



reehatta  
sammelani

# চক্রবাল



**Bengaluru Sreehatta  
Sammelani**





CONSULTATION HOURS :  
MONDAY TO SATURDAY FROM 10 AM TO 8 PM  
SUNDAY FROM 10 AM TO 1 PM



**DR. PAMELA BHATTACHARJEE**

DENTAL SURGEON & COSMETIC DENTIST

**MAHADEVAPURA & MARATHAHALLI**

**CALL OR MAIL FOR ATTRACTIVE OFFERS**

**+91 9342250500**

**pamelab@orocare.co.in**



We specialise in :

Single sitting Root Canal Treatment | Dental Jewellery | Teeth whitening | Veneers  
| Implants | Crown & Bridge | Complete Denture | Aligners | Filling | Scaling &  
Polishing | Root canal Treatment | Extraction | Paedodontics | Ortho treatment

With Best Compliments From:



(An ISO 9001 : 2008 Certified Company)

*Always Known for Best of Service In Time, Every Time*

**FOR YOUR INSTANT LPG REQUIREMENTS : DOMESTIC, COMMERCIAL, INDUSTRIAL**

Over 2 Lacs happy and Satisfied customers / families rely on Jyothi Gas

Jyothi Gas provides uninterrupted & timely supply and customer support through an excellent dealer network spread across the Bangalore city, other parts of Karnataka

**JYOTHI GAS PVT. LTD.**

# 1, 3rd Floor, "RNG PALAZZO",  
South End Street, Kumara Park East, Behind Shivananda Stores,  
Bangalore-560 001

Ph : 43404040 Fax : 43404044

E-mail : marketing@jyothigas.com



**Bottling Plant**

73/1, Kachanahalli, Budihall Post,  
Nelamangala Taluk, Bangalore Dist.  
Ph : 080-27730409

18, 2nd Cross, K.I.A.D.B. Industrial Area,  
Machenalli, Nidige Post, Shimoga-577 222  
Ph : 08182 246146 / 246114

**Website : [www.jyothigas.com](http://www.jyothigas.com)**



A large, intricate black and white mandala design with a central red circle. Inside the red circle, the Bengali text 'শারদীয়ার শুভেচ্ছা' (Sharadiya Shubhechha) is written in a white, elegant script. The mandala itself is a complex, symmetrical pattern of lines and dots, resembling a stylized flower or a traditional Indian motif. The background of the entire page is a light pink color with a subtle, repeating pattern of stylized leaves or petals.

# শারদীয়ার শুভেচ্ছা

# From the Editorial Desk

*Bangalore, 2024*

As **Bengaluru Sreehatta Sammelani (BSS)** celebrates the sixth **Durga Puja Mahotsav 2024**, we take immense pleasure in presenting the souvenir for 2024 - "**Chakrabal**". This compilation not only serves as a celebration of our rich Sylheti heritage but also as an encapsulation of the collective efforts, creativity, and spirit that define us.

"**Chakrabal**", a word that resonates with the concept of eternity and cyclical motion, symbolises the continuous progress and growth we experience in our lives. This souvenir embodies this aspect through personal testimonies, arts, paintings, photography, event highlights, short stories and recipes representing our rich Sylheti culture. It subsumes our past achievements, celebrates our present endeavours, and dreams of a future filled with promise and opportunity. It is a testament to the strength of our **Sylheti** community – a collective legacy fostered through shared history, experiences and aspirations.

This year, **BSS** continued its effort to foster unity amongst Sylhetis by organising cultural, social welfare, sports, and religious events. We take this opportunity to thank our partners, sponsors, members and patrons for their continuous support and guidance. Let us take inspiration from "**Chakrabal**" as we embark on the journey towards a better future, focusing on unity, progress, and perseverance. Together, we will continue to write our story, enriched by our heritage and driven by a shared vision for the future. Thank you for being an integral part of this endeavour, and may this year bring prosperity and joy to us all.

**Joy Maa Durga!**



**Sarada Chakraborty**



**Porag Shome**



# President and Vice-President's Note

Today, as we reflect on our 18-year journey, we're filled with pride and joy. What began as a shared vision to unite people has blossomed into a vibrant community, creating cherished memories. Our platform has become a home for warm, fun-loving individuals from Northeast India living in Bangalore, celebrating our shared heritage and traditions.

We proudly proclaim, "মা, ওউ চেয়ার ও বও" – calling out to loved ones in our mother tongue, "আৰেকটু ভাত আৰ ডাইল লও" We've reclaimed our identity, strengthened by Maa Durga's blessings.

This year marks our 6th Durga Puja celebration, a festival that embodies our association's spirit. Beyond its religious significance, it's a celebration of our roots and unity.

Each year, I'm inspired by members' love, dedication, and effort that make Durga Puja special. Our story extends beyond this festival, as we come together for sports, cultural events, and community service, embracing unity, compassion, and resilience.

As we begin another year of Durga Puja, let's recognize our shared devotion and love for our culture that brought us here. We've created a remarkable family where we proudly speak our mother tongue, honour traditions, and support each other.

Our culture isn't limited to Durga Puja; it's a year-round celebration in every gathering and occasion. Together, we'll continue to nurture this community, standing stronger than ever.

Moving forward, let's cultivate a genuine Sylheti spirit, cherishing our rich heritage and sharing it with future generations. With Maa Durga's blessings, let's continue this journey with love and gratitude.



**Nabarun Purkasthya**  
*President*



**Saumitra De**  
*Vice-president*



# General Secretary and Associate General Secretary's Note

## I am BSS, বা আমি বি এস এস!

এইবার আমাদের স্লোগান। What is BSS? Who is BSS? , and at last Why BSS প্রশ্নগুলার উত্তর পাঠকগণ চক্রবালের এই শারদীয়া অধ্যায়ে খুঁজে পাবেন আশা করি। আমাদের বন্ধুরা যারা এবার আমাদের মেম্বরশিপ প্রথমবার নিয়েছেন বা প্রথমবার বি এস এস এর কোনো ইভেন্টে আমাদের সাথে জড়িত হয়েছেন, তাদের মনে এই কৌতূহল নিশ্চয়ই হয়েছে।

সিলেটি culture টাকে বেঙ্গালুরুর মতো শহরে কি ধরে রাখা যাবে? আমরা কি আমাদের শৈশবের অভিজ্ঞতা পরবর্তী প্রজন্মকে দিতে পারব?

আমরা কি এই প্রবাসীদেশে সিলেটি ভাষায় ‘কিতা’ বা ‘কিরকম আসো জিগাইতে পারমু?’, আমরা কি বেঙ্গালুরুর প্রত্যেক সিলেটি বন্ধুদেরকে বি.এস.এসের আশ্রয় দিতে পারব? আশা করি বন্ধুরা প্রশ্নের উত্তরগুলো আপনারা খুঁজে পাবেন বি.এস.এসের আড়ালে। আমাদের এই বার্ষিকী শারদীয়া ম্যাগাজিন “চক্রবালের” মাধ্যমে আমাদের বার্ষিক কাজকর্ম ব্যাপারে জানতে পারবেন।

BSS এর অংশ হোন এবং আমাদের পুজো অনুষ্ঠান, সাংস্কৃতিক, খেলাধুলা এবং সামাজিক কার্যকলাপ উপভোগ করুন। এছাড়াও কাজের বিভিন্ন এলাকা থেকে আমাদের স্পনসরদের নেটওয়ার্কের সাথে উপকৃত হন।

সঙ্গে দুর্গা পূজার প্রত্যেক দিন গুলো আপন সিলেটি জনগণের সাথে এক অদ্ভুত অসাধারণ সিলেটি অনুভূতি হোক এটাই কামনা করি। আমি বি এস এস, জয় বি এস এস, জয় ব্যাঙ্গালুরু, জয় সিলেটি।



**Manish Paul**  
General Secretary



**Mayukh Datta**  
Associate General Secretary



# Treasurer and Joint Treasurer's Note

Dear **BSS** Family,

It gives us an immense sense of pride to see **Bengaluru Sreehatta Sammelani (BSS)** celebrations getting better and grander with every passing year. Last year, with the support of our members and donors, we took a big leap and made **BSS** Durga Puja one of the top pujas in Bengaluru.

This financial year, apart from the regular activities like Durga Puja, Kali Puja, Nobo Borsho, Picnic, Saraswati Puja, etc., we have done some new activities like:

- Donated Wheelchairs and Suction Machine to Kalyani Hospital
- Conducted a plantation drive in Bengaluru
- Conducted a gala musical night with professional singers
- Successful and on-time auditing of our financial records. (Until March 2024 completed)
- We are in the process of filing IT returns (for last financial year) and the Society registration renewal process.
- We are in the process of applying for GST Registration. (First time for **BSS**)

On behalf of **Bengaluru Sreehatta Sammelani (BSS)**, we would like to convey our special thanks & sincere wishes to all the advertisers, donors & sponsors for the continued support and generous contributions towards making **BSS** events a grand success.

I extend my heartfelt gratitude to all members & their families who rendered their services and moral support throughout the year to make each event glorious & successful.

With what we learned from last year, our goal this year is to make the festivities grander while achieving financial stability.

May Maa Durga's blessings be upon us all.



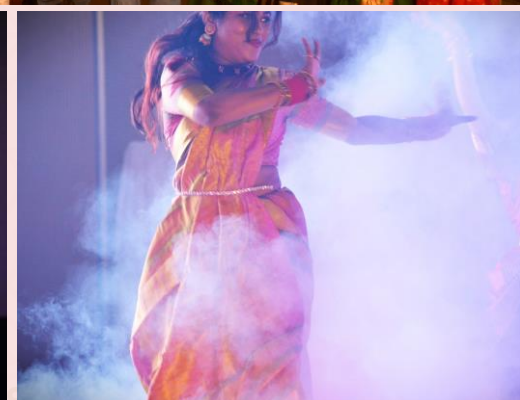
**Pritam Goswami**  
*Treasurer*



**Soumyodeep Bhattacharjee**  
*Joint Treasurer*



# BSS Throughout the Year





# BSS Throughout the Year





# "বাংলা সংকলন"



# কাঁচা টক-সিলেটি পানীয়

এরনাম হারাই যার এমন একটা ঐতিহ্যবায়ী সিলেটি পানীয়।

অতি সহজ উপকরণ কিন্তু খাইতে ততটাই সুস্বাদু।

ছুটোবেলা বেপার বাড়িত এই পদটা খুব পরিবেশন করা হইতো।

আর কালের সঙ্গে সঙ্গে আস্তে আস্তে পদটা বৃদ্ধয় হারাই যাইবো যদি আমরা সিলেটিরা দায়িত্ব লইয়া পদটা ধরিয়া না রাখতে পারি..

বুঝরাম আমরা সব আজকাল স্বাস্থ্য সচেতন তবুও মাঝেমাঝে বিশেষ পর্বে এই পদটা রাখা যাইতেই পারে, কিতা কইন?

আর ওতো সচেতন হইয়াও তো কুনুসময় পিজ্জা, বার্গারের লুভও তো আমরা ছাড়তে পারি না

তে কথা আর না বাড়াইয়া এই সহজ পদটার উপকরণটা কইলাই নানি?

## উপকরণ

| উপাদান        | ওজন  |
|---------------|--|
| নাইরকোল       | ২০০ গ্রাম                                  |
| পুস্ত (পোস্ট) | ১৫০ গম                                     |
| তেতুল         | ৫০ গ্রাম                                   |
| গুড়          | ২০০ গ্রাম                                  |
| জল            | ১ লিটার                                    |
| লেবুপাতা      | ৬-৭ টা (গন্ধাইল লেবুর পাতা হইলে বেশি ভালো) |



## বানানির প্রক্রিয়া

১. শুকনা পুস্তরে গ্রাইন্ডারও আগে গুঁড়া করিয়া পরে অল্প অল্প করিয়া জল দিয়া একটা মিহি বাটা বানাইয়া,
২. নাইরকোল আগে কুড়াইয়া ওরকম পুস্তর মতো গ্রাইন্ডার মিহি বাটা বানাই লাইবা
৩. দুইওটা বাটারে ১ লিটার জলো ভালো করিয়া মিলাইয়া তারমধ্যে একটুসময় ভিজাইয়া রাখা নরম তেতুল আর তেঁতুলের জলটা মিশিয়া দিবা (অবশ্য আপনার টক খাওয়ার স্বাদ অনুযায়ী মিলাইবা)
৪. আইচ্ছা তে ইবার গুড় দিবা আপনার স্বাদমতো...
৫. সব গুলা উপকরণেরে ভালো করিয়া হাত দিয়া মিশাইবা যাতে তেঁতুলের বিচি গুলা বার করতে পারইন..
৬. শেষে একটা ভালো ছাঁকনি নিয়া এই মিশ্রণ গুলারে ভালো করিয়া ছাকিয়া তুলবা...
৭. আলগা একটা কাঁচের পাত্রে লইয়া উপরে লেবু পাতা গুলা দিয়া পরিবেশন করবা

লিখেছেন : সুলেখা ভট্টাচার্য



## স্বপ্নতরী

দেখা হয়তো আর হবে না কোনো দিন ,  
তবুও জানি তোমার হৃদয়ে থাকবো চিরদিন।  
যখন থাকি সৃষ্টির আনন্দে বিভোর ,  
তুমি ছায়ার মতো এসে --  
শোনাও তোমার সৃষ্টির শব্দগুচ্ছ ,  
সম্মিৎ ফিরে অবাক বিস্ময়ে বিমুগ্ধ আমি ,  
একি বাস্তব না স্বপ্ন ?  
আমি তোমার স্বপ্নতরীর মাঝি হয়ে ,  
দাঁড় বেয়ে চলে যাবো  
একদিন সৃষ্টির অনন্তলোকে।

## সীমাবদ্ধ আমি

এতদিন সীমাবদ্ধ ,  
'ছোট অমিতেই' খুশি ছিলাম বেশ।  
হঠাৎ কোথা হতে কালবৈশাখীর ঝড়ের মতো ,  
'বড় আমি' গ্রাস করে ফেললো আমার 'ছোট অমিকে '----  
আর আমায় করে দিলো  
ঘর ছাড়া এক মুসাফির।

## মা আনন্দময়ী

এসেছে শরৎ এসেছে আশ্বিন মাস ,  
আনন্দে ভরে উঠেছে, আমাদের দেহ মনোপ্রাণ।  
চিরদিন আলো করে দশভুজা মা ,  
এসেছেন পিত্রালয়ে, আনন্দের বারতা নিয়ে।  
মা গো বরাভয় দায়িনী মহিষমর্দিনী তুমি ,  
তুমি তো দুর্গতিনাশিনী দশভুজা মা দুর্গা।  
বিশ্বের দুর্গতি দূর করো মা অভয়া।  
তুমি আসছো মা তাই ফুটেছে পদ্ম , আর ঝরেছে শিউলি ,  
চারিদিকে বাতাসের হিল্লোল , কাশফুলের দোলা ,  
তুমি আসছো মা আনন্দময়ী জগৎ জননী ,  
আমাদের অন্তরে দাও মা অভয় বাণী।  
আমরা যেন আবার নতুন উৎসাহ আর উদ্দীপনা নিয়ে ,  
জেগে উঠি আনন্দে আর নির্ভয় চিন্তে।  
রামের আকুল প্রার্থনায় সন্তুষ্ট হয়ে অত্যাচারী রাবনকে ,  
বধ করেছিলে তুমি , মা দুর্গা।  
সুজলা সুফলা ভারতের বুকে যারা হানে আঘাত ,  
তুমি সেই সব অত্যাচারীদের করো বিনাশ।  
ঋষিকুল আর তপোবনের আদর্শ নিয়ে যেন ফিরে আসে ভারত।  
বেদ বেদান্ত আর উপনিষদের মহিমায় ,  
পুনরায় মুখরিত হবে চতুর্দিক।  
পূজো শেষে দিয়ো গো মা আশীর্বাদ ,  
শিক্ষায় ,দীক্ষায়, জ্ঞানে, গরিমায় ,  
সাহিত্য সংকৃতি আর নীরোগ শরীর নিয়ে ,  
আমরা যেন সমগ্র বিশ্বে লভিতে পারি,  
আপন গৌরবস্তান।

লিখেছেন : কস্তুরী হোম চৌধুরী



# শ্রীহট্টের সুসন্ধান – অমিতাভ চৌধুরী

‘যত বড় হও, তুমি যে মৃত্যুর চেয়ে বড় নও’ সেই সত্যের পথেই তুমি চলে গেলে। এটাও সত্য, তোমার যাওয়াটা বয়স বিবেচনায় মোটেই অসময়ে ছিল না তবে এমন জ্ঞানী-গুণী জন যখনই চিরতরে হারিয়ে যান তা সাময়িকভাবে মেনে নেওয়া বড় কঠিন।

আজ যখন শ্রীহট্ট সম্মেলন, বেঙ্গালুরু থেকে আমার সন্তান-প্রতিম ছাত্র ময়ূখ দত্ত চৌধুরীর কাছ থেকে পূজো সংখ্যার জন্য একটি লেখার তাগিদ এলো, স্মৃতির স্তূপ থেকে শ্রীহট্টের এক অসাধারণ বর্ণনাময় ব্যক্তিত্ব, বরাক মাটির কৃতী সন্তান অমিতাভ চৌধুরীর নামটা বেরিয়ে এলো।

বরাক উপত্যকার সুযোগ্য সন্তান অমিতাভ চৌধুরীর বরাকবাসীর কাছে এক বিশেষ পরিচিতি রয়েছে। ১৯৬১-র ১৯শে মে-র রক্তাক্ত ইতিহাস আজ শুধু শিলচরেই নয়, বরাক উপত্যকা ছাড়িয়ে দেশ-বিদেশে ছড়িয়ে পড়েছে। মাতৃভাষা বাংলার দাবিতে একাদশটি তাজা প্রাণ রেল স্টেশন চত্বরে মৃত্যুবরণ করেছিল। এর দুদিন পরই একুশে মে কার্যুর মধ্যেই শিলচর আসেন আনন্দবাজার পত্রিকার স্টাফ রিপোর্টার অমিতাভ চৌধুরী। ৬১-র ভাষা আন্দোলনের বিস্তারিত রিপোর্ট তিনি আনন্দবাজার পত্রিকায় প্রকাশ করে এই ভাষা আন্দোলনকে সেদিন বৃহত্তর বঙ্গে পৌঁছে দিয়ে সরকারের দৃষ্টি আকর্ষণ করেছেন। অর্থাৎ ভাষা সংগ্রামের ইতিহাসের সলতে পাকানোর কাজটা তিনিই প্রথম করেছেন। এই প্রেক্ষাপটেই তাঁর লেখা সেই বহু আলোচিত পুস্তক ‘মুখের ভাষা বুকুর রুমির’। এই গ্রন্থের সেই আন্দোলনের তাত্ত্বিক ইতিহাস শুধু নয়, ডাকসাইটে সাংবাদিক হিসেবে সচেতনশীলতার প্রমাণও রেখে গেছেন তাঁর সতীর্থ মহলে। বরাকবাসী হিসেবে আমরা গর্বিত অমিতাভ চৌধুরীর সাংবাদিকতার হাতেখড়ি কিন্তু হয়েছিল ‘সুরমা’ পত্রিকার মাধ্যমেই। অমিতাভর জীবনে মা শৈবালিনীর এক বিশেষ ভূমিকা ছিল। ‘মাতৃ দেবো ভব’ – এই জ্ঞানে তিনি মাকে পূজো করতেন। শৈশবাবস্থা থেকেই শৈবালিনী দেবীর ছেলের পড়াশোনার ব্যাপারে সজাগ দৃষ্টি ছিল। যদিও মা’র ওপর তাঁর অভিমানও ছিল, শৈশবেই তিনি ছেলেকে পড়াশোনার জন্যে মামাবাড়ি পাঠিয়ে দেন। শুধু আক্ষরিক শিক্ষা নয়, প্রকৃত মানুষ হওয়ার ভিত্তি অমিতাভর মামাবাড়িতেই গড়ে ওঠে। মায়ের এই ঋণ তিনি আজন্ম মনে রেখেছেন।

বরখলের একটি প্রত্যন্ত গ্রামে জন্মে, শ্রীগৌরী, মামাবাড়িতে ১৯৩৪-১৯৪৪ টানা দশটি বছর থেকে সেই গ্রামের স্কুলে পড়াশোনা করে এক কিশোর কীভাবে রবীন্দ্রপ্রেমী হয়ে উঠলেন, শান্তিনিকেতনের প্রতি তাঁর প্রগাঢ় অনুরাগ জন্মালো, সেই বিষয়টির এক সরস বর্ণনা শুনেছিলাম ২০১২-র কোনও এক সন্ধ্যায় তাঁর বোন মিনতির বাড়িতে। শোনাতে বড় ইচ্ছে করছে।

শিলচরের একটি সম্পন্ন পরিবারের কর্তা ছিলেন বরদা দাস মহাশয়। সম্ভবত তিনিই প্রথম শিলচর শহরে বিদ্যুৎ সংযোগ করান। ১৯৩৯-এ তাঁরই আমন্ত্রণে উদয় শঙ্কর সদলবলে নাচের একটি অনুষ্ঠান করেন শিলচরে। (পাঠক মনে রাখতে হবে, অমিতাভ তখন সবে এগারো বছরের কিশোর) সেদিনের অনুষ্ঠানে অমিতাভ উপস্থিত ছিলেন। অভিভূত হয়েছিলেন উদয় শঙ্করের নৃত্যভঙ্গিমায়, ওস্তাদ আলাউদ্দিন খাঁর বাজনায়। সেইসঙ্গে ‘প্রবাসী’ মাসিক পত্রে অবনীন্দ্রনাথ ও নন্দলাল বসুর ছবি, নৃত্য-নাট্যের ছবি, শান্তিনিকেতনের দৃশ্য – সব মিলিয়ে এক মায়ারী জগৎ। প্রবাসী পত্রিকায় অমিতাভ শান্তিনিকেতনের ঠিকানাও পেয়ে গেলেন। ম্যাট্রিক পরীক্ষার পর, শান্তিনিকেতনে পড়বার এক মানসিক প্রস্তুতিও নিয়ে নিলেন। কিন্তু অর্থ? মাসে বিয়াল্লিশ টাকা পড়াশোনার খরচ। এত টাকা তাঁর বাবার একার পক্ষে দেওয়া অসম্ভব। লিখলেন তাঁর বড় কাকাবাবুকে একখানা চিঠি। কাকাবাবুর পঁচিশ টাকা বাবার কুড়ি টাকা। তিন টাকা তাঁর হাতখরচের জন্য বেঁচেও যাবে। কিন্তু যাতায়াতের খরচ। যে মা ছেলের পড়াশোনার জন্য একমাত্র সন্তানকে শৈশবে মামাবাড়িতে পাঠিয়ে দিলেন, দূরদর্শী সেই স্বশিক্ষিত মা-ই তাঁর উদ্বৃত্ত টাকা যাওয়া-আসার জন্য স্বামীর হাতে তুলে দিলেন। মা-বাবার সঙ্গে সুরমা মেল চড়ে ১৯৪৪-এ অমিতাভর গ্রাম ছেড়ে প্রথম মহানগরী কলকাতা দর্শন। আত্মীয় খ্যাতনামা ব্যবসায়ী, রমেশচন্দ্র চৌধুরীর বাড়িতে উঠলেন। সেখান থেকেই অমিতাভ চৌধুরীর স্বপ্নের শান্তিনিকেতনে প্রথম পা রাখা। ক্ষুদ্রতার গণ্ডি থেকে বেরিয়ে তাঁর নতুন জন্ম হলো শান্তিনিকেতনে। হয়ে উঠলেন একজন যথার্থই ভারতীয়। মেয়েদের সঙ্গে মেলামেশায় তাঁর আড়ষ্টতা কমে গেল। নিজের বাড়িই হয়ে উঠল শান্তিনিকেতন। সেখানকার ফুলের বর্ণ-গন্ধ, মঞ্জুরী, আম্রপত্র, রঙবেরঙের পাখির কূজন, একেক ঋতুতে একেক রকম সাজসজ্জায় অনিন্দ্যসুন্দর সেই প্রকৃতির ‘রূপ সাগরে ডুব’ দিলেন অমিতাভ।

শান্তিনিকেতন থেকে স্নাতক ডিগ্রি লাভ করে কলকাতায় উচ্চশিক্ষার্থে এলেন। অমিতাভ পাঠ নিলেন স্বনামধন্য সব শিক্ষাবিদেদের কাছে – ভাষাচার্য সুনীতিকুমার চট্টোপাধ্যায়, ভাষাবিদ সুকুমার সেন, সাহিত্য সমালোচক শ্রীকুমার বন্দ্যোপাধ্যায়, শরীভূষণ দাশগুপ্ত প্রমুখ। স্নাতকোত্তর হয়ে শান্তিনিকেতনে ফিরে এসে গবেষণার কাজ শুরু করেন। দায়িত্ব পেলেন প্রাচীন পুঁথি সম্পাদনার কাজে। তাঁকে বাংলা পুঁথিশালার অধ্যক্ষ নিযুক্ত করলেন বাংলা ভাষা সাহিত্যের প্রধান ড॰ প্রবোধ কুমার বাগচি মহাশয় এবং পরে তিনিই কলেজে পাঠানোর সুযোগ করে দেন। তিনি বহু বিদেশি অধ্যাপকদের বাংলা শেখাতেন। বাইরের কাগজে লেখালেখি পুরোপুরি শুরু হয় তখন থেকেই। ছড়া বলা ও লেখার তখন তাঁর জুড়ি মেলা ভার। এতদিনে শান্তিনিকেতন তাঁর দ্বিতীয় জন্মভূমি হয়ে উঠেছে। তবে জন্মভিটে, গ্রামকে তিনি কখনও ভোলেননি। ছুটিছাটায় গ্রামের বাড়িতে চলে আসতেন।





তাঁর বর্ণময় কর্মজীবনে চলার পথে কত যে বাঁক। শান্তিনিকেতনের চাকরি ছাড়লেন ‘আনন্দবাজার’ পত্রিকার চাকরির প্রস্তাবে। ‘দেশ’ পত্রিকায় পৌষ উৎসবের উপর অমিতাভের একটি লেখা অশোককুমার সরকারের দৃষ্টি আকর্ষণ করে। অন্তদাশঙ্কর রায়ের মারফতে নতুন চাকরি, সাধারণ সাংবাদিকের। তাঁর সাংবাদিক জীবনের শুরু বহু গুণিজনের আবর্তে— সন্তোষকুমার ঘোষ, সাগরময় ঘোষ, গৌরকিশোর ঘোষ, রমাপদ চৌধুরী, নীরেন্দ্রনাথ চক্রবর্তী, বিমল কর, নীরেন্দ্রনাথ মিত্র, সরোজ আচার্য, শান্তিরঞ্জন বন্দ্যোপাধ্যায় প্রমুখ। এরপর কর্মজীবনে যাঁদের সংস্পর্শে এলেন তাঁরা — শক্তি চট্টোপাধ্যায়, সুনীল গঙ্গোপাধ্যায়, প্রবোধচন্দ্র অধিকারী, সেবাব্রত গুপ্ত, সৈয়দ মুস্তাফা সিরাজ, শ্যামল গঙ্গোপাধ্যায়, হিমালীশ গোস্বামী। তাঁর স্মৃতিচারণে এক জায়গায় অমিতাভ উল্লেখ করেন, আনন্দবাজারের রিপোর্টারের চাকরি জীবন তাঁর আনন্দময় হয়ে উঠেছিল বিশেষভাবে গৌরকিশোর ঘোষের সাহচর্য আর তিনি বলীয়ান হয়ে উঠেছিলেন অসাধারণ সাহিত্যিক-সাংবাদিক সন্তোষকুমার ঘোষের নেতৃত্বে। তাঁর উৎসাহেই দেশে ‘নগর দর্পণ’ নামে সাপ্তাহিক ফিচারটি লেখা। নেপথ্যের সংবাদ নিয়ে লেখা তাঁর ‘খোলা চিঠি’ও তখন খুব জনপ্রিয় ছিল। তাঁর সাংবাদিকতার গুরুত্ব দুটো খবরে দ্বিগুণ বেড়ে গিয়েছিল — নাগানেতা ফিজোর সঙ্গে পাকিস্তানের যোগাযোগ এবং দলাই লামার তোয়াং মঠে আগমন। বিশ্বজুড়ে সে খবর পৌঁছে দিয়েছিল পি.টি.আই এবং রয়টার। লেখক সাহিত্যিক ছাড়াও তাঁর যোগ ছিল ইন্দিরা গান্ধীসহ বহু বড় বড় রাজনৈতিক এবং বৌদ্ধিক ব্যক্তিদের সঙ্গে। এই প্রত্যক্ষ ও নিবিড় জনসংযোগের জন্যই তিনি তাঁর সাংবাদিকতা পেশায় এত সুনাম অর্জন করেছিলেন। কর্মোপলক্ষে দেশ-বিদেশে ঘুরে বেড়িয়েছেন কিন্তু বরাকের মাটি, তাঁর জন্মভূমিকে কোনওদিনই বিস্মৃত হননি। তাই শিলচরে আসাম বিশ্ববিদ্যালয়ে শেষবারের মত পুত্র সুমিতের সঙ্গে এসেছিলেন ২০১৩-তে। আসাম বিশ্ববিদ্যালয় সেবার চলচ্চিত্র জগতের স্বনামধন্য শিল্পী সৌমিত্র চট্টোপাধ্যায়, অমিতাভ চৌধুরী এবং তাঁর মামাতো ভাই বিশিষ্ট অর্থনীতিবিদ মৃণাল দত্ত চৌধুরীকে ডি.লিট উপাধি দিয়ে সম্মাননা প্রদান করে।

দশ বছর শ্রীগৌরী মামাবাড়িতে থেকে স্কুলে পড়াশোনা করে উচ্চ-শিক্ষালাভ করে প্রতিষ্ঠিত হয়েছিলেন সেই মামাবাড়ির ঋণ স্বীকারের দায়বদ্ধতা থেকেই, শুধু আলাপচারিতায়ই নয়, তাঁর অনেক লেখায়ও হাইলাকান্দি প্রসঙ্গ উঠে এসেছে। অমিতাভ তাঁর স্মৃতিলেখায় উল্লেখ করেন ছোটবেলায় তিনি শুনেছেন, হাইলাকান্দি শহরের মালিক ছিলেন তাঁর মায়ের ঠাকুরদা বৈষ্ণব চরণ দত্ত চৌধুরী।

কাছাড়ের চা-বাগান বিষয়ে অমিতাভের লেখা কয়েকটি ঐতিহাসিক তথ্য সময় ও সমাজের দর্পণ হিসেবে তুলে ধরা যায়। বাগানের শ্রমিকেরা পশ্চিমবঙ্গীয় টানে বাংলা ভাষাই বলত, কিন্তু পরিচয় দিত নিজেদের অবাঙালি বলে। বাগানে লেবার লাইনে হঠাৎ হঠাৎ দু’-একজন ফর্সা ছেলে দেখতে পেতেন অমিতাভ। পরে জেনেছিলেন এরা সাহেবদের অবৈধ সন্তান। চা-বাগানের সমাজ মানেই সাহেব বাবু আর লেবার। সাদা চামড়ার সাহেবদের তিনি ঘোড়ায় চড়তে দেখেছেন, পরে গাড়িতে।

শরৎ এলো। বর্ষান্নাত প্রকৃতিতে আগমনীর সুর ভেসে উঠলো। অমিতাভের খুব প্রিয় ছিল শরৎ। স্মৃতিকথার একজায়গায় অমিতাভ লেখেন — পুজোর সময় মহানগরীর বুকে থেকে অনেক বড় বড় বাজেট পুজোর আলোকসজ্জার মধ্যে থেকেও তাঁর মন অনেক পেছনে ছুটে ছুটে একসময় প্রকৃতির কোলে বাগানের সেই আনন্দমুখর দিনগুলোতে এসে থেমে যায়। তাঁর মনে পড়ে সারাদিন পুজোর প্যাণ্ডেলে প্যাণ্ডেলে ঘুরে রাত্রিতে যাত্রা দেখা, কী মজাই না হতো। যাত্রার পালায় যুদ্ধ আর নাচের দৃশ্যে মেয়েরা একেবারে নীরব হয়ে উপভোগ করতেন, নইলে মেয়েদের হৈ হুল্লোড়ে যাত্রার ডায়লগ শোনার উপায়ই ছিল না। মাঝে মাঝে সর্দার স্টেজে উঠে ‘হুগ্লা বন্ধ’ বললেই তখন সবাই চুপ। শৈশবের সঙ্গীরা তাঁর মনে চিরদিনের জন্য পাকাপাকি একটা ঠাঁই করে নিয়েছিল। আক্ষরিক অর্থে তারা কোনও নামীদামি শিক্ষিত পরিবারেরও ছিল না। কিন্তু তাঁর মন-প্রাণ তাদের সঙ্গে সেই সহজ-সরল গ্রাম্য প্রকৃতির খোলামেলা পরিবেশে একই সুতোয় বাঁধা ছিল। পুজোর দিনগুলোতে শৈশবের সেই গ্রামের স্মৃতিতে আমৃত্যু কবির স্মৃতিতে দুটো লাইন গুনগুন করে উঠতো —

“আমরা বেঁধেছি কাশের গুচ্ছ, আমরা গেঁথেছি শেফালি মালা —

নবীন ধানের মঞ্জরী দিয়ে সাজিয়ে এনেছি ডালা।”

লিখেছেন : অঞ্জু এন্দো



## মোচার ঘন্টার রেসিপি

মোচার ঘন্টা তো অনেক জন, অনেক রকমে এ খাইসেন, কিন্তু আমার স্টাইল এ রান্না করিয়া দেখাইন তার পর আশা করি এইভাবে রান্না করতে ইচ্ছা হইবো..

### উপাদান :

1. বড় কলার মোচা বা থুর
2. ১টা বড় পেয়াজ কুচি
3. আদা রসুন বাটা ১ চামচ
4. সম্বাস এর জন্য একটু গোটা ডাল চিনি, ৪টা এলাচি, ২টা তেজপাতা, ২টা শুকনো লক্ষা
5. মসলার জন্য ১টা চামচ জিরা গুঁড়া, ১টা চামচ ধনিয়া গুঁড়া, লাল মরিচ আধা চামচ (বেসি মশলাদার না মোচা একটু মিস্টি হলে ভাল হয়), ও হলুদ গুঁড়া।
6. প্রধান উপাদান ভাজা চিনাবাদাম
7. নারিকেল বাটা ১/৪ গোটা নারিকেল এর
8. ঘি
9. টমেটো ১টা গোটা



### কিভাবে বানাবেন :

- এখন রেসিপি তা শুরু করার লাগি, মোচা তা একটু পরিষ্কার করিয়া আমরা হলুদ আর লবণ দিয়া ১০ মিনিট সিদ্ধ করি লাইবায়। তারপর জল টা ভালো করিয়া ফালাই লাইবায়।
- এখন একটা করাই তে একটু সর্ষে তেল দিয়া, মোচার জল শুকাইয়া মোটামুটি ৫ মিনিট মোচা তা ভাজিয়া তুলিলাইবা।
- এখন আমরা করাই তে একটু আধা কাপ সরসের তেল দিমু, তারপর গরম তেলে গোটা তেজ পাতা, শুকনো লক্ষা, পিয়াজ কুচি ফ্রাই কোরমু, যখন পিয়াজ একটু ফ্রাই ওইবো আমরা আদা-রসুন বাটা, একটা টমেটো কুচি দিয়া সোনালি বাদামী রং হোয়া পর্যন্ত ভাজমু।
- পরবর্তী আমার মসলা পাউডার ব্যবহার করমু , একটা বাতি তে একটু জলে মসলা গুরা গুলিয়া দিয়া একটা পেস্ট এর মোতো প্রস্তুত করবা (ডাইরেক্ট পাউডার দিলে জলি যায়)।
- এইবার কম আগুনে মসলা তারে ভাজমু যতক্ষণ মসলা থাকিয়া তেল সর সেনা, কিন্তু মসলা জেন বেসি ফ্রাই হয়না।
- এইবার মশলা ভাজা হইগেলে, আমরা বাদাম আর নারকেল বাটাটা দিয়া ৫ মিনিট নারা দিয়া মোচা টা দিয়া মশলা টা ভালো করিয়া মিক্স করতে লাগবো। লবণ টা স্বাদ মতন ব্যবহার করবা। বেসি শুকনো করবা না মাখা মাখা থাকলে ভাল লাগে।
- এইবার ভাজা নারকেল আর বাদামের একটা গন্ধ বাইরহইবো, তখন আমরা একটু গরম মশলা দিমু। গরম মশলাটা বাটা বা পাউডার হইলে ভাল হয়।
- গরম মশলা দিয়া আর বেশী ভাজবা না, বাস ৩ থেকে ৪ চামচ ঘি দিয়া নামাইবা। যারা ঘি খাইননা তারা ব্যবহার নাও করতে পারেন কিন্তু ঘি স্বাদ এ আরো সুস্বাদু অনুভব হয়।

এইবার মোচার ঘন্টা প্রস্তুত। আপনার ভাত বা রুটি সঙ্গে খাইতে পাইরোইন।

আশা করি রেসিপিটা বানাইয়া ও খাইয়া ভালো লাগবো...

লিখেছেন : মাস্পি পাল



# সেইদিন রাতে

সেইদিন রাতে কেঁপে উঠতে ছিলো মন, শীত করছিলো খুব,

দেখলাম এক কালো ছায়া বাড়িয়ে ধরেছে আমায়,

চিৎকার করছি আমি, শুনতে পায় নি গো কেউ.

যেমন বোবা ধরেছে আমায়, নাকি জগৎ এর কান বন্ধ হয়ে গেছে?

আমি প্রাণ খুলে চিৎকার করে গেলুম...কেও আছো? কেও আছো? কেউ কি আমায় শুনতে পাচ্ছে?

আমার একটু সাহায্য চাই...কেউ শুনলো না... জানো তো!

মনে হলো আমি বোবা হয়ে গেছি, আমার বুক কেও চেপে ধরে আছে, আমি শ্বাস নিতে পারছি না.

লোকে রাও কি নিজের সব চেতনা হারিয়ে নিয়েছে..ওরা কেনো আমায় দেখে চুপ করে আছে? ওরা কেন দেখো মুখ বন্ধ করে, হাত বেঁধে আছে?

কেও কিছু বলবে না? কেও কি আসবে না? এ কালো রাতে আমার নিকট সং ভাবনা নিয়ে?

এ ভেবে শরীর ঘামছে, মনে হলো প্রচণ্ড জ্বর আসছে আমার...

তখনি শুনি খুব একটা পরিচিত কণ্ঠস্বর, বলল:

"মা উঠো এই যে সকাল হলো তো...কোনো বাজে স্বপ্ন দেখেছিস কি?"

আমি বললাম "বাবা এইটা কি আর স্বপ্ন রইল"

লিখেছেন : সারদা চক্রবর্তী





# অপরাধ বোধ

আজ পড়ন্ত বিকেলে অনির্বান ঘোষ চেয়ে আছেন শূন্য দৃষ্টিতে। চার বছর আগে করিমগঞ্জ কলেজ থেকে তিনি অবসর নিয়েছেন। তিনি জীববিদ্যার অধ্যাপক ছিলেন। বিজ্ঞানের ছাত্র হলেও কলেজ জীবন থেকেই সাহিত্যচর্চা করতেন। কিন্তু ইদানিং তার মনে একেবারেই শান্তি নেই। একমাত্র ছেলে সন্দীপ উচ্চশিক্ষা নিয়ে ক্যালিফোর্নিয়াতে চাকরিসূত্রে পাকাপাকি ভাবে বসবাস করছে। অনির্বান বাবুর স্ত্রী কণিকার সঙ্গে পুত্রবধূ তানিয়ার তেমন বনিবনা নেই। বছর তিন এক আগে আমেরিকায় গিয়েছিলেন তারা, কিন্তু ছয় মাসের বদলে তিন মাস থেকেই ইন্ডিয়াতে ফিরতে বাধ্য হয়েছিলেন।

আজ বিশ্ব জুড়ে কোরোনার দাপট। সন্দীপ এর জন্যে খুবই চিন্তা হচ্ছে। আমেরিকাতে লক্ষ্য লক্ষ্য মানুষ মারা যাচ্ছে। ভারতের অবস্থা ও ভালো নয়। অনির্বান বাবু মাঝে মাঝে ভাবেন যে ছেলে এতো দূরে না থেকে যদি ছোট খাটো একটি চাকরি নিয়ে তাদের সাথেই থাকতো, তাহলে আজ এতো দুশ্চিন্তা করতে হতো না। কিন্তু ছেলে তো ইঞ্জিনিয়ারিং পড়ার সময় ই বিদেশ যাওয়ার স্বপ্ন দেখতো। তাই বিশ্ব কবির কবিতা স্মরণ করে ছেলেকে আর বিদেশ যেতে বাধা দেননি। বিশ্ব কবি বলেছেন -

" দেশ দেশান্তরে যার যেথা স্থান ,

খুঁজিয়া লইতে হবে, করিয়া সন্ধান।

পদে পদে শত শত নিষেদের ডোরে,

রাখিওনা ভালো ছেলে করে। "

কিন্তু এখন বর্তমান পরিস্থিতিতে তার মন খুবই দুর্বল হয়ে গেছে। প্রতিদিন টিভি তে কোরোনার খবর দেখে রাতে ঘুম আসে না। ছেলের জন্যে দুশ্চিন্তা করেন। মাঝে মাঝে ভাবেন হঠাৎ যদি অনির্বান বাবুর মৃত্যু হয়, তাহলে কে তার মুখাণ্ডি করবে? ছেলে হয়তো তার মৃত দেহ দেখতেও পারবে না। কোরোনার তান্ডবলীলায় কত লোক প্রাণ হারাচ্ছে। কত চিকিৎসক শুশ্রূষা করতে গিয়ে অকালে তাদের প্রাণ বিসর্জন দিয়েছেন। ইদানিং বরাক উপত্যকাতে চেনা জানা অনেকেই মারা গেছেন, তাই উনার মন উতলা হয়ে আছে।

কিছুদিন আগে হঠাৎ লিখতে লিখতে মাথা ঘুরে পরে গেলেন অনির্বান বাবু। ডাক্তার পরীক্ষা করে বললেন যে উনার স্ট্রোক হয়েছে। কথা বলতেও জড়তা এসেছে। আগের মতো চলতেও জোর পাচ্ছেন না। তাই ডক্টরের কথা মতো শিলচরের বিখ্যাত ডাক্তার পলাশ দত্ত কে দেখানোর জন্যে ভ্যালি নার্সিং হোম গেলেন। ছোট ভাই রাজর্ষি কেও ভ্যালি তে আসার জন্যে বললেন। ছোট ভাই, দাদা কে দেখা শোনা করার জন্যে দুদিন নার্সিং হোম এ ছিলেন। কিন্তু দুর্ভাগ্যবশত একদিন পরেই রাজর্ষির জ্বর আসলো। পরে ক্রমান্বয়ে স্ত্রী সংগীতা, কন্যা রিমা ও পুত্র সৌমিএর জ্বর আসল। পরীক্ষা করানোর পর সবারই করোনা পসিটিভ ধরা পড়লো। হোম কোয়ারাটিনে এ থাকার ব্যবস্থা হলো। এদিকে কিছুদিন আগে উচ্চমাধ্যমিক পরীক্ষায় নব্বই শতাংশ নম্বর পেয়ে রিমা পাশ করেছে। কিন্তু কোরোনার জন্যে ডাক্তারি পড়ার জয়েন্ট এন্ট্রান্স পরীক্ষায় সে বসতে পারেনি। এর জন্যে স্ত্রী সংগীতা তার স্বামী রাজর্ষিকে সর্বক্ষণ দোষারোপ করতে লাগলেন এবং রাজর্ষি তাই চরম অপরাধ বোধে ভুগতে লাগলো। ছেলে মেয়ে ও তাদের বাবার এই অবস্থা দেখে কষ্ট পাচ্ছে। কিন্তু স্ত্রী সংগীতাকে এই পরিস্থিতির জন্যে দোষ দিয়ে লাভ নেই। কিন্তু বড় দাদা কে না দেখলে ও যে তিনি বিবেকের দংশনে ভুগতেন। তিনি তো মাস্ক পরে, গ্লাভস পরে সামাজিক দূরত্ব মেনেও স্যানিটাইজার দিয়ে হাত ধুয়ে হাসপাতাল এ গিয়েছিলেন।

এদিকে ছোট ভাই রাজর্ষির পরিবারে সংকটজনক অবস্থার কথা অনির্বান বাবুর কানে পৌঁছালো। তিনিও সাংঘাতিক ভাবে অপরাধ বোধে ভুগতে লাগলেন। আজ অনির্বান বাবুর জন্যেই ছোট ভাইয়ের সংসারে করোনা ভাইরাস ঢুকে পড়েছে। তাই অপরাধবোধ থেকে মুক্তি পাওয়ার জন্যে ঋষি অরবিন্দ একটা বাণী মনে করে শান্তনা পাওয়ার চেষ্টা করলেন। ঋষি অরবিন্দ বলেছিলেন -

"জীবন হলো রামধনুর মতো। সুখ দুঃখ, আনন্দ বেদনা মিলন বিরহ, জন্ম ও মৃত্যু আছে বলেই জীবন এতো সুন্দর। "

অনির্বানবাবু মনের সমস্ত গ্লানি ঝেড়ে মুছে মনের শক্তি নিয়ে আবার দাঁড়ালেন।

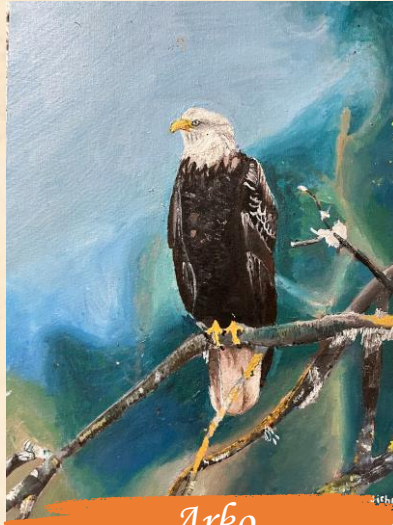
লিখেছেন : ড: কস্তুরী হোম চৌধুরী



# Gallery



Aarush



Arko



Dhiman



Ekansh



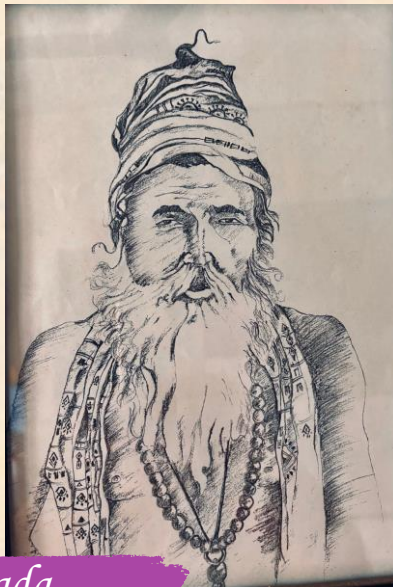
Swayam



Banani

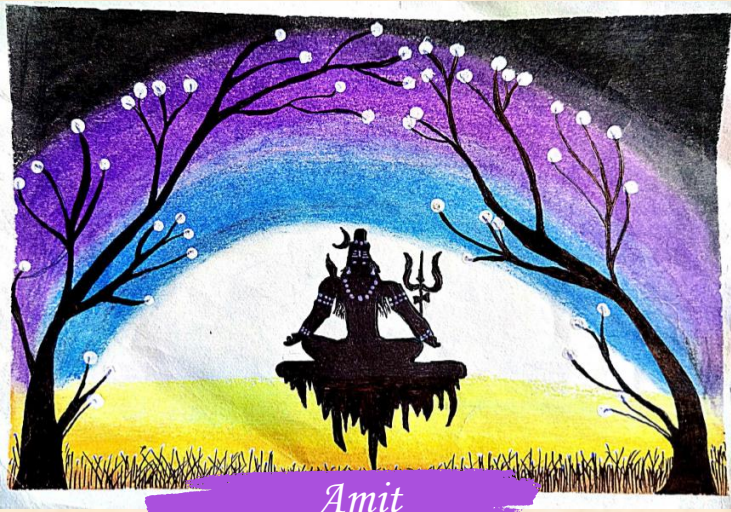


Sarada





# Gallery



Amit



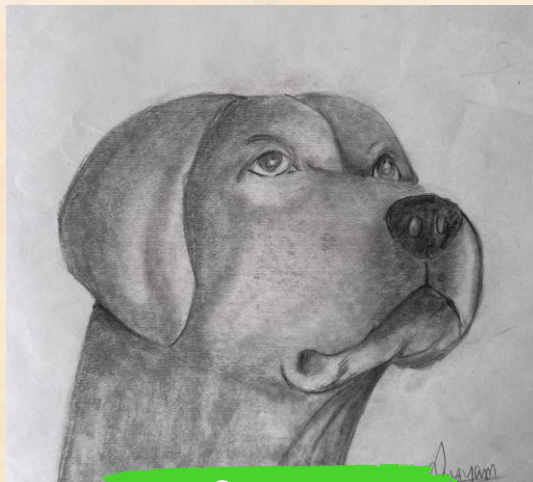
Banani



Misheeta



Ashriya



Swayam





# Gallery



*Darshik*



*Shuprieta*



*Ashriya*





# Financial update

Bengaluru Sreehatta Sammelani  
Mahadevapura Doddanekkundi  
Bangalore - 560037

## Statetment of Affairs as on 31st Match 2024

| Liabilities                       | Amount (Rs) | Amount (Rs)     | Assets                | Amount (Rs) | Amount (Rs)     |
|-----------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|-------------|-----------------|
| <u>General Fund</u>               | 5,88,546    |                 | <u>Fixed Assets</u>   |             |                 |
| Opening Balance                   |             |                 |                       |             |                 |
| IDBI BANK                         |             |                 |                       |             |                 |
| Cash in hand                      |             |                 |                       |             |                 |
| Less                              |             |                 |                       |             |                 |
| Excess of Expenditure over income | 2,20,574.60 | 3,67,971        |                       |             |                 |
| <u>Current Liabilities</u>        |             |                 | <u>Current Assets</u> |             |                 |
| Audit fess and Consultancy fees   | 30,000      |                 |                       |             |                 |
|                                   |             | 30,000          | Cash in hand          | 22,842      |                 |
|                                   |             |                 | Cash at Bank          |             |                 |
|                                   |             |                 | IDBI                  | 1,63,562.75 |                 |
|                                   |             |                 | AXIS                  | 2,11,566.50 | 3,97,971        |
| <b>Total</b>                      |             | <b>3,97,971</b> | <b>Total</b>          |             | <b>3,97,971</b> |





# Financial update

Bengaluru Sreehatta Sammelani

Mahadevapura Doddanekkundi

Bangalore - 560037

## Income and Expenditure Account for the year ended Marh 2024

| Expenditure                                | FY 2023-24<br>Amount | Income                            | FY 2023-24<br>Amount |
|--|----------------------|-----------------------------------|----------------------|
| Hall Rent                                  | 4,59,500.00          | Poila Boishaak                    | 1,200.00             |
| Idol                                       | 93,001.00            | Foundation Day                    | 6,900.00             |
| Transport for Puja                         | 19,000.00            | sponsorship                       | 65,000.00            |
| Decoration                                 | 8,46,900.00          | Donation& Subscription            | 29,50,957.55         |
| Light and sound                            | 2,29,000.00          | BSS Get Together                  | 2,000.00             |
| Security Charges                           | 35,100.00            | Excess of Expenditure over income | 2,20,574.60          |
| House Keeping                              | 53,900.00            |                                   |                      |
| Catering Expenses                          | 5,59,478.00          |                                   |                      |
| Miscellaneous Expenses                     | 52,385.15            |                                   |                      |
| Puja Expenses                              | 3,78,286.00          |                                   |                      |
| Advertisement Expenses                     | 3,000.00             |                                   |                      |
| Cultural Expenses                          | 1,77,697.00          |                                   |                      |
| Generator expenses                         | 85,679.00            |                                   |                      |
| Gift Item                                  | 3,390.00             |                                   |                      |
| Internet expenses                          | 6,009.00             |                                   |                      |
| Meeting Expenses                           | 500.00               |                                   |                      |
| Picnic Expenses                            | 58,250.00            |                                   |                      |
| Printing & stationery                      | 65,270.00            |                                   |                      |
| Renewal Expenses                           | 1,197.00             |                                   |                      |
| Water                                      | 13,500.00            |                                   |                      |
| Stall Charges                              | 75,000.00            |                                   |                      |
| Bank Charges                               | 590.00               |                                   |                      |
| Provision for Audit fees and Consultancy C | 30,000.00            |                                   |                      |
| <b>Total</b>                               | <b>32,46,632.15</b>  | <b>Total</b>                      | <b>32,46,632.15</b>  |





# Financial update

Bengaluru Sreehatta Sammelani  
Mahadevapura Doddanekkundi  
Bangalore - 560037

## Receipts payments Account for the Year ended March 2024

| Receipts                  | FY 2023-24<br>Amount | Payments               | FY 2023-24<br>Amount |
|---------------------------|----------------------|------------------------|----------------------|
| Opening Cash in Hand      | 15,732.00            | Hall Rent              | 4,59,500.00          |
| Opening Cash at Bank Axis | 3,95,758.10          | Idol                   | 93,001.00            |
| Opening Cash at Bank IDBI | 1,77,055.75          | Transport for Puja     | 19,000.00            |
| Poila Boishaak            | 1,200.00             | Decoration             | 8,46,900.00          |
| Foundation Day            | 6,900.00             | Light and sound        | 2,29,000.00          |
| sponsorship               | 65,000.00            | Security Charges       | 35,100.00            |
| Donation& Subscription    | 29,50,957.55         | House Keeping          | 53,900.00            |
| BSS Get Together          | 2,000.00             | Catering Expenses      | 5,59,478.00          |
|                           |                      | Miscellaneous Expenses | 52,385.15            |
|                           |                      | Puja Expenses          | 3,78,286.00          |
|                           |                      | Advertisement Expenses | 3,000.00             |
|                           |                      | Cultural Expenses      | 1,77,697.00          |
|                           |                      | Generator expenses     | 85,679.00            |
|                           |                      | Gift Item              | 3,390.00             |
|                           |                      | Internet expenses      | 6,009.00             |
|                           |                      | Meeting Expenses       | 500.00               |
|                           |                      | Picnic Expenses        | 58,250.00            |
|                           |                      | Printing & stationery  | 65,270.00            |
|                           |                      | Renewal Expenses       | 1,197.00             |
|                           |                      | Water                  | 13,500.00            |
|                           |                      | Stall Charges          | 75,000.00            |
|                           |                      | Bank Charges           | 590.00               |
|                           |                      | Closing Balance        |                      |
|                           |                      | Cash in Hand           | 22,842.00            |
|                           |                      | Cash at Bank Axis      | 2,11,566.50          |
|                           |                      | Cash at bank IDBI      | 1,63,562.75          |
| <b>Total</b>              | <b>36,14,603.40</b>  | <b>Total</b>           | <b>36,14,603.40</b>  |





The background of the page is a light beige color with a subtle, repeating mandala pattern. The pattern consists of intricate, symmetrical floral and leaf-like designs in a slightly darker beige tone. The mandala is centered and covers the entire page, with the text 'English Anthology' placed in the middle of it.

# English **Anthology**



# Sylheti Culinary Treasure

**Bengaluru Sreehatta Sammelani (BSS)**, Bangalore does a remarkable job of preserving and celebrating Sylheti traditions far from **Sylhet**. It serves as a cultural haven where the essence of Sylheti heritage thrives, creating a sense of home for many away from their native land. The language, which binds the community together, is a vibrant part of this experience, while the tradition of sharing food underscores the deep connections formed through shared meals.

## A Flavourful Journey into Sylheti Cuisine

Sylheti cuisine is a celebration of the region's rich cultural and environmental tapestry. Nestled in a landscape of rivers and lush greenery, the cuisine of Sylhet is a reflection of its natural abundance. It's known for its bold flavours, aromatic spices, and a deep connection to the region's ingredients, particularly its fish.

## A Symphony of Flavors

Sylheti cuisine is a symphony of spices and fresh ingredients. The use of aromatic spices like turmeric, cumin, coriander, and cardamom creates layers of flavours that make each dish unique. Fresh herbs such as cilantro and mint provide brightness, while green chilies offer a subtle heat. The cuisine often features a zesty mustard seed paste (sorsho) which adds an extra layer of complexity and zing.

## Festive Flavours

During festivals and special occasions, Sylheti cuisine truly shines. Traditional sweets like **Laaru** (made from puffed rice, coconut, and flattened rice) and **Sandesh** (fresh cheese sweets) are prepared with great care. **Choshir Payesh** is a festive must-have, showcasing the richness of Sylheti culinary traditions.

## A Cultural Journey

Sylheti cuisine offers an authentic and memorable culinary experience. Its diverse flavours, traditional dishes, and cultural significance make it a cuisine worth savouring. Whether indulging in a bowl of khichuri or enjoying sweet pithas, Sylheti food provides a rich and flavourful connection to the region's heritage.

Exploring Sylheti cuisine is more than a culinary adventure—it's a deep dive into the culture and traditions of Sylhet. Meals are often shared with family and friends, reflecting the region's warm hospitality and the integral role food plays in cultural expression. Each dish tells a story, weaving together the local customs and broader cultural tapestry of Sylhet.

**By Jayashree Chakraborty**



# Sylheti Signature Dishes

1. **Bhuna Khichuri:** A comforting combination of rice and lentils, spiced and often garnished with fried onions, boiled eggs, and pickles. It's particularly popular during the monsoon season for its hearty and flavourful profile.
2. **Panta Bhat:** This traditional dish involves leftover rice soaked in water overnight, served with fried fish, pickles, and green chilies. It's a refreshing and cooling meal ideal for the region's humid climate.
3. **Shorso Ilish:** Hilsa fish cooked in a mustard seed paste. The spicy and rich sauce complements the tender fish, making it a beloved dish among Sylheti food lovers.
4. **Shorso Beguni:** Eggplant slices coated in a spiced mustard seed paste and fried until crispy. It's a flavourful treat that pairs well with rice and lentils.
5. **Shukti/Shidol:** Dry fish, prepared with onions, garlic, and plenty of green chilies, is a staple in Sylheti cuisine. Its aroma and taste are highly cherished.
6. **Macher Matha with Kalai Dal:** Fish head cooked with urad dal (black gram) and spices. This dish is a must-have at feasts and showcases the use of fish in Sylheti cuisine.
7. **Moka Maach Koru:** Indian carplet fish cooked with mustard paste on a low flame enveloped in banana leaves. It's a dish that offers a delightful combination of flavours.
8. **Birouin Chaal:** Sticky rice that pairs perfectly with both fish fry and kheer (a type of condensed milk dessert).
9. **Ruti Pitha with Maach Bhaja:** Flattened bread made from dry-fried rice powder, served with fried fish. It's a satisfying and flavourful staple.
10. **Kochu Baata:** A paste made from Colocasia mixed with coconut, spices, green chilies, and mustard oil. It's a delectable starter.
11. **Sheem Pur and Kakrol Pur:** Broad beans or spine gourd stuffed with mustard seeds, onions, and spices, offering a flavourful addition to meals.
12. **Tetul er kaacha tok:** A refreshing drink made from tamarind, coconut, posto (poppy seeds), and jaggery, perfect for hot afternoons.
13. **Doi Chira:** Flattened rice mixed with yogurt, often sweetened with sugar or jaggery. It's a simple, refreshing dish that can be enjoyed at any time.
14. **Pitha:** Rice cakes are available in various forms such as pitha bhaja (fried), bhapa pitha (steamed with jaggery), and paatishaapta (crepe-like with a sweet coconut filling). Pithas are especially popular during winter and festivals.

**By Jayashree Chakraborty**





# HORROR IN THE HOTEL

## CHAPTER 1. SEÑOR DAPPY

Daphnie Louise Wong was a girl of age 12 in seventh grade, Riverstone High school, Riverstone. She had an interest in Horror movies and Detective novels. Her favourite detective was Hercule Poirot (written by Agatha Christie) as he always held his head high even in the most difficult situations. Daphnie liked the number of cases he solved as a renowned detective and she had aimed to be just like him. Daphnie did not know that Hercule Poirot was a fictional character and thought the events happened in real life.

Daphnie was no less than the detective, she had the smarts and had solved quite a few cases which even the police couldn't solve. Her name had appeared countless times in the newspaper. Her mother, on the other hand, despised detectives and horror movies. So, one would think, what would a person like this do if they saw their own daughter's name in the newspaper doing something they did not want them to do.

Of course, Daphnie was smart enough to make a new fake name 'Señor Dappy' for herself and she did this with the help of her elder brother, Dylan.

The only person who knew about her identity was Dylan. Daphnie wondered how in the whole wide world, out of 8 billion people, did Dylan get to know.

Oh, right, she was recording a voice message in her recorder (her mum's old phone which she had got on her birthday this year) about the second case she had solved when her brother barged inside, telling her to come down for dinner, after listening in on her conversation.

Daphnie obviously figured it out and decided it was for the best as she was thinking of finding a trusted assistant and who better than your own kin. One thing she was not at all glad of was that her brother was very nosy and pried on everyone, he wouldn't let her think about the victims and the instances. But still, what could Daphnie do? She had to sort the matter with her brother so as to be broad minded.



# HORROR IN THE HOTEL (CONT'D)

## CHAPTER 2. THE MURDER

After Daphnie had sorted out the matter with her brother and made him swear that he would not interfere any more, Daphnie received a phone call from the police station and excitedly picked it up. She had a new case to solve. She immediately put on a cloak and a moustache, combed her boyish hair and went to the police station. The police men and women were always surprised at the very young assistant. Señor Dappy did not care about this and went on with his work.

This time his case was a little different. It was about a murder, in a hotel. He was over the moon hearing the case and struggled to hide his happiness. This was always Daphnie's dream case, a murder. It seemed shady that someone had killed a person in the eye of the public, and that too in a hotel but had not got caught. She then asked the driver to escort herself to the hotel.

When she had arrived at the hotel "The Grand Riverstone Hotel of Riverstone", she noticed a huge entrance with lavish rooms but nothing eerie or suspicious at all. "Why did the murderer murder here?", asked Mr. Albert Fagot, the policeman. Señor Dappy replied, "It's because no one would suspect a murder happening under the nose of people in a secured place like this. "

"Let us investigate the place first, Mr. Albert, you go with your team and check the east wing and I will check the west. We shall meet back here at sharp 6:00 o'clock, which is exactly 3 hours later. Now go.", said Señor Dappy.

"Ugh, freedom, finally.", Dylan sighed. "Yeah, right." replied Señor Dappy sarcastically, "We have work to do, Dylan", he said. While searching the place he found an old comic, which Dylan snatched and read. They then found a weird sticky substance," EEW", loathed Señor Dappy. Then they found a piece of paper near the dead body. In the paper, the word 'staff' was written and Señor Dappy was relieved to finally find a clue. He immediately called Mr. Albert Fagot, saying they found a clue.

The group interviewed the staff and found three main suspects. Not that the rest were innocent, these three stood out clearly and everyone noticed it.

The suspects were-  
Amelia Goodwill  
Horace Blowhorn  
and  
Rita Jaiswal

Señor Dappy, Mr. Albert, Dylan, and the rest decided that it was best if they continued the investigation the next day.



# HORROR IN THE HOTEL (CONT'D)

## CHAPTER 3. THE SUSPECTS

Daphnie was not able to sleep a wink that night as she was bothered about the clue, something was amiss. She worried if she had lost her detective abilities because something did not feel right about one of the suspects. She felt Amelia Goodwill was just a weird person and was not capable of the murder and she was an innocent suspect. But Señor Dappy did not agree on the matter. He always had his detective instincts on and everyone was a suspect to him, even himself.

As Daphnie awoke to the sound of her alarm, she got dressed and went down for breakfast. They were having marmalade on toast and a glass of milk. Daphnie was not eating anything even though she loved marmalade. Her mother noticed this and asked, "What's with the down face, sugar?". "Nothing mum, nothing at all.", she sighed. All Daphnie did the whole day was sulk at school, at home, but not at all at the hotel.

Right, the hotel, I forgot about that.

Señor Dappy was lively on the other hand (who knows why this girl changes personalities so quickly). As Daphnie changed and put on the cloak and moustache, her Señor Dappy intuitions came to her. Señor Dappy had told his troubles to the policemen, they had confided that they too had a feeling that Amelia Goodwill was innocent.

Señor Dappy told Mr. Albert to go to Horace Blowhorn's house while he went to Rita Jaiswal's. After asking Dylan, who had received detention after mocking a classmate (Daphnie thinks that 18 years of age is too old to get detention), to pick her up from the hotel, they went to Rita's house.





# HORROR IN THE HOTEL (CONT'D)

## CHAPTER 4. RITA SKEEN

Daphnie did not like the 11<sup>th</sup> alleyway on Meditation Lane. It was bumpy the whole car ride and the street was narrow, it felt like the car would crash down to the sea at any time. Rita Jaiswal was a timid young lady in her mid-thirties, and her house was just like her; small and very messy. She had very messy, curly hair and as yet Señor Dappy had only seen her wearing the same kind of rainbow sweater and a khaki overall. She also wore a white hairpin and pink polka dotted socks.

When they got out of the car, they had noticed that Rita's house was being overshadowed by the rest of the houses. The other houses were tall, sleek and quite modern, but her house was more of those houses you see in the countryside. Señor Dappy went and rang the doorbell, but there was no answer. As they had turned to leave, the door opened a bit and someone squeaked, "Who is it?" Dylan answered, "Señor Dappy and 'her', I mean 'his' assistant." "Please come in", the voice requested.

As the duo went inside, they saw that the inside of her house was spotless and the outside was not. Rita's house was very colourful indeed, but there was something missing, a feeling of warmth and comfort. It felt that the place was the most boring place on earth because of that. Still, they had come for an interrogation and they had to interrogate.

Señor Dappy had a very confused opinion about Rita Jaiswal. Sometimes it seemed like she was hollow in the head and other times like she was a genius. In all past conversations with her, Señor Dappy sensed that she was hiding something. So, off they started with the questioning.





# HORROR IN THE HOTEL (CONT'D)

## CHAPTER 5. THE INTERROGATION

Señor Dappy asked her whether she liked tea or coffee as a first question (he always liked to begin with that question). “Tea”, replied Rita. The more the detective inquired, the saner the answers got.

Then he finally asked,” I heard that you were a close friend of Oliver Twist. What were you doing when his body was found? Where were you at the time of death?”. Rita spoke,” Yes, I was a close friend of Oliver. Maybe not that close, but close enough. He was a third-year college student, he had a part time job at the hotel. I had met him two years ago, when I was just an intern. He was quite happy working and earning money. When his body was found I was so shocked and sad that I almost quit. Since it was not holiday time, the hotel was not crowded, so not much of a scene was created. All the staff were present and the managers and Mr. Nathan Rosier and his daughter Elaine Rosier, they are the owners of the hotel you see.”. She took a break and drank a sip of tea, then continued,” I was jotting down the names of our guests for the 54<sup>th</sup> anniversary of the hotel at the time.”.

“Who is this Mr. Roser?”, asked Señor Dappy in the heaviest Mexican accent he could make. “Rosier. He is the hotel owner. Mr. Rosier’s great grandfather had founded this hotel when Riverstone was just a year old, and now it is 55 years old. The Rosier family has been taking care of the hotel as long as time can remember. He came to Oliver’s funeral as he must truly care about the staff.”

“Yeah right.”, mumbled Señor Dappy.” Which college did he go to?”

“Perhaps, he went to Riverstone university, I’m not that sure.”

“Any hobbies?”

“He liked to play the violin, nothing more that I know of.’

“Thank you for your cooperation. I will take your leave now.”





# HORROR IN THE HOTEL (CONT'D)

## CHAPTER 6. HORACE BLOWHORN

The duo arrived at the station only to see the frantic faces of the officers. Señor Dappy asked Mr. Albert what had happened and he told that when he went to Horace Blowhorn's house, no one was answering the door so he broke in and found Mr. Horace dead in the middle of the living room next to his coffee table. Mr. Albert also said that he saw a tall, slender, black suited woman leave through the window. He caught a glimpse of her face but as her face was covered, he could only see the colour of her eyes and dark skin.

The team had scanned Horace Blowhorn's living room for any clues and they found a fingerprint matching that of Ms. Amelia Goodwill. Till now everyone was sure that she was not the killer but why the confusion now? Still, they had a lot to investigate, as it was now not one but two murders.

The body was sent for autopsy and it was found that there were no signs of damage external or internal injuries. The same as it was with Oliver. Both had been poisoned but 'how' was the question. Everyone was certain that the person who killed Horace was also Oliver's murderer.

Señor Dappy had lost all thinking capacity and needed a break so he went home early with Dylan.

## CHAPTER 7. CASE CLOSED

Daphnie was doing her summer homework, when she had a thought about the case. She went to Dylan's room and they both sat conversing.

"I have a belief. Maybe, Amelia is the killer and Blowhorn probably knew something that was essential for our case, something that could lead to her nabbing."

"What if you're wrong? What if the killer already escaped?"

"Well then, we'll have to catch her before she does. I don't think that she'll flee because if she does, the police everywhere will be looking for her and we will surely catch her some day or the other"

"Okay, sure"

"Well, I'll be going to my room now."

After half an hour or so Daphnie barged into Dylan's room and said, "Nosotras estamos en problemas! Acabo de resolver el caso." ("We have a problem! I just solved the case.") "Get ready, Dylan. We have to go."

When they reached the police station, Señor Dappy merrily said, "I have solved the case." "Please call Mr. Nathan, Ms. Rita, and Ms. Amelia. I will discuss the case with them."



# HORROR IN THE HOTEL (CONT'D)

## CHAPTER 7. CASE CLOSED

As the three approached their seats, Señor Dappy started, "The murderer is a good alchemist. They used a proficient poison which works the first time itself. This poison is from a plant found only in India. Ms. Rita, you are from India, correcto?"

"Yes, that's right, but I swear on myself that I did not kill anyone."

"Ms. Rita, I am not accusing you of anything. Please do not interrupt my flow. The Yellow Oleander is the most toxic plant found there. If a person consumes any part of the plant, especially the fruit and the seeds they instantly die in about 10-15 minutes. While investigating the bodies, I found a few petals which have similar shape to those of the Yellow Oleander and two of its rounds, green fruits."

Señor Dappy stopped to take a sip of water, then continued, "When I went to Ms. Jaiswal's house, I noticed a basket of Yellow Oleander flowers and a card with the name Amelia Goodwill written on it. As I asked her about the basket, Ms. Jaiswal said that Ms. Goodwill's birthday was the next day and that her favourite colour was yellow and this was her favourite flower. Now no one could have a toxic plant as their favourite flower, and obviously Ms. Rita did not know that the plant was poisonous. I know that Ms. Goodwill here had already received the plant once before from Ms. Rita, that is why she knows it is her favourite plant."

Now Señor Dappy started pacing around the room as he couldn't handle all the worried faces. He paused for a while before recommencing, "I will come straight to the point now. The killer is Ms. Amelia Goodwill.", gasps came from all over the room. "How dare you accuse me of murder! This is utmost outrageous." She was going to say more but Señor Dappy interrupted, "Miss, I am not accusing you, I am sure that you are the killer. I understand that Mr. Horace Blowhorn had some vital information, information that could allow us to nab you, that is why you killed him. Now, first and foremost, I think everyone wants to know why you killed Oliver Twist. Care to explain?"

Amelia Goodwill remained silent so Señor Dappy explained, "As you all know Oliver had been working at the hotel for more than three years, and he was up for a promotion. Ms. Amelia got envious of the promotion as she had been working for almost five years at the hotel and she should have got the promotion, but she did not because of her average and unexceptional work and she wanted revenge. So, in conclusion, she killed Oliver Twist in spite of revenge when he did nothing. "

"I did nothing, leave me alone! Let me be! I will come back, just you wait, Señor.", Amelia wailed as she was getting handcuffed.



# HORROR IN THE HOTEL (CONT'D)

## CHAPTER 7. CASE CLOSED

"Finally, another case was solved. Now we can rest for a while.", Daphnie sighed.

"True that, little sister.", said Dylan.

"I'll hit the sack- Daphnie was going to say more when her alarm clock rang. It was 7:00 in the morning, she had to get ready for school. "At least, I completed a whole mystery this time. I know that I can and I will follow my dreams and become a detective when I grow up.", Daphnie reluctantly told herself. And she went on paving her great and long road to becoming a detective.

SO, DEAR READERS,

WE END THIS ADVENTURE ON THIS NOTE.

BY DARSHITA BHATTACHARJEE





# Chicken and Rice Dumplings

## Ingredients:

Boneless Chicken:- 250 grams

Basmati Rice:- 1 cup

Carrot:- 1 small

Garlic:- 8/10 cloves

Ginger:- 1 Inch piece.

Green Chilli:- As per taste

Onion:- 1 medium

Refined Oil:- 2 Teaspoon

Salt to taste



## Method:

- Clean and soak the basmati rice for 15 mins. Drain the water and spread the rice on a dry kitchen towel.
- Grind the chicken into a smooth paste. Add finely chopped onion, ginger, garlic, green chilli, carrot and salt according to taste. Mix everything well.
- Grease your palms by applying little refined oil, and make small balls from the chicken paste.
- Now roll the balls on the soaked and dried basmati rice. Please ensure that the chicken ball is fully covered with rice.
- Now steam the rice coated chicken balls for 12 to 15 minutes, until the rice gets cooked, and the chicken balls appear as a fully blossomed flower.
- Once the dumplings are ready you can sprinkle a few shreds of carrot on them to garnish it.

Serve hot with spicy tomato and chilli chutney.

**By Banani Goswami**



# The Ramayana and Modern Science:

## A Fusion of Ancient Wisdom and Contemporary Understanding

### Exploring the Timeless Lessons of Karma and Karmaphala

In the world of ancient epics, few narratives have the enduring legacy and profound wisdom of the Ramayana. A reading of the Ramayana through the lens of modern science is an enlightening experience. This timeless tale not only captivates with its intricate storyline and divine characters but also resonates deeply with the principles of Karma and Karmaphala. The underlying principles of dharma and karma resonate with current discussions in ethics and behavioural science.

Interestingly, when viewed through the lens of modern science, the Ramayana reveals insights that align remarkably with contemporary understanding of cause and effect, consciousness, and moral responsibility. This blend of ancient wisdom and modern understanding offers a rich tapestry that bridges the timeless past with the cutting-edge present.

### The Principle of Karma

*Karma*, derived from the Sanskrit root "kri," meaning "to do" or "to act," is the fundamental principle that every action has consequences. The Ramayana is replete with instances where the law of Karma is illustrated vividly. Each character's journey, from Lord Rama to Ravana, reflects the inexorable law of cause and effect.

यद् भावं तद् भवति (yad bhāvam tad bhavati) – "As is the feeling, so becomes the result."

This shloka encapsulates the essence of Karma, emphasising that our intentions and actions shape our destiny. Science, too, mirrors this concept through Newton's third law of motion: "For every action, there is an equal and opposite reaction." This scientific principle, when applied to human actions, underscores the ethical dimension of Karma.

### Karmaphala: The Fruit of Action

*Karmaphala*, or the fruit of action, is the natural outcome of one's deeds. The Ramayana illustrates *Karmaphala* in the lives of its characters. For instance, Ravana's hubris and adharma (unrighteousness) lead to his downfall, while Lord Rama's adherence to dharma (righteousness) ensures his ultimate victory and return to Ayodhya.

The epic, multiple times, highlights that the virtuous and the wicked coexist but ultimately reap what they sow. Modern psychology also supports the idea that actions and behaviours have long-lasting impacts on an individual's life, often referred to as the 'psychological footprint.'



# The Ramayana and Modern Science:

## A Fusion of Ancient Wisdom and Contemporary Understanding

### Science and Consciousness

In recent years, scientific research has delved into the study of consciousness, exploring how our thoughts and actions influence not just our mental state but also our physical reality. The Ramayana, with its emphasis on self-awareness and moral accountability, provides a valuable framework for understanding the interplay between consciousness and the material world.

The Bhagavad Gita, which complements the Ramayana, suggests that ultimate knowledge transcends all actions. Modern neuroscience echoes this sentiment, affirming that consciousness and self-awareness are crucial in shaping human experience and behaviour.

### The Ethical Dimension

The Ramayana's narrative is a rich tapestry of ethical dilemmas and moral choices. It teaches that our actions should be guided by dharma, not only for personal gain but for the greater good. This ethical dimension is akin to the modern scientific principle of sustainability, which emphasises responsible actions for the welfare of future generations.

The Ramayana underscores the protective power of righteousness, a principle that resonates with the ethical standards of modern society, where integrity and responsibility are paramount.

### Conclusion

The Ramayana, with its timeless wisdom, offers profound lessons that are surprisingly congruent with modern scientific principles. The concepts of *Karma* and *Karmaphala*, consciousness, and ethical behaviour, as illustrated in this ancient epic, continue to hold relevance and provide guidance in our contemporary world. As we navigate the complexities of modern life, the Ramayana's teachings remind us of the enduring power of righteous actions and the inevitable fruits they bear.

In embracing the amalgamation of the Ramayana's wisdom with modern science, we not only honour our rich cultural heritage but also pave the way for a more enlightened and harmonious existence.

**By Soumyodeep Bhattacharjee**





# Miracles

**"Adopted!"**

I fought hard against this word, willing it to stay in the inner recesses of my mind - not to come out. But in vain.

It bubbled up like a repressed emotion into my consciousness and leaked out as tears, as I gazed at my daughter looking at me with bloodshot eyes, seething in anger.

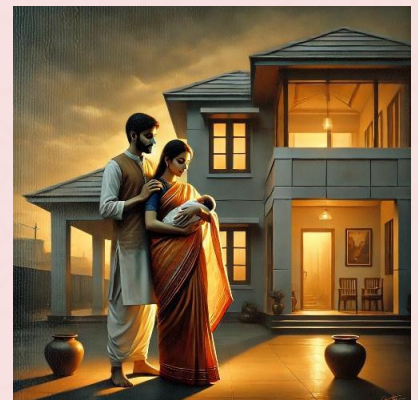
**"Don't expect to tell me what's good Papa. You have lost it."** Summary of a long-planned father-daughter conversation.

I didn't recognize the young woman in front of me anymore. True, the face was the face I loved more than any other in the world. One, that to me represented love itself. My daughter, my angel, my pride. I knew every expression that face had ever had - of happiness, of dejection, of elation, of concentration, of fatigue, and of victory. Of the carefreeness of sleeping with head on father's lap.

**My daughter, my angel, my pride.**

My wife chided me for pampering her to the extent of spoiling her. But she knew that my little angel was my reason to live, as she was hers. It was the will of the almighty which brought her into our lives on a rainy night, alone and abandoned.

A night to be thankful for the miracle that it had brought to our lives but to be never dwelled upon. The only time the episode was mentioned was shortly after our angel's 18th birthday, when my wife declared that, our daughter had the right to know.



For a week, she cried and didn't come out of her room, until one late night she came and held her Dad's hand and pleaded - *"Papa, please tell me it isn't so"*.

*"Ma, you are my angel daughter and Lord has willed it. Does anything else matter. Your mom and I live only for you. Don't you see that?"*

Over a period of time she did. Only person that knew outside the family was her best friend, Anirudh. Anirudh, we felt helped her come to terms with the truth. Gave her the strength. A few times we spied him holding her hand and pretended we didn't see. Secretly, we hoped they would marry someday.

My angel made it to AIIMS with her natural elan. **'Father's daughter'** I declared to all that would hear. Though as my wife pointed out, as a Chemistry professor at a Govt college, I was nothing like a doctor. But who cared, the pride I felt as a father eclipsed anything that I could have achieved myself. Anirudh went to NIT Trichy for a BE in Electronics. We could see that distance took a toll on the friendship and mention of Anirudh in her daily conversations with her mom reduced until it disappeared altogether. Anirudh who made it a point to visit home in his breaks for college even when our angel was away at the start of the course, slowly stopped coming.



# Miracles (cont'd)

Providence however had something else in mind and Anirudh got a job in Delhi or perhaps took it knowingly. Destiny brought them professionally together as Anirudh's company partnered with AIIMS on the use of nanotechnology in medical science, a field so advanced that its promise bordered science fiction.

My long domestic partnership however had started to fade. My wife was diagnosed with a malady of bone marrow that was eating her away from inside. I knew that God had given me forty years with the sweetest woman and it was his will that my wife should go back to Him. My years of practice of spirituality did nothing to console me though. My daughter had ensured that the leading doctors in the field provided the best available treatment to her mom. The answer was always the same – “this was *terminal*.”

She could perhaps live for a few months longer if her bone marrow was replaced immediately.

That night was the first-time daughter and father had a row.

I insisted, with all insistence that I could muster in my sadness, that we did the replacement next morning. My wife and I shared blood groups so I could easily donate mine. Instead of agreeing and saying that she also would donate, (she also by a quirk of fate had the same group B+ as me and my wife), she just said "No".

"No!! NO?! What on earth are you saying?" I raged.

"I mean Anirudh and I can cure her with the work we are doing Papa. Trust me"

"Angel, she is not your experiment. She is your mom; she is your mom..."

"And that is precisely why I want to save her Papa"

"Have you done it before"

"No but trust me"

"What?! You wish to deny me the last few months together for your stupid experiment. Can you be any more thoughtless my angel? When you are at it, why don't you do some of your brainy experiments on Dad too. Maybe they will give you an award." I said bitterly, in a tone that I had never dreamt I would ever use with my daughter.

That's when the thought that had never surfaced before assailed me. Would she be so ready to experiment if she was our own? Immediately I hated myself, but the thought lurked as I got the biggest shouting from my daughter.

Finally it was my wife who settled this by siding with her daughter. By then words had failed me and I stormed out.



# Miracles (cont'd)

One week later, Miracle visited us again. I was waiting with the rest of my family for 5 hours outside the OT when suddenly my daughter ran out and put her arms around my neck and said - *"Papa, the procedure was successful, the bots are doing their job. Mom's going to be fine"*.

So it came to pass that one year later as me and my wife were settling down for dinner that our landline rang - we knew, only she called on landline. As my wife turned on the speaker in the phone our angel screamed - *"Papa, Ma. Our research and test results have been accepted by the Ministry of Health. We can offer it to everyone that needs it. Next month we are presenting our findings at Geneva."*

After a pause she added softly, *"I think I should say 'Yes' to Anirudh. He is my best friend, and I can't think of anyone else to spend my life with"*. She added, *"And he helped me save my mom. Love you guys, will call later."* And the line went dead.

For a moment we didn't know what to do, numbly my wife and I looked at each other. Slowly we hugged and we cried. We laughed like children, and we prayed. God had truly sent us a little miracle that rainy night.



I picked up one of the numerous picture frames of her that we had all over the house and kissed her forehead.

**My daughter, my angel, my pride.**

*This is a work of fiction. Unless otherwise indicated, all the names, characters, businesses, places, events and incidents in this work are either the product of the author's imagination or used in a fictitious manner. Any resemblance to actual persons, living or dead, or actual events is purely coincidental. This is not intended to defame, discredit or hurt the sentiments of any person, organization, religion, profession or community.*

*Images created with DALL·E, an AI model by OpenAI.*

**By Prabir Goswamee**



# Mochar Chutney

## Ingredients:

- Banana Blossom: 1 medium size
- Chickpeas- 50 gms (soak overnight)
- Potato- 2-3 medium size
- Black Sesame Seeds- 150 gms
- Green Chili- 3-4 finely chopped
- Lemon Juice to taste
- Mustard Oil 1 cup.
- 2 Whole Red Chili (for tempering)
- Fenugreek Seeds half tablespoon (for tempering)
- Turmeric
- Salt to taste
- Onion
- Coriander Leaves

## Recipe:

1. Take the banana blossom and clean it by removing the layer and scraping off the hard stems. Boil it for about 10 minutes, drain the excess water and then chop it into fine pieces.
2. Boil chickpeas and keep them aside.
3. Boil potatoes and chop them into small cubes.
4. Dry Roast Sesame seeds and make a paste (add 1-2 chilis if you want more spice).
5. Take a mixing bowl and mix sesame seed paste, lemon juice, and salt.
6. Heat oil in a pan and add fenugreek seeds, red dried chili (whole) and chopped green chillies, salt (be mindful of salt being added in the above step) & turmeric. Add potatoes and chickpeas, sauté for a minute, add chopped banana blossoms, fry for another minute, and turn off the flame.
7. Add lemon mixed with sesame seeds paste and mix well.
8. It can be stored in a jar for a week.
9. Garnish with chopped onion and coriander leaves while serving with plain rice (hot).

**By Jayashree De**





# Engaging with Community-based Associations – A Human Art !

I overheard and wasn't happy to hear a mother say, "...Itaath giya kunu lab nai..." meaning, "No point getting involved in all this". Here, "...this..." was meant to be part of and contribute to a community-based association's activities.

The incident posed a dilemma before me on why parents are not letting their children be an active part of any social engagement, which invariably will lead to enhanced calibre, experience & ability (of the kid) to work on a collaborative platform with the highest ethics of commitment, teamwork & intent. On the other hand, I also think that it may be the theme that most forums, associations, unions, and clubs exhibit, which by and large do cast a 'not-so-good' or 'welcoming' feeling & thereby distancing itself from the young ones. Here, I will reflect on the latter part of the dilemma, which is how the best forums can become more encompassing and inclusive. **The following are my thoughts coming from my own small experiences, and I sincerely hope they are useful to the readers.**

Today, I look back on my 20+ years' experience in being associated with multiple communities, groups, clubs, associations & forums & I bring out a few pointers which I believe can help build a healthy community-based forum.

1. **WHAT? WHY? & WHO?** This is the rudder & surely needs to be explicit on the vision and mission of the forum, which is central and regular introspection on the same.
2. **Art of Acceptability & Respectability:** *If you want to win, go Alone! but If you want to win & go far, go Together!* - which requires a culture of accepting and respecting each other, without any judgements on basis of their life stories, caste, creed, culture etc. (as long as one is adhering to the rules, regulations and guidelines of the forum)
3. **Pick but ONLY the right people:** To manage any big forum, a strong and focused team is necessary. **It's important to identify and invite the ones who would matter & make an effort to sweat for the** right reasons, with the right mindset and emotion. *As I always say, a fancy PowerPoint may detail positionalities clearly, but it still needs someone to come, exert, get dirty, go down, dig, and find the water.* Anyone with integrity, vision, communication skills, adaptability, empathy, resilience, and a commitment to continuous learning is anytime the first & probably the best choice.
4. **Relationship Status? Please be "Single":** Heading a big forum calls for individuals to be neutral yet firm on decision-making, responsibilities and associated accountabilities. All are to be respected for what they are & what they bring in while keeping personal affiliations/choices outside the forum's top door.



# Engaging with Community-based Associations – A Human Art ! (cont'd)

5. **Know & Go:** Always be proactive in addressing and acknowledging anyone and everyone in the forum. It becomes important for any big forum to know at least a minimum about its people & also let everyone know about you, your vision, intent, purpose, objective, plans, etc.
6. **The Trust Believe Delegate Inspire (TBDI):** Delegation informs or shows the extent of trust amongst associates in the forum. One must always have the utmost trust and belief in associates to get the ball rolling. It also creates a space for the delegator to look at the larger picture and drive the forum in the right direction.
7. **Be the RAHU or be hit by one:** Numerological science defines *rahu* to be someone straight and direct & this stays the best approach while any decision-making or idea rolling or an event discussion. A straight answer (especially a No!) won't be appreciated by many, but the forum exhibits and respects things when it is straightforward & transparent rather than dealing with multiple logics.
8. **The political angle:** A community-based association needs to be apolitical within as well as in its actions outside, for the focus is on the community and its growth. Hence, the expectation stays simple: keep away from any negative political folio and be transparent (to the best) and respectful to every idea, and suggestion.
9. **Be far-sighted, at least 15 steps ahead:** Whether it be an event planning or collaborative initiative or changes, it's a very simple logic to always think fifteen steps ahead of everyone else. In hindsight, it also builds a serious platform for others to think and imbibe such values and skills – leading to a strong future-ready front-ending team.
10. **Don't just see, OBSERVE:** Observing the simplest of things helps understand even better & helps mitigate disconnects and differences & it also adds to knowing the expectations, questions, clarifications and more, which may be kept silent or unasked. Observing also exhibits a keen skill, letting someone feel they belong.
11. **No emotional turmoil:** People with controlled emotions are key to any forum's success. Being part of any big group almost guarantees that situations where anger, pain, sadness, frustration, anguish, etc, will peep in. However, it's very important for all members to exhibit a high level of maturity & address any disconnects in a poised and democratic manner.



# Engaging with Community-based Associations – A Human Art ! (cont'd)

12. **Engage with “NO”:** Not every idea or suggestion made will be sealed happily. Accepting or rejecting any idea requires more than just agreeing or disagreeing; it requires sharing the context within which the Yes or No are getting situated. That builds up team spirit, inspires one to contribute more and better & showcases the high-class morals the forum has for each other.
13. **Don't take everything seriously, but BE serious:** In a big group, good days and bad days are very common, leading to celebration or demotivation. The need is to keep emotions neutral without losing focus on the objective & keep trying a little better every next time.
14. **Clap for every result:** A very simple but critical attribute is to appreciate and regard sincere efforts that are invested. In human life, not everything will have successful doorbells ringing. It, however, is very important to regard, appreciate and call out those sincere efforts (however tiny), all of which were invested during the journey.

I call this the tip 14 arpeggios, which indeed are simple to internalize and administer to build and sustain a strong forum. Finally, I would say that I have been involved in many forums since I was very young. While I started with a very tedious, unhappy job at collecting donations, I soon started to get involved in more & more responsibility & eventually, on a day like today, I feel blessed to front-end a few in multiple domains. While I still continue to learn more & more, I hereby will earnestly and wholeheartedly request:

- A. ... Any and every young gun & even aged capable ones, to start getting involved in forums and associations from the youngest age possible & start getting the taste of “what it takes to be a part of the organizing, managing, the decision taking & making folio “.
- B. ...parents encourage every child to go forward, participate in forums & associations, start learning by doing, failing, doing it again, but slowly but surely grooming at an individual level, which tomorrow may be the seed to fruit a great leader tomorrow.

**By Priyankur Nandy**



# A Rainy Day

A rainy day, though looks gloomy but for me it's a day of glory and happiness. It allows us to go outside with an umbrella and gives us an opportunity to play in puddles.

Rainy days fill our hearts with joy; the droplets of rain bring happiness not only to humans but also to the plants and animals, which become happy. When plants and animals are happy with the rain, we humans also become happy because greenery surrounds us. Rain provides more water to the Earth, which helps marine life thrive and makes the Earth cleaner and greener. It can give birth to many rivers, lakes, and eventually seas. Rain also serves as a pure source of water that we can drink. rainy days are most common during July, August, and September, marking a season of growth and abundance.

Rainy days are my most favourite days during the year. I really look forward to a rainy day.

By

(This essay is inspired by my stay at our hometown, Silchar during summer vacation, 2023)

**By Darshik Roy**





# Maa Durga – THE INVINCIBLE!



As we prepare to welcome **Maa Durga** home this year, I am exhilarated by Her transcendent energy. With enough devotion and commitment, we may imbibe some of Her significant traits into our lives! Maa embodies strength, courage, grace, and compassion. She stands in eternal opposition to the forces of evil, providing a safe haven for Her true devotees. The name “**Durga**” means “**a fort,**” symbolizing Her invincibility. The iconography of Maa—riding a tiger and wielding weapons in Her ten hands—reinforces Her role as the Divine Protectress. When Maa Durga unleashes Her wrath on the wicked, there is simply no escape. She is not just a deity but the Supreme Mother of the Universe, destroying to empower creation. Known as **Durgatinashini**, she literally translates to “**the one who eliminates sufferings.**”

Yet, as we navigate the current climate of fear and evil, we confront many challenges. Fear-mongering, violence, injustice, and bigotry seem rampant, as if the forces of darkness are gearing up for their reign. In moments of doubt, we may wonder if **Maa** has abandoned us or if we have fallen from Her grace. Has our fierce protector left us in danger while we struggle to face our demons?



# Maa Durga – THE INVINCIBLE! (cont'd)

However, reflecting on **Maa Durga's** essence brings clarity. Calm and composed, she becomes fierce when provoked. As the ocean of knowledge, she holds the Universe's secrets. Maa embodies abundance and infuses life into every particle of creation. She is a beacon of light for those who tread the path of shadows. As a warrior, she designs our challenges to help us realize our inner strength. She creates conflicts so we may discover our courage; no one is born a hero, but we can become one by facing adversity with **Maa Durga** in our hearts.

All creation belongs to **Maa**, including miscreants and villains, who serve a purpose in Her grand design. Every time evil befalls our world, it calls for action from **Maa's** true devotees. She reminds us that we are not cowards! While vile forces may flaunt their might temporarily, ultimately, **Maa Durga's** soldiers will emerge victorious. She is the strength that propels us into battle and the Divine force that protects us. **Maa** never overlooks the bravery of Her devotees; she teaches us to vanquish evil and protect the weak. As the Warrior Goddess, she embodies beauty and grandeur, watching over us in perilous times and guiding us toward majestic lives.

This Durga Puja, let us honour **Maa** by being fearless and bold. Let us surrender to Her completely and persevere on the path of righteousness. As long as **Maa** resides in our souls, triumph will always be ours. Let us be as sharp as the sword and as pure as the lotus she holds. We must not allow fear and evil to envelop us. The path to **Maa Durga's** blessings may be difficult, but every effort is worth it. If we keep our faith, she will stand with us like an unshakeable mountain. With a flick of Her hand, she can lift us to liberation and vanquish our rivals. This year, let us vow to be worthy of her mighty grace and battle against evil, always fearless and **destined for victory!**

**By Tanaya Roy**





# Reminiscence

2019



2020



2021



2022



2023





# BSS Durga Puja Through the Ages

The title of the article might lead a few people to think that I will talk about the history of Durga Puja and how the story of Ma Durga came to be. But no, this article is about my experiences with Bengaluru **Sreehatta Sammelani (BSS)** and the Durga Pujas I have participated in and enjoyed over the last few years.

I remember my first Puja organised in *Ittina Soupernika* during Covid time. The pandal's roof was decked out in flowers and a cloudy sky overhead. The tent was too small for all the members to fit in, but we as a community pushed through, all of us paying our respects to Ma Durga and making Her stay (with us) as comfortable as could be in the heavy downpour. In the apartment below, the women would be gossiping and making sweets while the men would talk and help with the Puja preparations. The children would run around upstairs, their feet making almost no sound as they stepped on the grass growing on the roof. Happiness would exude from everyone, and smiles were aplenty as we went through our Puja days with each other, while conscious of respecting the Covid guidelines. I clearly recall the Puja of 2000 with mixed emotions. The next year (2021) saw BSS upscaling its Puja celebrations. We shifted to a new pandal, one I thought was too far away from home, but nevertheless, the prospect of a memorable week excited me. More people started to come to our puja pandal, and our Sylheti family grew exponentially along with fun and revelry.

As our group grew bigger and I grew, a sense of pride overcame me. Despite not being directly a part of the puja preparations, a sense of ownership transferred onto me. I felt that if nothing, at least the traditions were mine to marvel at. The red saris, the smoke from *Dhunuchi*-s, the sound of *Dhaaks*, the steps of *Dhamail* and people enjoying together came to form a set image in my mind that, yes, this is what a cultural get-together is supposed to be. I felt closer to my culture, people, and BSS. As I grew older, I began to associate these sights and smells with the puja. The idea of Durga Puja changed from Pandal-hopping to being part of merriment in our own Puja. Instead of going pandal-hopping, now I was a part of something much bigger. The feeling of being part of our own is something that should be nurtured in order to pass our traditions down, and the BSS pujas make sure to include the next generation in some way or another.

In the end, I would like to say I look back at BSS Durga pujas with a sense of fondness. It feels like just as our Ma grew, so did I. Along with Her, I too received love and care, I too was offered a taste of our heritage. Being provided the chance to grow up beside our Ma is one I will cherish, and I hope that others will also seize this opportunity or look back at it with enamour.

**By Shuprieta Shome**



# Through the Lenses



*Sarada*



*Debarshi*



*Anindita*



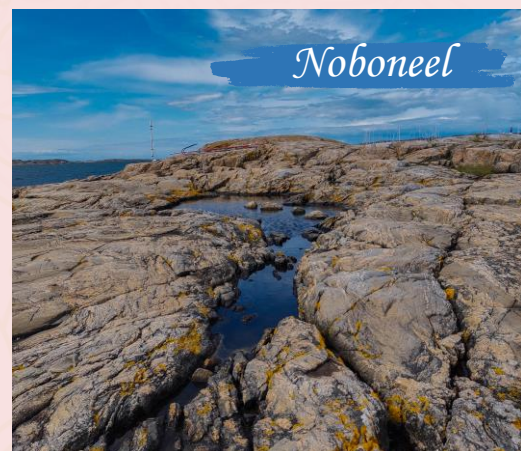
*Noboneel*



*Ujjol*



*Anindita*



*Noboneel*



# Through the Lenses



*Noboneel*



*Debarshi*

*Super Blue moon - Aug 19 2024*

*Supermoon - 18th Sep 2024*

*Debarshi*  
PHOTOGRAPHY

*Debarshi*  
PHOTOGRAPHY



*Sarada*



# BSS All Pujas





# BSS Cultural Events





# BSS Sports Events





# BSS Social Activities





# EC Team

Nabarun Purkayastha

President

Saumitra De

Vice President

Manish Paul

General Secretary

Mayukh Datta

Associate General Secretary

Pritam Goswami

Treasurer

Soumyodeep Bhattacharjee

Joint treasurer

Anindita Biswas

Cultural Secretary

Mriganko Purkayastha

Organising Secretary

Tapajyoti Dey and Bappa Paul

Sports Secretaries



# EC Team

## Executive Committee Members

Amit Karmakar

Bappa Paul

Biswadeep Gupta

Debasish Kar

Debraj Dutta Choudhury

Namrata Paul

Nilanjana Dhar

Porag Shome

Pranjal Choudhury

Ratul Das

Sarada Chakraborty

Swarnali Bhattacharjee

Tapajyoti Dey

Ujjwal Sen





## Thank You All

The souvenir team takes this opportunity to thank all the contributors of **Chakrabal 2024**, without whom this edition would not have been possible. We extend our thanks to the entire BSS Family for the untiring support provided always.

## Souvenir Team



**Sarada Chakraborty**



**Porag Shome**

### Disclaimer

The opinions, beliefs and viewpoints expressed by the various authors and participants in this issue of '**Chakrabal 2024**' do not necessarily reflect the opinions, beliefs and viewpoints of **Bengaluru Sreehatta Sammelani (BSS)**.





We would like to extend our special thanks to **Ragesh Raju**  
for his outstanding design of **Chakrabal**.

Additionally, we express our gratitude to the **BSS Creative Team**  
for their exceptional work on the cover page.

Your creativity and dedication have greatly enriched our project, and we  
are truly grateful for your contributions.



AmbujaNeotia



Aerial View

All images are artist impressions

WBREERA/P/JAL/2023/000171 || WBREERA/P/JAL/2023/000170

Your Home by the **WOODS**



1½ hours  
drive from  
Siliguri



Spread  
across  
20 Acres



Close to  
Gorumara  
forest



Near a  
Natural  
Jhera



Apartment with Garden Access



Badminton Court

**Amenities:** Organic Garden | Yoga Lawn | Sandpit | Fitness Pocket | Seating Alcove | Senior Citizen Corner | Plaza | Walkway  
Badminton Court | Lawn Croquet | Barbecue Corner | Trampoline Park

TBC Apply\*

📞 8884111506/9830041345

| 1 BHK Apartments @ ₹25 Lacs\* onwards

| [www.vanyaawas.com](http://www.vanyaawas.com)