आतिथ्यम्

अंक XIX, जून 2024

समाचार पत्र
राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद्

आतिथ्यम्

आईएचएम बेंगलुरु में 09.05.2024 को सीआईएचएम प्रिंसिपलों के साथ एक रणनीतिक सम्मेलन आयोजित किया गया, जिसकी अध्यक्षता पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार के माननीय सचिव ने की।

एनसीएचएमसीटी के सेंट्रल लॉन में अंतर्राष्ट्रीय योग दिवस के अवसर पर योगी श्री विक्रम सिंह के नेतृत्व में 21 जून 2024 को योग प्रशिक्षण सत्र

राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद्
(पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार के अधीन स्वायत्तशासी निकाय)

ए–34, सेक्टर–62, नोएडा–201309
www.nchm.nic.in

lans'k

श्री ज्ञान भूषण, आईइएस
वरिष्ठ आर्थिक सलाहकार एवं सीईओ, एनसीएचएमसीटी
i;Vu e=ky;]Hkkjr ljdkj

प्रिय पाठकों,

मेरी तरफ से नमस्कार!

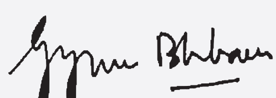
मैं बहुत खुशी के साथ आतिथ्यम का 19वां अंक प्रस्तुत कर रहा हूँ, जो उत्कृष्टता की सामूहिक खोज का प्रमाण है, तथा आतिथ्य शिक्षा समुदाय के भीतर अटूट समर्पण और नवीनता को दर्शाता है।

इस अंक में परिषद के कई पहलुओं पर प्रकाश डाला गया है, जिसमें छात्रों और कर्मचारियों के बीच राजभाषा हिंदी के उपयोग को बढ़ावा देने के उद्देश्य से प्रतियोगिताएं, ऑनलाइन और ऑफलाइन व्याख्यान, राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय कैंपस प्लेसमेंट अभियान, शैक्षणिक बैठकें, संकाय विकास कार्यक्रम, सततता-केंद्रित कार्यक्रम, हिंदी कार्यशालाएं और समझौता ज्ञापन (एमओयू) पर हस्ताक्षर आदि शामिल हैं।

भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय ने कई महत्वपूर्ण पहलों की शुरुआत की, जिसमें सभी केंद्रीय आईएचएम के प्राचार्यों के लिए एक रणनीतिक संगोष्ठी व पर्यटन मंत्रालय के तहत सरकारी संस्थानों के शिक्षकों के लिए कार्यशालाएं शामिल थीं, जिनकी विभिन्न हितधारकों द्वारा काफी सराहना की गई।

इससाल 2024 में अंतरराष्ट्रीय योग दिवस पहले से कही अधिक जोश और उत्साह के साथ मनाया गया। हमारी पारंपरिक समृद्ध सांस्कृतिक प्रथा का यह अभ्यास वास्तव में हमारे मन और आत्मा को तरो ताजा कर देता है। सभी संस्थानों द्वारा संपूर्ण हृदय से भागीदारी न केवल शरीर बल्कि मन और आत्मा के स्वास्थ्य के महत्व के प्रति हमारी प्रतिबद्धता को दर्शाती है।

संस्थान-आधारित अद्यतनों, नवीन पद्धतियों, पुरस्कारों, उपलब्धियों व अन्य महत्वपूर्ण समाचारों के साथ इस अंक का समापन होता है, जिसके बाद नए और रचनात्मक व्यंजनों का चुनिंदा संग्रह प्रस्तुत किया गया। आइए हम उत्कृष्टता के लिए प्रयास रतन रहे, सीखने की संस्कृति को बढ़ावा दें और भावी पीढ़ियों का अनुरक्षण करें। आपके लिए नवीनी कृत सामर्थ्य, समृद्धि और प्रसन्नता की कामना करता हूँ।



(Gyan Bhushan)

प्रमुख गतिविधियां एक नजर में (अप्रैल-जून 2024) @ एनसीएचएमसीटी

- हिंदी रंगमंच प्रतियोगिता दिनांक 3 अप्रैल से 5 अप्रैल 2024 तक आयोजित की गई, जिसमें हिंदी भाषा पर आधारित विभिन्न प्रतियोगिताएँ शामिल थीं, जिसका मुख्य उद्देश्य एनसीएचएमआईएच, नोएडा के छात्रों के लिए हिंदी भाषा और साहित्य के प्रति जागरूकता और प्रेम को बढ़ावा देना था।

- दिनांक 5अप्रैल 2024 को दोपहर 2 बजे से 5बजे तक श्री गणेश श्रीवास्तव ने क्रूज लाइन करियर के अवसरों पर एक अतिथि व्याख्यान दिया। भारत के विभिन्न आईएचएम के छात्रों, ICI तिरुपति और ICI नोएडा ने इस व्याख्यान में भाग लिया।

- दिनांक 8 अप्रैल 2024 को श्री मेविन सीबाह, मैरियट मॉरिशस के एचआर प्रमुख, एनसीएचएमसीटी में दूसरे वर्ष के बी.एससीएचएचए/बीबीए कुलीनरी आर्ट के छात्रों (ICI नोएडा, FHRAI-IHM और ICI तिरुपति) के लिए मॉरिशस में 5 महीने की औद्योगिक प्रशिक्षण के लिए साक्षात्कार करने के लिए आए।

- दिनांक 12 अप्रैल 2024 को शैक्षणिक समिति की बैठक आयोजित की गई, जहां जवाहरलाल नेहरू विश्वविद्यालय (JNU) और राष्ट्रीय होटल प्रबंध केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद् (NCHMCT) के सदस्यों ने शैक्षणिक मामलों पर चर्चा करने के लिए एकत्रित हुए।

- एनसीएचएमसीटीआईएच (एनसीएचएम- इंस्टीट्यूट ऑफ हॉस्पिटैलिटी) नोएडा के एम. एससीएचए कार्यक्रम के 2022-24 बैच के छात्रों ने दिनांक 16 अप्रैल 2024 को एक समूहिक फोटो के साथ अपने शैक्षणिक सफर के समापन का संकेत दिया।

- राष्ट्रीय परिषद्ने दिनांक 4अप्रैल 2024 से एम.एससीएचए के चौथे सत्र के छात्रों और दिनांक 22-29अप्रैल 2024 तक दूसरे सत्र के छात्रों के लिए समसत्र की टर्म एंड परीक्षा (TEE) आयोजित की।

- दिनांक 2 मई से 6 मई 2024 तक कुकिंग आर्ट्स में एक फैकल्टी डेवलपमेंट प्रोग्राम आयोजित किया गया, जिसका नेतृत्व प्रो. सतीश जयाराम, पीएचडी, आईएचएम औरंगाबाद के पूर्व निदेशक और शेफ वाई.बी. माथुर, आईटीसी होटल्स के वरिष्ठ कार्यकारी शेफ ने किया।

- दिनांक 13मई 2024को राष्ट्रीय परिषद् और आईएनएस हमला के बीच समझौता ज्ञापन (MoU) पर हस्ताक्षर किए गए, जो हॉस्पिटैलिटी व केटरिंग क्षेत्रों में प्रशिक्षण और विकास को बढ़ाने के लिए साझेदारी स्थापित करता है।

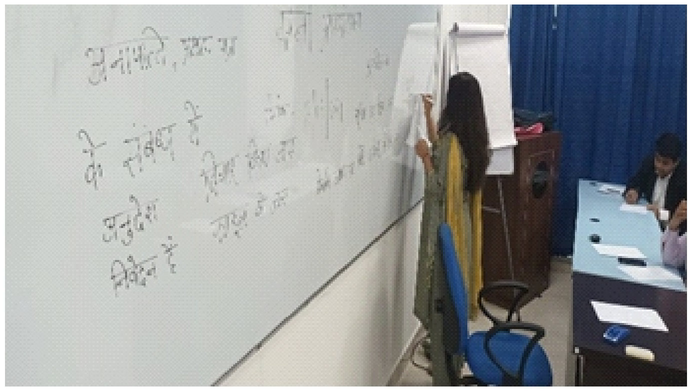
- दिनांक 28 और 29 मई 2024को मंत्रालय के पर्यटन संस्थानों के शिक्षण संकाय सदस्यों के लिए दो दिवसीय कार्यशाला अशोका, नई दिल्ली में आयोजित की गई।

- दिनांक 31 मई 2024 को मुख्य कार्यकारी अधिकारी, श्री ज्ञान भूषण, निदेशक (अध्ययन), निदेशक(शैक्षणिक),अधिकारियों और कर्मचारियों की उपस्थिति में श्री एल.के. गांगुली को राष्ट्रीय परिषद्में उनके 12 वर्षों के महान कार्यकाल के लिए औपचारिक विदाई दी गई।

- श्री ज्ञान भूषण,वरिष्ठ आर्थिक सलाहकार के मार्ग दर्शन में 5जून 2024को एनसीएचएमसीटी नोएडा ने विश्व पर्यावरण दिवस को एक जीवंत पौधा रोपण कार्यक्रम के साथ मनाया, जिसका उद्देश्य पर्यावरण जागरूकता को बढ़ावा देना था।

- 21 जून 2024 को अंतर्राष्ट्रीय योग दिवस पर योगी श्री विक्रम सिंह द्वारा एक योग प्रशिक्षण सत्र आयोजित किया गया। यह सत्र केंद्रीय लॉन पर हुआ और इसमें विभिन्न होटल प्रबंध संस्थानों के शिक्षक/मूल्यांकन कर्ता और आईसीआई तथा एनसीएचएमसीटी, नोएडा के अधिकारी और कर्मचारी शामिल हुए।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



राष्ट्रीय परिषद् के सीईओ की पहल पर दिनांक 3 से 5 अप्रैल 2024 तक हिंदी रंग मंच प्रतियोगिता 2024 का आयोजन किया गया, जिसका उद्देश्य प्रतिभागियों के बीच हिंदी भाषा और इसकी समृद्ध साहित्यिक परंपरा के प्रतिजागरूकता और सराहना बढ़ाना था। प्रतियोगिता में हिंदी वर्तनी जांच, कविता, हिंदी भाषण, एक्सटेम्पोर, के सस्टडी और अंताक्षरी जैसी रोचक गतिविधियों के माध्यम से सभी प्रतिभागी छात्रों को हिंदी के प्रति अपनी समझ और जुड़ाव को गहरा करने के लिए प्रेरित किया गया, और इसे एक जीवंत और शैक्षिक माहौल में सांस्कृतिक महत्व के रूप में मनाया गया।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

5 अप्रैल 2024 को दोपहर 2 बजे से शाम 5 बजे तक, श्री गणेश श्रीवास्तव ने क्रूजलाइन उद्योग में करियर के अवसरों पर एक अतिथि व्याख्यान दिया। इस सत्र में भारत के विभिन्न होटल प्रबंधन संस्थानों (IHMs) और भारतीय कुलिनरी संस्थान (ICI) तिरुपति और आईसीआई,नोएडा के छात्रों ने भाग लिया। इस व्याख्यान ने छात्रों को क्रूज लाइन करियर के बढ़ते क्षेत्र में महत्वपूर्ण जानकारी प्रदान की, जिससे इस गतिशील और वैश्विक उद्योग में करियर बनाने के इच्छुक छात्रों को मार्ग दर्शन और प्रेरणा मिली।

दिनांक 8 अप्रैल 2024 को, मैरियट मॉरीशस के एचआर प्रमुख, श्री मेविन सीबाह, ने राष्ट्रीय परिषद् के कैंपस का दौरा किया और मॉरीशस में 5 महीने के इंडस्ट्रियल ट्रेनिंग प्रोग्राम के लिए साक्षात्कार आयोजित किए। ये साक्षात्कार बी. एससी इन हॉस्पिटैलिटी एंड होटल एडमिनिस्ट्रेशन (B.Sc. HHA) और BBA इन कुलिनरी आर्ट के दूसरे वर्ष के छात्रों के लिए थे। कुल 17 छात्रों ने आईसीआई,नोएडा और FHRAI-IHM सेव्यक्तिगत रूप से साक्षात्कार में भाग लिया, जबकि आईसीआई तिरुपति के छात्रों ने ऑनलाइन भाग लिया। इस अवसर ने छात्रों को अंतरराष्ट्रीय स्तर पर हॉस्पिटैलिटी उद्योग में अनुभव और एक्सपोजर प्राप्त करने का शानदार मौका दिया।

12 अप्रैल 2024 को शैक्षणिक समिति की बैठक आयोजित की गई, जिसमें जेएनयू और राष्ट्रीय परिषद् के सदस्यों ने हिस्सा लिया। इस बैठक का मुख्य उद्देश्य नई शिक्षानीति (NEP)के दिशा-निर्देशों के अनुसार छात्रों के लिए शैक्षणिक पाठ्यक्रम पर चर्चा करना था।

दिनांक 16 अप्रैल 2024 को एनसीएचएमआईएच (एनसीएचएम-इंस्टीट्यूट ऑफ हॉस्पिटैलिटी) नोएडा में एम.एससी. एचए कार्यक्रम के 2022-24 बैच के छात्रों ने अपने पेशेवर सफर में एक महत्वपूर्ण कदम उठाया। उन्होंने इस माइलस्टोन को एक फोटो के साथ यादगार बनाया, जिसे वे अपनी जिंदगी भर संजोकर रखेंगे।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

राष्ट्रीय परिषद् ने एम.एससीएचए के चौथे सत्र के छात्रों की सत्र की अंतिम परीक्षाएं 16 अप्रैल 2024 को आयोजित कीं, और दूसरे सत्र के छात्रों की परीक्षाएं 22 से 29 अप्रैल 2024 तक आयोजित कीं। ये परीक्षाएं राष्ट्रीय परिषद् के शैक्षणिक खंड की दूसरी मंजिल पर बने नए हॉल में सफलता पूर्वक संपन्न हुई।

दिनांक 2 से 6 मई 2024 तक राष्ट्रीय परिषद् द्वारा आयोजित कुलिनरी आर्ट्स में एक फैकल्टी डेवलपमेंट प्रोग्राम (FDP) का आयोजन किया गया, जिसमें 29 प्रतिभागियों व विशेषज्ञों ने भाग लिया। शेफ मंजीत सिंह गिल (पूर्व कॉर्पोरेट शेफ, ITC होटेल्स), प्रो. सतीश जयराम (पूर्व निदेशक, आईएचएम औरंगाबाद), और शेफ वाई.बी. माथुर (सीनियर एक्जीक्यूटिव शेफ, ITC होटेल्स) इन विशेषज्ञों में शामिल थे।

आईएचएम बेंगलुरु में 09.05.2024 को सीआईएचएम प्रिंसिपलों के साथ एक रणनीतिक सम्मेलन आयोजित किया गया, जिसकी अध्यक्षता पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार के माननीय सचिव ने की।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

राष्ट्रीय परिषद ने 2 से 6 मई 2024 तक "खाद्य उत्पादन" के संकाय सदस्यों के लिए "कुलिनरी आर्ट्स के क्षेत्र में प्रौद्योगिकी और अर्थ शास्त्र" विषय पर आधारित 5-दिवसीय एफडीपी (फैकल्टी डेवलपमेंट प्रोग्राम) का आयोजन किया। यह एफडीपी दो भागों में विभाजित थी: पहला भाग था प्रो. सतीश जयराम (पूर्व निदेशक, आईएचएम औरंगाबाद), जो वर्तमान में टाटा न्यूस्किल्स में एक शैक्षणिक परियोजना का नेतृत्व कर रहे हैं,उनके द्वारा डिजिटल और अनुभवात्मक शिक्षण तकनीकों और नई पीढ़ी की मूल्यांकन पद्धतियों पर व कार्यशाला के दूसरे भाग में शेफ वाई.बी. माथुर (पूर्व वरिष्ठ कार्यकारी शेफ, ITC मौर्य और प्रसिद्ध लेखक) द्वारा खाद्य लागत निर्धारण, राजस्व बढ़ाने, इन्वेंटरी प्रबंधन और खाद्य आउटलेट संचालन के आर्थिक पहलुओंसहित' कुलिनरी अर्थशास्त्र' को शामिल किया गया। कार्यक्रम की खासियत शेफ मंजीत सिंह गिल के साथ एक सजीव और प्रेरक बातचीत थी। यह एफडीपी राष्ट्रीय परिषद के अद्यतन पाठ्यक्रम के साथ नई शिक्षानीति (NEP)के अनुरूप थी, और इसमें कुलिनरी आर्ट्स के क्षेत्र में नवीनतम तकनीकी प्रगति और रुझानों को भी शामिल किया गया।

दिनांक 13 मई 2024 को एनसीएचएमसीटी और आईएनएस हमला ने एक समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर किए। इस साझेदारी का उद्देश्य आतिथ्य और खानपान क्षेत्रों में प्रशिक्षण और विकास के अवसरों को बढ़ाना है। इस सहयोग का उद्देश्य दोनों संस्थानों की ताकत काला भउठाकर अधिक व्यापक और उच्च गुणवत्ता वाले प्रशिक्षण कार्यक्रम प्रदान करना है, जिससे इन उद्योगों में पेशेवरों और छात्रों को लाभ होगा। दोनों संगठनों के प्रमुख प्रतिनिधियों ने भाग लिया और शैक्षिक और व्यावसायिक विकास के प्रति अपनी प्रतिबद्धता दिखाई।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

दिनांक 26 मई 2024 को राष्ट्रीय परिषद्‌ने एडानेली मेरिडियन, नई दिल्ली में श्री एल.के. गांगुली (निदेशक प्रशासन एवं वित्त) के लिए एक पूर्व-सेवानिवृत्ति पार्टी की मेजबानी की।

पर्यटन मंत्रालय के अंतर्गत आने वाले सभी सरकारी संस्थानों के शिक्षकों के लिए 28 और 29 मई 2024 को 'द अशोका', नई दिल्ली में दो दिवसीय कार्यशाला आयोजित की गई। इस कार्यक्रम का उद्देश्य पर्यटन और आतिथ्य में नवीनतम रुझानों पर ध्यान केंद्रित करते हुए परस्पर संवादात्मक सत्रों, विशेषज्ञ प्रस्तुतियों और सहयोगी गतिविधियों के माध्यम से शिक्षण कौशल को बढ़ाना और ज्ञान के आदान-प्रदान को बढ़ावा देना था।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

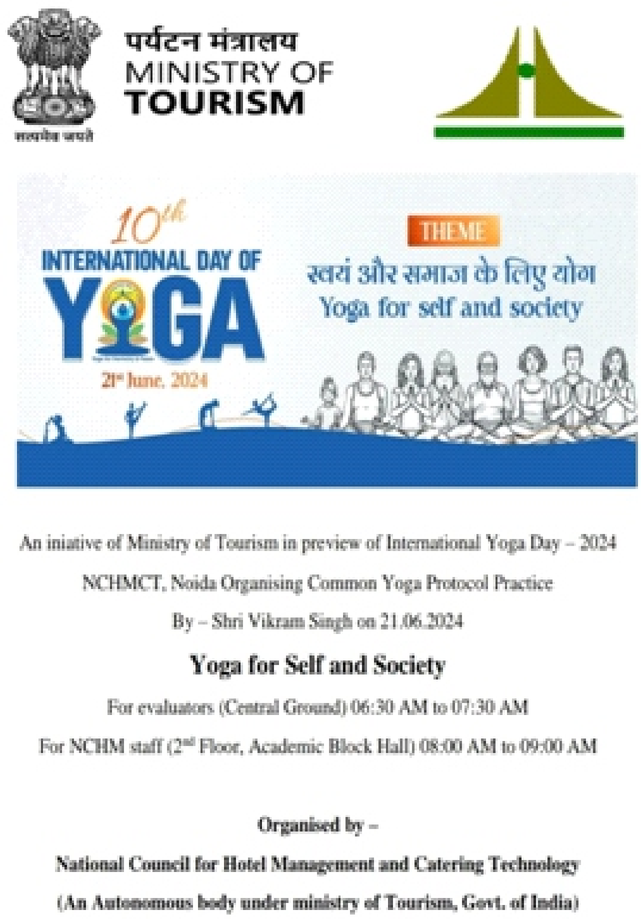
श्री एल.के. गांगुली, निदेशक (प्रशासन और वित्त) दिनांक 31 मई 2024 को राष्ट्रीय परिषद् से सेवानिवृत्त हो गए। राष्ट्रीय परिषद में उनके उल्लेखनीय 12 साल के कार्यकाल और दूरदर्शी नेतृत्व में श्री एल.के. गांगुली को 31 मई 2024 को खड़े होकर अभिनंदन किया। यह विदाई श्रद्धांजलि उनकी सेवा एवं समर्पण के प्रभाव को उजागर करती है, जिसने संस्था में एक स्थायी विरासत छोड़ी है। संगठन को महत्वपूर्ण विकास और परिवर्तन के माध्यम से मार्गदर्शन करने के लिए उनके नेतृत्व की सराहना की गई है। अपने विदाई भाषण में उन्होंने अपने जीवन और करियर पर प्रकाश डाला। मुख्य कार्यकारी अधिकारी श्री ज्ञान भूषण ने उनके नेतृत्व और व्यावसायिकता की प्रशंसा की। श्री पी.डी. लखावत ने उनका अभिनंदन किया और श्रीसतवीर सिंह ने धन्यवाद प्रस्ताव पारित। राष्ट्रीय परिषद्ने उनके शानदार कार्यकाल के बाद उन्हें सुखद और समृद्ध सेवानिवृत्ति की शुभकामनाएं दीं और उनकी विरासत को जारी रखने का लक्ष्य रखा।

World Environment Day Celebration at NCHMCT NOIDA 05.06.2024

भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय के वरिष्ठ आर्थिक सलाहकार और एनसीएचएमसीटी के सीईओ श्री ज्ञान भूषण के मार्ग दर्शन में 5 जून 2024 को राष्ट्रीय परिषद नोएडा ने पर्यावरण जागरूकता को बढ़ावा देने के उद्देश्य से एक जीवंत पौधा रोपण कार्यक्रम के साथ विश्व पर्यावरण दिवस मनाया। इस अवसर पर संस्थान की पारिस्थितिक स्थिरता के प्रति प्रतिबद्धता पर प्रकाश डाला गया, जिसमें एनसीएचएमसीटी के निदेशकों, अधिकारियों और कर्मचारियों सहित प्रतिभागियों को एक साथ लाया गया, जिन्होंने जामुन और हर सिंगार जैसे पेड़ लगाने में उत्साह पूर्वक भाग लिया। इस पहल ने न केवल परिसर को हरा-भरा बनाने में योगदान दिया, बल्कि हमारे पर्यावरण को संरक्षित करने में सामूहिक कार्रवाई के महत्व को भी रेखांकित किया।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

अंतर्राष्ट्रीय योग दिवस के अवसर पर योगी विक्रम सिंह जी द्वारा योग प्रशिक्षण सत्र आयोजित किया गया। उन्होंने योग के महत्व पर प्रकाश डाला और इसे अपनी जीवन शैली का हिस्सा बनाने के लिए कहा तथा उपस्थित सभी सदस्यों को विभिन्न आसनों और उन्हें करने की सही तकनीक के बारे में बताया। 21 जून 2024 को प्रातः 6:30 से 7:30 बजे शिक्षकों/मूल्यांकन कर्ताओं के लिए तथा प्रातः 8:00 से 9:00 बजे राष्ट्रीय परिषद/आईसीआई कर्मचारियों के लिए सेंट्रल लॉन में योग किया। योग विशेषज्ञ की सहायता से प्रशिक्षण कार्यक्रम में 101 प्रतिभागियों ने भाग लिया।



राष्ट्रीय परिषद्‌ने 11 जून, 2024 को "कंठस्थअनुवादनईदिशा" शीर्षक से एक पूर्ण दिवसीय हिंदी कार्यशाला का आयोजन किया। इसकी संचालिका श्रीमती सुनीता यादव, सहायक निदेशक, हिंदी शिक्षण योजना, राजभाषा विभाग, गृह मंत्रालय, भारत सरकार थीं।

आईएचएम, अहमदाबाद

आईएचएम अहमदाबाद के छात्रों (ज़ोया आज़म खान, मानस संजय सावंत, नीरज टीलू पवार, और पूर्णेंद्र नीलेश भाई नायक) ने हालही में संस्थान के परिसर में एक जैविक फार्म बनाने पर एक प्रायोगिक अध्ययन किया।

आईएचएम चेन्नई के पूर्व छात्र और दो बार मिशेलिनस्टार शेफ रहे अतुल कोचर ने 01.05.2024 को संस्थान का दौरा किया, जहां उन्होंने संस्थान के संकाय सदस्यों और उभरते शेफ के साथ बातचीत की।

आईएचएम, हैदराबाद

आईएचएम हैदराबाद को हालही में वर्ष 2024 के लिए CSR टॉप होटल मैनेजमेंट इंस्टीट्यूट ऑफ इंडियन अवार्ड से सम्मानित किया गया है।

आईएचएम, पूसा दिल्ली

आईएचएम पूसा को दवीक, इंडिया टुडे और जीएचआरडीसी द्वारा 2023-2024 सत्र के लिए देश में नंबर 1 संस्थान का दर्जा दिया गया।

आईएचएम, बौद्धगया

राज्य शैक्षिक अनुसंधान एवं प्रशिक्षण परिषद, पटना (बिहार) के प्रारंभिक शिक्षकों का एक शैक्षिक दौरा 30 मई 2024 को आईएचएम बोधगया में आयोजित किया गया।

आईएचएम, फ़रीदाबाद

दिनांक 30.04.2024 को, आईएचएम फ़रीदाबाद ने एक प्रिंसिपल कॉन्क्लेव की मेजबानी की, जिसमें पूरे फ़रीदाबाद के स्कूल प्रिंसिपलों को एक साथ लाया गया, जिसमें प्रेरकवक्ता कमलनीत सिंह भी शामिल थे।

आईएचएम, जबलपुर

स्टेट इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, जबलपुर ने 20 से 30 मई, 2024 तक अपनी ग्रीष्म कालीन कार्यशालाओं का सफलतापूर्वक समापन किया।

आईएचएम, रांची

हिन्दुस्तान

May 22

इंडिया स्किल में हर्ष को मेडल ऑफ एक्सीलेंस

रांची। होटल प्रबंधन संस्थान (आईएचएम) रांची के क्राफ्ट्समैनशिप सर्टिफिकेट इन फूड प्रोडक्शन एंड पेतेसरी कोर्स के छात्र हर्ष रवींद्रन को इंडिया स्किल्स-2024 प्रतियोगिता में मेडल ऑफ एक्सीलेंस अवॉर्ड मिला। यह अवार्ड उन्हें राष्ट्रीय कौशल विकास निगम, कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय भारत सरकार द्वारा वर्ल्ड स्किल्स प्रतियोगिता के तहत मनिपाल में राष्ट्रीय प्रतियोगिता में दिया गया। प्रतियोगिता में आईएचएम पूसा, आईएचएम चंडीगढ़, बागशा होटल मैनेजमेंट संस्थान व ताज ग्रुप होटल्स, ओबेरॉय ग्रुप ऑफ होटल्स के भी चयनित 100 प्रतिभागी शामिल हुए।

राष्ट्रीय स्तर पर आयोजित भारत कौशल प्रतियोगिता 2024 में आईएचएम रांची के छात्र श्री हर्ष रविन्द्रन को "उत्कृष्टता पदक" से सम्मानित किया गया। यह पुरस्कार राष्ट्रीय कौशल विकास निगम, कौशल विकास एवं उद्यमिता मंत्रालय, भारत सरकार द्वारा आयोजित विश्व कौशल प्रतियोगिता 2024 के अंतर्गत प्रदान किया गया।

आईएचएम-श्री शक्ति, तेलंगाना

सुश्री पी. अश्विता, (पूर्व छात्रा) आईएचएम श्री शक्ति, हैदराबाद (सी.सी.एफ.पी.पी. बैच 2019 - 2020) ने भारत की सबसे बड़ी कौशल प्रतियोगिता "इंडिया स्किल्स 2024" में स्वर्ण पदक जीता

सेंट फ्रांसिस, मुंबई

सेंट फ्रांसिस आईएचएम ने हालही में अपना वार्षिक दिवस "रौक्स" मनाया, जिसका थीम था "ग्लिट्ज़, ग्लैमर और ग्रोथ"।

पीआईएचएम, जयपुर

ऑकलैंड यूनिवर्सिटी ऑफ टेक्नोलॉजी, न्यूज़ीलैंड ने हालही में दुष्यंत गौतम (बीएससीएचएचए छात्र) कोएयूटी, न्यूज़ीलैंड परिसर में मास्टर प्रोग्राम करने के लिए 100% छात्र वृत्ति की घोषणा की है।

याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

आईएचएम हाजीपुर

पकवान का प्रामाणिक नाम: सरपुरिया
स्थानीय नाम : सारापुरिया/सरवाजा

इतिहास:

सरपुरिया बंगाल की एक मिठाई है, जो विशेष रूप से कृष्ण नगर से जुड़ी है। सरपुरिया भारत के कृष्ण नगर से उत्पन्न एक विशेष मिठाई है, और इसकी उत्पत्ति के बारे में दो मुख्य कहानियाँ हैं :

चैतन्य महाप्रभु के साथ संबंध : कृष्ण दास कविराज द्वारा 16वीं शताब्दी के ग्रंथ "चैतन्य चरिता मृत" के अनुसार, सरपुरिया 15वीं-16वीं शताब्दी के दौरान धार्मिक नेता चैतन्य महाप्रभु को परोसी जाने वाली मिठाइयों में से एक थी।

कृष्ण नगर के चंद्रदास द्वारा बनाई गयी: एक अन्य कहानी के अनुसार सरपुरिया का निर्माण कृष्ण नगर के चंद्र दास द्वारा किया गया था। सुरु कुमार दास के पिता चंद्र दास ने 1902 में नाडिया रपारा में अधर चंद्रदास नाम से मिठाई की दुकान खोली थी। समय के साथ, यह दुकान प्रसिद्ध हो गई, हालांकि चंद्रदास के बारे में यह भी कहा जाता था कि संभवतः वह अपनी रेसिपी को चोरी होने से बचाने के लिए मिठाई केवल रात में और अकेले ही बनाते थे।

जैसे-जैसे यह रेसिपी धीरे-धीरे मशहूर होती गई, वैसे-वैसे अन्य लोगों ने सरपुरिया से प्रेरित होकर सरवाजा जैसी मिठाइयाँ बनाना शुरू कर दिया। इस तरह सरपुरिया न केवल एक पारंपरिक मिठाई बन गई है, बल्कि बंगाल और इसकी पाक विरासत से जुड़ी सांस्कृतिक और ऐतिहासिक कथाओं का भी हिस्सा बन गई है।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	घी	50ग्राम
2	कॉटेजचीज़	300ग्राम
3	खोया	300ग्राम
4	मलाई (ताज़ी क्रीम)	300ग्राम
5	चीनी	125ग्राम
6	इलायची पाउडर	5 ग्राम

बनाने की विधि :

1. उबालकर क्रीम अलग करना:

   दूध को दो पैन में उबालना शुरू करें।

   जबतक क्रीम (मलाई की परतें) न बनने लगें, तब तक लगातार हिलाते रहें।

   आंच को बहुत कम कर दें और जब क्रीम गाढ़ी हो जाए, तो हिलाना बंद कर दें।

2. क्रीम को परतदार बनाना और अलग करना:

   एक पैन से गाढ़ी क्रीम (मलाई) को सावधानीपूर्वक निकालें और उन्हें दूध के दूसरे पैन के ऊपर परतदार बनायें, जहाँ और क्रीम बनेगी।

   इस प्रक्रिया को 4 से 5 बार दोहराएँ, क्रीम को एक पैन से दूसरे पैन में तबतक डालें जब तक कि क्रीम बहुत गाढ़ी न हो जाए।

मीठे पकवान की तस्वीर

3. क्रीम निकालना और काटना:

   जब क्रीम बहुत गाढ़ी हो जाए, तो उसे एक प्लेट में निकाल लें और बड़े-बड़े टुकड़ों में काट लें।

4. मसालेदार घी तैयार करना:

   दूसरे पैन में थोड़ा शुद्ध गाय का घी गर्म करें।

   घीमें पिसी हुई मिश्री और पिसी हुई इलायची के दाने डालें। अपनी पसंद के हिसाब से मिठास और स्वाद को एडजस्ट करें।

5. सरपुरिया बनाना:

   गाढ़ी मलाई के टुकड़ों पर मसालेदार घी का मिश्रण लगाएँ।

   जबतक आप मन चाहा गाढ़ापन न पालें, तब तक टुकड़ों को एक-दूसरे के ऊपर रखें।

6. बेकिंग:

   अपने ओवन को पहले से गरम करलें या बहुत हल्की आंच पर स्टोव टॉप विधि का उपयोग करें।

   इकट्ठे किए गए सरपुरिया वर्गों के दोनों तरफ थोड़े से दूध के साथ थोड़ी देर के लिए बेक करें।

   क्रीम को घी में पिघलने से बचाने के लिए आंच बहुत हल्की होनी चाहिए।

7. अंतिम तैयारी:

   एक बार बेक हो जाने के बाद, सरपुरिया को थोड़ा ठंडा होने दें।

   इच्छानुसार चौकोर या आयताकार टुकड़ों में काट लें।

सर्विंग:

सरपुरिया को आमतौर पर बंगाली व्यंजनों में मीठे व्यंजन के रूप में परोसा जाता है। इसकी समृद्ध, परतदार बनावट और इलायची और घी के सुगंधित स्वाद का आनंदलें।

इस रेसिपी में क्रीम (मलाई) की सही स्थिरता प्राप्त करने के लिए गर्मी और सरगर्मी पर सावधानीपूर्वक ध्यान देने की आवश्यकता होती है। यह एक पारंपरिक व्यंजन है जो दूध की समृद्धि और इलायची जैसे मसालों की गर्मी को प्रदर्शित करता है। अपनी पसंद के अनुसार मिठास और मसाले को समायोजित करें।

याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

पोषणका महत्व:

सरपुरिया	320.50 कैलोरी
कैलोरी की मात्रा	294.20 कैल
कुलवसा	20.50 ग्राम
कुल कार्बोहाइड्रेट	38 ग्राम
कोलेस्ट्रॉल (मिलीग्राम)]	25.50 ग्राम
शर्करा	28.10 ग्राम
प्रोटीन	5.43 ग्राम

फ्यूजन डिश:

- सरवाजा
- सरभाजा

नाम: अरिजीत पाल
पदनाम: सहायक व्याख्याता

आईएचएम, बोध गया

पकवान का प्रामाणिक नाम: : गुजिया
स्थानीय नाम : पेड़किया

इतिहास:

पेड़किया बिहार में लोकप्रिय है और हर कोई इसका लुत्फ़ उठाता है। पेड़किया के मुख्य रूप से दो प्रकार लोकप्रिय हैं, एक खोया/मावा से भरा हुआ और दूसरा नारियल और रवा से भरा हुआ। पेड़किया के बिना होली की कल्पना नहीं की जा सकती। इस खूबसूरत मिठाई के साथ अपने प्रियजनों को बधाई देना इस रंगीन त्योहार का अभिन्न अंग है।

व्यंजन विधि

आटे की विधि:

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	मैदा	300 ग्राम
2	नमक	स्वादानुसार
3	देसी घी	75 ग्राम
4	पानी	आवश्यकतानुसार

स्टफिंग की विधि:

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	सूजी	25 ग्राम
2	मावा/खोया	100 ग्राम
3	पिसी हुई चीनी	120 ग्राम
4	देसी घी /मक्खन	2 बड़ा चम्मच
5	हरी इलायची / इलाइची पाउडर	2 – 3
6	सूखा नारियल	100 ग्राम
7	काजू	40 ग्राम
8	पिस्ता	15 ग्राम (वैकल्पिक)
9	किशमिश	15 ग्राम

बनाने की विधि :

- एक बड़े प्याले में आटा लीजिए.
- आटे में पिघलाहुआ घी डाल दीजिए.
- आटे और घी को दोनों हाथों से अच्छी तरह मिला लीजिए.जितना अच्छे से आप इसे मसलेंगे,उतने ही कुरकुरे पेड़किया बनेंगे.इसे चेक करने के लिए, आटे को अपनी हथेली में दबाइए और यह बंध हुआ होना चाहिए.

मीठे पकवान की तस्वीर

- अब पानी डालकर आटे को मसल लीजिए. बहुत ज़्यादा पानी का इस्तेमाल न करें. आटे को अच्छी तरह मसल लीजिए.
- अब आटे को 15-20 मिनट तक मसलकर नरम कर लीजिए. इसे अलग रख दीजिए.
- एक पैन में दो चम्मच घी गरम करें.
- पैन में पिस्ता, बादाम और काजू डालकर हल्का भूरा होने तक भून लीजिए. अलग रख दीजिए.
- अब भुने हुए मेवों को मोटा-मोटा काट लीजिए.
- मेवे तलने के बाद बचे हुए घी में सूखा नारियल पाउडर डाल दीजिए. अलग रख दीजिए.
- नारियल पाउडर को धीमी आंच पर हल्का भूरा होने तक भून लीजिए. अलग रख दें
- सूजी को पैन में डालें और धीमी आंच पर लगातार चलाते हुए भूनें ताकि यह जले नहीं। इसे हल्का भूरा होने तक भूनें।
- अब पैन में खोया डालें और धीमी आंच पर भूनें।
- जब खोया पिघलने लगे तो इसमें किशमिश और इलायची पाउडर डालकर भूनें।
- गैस की आंच बंद कर दें और खोये में चार ड्राईफ्रूट्स डालकर अच्छी तरह मिलाएँ।
- गरम खोये में चीनी पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएँ ताकि चीनी खोये में अच्छी तरह मिल जाए और पिघल जाए।
- गरम खोये में भुना हुआ नारियल पाउडर डालें और अच्छी तरह मिलाएँ।
- और अब भुनी हुई सूजी को खोये में मिलाएँ। इन सभी सामग्रियों को क्रमवार मिलाएँ और याद रखें कि खोये को गरम रहते हुए ही मिलाएँ।
- खोये के मिश्रण को फैलाएँ और ठंडा होने दें।
- गूँथे हुए आटे से बराबर आकार की लोइयाँ बनाएँ।
- आटे की पतली छोटी रोटियां बेल लें. पतली बेलने से पेड़किया कुरकुरी बनेगी.
- पेड़किया मे करपर तेल/घी लगाकर रोटी को बीच में रखें और किनारों पर पानी लगाएं.

याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

- रोटी के बीच में भरावन रखें और पेड़किया मे कर को बंद करदें और ध्यान रखें कि रोटी का मुंह अच्छी तरह बंद हो . बहुत ज्यादा भरावन न डालें, नहीं तो पेड़किया पैन में खुल जाएंगे.
- पेड़किया मे कर से अतिरिक्त आटा निकाल लें.
- पैन में पर्याप्त तेल गर्म करें.
- गरम तेल में ज्यादा से ज्यादा पेड़किया डालें, ताकि तेल का तापमान कम हो जाए. इसके बाद आंच धीमी कर दें और ज्यादा न हिलाएं
- जब पेड़किया पकजाए, तो उसे बाहर निकाल लें, इसे पकने में करीब 5-7 मिनट का समय लगेगा.
- स्वादिष्ट पेड़किया रेसिपी बनकर तैयार है.

नाम: सिमरन सुरुति
पदनाम:
बेकरी और कन्फेक्शनरी अटेंडेंट

राज्य आईएचएम, त्रिची

पकवान का प्रामाणिक नाम: मीन निरवाना
स्थानीय नाम : मीन निरवाना

इतिहास:

मीन निरवाना एक पारंपरिक दक्षिण भारतीय मछली करी है जो सुगंधित मसालों और नारियल के दूध के मिश्रण से बनाई जाती है। यह करी स्वादिष्ट, मलाईदार और स्वाद से भरपूर होती है। इसे आमतौर पर उबले हुए चावल, अप्पम, इडली, डोसा आदि के साथ परोसा जाता है।

व्यंजन विधि

मछली को हल्का तलने के लिए

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	मछलीया कोई भी ठोस मछली	4 नग
2	लाल मिर्च पाउडर	1/5tb.sp
3	हल्दी पाउडर	1 छोटा चम्मच
4	काली मिर्च पाउडर	½ छोटा चम्मच
5	नमक	1 छोटा चम्मच
6	एक छोटे नींबू या नीबू का रस	कुछ बूंदें
7	नारियल का तेल	1 बड़ा चम्मच
8	मछली को हल्का तलने के लिए तेल	3 बड़े चम्मच
9	करी पत्ता	2 टहनियाँ

·करी के लिए

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	केले के पत्ते, आधे में कटे हुए (4टुकड़े)	4 नग
2	करी पत्ते की टहनियाँ	1/5tb.sp
3	अदरक, बारीक कटा हुआ	1 छोटा चम्मच
4	गाढ़ाना रियल का दूध (एक मछली के लिए 1/3 कप दूध का उपयोग करें)	½ छोटा चम्मच
5	काली मिर्च पाउडर	1 छोटा चम्मच
6	हरी मिर्च, कटी हुई	कुछ बूंदें
7	नमक	1 बड़ा चम्मच
8	नारियल का तेल	3 बड़े चम्मच
9	कच्चा आम	2 टहनियाँ

पकवान की तस्वीर

बनाने की विधि :

1. मछली को धो कर साफ करें और तैयार करें। मछली पर तेज चाकू से छोटे-छोटे घाव करें ताकि मसाला मछली में अच्छी तरह से समा जाए।
2. एक प्लेट लें और उसमें हल्दी, लाल मिर्च पाउडर, काली मिर्च पाउडर और नमक डालें। एक छोटे नींबू का रस डालें।
3. एक बड़ा चम्मच नारियल का तेल डालें और गाढ़ा पेस्ट बनाने के लिए अच्छी तरह मिलाएँ।
4. मछली पर मैरिनेड लगाएँ। सुनिश्चित करें कि मसाले समान रूप से लेपित हों। घावों पर मसाला लगाएँ ताकि मछली समान रूप से मसालेदार हो जाए। मछली को 20-30 मिनट के लिए रेफ्रिजरेटर में मैरिनेट करें।
5. एक पैन में तेल गरम करें। मछली को धीरे से तेल में डालें। मछली के ऊपर कुछ करी पत्ते डालें। पहले दो-तीन मिनट तक मछली को हिलाएँ या हिलाएँ नहीं। इसे पकने दें। यही तरकीब है ताकि मसाला ठीक से चिपक जाए और अलग न हो। मछली को हर तरफ़ से 3 मिनट तक पकाएँ।
6. इस बीच, एक अप्पापैन / अप्पाचट्टी या कोई भी कड़ाही गरम करें और पैन पर एक बड़ा केले का पत्ता रखें। तली हुई मछली डालें। करी पत्ते और अदरक के कुछ टुकड़े डालें।
7. पैन के किनारों पर नारियल का दूध डालें। इसे केवल किनारों पर डालें। इस रेसिपी के लिए सबसे पहले दबाया हुआ नारियल का दूध चाहिए। मैंने आज डिब्बा बंद नारियल का दूध इस्तेमाल किया है और यह सबसे अच्छा काम करता है। यदि आप जल्दी में हैं या शुरुआती हैं, तो तैयार / डिब्बा बंद नारियल का दूध इस्तेमाल करें।

8. पैन के किनारों पर जहां नारियल का दूध उबल रहा है, काली मिर्च पाउडर, कुछ अदरक और कटी हुई हरी मिर्च छिड़कें। किनारों पर एक चुटकी नमक डालें। मछली को धीमी-मध्यम आंच पर 3-4 मिनट तक सॉस में पकने दें।
9. अंत में, सुगंध के लिए एक चम्मच नारियल का तेल डालें।

पोषणका महत्व:

मीन निरवाना	440 कैलोरी
सर्विंग कैलोरी	100 कैल
कुलवसा	37 ग्राम
कुल कार्बोहाइड्रेट	22 ग्राम
आहार फाइबर	10 ग्राम
प्रोटीन	4 ग्राम

फ्यूजन डिश:

- इसे सफेद चावल, डोसा, इडली, मालाबार परोठा आदि के साथ परोसा जा सकता है।

नाम : टी. विनोद कुमार
पदनाम : सहायक व्याख्याता

एसआरएम - आईएचएम, सोनीपत

पकवान का प्रामाणिक नाम: मूंगदाल गोश्त

इतिहास:

लखनऊ नवाबों द्वारा विकसित व्यंजनों के लिए जाना जाता है। यहाँ पर परोसे जाने वाले स्वादिष्ट व्यंजनों में से एक था "मूंग की दाल गोश्त"। लोग शायद कहेंगे, यह हलीम या दालचा है। इन व्यंजनों का सार निश्चित रूप से साबुत मूंग (हरी दाल) है, जिसमें इसका स्वाद होता है और मटन (भेड़ का बच्चा) एक साइड रोल निभाता है।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	मटन	750 ग्राम
2	टमाटर	750 ग्राम
3	प्याज	350 ग्राम
4	धनिया पाउडर	25 ग्राम
5	साबुत जीरा	05 ग्राम
6	हल्दी	5 ग्राम
7	मिर्च पाउडर	5 ग्राम
8	नमक	स्वादानुसार
9	नींबू	01
10	मिश्रित साबुत मसाले	5 ग्राम
11	मूंग दाल	250 ग्राम
12	अदरक और लहसुन	100 ग्राम
13	सभी मसाले	10 ग्राम

बघार के लिए सामग्री

- घी ¼ कप
- बटन लाल मिर्च 6 से 8
- सफ़ेद जीरा 1 छोटा चम्मच
- करी पत्ता 20

पकवान की तस्वीर

बनाने की विधि :

1 सभी दालों को 2घंटे के लिए भिगो दें , कटी हुई प्याज के साथ दाल को नरम होने तक उबालें और एक तरफ रख दें, ¾ कप तेल गरम करें, अदरक लहसुन पेस्ट, नमक, मिर्च पाउडर, धनिया, जीरा, हल्दी और पिसे हुए टमाटर के साथ साबुत मसाले डालें, अच्छी तरह से भूनें
2. इसी अवस्था में मटन डालें।
3. अच्छी तरह से भूनें, 3कप पानी डालें, ढककर मटन के नरम होने तक पकाएँ, उबली हुई दाल में 8साबुत हरी मिर्च डालें, गाढ़ा होने तक पकाएँ, नींबू नमक डालें।
4. अंत में ¼ कप घी गरम करके बघार दें, 6से 8लाल मिर्च, 1 छोटा चम्मच सफेद जीरा डालें।
5. दाल में डालें, 10 मिनट तक उबालें, कटा हरा धनिया से गार्निश करें, चावल या बिरयानी के साथ परोसें

नाम: शेफ रवि कुमार
पदनाम: सहायक प्रोफेसर

याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

चितकारा स्कूल ऑफ हॉस्पिटैलिटी, राजपुरा, पंजाब

पकवान का प्रामाणिक नाम: खीरा गैंथा

स्थानीय नाम : खीर पुली

इतिहास:

खीरागैंथा भारत के ओडिशा की एक पारंपरिक मिठाई है, जो अपनी समृद्ध सांस्कृतिक विरासत और अनूठी तैयारी विधि के लिए जानी जाती है। खीरा दूध है और गैंथा का मतलब है छोटी गेंदें। तो दूसरे शब्दों में, ये दूधिया चावल की गेंदें हैं। खीरागैंथा का इतिहास प्राचीन काल से है जब इसे अक्सर त्यौहारों और मकर संक्रांति और दुर्गा पूजा जैसे धार्मिक समारोहों के दौरान तैयार किया जाता था। इसे मंदिरों में प्रसाद के रूप में भी चढ़ाया जाता है। यह रेसिपी हर परिवार से जुड़ी है और इसमें अपना अनूठा स्पर्श जोड़ा है। इसकी तैयारी के तरीके अपरिवर्तित हैं , जिससे पकवान की प्रामाणिकता और स्वाद बरकरार रहता है। आजकल विभिन्न शेफ और घरेलू रसोइये कभी-कभी इसके स्वाद और प्रस्तुति को बढ़ाने के लिए इसमें इलायची मिलाते हैं या नट्स और सूखे मेवों से गार्निश करते हैं। इस व्यंजन की लोक प्रियता इसके स्वादिष्ट स्वाद और ओडिशा में मौजूद गहरी सांस्कृतिक विरासत का प्रमाण है।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	चावल का आटा	100 ग्राम
2	चीनी	150 ग्राम
3	दूध	500 मिली
4	हरी इलायची	5 ग्राम
5	पानी	250 मिली
6	घी	2 बड़े चम्मच
7	दूध पाउडर	100 ग्राम
8	बादाम	50 ग्राम
9	केसर	एक चुटकी

पूर्व तैयारी की विधि

1. चावल के आटे को 200 मिली पानी में मिलाकर घोल बनालें।
2. केसर को दूध में भिगोकर अलग रख लें।
3. बादाम के टुकड़े काट लें।

बनाने की विधि :

1 एक पैन में 50मिली पानी डालें, 30ग्राम चीनी डालें और चावल के आटे का घोल डालें। पूरा घोल न डालें, थोड़ा सा घोल एक प्याले में छोड़ दें। घी डालकर गाढ़ा पेस्ट बना लें, फिर ठंडा होने के लिए अलग रखदें।

2. ठंडा होने के बाद, बॉल्स बनाएं और बीच में उंगली से दबाएँ। सारे गेंठे बनाने के बाद उन्हें एक प्लेट में अलग रख दें।

3. अब एक पैन लें और उसमें दूध डालें। मिल्क पाउडर, बची हुई चीनी, भिगोया हुआ केसर और हरी इलायची पाउडर डालें।

पकवान की तस्वीर

4. जब दूध उबलने लगे, तो आँच धीमी कर दें और सारा गेंठा पैन में डाल दें। तेज़ आँच पर 2-3 मिनट तक चमचे से चलाएँ। मिश्रण को गाढ़ा करने के लिए उसमें बची हुई घोल डालें और लगभग 10 मिनट तक हिलाते रहें।

5. खीरागेंठा को प्याले में डालें, बादाम के टुकड़ों से सजाएँ और परोसें।

पोषणका महत्व:

सर्विंगसाइज - 100 ग्राम

पोषकतत्व	प्रति 100 ग्राम मात्रा
कैलोरी की मात्रा	155 किलो कैलोरी
कुलवसा	1.0 ग्राम
कुल कार्बोहाइड्रेट	30.0 ग्राम
आहार फाइबर	1.5 ग्राम
शर्करा	6.0 ग्राम
प्रोटीन	4.0 ग्राम

फ्यूजनडिश:

1. पान के स्वाद वाली सूजी की पकौड़ियाँ: सूजी की पकौड़ियों के आटे में बारीक कटे हुए पान के पत्ते और गुलकंद मिलाएँ। फिर उन्हें दूध और चीनी के मिश्रण में पकाएँ। रबड़ी की एक बूंद और खाने योग्य सिल्वर फ़ॉइल छिड़ककर इसे एक शानदार टच दें।

2. बेरी कॉम्पोट के साथ खीरागेन्था: पारंपरिक चावल के आटे में मिश्रित बेरीज का स्वाद होताहै, जिसे दूध और चीनी के मिश्रण में पकाया जाता है और फिर बेरी कॉम्पोट के साथ परोसा जाता है।

नाम: शेफ रोहित अग्निश
पदनाम: शिक्षण सहायक

गुरुनानक इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, कोलकाता

पकवान का प्रामाणिक नाम: चिंगरी को चूर लोटी भापा

स्थानीय नाम : चिंगरी को चूर लोटी भापा

इतिहास:

बंगाल और बांग्लादेश में कोचुर लोटी (तारो स्टोलन) लोगों के बीच बहुत लोक प्रियहै, जब इसे खास तौर पर झींगे के साथ पकाया जाता है। इस व्यंजन के लिए कई तरह की रेसिपी हैं। मैं इस व्यंजन की एक सरल घरेलू रेसिपी शेयर करने जा रहा हूँ। मुलायम मोटे कंद के डंठल और झींगे एक दूसरे के साथ मिलकर एक संतोष जनक भोजन प्रदान करते हैं। स्टोलन में स्वास्थ्य संबंधी लाभ हैं जैसे कि यह पाचन, प्रतिरक्षा प्रणाली में सुधार करता है, रक्त शर्करा के स्तर को कम करता है और रक्त चाप को नियंत्रित करता है।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	कोचुर लोटी	750 ग्राम
2	झींगा (चिंगरी), छिला हुआ और नसेंनि काली हुई	750 ग्राम
3	सरसों का तेल	350 ग्राम
4	जीरा	25 ग्राम
5	हरी मिर्च	05 ग्राम
6	लहसुन की कलियाँ	5 ग्राम
7	नमक	5 ग्राम
8	हल्दी	स्वादानुसार
9	चीनी	01
10	कटा हुआ टमाटर	5 ग्राम

बनाने की विधि :

1. लोटी को छीलकर 2इंच के टुकड़ों में काट लें (लोटी को संभालने से पहले अपनी हथेली पर थोड़ा सरसों का तेल लगालें)। धोकर अलग रख दें।
2. झींगे को साफ करके धोलें।
3. जीरे को भिगो दें और मिर्च और लहसुन के साथ बारीक पेस्ट बनालें।
4. अब सभी सामग्री को एक साथ मिलालें और धीमी आंच पर कढ़ाई में डाल दें।
5. ढककर **30** मिनट तक धीरे-धीरे पकाएं, बीच-बीच में कुछ बार मिलाते रहें।
6. जांच लें कि नमी वाष्पित हो गई है और तेल निकल गया है।
7. उबले हुए चावल के साथ गरमा गरम परोसें।

नोट*: अगर आपको एलर्जी के कोई लक्षण हैं तो झींगा खाने से बचें। वैकल्पिक रूप से आप इसे केले के पत्ते में लपेटकर पैन में पका सकते हैं।

पकवान की तस्वीर

नाम: बिस्व जीत बिस्वास
पदनाम: सहायक प्रोफेसर

आईएचएम, हैदराबाद

कॉकटेल का प्रामाणिक नाम: साउथर्न अरोमा
कॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम: साउथर्न अरोमा
विधि: हिलाते हुए

इतिहास:

दक्षिण भारत (तेलंगाना) में रहने के कारण मुझे स्थानीय रूप से उपलब्ध सामग्री का उपयोग करके एक अभिनव कॉकटेल बनाने की प्रेरणा मिली। इस कॉकटेल में स्थानीय उपज की सुखद सुगंध है।

कॉकटेल की तस्वीर

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	जिन	45 मिली.
2	करी पत्ता	4-5 नग
3	नींबू का रस	10-15 मिली.
4	चीनी की चाशनी	30 मिली.
5	हरी मिर्च	½ टुकड़ा
6	इमली का पेस्ट	10 मिली.

सजावट: कटी हुई लाल मिर्च और करी पत्ता
ग्लासवेयर: मार्टिनी ग्लास
सर्विंग साइज़: 90 एमएल

नाम: भोला कुमार
पद : व्याख्याता

बनाने की विधि :

एक कॉकटेल शेकर में करी पत्ता और हरी मिर्च लें, इसे मसल लें और इसमें इमली का पेस्ट, नींबू का रस, चीनी का सिरप और बर्फ के टुकड़े डालें। इसे अच्छी तरह से हिलाएं और हॉथोर्न स्ट्रेनर का उपयोग करके मार्टिनी ग्लास में छान लें।

एसआरएम-आईएचएम, चेन्नई

कॉकटेल का प्रामाणिक नाम: मड स्लाइड
कॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम: इंडियन मड स्लाइड
विधि: मिश्रण

इतिहास:

मड स्लाइड कॉकटेल कॉफीलि कर, आयरिश क्रीम, हेवी क्रीम और बेस स्पिरिट (पारंपरिक रूप से वोदका) का मिश्रण है। यह क्लासिक कॉकटेल अपनी समृद्ध, मलाईदार बनावट के लिए बेश कीमती है। मडस्लाइड का आविष्कार 1970 के आस पास ट्रॉपिकल ग्रैंड के मैन आइलैंड में रमपॉइंट क्लब के व्रेक बार में व्हाइट रशियन कॉकटेल के एक रूपांतर के रूप में किया गया था।

कॉकटेल की तस्वीर

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	काहलुआ	30 एमएल
2	एब्सोल्यूट वोदका	30 एमएल
3	आयरिश क्रीम लिकर	30 एमएल
4	वेनिला आइसक्रीम	3 स्कूप
5	चॉकलेट सॉस	1 स्पाइरल
6	चॉकलेट शेविंग्स	1 डैश
7	पाम गुड़	30 ग्राम
8	आइसक्यूब्स	100 ग्राम

बनाने की विधि :

1. सामग्री को क्रश की हुई बर्फ के साथ मिक्सर में डालें।
2. इसे अच्छी तरह से ब्लिट्ज करें।
3. एक हरिकेन ग्लास (या कोई भी बड़ा, लंबा ग्लास) लें और चॉकलेट सॉस का उपयोग करके अंदर घुमाएँ।
4. मिश्रण को हरिकेन ग्लास में डालें।
5. ऊपर से चॉकलेट शेविंग्स डालें।
6. पेपर स्ट्रॉ के साथ सर्व करें।

गार्निश: चॉकलेट शेविंग्स
ग्लासवेयर: हरिकेन ग्लास
सर्विंगसाइज़: 250 मिली।

नाम: एस. महेश
पदनाम: सहायक प्रोफेसर और प्रमुख

ललित सूरी हॉस्पिटैलिटी स्कूल

कॉकटेल का प्रामाणिक नाम: टकीला डेज़ी
कॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम: डेविल्स मार्गरीटा
विधि: हिलाया हुआ

इतिहास:

मार्गरीटा की सटीक उत्पत्ति को इंगित करना कठिन है, लेकिन कुछ लोग दावा करते हैं कि इसका आविष्कार 1942 में मैक्सिको के जुआरेज़ के एक बार में हुआ था, डेविल्स मार्गरीटा एक अभिनव कॉकटेल है।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	ब्लैंको टकीला	45 एमएल
2	कोइंट्रेउ	15 एमएल
3	रेड वाइन ड्राई	30 एमएल
4	साधारण सिरप	15 एमएल
5	ताजा नींबू का रस	15 एमएल

पूर्व तैयारी की विधि

1. कॉकटेल शेकर में बर्फ भरें
2. टकीला ब्लैंको, ताजा नींबू का रस और सरल सिरप डालें
3. संतरे के छिलके और माराशिनो चेरी से सजाएँ

बनाने की विधि :

1. कॉकटेल शेकर में बर्फ भरें, टकीला ब्लैंको, ताजा नींबू का रस और साधारण सिरप डालें।
2. ठंडा होने तक हिलाएं *(लगभग 30 सेकंड)*।
3. ठंडे नमकीन पतले तने वाले शैलेट गिलास में डालें।
4. संतरे के छिलके और माराशिनो चेरी से सजाएँ।

कॉकटेल की तस्वीर

सजावट: संतरे के छिलके, माराशिनो चेरी और जिप्सोफिलियम फूल।
ग्लासवेयर: तने वाला शैलेट गिलास
सर्विंगसाइज़: *120* एमएल

नाम: डॉ. शिव कुमार यादव
पदनाम: वरिष्ठ व्याख्याता

सेवानिवृत्ति समाचार

श्री एन.के. धकाते, 33.5 वर्षों से अधिक समय तक समर्पित रूप से राष्ट्रीय परिषद में कार्य करने के पश्चात् दिनांक 28 जून 2024 को सेवानिवृत्त हुए। उनका अंतिम पद अध्ययन विभाग में यूडीसी के रूप में था।