

आतिथ्यम्

अंक XVI, सितम्बर 2023

समाचार पत्र
राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद्
पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार के अधीन एक स्वायत्तशासी निकाय

आतिथ्यम्

राष्ट्रीय परिषद्, नोएडा में दिनांक 15.08.2023 को श्री ज्ञान भूषण, आईईएस द्वारा सभी अधिकारियों व स्टाफ की उपस्थिति में ध्वजारोहण किया व एक यादगार भाषण दिया।



राष्ट्रीय परिषद् की ओर से दिनांक 14.09.2023 को श्री एल.के. गांगुली, निदेशक (प्र. एवं वित्त) ने 'राजभाषा कीर्ति पुरस्कार 2022-23' के तहत पुरस्कार प्राप्त किया।

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



संदेश

श्री ज्ञान भूषण, आईआईएस

वरिष्ठ आर्थिक सलाहकार एवं सीईओ, एनसीएचएमसीटी
पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार

प्रिय पाठकों,

मुझे आतिथ्य के इस 16वें अंक के साथ राष्ट्रीय परिषद और इसके संबद्ध संस्थानों के सभी रोमांचक समाचार और आयोजनों को आप तक लाने में खुशी हो रही है।

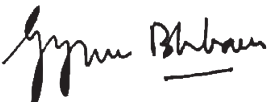
इस समाचार पत्रिका का मुख्य उद्देश्य हमारे सभी हितधारकों के साथ सशक्त संबंधों को बढ़ावा देना, प्रमुख गतिविधियों, हमारे छात्रों/पूर्व छात्रों, शिक्षक/कर्मचारियों की उपलब्धियों, राष्ट्रीय परिषद और इसके संबद्ध संस्थानों द्वारा साझा की गई नवोन्वेषी प्रथाओं को उजागर करना है। यह समाचार पत्रिका वास्तव में हमारी सामूहिक उपलब्धियों को साझा करने, संबंधों में सशक्ता लाने और निरंतर सहयोग को प्रेरित करने के लिए एक मंच के रूप में कार्य करती है।

हम शैक्षिक नवोन्वेषी में अग्रसर रहने में दृढ़ विश्वास रखते हैं और यह खंड उन प्रगतिशील अभ्यास को प्रदर्शित करता है जिससे हम भिन्न दिखते हैं। अंक के आरंभ में, हमारे देश के सर्वोत्तम क्षेत्रीय व्यंजनों को बढ़ावा देने के लिए पर्यटन मंत्रालय के सहयोग से राष्ट्रीय परिषद द्वारा किए गए प्रचार कार्यक्रमों पर सचित्र दृश्य और संक्षिप्त विवरण साझा किए गए हैं। इस अंक में राजभाषा नीति के सर्वोत्तम कार्यान्वयन के लिए प्रतिष्ठित राजभाषा कीर्ति पुरस्कार जीतने की सुखद खबर है, हिन्दी पखवाड़ा में संबन्धित प्रतियोगिताएं, स्वच्छता पखवाड़ा पर आधारित गतिविधियां, विश्व पर्यटन दिवस के संदर्भ में समारोह, सतत अभ्यास, सरकार द्वारा संचालित प्रमुख गतिविधियाँ और राष्ट्रीय परिषद से संबद्ध संस्थानों द्वारा क्षेत्रों का दौरा सम्मिलित हैं।

इस समाचार पत्रिका के अनुभाग के बाद के हिस्से में आपकी पाक जिज्ञासा की आसक्ति हेतु नवीनतम व्यंजनों के साथ जिसमें क्षेत्रीय स्वादों का उपयोग करके लोकप्रिय खाद्य व्यंजन, बाजरा जैसे शक्तिपूर्ण-खाद्य सामग्री साथ ही नवीन सार्वभौमिक व स्थानीय पेय पदार्थ सम्मिलित कर भोजन के रूप में स्थान दिया गया है, जैसा कि हिप्पोक्रेट्स ने कहा है-“भोजन को औषधि बनाएँ न कि औषधि को भोजन।”

आइए सभी अग्रसर हो व आने वाले दिनों में कुछ सार्थकपूर्ण विकासका हिस्सा बनें। जैसे-जैसे हम शिक्षा और आतिथ्य के क्षेत्र में निरंतर विकसित हो रहे परिदृश्य पर आगे बढ़ रहे हैं, आप सभी के 100% प्रयास हमारी सफलता का अभिन्न अंग बनते हैं। हमारी यात्रा का एक अनिवार्य हिस्सा बनने के लिए धन्यवाद।

मैं आपके सुखद, स्वस्थ और सुरक्षित दिनों की कामना करता हूँ!


(Gyan Bhushan)

प्रमुख गतिविधियां एक नजर में

(जुलाई 2023-सितंबर 2023) @ एनसीएचएमसीटी

- राष्ट्रीय शिक्षानीति (एनईपी) 2020 के दिशा निर्देशों के अनुसार 'कंटेंट डेवलपमेंट कार्य' राष्ट्रीय परिषद द्वारा दिनांक 24.07.2023 से 28.07.2023 तक आयोजित किया गया।
- दिनांक 07 अगस्त, 2023 को राष्ट्रीय परिषद के बहु उद्देश्यीय हॉल में एम.एससी(एचए) के नए प्रवेशित छात्रों के लिए परिषद के शैक्षणिक विभाग द्वारा एक ओरिएंटेशन कार्यक्रम आयोजित किया गया।
- अगस्त और सितंबर 2023 माह के दौरान चल रहे प्रचार प्रसार कार्यक्रम में राष्ट्रीय परिषद ने पर्यटन मंत्रालय के सहयोग से हमारे देश के क्षेत्रीय व्यंजनों पर आधारित एक प्रचारात्मक गतिविधि का आयोजन किया।
- दिनांक 12 अगस्त, 2023 को 'रैनिंग विरोधी दिवस' मनाया गया, जिसमें परिषद के निदेशक, अकादमिक संकाय सदस्य, सभी अधिकारी, कर्मचारी व छात्रों के साथ डिजिटल प्लेटफॉर्म के माध्यम जुड़े।
- दिनांक 15 अगस्त, 2023 को राष्ट्रीय परिषद के परिसर में स्वतंत्रता दिवस मनाया गया। श्री ज्ञान भूषण, राष्ट्रीय परिषद के मुख्य कार्यकारी अधिकारी ने परिषद के सभी निदेशकों, शिक्षकों और राष्ट्रीय परिषद तथा आईसीआई, नोएडा के सभी अधिकारियों/कर्मचारियों की उपस्थिति में ध्वजारोहण किया।
- दिनांक 23.08.2023 को राष्ट्रीय परिषद को राजभाषा हिन्दी के कार्यों को उत्कृष्ट रूप से निष्पादित करने के लिए नराकास की 45वीं बैठक में शील्ड योजना 2022-23 के अंतर्गत द्वितीय पुरस्कार प्रदान किया गया।
- राष्ट्रीय परिषद ने एनएचटीईटी नवंबर 2023 परीक्षा के जनसंचार हेतु 27 अगस्त से 7 अक्टूबर 2023 तक संबंधित ऑनलाइन पोर्टल, समाचार पत्र विज्ञापन, वेबसाइट www.nchm.gov.in पर डिजिटल विज्ञापन और विभिन्न सोशल मीडिया प्लेटफॉर्मों के माध्यम से घोषणा की गयी। पृष्ठताछ के लिए, दोनों लैंडलाइन नंबर, वेबसाइट और अन्य महत्वपूर्ण विवरणों के साथ टोल-फ्री नंबर भी जारी किए।
- 14 सितंबर 2023 को 'हिंदी दिवस' के अवसर पर राष्ट्रीय परिषद को राजभाषा नीति के सर्वश्रेष्ठ कार्यान्वयन के लिए प्रथम 'राजभाषा कीर्ति पुरस्कार' प्राप्त हुआ जोकि राष्ट्रीय परिषद के लिए एक महत्वपूर्ण उपलब्धि है।
- दिनांक 14 सितंबर से 29 सितंबर 2023 तक राष्ट्रीय परिषद में हिन्दी पखवाड़ा 2023 मनाया गया, जिसके अंतर्गत विभिन्न प्रतियोगिताएं आयोजित की गयीं जैसे टिप्पण/निबंध एवं पत्र लेखन, हिन्दी भाषा ज्ञान, वर्ण पहेली तथा अनुवाद प्रतियोगिता। दिनांक 29.09.2023 को इन प्रतियोगिताओं के विजेता को पुरस्कृत कर प्रमाण पत्र सहित सम्मानित किया गया।
- स्वच्छता पखवाड़ा अभियान (16 से 30 सितंबर, 2023) के तहत विभिन्न भाग लेने वालों के लिए स्वच्छता और इसके महत्व के प्रति जागरूकता पैदा करने के लिए दिनांक 18.09.2023 को एक शपथ ग्रहण समारोह आयोजित किया गया। इस अवसर पर निदेशक, छात्र, व सभी अधिकारी/कर्मचारी उपस्थित थे।
- 'राजभाषा कार्यान्वित समिति' की बैठक 29.09.2023 को आयोजित की गई। इस मौके पर तमाम अधिकारी मौजूद रहे. इस बैठक की अध्यक्षता परिषद परिसर में एनसीएचएमसीटी के सीईओ श्री ज्ञान भूषण ने की।
- दिनांक 29.09.2023 को राष्ट्रीय परिषद में 'राजभाषा नीति के कार्यान्वयन' विषय पर पूर्ण दिवसीय हिन्दी कार्यशाला का आयोजन किया गया।
- राष्ट्रीय परिषद के युवा पर्यटन क्लब ने 'विश्व पर्यटन दिवस 2023' के अवसर पर प्रतियोगिताओं की श्रृंखला के समापन का आयोजन किया। इस अवसर पर रिवटर्जलैंड के मिशन-दूतावास के उप प्रमुख श्री एच.ई. ओलिवर फिक ने मुख्य अतिथि के रूप में परिषद का दौरा किया।
- दिनांक 31.10.2023 को 'राष्ट्रीय एकता दिवस' के अवसर पर राष्ट्रीय परिषद के सभी स्टाफ सदस्यों ने शपथ ली।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



राष्ट्रीय शिक्षानीति (एनईपी) 2020 दिशानिर्देशों के अनुसार 5 दिवसीय 'कंटेंट डेवलपमेंट कार्यशाला' राष्ट्रीय परिषद में दिनांक 24.07.2023 से 28.07.2023 तक आयोजित की गई थी।

Presenting KORI GASSI

In Kannada or Tulu language, kori means chicken and gassi is curry.

This fiery red kori gassi recipe marries the mild sweetness of coconut with a variety of spices and aromatics.

Kori Gassi, a popular dish from Mangalore's Bunt community, is a creamy, spiced, and intensely flavorful coconut-based red curry that is both delicious and addictive.

Website:- www.nchm.gov.in

Sodyachi Khichadi
सोड्याची खिचडी

(Dried Prawn Khichadi) It is an authentic recipe from the Chandraseniya Kayastha Prabhu (CKP) community of Maharashtra.

This khichdi is enjoyed round the year but popularly made during the monsoon season with dried prawn due to the unavailability of fresh catch of seafood during the breeding season.

Website:- www.nchm.gov.in

Maddur Vada

This delicious vada is made by combining rava, maida, onions, and oil then deep frying it till it is crispy and served hot.

THE TOWN OF MADDUR, WHICH IS PART OF THE MANDYA DISTRICT, IS WHERE THIS SNACK GOT ITS NAME IN 1917. A GURU BY THE NAME OF BANARASWAMI BODHAI RAO A VEGETARIAN REFORMER, ACCORDING TO THE MANDYA RAILWAY STATION.

Website:- www.nchm.gov.in

Pootharekulu

Pootharekulu, is a traditional sweet delicacy from the state of Andhra Pradesh in South India. It is a unique and visually appealing sweet made using a very thin rice starch crepe that is filled with a variety of fillings, often jaggery (unrefined cane sugar), dry fruits and ghee and then rolled into a cylindrical shape.

Website:- www.nchm.gov.in

Shengole
शेंगोळे

Shengole are small rings made with a spiced dough of jowarflour, and besan. They're then simmered in a gravy flavored with spices.

Website:- www.nchm.gov.in

RAAN MUSSALLAM

Raan Mussallam is an enchanting Awadhi dish that features a whole leg of lamb, marinated and cooked to perfection.

Website:- www.nchm.gov.in

अगस्त और सितंबर, 2023 के महीने में, राष्ट्रीय परिषद ने भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय के सहयोग से एक बहुप्रशंसित प्रचार अभियान चलाया, जहां स्वादिष्ट व्यंजन बनाने के लिए खाद्य उत्पादन तकनीकों पर सोशल मीडिया प्लेटफॉर्मों पर विभिन्न प्रकार के लाइव वीडियो साझा किए गए। प्रदर्शित व्यंजनों में से कुछ थे: मैसूरपाक, चक्की की शार, रसबली, रौंढी खीर, चेहिना डुकारा अदाई, खमन, चिकन चंगेजी, मटन तास, कच्ची गोश्त की बिरयानी (दम पुस्त विधि), घुस्का, कोरी गरसी, ठेकुआ, आदि।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा









राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद
National Council For Hotel Management And Catering Technology
(एन सी एच एम सी टी, भारत सरकार के आजीवन समारोहकारी विभाग | An Autonomous Body Under Ministry of Tourism, Govt. of India)
NCHM- INSTITUTE OF HOSPITALITY, NOIDA
(Academic Division Of NCHMCT)
FIELD VISIT

दिनांक 04.08.2023 को राष्ट्रीय परिषद, नोएडा द्वारा एनसीएचएम-आईएच के सभी एम.एस.सी.एच.ए छात्रों के लिए क्षेत्रीय भ्रमण का आयोजन शिक्षकों की उचित देखरेख में किया गया। भारतीय अंतर्राष्ट्रीय आतिथ्य एक्सपो, IHE-2023, एक्सपो सेंटर, ब्रेटर नोएडा में भारतीय आतिथ्य के वर्तमान और भविष्य दोनों रुझानों की झलक देखने के लिए आत्म-अवलोकन और अनुभवात्मक शिक्षण पद्धति द्वारा बहुत कुछ सीखा।

एनसीएचएमसीटी-आईएच में प्रवेशित एमएससी.एच.ए के नए छात्रों के लिए एक 'ओरिएंटेशन प्रोग्राम 2023' राष्ट्रीय परिषद के एमपी हॉल में दिनांक 07.08.2023 को आयोजित किया गया।






ORIENTATION
 Program organised for M.Sc HA students
 on Dated 07.08.2023 at M.P Hall NCHMCT NOIDA





@nchmct_noida
 nchmct_official And Catering Technology
 Helpline Number 18001803151
 Website:- www.nchm.gov.in







राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद
National Council For Hotel Management And Catering Technology
(एन सी एच एम सी टी, भारत सरकार के आजीवन समारोहकारी विभाग | An Autonomous Body Under Ministry of Tourism, Govt. of India)
NCHM- INSTITUTE OF HOSPITALITY, NOIDA

Observes
THE ANTI RAGGING DAY
 Dated:- 12th August, 2023

SAY NO TO RAGGING







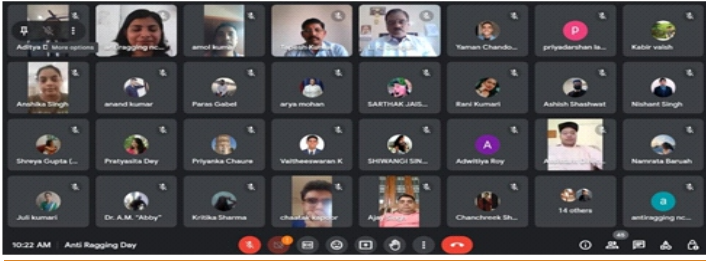


राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद
National Council For Hotel Management And Catering Technology
(एन सी एच एम सी टी, भारत सरकार के आजीवन समारोहकारी विभाग | An Autonomous Body Under Ministry of Tourism, Govt. of India)
NCHM- INSTITUTE OF HOSPITALITY, NOIDA

THE ANTI RAGGING WEEK
 Dated:- 12th - 18th August, 2023
 Standing firmly against the evil of ragging



गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



रैगिंग के खतरे को रोकने के लिए, "रैगिंग विरोधी सप्ताह" (12.08.23 से 18.08.23). मनाने के लिए दिनांक 12.08.2023 को सभी निदेशकों, संकाय सदस्यों व राष्ट्रीय परिषद के सभी अधिकारी/कर्मचारियों के साथ-साथ छात्रों ने एक 'ऑनलाइन मीट' में भाग लिया। राष्ट्रीय परिषद के निदेशकों ने सभी प्रमुख दिशा निर्देशों को साझा किया व सभी छात्रों को वाद विवाद में भाग लेने के लिए प्रेरित किया। अंतः कार्यक्रम के अंत में प्रश्नोत्तरी दौर के पश्चात समापन भाषण हुआ।

एनसीएचएम-आईएच,नोएडा के युवा पर्यटन क्लब ने अगस्त, 2023 में भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय के नेतृत्व में #TravelForLife कार्यक्रम को अपनाया। इस कार्यक्रम के माध्यम से पर्यावरणीय स्थिरता को स्थायी पर्यटन के प्रमुख सिद्धांतों में से एक के रूप में अपनाया गया है, जो पर्यावरण सुरक्षा को बढ़ावा देने और आगे बढ़ाने के उद्देश्य से 5 प्रस्तावित कार्यों के एक व्यापक सेट का प्रतिनिधित्व करता है।



एनसीएचएम-आईएचकेएंटी-रैगिंग छात्र समिति के स्वयं सेवकों द्वारा दिनांक 13.08.2023 को एंटी-रैगिंग शपथ ग्रहण समारोह आयोजित किया गया। यूजीसी के निर्देशों के अनुसार, एनसीएचएम-इंस्टीट्यूट ऑफ हॉस्पिटैलिटी, नोएडा द्वारा दिनांक 12.08.23 से 18.08.23 के दौरान 'राष्ट्रीय रैगिंग विरोधी सप्ताह' मनाया गया।



'रैगिंग विरोधी जागरूकता कार्यक्रम' के दौरान राष्ट्रीय परिषद में दिनांक 14.08.2023 को पोस्टर बनाने की प्रतियोगिता आयोजित की गई।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

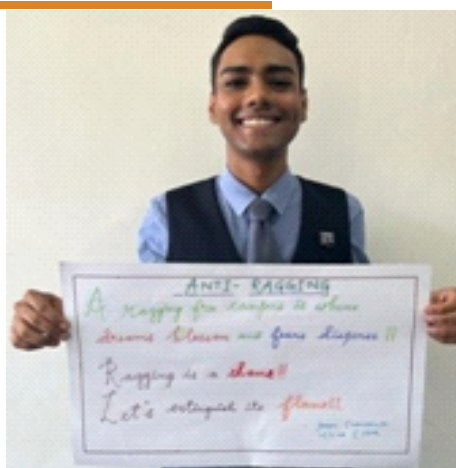


15 अगस्त, 2023 को राष्ट्रीय परिषद में स्वतंत्रता दिवस समारोह आयोजित किया गया। इस अवसर पर राष्ट्रीय परिषद के मुख्य कार्यकारी अधिकारी, श्री ज्ञान भूषण, वरिष्ठ आर्थिक सलाहकार, पर्यटन मंत्रालय ने राष्ट्रीय परिषद के परिसर में ध्वजारोहण किया तथा इस उपलक्ष्य पर भाषण दिया। इस कार्यक्रम के बाद राष्ट्रीय परिषद के सभी निदेशकों ने भाषण दिया व परिषद के कर्मचारियों व छात्रों द्वारा कार्यक्रम प्रस्तुत किए गए।



एनसीएचएम-आईएच के छात्रों ने रैगिंग विरोधी कार्यक्रम के बारे में जागरूकता फैलाने के लिए दिनांक 16-08-2023 को एक नाटक का आयोजन किया, जिसमें राष्ट्रीय परिषद के सभी अधिकारियों और कर्मचारियों ने भाग लिया।

दिनांक 17.08.2023 को रैगिंग विरोधी जागरूकता कार्यक्रम में स्लोगन लेखन प्रतियोगिता आयोजित की गई, जिसमें राष्ट्रीय परिषद के एम.एससी-एचए के छात्रों ने भाग लिया।



गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



दिनांक 18 अगस्त 2023 को राष्ट्रीय परिषद में जेएनयू के साथ पहली शैक्षणिक समिति की बैठक (जेएनयू के साथ औपचारिक एसोसिएशन के बाद) आयोजित की गई थी।



दिनांक 18.08.2023 को राष्ट्रीय परिषद के सभी अधिकारियों व कर्मचारियों द्वारा सद्भावना दिवस की शपथ ली गई।



दिनांक 22 अगस्त, 2023 को 'मिशन लाइफ... ट्रैवल फॉर लाइफ' के अंतर्गत 'Eat green, eat fresh, and stay healthy' गतिविधि राष्ट्रीय परिषद द्वारा आयोजित की गयी। इस अवसर पर जैविक सब्जियों की खेती को बढ़ावा देने के लिए परिषद के निदेशकों, कर्मचारियों व शिक्षकों के साथ छात्र भी उपस्थित थे।



दिनांक 23.08.2023 को राष्ट्रीय परिषद ने नराकास की 45वीं बैठक में राजभाषा हिंदी के कार्यों के उत्कृष्ट निष्पादन के हेतु 'शील्ड योजना:2022-23' के अंतर्गत दूसरा पुरस्कार प्राप्त किया।

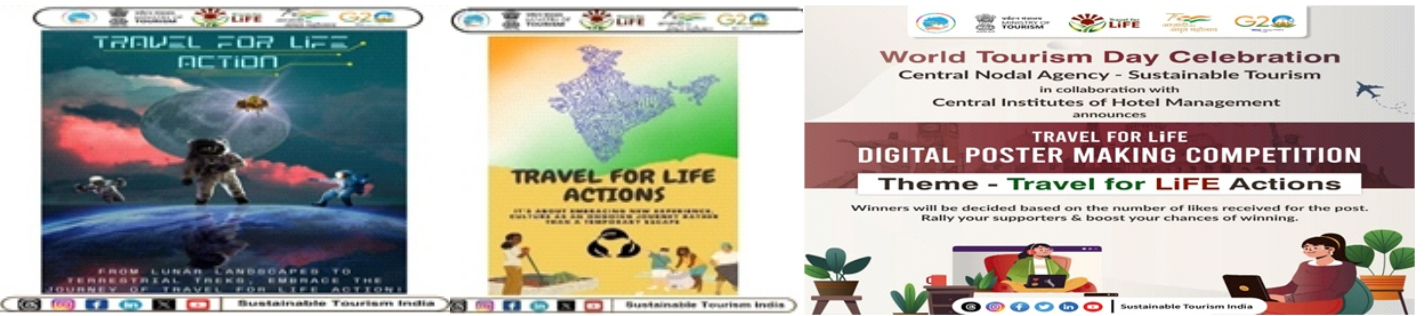
गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



प्लास्टिक सामग्री के स्थान पर लकड़ी के प्लेटेड, चम्मच और पेपर कप का उपयोग करने के लाभों को साझा करने के लिए एम.एससी-एचए प्रथम सत्र के छात्रों द्वारा स्वेच्छा से दिनांक 24 अगस्त 2023 को स्ट्रीट फूड विक्रेता जागरूकता कार्यक्रम आयोजित किया गया।



"5 सितारा होटलों में भोजन की बर्बादी को कम करने के लिए अपनाई गई स्थायी खाद्य प्रणाली", दिनांक 25 अगस्त, 2023 को एनसीएचएमआईएच, नोएडा के छात्रों के लिए श्री जिष्णु मलिक (एलएंडडी मैनेजर, द ओबेरॉय मेडेंस, नई दिल्ली) द्वारा एक ऑनलाइन गेस्ट लैक्चर लिया गया।



विश्व पर्यटन दिवस समारोह 'मिशन लाइफ... ट्रैवल फॉर लाइफ' के अंतर्गत सभी केंद्रीय होटल प्रबंध संस्थानों के लिए डिजिटल पोस्टर बनाने की प्रतियोगिता आयोजित की गई। दिनांक 04.09.2023 को राष्ट्रीय परिषद के एम.एससी-एचए छात्रों ने इस कार्यक्रम में भाग लिया।

स्वच्छता पखवाड़ा के दौरान दिनांक 13.09.2023 को राष्ट्रीय परिषद, नोएडा के एम.एससी-एचए छात्रों के लिए 'मिशन लाइफ... ट्रैवल फॉर लाइफ' के अंतर्गत एक रंगोली बनाने की प्रतियोगिता आयोजित की गई। राष्ट्रीय परिषद के निदेशक (शैक्षणिक), श्री पी.डी.लाखावत इस कार्यक्रम के निर्णायक थे।



गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



दिनांक 14.09.2023 को एमएससीएचए छात्रों के लिए 'मिशन ट्रैवल फॉर लाइफ' के अंतर्गत वाद-विवाद प्रतियोगिता आयोजित की गई। अंतिम दौर के लिए कुल 4 समूहों को शॉर्टलिस्ट किया गया। इस प्रतियोगिता के निर्णायक के लिए एबीईएस इंजीनियरिंग कॉलेज के प्रोफेसर अजय सिंह को आमंत्रित किया गया।



राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद को प्रथम राजभाषा कीर्ति पुरस्कार राजभाषा नीति के श्रेष्ठ कार्यान्वयन के लिए "राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद" को वर्ष 2022-23 के राजभाषा कीर्ति पुरस्कार हेतु 'भारत सरकार के बोर्ड/स्वायत्त निकाय की श्रेणी के अंतर्गत "क" क्षेत्र में प्रथम पुरस्कार प्राप्त हुआ है।

14 सितंबर 2023 को हिन्दी दिवस के अवसर पर यह पुरस्कार माननीय केंद्रीय गृह राज्य मंत्री श्री अजय मिश्रा के कर कमलों से महाराष्ट्र के पुणे में आयोजित तृतीय अखिल भारतीय सम्मेलन के दौरान राज्य सभा के उप सभापति श्री हरिवंश, डॉ. भारती प्रवीण पवार स्वास्थ्य और परिवार कल्याण राज्य मंत्री एवं श्री भानु प्रताप सिंह वर्मा सूक्ष्म, लघु और मध्यम उद्यम मंत्रालय राज्य मंत्री की उपस्थिति में प्रदान किया गया। संस्थान के निदेशक, श्री एल. के. गांगुली तथा मनोनीत हिन्दी अधिकारी, श्रीमती कृष्णा गौनियाल द्वारा यह पुरस्कार ग्रहण किया गया।

दिनांक 15.09.2023 को एमएससीएचए के छात्रों के लिए 'मिशन लाइफ... ट्रैवल फॉर लाइफ' के तहत पोस्टर मेकिंग प्रतियोगिता आयोजित की गयी।



गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

युवा टूरिज्म क्लब ने दिनांक 16 सितंबर से 30 सितंबर 2023 तक स्वच्छता पखवाड़ा अभियान शुरू किया।



स्वच्छता पखवाड़ा अभियान के तहत, भाग लेने वालों के लिए स्वच्छता और इसके महत्व के प्रति जागरूकता पैदा करने के लिए दिनांक 18.09.2023 को एक शपथ ग्रहण समारोह आयोजित किया गया। इस अवसर पर निदेशक (प्र. एवंवि), निदेशक (शैक्षणिक), राष्ट्रीय परिषद के सभी अधिकारी/कर्मचारी व छात्र भी उपस्थित थे।



एनसीएचएम-आईएच नोएडा के एमएससीएचए छात्रों ने स्वच्छता पखवाड़ा मिशन के तहत डी पार्क, नोएडा में सामाजिक सेवा में किसी व्यक्ति की भागीदारी की आवश्यकता के लिए सामान्य जागरूकता को बढ़ावा देने के लिए दिनांक 18.09.2023 को सामुदायिक सफाई सेवा अभियान में भाग लिया।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



दिनांक 14 सितम्बर से 29 सितम्बर 2023 तक राष्ट्रीय परिषद में हिन्दी पखवाड़ा 2023 मनाया गया, जिसके अंतर्गत विभिन्न प्रतियोगिताएं आयोजित की गयीं जैसे टिप्पण/निबंध एवं पत्र लेखन, हिन्दी भाषा ज्ञान, वर्ण पहेली तथा अनुवाद प्रतियोगिता। दिनांक 29.09.2023 को इन प्रतियोगिताओं के विजेताओं को पुरस्कृत कर प्रमाण पत्र सहित सम्मानित किया गया।



दिनांक 20.09.2023 को, गणेश चतुर्थी पूजा राष्ट्रीय परिषद के बालिका छात्रावास परिसर के निकट आयोजित की गई थी।



स्वच्छता पखवाड़ा के तहत, राष्ट्रीय परिषद में दिनांक 20.09.2023 को परिसर में सफाई कार्यशाला आयोजित की गई।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



दिनांक 20.09.2023 को छात्रों ने राष्ट्रीय परिषद के अधिकारियों, कर्मचारियों, शिक्षकों व छात्रों ने स्वच्छता पर्यवाड़ा मिशन के दौरान सभी के बीच समानता की भावना को बढ़ावा देने के लिए राष्ट्रीय परिषद में एक संयुक्त परिसर सफाई अभियान चलाया।

युवा टूरिज्म क्लब ने दिनांक 27.09.2023 को राष्ट्रीय परिषद के परिसर में विश्व पर्यटन दिवस का आयोजन किया।



राजभाषा कार्यान्वयन समिति की बैठक

राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद

Website:- www.nchm.gov.in

'राजभाषा कार्यान्वयन समिति' की बैठक दिनांक 29.09.2023 को परिषद के बोर्ड रूम में आयोजित की गई। श्री ज्ञान भूषण (मुख्य कार्यकारी अधिकारी, राष्ट्रीय परिषद) की अध्यक्षता में हुई इस बैठक में सभी अधिकारी उपस्थित थे।

दिनांक 29.09.2023 को दोपहर 2.00 बजे से राष्ट्रीय परिषद के सभी अधिकारियों और स्टाफ सदस्यों के लिए एक हिंदी कार्यशाला आयोजित की गई।

हिंदी कार्यशाला

29.09.2023

Website:- www.nchm.gov.in

YUVA TOURISM CLUB OF NCHM-IH ORGANISED THE CULMINATION OF WEEK LONG 'WORLD TOURISM DAY' CELEBRATION IN AN EVENT AT NCHMCT WHICH WAS ATTENDED BY H.E DR OLIVIER FINK, DEPUTY HEAD OF MISSION -EMBASSY OF SWITZERLAND AS CHIEF GUEST. THE EVENT HAD THE ESTEEMED PRESENCE OF SHRI. GYAN BHUSHAN CEO OF NCHMCT, SENIOR ECONOMIC ADVISOR MINISTRY OF TOURISM GOVT. OF INDIA AND DIGNITARIES FROM ACADEMIA AND INDUSTRY

Website:- www.nchm.gov.in

एनसीएचएम-आईएच, नोएडा के युवा पर्यटन क्लब ने 'विश्व पर्यटन दिवस' 2023 का आयोजन किया। डॉ. ओलिवर फिंक (मिशन के उप प्रमुख, स्विट्जरलैंड दूतावास) ने एक सम्मानित मुख्य अतिथि के रूप में इस कार्यक्रम की अध्यक्षता की। श्री. ज्ञान भूषण (वरिष्ठ आर्थिक सलाहकार, पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार और राष्ट्रीय परिषद के मुख्य कार्यकारी अधिकारी) ने अपनी सम्मानित उपस्थिति के साथ राष्ट्रीय और वैश्विक संदर्भ में पर्यटन के अपने मनोरम अनुभवों को साझा किया। इस अवसर पर शिक्षा जगत और उद्योग जगत के अन्य गणमान्य व्यक्ति भी उपस्थित थे।

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, चेन्नई

डायमंड जयंती समारोह और मैड कैट उत्सव 2023:



आईएचएम चेन्नई ने 11.08.2023 को आईएचएम चेन्नई में डायमंड जुबली सेलिब्रेशन और मैड कैट फेस्ट का आयोजन किया।

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, हमीरपुर



एनसीएचएम जेईई पर शैक्षिक/व्यावसायिक प्रशिक्षण और जागरूकता अभियान आईएचएम हमीरपुर परिसर, हिमाचल प्रदेश में हमीरपुर और आसपास के जिलों के विभिन्न सरकारी वरिष्ठ माध्यमिक विद्यालयों का प्रतिनिधित्व करने वाले 9वीं, 10वीं, 11वीं और 12वीं कक्षा के छात्रों को प्रदान किया गया।

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, शिमला



इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, पूसा (नई दिल्ली)



स्थायी पर्यटन पर एक कार्यशाला और आतिथ्य क्षेत्र के लिए ग्रीन की प्रमाणन कार्यक्रम का शुभारंभ 8 अगस्त, 2023 को आयोजित किया गया, जहां श्री डैनियल शेफर, सीईओ, फाउंडेशन फॉर एनवायरनमेंटल एजुकेशन (एफईई) को पेनहेगन और श्री कार्तिकेय सारा भाई, निदेशक-पर्यावरण शिक्षा केंद्र ने छात्रों और संकाय सदस्यों के साथ बातचीत की।

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, रांची



"अंतर्राष्ट्रीय मिलेट वर्ष 2023" और विश्व पर्यटन दिवस 2023 के जन्म को चिह्नित करने के लिए, आईएचएम रांची ने 52 मिनट के रिकॉर्ड समय में 54 से अधिक किस्मों के मडुआ कुकीज़ तैयार करके अपनी पाक उत्कृष्टता का प्रदर्शन किया है। लगातार वर्षों में प्रतिष्ठित "इंडिया बुक ऑफ रिकॉर्ड्स 2023" हासिल करने के प्रयास में, संस्थान ने स्वदेशी बाजरा के संभावित उपयोग को उजागर करने के लिए चुना है, जिसे लोक प्रिय रूप से "मडुआ" के नाम से जाना जाता है और बेकरी आइटम बनाने से इसके अत्यधिक स्वास्थ्य लाभ होते हैं। जैसे रागी पिनव्हील, क्रैनबेरी कुकीज़, रागी प्लैवससीड्स कुकीज़, रागी पिस्ता बिस्कुट, और भी बहुत कुछ।

दूरदर्शन शिमला ने "भोजनालय कार्यक्रम" के लिए आईएचएम शिमला में 'बेकरी रेसिपी बनाने की लाइव तकनीक' पर एक वीडियो फिल्माया, जिसे 17 और 24 अगस्त 2023 को डीडी हिमाचल में 20 और 27 अगस्त 2023 को दोबारा प्रसारित किया गया।

एफसीआई, जम्मू



एफसीआई, जम्मू ने 18 अगस्त 2023 को हर्बल इनोवेटर्स के प्रदर्शन के लिए जम्मू-कश्मीर के बागवानी विभाग और ट्रीटैंक के संस्थापक श्री ओम प्रकाश शर्मा, जम्मू-कश्मीर जैवविविधता परिषद के सदस्य, आईएफएस (सेवानिवृत्त) के सहयोग से वन खाद्य महोत्सव ('कंदमूल उत्सव') का आयोजन किया, जो मौके पर पारंपरिक और अभिन्न वन्यजन विकास पर ध्यान केंद्रित कर रहा है।

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, श्रीशक्ति



आईएचएम श्री शक्ति ने विश्व पर्यटन दिवस मनाया। प्रमुख वक्तापूर्व रणजी क्रिकेटर और हैदराबाद क्रिकेट एसोसिएशन के वर्तमान निदेशक श्री विजय मोहन राज, वे 2 गो ट्रेवल्स के उपाध्यक्ष श्री गणेश राव और एयर लाइंस में ट्रेवल उद्योग में कार्यरत श्री अशोक हरकारा उस दिन के अतिथि वक्ता थे।

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट- सेंट फ्रांसिस, मुंबई



असीसी के सेंटफ्रांसिस का पर्व एसएफआईएचएम के लिए महत्वपूर्ण घटनाओं में से एक है। संस्थान को "एकता की शक्ति का फ्रांसिस्कन मूल्य" विषय मिला है। सेंटफ्रांसिस, आईएचएम के छात्रों ने अविश्वसनीय भारत की विविध संस्कृति को प्रदर्शित करते हुए एक फैशन वॉक का प्रदर्शन भी किया है।

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, बठिंडा



आईएचएम, बठिंडा के छात्रों ने जैविक खेती तकनीकों के बारे में जानने के लिए 27-सितंबर-2023 को पंजाब कृषि विश्वविद्यालय का दौरा किया।

एफसीआई, अजमेर



सौंदर्यीकरण और सीखने का अनुकूल माहौल बनाने के लिए संस्थान के परिसर में और उसके आसपास पेड़ लगाने के बाद फोटो द्वारा उसकी एक झलक।

राष्ट्रीय परिषद् के संस्थान अभिनव अभ्यास

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, चेन्नई



टूरिज्म क्लब आईएचएम चेन्नई ने 06.09.2023 को भूमि, चेन्नई (भारत में अग्रणी एनजीओ में से एक) और वेल्स यूनिवर्सिटी, इलियट्स बीच, चेन्नई के सहयोग से अंतर्राष्ट्रीय तटीय सफाई दिवस मनाया।

होटल प्रबंध संस्थान, भटिंडा



होटल प्रबंध संस्थान, भटिंडा के छात्रों ने पौधों, फलों और सब्जियों को उगाने के लिए जैविक खेती तकनीकों के बारे में जानने के लिए 27-सितंबर-2023 को पंजाब कृषि विश्व विद्यालय का दौरा किया। इस दौरे का उद्देश्य छात्रों को जैविक खेती में व्यावहारिक ज्ञान और व्यावहारिक अनुभव प्रदान करना था। यह दौरा छात्रों के लिए टिकाऊ कृषि पद्धतियों के बारे में जानने और वे एक स्वस्थ वातावरण में कैसे योगदान दे सकते हैं, यह जानने का एक उत्कृष्ट अवसर था।

आईएचएम, अम्बाला

रक्तदान शिविर



सामाजिक सरोकार से जुड़ी गतिविधियों को बढ़ावा देने के लिए हालही में होटल प्रबंध संस्थान, अंबाला द्वारा एक रक्तदान शिविर का आयोजन किया गया।

याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

आईएचएम, अहमदाबाद/गांधीनगर

पकवान का प्रामाणिक नाम:

मूंगफली की चटनी के साथ मूंग दाल डोसा।

स्थानीय नाम : पल्ली चटनी के साथ पेसारेट्टू डोसा

इतिहास:

पेसारेट्टू, पेसराअट्टू, पेसराडोसा (मूंगबीन डोसा), याचेल्लो एक क्रेपजैसी ब्रेड है, जो भारत के आंध्र प्रदेश में उत्पन्न होती है, जो डोसा के समान होती है। इसे हरे चने (मूंग दाल) के घोल से बनाया जाता है, लेकिन, डोसे के विपरीत, इसमें उड़द दाल नहीं होती है। पेसारेट्टू को आंध्र प्रदेश में नाश्ते और नाश्ते के रूप में खाया जाता है। इसे आम तौर पर अदरक या इमली की चटनी के साथ परोसा जाता है। हरी मिर्च, अदरक और प्याज का उपयोग भिन्न-भिन्न प्रकार से किया जाता है।

साबुत मूंग दाल डोसा के लिए सामग्री की सूची

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	साबुतमूंग	दो कप
2	पानी	भिगोने के लिए पानी
3	चावल का आटा	10 ग्राम
4	चने का आटा	10 ग्राम
5	प्याज	100 ग्राम

मूंगफली चटनी के लिए सामग्री की सूची

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	मूंगफली	100 ग्राम
2	लाल मिर्च	2
3	करी पत्ते	5
4	सरसों के बीज	5 ग्राम
5	जीरा	5 ग्राम
6	इमली	5 ग्राम वैकल्पिक
7	तेल	5 मिली

पूर्व तैयारी की विधि : मूंगफली की चटनी

1. मूंगफली को सूखा भून लें और उसका छिलका हटा दें।
2. पीसकर मुलायम पेस्ट बना लें।
3. यदि आवश्यक हो तो थोड़ी सी इमली डालें (स्वाद के लिए)।

बनाने की विधि:

1. तेल, लाल मिर्च, करी पत्ता, सरसों और जीरा डालकर तड़का लगाएं।
2. नमक समायोजित करें।

बनाने की विधि : मूंगदाल डोसा

1. साबुत मूंग को धोकर 6 घंटे के लिये भिगो दीजिये।
2. इसे पीसकर मुलायम पेस्ट बना लें।
3. चावल का आटा और चने का आटा डालें। अच्छी तरह से मिलाएं।
4. नमक समायोजित करें।

बनाने की विधि:

1. नॉनस्टिक डोसा पैन पर पैनकेक की तरह फैलाएं।
2. कटे हुए प्याज के साथ या उसके बिना दोनों तरफ से पकाएं।

पकवान की तस्वीर



सहायक-वस्तुएँ

मूंगफली की चटनी एक हल्की मसालेदार चटनी साइडिश् है, जो भारतीय उप महाद्वीप से उत्पन्न हुई है, जिसका उपयोग कई स्नैक खाद्य पदार्थों और नाश्ते के खाद्य पदार्थों के साथ किया जा सकता है। मूंगफली की चटनी इडली, सभी प्रकार के डोसा, रोटे, सभी प्रकार के पुनुगुलु, पकोड़े और कई अन्य स्नैक फूड और नाश्ते के खाद्य पदार्थों के साथ साइडिश् के रूप में खाने के लिए अच्छी है।

पौषणिक परिमाण

सर्विंग साइज़ - 40 ग्राम

कैलोरी परसेना	145 कैलोरी
कुलवसा	3.6 ग्राम
कुल कार्बोहाइड्रेट	20.5ग्राम
फाइबर आहार	5.3 ग्राम
चीनी	5.0 ग्राम
प्रोटीन	7.6ग्राम

पकाने का समय: 20 मिनट,

परसेने का आदर्श तापमान_65 डिग्री सेल्सियस

स्वाद के लिए वैकल्पिक सामग्री

डोसा के लिए

- अदरक
- साबूत लाल मिर्च

चटनी के लिए

- बीज रहित इमली
- गुड़

अतिरिक्त जानकारी:

1. बेहतर उत्पाद के लिए मूंगदाल/मूंग को कम से कम 6 घंटे तक भिगोना चाहिए।
2. तलने के बाद मूंगफली के छिलके निकाल देना चाहिए।
3. डोसा और चटनी की स्थिरता को समायोजित करने से पहले, इसे मोटे पेस्ट में पीस लें।

नाम: डॉ. सल्ला विजय कुमार

पदनाम: वरिष्ठ व्याख्याता



याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, दीमापुर

पकवान का प्रामाणिक नाम: नौशीए ओन
स्थानीय नाम : पोर्क के साथ अनिशी

इतिहास:

सूअर के मांस के साथ अनिशी नागालैंड की एओजन जाति का एक विशिष्ट व्यंजन है। स्थानीय बोली में इसे प्रामाणिक रूप से नौशीए ओन कहा जाता है। 'नुओशी' शब्द का अर्थ है किण्वित रतालू की पत्तियाँ। 'नुओ' का अर्थ है रतालू की पत्तियाँ और 'शि' का अर्थ है किण्वित। यह देखा गया है कि कई लोग नुओशी का गलत उच्चारण करते हैं और उसे 'अनिशी' लिखते हैं। नुओशी अरबी के पत्तों से बना है और किण्वित और सूखने के बाद इस का रंग काला हो जाता है। अनिशी/नौशी पारंपरिक रूप से अरबी के पत्तों की कई किस्मों का उपयोग करके बनाई जाती थी, लेकिन आजकल उनमें से कई किस्में विलुप्त हो गई हैं। कुछ किस्मों जो हमें आजकल मिलती हैं वे हैं 'नुजंगनू' और 'जुंगकेननू'। इसमें राजा मिर्चा (किंग चिली) भी मिलाया जाता है जो दुनिया की सबसे तीखी मिर्चों में से एक है।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	नौशी/अनिशी	2 केक
2	सूअर का मांस	500ग्राम
3	राजा मिर्चा (किंगचिली)	1 टुकड़ा
4	टमाटर	100ग्राम
5	अदरक	10ग्राम
6	लहसुन	10ग्राम
7	मोंगमोंग चांग (सिचुआन काली मिर्च)	1 बड़ा चमचा
8	नमक	स्वाद के लिए
9	पानी	आवश्यकता अनुसार

बनाने की विधि :

1. सूअर के मांस को बड़े क्यूब्स में काटें।
2. अनिशी के कलें और इसे सीधी आंच पर भून लें। केक को हल्का सा कूट लीजिए और एक बर्तन में डाल दीजिए। उसी बर्तन में सूअर का मांस, टमाटर, राजा मिर्चा, अदरक, लहसुन, मोंगमोंग चांग, नमक और पानी डालें। इसे आंच पर रखें।

पकवान की तस्वीर



3. इसे 30 मिनट तक उबलने दें और फिर सब कुछ छान लें और तरल को बरकरार रखें।
4. सूअर का मांस लें और उसे वापस तरल में डालें और धीमी आंच पर पकाएं। बाकी सारी सामग्री लेकर अच्छे से मेश कर लीजिए।
5. मेश की हुई सामग्री को वापस बर्तन में डालें और इसे सूअर के मांस के साथ उबलने दें।
6. सूअर का मांस नरम होने तक पकाएं।
7. उबले हुए चावल के साथ गरमा गरम परोसें।

पौषणिक परिमाण

सर्विंग साइज़ - 200 ग्राम

कैलोरी परोसना	223 किलो कैलोरी
कुलवसा	16.7 ग्राम
कुल कार्बोहाइड्रेट	6.9 ग्राम
फाइबर आहार	2 ग्राम
कुल प्रोटीन	11 ग्राम

प्यूजनडिश:

1. इसे स्मोक्ड पोर्क के साथ भी बनाया जा सकता है।
2. स्मोक्ड ईलवाली नौशी भी बहुत लोकप्रिय है।



नाम: हिमांशु मिश्रा

पदनाम: सहायक व्याख्याता

फूड क्राफ्ट इंस्टीट्यूट (खाद्य शिल्प संस्थान), जम्मू

पकवान का प्रामाणिक नाम: बाजरा कटलेट
स्थानीय नाम : बाजरा टिक्की

इतिहास:

फॉक्सटेल बाजरा कटलेट एक पौष्टिक और स्वादिष्ट व्यंजन है जो फॉक्सटेल बाजरा से बनाया जाता है, एक प्रकार की छोटी बीज वाली घास जो दुनिया के कई हिस्सों में अनाज की फसल के रूप में उगाई जाती है। हालांकि फॉक्सटेल बाजरा कटलेट का कोई विशिष्ट प्रलेखित इतिहास नहीं हो सकता है, हम फॉक्सटेल बाजरा के व्यापक इतिहास और इसके पाक उपयोगों पर वर्तक कर सकते हैं।

पकवान की तस्वीर



याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

प्राचीन उत्पत्ति:

फॉक्सटेल बाजरा (सेटारियाइटालिका) दुनिया में सबसे पुरानी खेती की जाने वाली फसलों में से एक है, जिसका इतिहास 7,000 साल से अधिक पुराना है। ऐसा माना जाता है कि इसकी उत्पत्ति पूर्वी एशिया, विशेष रूप से चीन में हुई थी, और यह प्राचीन चीनी कृषि में मुख्य अनाजों में से एक था।

पाक कला में उपयोग:

फॉक्सटेल बाजरा सदियों से विभिन्न एशियाई देशों में आहार का एक महत्वपूर्ण हिस्सा रहा है। इसका उपयोग अवसर दलिया, प्लैटब्रेड और अन्य व्यंजन बनाने के लिए किया जाता है। भारत में इसे "कांगनी" या "कांग" के नाम से जाना जाता है और कुछ क्षेत्रों में इसका उपयोग उपमा या पुलाव जैसे पारंपरिक व्यंजन बनाने के लिए किया जाता है।

आधुनिक नवाचार:

हाल के वर्षों में, उनके पोषण संबंधी लाभों के कारण फॉक्सटेल बाजरा और अन्य बाजरा किस्मों में रुचि बढ़ रही है। बाजरा ग्लूटेन-मुक्त और पोषक तत्वों से भरपूर है, जो उन्हें स्वस्थ और वैकल्पिक अनाज चाहने वालों के बीच एक लोक प्रिय विकल्प बनाता है। इससे नए व्यंजनों और पाक नवाचारों का विकास हुआ है, जिसमें फॉक्सटेल बाजरा कटलेट जैसे व्यंजन शामिल हैं। फॉक्सटेल बाजरा कटलेट संभवतः एक समकालीन रचना है जो फॉक्सटेल बाजरा के पोषण मूल्य और बहुमुखी प्रतिभा का लाभ उठाती है। ये कटलेट आम तौर पर पके हुए फॉक्सटेल बाजरा को सब्जियों, मसालों और ब्रेड क्रंब या चने के आटे जैसे बाइंडिंग एजेंटों के साथ मिलाकर बनाए जाते हैं। मिश्रण को पैंटीज़ का आकार दिया जाता है, जिसे बाद में हल्का तला जाता है या सुनहरा भूरा और कुरकुरा होने तक बेक किया जाता है। फॉक्सटेल बाजरा कटलेट रेसिपी की सटीक उत्पत्ति स्पष्ट नहीं है, क्योंकि यह विभिन्न क्षेत्रों में उभरा हो सकता है जहां फॉक्सटेल बाजरा खाया जाता है। हालाँकि, यह आधुनिक व्यंजनों में बाजरा को शामिल करने की व्यापक प्रवृत्ति का हिस्सा है क्योंकि लोग स्वस्थ और अधिक टिकाऊ भोजन विकल्प तलाश रहे हैं।

सामग्री

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	फॉक्सटेल बाजरा	100 ग्राम
2	आलू	20 ग्राम
3	गाजर	20 ग्राम
4	फलियाँ	20 ग्राम
5	नमक	2 ग्राम
6	काली मिर्च	5 ग्राम

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट चितकारा स्कूल ऑफ हॉस्पिटैलिटी, चंडीगढ़

पकवान का प्रामाणिक नाम: दलदल-ए-बहिश्त स्थानीय नाम : दलदल-ए-बहिश्त इतिहास:

एक उत्तम शिक्षित और सुसंस्कृत समुदाय, कायस्थों ने देश भर में फैले विभिन्न न्यायालयों में शक्तिशाली पदों पर कब्जा कर लिया। उनके पास एक विकसित और सुविकसित पाक इतिहास है। असंख्य क्षेत्रीय प्रभावों (मुख्य रूप से मुस्लिम) को देखते हुए, कायस्थ व्यंजनों में लाल मांस, मसालों और खाना पकाने की शैलियों का प्रभुत्व है, जो धुंगर और दम जैसी विशिष्ट रूप से अनूठी हैं। यहां की रेसिपी वास्तव में घरेलू शैली में बनाई गई है क्योंकि इसे आज की जरूरतों के अनुरूप स्वाद से समझौता किए बिना संशोधित और सरल बनाया गया है। एक व्यंजन जो हल्ले का हल्का संस्करण है और आलू और मटन से बनाया जाता है। नाम का शाब्दिक

7	चाटम साला	5 ग्राम
8	ब्रेड क्रम्ब्स	20 ग्राम
9	हरी मिर्च	5 ग्राम
10	पानी	आवश्यकतानुसार
11	तेल	उथले या गहरे तलने के लिए

बनाने की विधि:

1. सभी कटी हुई सब्जियां और फॉक्सटेल बाजरा के दानों को पकाकर अलग रख लें।
2. एक पैन में एक टेबलस्पून तेल, अदरक लहसुन का पेस्ट, कटी हुई हरी मिर्च डालकर ब्राउन होने तक भून लीजिए।
3. इसमें पका हुआ बाजरा, चाटम साला, काली मिर्च और पकी हुई सब्जियां डालकर अच्छे से मिला लीजिए।
4. इन्हें कटलेट का आकार दें, कटलेट को फॉक्सटेल ब्रेड क्रम्ब्स से कोट करें।
5. हल्का भूरा रंग आने तक पैन में धीमी आंच पर या डीप फ्राई करें। टमाटर सॉस या चटनी के साथ परोसें।

पौषणिक परिमाण

सर्विंग साइज़ - 80 ग्राम

बाजरा कटलेट	80 कैलोरी
कैलोरी परोसना	380 कैलोरी
कुल वसा	0.4 ग्राम
कुल कार्बोहाइड्रेट	70.0 ग्राम
फाइबर आहार	0.7 ग्राम
चीनी	20.8 ग्राम
प्रोटीन	5.7 ग्राम

प्यूजनडिश:

1. इसे गुड़ की चटनी के साथ परोसा जा सकता है।
2. इसे पुदीने की चटनी के साथ भी परोसा जा सकता है।

नाम: डॉ. यजिंदर सिंह
पदनाम: शिक्षक



पकवान की तस्वीर



अनुवाद करने पर इसका अर्थ है 'heavenly sludge', यह प्रकृति में मसालेदार है। यह व्यंजन स्थानीय हैदराबादी घरों में बनाया जाता है, जिन्हें लगता है कि हलीम उनके पेट के लिए भारी है, लेकिन फिर भी उन्हें इसका स्वाद लेना चाहिए। इसमें हरी मिर्च काफी मात्रा में होती है और कभी-कभी हरी मिर्च का ज्यादा इस्तेमाल करने से इसका रंग हरा ही रह जाता है। यह संस्करण हरी मिर्च की कमी के साथ हल्का है और उन लोगों के लिए उपयुक्त है जो अपने भोजन में कम मसाले खाते हैं। (माथुर, 2013)

याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	मटन	250 ग्राम
2	घी	150 ग्राम
3	काला जीरा	2 ग्राम
4	हरी इलायची	2 ग्राम
5	लौंग	1 ग्राम
6	दालचीनी	1"
7	अदरक और लहसुन का पेस्ट	10 ग्राम
8	नमक	5 ग्राम
9	आलू	150 ग्राम
10	दही	30 ग्राम
11	हरी मिर्च का पेस्ट	15 ग्राम
12	गरम मसाला	4 ग्राम

पूर्व तैयारी की विधि

1. आलू उबालकर मैश कर लीजिये।
2. हरी मिर्च का पेस्ट बना लीजिये।
3. मटन के टुकड़ों को साफ करके काट लीजिए।

बनाने की विधि:

1. भारी तले की कढ़ाई में घी गरम करें, उसमें काला जीरा, हरी इलायची, लौंग और दालचीनी डालकर भूनें। जब इसमें से खुशबू आने लगे तो इसमें अदरक और लहसुन का पेस्ट डालकर मिलाएं।
2. हरी मिर्च का पेस्ट और नमक डालकर भूनें।
3. मटन डालें और हिलाते हुए भूनें। मटन पकाने के लिए 1 कप पानी डालें।
4. जब मटन नरम हो जाए और पानी न बचे तो घी निकाल कर अलग रख दें। मसले हुए आलू डालें और 3 मिनट तक पकाएं।
5. दही डालें और इसे 30 सेकंड तक उबलने दें।
6. इस स्तर पर, बचा हुआ घी छिड़कें और गरम मसाला और हरी मिर्च छिड़कें।

पर्यूनडिश:

1. इसे कुल्हे के अंदर भरकर नाश्ते के रूप में खाया जा सकता है।
2. इसका उपयोग टैको में स्प्रेड के रूप में भी किया जा सकता है।
3. हरा रंग देने और इसे स्वास्थ्य वर्धक बनाने के लिए इसमें कुछ पत्तेदार सब्जियाँ मिलाई जा सकती हैं।



नाम: आदित्य सक्सेना
पदनाम: सहायक प्रोफेसर

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, तिरुपति

पकवान का प्रामाणिक नाम: भरवां बैंगन करी
स्थानीय नाम : गुद्दीवं काया कुरा

इतिहास:

गुद्दीवं कायाकुरा आंध्र प्रदेश की एक लोकप्रिय बैंगन करी है जिसे चावल के साथ परोसा जाता है। यह तीखी मलाईदार चटनी में साबुत मसालों के साथ एक पलेवर बम है। सही बनावट और स्वाद के लिए सामग्री को 3 भागों में विभाजित करने की आवश्यकता है, साथ ही थोड़ी लंबी प्रक्रिया भी है जिसे हमें सर्वोत्तम प्रामाणिक आंध्र शैली गुद्दीवं कायाकुरा के लिए पालन करना चाहिए।

भागसंख्या 1 सामग्री सूची:

मूंगफली ¼ कप
सूखा नारियल 2 बड़े चम्मच
तिल 2 बड़े चम्मच
धनिया के बीज 1 बड़ा चम्मच
मेथी दाना ¼ छोटा चम्मच

उपरोक्त सभी सामग्री को सावधानी से धीमी आंच पर भूना है।

भागसंख्या 2 सामग्री सूची:

जीरा 1 बड़ा चम्मच
दालचीनी ½ इंच
लौंग 4 टुकड़े
इलायची 4 टुकड़े
साबुत काजू 5 टुकड़े

उपरोक्त सभी सामग्री को सावधानी से धीमी आंच पर भूना है।

भागसंख्या 3 सामग्री सूची:

तेल 5 बड़े चम्मच
हल्दी ¼ छोटा चम्मच
नमक ½ छोटा चम्मच
बैंगन 1 किलो

उपरोक्त सभी सामग्री को सावधानी से धीमी आंच पर भूना है।

पकवान की तरसवीर



मसाला के लिए

- 1 2 बड़े चम्मच तेल
- 2 ½ छोटा चम्मच सरसों के बीज
- 3 ½ छोटा चम्मच जीरा
- 4 2 तेज पत्ते
- 5 2 कटी हुई हरी मिर्च
- 6 कुछ करी पत्ते
- 7 1 चम्मच अदरक का पेस्ट/बारीक कसा हुआ
- 8 1 चम्मच लहसुन पेस्ट/बारीक कटा हुआ
- 9 ¼ कप प्याज लगभग 1 मध्यम आकार का प्याज कटा हुआ
- 1 ½ छोटा चम्मच हल्दी
- 11 2 चम्मच मिर्च पाउडर मैं कश्मीरी मिर्च पाउडर का उपयोग करता हूँ जो मसालेदार नहीं है। यदि आप मसालेदार मिर्च पाउडर का उपयोग कर रहे हैं, तो कृपया कम करें।
- 12 1 बड़ा चम्मच मोटी इमली का पानी, लगभग 1 छोटा चम्मच पतला पेस्ट या 2 छोटे चम्मच कच्ची इमली पानी में भिगोई हुई
- 13 ¼ कप टमाटर कटा हुआ
- 14 1 कप पानी
- 15 सजाने के लिए हरा धनिया।

याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

बनाने की विधि:

1. भाग 1 और 2 दोनों सामग्रियों को पीसकर पाउडर बना लें, फिर लगभग 1/2 कप पानी डालें और पीसकर मुलायम पेस्ट बना लें। इसे अलग रख दें।
2. बैंगन के हरे डंठल हटाकर नीचे से 3/4 भाग काट लीजिये। इसे पूरी तरह से टुकड़ों में नहीं काटा जाना चाहिए और साबूत ही रहना चाहिए। इन बैंगनों को नमकीन पानी में मिला दीजिये।
3. एक पैन में मूंगफली का तेल डालें और उसमें बैंगन, थोड़ी हल्दी और नमक डालें। इसे लगभग पक जाने तक पकने दें (धीमी आंच पर लगभग 4-5 मिनट, यदि आवश्यक हो तो ढक कर पकाएं)। निकाल कर अलग रख दें।
4. उसी पैन से 2 टेबल स्पून तेल छोड़ कर बाकी सब निकाल लें और इसमें एक-एक करके सरसों, जीरा, तेज पत्ता, हरी मिर्च, अदरक, लहसुन, करी पत्ता डालें और अच्छी तरह भून लें। फिर इसमें प्याज डालें और सुनहरा भूरा होने तक पकाएं।
5. प्याज पक जाने के बाद इसमें टमाटर और इमली का पानी डालें। 2-3 मिनट तक पकाएं।
6. अब इसमें पहले से पिसा हुआ पेस्ट डालें, इसके बाद हल्दी और मिर्च पाउडर डालें। ब्रेवी की गाढ़ी स्थिरता के लिए पानी और स्वादानुसार नमक डालें।
7. इस ब्रेवी को धीमी से मध्यम आंच पर 5 मिनट तक पकाएं। इसमें मूंगफली, का जू होने के कारण यह गाढ़ा हो जाएगा इसलिए अपने हिसाब से पानी डालें।
8. अंत में, तले हुए बैंगन डालें और बंद करके 2-3 मिनट तक पकाएं। हरे धनिये से सजा कर परोसें।

सहायक-वस्तुएँ: गुद्दीवं कायाकुरा को सफेद चावल के साथ खाया जा सकता है।

पौषणिक परिमाण

सर्विंग साइज़ - 100 ग्राम

कार्बोहाइड्रेट	7.92 ग्राम
प्रोटीन	2.45 ग्राम
वसा	7.82 ग्राम
रेशा	5.71 ग्राम
आयरन	0.80 मि.ग्रा
सोडियम	9.01 मि.ग्रा

पकाने का समय: 40 मिनट.

परोसने का आदर्श तापमान 60 डिग्री सेल्सियस है।

नाम: एन शिवराम कृष्ण चौधरी
पदनाम: व्याख्याता



इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, भुवनेश्वर

कॉकटेल का प्रामाणिक नाम: ग्रेप फ्रूट गिन्नी

कॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम: ग्रेप फ्रूट गिन्नी

विधि: शेक किया हुआ

इतिहास:

ग्रेप फ्रूट गिन्नी ताजा ग्रेप फ्रूट जूस के साथ जिन आधारित कॉकटेल है। पूर्वी भारत में अंगूर को बटाबी लेम्बू कहा जाता है और यह बहुत लोकप्रिय है। ओडिशा, पश्चिम बंगाल और बिहार क्षेत्र सदियों के अंत में अंगूर की कटाई करें। फलू के लिए बहुत अच्छा एंटीडोट है।

सामग्री

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	लंदन ड्राई जिन	45 मि.ली
2	ताजा अंगूर का रस	60 मि.ली
3	नींबू का रस	10 मि.ली
4	वाशनी	10 मि.ली
5	कॉन्ट्रेड	10 मि.ली
6	संतरे का रस	20 मि.ली
7	निर्जलित नारंगी राउंडल	1 गार्निश के लिए
8	लौंग	3 से 4

पूर्व तैयारी की विधि

1. पहले से ठंडा शैंपेन सॉसर गिलास।
2. अंगूर का रस निकालकर फ्रिज में रख दें।
3. गार्निश के लिए अच्छी तरह से निर्जलित नारंगी गोल टुकड़ा।

कॉकटेल की तस्वीर



बनाने की विधि:

1. बर्फ के टुकड़ों के साथ बोस्टन शेकर लें।
2. लंदन ड्राई जिन 45 मि.ली. मिलाएं
3. संतरे का रस 20 मिली लीटर और अंगूर का रस 60 मिली लीटर मिलाएं।
4. खट्टा-मीठा यानी नींबू का रस और चीनी की वाशनी मिलाएं।
5. कॉन्ट्रेडू 10 मिली मिलाएं।
6. 3 से 4 लौंग डालें।
7. ढक्कन बंद करें और ठंडा होने के लिए अच्छी तरह हिलाएं।
8. निर्जलित संतरे के गोल टुकड़े से गार्निश करें।
9. कैस्टर शुगररिम के साथ शैंपेन तश्तरी के गिलास में ठंडा करके परोसें।

गार्निश: निर्जलित नारंगी गोल टुकड़ा

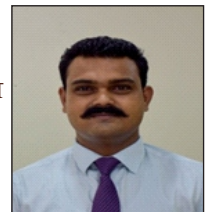
कांच के बर्तन: शैंपेन तश्तरी

परोसने का आकार: 180 मि.ली. (लगभग)

सर्विंग का आदर्श तापमान: 5 to 7 डिग्री सेल्सियस

नाम: सुधीर कुमार सिंह

पदनाम: सहा. व्याख्याता



इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, दीमापुर

मॉकटेल का प्रामाणिक नाम:

हेन्टसरेप हर्बल इन्फ्यूजन ड्रिंक

मॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम:

हेन्टसरेप हर्बल इन्फ्यूजन ड्रिंक

इतिहास:

नागालैंड रहस्यों से घिरी हुई एक भूमि है, जहां जनजातीय लोकगीतों की गूँज सारामती पर्वत से लेकर दजु कौघाटी तक सुनी जा सकती है, जो काफी हद तक अज्ञात है। सोलह अलग-अलग जन जातियों का घर, प्रत्येक की अपनी समृद्ध संस्कृति, रीति-रिवाज, भोजन की आदतें और परंपराएं हैं, जो आज तक संरक्षित हैं। हेन्टसरेप को सहन शक्ति और धैर्य बढ़ाने के लिए जाना जाता है, यह विष हरण के साथ-साथ रक्तचाप, रक्त शर्करा, शरीर में यूरिक एसिड और कोलेस्ट्रॉल के स्तर को कम करने में भी मदद करता है। यह खांसी और गले की खराश और नासूर घावों का इलाज करने में भी मदद करता है और माइग्रेन को भी शांत करता है। इस पेय के लाभ न केवल स्वास्थ्य लाभ के संदर्भ में भिन्न हैं, बल्कि कम पूंजी, प्रसंस्करण और श्रम गहनता की आवश्यकता के कारण भी विविध हैं। यह अप्रत्यक्ष रूप से घरेलू बचत को भी बढ़ावा देता है।

मॉकटेल की तस्वीर



सामग्री

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	हेन्टसरेप	4
2	नींबू की टहनी	1 गुच्छा
3	शहद	2 चम्मच

पेय पद्धत

पूर्व तैयारी की विधि

1. हेन्टसरेप और बीज को अलग करें।
2. हेन्टसरेप को अच्छी तरह साफ करें।

बनाने की विधि:

1. हेन्टसरेप को एक कप पानी के साथ पैन में डालें।
2. इसे तब तक उबालें जब तक कि सारा रंग पूरी तरह न निकल जाए।
3. केतली में छान लें।
4. नींबू की टहनी को एक कप में डालें और केतली से हेन्टसरेप पानी डालें।
5. गर्मा गर्म परोसें।

पौषणिक परिमाण

सर्विंग साइज - 180 मि.ली

हेन्टसरेप हर्बल इन्फ्यूजन ड्रिंक	
कुल कैलोरी	72 कैलोरी
कार्बोहाइड्रेट	14.8 ग्राम
प्रोटीन	0.8 ग्राम
वसा	1.2 ग्राम
फाइबर आहार	0.5 ग्राम

प्रयुजन टिप्पणी:

इसे हेन्टसरेप हर्बल आइसट्रिंक के रूप में परोसा जा सकता है। इसे थोड़े से पुदीने के शरबत के साथ ताज़ा पेय के रूप में भी परोसा जा सकता है।



नाम: आओयंगला

पदनाम: शिक्षक

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, बठिंडा

मॉकटेल का प्रामाणिक नाम: बादाम लॉंग दूध

मॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम: बादाम लॉंग दूध

इतिहास:

पर्युषण पर्व जैनियों के लिए सबसे महत्वपूर्ण वार्षिक पवित्र त्योहार है और आमतौर पर अगस्त या सितंबर में मनाया जाता है। यह त्योहार आमतौर पर 8 या 10 दिनों तक चलता है। त्योहार के अंतिम दिन को "संवत्सरी" कहा जाता है। चूंकि ये ऐसे दिन हैं जब अधिकांश जैन श्रावक उपवास कर रहे हैं, उपवास के बाद उचित भोजन करना महत्वपूर्ण है। इसे "पर्णा" के नाम से जाना जाता है।

सामग्री

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	बादाम	20 बादाम
2	लॉंग	11 लॉंग
3	पानी	2-3 चम्मच
4	रॉक शुगर (मिश्री)	3-4 चम्मच
5	दूध	2 गिलास

पूर्व तैयारी की विधि

1. लॉंग को 1-2 घंटे के लिए पानी में भिगो दें।
2. बादाम को 4-5 घंटे भिगो दीजिये।

बनाने की विधि:

1. लॉंग और बादाम को थोड़े से पानी के साथ कॉफी ग्राइंडर में या मोर्टार मूसल का उपयोग करके पीस लें।
2. इसमें सेंधा चीनी और थोड़ा पानी डालकर चिकना होने तक पीस लें।

मॉकटेल की तरवीर



ठंडा दूध

गरम दूध

3. दूध डालकर दोबारा पीस लें।
4. अब इसे गैस पर रखें और उबलने दें (गर्म दूध के मामले में)।
5. बर्फ डालें (ठंडे दूध के मामले में)।

गार्निश: कटे हुए बादाम और इलायची के बीज

कांच के बर्तन: कॉकटेल ग्लास

सर्विंग साइज: 120 मि.ली.

परोसने का आदर्श तापमान:

80 डिग्री सेल्सियस (गर्म दूध)-2 डिग्री सेल्सियस (ठंडा दूध)

नोट: चीनी की मात्रा आवश्यकतानुसार समायोजित करें।

यदि आपके पास रॉक शुगर नहीं है तो आप सामान्य चीनी का उपयोग कर सकते हैं।



नाम: मनी लाजैन

पदनाम: स्वाद्य उत्पादन

पेय पद्धतऱ

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, वितकारा, वंडीगढ़

मॉकटेल का प्रामाणिक नाम: कांजी

मॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम: कांजी

विधि: शेक

इतिहास:

कांजी पंजाब, उत्तर प्रदेश और राजस्थान का मूल प्रोबायोटिक पेय है। कोम्बुचा द्वारा इंस्टाग्राम और हिप्स्टर फूड ट्रेंड पर कब्जा करने से बहुत पहले से यह स्थानीय आहार का हिस्सा रहा है। वास्तव में, इतिहासकारों का मानना है कि कांजी का सबसे पहला उल्लेख सिंधु घाटी के अभिलेखों से मिलता है।

सामग्री

क्रमांक	सामग्रीयाँ	मात्रा
1	पानी	250 मि.ली
2	बाजरा	10 ग्राम
3	ज्वार बाजरा	10 ग्राम
4	रागी बाजरा	10 ग्राम
5	फॉक्सटेल बाजरा	10 ग्राम
6	नमक	2 ग्राम
7	काली मिर्च	2 ग्राम
8	काली मिर्च	1 पाउच
9	लाल मिर्च पाउडर	2 ग्राम
10	शहद	5 ग्राम

पूर्व तैयारी की विधि

सभी बाजरे को पहले से भिगो दें।

मॉकटेल की तस्वीर



बनाने की विधि:

1. एक कांच का कंटेनर लें और उस में 250 मिली लीटर ठंडा पानी डालें।
2. इसमें पहले से भिगोया हुआ बाजरा डालें।
3. सारे मसाले लेकर इसमें डाल दीजिए और अच्छे से चला लीजिए।
4. इसे कैफे में साफ लपेट से कसकर ढक दें ताकि यह हवा के संपर्क में आने से दूर रहे।
5. इसे कमरे के तापमान पर 3 दिनों के लिए फर्मेंटेशन के लिए रखें।
6. इसे पुराने जमाने के गिलास में ठंडा करके परोसें और लॉग से गार्निश करें।

गार्निश: लॉग

कांच के बर्तन: पुराने फैशन का कांच

सर्विंग साइज़: 250 मि.ली.

नाम: डॉ. सिद्धार्थ बेदी

पदनाम: सहायक प्रोफेसर



सेवानिवृत्ति समाचार

Retirement Announcement

After 32 years 05 months of dedicated service to the NCHMCT, NOIDA Smt. Jyoti Srivastava, Assistant Retired on dated 31.08.2023, NCHMCT NOIDA Organized a farewell function at 4:00 pm at Meeting Room.



NCHMCT NOIDA "Wishing you good times, good health, and good friends beside you in your retirement."