



শারদীয়া

মাতৃবন্দনা

১৪৩২



Indischer Kulturverein - Bharat Samiti e.V.



DURGA PUJA, COLOGNE

মাতৃবন্দনা



কোলন দুর্গোৎসব ১৪৩২

27th Sept - 1st Oct, 2025

Bürgerzentrum Chorweiler
Pariser Passage 1, 50765 Cologne


More info on : durgapuja.de

Indischer Kulturverein - Bharat Samiti e.V.



Inhaltsverzeichnis

Letter from President of Bharat Samiti.....	3
Letter from Consulate General of India, Frankfurt.....	5
Devine Beginning : blessings of Lord Ganesha.....	6
Puja Schedule.....	7
Picture - Lena Anjuli Bühner.....	9
Picture - Mateo Leam.....	10
Picture - Luca Jay.....	11
Picture - Eshana Ghosh.....	12
Sponsor - GINTI.....	13
Short Poem - প্রিয়া দাস.....	15
Our Sponsor TV9.....	16
Poem- সাইন মুখার্জী.....	17
Our Sponsor Allianz.....	19
Poem- রমা বিশ্বাস.....	22
Prose - সৌমি দত্ত.....	23
Poem- অয়না দত্ত.....	24
Photos By Arghya Biswas.....	25
Drawing - Ishanvi Chakraborty.....	26
Guru Raghavendra - Amruth Gangavathi.....	28
Painting- Aporajita BoseAporajita.....	29
Painting- Aporajita Bose.....	29
Painting - Archisha BoseArchisha.....	30
Threads of Tradition - My Multicultural JourneyThreads.....	31
Step Towards Another Freedom - Ajay Mitra.....	32
Painting - Harshita KauHarshita.....	34
Tirol 2025 - Anindya SenguptaTirol.....	35
Nature - Ria Basu RoyNature.....	37
কোলনের আকাশে আগুন আর স্বপ্নের মিলন - শতরূপা দাস মুখার্জীকোলনের.....	38
Puja 2024.....	40
Our Sponsor - Shalimar Store.....	42
Painting - Devarati Rai.....	43
Every Twilight is a New Awakening - Dr. Harshita KaulEvery.....	44
Painting - Dr. Mitrajit GhoshDr.....	46
Dr. Mitrajit Ghosh - Sukanya ChakrabortyUn.....	47
পুজোর হৈশেলপুজোর.....	51
Durgapuja Special Rui Mach – Santa Bit.....	52
Purani Delhi on a Plate - Priya DeyPurani.....	53
Mini-Ei-Kathi-Rollen - Priya Dey.....	55
Cremiger Hähnchen Kebap - Enakshi SenguptaCremiger.....	57
Todesanzeigen - We miss youTodesanzeigen.....	58



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



যা দেবী সৰ্বভূতেষু শান্তিকৰূপেণ 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 ॥





Dear Members, Dear Friends of Bharat Samiti,

We, at Bharat Samiti, are happy that in the year 2025, we can once more celebrate our Durga Puja - Cologne at our festivities home at the Bürgerzentrum in Cologne-Chorweiler.

First, I would like to welcome Bikram Mukherjee as our new general secretary to our managing committee, as I work to transition our organisation to the next generation to continue our festivities and events.

Bharat Samiti has been organising our Durga Puja – Cologne since 1992 and especially in times like these, it is important to come together as a community, welcome new guests, who come as strangers and go as 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 horrible things happening in 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 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 and/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 reach out to us on how to get involved and become a club member!

Once more we need to speak about the topic of funding of our Durga Puja in Cologne. Being one of the biggest festivals of its kind in Europe, the cost of organising our Durga Puja in Cologne has risen in recent years. 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 September 27 to October 1, 2025, 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.

भारत का प्रधान कोंसुल
फ्रैंकफर्ट



CONSUL GENERAL OF INDIA
FRANKFURT

19 September 2025



Message

On the auspicious occasion of the celebration of Durga Puja, I convey my warmest greetings to the members of the Indian diaspora and all the members of the Bharat Samiti, Cologne.

Durga Puja celebration provides an excellent opportunity for all of us to discover the rich Indian cultural heritage and to connect with our roots. I commend Bharat Samiti Cologne and its office bearers for bringing the Durga Puja festivities to Germany.

My colleagues and families in the Consulate General of India, Frankfurt join me in conveying our best wishes for the successful celebration of this year's Durga Puja.

May Goddess Durga bless us with good health, happiness and prosperity.

Shuchita Kishore
Shuchita Kishore
Consul General

Jonas Sanjay Bühner



Von
Jonas

କ୍ରତୁଂ ମହାକାୟ ସୂର୍ଯ୍ୟକୋଟି ସମଃପ୍ରଭଃ ନିର୍ବିଘ୍ନଂ କୁରୁ ମେ ଦେବ ସର୍ବକାର୍ଯ୍ୟେଷୁ ସର୍ବଦା



Indischer Kulturverein - Bharat Samiti e.V.

Programm des 34-jährige Durga Puja 2025, Köln

Bürgerzentrum Chorweiler, Pariser Platz 1, 50765 Köln

Samstag, 27. September, Panchami

17:30 Uhr	<i>Ansprachen Ehrengästen</i>
18:30 Uhr	<i>Kultur Programm I</i>
19:00 Uhr	<i>Abendessen</i>
19:30 Uhr	<i>Kultur Programm II</i>

Sonntag, 28. September, Sashthi

16:00 Uhr	<i>Bodhan: Erwachen der Göttin Durga</i>
17:00 Uhr	<i>Sashthi Puja: Lebenseinweihung</i>
18:00 Uhr	<i>Prasad Bitaran Austeilen der geweihten Speisen</i>
18:30 Uhr	<i>Kultur Programm I</i>
19:00 Uhr	<i>Abendessen</i>
19:30 Uhr	<i>Kultur Programm II</i>

Montag, 29. September, Saptami

11:00 Uhr	<i>Saptami Puja : Gebet</i>
13:00 Uhr	<i>Anjali : Blumenopfer</i>
13:30 Uhr	<i>Prasad Bitaran Austeilen der geweihten Speisen, Mittagessen</i>
17:00 Uhr	<i>Puja und Arati: Abendgebet</i>
18:00 Uhr	<i>Prasad Bitaran Austeilen der geweihten Speisen,</i>
18:30 Uhr	<i>Kulturprogramm Teil I</i>
19:30 Uhr	<i>Abendessen</i>

Dienstag, 30. September, 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, Mittagessen</i>
17:00 Uhr	<i>Puja und Arati: Abendgebet</i>
17:30 Uhr	<i>Sandhi Puja</i>
18:30 Uhr	<i>Prasad Bitaran Austeilen der geweihten Speisen, Kulturprogramm Teil I</i>
19:30 Uhr	<i>Abendessen</i>
20:00 Uhr	<i>Kulturprogramm Teil II</i>

Mittwoch, 01. Oktober, Nabami & Dashami

12:00 Uhr	<i>Nabami Puja: Gebet</i>
13:00 Uhr	<i>Anjali: Blumenopfer</i>
13:30 Uhr	<i>Dashami Puja: Abschiedsgebet</i>
15:00 Uhr	<i>Sindur Khela: Farben Spiel</i>
16:00 Uhr	<i>Prasad Bitaran Austeilen der geweihten Speisen, Mittagessen</i>

Indischer Kulturverein - Bharat Samiti e.V.

দুর্গাপূজা ২০২৫ এর অনুষ্ঠানসূচী

Bürgerzentrum Chorweiler, Pariser Platz 1, 50765 Köln

শনিবার, ২৭এ সেপ্টেম্বর, পঞ্চমী

বিকাল সাড়ে ৫টা
সন্ধ্যা সাড়ে ৬টা
সন্ধ্যা সাড়ে ৭টা
সন্ধ্যা সাড়ে ৮টা

শঙ্খধ্বনি, অতিথিবরণ ও উদ্বোধনী সন্ধ্যাষণ
সাংস্কৃতিক বিচিত্রানুষ্ঠান পর্ব ১
সান্ধ্যভোজ
সাংস্কৃতিক বিচিত্রানুষ্ঠান পর্ব ২

রবিবার, ২৮শে সেপ্টেম্বর, ষষ্ঠী

বিকাল ৪টা
বিকাল ৫টা
সন্ধ্যা ৬টা
সন্ধ্যা সাড়ে ৬টা
সন্ধ্যা সাড়ে ৭টা
সন্ধ্যা সাড়ে ৮টা

বোধন
ষষ্ঠী পূজা
প্রসাদ বিতরণ
সাংস্কৃতিক বিচিত্রানুষ্ঠান পর্ব ১
সান্ধ্যভোজ
সাংস্কৃতিক বিচিত্রানুষ্ঠান পর্ব ২

সোমবার, ২৯এ সেপ্টেম্বর, সপ্তমী

বেলা ১২টা
দুপুর ১টা
দুপুর দেড়টা
বিকাল ৫টা
সন্ধ্যা ৬টা
সন্ধ্যা সাড়ে ৬টা
সন্ধ্যা সাড়ে ৭টা

সপ্তমী পূজা
অঞ্জলি
প্রসাদ বিতরণ ও মধ্যাহ্নভোজ
পূজা ও সন্ধ্যারতি
প্রসাদ বিতরণ,
সাংস্কৃতিক বিচিত্রানুষ্ঠান পর্ব ১
সান্ধ্যভোজ

মঙ্গলবার, ৩০এ সেপ্টেম্বর, অষ্টমী

বেলা ১২টা
দুপুর ১টা
দুপুর দেড়টা
বিকাল ৫টা
বিকাল সাড়ে ৫টা
সন্ধ্যা সাড়ে ৬টা
সন্ধ্যা ৭টা
সন্ধ্যা ৮টা

অষ্টমী পূজা
অঞ্জলি
প্রসাদ বিতরণ ও মধ্যাহ্নভোজ
পূজা ও সন্ধ্যারতি
সন্ধি পূজা
প্রসাদ বিতরণ, সাংস্কৃতিক বিচিত্রানুষ্ঠান পর্ব ১
সান্ধ্যভোজ
সাংস্কৃতিক বিচিত্রানুষ্ঠান পর্ব ২

বুধবার, ১ লা অক্টোবর, নবমী ও দশমী

বেলা ১২টা
দুপুর ১টা
দুপুর দেড়টা
বিকাল ৩টা
বিকাল ৪টা

নবমী পূজা
অঞ্জলি
দশমী পূজা
সিঁদুর খেলা
প্রসাদ বিতরণ ও প্রীতিভোজ

Lena Anjuli Bühner



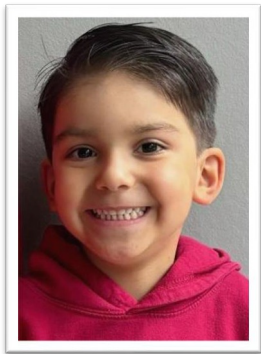
দেহি সৌভাগ্যম্ আরোগ্যম্, দেহি মে পরমং সুখমরূপম্ দেহি,
জয়ং দেহি, যশো দেবি দ্বিষো জহি।"

Mateo Leam, 9 Jahre

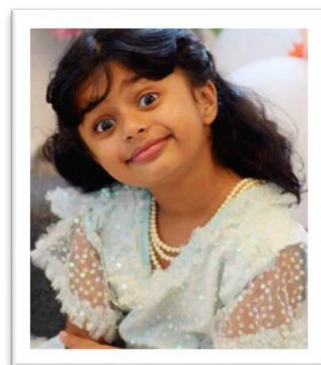




Luca Jay, 6 Jahre



Eshana Ghosh



We thank you [GINTI & MORE](#) for sponsoring Sasthi`s Bhog!







অনুভূতি



প্রিয়া দাস

আজ শব্দেরা যখন অব্যক্ত,
নৈঃশব্দ বাঙময় ;
বিশ্বাসহীন পৃথিবীতে,
শুধু জীবন্ত অভিনয়!
মুখ নাকি মুখোশ-
তা বোঝা যায়না সহজে,
সম্পর্ক কি হয় কখনো,
শুধুই কলমে কাগজে?
আজ যা মুখ্য কাল তা গৌণ-
এই দুনিয়ার রীত,
যতদিন আছো, প্রানভরে বাঁচো;
গাও জীবনের গীত!





ভারতের খবরের কাব্য (একটি অরাজনৈতিক ব্যঙ্গাত্মক কবিতা) সায়ন মুখার্জী




আজকাল খবরের কাগজ খুললেই লাগে ধাঁধা,
কে কার শত্রু, কে কার বন্ধু সবই যেন বাধা।
ধর্মের নামে হট্টগোল, দেশ জুড়ে বিভাজন,
ফেসবুকে যুদ্ধ, হোয়াটসঅ্যাপে রামায়ণ!

"হিন্দু না মুসলিম?" প্রশ্নটা এখন জাতীয় খেলা,
গণতন্ত্রের মাঠে চলছে ধর্মীয় মেলা।
RSS বলে "ফ্যানাটিকিজম বাড়ছে ভাই,"
অন্যদিকে নেতা বলে "সবই মিডিয়ার সাজানো ঠাই!"

এদিকে কলকাতায় RG Kar-এর কাণ্ড,
ডাক্তার খুন, ধর্ষণ; দেশ হলো স্তব্ধ।
প্রথমে মোমবাতি, তারপর শ্লোগান,
আজ সবাই চুপ; কারণ এসেছে নতুন যোগান!
CBI ঢুকেছে, সঙ্গে রহস্যের গন্ধ,
মায়ের কান্না চাপা পড়ে গেছে ভোটের ছন্দ।

শিক্ষক নিয়োগে দুর্নীতি; ওহ, কী চমৎকার!
"দশ লাখ দিলে চাকরি পাকা" শুনে হাসি, আর?
কোর্ট বলেছে "সব বাতিল, ফের পরীক্ষা দাও।"
ততদিনে বেচারী শিক্ষক চাওয়ালা হয়ে গেল কণ্ড!

রাজনীতির মঞ্চে চলছে নাটক,
"ভাই, কালকে মিছিল আছে, সবাই হবে আটক।"
TRP বাড়তে মিডিয়াকে দাও হিন্ট,
আর মিম বানিয়ে দাও; 'দেশ বাঁচাও, কিন্তু আগে হবে রিলস প্রিন্ট!'"



এবার একটু হোক প্রেমের গল্প
বেশি নয় সব বলবো অল্প অল্প
ছেলেটা বলল, "চাকরি পেলে তোমায় বিয়ে করব,"
উত্তর এলো "নিষ্কাহ হোক বা সিঁদুর তোমার হাতেই পড়ব "
ছেলেটা এখন Swiggy-তে ডেলিভারি বয়,
তবু DP-তে লিখেছে "CEO of my life, oh boy!"

ইমিগ্রেশন রুলসে এল নতুন ছাড়,
নেপাল-ভুটান থেকে এলে লাগবে না আর ভার।
কিন্তু পাসপোর্ট অফিসে লাইন এখনও গঙ্গার মতো বাঁক,
মন্ত্রী বলছে "আমরা ডিজিটাল, শুধু OTP দাও, বাকিটা শুধু ভাগ্যের ফাঁক!"

শেষে বলি এই দেশটা যদি হয় এক সার্কাসের মাঠ,
যেখানে নেতা জো....; না থাক , আর আমরা দর্শক হাততালি দিতেই ব্যস্ত সারারাত ।
কিন্তু মনে রেখো; হাসির আড়ালে কান্না লুকিয়ে রয়,
কারণ সত্যি খবরের চেয়ে মিমেই আজকাল বেশি সয়!





ALLIANCE HEALTH SERVICES
COMPREHENSIVE HEALTH INSURANCE

Simply good health

A strong partner by your side.
Here for your health – for life!



Smart insurance



Allianz Gesundheits-App

- Submit invoices and documents
- Use health services
- News about our services
- Access to a symptom checker
- ...and much more



My Allianz

- BonusCheck online
- Manage contracts
- Benefits programme
- Secure communication via electronic mailbox
- Pension compass
- ... and much more



You can find more information at:
→ gesundheitswelt.allianz.de

Easy to organise



Medication service

Advice & delivery of medication without advance payment



Auxiliary aids service

Auxiliary aids



Hearing aid service

Hearing aids



Patient guide

Individual care and support for complicated cases of illness



Knee hip partner clinic

Top quality treatment if you need an artificial knee or hip.



Psychotherapy partner network

Provision of outpatient treatment



Online care assistant

Simple organisation of everyday care with the easy app



Rehab services

Support in finding suitable rehabilitation – outpatient and inpatient

Treatments



Allianz gegen Schmerz

Treatment programme for orthopaedic pain

- Check My Back
- Check My Hip
- Check My Knee
- Check My Shoulder



Professional back training

Targeted exercises to alleviate back problems

You can find more information about our services at
→ gesundheitswelt.allianz.de/services



ALLIANZ PRIVATE KRANKENVERSICHERUNGS-AG

Happiness every day



Always stay well informed about all our topics at gesundheitswelt.allianz.de:

- Allianz information centre
- Allianz benefits programme
- Allianz future maker
- Gesundheitswelt newsletter
- My fitness training
- Fit with Frodeno
- Forum Allianz helps
- ... and much more

Treatment programmes

Our coaching offers individual and quality-assured advice on the following health problems:



My Airway Coach

Individual, high-quality advice for chronic respiratory problems



My Blood Pressure Coach

Understand, look after, and treat blood pressure



My Covid Coach

Supporting those affected by Long-Covid with advice, telephone coaching and digital app support



My Diabetes Coach

Individual and high-quality advice for diabetes mellitus



My Weight Coach

Personal advice on healthy weight in everyday life



My Heart Coach

Affected persons receive support in their everyday life in the event of heart disease



My Psych Coach

Competent support for a high quality of life (e.g. burnout or depression)



My Sleep Coach online

Reduction of sleep problems



My Pain Coach

Individual and high-quality advice for chronic pain



My Stress Coach online

Recognising and specifically reducing stress factors



All-round care



Find a doctor and clinic

Find local specialists online



International emergency phone no.:

Support in the event of medical emergencies abroad



Expert search

Specialist referral for independent second opinion

Family health package:

Additional medical support services for pregnant women and families with young children.



Children's relaxation app

Digital training for children's mental health



Online speech therapy for children

Digital and individual help for children with pronunciation difficulties



Online pregnancy companion

Consultations, prenatal and postnatal exercise classes online



Parent coach

Individual guide with different offers for all age groups from babies to teenagers

Medical assistance package:



Symptom-checker

Assess symptoms quickly and reliably via chat



Medical video consultation

Digital doctor's consultation in appropriate cases*



Doc on Call

Clarify medical questions with doctors 24/7 in appropriate cases*



Find appointments with specialists

Arranging an appointment with a specialist



Persönlich.
Digital. Nah.
Ihre Allianz
vor Ort.



Dunja Schmitz

Allianz Hauptvertretung
Dellbrücker Haupstr. 166, 51069 Köln
☎ 02 21.63 67 03 10, 📠 01 71.3 83 88 82
dunja.schmitz@allianz.de
allianz-hauptvertretung-schmitz.de



আমার আকাশ বাড়ি

আকাশের ওইখানটিতে যেখানে
রঙীন মেঘগুলির মাঝে
গোধূলির শেষ আলোর মাখামাখি,
খুব ইচ্ছা করে সেখানে একটা ঘর বাঁধি।
সময়কে শাসন করে নিজের বশে বেঁধে রাখি।
অন্তরাগের প্রতীক রশ্মি দিয়ে নীল সামিয়ানায় ছবি আঁকি।

অসীম বিপুলতার মাঝে অনুভবে রাখতে পারি
যেন নিজের ক্ষমতার অপ্ৰতুলতা।
রামধনু রঙ গায়ে মেখে মুছে ফেলতে পারি
মনের সব গ্লানি ও কলুষতা।

জাগতিক চাওয়া পাওয়ার উর্ধ্ব উঠে
ক্ষমাসুন্দর ঔদার্য মনকে করতে পারি সিন্ধু।
সারা দিনমান চপল মেঘবালিকার
অকারণ নিরন্তর গতিময়তাকে দেখে
'তুমি' 'আমি'র রেষারেষির ক্লীর্ণ ছায়াজাল থেকে
নিজেকে করতে পারি যেন বিহঙ্গসম মুক্ত।

অবস্থানচ্যুত না হয়েও এক আকাশ ভালবাসা নিয়ে
পরস্পর মিলেমিশে থাকার শিক্ষা দেয় তারাদের সংসার।
মেঘমেদুর বরষায় মনের বাতায়নে বাজে মেঘমল্লার,
মেঘেদের বিয়োগব্যথায় মন হয় ভার।



রমা বিশ্বাস

তিনতলা মেঘেদের দালানকোঠায়
তিনরকম মেঘের বাসিন্দাদের সাথে
ভাব জমে ওঠে মেঘরোদ্দুরের লুকোচুরি খেলায়।

আকাশগঙ্গার বিচ্ছুরিত আলোয় মহাকাশে
পরিক্রমণকালে নীচের সহিষ্ণু নির্মোহিনী
ধরিত্রীকে যেন ভালবাসতে পারি
উন্মার্গগামীর প্রতি চরম তিতিক্ষায়।



ওগো আমার আগমনীর আলো...

সৌমি দত্ত



আলো - একটা খুব ছোট শব্দ, কিন্তু আলোর ব্যাপ্তি আকাশের থেকেও বড়। আলো আমাদের এই পৃথিবীতে প্রাণের উৎস। একজন দার্শনিকের থেকে শুনেছিলাম “পঞ্চাশ বছর ধরে যে ঘরটা অন্ধকারে পরে আছে, একটা চিলতে আলোর রেখা ওই ঘরটাকে এক মুহূর্তে আলোকিত করে দিতে পারে।” তার মানে, অন্ধকারের বস্তুত কোনও অস্তিত্বই নেই, অন্ধকার হল শুধুমাত্র আলোর অনুপস্থিতি। কবিগুরু বলেছেন “আলোকের এই ঝর্ণা ধারায় ধুইয়ে দাও”।



এই গানটির মধ্যেই উনি আর্জি রেখেছেন “মনের কোনের সব দীনতা, মলিনতা ধুইয়ে দাও”। আমাদের মনের মলিনতা বা দীনতাই হল অন্ধকার, আর সেটা মুছে দিতে আমাদের মনের জানালা গুলো খুলে রাখতে হবে, যাতে আলো এসে মনের সেই অন্ধকার গুমোট ভাবটা কাটিয়ে দেয়। আর আমাদের মন যত বেশী আলোয় ভরে থাকবে, আমরা ততই অন্য কেও আলোকিত হতে সাহায্য করতে পারব। এটা কিন্তু খুব সচেতন ভাবে আমাদের করতে হবে। যেকোনো নেগেটিভ চিন্তা মানেই সেখানে আঁধার বাসা বেধেছে। সেই অনুভবটা কিন্তু খুব ভারী।

সেটাকে সরিয়ে মনকে হালকা উষ্ণ অনুভূতি দিতে পারে এক এবং একমাত্র পজিটিভ চিন্তা। তাই বলি, একটু সচেতন হয়ে ‘let’s think positive, talk positive, and act positive’... আসুন সবাই আমরা আগমনীর আলোতে হৃদয় ধুইয়ে নি।



তমস মা জ্যোতির্গময়



মোটা মেয়ের আখ্যান

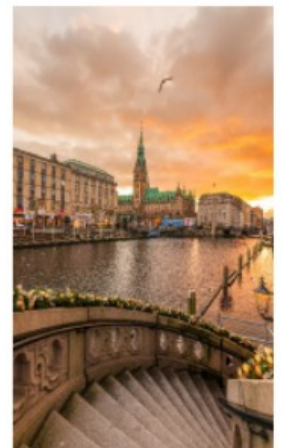
দেখা হয়েছিল রেল লাইনের ধারে,
কথা হয়েছিল বেতারের তারে তারে।
বলেছিলে বেশ লাগে, বোধহয় আছে ভালোবাসা,
মোটা মেয়ের মনে তাই জেগেছিল আশা।
তাই বলেছিলো মেয়ে, তোমার দিকে চেয়ে,
থাকবে আমার সাথে, আমার পানে চেয়ে?
উত্তর তুমি দিয়েছিলে খানিকক্ষণ হেসে,
"হ্যাঁ থাকবো, তোমায় ভালোবেসে"
এমন করে চলছিল দিন, চলতো আরো কদিন,
মুঠোফোন যদি সেদিন বাজতো না বার তিন।
জানলো সেদিন আছে তোমার প্রিয়া,
বাগদত্তা তোমার, তুমি করছো পরকীয়া!
রাগে দুঃখে উন্মত্ত,মানে না তো বাগ,
একে মেয়ে তায় মোটা, তার আবার রাগ!
যেই না রেগে বললো মেয়ে, ছাড়ো তাকে তবে!
অমনি তুমি উঠলে বলে "এটা বললাম কবে?"
ঠিক হয়েছে বিয়ে,তাকেই সাথে নিয়ে,
করবো আমি সংসার,দিয়েছি কথা দিয়ে।
তোমার সাথে রইলাম তো,সারাজীবনের সাথী,
গল্প করার, কথা শোনার, তোমার সমব্যথী!
মোটা মেয়ের চোখে আগুন, মুখে বাঁকা হাসি,
কোনদিন পড়াতো এ না জানি কোন ফাঁসি!
মোটাদের তো জুটতে নেই ভালোবাসার কণা!
ছিপছিপে সুন্দরীরা, হোক খোঁড়া বা কানা!
কেউ যদিবা ফিরে তাকায়, তাইতেই হও ধন্য,
ভালোবাসার বাজারে মোটা বেঠিক পণ্য!
মেয়ে আবার মোটা, এই গুন গুলিই বদ,
তোমার জন্য বরাদ্দ ওই উপপত্তি পদ!



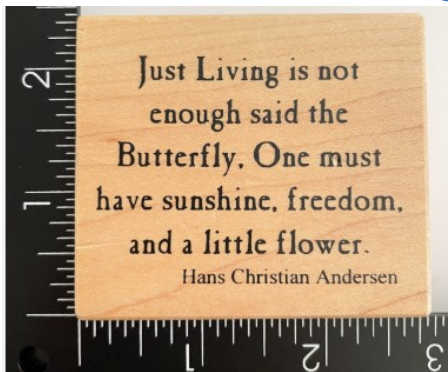
অয়না দত্ত



Photos By Arghya Biswas



Ishanvi Chakraborty,
8 Jahre





Guru Raghavendra
-Amruth Gangavathi

Du guckst auf mich immer
Meine Hingabe ist für dich immer,

Du passt auf mein Wohlbefinden auf,
daher habe ich kein Thema mit dem Problematischen Welt umzugehen,

Egal, ob diese Welt mich ablehnen würde,
Ich werde immer zu deinem Fuß zu beten,

Auf welcher Weise soll ich beten,
Ich kann nur auf diese Weise beten.
Ich kann nur mit diesem schönen Worte deine Barmherzigkeit schmücken

Guru Raghavendra,
Dein Name ist Eingang für mein Erfolg.



Aporajita Bose



"Keep your face to the sunshine and you cannot see the shadows" — Helen Keller

Archisha Bose



*TIGER, tiger, burning bright
In the forests of the night,
What immortal hand or eye
Could frame thy fearful symmetry? - William Blake*

Threads of Tradition - My Multicultural Journey Praanya D

I was born in India, but my story truly began when I came to Germany at the age of three. Growing up here has been an incredible journey, one where I have learned to embrace and celebrate both German culture and my Indian roots. With a Punjabi mother and a Bengali father, my brother and I have always been surrounded by two vibrant worlds that came together beautifully in our home.



Life in Germany has given me countless opportunities to grow and to feel part of a rich cultural environment. From studying in an international school to later moving into a German school, I have experienced different perspectives, languages, and ways of life. At the same time, my parents made sure that my brother and I stayed connected to India not just as a country of our birth, but as a culture, a tradition, and a part of who we are.

For me, the strongest connection to India has always been through Durga Puja in Cologne. Unlike many Bengalis, I have never experienced the grand Durga Puja celebrations in Kolkata. Instead, my experience of the festival is shaped by what we celebrate here, thousands of kilometers away from India. And yet, it is no less special. Every year, during Durga Puja, I get the chance to wear my Indian dresses, which I rarely wear in everyday life in Germany. I help with the Puja, participate in the rituals, and absorb the atmosphere that feels both sacred and festive. Through these celebrations, I have learned so much about India the traditions, the stories, the values that might have remained distant otherwise.

But Durga Puja here is not only about tradition. It is also about people meeting friends, reconnecting with my parents' friends, and being part of a community that feels like an extended family. In those moments, I see how my parents' two different cultures, Punjabi and Bengali, come together in harmony. And I realize how lucky I am to experience not just one, but many cultures in my everyday life.

Being part of Durga Puja is more than just celebrating a festival it is about identity, belonging, and joy. It reminds me that while I live in Germany, my Indian heritage remains alive within me. It allows me to celebrate who I am: a multicultural child, shaped by Germany, enriched by India, and deeply connected to both.

For me, nothing can be better than being part of these celebrations helping, learning, and experiencing the magic of Durga Puja in Cologne. It is here that my two worlds come together, and it is here that I feel the beauty of my journey most strongly.



Step Towards Another Freedom
(Inspired by the true story of Nirvaya)

Ajay Mitra

A new life has arrived. Tiny hands, tiny feet, a soft cry that fills the house. And yet, a hush falls... it is a girl.

Some faces show worry; some eyes flicker with old fears. But in the mother's smile, in the father's trembling arms, in the sister's tender hum, there is hope. Let the diyas shine, let the flowers fall, let voices rise in song. For every child, whether boy or girl, is a blessing — a promise of dreams, of courage, of a future waiting to be shaped. Today, we celebrate life itself, and the boundless possibilities it brings. As she grows, the world tests her — whispers of doubt, shadows of harm, threats lurking at every corner. Like a young Durga, she rises to fight, her tiny hands wield courage and hope. Yet many attacks, like the ferocious Mahishasura, overwhelm her. She falls, she struggles, but her spirit remains unbroken.

These daughters are not just children — they are powerful weapons of our families, our communities, our nation. Each girl carries strength, wisdom, and resilience. Each girl is a future mother, like all our mothers before us, holding the power to nurture, to create, and to shape the world. It is our duty to protect her, to raise her, to honor her. For when she stands, society stands; when she rises, the country rises.

Look at her! The child, the daughter, the future mother! She faces harm, she faces fear, she faces violence — not because she is weak, but because society has slept for too long! Wake up, sleeping society! Open your eyes, open your hearts! Every girl is a gift, a power, a weapon of strength and courage for the family, the community, the nation. We cannot remain silent! We must raise our voices — loud, united, unshakable — to stop every threat, every attack, every shadow of harm. Stand with her. Stand for her. Stand as one!

I saw another Nirvaya in my dream. She came to me and said, 'Look... I am here. I am strong. I am not afraid. I will not bend, I will not hide, I will not compromise. Every threat, every insult, every shadow of fear only sharpens my courage. I am the daughter, the sister, the future mother, the protector, the creator — and I will fight for my life, my freedom, my dreams! No one can take away my voice, my choice, my spirit. I will rise, I will resist, I will conquer — like Durga in every battle, like fire in every heart. Hear me, Respect me, protect me, honor me — for I am your strength, your pride, your tomorrow!

She appeared bold and sharp in my dream. I am grown. I am free. I choose my life, my path, my dreams. I choose my work, my purpose, and my love. I choose my partner, my future, my destiny. Just like a feather that flies freely in the sky, my spirit cannot be bound; my wings cannot be clipped. My voice is loud, my heart is firm, my soul is unshakable. Respect my choice, honor my freedom, and celebrate my journey — for in my freedom lies the strength of every family, every community, every nation.

I certainly said loudly in my dream, 'Yes, I do! Yes, we do!' She remained calm, tears streaming down her face as she spoke. I am happy. I am proud. I am grateful that my choice is respected, that





my voice is heard, that my dreams are honored. I hope my wishes in the dream come true someday. Together, we are building a society that is progressive, just, and free — a society where there is no discrimination, no domination, no fear. We are all the same, equal in rights and respect. Life is small; let us stay together, cherish each moment, and make everyone's life a story of love. In this society, every girl and every woman can rise, shine, and fulfil her potential. Only this way will many more Kalpana Chawlas, Dr. Ritu Karidhal Srivastavas, Dr. G. Madhavi Lathas, Sofia Kureshis and Vyomika Singhs soar high, lighting up the sky of our world with courage, knowledge, and brilliance.



Harshita Kaul



She is her; her is YOU

Tirol 2025 – A Mesmerizing Beauty, An Unforgettable Trip

Anindya Sengupta

Our Easter trips are full of fun and disasters. Yes, every Easter we plan a trip with my brother, his wife and their kids. And it ends up with unforgettable experiences, lots of food and more importantly lots of “gondogol” which we remember fondly for a long time. This time was also the first time we were 3 (our son’s first Easter trip) and a total of 7 including 3 kids! So, getting packed up in a car was next to impossible with 3 Car seats leading us to travel in separate rental Cars.



My brother has a fondness towards Germany but suffers the usual language competency taken for granted here. He can only say “du hast du hast du hast”, buys a “Kinder Ticket” thinking it to be very kind on prices, and this time did also not get a good rental car big enough to carry boxes and persons. And all his rage (of course, humorous) comes up to us who somehow got a very nice car (better than the one booked).

We decided to stay in Obernberg am Brenner, a heavenly place in Tirol Mountains, where you can feel the freshness and the purity of air, and enjoy serenity. My brother is a PhD. and that gives him the right to experiment and naturally he took the task to light up the chimney.

Sometime in January, when we were planning for this trip, we all thought that let’s also see Neuschwanstein Castle which is a bit far away, but we could manage in a day if we start early. However, we did not remember to book the tickets and when we finally wanted to book them, there were no slots available. Still the lure of “Disney Castle” was quite tempting, and we found slots for 7 (yes children also need a ticket) on a day and booked them. The ticket had a time slot mentioned and we planned to start accordingly (3 hours before). But being bangali (বাঙালি), we decided to stop for breakfast and had a sumptuous one!



And then we suffered a traffic jam just near the entrance to park our car. Now it was 15 minutes before the time slot, and we faced an uphill task to climb a lot of high stairs and that too with 2 strollers (welcome to the land of brace and fit ones!).

We were almost there when my fitness gave in and the time slot just went by smoothly. My Brother says “Chinta koris na Dada, songe kids thakle sob allow hoy”. I was smiling dryly and saying to myself “Welcome to the land of Termins!”.

We finally reached the entrance 15 mins after the slot and there was an aged person manning the post. My Brother goes up and smartly tries to speak in English and convince the estate guard and fails in a short time.

Again, an effort with “du hast du hast” which also fails! Now I go and try requesting a bit in German and of course it fails! The guard said, “You could wait till the last slot and if there are some



available slots then I could let you in”. Of course, that won’t fit with our return plans on the same day. Now comes the comparison of UK and Germany. “UK te bacha thakle sob kich maf hoy. Tora customer service r byabsa dutoi bujhis na. Dara ami complain kore asi”. Finally for the second time, we came, we saw (from distance” and we return (after having a sumptuous evening dinner). The food was excellent, our UK visitors liked it very much which saved me, and my Germany.

“Dada, toder ekhane kono Card chole na! Tora ki medieval age e achis?” It’s true, that Obernberg am Brenner does not have a restaurant. The only restaurant which serves people till 9 pm is in the next village (Vinaders) and accepts only cash. Food quality is excellent, but cash is the king!

There were impromptu treks, play time with kids, hijibiji ranna, ghor porishkar kora, ghorar gondho pawa, and every day to come out of Brenner, toll dawa. We celebrated my niece’s first birthday, and could order a buttercream cake in Brenner amidst Easter holidays. Swarovski Museum was also an unforgettable experience with awe inspiring creations.

I must mention the Brenner Outlet Center which is on the border of Austria and Italy, where we (mostly I as I am called kini kini Sengupto) shopped and had a fun time. I still get shopping mailers in Italian informing me of discounts which I wish I could avail of.

All in all, it was a trip to remember and forget the hole in the wallet as quickly as I could.



Nature is Indeed Human's Best Teacher!

Ria Basu Roy



As nature beholds thy magnificent beauty and reflects the journey of humankind in the rawest form,
when in the journey of life, one encounters clouds of uncertainty and despair,
does come along a hidden ray of hope as one's inner voice making the path ahead clear,
which cuts out these clouds just like the mighty mountains which emerge visible amidst the clouds,
as humans learn to embrace their inner voice and let go off the fears,
the path less trodden also becomes the one most enjoyable to traverse.

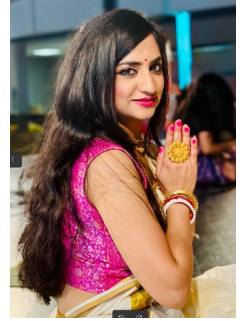
Just like the flowing perennial river, each juncture in life envisages unknown turns,
and harboring steady and consistent currents, the river flows and merges with the seamless ocean,
similarly in life, a difficult phase which appears like the turbulent unending flow of river,
follows a calm and peaceful state where one can savour the much-awaited wait,
thus nature beholds the most beautiful learnings for mankind,
and sheer joy lies in realizing that each lesson and turn in life teaches humans to reunite with thy self.



কোলনের আকাশে আগুন আর স্বপ্নের মিলন শতরূপা দাস মুখার্জি

এক বিশাল নদীর তীরে শত শত লোকের ভিড়ে সব থেকে কাছের মানুষটির সাথে দাঁড়িয়ে আছি। চারিদিকে অন্ধকার আর নিস্তরূতার মধ্যে ফিসফিসানির শব্দ কানে ভেসে আসছে।

তখনই হঠাৎ মনকে জুড়িয়ে দেওয়া সুর বেজে উঠলো আর আকাশ আলোয় হঠাৎ ভরে ওঠে। হাজারো রঙ্গিন আতশবাজি নদীর জলে প্রতিফলিত হয়ে যেন রঙিন স্বপ্নের মতন ঝলমল করে উঠলো। আগুনের রেখা, ঝর্ণাধারার মতন সোনালী আলো আর লাল-নীল ঝিলিক একসাথে আকাশে নাচতে থাকে। চারিদিকে মানুষ বিস্ময়ে তাকিয়ে থাকে। কারও চোখে আনন্দ, কারও মুখে উল্লাস।



নদীর উপর ভাসমান আলোকিত জাহাজগুলো পুরো দৃশ্যটিকে আরো রূপকথার মতন করে তুলেছে। নিজে দুহাতে অনুভব করলাম সারা গায়ে কাটায় ভরে গেছে। পাশের মানুষটিকে ডেকে বলতে গেলাম এইরকম অপূর্ব দৃশ্য দেখে নিজের অনুভূতির কথা। ঠিক তখনই “লা-লা-লা, ঠিক-ঠিক-ঠিক” করে তীব্র শব্দে কান প্রায় ঝালাপালা হয়ে উঠলো আর মনের সমস্ত অনুভূতিকে তছনছ করে দিল।

ধড়মড় করে উঠে বসলাম বিছানায়। সকাল ৬ টার অ্যালার্ম বাজছে মোবাইলে। উফফ! তার মানে এতক্ষণ ধরে স্বপ্ন দেখছিলাম? তখন আবার তৈরি হয়ে কাজে যেতে হবে। কিন্তু এইরকম এতো জলজ্য়াস্ত স্বপ্ন দেখছিলাম যে স্বপ্ন আর বাস্তবতার মধ্যে পার্থক্যটাই বোঝার ক্ষমতা লোপ পেয়েছিল। রান্নাঘরে গিয়ে জল গরম করতে বসিয়ে মনে মনে নিজেকে বললাম - “লোকে বলে ভোরের স্বপ্ন সত্যি হয়”।

এর মানে - ভোরবেলায় দেখা স্বপ্ন বাস্তবে সত্যি হওয়ার সম্ভাবনা বেশি থাকে; এমন বিশ্বাস থেকেই এই প্রবাদটি প্রচলিত। তারপর নিজেকে বোঝালাম - বাস্তবে ফিরে এসে তাড়াতাড়ি তৈরী হতে হবে, নাহলে দেরি করে পৌঁছালে স্যালারি থেকে আবার টাকা কাটা যাবে। সমস্ত চিন্তাভাবনা বন্ধ করে তড়িঘড়ি করে স্নান করতে চলে গেলাম। একটা চিন্তা তারপর বহুবার মনে খুঁতখুঁত করতো। ভোরবেলা দেখা এইরকম স্বপ্ন কোনোদিন কি আদেও সত্যি হবে?!

এরপর প্রায় চারবছর কেটে গেছে, এখন আমি বিবাহিতা এবং জার্মানির কোলন শহরের বাসিন্দা। আজ ৩০ শে আগস্ট, ২০২৫। আজ রাতে কিছু বন্ধুবান্ধবদের সাথে আমি আর আমার বর Kölner Lichter দেখতে যাবো। দিনটি শনিবার। দুপুর ৩ টা থেকে বিভিন্ন সাংস্কৃতিক অনুষ্ঠান শুরু হবে। তবে মূল ফায়ারওয়ার্কস রাত ১০:৩০ থেকে ১১:০০ টা পর্যন্ত রাইন নদীর দুই তীর, বিশেষ করে Hohenzollernbrücke থেকে Zoobrücke পর্যন্ত এলাকায় হবে।

উৎসবটি কোলন শহরের একটি ঐতিহ্যবাহী ও জনপ্রিয় ফায়ারওয়ার্কস এবং সংগীতানুষ্ঠান। কোলনের ইতিহাসে এই উৎসবের সূচনা হয় ১৮১৭ সালের ১২ ই আগস্ট, যখন রাইন নদীতে একটি জাহাজ প্রথমবারের মতন ফায়ারওয়ার্কস প্রদর্শন করেছিল। এই ঐতিহ্যকে অনুসরণ করে ২০০১ সাল থেকে প্রতি বছর অনুষ্ঠিত হয়ে আসছে, তবে ২০২০ থেকে ২০২৪ পর্যন্ত COVID মহামারীর কারণে এটি স্থগিত ছিল। ২০২৫ সালে এটি আবার অনুষ্ঠিত হচ্ছে, এবং এবারের থিম হচ্ছে “Das Phönix Projekt”

(ফিনিষ্ প্রকল্প) , যা পুনর্জন্ম ও নতুন সূচনার প্রতীক। এই থিমটি মহামারীর পরবর্তী সময়ে মানুষের একত্রিত হওয়া, নতুন করে শুরু করা এবং সাংস্কৃতিক জীবনের পুনরুজ্জীবনের প্রতীক।

এই ঐতিহ্যবাহী অনুষ্ঠান দেখতে সময়মতো পৌঁছে যাই রাইন নদীর তীরে। সেখানে পৌঁছে দেখি হাজার হাজার মানুষ নদীর দুই তীরে জমায়েত হয়ে রয়েছে। এতো ভিড়ের মধ্যে আমরা দুজন আমাদের বন্ধুদের খুঁজে পেলাম না। অনেক লোকের ভিড়ের মধ্যে মোবাইলের নেটওয়ার্কও কাজ করছেনা। আমরা Bastei - তে এসে দাঁড়ালাম।

চারপাশে মানুষের ভিড়, নদীর ধীরে ধীরে বয়ে যাওয়া জল আর দূরে কোথাও বাজতে থাকা সংগীতের স্নিগ্ধ গুঞ্জন। এই পরিবেশকে উত্তেজিত করে শুরু হলো আতশবাজির জাহাজের ক্যাপ্টেনের উল্টো সংখ্যা গণনা। তারপর সুমধুর সংগীতের সাথে হটাৎ-ই আকাশের অন্ধকার ভেঙে আলোতে ভরে উঠলো। প্রথম বিস্ফোরণ - লাল। তারসাথে শব্দের কম্পন বুকের মধ্যে উত্তেজনা আরো বাড়িয়ে দিচ্ছে। পরের মুহূর্তে নীল , সবুজ , সোনালী রঙের ছড়াছড়ি। প্রত্যেকটি বিস্ফোরণ নদীর জলে প্রতিফলিত হচ্ছে , যেন নদী নিজেই আকাশের ছবি আঁকছে।

এই মুহূর্তে আমার গায়ে কাঁটা দিয়ে উঠলো আর মনে পড়ে গেল চারবছর আগে দেখা সেই “ভোরের স্বপ্ন” । জীবনে প্রথমবার এই রকম দৃশ্যের সাক্ষী হলাম। এই অনুভূতি আজ পৃথিবীর সব দুঃখ , সমস্ত ক্লান্তি , সব বিভাজন মিলিয়ে দিয়েছে একমাত্র উজ্জ্বল মুহূর্তে। দর্শকরা প্রায় সবাই উচ্ছ্বাসে ভরে ওঠেন। কেউ কেউ হাত তুলে আনন্দ প্রকাশ করেন, আবার কেউ হটাৎ ধ্বনির সাথে ‘ওয়াও’ করে চিৎকার করেন।

আজ সত্যিই বিশ্বাস হলো - “ভোরের স্বপ্ন সত্যি হয়” । মানবজীবনের এমন ক্ষণ খুব কমই আসে - “The moment of realisation”. আকাশ, নদী, মানুষ, আলো - সব এক হয়ে গেছে , যা শুধু অনুভব করা যায়। মনে হচ্ছে, এই রাত আমার সেই স্বপ্ন কে সত্যি করার জন্যই তৈরী।

নিজেকে বোঝালাম আজ আর স্বপ্ন নয়, আজ বাস্তবতাই এইরকম সুন্দর ও সুমধুর। এটি আমার জন্য আর শুধু একটি উৎসব নয়, এটি একটি আত্মার আলোকে জাগিয়ে দেওয়ার অভিজ্ঞতা , যা চিরকাল মনে থাকবে।



Puja 2024



DURGA
PUJA
2024





DURGA
PUJA
2024





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

Devarati Rai



Universe within Us!!

Every Twilight is a New Awakening
Ageing is not a decline, it's a celebratory evolution
Dr. Harshita Kaul

Ageing is often painted in shades of loss — a quiet dimming, a slow unraveling. But what if twilight was not a fading into darkness, but a soft reminder of the interplay of light and shade? What if every passing year was not a closing chapter, but the gentle unfurling of fresh innings?



Ageing is not decline. Ageing is evolution.

In many traditions like ours, elders have been the pillars of wisdom — the storytellers, the guardians of culture, the weavers of continuity. Today, we live in a world that glorifies youth and often hides its elders in the shadows. Yet beneath the silver strands of hair and the softened lines of time lies a profound truth: ageing is an awakening into deeper purpose, resilience, perspective and grace.

The field of healthy longevity is undergoing a revolutionary paradigm shift in how it views ageing. Traditional science has always associated ageing with onset of diseases and decline in vitality. Modern science, however, now finally echoes what cultures like ours always knew. Studies show that our choices- the way we move, eat, rest, and connect- shape not just how long we live, but how well we live. Studies on the famed *Blue Zones*TM of the world remind us that longevity is not born from miracle pills or fleeting gadgets, but from daily rhythms of joy: meals savored in company, walks taken with intention, rituals that ease the mind, and intergenerational bonds that keep hearts strong.

A call to transform the narrative from fear to Flourish

To celebrate ageing would mean transmuting the fear into active action. It would look like :

- Moving with consistency, not to compete, but to celebrate the body's song.
- Eating healthy, not to restrict, but to nourish life.
- Connecting with community, not as duty, but as life's deepest gift.
- Sitting in silence and meditation, not as loneliness, but as mindful presence.

These are not small things. They are seeds- and when planted, each choice becomes a brick in the foundation of healthspan — the years we live with energy, clarity, and dignity.

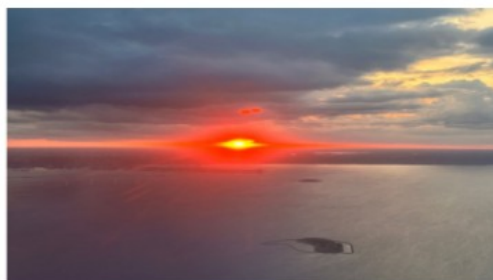
Awakening Together

The twilight years are not shadows — they are lanterns, casting light for others to walk by. For older people, awakening means discovering new purpose: sharing wisdom, mentoring younger generations, engaging in communities, and embracing vitality with grace rather than fear. It is about remaining active participants in life- not stepping back, but stepping differently. Still prioritizing self care over service. Striking that delicate balance.

For younger generations, awakening means reframing how they see ageing: not as something to resist, but as a journey worth preparing for and investing into. It's a call to nurture health early, to seek inter-generational connections, and to embrace the bodily changes as a part of the natural process. Ageing is an opportunity to step into versions of themselves that embody wisdom, grace and deeper understanding. By avoiding cosmetic and superficial interventions and embracing growing older as a process of enhanced vitality, we perpetuate not only wisdom, but also set a blueprint for our own longevity.

Together, these two currents — wisdom flowing down, vitality flowing up — weave a stronger, more resilient community. Ageing actively becomes ageing collectively, where each generation uplifts the other.

Together, these two currents — wisdom flowing down, vitality flowing up — weave a stronger, more resilient community. Ageing actively becomes ageing collectively, where each generation uplifts the other.



*Nature speaks: Every twilight is a new awakening
(Picture (captured from flight) of the Sun setting over the Baltic sea)*

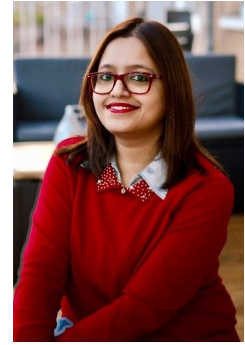


Dr. Mitrajit Ghosh



Un-SCRIPTED
Alternatively,
“Our Metro... In Dino”

The following is a conversation between two friends from university days – Sukriti, a teacher of History working and living in Munich with her family but currently visiting her ailing father in Kolkata and Nikhil, a well-known Bengali playwright turned popular scriptwriter working for Bengali films and OTT productions these days, at their usual tea stall near Jadavpur 8B Bus Terminus, Kolkata on a usual cacophonous Tuesday evening of June 2025.



Nikhil (in utter disbelief): Hello, is that you, ordering an *aada cha* from Robi da? Did you have to wait much? My meeting with the production house went a bit long.

(They both share a quick embrace at the busy bus stop with nearly hundred commuters around, some of whom turn their heads and roll their eyes)


Yes, Kriti, most Bengalis still take notice of two humans from the opposite gender hugging on the road.

Sukriti (smiling warmly): How are you, Nik? It's been twelve years, is it? Since we last met for your theatre group's retelling of Hamlet at the Academy? And yes, I do like having the Kolkata *doodh cha* nowadays whenever I am visiting. That too with lot of sugar and some *elaach* in it.

Nikhil (grinning hard): Ahhh... is it? I thought you still drink coffee only. Do you remember our pretentious dates from graduation days? Always ordering cappuccinos as the 'cool' new brew at CCDs.

Sukriti (laughs loudly enough to draw attention from the tea seller): Haha...Of course. I also remember us on such a date, counting some 100 coins at another 'kool' café at Elgin Road, to add up to 10 rupees in order to tip the waiter.

Nikhil (chuckles): Oh yes, we wanted to be taken seriously, I guess. Hehe! But it seems Matcha is the new 'cool brew' that college kids drink these days. *Calcutta Times* just had this long article on its popularity among the city's youngsters.



Sukriti (nodding): I know. Even my 14-year-old niece Akanksha has taken to drinking Matcha. However, one thing stays constant - Coffee House's coffee is still quite loathsome. But this year, I was surprised to find that the waiters there have grown kinder. One of them even smiled at me on my last visit and found me an empty table at the 'hallowed' mezzanine balcony.

Nikhil (in a puckish tone): Guess he assumed you will offer him a handsome tip unlike our university days.

(after a pause) So, what did you buy at Chuckervertty and Chatterjee this year?

Sukriti (eyes lighting up): But how did you know I went there? **(smiles gaily)** I bought quite a few books actually. A Neil Gaiman, Short Stories by Sunil Ganguly, A Ginsberg collection and my first Srijato and a Rilke. O, also The Tunnel by William H. Gass. And of course, some Bangla *chhorar boi* and *aankar khata* for my little one.

Nikhil (rolling his eyes): That's like authors from the North Pole and the South sitting together for a tete a tete. But you never seemed like a woman who would read Srijato...

Sukriti (a little annoyed): What do you mean? You think I am meant to read Jibanananda only? I am a cynic, despite how fanciful you think I am.

Nikhil (nodding and then pointing to the phuchka stall at the other side of the road): *Achcha, thik ache. Phuchka khabi?*


Sukriti (agreeing): *Hayn , chol...Janish*, I was really disappointed to know that they no longer offer the *fau* or free *phuchka*, be it in the neighbourhoods of North or South. I was charged a rupee when I asked for that free last dry savoury ball of delight!

Sukriti noticed Nikhil looking at a politicized poster about a recent incident of sexual violation occurring at a city law college.

Sukriti (sombrely looking at her friend) You've been living in this city all your life Nik...writing about it in your scripts, commenting on its eroding effect on its inhabitants, igniting such fire onscreen or onstage. But does the fire ever spread from art to the streets? Does it reach where it needs to?

Don't you get tired of this city at times? I have stopped reading about it on e-papers abroad. And I have stopped streaming news channels altogether.

Nikhil (smirking): Kolkata is my Gotham; I plan to save it through my tales.



(smiling again) “I know I am a dreamer” but not all is lost in this city...Some of us still hope that some sort of change might come in the days to come.

Sukriti (wistfully): Why not? Kolkata is and has always been a city of contrasts – not black, not white but perfectly grey at its core, a bit stubborn yet ever evolving, a resplendently beautiful façade with a filthy underbelly.

Nikhil (smiling in agreement): You’re so right... Do you still write every night? You have stopped sharing your poetry with me.

Sukriti (sheepishly): I do re...but mostly for myself. I have written so much about this city after settling abroad. Mostly memories which are sacred to me. Some memories are like Kolkata’s monsoons – they submerge my reality for a while and then leave a mouldy essence behind.

Nikhil (nods softly): I think that's beautiful. But your poetry suits Kolkata -your voice is true to the city’s charm where the old and new coexist, past and present blur into something so deep that is not so expressible in my prose. Has anything new struck you this time? Would you write about it?

Sukriti (thoughtfully): Yes, a lot actually... but nothing poetic or dramatic. I am pleased with how convenient daily life has become for Kolkatans (of course for those of us who can afford it). I am struck by how an entire eco system of life is based on smartphones and delivery apps.

We are getting groceries and essentials delivered every day, sometimes twice or even thrice a day at the blink of an eye, 9 minutes on average, 11 minutes if it rains.

Another popular pharmacy’s delivery app is keeping hope alive at our home, even if doctors fail to do so. I am glad that there are couriers to send and receive almost everything except good wishes and blessings.

And of course, I am happy to see the city’s newly updated circulatory system with the impressive new colourful rapid transfer metro lines, connecting the distant parts of the city with its suburbs – a blessing for the office goers.

Nikhil (nodding): Yes. All these app-based services have made life much smoother for us city folks and added to the city ‘s service-oriented economy.

Yes, cleaned fish steaks ready to be cooked are getting delivered at home in 8 minutes if Jaya di misses going to the local bazar but there is nothing like me and Sujata driving to Lake Gardens market on a Saturday morning to get our own Golda chingri.



Sukriti (rolling her eyes) : Uff your love for malay curry still persists I guess. *Ei shon 8 ta baje*, I have to go and stir some pasta for my kid. See you after a decade may be? **(giggling)**

Nikhil (laughing out load): Hahaha ! *Nischoi...* and then we can have some Matcha latte with almond milk that time.

Sukriti (dismissively): In your dreams... *Chol aschi, bhalo thakish...* Tata !

Nikhil (warmly) : *Tuio bhalo thakish... ar kobita likhte thakish...* Tata !!!

They share a somewhat awkward long glance before going their ways to the farthest ends of the city.



পুজোর হেঁশেল



দুর্গা পূজো মানেই কজ্জি ডুবিয়ে খাওয়া-দাওয়া। নিরামিষ-আমিষের বাচবিচার নেই পেটুক বাঙালির। খিচুড়িভোগ, লুচি-আলুরদম থেকে বিরিয়ানি, পোলাও-কালিয়া-কোফতা। বাঙালির পাতে সবই চাই এই কদিন। এবারের পূজোর হৈশেলে রইলো দারুন কিছু রেসিপি। স্বাদের চমকে হোক শারদীয়ার উদযাপন।

দুর্গাপূজো স্পেশাল রুই মাছের কালিয়া

সান্তা বিট

উপকরণ:

- ১ কিলো রুই মাছ - ১৫০ গ্রাম করে টুকরো করা
- ৮টি আলু - ৪ টুকরো করে কাটা
- নুন - পরিমান মতো
- হলুদ - পরিমান মতো
- ১০ কোয়া রসুন + ১০ গ্রাম আদা - একসঙ্গে বাটা
- ৩টি পেঁয়াজ - বাটা
- ২টি পেঁয়াজ - ঝাঁর করে কাটা
- ২ টুকরো দারচিনি
- ৪টি লবঙ্গ
- ১ টুকরো জয়ত্রী
- ২টি তেজপাতা
- ২ চামচ ধনে বাটা
- ২ চামচ জিरे বাটা
- ৫টি টমেটো - বাটা
- ২০টি কাজুবাদাম - বাটা
- কাশ্মীরি লঙ্কা - প্রয়োজনমত
- ১ চিমটে হিং
- ১ চামচ চিনি
- ১টি লেবু
- ৫০০ গ্রাম দই
- সর্ষের তেল - প্রয়োজন মতো
- কাঁচালঙ্কা
- ঘি
- গরম মশলা গুঁড়ো (তেজপাতা, লবঙ্গ, এলাচ ও জয়ত্রী টুকরো অল্প ভেজে নিয়ে গুঁড়ো করা।)



প্রণালী:

- মাছ ভালো করে ধুয়ে, শুকনো করে নুন, হলুদ, সামান্য আদা-রসুনবাটা, ২ চামচ লেবুর রস, ৩ চামচ সর্ষের তেল দিয়ে আধ ঘন্টা রাখতে হবে।
- কড়াইয়ে ৫ চামচ সর্ষের তেল দিয়ে মাছ ভেজে নিয়ে, ওই তেলেই আলু ভেজে তুলে রাখতে হবে।
- প্রয়োজনে আরেকটু তেল দিয়ে কড়াই গরম করে তেজপাতা, দারচিনি, লবঙ্গ, এলাচ, ১ চামচ জিरे ফোড়ন দিতে হবে।
- গরম মশলার গন্ধ বেরোলে, কাটা পেঁয়াজ দিয়ে লাল করে ভাজতে হবে। পেঁয়াজ সরিয়ে মাঝখানে ১ চামচ চিনি দিয়ে দিলে সুন্দর লাল রং ধরবে পেঁয়াজে।
- আদা-রসুনবাটা দিয়ে ভালো করে নাড়তে হবে। কাটা পেঁয়াজের গন্ধ চলে গেলে হলুদ, কাশ্মীরি লঙ্কা, ধনে, জিरे, হিং দিয়ে মাঝে মাঝে নেড়ে রান্না করতে হবে, যতক্ষণ না তেল বেরোচ্ছে মসলার থেকে।
- টমেটো বাটা দিয়ে আবার কষাতে হবে। এরপর দই দিয়ে কম আঁচে রান্না করতে হবে। চারপাশ দিয়ে তেল ছাড়লে প্রয়োজনমত গরম জল দিয়ে মাঝারি আঁচে ৫ মিনিট ঝোলটা ফোটাতে হবে।
- আলু, মাছ ঝোলে দিয়ে ৪৫ মিনিট মত ফুটিয়ে গরম মশলা আর ঘি দিয়ে ৫ মিনিটের স্ট্যান্ডিং টাইম রেখে গরম ভাতের সাথে একদম জমে যাবে।

Purani Delhi on a Plate: The Aloo ki Tikki Story

Priya Dey

In the labyrinthine lanes of Purani Delhi, where the air is thick with the scent of spices and the chatter of vendors, there lies a humble treasure: the aloo ki Tikki. Golden, crisp, and sizzling on a well-seasoned Tava, it draws you in long before you see it its aroma a promise of warmth and indulgence. As a child, I would count the days until my visits to Nani's house, knowing the reward that awaited me: her lovingly made aloo Tikki, served just the way Purani Delhi knows best hot off the Tava, draped with chutneys, and bursting with flavour. I miss my Nani and her aloo Tikki so much that I had to try it myself with the help of my mother. Together we came close almost perfect but the fragrance of Nani's Tikki is something I can still smell, a memory forever etched in my senses.



I loved sharing this recipe with you, you must try it. And if you do, definitely message me, call me, but please tell me: did you feel the warmth?

Serves 4

Ingredients:

1. 4 parboiled potatoes, grated or lightly mashed
2. 1 tsp cumin powder
3. 1 tsp coriander powder
4. 1 green chili, finely chopped
5. Salt to taste
6. Ghee/oil for shallow frying

To Serve:

1. Whisked yogurt (Salt and sugar according to taste)
2. Tamarind chutney
3. Mint chutney
4. Pomegranate pearls
5. Ginger juliennes
6. Sprinkle of chaat masala

Method:

1. Parboil potatoes (just until tender but not fully soft), cool, then grate or mash coarsely.
2. Mix with spices and shape into patties.
3. Shallow-fry on medium heat until crisp and golden.
4. Plate with yogurt, chutneys, and garnishes.



Tamarind Chutney

- ½ cup tamarind pulp
- ½ cup jaggery (or brown sugar)
- 1 tsp roasted cumin powder
- ½ tsp black salt
- ½ tsp red chili powder
- 1 cup water

Method:

1. Simmer tamarind pulp with jaggery and water until slightly thickened.
2. Stir in spices and salt.
3. Cool before serving—it should be sweet, tangy, and lightly spiced.

Mint Chutney

- 1 onion
- 2 tomatoes
- 1 cup fresh mint leaves
- ½ cup coriander leaves
- 1 green chili
- 1-inch piece ginger
- 2 cloves garlic
- Juice of 1 lemon
- Salt to taste

Method:

- Blend all ingredients with some ice or cold water until smooth.
- Adjust salt and lemon juice for brightness.





Mini-Ei-Kathi-Rollen: Ein lustiges Küchenabenteuer für Kinder

Priya Dey

Auf der Suche nach einem Snack, der genauso viel Spaß macht, wie er schmeckt? Mini-Ei-Kathi-Rollen sind die Antwort! Diese handlichen Wraps sind perfekt für kleine Kinderhände und verwandeln die Snackzeit in Spielzeit. Die Kinder können die Eier aufschlagen und verquirlen, zusehen, wie sie in der Pfanne brutzeln, und dann Ketchup, Gemüse und sogar

Käse darauflegen, bevor sie alles zusammenrollen – das Ergebnis sind warme, leckere Rollen, die in wenigen Minuten verputzt sind.

Für die Fladen (8–10 Stück)

- 300 g Vollkornmehl
- 200 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 TL Salz
- 1 TL Backpulver (optional, für weichere Fladen)
- 2 EL Öl
- ca. 300 ml warmes Wasser

Für die Ei-Schicht

- 8–10 Eier (je 1 Ei pro Fladen)
- etwas Salz & Pfeffer
- 1–2 EL Milch (macht die Eier lockerer)
- etwas Öl oder Butter für die Pfanne

Knackiges Gemüse

- 1 rote Paprika, in feine Stifte
- 1 gelbe Paprika, in feine Stifte
- 1 Karotte, in feine Stifte oder geraspelt
- 1 kleine rote Zwiebel, in feine Ringe
- 1 kleine Gurke, entkernt, in Stifte
- Optional: etwas frischer Koriander

Milde Joghurtsauce / Dip

- 300 g Naturjoghurt (oder griechischer Joghurt)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Honig
- ½ kleine Knoblauchzehe, fein gerieben oder ¼ TL Knoblauchpulver
- Salz & Pfeffer nach Geschmack



Zubereitung

1. Fladen zubereiten

- Mehl, Salz und Backpulver mischen.
- Öl und Wasser zugeben und 3–5 Min. zu einem glatten Teig kneten.
- Abgedeckt 20–30 Min. ruhen lassen.
- In 8–10 Stücke teilen, ausrollen

2. Fladen mit Ei braten

- Pfanne erhitzen und einen Fladen trocken von beiden Seiten leicht anbacken.
- In einer Schüssel 1 Ei mit Salz, Pfeffer (und etwas Milch) verquirlen.
- Etwas Öl/Butter in die Pfanne geben, das verquirlte Ei hineingießen und sofort den vorgebackenen Fladen direkt auf die flüssige Eimasse legen.
- 30–40 Sek. backen, bis das Ei gestockt ist und am Fladen klebt.
- Umdrehen und die Fladenseite kurz erhitzen.
- Warm halten. (So jeden Fladen mit Ei zubereiten.)

3. Gemüse vorbereiten

- Alles waschen und in feine Stifte/Ringe schneiden.

4. Joghurtsauce rühren

- Joghurt mit Zitronensaft, Öl, Honig, Knoblauch verrühren und leicht salzen.

5. Rollen füllen

- Auf die Ei-Seite des Fladens etwas Joghurtsauce geben.
- Mit Gemüse und optional frischem Koriander belegen.
- Eng aufrollen.



Cremiger Hähnchen Kebap (Reshmi Kebab)

Enakshi Sengupta



Für 4-6 Personen Zubereitungszeit: 15 MINUTEN Marinier zeit: 4 Stunden
Kochzeit: 30 MINUTEN

Ausrüstung

- Rührschüssel - 2
- Esslöffel
- Servierteller
- Spieße

Zutaten

- 500 Gramm Hähnchen ohne Knochen, in 2-Zoll-Würfel schneiden
- 4 EL Crème Fraîche
- 4 EL Joghurt nach griechischer Art
- 4 EL Mandelmehl
- 4 EL Philadelphia Klassisch Doppelrahstufe
- 2-3 EL Zitronensaft
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 4 EL Korianderblätter (gehackt)
- 3 TL gehäufte Ingwer-Knoblauch-Paste
- 1 TL Salz oder nach Geschmack
- 2 EL Butter

Verfahren

1. Marinieren

- Das Hähnchen mit Küchenpapier trockentupfen. Geben Sie sie in eine große Rührschüssel.
- In einer separaten Schüssel alle Zutaten außer Butter vermischen. Passen Sie Salz und Pfeffer nach Ihrem Geschmack an.
- Die Marinade über das Hähnchen gießen und gut vermischen. Über Nacht oder mindestens 4 Stunden marinieren.

2. Reshmi Kebab zubereiten:

- Decken Sie ein Backblech mit Backpapier/Aluminiumfolie ab.
- Den Backofen auf 240 °C vorheizen.
- Das Hähnchen auf Spieße stecken und auf ein Backblech legen.
- 15 Minuten grillen. Dann auf die andere Seite wenden und weitere 8 Minuten grillen. Zwischendurch kontrollieren, um Verbrennungen vorzubeugen.
- Grillen Sie sie die letzten 2 Minuten im Oberhitzemodus, damit sie verkohlen.
- Den Kebab aus dem Ofen nehmen und mit Butter bestreichen.
- Heiß mit Koriender-Minz-Dip servieren.



Todesanzeigen von Vereinsmitgliedern



Frau Ellen P. Das

Am 15. Februar 2025 mussten wir Abschied nehmen von Ellen P. Das. Seit Bharat Samitis Anfängen hat sie den Verein gemeinsam mit ihrem Mann Narayan.Ch. Das unterstützt. Die Gemeinschaft, die Feste und das Engagement des Vereins lagen ihr immer sehr am Herzen. Wir danken allen Vereinsmitgliedern für die Anteilnahme und gemeinsame Erinnerung. We will miss her smile, her open manner and her helping hand, but her mark will forever remain in the history of Cologne Durga Puja.

Sarada & Rajanikanta Das



Herr Ajit Sur

21.05.1956 – 11.03.2025

Wir sind tieftraurig, das Ableben eines geschätzten Mitglieds unserer Gemeinschaft bekanntzugeben. Er war ein gütiger Mensch, stets mit einem warmen Lächeln im Gesicht und im harmonischen Miteinander mit allen um ihn herum.

Seine Präsenz war eine Konstante bei jeder Veranstaltung der Bharat Samiti, wo er sich selbstlos engagierte und besonders für seinen hingebungsvollen Einsatz am Teestand während der Durga-Puja-Feierlichkeiten bekannt war.

Ein Mann voller Werte, Großzügigkeit und stiller Stärke – er wird mit großer Zuneigung in Erinnerung bleiben und von allen, die ihn kannten, schmerzlich vermisst werden.

Möge seine Seele in Frieden ruhen.

Impressum

Alljährliche Festprogramm-Broschüre zum Durgapuja-Fest in Köln



Dankesworte

Wir danken allen von Herzen –
den ungezählten Freunden und Förderern, die durch ihre **großzügigen Spenden, Anzeigen, Sponsoring** und besonders durch **tatkräftige Mithilfe und ideenreiche Aktionen** unserem **34. Durgapuja-Fest 2025 in Köln** zum Erfolg verholfen haben.

Wir hoffen, dass wir auch in den kommenden Jahren weiter auf Ihre **freundliche Unterstützung und Sympathie** zählen dürfen.

Der Verein ist als **gemeinnützig anerkannt** und von der Körperschafts- und Gewerbesteuer befreit. Auf Wunsch stellen wir Ihnen selbstverständlich eine **steuerabzugsfähige Spendenbescheinigung** aus.



Herausgeber

Indischer Kulturverein (Bharat Samiti) e.V.

Vertreten durch das Redaktionsteam

- **Entwurf:** Enakshi Sengupta (Das)
- **Mitwirkung:** Anasuya Biswas, Bikram Mukherjee, Arunava Chaudhuri, Subir Goswami & Debosmit Biswas



Offizielle Anschrift

Indischer Kulturverein (Bharat Samiti) e.V.

Markt 1, 42853 Remscheid

Tel.: 02191 209313

indischerkulturverein@gmail.com

Alle Mitarbeit erfolgt **ehrenamtlich und ohne Honorar**. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Bilder oder Rezensionsexemplare wird keine Gewähr übernommen.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht in jedem Fall die Meinung der Redaktion wieder.
Nachdruck nur mit Genehmigung und Quellenangabe.



Verteilung

Die Festbroschüre wird **unentgeltlich** an interessierte Gäste verteilt – in Erwartung freiwilliger Spenden an den Verein.

Spendenkonto:

IBAN: DE26 3704 0044 0763 4249 00

(Ein Überweisungsträger liegt der Broschüre bei.)



Bildnachweis

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



Online-Präsenz

www.durgapuja.de

[Facebook](#)

[Instagram](#)



Termine . Zeit und Ort für unser DURGAPUJA-FESTIVAL 2026

Samstag, 17. Oktober – Mittwoch, 21. Oktober 2026
Bürgerzentrum Chorweiler, Pariser Platz 1, Köln

Laxshmi Puja 2025

Samstag, 25. Oktober 2025
Katholische Pfarrgemeinde St. Albertus Magnus,
Humperdinckstraße 4, 51375 Leverkusen



Bankverbindung

Commerzbank Köln

- IBAN: DE26 3704 0044 0763 4249 00
- BIC: COBADEFFXXX

PayPal: bharatsamiti



Redaktionsteam 2025

Partha Mukherjee, Enakshi Sengupta

