



দুর্গাপূজা ২০২৩

শক্তির আবাধনায় ভারত সমিতির সদস্যবৃন্দ



Sri Sri Durgapuja-Fest 2023 vom 20.10. bis 24.10.2023, am Pariser Platz 1 Bezirksrathaus, Köln Chorweiler, Tel.: 02 21 - 22 19 63 30 Indischer Kulturverein (Bharat Samiti) e.V. Köln-Deutschland www.durgapuja.de



„In 2021, Durga Puja in Kolkata was included in the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.“

Cover picture by Tangsu Karmakar, Kolkata.
প্রচন্দ শিল্পী তংসু কর্মকার, কলকাতা।



Durga Puja Programm - Broschüre 2023

INHALTSVERZEICHNIS

Einladung und Begrüßung, Arunava Choudhury, Präsident

Grußwort von Frau Henrietta Reker, Oberbürgermeisterin des Stadt Köln

Grußwort Herr B.S. Mubarak, Indisches Konsulat-Frankfurt

Matteo und Luca Vazzana: Indien ist auf dem Mond! (Gemälde von unserem kleine Mitglieder)

Programm des Durpaguja-Fest 2023 auf Deutsch

Programm des Durpaguja-Fest 2023 auf Bengalisch

Rishav Kundu: Gemälde von unserem kleine Mitglieder

Jonas Sanjay Bühner: Gemälde von unserem kleine Mitglieder

Lena Anjuli Bühner: Gemälde von unserem kleine Mitglieder

Mohar De: Amar Pujo

Aheer Sarkar: Gemälde von unserem kleine Mitglieder

Kumortuli to Köln: in Fotos (Anindya & Enakshi Sengupta)

Chaudhuri Champ, Mr. Kar-tastic, Subh Deylight, Gupta Genius & Al: Fish Fry with a Smell of Friendship

Satviki Jana: Frauen (Gemälde von unsere junge Mitgliederin)

Soumi Chakraborty: Purono Sae Diner Kotha

Rückblick Teil 1 (2022)

Santa Bit: Tomake Chai

Yaksana Roksar: Bibikhana Pitha

Oishi Chakraborty: Durga Puja

Bharat Samiti in den Medien

Ajay Mitra: Amar Durga

Purbita Chakraborty: Why Do I Keep Coming Back To Cologne for Durga Puja

Sukanya Chakraborty: Utsav

Tanz, Lieder und Rhythmus durch Bilder

Sayan Mukhopadhyay: A Durga Puja Journey

In Bilder - Bharat Samiti beim Internationalen „Fest der Kulturen“ in Köln-Chorweiler 2023

Rajkrishna Paul: The Soft Silence

Dipa Pashte: Mandala Art

Anindya Sengupta: Ami Sri Sri Bhojohori Manna

Rückblick Teil 2 (2022)

Die Küche des Pujos

ॐ



যা দেবী সর্বভূতেষু শক্তিরূপেণ সংস্থিতা ।
নমস্ত্রৈষ্য নমস্ত্রৈষ্য নমস্ত্রৈষ্য নমো নমঃ ॥
যা দেবী সর্বভূতেষু শাক্তিরূপেণ সংস্থিতা ।
নমস্ত্রৈষ্য নমস্ত্রৈষ্য নমস্ত্রৈষ্য নমো নমঃ ॥
যা দেবী সর্বভূতেষু লক্ষ্মীরূপেণ সংস্থিতা ।
নমস্ত্রৈষ্য নমস্ত্রৈষ্য নমস্ত্রৈষ্য নমো নমঃ ॥





Dear Members, Dear Friends of Bharat Samiti,

We are happy that in 2023, we can once more celebrate our Durga Puja - Cologne at our Durga Puja's home in Cologne- Chorweiler.

This year a new Bharat Samiti management board was elected with new members in Subhabrata Dey (Vice-President), Gautam Kar (Treasurer) and Anindya Sengupta (Cultural Coordinator) joining me in running our organisation across the year with the highlight being our Durga Puja festivities. I would like to thank Partha Sarathi Patra for his dedicated management board work over the last few years!

These times are not easy and therefore we at Bharat Samiti are very happy that we can continue to organise one of Europe's oldest and biggest Durga Puja festivities!

The work that this new team has put in with the support of our members, friends and well-wishers over the last few months is just incredible, so we all can have an enjoyable Durga Puja in Cologne.

At our annual Durga Puja festivities in the fall, we, like millions of Hindus around the world, celebrate the arrival of the goddess Durga as the destroyer of evil and the protector of good. It is the celebration of the return of the goddess Durga on earth, which symbolizes the victory of good over evil.

At this point a big thank you goes out to all the helpers, sponsors as well as the members and friends of Bharat Samiti who help us with donations or who sacrifice their free time for volunteer work. Without your personal contribution, the organization and implementation of the Durga Puja festival would not be possible.

This year again we need to mention the point of finance. The cost of organising our Durga Puja in Cologne has gone up as everything else in life. We do hope you will support our Durga Puja with a generous donation, so we can continue to celebrate in the coming years.

We will be celebrating our Durga Puja from October 20 to 24, 2023 at the Bezirksrathaus in Cologne-Chorweiler together.

Do come and join us in our celebrations!

Arunava Chaudhuri

President, Indischer Kulturverein (Bharat Samiti) e.V.



Sehr geehrte Gäste des Kölner Durga Puja Festes,

die Stadt Köln ist eine vielfältige und offene Stadt. Menschen aus über 180 Nationen sind hier Zuhause. Auch der Hinduismus – als eine der großen Welt-Religionen – ist in Köln beheimatet.

Ich freue mich, dass der Indische Kulturverein (Bharat Samiti) auch in diesem Jahr wieder zum Durga Puja-Fest nach Köln einlädt. Wie jedes Jahr finden die bunten Festtage mit Tanz, Gebeten, geweihten Speisen und Blumenopfern im Bürgerzentrum in Köln-Chorweiler statt.

Durga ist eine der Hauptgöttinnen des Hinduismus, die, wie es der Mythos besagt, die Welt vor dem Untergang gerettet und über das Böse gesiegt hat. Außerdem verkörpert sie die kosmischen Kräfte, alles Wissen und den Frieden.

Das Durga Puja-Fest ist wichtig für unsere Stadt und die Menschen, die aus der ganzen Welt zu diesem Anlass anreisen. Ein Fest des Friedens, liebe Mitglieder des Kulturvereins, das ist in diesen Zeiten ein besonders wichtiges Zeichen. Ich danke Ihnen herzlich, dass Sie uns an dieser hinduistischen Tradition teilhaben lassen und unseren interkulturellen Veranstaltungskalender Jahr für Jahr mit dem Durga Puja-Fest bereichern.

Ich wünsche Ihnen ein schönes Durga Puja mit anregenden Gesprächen.

Henriette Reker

Henriette Reker
Oberbürgermeisterin der Stadt Köln



भारत का प्रधान कोंसुल
फ्रैंकफर्ट



CONSUL GENERAL OF INDIA
FRANKFURT

MESSAGE

On the auspicious Durga Puja 2023 occasion, I compliment the esteemed members of Bharat Samiti e.V., Cologne and convey heartiest congratulations for the joyous celebration of the Durga Puja festival.

Through Durga Puja celebration, Bharat Samiti association has always been bringing together various Indian communities and their German friends of Cologne, which symbolizes the Indian tradition of oneness of all.

The significance of the festival of Durga Puja is victory of truth and enlightenment. May this festive occasion bring peace, harmony, love and prosperity among the various Indian communities in their host country - Germany.

It has always been the purpose and pleasure for the Consulate General of India in Frankfurt to be associated all times with the Indian associations and contribute to the well-being of Indians in Germany.


(B.S. Mubarak)
Consul General
19.10.2023



2 TAX & FINANCE WORKSHOPS

BY OUR SPONSORS NEKK & PARTNER

FIND THEM AT THE PUJA

SATURDAY 21.10. - 3.30 PM

SUNDAY 22.10. - 3.30 PM



&

nekk
& partner



Dear Bharat Samiti,

It is with great pleasure that we, at nekk & partner, extend our warmest greetings to you as we look forward to the upcoming 2023 Durga Puja celebration.

We have been privileged to witness the incredible work and cultural significance that the Bharat Samiti brings to the community through the annual Durga Puja event. Your dedication to preserving and sharing the rich traditions and heritage of India is truly commendable.

As part of our ongoing commitment to supporting and enriching the community, we are delighted to confirm our sponsorship for the 2023 Durga Puja organized by the Bharat Samiti Club. We believe that cultural events like these play a crucial role in fostering unity, understanding, and appreciation of diverse traditions, which in turn strengthens our bonds as a community.

We are excited to be a part of this celebration, and we look forward to witnessing the vibrant festivities, cultural performances, and the spiritual journey that the Durga Puja represents.

Please do not hesitate to reach out and find us at our workshops on Saturday and Sunday, or during the event for a tea and a chat.

Thank you for your unwavering commitment to preserving and sharing India's rich cultural heritage. We are proud to be associated with the Bharat Samiti and are eager to celebrate this auspicious occasion with you.

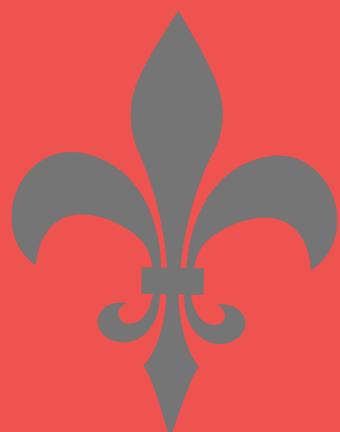
All the best,

Joshua P. Stein
Expat Consultant at Nekk & Partner

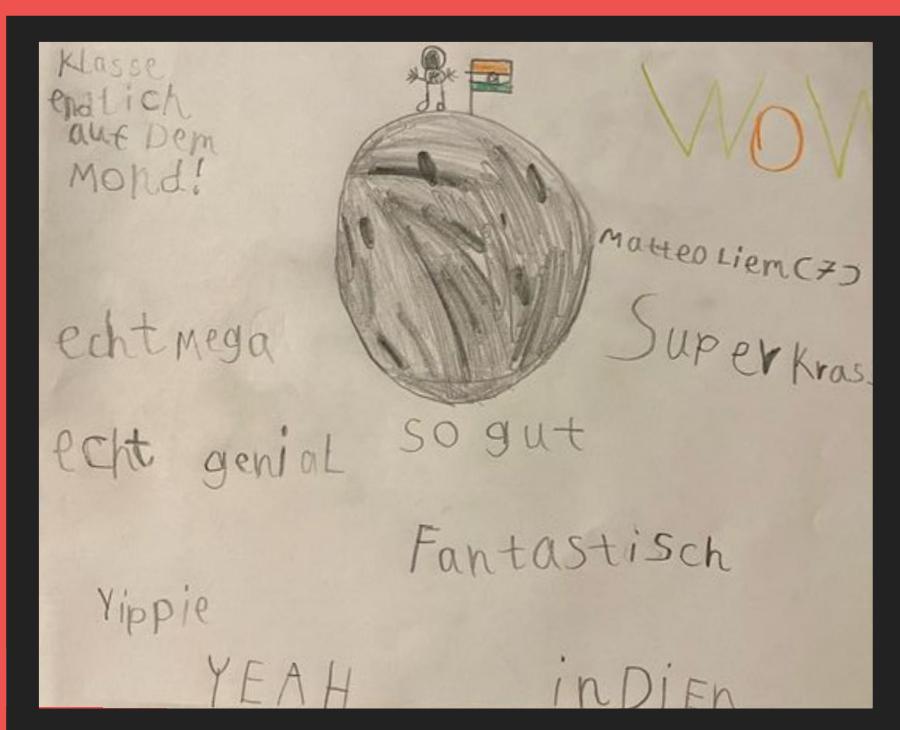




Matteo und Luca Vazzana



India is on the Moon!





Indischer Kulturverein - Bharat Samiti e.V.

Programm des 32-jährige Durga Puja 2023, Köln

Bürgerzentrum Chorweiler, Pariser Platz 1, 50765 Köln

Freitag, 20. Oktober, Sashthi

16:00 Uhr	<i>Bodhan : Erwachen der Göttin Durga</i>
17:00 Uhr	<i>Sashthi Puja : Lebenseinweihung</i>
18:00 Uhr	<i>Kultur Programm I</i>
18:30 Uhr	<i>Ansprachen Ehrengästen (opening speech by chief guest)</i>
19:00 Uhr	<i>Prasad Bitaran Austeilan der geweihten Speisen</i>
20:00 Uhr	<i>Kultur Programm II</i>

Samstag, 21. Oktober, Saptami

12:00 Uhr	<i>Saptami Puja : Gebet</i>
13:00 Uhr	<i>Anjali : Blumenopfer</i>
13:30 Uhr	<i>Prasad Bitaran Austeilan der geweihten Speisen</i>
17:00 Uhr	<i>Puja und Arati : Abendgebet</i>
18:00 Uhr	<i>Kulturprogramm Teil I</i>
19:00 Uhr	<i>Prasad Bitaran Austeilan der geweihten Speisen</i>
20:00 Uhr	<i>Kulturprogramm Teil II</i>

Sonntag, 22. Oktober, Ashtami

12:00 Uhr	<i>Ashtami Puja : Gebet</i>
13:00 Uhr	<i>Anjali : Blumenopfer</i>
13:30 Uhr	<i>Prasad Bitaran Austeilan der geweihten Speisen</i>
17:00 Uhr	<i>Puja und Arati : Abendgebet</i>
18:00 Uhr	<i>Sandhi Puja</i>
18:30 Uhr	<i>Kulturprogramm Teil I</i>
19:00 Uhr	<i>Prasad Bitaran Austeilan der geweihten Speisen</i>
20:00 Uhr	<i>Kulturprogramm Teil II</i>

Montag, 23. Oktober, Nabami

12:00 Uhr	<i>Nabami Puja : Gebet</i>
13:00 Uhr	<i>Anjali : Blumenopfer</i>
13:30 Uhr	<i>Prasad Bitaran Austeilan der geweihten Speisen</i>
17:00 Uhr	<i>Puja und Arati : Abendgebet</i>
18:00 Uhr	<i>Kulturprogramm Teil I , Bharat Samiti Ansprachen</i>
19:00 Uhr	<i>Prasad Bitaran Austeilan der geweihten Speisen</i>
20:00 Uhr	<i>Kulturprogramm Teil II</i>

Dienstag, 24. Oktober, Dashami

13:00 Uhr	<i>Dashami Puja : Abschiedsgebet, Sindur Khela : Farben Spiel, Shantir Jal : Weihwasser</i>
14:00 Uhr	<i>Prasad Bitaran Austeilan der geweihten Speisen</i>



Indischer Kulturverein - Bharat Samiti e.V.

দুর্গাপূজা ২০২৩ এর অনুষ্ঠানসূচী

Bürgerzentrum Chorweiler, Pariser Platz 1, 50765 Köln

শুক্রবার, ২০এ অক্টোবর, ষষ্ঠী

বিকাল ৪টা	বোধন
বিকাল ৫টা	ষষ্ঠী পূজা
সন্ধ্যা ৬টা	সাংস্কৃতিক বিচ্ছান্নান্তর পর্ব ১
সন্ধ্যা ৭টা	অতিথিবরণ ও উদ্বোধনী সভাবাণ
সন্ধ্যা ৮টা	প্রসাদ বিতরণ ও সান্ধ্যভোজ
	সাংস্কৃতিক বিচ্ছান্নান্তর পর্ব ২

শনিবার, ২১এ অক্টোবর, সপ্তমী

বেলা ১২টা	সপ্তমী পূজা
দুপুর ১টা	অঙ্গলি
দুপুর দেড়টা	প্রসাদ বিতরণ ও মধ্যাহ্নভোজ
বিকাল ৫টা	পূজা ও সন্ধ্যারতি
সন্ধ্যা ৬টা	সাংস্কৃতিক বিচ্ছান্নান্তর পর্ব ১
সন্ধ্যা ৭টা	প্রসাদ বিতরণ ও সান্ধ্যভোজ
সন্ধ্যা ৮টা	সাংস্কৃতিক বিচ্ছান্নান্তর পর্ব ২

রবিবার, ২২এ অক্টোবর, অষ্টমী

বেলা ১২টা	অষ্টমী পূজা
দুপুর ১টা	অঙ্গলি
দুপুর দেড়টা	প্রসাদ বিতরণ ও মধ্যাহ্নভোজ
বিকাল ৫টা	পূজা ও সন্ধ্যারতি
সন্ধ্যা ৬টা	সন্ধি পূজা
সন্ধ্যা ৭টা	সাংস্কৃতিক বিচ্ছান্নান্তর পর্ব ১
সন্ধ্যা ৮টা	প্রসাদ বিতরণ ও সান্ধ্যভোজ
	সাংস্কৃতিক বিচ্ছান্নান্তর পর্ব ২

সোমবার, ২৩এ অক্টোবর, নবমী

বেলা ১২টা	নবমী পূজা
দুপুর ১টা	অঙ্গলি
দুপুর দেড়টা	প্রসাদ বিতরণ ও মধ্যাহ্নভোজ
বিকাল ৫টা	পূজা ও সন্ধ্যারতি
সন্ধ্যা ৬টা	সাংস্কৃতিক বিচ্ছান্নান্তর পর্ব ১, ভারত সমিতির ধন্যবাদজ্ঞাপন
সন্ধ্যা ৭টা	প্রসাদ বিতরণ ও সান্ধ্যভোজ
সন্ধ্যা ৮টা	সাংস্কৃতিক বিচ্ছান্নান্তর পর্ব ২

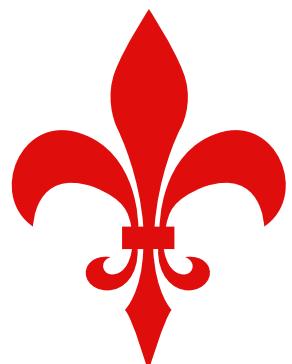
মঙ্গলবার ২৪এ অক্টোবর, দশমী

বেলা ১২টা	দশমী পূজা, সিদুর খেলা, শান্তির জল
দুপুর ১টা	প্রসাদ বিতরণ ও মধ্যাহ্নভোজ



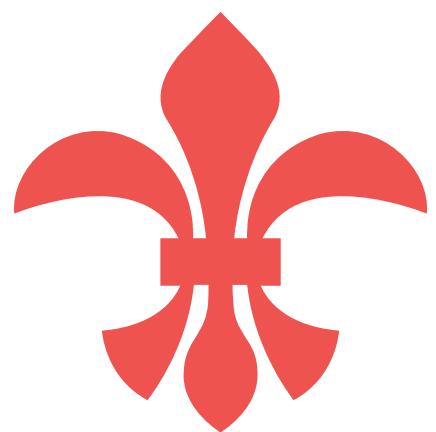
Rishav Kundu, 6

নীল আকাশে মেঘের ডেলা
কাশ বনেতে লাগলো দোলা
দুয়া এলো, দুয়া এলো
পুজোর গঙ্গে মন মাতাল ॥





Ganesha macht Party mit Disco Strahlen, Sonne & Mond!



Jonas Sanjay Bühner, 6



ॐ



মহিষাসুরনির্নাশি ভজানাং সুখদে নমঃ .
রূপং দেহি জযং দেহি যশো দেহি দ্বিষো জহি ॥

Lena Anjuli Bühner, 9

ॐ



আমাৰ পুজো

মোহৰ দে

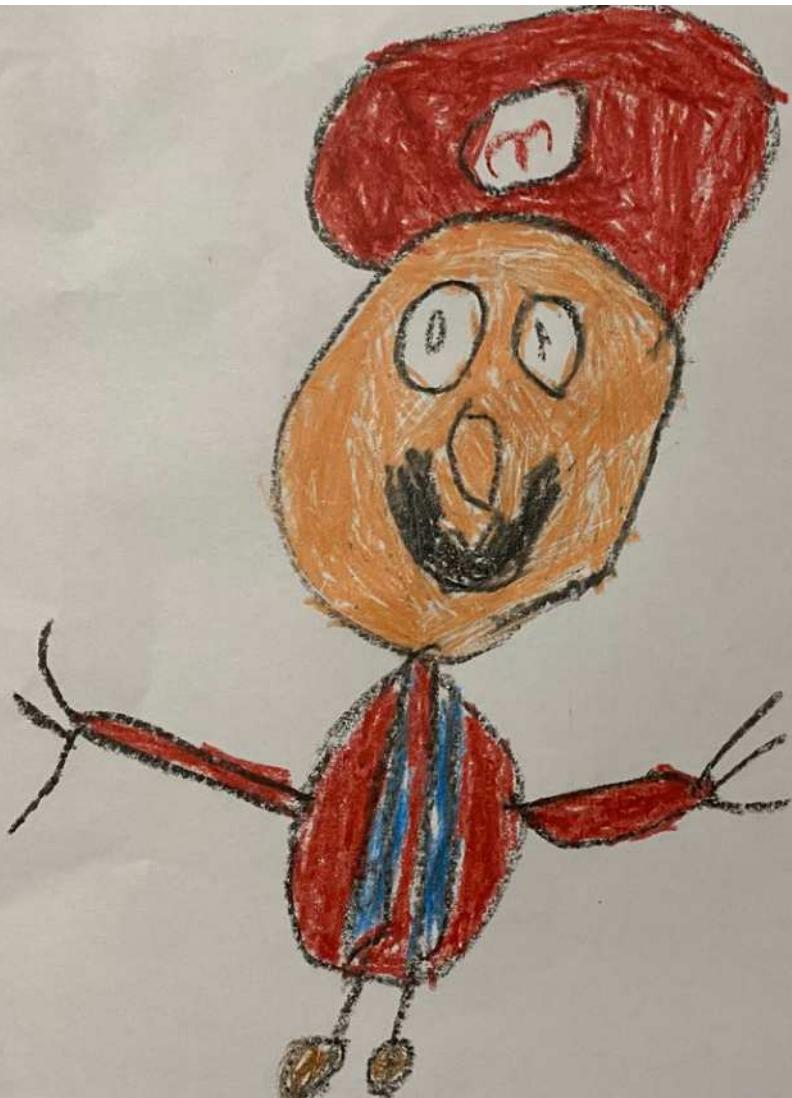
২০১৭ সালে অস্ট্ৰিয়া থেকে যখন জার্মানি এসেছিলাম, প্ৰথম খোঁজ নিয়েছিলাম কাছকাছি কোথায় দুর্গা পুজো হয়। বিদেশে এসে সব বাঙালিদের প্ৰাণ মনে হয় এই একটা উৎসবের জন্য ঠিক আকুল হয়। বছৰ শেষে একবাৰ মায়ের দেখা পাওয়াৰ আশাৰ আলো আমাদেৱ সবাইকে ঠিক পথ দেখিয়ে পুজো মন্তপে এনে হাজিৰ কৰে।



ছোটবেলায় কলকাতাৰ পুজো অনেকটাই আলদা ছিল। নতুন জামাৰ গুৰু আৱ কয়েকদিন পড়াশোনা বন্ধ থাকাৰ উত্তেজনাই ছিল প্ৰবল। কাগজ কাকুকে আগে থেকেই আনন্দমেলা আৱ শুকতাৱাৰ বায়না কৰে রাখা হত। তখনও মহালয়া থেকে ঠাকুৰ দেখতে যাওয়াৰ হিৰিক ছিল না। পুজোৰ কটা দিন পৰিবাৰেৰ সবাই হই হৰ্ষাড় কৰে মজা কৰা আৱ মূলত কাছে পিঠোৰ ঠাকুৰ দেখতে যাওয়া হত। রাস্তাৰ ফুচকা, ৰোল, ঘুগনি না খাওয়াৰ চোখ রাঙানি এই কটা দিনেৰ জন্য নিত বিৱতি। একটা দিন বৰাদু ছিল দূৰেৱ ঠাকুৰ দেখতে যাওয়াৰ- উত্তৰ থেকে দক্ষিনে। রান্নাঘৰ থেকে ডেসে আসত সুয়াণ আৱ মশলা বাটোৱ আওয়াজ। দৈনন্দিন জীবনেৱ বাইৱে গিয়ে বিশেষ পদ তৈৰি হত যে। আৱ ছিল আজডা, কটা ঠাকুৰ দেখা হলো তাই নিয়ে বস্তুদেৱ সাথে ছিল একটা চাপা প্ৰতিযোগীতা। একটু বড়ো হলে ষষ্ঠীৰ দিনটা অনুমতি মিলে ছিল বস্তুদেৱ সঙ্গে ঘুৱতে যাওয়াৰ।

কিন্তু কোন পুজোৰ একটা অংশ হয়ে ওঠাৰ অভিজ্ঞতা, আমাৰ জার্মানিতে এসেই প্ৰথম। এখনে এসেই ভাৱত সমিতিৰ আন্তৰিকতায় মুঞ্চ হয় সদস্যা হয়ে গেছিলাম। একটা দুর্গা পুজো কে ঘিৰে যে কি ভীষণ কৰ্মকাণ্ড চলে, খুব কাছ থেকে দেখছি বলেই জানতে পাৱছি। সব কিছুৰ উঠতি মূল্য বৃদ্ধিৰ মধ্যেও আমোৱা আমাদেৱ পুজোৰ ঐতিহ্য বজায় ৰেখেছি। এখনও এখনে কোনো বাধ্যতামূলক প্ৰবেশমূল্য নেই, নেই কোন ৰেজিস্ট্ৰেশান ফি বা ফুড কুপন ফি। মায়েৱ আশীৰ্বাদ, অঞ্জলি আৱ ভোগ প্ৰসাদ থেকে বৰ্ধিত হন না কেউই। সমিতিৰ কৰ্ম কৰ্তাৱা থেকে বসেন সবাৰ শেষে, “অতিথি দেব ভবঃ” এটাই যে আমাদেৱ বিশ্বাস। অনেক পুজোতে দেখেছি সমিতিৰ সদস্য ছাড়া সাংস্কৃতিক কোন অনুষ্ঠানেই যোগদান সন্তোষ হয় না। আমাদেৱ এখনে সবাইকে খোলা আমন্ত্ৰণ জানানো হয়, সুযোগ আৱ মধ্য দেওয়া হয় নিজেদেৱ প্ৰতিভাৰ সুপ্ৰকাশেৱ। বীতি নীতি, নিষ্ঠা মনে কৰা হয় মাত্ৰ বলনা। গত ৩২ বছৰ ধৰে এক প্ৰজন্ম থেকে আৱ এক প্ৰজন্ম এই ঐতিহ্য হস্তান্তৰিত হয়ে চলেছে। পাঁচ দিন ধৰে অৱাঞ্চ পৰিশ্ৰম চলে অন্দৰেৱ এৱ রান্নাঘৰে। ব্যাবস্থায় যেন থেকে না যায় কোন ক্ৰটি। কাজটা কিন্তু মোটেও সহজ নয়। নাচ, গান, খাওয়া দাওয়া, আৱ এখনকাৱ হইচই আমাকে ফিরিয়ে নিয়ে যায় সেই ছোটবেলায়। এখনও সেই একই ঝড়েৱ গতিতে কেটে যায় পাঁচটা দিন, আমাৰ প্ৰিয়জনদেৱ সাথে পুজোৰ আনন্দেৱ রঙ মেখে। কোলন থেকে চলে এসেছি ফ্ৰাঙ্কফুট, কিন্তু আমাৰ কাছে পুজো মানে “ভাৱত সমিতি”, ১৫০ কিমি পথ অতিক্ৰম কৰতেও তাই কখনো ক্লান্ত লাগে না..

সমাপ্ত

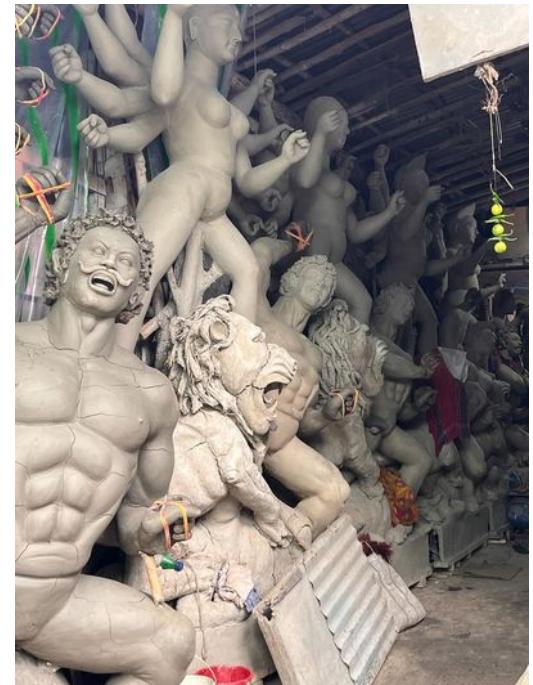


Mario

Aheer Sarkar, 6



କୁମୋର୍ଟଲି

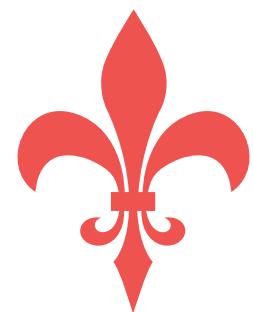


to



କୋଳନ

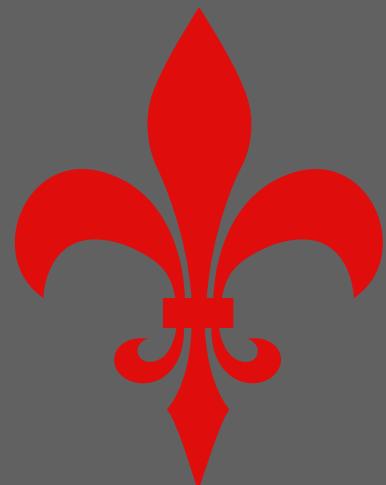
Courtesy: Anindya & Enakshi Sengupta





Wishing You a Happy Durga Puja 2023





Hotel Waldesruh
Waldhotel Unterbach

Ihre Gastgeber in Düsseldorf

We wish you a
Happy Durga Puja

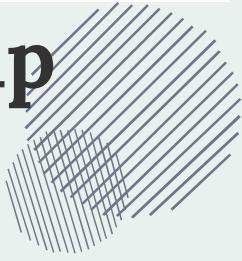
Pialy & Tim Mallick

www.mallickhotels.com



Fish Fry with a Smell of Friendship

Chaudhuri Champ, Mr. Kar-tastic, Subh Deylight, Gupta Genius & AI



Once upon a time, in a small coastal town, there lived a lady named Sarah. Sarah was known for her exceptional culinary skills, especially when it came to making fish fry. Every year, the town held a grand festival where locals and tourists gathered to celebrate their love for seafood.

Excitement filled the air as the festival drew near, and Sarah eagerly planned to showcase her famous fish fry at the event. However, disaster struck when she discovered that the raw materials for the fry wouldn't arrive until 21:00 the day before the festival. Sarah was disheartened because there was no time left for preparation.

Determined not to let her community down, Sarah put her thinking cap on. She reached out to her four closest friends, Olivia, Charlotte, Anna, Sofia who were equally passionate about cooking. Sarah explained her predicament and asked for their help.

With the clock ticking, the friends came together, even Charlotte's little daughter Layla joined them, ready to tackle the frozen fish challenge. They brainstormed ideas and quickly decided to defrost the fish using cold and warm water. Working in unison, they cleaned, marinated, and seasoned the fish to perfection, infusing it with their collective culinary expertise.

The aroma of spices filled the kitchen, and Sarah's house buzzed with excitement as the friends prepared the fish fry late into the night. Finally, after hours of hard work, the moment of truth arrived. With trepidation and anticipation, they tasted their creation. To their delight, the fish fry turned out to be a masterpiece. The flavours danced on their tongues, and the crispy coating was a delight to behold.

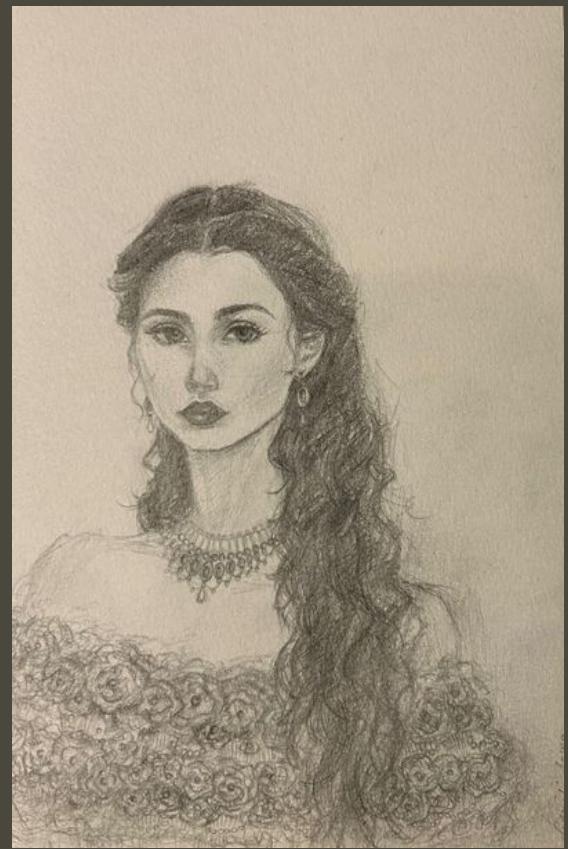
They shared a collective cheer, knowing they had accomplished something incredible against all odds. The day of the festival arrived, and Sarah and her friends set up their stall with pride. Word had already spread about their miraculous feat, and people flocked to their stand, eager to taste the legendary fish fry.



One by one, guests devoured the succulent fish, their taste buds rejoicing in the symphony of flavours. The praises echoed through the festival grounds as the fish fry became the talk of the town. Sarah and her friends were no longer just talented cooks; they had become local celebrities overnight.

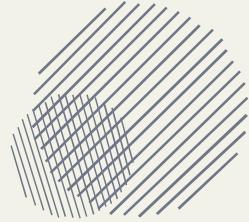
As the festival drew to a close, Sarah and her friends couldn't help but feel a sense of accomplishment. Their determination, teamwork, and unwavering passion had not only saved the day but had also brought joy to the entire community. From that day forward, they would forever be known as the culinary heroes who turned a frozen fish into a festival sensation.





**Women
by Satviki Jana**

পুরানো সেই দিনের কথা



সৌমি চক্রবর্তী



গ্রামের নাম বামুনগাঁ। নাম বামুনগাঁ হলেও বামুন মাত্র দুই ঘর। গাঁয়ের বাইরেই ইছামতী নদী। দিনটা শুক্রবার, চক্রবর্তী বাড়িতে সকাল থেকেই হৈচে হচ্ছে, এ বাড়ির মেজমেয়ে আশালতাকে আজ পাত্রপক্ষ দেখতে আসবে। সকাল থেকেই জোগাড়যন্ত্র চলেছে, বিভিন্ন রকম খাবারদাবার বানানো হচ্ছে।

আশালতা পড়েছে মহাবিপদে, কিছুতেই আজ খেলতে যেতে দেয়নি তার ঠাকুমা, বন্ধুরা ডেকেডেকে ফিরে গেছে। জোর করে চুল বেঁধে দিয়েছেন পিসিমা, একটা পাঠ-ভাঙ্গা শাড়ি পড়িয়ে দিয়েছেন, আবার সঙ্গে কিছু গয়নাও। কিন্তু সারাদিন দস্যিপনা করে বেড়ানো বছর বারোর আশালতা পালাতে পারলে বাঁচে, পুরুরপাড়ে কাঁচামিঠে আমগাছটা তাকে টানছে। সুযোগও এসে গেল পালানোর, এদিক ওদিক দেখল কেউ নেই, পেছনের দরজা দিয়ে সোজা দৌড়- একেবারে থামল এসে পুরুর পাড়ে, দেখল বন্ধুরা সবাই গাছে ওঠার তোড়জোড় করছে। কাপড়টাকে কোমরে জড়িয়ে আশা উঠে পড়ল গাছে। হঠাৎ বৃষ্টি এল, গাছ থেকে নেমে সব দৌড়ল নদীর দিকে। হঠাৎ দূর থেকে দেখল একটা নৌকা আসছে তিনচারজন লোক নিয়ে। তীব্রে এসে ভিজতে নৌকো থেকে নামল তারা বামুনগাঁর ঘাটে।

নামতেই বিপত্তি, তিনজনের মধ্যে যে সবথেকে কমবয়সী সে আছাড় খেলো কাদায়- যতবার উঠতে যায়, ততবারই হড়কে যাচ্ছে সে, শেষে অনেক কষ্ট করে উঠে দাঁড়াল ছেলেটা, কাদায় মাখামাখি। হেসে গড়িয়ে পড়ল আশালতা, কিছুতেই আটকাতে পারছেনা তার হাসি। এর মধ্যেই চোখাচোখি হল ছেলেটির সঙ্গে, সদ্য যৌবনপ্রাণ মনেপ্রাণে কিশোরী আশালতা লজ্জায় চোখ নামিয়ে নিল। ছোটভাইয়ের ডাকে মনে পড়ল আশালতার যে আজ তাকে দেখতে আসবে পাত্রপক্ষ, ভয়ে তখন সে আধমরা - বাড়ি ফিরে তার জন্য ভীষণরকম বকুনি অপেক্ষা করছে, পিঠেও পড়তে পারে দুএক ঘা।

যেখানে বাঘের ডয় সেখানে সম্ভ্য হয়, দুর্দুরু বুকে বাড়ি চুক্তেই সামনে পিসিমা। কোনো কথা না বলে চুলের মুঠি ধরে নিয়ে গেলেন ঘরে, বললেন "দেখে যাও আশার মা, তোমার ধিসিমেয়ের অবস্থা দেখো, উনি বৃষ্টিতে ভিজে কাদা মেখে বাড়ি ফিরেছেন। এখুনি ব্যানাজীবাবুরা এসে পড়বেন, কি হবে কে জানে?" পিঠে একঘা পড়ত, কিন্তু তখনই জ্যাঠামশাই বাড়ির বাইরে থেকে হাঁক পাড়লেন যে ব্যানাজীবাবুরা এসে পড়েছেন।



আশাৰ একচাল ভিজে চুল নিয়ে জেঠিমা আৱ পিসিমা কিকৰে বাঁধবেন বুঝতে পাৰছেননা, তখনই পাত্ৰপক্ষ পাত্ৰীকে দেখতে চাইল। কোনোৱকমে আশালতাকে নতুন কৰে সাজিয়ে নিয়ে পিসিমা নিয়ে গেলেন বাইৱেৰ ঘৰে। আনত মুখে নিয়ে বসল আশালতা। অনেকৱেকম প্ৰশ্নোত্তৰ পৰ্ব চলাৰ পৱ একবাৰ মুখ তুলতেই দেখল একজোড়া চোখ তাকে একদৃষ্টি দেখে যাচ্ছে, মুখটা নামিয়ে নিল সে। আৱ একবাৰও লজ্জায় মুখ তুলতে পাৱলনা আশা, জড়োসড়ো হয়ে বসে বইল।

কিছুক্ষণ পৱ তাকে ভিতৰে যেতে বলা হতে যেন হাঁফ ছেড়ে বাঁচল আশালতা। সেদিনেৰ মতো পাত্ৰীদেখা মিটল, যাৰাৰ আগে অবশ্য পাত্ৰপক্ষ জানিয়ে গেল মেয়ে তাদেৱ পছন্দ হয়েছে, আৱ খুব শিগগিৰই তাৱা বিয়েৰ দিন ঠিক কৰে জানাবে। বাড়িতে খুশিৰ জোয়াৰ, মেয়েৰ বিয়ে বলে কথা। বিকেলে বন্ধুদেৱ সাথে বেড়িয়েছে আশা, হঠাৎ দেখে পুকুৱপাড়েৰ কদমগাছতলায় কে যেন দাঁড়িয়ে, দূৰ থেকে তাকেই লক্ষ্য কৰছে। বন্ধুদেৱ চোখেৰ আড়ালে চিৰকালেৰ ডানপিটে আশা সাহস কৰে এগিয়ে যায় গাছতলায়, খানিকটা এগোতেই পা আটকে যায় তাৱ লজ্জায়, সামনেই দাঁড়িয়ে সেই মানুষটা যার সাথে আজ বাৰবাৰ চোখাচোখি হচ্ছে তাৰ। আবাৱ লজ্জায় মুখ নিচু কৰে আশালতা, বলে, "আপনি? খুব অন্যায় হয়েছে আমাৰ হাসা, দয়া কৰে আমাৰ বাবাকে বলবেন না, আমি খুব লজ্জিত আমাৰ ব্যবহাৰে।" ছেলেটি টুক কৰে হাতটি ধৰে আশালতাৰ, প্ৰথম পুৰুষেৰ প্ৰথম ছোঁয়ায় শিউৰে ওঠে আশা, আনত মুখে চেষ্টা কৰতে থাকে হাতটা ছাড়ানোৰ। ছেলেটি বলে ওঠে, "ঠিক আছে বলব না, কিন্তু কথা দিতে হবে তোমাকে, যে সাৰাজীৰন আমাৰ সাথে আমাৰ ঘৰনী হয়ে থাকতে হবে।"

ভয়ে চোখে জল এসে যায় তাৱ বলে, "আমাৰ যে বিয়ে ঠিক হয়ে গেছে।" মিচকে হেসে ছেলেটি বলে, "আমি সেই রাঘবেন্দ্ৰ ব্যানাজী, যাৱ সাথে তোমাৰ বিয়ে ঠিক হয়েছে।" লজ্জায় লাল হয়ে যায় আশালতা, তাৱ অবস্থা দেখে হেসে ফেলে বছৰ কুড়িৰ রাঘবেন্দ্ৰ, তাৱ চোখেৰ দিকে তাকিয়ে আশালতাও হেসে ফেলে, ঠিক এই সময়ে গাছ থেকে একটা কদমফুল পড়ে আশালতাৰ মাথায়। রাঘবেন্দ্ৰ আৱ আশালতাৰ প্ৰথম শুভদৃষ্টিৰ সাক্ষী হয়ে থাকে এই কদমফুল। এই বলে গল্প শেষ কৱেন আশি বছৰেৰ অশীতিপৰ বৃন্দা আশালতাদেবী। তাঁকে ঘিৰে বসে থাকা নাতিনাতনীৱা হাততালি দিয়ে ওঠে, তাঁৰ ছোট নাতি বলে ওঠে, "ঠাম্বা তাহলে ওটাই ছিল তোমাদেৱ 'প্ৰথম কদমফুল'।" সবাই হেসে ওঠে। আশালতা দেবী ধৰা গলায় গান ধৰেন "পুৱানো সেই দিনেৰ কথা"।।

সমাপ্ত

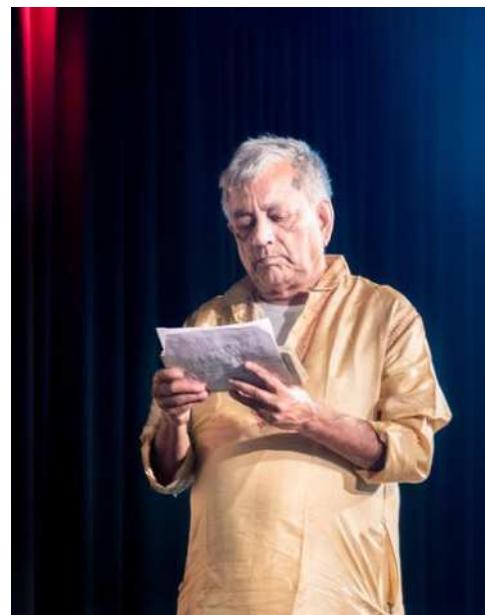


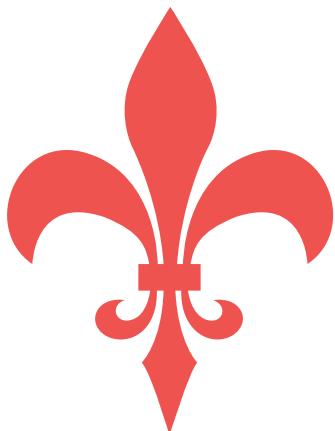
ফিরে দেখা (2022)!





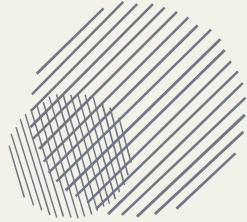








তোমাকে চাই



সাগ্রা বিট



বৃষ্টি এখন ঘোড়ো না গো
যাও না পাশের বাড়ি
ছেলে মেয়ে তৈরী করে
ধরতে হবে গাড়ি।

বৃষ্টি তোমায় চাই না এখন
আমার অনেক কাজ
শাশুড়ি আর ডাক্তার
করতে হবে আজ।।

বৃষ্টি তুমি পরে এসো
আজ বড়ই কাজের ঠেলা
ওনার ক্লাবের বন্ধুরা
সব খাবেন সঙ্ক্ষেবেলা।।

ছেলেবেলার কত কথা
প্রাণ করে আনচান।

বৃষ্টি তোমার মনে আছে?
সে ঝরাবাদলের দিনে
দুটি প্রাণ এক হলো
তোমরা দুষ্টমিতে।

বৃষ্টি তুমি এসো তখন
একা আমি থাকবো যখন।
তোমার পরশ
আমার গায়ে
আনবে রোমাঞ্চন।
তুমি, আমি, মধুর স্মৃতি
মাতবো কিছুক্ষন।

সমাপ্ত



2



AGENTUR LÄUTEK

#wiebeifreunden

Versicherungspartner des indischen Kulturvereins

Allianz Agentur · David Läutek e.K.

Kölner Str. 23 · 42897 Remscheid

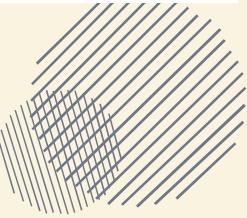
02191 - 56 57 58 0 · info@laeutek.de

Wir wünschen ein gutes DURGA PUJA!

ॐ



বিবিখানা পিঠা



ইয়াকসানা বোকসার

আমার দাদার বাড়ি, আমার শেকড় বিক্রমপুরের এতিহ্য বিবিখানা পিঠা। তাই মনে হয়েছে এই এতিহ্য যদি একবার নিজের হাতে না বানাতে শিখি মনে একটা দুখ থেকেই যাবে। নিজের হাতে সব আয়োজন করেছি সুগন্ধী চাল গুড়ো থেকে শুরু করে দুধ ঘন।

বিবিখানা পিঠা বানানো একটু কঠিন বটে। তাই ভয়ে ভয়ে কাজ শুরু করলাম। বিবিখানা পিঠাকে বাদশাহী পিঠাও বলে কারন এব উপকরণ হিসেবে থাকে নারকেল, গুড়, সুগন্ধী চালের গুঁড়া, ঘন দুধ/দুধের মালাই আর ঘি। এসবই সুস্বাদু ও সমৃদ্ধ উপকরণ। যখন বানাতে শুরু করেছি তখনই বুঝলাম ঐতিহাসিক কেন, পুরো ঘর মিষ্টি ঘাণে মৌ মৌ করছে।

এখন বলি বিবিখানা পিঠার ইতিহাস:

বাঙালির ঐতিহ্যবাহি কেক যার নাম বিবিখানা পিঠা। এটি শতাব্দী প্রাচীন গ্রামীণ বাংলার (স্বাধীনতা পূর্ববর্তী বাংলাদেশ ও পশ্চিমবঙ্গ একত্রিত) রামাঘরে তৈরি হতো। 'বাংলার মাটির স্বাদে পিঠা' বলা হয়ে থাকে বিবিখানাকে কারন এটি চালের গুঁড়া দিয়ে তৈরী হয়। প্রাচীন গ্রামীণ রামাঘরে পোড়া কয়লার তাপে বানানো হতো বিবিখানা পিঠা।

সাধারণত পৌষ সংক্রান্তিতে বৎসরের প্রথম ধান কাটার দিনে যেমন পিঠাপুলির আয়োজন ছিল তেমনি নানা পিঠার ইতিহাস পড়লে আমরা জানতে পারি বাঙালি গ্রামীণ জীবনে উৎসবকে কেন্দ্র করে নানা পিঠার আবিষ্কার।



ঠিক তেমনই বাংলার গ্রামীণ নারীদের হাত ধরে এসেছিল বিবিখানা পিঠা। বিবিখানা পিঠার আয়োজন ছিল শুধু মাত্র বিয়ের আনুষ্ঠানিকতায়। বিক্রমপুরের এতিয় বিয়ের পর নতুন বউদের প্রথম দিন শুভ্রবাড়িতে রামাঘরের যাত্রা শুরু হতো এই মিষ্টি বিবিখানা পিঠা বানানো দিয়ে। পুরোনো দিনে বলা হয়ে থাকত এই পিঠা দিয়ে নতুন বউয়ের রামাঘরের দক্ষতা যাচাই করা হতো। তাই এর নাম বিবিখানা পিঠা।

আর একটি এতিয়, এই পিঠা সাধারণত বিক্রমপুরের মানুষবা কিন্তু ছুরি দিয়ে কাটে না। বিবিখানা পিঠা কাটা হয় বটি দিয়ে।

খাওয়ার সময় উপরে একটু গুড় ছড়িয়ে, নারকেল, বাদাম দিয়ে খেলে অসাধারণ লাগে! মুখে দেওয়া মাত্রই গলে যায়।

সমাপ্ত



Durga Puja

COME AND GATHER 'ROUND,
AS WE EAT AND SING AND DANCE.
AND SPIRITS JOIN OUR EARTHBOUND SOULS,
AS WE LAUGH AND TALK AND PRANCE.

AND AS THE NIGHT CREEPS UPON US,
OUR LITTLE WORLD IS AGLOW.
WITH SKIRTS SWISHING AND ANKLETS CHIMING,
WE PERFORM SHOW AFTER SHOW.

CAN YOU FEEL THE BUZZ OF EXCITEMENT,
LIKE WORKER BEES IN THE SPRING?
AND CAN YOU FEEL THE LAUGHTER,
AND THE JOY THIS FESTIVAL BRINGS?

SO COME AND JOIN US, ALL ARE WELCOME,
AND DANCE FROM DUSK TILL DAWN.
AND WATCH AS THE DANCERS MOVE,
AS GRACEFUL AS A SWAN.

- Oishi Chakraborty





Bharat Samiti in Media

Media Courtesy: Aishwarya Paul Bag and Mohar De

দৃঢ়াপুজোর প্রেম

শান্তা বিট

প্রকাশ: বৃহস্পতিবার, ১৯ অক্টোবর, ২০২১



मजा, कोलकाता जैसा

एश्वर्या पॉल बाग

जर्मनी के नदी राइन के किनारे पर सिद्ध शहर कोलोन, हालांकि तिथिदू है, लेकिन अपने राजधर के लिए तैयारी कर रखा हैं द्वितीय विश्वयुद्ध का बम अस्ति। गूंथ रहा है। इस वर्ष, इसी कोलोन



लूची, आलू एवं दम, लबरा, खिचड़ी, आलूपौटील एवं डोल्मा आदि जैसे विविध डिशेस होती हैं। दशमी के सिन्दूर खेले के बाद, सब खाने की विवरणीय की आनंद लेने के लिए एक साथ आते हैं, यह पुजा का महत्वपूर्ण हिस्सा होता है। हमारे समिति की माँ, भाई और भाषी इसकी तैयारी करते हैं।

A group of approximately seven people, including adults and children, are standing together for a photo in front of a large, highly ornate golden statue of a deity, possibly a Hindu god. The statue is highly detailed with multiple arms and a crown. The people are dressed in casual modern clothing. The background is a red wall with some text and decorations.

दिन के दीरान एक स्थैक कांटर भी खुला रहता है, जिसमें जालामूल, प्रशुन्ति, चाय, आलूकब्बली, शिरांगा और लाजवाब अवृंदन होते हैं। अनेक वाले पांच वर्षों के लिए मर्मिटी कमोडुलों से लाभ जाते हैं। इसके अलावा, हमारे पुजा का एक और आकर्षण यह है कि उसका नाम है प्रजापत्रिकी। इसका नाम मातृदंदना है। छोटे आसमान और जिलों हुए यह नाम अपने लोगों के लिए अत्यधिक लोकप्रिय है।

काश फूल पूजा के समापन का संकेतक होते हैं, मां आती हैं। पूजा में लगभग 50 लोग मिलकर काम करते हैं, एक मानव श्रुखला बनाते हैं और नाम पढ़ते हैं। कोलकाता के बागबाजार



পায়েল সামন্ত

২৭ সেপ্টেম্বর, ২০২৩ ১৪:১১:১০

জার্মানির কোলন থেকে
কলকাতা, দুর্গাপুজোর আন
উৎসব যেন একসূত্রে গাঁথা



প্রাধান্য দিয়ে যেমন আসছে থামের মেয়েদের হাতের কা
এই পুজোর এবার পোরোহিত্য করবেন একজন নারী। f
বিশ্ববিদ্যালয়ের দর্শন বিভাগের বিশিষ্ট অধ্যাপিকা লিলি f
ভোমিকের মহিলা-পুরোহিত দলের একজন শুরুতপূর্ণ:
বেদ-বেদাস্ত-উপনিষদ ছাড়াও সংস্কৃত ও বাংলা সাহিত্যে
গভীর পড়াশোনায় মঠ এই পুরোহিত দল ত্রাপ্য-অত্রাপ্য
জাত-ধর্ম-বর্ণ ভেদাভেদ মুছে দিয়ে আরাধনা করেন শর্ষ।
এই প্রথম নেদারল্যান্ডসে আসছে নারায়ণশিলা, মহিলা-
নারায়ণশিলা এনে অঞ্চনা করবেন দেবী দুর্গার।

ଜାର୍ମାନିତେ ଦୁର୍ଗା

জার্মানিতে দুর্গাপূজো হয় প্রচুর, কিন্তু কোলন শহর
থেকে একটি বিশাল আয়োজনের কথা জানালেন এগাঞ্জী
সেনগুপ্ত।

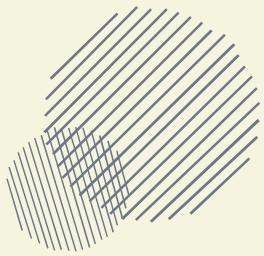
এই পুঁজো শুক হয়েছে ১৯৯২ সালে; সংগঠনের নাম
‘ভারত সমিতি’। এখনও পর্যন্ত সেই একই জায়গার
‘কোর ওয়াইলার’ কমিউনিটি হলে যোগ দিচ্ছেন অসংখ্য
মানুষ। প্রায় এক হাজার মানুষ আসেন পুঁজোর সহযোগী।
জার্মানির বাইরেও বিভিন্ন দেশ থেকে মানুষ ভিড় করেন;
এই কোলন শহরটি যেহেতু অনেকগুলো দেশকে
জুড়ে রেখেছে, কাজেই নেদারল্যান্ডস, বেলজিয়াম,
সুইজারল্যান্ড থেকে, জার্মানির অন্যান্য শহর থেকে
দু’শো-আড়াইশো কিলোমিটার গাড়ি চালিয়ে মানুষ
আসেন। কাজাকাছি হোটেলে কয়েক দিন কাটিয়ে তারা
ফিরে যান। এই পুঁজো কিম্বা প্রাসারের অন্যান্য পুঁজোর



আমাৰ দুৰ্গা



অজয় মিত্র



দুর্গা দিদি, দুর্গা দিদি, আমাৰ ঘুড়িটা বানা দাদা কেটে দিলো। একবাশ দুঃখ নিয়ে ভাৱাক্রান্ত মুখে দোতলার নেড়া ছাদেৰ আলসেৱ সামনে দাঁড়িয়ে, একনাগাড়ে চিৎকাৰ কৰে যাচ্ছে অপু। অপুৰ সব সমস্যা, আবদার দিদিৰ কাছে বলা চাই, দিদি তাৰ সব কিছুৰ মুশকিল আসান।

দুর্গা, রামাঘৰে, মা কে সাহায্য কৰছিলো, অপুৰ চিৎকাৰ শুনে বেৰিয়ে এসে বললো, অপু তুই নিচে চলে আয়, আমি তোৱ ঘুড়ি আন্তে যাচ্ছি, এই বলে দুর্গা একছুটে তিনটে বাড়ি পেৱিয়ে বানাদেৰ বাড়িৰ তিনতলার ছাদে হাজিৱ। বানা তখনও ছাদে ঘুড়ি ওড়াচ্ছে।

দুর্গা: ঘুড়ি ওড়ানো কি মজাৰ না বানাদা?

বানা: হাঁ বে, আমি তো খুব এনজয় কৰি।

দুর্গা: অন্যেৱ ঘুড়ি কাটতে ভালো লাগে তোমাৰ?

বানা: হাঁ, দারুন লাগে, কাটাকাটি আমাৰ খুব ভালো লাগে।

দুর্গা: তোমাৰ ঘুড়ি যখন কেটে যায় তখন কেমন লাগে?

বানা: একটু কষ্ট হয়, কিন্তু আমি দমি না, পৰেৱটা ওড়াই

দুর্গা: আৱ যদেৱ একটাই ঘুড়ি আছে, তাৱা কি কৰে বানাদা?

এই প্ৰশ্নেৱ জন্য বানা প্ৰস্তুত ছিল না, কি বলবে বুঝতে পাৱছে না।

দুর্গা কিন্তু থামলো না, যেন বানাদা, তুমি চাও সবাৱ ঘুড়ি গুলো কেটে দিয়ে এই গোটা আকাশে তুমি একাই ঘুড়ি ওড়াবে, এই গোটা আকাশটা কি তোমাৰ একাৰ? আমৰা সবাই তো আকাশ দেখি, এতো বড় আকাশে একটা ঘুড়ি উড়লে সেটা কি দেখতে ভালো লাগবে? অনেক গুলো আৱ অনেক রঙেৱ ঘুড়ি যখন পাশাপাশি ওড়ে, কি ভালো লাগে দেখতে, মনে হয় অনেক রঙেৱ নাম না জানা পাখিৱা, একসাথে মনেৱ আনন্দে ডানা মেলে উড়ে যাচ্ছে।

একসাথে থেকেও তো আনন্দ কৰা যায়।



দুর্গার কথা শুনতে গিয়ে, ঘূড়ির থেকে মন চলে গেলো, ঘূড়িটা নিচের দিকে একটা গোতা মেরে গাছে আটকে গেলো।
লাটাই এ সুতো গোটাতে গোটাতে রানা বললো তুই ঠিক ই বলেছিস দুর্গা, কাটাকাটি না করেও তো ঘূড়ি ওড়ানো যায়, আনন্দ টা তো হয় ঘূড়ি
উড়িয়ে, কাটাকাটি করে নয়।

দুর্গা চলে যাচ্ছিলো, রানা ওর হাতে দুটো ঘূড়ি দিয়ে বললো এগুলো অপুকে দিয়ে দিস।

আজকের সমাজে এমন কটা দুর্গা আছে যারা সত্যি কথা সহজ ভাবে বলতে পারে? না খুব বেশি নেই। সত্যি শব্দটাই হয়তো আর কিছু বছর
পর একটা বিরলতম শব্দ হিসাবে বিবেচিত হবে।

মনোরমা আর স্বপন এর প্রথম সন্তান দুর্গা যখন প্রথিবীতে এলো, স্বপনের মা বলেছিলেন, এ আমার মা দুর্গা, আমাদের অনেক ভাগ্য উনি
আমাদের ঘরে এসেছেন। কথাটা উনি আবেগে বলেছিলেন ঠিকই, কিন্তু এ মেয়ে সত্যিই অন্যরকম, সবার সাথে মিশতে পারে, সবার সাথে
আনন্দ ভাগ করে নিতে পারে, সবার দুঃখে তার মন কাঁদে, সত্যি কথা সহজ ভাবে বলতে পারে।

মিথ্যা আর ডয় দুটো শব্দ দুর্গার অভিধানে নেই। এইতো কয়েকদিন আগে একটা বিরাট ঘটনা ঘটলো। বেশ কয়েকদিন ধরেই স্কুল যাবার সময়
দুর্গা লক্ষ্য করছে চার-পাঁচটা বাচ্চা পালনের আমগাছের নিচে বসে জটলা করছে, সবাইকে না চিনলেও আমেদ চাচার ছেলেকে সে চেনে।
একদিন স্কুল থেকে ফেরার সময় রাস্তায় আমেদ চাচার সাথে দেখা,

দুর্গা : চাচা তোমার ছেলে প্রতিদিন আমতলায় বসে আরো কয়েকটা ছেলের সাথে গুলি খেলে, স্কুল যায় না কেন?

আমেদ চাচা : স্কুল যাবে বলে তো বেরোয় দিদিভাই, পেটে খিদে নিয়ে তো পড়াশুনো করা যায় না, কি বলি বোলো

দুর্গা : এটা কেন বলছো? এখন তো স্কুলে মিডডে মিল দেয়, যাতে বাচ্চারা প্রতিদিন খাবার লোডে স্কুলে যায়। তাতে বাচ্চারা খাবার ও পাবে
আর পড়াশুনো ও করবে।

আমেদ চাচা : না দিদিভাই, দেয় না, মিড ডে মিল এর টাকা পঞ্চায়েত অফিস থেকে পার্টির লোকেদের মধ্যে ভাগ হয়ে যায়, স্কুল অন্দি পৌঁছায়
না।

দুর্গা : কি বলছো তুমি চাচা? এ আবার হ্য নাকি ?

দুর্গার মাথায় কিছুই চুকলো না, কে টাকা নিয়ে নিচ্ছে, কেন নিয়ে নিচ্ছে? কিছুই বুঝতে পারলো না। রাতে বাবা বাড়ি ফিরলে, বাবার স্মার্ট ফোন
টা নিয়ে গুগলে এ সার্চ করলো মিডডে মিল ফান্ডিং, সাপ্লাই। ইংরাজি ভালো না বলতে পারলেও, খুব ভালো পড়তে আর বুঝতে পারে।

সেই যেদিন রানাদা কে ঘূড়ি কাটা নিয়ে উপদেশ দিয়েছিলো তার পরদিন রানাদার কাছে প্রাইভেট টিউশনি পড়ার অফার টা এলো। স্বপন বাবু
তো অবাক, এতো হাতে চাঁদ পাওয়া। রানা হায়ারসেকেন্ডারি পরীক্ষায় গোটা রাজে এ দশম হয়েছিল। ও পড়াবে শুনে এককথায় রাজি হয়ে
গেলো।

টিউশন এর প্রথম দিনই রানাদা দুর্গাকে বলেছিলো, দুর্গা, বই টা তো মন দিয়ে পড়বি কিন্তু বই এর বাইরেও অনেক কিছু জানতে হবে, প্রথিবীটা
যেভাবে এগিয়ে যাচ্ছে তোকে তার সাথে মানাতে হবে, তবেই তুই তোর নিজের আর অন্যের জীবন বাঁচিয়ে নিয়ে এগোতে পারবি। আর তোকে
ইংরাজি টা ভালো ভাবে শিখতে হবে। সোশ্যাল মিডিয়ায় একাউন্ট করতে হবে, সোশ্যাল মিডিয়ার সমাজের ওপর বিরাট প্রভাব আছে। যারা
এর ভালো দিকটা ব্যবহার করতে জানে তারা এটা দিয়ে সমাজের অনেক সমস্যা মানুষের গোচরে আনতে পারে, তার সমাধান করতে পারে।

রানাদার "নিজের আর অন্যের জীবন" কথাটা দুর্গার খুব ভালো লেগেছিলো, বাহু কি সুন্দর কথা। জীবন তো একে অন্যের সাথে বাঁধা, দুর্গার
কাছে নিজের আর পরের জীবন বলে আলাদা কিছু হ্য না।

মিড ডে মিল নিয়ে বাকিটা তো একটা গল্পের মতো হলো। গুগলে সার্চ করে যা জানা গেলো সেটা থেকে দুর্গা বুঝে



গেলো পুরো ব্যাপারটার দায়িত্বক ডেভেলপমেন্ট অফিসের মানে যাকে বিডিও অফিস বলে। বিডিও স্যারকে চিঠি লেখা হলো, পরের দিন ওই চিঠি নিয়ে ১০ টায় বিডিও অফিস এ অফিসার এর ঘরের সামনে ধর্ণা। বিডিও সাহেবের চাপরাশি অফিসে চুকতে গিয়ে দূর্গা কে দেখতে পেলো।

চাপরাশি: তুমি এখানে কি করছো?

দূর্গা: বিডিও স্যারের সাথে দেখা করবো, ওনার তো ১০ টায় আসার কথা।

চাপরাশি : স্যার ১২ টায় আসবেন। তোমার কি দরকার আমায় বলো

দূর্গা: আমার স্কুল ১১ টায় শুরু, স্যার দেরিতে এলে আমারও স্কুল যেতে দেরি হবে। হেড ম্যাম জিগ্যেস করলে বলবো বিডিও অফিসে কাজ ছিল কিন্তু স্যার দেরিতে অফিসে এলেন তাই আমার স্কুল আসতে দেরি হলো

শুনে চাপরাশি ঘাবড়ে গেলো, ইন্টারনেট এর যুগে কি কি যে হচ্ছে, কোথা থেকে খবর কিভাবে বেরিয়ে পড়ছে কেউ জানে না। চাপরাশি বিডিও স্যার কে ফোন করলো, স্যার একটি স্কুলের মেয়ে আপনার সাথে দেখা করতে চায়, দেখা করে স্কুল এ যাবে বলছে।

বিডিও সাহেব ১৫ মিনিটের মধ্যে হাজির। দুর্গার চিঠি পরে জিগ্যেস করলো, ও তোমার তাই বুঝি এই স্কুলে পড়ে? দূর্গা বললো, হাঁ স্যার আমার অনেক ভাই, অনেক বোন ওই স্কুলেই পড়ে কিন্তু তারা আর স্কুল যাচ্ছে না, রাস্তায়, মাঠে গুলি খেলছে আর এর ওর বাগানে এটা সেটা চুবি করছে, ধরা পড়ে শাস্তি পাচ্ছে। অনেক বাচ্চার শৈশব নষ্ট হচ্ছে স্যার, ওদের যা নেয় পাওনা তা ওরা পাচ্ছে না, ওদের ভবিষৎ নষ্ট হচ্ছে। আপনি আমায় এই কপি তে একটা রিসিপ্ট করে দিন, আমার দেরি হয়ে যাচ্ছে, ১১ টায় স্কুলে চুকবো। গুরুস্বপূর্ণ চিঠি হলে তার একটা রিসিপ্ট রাখতে হয়, এটা আশীর্বাদ জেরু ওরফে গল্লদাদু একদিন বলেছিলো, ওনার অতি কষ্টে জমানো সব সংগ্রহ, ওনার নিজের ভুলে, শুধু মানুষকে বিশ্বাস করে উনি হারিয়েছিলেন। দূর্গা বলেছিলো জেরু বিশ্বাস করা ভুল না কিন্তু হাঁ তোমার আজ এই কষ্টের জন্য ওই বিশ্বাস ই দায়ী, সেটাও ঠিক।

বিডিও সাহেব বুঝতে পারলেন ব্যাপারটাকে সহজ ভাবে নেওয়া ঠিক হবে না উনি সই করে দিলেন। ১১ টা বাজতে ১০ মিনিট বাকি, বিডিও সাহেব দুর্গাকে স্কুলের গেট এর সামনে অব্দি নিজের মোটরসাইকেলে করে পৌঁছে দিয়ে এলেন।

মিড ডে মিল এর টাকা নিয়ে কি হয়, ওনার সব কিছুই জানা। এই ব্যাপারটা যদি পার্টি অফিসে পৌঁছে যায় তাহলে দূর্গা কে হয়তো ওরা ঠিক ম্যানেজ করে নেবে কিন্তু মানুষের কাছে এ খবরটাও পৌঁছে যাবে যে বিডিও র কাজ পার্টির রক সভাপতি করে। উনি সিদ্ধান্ত নিয়ে নিলেন স্কুল টাকে বাঁচাবার চেষ্টা করবেন কিন্তু পার্টির ওপরের লোকেদের অর্ডার ছাড়া এটা হবার নয়। বিডিও সাহেব নিজে ডিএম কে চিঠি লিখলেন, আর এমএলএ কে ফোন করে পুরো বেপারটা বললেন। এটাও বললেন যে দূর্গা সোশ্যাল মিডিয়াতে একটিভ। আর এতেই ম্যাজিক এর মতো কাজ হলো। সাত দিনের মধ্যে স্কুল এ পরিদর্শক এসে গেলো, রান্নাঘর এর যা পরিস্থিতি তা নিয়ে রিপোর্ট গেলো। একমাসের মধ্যে রান্নাঘর মেরামত করে রান্না খাওয়া শুরু হয়ে গেলো। পুরো ব্যাপারটা এতো তাড়াতড়ি হলো যে স্কুলের হেডমাস্টার পর্ণ্য হতবাক। পরে তিনি নিজে দুর্গার বাড়িতে এসে বলেছিলেন, স্কুলটাকে বন্ধ হওয়ার থেকে তুই বাঁচালি মা, বাছাগুলোর ভবিষৎ টা বাঁচলো। তোর দূর্গা নামটা সার্থক।

এই ঘটনার পর, দুর্গার এই লড়াইয়ের খবর অনেকদূর ছড়িয়ে গেলো। খোদ এমএলএ এর কানে তো আগেই পৌঁছেছিল। দুর্গার সমন্বে খোঁজখবর নেবার জন্য এমএলএ সাহেব সভাপতি কে তলব করলেন, এর পেছনে বিরোধী পার্টির হাত আছে কিনা জানার জন্য। পরে যখন খবর পেলেন, রাজনীতির কোনো গন্ধ নেই তখন উনি দুর্গার জন্য কন্যাশ্রী স্কীম থেকে একটা সাইকেল পাঠালেন।

দুর্গা খুব খুশি। বাচ্চা গুলো এখন প্রতিদিন স্কুলে যায়, পড়াশুনো করে, ওদের মুখে হাঁসি।



দুর্গার দিনগুলো খুবই ব্যস্ততার মধ্যে কাটছে, পড়ার চাপ আছে, পুজোর পরেই টেস্ট আর ছয় মাস পরেই মাধ্যমিক পরীক্ষা, তার ওপর বাড়ির কাজের অনেকটা ওকেই সামলাতে হয়, মা এব বাতের ব্যথাটা কয়দিন হলো খুব বেড়েছে। তার সাথে অপূর বায়না তো লেগেই আছে। দুর্গা সবকিছু বেশ গুছিয়ে সামলে নিয়ে চলছিল। কিন্তু হঠাৎ একটা ঘটনা আবার সব কিছু ওল্লেট পালট করে দিলো।

গল্প দাদুর হঠাতে করে স্ট্রোক হয়ে গেল, কপাল ভালো ছিল কাজের মেয়েটা তখনও ওনার বাড়িতে ছিল নাহলে তো কেউ জানতেও পারতো না। কাজের মেয়েটা ক্লাবে খবর দিয়েছিলো, ক্লাবের ছেলেরাই অ্যাম্বুলেন্স নিয়ে এসে হাসপাতাল এ নিয়ে গেছে।

খবরটা শোনার পর দুর্গা আব স্থির থাকতে পারলো না। বাবা অনেক বোঝালেন, ছয় মাস পরে তোর ফাইনাল পরীক্ষা, তুই চিন্তা করিস না আমরা দেখছি কি করা যায়। কিন্তু দুর্গা স্থির দৃষ্টিতে বাবার দিকে তাকিয়ে বললো গল্পদাদুর নিজের কেউ নেই, সারা জীবন উনি অনেক মানুষের উপকার করেছেন কিন্তু কেউ কেউ ওনাকে ঠকিয়েছেন, তাই জীবনের প্রতি ওনার একটা ভুল ধারণা তৈরি হয়েছে। ওনার বাঁচার ইচ্ছা নেই। তোমরা এ কাজ পারবেনা, এটা আমাকেই করতে হবে, পরীক্ষা নিয়ে আমি চিন্তা করি না, ওটা ঠিক হয়ে যাবে।

গল্পদাদুর কভিশন খুব ক্রিটিকাল, ওনাকে বাঁচাতে গেলে দামি ওষুধ আব ইনজেকশন এব যোগান চাই, চাই ২৪ ঘণ্টা আটেন্ডেন্ট কেয়ার। এসব ভেবে ডাক্তারো প্রায় হাল ছেড়ে দিয়েছিলো কিন্তু সেই সময় সেখানে দুর্গার আবির্ভাব হলো। ডাক্তারের সাথে কথা বলে ট্রিমেন্ট এব জন্য কিলাগবে সবকিছু জেনে নিলো। মনোরমা আব দুর্গা দুজনে ২৪ ঘণ্টা পালা করে হাসপাতালে পরে রইলো। কিন্তু প্রতিদিনের ওষুধ আব ইঞ্জেকশনগুলো কেনার মতো ক্ষমতা দুর্গার বাবার ছিল না। একদিন রাউন্ডে ডাক্তারকে দুর্গা জিগ্যেস করলো এতো দামি ওষুধ ইনজেকশন সাধারণ মানুষ প্রতিদিন কিভাবে কিনবে? হাসপাতাল থেকে কেন পাওয়া যাবে না?

ডাক্তার বললেন হাসপাতাল এ সব ওষুধ, ইনজেকশন আগে আসতো কিন্তু সব চুবি যেত, রুগীয়া কিছুই পেত না, তাই এখন সাম্ভাই বন্ধ। ডাক্তারের কাছ থেকেই দুর্গা শ্বাস্থ-সাধী হেলথ ইন্সুরেন্স এব ব্যাপারে জানতে পারলো, স্টেট গভর্নেন্ট রাজ্যের প্রতিটা মানুষের জন্য এই পরিষেবা ফ্রী তে দেয়।

এবপর গুগল থেকে পুরো ব্যাপারটা পড়ে নিয়ে ও খুব অবাক হয়ে গেলো যে এই কার্ড শুধু গল্পদাদুর নয়, ওদের পরিবারেও নেই। বাবাকে এ ব্যাপারে জিগ্যেস করতে বাবা বললো এসব পার্টি পলিটিক্সের ব্যেপার তুই বুঝবি না। দুর্গার এবাব কিন্তু বুঝতে অসুবিধা হলো না যে এটা মিডডে মিল বন্ধ করার মতো লোকাল পলিটিশিয়ান দের কাজ না, ওপরের লেভেল থেকে নিশ্চই বলা আছে এই কার্ড যতটা সম্ভব কম ব্যবহার করার কথা। একদিন মনোরমাকে হাসপাতালে রেখে দুর্গা বাবাকে নিয়ে ক্লাবে গেলো। তারপর ক্লাবের ছেলেদের বুঝিয়ে তাদেরকে নিয়ে এমএলএ এব কাছে গেলো। এমএলএ এব কাছে আগাম খবর চলে গেছিলো।

দুর্গাকে দেখে উনি বললেন তুমি তো সমাজ সেবা করো তাই আমি তোমায় পছন্দ করি, তোমার কার্ড এব ব্যবস্থা আমরা করছি, বেড়ি হয়ে গেলে খবর দেব। তবে ওষুধ আব ইনজেকশন যা লাগে তুমি মেডিকো ওষুধের দোকান থেকে এখন নিয়ে নেবে। পরে কার্ড নিয়ে গেলে ওরা এডজাস্ট করে দেবে। দুর্গা বললো শুধু কার্ড না, কার্ডের জন্য বছরে যে পাঁচ লাখ টাকার পরিষেবা পাবার কথা সেটাও দিতে হবে। দাদুর এখন সবসময় একজন এটেন্ডেন্ট লাগবে, তার খরচটা ওখান থেকেই আসবে। এমএলএ আব কথা বাড়ালেন না, বললেন হাঁ নিশ্চই, যা নিয়ম আছে উনি সবই পাবেন।

যম আব দুর্গার দু সপ্তাহের যুক্তে দুর্গাই জিতলো। গল্পদাদু আস্তে আস্তে সুস্থ হয়ে উঠলো, বাঁ পা টা ছাড়া বাকি শরীর ঠিকমতো কাজ করছে।

সকালবেলা ঘুম ভাঙ্গতেই নার্স দিদি বললো আজ তো আপনার ছুটি, বেড়ি হয়ে নিন, দুর্গা এখনি এসে পড়বে অ্যাম্বুলেন্স নিয়ে। ছুটির কথা শুনে মানুষটাৰ চোখ দিয়ে জল গড়িয়ে পড়লো। ভেবেছিলেন একেবারেই ছুটি হয়ে যাবে, কিন্তু দুর্গার লড়াই তাঁকে পরিষ্কার করে বুঝিয়ে দিলো জীবন মানে পাওয়া নয়, জীবনের আসল মানে হলো দেওয়া, জীবন মানে হাত

ॐ



গুটিয়ে নেওয়া নয়, হাত বাড়িয়ে দেওয়া।

পালেদের দুর্গাপুজোর যখন ষষ্ঠীপুজোর ঢাকে কাঠি পড়েছে, তখন দূর্গা তার গল্লদাদুকে হইলচেয়ার করে নিয়ে মায়ের মূর্তির সামনে দাঁড়ালো, সমস্ত মানুষের চোখ তখন মা দুর্গার জীবন্ত মূর্তির দিকে। চারিদিকে তখন একটাই কথা দূর্গা এসেছে দেখ, দূর্গা এসেছে। গল্লদাদু দুর্গার দিকে তাকিয়ে বললো, হাঁ আপনারা ঠিক ই বলেছেন, আমার দুগাই তো মহামায়ার আসল প্রতিচ্ছবি, আমার দুগাই তো দুগতিনাশিনী। মা স্বয়ং এসে গেছেন, আর দেরি কেন, পুজো শুরু করুন।

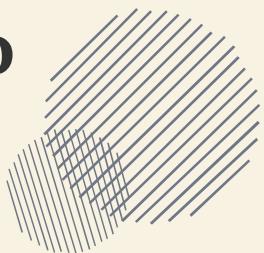
দুর্গার মুখে শান্ত, সিন্ধু হাঁসি, অসহায়, নিপীড়িত মানুষের ছায়া।

পৃথিবী আবার মানুষরূপী অসুরে ভরে গিয়েছে। এদের হাতে সমাজ, সভ্যতা, সমস্তি, মানবজীবনের অস্তিত্ব আজ ধ্বংসের মুখে। এমনকি বিচারের বাণীও নীরবে নিড়তে কাঁদে। তাই আর দেরি নয়। আসুন সবাই মিলে দুর্গাপুজোয়, মা দুর্গার কাছে প্রার্থনা করি যাতে শত সহস্র "আমার দুর্গা" পৃথিবীতে আসেন, মানুষরূপী অসুরদের আসুরিক মনকে ধ্বংস করে ওদের আবার সুস্থ মানুষ করে তোলেন, সাধারণ মানুষের দুঃখ্য, দুর্দশা দূর করেন, অতিমারী, মহামারী, মহাযুধ্যের হার থেকে প্রতিবীকে রক্ষা করেন।

সমাপ্ত



Why Do I Keep Coming Back To Cologne for Durga Puja



.....Despite living in the Netherlands

Purbita Chakraborty

There's a nip in the air. The leaves are turning from all shades of yellow, orange, and crimson red, before turning brown. The clouds are like balls of cotton floating in the sky.

Growing up in Kolkata, the omnipresence of Kans grass (called Kaash ful in Bengali), the smell of the night Jasmine, and the sound of distant drums were the signals that it was that time of the year—that Durga puja was approaching soon.

Now that I have been living in the West for almost 20 years, this time of the season is still special—something that I long for throughout the year.

I may not hear the drums playing, but the Kans grass and the night Jasmine gives it away—that Durga puja is right around the corner.

I lived in Germany since 2011 and moved to the Netherlands in December 2014.

And yet, I keep coming back to the Cologne Durga Puja hosted by Bharat Samiti.

Why is that?

You may think that the Netherlands is a small country and there are not many options to celebrate Durga Puja.

It was true many years ago when most people went to the Cologne Durga Puja because that was the only option within a few hundred kilometers radius.

But not anymore.

This year, there are 12 Durga Pujas in the Netherlands. Some of them are very close to my house. And yet, something keeps pulling me towards the Cologne Puja that I can't quite get.

There's some kind of bond, a kinship you may say, that I have formed with the people here.

A community that has welcomed me and my family wholeheartedly and I feel like they are a part of my extended family.



As an introverted person, it takes me an enormous amount of energy to make friends. So as a grown-up, living the life of an expat and making friends was never an easy option. I remember when I was in the USA, I never enjoyed going to a Durga puja. I just felt lonely, even in a crowd.

But something changed when I attended my first Durga Puja in Cologne in 2011.

Looking back, I think it was the people that made the difference.

Some of them would pull aside some sweets or snacks for me (that they have lovingly prepared), or some would ask me to taste the hot samosas and give feedback, cut fruits for the puja preparation, or help wash the dishes for the prasad.

For the first time in my life, I felt like I belonged. I didn't have to fade into oblivion.

Now that I live far away and only get to meet these people once a year, I still feel that connection, that gets deeper and stronger with time.

It's this sense of belonging that makes my life rich and meaningful. And that's the reason that I keep coming back to Cologne during Durga Puja, no matter where I live.

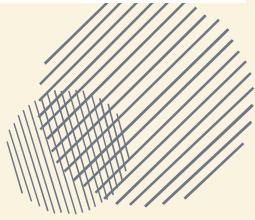
The End

ॐ



উৎসব

সুকন্যা চক্রবর্তী



উৎসব আদতে কাব?

উৎসব ওদের সব্বাব |

যে পরিপাটি করে নৈবেদ্য সাজায়,
যে রং তুলির আঁচড়ে দেবীকে সাজায়,
যে দেবীর অনুকরণে নিজেকে সাজায়
উৎসব ওদের সব্বাব ||

উৎসব আদতে কাব?

উৎসব ওদের সব্বাব |

যারা পায়ে হেঁটে ঠাকুর দেখে
যে সাইকেলে চরে বেলুন বেঢ়ে
যারা চারচাকায় বসে ভিড় দেখে
উৎসব ওদের সব্বাব ||

উৎসব আদতে কাব?

উৎসব ওদের সব্বাব |

যে মাটির টানে বাড়ি ফেরে,
যে নিজের খোঁজে দেশ ছাড়ে,
যে বিদেশ পড়ায় কাশফুল গোনে
উৎসব ওদের সব্বাব ||

যে চারটি নকুলদানা অপর্ণ করে
যে পঞ্চব্যঙ্গন নিবেদন করে
যে মনের ভিতর দুর্গা দেখে
উৎসব ওদের সব্বাব ||

দুর্গা কারুর একার নয় |
উৎসব নতুন কাপড় নয় |
উৎসব শুধু চাকচিক্য নয়,
বা কোন প্রদশনী নয় ||

ক্ষমতার পুজো না হয়ে
বিশ্বাসর পুজো হোক উৎসব |
অর্থের পুজো না হয়ে
ঝিলিয়ের পুজো হোক উৎসব

রাজনীতির পুজো না হয়ে,
ঠিক্যের পুজো হোক উৎসব |
“আমি”কে ভুলে গিয়ে ,
সবাই কে পাশে নিয়ে
সার্থক হোক সকলের মহোৎসব ||

সমাপ্ত



ନାଚ...ଗାନେ....ଛଲେ!





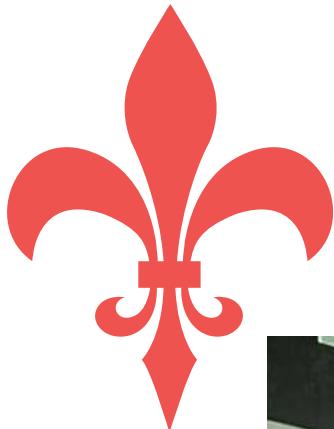
Indischer Kulturverein (Bharat Samiti) e.V.







ॐ





Shalimar Store

Asiatische Lebensmittel

Indische; Pakistanische; Afghanische, Asiatische Gewürze,
Indische Kochbücher, Basmati-Reis, Indischer Tee,
DVD-Filme, Audio-CDs, sowie Internationale Telefonkarten

Amritha naturmeds herbal products

Inh.: Babu Lal Arenja

&

Shalimar Minimarkt-Kiosk

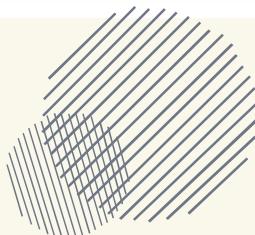
Fleischmengergasse 6 (Nähe Neumarkt)
50676 Köln, Tel.: 0221 2401734-36





A Durga Puja Journey

Sayan Mukhopadhyaya



Once upon a time, in a quaint village named Gobardanga, nestled amidst the lush greenery of West Bengal, a young boy named Sharathi had spent his formative years. Gobardanga was a place where traditions ran deep, and the heart and soul of the village was its ancestral Durga Puja, a celebration that had been cherished for over two centuries.

Sharathi's childhood memories were painted with the vibrant colors of Durga Puja. He could still recall the scent of incense wafting through the air, the rhythmic beats of dhak (traditional drum), and the joyous laughter of friends and family. Every year, as the season of autumn approached, the entire village would come together to prepare for this grand festival. The women would meticulously craft intricate alpana (traditional artwork) on the courtyard, while the men would build the majestic pandal (temporary temple).

The centerpiece of it all was the idol of Goddess Durga herself, beautifully adorned with flowers and jewelry, her ten arms symbolizing the embodiment of female power. Sharathi was mesmerized by the sheer grandeur and devotion that surrounded the festival.

But life had different plans for Sharathi. As he grew older, he left his village to pursue his dreams in various corners of India. He moved to Kota for his education, Delhi for work, and Dehradun for a brief stint. During this time, he missed his ancestral Durga Puja terribly. The bustling cities had their own charm, but nothing could quite replace the warmth and nostalgia of Gobardanga.

Eventually, Sharathi's journey took him far away from the borders of India to the picturesque city of Cologne, Germany. He found himself in a foreign land, surrounded by unfamiliar faces and customs. Homesickness gripped him, and he longed for a taste of the familiar. It was during this time that he discovered a small but vibrant Bengali community in Cologne.



With newfound hope, Sharathi joined this community and was pleasantly surprised to find that they celebrated Durga Puja with the same fervor and dedication as he had witnessed in Gobardanga and Kolkata. The organizers had painstakingly recreated the essence of Bengal in the heart of Germany. The pandal was adorned with intricate decorations, and the sound of dhak reverberated through the streets of Cologne.

As Sharathi stood in front of the idol of Goddess Durga, he felt a profound connection to his roots. The memories of his ancestral Durga Puja in Gobardanga flooded back, and he realized that no matter where life had taken him, the spirit of the festival remained alive within him. He had come full circle, from a small village to bustling cities and now to a foreign land, and in each place, Durga Puja had been a guiding light, a symbol of resilience, and a celebration of his identity.

With tears in his eyes and a heart full of gratitude, Sharathi joined the community in their prayers and celebrations. In that moment, surrounded by people from different walks of life, he felt the true essence of Durga Puja - a celebration that transcended borders and connected people through culture, tradition, and love for the divine.

As the dhak beats grew louder and the fragrance of incense filled the air, Sharathi knew that he had found a second home in Cologne, a place where he could continue to celebrate Durga Puja with the same passion and devotion that had been instilled in him since childhood. And in this fusion of cultures, he discovered that Durga Puja was not just a festival; it was a bridge that connected his past, present, and future, weaving the tapestry of his life into a beautiful and colorful celebration of heritage and belonging.

In Kolkata's heart, where the Ganges flows,
Durga Puja's magic, every Bengali knows.
A grand spectacle, a festive delight,
From pandals to food stalls, it's quite a sight!

But now I find myself in Cologne, afar,
Where Karneval reigns, and Kölsch are star.
Yet, amidst the beer and colourful cheer,
Durga Puja's spirit is crystal clear.



In Cologne's streets, where I roam and roam,
I've seen a puja, far from home.
The efforts they put in, I deeply respect,
To bring our goddess here, they truly connect.

From crafting idols with meticulous care,
To setting up mandaps, it's a grand affair.
The Bengali spirit, we've tried to infuse,
In this foreign land, they light up the fuse.

As the priest this year, I've taken the lead,
Guiding rituals, my heart full of creed.
Though far from the Ganges, in Cologne we stand,
With devotion and love, we hold Durga's hand.

The dhak's rhythmic beat and the conch's sweet sound,
In this foreign land, they still resound.
We chant her name, offer sweets and flowers,
In Cologne, too, her divine grace showers.

The curry and rice, a taste of home's embrace,
In this chilly land, it warms up our space.
The bhog we serve, with a pinch of spice,
Brings smiles to faces, like a slice of paradise.

So here in Cologne, far from our roots,
Durga Puja's essence brightly shoots.
With laughter and love, we celebrate as one,
In this German city, our festival's begun.

From Kolkata's streets to Cologne's embrace,
Durga Puja's journey, we happily trace.
Though different lands, cultures, and skies,
In our hearts, devotion forever lies.



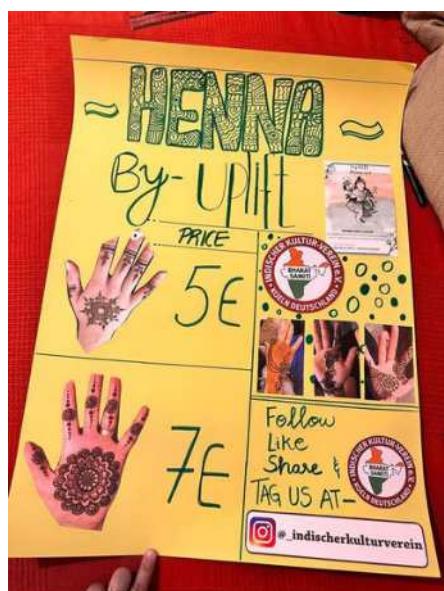
So let's cherish the efforts, the joy they bestow,
In Cologne, where the Rhine River flows.
With humour and respect, let's honour these nights,
Durga Puja in Germany, a wondrous sight!

The End



Bharat Samiti members at the International Stadtteilfest “Fest der Kulturen” in Cologne-Chorweiler on Sunday, 4th of June 2023.







The Soft Silence

Rajkrishna Paul



Listening to the whisper of rustling leaves
When it imprints an emotion on my heart as it peeps
Down my window lies the garden, with branches of giant willow tree as it leaps,
Expressing it's feeling in love, happiness, frustration who cares ?
After all it is a tree, loving the mother earth with it's leaves and flowers, so how to dare ?
I know that tree is a player
Not only it plays with the emotion of mother earth, it does play with me
Specially after I drink tea,
Now I know that it's attraction is it's key
Sunlight covering it's branches as it wees
Wees in discomfort of not finding it's only one
The one through which it can binds it's life as one
As there is None
Thus lies the willow tree singing alone
When the rustling wind is blown
As the wings of the wind grows.

The End



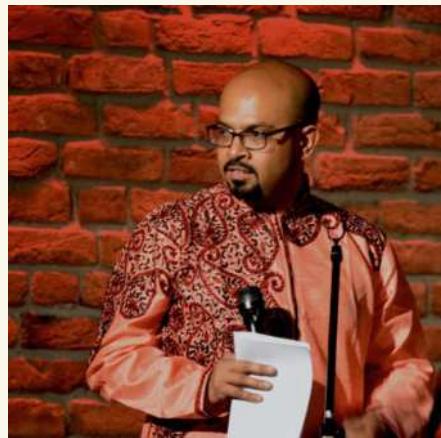
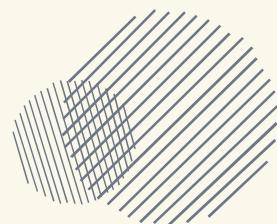
Dipa

Mandala Art by Dipa Pashte



Ami Sri Sri Bhojohori Manna

Anindya Sengupta



হাতে নিয়ে ডেকচি, যেই তুলি হেঁকি, (Hathe niye Dekchi, Jei Tuli Hechki)

বিরিযানী কোরমা, পটলের দোরমা, (Biryani Korma, Potoler Dorma) মিলেমিশে হয়ে যায় প্যারিসের ছেঁকি। (Milemishe Hoye Jaye Pariser Chechki)

The moment, we put on a pan to cook,
And the knowdge of indian dishes to soak
We make with local food and Indian spices a harmony ,
With our special cooking methods we create together
With our participants a cooking Symphony.

These lines from a very famous Bengali song sum up our new adventure of offering indian cooking courses in Germany. The experience has been a real enrichment so far, as we encounter so many different persons all having a common love for Indian food and a desire to learn. Seeing the joy, when they look at awe to the dishes they created themselves by following our recipes is a lot of positive energy which keeps us going ahead with this initiative.

So how did it happen? One fine day , last year, we got a call from the grand lady of cooking course (our beloved Santa di), if we are interested to take up this challenge as a cooking course instructor but do the course not as a single person but as an Koch Ehe-paar (we teach the course as a pair). Nice.. but emm can we do it? My wife knows how to cook, but can we really teach indian cooking? Do we really cook with a recipe when we make our own food? Isnt it natural? How about our language competency? So a lot of questions on the first day. But somehow something deep inside told us to take this challenge.

As a start, we were also enthusiastic to observe how such a course happens. And we got our first invitation to join Santa Di's course. It was again a fine day in Köln, we were ready



to come, but as usual missed a turn and arrived late to the course. When we joined we found that people have already started and it was a very busy scene. That was the first time we experience how is it to cook by following a recipe (collecting ingredients, following steps) and giving results in a specific time. It was just short of miracle when we really saw the table with all the cooking dishes that the participants had cooked (as team or as an individual). The awesome energy that Santa di brought to the course, by really being everywhere from start to finish, helping, nudging and finally praising the effort put by all would be remembered for a long time. Towards the end of course after we helped Santa di with loading, it was again another question for us, will be be able to do justice to such a cooking course? Hmm..

Writing our own thoughts, our recipies in a german style was also not easy. Here we got some help from Chitra di who gave us her recipe books. Santa di also helped us review our recipies and both encouraged us to go further.

One learning was that this cooking course is a real community activity where every one works towards a common goal (create good food, eat together and also help in cleaning and clearing activties). In fact we also learnt to cook in quantities so that people do have something to take away but we also do not have any food waste.

Our first cooking course "Indische Küche für Einsteiger" was already full and waitlisted, when it kind of dawned that things are real and we are about to host a cooking course at Familienbildungsstätte Euskirchen. In the first course there was a nice mix of participant, some who rarely cook to some who are experienced in cooking. But all willing to help, and follow the recipe to make the dish. In the next courses we met a variety of participants, sometime mothers coming with their daughters, a completely family (including teenagers), a group of friends (who chat a bit more than others) and a lot more.

The food on plate served to create a nice German Indian Integration. Thanks to my wife who made some interesting but simple fusion dishes using the local ingredients with indian spices. Chutney is such an example which could be sweet, sour and sometime also hot (spicy) and served to provide a completely different cullinary taste to the participants.

Every cooking course brings its new insights, experiences even if the menu remains unchanged. And despite the har bhanga khatni , we feel quite energised in the end awaiting our next cooking course. Still remembering the time before our first course where we tested each recipe ourself including the time and quantities. Sometimes I also stumble when participants ask me some questions, and I politely tell them that I have to ask my wife who the expert is. "Mein Frau ist die Chef". Taking a cooking course together



is not easy but we do it together and enjoy.

Once used to ask my uncle who is a doctor, "how do you guys stay fit and fresh till the last hour and even attending to patients beyond your usual consultation times (Yes in India, the renowned doctors may even consult patient at odd late evening hours)?" I guess it is the same answer. Do something for others, do something that brings a smile, take some pains (positive) to create something, and most importantly be part of a community with a purpose.



The End



ফিরে দেখা (২)!





ॐ



ଶ୍ରୀମତୀ
ପ୍ରଦୀପ
କାନ୍ତି

ॐ



ॐ



পুজোর হেসেল

দুর্গাপুজো মানেই কম্ভি ডুবিয়ে জমিয়ে খাওয়া-দাওয়া। নিরামিষ-আমিষের বাছবিচার নেই পেটুক বাঙালির। খিচুড়ি-লুচি আলুরদম থেকে বিরিয়ানি-পোলাউ-কালিয়া-কোফতা সবই চাই আমাদের এই কটাদিন। আমাদের এবারের পুজোর হেসেলে রইলো দারুন দুটি নিরামিষ রেসিপি। পুজোরদিনে এরম নিরামিষ রান্না করে তাক লাগিয়ে দিতে পারেন পুরো পরিবারকে।



কালাকাঁদ

মোহৰ দে



সময় লাগবে:- ২০মিনিট

কর্তজনের জন্য:- ২৪ জন

উপকরণ :-

- * নেসলে মিষ্টমেড ১ টিন (৪০০ গ্রাম)
- * ডেয়ারি ওয়াইটনার ২ টেবিল চামচ হাইপট ক্রিম।
- * পনির :- ৫০০ গ্রাম
- * এলাচ গুঁড়ো :- ৩-৪

প্রণালী:-

১) প্রথমে ৫০০ গ্রাম পনির কে হাতের সাহায্যে ভালো করে মাখতে হবে এবং নেসলে ওয়াইটনার ও নেসলে মিষ্টমেড দিয়ে মেশাতে হবে।

২) তারপর একটা কড়াই নিতে হবে। কড়াইয়ের মধ্যে এই মিশ্রণ কে ঢালতে হবে। মাঝারি আঁচে নাড়তে থাকতে হবে ভালো করে ও ঘন করতে হবে। ঘন করতে করতে কড়াই থেকে যখন ছেড়ে আসবে তখন অন্য একটি পাত্রে নামিয়ে রাখতে হবে।

৩) গ্যাস বন্ধ করে দিতে হবে এবং কানা উঁচু পাত্রের মধ্যে যি ব্রাশ করে নিতে হবে। এলাচ গুঁড়ো ছড়িয়ে দিতে হবে পাত্রের মধ্যে। ওই মিশ্রণ টিকে ঠাণ্ডা করে নিতে হবে ও চৌকো আকারে গড়ে পরিবেশন করুন।



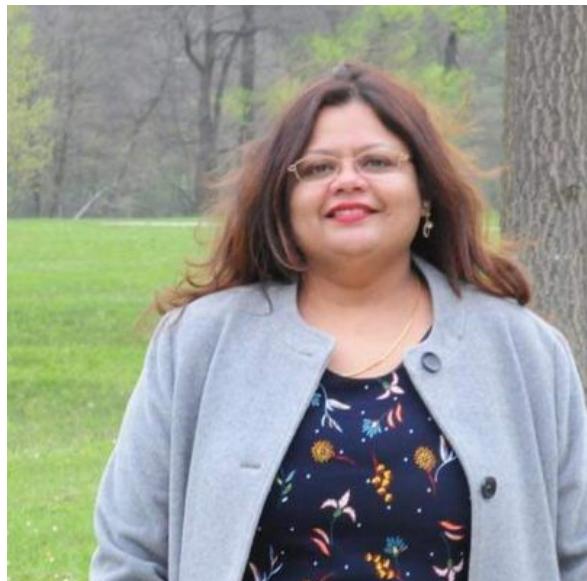
Kalakand





সিঙ্গারা

লোপামুদ্রা কর



বাঙালীর সিঙ্গারা।যেটা কলকাতার মিষ্টির দোকানে, পাড়ার দোকানে পাওয়া যায়, একদম সেরকম সিঙ্গারা। যতগুলো আপনারা/তোমরা সিঙ্গারা বানাবে। ধরো, তোমরা দশটা সিঙ্গারা বানাতে চাইছো,জোড় সংখ্যক হলেই ভালো হয়।তাহ লে তোমরা পাঁচবার এক মুঠি করে ময়দা নেবে। মানে একটা লেচি থেকে দুটো করে সিঙ্গারা হবে। পাঁচ বার নিলে আমি দশটা সিঙ্গারার একটা মাপ বলছি তোমাদের কে, সেটা হলো, পাঁচবার তোমরা ময়দা নিলে, তার সাথে, সাদা তেল মেশাতে হবে ময়াম হিসেবে। ময়াম দিতে হবে।আর নুন দিতে হবে। ময়াম এতটাই দিতে হবে, শুকনো অবস্থায় ময়দা টা যখন হাতের মধ্যে নেব,তখন যেন ময়দাটা মুঠি হয়ে যায়। মানে,এতটা ই আমাদের কে ময়াম দিতে হবে।

এবার খুব ভালো করে খেয়াল রাখতে হবে।লুচি বা পরোটার থেকে শক্ত করে মাখতে হবে। এবার ওটাকে ঠাণ্ডা জলে মাখতে হবে। মেখে ওটাকে ২০ থেকে ৩০ মিনিট স্যান্ডিং টাইম দিতে হবে।

এই তো হয়ে গেল সিঙ্গারার ময়দাটা। এবার সিঙ্গারার পুড় টা। আলু এবং ফুল কপি সমান সাইজের ছোটো ছোটো করে,ডুমো ডুমো করে কেটে নিতে হবে। আলু থেকে তোমরা যেন খোলা ছাড়িয়ে না। খোলা শুধু আলু, ফুলকপি একটুখানি বাদাম নিতে হবে। তেলে তে বাদাম ভেজে তুলে নিতে হবে। তারপর অই তেলেতে আলু আর ফুলকপি কে ভাজতে হবে। ভাজতে ভাজতেই একটু আদা খেঁতো করে দিতে হবে। একটু হলুদ গুঁড়ো দিতে হবে। একটু খানি ইচ্ছে করলে আপনারা/তোমরা কাশ্মীরি লাল লঙ্ঘার গুঁড়ো দিতে পারো। আবেকটা জায়গায় একটু শুকনো খোলাতে পাঁচ ফোড়ন ভেজে নিতে হবে। দিয়ে সেটা কে গুঁড়িয়ে নিয়ে ওপর থেকে দিয়ে নিতে হবে তরকারি এর মধ্যে। আর বাদাম গুলো যেগুলো ভাজা আছে, সেগুলো দিয়ে দিতে হবে।





এবপরে নুন আর মিষ্টি। কোনো জল লাগবে না। চিমে আঁচে পুড় টাকে তৈরি করে নিতে হবে। পুড়টা যখন ঠাণ্ডা হয়ে যাবে, তখন পুড়টা সিঙ্গারার মধ্যে দিতে হবে। তো আমি যেহেতু, পাঁচটা সিঙ্গারার মতো বলেছি মানে পাঁচখানা লেচির অ্যাপ্রেক্সিমেট বলেছি, একেকটা লেচি বানিয়ে নিতে হবে, একটু লস্বাটে ধরনের বা লস্বাটে গোল লাইক ওভাল শেপ করে বেলতে হবে। এবপর মাঝখান থেকে কেটে নিতে হবে। কেটে নিয়ে যেমন করে ঝালমুড়ির কোণ করা হয়, সেরকম একটা কোণ সৃষ্টি করতে হবে। সৃষ্টি করার পরে, তৈরি করার পরে, তার মধ্যে সিঙ্গারার পুড় টা জল দিয়ে জুড়ে নিতে হবে। আমি ছবি তে দেখিয়েছি কিরকম শেপ টা হবে, সেরকম শেপ করে বসিয়ে নিতে হবে। এভাবেই দশটা সিঙ্গারা, একেকটা লেচি থেকে দুটো করে সিঙ্গারা বেরোবে। এবার সাদা তেলটা প্রথমে খুব গরম করে নিতে হবে।

তারপরে সাদা তেল টা মিডিয়াম আঁচে করতে হবে। তেলে ভাজার সময় খুব খেয়াল রাখতে হবে। খুব গরম তেলে ভাজার সময়ে সিঙ্গারার গায়ে ফস্কা উঠে যায়। সি শোরার তেলটা লো টু মিডিয়াম আঁচে সিঙ্গারা ভাজতে হবে। ব্যস, তেলটা একটু গরম করে নিয়ে, একটু ঠাণ্ডা করে নিয়ে একেকটা ব্যাচে যদি আমি পাঁচটা করে আমি ভাজি, তাহলে অ্যাপ্রেক্সিমেটলি পনেরো মিনিট মতো লাগবে। এরপর ভেজে তুলে নিয়ে তোমরা ধনেপাতার চাটনি দিয়ে খেতে পারো বা শুধু ও খেতে পারো। যার যেমন ইচ্ছা।



Nani's Punjabi Chole Bhature



Priya Dey

Chole:

- 2 cup soaked overnight chickpeas.
- 2 chopped onion
- 1/4 cup tomato puree
- 1 teaspoon coriander powder
- 5 cloves garlic
- 1/2 teaspoon turmeric
- 1 1/2 teaspoon chana masala powder
- 1 teaspoon cumin
- 1 tablespoon ginger
- 3 tablespoon onion paste
- salt as required
- 1 teaspoon garam masala powder
- 1 teaspoon red chilli powder
- 1 tablespoon Kasoori methi

Step 1 Pressure cook the chickpeas

To prepare the chole, soak chickpeas in water overnight or for 6-8 hours. Then, put a pressure cooker on high flame and add the soaked chickpeas in it along with salt to taste and 1 tea bag or you can also put 2-3 tea leaves and wrap it in a cloth. Cook the chickpeas for 15-20 minutes. (Note: The tea leaves or the tea bag will change the colour of gravy from dark brown to black.)

Step 2 Saute the onion

Meanwhile, put a pan on medium flame and heat a little oil in it. Add the cumin seeds and sliced onion to the pan. Saute the onion till golden brown, then add minced garlic,



ginger and onion paste. Saute the ingredients for a few seconds until the raw smell of garlic goes away and then add tomato puree.

Step 3 Add spices and cook the chole

Once the oil is separated, add turmeric, red chilli powder, coriander powder and chana masala. Cook the tomato-onion mixture for another two minutes add kasoori methi mix well, and then add cooked chole with little water. Stir well to mix the masala with the chole or the chickpeas. Check salt and allow it to cook for a few minutes. The chola is done! You can garnish with chopped onion and coriander leaves.

Bhatura

- 1 cup all purpose flour
- 3 teaspoon yoghurt (curd)
- 4 tablespoons refined oil salt as required.
- 1/4 tablespoon wheat flour or Semolina(optional)

Now for making the bhaturas, combine together all-purpose flour or maida and wheat flour or atta in a dough kneading plate. Then add salt and oil to it. Mix well. Add yoghurt to the flour mixture and knead the dough well. You can add a little water and knead the dough. When it is done, cover the dough with a kitchen towel and allow it to rise.

Fry the bhatura and serve

Now, put a kadhai on high flame and meanwhile, take equal quantities of the dough and roll big size puris (bhatura). When the oil is hot enough, carefully add these bhaturas to the oil and deep fry. Repeat with the rest of the dough. Then take a plate and serve Chola bhatura hot!

Tips

- Adding semolina will make the bhaturas crispier.
- To make the bhatura soft you can add some ghee, this will make your bhatura delicious.
- You can add some amchur powder to the chole, to give it a spicy-tangy touch.
- To make the dish more enticing you can dry roast the spices and then add them to the dish.
- Add a bit of soda to give a nice texture to the Bhature and to make them puff up perfectly, make sure that the oil is super-hot.



Reis mit Kreuzkümmel (Jeera Rice)

Enakshi Sengupta



Zutaten

- 2 Tassen langkörniger Basmatireis
 - 4 Tassen kochende Wasser + extra kaltes Wasser zum Einweichen
 - 2 EL Ghee + 1 EL Öl
 - 1 mittelgroße Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
 - 2 Lorbeerblätter
 - 1 Zimtstange
 - 4-5 Nelken
 - 2 TL Kreuzkümmelsamen
-
- $\frac{1}{2}$ - 1 TL Salz (nach Geschmack)
 - Eine Handvoll leicht gebratene Cashewkerne (optional)xt

Verfahren

1. Waschen Sie den Basmatireis ein paar Mal und den Reis für 10 Minuten in ausreichend Wasser einweichen.
2. Vor dem Kochen das Wasser vollständig aus dem Reis abgießen und den Reis beiseitestellen.
3. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln goldbraun anbraten. Etwas Zucker kann verwendet werden, um den Karamellisierungsprozess zu beschleunigen. Die gebratenen Zwiebeln beiseitestellen.
4. Ghee in einem Topf erhitzen und die Cashewkerne leicht anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die ganzen Gewürze und den Kreuzkümmel hinzufügen.
5. Sobald die Kreuzkümmelsamen zu knistern beginnen, den Reis hinzufügen.
6. Den Reis mit den Gewürzen zwei Minuten auf mittlerer Temperatur anbraten und 4 Tassen kochendes Wasser hineingießen.
7. Die gebratenen Zwiebeln und Salz zum Reis hinzufügen und alles gut mischen. Das Wasser muss leicht salzig sein.
8. Den Reis aufkochen lassen und nach 2 Minuten Temperatur reduzieren auf mittlere Hitze. Bitte nicht so viel umrühren. Den gebratenen Cashewkernen hinzufügen. Abdecken und köcheln.
9. Etwa 12 Minuten köcheln lassen, bis alles Wasser verdunstet ist und der Reis gar ist.
10. Die Temperatur ausschalten und den Reis weitere 5 Minuten ruhen lassen.



Zum Durgapuja 2023 wünscht Ihnen viel Freude



Ihr Indien & Südostasienspezialist in Essen

- Preisgünstige Flüge - In aller Welt
- Fachliche Individuelle Beratung
- Ethnische Tarife
- Einzel und Gruppenreisen
- Ashram Informationen



Asia Culture Tours

Goethestr. 83 □ 45130 Essen - Nordrhein-Westfalen
Fon 0201 799 168 75 □ Fax 0201 799 168 76
Info@AsiaCultureTours.de □ www.AsiaCultureTours.de





Wir danken unseren Sponsoren!!

Ginti & More Urban Food Club, Köln

Chitra Chakraborty

Santa Bit

Christa & Sunil Roychowdhury

Rita & Norbert Nehring

Shulekha & Dilip Roy

Champa & Bhola Mandal

Mita and Samar Chakraborty

Pushpo & Sagar Ghosh

Subhadra & Anit Chaudhuri

Arunavo Chowdhury

Anastasia Bühner

Reema & Partha Sarathi Patra

Lopamudra & Goutam Kar

Saheli Rana & Shantanu Kundu

Priya & Subhobrata Dey

Somali & Anupam Samanta

Purbita & Suddhasattwa Chakraborty

Mohar & Anirban Sarkar

Enakshi & Anindya Sengupta

Monika and Amit Mukherjee

Kosturi and Sandipan Banerjee

Sharmishta and Koustav Mukherjee

Aishwarya Paul Bag & Rajkrishna Paul

Indrani & Vinay Choudhury

Roopa & Anand Yedire

Jyoti & Naresh Chindore

Yogita & Subodh Patwardhan

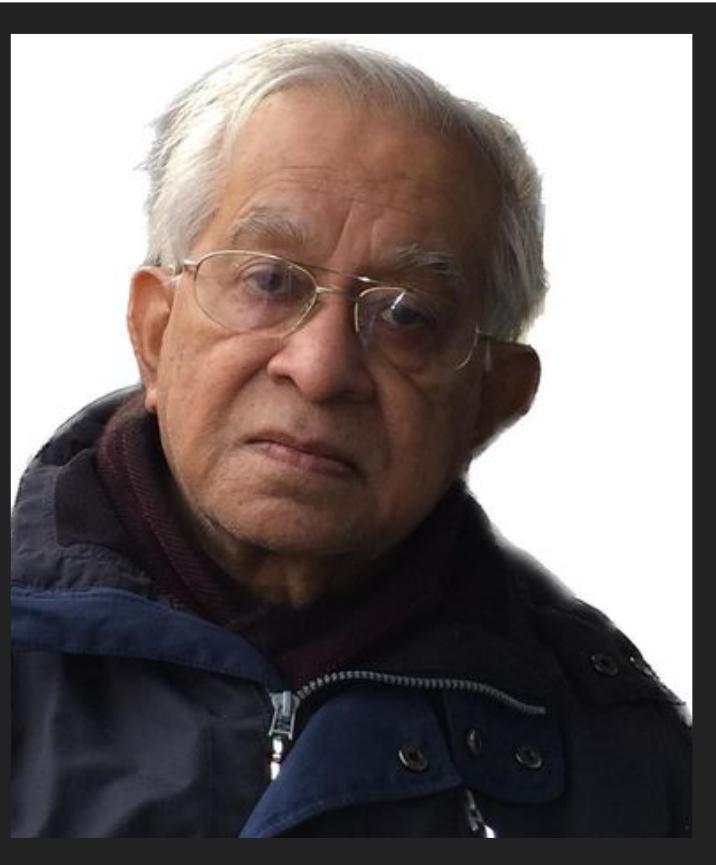
Sangeeta & Paresh Sural

Shankhamala & Shantanu Jana

thank you




Todesanzeige von Vereinsmitgliedern



Dr. Amiya Kumar Chakraborty

08-06-1937 to 15-11-2022

Dip. Ing in Physical Metallurgy from the Institute of Technology, Stuttgart
Dr. of Science from the Max-Planck-Institute for Special Metals at Stuttgart.
Researched on Atomic reactor safety
Worked at Gesellschaft für Reactor Sicherheit. (GRS)

My beloved husband, words can never be enough to say what a treasure you are in my life.

You, my soulmate ,have been always by my side with your love and empathy. In moments of joy, you have laughed with me and have hold me tight in my sorrows. Your sense of humour and wit have had always added colours in my life.!

You are an example of wide wisdom with vast simplicity....and I feel fortunate to be your wife each and every single moment.

I pray to the Almighty to reunite with you , if there is anything called "Afterlife". I will love you and cherish you forever!

Your loving wife
Chitra Chakraborty



Cäcilia Sircar

17.06.1936 to 04.10.2023

**Impressum:**

Alljährliche Festprogramm-Broschüre zum Durgapuja-Fest in Köln

Herausgeber:

Indischer Kulturverein (Bharat Samiti) e.V., vertr. durch Redaktion Team

Entworfen von Enakshi Sengupta (Das)

Mitwirkung: Sanjiv Burman, Subir Goswami, Reema Patra, Arunava Chaudhuri, Partha Sarathi Patra, und Anindya Sengupta

Offizielle Anschrift des Vereins:

Markt 1, 42853 Remscheid,

Tel. 02191 209313

indischerkulturverein@gmail.com

Alle Mitarbeit von Vereinsmitgliedern ist ehrenamtlich und ohne Honorar. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Bilder oder Rezensionsexemplare wird keine Gewähr übernommen. Namentlich gezeichnete Beiträge stellen nicht in jedem Fall die Meinung der Redaktion dar. Nachdruck nur mit Genehmigung und Quellenangabe.

Verteilung:

Unentgeltlich an allen interessierten Gästen, in Erwartung eines freiwilligen Spendenbetrags an Indische Kultureverein (Bharat Samiti) e.V.

IBAN: DE26 3704 0044 0763 4249 00

Ein Überweisungsträger liegt auch dieser Broschüre bei.

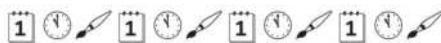
Titelbild: Tangsu Karmakar, Bijoygarh, Kolkata, W.B., Indien

Bildnachweis: Indischer Kulturverein (Bharat Samiti) e.V., Facebook Page, Arunava Chaudhuri, and Sarada Das

Internet: <https://durgapuja.de/>

Facebook: <https://www.facebook.com/groups/Durgapujacologne/>

Instagram: https://www.instagram.com/_indischerkulturverein/

**Für Ihren Terminkalender:**

Zeit und Ort für unser DURGAPUJA-FESTIVAL 2024 stehen jetzt schon fest: Wir friern wieder vom Mi., 09. Okt. bis So., 13. Okt. 2024 im Bürgerzentrum Köln-Chorweiler, Pariser Platz 1

*****Alle Autoren sind selbst verantwortlich für Ihre individuellen Beiträge. Bharat Samiti e.V. übernimmt keine Verantwortung**

WIR DANKEN ALLEN VON HERZEN!

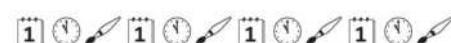
All den ungezählten Freunden und Förderern ganz herzlich, die durch ihre großzügigen Spenden, durch Anzeigen, Sponsoren, und ganz besonders durch vielfältige tatkräftige Mithilfe und zahlreiche ideenreiche Aktionen unserem 32.

Durgepuja-Fest 2023 in Köln

zum Erfolg verhelfen.

Wir hoffen, dass wir auch in den folgenden Jahren weiter mit Ihrer freundlichen und Unterstützung und Sympathie rechnen können.

Wir sind als gemeinnütziger Verein anerkannt und von den Körperschafts- und Gewerbesteuern freigestellt. Gerne stellen wir Ihnen eine steuerabzugsfähige Spenden-Bescheinigung aus.

**Wir feiern Laxmipuja:**

Am Samstag, den 11. November 2023, im Quäker-Nachbarschaftsheim, Kreutzer Straße 5-9, 50672 Köln

Indischer Kulturverein (Bharat Samiti) e.V.

www.durgapuja.de

Bankverbindung: Commerzbank Köln, IBAN DE26 3704 0044 0763 4249 00, BIC: COBADEFFXXX



Sri Sri Durgapuja-Fest 2023 vom 20.10. bis 24.10.2023,
am Pariser Platz 1 Bezirksrathaus, Köln Chorweiler, Tel.: 02 21 - 22 19 63 30
Indischer Kulturverein (Bharat Samiti) e.V. Köln-Deutschland
www.durgapuja.de