बॉलीवुड



गुरमीत और ईशा की 'तुम मेरे हो' का ट्रेलर रिलीज

गुरमीत चौधरी और ईशा मालवीय की आने वाली फिल्म 'तुम मेरे हो' का ट्रेलर रिलीज हो गया है। फिल्म में दोनों पहली बार साथ नजर आएंगे। ट्रेलर में प्यार, रोमांस, भावनाओं और एक्शन की झलक देखने को मिलती है। ट्रेलर में गुरमीत और ईशा के बीच प्यार दिखाया गया है। दोनों एक-दूसरे के करीब आते हैं और उनकी प्रेम कहानी आगे बढ़ती है लेकिन कुछ समय बाद उनके रिश्ते में परेशानियां आने लगती हैं। दोनों के बीच दूरियां बढ़ती दिखाई देती हैं। ट्रेलर में रोमांटिक सीन के साथ एक्शन भी दिखाया गया है। फिल्म 'तुम मेरे हो' 23 अक्टूबर को सिनेमाघरों में रिलीज होगी।

ट्रेलर में रोमांटिक सीन के साथ एक्शन भी दिखाया गया है

इस फिल्म में गुरमीत और ईशा के अलावा शान आर ग्रोवर और अनुष्का लुहार भी हैं

ईशा इससे पहले टेलीविजन पर काम कर चुकी हैं और छोटे परदे पर अपनी अच्छी पहचान बना चुकी हैं। यह फिल्म गुरमीत के लिए भी एक और वजह से खास है। वह इसमें अभिनय करने के साथ निर्माता की जिम्मेदारी भी संभाल रहे हैं। फिल्म में गुरमीत और ईशा के अलावा शान आर ग्रोवर और अनुष्का लुहार भी नजर आएंगे।

'स्ट्रीट फाइटर' में धलसिम बनना मेरी किस्मत थी, अब टाइगर संग परदे पर कुछ नया करने जा रहा हूं: विद्युत

हॉलीवुड की मशहूर गेम फ्रेंचाइज 'स्ट्रीट फाइटर' पर बनी फिल्म में विद्युत जामवाल धलसिम के किरदार में दिखेंगे। खास बात यह है कि उन्होंने किरदार मिलने से पहले कभी यह गेम नहीं खेला था। एक बातचीत में उन्होंने इसे लेकर खास चर्चा की और टाइगर श्रॉफ के साथ भी एक फिल्म पर बात की...

आशीष तिवारी | मुंबई

▪ कभी 'स्ट्रीम फाइटर' गेम खेला था या ये किरदार मिलने के बाद इससे जुड़े?

यह गेम पहले कभी नहीं खेला था। धलसिम के लिए चुने जाने के बाद इसे खेलना शुरू किया। मैं अलग-अलग पार्टनर्स के साथ रोज गेम खेलता था, ताकि हर किरदार को समझ सकूं। कुछ समय के लिए मुझे इसकी आदत-सी हो गई थी। मेरे लिए धलसिम खास है, क्योंकि वह भारतीय योगी है, जो अपनी सांस को भी ताकत की तरह इस्तेमाल करता है। योग और मार्शल आर्ट्स की दुनिया से मेरा जुड़ाव रहा है, इसलिए इस किरदार से जुड़ना स्वाभाविक था।

▪ फिल्म में फाइट्स रियलिटी से ज्यादा बड़ी हैं। आपकी ट्रेनिंग इसमें कैसे काम आई?

इस फिल्म की दुनिया बहुत अलग है। यहां हर चीज बड़ी है और उसी में इसका मजा है। यह ऐसी फिल्म नहीं है, जिसमें हर एक्शन को बिल्कुल रियल दिखाने की कोशिश की गई हो। इसके किरदारों और उनकी ताकतों में कल्पना का बड़ा हिस्सा है। गेम खेलने वाले दर्शक इसे समझेंगे और एंजॉय करेंगे। जिन्होंने गेम नहीं खेला, उनके लिए भी इसमें मनोरंजन है।

▪ क्या अब दुनिया भारतीय योग और मार्शल आर्ट्स को नए नजरिए से देखेगी?

मेरे लिए यह बड़ी बात है कि मैं ऐसा किरदार निभा रहा हूं, जिसका जुड़ाव भारतीय योग और मार्शल आर्ट्स से है। मैं मानता हूं कि आपको अपने काम से अपनी पहचान बनानी चाहिए। जब आप किसी कला को पूरी ईमानदारी से करते हैं, तो उसकी पहचान खुद बनती है।

▪ जेसन, रोमन और कोडी जैसे सितारों संग काम करने का अनुभव कैसा रहा?

ये सभी अपने-अपने क्षेत्र के दिग्गज हैं लेकिन उनके साथ सामान्य बातें करना बहुत सहज था।



▪ टाइगर श्रॉफ के साथ अपनी नई फिल्म को लेकर कुछ बताएं?

टाइगर और मैं एक फिल्म पर काम कर रहे हैं। उसे जानने के बाद मुझे लगा कि हम दोनों में जो क्षमता है, वह बहुत ज्यादा है। जब यह फिल्म आएगी, तो सच में कमाल हो सकता है। आज तक हमें ऐसा डायरेक्टर नहीं मिला, जो हम दोनों को हमारी काबिलियत से भी आगे ले जा सके। मैं चाहता हूं कि हमारी क्षमताओं को समझकर कोई हमें उस स्तर तक लेकर जाए, जहां दर्शकों को कुछ नया देखने को मिले।



▪ आपने जिंदगी में क्या किया है, वह अलग बात है और आप असल में क्या हैं, वह अलग। आप जैसे हैं, वैसे रहें तो सब सही रहता है। मेरे लिए सबसे खास बात यह थी कि मैं भारतीय मार्शल आर्टिस्ट को ग्लोबल प्लेटफॉर्म पर रिप्रेजेंट कर रहा था।

▪ हॉलीवुड और बॉलीवुड में काम की प्रोसेस का कितना अंतर महसूस हुआ?

मेरे लिए दोनों की तुलना करना ऐसा है, जैसे कोई पूछे कि दायां हाथ पसंद है या बायां हाथ। दोनों आपके हैं। दोनों का अपना महत्व है और दोनों का मजा लेना चाहिए। शूटिंग के दौरान भी यही सोचता था कि मार्शल आर्ट्स की वजह से यहां तक पहुंचा हूं। अब इम्तिहान का वक्त है और मुझे अपना बेस्ट करना है।

▪ टाइगर के साथ वाली फिल्म से क्या उम्मीदें लेकर चल रहे हैं?

मेरे लिए जरूरी है कि हम अपनी क्षमता का पूरा इस्तेमाल करें। सिर्फ दो एक्शन स्टार्स का साथ आना काफी नहीं है। फिल्म में ऐसा कुछ होना चाहिए, जो हम दोनों को आगे ले जाए। सही सोच और सही डायरेक्शन मिला तो हम बहुत कुछ कर सकते हैं।

▪ एक्शन स्टार की छवि के बीच योग और शांति को कैसे देखते हैं?

असल में ये सब खुद को जानने की कोशिश है। आप योग से खुद को जानें, मार्शल आर्ट्स से, आर्ट से या कुकिंग से। खुद को जानने की कोशिश रुकनी नहीं चाहिए। जब आप खुद को जान जाएंगे तो किसी को कुछ समझाने की जरूरत नहीं पड़ेगी।

जब शूटिंग के दौरान देव आनंद को एक विदेशी ने समझा था टैक्सी ड्राइवर



1954 में फिल्म 'टैक्सी ड्राइवर' रिलीज हुई थी। इस फिल्म में देव आनंद ने लीड रोल प्ले किया था। फिल्म की सबसे खास बात इसकी शूटिंग का तरीका था। उस दौर में फिल्मों के लिए सड़कें, बाजार, होटल और दूसरी जगहें अक्सर स्टूडियो में तैयार की जाती थीं लेकिन निर्देशक चेतन आनंद ने मुंबई की वास्तविक जगहों पर जाकर फिल्म के कई सीन फिल्माए। इससे उस समय के शहर की सड़कें, इमारतें और आम लोगों की जिंदगी कैमरे में कैद हुई। शूटिंग के दौरान देव साहब को अपनी टैक्सी लेकर एक सीन करना था। वह टैक्सी में बैठे हुए थे और सीन के अनुसार उन्हें शीला रमानी को लेने पहुंचना था। इसी दौरान वहां मौजूद एक विदेशी व्यक्ति ने देव साहब को असली टैक्सी चालक समझ लिया। वह सीधे आकर टैक्सी में बैठ गया। देव साहब को उसे समझाना पड़ा कि वह किसी यात्री को लेकर जाने के बजाय एक फिल्म की शूटिंग कर रहे हैं। बता दें कि फिल्म की कहानी और संवाद तैयार करने में आनंद परिवार के कई सदस्य शामिल थे। कहानी और पटकथा से जुड़े काम में उनकी पत्नी उमा आनंद और छोटे भाई विजय आनंद का भी योगदान था।

कुछ अन्य रोचक बातें

▪ फिल्म के प्रीमियर पर टैक्सी चालकों की कतार लग गई थी। ▪ कैमरे को कार पर बांधकर शूट हुए थे चलते हुए सीन। ▪ देव साहब ने कल्पना कार्तिक से शादी की बात कुछ समय तक छिपाकर रखी थी। ▪ इस फिल्म से देव साहब बतौर निर्माता भी स्थापित हुए।

ग्रैमी अवॉर्ड्स की रेस में रणवीर की 'धुरंधर 2'

रणवीर सिंह की फिल्म 'धुरंधर 2' ग्रैमी अवॉर्ड्स की रेस में शामिल हो गई है। फिल्म के साउंडट्रैक को कई कैटेगरी में रखा गया है। टी-सीरीज और B62 स्टूडियोज फिल्म के संगीत और कई गानों के लिए कैंपेन चला रहे हैं। इसमें कंपोजर शाश्वत सचदेव के काम को प्रमुखता दी गई है। फिल्म को बेस्ट कम्पाइलेशन साउंडट्रैक फॉर विजुअल मीडिया समेत कई कैटेगरी में कैंपेन किया जाएगा। हालांकि, इन एंट्रीज से ग्रैमी नॉमिनेशन पक्का नहीं होता। कैंपेन में 'फिर से', 'आरी आरी' और 'जाइए सजना' जैसे गाने शामिल हैं।

'फिर से' को बेस्ट सॉन्ग रिटन फॉर विजुअल मीडिया कैटेगरी में रखा गया है

इससे फिल्म के संगीत को अंतरराष्ट्रीय स्तर पर पहचान मिलने का मौका मिल सकता है। बता दें कि ग्रैमी नॉमिनेशन के लिए इन एंट्रीज को रिकॉर्डिंग एकेडमी के एलिजिबिलिटी क्राइटेरिया को पूरा करना होगा और फिर वोटिंग प्रोसेस से गुजरना होगा। 'फिर से' को बेस्ट सॉन्ग रिटन फॉर विजुअल मीडिया कैटेगरी में रखा गया है।

साराजहां

कभी हमलों से बचाते थे बंकर, अब इनके अंदर है रैसिंग ट्रैक और डेटा सेंटर

कभी दुश्मन के हमले से बचने के लिए जमीन के नीचे बनाए गए बंकर आज अलग कामों में इस्तेमाल हो रहे हैं। फिनलैंड में इन्हीं भूमिगत ठिकानों में गो-कार्ट ट्रैक, स्विमिंग पूल और खेल के मैदान चल रहे हैं, तो स्वीडन में 30 मीटर नीचे बना बंकर हजारों कंप्यूटर सर्वरों का घर है। नॉर्वे में द्वितीय विश्व युद्ध का बंकर अब संग्रहालय बन चुका है। खास बात यह है कि इन जगहों को आधुनिक इस्तेमाल के लिए बदला जरूर गया, लेकिन इनके दरवाजे, वेंटिलेशन सिस्टम और दूसरी सुरक्षा व्यवस्थाएं अब भी आपात स्थिति में काम आ सकती हैं। रूस-यूक्रेन युद्ध के बाद उत्तरी यूरोप के देशों में दशकों पुराने इन भूमिगत ढांचों को फिर से गंभीरता से देखा जा रहा है।



30 मीटर नीचे चट्टानों में चलता है डेटा सेंटरः स्वीडन की राजधानी स्टॉकहोम में जमीन से करीब 30 मीटर नीचे एक विशाल बंकर में स्वीडिश कंपनी बाहनहोफ का डेटा सेंटर चलता है। ग्रेनाइट और गनीस चट्टानों को काटकर बनाए गए इस परिसर में कंप्यूटर सर्वरों की कतारें हैं और बड़े जनरेटर भी लगाए गए हैं। कभी शीत युद्ध के दौर में हमले से बचाव के लिए बनाया गया यह ठिकाना अब डिजिटल दुनिया के डेटा को सुरक्षित रखने का काम कर रहा है। स्वीडन ने 2010 में बंद की गई अनिवार्य सैन्य भर्ती को 2017 में फिर शुरू किया था।



इस रेस्तरां में ज्वालामुखी चट्टानों के बीच खाएं खाना

आइसलैंड का ब्लू लैगून अपनी नीली झील और ज्वालामुखीय धरती के लिए मशहूर है, लेकिन इसी इलाके में बना मॉस रेस्तरां अपने अनोखे अनुभव के लिए दुनिया भर में चर्चा में है। रेस्तरां काले लावा से बने पहाड़ी परिदृश्य के बीच स्थित है। यहां मेहमान कांच की बड़ी खिड़कियों से ज्वालामुखीय मैदान देखते हुए खाना खाते हैं। खास बात यह है कि रेस्तरां के नीचे सदियों पुराने लावा की चट्टानों के बीच एक भूमिगत वाइन सेलर भी है, जिसमें 5,000 से ज्यादा बोतलें रखी हैं।

प्लेट में पहाड़, समुद्र और आइसलैंड का स्वादः मॉस का टेस्टिंग मेन्यू आइसलैंड की प्राकृतिक विविधता से प्रेरित है। यहां के व्यंजनों में स्थानीय पहाड़ों, खेतों, नदियों और समुद्र की सामग्री और स्वाद को शामिल किया जाता है। मेन्यू मौसम के साथ बदलता है, इसलिए हर सीजन में मेहमानों को अलग अनुभव मिलता है। स्थानीय सामग्री को आधुनिक तकनीक और दूसरे देशों के स्वाद के साथ मिलाकर व्यंजन तैयार किए जाते हैं।

नई तकनीक से सड़क पर चलते-चलते चार्ज होंगी इलेक्ट्रिक बसें

स्विट्जरलैंड की कंपनी विंडक्शन इलेक्ट्रिक बसों को बिना तार के चार्ज करने की तकनीक विकसित कर रही है। इसमें सड़क के नीचे चार्जिंग प्लेट लगाई जाएगी, जिससे बस के खास टायरों के जरिए बैटरी तक बिजली पहुंचेगी। यह तकनीक ईटीएच ज्यूरिख से जुड़ी कंपनी ने विकसित की है। कंपनी के मुताबिक, सड़क से बस तक बिजली पहुंचाने में 90% से ज्यादा दक्षता मिली है। इस तकनीक से बसों में बड़ी बैटरी की जरूरत कम हो सकती है। इससे वाहन का वजन और खरीद लागत घटाने के साथ यात्रियों के लिए ज्यादा जगह मिल सकती है। कंपनी स्विट्जरलैंड के विंटरथुर में परीक्षण की तैयारी कर रही है।

बिजली से चुंबकीय क्षेत्र बनेगा

सड़क के नीचे लगी प्लेट बिजली से चुंबकीय क्षेत्र बनाती है। बस के टायरों में लगी कॉइल इस ऊर्जा को लेकर बैटरी तक पहुंचाती हैं। लेकिन सामान्य टायरों में मजबूती के लिए स्टील की परतें होती हैं, जो इस प्रक्रिया में गर्म हो सकती हैं। इसलिए कंपनी स्टील-रहित टायर तैयार करने के लिए साझेदारों के साथ काम कर रही है। ऐसे टायरों की कीमत ज्यादा होगी, लेकिन कंपनी को उम्मीद है कि बस की कुल लागत के मुकाबले यह खर्च कम रहेगा। कंपनी के मुताबिक, टायरों में कॉइल लगाने से चार्जिंग प्लेट और बस के बीच की दूरी कम हो जाती है।



24 स्टॉप वाले रूट पर दो जगह चार्जिंग

कंपनी के आकलन के मुताबिक, ज्यूरिख एयरपोर्ट से ज्यूरिख ओलिंकॉन के बीच 24 स्टॉप वाले रूट पर केवल दो जगह चार्जिंग प्लेट लगाने की जरूरत होगी। 16 घंटे के संचालन के दौरान बस कुल तीन घंटे चार्ज हो सकेगी। अभी इस रूट की इलेक्ट्रिक बसें रात में डिपो पर पांच घंटे चार्ज होती हैं।

न्यायालय तहसीलदार-कम-संयुक्त-सब- रजिस्ट्रार पानीपत।

सुरेश पुत्र स्व0 रेतु राम पुत्र स्व0 बुन्दु मकान न0. 134/1, इंसार बाजार बाल्मीकि मौहल्ला पानीपत।

बनाम

जनरल पब्लिक

इस इश्तहार के माध्यम से हर आम व खास को सूचित किया जाता है कि सुरेश पुत्र स्व0 रेतु राम मकान न0. 134/1. इंसार बाजार बाल्मीकि मौहल्ला पानीपत ने एक दस्तावेज पंजीकृत हेतु इस कार्यालय में पेश किया है। जिसमे स्पष्ट रूप से बताया गया है कि श्री रेतु राम पुत्र श्री स्व0 बुन्दु का देहांत दिनांक 12/07/1975 को हो चुका है। तारो धर्मपत्नी रेतु राम व प्रेमो पत्नी स्व0 श्री बुन्दु व नन्द पुत्र स्व0 श्री रेतु राम की मृत्यु कई अरसो पहले हो चुकी है। रेतु राम पुत्र श्री स्व0 बुन्दु की मृत्यु उपरान्त 1 ही जायज वारिस है सुरेश पुत्र स्व0 रेतु राम पुत्र श्री बुन्दु है। जो कि एक अकेला वारिस है।

इनके इलावा मृतक रेतु राम् पुत्र स्व0 बुन्दु का अन्य कोई वारिस उत्तराधिकारी नहीं है। इसलिये हर आम व खास को इस इशाहार / नोटिस के माध्यम से सुचित किया जाता है कि उपरोक्त मृतक के बताये गये वारिस उत्तराधिकारी के बाबत कोई शक एंव एतराज हो तो वह स्वय / अधिवक्ता के माध्यम से इस नोटिस के प्रकाशन के उपरान्त 07 दिन के अन्दर-2 इस कार्यालय में कार्यदिवस के दिन अपनी आपत्ति पेश कर सकता है। अन्यथा उपरोक्त तथ्यो के आधार पर दस्तावेज का पंजीकरण कर दिया जायेगा।

यह नोटिस बाबत इश्तहार आज दिनांक 8/10/2026 को मेरे हस्ताक्षर व न्यायालय की मोहर द्वारा जारी किया गया।

तहसीलदार-कम-संयुक्त सब-रजिस्ट्रार, पानीपत।

SBI भारतीय स्टेट बैंक

ई-नीलामी सूचना

आरएसीपीसी यमुना नगर, दूसरी मंजिल, संत निश्चल सिंह पब्लिक स्कूल के सामने, निकट कन्हैया चौक, यमुनानगर

चल संपत्तियों की बिक्री के लिए बिक्री सूचना

"परिशिष्ट- IV-A [नियम 6 (2) और 8 (6) के प्रावधान देखें]"

प्रतिभूति हित (प्रवर्तन) नियम, 2002 के नियम 6 (2) और 8 (6) के प्रावधान के तहत वित्तीय आस्तियों के प्रतिभूतिकरण और पुनर्निर्माण तथा प्रतिभूति हित प्रवर्तन अधिनियम, 2002 के अंतर्गत चल आस्तियों की बिक्री के लिए ई-नीलामी सूचना।

इसके द्वारा आम जनता को तथा विशेष रूप से उधारकर्ता, बंधककर्ता और गारंटर को यह सूचना दी जाती है कि नीचे वर्णित चल संपत्ति, जो कि सुरक्षित लेनदार के पास बंधक /भारित है, जिसका कब्जा स्टेट बैंक ऑफ इंडिया (सुरक्षित लेनदार) के प्राधिकृत अधिकारी द्वारा ले लिया गया है, उसे नीचे दी गई तालिका में बताई गई तिथि को "जैसा है जहां है", जैसी है जो है तथा "जो कुछ भी है" के आधार पर बेचा जाएगा। किसी भी पहचाने गए बकाया की देनदारी खरीदार की होगी, बैंकर की नहीं। उधारकर्ता/बंधककर्ता/गारंटर/सुरक्षित संपत्ति/बकाया राशि/रिजर्व प्राइस/ई-नीलामी की तारीख और समय, EMD और बोली बढ़ाने की राशि का विवरण नीचे दिया गया है -

क्र. सं.	ब्रांच का नाम खाते का नाम उधारकर्ता/हाइपोथेकेटर/ गारंटर का नाम और पता	चल संपत्ति का विवरण गिरवी रखी गई / मालिक का नाम	ए) सरफेसी अधिनियम 2002 की धारा 13(2) के तहत मांग सूचना की तिथि बी) इस तारीख तक बकाया राशि सी) सरफेसी अधिनियम 2002 की धारा 13(4) के तहत कब्जे की तिथि डी) कब्जे की प्रकृति सांकेतिक/भौतिक/रचनात्मक	ए) आरक्षित मूल्य (लाख रु. में) बी) EMD - EMD जमा करने की अंतिम तिथि सी) बोली वृद्धि राशि	ई-नीलामी की तिथि/ समय	सुरक्षित लेनदारों को ज्ञात भारों का विवरण
1.	शाखाः आरएसीपीसी, यमुनानगर श्री चेतन मल्होत्रा पुत्र श्री अश्वनी मल्होत्रा और श्रीमती मीनू मल्होत्रा पत्नी श्री अश्वनी मल्होत्रा, निवासी म. नं. 2/11, वार्ड नंबर 27 कैंप यमुनानगर	श्री चेतन मल्होत्रा पुत्र श्री अश्वनी मल्होत्रा के नाम पर रजिस्टर्ड Hyundai Creta 1.5 MPI MT SX (पेट्रोल) गाड़ी (रजिस्ट्रेशन नंबर HRO2AY1003, इंजन नंबर G4FLPV496135, चेसिस नंबर MALPC812LPM477653) का हाइपोथिकेशन।	ए) 02.03.2026 बी) 02.03.2026 तक रु. 9,93,707/- (रु. नौ लाख तिरानवे हजार सात सौ सात मात्र) साथ ही कोई शुल्क हो तो वह, और पूरी अदायगी तक कोई रिकवरी (यदि हो) घटाकर - जिसे आगे 'सुरक्षित ऋण' कहा जाएगा) सी) 21.09.2026 डी) भौतिक कब्जा	ए) रु. 10,16,000/- बी) रु. 1,01,600/- (13.11.2026) सी) रु. 0.10 लाख	16.11.2026 सुबह 11:00 बजे से दोपहर 1:00 बजे तक	बैंक को ज्ञात नहीं

नियम और शर्तें : 1. नीलामी 'जैसी है, जहाँ है' और 'जैसी है, जो है' के आधार पर की जा रही है।
2. **नीलामी की तिथि और समय : 16-11-2026 (सुबह 11.00 बजे से दोपहर 01.00 बजे तक)**
3. बोली लगाने के इच्छुक लोगों को संपत्ति/वाहन पर किसी भी तरह के भार या मालिकाना हक के बारे में खुद स्वतंत्र रूप से जांच-पड़ताल करनी चाहिए और संतुष्ट होना चाहिए।
4. संबंधित शाखा से संपर्क करके 13-11-2026 को वाहन का निरीक्षण किया जा सकता है।
5. सफल बोली लगाने वाले की बयाना राशि (EMD) को बिक्री मूल्य के एक हिस्से के रूप में रख लिया जाएगा और असफल बोली लगाने वालों की EMD वापस कर दी जाएगी। बयाना राशि पर कोई ब्याज नहीं मिलेगा। सफल बोली लगाने वाले को बैंक द्वारा बोली की कीमत स्वीकार किए जाने पर तुरंत बिक्री मूल्य का 25% (EMD घटाकर) जमा करना होगा और बाकी 75% बिक्री मूल्य बिक्री के 15वें दिन या उससे पहले, या बैंक की मर्जी से लिखित रूप में तय की गई बढ़ी हुई अवधि के भीतर जमा करना होगा। सफल बोली लगाने वाले द्वारा राशि जमा न करने पर पहले से जमा की गई पूरी राशि जब्त कर ली जाएगी और वाहन की दोबारा नीलामी की जाएगी; ऐसे चूक करने वाले बोली लगाने वाले का वाहन या राशि पर कोई दावा या अधिकार नहीं होगा।
6. यह प्रकाशन सभी उधारकर्ताओं/गारंटर के लिए 30 दिन का नोटिस भी है।
7. खरीदार को स्टाम्प ड्यूटी (बिक्री प्रमाण पत्र सहित), पंजीकरण शुल्क, सरकार/किसी भी प्राधिकरण को देय सभी वैधानिक बकाया, कर, GST और वाहन से संबंधित मौजूदा और भविष्य के सभी खर्च और दरें वहन करनी होंगी।
8. बिक्री प्रमाण पत्र में बोली में बताए गए नामों के अलावा किसी अन्य नाम को शामिल करने या बदलने के अनुरोध पर विचार नहीं किया जाएगा। बिक्री प्रमाण पत्र केवल सफल बोली लगाने वाले के नाम पर जारी किया जाएगा।
9. बिक्री नीचे हस्ताक्षरकर्ता द्वारा ऑनलाइन नीलामी पोर्टलः Baanknet.com पर 16-11-2026 (सुबह 11.00 बजे से दोपहर 01.00 बजे तक) को की जाएगी।

बिक्री की विस्तृत शर्तों और नियमों के लिए, कृपया वेबसाइट लिंक https://www.sbi.bank.in/e-auction और ऑनलाइन नीलामी पोर्टल Baanknet.com देखें। साथ ही, इच्छुक बोली लगाने वाले अधिकृत अधिकारी से मोबाइल नंबर +91-9729875496 / +91-8168326032 पर संपर्क कर सकते हैं।

दिनांक : 10.10.2026 स्थान : यमुनानगर प्राधिकृत अधिकारी, भारतीय स्टेट बैंक

इस रेस्तरां में ज्वालामुखी चट्टानों के बीच खाएं खाना

आइसलैंड का ब्लू लैगून अपनी नीली झील और ज्वालामुखीय धरती के लिए मशहूर है, लेकिन इसी इलाके में बना मॉस रेस्तरां अपने अनोखे अनुभव के लिए दुनिया भर में चर्चा में है। रेस्तरां काले लावा से बने पहाड़ी परिदृश्य के बीच स्थित है। यहां मेहमान कांच की बड़ी खिड़कियों से ज्वालामुखीय मैदान देखते हुए खाना खाते हैं। खास बात यह है कि रेस्तरां के नीचे सदियों पुराने लावा की चट्टानों के बीच एक भूमिगत वाइन सेलर भी है, जिसमें 5,000 से ज्यादा बोतलें रखी हैं।

प्लेट में पहाड़, समुद्र और आइसलैंड का स्वादः मॉस का टेस्टिंग मेन्यू आइसलैंड की प्राकृतिक विविधता से प्रेरित है। यहां के व्यंजनों में स्थानीय पहाड़ों, खेतों, नदियों और समुद्र की सामग्री और स्वाद को शामिल किया जाता है। मेन्यू मौसम के साथ बदलता है, इसलिए हर सीजन में मेहमानों को अलग अनुभव मिलता है। स्थानीय सामग्री को आधुनिक तकनीक और दूसरे देशों के स्वाद के साथ मिलाकर व्यंजन तैयार किए जाते हैं।