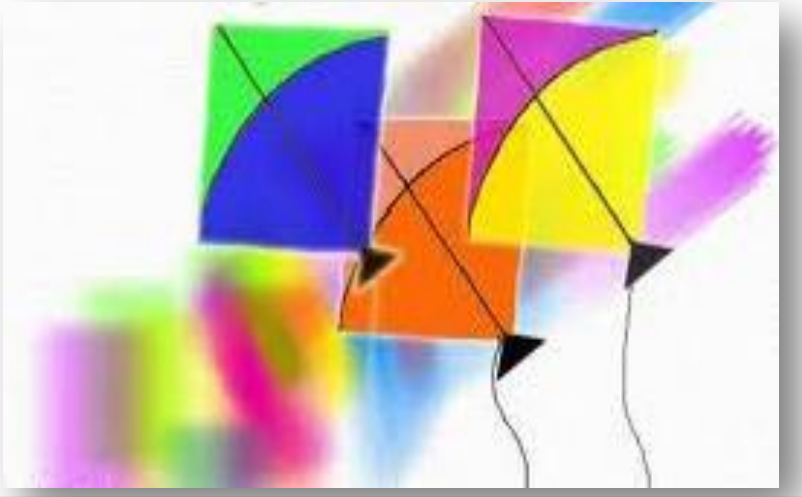


२०११ नविन  
वर्षाच्या  
शुभेच्छा!

सं  
प  
र्क



मार्च २०११ | प्रकाशक: मराठी सोसायटी ऑफ बी.सी. | संपादक: अमिता मेहेर | सहायक संपादक: पल्लवी पुरोहित



Computer Graphics & Design : Pallavi Purohit

संपर्काच्या वाचक वर्गास नमस्कार ,

ह्या वेळचा संपर्क हा विंटर व स्प्रिंग एडिशन आहे. ह्या संपर्कात असलेल्या साहित्या संबंधी माहित ही अशी आहे.

आपल्या सगळ्यांच्या मागणीवरून आम्ही अनुक्रमणिका घालत आहोत. पुढच्या पानावर

आपल्याला नवीन मराठी मंडळाच्या सभासदांची यादी मिळेल. तसेच आपल्या मंडळातील सभासदांची व त्यांच्या मुलांची कामगिरी 'यशोगाथा' सदरात दिसून येईल. तर चला आपण सगळे त्यांना प्रोत्साहन देऊ कि असेच आपल्या यशोगाथा भागात त्यांचे नाव चमकत राहील. त्या पुढे येत आहे 'पाककृती' विभाग, ह्या विभागात तुम्ही ताडलेच असेल कि आपल्या मंडळातील सुगरणी आप आपल्या चविष्ट रेसिपीज शेअर करत आहेत.

आपली संपादक अमिता मेहेर हिने नवीन वर्ष सुरुवात झाल्यावर येणाऱ्या सणानबद्दल लेख लिहिला आहे, जर आपला दृष्टीकोन positive असेल तर आपल्यासाठी रोजच सणाचा दिवस असेल असा ह्या लेखाचा आशय दिसतो. शोभना नाशिककर ह्यांचा 'भाषेच्या गमती जमती' हा लेख माहितीदार व मनोरंजक आहे. शोभना नाशिककर ह्यांची अरबी, फारसी व तुर्की भाषांची आवड व अभ्यास दिसून येतो. त्यांची 'चलो परदेस' हि कविता भारतातून परदेशी निघालेल्या माणसाची मानसिक व सामाजिक बाजू विनोदातून दर्शवते. जया मुझुमदार यांचा 'कर्म योग' हा लेख आपल्या सगळ्यांची अध्यात्मिक उन्नती होण्यास व मनाची शांती मिळवण्यास हातभार लावेल. पुढे मीता लीटके हिच्या " औरंगाबाद: पर्यटकांचे अमृतानुभव" लेखात औरंगाबाद जिल्हयातील पर्यटन स्थळां बद्दल माहिती मिळेल. गिरीश मुझुमदार हे हॅल्थ टिप्स सदरात, वेग वेगळ्या प्रकारचे diet प्रोग्राम्स व त्यांचा आपल्या शरीरावर होणारे परिणाम ह्याची माहिती नमूद करतात , त्यांनी स्वानुभवाने कळलेल्या काही आरोग्यकारक वजन कमी करण्याच्या युक्त्या मांडलेल्या आहेत

शोभा डेनिअल ह्यांनी हिंदी मधून लिहिलेली "साथ हि साथ" ह्या कवितेत, साथीदाराशिवाय आयुष्यातल्या गोष्टी कश्या निरस होतात ह्याचे तंतोतंत वर्णन केले आहे. गौतम साळवी च्या "From the shadows of love" आणि "Perception" ह्या दोन उत्स्फूर्तपणे लिहिलेल्या कविता वाचायला मिळतील. त्याच पानावर नेहा केळकर हिची 'When I look outside the window' हि कविता आपल्याला वाचावास मिळेल.

आयुर्वेदाचार्य अनुप गांधी हे संपर्काची संपादक अमिता मेहेर हिचे ज्येष्ठ बंधु आहेत, त्यांनी पाठवलेल्या "जिगीर्षा" ह्या कविते बद्दल त्यांचे आभार. जया मुझुमदार ह्यांनी रमण रणादिवेंची "घर" ही कविता समोर आणली आहे ज्यात आदर्श घरकुलाची व्याख्या आहे.

ओजस डबीर ह्यांच्या " When I grow up I want to be an engineer" ह्या निबंधात त्याची इंजिनिअर व्हायची व नवीन तंत्रज्ञान वापरून सगळ्या जगाला तारण्याची इच्छा कौतुकास्पद वाटते. आदित्य दाते ह्याने पुण्याच्या सुट्टीच्या वर्णनात त्याने भरपूर मजा व खाण्या पिण्याची चंगळ केल्याचे सांगितले आहे, मराठीत स्वतःच्या हस्ताक्षरात निबंध लेखन केल्याबद्दल त्याचे व त्याच्या पालकांचे अभिनंदन. क्रीडाजगत भागात अर्चित पुरोहित ह्याने त्याच्या आवडत्या क्रीडापटू बद्दल माहिती दिली आहे, त्याचा आवडता खिलाडू जगाने उदो उदो नाही केला तरी प्रत्येक सामन्यात जास्तीत जास्त उत्तम कामगिरी करण्याचा प्रयत्न करत असतो.

व्हांकुवर मध्ये मराठी शाळा चालवणाऱ्या वैशाली भिडे हिने शाळे संबंधी थोडी माहिती मांडली आहे. आणि शेवटी अर्थक्वेक इमर्जन्सी सप्लाय गाईड दिले आहे . आपला सगळ्यांचा पाठींबा लाभल्या मुळे संपर्काचा हा अंक निघण्यास मोठाच हातभार लागला त्या बद्दल मराठी सोसायटी व संपादक टीम तर्फे मी आपले आभार मानते.

सहायक संपादक

पल्लवी पुरोहित

बघता बघता नवीन वर्षातले तीन महिने संपत आले पण अजूनही असे वाटते कि कालच तर ३१ डिसेंबरच्या रात्री मोठ्या उमेदीत आणि उत्साहात नवीन वर्षाचे स्वागत केले आणि नवे संकल्प, नवे विचार, नवीन निश्चय घेवून नवीन वर्ष्यात पदार्पण केले! आपल्यातल्या बऱ्याच जणांनी मनाशी वेगवेगळे संकल्प बांधले असणार... आणि ते अमलात देखील आणत असणार. प्रत्येकाने जर सकारात्मक विचार करून प्रत्येक क्षण आनंदात घालवला आणि आयुष्यात जास्तीत जास्त चांगल्या गोष्टीच करण्यावर भर दिला तर येणारा प्रत्येक दिवस हा आनंदच घेवून येईल. नवीन वर्षाची सुरुवातच "संक्रांतीच्या" सणाने होते. मला लहानपणीचे दिवस आठवतात जेव्हा जेव्हा हा सन साजरा करायचो तेव्हा न विसरता त्या मैत्रीणींना तिळगुळ घायचो ज्यांच्याशी थोडी कुरबुर झालेली असेल आणि त्या निमित्ताने पुन्हा मैत्री जुळून यायची. बालमन, निरागस अगदी कोऱ्या पाटीसारखे.... पण आपण जस-जसे मोठे होत जातो या मनावर बरेच थर साचत जातात राग, लोभ, मत्सर, द्वेष एक ना अनेक असे वाटते रोजच संक्रांत साजरी करावी..... आपल्यामुळे ज्यांचे मन कळत-नकळत दुखावले गेले किंवा आपण एखाद्यावर नाराज असू तर सगळे विसरून गोडव्याने नवीन दिवस सुरु करावा.

फेब्रुवारी म्हणजे "प्रेमाचा महिना"! प्रेम प्रियकर-प्रेयसीचे असो किंवा नवरा-बायकोचे, आई-मुलांचे असो किंवा बहिण-भावांचे, प्रेम निसर्गाशी असो किंवा एखाद्या कलेशी, प्रेमाची व्याख्या प्रत्येक नात्याबरोबर जरी बदलत असली तरी प्रेमाची इमारत हि विश्वास, त्याग, निरागसता, एकनिष्ठता, समजुतदारपणा यासारख्या अनेक गोष्टींच्या मुलभूत पायावरच उभी राहते. विश्वात बरीच वेगवेगळी नाती आहेत पण ती नाती फुलवण्यासाठी, आणि जपण्यासाठी प्रत्येकाला एक जोखमेची भूमिका निभावावी लागते. प्रत्येक दिवशी आपण प्रेम करणाऱ्या जवळच्या व्यक्तीला आपल्या कृतीतून, बोलण्यातून तो जिव्हाळा, ती कृतज्ञता व्यक्त केली तर प्रत्येक दिवस "Valentine Day" म्हणून साजरा करू शकू!!! किंवा आपण जर एखाद्या कलेशी एकनिष्ठ होवून त्या कलेत पारंगत व्हायचा प्रयत्न केला तर त्या कलेबद्दलचे प्रेम वाढत जाणार!!!

मार्च महिना म्हणजे वसंत ऋतूचे आगमन आणि वेगवेगळे रंग घेवून येणाऱ्या होळीची चाहूल!! वसंत ऋतूच्या स्वागतासाठी आपण सारेच उत्सुक असणार हो ना? रस्त्यावरून चालताना जेव्हा नवीन पालवी फुटलेल्या झाडांकडे पाहते वाटते खूप दिवसांच्या विश्रांती नंतर हा निसर्गराजा हळूहळू जागा होत आहे. आपल्या अंगा-खांद्यावर सर्व झाडांना, नवीन रोपांना, फुलांना, फुलपाखरांना, पक्षांना खेळवायला तयार आहे. निसर्गातल्या वेगवेगळ्या रंगांकडे बघून मनाला कशी एक वेगळी तरतरी येते, उत्साह वाढतो, मन प्रसन्न होते आणि या रंगात भर पडते ती होळीच्या रंगांची! लाल, गुलाबी, हिरवा, निळा, पिवळा असे सर्व निसर्गाचेच रंग जेव्हा आपण एकमेकांवर उधळतो तेव्हा खरं सांगायचं तर आपण निसर्गाशीच तर एकरूप होतो! होळीच्या दिवशी आपल्या अहंकाराची, क्रोधाची तसेच वेगवेगळ्या वाईट प्रवृत्तींची होळी करून आपल्या मनालाही माणुसकीची, आपुलकेची, प्रेमाची, जिव्हाळ्याची एक नवीन पालवी फुटू देवू या आणि प्रत्येक क्षणाचा आनंद घेत पुढचा प्रवास करू या!!!!!!

संपादक

सौ. अमिता मेहेर

अनुक्रमणिका :

Page:

5	यशोगाथा		
5	Tiny Arrivals		
6 7 8	<b>Recipes</b>		
	Mysore Pak	Jyoti Kulkarni	
	Beans and Potatoes Bhaji	Pratima Paradkar	
	Chicken Balls	Rashmita Salvi	
	कणसाची भजी	डॉ. शालिनी संत	
	Fresh Coriander Potato curry	Vanita Balgi	
	Fish with green chutney stuffing	Meena Phadkar	
	Banana Cake Recipe	Meena Phadkar	
9 10 11	भाषेच्या गमती जमती	शोभना नाशिककर	
12 13 14	Karma yoga	Jaya Muzumdar	
15 16 17	औरंगाबाद पर्यटकांचे अमृतानुभव	मीता लीटके	
17	Health Tips	Gireesh Muzumdar	
18	साथ हि साथ	Shobha Daniel	<b>Poem</b>
19	चलो परदेस	शोभना नाशिककर	<b>Poem</b>
20	From the shadows of love	Gautam Salvi	<b>Poem</b>
20	Perception	Gautam Salvi	<b>Poem</b>
20	When I look outside the window	Neha Kelkar	<b>Poem</b>
21	घर	रमण रणदिवे	<b>Poem</b>
22	जिगीर्षा	डॉ. अनुप गांधी	<b>Poem</b>
23	एक हमाल करी धमाल	पल्लवी पुरोहित	<b>Poem</b>
24 25	When I grow up I want to be an engineer	Ojas Dabir	
26	माझी पुण्याची सुट्टी	आदित्य दाते	
27	My favorite sportsman	Archit purohit	
28	किलबिल मराठी शाळा	वैशाली भिडे	
29	Emergency Supplies Checklist		

New Marathi Members

Makarand and Vaishali Kelkar
Sunil Rege
Prasanna Khadilkar
Meena Nakhwa

## यशोगाथा

Neeraja Aptikar –Dange a well known vocalist and great teacher has received a special honor from legendary Padmavibushan Pandit Jasraj for her dedication and contribution in the field of Hindustani classical music. Three of her students received awards for classical music contest in the Pt. Jasraj concert organized by Pt. Jasraj school of music, Vancouver

Rasika Aklujkar was a featured artist for the International Day of Persons with Disabilities, which was celebrated by the City of Vancouver. The celebration was on the 3rd of December, 2010, at Roundhouse Community and Arts Centre, Yaletown, Vancouver. She performed Bharata-natyam prayer and storydancing.

Rasika's interview appeared on City TV in their Breakfast TV segment. She was featured in another interview also on OMNI TV, Rasika Aklujkar is a senior student of the Sudnya Dance Academy.

Khushi Meher has received second prize in Hindi competition arranged by Cousulate of India. Total no. of participant s was 65 in different age groups.

Neeraja Aptikar and Mohan Bhide performed in classical music concert organized by well known Ragamala music society, Calgary on 12th February 2011.

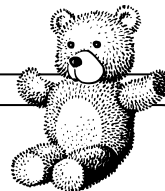
## Tiny Arrivals

Caleb Shan Raddatz

Born on December 10, 2010 at 10:06 am.

Parents Jason and Indrani

Grand Parents Sunil Mathure and Medha Mathure



Ishaan Salesh Lal

Date of birth January 9th 2011

Name of Father SALESH LAL and Mother SEEMA LAL

Grand Parents Manik Chaskar and Vinay Chaskar

Mysore Pak: Jyoti Kulkarni

Ingredients:

1 Cup Besan  
2 and ½ cups Clarified butter  
2 cups Sugar  
1 teaspoon cardamom powder.

Mix Besan with clarified butter, keep that aside. Take sugar in a pot and cover it with water. Let the sugar and water mixture boil until “one string” syrup is formed. Once the syrup is done pour in Besan and butter mixture and stir vigorously for one hour or so on medium heat till pores form on the surface of the mixture. Add cardamom powder now. Pour the mixture into the baking sheet. Let the mixture cool down and then cut it in to square pieces.

Beans and Potatoes mix Bhaji: Pratima Paradkar

Ingredients:

1 Russet Potato, peeled and diced  
1 can each of Kidney beans, black beans.  
1 and ½ cups of frozen mixed vegetables.  
1 teaspoon Turmeric  
1 teaspoon Garam Masala  
½ can crushed tomatoes  
1 large onion finely cut  
3-4 cloves of garlic, 2-3 Cardamom pods, 1 large cinnamon stick, 1 Bay leaf

In non stick wok take 2 tablespoons of cooking oil and add in cardamom, cinnamon, Bay leaf and garlic cloves. Add onion stir for 2 -3 minutes. Now you can add potatoes, mixed vegetables. Stir and cover the pot for few seconds once potatoes and vegetables are semi cooked then add in drained and washed beans. Now tomatoes can be added with garam masala, turmeric, salt and some brown sugar for taste. Cover the pot and let it cook on medium flame for another half hour.

Chicken Balls: Rashmita Salvi

3-4 Chicken hamburger patties  
1 egg  
1 Gala apple, diced fine  
1 celery stick, diced fine  
Salt to taste  
½ tsp Italian seasoning or any Indian seasoning of choice

Thaw frozen patties and drain of any excess water. Mash them with a fork and add all the ingredients. Mix well. Shape the balls into the size of walnut size balls, then bake at 350 degrees for 8-10 minutes until a toothpick when pierced comes out clean.

कणसाची भजी : डॉ. शालिनी संत.

सामान : ७ - ८ कणसं किंवा कणसाचे कॅन मधील दाणे

४ हिरव्या मिरच्या

अर्धा इंच आले

२ वाट्या डाळीचे पीठ

मीठ व तेल

कृती

कणसाचे दाणे हाताने एकत्र चिरडून घ्यावे, त्यात आले, मिरची बारीक वाटून घालणे, चवीपुरते मीठ घालावे. एक चमचा तेल गरम करून मिश्रणात घालवे. पाणी घालून भाजीचे पीठह एकत्र करावे. व गरम तेलात भाज्या तळाव्यात.

Fresh Coriander Potato curry with Pav or bread- Learnt the dish from my Sindhi friend:  
Shared by [Vanita Balgi](#)

Ingredients:

1 big bunch fresh coriander

1 medium size tomato

6-8 garlic pods

1 green chili

2 table spoon oil

Salt to taste

Chili powder

Turmeric powder

2 medium size potatoes

1 teaspoon garam masala

Cut the bottom portion of the Coriander bunch and clean the coriander leaf with the stalk in water. Rinse tomatoes and green chili. Take fresh coriander, chili tomato along with the garlic pods and grind it to fine paste. If you have difficulty in grinding add little water in the grinder.

Heat the oil in a pressure cooker and add the ground paste to it on medium heat. Please cover the pressure cooker with a plate, when the Chutney paste starts to boil, since the hot chutney starts to spill/splatter all over the stove. Keep sautéing green masala until you see the oil and the masala starts separating. Then add salt, chili powder and turmeric powder to taste and Sautee it for a minute or so.

Peel the potatoes and cut it to big cubes – 1 medium size potato in 6 pieces. Add the pieces to the Chutney paste and add a little-half a cup of water from the rinsing of chutney paste in the grinder. Add the pressure cooker lid on and heat it for may be five minutes or so- less than 1 pressure cooker whistle.

Before serving add the garam masala powder to the curry and serve with pav, bread, chapatti or rice. The curry shouldn't be very water nor very dry – adjust the water to suit your needs. The curry tends to get thicker after it has cooled, but once you heat it goes to its original form. If you like you can substitute the potato with tinda/Turnip or similar or any other vegetable of your choice.

**Note of caution:** Please note that the coriander has a lot of fragrance and the whole house smells of the coriander chutney for a very long time.

**Baked Fish with green chutney stuffing:** A delicious ,quick and healthy baked fish recipe

**Ingredients:**

- 5-6 pieces uncut Pomfret Fish - palm size (insides cleaned of course)
- 1 cup Green chutney - recipe of your choice
- 1 Teaspoon pepper powder
- 2 Tablespoons oil
- 2 Tablespoons ginger/garlic paste
- 1 Lemon - juice
- Salt to taste

**Directions:**

- Scale, clean and wash Fish, give cuts on each piece
  - Rub on lemon juice, salt, pepper and ginger garlic paste
  - Fill each piece of fish generously with chutney
  - Arrange fish on baking tray
  - Pour the 2 tablespoons of oil over the fish
  - Cover tray with foil and bake for 20 minutes
- Serve hot garnished with coriander leaves and enjoy!

**Recipe from: Meena Phadkar**



**Banana Cake :** A great way to make a delicious banana cake with over ripe bananas!

**Ingredients**

- 2 1/2 cups all-purpose flour
- 1 tablespoon baking powder
- 1 pinch salt
- 1/2 cup unsalted butter
- 1 3/4 cup sugar
- 2 eggs
- 4 ripe medium bananas- mashed
- 2/3 cup buttermilk (lassi)
- 1/2 cup chopped walnuts- optional



**Directions**

- Preheat oven to 350 degrees F
  - Grease and flour 9x4 inch rectangular pan
  - In a bowl mix together flour, baking powder and salt and keep aside
  - In a large bowl mix butter, sugar and whisk until light and fluffy
  - Beat in eggs, one at a time
  - Mix in the mashed bananas
  - Add flour mixture alternately with the buttermilk
  - Stir in chopped walnuts
  - Pour batter into the prepared pan
  - Bake in the preheated oven for 40 minutes or till done
- Cool and enjoy your delicious banana cake!

**Recipe from: Meena Phadkar**

# भाषेच्या गमती जमती !

इतिहासाकडे नजर टाकल्यास असे दिसून येते की राजकीय आक्रमणे, व्यापार, प्रवास आणि स्थलांतरे या सर्व कारणांमुळे विविध संस्कृतींची तसेच भाषांची देवाण घेवाण होते.

जगात आजमितीला पांचहजाराहून अधिक भाषा बोलल्या जातात. प्रमुख भाषां शिवाय अनेक बोलीभाषा आहेत. कधीकधी दोन वेगळ्या भाषांचे मिश्रण असलेली तिसरीच भाषा तयार झालेली असते. युरोप अमेरिकेत पसरलेल्या "जिप्सिंच्या" भाषेत राजस्थानी बंजारा शब्द आढळतात. अरेबिक व हिब्रू या भाषा 'आरामाईक' [Aramaic] वरून आल्या आहेत. म्हणजे मुळाक्षरे सारखी पण लिपीमध्ये फरक आहे. दक्षिण बलुचिस्तानमध्ये बोलल्या जाणाऱ्या भाषेत बरेच द्राविडीयन शब्द आढळतात.

पर्शिया किंवा इराण या देशाच्या इतिहासाने मला मोहित केले. इराणवर, त्यांच्या सुफी साहित्यावर मिळतील तेवढे ग्रंथ वाचून काढले. उर्दू लिहिता वाचता येत असल्याने हौस म्हणून फारसी भाषेचा अभ्यास करताना बरेच शब्द ओळखीचे वाटले.

इतिहास सांगतो की आर्यांच्या टोळ्यांनी जेव्हा स्थलांतर केल तेव्हा काही टोळ्या इराण, आर्मेनिया वगैरे देशात गेल्या, काही भारतात आल्या. पुरातन काळातील झारतुश्त्रच्या धर्मग्रंथातील भाषेत व संस्कृत भाषेत खूप साम्य आढळते. सध्या इराणमध्ये जी फारसी भाषा प्रचलित आहे तिची लिपी अरेबिक आहे पण या दोन्ही भाषांमध्ये खूप फरक आहे. गंमत अशी की फारसीची लिपी जरी अरेबिक असली तरी ती भाषा इंडो-युरोपीय भाषांपैकी आहे म्हणजेच ती एक पश्चिम युरोपमध्ये बोलल्या जाणाऱ्या भाषांच्या जवळची आहे.

इस्लामच्या आक्रमणा नंतर मध्यपूर्वेतील देशात अरबी भाषा लादली गेली पण इराण हा एक देश असा आहे की त्याने आपल्या मातृभाषेचा त्याग केला नाही पण थोडे अरेबिक शब्द जरूर घेतले.

फारसी भाषेत बरेच शब्द संस्कृतशी साम्य असलेले आढळतात. उदा. अश्व - अस्प, आप - आब, स्थान - स्तान, चर्म - चर्म, मातृ - मादर, पितृ - पेदर, शुष्क - खुश्क.

फारसी, जगात इराण,अफगाणिस्तान,इराक,तुर्कमेनिया, बाल्टीस्तान, मध्य आशिया, अझरबैजान वगैरे देशांत बोलली जाते.तिला 'दरी' असेही नाव आहे. मोगलांच्या दरबारात फारसी राजभाषा होती. 'उर्दू' भाषा ही तुर्की भाषा व एतद्देशीय भारतीयांच्या व्रज भाषेच्या मिश्रणातून तयार झाली.

मराठी भाषेतसुद्धा परभाषेतील बरेच शब्द आले आहेत. उदा. कन्नड,उर्दू,अरबी,....दक्षिणेकडील राज्यांमध्ये पूर्वी फारसी राजभाषा असल्याने बरेच फारसी शब्द मराठीत वापरले जाऊ लागले.

आता आपण मराठी आणि फारसी शब्द पाहूया म्हणजे आपल्याला साधारण कल्पना येईल.

<u>मराठी</u>	<u>फारसी</u>	<u>मराठी</u>	<u>फारसी</u>
अखेर	आखेर[last]	बरखास्त करणे	बरखास्तन
अव्वल	अव्वल[first]	बाजूबंद	बाजूबंद
करणे	करदन [to do]	बाबा	बाबा
कमी	कम	बारीक	बारीक
कमतरता	कमतर	बस	बस [enough]
कबुतर	कबुतर	बिचारा	बेचारे
कारभार	कार ओबार	बेकार	बेकार
कुमक	कोमक [help]	बेफाम	बिफाम
खजील होणे	खेजालत	बुजुर्ग	बोजोर्ग
खानेसुमारी	खानेशोमारी	बुलंद	बोलंद
कागद	कागज	बर्फ	बरफ
किनारा	कनारे [shore]	बाजार	बझार
जमीन	जमीन	बाग	बाग
जखम	जख्म	बंदर	बंदर
चरखा	चर्ख	बेहोष	बिहोष
चादर	चादोर	मेज	मिज [table]
तराजू	तराजू	मुन्शी	मोनशी
तुफान	तुफान	मुश्कील	मोश्केल

तंबी देणे  
तंग  
दफ्तर  
दरम्यान  
दार  
दूर  
दवाखाना  
दंत, दांत  
नर  
शहर  
नाशता  
नालायक  
न्याहारी  
नेस्तनाबूद  
नोकर  
नमुना  
पूल  
परी  
पडदा  
पनीर  
पन्ना  
फरक  
फरशी  
फक्त  
फायदा

तंबी करदन  
तंग [harass]  
दफ्तर [office]  
दरमियान  
दर  
दूर  
दवाखाने  
दंदान  
नर [male]  
शहर  
नास्ताई  
नालायेघ  
नाहार  
नेस्तनाबूद  
नौकर  
नमूने  
पूल  
परी  
परदे  
पनीर  
पन्ना [width]  
फर्क  
फर्श  
फकत  
फायदे

मेहरबानी  
मुसाफिर  
मैदान  
मूषक  
मस्करी  
रंग  
रोज  
रास्त, योग्य  
नरम  
  
शिकार  
शिफारस  
सदरा  
साहेब  
सफेद  
सबब  
सक्त  
स्वारी  
शिर  
सुरु [करणे]  
हवा  
हजर  
बखर

मेहरबानी  
मोसाफेर  
मैदान  
मूष  
मस्करेह  
रंग  
रूज [everyday]  
रास्त  
नर्म  
  
शिकार  
सेफारेस  
सदरे  
साहेब  
सेफीद  
सबब  
सखत  
सवार  
सर  
शरू  
हवा  
हाजेर  
खबर

[एखाद्या घटनेचा संक्षिप्त इतिहास. उदा. भाऊसाहेबांची बखर-  
पानिपतच तिसर युद्ध]

आहे की नाही ही माहिती मनोरंजक.

शोभना नाशिककर.

## Karma Yoga

*Tat Twam Asi!*

*That thou art!*

A statement said by Uddalaka to his son and disciple Swetketu in Chandogya Upanisad nine times.

Result was:

*Aham Brahmasmi!*

*I am that!*

Why is it that even though we hear this same statement hundreds of times from our Guru, yet we do not seem to have the same experience that Swetketu had after hearing it only nine times?

Yamaraj explains in Kathopanisad:

*Drisyate tu agryaya buddhya suksmaya suksma darsibhih*

It is seen only by the Seers of the subtle through a sharp and subtle intellect.

Question is how do we make our intellect sharp and subtle so that we also can understand this subtle Truth?

By purifying the mind, say the Masters.

How do we purify the mind?

To know how to purify the mind, we must know what the mind is first.

Pujya Gurudev Swami Chinmayanandaji describes the mind as a flow of thought. Just as a river is a flow of water so also the mind is a flow of thought.

Just as the water in a river has direction, quality and quantity, so also the thoughts in the mind have direction, quality and quantity.

Just as the river is considered dirty if the water in it is dirty so also the mind is considered impure if the thoughts in it are impure.

So the way to purify the mind would be to change the direction, improve the quality and reduce the quantity of thought.

Change in direction of thought to the Higher, Subtle Truth can be done by Jnana Yoga or the Path of Knowledge.

Improvement in the quality of thought can be done by Bhakti Yoga or the Path of Devotion.

Reduction in quantity of thought can be done by Karma Yoga or the Path of Action.

What then is Karma Yoga or the Path of Action?

Pujya Guruji Swami Tejomayanandaji describes Karma Yoga as:

Not any one particular action but all actions done in a particular way.

What then is the “particular way” in which every action has to be done?

Lord Sri Krishna comes to our rescue in Chapter Three of the Bhagwad Geeta.

He specifies five aspects with which each Karma has to be done so that it can be converted to Karma Yoga.

They are:

1) *Kartavya Buddhi – A sense of duty towards all actions:*

When actions are done with a sense of duty they take us above likes and dislikes thus purifying the mind.

When a soldier goes on the battlefield to fight for his country, he does so because it is his duty and not because he likes to do so.

When we bring this sense of duty into our every action, then we will not be influenced by what we like or dislike, we will just do it because it has to be done.

2) *Asang Buddhi – A sense of detachment towards all actions:*

We must not get attached to whatever that we are doing. So if we are asked to stop doing that we will not be hurt.

We see that people when in a position of power find it extremely difficult to leave the position. Recently we saw this in Egypt where there was a lot of violence and bloodshed just because one person refused to give up his position.

3) *Samatwa Buddhi – A sense of equanimity towards all actions:*

All actions must be done with an equanimous mind. Actually if we do each action with a sense of duty, equanimity will automatically be there since our action will not be driven by what we like or don't like.

We see that when Sri Ram was declared to be the heir apparent to the throne, he had a smile on his face which was there even when he was asked to go into exile the very next day. Since both

these actions were done with a sense of duty, he could maintain the same equanimity in both cases.

4) *Samarpan Buddhi – A sense of surrender while doing all actions:*

Ego is very essential when performing any action. However if the locus of this ego is not surrendered to any higher altar, be it God or our Guru, then the results of the action will bind us into the cycle of birth and death, by making our mind more impure.

So the locus of the ego must be surrendered to God, Guru or any higher altar.

We see that our freedom fighters went through all the hardship, torture etc because their ego was surrendered to the nation. They are remembered even today because their fight was not for any personal gain but was for something higher.

5) *Prasad Buddhi – A sense of acceptance towards results of all actions:*

Law of Karma dictates that every action will have its own result, whether it comes in this life or the next. We must be able to accept all results with *Prasad Buddhi*.

When we go to a temple and are given something saying that it is *Prasad of the Lord*, we accept it even though we may not like that particular sweet or fruit etc. When a thing is offered to the Lord then alone it becomes *Prasad* and when given to us, we accept without any hesitation/questions.

So also, every action should be offered to a higher altar so that when the results come, they come as *Prasad* and should then be accepted without hesitation/questions and without any attachment.

These are the five aspects with which each Karma should be done. When we master the art of converting every action into yoga, we purify our mind, which makes the intellect very subtle and capable of diving into the subtle Truth.

Then when we meditate on the *Mahavakya*.....

*Tat Twam Asi*.....

The result will be.....

*Aham Brahmasmi!!*

Jaya Muzumdar.

"औरंगाबाद : पर्यटकांचे अमृतानुभव!" By मीता लीटके

"औरंगाबाद"! जगप्रसिद्ध, प्राचीन, पौराणिक व भरभराटीचे शहर!

क्वचितच कोणी व्यक्ती सापडेल ज्याला "अजंठा,एलोरा" हे शब्द परिचयाचे नाहीत! औरंगाबाद हे महाराष्ट्राचे मुख्य पर्यटक आकर्षण मानले जाते."दरवाजांचे शहर " या नावाने सुद्धा औरंगाबाद ला संबोधतात.

ताज महालची प्रतिकृती असलेला बीबी का मकबरा, पैठण चे संत ज्ञानेश्वर उद्यान,घीश्वेश्वर चे ज्योतिर्लिंग,औरंगझेब ची कबर असलेले खुलताबाद, दौलताबाद चा किल्ला , जायकवाडी धरण, इत्यादी पर्यटक ठिकाणे असलेले हे शहर म्हणजे मराठवाड्याची राजधानी खडकी अर्थातच औरंगाबाद !

इ. स. १६१० मध्ये मलिक अंबर याने "खडकी " नावाचे गाव स्थापित केले.१६५३ साली जेव्हा औरंगझेबला मुघल सैन्याचे प्रमुख नेमले, तेव्हा त्याने खडकीचे "औरंगाबाद " असे नामकरण केले व त्याला आपली राजधानी ठरवली. औरंगझेब चा मुलगा, आझम शहा याने १६६० साली आपल्या मातृभक्ती चे प्रतिक म्हणून बीबी का मकबरा या ऐतिहासिक वस्तू चे बांधकाम केले.१६८२ साली औरंगझेब ने मराठ्यांपासून औरंगाबाद चे रक्षण करण्या करिता शहराला भिंतीचे कुंपण घातले. याच भिंतीला १३ दरवाजे उभारले गेले त्यातले चार प्रमुख आहेत दिल्ली दर्वाझा, जालना दर्वाझा, पैठण आणि मेक्का दर्वाझा.आज ही भिंत अखंड शिल्लक नसली तरी सुद्धा काही ठिकाणी ती ठळक दृष्टीस पडते.

पाणचक्की हे औरंगाबाद च्या महमूद दर्वाझ्या जवळचे प्रेक्षणीय स्थळ.१६९५ साली तुर्काझ खान याने या ठिकाणी एक दर्गा बांधला.२० वर्षानंतर येथे एक भिंत उभारून त्यातून डोंगरावरून येणारे झरे सोडल्या गेले. पाण्याच्या जोरामुळे चालणारी पिठाची चक्की तेथे बांधण्यात आली.त्यामुळे गोर गरिबांना व सुफी संतांना येथे अन्न, निवारा मिळाला.ही वास्तू अतिशय शांत व सुंदर आहे.येथे बांधलेल्या छोट्याश्या हौदामध्ये भरपूर मासे सुद्धा आहेत आणि ह्या सर्वांचे रक्षण करणारे एक अवाढव्य वडाचे झाड आहे.परंतु हे झरे पावसाळ्यातच जिवंत असल्यामुळे याचा देखावा पावसात अत्यंत मनमोहक असतो.वक्फ बोर्डाचे मुख्यालय सध्या येथे स्थित आहे.

बीबी का मकबराला "दक्खनी ताज" असे संबोधले जाते.गरिबांचे ताज महाल असे याला म्हटले जाते कारण ताज महाल बांधण्या करिता साडे तीन कोटी रुपये लागले होते व बीबी का मकबरा बांधण्यास औरंगझेब ने आपल्या मुलाला, आझम शहा याला फक्त सात लाख देवू केले.दिलरास बानो बेगम च्या आठवणी प्रीथ्यार्थ आझम शहाने ही वास्तू उभारली.

पैठण हे औरंगाबाद पासून ६० किमी च्या अंतरावर आहे.संत एकनाथ महाराजांची समाधी असलेले हे गाव गोदावरी किनारी वसले आहे.येथे बांधलेले संत ज्ञानेश्वर उद्यान मायसोर च्या उद्यानाची प्रतिकृती आहे.पैठण चा सर्वात प्रसिद्ध उद्योग पैठणी विणणे आहे.जगप्रसिद्ध पैठणी साडी, सोन्या व चांदीच्या तारांनी बनवली जाते.पदरावर मोर किंवा बदक असलेली साडी म्हणजेच पैठणी!कित्येक हजार ते लाखोंमध्ये विकली जाणारी साडी म्हणजेच पैठणीच! पैठणी प्रमाणेच औरंगाबाचे सिल्क (रेशीम ) असलेली हिमरू शाल सुद्धा

अतिशय प्रसिद्ध आहे.पर्सिअन कलाकुसर असलेली ही शाल विणकामाचे उत्तम प्रतिक आहे. घीश्वेश्वर बारा ज्योतिर्लिंगांपैकी एक आहे.भगवान शिव यांचे हे जागृत देवस्थान मानले जाते.अहिल्याबाई होळकर यांनी या मंदिराची उभारणी केली.या ज्योतिर्लिंगाची कहाणी अशी आहे: कुसुम नावाची स्त्री येथे भगवान शिव ची पूजा करीत होती. परंतु तिच्या पुत्राचा अतिशय क्रूर रित्या कोणी वध केला.भगवान चे शिवलिंग तिने पाण्यात सोडले व त्याच्या पुढे साकडे घातले.पाण्या बाहेर काढल्यावर भगवान प्रकट झाले व तिचा मुलगा परत जीवन दान मिळाले. मंदिराचा गाभारा अतिशय पवित्र आहे.पुरुषांना दर्शनासाठी जातांना शर्ट (सदरा) काढून जावे लागते.मंदिराचा परिसर अतिशय सुंदर व रम्य आहे.

भद्रा मारुती हे मंदिर सुद्धा औरंगाबाद च्या प्रेक्षणीय स्थळांपैकी एक आहे.भगवान मारुतींच्या आडव्या मूर्तीचे दर्शन येथे होते.दर शनिवारी येथे भाविकांची गर्दी जमते.

एलोरा किंवा वेरूळ जगप्रसिद्ध कोरीव लेण्यांचा उत्तम नमुना आहे.हिंदू, जैन व बुद्ध धर्मांचे एकत्रित प्रतीक फक्त येथेच बघावयास मिळते.एकूण ३४ लेण्यांपैकी, १-१२ लेण्या बुद्ध धर्म प्रकट करतात,१३-२९ हिंदू धर्म व ३०-३४ जैन धर्मांचे प्रतिक आहेत.हिंदू लेण्या सर्वात जुन्या मानल्या जातात (६व्या शतकाच्याहि पूर्वीचे).या लेण्यांमध्ये बुद्ध, बोधिसत्व,देवी व देवतांच्या मुर्त्या कोरल्या आहेत.लेणी नंबर १० ही विश्वकर्मा लेणी या नावाने ओळखली जाते.याच्या छतावर जे कोरीव काम केले आहे ते हुबेहूब लाकडाचे असल्याप्रमाणे भासते.हिंदू लेण्यांपैकी काही लेण्या कालाचुरी व काही राष्ट्रकुता काळाचे प्रतिक आहेत.लेणी नंबर १६ कैलास लेणी आहे जी कैलास पर्वताची प्रतिकृती आहे.पूर्वी या लेणीवर बर्फाप्रमाणे पांढरा लेप चढवला होता जेणेकरून ती बर्फाच्छादित कैलास प्रमाणे भासेल.कैलास उचलणारा रावण या कोरीवकामाचे सुंदर प्रतिक आहे.१५वी लेणी दशावतार दर्शविते.वेरूळच्या लेण्या कोणत्याकरिता १०० वर्षे लागली होती.

अजंठा लेण्या हे चित्रकला व कोरीव कामाचा अतिउत्तम नमुना आहे. बुद्ध धर्मांचे प्रतिक असलेल्या ह्या लेण्या २ऱ्या शतकात, हरीशेना राजाच्या राज्यात कोरल्या होत्या.नंतर बर्याच काळापर्यंत ह्या लेण्या निर्मनुष्य राहिल्या कारणाने येथे झाडी झुडुपांचे साम्राज्य झाले.परंतु २८ एप्रिल १८१९ मध्ये ब्रिटीश ऑफिसर जोन स्मिथ (John Smith) याने याचा शोध लावला.पेन्सील ने लिहिलेले त्याचे नाव अजूनही अस्पष्ट रित्या दिसते.पहिल्या लेणीत बुद्धांचे "धर्मचक्रप्रवर्तना" मुद्रे मध्ये चित्र आहे.गौतम बुद्धांच्या जातकाच्या कथानकानप्रमाणे इथले चित्र काढले आहेत . चित्रांमध्ये वापरले गेलेले रंग हे पाना फुलांपासून बनविले आहेत.चित्रांमधले दागिने काही ठिकाणी ३-D मध्ये असल्या प्रमाणे भासतात.१६व्या लेणीत बुद्धांचा भाऊ नंदा व त्याची पत्नी यांचे चित्र आहे.पती भिक्षुक झाला आहे हे ऐकून पत्नी मृत होते असे हे चित्र आहे.१७व्या लेणीत इंद्र व अप्सरा यांच्या खेळाचे चित्र आहे.चैत्य भवनामध्ये बुद्धांचे परीनिर्वाणा मुद्रेतले चित्र आहे.लेण्यांच्या जवळ असलेला मनुदेवी धबधबा अतिशय रम्य आहे.

या पौराणिक महात्वाप्रमाणेच औरंगाबाद ला आज वाहन व मोटार क्षेत्रात सुद्धा खूप मोठे स्थान आहे.मेर्सिडेस बेनझ, स्कोडा, बजाज व विदेओकॉन या सारखे मोठे प्रकल्प औरंगाबाद मध्ये मोठ्या दिमाखाने उभे आहेत.आस पासच्या गावातल्या तरुणांना नौकरी धंदा आता सहज प्रमाणे उपलब्ध होतो.शेंद्रा सारखे मोठे प्रकल्प औरंगाबाद च्या भरभराटीचे कारण आहेत.आशिया मधला सर्वात मोठा मॉल

आज औरंगाबाद मध्ये बांधला गेला आहे.या अनेक कारणामुळे औरंगाबाद ला भेट न देता भारताचे पर्यटन पूर्ण होत नाही!

## Health Tips

Last time I wrote about hygiene. This time I will talk about diets or more so about good eating habits. As you all know there are so many diets devised, proposed, promoted and advertized. Some use celebrities to promote their diets giving the impression that they work. That is not necessarily true. Take the example of Jenny Craig, or is it Weight-watchers which had Kristy Alley as it's spokeswoman and when she started gaining weight they brought in Valerie Bertinelli and so on. Basic success of any diet is that you eat sensibly certain number of calories and exercise regularly.

In general your food intake should be under 2000 calories of 4 food groups. But most of us exceed this on most days and if we do not exercise we tend to add on pounds or should I say kilograms. Worse than adding weight is adding inches or centimeters to our mid-section. The standard rule is that your waist at belly-button level should be at most half of your height. Some people's diet involves exclusion of any White food items like rice, potatoes etc. I have noticed that those who followed this diet lose weight but look sick which can not be good for you. I tried the fruits only diet for 72 hours which involves eating any amount of fruits but nothing else and after 3 days I did lose 5 pounds but it is not a practical long term diet you can follow and the amount of sugars in the fruits may cause problem. Eating smaller portions 5 times a week is definitely better than eating same amount of food in 2 or 3 sittings, I can tell you from my personal experience. 5 portions of fruit and 5 portions of vegetables do wonders for your body again I can tell you from personal experience.

One other thing I found very helpful in not gaining weight without being deprived of any so called junk food. Follow the 80-20 rule or in short eat healthy food 80% of the time and eat unhealthy food 20% of the time. You can eat pizza, ice-cream, sweets etc. in a moderate quantity 20% of the time, say over the weekend. Also savor the taste of ice-cream or chocolate by eating it slowly rather than gulp it down that way you tend to eat less. Eat more of healthier items like Chapatis and less of fatty items like rice and so on. Eat raw for snack veges like celery (It supposedly has 0 calories taste will grow on you), carrots, cucumber etc. and you will find it is quite filling. Peanut butter sandwich is healthier option than some of other snack items. Avoid processed foods as much as possible. A fistful of unsalted nuts or dark chocolate are better snack items. In fact I am a chocoholic and I have switched to munching Walnuts, 5-6 twice a day at most, and dark chocolate. Both these seem to have had only positive impact on my health and no weight gains. Above all the diets and good eating habits will not have the desired effect unless you exercise regularly. Exercise can be as simple as brisk walk at least 3-4 times a week for 30-40 minutes, you will be amazed at what that does for your good health. It improved my cholesterol levels, BP, triglycerides, blood sugar etc. Good health everyone

Gireesh

"साथ ही साथ"

अगर वह नहीं मिले  
तो लगता है दुनिया में  
कुछ मिलाही नहीं ----

① भरी महफिल में अगर वह नहीं है तो  
मानो महफिल में कोई  
आयाही नहीं ----

② आवाज ही दुनिया में हम  
सुनाते है कुछ मन पसंदे लव में  
मगर उन्होंने सुना नहीं तो  
लगता है किसीने सुना नहीं ----

③ वही तो सफर के रास्ते कूड़े है,  
मगर उनके गलियों  
गुजारा नहीं हुआ तो लगता है  
सफर अधूरा ही गया ----

④ जाने अनजाने में अगर  
लगत है की तुम्हारे जिकर नहीं हुआ तो,  
इस जद्गो में खालीपन कैसे आया ?

उनके खयालों के समुंदर में  
जब यह मन की मधुला तरती है

तो महसूस होता है, हम वह वह करते रहे  
मगर उनकी दिवांगी चुप नहीं थी,

हमारे हाथों में साथ ही साथ  
नी लकीर खिंची जाती थी।

# चलो परदेस

हमने परदेस जानेका किया प्लान  
सुनकर गलीमे सब हो गये हैरान।  
पास पडोसी आकर बोले क्या तकदीर खुली है  
मियां बीबी की जोड़ी अब घुमने 'फारिन' चली है।  
बुढे चाचाजी दाढी खुजाते बोले  
क्योंजी फिरसे हनिमून मनाने चले ?  
बिमलाचाची चस्मा चढाके बोली,  
भतीजी मेरी कामसे गई, प्यांट सरत पहन्ने लगेगी।  
होती है वहा की औरते बडी नखरे वाली  
शराब, सिगरेट पीनेवाली।  
बेटा अपनी बिबिको संभालना  
उन सबसे उसको दूर रखना।  
कमलामासी बोली सुना है परदेस मे मियांबिबी लेते है तलाक एक सालमे  
जैसे जा रहे हो दोनो साथमे, वैसे वापस भी आना साथमे  
ना पडना कभी तलाक की झंझट मे।  
मासाजी ने आके मचाया शोर  
मत जाना वहा है ड्रग्स का जोर।  
नट खट सहेलीया कानमे बोली  
लाना हमारे लिये कुच्छ चीजें निराली।  
दोस्त उनके बोले जरा रखना हमारा खयाल  
लेके आना हमारे लिये 'चीवास रिगाल'।  
बिबी रुठकर जायेगी जो मैके  
मना लेंगे उसे 'सिटी झन' घडी देके।  
घरकी नौकरानी निकली बडी घमंडी  
कहने लगी लाना मेरे लिये फारीनकी साडी।  
सबकी सुनते सुनते पक गये कान  
डालर का इंतजाम करनेमे निकल गई जान।



शोभना नाशिककर

संपर्क: मार्च २०११

FROM THE SHADOWS OF LOVE

The snow has melted from our memories,  
As a kind word falls on a deaf ear.  
Man has searched for centuries,  
For the essence of his deepest fears.

Hate is strength only to those who are afraid.  
As one searches for his shadow in the shade.  
We must not ignore the signs from inside and above,  
The message is simple...Its only LOVE.

PERCEPTION

Another day passes through these eyes,  
These moments disconnect as if they were lies.  
I've been deceived, lost forever more,  
A tidal wave washes me violently ashore.

Only to wake in a dream, to realize the true reality  
To arise with a undoubted suspicion of this wonderful fallacy.

When I look outside the window

When I look outside the window  
I see the parents  
Walking in rounds and rounds  
Around and around

When I look outside the window  
I see the green, green grass  
Where the children play  
Enjoying their day





## घर

केवळ अपुल्या स्वार्थासाठी कलह नसावा घरामध्ये  
आपुलकीच्या नात्यामधुनी स्नेह जपावा घरामध्ये

येणाऱ्याला पाणी द्यावे मुखात वाणी गोड हवी  
जाणाऱ्याच्या मनात फिरुनी येण्यासाठी ओढ हवी  
ऐसा प्रेमळ माणुसकीचा झरा वहावा घरामध्ये  
आपुलकीच्या नात्यामधुनी स्नेह जपावा घरामध्ये

भांड्याला लागतेच भांडे रागाला प्रतिसाद नको  
परस्परांना समजुन घ्यावे उगाच तंटा, वाद नको  
रुसवे, फुगवे नको फुकाचे, मोद रहावा घरामध्ये  
आपुलकीच्या नात्यामधुनी स्नेह जपावा घरामध्ये

नित्य काळजी घरात घ्यावी वय झालेल्या पानाची  
ज्याची त्याला द्यावी जागा वयाप्रमाणे मनाची  
एकमताने निर्णय घ्यावा, नको दुरावा घरामध्ये  
आपुलकीच्या नात्यामधुनी स्नेह जपावा घरामध्ये

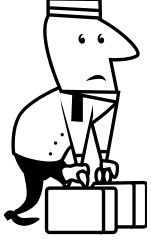
लळा, जिव्हाळा आत असावा, नको उमाळा वरकरणी  
नको घराला गर्व धनाचा लीन रहावे प्रभुचरणी  
दिवसा रात्री परमेशाचा वास असावा घरामध्ये  
आपुलकीच्या नात्यामाधुनी स्नेह जपावा घरामध्ये

रमण रणदिवे [shared by Jaya Muzumdar]

## जिगीर्षा

मला गाठायचे आहे,जीवनगीरीचे सर्वोच्च शिखर,  
मला मार्ग कुणी दाखवेल का?  
माझे बाहू स्फुरतात ,लढाया नव्या लढण्यासाठी ,  
असत्याचे निर्दालन आणि सत्याचे प्रतिष्ठापन.  
दुष्प्रवृत्तींचे करण्या उच्चाटन आणि माणुसकीची बाग फुलवण्यासाठी,  
माझ्या हातांना एवढी शक्ती कुणी देईल का?  
शर झेलीत काट्यांचे ,ठेचकाळत आणि रक्ताळत ,  
शोधायची आहे नवी पहाट.  
आहे विश्वास मावळता मावळता ,  
देईन जगाला नवी पहाट!  
ठिकऱ्या करून अंधाराच्या ,करील सृजन प्रकाशाचे,  
ज्याच्या उजेडात मी पाहीन गोड स्वप्न उद्याचे!  
असा प्रकाश-किरण मला दिसेल का?  
वेड्या मुसाफिरा तुझे पायच आहेत समर्थ,  
बनविण्या तुझा मार्ग आणि करण्या शिखर पादाक्रांत  
तुझ्या डोळ्यात फुललेला अंगार होऊ दे तुझा प्रकाश!  
तुझ्या स्वप्नांना इच्छा -आकांशांना,बनव तुझी शक्ती ,  
हो 'कृतार्थ' तु,हो 'यथार्थ' तु करुनी त्याची पूर्ति!  
मदत कुणाची मागू नको,आधारासाठी नको थांबू,  
ने तडीस ही जीगीर्षा ,बन स्वयंभू ,बन स्वयंभू!!!

डॉ.अनुप गांधी (आयुर्वेदाचार्य )



एक हमाल करी धमाल,  
एका प्यासेन्जरचे समान केले त्याने दुसऱ्या प्यासेन्जरच्या हवाल.

हमाल म्हणाला, “ काढा शंभराची नोट” .  
प्यासेंजर म्हणाला , “शंभर काय मागतोस ?तुझ्या कामात आहे खोट.”  
“तुम्ही तर लावली आहे इथे लूट;  
हे पन्नास घे आणि आता फूट .”

एकतर ब्याग माझी तू हरवली;  
दुसऱ्याची ब्याग माझ्या हाती धरवली .  
आता रागावेल लग्नातली करवली;  
ब्यागे बरोबर साडी तिची हरवली .

“ साहेब पन्नास नाही चालणार ;  
माझ्या पोरंकी पोट कशी भरणार?”  
“आता अजून किती सोंग तू दावणार ?”  
“शोध ब्याग लवकर नाही तर पोलिसात फिर्याद तुझी करणार .”

हमाल आहे कसला,  
तो प्यासेंजरलाच हसला.  
कसा हा आता फसला?  
डोक्यावर हात घेऊन बसला.

हमाल झाला चालता, पन्नास घेऊन न बोलता.  
प्यासेंजर म्हणाला, “आता शोधू कसा रस्ता ?”  
ब्यागेतच होता कार्यालयाचा पत्ता.

प्यासेन्जरने घेतला निघता पाय,  
हरवले सापडले विभागाचा शोध लावाय.  
आता नको परत देणे हमाली,  
घेतो विकत मी ब्याग चाकवाली .

By : पल्लवी पुरोहित

02/27/2011

By: Ojas Dabir ↓

When I grow up I  
want to be an engineer

My name is Ojas Dabir, I was born on 29 December 2001 in Dubai. My family came to Canada when I was 3 years old. I like science a lot. I like to read this book my uncle gave me, which is called "The New Way Things Work." My uncle gave me that book on my birthday. When I read through the book I wanted to be a engineer. I want to be a engineer because my dad and uncle are engineers. When I grow up, I am going to invent a car with no gas. I am going to make it because gas has been causing the green house effect. It has been making a hole in the ozone. The global warming will melt the ice. There will be flooding- it will effect trees, animal, houses and a lot more things. People will die and suffer for food.

People will also drown in the water.  
Secondly, the gas will run out and people in the future will not have much gas to drive.  
How I am going to make the car, by making the shoe shape type of the car. You put the chain in the car. When you press the pedal it starts to move the wheel. There are 4 gears first is slow second is faster third is faster and fourth is fastest. The car will only have 3 wheels. That's why I want to be an engineer, to make this car with no gas, and to save the earth.

By : Ojas Dabir

माझी पुण्याची सुट्टी

मी पुण्याला गेलो होतो. मी माझ्या  
आबांकडे राहिलो. माझी पुण्याला मुंज द्याली.  
मी टकतू झालो होतो. मुंजीत मला रूपा  
लोक भेटले आणि निर्मिती पण भेटली. मी  
मातृभोजनाला रूपा रूपा. मी माझे बहिणीच्या  
बाबत शाला गेलो होतो. मी रेस्टॉरंट मध्ये आला  
आणि काका बरोबर रूपा रूपा. मी माझ्या  
आजीकडे मावसभावाबरोबर राहिलो आणि  
रूपा रूपा. मला रूपा मजा आली.  
मी आता पुढच्या सुट्टीची वाट बघत आहे.

आदित्य दास

My favorite sportsman



My favorite sportsman is a footballer that goes by the name Bacary Sagna. He is French born and is of Senegalese decent. He is the French international team's right back and currently plays for Arsenal FC at a similar position. Sagna made his first professional appearance at Auxerre and finished his career at Auxerre with 81 caps, 2005 champions of France medal, Ligue 1 best 11 and also was a part of Auxerre in the very prestigious Champions league.

On July 12 2007 Sagna made the move to Arsenal from Auxerre for 11 million Euros. He wears the number 3 jersey that belonged to former Gunner Ashley Cole. Sagna opened his account for Arsenal against London rivals Chelsea, he was later substituted due to injury and Arsenal ended up losing 2-1. His career at Arsenal has not brought very many trophies so far to his cabinet, but his constant form and diligence has made Arsenal one of football's greatest teams in the world.

Sagna also has 19 caps for France and was involved in the "South Africa disaster" where France the previous World Cup runners up did not win a single match in its 2010 world cup outing.

Bacary Sagna may not be as well known to the non-footballing world like Ronaldo or Messi, There also might be better players for that position but he plays in the exact same position as I and plays for my favorite team. He works hard and plays with passion, leaves nothing on the field when the final whistle blows, with those characteristics he has nowhere to go but up and win many trophies with Arsenal. Bacary Sagna, my favorite sportsman.

Archit Purohit

किलबिल मराठी शाळा

व्हॅक्यूहरमध्ये गेल्या सप्टेंबरपासून मराठी शाळा सुरु झाली आहे.  
बीएमएम अर्थात ब्रुहन्महाराष्ट्र मंडळ ऑफ नॉर्थ अमेरिका आणि भारती  
विद्यापीठ ह्यांच्यातर्फे हा उपक्रम सुरु करण्यात आला आहे.

पहिली, दुसरी व तीसरी असे वर्ग सुरु करण्यात आले आहेत. प्रत्तेक  
वर्षाच्या शेवटी भारती विद्यापीठातर्फे परिक्षा घेण्यात येईल व यशस्वी  
विद्यार्थ्यांना प्रमाणपत्र देण्यात येईल.

हया वर्षी शाळेत १४ मुले आहेत. सॅकड स्ट्रीट कम्युनिटी स्कूलमध्ये दर  
शुक्रवारी संध्याकाळी ६.४५ ते ८ हया वेळात शाळा घेतली जाते.

अधिक माहितीसाठी संपर्क साधा.

वैशाली भिडे

६०४-५१६-६११५

# ***Emergency Supplies Checklist***

*Stocking up now on emergency supplies can add to your safety and comfort during and after an earthquake. Store enough supplies for at least 72 hours.*

## **Essentials**

Water — 1 gallon per person per day (a week's supply of water is preferable)

Water purification kit

First aid kit, freshly stocked

First aid book

Food

Can opener (non-electric)

Blankets or sleeping bags

Portable radio, flashlight and spare batteries

Essential medications

Extra pair of eyeglasses

Extra pair of house and car keys

Fire extinguisher — A-B-C type

Food, water and restraint (leash or carrier) for pets

Cash and change

Baby supplies: formula, bottle, pacifier, soap and baby powder, clothing, blankets, baby wipes, disposable diapers, canned food and juices.

## **Sanitation Supplies**

Large plastic trash bags for waste

Tarps and rain ponchos

Large trash cans

Bar soap and liquid detergent

Shampoo

Toothpaste and toothbrushes

Feminine hygiene supplies

Toilet paper

Household bleach

## **Safety and Comfort**

Sturdy shoes

Heavy gloves for clearing debris

Candles and matches

Light sticks

Change of clothing

Knife or razor blades

Garden hose for siphoning and firefighting

Tent

Communication kit: paper, pens, stamps

## **Cooking**

Plastic knives, forks, spoons

Paper plates and cups

Paper towels

Heavy-duty aluminum foil

Camping stove for outdoor cooking (caution: before using fire to cook, make sure there are no gas leaks; never use charcoal indoors)

## **Tools and Supplies**

Axe, shovel, broom

Adjustable wrench for turning off gas

Tool kit including a screwdriver, pliers and a hammer

Coil of 1/2" rope

Plastic tape, staple gun and sheeting for window replacement

Bicycle

City map