

# आतिथ्यम्

अंक XX, सितंबर 2024

समाचार पत्र  
राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैंटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद्

## आतिथ्यम्



माननीय उपराष्ट्रपति ने विश्व पर्यटन दिवस (दिनांक 27.09.2024) की पूर्व संध्या पर "पर्यटन मित्र" और कई अन्य कार्यक्रमों सहित पर्यटन मंत्रालय की प्रमुख पहलों को प्रदर्शित करते हुए एक ऑडियो-विजुअल प्रस्तुति प्रमोचन किया।

27 सितंबर 2024 को माननीय केंद्रीय पर्यटन और संस्कृति मंत्री, श्री गजेन्द्र सिंह शेखावत की गरिमामयी उपस्थिति में एक समझौता-ज्ञापन का आदान-प्रदान किया गया।



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

ए-34, सेक्टर-62, नोएडा-201309  
[www.nchm.nic.in](http://www.nchm.nic.in)



।।'k

श्री ज्ञान भूषण, आईइएस

वरिष्ठ आर्थिक सलाहकार एवं सीईओ, एनसीएचएमसीटी

i;Vu e=ky;]Hkkjr ljdkj

प्रिय पाठकों,

आपका हार्दिक अभिनंदन !

मुझे आशा है कि हमारे समाचार पत्र का नवीनतम अंक (आतिथ्यम् का बीसवां अंक) आपकी सकुशल अवस्था में प्रसारित होगा।

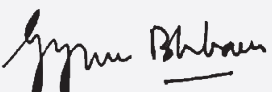
उम्मीद करते हैं कि सुव्यवस्थित रूप से संयोजित आतिथ्यम्, जिससे हम सभी परस्पर एक-दूसरे से जुड़े रहते हैं और अधुनातन जानकारीयां प्राप्त करते हैं, आप सभी इसका स्वागत करेंगे। पिछले कुछ अंकों से यह महत्वपूर्ण समाचारों, शैक्षिक-जगत के परिवर्तनों, कार्यक्रमों, नवाचारों और उपलब्धियों को साझा करने के लिए एक बेहतरीन संचार साधन सिद्ध होते हुए, हमारे शैक्षणिक पारिस्थितिकी के भीतर समन्वय भाव के विकास को भी बढ़ावा दे रहा है।

इस अंक में स्वतंत्रता दिवस की पूर्व संध्या पर राष्ट्रीय उत्सव के कार्यक्रम, भारत के माननीय उप-राष्ट्रपति द्वारा 'पर्यटन मित्र' पहल के शुभारंभ की झलकियां तथा विश्व पर्यटन दिवस के अवसर पर माननीय केंद्रीय पर्यटन एवं संस्कृति मंत्री की गरिमामयी उपस्थिति में विज्ञान भवन, नई दिल्ली में वर्ष 2024 के लिए केंद्रीय आईएचएम और औद्योगिक सहभागियों के बीच समझौता ज्ञापन के आदान-प्रदान जैसे समाचार शामिल हैं।

सरकारी योजनाएं जैसे "एक पेड़ माँ के नाम" पर आधारित वृक्षारोपण अभियान, "स्वच्छता पखवाड़ा", हिंदी पखवाड़ा के आयोजन द्वारा सभी आधिकारिक संचार सूत्रों के अंतर्गत राजभाषा हिंदी के प्रयोग को लेकर प्रतिबद्धता को यहां साझा किया गया है। भारत ने वर्ष 2024 में 'विश्व धरोहर समिति की बैठक' की मेजबानी की जो कि वैश्विक परिप्रेक्ष्य से एक बड़ी सफलता रही। इसे एक गर्व के अवसर के रूप में अपनाते हुए हमारे छात्रों और शिक्षण संकायों ने सहयोगी टीम के साथ एकजुट होकर कार्य किया। ऐसी ही कुछ स्मृतियां यहां साझा की गई हैं। राष्ट्रपति भवन सांस्कृतिक केंद्र की 'विमर्श संगोष्ठी' नाम की पहल के अंतर्गत व्याख्यान श्रृंखला की झलक, जिसमें हमारे संस्थान के छात्रों और संकाय सदस्यों ने भाग लिया तथा परिषद और संबद्ध संस्थानों द्वारा आयोजित 'एंटी-रैगिंग सप्ताह' का सफलता पूर्वक आयोजन किया गया।

परिषद और संस्थानों द्वारा संकाय संवर्धन कार्यक्रम, कार्यशालाओं और प्रशिक्षण कार्यक्रमों का नियमित आयोजन समग्र शैक्षणिक प्रतिबद्धता को बढ़ावा देता है और सर्वांगीण विकास के लिए गुणवत्ता स्थापन को एक आवश्यक मापदंड के रूप में लेकर हमारे व्यापक दृष्टिकोण को दर्शाता है। अपनी अनुकूलन शीलता तथा समस्या-समाधान क्षमताओं के आत्म-संवर्धन के लिए व्यावहारिक अनुप्रयोगों एवं वैश्विक रुझानों, तकनीकी विकासों के साथ अद्यतन रहें। इंटरशिप, शोध परियोजनाएं, सामुदायिक सहभागिता और पाठ्येतर गतिविधियों जैसे कार्यक्रमों का आयोजन करते रहें जो कि वलास रूम शिक्षा को बेहतर बनाने और एक विस्तृत दृष्टि कोण को विकसित करने के उत्कृष्ट उपाय हैं।

मैं कामना करता हूँ कि आपका आज और आने वाला कल एकाग्रता, सकारात्मकता और सफलता से परिपूर्ण हो!

  
( Gyan Bhushan )

# प्रमुख गतिविधियां एक नजर में

## (जुलाई-सितंबर 2024) @ एनसीएचएमसीटी

- दिनांक 21 से 31 जुलाई, 2024 तक आयोजित विश्व विरासत समिति की बैठक (डब्ल्यूएचसीएम) में सम्मिलित होने के लिए पूरे भारत वर्ष से आईएचएम छात्र और संकाय सदस्य राष्ट्रीय परिषद के परिसर में एकत्र हुए।
- 46वें डब्ल्यूएचसीएम सत्र में, सभी आमंत्रित प्रतिनिधि दिल्ली हाट के अद्भुत दृश्य से मंत्र मुग्ध हो गए, जिसमें एक वास्तविक बाजार व्यवस्था में पारंपरिक शिल्प, व्यंजन और प्रस्तुतियों के माध्यम से भारत की समृद्ध संस्कृति प्रदर्शित की गई।
- श्री नाहर सिंह (एमटीएस) 29 वर्षों की समर्पित सेवा के बाद दिनांक 31 जुलाई, 2024 को सेवानिवृत्त हुए। राष्ट्रीय परिषद ने उन्हें और उनके परिवार को भविष्य के लिए शुभकामनाएं देते हुए विदाई देकर उनकी प्रतिबद्ध सेवा का सम्मान किया।
- सभी आईएचएम और एफसीआई में एक सुरक्षित, समावेशी और सहायक अधिगम वातावरण को बढ़ावा देने के लिए राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैंटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद, नोएडा द्वारा एंटी रैंगिंग सप्ताह, दिनांक 12.08.2024 - 18.08.2024 मनाया गया।
- दिनांक 13 अगस्त 2024 को, राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैंटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद, नोएडा के अकादमिक प्रभाग ने "एक पेड़ माँ के नाम" विषय पर एक वृक्षारोपण अभियान की मेजबानी की।
- दिनांक 15 अगस्त, 2024 को राष्ट्रीय परिषद में स्वतंत्रता दिवस मनाया गया, जहां निदेशक (शैक्षणिक एवं वित्त-प्रभार)/ शैक्षणिक एवं निदेशक (अध्ययन) समेत सभी अधिकारी, संकाय सदस्य, कर्मचारी और छात्र समूह इस राष्ट्रीय उत्सव के आयोजन का हिस्सा बनने के लिए एक साथ आए।
- "एक पेड़ माँ के नाम" वृक्षारोपण अभियान के हिस्से के रूप में दिनांक 21 अगस्त, 2024 को अपराह्न 12:30 बजे लगभग राष्ट्रीय परिषद के परिसर में मुख्य प्रवेश के पास तथा बालक छात्रावास के सामने पौधे लगाए गए।
- राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैंटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद (एनसीएचएम)-भारतीय पाक संस्थान, नोएडा (आईसीआई); भारतीय होटल प्रबंध (आईएचएम), पूसा और भारतीय पाक संस्थान (आईसीआई) नोएडा के छात्रों और शिक्षकों ने राष्ट्रपति भवन में विमर्श श्रृंखला के अंतर्गत दिनांक 22 अगस्त, 2024 को पद्मश्री शेफ संजीव कपूर के व्याख्यान में भाग लिया।
- राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैंटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद (एनसीएचएमसीटी) कार्यालय ने दिनांक 23.08.2024 को नगर राजभाषा कार्यान्वयन समिति (कार्यालय) की 47वीं बैठक आयोजित की जिसमें नयाकास, नोएडा के सभी कार्यालय प्रमुखों ने अपनी उपस्थिति दर्ज कराई।
- पर्यटन मंत्रालय के निर्देशानुसार और वरिष्ठ आर्थिक सलाहकार एवं मुख्य कार्यकारी अधिकारी राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैंटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद (एनसीएचएमसीटी) (श्री ज्ञान भूषण) के मार्ग दर्शन में, अधिकारियों और कर्मचारियों ने वैश्विक अभियान # एक पेड़ माँ के नाम # प्लांट 4 मटर के लिए दिनांक 30.08.2024 को परिषद के परिसर में वृक्षारोपण किया।
- दिनांक 14 सितंबर से 30 सितंबर 2024 तक 'राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैंटरिंग टेक्नोलॉजी' के कार्यालय में "हिंदी पखवाड़ा" का आयोजन किया गया, जहां स्थायी और संविदा अधिकारी सदस्यों के लिए कई प्रतियोगिताओं का आयोजन किया गया।
- राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैंटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद (एनसीएचएमसीटी) ने भारतीय होटल प्रबंध (आईआईएम) कोलकाता के साथ साझेदारी में दिनांक 16-21 सितंबर, 2024 तक एक संकाय संवर्धन कार्यक्रम (एफडीपी) की मेजबानी की जो "आतिथ्य उद्योग में डिजिटल मार्केटिंग" विषय पर संबद्ध भारतीय होटल प्रबंध (आईएचएम) के शिक्षकों को प्रशिक्षित करने के उद्देश्य पर केंद्रित था।
- दिनांक 17 सितंबर से 2 अक्टूबर, 2024 तक राष्ट्रीय परिषद के कार्यालय में "स्वच्छता पखवाड़ा" मनाया गया। इस अवसर पर 'स्वच्छता ही सेवा' अभियान शुरू किया गया।
- शेफ अतुल कोचर ने दिनांक 26 सितंबर 2024 को राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैंटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद (एनसीएचएमसीटी) के संबद्ध संस्थानों के सभी संकाय सदस्यों और छात्रों के लिए 'पाक उद्यमिता और व्यावसायिक गणनीतियों' पर एक ऑनलाइन व्याख्यान दिया।
- विश्व पर्यटन दिवस, 27 सितंबर 2024 की पूर्व संध्या पर, माननीय उप-राष्ट्रपति ने पर्यटन मंत्रालय की अन्य प्रमुख पहलों सहित "पर्यटन मित्र" कार्यक्रम को प्रदर्शित करते हुए एक दृश्य-श्रव्य प्रस्तुति लोकार्पित की।
- विश्व पर्यटन दिवस पर श्री गजेंद्र सिंह शेखावत ने विज्ञान भवन, नई दिल्ली में केंद्रीय भारतीय होटल प्रबंध (आईएचएम) और शीर्ष उद्योग भागीदारों के बीच एक समझौता ज्ञापन के आदान-प्रदान के लिए अपनी माननीय उपस्थिति के साथ विश्व पर्यटन दिवस के अवसर की शोभा बढ़ाई।
- दिनांक 30 सितंबर 2024 को "राजभाषा हिंदी में टिप्पण एवं प्रारूपण में चुनौतियाँ एवं समाधान" विषय पर एक पूर्ण दिवसीय कार्यशाला का आयोजन किया गया।
- दिनांक 30 सितंबर 2024 को राष्ट्रीय परिषद के कार्यालय में हिंदी पखवाड़ा 2024 का समापन एवं पुरस्कार वितरण समारोह एम पी हॉल में संपन्न हुआ।

# गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



दिनांक 21 से 31 जुलाई, 2024 तक आयोजित विश्व धरोहर समिति की बैठक के लिए पूरे भारत से भारतीय होटल प्रबंध (आईएचएम) के संकाय सदस्य और छात्र राष्ट्रीय परिषद (एनसीएचएमसीटी) परिसर में एकत्र हुए।

# गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



46वीं विश्व धरोहर समिति की बैठक दिनांक 21 से 31 जुलाई 2024 तक भारत मंडपम, प्रगति मैदान, नई दिल्ली में आयोजित की गई थी। इसमें पूरे भारत से आईएचएम, आईसीआई और आईआईटीएम संस्थानों के 318 छात्रों और शिक्षकों की स्वयं सेवकों के तौर पर महत्वपूर्ण भूमिका में रहकर एक सक्रिय भागीदारी रही। इस वैश्विक मंच के सफल क्रिया नवयन में उनके समर्पण और विशेषज्ञता ने 11 दिनों की लंबी अवधि के दौरान आयोजित बैठक के सुचारु संचालन को सुनिश्चित करने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाई।

दिनांक 13 अगस्त, 2024 को, राष्ट्रीय परिषद नोएडा के शैक्षणिक विभाग ने "एक पेड़ मों के नाम" विषय पर एक वृक्षारोपण अभियान की शुरुआत की, जिसमें निदेशक (शैक्षणिक), निदेशक (अध्ययन), और अन्य अधिकारी तथा कर्मचारी सदस्य शामिल हुए।



# गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



सभी आईएचएम और एफसीआई में एक सुरक्षित, समावेशी और सहायक अधिगम वातावरण को बढ़ावा देने के लिए एनसीएचएमसीटी नोएडा में एंटीरैगिंग सप्ताह, दिनांक 12.08.2024 - 18.08.2024 मनाया गया। इस सप्ताह के दौरान, छात्रों ने प्रतिज्ञा लेना, नारा लिखना, पोस्टर बनाना, सर्वश्रेष्ठ भाषण और ड्रामा लिखना जैसे कई कार्यक्रमों/प्रतियोगिताओं में भाग लिया। एंटी-रैगिंग क्लब का नेतृत्व छात्र समन्वयक सुश्री प्राची गुप्ता और श्री आदित्य सिंह डधवाल (एम.एससी.एच.ए. 2023-25 बैच के छात्र) ने किया।



# गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



दिनांक 15.08.2024 को राष्ट्रीय परिषद के कार्यालय में स्वतंत्रता दिवस समारोह का आयोजन किया गया। राष्ट्रीय परिषद के सभी अधिकारियों एवं कर्मचारियों तथा सभी एम.एससी. एनसीएचएमआईएच, नोएडा के छात्रों की उत्साह पूर्ण भागीदारी रही।

एनसीएचएम-आईएच नोएडा, आईएचएम पूसा और भारतीय पाककला संस्थान (आईसीआई) नोएडा के छात्रों और संकाय सदस्यों ने दिनांक 22 अगस्त, 2024 को राष्ट्रपति भवन में भारत की उल्लेखनीय सफलता की कहानियाँ विमर्श श्रृंखला के अंतर्गत पद्मश्री शेफ संजीव कपूर के व्याख्यान में भाग लिया।





**"Rashtrapati Bhavan  
Vimarsh Shrinkhala"**  
A lecture by



**Chef Sanjeev Kapoor**  
Padma Shri Awardee, Culinary Icon,  
Humanitarian, and Entrepreneur

**Venue:**  
Rashtrapati Bhavan Cultural Centre  
(RBCC) Rashtrapati Bhavan  
**Time:** 2:15 PM  
**Date:** 22<sup>nd</sup> August, 2024

# गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



नगर राजभाषा कार्यान्वयन समिति (कार्यालय), नोएडा की 47वीं बैठक 23 अगस्त 2024 को राष्ट्रीय परिषद कार्यालय में आयोजित की गई, जिसमें नराकास, नोएडा के सभी कार्यालय प्रमुखों ने अपनी उपस्थिति दर्ज कराई।

पर्यटन मंत्रालय के निर्देशानुसार और वरिष्ठ आर्थिक सलाहकार एवं मुख्य कार्यकारी अधिकारी राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद (श्री ज्ञान भूषण) के मार्ग दर्शन में, अधिकारियों और कर्मचारियों ने वैश्विक अभियान # एक पेड़ माँ के नाम# पौधा 4माँ के लिए दिनांक 30.08.2024 को परिषद के परिसर में वृक्षारोपण किया।



# गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



राष्ट्रीय शिक्षा नीति 2020 दिशा निर्देशों को लागू करने के लिए परिषद की पहल के हिस्से के रूप में परिषद ने संबद्ध आईएचएम के शिक्षकों को प्रशिक्षित करने के उद्देश्य से "आतिथ्य उद्योग में डिजिटल मार्केटिंग" विषय पर केंद्रित 6 - दिवसीय संकाय संवर्धन कार्यक्रम (एफडीपी) आयोजित किया। कार्यक्रम दिनांक 16 से 21 सितंबर 2024 तक राष्ट्रीय परिषद के परिसर में भारतीय प्रबंधन संस्थान (आईआईएम), कोलकाता के सहयोग से आयोजित किया गया था। कार्यशाला माध्यम में आयोजित कार्यक्रम से आईएचएम प्राचार्यों और देश भर के विभिन्न आईएचएम के कुल 31 संकाय सदस्यों को लाभ हुआ। इस कार्यशाला ने आतिथ्य के लिए तैयार डिजिटल मार्केटिंग में नए रुझानों और रणनीतियों की खोज की। सभी 21 केंद्रीय आईएचएम के प्राचार्य और संकाय प्रतिनिधि इस संकाय संवर्धन कार्यक्रम में सम्मिलित हुए।



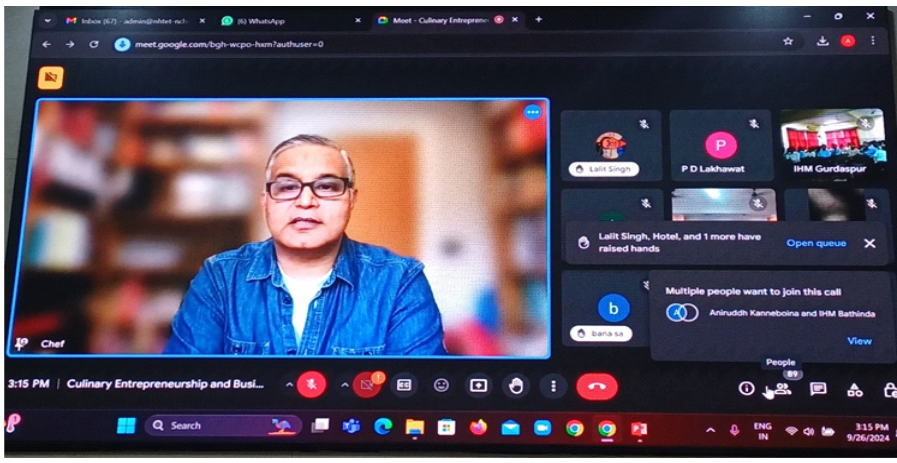
राष्ट्रीय परिषद के कार्यालय में दिनांक 17 सितंबर से 2 अक्टूबर 2024 तक "स्वच्छता पखवाड़ा" मनाया गया, जिसके अंतर्गत स्वच्छता की शपथ द्विभाषी रूप में ली गई। इस आयोजन के लिए प्रचार बैनर भी द्विभाषी माध्यम में बनाए गए थे।

# गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

एनसीएचएमसीटी ने प्रतिभागियों के बीच स्वच्छता और पर्यावरणीय उत्तर दायित्व को बढ़ावा देने के लिए शपथ समारोह और वृक्षारोपण अभियान के साथ स्वच्छता पखवाड़ा के अंतर्गत "स्वच्छता ही सेवा अभियान" शुरू किया।



‘राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद’ के कार्यालय में 14 सितंबर से 30 सितंबर 2024 तक हिंदी पखवाड़ा का आयोजन किया गया, जिसमें रचनात्मक (मौलिक कहानी) लेखन प्रतियोगिता, हिंदी भाषा ज्ञान (प्रश्नोत्तरी) प्रतियोगिता, अनुवाद प्रतियोगिता और हिंदी आशु भाषण प्रतियोगिता शामिल रही। इसी श्रृंखला में हिंदी पखवाड़ा 2024 का समापन कार्यक्रम दिनांक 30.09.2024 को एमपी हॉल में संपन्न हुआ। इस कार्यक्रम की मुख्य अतिथि श्रीमती शोभा रानी, संयुक्त निदेशक (सेवानिवृत्त), राजभाषा विभाग, भारत सरकार रही। कार्यक्रम में निदेशक (प्र एवं वि) प्रभासी व निदेशक (शैक्षणिक) ने अपने संबोधन से हिंदी पखवाड़ा के सभी प्रतिभागियों का उत्साहवर्धन करते हुए सभी को पूरे वर्ष हिंदी में कार्य करने के लिए प्रेरित किया। श्रीमती कृष्णा गौनियाल, मनोनीत हिंदी अधिकारी द्वारा कार्यालय में हिंदी कार्यान्वयन को लेकर किये जा रहे प्रयासों की विशेष रूप से प्रशंसा की गई और तदोपरान्त श्रीमती कृष्णा गौनियाल द्वारा ही हिंदी पखवाड़ा 2024 में आयोजित विभिन्न प्रतियोगिताओं के विजेताओं के नाम घोषित किये गये। अलग-अलग हिंदी प्रतियोगिताओं के कुल 12 विजेताओं को मुख्य अतिथि श्रीमती शोभा रानी द्वारा पुरस्कार राशि व प्रमाण पत्र से सम्मानित किया गया और कुल 19 कर्मचारियों को प्रोत्साहन पुरस्कार राशि व प्रतिभागिता प्रमाण पत्र प्रदान किये गए। इस आयोजन के लिए सभी बैनर, स्टैंडी एवं अन्य प्रचार सामग्री द्विभाषी (हिंदी और अंग्रेजी) माध्यम में बनाई गई थी।



शेफ अतुल कोवर ने दिनांक 26 सितंबर, 2024 को अपराह्न 3:00 से 4:30 बजे तक Google मीट के माध्यम से "पाक उद्यमिता और व्यावसायिक करण नीतियाँ" पर एक ऑनलाइन व्याख्यान दिया। इसमें विभिन्न संबद्ध आईएचएम के कुल 295 संकाय सदस्यों और 5327 छात्रों ने भाग लिया और व्याख्यान से लाभान्वित हुए।

# गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



विश्व पर्यटन दिवस, 27 सितंबर 2024 की पूर्व संध्या पर माननीय उप-राष्ट्रपति ने पर्यटन मंत्रालय की प्रमुख पहलों को प्रदर्शित करने वाली एक दृश्य-श्रव्य प्रस्तुति लोकार्पित की जिसमें "पर्यटन मित्र" कार्यक्रम, सर्वश्रेष्ठ पर्यटन गांवों की पहचान, हॉस्पिटैलिटी शाखाओं के साथ साझेदारी, पर्यटन और आतिथ्य उद्योग का स्तर और अतुल्य भारत कंटेंट हब पर हैंड बुक प्रदर्शित की गई।



माननीय केंद्रीय पर्यटन और संस्कृति मंत्री, श्रीगजेंद्र सिंह शेखावत ने केंद्रीय आईएचएम और शीर्ष उद्योग भागीदारों के बीच विज्ञान भवन, नई दिल्ली में एक समझौता ज्ञापन के आदान-प्रदान के लिए अपनी उपस्थिति के साथ विश्व पर्यटन दिवस कार्यक्रम की शोभा बढ़ाई। "गोइंग ग्लोबल विद इंडियन हॉस्पिटैलिटी" विषय के अंतर्गत इस साझेदारी का उद्देश्य शैक्षिक सहयोग को बढ़ाना, उद्योग के अनुभव को बढ़ावा देना और कौशल विकसित करना है, जिससे विश्वस्तर पर भारतीय आतिथ्य मानकों को विस्तार दिया जा सके।



दिनांक 30 सितंबर, 2024 को राष्ट्रीय परिषद् में "राजभाषा हिंदी भाषा में टिप्पण एवं प्रारूपण में चुनौतियाँ एवं समाधान" विषय पर एक पूर्ण दिवसीय कार्यशाला आयोजित की गई।

### एआईएचएम, चंडीगढ़



कैंपस फ्रांस स्कॉलरशिप (08 जुलाई, 2024- 27 जुलाई, 2024) के अंतर्गत रीत सेठी, 5वां सेमेस्टर, एआईएचएम, चंडीगढ़ की छात्रा को फ्रांस में एक प्रशिक्षण कार्यक्रम के लिए चयनित किया गया।

### आईएचएम, चेन्नई



आईएचएम चेन्नई ने अपने प्रशासनिक स्टाफ सदस्यों के लिए दिनांक 21.08.2024 से 23.08.2024 तक एक संकाय संवर्धन कार्यक्रम (एफडीपी) का आयोजन किया।

### आईएचएम, अहमदाबाद



आईएचएम अहमदाबाद ने भारत पर्यटन मुंबई और आईएचएम रायपुर के सहयोग से भारत सरकार के "एक भारत श्रेष्ठ भारत" अभियान के हिस्से के रूप में गुजरात छत्तीसगढ़ फूड फेस्टिवल 2024 की मेजबानी की।

### आईएचएम, गोवा



उपनिदेशक डॉ. सुष्मिता भट्टाचार्य और नगर राजभाषा कार्यान्वयन समिति के सदस्य सचिव श्री अजय रुगे ने आईएचएम, गोवा को 2023-2024 के दौरान राजभाषा कार्यान्वयन में उत्कृष्टता के लिए तीसरा पुरस्कार प्रदान किया।

### आईएचएम, हैदराबाद



आईएचएम हैदराबाद ने 24-25 सितंबर, 2024 को तृतीय उभरती व्यावसायिक प्रतियोगिता और द्वितीय उभरती शेफ प्रतियोगिता की मेजबानी की, जिसमें उत्कृष्ट आतिथ्य प्रतिभा का प्रदर्शन करने के लिए पूरे भारत से 20 से अधिक महाविद्यालयों का स्वागत किया गया।

### आईएचएम, तिरुवनंतपुरम



आईएचएम तिरुवनंतपुरम ने छात्रों के बीच सांस्कृतिक आदान-प्रदान और सराहना को बढ़ावा देने के लिए पारंपरिक प्रदर्शन प्रतियोगिता के साथ विश्व पर्यटन दिवस मनाया।

### आईएचएम, पूसा



आईएचएम पूसा ने दिनांक 15 सितंबर 2024 को होटल रिसेप्शन के व्यापार में विश्व कौशल प्रतियोगिता, ल्योन, फ्रांस में कांस्य पदक जीतकर पूरे भारत वर्ष को गौरवान्वित किया और दिनांक 30 जुलाई 2024 को दिल्ली में आयोजित इंडिया टुडे एजुकेशन कॉन्वलेव में सर्वश्रेष्ठ होटल प्रबंधन कॉलेज का पुरस्कार जीता।

### आईएचएम, बोधगया



आईएचएम बोधगया ने बिहार पर्यटन विभाग के मार्गदर्शन में दिनांक 11 से 25 सितंबर, 2024 तक पर्यटन मित्र और पर्यटन दीदी प्रशिक्षण कार्यक्रमों का सफलता पूर्वक संचालन किया। कार्यक्रम के प्रतिभागियों में होटल कर्मचारी, टैक्सी ड्राइवर, फोटोग्राफर, ट्रैवल एजेंट और अन्य प्रमुख पर्यटन हितधारक शामिल थे।

### आईएचएम, दीमापुर



विश्व पर्यटन दिवस पर संस्थान ने एक कार्यक्रम आयोजित किया जिसमें "पर्यटन और शांति" विषय को दर्शाया गया, जिसमें भाषण, गीत, नृत्य और पारंपरिक पोशाक का प्रदर्शन किया गया। कार्यक्रम में सांस्कृतिक विविधता का जन्म मनाया गया और सद्भाव को बढ़ावा देने में पर्यटन के महत्व पर प्रकाश डाला गया।

### आईएचएम, फ़रीदाबाद



आईएचएम फ़रीदाबाद ने होटल ललित मांगर, फ़रीदाबाद के अधिकारीयों के लिए 6 दिवसीय कौशल परीक्षण और प्रमाणन पाठ्यक्रम का आयोजन किया।

### आईएचएम, हमीरपुर



हालही में आईएचएम हमीरपुर में आपदा प्रबंधन प्रशिक्षण के अंतर्गत स्कूल सुरक्षा कार्यक्रम पर 4दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया, जिसमें विभिन्न विषयों के 70 स्कूल शिक्षकों ने भाग लिया, जहां वे आपातकालीन स्थितियों के लिए तैयार थे।

### आईएचएम, रामनगर



आईएचएम रामनगर द्वारा 5 दिवसीय होम स्टे प्रशिक्षण कार्यक्रम (21 अगस्त से 25 अगस्त 2024 तक) उत्तराखंड पर्यटन विकास बोर्ड के प्रायोजन से आयोजित किया गया।

### एसआईएचएम, उदयपुर



प्रथम वर्ष के छात्रों (विश्वेंद्र सिंह, शिशांक बख्शी और जितेंद्र पटेल) ने 27 सितंबर, 2024 को मोहनलाल सुखाड़िया विश्वविद्यालय, उदयपुर में आयोजित अंतर-महाविद्यालय प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिता में प्रथम स्थान प्राप्त किया।

### आईएचएम, रांची



पर्यटन विभाग, झारखंड सरकार के सहयोग से आईएचएम रांची ने दिनांक 25 से 27 सितंबर, 2024 तक 3 दिवसीय, भारत का पहला अंतर्राष्ट्रीय शेफ शिखर सम्मेलन: झारखंड के स्वदेशी व्यंजनों पर एक पाक अभियान का सफलता पूर्वक आयोजन किया, जिसमें प्रसिद्ध शेफ, खाद्य फोटोग्राफर और खाद्य ब्लॉगर शामिल हुए।



# राष्ट्रीय परिषद् के संस्थान

पुरस्कार, उपलब्धियाँ तथा अन्य महत्वपूर्ण समाचार

## एफसीआई, अलीगढ़



विश्व पर्यटन दिवस 27 सितंबर को पूरे जोश और उत्साह के साथ मनाया गया। यह कार्यक्रम सिटी मॉल अलीगढ़ में मनाया गया।

## आईएचएम, मेरठ



आईएचएम मेरठ ने 'साक्षात्कार के लिए निजी सौंदर्य और मेकअप' पर सुश्री हिमानी (वीएलसीसी, मेरठ) द्वारा आयोजित एक कार्यशाला (14 सितंबर, 2024 को) की मेजबानी की।

## आईएचएम, श्रीशक्ति



पृथ्वी दिवस - 29 अगस्त 2024 को मनाया गया। छात्रों ने आईएचएम श्री शक्ति परिसर में पेड़ लगाए।

## आईएचएम गुरुनानक, कोलकाता



हाल ही में गुरुनानक आईएचएम में बेस्ट आउट ऑफ वेस्ट प्रतियोगिता आयोजित की गई।

### सेंट फ्रांसिस आईएचएम, मुंबई



सेंट फ्रांसिस आईएचएम ने ओणम संध्या के एक भव्य कार्यक्रम के साथ पारंपरिक रूप से ओणम मनाया। संस्थान ने दक्षिण पारंपरिक भारतीय सजावट प्रदर्शित की, जिससे छात्रों और अतिथियों को एक प्रभाव पूर्ण सांस्कृतिक अनुभव मिला जिसने केरल की समृद्ध विरासत को शोभायमान किया।

### पीआईएचएम, जयपुर



दुष्यंत गौतम (बी.एससी.एच एंड एच ए छात्र, 2021-24 बैच) को ऑकलैंड प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय, न्यूजीलैंड में आतिथ्य और पर्यटन में परास्नातक करने के लिए (मार्च 2025 से) 100% ट्यूशन नशुल्क छात्र वृत्ति पुरस्कार (लगभग 59,000 न्यूजीलैंड \$ जो 30,00,000 लाख रुपये के करीब है) के विजेता के रूप में चयनित किया गया।

## नयी पहल

### आईएचएम, हमीरपुर



आईएचएम हमीरपुर ने हमारे दैनिक जीवन में औषधीय पौधों के महत्व को समझने पर ध्यान केंद्रित करते हुए अश्वगंधा, इलायची, हरेड, भेदा, नीम, मोरिंगा, अर्जुन, कालीमिर्च पुदीना और लेमन ग्रास सहित औषधीय पौधों के विषय में छात्रों को पढ़ाने के लिए एक हर्बलगार्डन की स्थापना की।

# याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

## सीआईएचएम, चंडीगढ़

**पकवान का प्रामाणिक नाम:** चूरमे के लड्डू

**स्थानीय नाम :** चूरमे के लड्डू

### इतिहास:

चूरमे के लड्डू एक पारंपरिक हरियाणवी मिठाई है जो भुने हुए बेसन (बेसन), गुड़ और घी से बनाई जाती है। यह एक लोकप्रिय व्यंजन है जिसका आनंद अवसर त्योहारों और विशेष अवसरों पर लिया जाता है।

### व्यंजन विधि

| क्रमांक | सामग्रियाँ                  | मात्रा  |
|---------|-----------------------------|---------|
| 1       | भुना हुआ बेसन का आटा (बेसन) | 1 कप    |
| 2       | घिसा हुआ गुड़               | 1 कप    |
| 3       | इलायची पाउडर                | 1 चम्मच |
| 4       | देसी घी                     | ¼ कप    |
| 5       | बारीक कटे बादाम और पिस्ता   | ¼ कप    |

### बनाने की विधि:

1. बेसन को भून लें: अगर बेसन अभी तक नहीं भूना है तो बेसन को सूखी कड़ाही में खुशबू आने और हल्का भूरा होने तक भून लें।
2. गुड़ को पिघलाएं: एक अलग सॉस पैन में, धीमी आंच पर गुड़ को पिघलाएं, बीच-बीच में हिलाते रहें जब तक कि यह एक चिकनी चाशनी न बन जाए।
3. सामग्री को मिलाएं: गुड़ की चाशनी को आंच से उतार लें और भुना हुआ बेसन, इलायची पाउडर और कटे हुए मेवे (यदि उपयोग कर रहे हैं) डालें। तब तक अच्छी तरह मिलाएं जब तक सभी सामग्री समान रूप से मिल न जाएं।

## मीठे पकवान की तरवीर



4. लड्डूओं को आकार दें: जब तक मिश्रण गर्म हो, छोटे-छोटे हिस्से लें और गोल आकार में लड्डू बना लें।
5. ठंडा करें और परोसें: किसी एयर टाइट कंटेनर में रखने से पहले लड्डूओं को पूरी तरह ठंडा होने दें।

### सावधानियां:

1. बेहतर स्वाद के लिए, आप गुड़ की चाशनी में एक बड़ा चम्मच दूध या क्रीम मिला सकते हैं।
  2. आप लड्डू में अन्य मेवे जैसे काजू या अखरोट भी मिला सकते हैं।
- इन स्वादिष्ट और विशुद्ध चूरमे के लड्डूओं का आनंद लें!

**नाम :** श्रीमती शशि भाटिया  
**पद :** विभागाध्यक्ष



## एसआईएचएम, अगरतला

**पकवान का प्रामाणिक नाम:** भंगुई

**स्थानीय नाम :** भंगुई

### इतिहास:

भंगुई को तिप्रासा क्षेत्र की कई लोक कथाओं में दर्शाया गया है, यह त्रिपुरा में राजाओं और महाराजाओं के समय से ज्ञात सबसे पुराने व्यंजनों में से एक है।

### व्यंजन विधि

| क्रमांक | सामग्रियाँ   | मात्रा       |
|---------|--------------|--------------|
| 1       | विपविपा चावल | 1 किलो       |
| 2       | सरसों का तेल | 15-20 मिली.  |
| 3       | प्याज        | 2-3 पीस      |
| 4       | अदरक         | 10-15 ग्राम  |
| 5       | नमक          | 1 बड़ा चम्मच |

## मीठे पकवान की तरवीर



### बनाने की विधि:

1. चावल को लगभग एक घंटे के लिए भिगो दें। पानी पूरी तरह निकाल दें और इसे एक प्लेट में कुछ मिनट के लिए फैला दें।
2. एक बर्तन में चावल, प्याज, अदरक, घी और नमक को अच्छी तरह मिला लें।
3. केले के पत्ते के कोन बनाएं और कोन को चावल के मिश्रण से तब तक भरें जब तक वह 3/4 न भर जाए।

# याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

4. कोन के शीर्ष को बंद करें और इसे सुतली से बांधें। कोन जल रोधी होना चाहिए और उसमें से कोई चावल बाहर नहीं आना चाहिए या उसके अंदर पानी नहीं जाना चाहिए।
5. एक चौड़े बर्तन में पानी भरें और उसमें कोन डुबो दें। इसे करीब आधे घंटे तक उबलने दें।
6. आधे घंटे के बाद, इसे पानी से निकालें, इसे थोड़ा ठंडा होने दें और चावल के कोन को धीरे से खोलें। सुनिश्चित करें कि आप खोलते समय कोन से छेड़छाड़ न करें या उसे तोड़ें नहीं।

## फ्यूजन डिश:

- इसे घर में बने वहान मोसडेग (पोर्क सलाद) के साथ परोसा जा सकता है।
- इसे लाल मिर्च की चटनी के साथ भी परोसा जा सकता है।

नाम: लिपिका देबबर्मा  
पदनाम: अतिथि संकाय



## एसआईएचएम, दीमापुर

पकवान का प्रामाणिक नाम: : नेप नांग  
स्थानीय नाम : ब्लैक स्टिकी राइस पुडिंग

### इतिहास:

नेप नांग नागालैंड का एक पारंपरिक काले चावल का हलवा है, जो अपने समृद्ध, मिट्टी के स्वाद और आकर्षक बैंगनी रंग के लिए जाना जाता है। स्थानीय रूप से उगाए गए विपचिपे काले चावल से बनी, जिसे "निषिद्ध चावल" भी कहा जाता है, इस मिठाई को पानी, दूध और थोड़ी चीनी के साथ धीमी आँच पर पकाया जाता है जब तक कि दाने नरम न हो जाएं। चावल की प्राकृतिक मिठास, इसके पौष्टिक स्वाद के साथ मिलकर, नेप नांग को नागा व्यंजनों में एक पसंदीदा व्यंजन बनाती है। इसे अक्सर त्योहारों और विशेष अवसरों के दौरान परोसा जाता है, जो परंपरा और स्वाद का एक अनूठा मिश्रण पेश करता है।

### व्यंजन विधि

| क्रमांक | सामग्रियाँ | मात्रा       |
|---------|------------|--------------|
| 1       | काले चावल  | 50ग्राम      |
| 2       | दूध        | 500मिली.     |
| 3       | चीनी       | 2 बड़ा चम्मच |
| 4       | नमक        | 1 चुटकी      |

### बनाने की विधि:

1. काले विपचिपे चावल को ठंडे पानी से तबतक धोएं जब तक पानी साफ न निकल जाए।
2. चावल को एक समान पकाने के लिए 4-5 घंटे के लिए पानी में भिगो दें।
3. भीगे हुए चावल को छान लें और 4कप पानी के साथ एक बर्तन में डाल दें। इसे उबाल लें, फिर आँच को कम कर दें और इसे बीच-बीच में हिलाते हुए 40-45 मिनट तक उबलने दें।
4. जब चावल नरम हो जाए तो उसमें दूध, चीनी और नमक मिलाएं। इसे और 10-15मिनट तक उबलने दें, लगातार हिलाते रहें जबतक कि मिश्रण गाढ़ा न हो जाए।
5. परोसने से पहले हलवे को थोड़ा ठंडा होने दें। इसे गर्म या ठंडा परोसा जा सकता है।

## मीठे पकवान की तस्वीर



## पोषणका महत्व:

परोसने की मात्रा- 125ग्राम

| नेप नांग           |                |
|--------------------|----------------|
| कैलोरी मात्रा      | 190 कि. कैलोरी |
| कुल फैट            | 6.05 ग्राम     |
| कुल कार्बोहाइड्रेट | 39.7 ग्राम     |
| फाइबर मात्रा       | 2.16 ग्राम     |
| कुल प्रोटीन        | 4.32 ग्राम     |

## फ्यूजन डिश:

- नेप नांग टार्ट बनाया जा सकता है।
- ब्लैक स्टिकी राइस रिसोटो को मलाईदार सफेद सॉस में बनाया जा सकता है।

नाम : हिमांशु मिश्रा  
पदनाम : सहायक व्याख्याता



# याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

## एसआईएचएम, इंदौर

**पकवान का प्रामाणिक नाम:** बीना बघारा गोश्त  
**स्थानीय नाम :** बीना बघारा गोश्त

### इतिहास:

बिना बघारा गोश्त, जिसे बीना बघारा गोश्त भी कहा जाता है, मध्य प्रदेश के महाकौशल क्षेत्र में पकाया जाने वाला मांस है। जिसमें सभी कच्चे मांस को एक साथ मिट्टी के बर्तनों में बिना क्रम में लगाए एक साथ पकाया जाता है। यह रेसिपी स्थानीय लोगों के व्यस्ततम जीवन को दर्शाती है, ताकि वे अपना समय बचाने के लिए भोजन पकाने की विधि का चयन कर सकें। स्थानीय स्तर पर उपलब्ध सामग्रियों का उपयोग इस रेसिपी को अद्वितीय और विशिष्ट बनाता है। मूल रूप से यहां के लोगों का जीवन सरल है और यह सादगी उनके जीवन जीने के तरीके में झलकती है। प्राकृतिक सौंदर्य और संसाधनों से भरपूर महा कौशल अपनी शान का बिल्कुल भी दिखावा नहीं करता, बल्कि अपने आकर्षण से हर किसी को मोहित करते हैं। मां की गोद का स्वरूप मध्य प्रदेश का यह क्षेत्र महाकौशल वास्तव में कई रोचक तथ्य समेटे हुए है। यहां की जीवन शैली और खान-पान में जो विविधता और सरलता देखने को मिलती है, वह अन्यत्र आसानी से नहीं मिल सकती।

### व्यंजन विधि

| क्रमांक | सामग्रियाँ                   | मात्रा       |
|---------|------------------------------|--------------|
| 1       | मटन (फैट सहित)               | 500ग्राम     |
| 2       | प्याज (बारीक कलियों में कटे) | 180ग्राम     |
| 3       | लहसुन                        | 50ग्राम      |
| 4       | जीरा साबुत                   | 10 ग्राम     |
| 5       | लाल मिर्च                    | कुल 12-14    |
| 6       | साबुत धनिया                  | 15 ग्राम     |
| 7       | पीसी हुई हल्दी               | 5 ग्राम      |
| 8       | नमक                          | स्वादानुसार  |
| 9       | लौंग                         | कुल 4-5      |
| 10      | काली मिर्च के दाने           | कुल 8-9      |
| 11      | दालचीनी                      | 1/2 इंच लंबी |
| 12      | बड़ी इलायची                  | कुल 2        |
| 13      | हरी इलायची                   | कुल 3-4      |
| 14      | पत्थर फूल                    | 2 ग्राम      |
| 15      | खस खस                        | 10 ग्राम     |
| 16      | तेज़ पत्ता                   | कुल 2-3      |
| 17      | तेल                          | 50मिली.      |
| 18      | धनिया के पत्ते               | सजाने के लिए |
| 19      | पानी                         | 1.5लीटर      |

### पकवान की तस्वीर



### बनाने की विधि:

1. तेल गरम करें और उसमें सारे साबुत मसाले डालकर धीमी आंच पर हल्का सुनहरा होने तक भून लें। इन्हें ठंडा होने दें और पानी डालकर सिलबट्टा या मिक्सर पर पेस्ट बना लें।
2. उसी मिक्सर में लहसुन और जीरा का पेस्ट बनाकर अलग रख लें।
3. अब साबुत लाल मिर्च, धनिया के बीज और हल्दी पाउडर का पेस्ट बनाकर अलग रख लें।
4. अब एक हांडी में मटन और पानी डालकर उबलने के लिए रख दें। जब उबल जाए तो चम्मच की सहायता से ऊपर का मैल (अशुद्धता) हटा दें।
5. अब इसमें तेल और लहसुन का पेस्ट डालें और ढककर 5-6 मिनट तक पकाएं।
6. अब इसमें लाल मिर्च, हल्दी और धनिया का पेस्ट और गरम मसाला पेस्ट डालकर धीमी आंच पर मटन पकने तक पकाएं।
7. जब मटन पूरी तरह नरम हो जाए और ऊपर से तेल तैरने लगे तो आंच से उतार लें और कटी हुई हरी धनिया डाल कर सर्व करें।

### फ्यूजन डिश:

- इसे चावल और अन्य प्रकार की भारतीय रोटी के साथ परोसा जा सकता है।
- तेल और मसालों का उपयोग कम करें और पानी की मात्रा बढ़ाएं और स्वास्थ्य वर्धक शोरबा बनाएं।



**नाम :** विवेक कांत बकोडे  
**पद :** सहायक व्याख्याता

# याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

## सीएचआईएम, उदयपुर

**पकवान का प्रामाणिक नाम:** खुद खर गोश  
**स्थानीय नाम :** खुद खर गोश

### इतिहास:

"खुद खरगोश" नाम का अनुवाद "दफनाया हुआ खरगोश" है, जो तैयारी की अनूठी विधि को संदर्भित करता है जिसमें खरगोश के मांस को मैरिनेट करना और धीमी गति से पकाना शामिल होता है, जिसे अक्सर गड्ढे में या आटे से ढक दिया जाता है। खुद खरगोश की सटीक उत्पत्ति का पता लगाना मुश्किल है, क्योंकि यह पीढ़ियों से चला आ रहा एक पारंपरिक व्यंजन है। हालाँकि, इसकी जड़ें राजस्थान की शाही शिकार प्रथाओं में खोजी जा सकती हैं, जो मध्य युगीन काल की हैं, जब राजा और रईस अक्सर क्षेत्र के शूल्क परिदृश्य में शिकार करते थे।

### व्यंजन विधि

| क्रमांक | सामग्रियाँ          | मात्रा                                |
|---------|---------------------|---------------------------------------|
| 1       | खरगोश               | 1 किलो                                |
| 2       | दही                 | 1 कप                                  |
| 3       | अदरक लहसुन का पेस्ट | 2 बड़ा चम्मच                          |
| 4       | लाल मिर्च मसाला     | 2 बड़ा चम्मच                          |
| 5       | हल्दी मसाला         | 1 बड़ा चम्मच                          |
| 6       | धनिया मसाला         | 2 बड़ा चम्मच                          |
| 7       | गरम मसाला           | 1 बड़ा चम्मच                          |
| 8       | जीरा पाउडर          | 1 बड़ा चम्मच                          |
| 9       | नमक                 | स्वादानुसार                           |
| 10      | घी                  | 2 बड़ा चम्मच                          |
| 11      | गेहूं का आटा        | 2 कप                                  |
| 12      | धनिये के पत्ते      | 10 ग्राम                              |
| 13      | पानी                | आटा (गूंथने के लिए जितनी आवश्यकता हो) |

### पूर्व तैयारी की विधि

1. सभी सामग्री जुटाएं
2. खरगोश को साफ करके और मैरिनेट करके तैयार करें।
3. खरगोश को ढकने के लिए आटा गूंथ लें।
4. आग की भट्ठी में गरम कोयला डालकर तैयार करें।
5. पकाने से पूर्व सभी खरीदी गई सामग्रियों और उपकरणों की जांच करें।

### बनाने की विधि:

1. एक बड़े कटोरे में दही, अदरक-लहसुन का पेस्ट, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी पाउडर, धनिया पाउडर, गरम मसाला, जीरा पाउडर, सरसों का तेल और नमक मिलाएं। मैरिनेड में खरगोश के टुकड़े डालें, सुनिश्चित करें कि वे अच्छी तरह से लेपित हैं। बेहतर स्वाद के लिए इसे ढककर कम से कम 4 घंटे या रात भर के लिए रख दें।
2. एक मिक्सिंग कटोरे में, साबुत गेहूं का आटा और एक चुटकी नमक मिलाएं। मुलायम, लचीला आटा गूंथने के लिए धीरे-धीरे पानी डालें। आटे को गीले कपड़े से ढककर लगभग 30 मिनट के लिए रख दीजिए।

### पकवान की तरसूर



3. आटे को मोटी रोटी बेल लें। इसे खरगोश के ऊपर रखें, भाप को अंदर रखने के लिए किनारों को अच्छी तरह से बंद कर दें। यदि आप चाहें तो सजावटी पैटर्न बनाने के लिए अतिरिक्त आटे का भी उपयोग कर सकते हैं।
4. यदि आप इसे पारंपरिक तरीके से पकाना चाहते हैं, तो आप बर्तन को गर्म कोयले में दबा सकते हैं या यदि आपके पास विकल्प है तो इसे रेत के गड्ढे में लगभग 2-3 घंटे तक पका सकते हैं।
5. एक बार पकने के बाद, नरम खरगोश को निकालने के लिए आटे की परत को तोड़ें। ताजी धनिये की पत्तियों से सजाइये।

### पोषणका महत्व:

परोसने का माप - प्रति व्यक्ति 384 ग्राम

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| खुदखरगोश                | 2700 कैलोरी |
| प्रति माप-कैलोरी मात्रा | 675 कैलोरी  |
| कुल वसा                 | 30 ग्राम    |
| कुल कार्बोहाइड्रेट      | 98 ग्राम    |
| प्रोटीन                 | 68.5 ग्राम  |
| फाइबर आहार              | 12 ग्राम    |

### फ्यूजन डिश:

- इसे खोबा रोटी (जो फिरसे पारंपरिक राजस्थानी फ्लैट ब्रेड है) के साथ परोसा जा सकता है।
- इसे नान या परांठे के साथ भी परोसा जा सकता है।

**नाम: डॉ. ओम प्रकाश मीना**  
**पद: व्याख्याता**



# याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

## आईएचएम गुरु नानक, कोलकाता

**पकवान का प्रामाणिक नाम: टेलर बोरा**

**स्थानीय नाम : टेलर बोरा**

### इतिहास:

मान्यता है कि हिंदू पौराणिक कथाओं के अनुसार यह प्राचीन पारंपरिक मिठाई लगभग 5200 साल (3228ईसा पूर्व) भगवान कृष्ण के जन्म के बाद शुगर पाम फल (बंगाली में ताल) से बनाई गई थी, जिसे उनके दत्तक पिता नंद ताल ने अपनी खुशी साझा करने के लिए पूरे गोकुल में वितरित किया था। बंगाल में तालेर बोरा एक पारंपरिक बंगाली मिठाई है जिसे अवसर भगवान कृष्ण के जन्म काज्जल मनाने के लिए श्रावण के बंगाली महीने में जन्माष्टमी उत्सव के दौरान खाया जाता है। ऐसा माना जाता है कि कृष्ण ने बचपन में इस व्यंजन का आनंद लिया था और यह उनके पसंदीदा व्यंजनों में से एक माना जाता है। यह स्वादिष्ट व्यंजनों में से एक है और इसे बंगाल में जन्माष्टमी उत्सव के दौरान अवश्य परोसा जाना चाहिए।

### व्यंजन विधि

| क्रमांक | सामग्रीयाँ                    | मात्रा    |
|---------|-------------------------------|-----------|
| 1       | शुगर पाम (ताल) गूदा - पका हुआ | 350 ग्राम |
| 2       | गुड़- गण्ना                   | 250 ग्राम |
| 3       | चावल का आटा                   | 75 ग्राम  |
| 4       | सूजी                          | 75 ग्राम  |
| 5       | गेहूं का आटा                  | 200 ग्राम |
| 6       | कसा हुआ नारियल - ताज़ा        | 200 ग्राम |
| 7       | इलायची पाउडर                  | 10 ग्राम  |
| 8       | रिफाईंड तेल                   | 350 मिली. |

### बनाने की विधि :

#### ताड़ की गुठली से गूदा निकालना:

1. ताड़ के फल के ऊपरी भाग को हटा दें, अच्छी तरह से धो लें और फिर फल को चारों तरफ से दबाएं ताकि काली बाहरी त्वचा आसानी से निकल जाए।
2. जो गुठलियाँ रेशेदार प्रकृति की हों (प्राकृतिक रूप से 2 या 3 गुठलियाँ पाई जाती हैं) उन्हें अलग कर लें और एक कटोरे में थोड़ा पानी डालकर रख लें।
3. दानों को नरम करने के लिए हाथ से धीरे-धीरे दबाएं। एक कद्दूकस या छलनी की सहायता से गुठलियों को एक-एक करके कद्दूकस करें और एक बार में थोड़ा-थोड़ा पानी छिड़कते हुए गूदा निकाल लें।
4. गूदे को 1-2 घंटे के लिए मलमल के कपड़े में लटकाकर रस अलग कर लें या जब तक कि उसमें से पानी पूरी तरह से निचुड़ न जाए।

#### ताड़ का मिश्रण तैयार करना:

5. एक भारी तले का पैन् लें। 2 बड़े चम्मच घी/तेल डालें और हल्का गर्म करें।
6. निकाले गए गूदे को डालें और लगातार चलाते हुए पकाएं जब तक कि इसका रंग थोड़ा गहरा न हो जाए और गाढ़ा न हो जाए।

### पकवान की तस्वीर



7. इसे आंच से उतार लें और करीब 5-7 मिनट तक हिलाते हुए ठंडा करें।
8. बची हुई सामग्री (गुड़ को छोड़ कर) को एक-एक करके विहस्कया स्प्रेडर से अच्छी तरह मिलाते हुए डालें।
9. अंत में, गुड़ को ऐसे मिश्रण में डालें जो गूदे के मिश्रण के साथ अच्छी तरह मिल जाए। मिठास की जांच करें और स्वाद को इच्छानुसार समायोजित करें।

#### टेलर बोरा को तैयार करना:

10. तलने के लिए एक मोटे तले वाले पैन् में आवश्यक मात्रा में घी/तेल गर्म करें।
11. चम्मच या उंगलियों की मदद से मिश्रण को छोटे-छोटे गोले के आकार में (1-2 - गाढ़ा पन जांचने के लिए) पैन् में डालें और हल्का सुनहरा भूरा होने तक डी पफ्राई करें।
12. यदि आवश्यक हो तो वांछित स्थिरता को समायोजित करने के लिए चावल का आटा/गेहूं का आटा मिलाएं।
13. बचे हुए मिश्रण को धीमी मध्यम आंच पर लगभग 5-7 मिनट तक भूतते रहें जब तक कि उसका रंग मन वाहान हो जाए।
14. 6-8 घंटे के बाद या अगले दिन कमरे के तापमान पर परोसें।

### पोषणका महत्व:

परोसने का माप - प्रति व्यक्ति 384 ग्राम

| टेलरबोरा           |                    |
|--------------------|--------------------|
| कैलोरी परोसना      | 400.58 किलो कैलोरी |
| कुल वसा            | 9.20 ग्राम         |
| कुल कार्बोहाइड्रेट | 76.25 ग्राम        |
| फाइबर आहार         | 6.12 ग्राम         |
| शर्करा             | 26.27 ग्राम        |
| प्रोटीन            | 6.41 ग्राम         |

### फ्यूजन डिश:

- इसे खड़ी और गूदे के साथ मिलाकर डिप के रूप में भी परोसा जा सकता है।

**नाम: शेफ अविजित रे**

**पदनाम: सहायक प्रोफेसर**



# पेय पद्धत

## एआईएचएम, चंडीगढ़

**मॉकटेल का प्रामाणिक नाम:** पिक क्रश

**मॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम:** पिक क्रश

**विधि:** शेक बनाएं

**व्यंजन विधि**

| क्रमांक | सामग्रियाँ                                  | मात्रा     |
|---------|---------------------------------------------|------------|
| 1       | ब्रेनेडाइन सिरप (आधार पर)                   | 10 मिली.   |
| 2       | संतरे का रस                                 | 60 मिली.   |
| 3       | अनानास का रस                                | 60 मिली.   |
| 4       | नींबू का रस                                 | 10 मिली.   |
| 5       | चाशनी                                       | 10 मिली.   |
| 6       | अंडे का सफेद हिस्सा                         | 1 हिस्सा   |
| 7       | ब्रेनेडाइन सिरप (जूस मिश्रण में रंग के लिए) | 4-5 बूंदें |

**बनाने की विधि:**

1. ब्रेनाडीन सिरप को मॉकटेल गिलास के तले में डालें।
2. एक कॉकटेल शेकर में संतरे का रस, अनानास का रस, नींबू का रस, अंडे का सफेद भाग, चीनी की चाशनी और कुचली हुई बर्फ मिलाएं।
3. मिश्रण को अच्छी तरह मिलाने तक अच्छी तरह हिलाएं।
4. एक बार चम्मच का उपयोग करके, धीरे-धीरे हिलाए गए मिश्रण को गिलास में डालें, ध्यान रखें कि ब्रेनाडीन परत को हटाये न।
5. एक आकर्षक परतदार रूप के लिए मिश्रण को धीरे से डालें, जिससे ऊपर झाग बन सके।

## मॉकटेल की तस्वीर



**सजाएँ:** लाल चेरी

**कांच के बर्तन:** कूप ग्लास सर्विंग

**आकार:** 150 मि.ली.

**नाम:** श्री शशांक उज्जवल  
**पद :** संकाय सदस्य



**नाम:** सुश्री नेहा वर्मा  
**पद :** संकाय सदस्य



## एसआईएचएम, दीमापुर

**कॉकटेल का प्रामाणिक नाम:** जुथो

**कॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम:** राइस बीयर

**इतिहास:**

जुथो एक पारंपरिक चावल बियर है जो नागा लैंड की विभिन्न जन जातियों में प्रधान रूप से लोकप्रिय है। इसे विपविपे चावल और स्थानीय रूप से पियाजू नामक एक अनोखी सामग्री का उपयोग करके बनाया जाता है, यह स्थानीय समुदायों के लिए सांस्कृतिक महत्व रखता है। बीयर आम तौर पर त्योहारों, अनुष्ठानों और सांप्रदायिक समारोहों के दौरान तैयार की जाती है, जिससे दोस्तों और परिवार के बीच एकजुटता की भावना पैदा होती है। अपने विशिष्ट स्वाद और झागदार बनावट के साथ, जुथो का आनंद अवसर बांस के कप में लिया जाता है, जो इस क्षेत्र की समृद्ध विरासत को दर्शाता है। जुथो को तैयार करना और परोसना नागालैंड में आतिथ्य और सांस्कृतिक गौरव का प्रतीक है।

**व्यंजन विधि**

| क्रमांक | सामग्रियाँ                     | मात्रा   |
|---------|--------------------------------|----------|
| 1       | सफेद विपविपा चावल              | 1 किलो   |
| 2       | उबालने के लिए पानी             | 3 लीटर   |
| 3       | पियाजू (अंकुरित चावल स्टार्टर) | 50 ग्राम |

## कॉकटेल की तस्वीर



**बनाने की विधि:**

1. 1 किलो विपविपे चावल को अच्छी तरह धोकर नरम होने तक पकाएं।
2. पारंपरिक रूप से पके हुए चावल को ठंडा करने के लिए बांस की चटाई पर फैलाएं।
3. चावल के ठंडा होने पर इसे 50 ग्राम पियाजू के साथ अच्छी तरह मिला लें।
4. मिश्रण को एक बड़े कंटेनर (मिट्टी या लकड़ी के बर्तन) में डालें और इसे 4-5 दिनों के लिए किण्वित होने दें।

# पेय पद्धत

5. खमीर उठने के बाद, मिश्रण में थोड़ी मात्रा में पानी मिलाएं और घोल में किसी बड़े टुकड़े को हटाने के लिए बांस की जाली का उपयोग करके इसे छान लें।
6. जुथो को ठंडा करके परोसें। इसमें हल्की फल जैसी गंध और हल्के दलिया जैसी बनावट के साथ खट्टा-मीठा स्वाद होता है।

## पोषणका महत्व:

परोसने का माप – 200 मिली

| जुथो               |                 |
|--------------------|-----------------|
| कैलोरी परोसना      | 120 किलो कैलोरी |
| कुल वसा            | 0.5 ग्राम       |
| कुल कार्बोहाइड्रेट | 22.75ग्राम      |
| फाइबर आहार         | 1.65 ग्राम      |
| कुल प्रोटीन        | 1.35 ग्राम      |



नाम: मेघना बंधोपाध्याय  
पदनाम: शिक्षण सहयोगी

## आईएचएम, हमीरपुर

**कॉकटेल का प्रामाणिक नाम:** बेल स्ववैश पंच

**कॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम:** बेल स्ववैश पंच

**विधि:** शेक बनाना

### इतिहास:

बेल का जूस एक ताज़ा पेय है और भारत के सबसे पुराने पारंपरिक पेय में से एक है, जिसका आयुर्वेदिक महत्व है। भारतीय बेल, जिसे मूल रूप से एगलमार्मे लोस के नाम से जाना जाता है, एक अद्भुत डिटॉक्स पेय है जो हमें ठंडा करता है, राहत देता है, शरीर को अंदर से साफ करता है और सभी पोषक तत्वों के साथ शरीर को पोषण देता है।

### व्यंजन विधि

| क्रमांक | सामग्रियाँ     | मात्रा        |
|---------|----------------|---------------|
| 1       | लाल सेब        | 02            |
| 2       | ग्रीन सेब      | 02            |
| 3       | बेल            | 02            |
| 4       | नाशपाती        | 02            |
| 5       | आलू बुखारा     | 02            |
| 6       | आड़ू           | 02            |
| 7       | अनार           | 02            |
| 8       | नींबू          | 02            |
| 9       | बर्फ के टुकड़े | आवश्यकतानुसार |

### पूर्व तैयारी की विधि

1. फलों को अच्छे से धो लें।
2. सभी फलों को बारीक काट लीजिए।
3. ताज़ा निचोड़ा हुआ बेल का रस लें।

## कॉकटेल की तस्वीर



### बनाने की विधि:

1. एक मिक्सिंग बाउल में कटे हुए फल डालें, नींबू का रस छिड़कें और एक तरफ रख दें।
2. बड़े घड़े या पंच बाउल में फल, बेल जूस और शीतल पेय या पानी डालें।
3. अच्छी तरह मिलाने के लिए हिलाएं, बर्फ के टुकड़े डालें और ठंडा परोसें।

**गार्निश:** बारीक कटे फल, अनार, ताजी क्रीम

**कांचकेबर्तन :** रॉक्स ग्लास / कोलिनस ग्लास

**परोसने का माप :** 6-8 औंस / 8 औंस



नाम : विक्रान्त चौहान  
पदनाम: सहायक व्याख्याता

# पेय पद्धत

## आईएचएम, रंची

**कॉकटेल का प्रामाणिक नाम:** मड़क मदाह

**कॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम:** मड़क मदाह

**विधि:** परोसने की विधि

### इतिहास:

महुआ एक पारंपरिक मादक पेय है जो ओडिशा, छत्तीसगढ़, झारखंड, महाराष्ट्र के आदिवासियों के बीच लोकप्रिय है। मड़कम वह पेड़ है जिसके फूलों को इकट्ठा किया जाता है और आसवन के बाद महुआ में बदल दिया जाता है। एबी वी 28-40% तक होता है। डीजे महुआ गोवा, कर्नाटक, पांडिचेरी में महुआ के लोकप्रिय ब्रांड नामों में से एक है।

### व्यंजन विधि

| क्रमांक | सामग्रियाँ                | मात्रा    |
|---------|---------------------------|-----------|
| 1       | महुआ (देश/डेसमंड जी महुआ) | 45 मिली   |
| 2       | नींबू का रस               | 2 बूँद    |
| 3       | नमक                       | एक चुटकी  |
| 4       | कोला/सोडा                 | 150 मिली. |

### बनाने की विधि:

टॉम कॉलिन गिलास में बर्फ लें, उसमें 45 मिली डीजे महुआ मिलाएं और 2 बूँद नींबू का रस, एक चुटकी नमक और ऊपर से वातित पेय, कोला या सोडा डालें।

## कॉकटेल की तस्वीर



**सजावट:** नींबू का टुकड़ा  
**कांच के बर्तन:-** टॉम कॉलिनस  
**सर्विंग साइज:-** 200 मि.ली.



**नाम:-** धीरेन्द्र तियु  
**पदनाम:-** वरिष्ठ व्याख्याता

## एसआईएचएम, उदयपुर

**मॉकटेल का प्रामाणिक नाम:** हरि वसंत

**मॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम:** हरि वसंत

**विधि:** मिलाना

### इतिहास:

यह एक ताज़ा, आकर्षक मॉकटेल है जो खस सिरप के कारण अपने चमकीले हरे रंग के साथ वसंत की सुन्दरता को दर्शाती है। खस का ठंडा, मिट्टी जैसा स्वाद ताज़ा नींबू के रस, पुदीने की पत्तियों और ऊपर से सोडा के साथ मिलाया जाता है, जिससे मिठास और तीखेपन का एक बेहतरीन संतुलन बनता है।

### व्यंजन विधि

| क्रमांक | सामग्रियाँ     | मात्रा           |
|---------|----------------|------------------|
| 1       | खस सिरप        | 30 मिली.         |
| 2       | नींबू का रस    | 30 मिली.         |
| 3       | वलब सोडा       | 120 मिली.        |
| 4       | हरे सेब        | एक फाड़ी         |
| 5       | टकसाल के पत्ते | 5-6              |
| 6       | पुदीने की टहनी | 1 (सजाने के लिए) |

## मॉकटेल की तस्वीर



# पेय पद्धत

## पूर्व तैयारी की विधि

1. एक ठंडा ट्यूलिप आकार का गिलास लें।
2. बर्फ को कुचलकर गार्निश तैयार करें (नींबू का टुकड़ा और पुदीने की टहनी)
3. मॉकटेल की सभी सामग्री को बार काउंटर पर इकट्ठा कर लें।

## बनाने की विधि:

1. एक ठंडा ट्यूलिप गिलास लें और गिलास को कुचली हुई बर्फ से भरें।
2. कुटी हुई पुदीने की पत्तियां डालें।
3. नींबू का रस और खस का शरबत डालें।
4. वलब सोडा के साथ टॉप अप करें।
5. कटे हुए हरे सेब और पुदीने की टहनी से सजाएँ।
6. ठण्डा करके परोसें।

**सजावट :** कटा हुआ हरा सेब और पुदीने की टहनी

**कांचकेबर्तन :** ट्यूलिप आकार का कांच।

**सर्विंगसाइज़:** 180 मिली.



**नाम:** बलवीर सिंह

**पद:** व्याख्याता

## सेवानिवृत्ति समाचार



29 वर्षों की समर्पित सेवा के बाद श्री नाहर सिंह, दिनांक 31 जुलाई, 2024 को सेवानिवृत्त हुए। उनके उल्लेखनीय कार्यकाल को सम्मान देने के लिए, एनसीएचएमसीटी ने एक भावभीनी विदाई कार्यक्रम का आयोजन किया और उनकी संतुष्टिपूर्ण और आनंदमय सेवानिवृत्ति के लिए अपनी हार्दिक शुभकामनाएं प्रकट कीं।