદ ભગવાન શિવ ને માતા સતી કે પાર્થિવ શરીર કે બજીકુંડ સે બાહર નિકાલકર કંધે પર ડાયા લિયા ઔર દુખી હોકર ઝર-ઉધર ઘૂમને લાગે થે।

જબ સુણ્ણ કા સંતુલન ડગમગાને લગા તો જગત કે પાલનહાર શ્રીહરિ વિષણુ ને માતા સતી કી પાર્થિવ શરીર કો અને સુર્દર્શન ચક્ર સે કાટ દિયા થા। ઇસેકે બાદ માતા સતી કે પાર્થિવ શરીર કે વહ ટુકડે જહાં-જહાં પિણે। વહ સભી સ્થાન શક્તિપીઠ કહલાએ। જુગરાત કે બનાસકાંઠા મંત્રી મંત્રી સતી કા હદ્ય ગિરા થા ઇસલિએ વહ

મંદિર 51 શક્તિપીઠોને મેં શામિલ હૈ।

ભક્તોની લગતા હૈ તાતા

માતા કે દર્શન કરને કે લિએ હર સાલ હજારોની કી સંખ્યા મેં શ્રદ્ધાલું અંબાજી મંદિર પર હંચું હોતે હૈનું। ખાસતૌરે પર મંદિર મેં ભદ્રવી પૂર્ણિમા, નવરાત્રિ ઔર દિવાલીને દર્શન ભક્તોની કી ભારી ભૌંડ ઉમડાતી હૈ। વહ મંદિર ન સિર્ફ આસ્થા કા કેંદ્ર હૈ, બલ્લા વહ પર આપકો બેદ્વ ખૂબુસરત પ્રાકૃતિક નજીબી ભી દેખેને કો મિલેં। ઇસ મંદિર કે આસપાસ કંઈ એસે પર્બત સ્થળ હૈનું, જહાં પર સૈલાની ઘૂમને કે લિએ પહુંચું હોતે હૈનું। વહ સ્થાન અરાવલી પર્વતમાળા



કુંભારિયા આદિ જૈસે દર્શનની સ્થળ ભી જા સકતે હૈનું।

- અન્યાની મિશ્રા

જવોઝિંટ પેન સે હોયુકે હૈ પરેશાન તો અપનાયે યે ઘરેલૂ નુસ્ખા

ક ત્રુતાન સમય મંત્રી ગલત ખાનાન ઔર અનહેલ્દી લાઇફસ્ટાઇલ કે કારણ લોગોનો કો કમ તું મેં હી જોડોનો કા દર્દ પરેશાન કરને લગા હૈ। હાલાંકિ અપની ડાઇટ મંત્રી બદલાવ કર જવોઝિંટ પેન કી સમયા સે હારત પાઈ જા સકતી હૈ। સાથ હી ઇસેકે લિએ એક્સપરસાઇઝ ભી જરૂરી મારી જતી હૈ। એસે મેં અગર આપ જવોઝિંટ કે દર્દ સે પરેશાન હૈનું, તો વહ આંગાર અનીકાલ આપકે લિએ હૈ। ઇસ આર્ટિકલ કે જરિએ, હમ આપવાને એક એસે ખ્વાસ મિન્ડર કે બારે મંત્રી બતાને જા રહે હોતે હૈનું। જિસકે ઇસેમાં સે જોડોને કે દર્દ કે દૂર કરેને મેં મદદ મિલ સકતી હૈ।



જોડોનો કે દર્દ કો દૂર કરને વાલે મિન્ડર કી સામગ્રી

બાદમ- 1/2 કટોરી

મખાના- 1/2 કટોરી
ભૂને હું ચને- 1/2 કટોરી
સૌઠી- 1/2 ટીસ્પૂન
અંજવાન- 1 ટીસ્પૂન
વાલાંની- 1/2 ટીસ્પૂન
સુખા ખજર- 5
મિન્ડર- 1/4 કટોરી
એસે બનાકર કરે તૈયાર
ઇન સભી ચીંગોને કે ગ્રાઇન્ડર કર

મખાના- 1/2 કટોરી

ભૂને હું ચને- 1/2 કટોરી

સૌઠી- 1/2 ટીસ્પૂન

અંજવાન- 1 ટીસ્પૂન

વાલાંની- 1/2 ટીસ્પૂન

સુખા ખજર- 5

મિન્ડર- 1/4 કટોરી

એસે બનાકર કરે તૈયાર

ઇન સભી ચીંગોને કે ગ્રાઇન્ડર કર

મખાના- 1/2 કટોરી

ભૂને હું ચને- 1/2 કટોરી

સૌઠી- 1/2 ટીસ્પૂન

અંજવાન- 1 ટીસ્પૂન

વાલાંની- 1/2 ટીસ્પૂન

સુખા ખજર- 5

મિન્ડર- 1/4 કટોરી

એસે બનાકર કરે તૈયાર

ઇન સભી ચીંગોને કે ગ્રાઇન્ડર કર

મખાના- 1/2 કટોરી

ભૂને હું ચને- 1/2 કટોરી

સૌઠી- 1/2 ટીસ્પૂન

અંજવાન- 1 ટીસ્પૂન

વાલાંની- 1/2 ટીસ્પૂન

સુખા ખજર- 5

મિન્ડર- 1/4 કટોરી

એસે બનાકર કરે તૈયાર

ઇન સભી ચીંગોને કે ગ્રાઇન્ડર કર

મખાના- 1/2 કટોરી

ભૂને હું ચને- 1/2 કટોરી

સૌઠી- 1/2 ટીસ્પૂન

અંજવાન- 1 ટીસ્પૂન

વાલાંની- 1/2 ટીસ્પૂન

સુખા ખજર- 5

મિન્ડર- 1/4 કટોરી

એસે બનાકર કરે તૈયાર

ઇન સભી ચીંગોને કે ગ્રાઇન્ડર કર

મખાના- 1/2 કટોરી

ભૂને હું ચને- 1/2 કટોરી

સૌઠી- 1/2 ટીસ્પૂન

અંજવાન- 1 ટીસ્પૂન

વાલાંની- 1/2 ટીસ્પૂન

સુખા ખજર- 5

મિન્ડર- 1/4 કટોરી

એસે બનાકર કરે તૈયાર

ઇન સભી ચીંગોને કે ગ્રાઇન્ડર કર

મખાના- 1/2 કટોરી

ભૂને હું ચને- 1/2 કટોરી

સૌઠી- 1/2 ટીસ્પૂન

