



দুর্গাপূজা ২০২৩

শক্তির আরাধনায় 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 Tansu Karmakar, Kolkata.
প্রচ্ছদ 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 Anjali 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 & AI: 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

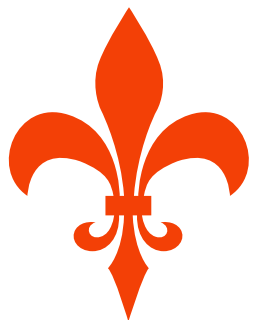
Anindya Sengupta: Ami Sri Sri Bhojohori Manna

Rückblick Teil 2 (2022)

Die Küche des Pujos



या देवी सर्वभूतेषु शक्तिरूपेण संस्थिता ।
नमस्तस्यै नमस्तस्यै नमस्तस्यै नमो नमः ॥
या देवी सर्वभूतेषु शक्तिरूपेण संस्थिता ।
नमस्तस्यै नमस्तस्यै नमस्तस्यै नमो नमः ॥
या देवी सर्वभूतेषु लक्ष्मीरूपेण संस्थिता ।
नमस्तस्यै नमस्तस्यै नमस्तस्यै नमो नमः ॥





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 Choudhury

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 कॊसुल
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, our 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.

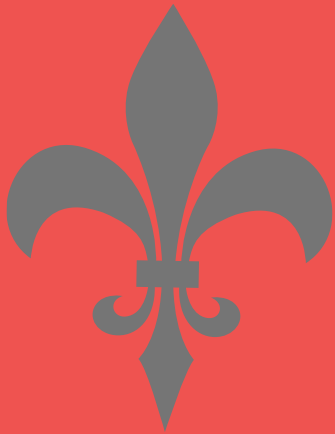
All the best,

Joshua P. Stein
Expat Consultant at Nekk & Partner

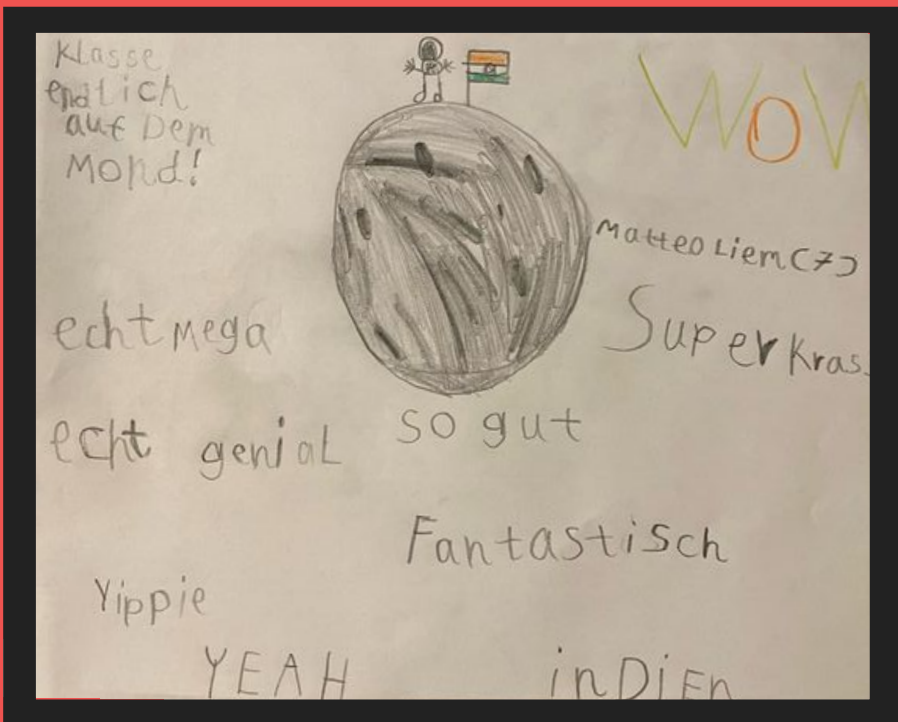




Matteo und Luca Vazzana



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 Drurga</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 Austeilen 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 Austeilen 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 Austeilen 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 Austeilen 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 Austeilen 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 Austeilen 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 Austeilen 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 Austeilen 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 বিচিত্রানুষ্ঠান পর্ব ১
সন্ধ্যা সাড়ে ৬টা	অতিথিবরণ ও উদ্বোধনী সম্ভাষণ
সন্ধ্যা ৭টা	প্রসাদ বিতরণ ও সান্ধ্যভোজ
সন্ধ্যা ৮টা	সাংস্কৃতিক বিচিত্রানুষ্ঠান পর্ব ২

শনিবার, ২১এ অক্টোবর, সপ্তমী

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

রবিবার, ২২এ অক্টোবর, অষ্টমী

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

সোমবার, ২৩এ অক্টোবর, নবমী

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

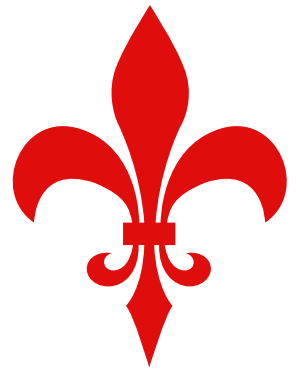
মঙ্গলবার ২৪এ অক্টোবর, দশমী

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



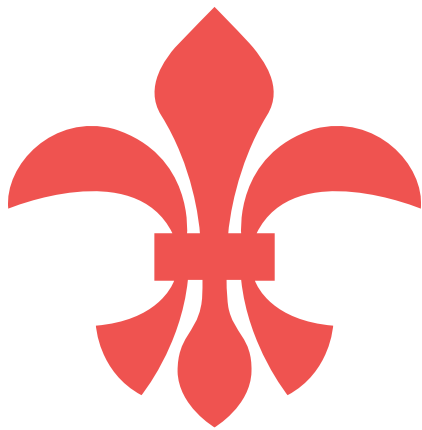
Rishav Kundu, 6

নীল আকাশে মেঘের ডেলা
কাশ বনেতে লাগলো দোলা
দুগ্গা এলো, দুগ্গা এলো
পুজোর গন্ধে মন মাতাল।।





Jonas Sanjay Bühner, 6





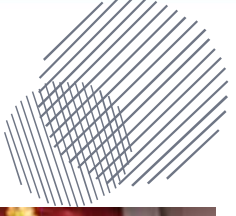
महिषासुरनिर्नाशि भक्तानां सुखदे नमः .
रूपं देहि जयं देहि यशो देहि द्विमो जहि।।

Lena Anjuli Bühner, 9



আমার পূজা

মোহর দে



২০১৭ সালে অস্ট্রিয়া থেকে যখন জার্মানি এসেছিলাম, প্রথম খোঁজ নিয়েছিলাম কাছকাছি কোথায় দুর্গা পূজা হয়। বিদেশে এসে সব বাঙালিদের প্রাণ মনে হয় এই একটা উৎসবের জন্য ঠিক আকুল হয়। বছর শেষে একবার মায়ের দেখা পাওয়ার আশার আলো আমাদের সবাইকে ঠিক পথ দেখিয়ে পূজা মন্ডপে এনে হাজির করে।

ছোটবেলায় কলকাতার পূজা অনেকটাই আলদা ছিল। নতুন জামার গন্ধ আর কয়েকদিন পড়াশোনা বন্ধ থাকার উত্তেজনাই ছিল প্রবল। কাগজ কাকুকে আগে থেকেই আনন্দমেলা আর শুকতারার বায়না করে রাখা হত। তখনও মহালয়া থেকে ঠাকুর দেখে যাওয়ার হিরিক ছিল না। পূজোর কটা দিন পরিবারের সবাই হই হুল্লোড় করে মজা করা আর মূলত কাছে পিঠের ঠাকুর দেখতে যাওয়া হত। রাস্তার ফুচকা, রোল, ঘুগনি না খাওয়ার চোখ রাঙানি ঐ কটা দিনের জন্য নিত বিরতি। একটা দিন বরাদ্দ ছিল দূরের ঠাকুর দেখতে যাওয়ার- উত্তর থেকে দক্ষিণে। রান্নাঘর থেকে ভেসে আসত সুঘ্রাণ আর মশলা বাটার আওয়াজ। দৈনন্দিন জীবনের বাইরে গিয়ে বিশেষ পদ তৈরি হত যে। আর ছিল আড্ডা, কটা ঠাকুর দেখা হলো তাই নিয়ে বন্ধুদের সাথে ছিল একটা চাপা প্রতিযোগিতা। একটু বড়ো হলে ষষ্ঠীর দিনটা অনুমতি মিলে ছিল বন্ধুদের সঙ্গে ঘুরতে যাওয়ার।

কিন্তু কোন পূজোর একটা অংশ হয়ে ওঠার অভিজ্ঞতা, আমার জার্মানিতে এসেই প্রথম। এখানে এসেই ভারত সমিতির আন্তরিকতায় মুগ্ধ হয় সদস্য হয়ে গেছিলাম। একটা দুর্গা পূজা কে ঘিরে যে কি ভীষণ কর্মকাণ্ড চলে, খুব কাছ থেকে দেখছি বলেই জানতে পারছি। সব কিছুর উঠতি মূল্য বৃদ্ধির মধ্যেও আমরা আমাদের পূজোর ঐতিহ্য বজায় রেখেছি। এখনও এখানে কোনো বাধ্যতামূলক প্রবেশমূল্য নেই, নেই কোন রেজিস্ট্রেশন ফি বা ফুড কুপন ফি। মায়ের আশীর্বাদ, অঞ্জলি আর ভোগ প্রসাদ থেকে বঞ্চিত হন না কেউই। সমিতির কর্ম কর্তারা খেতে বসেন সবার শেষে, “অতিথি দেব ভবঃ “ এটাই যে আমাদের বিশ্বাস। অনেক পূজোতে দেখেছি সমিতির সদস্য ছাড়া সাংস্কৃতিক কোন অনুষ্ঠানেই যোগদান সম্ভব হয় না। আমাদের এখানে সবাইকে খোলা আমন্ত্রণ জানানো হয়, সুযোগ আর মঞ্চ দেওয়া হয় নিজেদের প্রতিভার সুপ্রকাশের। রীতি নীতি, নিঘণ্ট মেনে করা হয় মাতৃ বন্দনা। গত ৩২ বছর ধরে এক প্রজন্ম থেকে আর এক প্রজন্মে এই ঐতিহ্য হস্তান্তরিত হয়ে চলেছে। পাঁচ দিন ধরে অক্লান্ত পরিশ্রম চলে অন্দরের এর রান্নাঘরে। ব্যবস্থায় যেন থেকে না যায় কোন ত্রুটি। কাজটা কিন্তু মোটেও সহজ নয়। নাচ, গান, খাওয়া দাওয়া, আর এখানকার হইচই আমাকে ফিরিয়ে নিয়ে যায় সেই ছোটবেলায়। এখনও সেই একই ঝড়ের গতিতে কেটে যায় পাঁচটা দিন, আমার প্রিয়জনেরদের সাথে পূজোর আনন্দের রঙ মেখে। কোলন থেকে চলে এসেছি ফ্রাঙ্কফুর্ট, কিন্তু আমার কাছে পূজা মানে “ভারত সমিতি”, ১৫০ কিমি পথ অতিক্রম করতেও তাই কখনো ক্লান্ত লাগে না..

সমাপ্ত

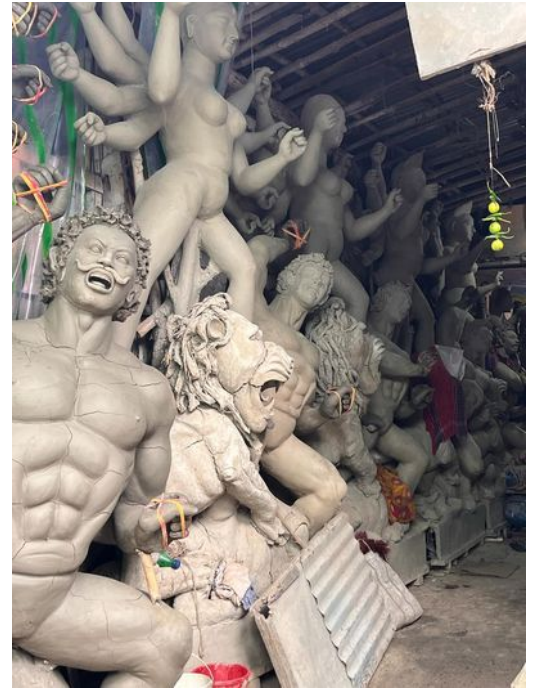




Aheer Sarkar, 6



কুমোরটুলি

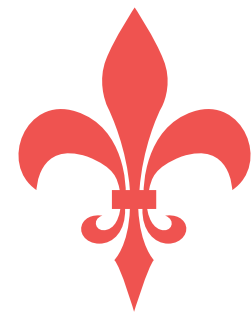


to

কোলন

Courtesy: Anindya & Enakshi Sengupta







Wishing You a Happy Durga Puja 2023





Hotel Waldesruh
Waldhotel Unterbach

Ihre Gastgeber in Düsseldorf

www.mallickhotels.com

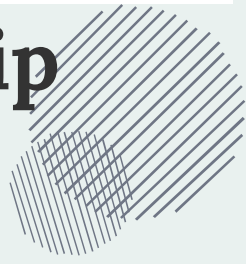
*We wish you a
Happy Durga Puja*

Pialy & Tim Mallick



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.

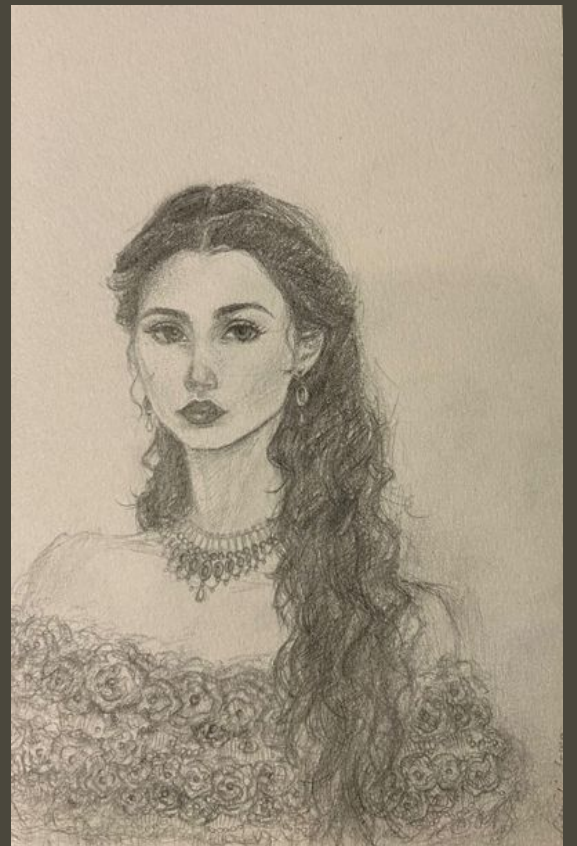
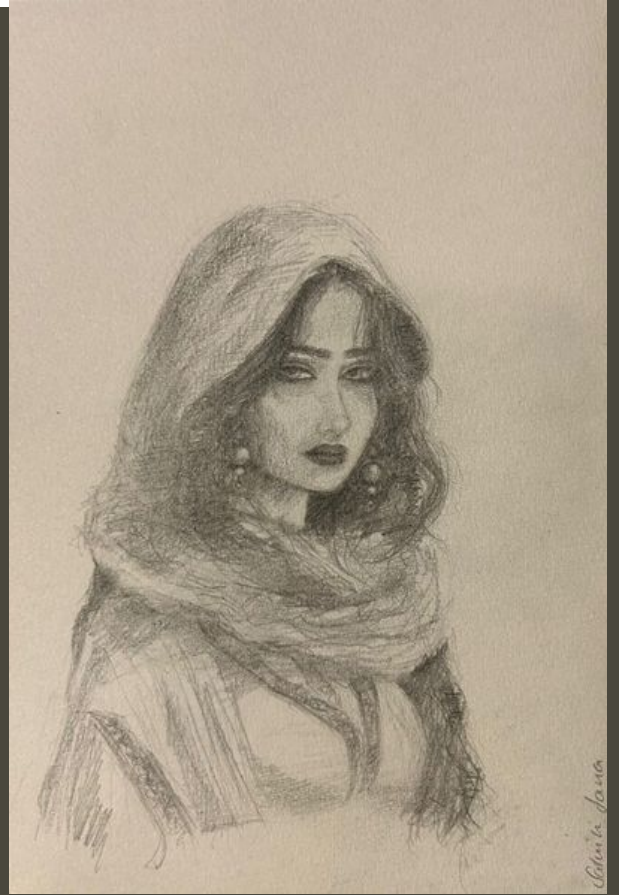
They shared a collective cheer, knowing they had accomplished something incredible against all odds. The day of the festival arrived, and Sarah and her friends set up their stall with pride. Word had already spread about their miraculous feat, and people flocked to their stand, eager to taste the legendary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

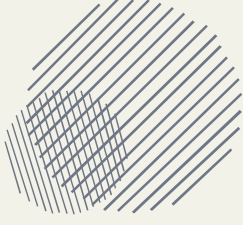




**Women
by Satviki Jana**



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 হৈঁচৈ হৈঁচৈ 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-ডাঙা শাড়ি পড়িয়ে দিয়েছেন, আবার সঙ্গে কিছু গয়নাও। কিন্তু সারাদিন দস্যিপনা করে বেড়ানো বছর বারো আশালতা পালাতে পারলে বাঁচে, পুকুরপাড়ে কাঁচামিঠে আমগাছটা তাকে টানছে। সুযোগও এসে গেল পালানোর, এদিক ওদিক দেখল কেউ নেই, পেছনের দরজা দিয়ে সোজা দৌড়- একেবারে খামল এসে পুকুর 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। তীরে এসে ভিড়তে নৌকা 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 পারছেন না তার হাসি। এর মধ্যেই চোখাচোখি হল ছেলেটির সঙ্গে, সদ্য যৌবনপ্রাপ্ত 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 ভয় সেখানে সন্ধ্যা হয়, দুরুদুরু বুকে বাড়ি চুকতেই সামনে পিসিমা। কোনো কথা না বলে চুলের মুঠি ধরে নিয়ে গেলেন ঘরে, বললেন "দেখে যাও আশার মা, তোমার খিঙ্গিমেয়ের 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।



আশার একঢাল ভিজে চুল নিয়ে জেঠিমা আর পিসিমা কিকরে বাঁধবেন বুঝতে পারছেননা, তখনই পাত্রপক্ষ পাত্রীকে দেখতে চাইল। কোনোরকমে আশালতাকে নতুন করে সাজিয়ে নিয়ে পিসিমা নিয়ে গেলেন বাইরের ঘরে। আনত মুখে গিয়ে বসল আশালতা। অনেকরকম প্রশ্নোত্তর পর্ব চলার পর একবার মুখ তুলতেই দেখল একজোড়া চোখ তাকে একদৃষ্টে দেখে যাচ্ছে, মুখটা নামিয়ে নিল সে। আর একবারও লজ্জায় মুখ তুলতে পারলনা আশা, জড়োসড়ো হয়ে বসে রইল।

কিছুক্ষণ পর তাকে ভিতরে যেতে বলা হতে যেন হাঁফ ছেড়ে বাঁচল আশালতা। সেদিনের মতো পাত্রীদেখা মিটল, যাবার আগে অবশ্য পাত্রপক্ষ জানিয়ে গেল মেয়ে তাদের পছন্দ হয়েছে, আর খুব শিগগিরই তারা বিয়ের দিন ঠিক করে জানাবে। বাড়িতে খুশির জোয়ার, মেয়ের বিয়ে বলে কথা। বিকেলে বন্ধুদের সাথে বেড়িয়েছে আশা, হঠাৎ দেখে পুকুরপাড়ের কদমগাছতলায় কে যেন দাঁড়িয়ে, দূর থেকে তাকেই লক্ষ্য করছে। বন্ধুদের চোখের আড়ালে চিরকালের ডানপিটে আশা সাহস করে এগিয়ে যায় গাছতলায়, খানিকটা এগোতেই পা আটকে যায় তার লজ্জায়, সামনেই দাঁড়িয়ে সেই মানুষটা যার সাথে আজ বারবার চোখাচোখি হচ্ছে তার। আবার লজ্জায় মুখ নিচু করে আশালতা, বলে, "আপনি? খুব অন্যায় হয়েছে আমার হাসা, দয়া করে আমার বাবাকে বলবেন না, আমি খুব লজ্জিত আমার ব্যবহারে।" ছেলেটি টুক করে হাতটি ধরে আশালতার, প্রথম পুরুষের প্রথম ছোঁয়ায় শিউরে ওঠে আশা, আনত মুখে চেষ্টা করতে থাকে হাতটা ছাড়ানোর। ছেলেটি বলে ওঠে, "ঠিক আছে বলব না, কিন্তু কথা দিতে হবে তোমাকে, যে সারাজীবন আমার সাথে আমার ঘরনী হয়ে থাকতে হবে।"

ভয়ে চোখে জল এসে যায় তার বলে, "আমার যে বিয়ে ঠিক হয়ে গেছে।" মিচকে হেসে ছেলেটি বলে, "আমিই সেই রাঘবেন্দ্র ব্যানাজী, যার সাথে তোমার বিয়ে ঠিক হয়েছে।" লজ্জায় লাল হয়ে যায় আশালতা, তার অবস্থা দেখে হেসে ফেলে বছর কুড়ির রাঘবেন্দ্র, তার চোখের দিকে তাকিয়ে আশালতাও হেসে ফেলে, ঠিক এই সময়ে গাছ থেকে একটা কদমফুল পড়ে আশালতার মাথায়। রাঘবেন্দ্র আর আশালতার প্রথম শুভদৃষ্টির সাক্ষী হয়ে থাকে এই কদমফুল। এই বলে গল্প শেষ করেন আশি বছরের অশীতিপর বৃদ্ধা আশালতাদেবী। তাঁকে ঘিরে বসে থাকা নাতিনাতিরা হাততালি দিয়ে ওঠে, তাঁর ছোট নাতি বলে ওঠে, "ঠাম্মা তাহলে ওটাই ছিল তোমাদের 'প্রথম কদমফুল'।" সবাই হেসে ওঠে। আশালতা দেবী ধরা গলায় গান ধরেন "পুরানো সেই দিনের কথা"।।



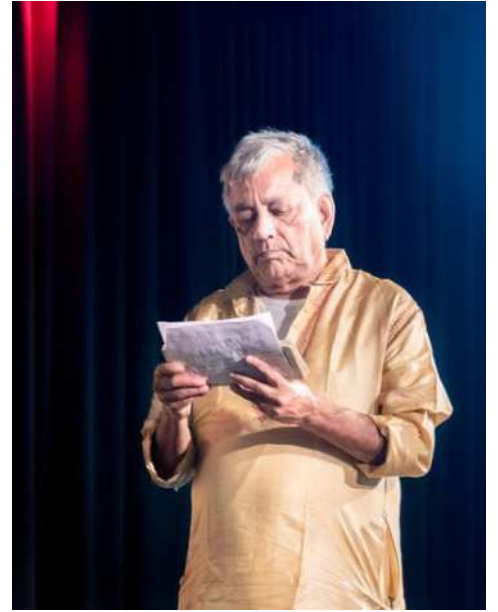


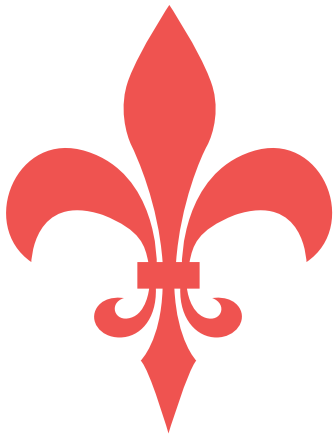
ফিরে দেখা (2022)!





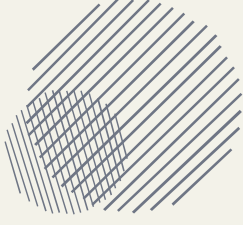








তোমাকে চাই



সাত্তা বিট



বৃষ্টি এখন ঝোড়ো 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 সন্ধ্যাবেলা।।

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





२



AGENTUR LÄUTEK

#wiebeifreunden

Versicherungspartner des indischen Kulturvereins

Allianz Agentur • David Läutek e.K.

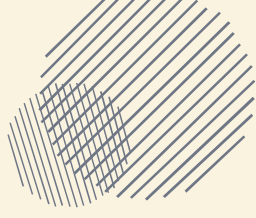
Kölner Str. 23 • 42897 Remscheid

02191 - 56 57 58 0 • info@laeutek.de

Wir wünschen ein gutes DURGA PUJA!



বিবিখানা পিঠা



ইয়াকসানা বোকসার

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

বিবিখানা পিঠা বানানো একটু কঠিন বটে। তাই ভয়ে ভয়ে কাজ শুরু করলাম। বিবিখানা পিঠাকে বাদশাহী পিঠাও বলে কারন এর 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 ঘ্রাণে 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) রান্নাঘরে তৈরি হতো। 'বাংলার মাটির স্বাদে পিঠা' বলা হয়ে থাকে বিবিখানাকে কারন এটি চালের গুঁড়া দিয়ে তৈরী হয়। প্রাচীন গ্রামীণ রান্নাঘরে 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 ঐতিহ্য বিয়ের পর নতুন বউদের প্রথম দিন শ্বশুড়বাড়িতে রান্নাঘরের যাত্রা শুরু হতো এই মিষ্টি বিবিখানা পিঠা বানানো দিয়ে। পুরোনো দিনে বলা হয়ে থাকত এই পিঠা দিয়ে নতুন বউয়ের রান্নাঘরের দক্ষতা যাচাই করা হতো। তাই এর নাম বিবিখানা পিঠা।

আর একটি ঐতিহ্য, এই পিঠা সাধারণত বিক্রমপুরের মানুষরা কিন্ত 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।





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.

- *Dishi Chakraborty*





Bharat Samiti in Media

Media Courtesies: Aishwarya Paul Bag and Mohar De

দুর্গাপূজোর প্রেম

শান্তা বিট

প্রকাশ: বৃহস্পতিবার, ১৯ অক্টোবর, ২০২৩



এই শহর

দুর্গার সামনে চন্দ্রযান ৩-এ গলিবেশনে শো কচিকাঁচা

পুজোর দিনে

শো কচিকাঁচা পুজোর দিনে একটি গুরুত্বপূর্ণ রীতি। এতে পুজারীরা পুজারীকে স্নান করান এবং তাদের মুখের পানি পান করেন। এটি পুজারীকে স্নান করানোর একটি গুরুত্বপূর্ণ রীতি। এতে পুজারীরা পুজারীকে স্নান করান এবং তাদের মুখের পানি পান করেন। এটি পুজারীকে স্নান করানোর একটি গুরুত্বপূর্ণ রীতি।

পূজো ABROAD

রেডি নন এসি ই

মাটা খুনে ছেলের ভ্রব্যেই অসঙ্গতি

কুমোরটুলি থেকে সিদ্ধাপুর হয়ে প্রতিমা আসছে কোলনে

ঠাকুরদালান

মেঘের মেঘ

কুমোরটুলি থেকে সিদ্ধাপুর হয়ে প্রতিমা আসছে কোলনে। ঠাকুরদালান মেঘের মেঘ।

মজা, কোলকাতা জৈসা

এশ্বর্যা পাল বাগ

জার্মানির নদী রাইন কে কিনারে পর, সিদ্ধ শহর কোলোন, হালাকি লিপিড হই, লেঙ্কিন অর্পনে শ্রেষ্ঠ রাজ্যের কে লিগে তৈয়ারি কর রহা হৈ। দুই দ্বিতীয় বিশ্বযুদ্ধ কা অম আজ। গৃহ রহা হৈ। ইস বর্ষ, ইস কোলোন হর মে, ভারত সমিতি নে ২ সালে সে দুর্গা পূজা কা যৌজন কিয়া হৈ। কোলোন কে বংগালী বাসী দুর্গা পূজা কা যৌজন করত হৈ। যর্হা, ৭ পূজা কা আয়োজন ৭-স্টাফ করত হৈ, পরলো ১ দিনতী করত হৈ।

লুন্বি, আল্‌ এরদম, লবরা, সিব্রভ্রী, আল্‌গোটোল্‌ এর ডোল্মা আদি জৈসে বিখিন ডিরোস হোতী হৈ। দশমী কে সিন্দুর খেল কে বাদ, সব লোগ বিরয়ানী কা আর্নদ লেনে কে লিগে এক সাথ আত হৈ, যহ পূজা কা মহত্বপূর্ণ হিসসা হোতা হৈ। হমারে সমিতি কী মৌ, ধার্মী অীর ধামধী ইসকী তৈয়ারী কর্টেনে।



কোলোন মঁ দুর্গা পূজা অনুষ্ঠ হৈ; যহ মনী মঁ একমাত্র বড়ী পূজা হৈ। যর্হা পড়মী শাহরী কে লোগ ইসে দেখনে তে হৈ, সাথ হী নীদরলৈড, বেল্‌জিয়ম, ক্‌জমবর্গ, স্পেন অীর অন্য বিখিন গাঁ কে অর্চিয়ী কে সাথ, বিখিন মর্ন শাহরী কে নিয়াসিয়ী কে বাদ। ৩ দিন সে নীবে দিন তক, হর দিন ক সাংস্কৃতিক সংগীত সংস্থা যৌজিত কী জাতী হৈ। ইস সাংস্কৃতিক অ্যা কা লগমগ এক মর্হীন তক রী রখা জাতা হৈ। পূজা কে দরীন বংগালী লোগী কা ানা পীনা এক অনুষ্ঠ অনুভব হোতা। ইস বর্ষ কী পূজা কে লিগে খ্রানী

দিন কে দরীন এক স্ক্রক কার্টার ধী খুলো রহতা হৈ, জিসমঁ ঙ্গালমুরী, মুগনী, ঞায, আল্‌কবলী, শিগায জৈসে লাজবাব অর্জন হোত হৈ। আনে ঞাল পাঁচ বর্ষী কে লিগে মূর্দিয়াঁ কুমোরটুলী সে লার্মী জাতী হৈ। ইসকে অলাবা, হমারে পূজা কা এক অীর আকর্ষণ হৈ, জিসকা নাম হৈ পূজাঅর্ধিকী। ইসকা নাম মাতুব্দনা হৈ। ছোট্টে আসমান অীর খিলেতী হুগ কাশা ফুল পূজা কে সমাপন কী স্কিনতক হোত হৈ, মাঁ আতী হৈ। পূজা মঁ লগমগ ৫০ লোগ মিলকর কাম করত হৈ, এক মানব ধুঁখলো বনাত হৈ অীর নাম পড়ত হৈ। কোলকাতা কে বাগজাজ



পায়েল সামন্ত
২৭ সেপ্টেম্বর, ২০২৩ ১৪:১১:১০

জার্মানির কোলন থেকে কলকাতা, দুর্গাপূজোর আন উৎসব যেন একসূত্রে গাঁথা



প্রাধান্য দিয়ে যেমন আসছে গ্রামের মেয়েদের হাতের কা এই পূজোর এবার পৌরোহিত্য করবেন একজন নারী। বিখ্যাত বিদ্যালয়ের দর্শন বিভাগের বিশিষ্ট অধ্যাপিকা লিলি ভৌমিকের মহিলা-পুরোহিত দলের একজন গুরুত্বপূর্ণ বেদ-বোশা-উপনিষদ ছাড়াও সংস্কৃত-বাংলা সাহিত্যে গভীর পড়াশোনায় মগ্ন এই পুরোহিত দল ব্রাহ্মণ-অগ্রাণ জাত-ধর্ম-বর্ণ ভেদাভেদ মুছে দিয়ে আরাধনা করেন শি এই প্রথম নেদারল্যান্ডসে আসছে নারায়ণশিলা, মহিলা-নারায়ণশিলা এনে অর্চনা করবেন দেবী দুর্গার।

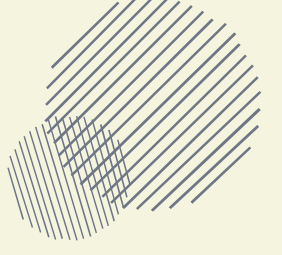
জার্মানিতে দুর্গা

জার্মানিতে দুর্গাপূজা হয় প্রচুর, কিন্তু কোলন শহর থেকে একটি বিশাল আয়োজনের কথা জানালেন এগাফী সেনগুপ্ত। এই পূজো শুরু 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 পূজোর সময়। জার্মানির বাইরেও বিভিন্ন দেশ থেকে মানুষ ভিড় করেন; এই কোলন শহরটি যেহেতু অনেকগুলো দেশকে জুড়ে রেখেছে, কাজেই নেদারল্যান্ডস, বেলজিয়াম, সুইৎজারল্যান্ড থেকে, জার্মানির অন্যান্য শহর থেকে দু'শো-আড়াইশো কিলোমিটার গাড়ি চালিয়ে মানুষ আসেন। কাছাকাছি হোটেলের কয়েক দিন কাটিয়ে তাঁরা ফিরে যান। এই পূজো কিন্তু প্রবাসের অন্যান্য পূজোর



আমার দুর্গা

অজয় মিত্র



দুর্গা দিদি, দুর্গা দিদি, আমার ঘুড়িটা রানা দাদা কেটে দিলো। একরাশ দুঃখ নিয়ে ভারাক্রান্ত মুখে দোতলার নেড়া ছাদের আলসের সামনে দাঁড়িয়ে, একনাগাড়ে চিৎকার করে যাচ্ছে অপু। অপূর সব সমস্যা, আবদার দিদির কাছে বলা চাই, দিদি তার সব কিছুর মুশকিল আসান।

দুর্গা, রান্নাঘরে, মা কে সাহায্য করছিলো, অপূর চিৎকার শুনে বেরিয়ে এসে বললো, অপু তুই নিচে চলে আয়, আমি তোর ঘুড়ি আত্তে যাচ্ছি, এই বলে দুর্গা একছুটে তিনটে বাড়ি পেরিয়ে রানাদের বাড়ির তিনতলার ছাদে হাজির। রানা তখনও ছাদে ঘুড়ি ওড়াচ্ছে।

দুর্গা: ঘুড়ি ওড়ানো কি মজার না রানাদা?

রানা: হাঁ বে, আমি তো খুব এনজয় করি।

দুর্গা: অন্যের ঘুড়ি কাটতে ভালো লাগে তোমার?

রানা: হাঁ , দারুন লাগে, কাটাকাটি আমার খুব ভালো লাগে।

দুর্গা: তোমার ঘুড়ি যখন কেটে যায় তখন কেমন লাগে?

রানা: একটু কষ্ট হয় , কিন্তু আমি দমি না, পরেরটা ওড়াই

দুর্গা: আর যাদের একটাই ঘুড়ি আছে, তারা কি করে রানাদা?

এই প্রশ্নের জন্য রানা প্রস্তুত ছিল না, কি বলবে বুঝতে পারছে না।

দুর্গা কিন্তু খামলো না, যেন রানাদা, তুমি চাও সবার ঘুড়ি গুলো কেটে দিয়ে এই গোটা আকাশে তুমি একাই ঘুড়ি ওড়াবে, এই গোটা আকাশটা কি তোমার একার? আমরা সবাই তো আকাশ দেখি, এতো বড় আকাশে একটা ঘুড়ি উড়লে সেটা কি দেখতে ভালো লাগবে? অনেক গুলো আর অনেক রঙের ঘুড়ি যখন পাশাপাশি ওড়ে, কি ভালো লাগে দেখতে, মনে হয় অনেক রঙের নাম না জানা পাখিরা, একসাথে মনের আনন্দে ডানা মেলে উড়ে যাচ্ছে।

একসাথে থেকেও তো আনন্দ করা যায়।



দুর্গার কথা শুনতে গিয়ে, ঘুড়ির থেকে মন চলে গেলো, ঘুড়িটা নিচের দিকে একটা গোত্তা মেবে গাছে আটকে গেলো। লাটাই এ সুতো গোটাতে গোটাতে রানা বললো তুই ঠিক ই বলেছিস দুর্গা, কাটাকাটি না করেও তো ঘুড়ি ওড়ানো যায়, আনন্দ টা তো হয় ঘুড়ি উড়িয়ে, কাটাকাটি করে নয়।

দুর্গা চলে যাচ্ছিলো, রানা ওর হাতে দুটো ঘুড়ি 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 পৃথিবীতে 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 ভয় দুটো শব্দ দুর্গার অভিধানে নেই। এইতো কয়েকদিন আগে একটা বিরাট ঘটনা ঘটলো। বেশ কয়েকদিন ধরেই স্কুল যাবার সময় দুর্গা লক্ষ্য করছে চার-পাঁচটা বাচ্ছা পালেদের 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 বাচ্ছারা প্রতিদিন খাবার লোভে স্কুলে যায়। তাতে বাচ্ছারা খাবার ও পাবে আর পড়াশুনো ও করবে।

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

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

দুর্গার মাথায় কিছুই ঢুকলো 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 ঘুড়ি কাটা নিয়ে উপদেশ দিয়েছিলো তার পরদিন রানাদার কাছে প্রাইভেট টিউশনি পড়ার অফার টা এলো। স্বপন বাবু তো অবাধ, এতো হাতে চাঁদ পাওয়া। রানা হায়ারসেকেন্ডারি পরীক্ষায় গোটা রাজ্যে 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, পৃথিবীটা 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, বাহ্। কি সুন্দর কথা। জীবন তো একে অন্যের সাথে বাঁধা, দুর্গার কাছে নিজের আর পরের জীবন বলে আলাদা কিছু হয় না।

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



গেলো পুরো ব্যাপারটার দায়িত্ব ব্লক 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 ধর্না। বিডিও সাহেবের চাপরাশি অফিসে ঢুকতে গিয়ে দুর্গা কে দেখতে পেলো।

চাপরাশি: তুমি এখানে কি করছো?

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

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

দুর্গা: 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 ভাই বুঝি এই স্কুলে পড়ে? দুর্গা বললো, হ্যাঁ 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 চুরি 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 ঢুকবো। গুরুত্বপূর্ণ চিঠি হলে তার একটা রিসিপ্ট রাখতে হয়, এটা আশীষ জেঠু ওরফে গল্পদাদু একদিন বলেছিলো, ওনার অতি কষ্টে জমানো সব সঞ্চয়, ওনার নিজের ভুলে, শুধু মানুষকে বিশ্বাস করে উনি হারিয়েছিলেন। দুর্গা বলেছিলো জেঠু বিশ্বাস করা ভুল না কিন্তু হ্যাঁ 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 অর্ধি নিজের মোটরসাইকেলে করে পৌঁছে দিয়ে এলেন।

মিড্ ডে মিল এর টাকা নিয়ে কি হয়, ওনার সব কিছুই জানা। এই ব্যাপারটা যদি পার্টি অফিসে পৌঁছে যায় তাহলে দুর্গা কে হয়তো ওরা ঠিক ম্যানেজ করে নেবে কিন্তু মানুষের কাছে এ খবরটাও পৌঁছে যাবে যে বিডিও র কাজ পার্টির ব্লক সভাপতি করে। উনি সিদ্ধান্ত নিয়ে নিলেন স্কুল টাকে বাঁচাবার চেষ্টা করবেন কিন্তু পার্টির ওপরের লোকদের অর্ডার ছাড়া এটা হবার নয়। বিডিও সাহেব নিজে ডিএম কে চিঠি লিখলেন, আর এমএলএ কে ফোন করে পুরো বেপারটা বললেন। এটাও বললেন যে দুর্গা 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 তাড়াতাড়ি হলো যে স্কুলের হেডমাস্টার পর্যন্ত হতবাক। পরে তিনি নিজে দুর্গার বাড়িতে এসে বলেছিলেন, স্কুলটাকে বন্ধ হওয়ার থেকে তুই বাঁচালি মা, বাচ্চাগুলোর ভবিষৎ টা বাঁচলো। তোর দুর্গা নামটা সার্থক।

এই ঘটনার পর, দুর্গার এই লড়াইয়ের খবর অনেকদূর ছড়িয়ে গেলো। খোদ এমএলএ এর কানে তো আগেই পৌঁছেছিল। দুর্গার সমন্ধে খোঁজখবর নেবার জন্য এমএলএ সাহেব ব্লক 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 হাসি।



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

গল্প দাদুর হঠাৎ করে স্টোক 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 আর 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 আমাদেরই করতে হবে, পরীক্ষা নিয়ে আমি চিন্তা করি না, ওটা ঠিক হয়ে যাবে।

গল্পদাদুর কন্ডিশন খুব ক্রিটিকাল, ওনাকে বাঁচাতে গেলে দামি ওষুধ আর ইনজেকশন এর যোগান চাই, চাই ২৪ ঘন্টা আটেন্ডেন্ট কেয়ার। এসব ভেবে ডাক্তাররা প্রায় হাল ছেড়ে দিয়েছিলো কিন্তু সেই সময় সেখানে দুর্গার আবির্ভাব হলো। ডাক্তারের সাথে কথা বলে ট্রিটমেন্ট এর জন্য কি লাগবে সবকিছু জেনে নিলো। মনোরমা আর দুর্গা দুজনে ২৪ ঘন্টা পালা করে হাসপাতালে পরে রইলো। কিন্তু প্রতিদিনের ওষুধ আর 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 চুরি যেত, রুগীরা কিছুই পেত না, তাই এখন সাপ্লাই বন্ধ। ডাক্তারের কাছ থেকেই দুর্গা স্বাস্থ-সাথী হেলথ ইন্সুরেন্স এর ব্যাপারে জানতে পারলো, স্টেট গভর্নমেন্ট রাজ্যের প্রতিটা মানুষের জন্য এই পরিষেবা ফ্রী তে দেয়।

এরপর গুগল থেকে পুরো ব্যাপারটা পড়ে নিয়ে ও খুব অবাক হয়ে গেলো যে এই কার্ড শুধু গল্পদাদুর নয়, ওদের পরিবারেরও নেই। বাবাকে এ ব্যাপারে জিগ্যেস করতে বাবা বললো এসব পার্টি পলিটিক্সের ব্যেপার তুই বুঝবি না। দুর্গার এবার 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 ছেলেরা বুঝিয়ে তাদেরকে নিয়ে এমএলএ এর কাছে গেলো। এমএলএ এর কাছে আগাম খবর চলে গেছিলো।

দুর্গাকে দেখে উনি বললেন তুমি তো সমাজ সেবা করো তাই আমি তোমায় পছন্দ করি, তোমার কার্ড এর ব্যবস্থা আমরা করছি, বেডি হয়ে গেলে খবর দেব। তবে ওষুধ আর 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 আর কথা বাড়ালেন না, বললেন হাঁ নিশ্চই, যা নিয়ম আছে উনি সবই পাবেন।

ঘম আর দুর্গার দু সপ্তাহের যুদ্ধে দুর্গাই জিতলো। গল্পদাদু আস্তে আস্তে সুস্থ হয়ে উঠলো, বাঁ পা টা ছাড়া বাকি শরীর ঠিকমতো কাজ করছে।

সকালবেলা ঘুম ভাঙতেই নার্স দিদি বললো আজ তো আপনার ছুটি, বেডি হয়ে নিন, দুর্গা এখুনি এসে পড়বে অ্যাম্বুলেন্স নিয়ে। ছুটির কথা শুনে মানুষটার 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



গুটিয়ে নেওয়া নয়, হাত বাড়িয়ে দেওয়া।

পালেদের দুর্গাপূজার যখন ষষ্ঠীপূজার ঢাকে কাঠি পড়েছে, তখন দুর্গা তার গল্পদাদুকে হইলচেয়ার করে নিয়ে মায়ের মূর্তির সামনে দাঁড়ালো, সমস্ত মানুষের চোখ তখন মা দুর্গার জীবন্ত মূর্তির দিকে। চারিদিকে তখন একটাই কথা দুর্গা এসেছে দেখ, দুর্গা এসেছে। গল্পদাদু দুর্গার দিকে তাকিয়ে বললো, হাঁ আপনারা ঠিক ই বলেছেন, আমার দুর্গাই তো মহামায়ার আসল প্রতিচ্ছবি, আমার দুর্গাই তো দুর্গতিনাশিনী। মা স্বয়ং এসে গেছেন, আর দেরি কেন, পূজা শুরু করুন।

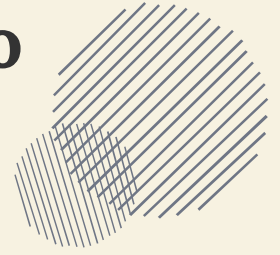
দুর্গার মুখে শান্ত, সিল্ক হাঁসি, অসহায়, নিপীড়িত মানুষের ছায়া।

পৃথিবী আবার মানুষরূপী অসুরে ভরে গিয়েছে। এদের হাতে সমাজ, সভ্যতা, সমস্কৃতি, মানবজীবনের অস্তিত্ব আজ ধ্বংসের মুখে। এমনকি বিচারের বাণীও নীরবে নিভতে কাঁদে। তাই আর দেরি নয়। আসুন সবাই মিলে দুর্গাপূজায়, 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 দুঃখ, দুর্দশা দূর করেন, অতিমারী, মহামারী, মহাযুদ্ধের হার থেকে পৃথিবীকে 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.

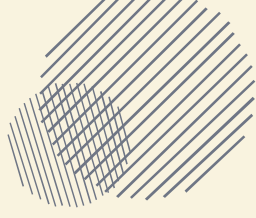
It's this sense of belonging that makes my life rich and meaningful. And that's the reason that I keep coming back to Cologne during Durga Puja, no matter where I live.

A decorative banner with a ribbon-like border containing the text "The End".

The End



উৎসব



সুকন্যা চক্রবর্তী



উৎসব আদতে কার?
উৎসব ওদের সন্সরার |
যে পরিপাটি করে নৈবেদ্য সাজায়,
যে রং তুলির আঁচড়ে দেবীকে সাজায়,
যে দেবীর অনুকরণে নিজেকে সাজায়
উৎসব ওদের সন্সরার ||

উৎসব আদতে কার?
উৎসব ওদের সন্সরার |
যারা পায়ে হেঁটে ঠাকুর দেখে
যে সাইকেলে চরে বেলুন বেচে
যারা চারচাকায় বসে ভিড় দেখে
উৎসব ওদের সন্সরার ||

উৎসব আদতে কার?
উৎসব ওদের সন্সরার |
যে মাটির টানে বাড়ি ফেরে,
যে নিজের খোঁজে দেশ ছাড়ে,
যে বিদেশ পড়ায় কাশফুল গোনে
উৎসব ওদের সন্সরার ||

যে চারটি নকুলদানা অর্পণ করে
যে পঞ্চব্যঞ্জন নিবেদন করে
যে মনের ভিতর দুর্গা দেখে
উৎসব ওদের সন্সরার ||

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

ক্ষমতার পূজো না হয়ে
বিশ্বাসর পূজো হোক উৎসব |
অর্থের পূজো না হয়ে
ঐতিহ্যের পূজো হোক উৎসব

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

সমাপ্ত



নাচ...গানে...ছন্দে!













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

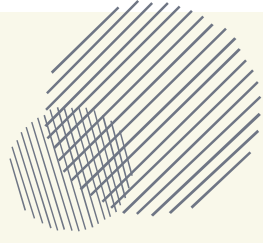
Fleischmengergasse 6 (Nähe Neumarkt)
50676 Köln, Tel.: 0221 2401734-36





A Durga Puja Journey

Sayan Mukhopadhaya



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.



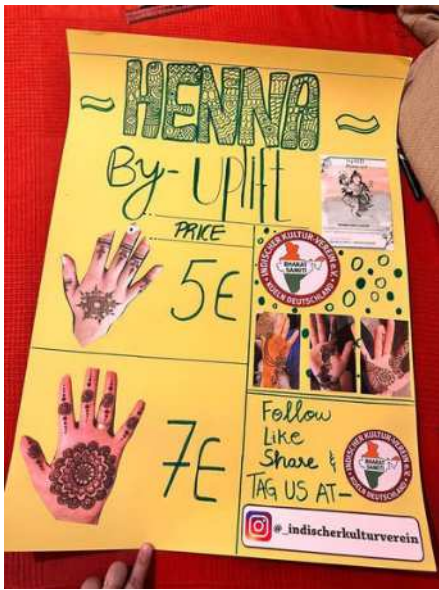
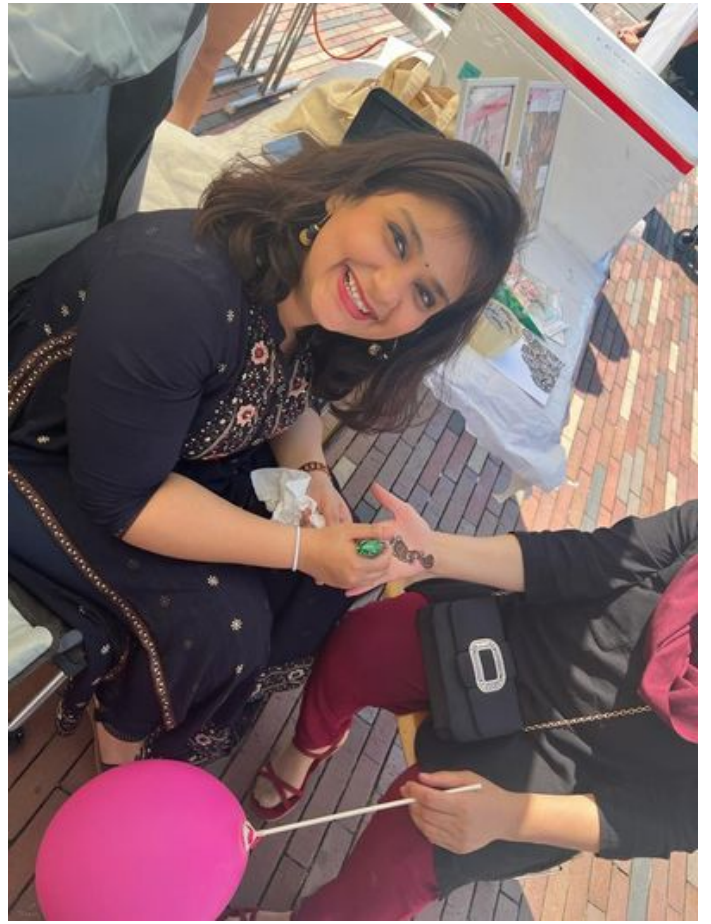
So let's cherish the efforts, the joy they bestow,
In Cologne, where the Rhine River flows.
With humour and respect, let's honour these nights,
Durga Puja in Germany, a wondrous sight!

The End



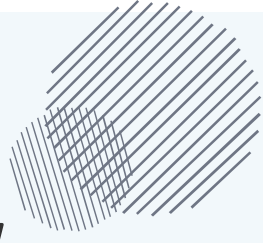
Bharat Samiti members at the International Stadtteilfest “Fest der Kulturen” in Cologne-Chorweiler on Sunday, 4th of June 2023.







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

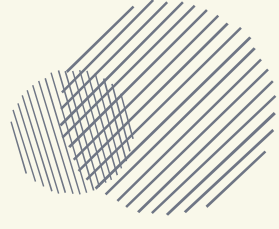


Mandala Art by Dipa Pashte



Ami Sri Sri Bhojohori Manna

Anindya Sengupta



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

বিরিয়ানী কোরমা, পটলের দোরমা, (Biryani Korma, Potoler Dorma)
মিলেমিশে হয়ে যায় প্যারিসের ছেঁচকি। (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)!







Handwritten text in Devanagari script, likely a religious or cultural message, displayed vertically on a black background. The text is written in a stylized, calligraphic font. The top line is in yellow, and the subsequent lines are in red and yellow. The text is arranged in a vertical column, reading from top to bottom.







পুজোর হেঁসেল

দুর্গাপূজো মানেই কজি 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 হেঁসেলে রইলো দারুন দুটি নিরামিষ রেসিপি। পুজোরদিনে এরম নিরামিষ রান্না করে তাক লাগিয়ে দিতে পারেন পুরো পরিবারকে।



কালাকাঁদ

মোহর দে



সময় লাগবে:- ২০মিনিট

কতজনের জন্য:- ২৪ জন

উপকরণ :-

- * নেসলে মিল্কমেড ১ টিন (৪০০ গ্রাম)
- *ডেয়ারি ওয়াইটনার ২ টেবিল চামচ হুইপটু 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 মিল্কমেড দিয়ে মেশাতে হবে।

২) তারপর একটা কড়াই নিতে হবে। কড়াইয়ের মধ্যে ঐ 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 ঘি ব্রাশ করে নিতে হবে। এলাচ গুঁড়ো ছড়িয়ে দিতে হবে পাত্রের মধ্যে। ওই মিশ্রণ টিকে ঠান্ডা করে নিতে হবে ও চৌকো আকারে গড়ে পরিবেশন করুন।



Kalakand





সিঙারা

লোপামুদ্রা কর



বাঙালীর সিঙারা। যেটা কলকাতার মিষ্টির দোকানে, পাড়ার দোকানে পাওয়া যায়, একদম সেরকম সিঙারা। যতগুলো আপনারা/তোমরা সিঙারা বানাতে চাইছে, জোড় সংখ্যক হলেই ভালো হয়। তাহলে তোমরা পাঁচবার এক মুঠি করে ময়দা নেবে। মানে একটা লেচি থেকে দুটো করে সিঙারা হবে। পাঁচ বার নিলে আমি দশটা সিঙারার 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 ময়দাটা যখন হাতের মধ্যে নেবে, তখন যেন ময়দাটা মুঠি হয়ে যায়। মানে, এতটাই আমাদের কে ময়াম দিতে হবে।

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

এই তো হয়ে গেল সিঙারার ময়দাটা। এবার সিঙারার পুড়টা। আলু এবং ফুলকপি সমান সাইজের ছোটো ছোটো করে, ডুমো ডুমো করে কেটে নিতে হবে। আলু থেকে তোমরা যেন খোলা ছাড়িয়ে না। খোলা শুদ্ধ 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 লঙ্কার গুঁড়ো দিতে পারো। আরেকটা 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।





এরপরে নুন আর মিষ্টি। কোনো জল লাগবে না। টিমে আঁচে পুড় টাকে তৈরি করে নিতে হবে। পুড়টা যখন ঠান্ডা হয়ে যাবে, তখন পুড়টা সিঙারার মধ্যে দিতে হবে। তো আমি যেহেতু, পাঁচটা সিঙারার মতো বলেছি মানে পাঁচখানা লেচির অ্যাপ্রক্সিমেট বলেছি, একেকটা লেচি বানিয়ে নিতে হবে, একটু লম্বাটে ধরনের বা লম্বাটে গোল লাইক ওডাল শেপ করে বেলতে হবে। এরপর 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 সিঙারার পুড় টা জল দিয়ে জুড়ে নিতে হবে। আমি ছবি তে দেখিয়েছি কিরকম শেপ টা হবে, সেরকম শেপ করে বসিয়ে নিতে হবে। এভাবেই দশটা সিঙারা, একেকটা লেচি থেকে দুটো করে সিঙারা 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 সিঙারার গায়ে ফস্কা উঠে যায়। সিঙারার তেলটা লো টু মিডিয়াম আঁচে সিঙারা ভাজতে হবে। ব্যস, তেলটা একটু গরম করে নিয়ে, একটু ঠান্ডা করে নিয়ে একেকটা ব্যাচে যদি আমি পাঁচটা করে আমি ভাজি, তাহলে অ্যাপ্রক্সিমেটলি পনেরো মিনিট মতো লাগবে। এরপর ভেজে তুলে নিয়ে তোমরা ধনেপাতার চাটনি দিয়ে খেতে পারো বা শুধু ও খেতে পারো। যার যেমন ইচ্ছে।।



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 Lorbeerblättern
- 1 Zimtstange
- 4-5 Nelken
- 2 TL Kreuzkümmelsamen

- ½ - 1 TL Salz (nach Geschmack)
- Eine Handvoll leicht gebratene Cashewkerne (optional)

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 Minute 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



Asia Culture Tours

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!!

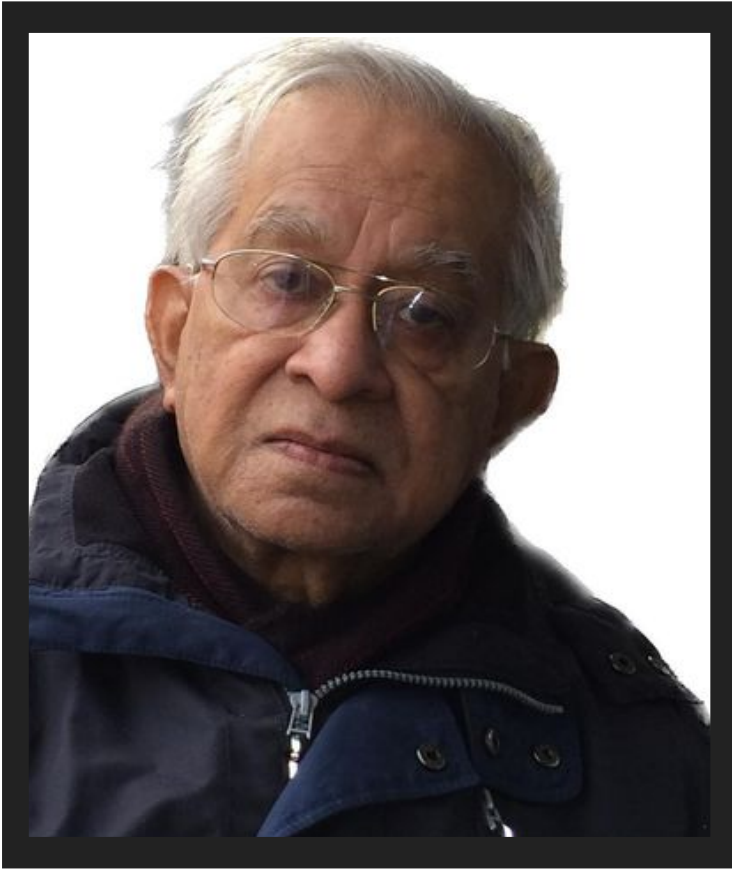
Ginti & More Urban Food Club, Köln
Chitra Chakraborty
Santa Bit
Christa & Sunil Roychowdhury
Rita & Nobert Nehring
Shulekha & Dilip Roy
Champa & Bhola Mandal
Mita and Samar Chakraborty
Pushpo & Sagar Ghosh
Subhadra & Anit Chaudhuri
Arunavo Chowdhury
Anastasia Bühner
Reema & Partha Sarathi Patra
Lopamudra & 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





Todesanzeigen 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



Căcilia 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: Tansu 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 feiern
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.**

Durgapuja-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