

## नये और पुराने नेतृत्व का संगम : स्वागत की खुशी और विदाई का गम



★ परिवर्तन इस सृष्टि का नियम है और हम सभी को इसका पालन करना पड़ता है। पुराने नेतृत्व को भावभीनी विदाई और नये नेतृत्व के हार्दिक स्वागत की मिश्रित भावनाओं से सराबोर नजारा तब नज़र आया, जब पश्चिम रेलवे महिला समाज सेवा समिति की ओर से अपनी नई अध्यक्ष श्रीमती अर्चना अग्रवाल के स्वागत हेतु 6 सितम्बर, 2011 को बधवार पार्क में एक स्वागत समारोह का आयोजन किया गया। इस समारोह में विचार व्यक्त करती श्रीमती अर्चना अग्रवाल। दूसरे एवं तीसरे चित्र में नई अध्यक्ष को स्वागत और पुरानी अध्यक्ष श्रीमती स्नेहा अग्रवाल को विदाई के रंग बिरंगे फूल भेंट करती समिति की उपाध्यक्षा श्रीमती दीपा गुप्ता। अंतिम तस्वीर में नई अध्यक्ष श्रीमती अर्चना अग्रवाल समिति की निवर्तमान अध्यक्ष श्रीमती स्नेहा अग्रवाल को स्मृति चिह्न भेंट करती हुई।



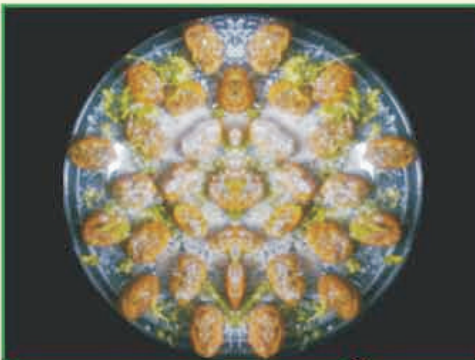
★ पश्चिम रेलवे महिला समाज सेवा समिति की ओर से अपनी तत्कालीन अध्यक्ष श्रीमती स्नेहा अग्रवाल के स्वागत हेतु 11 मार्च, 2011 को मुंबई में एक स्वागत समारोह का आयोजन किया गया, जिसमें श्रीमती अग्रवाल को पुष्पगुच्छ प्रदान कर उनका स्वागत करती हुई समिति की तत्कालीन उपाध्यक्षा श्रीमती शोभा शर्मा, समारोह को सम्बोधित करती हुई श्रीमती अग्रवाल तथा इस अवसर पर प्रस्तुत सांस्कृतिक कार्यक्रम का एक दृश्य।

### स्वाद जो रहे हरदम याद!

### स्पेशल कोथिम्बिर भाकरवड़ी

### खास डिश बनायें मनमुराद!

आपाधापी और भागदौड़ से भरी आज की ज़िंदगी में कई लोगों के पास सुबह का नाश्ता भी घर पर करने का वक़्त नहीं होता और अक्सर सैंडविच, इडली मेंदुबड़ा, डोसा, वड़ा पाव, समोसा, कचौरी या फिर फरसाण की अन्य चीज़ें घर से बाहर खाना ही उनकी रोज़मर्रा की दिनचर्या में शामिल होता है। ऐसी ही चीज़ों में एक स्वादिष्ट नाम है 'भाकरवड़ी' जो खास तौर पर मुंबई के लोगों में खासी लोकप्रिय है और फरसाण या नमकीन पदार्थों की लगभग हर दुकान पर ज़रूर मिलती है। इसी स्वादिष्ट व्यंजन को हरा धनिया, खोपरा और खसखस जैसी पौष्टिक चीज़ों के साथ एक पौष्टिक स्वरूप प्रदान करने का अहम तरीका हम इस बार के 'स्वाद जो रहे हरदम याद!' के लोकप्रिय स्तम्भ में आप सभी पाठकों को परोस रहे हैं! दरअसल, हरे धनिये को महाराष्ट्र में कोथिम्बिर के नाम से जाना जाता है। इसलिये इस खास डिश का नाम हमने रखा है 'स्पेशल कोथिम्बिर भाकरवड़ी'। तो आइये, जानें इस टेस्टी और हैल्दी डिश को हम अपने घर में कैसे बना सकते हैं?



### आवश्यक सामग्री

- मैदा:- 1 कटोरी
- लहसुन:- 2 नग
- बेसन:- 1 कटोरी
- हरी मिर्च:- 8 से 10
- हरा धनिया:- 2 कटोरी
- गरम मसाला:- अंदाज़ से
- सूखा खोपरा:- 2 कटोरी
- हल्दी:- अंदाज़ के अनुसार

● विधि:- मैदा और मोथन में एक-एक छोटा चम्मच नमक और मिर्ची पाउडर तथा गरम मसाला एवं हल्दी अंदाज़ से मिलाकर आटा गूँथ लें और छोटे-छोटे गोले बनाकर रोटी की तरह पतली-पतली बेल लें। ● मसाले की विधि:- छीला हुआ खोपरा हल्की आँच पर सेंक लें और इसको अलग रख लें। फिर कड़ाही में थोड़ा तेल डाल कर खसखस डालें, फिर हरी मिर्च और हरा धनिया डालें, थोड़ा लहसुन डालें। अंदाज़ अनुसार नमक डालें और तुरंत बाद गैस बंद कर दें। फिर ठंडा होने पर बेली हुई रोटी पर पानी में हल्का भिगोकर गरम मसाला फैला दें और फिर खोपरा और धनिया वाला मिश्रण फैला दें। रोटी को रोल कर लें और उसके छोटे-छोटे टुकड़े करके हल्के हाथ से दबा दें, जिससे मसाला अच्छे से चिपक जाये। इन टुकड़ों को हल्की आँच पर तलें और इस तरह बाकी आटे की भी भाकरवड़ी बनाकर अपने मेहमानों और अपनों को परोसें। तो लीजिये मोहतरमा, स्पेशल कोथिम्बिर भाकरवड़ी है तैयार! आपके अपनों के लिए पेश करें एक खास उपहार!

श्रीमती अर्चना महतपुरकर,

3/14, रेल अधिकारी निवास, मुंबई सेंट्रल (पूर्व)