महिला समाज सेवा समिति ने हर्षोल्लास के साथ मनाया तीज महोत्सव

★ पश्चिम रेलवे महिला समाज सेवा समिति की अध्यक्षा श्रीमती अंजलि कुमार बधवार पार्क रेलवे कॉलोनी, मुंबई में आयोजित तीज बाज़ार मेले का उद्घाटन करते हुए। उनके साथ महिला समिति की उपाध्यक्षा श्रीमती दीपा गुप्ता भी दिखाई दे रही हैं।

पश्चिम रेलवे महिला समाज सेवा समिति द्वारा रेलवे ऑफिसर्स कॉलोनी, बधवार पार्क में तीज महोत्सव का आयोजन किया गया। इस अवसर पर आयोजित तीज बाज़ार मेले का उद्घाटन पश्चिम रेलवे महिला समाज सेवा समिति की अध्यक्षा श्रीमती अंजलि कुमार ने किया। गैर रेलकर्मियों सहित सभी के लिए खुले रखे गये इस दो दिवसीय मेले में विभिन्न पारम्परिक वस्तुओं के आकर्षक स्टॉल लगाये गये। इस दौरान एक सांस्कृतिक कार्यक्रम भी रखा गया, जिसमें सभी प्रतिभागियों ने गायन, नृत्य एवं फैशन शो के ज़रिये अपने हुनर का प्रदर्शन किया। इस अनूठे तीज मेले में भारतीय संस्कृति एवं परम्पराओं के अलावा भारत के विभिन्न प्रदेशों के हस्तशिल्प सहित पारम्परिक कलाओं के विभिन्न स्वरूपों का प्रभावशाली प्रदर्शन भी किया गया।

महिला समाज सेवा समिति द्वारा समूह 'घ' के कर्मचारियों का सम्मान

पश्चिम रेलवे महिला समाज सेवा समिति, प्रधान कार्यालय एवं मुंबई मंडल द्वारा विश्व श्रम दिवस के उपलक्ष्य में 14 मई, 2012 को एक सम्मान समारोह आयोजित किया गया । इस समारोह में पश्चिम रेलवे के 161 समूह 'घ' कर्मचारियों को इस ग्रीष्मकालीन मई के महीने में ट्रैक इत्यादि को ठीक रखने हेतु उनके निष्ठावान प्रयासों के लिए सम्मानित किया गया। विभिन्न विभागों के इन कर्मचारियों के समर्पित प्रयासों द्वारा रेलवे प्रणाली सुचारू रूप से चल रही है । पश्चिम रेलवे महिला समाज सेवा समिति, प्रधान कार्यालय की अध्यक्षा श्रीमती अंजलि कुमार, पश्चिम रेलवे महिला समाज सेवा समिति, मुंबई सेंट्रल की उपाध्यक्षा श्रीमती मीना त्रिपाठी एवं दोनों समितियों की कार्यकारी सदस्याओं द्वारा सभी कर्मियों को उनके कठिन कार्य हेतु प्रोत्साहित करने के लिए कम्बल एवं बैग प्रदान किये गये ।

★ पश्चिम रेलवे महिला समाज सेवा समिति की अध्यक्षा श्रीमती अंजलि कुमार समूह 'घ' के कर्मचारियों को सम्मानित करती हुई ।

राष्ट्रीय पर्व का सुअवसर और सद्भावना की पावन राह
ज़रूरतमंदों की मदद के ज़रिये समाज धर्म का निर्वाह

★राष्ट्रीय पर्व 'स्वतंत्रता दिवस' की वर्षगांठ के शुभ अवसर पर पश्चिम रेलवे महिला समाज सेवा समिति ने अपने उद्देश्यों के अनुरूप ज़रूरतमंदों की मदद करते हुए अपने समाज धर्म का निर्वाह किया। इस मौके पर 15 अगस्त, 2012 को मुंबई सेन्ट्रल स्थित जगजीवन रेलवे अस्पताल के नेत्र चिकित्सा विभाग में नये आधुनिकतम उपकरण का उद्घाटन करते हुए, नवस्थापित कार्डियोलॉजी सेंटर का अवलोकन करते हुए तथा समिति की ओर से मरीज़ों को फलों और अन्य उपयोगी सामग्री का वितरण करते हुए समिति की अध्यक्षा श्रीमती अंजलि कुमार एवं अन्य पदाधिकारी दिखाई दे रही हैं। इस मौके पर मौजूद मुख्य चिकित्सा निदेशक डॉ. एच. एम. जैन, नेत्र चिकित्सा विशेषज्ञ डॉ. टी. सी. शर्मा एवं कार्डियोलॉजी विभाग के प्रमुख चिकित्सक डॉ. एम. वी. रेड्डी सहित विभिन्न वरिष्ठ अधिकारी भी दिखाई दे रहे हैं।

मकर संक्रांति की मिठाई खास : 'गुड़ की रोटी' का स्वादिष्ट एहसास

मकर संक्रांति का पर्व भारतीय संस्कृति के प्रमुख त्योहारों में से एक है, जो पूरे देश में अलग-अलग रूपों में धूम-धाम से मनाया जाता है। इस अवसर पर जहाँ लोग रंग-बिरंगी पतंगबाज़ी का मज़ा लूटते हैं, वहीं खास तौर पर तिल और गुड़ की मिठाइयाँ भी खूब खाते-खिलाते हैं। आम तौर पर तिल के लड्डू, बरफी और गजक जैसी मिठाइयाँ तो काफी प्रचलित हैं और आसानी से मिल भी जाती हैं, लेकिन आज हम आपको एक ऐसी मिठाई के बारे में बताने जा रहे हैं, जो आप घर पर खुद ही बना सकते हैं और यह मीठी एवं स्वादिष्ट होने के साथ-साथ पौष्टिक भी है। इस ज़ायकेदार और सेहतमंद मिठाई का नाम है-'गुड़ की रोटी।' क्यों चौंक गये ना ? आप सोच रहे होंगे कि रोज़ाना खाई जाने वाली रोटी की भी कभी कोई मिठाई बन सकती है? आपके इस सवाल का जवाब है-जी हाँ ! ज़रूर ! तो फिर गुड़ की मीठी मगर पौष्टिक रोटी का एक सचमुच खास पकवान बनाने को हो जाइये तैयार !

विधिः-सबसे पहले गुड़ को मोटी किसनी या छलनी पर मसल लें, ताकि उसमें लोच आ जाये। तिल और खसखस को हल्की आँच पर सेंक कर कूट लें। जायफल को भी तोड़कर उसका पावडर तैयार कर लें। कड़ाही में एक कटोरी तेल गरम करके उसमें बेसन को अच्छे से सेंक लें। फिर उसमें गुड़, तिल, खसखस, जायफल सहित सारी सामग्री को अच्छे से मिलाकर गैस बंद कर दें। गुड़ के इस मिश्रण को कड़ाही में ही ठंडा होने दें। ठंडा होने पर एयर टाइट डिब्बे में भर कर रख दें। यह मिश्रण कम से कम एक सप्ताह तक खराब नहीं होता है और दिन गुज़रने के साथ-साथ पुराने मिश्रण की रोटी और अधिक स्वादिष्ट बनती है।

अब मैदे में स्वाद के अनुसार नमक, तेल और पानी डालकर भिगो लें। जिस तरह रोज़ाना सामान्य रोटी बनाने के लिए आटा गूँथते हैं, उसी तरह मैदे को गूँथ लीजिये। फिर लगभग पेड़े के आकार के दो गोले बनाकर अलग-अलग पूड़ी जितना बेल लें और इसी तरह गुड़ के मिश्रण का भी गोला बनाकर उसे भी मैदे की पूड़ी से थोड़ा कम बेल लें। फिर मैदे की दोनों पूड़ियों के बीच में गुड़ के मिश्रण वाली पूड़ी को रख कर मैदे की दोनों पूड़ियों के किनारे चारों ओर से अच्छी तरह से बंद कर दें। अब इसे दोनों तरफ से कॉर्न फ्लोर या चावल का आटा लगाकर रोटी का आकार पाने तक इस तरह बेल लें कि गुड़ का मिश्रण अच्छी तरह से सभी किनारों तक पहुँच जाये। गरम तवे पर इस रोटी को दोनों ओर से देसी घी लगाकर पराँठे की तरह सेंक लें। फिर इसे तवे से कागज़ पर उतार लें और ठंडी हो जाने पर डिब्बे में भरकर रखें। लीजिये, तैयार है आपकी एक अनूठी घरेलू मिठाई, यानी 'गुड़ की स्पेशल रोटी' जिसे खाकर हर कोई बार-बार खाना चाहेगा और आपके पाक कौशल का गुणगान ज़रूर गायेगा।

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

स्वाद जो रहे हरदम याद

आवश्यक सामग्री

कोल्हापुरी पीला गुड़	:-	1/2 कि.ग्रा.
खसखस	:-	आधी कटोरी
पॉलिश किये हुए तिल	:-	आधी कटोरी
जायफल	:-	एक नग
तेल और देसी घी	:-	एक-एक कटोरी
बेसन	:-	आधी कटोरी
गेहूँ का आटा या मैदा	:-	2 कटोरी
नमक	:-	स्वाद के अनुसार
कॉर्न फ्लोर या चावल का आटा	:-	आधी कटोरी