NCHMCT

Utsav
India, the land of festivals

स्वच्छ भारत
एक कदम स्वच्छता की ओर

आतिथ्यम्

अंक XVIII, मार्च 2024

समाचार पत्र
राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद्

आतिथ्यम्

दिनांक 23-02-2024 को राष्ट्रीय परिषद के 42वें स्थापना दिवस की पूर्व संध्या पर, मुख्य कार्यकारी अधिकारी श्री ज्ञान भूषण ने राष्ट्रीय परिषद के निदेशकों के साथ परिषद के सेवानिवृत्त अधिकारियों तथा कर्मचारियों को सम्मानित किया।

राष्ट्रीय परिषद द्वारा 10 फरवरी 2024 को अखिल भारतीय स्कूल स्तरीय निबंध लेखन एवं प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिता का सफलतापूर्वक आयोजन किया गया।

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 उत्साह के साथ आतिथ्यम के अठारहवें अंक को प्रस्तुत कर रहा हूँ, जिसमें राष्ट्रीय परिषद की नवीनतम सूचनाओं, उपलब्धियों और अपने संबद्ध संस्थानों से अंत र्दृष्टि लाने की परंपरा को जारी रखते हुए उत्कृष्टता के सामूहिक प्रयास को प्रदर्शित किया जा रहा है।

इस अंक में उपलब्धियों की जीवंत झलकियों के साथ-साथ परिषद के 42वें स्थापना दिवस के उल्लास पूर्ण समारोह, छात्रों की शानदार उपलब्धियों,डिजाइन चैलेंज व अखिल भारतीय विद्यालय स्तरीय निबंध लेखन और प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिता सहित अनेक प्रतियोगिताओं को शामिल करते हुए समाचारों और सचित्र झलकियों की समृद्ध श्रृंखला शामिल है। ये आयोजन न केवल उनकी प्रतिभा को उजागर करते हैं, बल्कि नवाचार और समीक्षात्मक सोच की भावना को भी बढ़ावा देते हैं। पत्रिका में नए साल के समारोह, गतिशील रोजगार अवसरों और भारत पर्व 2024 जैसे पर्यटन आधारित मेगा आयोजनों की भव्यता का सार भी सम्मिलित है।

इसके अलावा, इसमें PoSH (यौन उत्पीड़न की रोक थाम) पर कार्यशाला, परीक्षा-आधारित तैयारियों के लिए जीवन मंत्र जैसे परीक्षा पे चर्चा, हमारे माननीय प्रधान मंत्री द्वारा आवश्यक मार्ग दर्शन, समर्थन प्रदान करना व यात्रा के अनुभवों के माध्यम से सीखना आदि भी शामिल हैं।

इस अंक में उत्सवों, सम्मेलनों जैसे वैश्विक मंचों, विशेषज्ञ वार्ताओं, शारीरिक व मानसिक स्वास्थ्य पर केंद्रित खेल गतिविधियों के बारे में संक्षिप्त जानकारी दी गई है तथा संस्थानों की कई दिलचस्प उपलब्धियों और नवीन प्रथाओं को दर्शाया गया है। ये सब मिलकर हमारे पर्यावरण की सांस्कृतिक समृद्धि को बढ़ाते हैं।

छात्रों को विभिन्न क्षेत्रों में हर मंच पर निरंतर प्रयासरत रहना चाहिए, चाहे वह शैक्षणिक हो या पाठ्येतर। उनकी उपलब्धियाँ न केवल उनकी कड़ी मेहनत का प्रमाण हैं, बल्कि उनके संस्थानों द्वारा दिए गए अटूट समर्थन का भी प्रमाण हैं, जो हर एक छात्र को समग्र आतिथ्य शिक्षा और व्यक्तिगत विकास प्रदान करने की हमारी प्रतिबद्धता को बढ़ाता है ववैश्विक दृष्टिकोण के साथ हमारे जुड़ाव को बल देता है।

मुझे हमारे संस्थानों की अभिनव प्रथाओं और दिलचस्प उपलब्धियों पर विशेष रूप से गर्व है, जो शिक्षा में मानक स्थापित करने की निरंतरता दर्शाते हैं। आइएहम उत्कृष्टता के लिए प्रयास करते रहें, शिक्षण की संस्कृति को बढ़ावा दें तथा भावी पीढ़ियों का अनुरक्षण करें।

आपके लिए नवीनीकृत सामर्थ्य,समृद्धि और प्रसन्नता की कामना करता हूँ।

(Gyan Bhushan)

प्रमुख गतिविधियां एक नजर में (जनवरी - मार्च 2024) @ एनसीएचएमसीटी

- दुनिया भर में नए साल की पूर्व संध्या का जश्न मनाया जाता है। राष्ट्रीय परिषद ने इस अवसर को मधुर संगीतमय कार्यक्रम के साथ 01-01-2024 को मनाया तथा सभी स्टाफ अफ़सरों व कर्मचारी सदस्यों के लिए भोजन की व्यवस्था की।
- राष्ट्रीय परिषद द्वारा एनसीएचएम-आईएच, नोएडा के एम.एससी. हॉस्पिटैलिटी छात्रों के लिए "उन्नत अनुसंधान तकनीक" पर 08.01.2024 से10.01.2024 तक तीन दिवसीय कार्यशाला का आयोजन किया।
- 15 जनवरी 2024 को पर्यटन मंत्रालय भारत सरकार के समन्वय में राष्ट्रीय परिषद द्वारा एकल उपयोग प्लास्टिक के विकल्प के रूप में पर्यावरण के अनुकूल कटलरी/क्रॉकरी के उपयोग के लिए एक डिजाइन चैलेंज कार्यक्रम आयोजित किया गया।
- 18 जनवरी 2024 को राष्ट्रीय परिषद ने एनसीएचएम-आईएच, नोएडा के एम.एससी. एचएचए के अंतिम सत्र के छात्रों के लिए ओबेरॉय सेंटर फॉर लर्निंग एंड डेवलपमेंट (ओसीएलडी), नई दिल्ली को आमंत्रित करके 'इन-कैंपस प्लेसमेंट ड्राइव' का आयोजन किया।
- 20 जनवरी, 2024 को निदेशक (शैक्षणिक) श्री पी.डी. लखावत ने एनसीएचएम-आईएच, नोएडा के चयनित छात्रों को ऑफर लेटर सौंपे, जिन्हें सेल्स मैनेजमेंट ट्रेनी के रूप में ईजी डाइनर में नौकरी का अवसर मिला है।
- राष्ट्रीय परिषद ने भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय द्वारा 23-31 जनवरी 2024 तक लालकिला, दिल्ली में आयोजित भारत पर्व में भाग लेने के लिए स्वयं सेवी छात्रों, अधिकारियों और कर्मचारियों को नामित किया।
- दिनांक 24.01.2024 को परिषद द्वारा यौन उत्पीड़न निवारण (PoSH) अधिनियम पर एक कार्यशाला का आयोजन किया गया, इसमें राष्ट्रीय परिषद के सभी अधिकारियों, कर्मचारियों तथा NCHM-IH नोएडा के छात्र-छात्राएं सम्मिलित हुए।
- राष्ट्रीय परिषद के छात्रों और शिक्षकों ने 29.01.2024 को सुबह11.00 बजे "परीक्षा पे चर्चा" में भाग लिया।
- 10 फरवरी, 2024 को राष्ट्रीय परिषद द्वारा अखिल भारतीय विद्यालय स्तरीय निबंध लेखन और प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिता का सफलता पूर्वक आयोजन किया गया।
- 'अखिल भारतीय विद्यालय स्तरीय निबंध, लेखन और प्रश्नोत्तरी' प्रतियोगिता के विजेता और इच्छुक प्रतिभागियों ने अपने माता-पिता/शिक्षकों के साथ 11.02.2024 और 12.02.2024 को राष्ट्रीय परिषद द्वारा प्रायोजित दर्शनीय स्थलों की यात्रा का आनंद लिया।
- दिनांक 14 फरवरी 2024को बसंतपंचमी की पवित्र पूर्व संध्या पर राष्ट्रीय परिषद के परिसर में देवी सरस्वती पूजा का आयोजन किया, जहां सभी अधिकारियों, कर्मचारियों और छात्रों ने उनके आशीर्वाद के लिए प्रार्थना की।
- एम.एससीएचए कार्यक्रम के संयोजक तथा छात्रों ने 24 और 25 फरवरी 2024 को आतिथ्य उद्योग के रुझान (Emerging trends in hospitality) पर 2 दिवसीय राष्ट्रीय सम्मेलन का आयोजन किया।
- राष्ट्रीय परिषद ने 26 फरवरी 2024 को प्रोफेसर कार्तिक नाम सिवायम, निदेशक-स्कूल ऑफ हॉस्पिटैलिटी बिजनेस, मिशिगन स्टेट यूनिवर्सिटी, यूएसए द्वारा एक विशेषज्ञ वार्ता का आयोजन किया।
- राष्ट्रीय परिषद द्वारा दिनांक 27.02.24 को अपने सभी अधिकारियों और कर्मचारियों के साथ-साथ एनसीएचएम-आईएच और आईसीआई, नोएडा के छात्रों के लिए एक स्वास्थ्य जांच शिविर का आयोजन किया।
- रक्षा अधिकारियों व कर्मचारियों के लिए हमारे देश में आतिथ्य आधारित उद्यमिता को बढ़ावा देने के लिए 28 फरवरी 2024 को राष्ट्रीय परिषद और पुनर्वास महा निदेशालय, रक्षा मंत्रालय के बीच एक समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर किए गए।
- एनसीएचएम-आईएच, नोएडा के सभी छात्रों के लिए राष्ट्रीय परिषद में 29-02-2024 से 06-03-2024 तक वार्षिक खेल सप्ताह का आयोजन किया गया जिसके दौरान अधिकारियों/कर्मचारियों बनाम छात्रों के बीच एक विशेष क्रिकेट मैच भी खेला गया।
- राष्ट्रीय परिषद ने एनईपी 2020 दिशा निर्देशों को लागू करने की परिषद की पहल के तहत "होटल सुरक्षा" पर 04 और 05 मार्च 2024 को 2 दिवसीय शिक्षक विकास कार्यक्रम (एफडीपी) का आयोजन किया।
- परिषद ने 7 और 8 मार्च 2024 को स्थायी पर्यटन (Sustainable Tourism) पर एक और 2 दिवसीय एफडीपी आयोजित किया, जहां प्रतिभागियों ने आईटीसी मौर्य दिल्ली का दौरा किया व अपने प्रशिक्षण के एक हिस्से में होटल लीमेरिडियन दिल्ली में स्थायी पर्यटनशिखर सम्मेलन (Tourism Sustainability Summit) में भाग लिया।
- एनसीएचएम-आईएच नोएडा का वार्षिक दिवस समारोह 11 मार्च 2024 को आयोजित किया गया।
- दिनांक 11 से 16 मार्च 2024 तक राष्ट्रीय परिषद के परिसर में 6 दिवसीय इन-हाउस Certified Learning Facilitator (सीएलएफ) प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया।
- एनसीएचएमसीटी द्वारा दिनांक 15.03.24 को एक पूर्ण दिवसीय हिंदी कार्यशाला का आयोजन किया गया। इस कार्यशाला की संचालिका श्रीमति सुनीता यादव, सहायक निदेशक, राजभाषा विभाग, गृहमंत्रालय,भारत सरकार थीं।
- दिनांक 23.03.2024 को राष्ट्रीय परिषद के 42वे स्थापना दिवस का आयोजन किया गया, जिसमें श्री ज्ञान भूषण,वरिष्ठ आर्थिक सलाहकार,पर्यटन मंत्रालय भारत सरकार, राष्ट्रीय परिषद के मुख्य कार्यकारी अधिकारी और श्री एस. शूद, निदेशक एचआर, आईएचजी होटल की गरिमामय उपस्थिति रही।
- दिनांक 22.03.24 को 51वीं राजभाषा कार्यान्वयन समिति की बैठक शाम 4 बजे परिषद के सम्मेलन कक्ष में (हाइब्रिडमोडमें) की गयी।

दिनांक 01.01.2024 को राष्ट्रीय परिषद, नोएडा में संगीतमय आयोजन के साथ सभी स्टाफ सदस्यों और विभिन्न IHM के शिक्षको के लिए दोपहर के भोजन की व्यवस्था के साथ नया साल की शुरुवात की गयी।

दिनांक 08.01.2024 से 10.01.2024 तक राष्ट्रीय परिषद में "उन्नत अनुसंधान तकनीक" पर तीन दिवसीय कार्यशाला आयोजित की गई। इसमें एनसीएचएम-आईएच, नोएडा के अंतिम सत्र के छात्रों ने भाग लिया। इस कार्यशाला के दौरान सत्रों का संचाल नए एमयू (केंद्रीय विश्व विद्यालय) के एसोसिएट प्रोफेसर डॉ. आसिफ अली सैयद ने किया।

राष्ट्रीय परिषद ने भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय (एमओटी) के साथ मिलकर 15 जनवरी 2024 को आईसीआई, नोएडा में एकल उपयोग प्लास्टिक के विकल्प के रूप में पर्यावरण के अनुकूल कटलरी/क्रॉकरी के उपयोग के लिए एक डिजाइन चैलेंज कार्यक्रम आयोजित किया। इस कार्यक्रम में देशभर के कुल 22 संबद्ध संस्थानों ने भाग लिया। भाग लेने वाले संस्थानों में सेविजेताओं का फैसला करने के लिए 6 सदस्यों की जूरीटीम में प्रतिष्ठित शेफ मंजीत सिंह गिल व सेलिब्रिटी शेफ श्री निशांत चौबे शामिल थे। 14 मार्च 2024 को नई दिल्ली के अशोक होटल में संपन्न पुरस्कार समारोह में विजेताओं को नकद पुरस्कार, ट्रॉफी और प्रमाण पत्र दिए गए।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

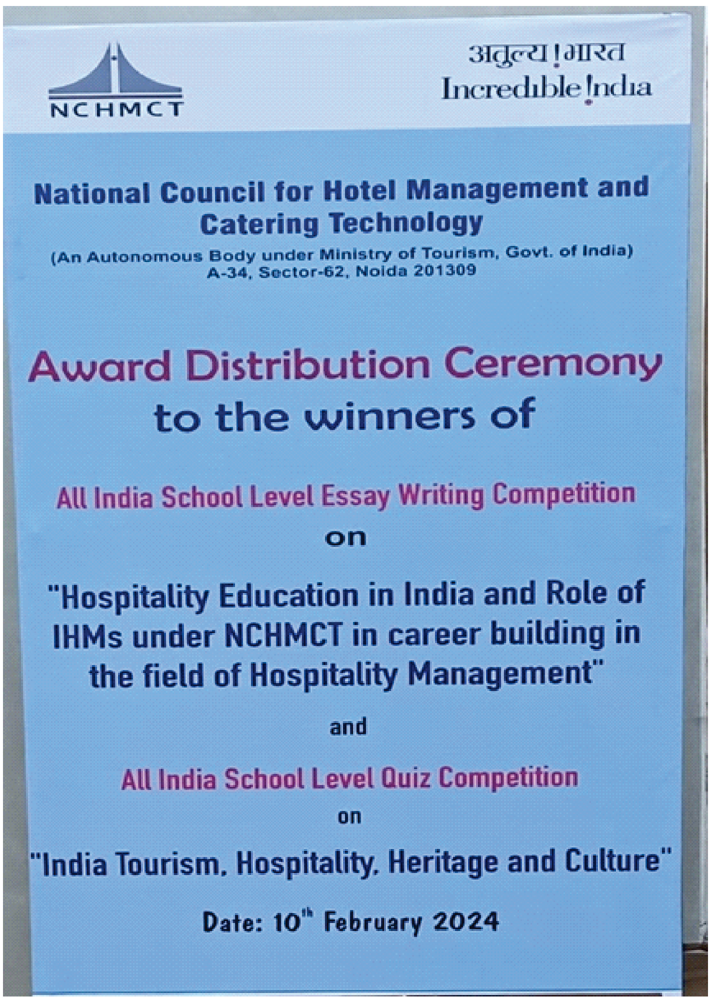
OCLD (ओबेरॉय सेंटर फॉर लर्निंग एंड डेवलपमेंट), नई दिल्ली द्वारा 18 जनवरी 2024 को एनसीएचएम-आईएच, नोएडा के अंतिम सत्र के छात्रों के लिए इन-कैंपस प्लेसमेंट ड्राइव का आयोजन किया गया। OCLDकी उपाध्यक्ष सुश्री प्रतिभा सेठ व डिप्टी L & D मैनेजर सुश्री अपूर्वा ने शैक्षणिक ब्लॉक के बोर्ड रूम में एम.एससीएचए प्रोग्राम के 20 प्रतिभागी छात्रों (अंतिमसत्र) का साक्षात्कार लिया।

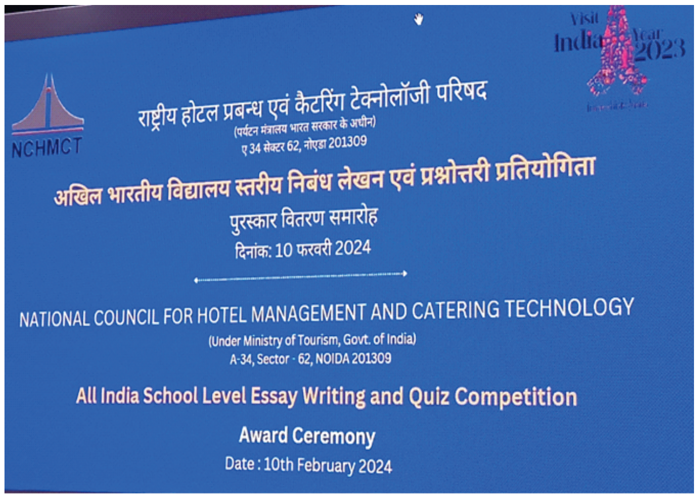
दिनांक 20 जनवरी 2024 को राष्ट्रीय परिषद के निदेशक (शैक्षणिक),श्री पी.डी. लखावत ने एनसीएचएम-आईएच, नोएडा के तीन छात्रों को प्लेसमेंट ऑफर लेटर वितरित किए, जो ईजीडिनर में सेल्स मैनेजमेंट ट्रेनी के रूप में चयनित किए गए।

दिनांक 23 जनवरी से 31 जनवरी 2024 तक राष्ट्रीय परिषद ने दिल्ली के लाल किले में 'देखो अपना देश' के प्रतिष्ठित बैनर के तहत भारत पर्व 2024 में भाग लेने के लिए स्वयं सेवी छात्रों, अधिकारियों और कर्मचारियों को नामित किया, ताकि भारत की सांस्कृतिक विविधता के एक व्यापक अनुभव के बारे में जागरूकता पैदा की जा सके। यह कार्यक्रम भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय द्वारा सफलतापूर्वक आयोजित किया गया।

दिनांक 24.01.2024को परिषद में यौन उत्पीड़न रोकथाम (PoSH) अधिनियम पर कार्यशाला आयोजित की गई । इसमें राष्ट्रीय परिषद के सभी अधिकारियों,कर्मचारियों तथा एनसीएचएम-आईएच, नोएडा के छात्र-छात्राएं सम्मिलित हुए।

राष्ट्रीय परिषद के छात्रों व शिक्षकों ने दिनांक 29.01.2024 को सुबह 11 बजे से एमपी हॉल में आईसीटी सक्षम उपकरण का उपयोग करके हाइ पर लिंक https://youtube.com/live/bA2j6X92KP8?si=O5Rqp-qP660q_Rws के द्वारा "परीक्षा पे चर्चा" में शामिल हुए।





राष्ट्रीय परिषद (पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार) द्वारा 10 फरवरी 2024 को अखिल भारतीय विद्यालय स्तरीय निबंध लेखन एवं प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिता का आयोजन किया गया।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

'अखिल भारतीय विद्यालय स्तरीय निबंध लेखन एवं प्रश्नोत्तरी' प्रतियोगिता के विजेताओं और सभी इच्छुक प्रतिभागियों ने अपने माता-पिता/शिक्षकों के साथ दिनांक 11.02.2024 और 12.02.2024 को राष्ट्रीय परिषद (पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार) द्वारा प्रायोजित दिल्ली और आगरा के दर्शनीय स्थलों की यात्रा का आनंद लिया।

14 फरवरी 2024 को मां सरस्वती (ज्ञान, संगीत, कला और संस्कृति की हिंदू देवी) के जन्मदिन - बसंत पंचमी की पावन पूर्व संध्या पर राष्ट्रीय परिषद के परिसर में देवी सरस्वती पूजा का आयोजन किया गया। सभी अधिकारियों, कर्मचारियों और एम.एससी (एचए) के छात्रों ने जीवन भर अपनी बौद्धिक गतिविधियों को सुचारु रूप से चलाने के लिए उनका आशीर्वाद मांगा।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

एमएससीएचए कार्यक्रम के संकाय समन्वयक और छात्रों ने 24 और 25 फरवरी, 2024 को 'आतिथ्य में उभरते रुझान' पर 2 दिवसीय राष्ट्रीय सम्मेलन का आयोजन किया। सर्वश्रेष्ठ शोध प्रस्तुत कर्ताओं को मुख्य वक्ताओं द्वारा योग्यता प्रमाण पत्र से भी सम्मानित किया गया।

एनसीएचएमसीटी ने 26 फरवरी, 2024 को (दोपहर 3.30 बजे से शाम 5.30 बजे तक) मिशिगन स्टेट यूनिवर्सिटी, यूएसए के स्कूल ऑफ हॉस्पिटैलिटी बिजनेस के निदेशक प्रोफेसर कार्तिक नामसि वायम को आमंत्रित करके एक विशेषज्ञ वार्ता आयोजित की, जिन्होंने ऑनलाइन (गूगल मीट) प्लेटफॉर्म के माध्यम से 'हॉस्पिटैलिटी उद्योग में तकनीकी प्रगति' विषय पर एक सत्र लिया। इस व्याख्यान में संबद्ध होटल प्रबंध संस्थानो के कुल 462 संकाय सदस्यों और 6000 से अधिक छात्रों ने भाग लिया और लाभ उठाया। राष्ट्रीय परिषद ने मिशिगन स्टेट यूनिवर्सिटी, यूएसए के साथ शैक्षणिक सहयोग के लिए एक अंतर्राष्ट्रीय समझौता भी किया है।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

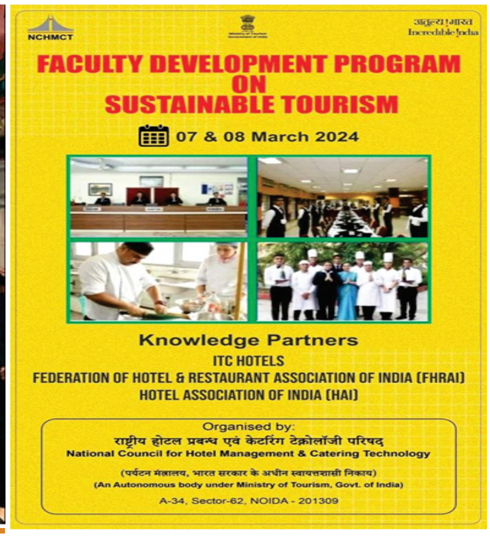
राष्ट्रीय परिषद द्वारा दिनांक 27.02.24 को परिषद के चिकित्सा कक्ष में राष्ट्रीय परिषद के अधिकारियों और कर्मचारियों के साथ-साथ एनसीएचएमआईएच और आईसीआई, नोएडा के छात्रों के लिए स्वास्थ्य जांच के लिए एक स्वास्थ्य जांच शिविर का आयोजन किया गया, जहां हृदय जांच, आर्थोपेडिक विशेषता और व्यक्तिगत स्वास्थ्य परामर्श जैसी सुविधाएं प्रदान की गई।

रक्षा सेवाओं के अधिकारियों और कर्मचारियों के लिए आतिथ्य आधारित उद्यमिता पहल को बढ़ावा देने के लिए 28 फरवरी 2024 को राष्ट्रीय परिषद और पुनर्वास महा निदेशालय, रक्षा मंत्रालय के बीच एक समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर किए गए।

एनसीएचएम-आईएच नोएडा के सभी छात्रों के लिए राष्ट्रीय परिषद में 29-02-2024 से 06-03-2024 तक वार्षिक खेल सप्ताह का आयोजन किया गया। दिनांक 01.03.2024 को अधिकारियों/कर्मचारियों बनाम छात्रों के बीच एक विशेष क्रिकेट मैच आयोजित किया गया, जिसमें अधिकारियों/कर्मचारियों की टीम ने मैच जीता। श्री वेणु गोपाल (कार्यालयअधीक्षक, राष्ट्रीय परिषद) को उनकी नाबाद पारी के लिए मैन ऑफ द मैच घोषित किया गया।

एनईपी 2020 दिशा-निर्देशों को लागू करने की परिषद की पहल के तहत, परिषद ने अपने परिसर में 4 और 5 मार्च 2024 को “होटल सुरक्षा” पर 2 दिवसीय शिक्षक विकास कार्यक्रम (एफडीपी) आयोजित किया, जिसका उद्देश्य बी.एससी-एचएचए कार्यक्रम के नए जोड़े गए पाठ्यक्रमों में संबद्ध संस्थानों के शिक्षकों को प्रशिक्षित करना था। मेजर (सेवानिवृत्त) रंजीत सिन्हा उक्त कार्यक्रम के दौरान मेंटर थे।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

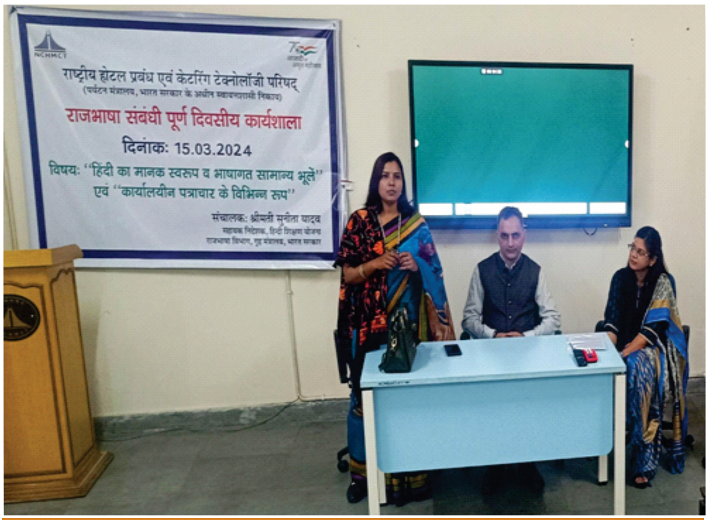


राष्ट्रीय परिषद ने बी.एससी एचएचए कार्यक्रम के नए जोड़े गए पाठ्यक्रमों में संबद्ध संस्थानों के शिक्षकों को प्रशिक्षित करने के लिए 07 और 08 मार्च 2024 को "सतत पर्यटन" पर एक 2 दिवसीय एफडीपी आयोजित किया। पहले दिन, सभी शिक्षकों ने प्रशिक्षण के उद्देश्य से होटल आईटीसी मौर्य,दिल्ली का दौरा किया, जबकि एफडीपी के अंतिम दिन प्रतिभागियों ने होटल लीमेरिडियन, दिल्ली में आयोजित "पर्यटन स्थिरता शिखर सम्मेलन" में सक्रिय रूप से भाग लिया।

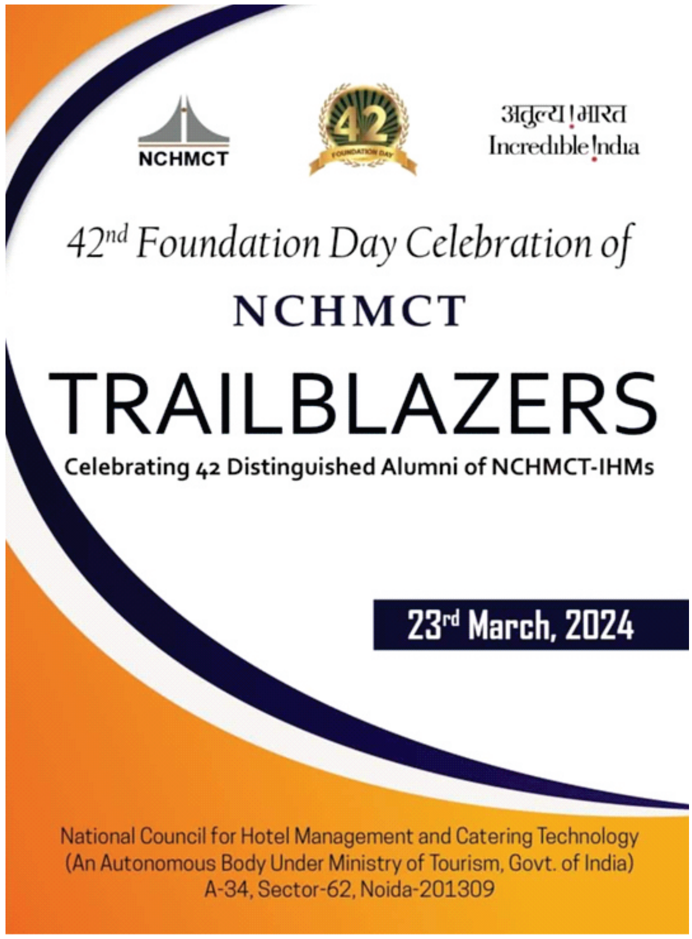
एनसीएचएम-आईएच, नोएडा का वार्षिक दिवस समारोह 11 मार्च 2024 को आयोजित किया गया।

राष्ट्रीय परिषद के परिसर में 11 से 16 मार्च 2024 तक 6 दिवसीय इन-हाउस सीएलएफ प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया। देशभर के संबद्ध संस्थानों से कुल 14 प्रशिक्षुओं को मास्टर ट्रेनर्स - श्री प्रियदर्शन लखावत, निदेशक (शैक्षणिक), एनसीएचएमसीटी और श्री बोनोफूल बनर्जी, पूर्व विभागाध्यक्ष, आईएचएम कोलकाता द्वारा प्रशिक्षण दिया गया।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



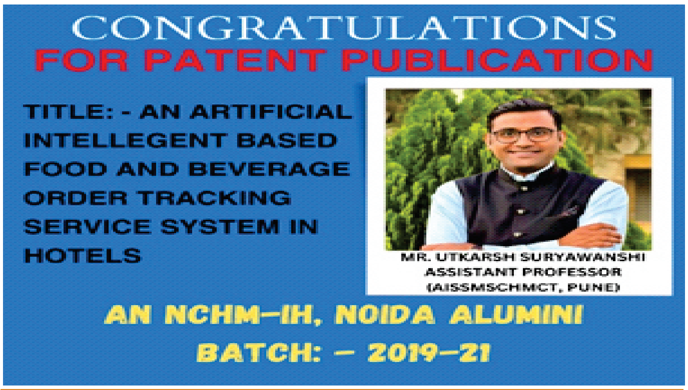
दिनांक 15.03.24 को एनसीएचएमसीटी द्वारा एक पूर्ण दिवसीय हिंदी कार्यशाला का आयोजन किया गया। इस कार्यशाला की संचालिका सुश्री सुनीता यादव, सहायक निदेशक, राजभाषा विभाग (राजभाषा विभाग) गृह मंत्रालय, भारत सरकार ने की।



राष्ट्रीय परिषद ने दिनांक 23.03.2024 को अपना 42वां स्थापना दिवस मनाया, जहां 42 प्रतिष्ठित पूर्व छात्रों के प्रोफाइल का एक संग्रह प्रकाशित किया गया, आईएचएम द्वारा उनके प्रदर्शन मूल्यांकन के लिए वार्षिक रिटर्न भरने के लिए एक समर्पित पोर्टल बनाया गया, इसके अलावा सेवानिवृत्त कर्मचारियों के सम्मान के साथ-साथ एनसीएचएम-आईएच, नोएडा के प्रथम बैच से लेकर हालही में उत्तीर्ण हुए बैच तक के मेधावी छात्रों को सम्मानित किया गया। इस समारोह में श्री ज्ञान भूषण वरिष्ठ आर्थिक सलाहकार पर्यटन मंत्रालय भारत सरकार, सीईओ एनसीएचएमसीटी और श्री एस. शूद, निदेशक, एचआर, आईएचजी होटल उपस्थित थे।

परिषद ने इस अवसर पर अपने 42 प्रतिष्ठित पूर्व छात्रों के सम्मान में एक पुस्तक 'ट्रेलब्लेजर्स' का विमोचन किया, जो अपने पूर्व छात्रों की उल्लेखनीय उपलब्धियों और योगदानों का सम्मान करने का एक अनूठातरी का प्रदर्शितकरती है। निपुण कौशल से लेकर परिवर्तन कारी नेतृत्व तक, उनकी कहानियाँ सभी को प्रेरित करती हैं।

एनसीएचएम-आईएच, नोएडा



श्री उत्कर्ष सूर्यवंशी, एमएससीएचए कार्यक्रम के 2019-21 बैच के पूर्व छात्र, ने हालही में "होटलों में AI आधारित F&B ऑर्डर ट्रैकिंग सिस्टम" शीर्षक से एक पेटेंट प्रकाशित किया है।

एआईएचएम, चंडीगढ़

कार्यकारी विकास केंद्र 'समर्थ' का उद्घाटन 24 जनवरी 2024 को सुश्री हरगुन जीत कौर, आईएएस द्वारा किया गया, जिसका उद्देश्य छात्रों को होटल उद्योग के विभिन्न व्यावहारिक पहलुओं में प्रायोगिक प्रशिक्षण सीखने के अवसर प्रदान करना है।

आईएचएम, अहमदाबाद

छात्र जिनका नाम श्री नमन बम्ब, श्री अमन कुमार, श्री दीपेश कुमार व श्री हर्ष पालीवाल ने संस्थान में प्रशिक्षण रेस्तरां के लिए एक स्थायी सुविधा के रूप में एक QR कोडित मेनू बनाया।

आईएचएम, चेन्नई

CEOWORLD Magazine

Hospitality And Hotel Management Schools, 2024

THIS IS TO CERTIFY THAT

Institute of Hotel Management Catering Technology & Applied Nutrition, Chennai

INDIA

was ranked #12 among the world's best Hospitality And Hotel Management Schools in CEOWORLD magazine's 2024 survey

The annual ranking of the "Best Hospitality And Hotel Management Schools In The World", not only represents the glory of the institute but also recognizes the Positive impact that the institute has made on the education fraternity.

"Presented this on : February 26, 2024"

CHAIRMAN OF THE MANAGEMENT BOARD
ENTERPRISE RESEARCH & DEVELOPMENT

DR. AMARENDRA BHUSHAN DHIRAJ
CEO AND PRESIDENT

सीईओ वर्ल्डमैगज़ीन ने हालही में आईएचएम चेन्नई को वैश्विक स्तर पर शीर्ष 12 सर्वश्रेष्ठ आतिथ्य और होटल प्रबंधन स्कूलों में से एक के रूप में प्रमाणित किया है।

आईएचएम, गुवाहाटी

9 जनवरी 2024 को एक "राष्ट्रीय स्तर की प्रश्नोत्तरी" का आयोजन किया गया।

आईएचएम, हैदराबाद

संस्थान द्वारा 27 फरवरी 2024 को अंतर-कॉलेजिएट पुष्पसज्जा प्रतियोगिता का आयोजन किया गया, जिसमें दोनों शहरों के विभिन्न कॉलेजों और संस्थानों से 180 प्रतिभागियों ने भाग लिया।

राष्ट्रीय परिषद् के संस्थान | पुरस्कार, उपलब्धियाँ तथा अन्य महत्वपूर्ण समाचार

आईएचएम, जयपुर

संस्थान के बीएससीएचएचए के चौथे सत्र के छात्र श्री दिव्यांशु कटारिया ने फुकेत, थाईलैंड में (13 फरवरी से 19 फरवरी 2024 तक) आयोजित एशिया पिकल बॉल ओपन 2024 में कांस्य पदक (ओपन पुरुष युगल) वस्वर्ण पदक (टीम स्पर्धा) जीता।

आईएचएम, लखनऊ

आईएचएम लखनऊ ने हालही में कॉन कॉर्डिया 2024 का अनावरण किया, जो जीवंत उत्साह और अटूट ऊर्जा से भरपूर एक असाधारण वार्षिक उत्सव है।

आईएचएम पूसा, नई दिल्ली

21 मार्च 2024 को आईएचएम पूसा के प्रिंसिपल श्री कमलकांत पंत को शिक्षा के क्षेत्र में उत्कृष्ट योगदान के लिए उत्तर भारत नेतृत्व पुरस्कार से सम्मानित किया गया।

आईएचएम, शिलांग

सुश्री तोइया भामा इलिएम्पदा (आईएचएम, शिलांग की 6टें सत्र की बी.एससी-एचएचए छात्रा) ने 15 से 20 जनवरी 2024 के बीच आयोजित मेघालय खेलों में मिश्रित टीम स्पर्धा (10 मीटर), स्पोर्ट्स पिस्टल (25 मीटर) और एयर पिस्टल (10 मीटर) में तीन कांस्य पदक जीते।

आईएचएम, बोधगया

नौ सेना अधिकारियों के एक प्रतिनिधि मंडल ने दिनांक 23-02-2024 को बोधगया में विश्व प्रसिद्ध महाबोधि मंदिर का दौरा किया और वहां पूजा-अर्चना की।

सीआईएचएम, चंडीगढ़

10 फरवरी को संस्थान ने श्री विवेकन रोत्रा के मार्ग दर्शन में विश्व दलहन दिवस मनाया, जिसमें दालों के पोषण संबंधी लाभों और पाक कला संबंधी बहुमुखी प्रतिभा पर जोर दिया गया।

आईएचएम, हमीरपुर

संस्थान के विद्यार्थियों ने खाद्य सुरक्षा स्वास्थ्य विभाग के सहयोग से हालही में हिमाचल प्रदेश के सुजानपुर में आयोजित ईट राइट फेस्टिवल में फूड स्टॉल लगाकर भाग लिया।

आईएचएम, रांची

आईएचएम रांची में दिनांक 16 और 17 फरवरी 2024 को "डिजिटल दुनिया में संस्कृति और पाकशैली" विषय पर दो दिवसीय "यात्रा,पर्यटन, आतिथ्य और संस्कृति पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन" आयोजित किया गया।

एसआईएचएम, सोलापुर

दिनांक 7 मार्च 2024 को स्वामी समर्थ महाराष्ट्र इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग टेक्नोलॉजी, सोलापुर द्वारा आर के इवेंट कंपनी के सहयोग से कॉलेज परिसर में जॉब फेयर का आयोजन किया गया।

एफसीआई, अलीगढ़

संस्थान की किचन और बेकरी टीम ने 6 फरवरी 2024 को आईसीआई नोएडा में आयोजित राज्य स्तरीय राउंड में एवरेस्ट बेटर किचन कलिनरी और बेकरी चैलेंज में दूसरा रनरअप स्थान जीता।

आईएचएम, मेरठ

आईएचएम मेरठ ने दिनांक 19 फरवरी 2024 को दमार्क, मिशेलिन स्टार रेस्तरां के शेफ पियरेशुट्ज़ द्वारा अतिथि व्याख्यान और प्लेसमेंट ड्राइव का आयोजन किया।

आईएचएम, श्री शक्ति

संस्थान के द्वितीय वर्ष के छात्र श्री के. सम्युथ ने महबूब नगर, तेलंगाना में आयोजित 16 वीं दक्षिण क्षेत्र नेट बॉल चैंपियनशिप में तेलंगाना राज्य का प्रतिनिधित्व किया और राष्ट्रीय स्तर पर विजेता बने।

पीआईएचएम, जयपुर

संस्थान ने पर्यटन को प्रोत्साहित करने के लिए दिनांक 22 और 23 फरवरी 2024 को अपने परिसर में स्ट्रीट फूड संस्कृति को बढ़ावा देने के लिए 'फूड बाजार' का आयोजन किया।

सेंट फ्रांसिस आईएचएम, मुंबई

संस्थान ने हालही में एक भव्य विक्टोरियन कार्यक्रम 'हैट्स एंड हाई-टी' का आयोजन किया।

एसआरएम, सोनीपत

बी.एससी. एचएचए के अंतिम वर्ष के छात्र श्री जतिन कुमार धीमन ने हालही में आयोजित एवरेस्ट बेटर किचन कलिनरी चैलेंज में दूसरा पुरस्कार जीता व श्री प्रियांशु और श्री जतिन कुमार धीमन ने 1 मार्च, 2024 को एमिटी स्कूल ऑफ हॉस्पिटैलिटी, नोएडा में वार्षिक शेफ प्रतियोगिता में दूसरा स्थान प्राप्त किया।

द ललित सूरी हॉस्पिटैलिटी स्कूल, फरीदाबाद

संस्थान के छात्रों ने दिनांक 13-14 मार्च 2024 को आम्रपाली ग्रुप ऑफ इंस्टीट्यूट्स, हल्द्वानी, उत्तराखंड में आयोजित बारटेंडिंग प्रतियोगिता में प्रथम स्थान प्राप्त किया।

राष्ट्रीय परिषद् के संस्थान | अभिनव अभ्यास

आईएचएम, हैदराबाद

संस्थान ने दिनांक 13 मार्च, 2024 को FTCCI व THMMICE समिति के सहयोग से हैदराबाद में पर्यटकों के अनुभव को बेहतर बनाने के लिए बाइक, ऑटो और कैब चालकों के लिए एक प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया।

आईएचएम, शिलांग

आईएचएम, शिलांग ने मेघालय एड्स नियंत्रण सोसाइटी द्वारा दिनांक 28 फरवरी 2024 को आयोजित रेड फेस्ट फेस्टिवल में 1000+ से ज्यादा प्रतिभागियों ने भाग लिया, जिसका विषय था - एचआईवी/एड्स के खिलाफ पूर्वोत्तर एक जुट।

सीआईएचएम, चंडीगढ़

17 मार्च को संस्थान ने नारकोटिक्स कंट्रोल ब्यूरो के सहयोग से "नशे को ना कहें और जीवन को हां कहें" के प्रेरक बैनर के तहत एक परिवर्तनकारी ड्रग जागरूकता शिविर का आयोजन किया।

आईएचएम श्री शक्ति, हैदराबाद, तेलंगाना

संकायों और छात्रों ने हालही में पीपुल्स प्लाजा, नेकलेस रोड हैदराबाद में भारत के पर्यटन विभाग द्वारा आयोजित राष्ट्रीय संस्कृति महोत्सव वन भारत साड़ी वॉक थॉन में भाग लिया।

याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

आईएचएम, गुवाहाटी

पकवान का प्रामाणिक नाम: धेकिया ज़ाक अरु आम

स्थानीय नाम : धेकिया ज़ाक अरु आम

इतिहास:

धेकीशाक, वनस्पति फर्न जिसका वानस्पतिक नाम डिप्लेज़ियम एस्कुलेंटम है, पूरे एशिया में पाया जाता है और उत्तरी भारत में स्थानीय रूप से लिंगरू या लिंगुडा के नाम से जाना जाता है, यह उत्तर भारत के पहाड़ी इलाकों में उगता है और नेपाल में इसे निंग्रो के नाम से जाना जाता है। इसके युवा और कोमल पत्ते शतावरी या हरी फलियों के समान स्वाद वाले होते हैं व इनकाअपना एक कुरकुरा बनावट होता है।

धेकीशाक/सागयाधे किया ज़ाक पूर्वी भारत के कुछ हिस्सों जैसे बंगाल और असम के साथ-साथ पड़ोसी नेपाल और बांग्लादेश में एक बहुत ही सरल और बुनियादी व्यंजन है। इसे आमतौर पर भारत के पूर्वी चावल खाने वाले राज्यों में भोजन के साथ परोसा जाता है और पूर्वी और पूर्वोत्तर भारत की विभिन्न संस्कृतियों में स्थानीय लोगों के लिए एक स्वादिष्ट व्यंजन के साथ-साथ पौष्टिक सामग्री के रूप में परोसा जाता है। बंगाल में इसे धेकीशाक, पालोईशाक या बौडागा शाक और असममेंधे किया के नाम से जाना जाता है।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	धेकियाज़ाक	250 ग्राम.
2	हरा आम	½ न.
3	साबुत हरी मिर्च	2 न.
4	प्याज़	01 न.
5	सरसों का तेल	25 मिलि
6	हल्दी पाउडर	2 to 3 ग्राम.
7	नमक	3 to 5 ग्राम.

पकवान की तस्वीर

बनाने की विधि :

1. धेकिया (फिडलहेडफर्न) को बहते पानी के नीचे धोलें।
2. कठोर तने को काट लें। केवल कोमल भाग ही रखें। एक तरफ रख दें।
3. हरे आम को छील लें। स्ट्रिप्स/जुलिएन में काटलें, एक तरफ रख दें
4. एक पैन में तेल गरम करें। कटे हुए प्याज़ और कटी हुई हरी मिर्च डालें। जब यह चटकने लगे तो फ़र्न डालें। भूनें।
5. नमक और हल्दी पाउडर डालें, अच्छी तरह मिलाएँ।
6. 4-6 मिनट तक भूनें, ढककर पकाएं।

गार्निश: कटी हुई हरी मिर्च।

नाम: हेमंत बैश्य
पदनाम: वरिष्ठ व्याख्याता

आईएचएम, हैदराबाद

पकवान का प्रामाणिक नाम: जोना सर्वपिंडी

स्थानीय नाम : जोना सर्वपिंडी

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	सफ़ेद ज्वार का आटा	500 ग्राम
2	लहसुन	8-10 फलियाँ
3	तिल	40 ग्राम
4	हरी मिर्च	20
5	चना दाल	60 ग्राम
6	मूंगफली	100 ग्राम
7	नमक	स्वादानुसार
8	मूंगफली का तेल	60 मिली

पकवान की तस्वीर

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	जीरा	2 बड़े चम्मच
2	प्याज़	100 ग्राम
3	करी पत्ता	1 गुच्छा
4	धनिया पत्ता	1 गुच्छा
5	मिर्च पाउडर (वैकल्पिक)	1 बड़ा चम्मच

बनाने की विधि :

1. लहसुन और हरी मिर्च को मूसल में दरदरा पीस लें।
2. प्याज, करी पत्ता और धनिया पत्ता काट लें।
3. मूंगफली को सूखा भून लें, छिलका उतार लें और पीस लें।
4. एक मिक्सिंग बाउल में सफेद ज्वार, नमक, तिल, चना दाल, कुटी मूंगफली, जीरा, करीपत्ता, धनियापत्ता, मिर्चकापेस्ट, कुटा लहसुन और नमक डालें।
5. अच्छी तरह मिलाएँ।
6. थोड़ा-थोड़ा पानी डालकर सख्त आटा गूंथ लें।
7. आटे को 4 भागों में बाँट लें।
8. एक कढ़ाई लें, उसमें ½ चम्मच तेल डालें और फैलाएँ।
9. आटे को कढ़ाई के बीच में रखें और उंगलियों से इसे चारों तरफ फैलाएँ, कम से कम 5 मिमी मोटाई में।
10. तर्जनी का उपयोग करके सर्वपिंडी में छेद करें और उसमें तेल डालें।
11. सर्वपिंडी को 12-15मिनट तक धीरे-धीरे भूनें, जब तक कि वह कुरकुरी न हो जाए।
12. सर्वपिंडी पकने के बाद ढीली हो जाए, फिर उसे निकाल लें और ताजी लाल मिर्च की चटनी के साथ परोसें।
13. जब तक कढ़ाई ठंडी न हो जाए, तब तक प्रतीक्षा करें और बचे हुए आटे के साथ भी यही प्रक्रिया दोहराएँ।

नोट: अगर मिर्च पाउडर का उपयोग कर रहे हैं, तो आप हरी मिर्च कम डाल सकते हैं।

नाम: शेफ स्वामीनाथ गोटे
पदनाम: लेक्चरर

आईएचएम, बोध गया

पकवान का प्रामाणिक नाम: खाजा

स्थानीय नाम : खाजा

इतिहास:

खाजा बिहारी व्यंजनों में एक लोकप्रिय मीठा व्यंजन है। खाजा की उत्पत्ति भारत के बिहार के प्राचीन शहर सिलाओ से जुड़ी हुई है। यह बिहार की एक पारंपरिक और त्यौहारी मिठाई है जिसे अक्सर दिवाली, छठ पूजा और शादियों जैसे विशेष अवसरों और समारोहों के दौरान बनाया जाता है।

तैयारी का समय:

खाजा की तैयारी का समय लगभग 60-70 मिनट है।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	मैदा (रिफाइंड आटा)	250ग्राम
2	घी	60ग्राम
3	नमक	1ग्राम
4	पानी	आवश्यकतानुसार
5	तेल (रिफाइंड तेल)	तलने के लिए आवश्यकानुसार
6	मेवे (बादाम, काजू, पिस्ता)	15 ग्राम (गार्निश के लिए)

चीनी की चाशनी के लिए:

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	चीनी	180 ग्राम
2	पानी	120 मिली
3	केसर के रेशे (वैकल्पिक)	1-2 रेशे
4	इलायचीपाउडर (वैकल्पिक)	2 ग्राम

बनाने की विधि :

1. एक बड़े मिक्सिंग बाउल में मैदा, चुटकी भर नमक और घी मिलाएँ।
2. धीरे-धीरे पानी मिलाएँ और मिश्रण का चिकना, सख्त आटा गूंथ लें। आटे को ढककर लगभग 30 मिनट के लिए रख दें।

पकवान की तस्वीर

3. आटे को छोटे-छोटे बॉल्स में बाँटलें और हर बॉल को पतली, चपटी शीट में रोल करें।
4. शीट को परतों में मोड़ें, जिससे एक बहु-परत संरचना बने।
5. परतदार शीट को छोटे आयताकार टुकड़ों में काटें। वैकल्पिक रूप से, आप उन्हें अपनी इच्छानुसार मोड़ या आकार दे सकते हैं।
6. मध्यम आँच पर एक गहरे भारी तले वाले पैन या कढ़ाई में तेल गरम करें।
7. आकार दिए गए खाजों को सावधानी से तब तक तलें जब तक वे सुनहरे भूरे और कुरकुरे न हो जाएँ। उन्हें निकालें और अतिरिक्त तेल को सोखने के लिए एक कागज़ के तौलिये पर रखें।
8. एक अलग पैन में चीनी और पानी मिलाकर चाशनी बनाएँ।
9. अतिरिक्त स्वाद के लिए चाशनी में केसर के रेशे और इलायची पाउडर डालें (वैकल्पिक)। तब तक पकाएँ जब तक कि चाशनी थोड़ी गाढ़ी न हो जाए।
10. अब तले हुए खाजों को चीनी की चाशनी में डुबोएँ, सुनिश्चित करें कि वे समान रूप से लेपित हों। उन्हें कुछ मिनट के लिए भिगोने दें।
11. जब खाजों ने चाशनी को सोख लिया हो, तो उन्हें बाहर निकालें और ठंडा होने दें।
12. खाजों को एक चौथाई प्लेट में परोसें और कटे हुए मेवों से सजाएँ।

नाम: सुमन सरकार
पदनाम: सहायक व्याख्याता

याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

आईएचएम, कोझिकोड

पकवान का प्रामाणिक नाम: अप्पम
स्थानीय नाम : वेल्लप्पम/पालप्पम

इतिहास:

अप्पम एक प्रकार का कटोरे के आकार का पतला पैनकेक है जो दक्षिण भारत और श्रीलंका से आया है। इसे किण्वित चावल के घोल और नारियल के दूध से बनाया जाता है, जिसे पारंपरिक रूप से अप्पा चट्टी में पकाया जाता है, जो एक कड़ाही के आकार जैसा गहरा पैन होता है। यह केरल और तमिल व्यंजनों का हिस्सा है जो भारतीय राज्यों केरल और तमिलनाडु और श्रीलंका में पाया जाता है। अप्पम को अक्सर नाश्ते या रात के खाने में परोसा जाता है

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	कच्चा चावल	500 ग्राम
2	चीनी	20 ग्राम
3	खमीर	10 ग्राम
4	नमक	स्वादानुसार
5	नारियल :	½
6	सूजी	30 ग्राम
7	तेल	1 छोटा चम्मच

बनाने की विधि :

1. चावल को रात भर भिगो कर रखें। अतिरिक्त पानी निकाल दें और पीसकर चिकना पेस्ट बना लें।
2. चावल के मिश्रण में से थोड़ा सा लें, सूजी डालें और 2 कप गर्म पानी में मिलाएँ। धीमी आँच पर तब तक पकाएँ जब तक मिश्रण गाढ़ा न हो जाए। ठंडा होने दें।
3. बचे हुए चावल के मिश्रण में मिलाएँ। चीनी और खमीर मिलाएँ।

पकवान की तस्वीर

4. रात भर के लिए अलग रख दें।
5. नारियल को बारीक पीस लें। मिश्रण में नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएँ और चिकना घोल बना एँ।
6. एक अप्पा चट्टी गरम करें, उसमें मिश्रण डालें। मिश्रण को अप्पा चट्टी के चारों तरफ़ अच्छी तरह फैलाएँ। किनारे पतले और बीच का हिस्सा हल्का मोटा रखें। ढक्कन से ढक दें।
7. जब अप्पा चट्टी के किनारे अलग हो जाएँ और चारों तरफ़ से हल्का सुनहरा रंग आ जाए, तो उसे निकाल लें और गरमा गरम परोसें।

पोषणका महत्व:

कैलोरी	90
वसा	2.06 ग्राम
कार्बोहाइड्रेट	15.23 ग्राम
प्रोटीन	2.3 ग्राम

नाम: अरुण राघव. के
पदनाम: वरिष्ठ व्याख्याता

आईएचएम, फ़रीदाबाद

पकवान का प्रामाणिक नाम: बेसन के लड्डू
स्थानीय नाम : देसी घी के बेसन के लड्डू

इतिहास:

बेसन के लड्डू, जिसे बेसन के लाडू के नाम से भी जाना जाता है, एक भारतीय व्यंजन है जिसे आम तौर पर छुट्टियों के दौरान बनाया जाता है। इसे एक कढ़ाई में बेसन और घी मिलाकर, इलायची और चीनी के साथ स्वाद देकर और फिर कसकर रोल किए गए गोलाकार बॉल्स का आकार देकर बनाया जाता है। बेसन के लड्डू का आनंद कई दिनों तक लिया जा सकता है, बशर्ते उन्हें ठीक से स्टोर किया जाए। ये लड्डू खास मौकों पर बनाए जा सकते हैं या फिर अगर आप बस एक साधारण हरियाणवी भारतीय मिठाई चाहते हैं।

पकवान की तस्वीर

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	बेसन	220 ग्राम
2	देसी घी	100 ग्राम
3	शक्कर	150 ग्राम
4	इलायची पाउडर	1 चम्मच
5	बादाम	20 ग्राम
6	पिस्ता	20 ग्राम
7	काजू	20 ग्राम

बनाने की विधि :

1. एक कड़ाही में घी पिघलाएं और उसमें बेसन डालें। धीमी आंच पर भूनें। आटे को पकने में करीब 30 मिनट का समय लगता है और पकने के बाद यह पेस्ट जैसा दिखने लगता है।
2. इसका रंग हल्का भूरा होना चाहिए। आंच बंद कर दें और मिश्रण को पूरी तरह ठंडा होने दें। अगर यह पूरी तरह ठंडा नहीं होता है, तो चीनी डालने पर यह नम हो जाता है।
3. इसमें चीनी और इलायची डालें और इसे अपनी खुली हथेली से कटोरे के तल पर रगड़ते हुए अच्छी तरह मिलाएँ। अच्छी तरह मिश्रित होने तक रगड़ें।
4. हर चरण पर ज़ोर से दबाते हुए, सख्त, सख्त गेंदों का आकार दें। अंतिम चरण में, इसे थोड़ी देर तक दबाते रहें, ताकि सतह चिकनी हो जाए।
5. प्रत्येक बॉल के ऊपर बादाम और पिस्ता से सजाएँ व परोसें।
6. इन लड्डुओं को एयरटाइट जार में लगभग 4-6 हफ्ते तक स्टोर करके रखा जा सकता है।

तैयारी का समय : 20 मिनट
पकाने का समय : 1: 00 घंटे

नामः शेफ इशिता किरार
पदनामः लेक्चरर

एसआरएम आईएचएम, सोनीपत

पकवान का प्रामाणिक नामः मीन पोल्लिचाथु
स्थानीय नाम : मीन पोल्लिचाथु

इतिहासः

केरल का एक बहुमूल्य पाक रत्न, करी मीन पोलीचाथु, इस क्षेत्र की समृद्ध पाक विरासत का प्रतीक है। यह पारंपरिक व्यंजन केरल के बैक वाटर में प्रचुर मात्रा में पाई जाने वाली स्वादिष्ट पर्ल स्पॉट मछली को दर्शाता है। सीरिया ईईसाई व्यंजनों में निहित होने के बावजूद, यह सांस्कृतिक सीमाओं को पार करके केरल के पाक परिदृश्य का एक अभिन्न अंग बनगया है। जैसे-जैसे आप राज्य की लंबाई और चौड़ाई में यात्रा करते हैं, स्वाद और तैयारी तकनीकों में बारीकियाँ उभरती हैं, जो इस प्रिय व्यंजन में गहराई जोड़ती हैं। चाहे तटीय गाँवों में या हलचल भरे शहरों में इसका आनंद लिया जाए, करी मीन पोलीचाथु अपने विविध लेकिन सामंजस्य पूर्ण स्वादों से तालू को मोहित कर लेता है, जो केरल की पाक विविधता का सार है।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	करी मीन (पर्ल स्पॉट फिश)	200 ग्राम
2	अदरक	अदरक का 1इंच का टुकड़ा
3	लहसुन	6 से 7 लौंग
4	प्याज (कटा हुआ)	आकार के आधार पर 1 या 2
5	करी पत्ता	2 टहनियाँ
6	मिर्च पाउडर	2 चम्मच
7	हल्दी पाउडर	1 चम्मच
8	धनिया पाउडर	2 चम्मच
9	नींबू का रस	1 बड़ा चम्मच
10	नमक	स्वादानुसार
11	नारियल का तेल	25 मिली
12	केले का पत्ता	1

मैरिनेशन के लिए :

1 चम्मच काली मिर्च पाउडर
2 चम्मच मिर्च पाउडर
1/2 चम्मच हल्दी पाउडर
1 चम्मच नमक
1 बड़ा चम्मच नींबू का रस

पकवान की तस्वीर

बनाने की विधि :

1. सबसे पहले मछली को अच्छी तरह से साफ करें और चाकू की सहायता से मछली के दोनों ओर 3-4 कट लगादें।
2. मैरिनेट के लिए सभी सामग्री का पेस्ट बना लें। उसमें मछली को मैरिनेट करें। इसे एक घंटे के लिए अलग रख दें।
3. एक फ्राइंग पैन में नारियल का तेल गरम करें और उसमें बारीक कटा हुआ प्याज डालें। जब वे भूरे होने लगें, तो उसमें मसला हुआ अदरक और लहसुन डालें। फिर मिर्च पाउडर, हल्दी पाउडर और धनिया पाउडर डालें और अच्छी तरह से भूनें। अपने स्वाद के अनुसार नींबू का रस और नमक डालें। इसे तब तक धीमी आँच पर पकाएँ जब तक कि आपको ग्रेवी की सतह पर तेल साफ न दिखने लगे। स्टोव बंद करें और इसे ठंडा होने दें।
4. एक केले का पत्ता लें और उस पर एक मछली और करी पत्ता की टहनी रखें। फिर मछली के ऊपर थोड़ी ग्रेवी डालें। मछली के दोनों तरफ़ ग्रेवी को अच्छी तरह फैलाएँ।
5. केले के पत्ते के किनारों को ढककर सील कर दें।
6. गरम तवे या इलेक्ट्रिक ग्रिल पर दोनों तरफ से समान रूप से ग्रिल करें। सलाद और नींबू के टुकड़े के साथ गरमा गरम परोसें

नामः शेफ रवि कुमार
पदनामः सहायक प्रोफेसर

आईएचएम, जयपुर

मॉकटेल का प्रामाणिक नाम: कोकोनट ब्रीज़
मॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम: कोकोनट ब्रीज़
विधि: हिलाते हुए

इतिहास:

सब्जा के बीज और नारियल का मिश्रण संभावित स्वास्थ्य लाभ प्रदान कर सकता है। यह पेय विटामिन सी से भर पूर है, जो हमारी प्रतिरक्षा प्रणाली को मजबूत कर सकता है। तुलसी के बीज, जो अपने शीतलन गुणों के लिए जाने जाते हैं, चिलचिलाती गर्मी के दौरान गर्मी से लड़ने में मदद करते हैं। इसके अति रिक्त, सब्जा के बीज सुचारू मलत्याग को विनियमित करने के लिए जाने जाते हैं। इसलिए, यह पेय शीतलन प्रभाव और विटामिन सी का एक उत्कृष्ट मिश्रण है, जो इसे हाइड्रेशन और पोषण दोनों के लिए एक आदर्श पेय बनाता है।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	ठंडा नारियल पानी	230 मिली.
2	सब्जा बीज	2-3 चम्मच

पूर्व तैयारी की विधि

1. नारियल पानी लें और उसे ठंडा करें।
2. सब्जा के बीजों को 15 मिनट के लिए भिगोएँ।

मॉकटेल की तस्वीर

बनाने की विधि :

एक मार्टिनी ग्लास लें। इसमें सब्जा के बीज डालें, वोडका और नारियल पानी डालें। सबको एक साथ मिलाएँ। नींबू के टुकड़े से गार्निश करें।

गार्निश: लाइमवेज
ग्लासवेयर: मार्टिनीग्लास/नारियल शेल
सर्विंगसाइज़: 230मिली

नाम: श्राबोनी पुरी
पदनाम: सीनियर लेक्चरर

एफसीआई, अलीगढ़

मॉकटेल का प्रामाणिक नाम: बीटल बबल
मॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम: बीटल बबल
विधि: सम्मिश्रण, हिलाना

इतिहास:

मीठे पान का अर्क व नींबू के रस से तैयार एक ताज़ा पेय, वातित पेय के साथ मिश्रित किया जाता है जो गर्मियों के मौसम में सुखदायक व ताज़गी देता है

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	पान का अर्क	30 मिली
2	नींबू का रस	10 मिली
3	7 अप	75 मिली
4	चेरी	02 गार्निशिंग के लिए
5	बर्फ के टुकड़े	2-3

पूर्व तैयारी की विधि

1. नींबू से रस निकालें।
2. पूरे मीठे पान को पीस कर रस छान लें।
3. चेरी के बीज निकाल दें।

बनाने की विधि :

1. बोस्टन शेकर लें।
2. इसमें 2-3 बर्फ के टुकड़े डालें।
3. शेकर में पान का रस और नींबू का रस डालें।

मॉकटेल की तस्वीर

4. इसे अच्छे से हिलाएं।
5. गिलास में छान लें
6. सेवन अप से टॉप-अप करें।
7. चेरी से गार्निश करें। और मॉकटेल को ठंडा कर के सर्व करें।

गार्निश: चेरी **ग्लासवेयर:** पेरिस गॉब्लेट
सर्विंगसाइज़: 4 Oz

पोषण मूल्य

ऊर्जा	37.8* किलो कैलोरी
कार्बोहाइड्रेट	13.13* ग्राम
प्रोटीन	0.08* ग्राम
वसा	0.1* ग्राम

*उपयोग किए गए कच्चे माल की गुणवत्ता और मात्रा के आधार पर मूल्य भिन्न-भिन्न होते हैं।

नाम: नीलेन्द्र प्रसाद श्रीवास्तव
पदनाम: सचिव/प्रधानाचार्य

आईएचएम, भटिंडा

मॉकटेल का प्रामाणिक नाम: खीरा और करी पत्ता नींबू पानी
मॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम: खीरा और करी पत्ता नींबू पानी

इतिहास:

नींबू पानी सिर्फ़ गर्मियों में पीने के लिए एक ताज़ा पेय पदार्थ नहीं है। इस पेय पदार्थ का आनंद सैकड़ों सालों से ताज़गी और प्रतीक के रूप में किया जाता रहा है।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	खीरा	1 (मध्यमआकार)
2	करी पत्ता	5-6 पत्ते
3	काला नमक	¼ चम्मच
4	चीनी की चाशनी	30 मिली
5	नींबू	1
6	क्लब सोडा	120 मिली
7	बर्फ के टुकड़े	5-6
8	अरंडी/पाउडर चीनी	20 ग्राम (कांच के रिम के लिए)

पूर्व तैयारी की विधि

1. खीरे को धोकर स्लाइस में काट लें।
2. कैस्टर शुगर और काला नमक से गिलास का किनारा तैयार करें। (कांच के किनारे को नींबू के टुकड़े से गीला करें, फिर उसे काला नमक व कैस्टर/पाउडर चीनी वाली प्लेट में डुबोएं।)

मॉकटेल की तस्वीर

बनाने की विधि :

1. गिलास में बर्फ भरें।
2. खीरे को काला नमक, चीनी की चाशनी और नींबू के रस के साथ मिलाएँ।
3. गिलास में लगभग 50% मिश्रण डालें।
4. करी पत्ता लें, मोड़ें और गिलास में डालें।
5. गिलास में सोडा डालें और हिलाएँ।
6. खीरे के टुकड़े और करी पत्ते से गार्निश करें।

गार्निश: खीरा स्लाइस और करी पत्ता स्प्रिंग
ग्लासवेयर: पिल्सनर/स्लिमझिम/हाईबॉल
सर्विंगसाइज़: 160-200 मिली.
सर्विंग का आदर्श तापमान 10 डिग्री सेल्सियस

अतिरिक्त जानकारी:

गर्मियों के दिनों में एक गिलास नींबू पानी सबसे ज़्यादा ताज़गी देने वाला पेय है। नींबू पानी आपके शरीर को शांत करता है और आपको तुरंत तरोताज़ा कर देता है।

नाम: विशाल मेहंदी रत्ता
पदनाम: शिक्षण सहायक,

आईएचएम, मेरठ

कॉकटेल का प्रामाणिक नाम: मैडम
कॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम: मैडम
विधि: हिलाओ और बनाओ

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	ब्लू कुरा काओ	15 मिली.
2	ग्रेने डाइन सिरप	05 मिली.
3	अनानास का रस	10मिली.
4	संतरे का रस	10मिली.
5	नींबू का रस	05मिली.
6	स्प्राइट	180मिली.
7	खाद्य चमक	02 ग्राम

बनाने की विधि :

1. ठंडा गिलास लें
2. 02बर्फ के टुकड़े डालें, ब्लू कुरा काओ, ग्रेने डिन सिरप, अनानास का रस और संतरे का रस, नींबू का रस डालें

कॉकटेल की तस्वीर

3. बार चम्मच से हिलाएँ
4. स्प्राइट से ऊपर तक भरें
5. खाने योग्य ग्लिटर डालें और धीरे से हिलाएँ।

गार्निश: संतरे का छिलका
कांचकेबर्तन: ज़ोंबी ग्लास
सर्विंगसाइज़: 290 मिली.

नाम: अज़हर हुसैन
पदनाम: व्याख्याता