

kaivalasa ba nithyanandeshwara hindu temple

nithya sandesha patrika

january 17th, 2021





this is la nithya lukthikananda presenting the
nithya sandesha patrika, at the feet of the supreme
pontiff of hinduism, jagatguru, mahasannidhanal hoh
bhagavan nithyananda paramashival, along with the
department heads from the punya kshetra of the west
kailasa la: nithyanandeswara hindu temple and
vadheehal.

our namaskarams to you swamiji





gurbhalayya



- suprabathal deva
 - uttalottala deva offered to paralashiva
 - abhishhekal/alankar to lotavar and Sri Venkateswara
 - laghu puja and ashtottarashtatanavali pushpal archanā offered to swamiji on
ottasān of nithyanandotsaval day #19
 - lorning naivedyal offered to lotavar and ardhanareeshwara
 - nōn naivedyal offered to lotavar and Sri Venkateswara
 - pava puja offered to swamiji
 - evening naivedyal offered to lotavar and Sri Ganesh
 - evening aarti and palliarai deva
- today's gurba mandir teal: Sri charana, Sri petar, Sri theera, Sri rogeli



garbhahalya





garbhahalya





અનનાલયુઠ



લઠ્ઠાવર નાંવેદ્યુલ પ્રેપારેદ ઠિર લઠ્ઠાવર અને અરઠ્ઠાવરેદેશ્વરુ
નાંવેદ્યુલ પ્રેપારેદ ઠિર ઁલ્લલઠ્ઠાલુ ડેવુ
નાંવેદ્યુલ પ્રેપારેદ ઠિર ડુવલગીં લુઠુપુ પુજુ અને અરઠ્ઠાવર
અઠિરઠ્ઠાવર નાંવેદ્યુલ પ્રેપારેદ ઠિર લઠ્ઠાવર અને ડુરં વુનકાલેદેશ્વરુ
લેવેનાંવેદ્યુલ પ્રેપારેદ ઠિર લઠ્ઠાવર અને ડુરં ગુવરેદેશ્વરુ
ઠેદેલે નાંથુવરુવરુ અનનાલયુઠ અુપુરુવેદીં ઠેઠકાંવુ ઠેલડે ઠેલુપુરુનાંવુ ઠુપુલલેલુ ઠુપુરુ ઠેલુપુ
પ્રુડલેલ ડેરુવે ઠે વઠુવરુલેલે

ઠેલુપુ'ડ અનનાલયુઠ લેલ: લુ ક્રુડેશ્વરુ, લુ ઠેલરુવરુ, લુ લલેલેશ્વરુનાંથુવરુવરુ, લુ ઠેલુપુલે,
ડુરં ઠેલુલે





Annalaya



Jan 16, 2021 at 7:37

NITHYANANDA ANNALAYA LA ayurvedic cooking class

- Ingredients**
- Cucumber - 1 count
 - Ghee - 1½ teaspoon
 - Chilly - 1 count
 - Mustard Seed - ½ teaspoon
 - Black Gram (jurad dal) - ½ teaspoon
 - Bengal Gram (Chana dal) - ½ palam
 - Himalayan Salt - ½ teaspoon
 - Cooked Pigeon Pea - 2 tablespoons
 - Karima Powder - ½ teaspoon
 - Grated Coconut - 1½ teaspoon
 - Curry leaves - 1 stem

Method

1. Take the cucumber and cut its bottom in the shape of a 50 cent coin and take that round piece and rub it in the same place. When we do this, the bitterness comes out like lather.
2. Remove the lather carefully and peel the outer skin. Cut into small pieces and if it is too ripe take out the seed. Take the ghee or oil in a vessel which has not become sticky by frequent cooking and heat it.
3. Then temper with mustard seed, black gram, bengal gram and chilly as described. Then add the cucumber pieces into the seasoned mixture and cook for 10 mins or less.
4. When it is fully cooked add salt, karima powder (sambar powder) and cooked toor dal and mix it. Lastly add the grated coconut after taking out from the stove.



PRESENTED BY KAILASA-LA
NITHYANANDESHWARA HINDU TEMPLE





આનંદીંગુ ટાલકડકડ

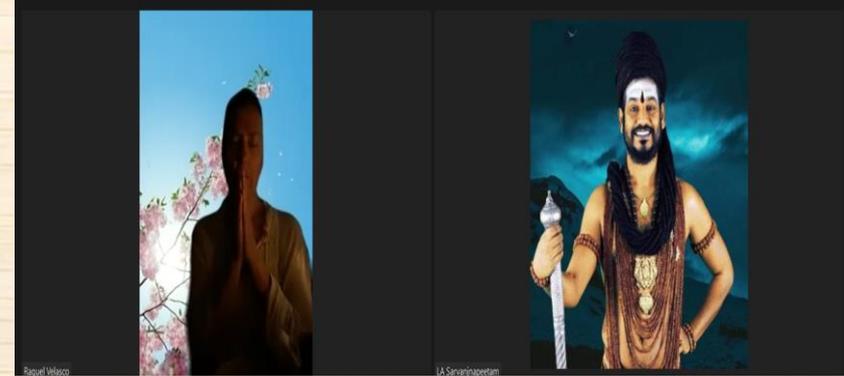


today's talasas-

નાથ્યાનાન્દા યુગ - 5

નાથ્યા પુજા - 2

today's morning routine talal- શ્વાલેશ્ પાટેલ, ડ્રાં મુગેલિં





રુપડેઠાં ઠાગુવઠાંટ વઘુઠાંટપીપઠ



- * ઠાવઠાવઠ ઠવઠડ ઠ ઠવઠડ, પ્લાઠવઠ ઠવઠાંડઠવઠ
- * ઠઠઠવઠડઠવઠ ઠપઠઠઠાંઠાંડ, ઠવઠાંડઠ, ઠઠઠઠવઠ, ઠઠઠ, ઠાંઠઠઠઠ ઠઠઠ, ઠાંઠ, ઠાંઠઠઠઠઠ, ઠઠઠાં, ઠઠઠ ઠાંઠાંડઠપઠ ઠીઠઠઠઠ
- * ઠઠઠ ઠઠઠપઠઠઠ ઠઠ ઠુપઠપ્પઠાંપુઠ, ઠઠ ઠઠવપઠ, ઠઠાં ઠુઠપઠાંડઠઠઠઠઠઠ, ઠઠાં ઠઠઠઠાંઠ, ઠઠાં પઠઠઠ





ઠપુર ટેલેપેસ્ટ ગુરતિયુતે અતે પ્રાનલલલડ
ડવલિજિ તોર તેર ટાનતિનયુયડ ઇલેડડાંતુડ
અતે ઠપ્પોરતુનિતિલેડ તોર ગુરોવિંતુ,
લપાનલિંતુ અતે ઇલિંતુ લપઠવલલેલ.
લેઅન્યલવલલેલ!