

DURGA PUJA, COLOGNE

মাতৃবন্দনা



কোলন দুর্গোৎসব ১৪৩১

9th - 13th October, 2024

Bürgerzentrum Chorweiler
Pariser Passage 1, 50765 Cologne

More info on : durgapuja.de

Indischer Kulturverein - Bharat Samiti e.V.

শারদীয়া

মাতৃবন্দনা

১৪৩১

Indischer Kulturverein - Bharat Samiti e.V.



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

Inhaltsverzeichnis 2024

Inhaltsverzeichnis 2024	3
Letter from President of Bharat Samiti	6
Maa Durga	7
Paintings	10
Artist brothers	11
Happy Durga Puja	12
Amar Maa Durga	13
Crayon Love	13
খালাস	14
Stranded	17
Shadows in the Light / Whispers of the Silent	20
বিচার চাই.....	24
প্রতিবাদ.....	25
Raspberry Cheesecake.....	27
Paintings	28
NO Means NO.....	29
মাগুরের কেরামতি	34
অমাবস্যার আলো.....	35
Mandala Dipa	36
The Robot Thakurs and the Divine Durga puja Dilemma	38
.....	39
ভূত-বিচিত্রা	40
Kolkata Tram.....	41
.....	41
মহালয়ার স্মৃতিসুধা.....	42
Pujo 2024.....	45
Sukanya Chakraborty.....	45
Maa Durga's family vacation	46
আমার পুজোর অর্থ	51

A letter to Maa (Mother) Durga	52
ইচ্ছে.....	54
Landscape of Sundarban,	55
Lego by Adrian Nandi	56
Pujor Henshel- Recipes.....	59
Khandani Punjabi Rajma Masala	60
Cottage House Momos.....	62
Chutney Recipe.....	63
প্রদীপ পুলি.....	64
"শাহী টুকরা" : একটি শাহী টুকরা" : একটিরাজকীয় মিষ্টি.....	66
শুভ্ৰো.....	68
Todesanzeigen:.....	69
Impressum:.....	71



যা দেবী সৰ্বভূতেষু শক্তিরূপেণ সংস্থিতা ।
 নমস্তস্যৈ নমস্তস্যৈ নমস্তস্যৈ নমো নমঃ ॥
 যা দেবী সৰ্বভূতেষু শান্তিকৰূপেণ সংস্থিতা ।
 নমস্তস্যৈ নমস্তস্যৈ নমস্তস্যৈ নমো নমঃ ॥
 যা দেবী সৰ্বভূতেষু লক্ষ্মীৰূপেণ সংস্থিতা ।
 নমস্তস্যৈ নমস্তস্যৈ নমস্তস্যৈ নমো নমঃ ॥



Letter from President of Bharat Samiti

Dear Members, Dear Friends of Bharat Samiti,

We are happy that in the year 2024, we can once more celebrate our Durga Puja - Cologne at our Durga Puja's home at the Bürgerzentrum in Cologne- Chorweiler.

Since 1992 our organization has been organizing this Durga Puja and especially in times like these, it is important to come together as a community, welcome new people, who come as strangers and go as new friends.



These festivities should on one side make us aware of the lovely things in life, but on the other side one should never ever forget about all the terrible things happening here in Germany, back home in India and around the world.

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 festivities would not be possible.

And if you are new, do speak to us on how to participate and become a member.

Once more we need to speak about the topic of funding our Durga Puja in Cologne. Being one of the biggest festivals of its kind, the cost of organising our Durga Puja in Cologne has gone up as everything else in our lives. We do hope you will support our Durga Puja with a generous donation, so we can continue to celebrate in Chorweiler in the years to come.

We will be celebrating our Durga Puja from October 9 to 13, 2024 at the Bezirksrathaus in Cologne-Chorweiler together.

Do come and join us in our celebrations!

Arunava Chaudhuri

Arunava Chaudhuri

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

Maa Durga

Diptanshu Das



MAA DURGA

Aum Karthyayanaya
Vidmahe

Kanya Kumari cha Dheemaha
Thanno Durga Prachodayath

By Diptanshu Das, 8years

Indischer Kulturverein - Bharat Samiti e.V. Programm des 33-jährige Durga Puja 2024, Köln

Bürgerzentrum Chorweiler, Pariser Platz 1, 50765 Köln

Mittwoch, 09. Oktober, Sashthi

- 16:00 Uhr *Bodhan : Erwachen der Göttin Drurga*
- 17:00 Uhr *Sashthi Puja : Lebenseinweihung*
- 18:00 Uhr *Prasad Bitaran Austeilen der geweihten Speisen*
- 18:30 Uhr *Kultur Programm I*
- 19:00 Uhr *Ansprachen Ehrengästen (opening speech by chief guest)*
- 19:30 Uhr *Abendessen*
- 20:30 Uhr *Kultur Programm II*

Donnerstag, 10. Oktober, Saptami

- 12:00 Uhr *Saptami Puja : Gebet*
- 13:00 Uhr *Anjali : Blumenopfer*
- 13:30 Uhr *Prasad Bitaran Austeilen der geweihten Speisen, Mittagessen*
- 17:00 Uhr *Puja und Arati : Abendgebet*
- 18:00 Uhr *Prasad Bitaran Austeilen der geweihten Speisen, Kulturprogramm Teil I*
- 19:30 Uhr *Abendessen*

Freitag, 11. Oktober, Ashtami

- 12:00 Uhr *Ashtami Puja : Gebet*
- 13:00 Uhr *Anjali : Blumenopfer*
- 13:30 Uhr *Prasad Bitaran Austeilen der geweihten Speisen, Mittagessen*
- 17:00 Uhr *Puja und Arati : Abendgebet*
- 18:00 Uhr *Sandhi Puja*
- 18:30 Uhr *Prasad Bitaran Austeilen der geweihten Speisen, Kulturprogramm Teil I*
- 19:00 Uhr *Abendessen*
- 20:00 Uhr *Kulturprogramm Teil II*

Samstag, 12. Oktober, Nabami

- 12:00 Uhr *Nabami Puja : Gebet*
- 13:00 Uhr *Anjali : Blumenopfer*
- 13:30 Uhr *Prasad Bitaran Austeilen der geweihten Speisen, Mittagessen*
- 17:00 Uhr *Puja und Arati : Abendgebet*
- 18:30 Uhr *Kulturprogramm Teil I , Prasad Bitaran Austeilen der geweihten Speisen*
- 19:30 Uhr *Abendessen*
- 20:45 Uhr *Kulturprogramm Teil II*

Sonntag, 13. Oktober, Dashami

- 11:00 Uhr *Dashami Puja : Abschiedsgebet, Sindur Khela : Farben Spiel,*
- 13:00 Uhr *Prasad Bitaran Austeilen der geweihten Speisen*

Indischer Kulturverein - Bharat Samiti e.V.

দুর্গাপূজা ২০২৪ এর অনুষ্ঠানসূচী

Bürgerzentrum Chorweiler, Pariser Platz 1, 50765 Köln

বুধবার, ৯ই অক্টোবর, ষষ্ঠী	
বিকাল ৪টা	বোধন
বিকাল ৫টা	ষষ্ঠী পূজা
সন্ধ্যা ৬টা	প্রসাদ বিতরণ
সন্ধ্যা সাড়ে ৬টা	সাংস্কৃতিক বিচিত্রানুষ্ঠান পর্ব ১
সন্ধ্যা ৭টা	অতিথিবরণ ও উদ্বোধনী সম্ভাষণ
সন্ধ্যা সাড়ে ৭টা	সন্ধ্যাভোজ
সন্ধ্যা সাড়ে ৮টা	সাংস্কৃতিক বিচিত্রানুষ্ঠান পর্ব ২
বৃহস্পতিবার, ১০ই অক্টোবর, সপ্তমী	
বেলা ১২টা	সপ্তমী পূজা
দুপুর ১টা	অঞ্জলি
দুপুর দেড়টা	প্রসাদ বিতরণ ও মধ্যাহ্নভোজ
বিকাল ৫টা	পূজা ও সন্ধ্যারতি
সন্ধ্যা ৬টা	প্রসাদ বিতরণ, সাংস্কৃতিক বিচিত্রানুষ্ঠান পর্ব ১
সন্ধ্যা সাড়ে ৭টা	সন্ধ্যাভোজ
শুক্রবার, ১১ই 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	প্রসাদ বিতরণ, সাংস্কৃতিক বিচিত্রানুষ্ঠান পর্ব ১
সন্ধ্যা ৭টা	সন্ধ্যাভোজ
সন্ধ্যা ৮টা	সাংস্কৃতিক বিচিত্রানুষ্ঠান পর্ব ২
শনিবার, ১২ই অক্টোবর, নবমী	
বেলা ১২টা	নবমী পূজা
দুপুর ১টা	অঞ্জলি
দুপুর দেড়টা	প্রসাদ বিতরণ ও মধ্যাহ্নভোজ
বিকাল ৫টা	পূজা ও সন্ধ্যারতি
সন্ধ্যা সাড়ে ৬টা	প্রসাদ বিতরণ, সাংস্কৃতিক বিচিত্রানুষ্ঠান পর্ব ১
সন্ধ্যা সাড়ে ৭টা	সন্ধ্যাভোজ
সন্ধ্যা পৌনে ৯টা	সাংস্কৃতিক বিচিত্রানুষ্ঠান পর্ব ২
রবিবার, ১৩ই অক্টোবর, দশমী	
বেলা ১১টা	দশমী পূজা, সিঁদুর খেলা
দুপুর ১টা	প্রসাদ বিতরণ ও মধ্যাহ্নভোজ

10
Paintings

Satviki Jana

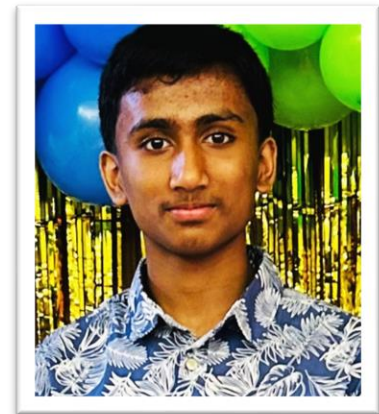


Matteo & Luca



Happy Durga Puja

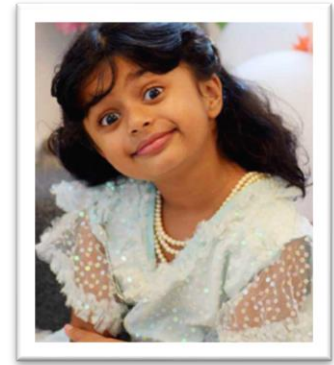
Ronan Patra



13

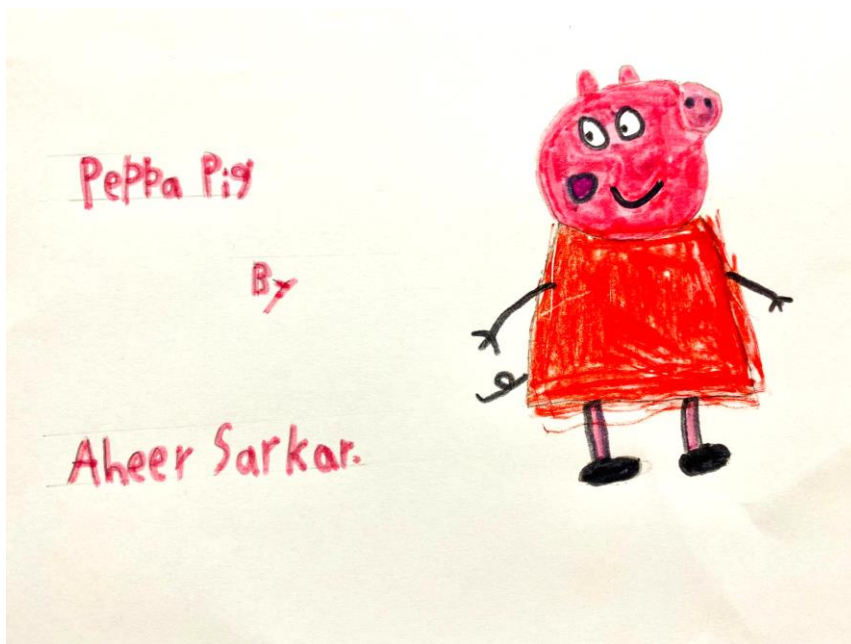
Amar Maa Durga

Eshana Ghosh



Crayon Love

Aheer Sarkar



Suman Chowdhury

জানলার লোহার শিকের বাধা, শরীর অতিক্রম করতে না পারলেও দৃষ্টি অতিক্রম করে যায় অনায়াসে। বাইরে ছড়ানো বেশ বড় বাগান। অনেক রকম গাছ সেখানে। কাঁঠাল গাছ আছে গোটা চারেক। প্রচুর ফল দেয়। সারা গরমকাল অনেক এঁচোড় খাইয়েছে গাছগুলো। এখনো কিছু ঝুলছে....অপেক্ষায় আছে কাঁঠাল হবার। এছাড়া গোটা দুয়েক...না,না পিছনের দিকের গাছগুলো ধরা হয় নি। সবশুদ্ধ গোটা ছয়েক আম গাছ। প্রতি বছর অনেক আম হয়। এবারে ঝড় উঠেছিল কয়েকবার। অনেক আম কাঁচা অবস্থায় পড়ে গেছে। সেই আমের চাটনি খাওয়া হয়েছিল। আম কেটে নুন মাখিয়েও অনেকেই খেয়েছে। যাই হোক, বাগানে নারকেল, বট, অশথ গাছও আছে। সবশুদ্ধ প্রায় পঁয়তাল্লিশ একরের মত জায়গা। দালানবাড়ি বাদ দিয়েও প্রচুর জায়গা। ভিতরে ফুটবল খেলার মাঠও আছে। সব জায়গা সব সময় পরিষ্কার করা সম্ভব হয় না বলে অনেক আগাছাও জন্মে আছে। অবশ্য যেখান দিয়ে মানুষজন চলাচল করে না, সেখানেই বেশি। এর মধ্যেই কিছু কিছু জায়গা বেছে সবজি চাষ করা হয়। ভিতরের মানুষজনই করে অবশ্য। টমাটো, ভিণ্ডি, বেগুন, লালশাক। যে সময় যেটা হয়, সেটাই করা হয়।



জানলার ধারে বসে সারাদিন ধরে সব দেখে যায় বিজন। অনেক পাখীও দেখে। কত রকমের পাখী, সারাদিন ধরে চোখের সামনে ওড়াউড়ি করে চলে। সব পাখীর নামও জানে না সে। জানা সম্ভবও নয়। আসলে ছেলেবেলা থেকেই গাছপালা, ফুল, পাখী, এদের উপর কোন আগ্রহই ছিল না বিজনের। ব্যস্ত জীবনে প্রকৃতির কোন মূল্যই ছিল না তার কাছে। কিন্তু এখন... কিছুই তো করার নেই তার। তাই দেখে। দেখে যায়। এই বিরাট পৃথিবী এখন সে জানলা দিয়েই দেখে। তার চাউনিতে কিন্তু কোন আগ্রহ নেই। সারা দিনে সামান্য কয়েকটা কথা সে বলে। তখনই বলে, যখন তাকে কথা বলতে হয়। প্রয়োজনে।

সেটাও তো কত অল্প তার জীবনে। তাই শব্দও বাড়ন্ত। এ গাছ থেকে ও গাছে ছোট্টাছুটির সময় কাঠবিড়ালী, জানলার পাশে চলে আসে কোন কোন সময়ে। তার দিকে ইতিউতি চায়। ইশারায় হয়ত কিছু জিজ্ঞাসাও করে। কিন্তু বিজনের বোবা চাউনি তারাও খুব বেশীক্ষণ সহ্য করতে পারে না।

ছটফটিয়ে পালায়। এবং আবার আসে। ব্যাটাদের সাহস খুব বেড়ে গেছে। এখন হাতের নাগালের মধ্যেই চলে আসে একেবারে।

বিজন স্থির হয়ে শুধু তাকিয়ে থাকে। হাত পা নাড়াতেও ভুলে যায়। একভাবে বসে থাকতে থাকতে যখন পা ধরে যায়, তখন সে লোহার তৈরি হাসপাতালের বেড থেকে নেমে পড়ে। ছোট ছোট পায়ে হাঁটতে হাঁটতে সে সেলের বাইরে বেরিয়ে আসে। কোনদিকে তাকায় না। কারুর সাথে কোন কথাও বলে না। শুধু সামনের দিকে হেঁটে যেতে থাকে। লোহার মোটা গ্রীল দিয়ে ঘেরা লম্বা করিডোর। বিজন হাঁটতে থাকে। একসময় পৌঁছে যায় করিডোরের শেষ প্রান্তে। তারপর ঘুরে যায় সে। এবং হাঁটতে থাকে...চলে আসে অন্য প্রান্তে। এভাবেই হেঁটে চলে। চলতেই থাকে। সময় যত এগোতে থাকে, তার হাঁটার গতিবেগও তত বেড়ে চলে। শেষে হাঁফতে থাকে একসময়। গায়ে ঘাম জমতে থাকে। জামা ভিজতে শুরু করে। মাথা ভিজে যায়। কপালের ঘাম জুলফির পাশ দিয়ে গড়াতে থাকে। এবং এরপর সে ধীরগতি হয়ে যায়। শেষে ঢুকে আসে নিজের সেলে।

নিজের বেডে বসে এসে।

ঘনিষে যায় জানলার কাছে।

এবং আবার শুরু হয়ে যায় তার বোবা নজরদারি।

বিজনের দৃষ্টিতে উৎকর্ষা নেই। নেই আকাঙ্ক্ষা। ভয়ের বা দুঃসাহসের চিহ্নও পাওয়া যায় না সেখানে।...বিজন জেলে আছে। তা বেশ অনেককটা দিন হয়ে গেল। পাঁচ পেরিয়ে ছয় বছরে পড়ল সে। সব ঠিকঠাক চললে ঠিক পূজোর মাসখানেক আগেই তার ছাড়া পাওয়ার কথা। তার অত খেয়াল নেই। নিঃশব্দেও মুক্তির কথা ভাবে না বোধহয়। কোন ক্যালেন্ডারের সামনে তাকে কেউ দাঁড়াতে দেখে নি। এতগুলো দিন কাটানোর পরও তার কোন বন্ধু নেই জেলে। এখানে ঢোকার একমাসের মধ্যে সে নিজের সেলে অঙ্গান হয়ে গেছিল। কেন হয়েছিল, সেটা সে জানে না। পরীক্ষানিরীক্ষা করে ডাক্তারবাবুরাও কিছু পায় নি। কিন্তু তার পর থেকেই বিজনের জায়গা হয়ে গেছিল জেল হাসপাতালে। আর তারপর থেকে এখনো পর্যন্ত সে এই হাসপাতালেই আছে। এবং এভাবেই আছে। অবশ্য, ভালোই আছে বলা যায়। মানে, অন্যান্যরা সেটাই ভাবে। খুব কম কথা বলেই সে বেঁচে আছে এ যাবৎ কাল। কেউ কিছু জিজ্ঞাসা করলে তবেই সে কিছু বলে। খুব কম কথাতেই সারে। কিন্তু তার উত্তরে কেউ কোন অসংলগ্নতা পায় নি। এবং তাই হয়তো তাকে পাগলা সেলে রাখা হয় নি।

বড় ডাক্তারবাবু তাকে কিন্তু খুব ভালবাসে। কিছু কথা যা কিনা নিজের থেকে সে বলে, সে সবই বড় ডাক্তারবাবুর কানে জমা পড়ে। তিনি নিবিষ্ট হয়ে শুনে যান। কখনো কখনো কিছু বলেও ফেলেন। আর সে কথা টেবিলের দিকে চোখ রেখে বিজন শুনে যায়। কোন বাধা দেয় না সে। বাধা দেওয়াটা তার স্বভাববিরুদ্ধ। বাধা দিতে পারলে তাকে জেলে অন্তত আসতে হত না।

অনেকবার অনেকভাবে কিছু বাজে কথা তার কানে এসেছে, কিন্তু পাত্তা পায় নি। আসলে তখন বিজন শুধু অফিস আর বাড়ি করত। মাঝে মাঝে চায়ের দোকানে অল্প আড্ডা। কানাঘুশো কিছু শুনলেও পরীক্ষা করে দেখতে তার মন চায় নি কখনোই। কিন্তু একদিন...

একদিন তাদের ডাইভার লালটুর সাথে মালাকে খুঁজে পেল নিজের বিছানায়। দুজনের শরীরেই সূতোটুকুও ছিল না। বড় আনন্দে একে অন্যের শরীরের প্রত্যঙ্গ পরিচিতি চালাচ্ছিল তারা। সেই আনন্দময় মুহুর্তে বিজন এসে গেছিল। ঘরের দরজা আটকানো ছিল না।

অসাবধানতা।

বিজন তার ছোট্ট বিবাহিত জীবনে মালাকে এত আনন্দিত দেখে নি কখনো। অন্যের মৈথুন দৃশ্য সামনাসামনি দেখার অভিজ্ঞতা খুব কম মানুষের থাকে। ঈশ্বর বিজনকে সে অভিজ্ঞতা থেকে বঞ্চিত রাখেননি। সম্ভিত ফিরে পেয়ে সে পিছন ঘুরে খোলা দরজা দিয়ে বেরিয়ে এলো। চলেই যাচ্ছিল।

কিন্তু ফের ঘুরে এলো। তারপর দরজা ভেজিয়ে দিল সযতনে। আর ঠিক সেই সময়ে লালটুর বুকের নীচে শোয়া বিজনের বউএর চোখ ঠোঁকর খেল নত মস্তক এবং বিষাদগ্রস্ত বিজনের মুখের উপর।

মালা ধাক্কা খেয়ে গেল। কিন্তু ধড়মড় করে উঠে বসল না। কারণ লালটুর ইনিংস শেষ হতে মাত্র কয়েকটা বল বাকি ছিল। এবং তারপরই লালটুকে ভাগালো মালা। লালটু অবাক হল, কিন্তু কিছু বলল না মালাকে।

অবাক বিজনও হয়েছিল।

নিজেকে পুলিশের গাড়িতে দেখে। কিন্তু আশ্চর্য সমর্থনে সে কিছুই বলে নি। বিজনের অফিসের লোকজনও অবাক হয়েছিল, কারণ বিজনকে তুলতে পুলিশ অফিসে ধাওয়া করেছিল। তারা পুলিশকে অনেক বোঝানোর চেষ্টা করেছিল, কিন্তু পুলিশ মানে নি।

তারাও মানে নি, যে বিজন প্রতিদিন বৌকে পেটায়, বা বাপের বাড়ি থেকে পয়সা নিয়ে আসার জন্য বৌকে অহরহ চাপ দিয়ে চলে। অফিসের মতই জেলেও সবাই তার উপর খুব সদয় ছিল। আসলে কথা খুব একটা না বললেও যতটুকুই সে বলত, খুব ভদ্রতার সাথেই বলত।

জেলের চীফ মেডিকাল অফিসার ডক্টর বিবস্বান বোস গাড়ি থেকে নেমে হস্তদস্ত হয়েই জেল গেট দিয়ে ভেতরে ঢুকলেন। সবাই দ্রুত চলে এল তাঁর কাছে। নিজের রুটিন সার্চ সম্পূর্ণ করিয়ে নিয়ে জোর পায়ে হাঁটা লাগালেন জেল হাসপাতালের দিকে। সাথে চীফ ডিউটি অফিসার, জেলার আর জেল সুপারিন্টেনডেন্ট। সাত সকালেই সবাই হাজির। আজ ভোর রাতে হাসপাতালের সাত নম্বর সেলের রাইটার বিজনকে খুঁজে পায় নি। তল্লাশি চালাতে গিয়ে দেখে গলায় মোটা করে পাকানো সুতলি বেঁধে বুলে গেছে সব থেকে ভদ্র আসামী বিজন সেন। অথচ পরের দিন দুপুরে তার ছুটি। জেল হাসপাতালে টুকটাক কিছু কাজ করে পয়সা জমিয়ে ছিল সে। সেখান থেকে কিছু টাকা আগের দিন সন্ধ্যাবেলায় মেটের হাতে দিয়েছিল সবাইকে লাড্ডু খাওয়ানোর জন্য। আজ দুপুরবেলায় বিজনকে ভালো করে খাওয়াবে ঠিক করেছিল কয়েদীরা।

কিন্তু....

বিবস্বান বোস পরীক্ষা করলেন বডি। সময় দেখলেন। তারপর ছেড়ে দিলেন অফিসিয়াল কাজের জন্য। মৃতদেহ ঘিরে কিছু আসামী দাঁড়িয়ে থাকলো। সাত আটজন করে একেকটা জটলা।

জেল পুলিশরা ভিতরের শৃঙ্খলা বজায় রাখার জন্য সচেষ্ট হতে শুরু করে দিল।

ডক্টর বোস ধীর পায়ে সিঁড়ি ভাঙতে আরম্ভ করলেন। নিজের ঘরে যাচ্ছেন তিনি। রিপোর্ট তৈরি করতে হবে।

ছুটি তো হতই আজ। কিন্তু আরো বড় ছুটির দরখাস্ত করে রেখেছিল বিজন, সেটা আর কে জানবে।

বরাবরের চুপচাপ আসামী ছিল তো...।

_ #মনমোহন



Stranded

Oishi Chakraborty

One hundred million miles apart,
Locked in its cold metal body.
The universe surrounding, embracing, bounding,
But all the light of the stars could not light up its cold,
metallic heart.

During the day, it traveled through the endless dunes
and yards,

The hot, dusty grains of sand grinding against its
ever-turning wheels.

It went on forever, through the miserable heat that
pounded and stung at his hard shell,

As it climbed, descended, on and on through the desolate wasteland that was Mars.

The night brought comfort, and a strange longing, a wonderous enthrall,

The stars spilled over the galaxy, twisting and tumbling for eons before finally settling down.

And the dreamy, nirvanic hues of the world interlaced with them,

Until they were one, and they were all.

It gazed at the planet before him, its vibrant green swirling with its lush blue,

The world was arcadian, tranquil, serene.

But the longing inside it was great,

Hiraeth; to long for a home that was never yours to want, a home you never knew.

It remembered, when it was pieced together from sheer power and effort,

And trembling hands, and magnificent minds.

It remembered when it woke, the blinding, sterile, white walls and stale lights,

And it remembered the feeling of wonder, of belonging, of comfort.





18

It remembered being packaged away, meticulously wrapped with care and strong, supporting arms,

Left in a dark room with nothing to see, hear or touch.

But all it felt was excitement, as the walls shook and spun with tremendous movement,

For such caring hands could never cause harm.

Left there for days, with its coding buzzing through it like a broken melody, stuttering and wrecked,

And only the occasional muffled voices for company.

It could not help but wonder over its destination,

Accompanied only by the random gentle tremors, it slept.

It woke to a bright room, white and black decorating every surface and floor,

Colorful little bundles of wires poking out of every corner.

Objects swam around it, and it gazed at them all in awe,

For every little thing was something it had never seen before.

Little beings, dressed in bulging white suits, floated around it with sluggish flexion,

Their hands reaching up like little bugs to flutter around its wheels, head, torso.

And as it watched them, it felt a warmth bubbling up from inside like bottled sunlight,

And with a fluttering feeling, realized it was affection.

The doors soon opened to a strange land, stretching, gigantic and broad,

Wind wrapped itself around every living thing, heavy, all-encompassing, suffocating.

The dust traveled through the air in tidal waves, sweeping across the land like a tsunami,


Ravaging the mountainous dunes with the rage of an angered god.

It eagerly rolled forward, under the rushing Marigold skies,

And the storms of sand like trickling fire.

But as it heard a distant rumbling from behind and looked up,

The home it had come to know as its, had not followed it from the highs





19

It sprang forward, desperately trying to keep its home in sight,

Pushing and sliding and constant.

It never stopped, never ceased, never strayed,

As fast as it could, yet that wasn't enough, to keep them from leaving it behind.

Day in and day out, it waited and waited,

Watching as the rays of the sun flow and sparkle like molten gold.

Traveling endlessly, digging endlessly, trapped in a wretched cycle,

Pushing past the gales, despite their heavy weight.

Years had passed and years will pass, it has long given up hope,

The storms may come, and the storms may go, and the stars may forever shine.

But it belongs here now, and can never leave,

Its desolate, confined, home.

One night it sat and realised with a start,

That this was where it was meant to be.

Kept from the beautiful and the living and the human,

One hundred million miles away, a universe apart.



Shadows in the Light / Whispers of the Silent

Sayan Mukhopadhyaya

Avi lived in Germany. He had built a quiet life, tucked away from the noise of Kolkata, a city that was once home. His world was orderly, as the Germans liked it. He worked in IT, had a small circle of friends, and enjoyed the weekends exploring the area around. His life was predictable—until the day his world shook to its core. It started with a call from home. His sister, Mira, a bright-eyed junior doctor in Kolkata, mentioned something terrible.



Avi stood at the window of his small apartment in Munich, staring blankly at the street below. The hum of traffic and the distant murmur of voices floated up like ghosts, fading into the background. In his mind, he was miles away—back in Kolkata, a city that once cradled his identity but now felt like a distant dream. A message from his sister, Mira, had unraveled everything, pulling him from his quiet life into a world full of questions.

The night before, Mira's voice on the phone had trembled with fear and anger. "Dada, did you hear about RG Kar Hospital? A junior doctor... she was raped. And murdered. Inside the hospital." She paused, her breath shaky. "She was just like me. Just like me."

Her words had sliced through him like a jagged blade. Avi gripped his phone, heart pounding, trying to grasp the enormity of what she'd just told him. A young woman—someone who had devoted her life to saving others—had been violated in the very place she should have been safe. He felt his voice tremble. "Mira, are you safe?"

A bitter chuckle crackled through the line. "Safe? Dada, no one here is safe. Not me, not any woman."

For the next few days, Avi was lost in a haze of grief and outrage. He buried himself in news reports, articles, and social media posts about the incident, each headline tightening a knot in his stomach. His mind kept circling back to one unbearable thought: It could have been Mira.

He couldn't focus on work, couldn't eat, couldn't sleep. His nights were spent wide awake, the soft glow of his phone illuminating the dark room as he scrolled through videos of protests erupting across Kolkata. Mira was there, marching with hundreds of junior doctors, their faces hardened by loss and fury. Every step they took felt like a scream into the void, demanding justice from a system that had failed them.

But Avi, thousands of miles away in Germany, felt helpless. He wanted to stand with her, to rage alongside her, but he was stuck in a city that felt colder with each passing day. Munich had once been a refuge, but now it seemed indifferent. Desperate to do something, anything,

Avi joined a local protest in solidarity with the one back home. The banners read "Justice for the RG Kar Doctor," but as he stood among the crowd, a gnawing discomfort settled in his gut.

A woman standing next to him was posing for selfies, adjusting her hair and laughing as her friend snapped the perfect shot. People around him were taking pictures, not of the protest but of each other, their signs propped up like accessories for the camera. He overheard a woman asking to her friend, "Will this be your next display picture?" The words sent a wave of nausea through him.

Later, as he scrolled through social media, Avi saw post after post from the protest. Perfectly filtered images, artfully captioned—but devoid of the anguish that weighed on his soul. They didn't seem to care about the young doctor who had been murdered. They cared about being seen caring.

He talks to himself, "People show up to these protests, but they're more interested in getting their pictures taken than listening to what we're fighting for. Some even say we're overreacting. Overreacting, Avi. After everything that's happened."

And it wasn't just the vanity that disturbed him. It was the whispers he caught between the chants, the subtle cruelty that seeped into the air. Women—women—criticizing other women. "Did you see what she's wearing? So inappropriate for a protest." "She's just here to show off or going to a party." The irony was suffocating. The very people who were supposed to be standing up for the rights of women were tearing each other down. The words echoed the culture they were protesting against—a culture where women were judged no matter what they did, always scrutinized, always reduced to their appearances.

Avi's anger swirled within him like a storm, fueled by grief, disgust, and an overwhelming sense of betrayal. He had always believed in the power of movements like this—the ability of people to come together and change the world. But now, standing amid this hollow performance, he wasn't so sure. What was the point of demanding justice when those shouting for it couldn't even see beyond their own biases?

He thought of Mira again, marching through the suffocating heat of Kolkata, facing tear gas and police brutality. She had always been strong, but Avi could hear the exhaustion in her voice when they spoke. "Dada, we're fighting for our lives. But no one listens. The government doesn't care. The system doesn't care. And you know what? Even the people who say they care—they don't."

The disillusionment in her voice mirrored his own. He felt the weight of it pressing down on him, smothering the last flicker of his hope. He had always believed that people were good at heart, that they wanted to make the world a better place. But now, he wasn't so sure. Had the world always been this hypocritical, or had he just been too naïve to notice? He wondered if he was seeing things or if he had unleashed Pandora's box in his mind.

As days passed, the hollowness around him deepened. In Germany, the protests continued, but they felt more like social events than acts of defiance. People shouted for justice in one breath, then turned around to judge each other in the next. The hypocrisy was unbearable. Yet, amidst the noise, Mira kept fighting. Avi didn't understand how she found the strength to keep going.

One night, as the rain softly tapped against his window, Avi called Mira. He dreaded hearing the weariness in her voice. The protests in Kolkata had grown more violent, with the doctors facing threats from all sides. He had seen videos of protesters being dragged away by the

police, beaten, arrested. He couldn't stop imagining Mira among them, her face bloodied, her spirit broken.

"Mira," his voice cracked when she answered. "Are you okay?"

Her reply was soft but unwavering. "I'm still here, Dada."

"That's not what I asked," he said, his frustration boiling over. "Is it worth it? This fight, this... this pain. What if nothing changes?"

Mira was silent for a long moment. When she finally spoke, her voice was heavier than he had ever heard it. "I don't know if it'll change anything, Dada. I really don't. But what choice do we have? If we stop now, they win. That's what they want—for us to give up, to accept this as normal. But we can't. Even if the world is full of hypocrites, we must fight. Because if we don't, we let them take everything."

Avi's chest tightened. He had never heard Mira speak with such raw emotion, such vulnerability. She had always been the strong one, the unshakable one. But now, she sounded so tired—so profoundly, bone-deep tired.

"Mira... I'm scared for you."

"I'm scared too," she admitted. "But that's why we must keep going. For her. For every woman who's been told her life is worth less than a man's. For every one of us who's been made to feel small, afraid. If we don't fight, what's left?"

The call ended, but Avi lay awake for hours, Mira's words echoing in his mind. He thought about the world they lived in—a world where people shouted for justice but refused to confront their own hypocrisy, where men and women demanded change but clung to their prejudices like lifeboats in a storm. He had always wanted to believe in the goodness of people, but now, that belief felt like a fragile dream.

A week later, Avi joined another protest in Munich. This time, he didn't bring a banner or chant slogans. He stood at the back, quietly observing. The same faces were there, the same people who had been more interested in appearances than action. But this time, Avi noticed something else. Among the crowd, there were a few—just a few—who, like him, seemed tired. Tired of the hypocrisy, tired of the noise. They stood in silence, their eyes heavy with the same grief and anger Avi carried.

In that moment, he realized something important: the fight wasn't about winning or losing. It wasn't about being seen or heard. It was about refusing to let the world's darkness consume you.

As the night fell over Munich, Avi whispered a silent prayer for Mira, for the young doctor whose life had been stolen, and for all the women fighting to reclaim their voices. He didn't know if the world would change, but he knew one thing for certain—Mira was right. The fight wasn't about the outcome—it was about the courage to stand up, even when the world felt broken.

And as Avi walked away from the protest, the weight of the world still pressing on him, he felt something unexpected—a strange sense of peace. In his mind he says:

I stand in shadows, lost in light,
A world of faces, wrong and right.
They shout for justice, loud and clear,
But in their eyes, I see the fear.

Hypocrisy, like rain, it falls,
In every laugh, in every call.
They hold their signs, but do they care?
Or is it just a mask they wear?

Yet in the dark, a truth remains,
A quiet fire beneath the pain.
For every heart that breaks, we fight,
Not for the day, but for the night.

The world is hollow, full of lies,
But hope still flickers in the skies.
And though the darkness tries to win,
The battle starts from deep within.



বিচার চাই

রমা বিশ্বাস

তিলোত্তমার বিচার চাই
কঠিন হলো স্বর -
মিটিং মিছিল রাত দখল
চলছে চাপান উতোর।

নৃশংসতার নজির গড়ে
পিশাচগুলো রইল আড়াল
বিচার নয়তো প্রহসন সব
একজন না বহু ক্রিমিনাল?

কে সত্যি কে মিথ্যা
কোনটা আসল কোনটা ঝুটা
সিবিআই এর মুখে তালা
কাটা ঘায়ে নুনের ছিটা।

রাজ্য দেশ ও বিশ্বজুড়ে
প্রতিবাদ আজ দিকে দিকে
রাজনীতির জটিল পাঁকে
মূল ইস্যু কি হচ্ছে ফিকে?

নৈতিকতার স্বলন দেখে
আওয়াজ উঠুক নিরন্তর
উই ওয়ান্ট জাস্টিস -
জাস্টিস ফর আর জি কর।



চিত্রা চক্রবর্তী

মা প্রতিবারের মত তুমি এবছর ও আসছ। মাতৃ রূপেন সংস্থিতা হয়ে। ৫ দিন তোমাকে সবাই আরাধনা করবে বিভিন্ন আয়োজনে, ফুল, ফল, প্রসাদ এ সবই মেতে থাকবে পাঁচটা টা দিন।

জানি না, তুমি তোমার মূন্স্বয়ী রূপ থেকে চিন্ময়ী রূপে ধরা দাও কিনা। তুমি তো কখনো মা, কখনো কন্যা, তোমার কাছ থেকে তো সব নারী এর সমান অধিকার। সবাই থেকে তোমার সন্তান, তোমার সব সন্তানই তো তোমার আগমনে আনন্দে মেতে ওঠে, নতুন জামা কাপড়, হৈ চৈ তে তোমাকে নিয়ে মেতে থাকি আর দশমীর দিন মিষ্টি খাইয়ে কানে কানে বলে "আসছে বছর এসো মা"। তুমি ও ছলছল তা গ্রহণ করো। একদিকে তোমার আনন্দ শিবের কাছে ফিরে যাবে আগুন জ্বলে বলে আর একদিকে বাপের বাড়ি ছেড়ে যাবার কষ্টে তোমার চোখে জল থাকে। সেই সময় একবার ও কি তোমার মনে পড়ে তাদের কথা যারা চোখের জল লুকিয়ে রাখে তোমাকে বরণ করতে পারছে না বলে।

তুমি তো সব সামাজিক রীতি নীতির উর্ধ্ব, ত্রিশূল ধারিনী, শক্রনাশিনী মা. শক্তি রূপেন সংস্থিতা।

এ তোমার কেন বিচার মা? শুধু মাথা ভর্তি সিঁদুর থাকলে তারাই সবাই তোমর বরণ করবে, আর দূর থেকে তোমার আমি ঘটানো, দুর্ভাগ্যের অধিকারী নারী রা শুধু চোখের জল ফেলবে? তোমার থেকে দূরে থাকবে? তুমি চুপ করে দেখবে?

সহ্য কর কি করে মা? এদের অন্তরের চোখের জল কি তুমি দেখতে পাও না মা ? তুমি অন্তরযামী? না, দেখো দেখো না? তুমি নারী?

মায়ের কাছে তো সবই, সব রীতি নীতি সমান। সবাই তোমার সন্তান , তাহলে কেন এই বিভেদ . নাকি নিজের পরিবার নিয়ে তুমি এত আমি ব্যস্ত, যে কিছুই তোমার নজরে পড়ে না?

এই সামাজিক রীতি নীতি যে কতিপয় পুরুষ সেই প্রাচীন যুগে তৈরি করেছিলে, তুমি কি পারো না, তোমার ত্রিশূল দিয়ে তা ক্ষত বিক্ষত করতে?

জানি মা,এটা সহজ কাজ নয়, কিন্তু তোমার কাছে, এ আমার অনুরোধ, সে নিয়ম তুমি তোমার ত্রিশূল দিয়ে ছিন্ন ভিন্ন করে দাও, যাতে সবাই তোমার কাছ থেকে এ তোমাকে মিষ্টি খাইয়ে চোখের জলে এ বিদায় জানিয়ে, আবার আসার আমন্ত্রণ জানাতে পারে।

আমি সব রীতি নীতি অগ্রাহ্য করে আমার ঠাকুর ঘরে বসে তোমার দিকে তাকিয়ে তোমাকে বরণ করবো মা, থালাতে সব থাকবে, ধন দুর্বা, পান, মিস্টি, চন্দন, শুধু সিঁদুরের বাটিতে থাকবে আমার (আমার মত নারীদের) চোখের জল। দেখি কি করে তুমি চুপ থাকতে পারো?





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!

Raspberry Cheesecake

Tanumeeta Ghosh

For a moment there,
My whole world came to a full stop.
No further new sentence, so hung up
Could hear a pin drop.

Criss crossing into the millennial lives,
At a busy airport lounge
He sat down
Shoes and belt brown
The same old known frown
It was him, in town.

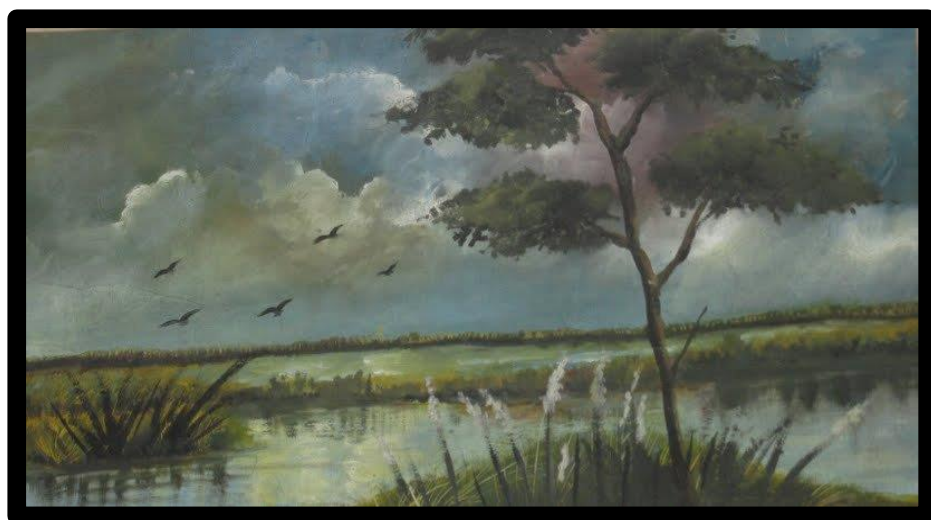
Two tables across, I
A book in front of mine
Hasty decisions to define, Recline
I managed to order No. 29
A Raspberry Cheesecake.

I couldn't but smile,
It took me to a table,
In our prime ,
Him and I together..
Lights dim
Spirits high
Done with dinner on a Friday night
We knew we should head home inspite
Fell my eyes on the day's special menu
A Raspberry Cheesecake...

Years hence,
He has salt- pepper and a receding hairline
Waiting for his next airline
It was and will always be
Where I incline
...so, I see him dine,
Looks all fine
Besides all his orders, arrived
A Raspberry Cheesecake....



Mitrajit Ghosh



NO Means NO

Purbita Chakraborty

My phone buzzed. A friend called me to talk about a photograph she had just sent. It's of the midnight candlelit protest she participated in. It lightened my heart to see that so many people showed up, that too in the middle of the night, to seek justice and protest against a heinous crime that shouldn't have happened.

I have been deeply affected by a recent event, that took place in Kolkata. It happened to a woman I don't know, but it could have been me, it could have been my daughter, it could have been you, or someone we love.

Crimes against women and children have been happening since the creation of the universe. However, this incident gave way to a deeper realization that as a woman, how helpless and powerless we still are and will always be, no matter how much the world progresses, unless there's a radical change in how men think about women and stop treating us as mere objects for their momentary pleasure.



It was a regular day for this female junior doctor at R.G. Kar Hospital in Kolkata. She ended her 36-hour long shift late at night, and she was so tired that instead of going home, she decided to sleep in the hospital. The streets in Kolkata are pretty unsafe for a woman at that wee hour. She found an empty seminar room and went to sleep.

The next morning, her half-naked body was found in the seminar room. The post-mortem report stated that she was brutally tortured, raped, and murdered.

Mind you, she didn't venture out at night alone or go out of her way to be raped and murdered. It was her workplace, a reputed government hospital, and she was a doctor, doing her duty. And yet that fateful night became her last night. She died because those scumbags don't know the meaning of a NO. She died because they don't care and they don't take NO for an answer.

The rape and murder of this doctor is not an isolated event. Many incidents do not come to the limelight of the newspapers, and some news do not even see the light of the day, because women are shamed, threatened, and silenced. Nevertheless, the damage they cause is irrevocable.

A few years ago, a 22-year-old girl was raped and tortured brutally in a moving bus in New Delhi. It was a gang rape. The girl died eventually in a hospital in Singapore.

Even little children are not spared. A six-year-old girl was raped by her teacher in her school, in Kolkata. Another girl in the same school got raped by the school bus driver. My friend's daughter was in the same school as that child. Imagine the agony of the parents.

If women and children are not safe in their workplaces, schools, or in their own homes, where else will they be? We don't send our little girls to play outside anymore. We teach them *good touch and bad touch* when they should be playing with Barbies or Legos. It's sad and frightening that there's no room for innocence, for childhood.

I wonder what her last thoughts were, how she might have struggled until her last breath, and how powerless and vulnerable she must have felt. According to the National Crime Records Bureau, every 16 minutes a woman is raped in India. But this doesn't depict the truth because many victims do not report the crime.

Unfortunately, even a capital punishment like death row doesn't solve the problem. The convicts in the Delhi rape case were given a death sentence to set an example, to show people how severe the consequences could be, and prevent them from doing so in the future. But sadly, history keeps on repeating itself.

In recent news, I read that NASA is sending a woman astronaut to the Moon next September. They are also preparing a team of astronauts to land on Mars for the first time to explore if it could be a safe home for humans one day and to find answers to some of humanity's fundamental questions like if there is life elsewhere in the cosmos, or how life began on Earth.

I am amazed at the progress of humankind and scientific growth.

Great minds can achieve great things and women are walking hand in hand. We are not left at home to care for the house and the children anymore (not that that is insignificant), but we are equal partners. We have proved that we can be engineers, doctors, researchers, designers, architects, firefighters, scientists, astronauts, or even a nation's President if we set our minds to it.

Then why do we have to live in constant fear? Why is it so difficult for men to comprehend that when we say NO, we mean NO?

Durga Puja is supposed to be about the victory of goddess Durga in her battle against the demon, Mahishasura. It's a celebration of light over darkness, good over evil. It's the celebration of the divine feminine. Then why does it sound like hypocrisy because those same men who violate women's bodies, then come back to celebrate the Puja?

Is it too grand a wish that we get the respect we deserve, that our bodies are not treated as objects, and that no one is entitled to touch us without our consent? Is it too big a dream that one day, going out to work or play will not be a privilege and we can walk home safely without being prey to a predator?

Till then, I will continue praying for all the women and little girls.



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

কল হো না হো

– শান্তা বিট

বড়ো হলাম, বিদেশ গেলাম

ব্যবসা-গাড়ি-বাড়ি...

কাজের চাপে আজকাল হোটেলেই থাকি।

আজ আমার অনেক আছে

শুধু সময়টা নেই ভাই

টাকা, বাড়ি, ধন-দৌলত

আমার চাই, আরও চাই...

শরীর এখন বিশ্রাম চায়?

হা! হা! হা!

সময় নেই। ওসব কথা কাল হবে ভাই।

বুকের ব্যথা রোজই হচ্ছে

বাড়ছে দিনে দিনে

কোটি টাকা মানত করি আর ক'দিন যেন বাঁচি।

ও ভগবান, পায়ে পড়ি, আজই দিও না ছুটি।

দূরের থেকে আকাশবাণীর প্রতিধ্বনি বাজে —

নিঃশ্বাসেরে যায় না কেনা

সে যে আপন পথে চলে।

যা ভাল কাজ করে ফেলো

রেখো না তাকে ফেলে

কল হো না হো

দিনের শেষে সুখ-শান্তি পেলে।



„Ob du morgen noch lebst ...“

- Santa Bit

Bin groß geworden, ins Ausland gegangen,
nun besitz ich Geschäfte, Auto, Haus,
Ich hab so viel Arbeit, schlafe nachts in Hotels,
heute habe ich alles,
nur keine Zeit,
habe Geld, Haus, Reichtum,
ich brauche mehr, noch mehr,...

Verlangt mein Körper Ruhe?

Ha! Ha! Ha! - Heute hab ich dafür keine Zeit.

Darüber sprechen wir morgen.

Herzschmerzen habe ich täglich,

sie steigern sich von Tag zu Tag.

Dir verspreche ich all mein Geld, o Gott,
verlängere dafür meine Zeit.

Gott, bitte, lass mich heut noch nicht sterben.

Fern vom Himmel kommt ein Echo -

Den Atem kannst du nicht kaufen,

er bestimmt seine eigenen Wege.

Wenn du etwas Gutes tun möchtest,

nicht aufschieben.

Wer weiß, ob du morgen noch lebst.

Dann hast du am Ende

Glück und Frieden gefunden.

Santa Bit

(Übersetzung: Christa RoyChowdhury)





<https://gintiandmore.de/>



মাগুরের কেরামতি

প্রিয়া দাস

দাসবাবুর শরীরে অন্যান্য রোগের সাথে সাথে দেখা দিয়েছে রক্তাল্পতা। দাসগিণি ভাবলেন- ওষুধের সাথে সাথে সঠিক পথ্য খাওয়ালে তবেই যদি কত্তার শরীর সারে। যেই না ভাবা, সেই মতো থলে হাতে গিণি চললেন বাজার। বাজার থেকে মনের সুখে ব্যাগ ভর্তি করে শাকসজ্জি ও ফলমূল কিনলেন। আর কিনলেন দাসবাবুর ভীষণ পছন্দের দুটি জ্যাস্ত মাগুর মাছ। বাজার থেকে ফিরে দাসগিণি একটি বড় হাঁড়িতে জল দিয়ে মাছ দুটিকে রেখে হাঁড়িটা রান্নাঘরের জানলার ওপর জালতি চাপা দিয়ে রেখে দিলেন। বিকেলবেলা চা চাপিয়ে গিণি মাছেদের মুড়ি খাওয়াতে গিয়ে দেখেন, মাছদুটি হাঁড়ির ভেতরে ঠিক যেন রাশিয়া-ইউক্রেনের মতো যুদ্ধ বাধিয়ে দিয়েছে। অনেক কষ্টে অপেক্ষাকৃত ছোট মাগুরটিকে বের করে তিনি আলাদা করে রাখলেন। পরদিন সকালে রান্নাঘরে গিয়ে গিণির চক্ষু ছানাবড়া। বড় হাঁড়ির ভেতর থেকে মাগুর মাছটি হাওয়া। চারিদিক তোলপাড় করে ওপর থেকে নীচে, বাগানে তন্নতন্ন করে খুঁজেও মাগুর মাছের কোনো হদিশ পাওয়া গেল না। কত্তা-গিণি দু'জনেই ভীষণ মনমরা হয়ে বসে রইলেন। এমন সময় হঠাৎ নীচ থেকে সিকিউরিটিগার্ড বেল বাজিয়ে বললো, মাছের হদিশ পাওয়া গেছে শিগগিরই আসুন। পড়ি কি মরি করে গিণি নীচে গিয়ে দেখেন পার্কিং লটের এক কোণে নেতিয়ে পড়ে আছে কত্তার সাধের মাগুর মাছ। গিণি যেই মাছটাকে ধরতে গেলেন, অমনি তিড়িং করে লাফ দিয়ে মাছটি পগারপার। গিণিও ছাড়বার পাত্রী নন। কোমরে আঁচল কষে বেঁধে ছুটলেন পেছন পেছন। তারপর যেই না মাগুর মাছ এপাং-ওপাং ঝপাং করার পর সবে একটু জিরোবে বলে থেমেছে, গিণি অমনি খপাং করে মাছকে ধরে প্রায় বগলদাবা করে নিয়ে এলেন। তারপর আর কী! মাছ ধুয়ে কেটে বেছে এমন সুস্বাদু মাগুর মাছের ঝল রাঁধলেন, যা খেয়ে কত্তার মুখে হাজার ওয়াটের আলো খেলে গেল। আর তা দেখে গিণি বুঝলেন তার এতক্ষনের সব পরিশ্রম সার্থক।



অমাবস্যার আলো

Ajay Mitra

রাত দখলের ডাকে, শত সহস্র আলো,
আকাশের তারারা আজ নিকষ কালো।
চাঁদের গায়ে, আগুনের লেলিহান দাগ,
শরীর মন, সব জ্বলে পুড়ে থাক।

অসুস্থ পৃথিবী, লজ্জায় মাথা নত,
ঈশ্বরের চোখে বৃষ্টি, প্রতিবাদ শত শত।
কর্কটরোগে শীর্ণকায়, ঘুনে ধরা সমাজ,
মাথায় পাপের বোঝা, কণ্ঠে ধিক্কার, লাজ।

আমার তিলোত্তমার, চোখে একমুঠো স্বপ্ন,
রাষ্ট্র, সমাজ, আজ নগ্ন ক্ষমতায় আন্তমগ্ন।
অভয়া জীবনে গোলাপ, স্বাধীনতা ডানা মেলা,
অসুরের শরীরে পিশাচ, তিলোত্তমার রক্তে খেলা।

চিতার আগুন মশাল, ভেজা মোমবাতি,
নরমেধ যজ্ঞে কুমারী আত্মহুতি।
শরীরের সব ভালোবাসা, আগুনে পুড়ে ছাই,
লক্ষ কণ্ঠে প্রতিবাদ, বিচার চাই, বিচার চাই।

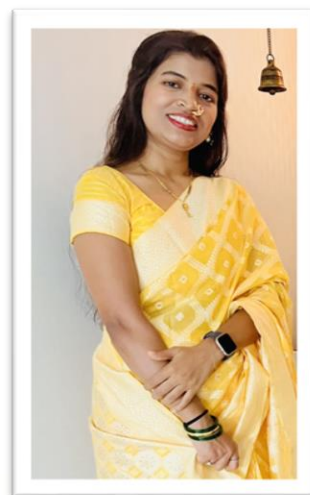
জীবনযুদ্ধে হারেনি নির্ভয়া, অভয়া,
শত কোটি প্রাণ, অভাগা-অসহায়া।
ওগো নির্ভয়া, অভয়া-তিলোত্তমা,
তোমরা মহিয়সী, তোমরা অনুপমা।

গর্জ গর্জ ক্ষণং মূঢ়, মধু যাবৎ শিব-মহম,
আয় মা এবার, চন্ডী রূপে, রুদ্রানী অভয়ম।
ময়া ত্বয়ি হতে হত্রেব, গর্জি ষস্তাশু দেবতা,
নিধন কর মা সব অসুরে, জননী বিষ্ণুমাতা।



Mandala Dipa

Parimal Pashte





Saraswati
puja 2024



The Robot Thakurs and the Divine Durga puja Dilemma

Reema Patra



As Durga Maa prepared for her annual journey to Earth with her divine entourage—Ganesha, Kartikeya, Lakshmi, and Saraswati—she sighed. "This year, we're going digital," she said.

"Digital?" Ganesha asked, adjusting his mouse-shaped vehicle. "But I thought humans were already worshipping us via Zoom!"

"No," Maa replied. "This year, we're going to be hosted by the *Robot Thakurs*."

The Samiti family was famous for their eccentricity. Every year, they upgraded their Durga Puja pandal with new tech. This year? Robo-priests!

As soon as the gods arrived at the pandal, they were greeted by mechanical arms offering artificial flowers and drones buzzing with LED lights. The whole setup looked like a sci-fi movie set. The traditional clay idol of Durga had been replaced by a giant 3D hologram, and instead of the usual fragrant incense, the air smelled faintly of... printer toner.

"Welcome to DurgaPuja 2.0!" announced Mr. Thakur, adjusting his virtual reality glasses. "We've got AI-powered chants, robo-dhakis playing beats, and, of course, a livestream for devotees who can't make it in person."

Lakshmi raised an eyebrow as a robotic priest whirred past, holding an electric diya. "Do they even need us here anymore?" she whispered to Durga Maa.

Ganesha poked at one of the LED-lit drones hovering nearby. "Look, Maa, this one's programmed to chant 'Jai Ma Durga' on a loop."

Kartikeya grinned, eyeing the automated dholak player in the corner. "What's next? Self-cooking bhog?"

Durga Maa sighed deeply. "Let's hope they remember why we're really here."

"Welcome to DurgaPuja 2.0!" announced Mr. Purutmoshai, adjusting his virtual reality glasses.

"Humans have really outdone themselves," Lakshmi whispered, shaking her head. "But it's time for some truth."

The gods gathered in the middle of the pandal, and Ganesha began, "Truth #1: *More Wi-Fi won't fix your relationships*. Try some old-fashioned conversation!"

Next, Kartikeya stepped forward. "Truth #2: *Buying luxury items online doesn't make you rich.* Hard work still applies—even in the age of free shipping!"

Saraswati raised her veena and chimed in, "Truth #3: *Watching YouTube tutorials doesn't make you wise*. You can't DIY your way to knowledge. Study hard!"



39

The Samiti family blinked, stunned. Their robo-priests froze mid-chant. Even the LED lights dimmed.

Durga Maa smiled. "Maybe next year, you'll remember: gods or robots, the real puja is in your heart."

And just like that, they vanished, leaving the Samiti family scrambling to reboot their Wi-Fi.



ভূত-বিচিত্রা

প্রিয়া দাস

কেউ কি জানো শাকচুনি,
 কেমন করে দোলায় পা?
 ভূতের গল্প শুনলে পরে -
 ছমছম কেন করে গা!
 গেছো-মেছো-মামদো, আছে-
 হরেক রকম ভূতের ছা!
 সুযোগ পেলেই মটকাবে ঘাড়;
 এক দৌড়ে পালিয়ে যা!
 পেত্নীরা সব ঘাপটি মেরে,
 লুকিয়ে থাকে কোন বনে?
 সন্ধ্যা নামলে জপিস যেন,
 রাম-লক্ষণ মনে মনে!
 রাক্ষসীর প্রাণ কেনই বা থাকে-
 লুকানো ভ্রমর মাঝে!
 লালকমল-নীলকমল জাগবে কেন
 সকাল- দুপুর- সাঁঝে?
 এমন আজগুবি সব প্রশ্ন খেলে-
 আমার ছানার মাথায়;
 উত্তর পেলে জানিও আমায়,
 রাখবো লিখে খাতায়!



Kolkata Tram*Rajkrishna Paul*

Oh the Kolkata Tram, you are a lost hope,
 You being a vehicular shadow now, that lingers near,
 A whispered doubt, a quiet fear.
 Once a flame that burned so high,
 Ruled the streets of Kolkata like an enlightened fly,
 Carrying so many officers, workers, employers,
 With your nostalgic whistle blower,
 Now it flickers, dimmed, beneath the sky.
 I can't believe it, I wished it was a lie.

It fades like the mist in the morning light,
 A dream that drifts out of sight.
 Promises once carved in stone
 Now crumble, fragile, overthrown.

The path once clear now fades away,
 Where light once shone, the dark holds sway.
 A future bright, now wrapped in haze,
 Eyes once wide, now cast in glaze.

Yet in the silence, faint and small,
 A heartbeat echoes through it all.
 New innovation, new vehicles, underground rail now overthrows the tram.
 I can listen to your fading drum,
 As you stand on your ill-fated line
 Causing chaos, and making other vehicles to climb
 Climbing on one another,
 Looking at you in anger and mockery,
 Alas I only know, that you are gone, and I will be looking at your pictures in painted crockery,
 So many love poems, were written, so many memories are there in your lap on a rainy day
 Now it all blows out as it echoes like a dark and desperate clay

For even lost hope leaves behind,
 A trace of what it hopes to find.



মহালয়ার স্মৃতিসুধা

শতরূপা দাস মুখার্জি



আমরা দুই বোন। আমাদের বাড়ি দক্ষিণ কলকাতাতে। আমরা দুইজন কলকাতার আধুনিক আদব কায়দায় বড় হয়েছি। কলকাতার আনাচে-কানাচে তা আমাদের ছোটবেলা থেকে মুখস্ত। ছুটির দিন এলে বা বড়দিনের ছুটিতে বড়মামা আমাদের বেড়াতে নিয়ে যেত। সেই দিনগুলি স্মৃতির মনিকোঠায় এখনো উজ্জ্বল। সবথেকে মজার দিনগুলো ছিল আমাদের যখন আমরা বাবা-মায়ের সাথে পূজোর বাজার করতে যেতাম। বাবার কাছে একটা কথা ছোটবেলা থেকে শুনে এসেছি যে পূজো আসছে আসছে এটাই ভালোলাগে, চলে এলে হুশ করে শেষ হয়ে যায়। আমি আর বোন পূজোর দিনগুলোর জন্য হাঁ করে বসে থাকতাম। কত প্ল্যানিং, রাত জেগে সপরিবারে উত্তর কোলকাতার ঠাকুর দেখতে যাওয়া, বন্ধুদের সাথে নতুন জামা কাপড় পড়ে প্যান্ডেল হপিং। সবকিছুর আয়োজন প্রায় দুমাস আগে থেকেই শুরু হয়ে যেত। পূজোর বাজার করতে বাবা-মায়ের সাথে যখন ধর্মতলা তে যেতাম একটা অদ্ভুত পূজো পূজো গন্ধ পেতাম চারিদিকে।

তারপর যখন মহালয়ার দিন আসে ভোর চারটের সময় আগের রাতে এলার্ম দিতাম এলার্ম ঘড়িতে। এলার্মের আওয়াজের আগে দাদুর রেডিও ঠিক বেজে উঠত। আমাদের ঘর থেকে ঘুম ভেঙে চোখ ডলতে ডলতে দাদুর বিছানায় ধপাস করে পড়ে যেতাম। শব্দ দিয়ে শুরু হতো মহালয়ার আগমনী গান। তা শুনে ভেতরটা কেমন একটা আনচান করে উঠতো। একটা একটা করে গান আর সাথে বীরেন্দ্রকৃষ্ণ ভদ্রের শ্লোক বুকের মধ্যে একটা অদ্ভুত শিহরণ জাগিয়ে তুলতো, মাঝে মাঝে গায়ে কাটা দিয়ে উঠতো। মহালয়া শুনতে শুনতে আমি আর বোন সেখানেই দলা পাকিয়ে ঝিমোতাম আর কখনো হয়তো ঘুমিয়েও পড়তাম। তার মধ্যেই দেখতে পেতাম মা দুর্গা বিভিন্ন রূপে প্রকৃতির মধ্যে দিয়ে এগিয়ে চলেছেন নানান রকম ঝড় ঝামেলার মোকাবিলা করে। কখনো কখনো সে হাঁচট খেয়ে পিছিয়ে করছেন। কিন্তু না খেমেই পুরো দমে ক্রমশ এগিয়ে চলেছেন। অনেক অসুর তাকে ধাওয়া করছে, মা দুর্গা তাও অনেক শক্তি নিয়ে সবার সাথে যুদ্ধ করে চলেছেন। না একবারের জন্য তিনি থামেননি বরং হাসিমুখে দশ হাতে অস্ত্র চালিয়েছেন। রূপং দেহি জয়ং দেহি গানে যেই মা দুর্গা নাচ শুরু করবেন হঠাৎ মাথার ওপরে হাত বুলিয়ে মা আমাদের ডেকে তুলতেন। তখন বুঝতাম যে স্বপ্ন দেখছিলাম আর ঘুমিয়ে পড়ে রেডিও অনেকটা মহালয়া শোনা হয়নি। মা তখন বলতেন যে দেখ সাড়ে পাঁচটা বেজে গেছে টিভিতে মহালয়া শুরু হয়ে গেছে। ঘুম ভেঙে চোখ কচলাতে কচলাতে ঘড়ির দিকে তাকাইতাম। তখনো দাদুর রেডিওতে মিষ্টিভাবে রূপং দেহি জয়ং দেহি বেজে চলেছে। দাদুর চোখ বন্ধ করে হাত জোড় অবস্থায় মাথা দুলিয়ে দুলিয়ে সেই গান উপভোগ করে চলেছেন। আমি আর বোন ধরমড় করে উঠে আমাদের টিভির ঘরে ছুটে চলে যেতাম।

টেলিভিশনে মহালয়া হয়তো এখন নানারকম গল্পের আঁধারে অনেক রকম উন্নত প্রযুক্তির ব্যবহারে অতিরঞ্জিত ভাবে দেখানো হয়ে থাকে। কিন্তু আমার মনে ছোটবেলায় দেখা মহালয়া এখনো খুব স্পেশাল যেখানে সংযুক্ত মা দুর্গা হয়েছিল আর অসুরকে অসুরের মতনই দেখানো হতো তখন। যাইহোক বিস্মিত চোখে মহালয়া দেখা শেষ করে আমি আর বোন মায়ের তুলে আনা শিউলিফুল দেখতাম আর প্রাণ ভরে তার ঘ্রান নিতাম। সেই

অনুভূতি প্রকাশ করার ক্ষমতা আমার এই কলমের নেই। অনেকগুলো বছর কেটে গেছে। চাকরি সূত্রে চার বছর কোলকাতার বাইরেই থাকতাম। চাকরিজীবনের প্রথম বছরে পুজোয় কোলকাতা যেতে না পারার জন্য খুব কেঁদেছিলাম। তারপর আস্তে আস্তে সেই অনুভূতি ক্ষীণ হয়ে গেছে। তারপর বিয়ে করে দেশ ছেড়ে বিদেশে আসা। প্রায় এক বছর এখন প্রবাসী বাঙালি। এখন আর সেই অনুভূতিগুলো চাইলেও অনুভব করতে পারিনা। না রয়েছেন আমার দাদু আর তার রেডিও। আমার বোন এখন চাকরি সূত্রে কানাডা বাসি। আবার কবে একসাথে হব তার নিশ্চয়তা সম্পর্কে অবগত নই।

শিউলি ফুলের গন্ধ কত বছর পাইনি তা আর মনেও নেই। আজ মহালয়া। এখন মোবাইলে বীরেন্দ্রকৃষ্ণ ভদ্রের শ্লোক চলছে। চায়ের কাপে চুমুক দিয়ে শুনতে শুনতে বুকের মধ্যে মোচড় দিয়ে উঠলো এটাই ভেবে যে কলকাতায় পূজোয় এই সময় বড্ড তোড়জোড়। আর এখানে থাকতে থাকতে ভুলেই গিয়েছিলাম আজ মহালয়া। ছোটবেলা মহালয়ার ভোরে যে স্বপ্ন দেখতাম তা এখন প্রতিনিয়তই মা দুর্গার মত হাসিমুখে নানা রকম অবস্থার মধ্যে আমরাই করে থাকি। অসুরের মতো প্রতিকূল পরিস্থিতি বা দুষ্ট লোকেরা তো আছেই সেই বিপত্তির পরিমাণ বাড়িয়ে দেওয়ার জন্য। সময়ের সাথে সাথে সবকিছু বদলে গেছে। সেই আশ্চর্য অনুভূতি, মহালয়া, পুজোর দিনগুলো, রেডিওর গান শোনা কোন কিছুই আর আগের মতন নেই। যা রয়ে গেছে তা হল এই স্মৃতিটুকু। হয়তো এখনো কলকাতার কোন একটা মেয়ে মহালয়ার দিনটা এভাবেই উপভোগ করছে.....





DURGA
PUJA
2023



Sukanya Chakraborty

A Festival of Hope -

A hope that we would be rightfully placed in the society
Like the Goddess on the pedestal,
Our everyday battles are no less than that of the divine mother.

A Festival of Courage -

The courage to openly accept what is just and vehemently
protests against every form of injustice,
Inside the home and outside of it.

A Festival of Persistence -

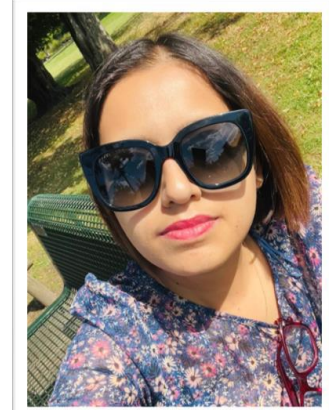
For persistence is the keyword to bring any form of paradigmatic shift,
In your everyday approach to 'the woman question'.

A Festival of Questions -

For questions lead to discussions and discussions to discoveries
Of the 'feminine facts' which might educate you on the need of the hour,
Equality, safety, dignity and acceptance.

A Festival of Freedom -

To free yourself from the shackles of a yearly festival of wealth and power.
To realise that resistance too is a form of festival.



Maa Durga's family vacation

Gautam Kar

It was the 16th of September, 2023; 10:00 CET morning, I was sitting in my living room, having a cup of coffee, when a phone call came from Anindya Sengupta, our Cultural Coordinator. He sounded excited, and I heard, "Gautam-da, our Pratima is missing."

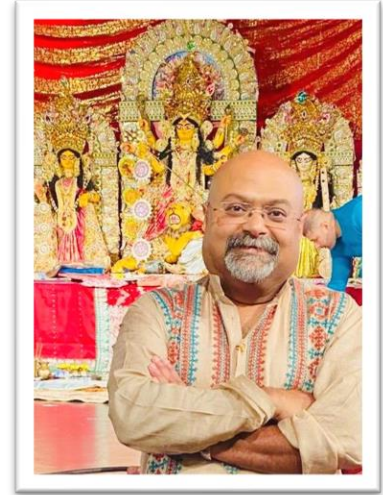
In complete disbelief, I responded, "What did you just say?"

He repeated, "Our Pratima is missing."

I asked, "The whole lot?" thinking about how many years we might have to wait for another Pratima, considering how expensive it is.

He replied, "Laxmi and Swaraswati have reached Melbourne."

I felt some relief knowing that not all four packets were missing. But how could they have reached Melbourne when they were supposed to arrive in Hamburg on the 26th of September?



—

Let me take you back to July 17th, when we completed the payment to Prashant Pal, the artist from Kumartuli, and he was in full swing to deliver the Pratima as quickly as possible. By the 29th of July, Anindya, who was in Kolkata at that time, sent us (myself, the Treasurer of the group; Subhabrata Dey, the Vice President; and Arunava Chaudhuri, the President) a picture of the nearly finished Pratima. On August 8th, Anindya informed us again that the Pratima and the new Dhak were ready at the Kolkata dock, set to be shipped to Singapore, and then from Singapore to Hamburg. The planned departure from Singapore was on August 30th, with an ETA in Hamburg on September 26th.

Our Puja is scheduled from October 19th to October 24th, based on the availability of the hall we booked through the Köln city office.

As more families move to different cities in Germany each year, new Pujas are also emerging. Please don't think that this group is breaking up :-). In fact, Rudra Dutta from Arpan Indischer Kulturverein neidersachsen e.v., reached out to us last year, asking if they could have our old Pratima. As the Treasurer, I was looking into reselling it, but our members decided to donate it to Rudra and the families of Hannover instead.

—

When I received Anindya's call on the 16th of September, a voice in my head said, "Well, the impact of three Pujas will be bigger than two I had in my mind so far. But now, on the other side, we'll be able to connect with some new families across the globe in Melbourne, Australia." From the 16th of September onwards, it became my daily routine to call India or Singapore for status updates before heading to the office. In the evenings, after coming home late, I would consult with one of our members, Amit Bikram Mukherjee, to learn how freight forwarding

works. He gave me all the tips to help resolve the issue and even suggested some useful phrases to include in my conversations. With those, I sounded like I had been dealing with such logistical challenges for ages!

I was able to uncover the reason for the mix-up on the 22nd of September while speaking with the person responsible for the shipment in Kolkata. The four packets were: one for Ma Durga, the second for Ganesh and Kartik, the third for Lakshmi and Saraswati, and the fourth for the Dhak. Each packet had a number on it, and in addition, "A.S.", the abbreviation of Anindya Sengupta's name, was written on top of them.

The person who ordered the Pratima for Melbourne was Arudendu Chakraborty, abbreviated as "A.C." I'll leave it to you to imagine what might have happened when a porter in Singapore, doing their job, only glanced at the boxes and saw "A.C." instead of "A.S." on the label or other way.

Now I needed to find out who A.C. in Melbourne was. I wrote some emails to various Puja committees at random to locate this A.C. person. You might wonder why I didn't know his email address. Well, I didn't have it because our transporter in Kolkata, for some unknown reason, was unwilling to provide that information. I suspect he is bound by GDPR rules.

Anyway, I learned from the Kolkata transporter in the last days of September that our Lakshmi and Saraswati packets were scheduled to make their way back to Singapore, leaving Melbourne on October 4th and arriving in Singapore on October 14th, a Friday. With a single-day delay, we would lose a weekend. What could we do now? I reached out to Amit. After a long discussion, we came up with a plan: we would ask Kolkata to check if it was possible to send the packets via air to Köln. Meanwhile, Rudra was helping me find out how far the vessel from Melbourne to Singapore had progressed and whether it would arrive on time.

On the 12th of October, A.C. sent me a WhatsApp message. I thought, "Okay, our problem is somewhat resolved, but what is missing on their side?" I got on a call with Arudendu and Chhanda Dey, secretary of the Association of Bengalis In , Breakwater, VIC. Both of them were obviously worried. I asked, "Can't you manage this Puja with your old Pratima?" Chhanda replied, "Gautam-da, this is the first time we are doing the Puja." For a moment, I felt like I was in the clouds; in my mind's eye, I see three cities and many ships moving with joy of festival boxed in containers.

We then established regular communication to exchange updates on our shipment progress. I'm still connected with them today. The last message I received from Arudendu came on the 26th of September this year, and we had a good laugh together about our experiences from the past year.

Anyway, where was I? What date was it? Back to the 12th. On the other side, I asked the Kolkata transporter to send the cargo by air. Obviously, they weren't happy, but they understood the sentiments of the people here in Köln. Finally, they agreed to send it by air, but they needed my help to find a good price for the shipment from Singapore to Köln.

I sent a message to all our members, asking if anyone had contacts in Singapore who could assist me. Banalata Sen stepped forward and connected me with her colleagues in Singapore to obtain a quotation. By the way, I was not speaking with Bengalis in Singapore during this time; these people were from different countries and were trying to understand why I needed such arrangements. It was easy for me to explain, as it was related to Durga Puja.

Anyway, I received the quotation and spoke with the Kolkata exporter, who connected me with a shipping line. Ultimately, one person from this shipping line quickly helped me (I want to mention his name here, but I won't since I didn't get his consent for publication. However, if he is reading this, I want to say, "Thank you") to book the flight. The path was defined as Singapore to Zurich to Frankfurt to Köln Airport (did I missed any city in between, hope not :-)), with the cargo expected to arrive on the 18th of October. Our Puja starts on the 19th.

Now I found myself in another problem: our three boxes, plus one box from the Melbourne Puja committee, were still at the dock in Hamburg and had not yet cleared security. Since Arunava was born and raised here in Germany, he speaks better German than I do, so I asked him to handle the situation. He started making calls and sending emails to get the boxes released, but it wasn't going to be easy because one box from Melbourne needed to be shipped back to Singapore before returning to Melbourne. Phew...

On the 16th, we realised that we are a non-profit organisation and do not have an import license, which means we wouldn't be able to receive the air cargo on our own. I reached out to some importers, including one from Dubai. However, I didn't pursue this route much because Subhabrata's friend is an importer and was ready to help us.

Status on the 18th: Lakshmi and Saraswati arrived at Köln Airport. Ma Durga, Ganesh, Kartik, and the Dhak received clearance to be released from the Hamburg port. The Melbourne Ma Durga is also scheduled to return via Singapore. Rudra is ready to conduct the Puja without a Pratima. I'm not sure how he convinced his members to go along with that idea.

On the 20th, Arunava and Prasanna (one of our university student member) went to Köln Airport to pick up the packets and stored them in our rented garage. On the morning of the 27th of October, someone knocked on my door and delivered three packets from Hamburg.



49

These three packets had been in my garage until the 4th of October this year, when we all took them to the hall for this year's Puja.

—

On the 17th of January, 2025, I received a message from Chhanda: "Today we got the Durga Pratima."

—

As I was writing this article, my wife, Lopamudra Kar, told me, "We humans travel during Durga Puja. This time, Durga and her family showed us that they also enjoy traveling across the globe, connecting many people—not only Bengalis or Indians, but also individuals from other countries". I smiled in agreement.

—

Today is 09.10. Arunnava came to me and told me that we received a letter from Melbourne, we found it in the box of Lakshmi and Saraswati. I opened it. It was handwritten by Chhanda. I'm sharing it for you to read.



Handwritten text in a script, possibly Urdu or Hindi, covering the page. The text is written on a folded piece of paper. The content is dense and difficult to decipher accurately due to the cursive style and the folding of the paper. At the bottom right, there is a signature and a date: 27/09/23.



Mohar De

দুর্গা পূজো আমাদের কাছে বার্তা নিয়ে আসে অশুভ শক্তির বিরুদ্ধে শুভ শক্তির জয়ের। কিন্তু শুধুই কি তাই? আমার কাছে দুর্গা পূজো মানে যেন একটা জীবনের কাহিনি, এক বর্ণনা আমাদের কাঙ্ক্ষিত সমাজের। মহিষাসুর দমনে প্রয়োজন হয়েছিল দেবী দুর্গার, ঠিক যেমন আমাদের দৈনন্দিন জীবনের সমস্যাগুলো মা, বোন, গৃহিণীরা দক্ষহাতে সামলে নেন। দেবী দুর্গাকে অস্ত্রদান করেছিলেন কিন্তু দেবতারা। ঠিক যেমনটা বাড়ির পুরুষদের ছাড়া নারীরাও কিন্তু অচল। নারী - পুরুষের বিভেদ না করে, একে অপরের পরিপূরক হয়ে ওঠারই যেন শিক্ষা দিয়ে যায় আমাদের এই মহোৎসব।



মানুষের তিনটি গুণ, সত্য, তমঃ, রজঃ -র প্রতীক ত্রিশূলের তিন ফলা, যা দেবীকে দান করেছিলেন দেবাদিদেব মহাদেব।

দেবী দুর্গাকে গণেশ দান করেন খড়্গ বা তলোয়ার যা হল মানুষের বুদ্ধির প্রতীক। বুদ্ধির ধারের প্রতীক এই তলোয়ার। এই ধার দিয়েই যাতে সমাজের সমস্ত বৈষম্য ও অশুভকে বিনাশ করা যায়, সেই বার্তাই বহন করেন মা দুর্গার হাতের খড়্গ।

মায়ের হাতে ধারণ করা চক্র দিয়েছিলেন স্বয়ং শ্রীবিষ্ণু যা দৃঢ়তা এবং সংহতির প্রতীক।

পবন দেব দুর্গাকে দেন তীর ধনুক ও বাণ। উভয়ই ইতিবাচক শক্তির প্রতীক। অসুরদের বিরুদ্ধে যুদ্ধ করার সময় এই তীর ধনুক ব্যবহার করেন ভবানী।

বরুণ দেব মহামায়াকে দিয়েছিলেন শঙ্খ। যার মঙ্গলময় ধ্বনিতে স্বর্গ, মর্ত্য ও নরক জুড়ে থাকা সব অশুভ শক্তি ভীত ও দুর্বল হয়ে পড়ে।

দেবরাজ ইন্দ্র তুলে দিয়েছিলেন দেবীর হাতে বজ্র, যা কিনা মা দুর্গার হাতের সংহতির এবং অশনি দৃঢ়তার প্রতীক।

যমরাজ দিয়েছিলেন দেবীকে গদা-কালদণ্ড। এই অস্ত্র ভালবাসা, আনুগত্য, শক্তি এবং ভক্তির প্রতীক।

নাগ দেবতা শেষনাগ দেবী দুর্গাকে দিয়েছিলেন নাগপাশা শুদ্ধ চেতনার প্রতীক হল এই সাপ।

দশভূজা দেবীর হাতে ব্রহ্মা তুলে দেন পদ্মা শুভশক্তির বার্তা নিয়ে আসে পদ্মফুল।

আগ্নিদেব নিজে দেবী দুর্গার হাতে বর্ষা প্রদান করেন। সত্য-মিথ্যা নির্ধারণের জন্য বর্ষা অস্ত্র কাজ করে থাকে। এই বর্ষা প্রজ্বলিত শক্তিকে লক্ষ্যের দিকে নিয়ে যেতে ব্যাপক ক্রিয়াশীল থাকে।

প্রতিটি অস্ত্রই যেন বলে দেয়, প্রতিদিনের সমস্যা গুলির সাথে কিভাবে লড়াই করা যায়। মহিষাসুর রূপে আসা অশুভ শক্তি গুলোকে যেন চিনে নিতে পারি। আমাদের মধ্যেই লুকিয়ে আছেন মা দুর্গা, শুধু সময় মত তাকে যেন জাগাতে না ভুলে যাই।

“ওঁ জয় ত্বং দেবি চামুণ্ডে জয় ভূতাপহারিণি।

জয় সর্বগতে দেবি কালরাত্রি নমোহস্ত তে”



A letter to Maa (Mother) Durga

Shalmoli Das



Dear Maa,

The kans-grass flowers (Kans phool) waved their white fuzzy heads in the cool crisp breeze as I walked through the Rheinaue Park in Bonn. It is your time of arrival to Earth from your heavenly abode! As you are nature (Prakriti) yourself, the nature is paying obeisance by donning newer attire at your arrival! It is time to get ready for the Koln Durga Puja.

Thank you, maa, for gracing your presence at the Koln Durga Puja every year. I have been visiting this puja every year since 2002. Going to the puja is like going home - stepping into the auditorium would teleport me immediately back to

home in India; albeit without encountering the airport delays and the flight fares. Here, the puja here is performed with the same enthusiasm and fervor as in Bengal. Each year during the Sondhi puja*, when the one hundred eight lamps are offered to you, your earthen form at the puja mandap feels alive. Thanks for being the Jaganmata – the mother of the universe; you bless every place where devotees sincerely worship you. It is truly your blessings that this puja started in 1992 continues to bring so much joy and is the "largest and longest running Durga Puja's in continental Europe".

The world-renowned poet, Rabindranath Tagore had written in one of his poems that "if you have given me this much, you need to give me more". In the same spirit, here is a humble request to you to grant the following 3 wishes:

Please lead us not to colonize Mars this year: Please let us keep living on the planet Earth, and work towards making this planet more habitable. Please let us embrace the Sustainable Development Goals and continue to keep carbon footprint low so that we don't need to escape.

Please let "shooting" possible using Cameras only: This year has seen enough violence. You have provided enough for everyone's need. It must be a pain to see you're grown-up children behave immaturely and create so much chaos. In my finite understanding of your infinite powers, there must be an option that peace prevails.

Please empower AI (Artificial Intelligence) to press clothes: This year has been abuzz with the news of AI's emerging capabilities. Rather than writing essay for students, and completing homework assignments, please let AI have the capabilities clean the corners of the house, sort the laundry, and take dishes out of the dishwasher.

Finally, here are the prayers that I would say again during the Pushpanjali this year: Grant the understanding of inner beauty (Rupang dehi), victory over negative instincts (Jayang dehi), so that your glory shines through our lives grows (Jasho dehi), and humanity conquers all directions (Dwisho jahi).

Devotedly yours,



*** Sondhi Puja is a special worship done at the juncture of the 8th and the 9th day of Durga Puja.**



ইচ্ছে

প্রিয়া দাস

ভাবছি এবার পাখি হয়ে যাই-



নীল আকাশে মেলে দিয়ে ডানা,
রাখবে না কেউ শেকল বেঁধে পায়ে,
হারিয়ে যাওয়ার থাকবেনা কোনো মানা!
হঠাৎ যদি ঝড়ের কবলে পড়ি,
গাছের বুকে কোটর খুঁজে নেবো;
আকাশ ভেঙে বৃষ্টি যদি আসে -
ভিজিয়ে ডানা আনন্দেতে মাতবো!
উড়িয়ে দিয়ে যত চিন্তা আর ভাবনা,
মুহূর্ততেই বাঁচবো এবার তবে-
হঠাৎ পাওয়া খুশির সময়গুলো,
কে জানে কখন শেষ হয়ে যায় কবে!
থাকবেনাকো ঘরে ফেরার কোনো তাড়া-
আকাশজুড়েই হোক না আমার ঘর,
সাক্ষী থাকুক আলো বাতাস মাটি,
সুন্দর হোক এই বিশ্ব চরাচর!



Landscape of Sundarban,

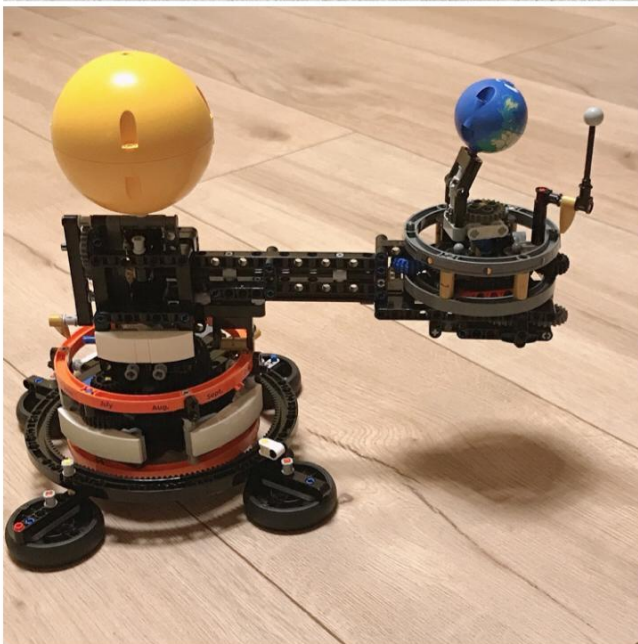
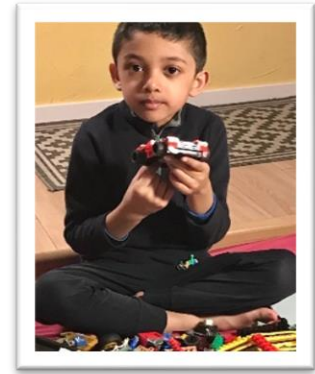
by Obaidur Rahaman



56

Lego by Adrian Nandi

6 yo Adrian builds Lego meant for 10 +





Stadt Köln

BTZEC

18 VEEDEL - EIN BEZIRK

FEST DER KULTUREN

CHORWEILER

Anwohnerflohmarkt & Bühnenprogramm





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



Pujor Henshel- Recipes



Khandani Punjabi Rajma Masala

Priya Dey

It is not just a dish—it's the pride of our Punjabi family, a cherished recipe passed down through generations. From my grandmother to my mother, and now to me and my sisters, this rajma carries the essence of our heritage. The slow simmer of kidney beans, steeped in a rich, spiced gravy, is a labor of love, perfected over time. Each bite holds the warmth of my grandmother's kitchen, the patience of my mother's hands, and the love we continue to pour into it today. It's more than food; it's our family's pride, a legacy of flavors that binds us together and celebrates our Punjabi roots

Rajma Masala Recipe for 6 People

Ingredients:

For Cooking the Rajma (Kidney Beans):

- 2 cups dried rajma (kidney beans) (400 g)
- 6 cups water (1.5 liters) (for soaking and cooking)
- 1 teaspoon salt
- 2 bay leaves

For the Masala:

- 3 tablespoons oil or ghee
- 2 medium onions, finely chopped
- 4-5 garlic cloves, minced
- 1-inch piece of ginger, grated
- 3 medium tomatoes, finely chopped or pureed
- 2 green chilies, slit
- 1 teaspoon cumin seeds
- 1 teaspoon coriander powder
- 1 teaspoon cumin powder
- 1 teaspoon garam masala
- 1 teaspoon turmeric powder
- 1 teaspoon red chili powder (adjust to taste)
- 1 teaspoon dried fenugreek leaves (kasuri methi)
- 1 tablespoon butter (optional, for added richness)

Salt, to taste

Fresh coriander leaves, chopped (for garnish)

Instructions:

Soak and Cook the Rajma:

Soak the rajma in water overnight (at least 8 hours) or for 6-8 hours. Drain the water and rinse the beans well.

In a pressure cooker, add the soaked rajma, 6 cups of water, 1 teaspoon salt, and 2 bay leaves.

Pressure cook for 15-20 minutes (about 4-5 whistles) on medium heat until the rajma is soft and fully cooked. If you're using a pot, it may take up to 45-60 minutes. Drain and set aside the cooking water for later.



Prepare the Masala:

Heat 3 tablespoons oil or ghee in a large pan over medium heat. Add 1 teaspoon cumin seeds and let them splutter.

Add the finely chopped onions and sauté until golden brown (about 8-10 minutes).

Add the minced garlic, grated ginger, and slit green chilies. Sauté for another 2 minutes until fragrant.

Add the chopped or pureed tomatoes and cook until the oil starts to separate from the masala (about 8-10 minutes). Add the coriander powder, cumin powder, garam masala, turmeric powder, and red chili powder. Stir and cook for another 2 minutes.

Combine the Rajma with the Masala:

Add the cooked rajma (without the bay leaves) to the masala and mix well.

Add some of the reserved cooking water (around 1 to 1.5 cups) to get the desired consistency. Let it simmer on low heat for 15-20 minutes, allowing the flavors to blend.

Add salt to taste and crushed kasuri methi (optional) for extra flavor.

Stir in 1 tablespoon butter (optional) for added richness and cook for another 2-3 minutes.

Garnish and Serve:

Garnish the Rajma Masala with fresh coriander leaves and serve hot with steamed rice or roti.

Tips:

- For a creamier texture, you can mash a small portion of the rajma with the back of a spoon before simmering.
- If you're short on time, you can use canned kidney beans, but make sure to rinse them well and reduce the cooking time accordingly.



Cottage House Momos

Tanumeeta Ghosh

Home is where we steam momos for breakfast!

**Yields: Approximately 30-35 momos

**Prep time: 30-45 minutes

**Cook time: 10-15 minutes

Ingredients

**For the filling:

- * 500 grams ground chicken or beef
- * 450 grams finely chopped onion
- * Finely chopped green chilies to taste
- * 100 grams finely chopped coriander
- * 50-75 grams minced garlic
- * 50-75 grams minced ginger
- * 1 tablespoon soy sauce
- * 125 grams oil
- * 125 grams butter
- * 1 teaspoon aginomoto (MSG)
- * Salt to taste

**For the dough:

- * 800 grams flour
- * Salt to taste
- * Water

Instructions

**Prepare the filling, and feelings 😊 :

In a large bowl, combine the ground meat, onion, green chilies, coriander, garlic, ginger, soy sauce, oil, butter, aginomoto, and salt. Mix well until thoroughly incorporated.

Prepare the dough:

In a separate bowl, combine the flour and salt. Add water gradually, kneading until a smooth, elastic dough forms. Cover the dough and let it rest for 30 minutes.

Assemble the momos:

1. Roll out the dough on a lightly floured surface into a thin sheet. Cut the dough into circles using a cookie cutter or a glass.
2. Place a spoonful of the filling in the center of each circle. Bring the edges of the circle together and pinch them closed to form a dumpling. You can either twist the top closed or fold it over.



3. Repeat with the remaining filling and dough.

****Steam the momos:**

1. Fill a steamer basket with water and bring it to a boil.
2. Keep the heat high for steam
3. Place the assembled momos in the steamer basket, making sure they are not touching.
4. Cover the steamer and steam for 10-15 minutes, or until the momos are cooked through and translucent.
5. Remove the momos from the steamer and serve immediately with your favorite dipping sauce.

****Note:** You can adjust the spiciness of the momos by adding more or less green chilies. For a vegetarian option, replace the ground meat with a mixture of vegetables like cabbage, carrots, and potatoes.



Shaping the Momos

****Basic Dumpling:**

1. Place a dough circle in your left palm (or right palm if you're left-handed).
2. Add a spoonful of filling to the center of the dough circle.
3. Pinch the edges of the dough together to form a sphere.
4. Gather the pleats of dough in your right hand (or left hand) and twist them clockwise to seal the dumpling.

****Easy Tie:**

1. Place a dough circle in your left palm.
2. Add a spoonful of filling to the center of the dough circle.
3. Fold the bottom half of the dough circle over the filling, creating a semi-circle.
4. Pinch the edges of the dough together to seal the dumpling.
5. Join both ends of the sealed dumpling together and pinch them closed to secure it.

Chutney Recipe

****Yields:** Approximately 1 cup

****Prep time:** 15 minutes

****Cook time:** 10 minutes

Ingredients:

- * 250 grams tomatoes
- * Chili peppers to taste
- * 125 grams ginger-garlic paste
- * 100 grams peanuts



Instructions:

1. Roast the peanuts: Place the peanuts in a dry skillet over medium heat and cook, stirring occasionally, until they become fragrant and slightly browned.
2. Boil the tomatoes: Cut the tomatoes into quarters and add them to a saucepan. Add enough water to cover the tomatoes and bring to a boil. Simmer until the tomatoes are soft and the skin is easily peeled.
3. Make the ginger-garlic paste: If you don't have a pre-made paste, grate or mince the ginger and garlic and combine them in a mortar and pestle. Grind until a smooth paste forms.
4. Blend the ingredients:** Once the tomatoes have cooled, peel the skin and discard it. Combine the roasted peanuts, boiled tomatoes, ginger-garlic paste, and chili peppers in a blender. Blend until smooth and creamy.

**Note: Adjust the amount of chili peppers to your desired level of spiciness. You can also add other ingredients like tamarind paste, lemon juice, or jaggery for added flavor.

**প্রদীপ পুলি**

Priya Das

বাঙালীর পুজো, পেটপুজো ছাড়া অসম্পূর্ণ। রসে-বশে
বাঙালীর খাদ্যসম্ভারের জুড়ি মেলা ভার। প্রথম পাতে শুক্লো
থেকে শুরু করে শেষ পাতে মিষ্টান্ন পর্যন্ত কি নেই সেই
তালিকায়! বাঙালী মিষ্টির কথা উঠবে আর সেখানে পিঠে-
পুলির নাম থাকবে না, তাই কখনো হয়? এবারে পুজোর
হেঁশেলে থাকলো সেইরকম এক পুলির রেসিপি – প্রদীপ পুলি!

উপকরণঃ





নলেন গুড়-২০০ গ্রাম

নারকেল কোড়া-১৫০
গ্রাম

চিনি-১০০ গ্রাম

ঘী-১০ গ্রাম

প্রণালীঃ

প্রথমে ছানাকে অন্তত ৫
মিনিট ধরে খুব ভালো
করে মেখে নিতে হবে।
এবার কড়াইতে ঘী
বুলিয়ে নিয়ে ওর মধ্যে

ছানা এবং ১৫০ গ্রাম নলেন গুড় দিয়ে অল্প আঁচে ভালো করে ক্রমাগত নাড়তে হবে। ভালো করে পাক হয়ে গেলে ছানার মন্ডটা নামিয়ে অল্প ঠান্ডা করে, হাতের তালুতে অল্প ঘী বুলিয়ে প্রদীপের আকারে গড়ে নিতে হবে। সলতের জন্য একটা পাত্রে নারকেল কোড়া আর চিনি দিয়ে টিমে আঁচে ভালো করে নাড়তে হবে। খেয়াল রাখতে হবে যাতে নারকেল মিশ্রণের সাদা রঙ অপরিবর্তিত থাকে। এবারে গড়ে নেওয়া প্রদীপের ভেতরে নারকেল পুরের সলতে বানিয়ে নলেন গুড় দিয়ে দিলেই একেবারে তৈরি শীতের গন্ধ-মাখা প্রদীপ পুলি!



"শাহী টুকরা" : একটি শাহী টুকরা" : একটিরাজকীয় মিষ্টি

Aishwarya Paul Bag

*উপকরণ :-

পাউরুটি (৮পিস), চিনি, জল, সাদা তেল, দুধ, খোয়া স্কীর, এলাচ (৩-৪ টুকরো), ঘি, গুঁড়ো দুধ, গোলাপ জল (গন্ধের জন্য), কাজু, কিসমিস, আলমন্ড বাদাম কুচি।

*প্রণালী:-

step -1/ ধাপ -১

চিনির শিরা প্রস্তুতি

প্রথমে গ্যাসে একটি প্যান বা কড়া বা পাত্র বসিয়ে তাতে এককাপ চিনি গরম করতে হবে। যে কাপে চিনি মাপা হয়েছে, ঐ কাপের ই জল প্যানের মধ্যে ঢেলে দিতে হবে। চিনির শিরা বা চাম্বী বানাতে হবে। চিনিকে নেড়ে নিতে হবে ভালো করে। ওই চিনির শিরার মধ্যে ৩-৪ টে ছোটো এলাচ দিয়ে দিতে হবে। চিনি গুলে যাওয়ার পরে খুব বেশিক্ষণ আর জ্বাল দেবেন না।

step-2 / ধাপ -২

রাবড়ি প্রস্তুতি

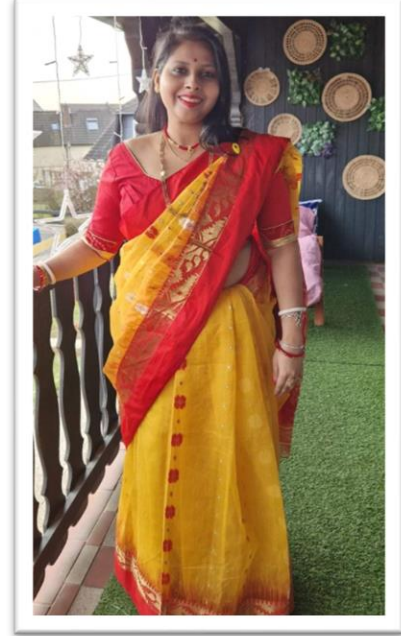
দ্বিতীয় ধাপে আমরা রাবড়ি বানাবো। প্রথমেই গ্যাসে একটি পাত্রে ১লিটার দুধ নিতে হবে

ফুল ফ্যাট দুধ নিতে পারেন। দুধটা প্রথমে ফুটিয়ে নিতে হবে। ফুটিয়ে নেওয়ার পরে কয়েক চামচ দুধ অন্য একটা ছোটো বাটিবাটিতে নিয়ে নিতে হবে। ছোটো বাটির দুধের মধ্যে এক পিন্চ



কেশর মিশিয়ে ও ভিজিয়ে দিতে হবে। এরপর পাত্রের দুধ টা টিমে আঁচে ফোঁটাতে হবে, তাহলে দুধ বা মালাই এর স্বাদ আর ও ভালো করে পাওয়া যাবে। এর কিছুক্ষণ পরে দুধের মধ্যে ২০০ গ্রাম খোয়াস্কীর ও

গুঁড়ো দুধ দিতে হবে এবং ক্রমাগত মাওয়া বা খোয়াস্কীর নেড়ে যেতে হবে, যাতে দুধের সঙ্গে একেবারে মিশে যায়। অই দুধের মধ্যে ৩/৪ কাপ বা ১৭৫ গ্রাম মতো চিনি দিতে হবে। সঙ্গে কনডেন্স মিল্ক ও দিতে পারেন। এর সঙ্গে দুধের সঙ্গে মেশাতে মেশাতে ছোটো বাটিতে রাখা কেশর দুধের সঙ্গে মেশাতে হবে। এর পরে দেখতে পাবেন, দুধ ফোঁটাতে ফোঁটাতে ঘন হয়ে



এসেছে। ঘন দুধের মধ্যে আলমন্ড বাদাম, কাজু, কিসমিস কুচি দিয়ে মিশিয়ে নিতে হবে। অই দুধের মধ্যে কয়েক ফোঁটা গোলাপের জল ছড়িয়ে দিতে পারেন। তার পর গ্যাস বন্ধ করে দিতে হবে।

step-3 / ধাপ - ৩

প্রথমে আট পিস পাউরুটি আমি নিয়েছি। আপনি আপনার পরিমান মতো নেবেন। ঐ আট পিস পাউরুটির ধারধারগুলো কেটে নিতে হবে। আর পাউরুটি গুলো তিন কোণা করে কেটে নিতে হবে। তারপর তিনকোনা পাউরুটি গুলো ঘি তে ভেজে নিতে হবে। তারপর চিনির শিরা তে পাউরুটি গুলো ভিজিয়ে নিয়ে একটি পাত্রে তুলে রাখতে হবে। সবশেষে পাউরুটি গুলো প্লেটের মধ্যে সাজিয়ে রাবড়িটা ওপর থেকে ছড়িয়ে দিন। ব্যস, তাহলেই তৈরি শাহী টুকরা।



শুক্তো

Lopamudra Kar

*উপকরণ:-

আলু,

রাঙালু

যত রকমের সজ্জি আছে, আপনার কাছে।

বেগুন

সিম

করলা,

ডাটা

বড়ি,

দুধ, চিনি, সর্ষে পোস্ত বাটা,

রাঁধুনি মশলা, পাঁচফোড়নের গুঁড়ো, (গন্ধের জন্য)

ঘি।

প্রণালী :-

প্রথমে চারটি আলু, বড় বড় দুটি সজনেডাটা, বড় বেগুন, সিম একই রকম ভাবে লম্বা করে কেটে নিতে হবে। এরপরে রাঁধুনি মশলা ও পাঁচ ফোড়নের গুঁড়ো শুকনো খোলায় নেড়ে নিয়ে শুকনো ভাবেই গুঁড়ো করে রাখবেন। তারপর

কড়াইতে সর্ষের তেল দেবেন। ঐ তেলের মধ্যে তেজপাতা ফোড়ন দেবেন। তারপরে সব সজ্জী গুলো ভেজে নুন দেবেন। তারপরে ঐ সজ্জী ভাজার মধ্যে সর্ষে পোস্ত বাটা দিয়ে ভালো করে নাড়বেন ও তার মধ্যে গরম জল দেবেন। গরম জল যখন ফুটতে শুরু করবে, তখন ভাজার মধ্যে ওই রাঁধুনি গুঁড়ো দিয়ে দেবেন। যখন তরকারি প্রায় সেদ্ধ হয়ে এসেছে, তখন দুধ দেবেন, বেশ কিছুক্ষন ফুটে গেলে চিনি দেবেন। টিমে আঁচে রান্না হবে। সব করার আগে তেলে বড়িগুলো ভেজে নিতে হবে। এরপর বড় চামচের এক চামচ ঘি দেবেন। ১০মিনিট কড়াইতে রেস্ট দিয়ে গরম গরম ভাতের সঙ্গে পরিবেশন করুন শুক্তো।



Todesanzeigen:**Norbert Nehring****03.05.1948 - 27.03.2024**

Since the early 1990s, when the Bharat Samiti found a permanent home in Cologne, my father has been an integral part of this vibrant community. Since 1992, he has been actively involved in organising and conducting the Durga Puja almost every year, with only a few exceptions. He was an active figure of this festival, and a familiar and valued face in the hall for many. With his friendly and humble manner, he left a lasting impression on all who knew him.



Particularly memorable were his performances in the traditional theatre productions, where he shared the stage with other long-standing members. Despite his Catholic faith, he embraced Bengali traditions with great openness and showed his deep respect for Durga Puja. On occasions he would even join in an Anjali prayer - a gesture that expressed not only his solidarity with the community, but also his openness to other cultures and religions.

It was always important to him to help the new members of the association, often people who had just moved to Germany, to find their feet in their new surroundings. With his warm nature and willingness to help, he quickly made new friends, which always made the hall feel a little more familiar and warmer.

Together with my mother and us children, my father attended almost all the festivals of Bharat Samiti in North Rhine-Westphalia. Durga Puja was an important place for him to meet, socialise and make friends.

So, this year's festival will be unusual. Norbert will no longer be sitting in his seat, watching the cultural programme, making one of his famous "Käsebrötchen" for the helpers or chatting with the other gentlemen about politics or the Bundesliga. But like so many friends who have left us too soon, he will always be a part of this festival - in our thoughts and in our hearts.

We will miss his smile, his open manner and his helping hand, but his mark will forever remain in the history of Cologne Durga Puja.

Rajiv Nehring



SANTANA PROPERTIES AND MANAGEMENT

OFFICE: CALLE ULPIANO 71, 03182 TORREVIEJA

Explore Torrevieja, Spain where Sun meets the Sea

Our four stunning Santana apartments warmly welcome you



DISCOVER TORREVIEJA

Escape to the beautiful coastal town of Torrevieja, located in the heart of Spain's Costa Blanca. Our charming tourist rentals offer the perfect blend of comfort, convenience, and breathtaking views, just steps away from stunning beaches, vibrant promenades, and world-class dining



PRIME LOCATION

Situated near the Mediterranean Sea, our rentals are ideal for beach lovers and explorers alike, with easy access to local attractions such as the Salinas de Torrevieja (Pink Salt Lakes), the scenic marina, and bustling local markets



COMFORT & STYLE

This spacious and fully equipped rental features modern amenities, cozy bedrooms, a private balcony, free Wi-Fi, air conditioning, and a full kitchen—everything you need for a relaxing stay

BOOKING OPEN 2025

www.HolaSantana.com

spm3182@gmail.com

Whatsapp +49 179 5973 910

Instagram: spm_Santana

Impressum:

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 33.

Durgepuja-Fest 2024 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.

Für Ihren Terminkalender:

Zeit und Ort für unser DURGAPUJA-FESTIVAL 2025

Es steht jetzt schon fest: Wir feiern wieder vom Montag, 29. September bis Donnerstag, 2. Oktober 2025 im Bürgerzentrum Chorweiler, Pariser Platz 1, Köln

Als Info: Wegen der Bundestagswahl 2025 am 28. September, startet unser Durgapuja-Fest einen Tag später

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

Wir feiern Laxshmi Puja

Am Samstag, den 19. Oktober 2024, im Katholische Pfarrgemeinde St. Albertus Magnus, Humperdinckstraße 4, 51375 Leverkusen

www.durgapuja.de

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

PayPal: bharatsamiti

Herausgeber:

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

Mitwirkung: Mitrajit Ghosh, Tanumeeta Ghosh, Bikram Mukherjee, Reema Patra, Anindya Sengupa,
Debosmit Biswas, Arunava Chaudhuri & Mohar De.

