

फुड प्रोसेसिंग सम्बन्धित व्यापारियों के लिए सर्वप्रथम...

हिन्दी मासिक

खुराक

समाचार

कार्यालय: F-7, 'वडोदरीया ऐज', वडोदरीया सर्कल, सेन्ट्रल बैंक के सामने, संस्कार मंडल, भावनगर - 364001 ◆ Ph : 0278-2565653
Mobile : 9727757799, himachal.khurak@gmail.com, www.khadhyakhurak.com ◆ सम्पादक व प्रकाशक : हिमाचल पी. महेता

❖ 1 मई, 2024 ❖ वर्ष : 20 ❖ अंक : 237 ❖ पृष्ठ : 26 ❖ प्रति शुल्क : 75/- रु. ❖

भारतीय खाद्य उद्योग को विश्व के सर्वोच्च स्थान पर पहुँचाने हेतु
प्रकाशित खुराक समाचार के पाठक गण के प्रतिभाव आवकार्य है...

20 सालों से प्रकाशित खुराक समाचार के साथ कदम से कदम
मिला के चलने वाले सभी पाठकों के हम सहवद्य आभारी...

20
Years

खुराक समाचार पढ़ने
के लिए स्क्रोल करें



फुड प्रोसेसिंग सम्बन्धित व्यापारियों के लिए सर्वप्रथम...

हिन्दी मासिक

खुराक

समाचार

कार्यालय: F-7, 'वडोदरीया ऐज', वडोदरीया सर्कल, सेन्ट्रल बैंक के सामने, संस्कार मंडल, भावनगर - 364001 ♦ Ph : 0278-2565653
Mobile : 9727757799, himachal.khurak@gmail.com, www.khadhyakhurak.com ♦ सम्पादक व प्रकाशक : हिमाचल पी. महेता

खुश खबर - १००% शुद्ध केसर

फूड सेफ्टी & स्टान्डर्ड रेग्युलेशन 2011 के (F.S.S. ACT - 2006) नियमों के अनुसार

• १००% शुद्ध गेरेटेड केसर

• बीना चमड़ा प्रयोग किये मशीनसे बना १००% शुद्ध शाकाहारी चांदी के वर्क (999 ग्रेड चांदीमें) एवं सोने के वर्क के होलसेल विक्रेता।

• अमी लान्ड केसर • अमी लान्ड चांदी वर्क

• प्रिन्स लान्ड केसर • केच लान्ड चांदी वर्क
F.S.S. ACT - 2006 अंतर्गत लेब ट्रेसींग का डेस्ट रीपोर्ट मिलेगा।

An ISO 9001 : 2008 Certified Company

अमी अन्टरप्राइझ

Mo. 098980 30999, 098254 50312

Purchase online at www.ameekesar.com

❖ 1 मई, 2024 ❖ वर्ष : 20 ❖ अंक : 237 ❖ पृष्ठ : 26 ❖ प्रति शुल्क : 75/- ₹. ❖



Swadanta
PREMIUM SWEETS
INFINITE TASTE OF TRADITION

OUR PRODUCTS

WHITE KAJU KATLI • KESAR KAJU KATLI • KHAJUR DRYFRUIT PUNCH(SUGAR FREE)
MILK PEDA • KESAR PEDA • THABDI PEDA • MILK CAKE • ROSEBERRY DRYFRUIT BALLS
SAFFRON CASHEW DELIGHTS • SWEET MAVO (100% PURE) • ALL TYPE OF MATTHA

RAMKRUSHNA DAIRY
swadantasweets28@gmail.com
+91 89806 35353, 89806 32828
follow us on [Facebook](#) /swadantasweets

WE WELCOME TRADE INQUIRY FOR WHOLESALE & RETAIL



Akshar Plastic Corporation
Mfg. Thin wall container and injection moulding product.



A Series - 113 Dia
250 ml, 400 ml, 500 ml,
800 ml, 1000 ml



B Series - 120 Dia
300ml, 500 ml, 750 ml,
1000 ml



D Series - 150 Dia
1250 ml, 1500 ml



C Series - Premium
Plastic Spoon, Ice-Cream Spoon,
Fork Spoon



2200 ml
D Series - 160 Dia



E Series - Small Container
50 ml, 100 ml, 150 ml, 250 ml Tall



Single / Multi Color Printing



Shrink Labeling & IML Containers



Gud - Jaggery Containers 500gm, 1 Kg, 4 Kg



Bucket
3000 ml with lock



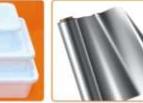
Reusable Glasses - Flat & Dom Shaker Lid
250ml, 300ml, 350ml



Food Tray
3 CP & 6 CP



Sweet Boxes
250gm, 500gm, 1000gm



Aluminum Foil
720 mm



Aluminum Foil Containers
250 ml, 450 ml, 750 ml

A-14, Golden Industrial Estate, Gate No. 2, Shapar Virva Road, Virva-Khamba, Rajkot - 360311, Gujarat, INDIA.
Ph. : +91 92655 08436, Cell : +91 99744 22001 | info@aksharplastic.in | www.aksharplastic.in



19 20 21 22

December 2024
Gandhinagar,
Gujarat, INDIA



**TASTE THE FUTURE,
ENGINEERED WITH TECH**



Experience the ultimate blend of innovation and indulgence with our cutting-edge ice-cream machines. Taste the future, engineered with tech, as we redefine frozen delights.

SYNERGY offers variety of machines with different capacity and designs.



Synergy Agro-Tech Private Ltd.

A-305-308, Shapath Hexa, Near Gujarat High court, Sola, S. G. Highway, Ahmedabad-380060 Gujarat, India.
Contact: +91 79 40052900, 40052901, +91 8980009691 | E-mail: synergyagrotech@hotmail.com | Web: www.synergyagrotech.com

**One Shop Solution for Display Counters
Commercial Kitchen Equipment &
Commercial Refrigerator**

riddhi
The Complete Hospitality Solution
SINCE 1985



Riddhi Display Equipments Pvt. Ltd.

Rajkot Gondal N/H - 27, Tal.: Gondal, Dist.: Rajkot, Bhojpara - 360 311. (Gujarat) India

Cell no. : +91 98250 72799, +91 8460072799

India | USA | UAE | Thailand | Australia | Singapore | Canada

Info@riddhidisplay.com, www.riddhidisplay.com

Follows Us On :



Visit us at Khadhyo Khurak- 2018
Exhibition Center, HeliPad grounds, Gandhinagar
Hall no- 01, Stall no- 57 to 60

BANSON
KITCHEN AND DISPLAY SYSTEM LLP

BCG
Bansilal C. Gajjar

**"A Company of
Quality and Durability"**

Pioneer Manufacturer of Display Systems
And Kitchen Equipments

Product Range

Commercial kitchen equipments
Display counters
Refrigerated equipments
Kitchen planning
Precise stainless steel fabrication

Kamlesh Gajjar +91 98240 45429

Akash Gajjar +91 98252 45431

Plot No: 16/B, Trimul Estate, Near Lincoln Pharma, Vadsar-Khatraj Road, Khatraj- 382721
Ta. Kalol, Dist. Gandhinagar, Gujarat
info@bansonknds.com

plustek
Packaging Made Easy

**SMART ENGINEERING
SMARTER SOLUTIONS**



Tube Roll Pepsi Cutting Machine
Variable Speed Hot Bar System



Fully Automatic Pepsi Packing Machine
Changeable Die System PID Temperature Control Hot Bar



Fully Automatic Auto Control Pepsi Packing Machine
Changeable Die System PID Temperature Control Hot Bar



Fully Automatic Photo Cell Machine
PID Temperature Control Hot Bar



Fully Automatic Chuna Parcel Machine
Variable Speed 3000 - 5000 A/C Drive System & Cutting System Hot Bar



Fully Automatic Pouch Machine
Variable Speed 3000 - 5000 A/C Drive System & Cutting System Hot Bar



Rotary Tray Sealer Machine (MAP)

Thermoforming Vacuum Packing Machine (MAP)



Continuous Tray Sealer Machine (MAP)



Linear Tray Sealer Machine (MAP)



Web Sealing Machine



Pouch Packing Machine



Four Head Pouch Packing Machine



Color Type Four Head Packing Machine



Single Chamber Vacuum Packing Machine



Vacuum Packing Machine (Vertical Model)



Double Chamber Vacuum Packing Machine



Box Stretch Wrapping Machine



34 Die Lata Machine (Dores & Tamarind)

"HAPPY HOME", Plot no. 10-B, Atlas Ind. Estate, Gondal Road, N.H.8-B, opp. Hotel Krishna Park, Rajkot, Gujarat - India.

Survey No. 162, Plot No. 2C, SIDC Main Road,
Opp. Sumangal Forging, (Shapar) Veraval-24,
Rajkot, Gujarat-India.

M: 99980 41269, 70165 89090
E: info@plustekindia.com
W: www.plustekindia.com



AMBE ENGINEERING

6, PARSHVANATH ESTATE, C.T.M. CROSS ROAD, AHMEDABAD

MAVA (KHOYA) MACHINE & MILK BOILING MACHINE



दुध मावा (खोवा) मशीन
दुध का मावा (खोवा), दुधपाक, बासुंदी, आईस्क्रीम एवं
सभी प्रकार की मीठाईया, और धी – पनीर बनाने के लिए

Mo. : +91 - 81548 14004, +91 - 75678 14004

ambeng111@gmail.com

Manufacturer & Exporter of Food Processing
Machineries and Kitchen Equipments



Ambica
SINCE - 1974

AMBICA ENGINEERING WORKS
www.ambicaeng.com

HEAD OFFICE
Industrial Plot No.6, Mahuva Road, Talaja-364140, Dist : Bhavnagar, Gujarat - India.
+91 2842 222 141 | +91 97234 07151 | sales@ambicaeng.com

BRANCH OFFICE
Shed No.5, Gajanand Industrial Hub-3, Nr. Hathiaj Circle, Opp. Siddhpura Estate,
Phase-IV, Vatva GIDC, Ahmedabad-382445, Gujarat - India. +91 94264 40989

SINCE 1992

TM

PUTHAWALA

PUTHAWALA
PAPER BOX

PUTHAWALA
PACKAGING

YOUR ONE STOP PRINTING & PACKAGING NEEDS

OUR PRINTING & PACKAGING SERVICES

- Fancy Sweet Boxes
- Dry Fruit Boxes
- M.D.F. Boxes
- I.M.L Boxes
- Corrugated Boxes
- Paper Bags
- Cake - Pastry Boxes
- Baskets
- Baby Shower Boxes
- Gift Hampers
- Wedding Cards
- Sticker

Plot No. 5-6, Nr. Samrat Hotel,
Bh. Modern Furniture, Nr. Sheetal
Motors (mahindra Showroom),
Sarkhej, Ahmedabad-382210.

@ puthawalapackaging

✉ puthawalapackaging@gmail.com

🌐 www.puthawalapackaging.com

WE ARE LAUNCHING OUR
NEW PROJECTS IN

2024 PRINTING
PACKAGING

OFFSET PRINTING MACHINE

LOGO DESIGN

SOCIAL MEDIA POSTS

DESIGN STUDIO

MDF BOX PACKAGING

PLASTIC BOXES

I.M.L. BOXES

DESIGN ANNUAL
CONTRACT

NEW
ARRIVAL



ADD Taste
BRING OUT THE CHEF IN YOU

www.purvin.in | purvinseasoning@gmail.com | fb: purvinaddtaste | Call for trade enquiry only: +91 98203 17039

BAKERY, DELI & CONFECTIONERY
TABLES
TROLLEYS
FAST FOOD & RESTAURANT
GELATO & ICE CREAM
KITCHEN EQUIPMENT'S
REFRIGERATED EQUIPMENT'S

SINCE 1971

BANSILAL GAJJAR'S
BANSON
EQUIPMENT AND SYSTEM LLP.

PLOT NO. 1674, SANTEJ-KHATRAJ ROAD, B/H- DHARA ESTATE, NEAR NARMADA CANAL, SANTEJ -382721
WEB:- WWW.BANSONEQUIPMENT.COM E-MAIL:- INFO@BANSONEQUIPMENT.COM
PHONE: - +91 2764 268045/46 , +91 9824045432

UMESH GAJJAR
+91 9824045432

Ajanta's
CREAMITO
SINCE 1985

MATKA KULFI
ROYAL TRADITIONAL TASTE

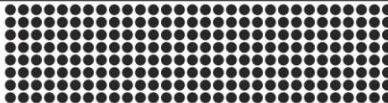
Mfg. By:
Ajanta Ice Cream Pvt. Ltd.
Survey No. 202/2 Nr. Shiv Darbar Ashram,
Savarkundla Road, Al : Hathsani, Ta. Savarkundla,
Dist. Amreli, Gujarat, INDIA. Customer Care : 94292 36456,
E-mail : ajantoicecream@gmail.com

NET VOLUME : 100 ml
UNIT SALE PRICE : 0.5/ml
MRP : ₹. 50.00
(INCLUDING OF ALL TAXES)
BATCH NO.:
PACKED ON: _____
EXPIRY DATE: _____

100 ml

सर्वे नं. २०२/२, शिवदरबार आश्रम के पास, सावरकुंडला रोड, हाथसणी, ता. सावरकुंडला, जि. अमरेली.(गुज.) भारत.

डीस्ट्रीब्युटरशीप के लिए संपर्क करें : 94277 44411



ॐ नमः शिवाय

नारंता व नमकीन निर्माता ध्यान दे ।

अलग-अलग मिर्च मसाले डालने की झङ्गांट व कारीगर बदलने पर स्वाद बदलने के डर से मुक्ति पाएँ।

हमारे द्वारा निर्मित मसाले (एक उत्पाद एक मसाला) लेवें और अपने शहर/कस्बे/जिला/राज्य के नम्बर वन ब्रांड बने।

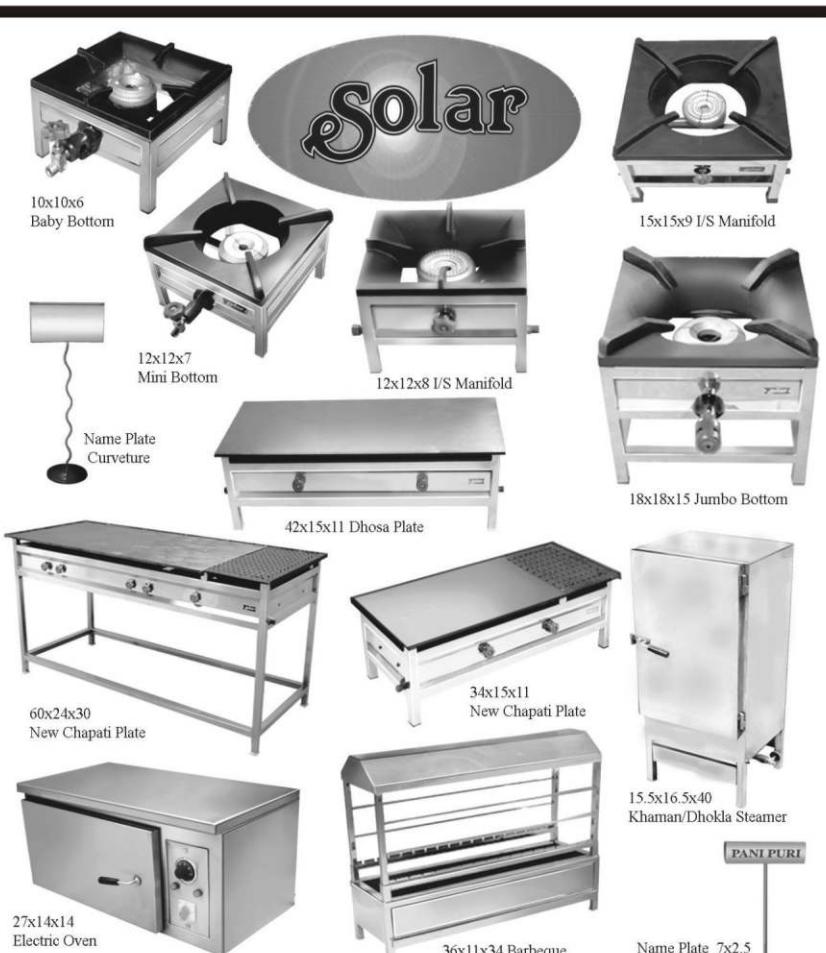
- बीकानेरी भुजिया मसाला
- टेस्टी (सींग भजिया) मसाला
- मिक्सचर मसाला (तीन अलग-अलग स्वाद में)
- समोसा - मिर्ची वडा मसाला
- पनीर कोफता, पनीर पकौड़ा मसाला
- दाल कचौरी, प्याज कचौरी मसाला
- ड्राई कचौरी का स्पेशल मसाला

नो प्रिज़र्वेटीव
SINCE
1956

हमारे द्वारा निर्मित सभी प्रकार की तैयार नमकीन व मसाले अन्य सभी से अलग के साथ अत्यंत स्वादिष्ट भी है।
कृपया एक बार सेवा का अवसर अवश्य देवें।

MOKHAMJI BHUJIYA WALE

Bhagat Singh Chowk, Suratgarh (Raj.) - 335804
किशनलाल खत्री : 99820 39775



Swastik

PRESS METAL INDUSTRIES

Opp. Bhatwat Petroleum,
Sarkhej-Gandhinagar Highway,
Gota, AHMEDABAD-382481
PH: (02717)241461, (079)65121232
Mo: 98254 33067, 98250 67163
email: swastikpmi@yahoo.in
Web: swastikpressmetal.com



व्यापारी पुछताछ आवकार्य

CHAMUNDA EQUIPMENTS

Mo. : 9023494090, 9825651979

Mfg : S. S. Display Counter Bakery,
Hotel Catering Hospital Equipment



Factory : 12/B, Chamunda Estate, Nr. Shriji Chuna Gali, Ahmedabad-382481
chamundaequipments@gmail.com, www.chamundaequipments.com

ONLY
QUALITY

संपर्क : प्रो. चंद्रभाई अस. पंचाल-09879097671

देश विदेशमें चलते... निर्मिषा इन्डस्ट्रीज

नमकीन, फरसाण, होटेल, बेकरी, डेरी, केटींग, गोल्ड फींगर मशीन, मेंदा सेव मशीन... सभी प्रकार के फूड प्रोसेसरिंग मशीनरी के निर्माता



मिल्क मावा
(खोवा) मशीन



मावा मिल्किंग मशीन/
काजू काटती मशीन



वेफर्स ड्रायर
(डी-हाइड्रेटर) मशीन



आटा मसलने का मशीन



आलू वेफर्स मशीन



सेव मशीन



आलू के छेलके
उतारने का मशीन



केला वेफर्स मशीन



आम रस का मशीन



मेंदे की सेव



सेव/पापड़ी/
गारिबिया मशीन



चना प्रेसिंग मशीन



आटा मिक्सर मशीन

हरेक प्रकार की डीझल भट्टी मिलेगी
हरेक प्रकार के आटा छानने की
छलनी, मेंदे के आटा गुदने का मशीन



निर्मिषा इन्डस्ट्रीज

49/95, अशोक पुरा, पंचाल नगर बस स्टेन्ड के पास
दूधेश्वर मार्ग, शाहपूर, अहमदाबाद-380004

(F) 079-25627168 (R) 27482505 (M) 09879097671

किताब फुड

खुराक

सुश्री प्रो. निर्मला परमार
(फ्रीलान्सर)

भूमण्डलीकरण की इस सूचना प्रौद्योगिकी से लैस इलेक्ट्रोनिक समूह जनमाध्यमों की इस नूतन शती में जबकि पोस्ट - पिण्ट एज चल रहा है और हमारे जीवन में कम्प्युटर की नाना प्रविधियों ने चमत्कार - सा उपस्थित कर दिया है तब लोगों में पुस्तकें पढ़ने के शगल का बहुत बड़ा अभाव आज दिख पड़ता है। प्रिण्ट एज चाहे खत्म हुआ जा रहा है, किन्तु समाचार पत्र, मैगेजीन, न्यूस लैटर, हाउस जर्नल, एडवर्टीरियल पुस्तिकाएँ और विज्ञापन के पैम्फलेट्स बड़ी धूम से छपते हैं और पुस्तकों का प्रिन्टिंग भी बड़ा आसान हो गया है। मीडिया मास्टर मक्तुहान ने तो आजसे साठ साल पहले ही इस देर - सबेर आनेवाली इलेक्ट्रोनिक शती की घोषणा करते हुए इलेक्ट्रोनिक संचार माध्यमों के हार्ड वेयर पर विषय वस्तु के सोफ्ट वेयर के विजय की दुन्दुभी बजायी ही थी -

"Medium is the Message"

लगता है अब हम जड़ हो गए हैं और टेलिविजन, इंटरनेट, मोबाइल आदि यन्त्र हमसे कहीं अधिक जीवन्त एवं जानदार बने पढ़े हैं और मानो वे हमारे मालिक हो गए हैं। पुरान जमाने में हमारे पुरखों खूब खाते थे और लम्बी उम्र तक जीवित रहते थे। आज हरपल हमें भय लगता है कि हम मृत्यु से बचकर निकलते हैं। हमारी शारीरिक मौजूदगी को बरकरार रकने के लिए हम चिकित्सकों को वे जितना चाहे उतना पैसा दे देते हैं। क्योंकि सबल है आखिर हमारी देह को लम्बे अन्तराल तक जीवित रखना। बहुत काम करने हैं, बहुत कम समय में। अतः हम इन कामों को अंजाम दिए बिना जल्दही से मरना नहीं चाहते। अतः हम अपने स्वास्थ्य की जानिब जरुरत से जियादा जागृत और चिन्तित हैं। फिर स्वास्थ्य के लिए आए दिन ढेरों सामग्रियाँ आज छपती हैं। एक के बाद एक भारी कीमतों

Disclaimer : 'खुराक' समाचार पत्रिका : हमारे पाठकों को यहाँ इत्तला दी जाती है कि पत्रिका में शाया किसी भी विज्ञापन में निर्देशित किसी प्रोडक्ट, यांत्रिक साधन या कच्चे माल-सामान (रो मटरियल्स) की खरीदी करते समय इसकी गुणवत्ता, इयता (कपासिटी) तथा इसके टिकाउपन विषयक आप स्वयं निजी तौर पर सम्पूर्णतः पूर्व-जाँच अवश्य कर लें तथा विज्ञापनदाता के द्वारा इस सम्बन्ध में दी गई किसी प्रत्याभूति (वोरेण्टी या गारण्टी) की भी आप पूर्णतः छानबीन कर लें। विज्ञापनदाता द्वारा दी गई, माल-सामान या सेवा (सर्विस) सम्बद्ध किसी भी जानकारी की तथ्यात्मक सच्चाई की हम कोई छानबीन नहीं करते हैं और न इस विषय में हम कोई प्रत्याभूति दे सकते हैं। हमारी ओर से विज्ञापनदाता के किसी भी दावे या वादे की कोई जाँच नहीं की जाती है। अतएव इस हेतु पत्रिका के मुद्रक, प्रकाशक, सम्पादक और मालिक किसीकी भी भविष्य में कोई वैधिक जिम्मेदारी नहीं रहेगी। और तो और, विज्ञापनदाता स्वयं अपनी वैधिक जिम्मेदारी स्वीकार करे या न करे, किसी भी तरह हमारा कोई कानूनी उत्तरदायित्व नहीं होगा।

Cuisine Literature Shelves !

बाली फोटोग्राफ्स के साथ रंगीन रेशमी कागजों पर छपी ढेरों पत्रिकाएँ और किताबें आज हमारी सेवा में आमादा हैं। साथ ही सामाजिक, कलाजगत की, फेमिनास्त्री जीवन आदि महिलासेवी पत्रिकाओं में, फिल्म फेयर हैलो आदि सिनेजगत की पत्रिकाओं में स्पोर्ट्स, आयुर्वेद, चिकित्सा, मनोविज्ञान, इतिहास, तत्त्वदर्शन, भूगोल, सरकारी, अर्ध सरकारी संस्थाओं के न्यूज लैटर्स, गजट, बारतीय विमानपतन की लाउन्ज आदि पत्रिकाओं में तथा देश-विदेश की अग्रणी समाचार पत्र-पत्रिकाओं की सन्डे सप्लिमैटर्स, पूर्तियों आदि में और यहाँ तक कि विवाह सम्बद्ध अर्थात मैट्रिमोनिअल्स के कोलम में और ज्योतीषविद्या एवं समयसारणी पंचांगों में तक स्वास्थ्य खुराक अर्थात हैल्थपुड के स्थायी स्तंभ अर्थात् अलग कोलम नियमित रूप में शाया होते हैं। दुनिया में सर्वाधिक प्रसारणवाली रीडर्स डायजैस्ट, टाइम मैगेजीन आदि में तो स्वास्थ्य कुराक को लेकर अलग प्रकार से स्वतन्त्र एडवर्टीरियल्स अद्यतन रंगीन फोटोग्राफ्स के साथ शाया होते ही रहते हैं। इससे स्वास्थ्य खुराक सम्बद्ध प्रसिद्ध आयुर्वेद या पार्मास्यूटिकल कम्पनियों की दवाइयाँ, निश्चित अवधि के लिए दवाइयों का कोर्स देनेवाली कम्पनियों के थोकबन्द पैकेटों के इश्तहार भी शाया होते हैं और उपभोक्ताओं के लिए बड़ी उपादेय जानकारियाँ भी दी जाती हैं। आज एक्यूपंचर, योगविद्या, फिजियोथेरेपी आदि विषयों पर निकलते मैगेजीनों में भी हैल्थफुड का विस्तृत ब्यौरा शाया होता है। लॉगिविटी अर्थात् दीर्घातिदीर्घ आयुष्य जीने की ललक आज निम्न मध्यवर्ग के लोगों पर भी बड़ी प्रभावी रूप में बरपा होती है। अपने स्वास्थ्य सम्बद्ध लोगों में चिन्ताएक जागरूकता दिनों दिन बढ़ रही है और हैल्थफुड सम्बद्ध लाखों पत्र-सरिकाएँ ही नहीं फुड सायन्टस्टों, कृषि विज्ञानियों, चिकित्साशास्त्रीय अनुसंधित्सुओं के द्वारा स्वतन्त्र किताबें प्रतिदिन वसी पैमाने पर शाया होती हैं। हैल्थ फुड के स्वतन्त्र

सम्पादकीय : सौराष्ट्राचंल की शीलवन्त सारस्वत भूमि बोटाव इनके सारस्वत पुत्र कविवर बोटावकर के नाम से तो प्रथितयश है ही। किन्तु इस भूमि की महत्ता वहाँ की शैक्षणिक - सांस्कृतिक संस्थाओं के कारण भी है। महिला - शिक्षण की अग्रणी संस्था साकरिया महिला कॉलेज के अन्तर्गत होम सायन्स के विभाग में प्राफेसर के रूप में कार्यरत सुश्री निर्मला परमारने हमारी 'खुराक' पत्रिका के लिए फुड विषयक एक मननीय शोधपत्र लिखा है जिसमें इन्होंने पोषणक्षम आहार विज्ञान के विज्ञानवादी आलोक में हमारे रसोईधर के फुड के सात निर्मापिक तत्त्वों की मीमांसा उपस्थित की है। वस्तुतः होम सायन्स के अध्ययनपरक आयामों में एक है हमारी सांस्कृतिक कुलिनरी आर्ट की परियाटी, जो 'आर्ट' होने के साथ-साथ 'विज्ञान' भी है। होम सायन्स मूलतः आर्ट्स संकाय नहीं, विज्ञान संकाय का विषय है और इस बात की स्वतः सिद्ध पुष्टि आप केशोद के महिला सायन्स कॉलेज के आचार्य डॉ. पटेल साहब का साक्षात्कार करने पर अवश्य पा सकेंगे, जिन्होंने बी. एस. सी. में 'होमसायन्स' की स्टडी को गतार्थ किया है। हमारे सामाजिक स्वास्थ्य से धर के रसोईधर अर्थात् कीचनयार्ड का चोली - दामन - का सा ताल्क है ही। आज फुड सायन्टिस्ट्स ने हैल्थ फुड, जी.एम. फुड, न्यूट्रिशनल फुड, बैलेन्स डायटिशनिस्टिक फुड, ऑर्गेनिक फुड इत्यादि नाना आहार-आयामों को ईंजार करके फुड सायन्स की दुनिया में कई कीर्तिमान स्थापित किए हैं। निदान, फुड का अध्ययन आज विज्ञानवादी स्तर पर स्कूल-कॉलेजों - विश्वविद्यालयों में ही नहीं, किन्तु कृषि विद्यापीठों, विज्ञान की प्रयोगशालाओं तथा फुड इण्डस्ट्री की निजी रीसर्च इन्सिटियुटों में भी वसी पैमाने पर हो रहा है। क्योंकि भूमण्डलीकरण की इस इलैक्ट्रोनिक शती में उपभोक्ताओं के अन्तर्गत अपने स्वास्थ्य को लेकर जागृति की एक बौद्धिक लहर आज जब चल पड़ी है तब प्रो. निर्मलाजी के मौजूदा, एक शास्त्रीय अध्ययनपरक लेख की मौजूदगी ही नहीं, वजूदगी भी प्रमाणित होती है। प्रो. निर्मलाजी का हमारी 'खुराक' पत्रिका में यह प्रथम लेख है, जिसका हार्दिक स्वागत है।

- सम्पादक

सम्पादकीय भी धड़ल्से से निकला ही करते हैं। इन्टरनेट के लिए हैल्थ फुड के स्वतन्त्र ब्लॉक और वैबसाइट भी आपकी सेवा में आमादा हैं। अभी हाल में ही निकली हैल्थ फुड की कतिपय पुस्तकों का संदर्भ यहाँ प्रस्तुत है :

- Dish Up Sweet Delights today
- Eat Right and Manage high Blood • Pressure like never before (Beat high blood pressure)
- Diabetes Management system (by Foods) • Cut your Cholesterol
- Healthy heart • Complete guide to your Health Food

मुंबई - दिल्ली - चैन्नई आदि मैगासिटिज के प्रसिद्ध रेस्टरां तथा पंचतारक होटेलों के नामी - गरामी देशी - विदेशी शैफों के द्वारा हैल्थ फुड की स्वतन्त्र किताबें मैडिकल - आयुर्वेदिक सन्दर्भों के साथ शाया होती ही रहती हैं।

यदि भारतीय हैल्थ फुड सम्बद्ध ऐसी किताबों के प्रकाशन का इतिहास लिखा जाय तो सर्वप्रथम ऐसा योगदान हमारे महात्मा गांधीजी की हिन्दी - गुजराती सहित कई भारतीय भाषाओं में अनूदित हुई तथा अंग्रेजी में निकली १९४८ के वर्ष में छपी एवं नवजीवन ट्रस्ट के तत्त्वावधान में प्रकाशित पुस्तक "आरोग्य की कुंजी" अर्थात् की दु हैल्थ

है। इस छोटी - सी पुस्तक में महात्माजी ने मानो गागर में सागर भर देने का उपक्रम किया है। इस पुस्तक के चौथे प्रकरण में हैल्थ फुड, पांचवे में हैल्थ मसाले छठवें में चाय - कोफी - कोको, सातवें में छ्दक पदार्थ इत्यादि विषयों पर दो टूक मार्गदर्शक जानकारी महात्माजीने उपस्थित की है। हैल्थ फुडवाले प्रकरण में दूध, अण्डे, पत्तीभाजी, सब्जी, फल, अनाज, लैन्टिल्स और पल्स, पकवान, नमकीन, मसाले, मखाने, मेवे देशी औषधि, शहद - नीम्बू के प्रयोग और अन्त में सबसे बेहतर प्रयोग के रूप में ब्रह्मचर्य के पालन को लेकर विस्तृत प्रकाश निष्क्रेप किया गया है। किन्तु याद रहे कि ऐसी हैल्थफुड की किताबों को सावधानी के साथ पढ़िए। क्योंकि कभी कभी इन पुस्तकों में दी गई मार्गदर्शक रूपरेखा आपके विशिष्ट शरीर-रचना के लिए अनुकूल न भी हो और तभी वे पुस्तक आपके स्वास्थ्य को और भी बिगाड़ सकती है। किन्तु मार्क ट्रेवेन एक अग्रणी अमरीकन चिन्तक लैखक थे जिन्होंने बताया कि ठीक है, पुस्तक काम की हो, किन्तु यदि छपाई दूषित हो तो अर्थ का अनर्थ भी हो सकता है। आपने उचित ही बताया है कि :

*"Be careful about reading health books,
you may die of a misprint!"*

प्रकाशक की कलम से

स्पैन की कलिनरी आर्ट

भूमण्डलीकरण की इस इलैक्ट्रोनिकी के चमत्कारों से लैस हमारी वैश्विक ब्रीजीन कल्चर में यों तो कोस्मोपोलिटन विशेषताओं की हमें इफरात मयस्सर होती है और नतीजतन कोई भी कलिनरी पर्मर्पण विशुद्ध अर्थ में भारतीय, सियामी, मैक्सिकन या मध्यपूर्वीय नहीं रही बल्कि वैश्विक स्तर पर ब्रीजीन कल्चर के अन्तर्गत विविध देशों-जातियों की कल्चरल मैट्रिक्स का अनोखा रसायण हमें उपलब्ध होता है। हमारे गुजरात के चाईनीज़ रेस्टराँ नुडल्स - सिज्लर्स आदि बनाते हैं किन्तु इनमें मसाला आदि तत्व तो हमारे गुजरात के ही होते हैं। यहाँ ब्रोकोली को कौन जानता है, इसके बदले कोबीज फ्लावर्स ही इस्तेमाल किए जाते हैं। तो ये नुडल्स या सिज्लर्स चाईनीज़ कैसे हुए? यह तो इन बानगियों का भारतीयकरण या गुजरातीकरण ही हुआ है। क्योंकि स्वयं चाईनीज रेस्टराँ बैर्जिंग में भी अपने स्वदेशीपन का आग्रह नहीं रखते। अपने देश में अपनी सांस्कृतिक परम्परा की भोजन संस्कृति हुआ करती है जिसे संरक्षित रखना प्रत्येक देशवासी का कर्तव्य है। हमें डोसा में गाजर-मूली कभी मिलानी नहीं चाहिए। यह डोसा तो गुजराती डोसा की एक अलग ही बानगी हुआ जिसे साउथ इण्डियन कहना उचित नहीं है। इस प्रकार आज वैश्विक भोजन संस्कृति में दो परस्पर विरोधी रुझान काम कर रहे हैं: एक कोस्मोपोलिटन रुझान और दूसरा है स्वदेशी रुझान। भारत जैसे देशों को तो अपनी स्वदेशी परम्परा ही बरकरार रखनी चाहिए। किन्तु हमारे यहाँ अब विशुद्ध भारतीय आहार कहीं भी नहीं रहा। उपभोक्ताओं को यदि अपने राष्ट्र के प्रति लगाव या संवेदना है तो इन्हें विदेशी भोजन परम्परा से सन्धान किए बिना अपनी राष्ट्रीय बैसिक फुड मिथ का ही संरक्षण करना चाहिए।

हमें यह जानकर आश्चर्य होगा कि यूरोप में एक ऐसा देश है जिसे अपने ही देश की स्वदेशी भोजन परम्परा पर गौरव है और अपनी इस राष्ट्रीय परम्परा को अक्षत बचाए रखने के लिए अपने रेस्टराँ के कीचन में इस प्रकार की विशुद्ध स्पैनिश बानगियों को ही परोसते हैं। हाँ, यह है स्पैन! स्पैन के विश्वप्रसिध शैफों को अपने राष्ट्र की सांस्कृतिक अस्मिता पर गौरव और नाज़ है और वे अपने स्पैन की राष्ट्रीय संस्कृति की विरासत को अपनी वेशभूषा, जीवनपद्धति, भाषा तथा अपनी स्वदेशी भोजन संस्कृति की अस्मिता को बरकरार रखने में अपने नागरिक-कर्तव्य का सन्तोष और गौरव पाते हैं। ऐसे एक नामी-गरामी स्पैनिश शैफ हैं सर्गी अरोला। अरोला को वैश्विक स्तर पर बैस्ट शैफ का इल्काब भी मिला है। इन्हें टू मायकेलीन - स्टार्ड शैफ कहते हैं। वे वैश्विक कलिनरी आर्ट - सायन्स में निपुण हैं। मूलतः अरोला नामी संगीतकार थे। बाद में संगीत के साथ रसोई कला में भी निपुणता इन्होंने ने हाँसिल की।

अपनी स्वदेशी भोजन परम्परा की इस मुहिम के अन्तर्गत फुड की प्रोसेस इत्यन्त सरल और पांचल बताई गई है। अरोला पत्रकारों से अपनी बातचीत में भी अपनी स्पेनिश भाषा के लहजेका इस्तेमाल करते हैं। अपनी भोजन परम्परा, अपनी राष्ट्रीय भाषा स्पेनिश तथा अपने स्पेनिश कीचन की जानकारी वे गौरव के साथ पेश करते हैं। इनकी इस नई फुड प्रोसेसिंग मैन्युअल तरीके को राष्ट्रीय कवीजीन कल्चर का नाम देने को जी चाहता है। क्या अच्छा होता यदि हम हमारी

(शोष..... पृष्ठ 8)



परामर्शदाता 'खुराक' : परामर्शकीय

सम्पादकीय

प्रो. डॉ. जे. जे. त्रिवेदी भावनगर यूनिवर्सिटी के वरिष्ठतम प्रोफेसर, पूर्व डीन तथा स्नातकोत्तर हिन्दी विभाग एवं पत्रकारिता केन्द्र के पूर्व अध्यक्ष तथा युनिवर्सिटी आईएएस प्रशिक्षण संस्थान के पूर्व निदेशक रहे हैं। अहिन्दी प्रदेश गुजरात में राष्ट्रभारती की आरती उतार रही हमारी प्रथम एवं एकमात्र व्यावसायिक मासिक पत्रिका 'खुराक' का सम्पादन-परामर्श भी आप सुचारू रूप से कर रहे हैं। डॉ. त्रिवेदी आज सेवानिवृत्त होकर भी केन्द्र एवं राज्य सरकार के उच्चतम शिक्षा-विभाग तथा पाठ्य-पुस्तक निर्माण कार्य के अन्तर्गत अपना यशस्वी सारस्वत योगदान दे रहे हैं। स्थानिक शब्द-स्मृति साहित्य-संगम के निदेशक के रूप में आप सम्प्रति अंग्रेजी-हिन्दी साहित्य, भाषा विज्ञान, पत्रकारिता तथा पुरातत्वविद्या के शोधार्थियों का पथ-प्रदर्शन भी कर रहे हैं। खाद्यखुराक विषयक हमारी इस पत्रिका की मध्य-समन्दर में रफ्तार बना रही नौका के लिए डॉ. त्रिवेदी इस धनान्धकार में आकाशदीप का काम कर रहे हैं। -अस्तु।

ओर्गेनिक फुड नेचरल ब्राण्ड !

आंगल कवि वर्द्जवर्थ ने शहरों को छोड़कर ग्रामांचल की प्रकृति की ओर चलने का आहवान किया तो हमारे हिन्दी कवि पन्त तथा हंसकुमार तिवारी आदि ने हमें आहवान दिया -

"चलो कवि बनफूलों की ओर ! बनफूल और कलियाँ हमारां इन्तजार कर रही हैं!"

हमारे फुड को भी अब हमारी अपनी ग्रामांचल की कृषिसम्पन्न प्रकृति की ओर जाने की जरूरत है। फुड की कृत्रिम यांत्रिक प्रोसेस में फुड की आत्मा कूचल जाती है, हम फुड नहीं, किन्तु अनाज-सब्जी-मसालों का जखीरा ही गले से नीचे निगल जाने में बोजन के आनन्द की सीमा मानते हैं। यदि आज आम नागरिक में अपनी हैल्थ के लिए अभिवृत्ति बढ़ रही है तो उसे यह भी समझ लेना चाहिए कि मशीन के द्वारा निर्मित फुड के पैकेट्स हमारी स्वास्थ्य की संचेतना को कभी तृप्त नहीं कर सकेंगे। पैस्टीसाइड और फर्टिलाइजर्स से उगाए गए गेहूँ-चावल से बनी ये बानगियाँ हमारे स्वास्थ्य की हानि ही कर सकती हैं। यदि हमारी स्वास्थ्य संचेतना या चिन्ता सही है तो हमें गैरओर्गेनिक नहीं, किन्तु ओर्गेनिक फुड ही अपनाना चाहिए। किन्तु आज ओर्गेनिक फुड की संकल्पना भी तब्दील हो गई है।

फिलहाल ओर्गेनिक फुड की चिन्ता-चर्चा पुरजोर जारी है। हमारे यहाँ तकलीफ यह है कि जिस वस्तु की धूआँधार चर्चा होती है वह वस्तु अन्ततोगत्वा फिर 'ब्राण्ड' बन जाती है। हमें इस 'ब्राण्ड' शब्द से बचते रहना चाहिए। जब कोई पदार्थ स्वयं ब्राण्ड या लैबुल बन जाता है तो इसकी विभावना स्वयं कृत्रिम या यान्त्रिक बन जाती है और इसमें निहित

(शोष..... पृष्ठ 17)

फूड प्रोसेसिंग सम्बन्धित व्यापारियों के लिए सर्वप्रथम...

खुराक

वर्ष: 20 • अंक: 237 • मई-2024

मूल्य प्रति : ₹ 75

प्रकाशक व मुद्रक :
हिमाचल पी. भेत्ता

प्रबन्ध सम्पादक :
हिमाचल पी. भेत्ता

मालिक :
हिमाचल पी. भेत्ता

विशेष परामर्शक :
डॉ. जे. जे. त्रिवेदी,
अध्यक्ष, शब्द-स्मृति साहित्य संगम संस्थान,
भावनगर
डॉ. विद्युत नरम, मुंबई

आलेख अनुवादक :
कुमारी कुंजल भट्ट
डॉ. हेमन्त ओझा

कला
सतीष मकवाना
दिपीका गोहेल

ले-आउट
जिजेश भूवा

कार्यालय
खीमशीय पट्टीकेशन

एफ-1, वडोदरिया एज, वडोदरिया सर्कल, सेन्ट्रल बैंक के सामने, संस्कार मंडल, भावनगर 364 002 (गुजरात)

फोन : 0278-2565653, 2471188

फेक्स : 0278 - 2203080

मोबाइल : 9426464604

e-mail : himachal.khurak@gmail.com

वार्षिक शुल्क : ₹ 800

त्रिवार्षिक शुल्क : ₹ 2200

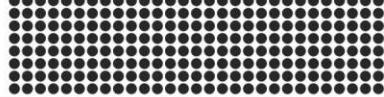
विदेश में वार्षिक शुल्क : ₹ 5000

भुगतान ड्राफ्ट / चेक / मनी ओर्डर द्वारा खीमशीय पट्टिकेशन के नाम करें।

मालिक, प्रकाशक व मुद्रक हिमाचल पी. भेत्ता ने प्रतिभा ओफसेट प्रिन्टर्स जीएफ-16, गिंतांजली कोम्प्लेक्स, कालानाला, भावनगर से मुद्रित एवं 1085, 'समर्पण', मुनि डेरी के पीछे, पटेल पार्क, भावनगर - 364 001 से प्रकाशित कीया है।

हमारे प्रिय पाठकों से नम्र निवेदन है कि इस मासिक हिन्दी पत्रिका के अन्तर्गत देश विदेश के फूड इन्डस्ट्री संलग्न कई विज्ञापन तथा ज्ञान वर्धक आलेख एवं समाचार योग्य तथा प्रकाशित हो रहे हैं। समाचार की भाषाभिव्यक्ति में मुद्रण-दोष आदि का यथा संभव परिहार हम कर ही देते हैं। तथापि विज्ञापन एवं समाचार सामग्री में वैधिक तथ्यों की विसंगतियाँ लेखकों की ओर से संभव्य हैं। अतः आपसे विनम्र अनुरोध है कि अपने विवेक अनुसार इन तथ्यों को ग्रहण करें; अन्यथा इन तथ्यों संबद्ध कोई वैधिक जिम्मेदारी निजी तौर पर इस पत्रिका के सम्पादक, मुद्रक, मालिक, प्रकाशक एवं लेखक गण की कर्तव्य नहीं रहेंगी। इस विषय में यहाँ नम्रता के साथ हम आपका ध्यान आकृष्ट करते हैं।

- प्रकाशक



प्रकाशक की कलम से (पृष्ठ 9 का शेष) भारतीय वीजीन कल्चर पर इतना गौरव और प्रेम जताते ! क्योंकि इनके द्वारा संकलित स्पेनिश कलिनरी आर्ट, आर्ट जियादा है, सायन्स कम ! इनमें अपने राष्ट्र के लि श्रद्धा की बेइन्तहा संवेदना व्यक्त है । आज चाइनीज, सियामी, मैक्सिकन आदि विश्वस्तर की भोजन संस्कृतियों में निपट निरा भौतिकवाद या यान्त्रिकवाद झलकता है जबकि सर्गी की इस स्पेनिश वीजीन कल्चर के पीछे विज्ञानवादी भौतिक द्रष्टिकोण नहीं, किन्तु एक कलाकार की संवेदना व्यक्त है । क्योंकि सर्गी की इस नई भोजन परम्परा की डीजाइन के अन्तर्गत फुड और म्यूजिम का मणिकांचन संयोग हो गया है । फुड के साथ संगीत की संवेदना का अनुपम द्रश्य सर्गी की इस स्वदेशी भोजन संस्कृति के अन्तर्गत द्रष्टव्य है । यों तो सर्गी का सपना था रोक म्यूजिक में निपुण बनने का था । किन्तु बन गए शैफ, और ऐसे शैफ नहीं, जो केवल धन कमाना चाहते हैं, किन्तु ऐसे शैफ जो रेस्तराँ के रसोई घर में अपनी स्वदेशी स्पेनिश बानगियाँ सौन्दर्यात्मक स्तर पर परोसने में उपभोक्ताओं में सन्तोष की भावना जगाना चाहते हैं, बल्कि उपभोक्ताओं के सामने एक मिसाल रखना चाहते हैं कि राष्ट्रप्रेम क्या होता है, राष्ट्रीय संस्कृति क्या होती है, राष्ट्रीय भोजन परम्परा के प्रति अपनी श्रद्धा व्यक्त कैसे की जा सकती है ? साथ ही यह स्वदेशी कलिनरी आर्ट के अन्तर्गत स्वास्थ्य आहार अर्थात् हैल्थ फुड की संकल्पना भी सम्पृक्त है । मानो वे कहना चाहते हैं कि भोजन का गैस्ट्रोनोमिकल लूट्फ तो अपनी स्वदेशी राष्ट्रीय बानगियों में ही प्राप्त किया जा सकता है, नहीं कि विदेशी बानगियों में ! सर्गी के दो कलिनरी गुरु हैं जिनसे वे स्पेनिश भोजन कल्चर के पाठ वे पढ़े हैं और वे हैं विश्वप्रसिद्ध महान शैफ हस्तियाँ फैरन अड़िया और पियर गैर्नेर । और आश्वर्य की बात तो यह है कि अपनी इस स्वदेशी स्पेनिश भोजन की संकल्पना उपस्थित करके सर्गी ने वैश्विक भोजन संस्कृति का वरिष्ठ अवोर्ड Two Michelin Stars अर्थात् 'द्विमायकेलिन सितारा' प्राप्त किया है । तब से कीचन की दुनिया में यह स्पेनिश सैफ प्रसिद्ध हो गए हैं । सर्गी का महत्वपूर्ण प्लान इस तथ्य में है कि फुड की बानगियों को अत्यन्त सरल ढंग से तैयार करना चाहिए । भोजन की थाली में बानगियों का जखीरा नहीं होना चाहिए । आज रेस्तराँ में हमारी थाली में अनेक प्रकार के व्यंजन एक साथ परोसे जाते हैं और इसलिए हम सभी को तो क्या, किसी एक ही बानगी की गुणवत्ता का टैस्ट नहीं कर सकते । सर्गी के मतम में भोजन थाली में दो-तीन से अधिक बानगियाँ नहीं होनी चाहिए । यह महत्वपूर्ण बात सर्गी ने अपनी प्रसिद्ध

पुस्तक 'कूर्किंग इस फन' के अन्तर्गत रखी है । वस्तुतः बानगियों के पदार्थों में इनकी रुचि नहीं है, बानगियों को सरल ढंग से तैयार करने की तकनीक हमें सिखाने में इनकी रुचि है । और यह तकनीक तो स्पैन में सदियों से चली आई है जिसका पुनर्नवीकरण करके उन्होंने स्वदेशी राष्ट्रीय फुड की कल्चर की महत्ता अवरोधित की है । भारत की भोजन परम्परा तो दुनिया में अनोखी है । किन्तु हमारी इस राष्ट्रीय कल्चर पर गौरव जतनेवाला कोई भारतीय सर्गी हमारे यहाँ आज तक उभरा नहीं है । रोक गिटारिस्ट होकर संगीत से अन्त में फुड की आर्ट में आकर नाम कमानेवाले सर्गी की जिन्दगानी हमें पढ़नी चाहिए । कला और विज्ञान का समन्वय एक ही प्रतिभा में कैसे होता है, उस बात का अपूर्व द्रष्टव्य है रोक गिटारिस्ट तथा स्पेनिश शैफ सर्गी के जीवन की खुली किताब ! मॉन्सून के इस जून महीने का यह मौजूदा अंक हमारे फुड इण्डस्ट्री से जुड़े उत्पादकों - उपभोक्ताओं तथा व्यापारियों - विज्ञानपनदाताओं तथा हमारे स्वादप्रिय पाठकों के हाथों में समर्पित करते हुए मैं परम प्रसन्नता का अनुभव करता हूँ । हमें केवल अपने देश की ही भोजन संस्कृति की बात नहीं करनी चाहिए । यदि राष्ट्रीयता की संवेदनावाली स्पेनिश फुड कल्चर की बात से हम कुछ सीख सकें तो मेरा यह प्रकाशकीय स्तम्भ सार्थक होगा ।

अमर कॉल्ड स्टोरेज

मल्टी परपश कॉल्ड स्टोरेज

आपकी प्रोडक्ट्स के प्रिजर्वेशन के लिए
एवं एक्सपोर्ट कर्वोलिटी की फ्रॉजन
प्रोडक्ट्स पाने के लिए

- IQF फेसीलिटी Certified Company
- -18 °C फ्रॉजन फुड
- -40 °C ब्लास्ट फ्रॉजींग

हमारे यहाँ हर प्रोडक्ट्स टेप्रेचर के लिए
अलग से चेम्बर की सुविधा एवं
हर जरूरत के लिए 24 घण्टे सेवा उपलब्ध है ।

अमर कॉल्ड स्टोरेज

ऐ. एच. नं. 228, आणंद - नडीआद रोड, बेट पोस्ट - लॉभेल - 387310 (आणंद)

Kshitij Bhai : 09899357773
E-mail : info@amarcoldstorage.com
Website : www.amarcoldstorage.com

पफ केमीकल

PUF CHEMICAL

18 और 20 लिटर के बोटर जग
के लिए स्पे. पफ केमीकल

आईस बोक्स और डीप फ्रीज़िर के लिए
स्पे. पफ केमीकल उपलब्ध

SHREEJI THERMO CHEM

Mr. Rajesh Shah : 09820423957

M. P. Room No. 702, 7th Floor, ADORA ENCLAVE, Shri Siddhivinayak
Adora C.H.Soc., Pantnagar, Ghatkopar (East), Mumbai - 400075
Email : shreejithermochem@gmail.com

Model No.

SC - 02 CP

फुल्ली ओटोमेटीक
कोलर टाईप पी.एल.सी.
बेझ पाउच पेकींग मशीन



नमकीन, चाय, चीनी, बीयारण,
दवाए, ड्राइफूट, पाउडर,
वेफर्स, फ्रॉजन वेजीटेबल्स,
जैसी प्रोडक्ट्स पेकींग के लिए ।

Model No.

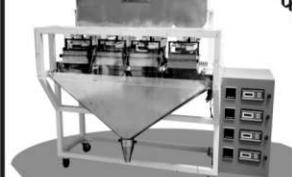
SC - 02

फुल्ली ऑटोमेटीक
पाउच पैकींग मशीन
धनीयादाल, तम्बाकु, गुटखा,
चाय, शबकर, नमकीन,
टेबलेट, पान मसाला, चीज
इत्यादी शेन्युअल्स एवं
शैम्पु, टोमेटो केच-अप,
हेर ऑहल, 2T ऑइल,
जैसे लिक्वीड और हिना,
वोशिंग पावडर, दवाई
पाउडर और नमक
पैक करने के लिए आदर्श ।



Model No. SC - 04W

सेमी ऑटोमेटीक ग्रेन्युअल्स
फीलींग मशीन



चाय, चीनी,
चावलदाल,
बीयारण,
नमकीन,
सींचना,

जैसी सभी चीजें फीलींग करने के लिए,

Model No. SC - 04A

सेमी ऑटोमेटीक पाउडर
फीलींग मशीन



सभी तरह के पाउडर
और
मसाला पाउडर
फीलींग करने के लिए,

Model No.

SC - 02 CPM

मल्टी हेड टाईप
पैकींग मशीन



Model No. SC - 07

कन्टीन्युअल
पाउच सीलींग
मशीन



नाइट्रोजन, हेट, एवं ब्रांड
इमेसन के साथ शेन्युअल पाउडर,
नमकीन, आटा, केमीकल, लीकवीड के भेरे हए पाउच
या खाली पाउच सिल करने के लिए । उंचाई, चौड़ाई<sup>एवं स्पैड जरूरीयत के मताबीक इंजिन कर सकते हैं
लघु उद्योग के लिए कॉम्पैक्ट मॉडल उपलब्ध ।</sup>

Manufactured by :

SHREE CHAMUNDA MICRO INDUSTRIES

Office & Workshop : 9, Ravi co-op. Ind. Estate, B/h. Ajit Mills, Opp. Maniar Trailors,
Rakhial, Ahmedabad - 380 023. India. Ph. (079) 22911094, 22911095, 22741094

Mobile : 9377780870

Email : chamunda_packaging@yahoo.co.in

700 +



To Book Your Seat Contact → Er. Mukesh Kumar - +91 99508 37657

ENGINEER BROTHER'S TECHNOLIGHT

507, ENGINEER BROTHERS GROUP OF INDUSTRIES, RASHMI GROWTH HUB, ABOVE TATA MOTORS, SP RING ROAD, ODHAV, AHMEDABAD 382415 (GUJ.)

engineerbrothersgroup@gmail.com | ehsnaturelight@yahoo.com

Follow us at - Engineer Brothers Technolight /

विदेश खुराक

खुराक

प्रो. डॉ. जे. जे. त्रिवेदी

कभी कभी अन्तर्राष्ट्रीय राजनीति में परिवर्तन का एक प्रबल अभियान खड़ा होता है तो नतीजतन दुनिया का इतिहास, भूगोल और सामाजिक - आर्थिक स्ट्रक्चर में भी परिवर्तन आता है कि कई देशों - राष्ट्रों के व्यापारिक - औद्योगिक हालात - सवालात में भी वसी पैमाने पर तब्दीली नज़र आने लगती है। भूमण्डलीकरण की इस नूतन इलेक्ट्रोनिक शती अथवा तो विश्व - इतिहास की थर्ड मिलैनियम अर्थात् तृतीय शताब्द के करीब तीस साल पहले युरेशिया की अन्तर्राष्ट्रीय राजनीति में जो क्रान्तिकारी परिवर्तन आने लगे थे और रुस में साम्यवादी राजनीतिक चेतना का जो पतन हो रहा था इससे द्वितीय महासमर के बाद बुरी तरह विभाजित जर्मनी के प्रदेश के पुनः हकीकृत हो जाने का मार्ग भी प्रशस्त हो रहा था और 1987 में वस्तुतः रुस में साम्यवादी राजत्व काल की समाप्ति के साथ रुस के युरेशिया प्रदेश के क्रान्तिकारी, उजबेगिस्तान तथा कई बाल्कन प्रदेश के छोटे राष्ट्रों ने मोस्को

पूर्व योरप में फुड बिज़नेस का लैइजाफेयर्स !

के साम्यवादी शासन से अपने को सर्वथा मुक्त कराने के लिए वैयक्तिक अलगाव या पार्थक्य के राजनीतिक आन्दोलन किए और कहीं कहीं इससे सशक्त संग्राम भी हुए, जिस घटना को यूरेशिया की तवारीख में 'बाल्कनाइजेशन' का अभियान कहा गया है। इस बाल्कनाइजेशन के कारण

के दरमियान उजबेगिस्तान - क्रान्तिकारी, आदि इस्लामिक प्रदेश स्वतन्त्र होने लगे और साथ ही यूरोप में भी 1984 की साल से लेकर जर्मनी के जो दो टुकड़े हुए थे अर्थात् पूर्व - पश्चिमी जर्मनी दोनों एक होने लगे। रुस का शासन मोस्को - यूकैन - साइबिरिया आदि भूभागों तक ही अब सीमित हो चला और इन स्वतन्त्र बाल्कन राष्ट्रों ने अब मुक्त व्यापार और लैजे फियर की अन्तर्राष्ट्रीय बाज़ारवाद की राजनीति का स्वागत करते हुए बड़ी बेताबी के साथ भूमण्डलीकरण की इस मौजूदा इक्कीसवीं शती का इन्तजार किया। रुस के दक्षिण या दक्षिण - पूर्व में आए हुए इन बाल्कन प्रदेशों में क्षिप्र गति से राजनीतिक परिवर्तन होने लगे जिससे दो लाभ उन्हें हुए :

(1) रुस के साम्यवादी शासन का आर्थिक - राजनीतिक नियन्त्रण अब दूर

होने से अमरिकी मुक्त व्यापार और उदारीकरण की आर्थिक राजनीति का द्वारा उन्मुक्त हुआ और उजबैगिस्तान - क्रान्तिकारी जैसे उज्ज़ड़ जनपदों में नई कृषि की क्रान्ति का अभियान आरंभ हुआ जो परोक्षतः तकसीम हुए रुस की ग्लासनोस्ट - पैरेस्ट्रोइका तथा कृषि की खोज्जोरीस्तन आर्थिक - औद्योगिक राजनीति से ही प्रभावित था। किन्तु कृषि क्रान्ति की इस चेतना

ने इन बाल्कन जानपदों में अपने स्वतन्त्र फुड इण्डस्ट्री के उन्मेष को संभव बनाया।

(2) इन बाल्कन जानपदों में भूगोल की भी एनोमली अर्थात् विरोधाभास रहा है जहाँ पार्वतीय प्रेदेशों में बसनेवाली क्रान्ति - उजबैगिस्तान की ठण्ड यहाँ होती है और इस तरह यहाँ बर्फ और पानी का ऐसा प्राकृतिक संकलन रहा है कि हम आश्र्य होता है कि ये बाल्कन प्रदेश सदियों से बंजर और दरिद्र क्यों रहे? सायद समाजवादी नियन्त्रण की रुसी राजनीति के कारण इन प्रदेशों की कृषि व्यवस्था पिछड़ रह गई थी। किन्तु 1987 के बाद इन बाल्कन प्रदेशों का भाग जगा और वे बेताबी से इक्कीसवीं शती की अगवानी करने को स्फूर्तिशील होने लगे। क्रान्तिकारी जैसे बाल्कनाइजिंग





चपाती - पुरी, पानी पुरी, पापड, मठींया, चोराफली, चावल के पापड (खींचीया), फरसी पुरी, चाट पुरी बनाने के मशीन मीलेंगे...

आटा गुंदने का मशीन (ओटो / सेमी ओटो)



सुनीशा एन्टरप्राइज

कंसारा बजार, महादेव के सामने, जिला : खेडा,
नडीयाद - 387001, गुजरात, इंडिया

Ph. (O) (0268) 2568036 (M) 9429414088

www.sunisaenterprise.com



भगवती
इन्जीनीयरिंग वर्क्स

ISO 9001 : 2015

094262 71761, 094264 50765

- YouTube : <https://www.youtube.com/c/BhagvatEngineeringWorksTalaja>
- Facebook : <https://www.facebook.com/bhagvatengineeringworks/>
- Web Site : [Web Site : www.bhagvatengg.com](http://www.bhagvatengg.com)

दुध मावा खोवा मशीन

दुध मावा खोवा मशीन (डी. जी. मोडल)

मुस्ती मशीन

डीझल गेस ऐस. ऐस. भट्टी

सेव - गांठीया मशीन

आटा गुंदने का मशीन

डीझल गेस भट्टी

झायर मशीन

गोपनीय रोड, तलाजा, जी. भावनगर, Ph. (02842) 222466 Fax 222766

सुरत झांच : दु नं १४, लक्ष्मी कॉम्प्लेक्स, ओल्ड शवित विजय सोसायटी, वराण रोड, सुरत Cell : 094264 50765



EMERGING FOOD
CONSULTANCY

आपकी प्रोडक्ट से संबंधित सभी प्रश्नों का सटीक समाधान

हमारी सेवाएं

- नई प्रोडक्ट डेवलोपमेन्ट / रेसीपी डेवलोपमेन्ट
- समस्या का निरीक्षण करके प्रोडक्ट की आवश्यकता के अनुसार समाधान
- प्रोडक्ट की शेल्फ-लाइफ से संबंधित प्रश्नों का समाधान
- सरकारी मापदंडों के अनुसार उत्पादन, पैकेजिंग और लेबलिंग

ईमरजींग
फूड कन्सल्टेन्सी

अंजली घेलाणी : 94085 60174
emergingfoodconsultancy@gmail.com

Modern

Economical

Speedy

**त्रिशुल
ब्रान्ड**

सेव, गांठीया, पापड़ी बनाने का मशीन

इस मशीन में अनेक सुविधा उपलब्ध....

- भावनगरी गांठीया
- नायलोन पापड़ी सेव ► चंपाकली
- शीखड़ मस्को छीनने के लिए
- मसाला गांठीया उसके अलावा आलू वेफर, आलू पट्टी, आलू सली, लौकी छीनने के लिए

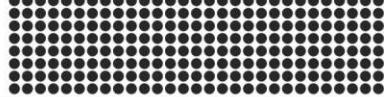
आटा बुनने का मशीन

इस मशीन में कम समय में आटा बुना जाता है।

- सफाई करने के लिए फोलींग
- रीवोल्विंग केस्टर से आसानी से घुमाया जाता है।

Manufactured by

SHREE CHAMUNDA INDUSTRIES
Bhavnagar Road, Opp. Swaminarayan Temple, Sorathiyavadi,
Besides Common Plot, Botad - 364 710. Ph. 02849 - 251803
Contact : 9824861752, 9426429124



की रणनीति का महत्व उपयोग किया है। वहाँ ठण्ड जियादा है, किन्तु बर्फाली ठण्ड नहीं। वहाँ रेंगिस्तान है, किन्तु रेतीले नहीं, रेतविहीन अर्थात् “सैण्डलेस डेजर्ट” जहाँ की पार्वतीय भूमि में मिनरल की मिट्टी होती है, यदि इसे जोता जाय तो वह मिट्टी उत्तमोत्तम फूल - फल - सब्जी पैदा करने में समर्थ है। साम्यवादी नियन्त्रण की राजनीति से मुक्त कजाकिस्तान ने अपनी कृषिकान्ति को निहायत बुलन्द बनाया है और कृषि - आधारित अपना फुड इण्डस्ट्री विकसित कर लिया है। कजाकिस्तान के नर-नारियों के गोरे - गोरे अंगों से मानों गन्धवर्णों - परियों का सौन्दर्य टपकता है। मानो मारबलनुमा पूर्ण श्वेत मूर्तियाँ। अब भूमण्डलीकरण की इस नई शती में वहाँ आधुनिक विज्ञान की अद्यतन तकनीजी का भी फायदा पहुँच रहा है। अब बाल्कन जनपद के ये देश विश्व की खुली हवा में श्वास लेने लगे हैं और इन्य देशों के साथ आर्थिक - व्यापारिक अनुबन्धों से बन्दकर अपने उद्योग - व्यवसायों को विश्व - विपणन में प्रतिष्ठित करने के हर प्रयास कर रहे हैं। भारत के साथ कजाकिस्तान के सांस्कृतिक - शैक्षणिक अनुबन्ध भी सम्पन्न हुए हैं। हमारे आगरा स्थित केन्द्रीय हिन्दी संस्थान में उच्च हिन्दी शिक्षा लेने

के लिए विदेशों से छात्र - छात्राओं को आमन्त्रित किया जाता है। सन 2002 के वर्ष में आगरा केन्द्रीय हिन्दी संस्थान में एक परिसंवाद का आयोजन हुआ था जिस में भाग लेने के लिए जब मैं वहाँ गया था तब मैंने वहाँ उच्च हिन्दी शिक्षा लेने के लिए आए हुए श्रीलंका, फ़ांस और कजाकिस्तान के छात्र - छात्राओं को देखा ता। इनमें कजाकिस्तान की एक रूपवती छात्रा थी, मानो संगेमरमर की ऊँचीपूरी नाजुक मूर्ति थी। इस कजाक छात्रा से मैंने कजाकिस्तान के उद्योग - व्यवसाय विषयक कई बातों को जाना है। बाल्कन अँचल के इन प्रदेशों में अब भूमण्डलीकरण की नई हवा बहने लगी है। अब ये उज्ज़ड़ ग्रामांचल नहीं रहे। कृषि एवं फुड इण्डस्ट्री में भी ये देश अब आगे बढ़ रहे हैं।

खाद्यखुराक के प्रोसेसिंग की पद्धति अभी वहाँ शुरुआती ही है, फिर भी अब प्रोसेसिंग मशीनरी को भी वहाँ अपनाया जा रहा है। हरित एवं श्वेत क्रान्ति के जानिब ये देश आगे बढ़ रहे हैं। यहाँ भी चाइनीज, सियामीज आदि बानियों का प्रचलन है। आमिषाहारी बानियों भी यहाँ इफ्रात से हैं। इन बानियों को अपने देश के फोना - फ्लोरा के अनुवर्ती बनाकर ‘ओल टाइम फेरीट’ जीन्स उत्पादित किया जाता है। गुलाबी ठण्ड

के चलते राष्ट्रीय फलिति - पुष्पिति का आलम अब सदाबहार है और फुड इण्डस्ट्री भी फलफूल रहा है, इन बानियों में स्पाइसी वेज इन हुनान सोस, लैमन कोरिएंडर सुप, गेहूँ के स्टफड रोल्स इत्यादि के अलावा बोदका वान, चाय-कोफी के पेयों तथा अन्य गेहूँ की सद्यखाद्य अर्थात् रैडी-टू-इट बानियों तथा इन्स्टन्ट फुड की आइटैम्ज भी वहाँ विविध स्वादों के प्रतिइन लोंगों की उत्पादित हो रही हैं। फिरभी बाल्कन अँचलके उपभोक्ताओं में इस नए फुड के जानिब कोई विशेष आकर्षण अभी पैदा नहीं हुआ है। हमारे यहाँ नए फुड के जानिब उपभोक्ताओं में जो ललक है, वैसी वहाँ नहीं मिलती है। औसत जनता अपने परम्परित आमिषाहार का ही बरकरार रखे हुए हैं। किन्तु ज्यों ज्यों वहाँ के ग्रामांचलों का शहरीकरण होता जा रहा है, फास्ट फुड, इन्स्टन्ट फुड, हैल्थ फुड आदि के जानिब लोंगों की दिलचस्पी बढ़ रही है। यों तो बाल्कन अँचले की प्रकृति ने ही नर-नारियों में श्वेत सौन्दर्य की जिस्मानी भेंट प्रदान की है और पार्वतीय प्रदेशों की अल्हड जिंदगी जी रहे ये लोग मूलतः कठोर परिश्रमी ही हैं और डायाबीटीज, दिलका दौरा तथा मेदस्वितता जैसे रोग वहाँ बिल्कुल नहीं हैं, फिर बी नई हवा में अब विविध प्रकार की बानियों के



दिलचस्पी अवश्य आज बढ़ रही है जो बताता है कि वहाँ के फुड इण्डस्ट्री का भावि अवश्य उज्जवल है। रुसी उपन्यासकार मिखाइल शेलेखोव ने अपने प्रसिद्ध नोवेल ‘क्राएट फ्लोज द दोन’ (धीरे बहती है दोन) में कजाक प्रदेश के किसानों के रुसी जारके शासन के द्वारा किए जाते शोषण की व्यथा-कथा पेश की है। किन्तु जारशासन के अन्त के बाद तथा आज साम्यवादी राजनीति की निरस्ति के बाद इन प्रदेशों के लिए विकास का पथ प्रशस्त हो चला है और अब पहाड़ी पगडण्डियाँ राजमार्ग में बदलती जा रही हैं और ये प्रदेश अब दुनिया के अन्य देशों से जुड़ने लगे हैं।

“दुख भरे दिन बीते रे भैया
अब सुख आयो रे !
रंग जीवन में नया लायो रे ॥”

HAVMOR® PLASTICS

Raghuvir Estate, 17 Atika Ind. Area, Dhebar Road, Rajkot - 360 002. (Guj.) INDIA.

Ph. : +91-281-2363231, TeleFax : +91-281-2363836

Email : info@havmorpckaging.com

Website : www.havmorpckaging.com

Manufacturers of Plastic Moulded Food Packing container for Dairy, Restaurant , farmaceuticle Industries & Indl. Grease packing

New Push Type - Common Lead

1000	750	500	400	300	1500	1250	1000	650
------	-----	-----	-----	-----	------	------	------	-----

Broad Type - Common Lead

1250	1000	500	400	250	200	100	500	200
------	------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Push Type Regular-Heavy weigh-good strength

1250	1000	500	400	250	200	100	500	3000
------	------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------

Khakhara & Til Patti Pack O.D. 6 inch 8 inch

Sumo

2500	2000	1500	1000	750	500	300
------	------	------	------	-----	-----	-----

Rus Gulla Container

Sweet Box

250	500	1000	650	250	200	100	50	1200	600
-----	-----	------	-----	-----	-----	-----	----	------	-----

Thread Type -Hing Packing,

Multi Purpose

Press Type -Hing Packing,

Caterer's Plates & Soup Bowl

Halesa Spoons

Disposable Spoons

Ice-Cream

Prop. Fulchandhai L. Panchal

Block No. 2, Ahmedabad Dying Mill Compound, In Mahalaxmi Comp.. B/S. Kalpanabhum Estate, opp. Ravi Estate, Dudheshwar Road, Ahmedabad - 380004 (Guj.) Phone : 079-25632677 E-mail : dineshind@live.com, Website : www.dineshindustries.co.in

HAVMOR® PLASTICS

नमकीन, फरसाण, स्वीट्स, होटेल, बेकरी, केटरिंग, लोजींग, बोर्डिंग, सेवैया, गोल्ड फिंगर मशीनरी के उत्पादक

		Quality Trust Satisfaction	

Mfg. All Type of Food Processing Machinery

DINESH INDUSTRIES

9825197799
8000997799

परम्परा खुराक

खुराक

सुश्री निरजा माहेश्वरी
मैडिकल रिसर्चर एवं फोलान्सर

विश्व की प्राचीन पाश्चात्य-पोर्वात्य अर्थात् भारतीय उपखण्ड सहित समस्त एशियाई एवं यूरोपीय खण्डों की संस्कृतियों का इतिहास जितना पुरातन है उतना ही सनातन है। ऐतिहासिक पुरातनता से देशकालानुवर्तित्व को साधनेवाले जीवन तत्त्व सदा सदाबहार एवं सनातन बने रहते हैं, हालाँकि वर्तमान समय के ऊपरी धात-प्रतिधात के भीतर अपनी गहरी पैठ बनानेवाले इन सनातन तत्त्वों का प्रच्छन्न रूप इतिहास की ग्रहन समझवाले कतिपय विद्वानों के लिए संस्कृत के शीर्षक में गतार्थ होता है। मनुष्य जाति का इतिहास केवल शारीरिक उत्क्रान्ति का ही नहीं, मानसिक-आत्मिक उदातीकरण का भी इतिहास है। इसके अन्तर्गत मनुष्य जीवन में सभी आयाम अर्थात् खुराक, वस्त्राभूषण, भवन या निवास, जीवन जगत को देखनेका विशिष्ट परिप्रेक्ष्य तथा जीवन-कला की विविधोन्मुख शैलियों का समाहर हो जाता है। ये तत्त्व एकांगी या एकान्तिक नहीं होते। कुलिनरी आर्ट अर्थात् पाकशास्त्रीय परम्परा या बोजन शैलियों की

फुड प्योरिटी का भारतीय मिथक-विज्ञान

सम्पादकीय : यह बात चाहे साहित्य एवं समाजशास्त्र के संकार्यों में अध्ययन कर रहे अध्येताओं को नागवार क्यों न गुजरे, इनकी तुलना में विज्ञान, तकनीकी एवं मैडिकल संकार्यों के छात्रों में विज्ञानवादी अनुशासन इनकी जीवनशैली में जियादा व्यवस्थित, स्वच्छ एवं चारुतालक्षी ढंग से प्रतिबिम्बित होता है। विज्ञानसम्पत्त प्रायोगिक श्रमसोन्दर्य चिकित्साशास्त्र के छात्रों की बैसिक पहचान होती है, यह बात अविचिकित्सात्मक रूप में आज प्रभाणित है ही। सुश्री निरजा देवी माहेश्वरी मैडिकल रिसर्च के फाइनल सेमेस्टर की यशस्वी छात्राएँ जिन्होंने चिकित्साशास्त्र की भारतीय आयुर्वेद समेत समस्त देशी-विदेशी प्रणालियों को अपने वैज्ञानिक अनुशीलन का एक विषय बनाया है। आजकी सर्वाधिक विडम्बना यह रही है कि डॉक्टरी अध्ययन के आचार्यों और छात्रों ने हमारी भारतीय आयुर्वेदिक प्रणाली के अध्ययन को हाशिए में डाल दिया है। आज आवश्यकता है भारतीय आयुर्वेद एवं इसकी शास्त्रीय संस्कृत भाषा के प्रसार की और साथ ही तुलनात्मक स्तर पर आयुर्वेद के साथ चिकित्साशास्त्र की अन्य देशी-विदेशी परिपाठियों के अध्ययन की। नई शिक्षा-प्रणाली में आज जब आन्तर एवं बहिर्शाखाकीय आयामों को तरजीह दिया जाता है तब चिकित्साशास्त्र की नाना प्रणालियों के ऐसे तुलनात्मक अध्ययनों को बढ़ावा देना चाहिए। किन्तु यहाँ स्मरण रहे कि ऐसा करने से पहले हमारे छात्रों को भारतीय आयुर्वेद की चिकित्साप्रणाली का अध्ययन अनिवार्य रूप में करना चाहिए। और ऐसा ही कर रही है सुश्री निरजा देवी माहेश्वरी। इस बात को द्विष्टपथ में रखकर इन्होंने यहाँ यह बताने का प्रयास किया है कि भूपण्डलीकरण की इस सूचना प्रौद्योगिकी से लैस शर्ती में औद्योगिकीकरण एवं शहरीकरण का तो विकास हुआ ही है, किन्तु इससे समाज के निम्न तबके के लोगों को दिन में एक जून की रोटी भी अब नायाब होने लगी है, जबकि प्रिण्ट एवं दूरदर्शनादि इलेक्ट्रोनिक मीडिया ने तो ढोल पिट-पिटकर इस तथाकथित विकासगाथा की वैतालिकी करने में कोई कसर बाकी छोड़ी नहीं है, और यह भी प्रच्छन्न रूप से कहें तो अपनी ही रोटी के लिए। एक साल के बाद परिपूर्ण रूप से डॉक्टर का व्यवसाय करने जा रही सुश्री नीरजादेवी माहेश्वरी से हम क्या यह बोध ग्रहण नहीं कर सकते कि डॉक्टरी का व्यवसाय मूलतः लोकसेवा, समर्पण एवं त्याग के मानवीय मूल्यों को ही उन्मेषित करने का व्यवसाय होना चाहिए? नीरजाबहन का हमारी पत्रिका में यह प्रथम आलेख है जिसका यहाँ हार्दिक स्वागत है।

- सम्पादक

संहिता के अन्तर्गत ये सभी तत्त्व साथ-साथ परिपूरक वितरण अर्थात् कोम्प्लिमैटरी डिस्ट्रीब्युशन में अपनी-अपनी स्पेस बनाए बैठे होते हैं। भोजन की पाकशास्त्रीय घर का सौन्दर्य, साथ ही भोजनासनों या बानगियों के रंग-सुगंधि-स्वाद आदि कई डायरिंग टेबुल्स का डीबोनियर्स, सोना-आयामों के साथ भोजन कक्ष या रसोई चाँदी या स्टील आदि के चम्मच-तश्तरी-



मेंदा, आटा और बेकरी के लिए इलेक्ट्रिक / मेन्युअल शीटर 6", 7", 8", 9", 10.5" और 21" में उपलब्ध है।



अनाज, सूखे मेवे (बादाम, काजू और अखरोट) और काली मिर्च, इलायची और अन्य खाद्य उत्पादों को छोटे टुकड़ों में या पाउडर के रूप में परिवर्तित किया जा सकता है, जो पकाने के लिए तैयार है।



THE NEW INDIA ELECTRIC & TRADING CO. (Est. 1946)
Hamam House, 38 Ambalal Doshi Marg, Nr. BSE, Fort, Mumbai - 400023
Contact : 022 - 22651177 / 22651597, 9833411770
nietco@hotmail.com | www.pastamachine.in



navkar
SHRI NAVKAR METALS LTD.

दूध के कैन्स और डेयरी उपकरणों के लिए हर समाधान (मेन्युफेक्चरर)

मिल्किंग कैन्स उपलब्ध प्रकार
10 Lt | 15 Lt | 20 Lt | 30 Lt | 40 Lt | 50 Lt

हमारे अन्य उत्पाद
दूध दूधने वाली मशीनें | बरनी | डेयरी संबद्ध उत्पाद

विशेष उद्देश्य मशीने
मिल्किंग मशीन कैन्स

प्लॉट नंबर 342/बी, जीआईडीसी - ओधव, टोड नंबर 39, ओधव, अहमदाबाद
Call: +91 98249 51515 Email: navkarcan@shrinavkar.com

थाली आदि का सौन्दर्य भी सम्मिलित होकर किसी राष्ट्र की भोजन परम्परा की सौन्दर्यमूलक अस्मिता के साथ आर्काइटाइप के स्तर पर इतिहास के ग्रन्थों में अपना नाम दर्ज किए होते हैं। यह सहनाववतुं का भाव हमारी भारतीय जीवनशैली एवं इसकी पाकशास्त्रीय कुलिनरी आर्ट एवं इसकी समूची भोजन परम्परा के अन्तर्गत सांस्कृतिक रिक्ष के रूप में उभेषित तथापि प्रच्छन्न रूप में अनुस्यूत है। आज हमें इसकी खोज करनी है। और इसी मिस हमें अपने आपको खोजना है।

भारतीय भोजन परम्परा का प्रथम अनाज है अक्षत या चावल जिसका कालिदास ने शकुन्तला नाटक में ‘नीवारकण’ के रूप में उल्लेख किया है

“नीवरा शुकगर्भकोटरमुखा भ्रष्ट तरुणामधः”

चावल के गोत्र के कई धान्यों में सामधान भी आता है, जो यज्ञवेदी में हवन किया जाता था। सामधान की विशेषता थी कि इसे पकाने आग की जरूरत नहीं होती थी। पानी में भिंगोकर उसको खा सकते थे। यही सामधान ऋषियों का आहार था और शायद इसको क्रश करने के लिए जिस मूसल की शोध हुई थी उसे ‘साम्ब’ कहते हैं। गुजराती भाषा में

यह शब्द ‘साम्बलुं’ के रूप में बराबर संरक्षित रहा है। गेहूँ को इस्लाम यहाँ लाया। गेहूँ भारत के लिए विदेशी धान्य है। बीच में गेहूँ के ही टोटम का एक धान्य वर्तमान इन्डोनेशिया और बालीद्वीप से लाया गया जिसे यवनों की खुराक

इसके प्रभाव में भारत के पूर्वांचलों में भी चावल बस गया, यथा-बिहार, बंगाल, असम, उडिसा और पूरा दक्षिण भारत। आज साउथ इण्डियन की उपमा, इडली, डोसा आदि बानगियों का मतलब ही है कि इसमें चावल का आटा है। किन्तु

हमारे वैदिक धर्म के अनुसार चावल को खण्डित करना पाप माना जाता है। यह अखण्ड धान्य है। इसे ‘अक्षत’ इसलिए ही कहा गया है। केवल यवन सभ्यता ही अक्षत को क्षत अर्थात् खण्डित करके उसके आटे से अपनी भोज्य-अभोज्य बानगियाँ बनाती थी। मकर संक्रान्ति के पुनीत पर्व पर चावल की

समझकर इसे ‘यव’ अर्थात् ‘जव’ कहते हैं जिसके लिए ‘बालो’ शब्द प्रयुक्त मलय-पोलिनेशियन भाषाओं में होता था, जो आज अंग्रेजी में भी प्रचलित है। इसी पर से बालीद्वीप शब्दामिधान हुआ। इन्डोनेशिया को इसलिए यवद्वीप कहते थे, जो इसके एक नगर और द्वीप ‘जावा’ शब्द में गतार्थ है। किन्तु पृथ्वी के पूर्वी खण्ड के देशों में अक्षत या चावल का शुरू से ही बोलबाला था। जपान, चीन, तिब्बत, बर्मा, थायलैण्ड, वियतनाम आदि

खिचड़ी आज हमारी भारतीय भोजन परम्परा का शृंगार बन पड़ी है। खिचड़ी के साथ ‘करी’ का चोली-दामन का-सा साथ है। आज पाकिस्तान - बांगलादेश के लन्दन-न्यूयोर्कवासी ढेर सारे इण्डियन मूल की भोजन थालीबाले रेस्तरां घड़ज्जे से शुरू कर रहे हैं और इन्हें ‘करी रेस्तराँ’ का नाम दिया गया है। हमारी खिचड़ी आज लन्दन के रेस्तराँ में ‘केजरी’ के नाम से इतनी लोकप्रिय है कि अंग्रेज, जर्मन, फ्रांसीसी प्रजा बड़े चाव से इसका आस्वाद ले रही है।

बैचना है।

मीठाई मेकिंग प्लान्ट

**ओटोमेटिक मावा
मेकिंग मशीन**

**बोइलर मेकर
मल्हार - (स्टीम)
400 kg**

Contact : **9099813215**

बैचना है।

**5 फूट श्रीखंड डिसप्ले
काउन्टर (S.S.) - 4 नंग**

**6 फूट फरसाण
काउन्टर (S.S.) - 1 नंग**

**स्वीट्स डिसप्ले
काउन्टर (S.S.) - 4 नंग**

Contact : **9825474710, 7574858523**

बैचना है।

ड्रायफ्रुट पैकेजिंग मशीन

- वर्टिकल बैंड सीलर्स
 - TTO प्रिन्टर DOMINO
 - मेटल डिटिक्टर VINSYST
 - वेइंग स्केल ESSAE 6 किलो और उससे अधिक
 - पेलेट्स और क्रेट्स (नीलकमल)
 - वर्किंग और सोर्टिंग स्टील टेबल्स
- एकदम नई कंडीशन में

Contact : **Ahmedabad
8879774462, 9824448111**

बैचना है।

**फ्रायमस मशीन-2
(कैपेसिटी-4 टन)**

**डबल स्क्रु,
कुकर, फोर्मर,
डबा ड्रायर,
प्री ड्रायर, पेनल**

Contact : **9033935793**

बैचना है।

**सरकयुलर फायर वुडन भट्टी
साइज़ - 48"
कैपेसिटी - 90 लीटर
ब्लोवर, ID फेन,
चीमनी, जाली के साथ**

**सेमी ओटो पैकिंग मशीन
फोर हेड, टु ट्रेक
20 ग्राम से 1 किलो पैकिंग में
हाइड्रो मशीन 1 HP मोटर**

एस. एस. ट्रेली और ट्रे
Contact : **99798 51741**

किन्तु अक्षत के परिपाक का वर्तमान भारतीय भोजन परम्परा में विशिष्ट स्थान इसलिए है कि चावल के साथ वैजी-नोनवैजी तथा समन्वय फुड का समन्वय आसानी से हो सकता है। विदेशी पाकशास्त्र के आधार पर चावल की नित्य-नूतन बानगियाँ देशी-विदेशी मसालों के साथ प्रयोगवादी स्तर पर हमारे महानगरों के सितारा होटेलों के नामी-गरामी शैफों के द्वारा प्रकाश में लायी जाती हैं। चावल की बानगियों के विकास में साउथ इण्डियन शैफों का काफी योगदान है। किन्तु इस्लामिक कुलिनरी आर्ट में भी चावल की बिरियानी आदि बानगियों का काफी विकास हुआ है। हमारी भारतीय वैष्णव भोजन थाली में तो भोजन की शुरुआत में थोड़े से राइस (पके चावल) खाने की धार्मिक रस्म है। क्योंकि यह अक्षत देवताओं का प्रिय धान्य है। दूध का सर्वाधिक लोकप्रिय रसायण अक्षत से ही है। धार्मिक त्यौहारों पर घर में ‘खीर’ बनानेका रिवाज है। ‘खीर’ शब्द से यह शब्द बना है जिसकी प्रक्रिया में चावल को दूध में पकाया जाता है। इसी प्रकार का एक वैष्णव हवेली का भोजन है दूधपाक। तात्पर्य कि वैदिककाल से चली आई हमारी भोजन परम्परा के अन्तर्गत ‘अक्षत’ धान्य की बहुत बड़ी महिमा रही है।

..... Factory for Sale

**Production Setup for Protein Bars,
Energy Bars, Protein Cookies, Muesli, Protein
Chocolate, Protein Biscuits, Whey Protein
Powder is ready for Sale.**

**Brand With Nutrition Values & Shelf Life
With Set Up Like Packaging Machines &
Material, Storage Facility &
Ready Office In Ahmedabad.**

New Owner Can Start Selling Products the Second Day.

Factorysalesfactorysales@gmail.com
whatsapp on 93168 84746

बैचना है।

**बोइलर सेट - 1
ETO मशीन सेट - 2
इम्पीरीयल ड्रायर 55 फीट - 1
सायकलोन सेपरेटर - 1
M S पल्पर मशीन - 2
इलेक्ट्रिक - TC - 1
वुडन सोरटींग टेबल - 5
रेडीएटर बाइंडी के सेट - 9
इलेक्ट्रिक बाइंडी के सेट - 4
बाइंडी बॉडी फ्रेम - 4
बड़े ब्लोअर के सेट - 10
छोटे ब्लोअर के सेट - 10**

Contact : **94268 15707**



**HYGIENIC
FOOD SAFETY
WITH **SOLID
EXPERTISE !****



- DISPLAY COUNTER
- FOOD GRADE UTENSILS
- EQUIPMENTS
- FOOD PLANT MACHINES



OUR PRODUCTS ARE
MANUFACTURED AS PER ACT.

OUR NEW PRODUCTS LAUNCHED IN 2021

- Chocolate Melter ● Vibro Sifter ● Cold Room Racks ● Hydro Machine
- Sonpapadi Cooling Tray ● Sonpapadi Making Table ● Sweets Tray Storage Racks

DIFFERENT TYPES OF TRAY FOOD GRADE (S.S 304) & VIRGIN ALLUMINIUM

- Burfi Tray ● Kaju Katli Sweets Tray ● Bengali Sweets Tray (GN Pan)
- Milk Cake Tray ● Laddu Tray ● Samosa Handling Tray ● Khari / Spunch / Ladi
- Baking Tray ● Bread Cooling Tray (Perforated) ● Cake Tray (Display)
- Pastry Handling Tray ● Maska Making Tray Set and Many More...

Manufacturers & Exporters of : Virgin Alluminium / S.S. 304 Utensils, Display Counters for Sweets, Dairy, Namkeen and Fast Food, Namkeen Plant, Food & Kitchen Equipments & Machineries.

JITENDRA ALLUSTEEL PRODUCTS

Factory: C/114, Vishal Metal Compound, Opp. Vallabhnagar Society, Opp. Sainath Estate, GIDC Odhav, Ahmedabad-382415, Gujarat, INDIA.

● Mobile : +91 98250 11617, +91 93270 98612 ● E-mail : jitendra_allusteel@yahoo.com

Leading &
Renowned
Brand

The Revolution Technology in Ice-Cream Machine

Ice-Cream Machine Manufacturing Company



For Thick Shake & Slush



Ice Cream Mix Processing Machines

We Assure the best return of your value

Manufacturer and Exporter of :

- Softy Ice Cream Machines (Pump & Gravity Series)
- Ripple Softy Ice Cream Machines
- Gelato / Natural / Premium / Sorbet Ice Cream Machines
- Thick Shake Machines
- Slush Machines
- Combination Machines for Softy & Thick Shake
- Frozen Yogurt Ice Cream Machine
- Small Continuous Ice Cream Freezer
- Ice Cream Mix Processing Machines
- Raw Materials For Softy & Thick Shake



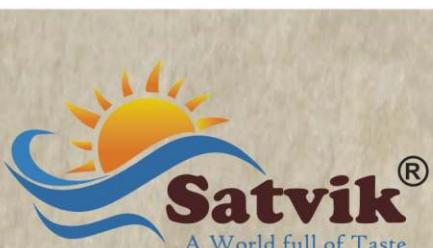
Yes VCS INDIA PVT. LTD.

An ISO 9001-2015 Certified Company

"VCS India House", 96/7, B/H. Shiv Estate, Nr. Ravirandal Society, Nr. Jashodanagar Cross Road, N.H.No.8, C.T.M., Ahmedabad - 380026, Gujarat, India.

Cell : +91-98250 23410 / 93755 23410, Ph. : 079-25893038 / 25890128

E-mail : info@vcsindia.com / Web : www.vcsindia.com



डिस्ट्रीब्यूटर्स
पूछताछ आवकार्य

जार कुकीज



खारी



हलवा

टोस्ट



कप केक



स्लाइस केक



कुकीज



Manufactured By:- REDEFINE FOODS PVT. LTD.

Gala No. 485, Ground Floor, Bldg. No. 2, Ashtavinayak Industrial Estate, Vasai Phata, Vasai Rd., (E), Palghar, Thane - 401208.

Email : redifinefoodspvtltd@gmail.com • Website: www.satvikfoodsandbeverages.com

Customer Care No. +91-9004186286

FACING ISSUES, OR DO YOU HAVE DOUBTS ABOUT PACKAGING?

packofy.com
info@packofy.com

Flexible Pouch And Rolls



100% Customizable •
Innovation at its Best •
Convenient & Easy To Use •
Mfg. Using Cutting Edge •
Technologies

- Eco Friendly Material
- 100% Reusable
- Premium Quality Printing
- Sturdy Construction
- Easy To Carry Up To 8kg

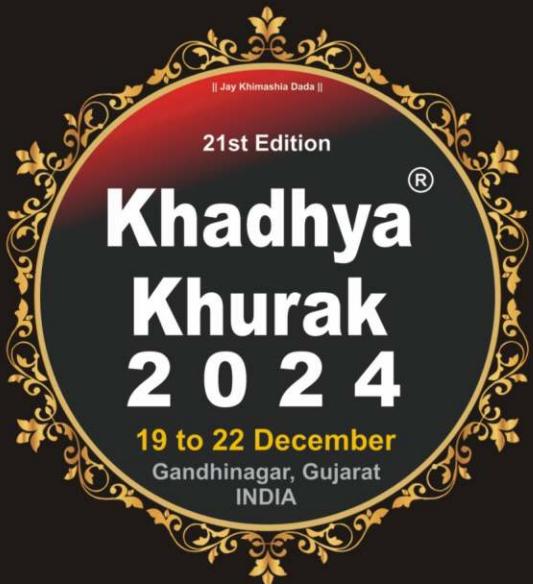


Non-woven Shopping Bags

PACKCOFY
because packaging matters

Plant : Plot No. G-1322, Road-J,
B/h. Kadwani Forge, Metoda G.I.D.C.,
Kalawad Road, Rajkot - 360021
Gujarat (INDIA) +91 90990 70602

Office : A/504, Sankalp Iconic,
Opp. Vikram Nagar, Iscon - Ambli Road,
Ahmedabad - 380054
Gujarat (INDIA) +91 99252 32528



21st Visitors' Favourite Show
21 Edition

19 20 21 22

December 2024

Gandhinagar, Gujarat, INDIA

Uplifting INDIAN Food & Hospitality Industry...



WWW.KHADHYAKHURAK.COM

www.FOODOFINDIA.com

**Mob. : 91730 37799, 97277 57744
Email : himachal.khurak@gmail.com**

Venue : Exhibition Center, Gate No. 9, Helipad Grounds, Nr. Udyog Bhawan, Gandhinagar, Gujarat, INDIA

विदेशी खुराक

खुराक

रंजन त्रिवेदी

फीलान्सर (मलेशिया)

विगत तीस सालों से यहाँ पेनांग (मलेशिया) में मैं गृहिणी के रूप में रह रही हूँ और यहाँ के मूल मलेशियन इस्लामिक परिवारों के साथ साथ हमारे भारतीय परिवारों के रसोईधरों की कुलिनरी आर्ट एवं कीचन - परम्परा से काफी परिचय उपलब्ध कर चुकी हूँ। मलेशिया - इन्डोनेशियाकी भाषा को मलय एवं बहासा इन्डोनेशिया कहते हैं, जो संसार के भाषा - परिवारों में मलय - पोलिनेशियन भाषा - समूह के वर्ग में परिगणित है। यहाँकी भाषा में संस्कृत एवं फारसी - अरबी शब्दों की भरभार है और भारतीय भाषाशैली एवं संस्कार - परम्परा का गहरा प्रभाव इसमें पाया जाता है। यहाँ की भोजनथाली की लाक्षणिकता है तेजानों या मसालों का प्रचुर प्रयोग, जिससे भोजन अति स्वादिष्ट बनता है। क्योंकि लौंग, दालचीनी, इलायची इत्यादि स्पाइसिस की यहाँ इफरात से कृषि - फसल होती है। इतिहास - भूगोल की किताबों में इन द्वीपों को 'तेजाना के ढीप' से प्रसिद्ध हाँसिल है। यहाँ प्रथम डच लोग आए थे। बाद में ये ढीप आज विदेशी मातहती से सर्वथा मुक्त - स्वतन्त्र हो गए हैं। अरब व्यापारी

मलय-पोलिनेशियन स्पाइसी डीश !



सम्पादकीय : विदेशी फुड ट्रैडीशन के अन्तर्गत हम मलेशियन फुड को लेकर एक स्वतन्त्र कौलम, पीनांग की बांशिंदा रंजनबहन त्रिवेदी के द्वारा तैयार किए गए एक विशेष शोध - अलेख के साथ हम यहाँ शुरू करते हैं। मलेशियन फुड ट्रैडीशन का यह भाग - १ (प्रथम) है, जो आगे जारी रहेगा। रंजनबहन फीलान्सर के रूप में मलय भाषा एवं **BAHASA INDONESIA** के अन्तर्गत मलेशियाके दैनिक - सासाहिक पत्रों में फुड विषयक तथा शिशु एवं महिला जगत सम्बद्ध विविध लेख लिखती हैं। अंग्रेजी में भी आपके चंद लेख प्रकाशित हैं। 'खुराक' पत्रिका के हमारे पाठक रंजनबहन के लेख से परिचित हैं, जो लेख अगस्त - २००९ के हमारे अंक में "पढ़ो रक्त की भाषा" शीर्षक शाया हुआ था। रंजनबहन मूलतः अपरेली जिले के राजुला सिटी की बांशिंदा है और विवाहित होने के बाद आज आप अपने अग्रणी उद्योगपति चन्द्रकान्त भट्ट की पत्नी के रूप में कुआलालप्पोर एवं पेनांग में रह रही हैं। विदेश में भी आप भारतीय परम्परा के भोजन की जानिक समर्पित भाव से प्रतिबद्ध हैं। आप १९६६ में राजुला गल्स हाईस्कूल में स्टडी करती थीं और तभी हमारी 'खुराक' पत्रिका के परामर्शक एवं विद्वान प्रो. डॉ. जे. त्रिवेदी की शिक्षा के रूप में इन्होंने फांसीसी उपन्यासकार विक्टर हूगो की अमर कृति 'ला मिजरेबुल' के अंग्रेजी मंचन में नायिका कोजेट की एक बाल सखी के रूप में अपना किरदार निभाया था। मलेशिया तेजाना के द्वीप के रूप में प्रख्यात है और रंजनबहन अपनी रसोई में लौंग, इलाइची, सौंफ, जायफल आदि मसालों का भरसक प्रयोग करती है। देश - विदेश के विभिन्न जलवायु के अनुसार ही नहीं, वरन् एक ही देश की विभिन्न ऋतुओं के अनुरूप भोजन - परम्परा के अन्तर्गत मुख्तलीफ बानगियों की थाली परोसी जाती है। क्योंकि गृहिणी के द्वारा पकाया - परोसा गया भोजन सिर्फ स्वाद - प्रियता या पेट-पूजा करने के द्रष्टिकोण से ही नहीं, अपितु धर - परिवार के स्वजनों की स्वास्थ्य - रक्षा के हित भी गतार्थ होता है। रंजनबहन के द्वारा आलेखित मलेशियन फुड ट्रैडीशन के इस स्वतन्त्र संभं से हमें मालूम होता है कि किस प्रकार मलेशियन भोजनथाली को स्वादिष्ट बनाने में वहाँ के दालचीनी, लौंग आदि तेजानाओं - मसालाओं का प्रयोग - उपयोग वहाँ की चतुर गृहिणी करती है। पिछले तीस वर्षों से मधुर दाम्पत्य जीवन का आनन्द ले रही एक भारतीय गृहिणी के रूप में अपनी कीचन की मूल भारतीय परम्परा के प्रति ही आप समर्पित रही हैं, तथापि मलेशियन - इन्डोनेशियन फुड ट्रैडीशन के विषय में जानने को आप बड़ी उत्सुक रही हैं। फिर वहाँ की सोसायटी की प्रमुख संरचना मुस्लिम परिवार संस्कार से सम्पृक्त रही है। वैजी एवं नोन-वैजी उभय प्रकार की डीशें वहाँ हैं। फिर भी वैयक्तिक दिलचस्पी जताकर रंजनबहन इसका शोधपरक अध्ययन हमारी पत्रिका के लिए कर रही है। हम इनके निहायत शुक्रगुजार हैं।

- सम्पादक

VIKALP TECHNO CENTER

भारत के सर्वप्रथम और एकमात्र प्रिज़र्वेशन कन्सलटेंट

प्रिज़र्वेशन टेक्नोलोजी
25 से 30* दीन तक मीठाइ अच्छी रखने और ज्यादा फायदे के लिए संपर्क करें
प्रिज़र्वेशन टेक्नोलोजी अपनाएं और त्वीहार का भरपुर लाभ उठाएं

:: प्रिज़र्वेशन टेक्नोलोजी ::

मीठाइ | नमकीन | डेंरी प्रोडक्ट्स | बेकी प्रोडक्ट्स | इन्स्टंट मिक्स | इडली-डोसा-बेटर जींजर गालिक & अन्य पेस्ट | सभी प्रकार की चट्टनी | आचार | खाखरा | मठीया | चोराफली वेज & नोनवेज गोवी | लेन्डेड स्पाइसीस | और सभी प्रकार की फुड प्रोडक्ट्स

:: प्रिज़र्वेशन, प्रोसेसिंग & पेकेजिंग टेक्नोलोजी ::

दही | श्रीखंड | लससी | छाँच | रेटी टु इट प्रोडक्ट्स | पनीर & छेना फुट ज्युस | बेवरेजीर | शरबत | रोटी | थेपला | नान | पराठा और सभी प्रकार की फुड प्रोडक्ट्स

3:00 से 3:30 घंटे में दही जमाए

पानी ना के बराबर, खट्टापन बिलकुल नहीं

श्रीखंड, लससी, छाँच, मट्ठा के लिए प्रिज़र्वेशन टेक्नोलोजी

Deep .N. Shah : +91 99135 52069 | E-mail : info@vikalptechno.com

Nikhil Shah : +91 98254 57028 | Visit us at : www.vikalptechno.com



LIVA

SOFT DRINK
CONCENTRATE MIX

फ्लेवर्स इमल्शन

मसाला सोडा मैंगो (घट) आँरंज
विलयर लेप्न कोला पाइनएप्पल लीची विगेर...
प्रिज़र्वेशन लिविंग मिस्ट (वलाउडीफाईंग एजेंट)

Third Party Manufacturing in SDC.



ऐन्जल फ्लेवर्स & फार्मा

'द्वारकाधीश', लक्ष्मीवाडी मेझेन रोड, राजकोट - ૩૬૦૦૦૨. (ગुજરात)

Mo. : 94263 94270, 93759 22042, Email : afpliva@yahoo.com

: डिस्ट्रीब्यूटर्स :
एसेंसिअल ओयल्स, फ्लेवर रॉ मटीरीयल स्वीटनर, केरेमल कलर, मेलीक एसिड, सोडियम बैंजोएट, लक्स फ्लेवर्स

Mfg. Of :
सॉफ्ट ड्रिंक कॉन्सेट्रेट
(कार्बोनेटेड / नॉन कार्बोनेटेड)



मेरी Dwarkadish Industries
Street No. 8, Chanariya Estate, Bh. Amardeep Foundry, Atika, Dhebar Road (South), Rajkot - 360002
Narsinhbhai K. Patel
9879621594, 7048312012
Girishbhai N. Patel : 9909280863



Mfg: SHREE RANG INDUSTRIES | AVADHOOT MARKETING | Mfg: AVADHOOT ENG. IND.
Kansa, Visnagar | Kansa, Visnagar | Kansa, Visnagar

Phone.: 02765230603, M.: 9726460609, M.: 9426029424, M.: 9427679504
Visit us at : www.avadhoot.co.in ● E-mail: avadhootvis_2004@yahoo.com, Contact@avadhoot.co.in



यहाँ से मसालों को ले जाते थे और समूचे यूरोप में इन मसालों का व्यापार चलाते थे। इन मसालों का प्रयोग सिर्फ भोजन को स्वादिष्ट बनाने भर के लिए नहीं, किन्तु इनके औषधीय गुणों के चलते इनका प्रयोग हमारे स्वास्थ्य को बेहतर बनाने के हेतु तथा वानस्पतिक संपदाओं अर्थात् हर्बल के रूप में भी होता है। किन्तु एक लाक्षणिकता यह है कि इन मसालों के साथ शहद अर्थात् हनी का प्रयोग यहाँ इफरात से होता है। दालचीनी को गुजराती में तज और अंग्रेजी में सिनामोन कहते हैं। यह तज तेज तिक तथा मधुर स्वादवाला होता है और इसके साथ शहद के नाना प्रयोग यहाँ भोजन तथा औषध बनाने में किया जाता है।

जायफल, लौंग, दालचीनी, जावन्नी इत्यादि मसालों के उपरान्त यहाँ पामट्री तथा कोकोनेट ओयल्स, विविध फल - सब्जियाँ तथा पेट्रोल, मिनरल्स, कलई मेटल्स आदि के प्रभूत उत्पादन से मलेशियाने उत्तराध्यायी विपणन पर अपना पूरा अधिकार जमा लिया है। नदी की सिकता अर्थात् रेत से खनिज तैल तथा कलई बनाए जाते हैं। यहाँ के मलय लोग बोहेमियन स्वभाव के, निर्देष, निरीह, शौकीन तथा अपने इस्लाम की जानिब समर्पित एवं श्रद्धावान हैं और अन्य मजहबों का भी आदर करते हैं। यहाँ चीनी प्रजा के मन्दारिन - होकियन जैसे टैम्पल्स, बौद्धमन्दिर पैगोडा, क्रीश्वीयन चर्च, हिन्दू धर्म के तमिल मन्दिर, सिखों के गुरुद्वारा तथा पुष्टिमार्गीय वैष्णव संस्कार सम्पन्न कृष्ण मन्दिर (हवेली) आदि हैं और यहाँ की प्रजा के ये मन्दिर आदर भाजन हैं। प्रत्येक धर्म के त्वाहार तथा पर्व को भी मुक्त रूप से मनाया जाता है। यहाँ वैजिटैरियन भोजन भी उपलब्ध है। किन्तु यहाँ के मूल निवासियों का भोजन अधिकतर नोन-वैज ही है। किन्तु दोनों में दालचीनी आदि मसालों का प्रयोग एक समान रीति से पाया जाता है। यहाँ विशेषतः दालचीनी के पावडर के साथ शहद मिलाकर इसका प्रयोग रोगप्रतिकरक औषधि के रूप में किया जाता है। इस पाउडर का यूरोप में निर्यात भी वसी पैमाने पर किया जाता है। आपने टेलिविजन पर देखा ही होगा कि कुकींग शो के लिए प्रसिद्ध ब्रिटीश कप्पनी 'नायजला लोसन' अपनी विविध आमिषाहारी बानगियों के साथ दालचीनी एवं शहद के मिश्रण का प्रयोग हमेशा करती है। जैसे कि बेकड चीकन तथा डीजर्ट की बानगियों में दालचीनी के पावडर का उपयोग इफरात से किया जाता है। इसे मिश्रित करने की प्रोसेस भी दूरदर्शन पर बता दी जाती है। प्रसिद्ध मलेशियन शैफ़ों में शैफ़वान तथा अन्तर्राष्ट्रीय ख्यातिप्राप्त कूक मार्टिनयान तो दालचीनी के भरसक प्रयोग करने का आग्रह हमारी सेहत के हक में करने के हेतु रखते हैं। डायाबीटिज में शक्ति के निषिद्ध प्रयोग के कारण ऐसे रोगियों को दालचीनी के पावडर के साथ

शहद मिलाकर दिया जाता है। साथ ही मधुरिम स्वाद - सुगंधि का लूटफ भी लूटा जा सकता है। यहाँ की इण्डियन तथा इन्डोनेशियन डीशों में भी इस पावडर का प्रचुर प्रयोग होता है। मलेशियन नमकीन बानगियों को दालचीनी से ही छैक दिया जाता है। यहाँ सबों की भनभावन पसंदीदा बानगी नासील (अर्थात् फैटी राइस) है, जो मलेशियन भोजन परम्परा की विशेष बानगी है। इस बानगी के साथ एक स्पेशल करी का प्रयोग होता है, जिस में ग्राउण्डनट (मूँगफली) के पावडर को चीली पैस्ट (मिर्च की चटनी) में सनाकर मिलाया जाता है। यह करी तो इस नासील के साथ तथा नोन-वैजी चीकन के साथ खाकर एक अजीब टैस्टीनेस का आनन्द मयस्सर किया जाता है। यह नासील तो यहाँ का एक आम ब्रैकफास्ट है। यह राइस - करी की बानगी तो यहाँ की बेहद लोकप्रिय आयटैम है। साथ ही नारियल (कोकोनट) के दूध में दालचीनी के महीन टूकड़ों को मिश्रित करके आस्वादित किया जाता है। दालचीनी का व्यापक प्रयोग - उपयोग थायलैण्ड, सिंगापोर, फ़ीलीपीन्स, चीन, वियतनाम तथा इन्डोनेशिया में भी होता है। चीन की यदि कोई ट्रैडिनशनल मैडिसिन डोमेस्टिक स्तर पर प्रचलित है तो यह है शहद के साथ मिश्रित दालचीनी का पावडर। डायाबीटिज के लिए तो इससे बेहतर अन्य कोई पथ्य नहीं। अब इस लेख की अगली कीश्त भाग-2 में हम कैनेडा के एक लोकप्रिय मैगेजीन 'विकलीवर्ल्ड न्यूज' (1994) के एक दालीचनी विशेषांक में शाया हुए एक विशेष लेख का हवाला देंगे जिसमें यह प्रमाण पुरः सह बताया गया है कि दालचीनी के प्रयोग से कौन-कौन से मर्ज तुरन्त ठीक होते हैं।

इण्डिया हो या मलेशिया, सर्वत्र मनुष्य जाति बसती है। हालाँकि दोनों देशों की प्रकृति की फ्लोरा - फोना अलग अवश्य होती है, किन्तु यह अलगाव मानवीय संवेदना के रसायण में पिघलकर एक ही मानवीय रस हो जाता है। डॉ. जे. जे. त्रिवेदी साहब राजुला गर्ल्स हायस्कूल में मेरे टीचर थे। इस मानवीय संवेदना के उदाहरण को लेकर इन्होंने हमें क्लास में एकबार बताया था कि सूर्यदेवता तो सर्वत्र एक ही है। सूर्यदेव भारत के वैदिक ऋषियों को भी प्रेरित करते थे जिन्होंने सूर्य की स्तुति में सूर्यसूक्त रचा है। यह सूर्यदेव जर्मनी में भी प्रकाश देते हैं। भारत से बिल्कुल अनजान जर्मनी के एक प्रसिद्ध नोवेलिस्ट तोमस मानने जर्मन भाषा में अपने एक उपन्यास 'द डेथ इन वैनिस' में सूर्यस्तुति की है, जो एकजैट सूर्यसूक्त के ही बराबर है। यह प्राकृतिक समानता उस मानवीय संवेदना के कारण ही आ गई है। तोमस मान का यह गद्यगीत यूरोप का गायनी मन्त्र नहीं है? डॉ. त्रिवेदी साहब ने यह गद्यगीत अंग्रेजी में अनुवाद करके हमें बताया था।

Moments of Spark!!!

NEW LAUNCH.....

Reach us on

/chandan.mukhwas

/chandanmukhwas

/chandanmukhwas

www.chandanmukhwas.com

व्यापारी पुच्छताछ स्विकार्य

VINAY[®]
COLDRINKS

श्रीखंड
एवं
मलाईमठौ

किसी भी प्रकारना फुडकलर एवं एसेन्स बिना...

१०० ग्राम. २००ग्राम. ५००ग्राम. ५ किलो. १० किलो. २० किलो के पेकींग में उपलब्ध

एम. जी. रोड, रामजी टेकरा के पास, बलसाड।

M. : +91 84606 62025 | www.vinaycoldrinks.com

पयामे 'खुराक' : परामर्शकीय..... (पृष्ठ 7 का शेष)

'सत्वगुण' को नजर अन्दाज किया जाता है। आज और्गेनिक फुड के साथ भी फुड के विपणन में ऐसा हुआ है। और्गेनिक कृषि की फसल को आज तरजीह दी जा रही है। यह अभियान अन्ततोगत्वा 'कच्चाफुड' एवं सब्जीलक्षी 'शाकाहार' की अभिवृत्ति में पन्चा है। गेहूं के पूरे अखण्ड दानों तथा प्राकृतिक खाद से उगाए गए फलों-सब्जियों-पत्तियों-अंकुरों को फुड का हिस्सा बना दिया जाता है और जिसे और्गेनिक उत्पाद कहा जाता है। किन्तु यदि और्गेनिक उत्पादक की यह प्रोसेस यान्त्रिक हो जाती है तो इस और्गेनिज्म से स्वास्थ्य को कोई लाभ नहीं होगा।

आज विश्व के कई आमिषाहारी लोग अब निरामिषाहार पसन्द करने लगे हैं। मेनका गाँधीजी का इस दिशा में प्रदान काबिले-तारीफ है। किन्तु यह सरल तरीका महात्मा गाँधीजी के फुड की तरह 'महँगा' नहीं बन जाना चाहिए, क्योंकि गाँधीजी के आश्रम में भाजी-पत्तियों के साग तथा अक्खड़ गेहूं की रोटियों के बारे में आश्रमवासियों ने खुद कहा था कि यह सरल फुड तो मिष्टन से भी महँगा पड़ता है! निदान, आज और्गेनिक फुड को लेकर धड़ाधड़ 'ब्राण्डज' हमारे मार्केट में आने लगी हैं, जिन्हें सुश्री रुही बत्राजी जैसी फुड जर्नलिस्ट ने मजाक-मजाक में 'ब्राण्डवेगन' शब्द का प्रयोग टाइम्स के क्रेष्ट सप्लीमैन्ट में किया है। दरअसल आज और्गेनिक फुड का विमर्श पर्यावरणवाद और नैतिकतावाद के आन्दोलनों से जुड़ ही नहीं गया, दोनों के बीच झूल रहा है, जूझ रहा है। इकोलोजी का विमर्श आज प्रधानतः और्गेनिक कृषि से जुड़ गया है। किराना दूकान से अब गेहूं का आया मुक्त हो चला है। अब स्वयं किसानों के फार्महाउसों से प्राप्त अखण्ड गेहूं के दानों या इन कच्चे दानों के अर्ध्य-खण्डत अर्थात् आधे पीसे गए दानों से हमारा प्रत्यक्ष सम्बन्ध जुड़ गया है। हमारे किसान भी अब पैस्टीसाइड और कृत्रिम फर्टिलाइजर्स से अपनी कृषि को बचाए रखकर प्राकृतिक खाद से उसका स्थानापन्न करने लगे हैं। कहीं कहीं इसे 'हरियाली क्रान्ति' जैसा पुराना नाम भी दिया गया है। किन्तु और्गेनिक फुड की तोतेरट अन्त में स्वयं और्गेनिज्म को ही खत्म करने लगी है। क्योंकि किराना दूकानों पर भी ऐसे आधे पीसे गेहूं अब बेचे जाने लगे हैं और ये बेचे जाने लगे हैं तो साथ ही 'व्यापारीपन' के प्रदूषण जैसे मिलावट आदि भी नजर आने लगे हैं। फिर भी हमारे 'स्वास्थ्य चिन्तक' अपभोक्ता और्गेनिक फुड की बात करते थकते ही नहीं हैं। रुहीजीन ने इन्हें समुचित रूप में Eco-SNOB अर्थात् फर्जी पर्यावरणवादी कहा है। हम गली-नुकड़ों में फेरे लगाते ठेले-लोरीवालों से जो सब्जी-फल खरीदते हैं क्या ये सब और्गेनिक होते हैं सही अर्थ में? मूल बात यह है कि जो प्रक्रिया रुटीन हो जाती है और जिसका व्यापारिक स्तर पर प्रचार हो जाता है, वह प्रक्रिया तब अपने अपने निहित तत्त्व-सत्त्व गँवा देती है। ऐसा 'और्गेनिक फुड' की संकल्पना के साथ भी हो रहा है। इस संकल्पना की आड़ में विचार को का एक गुट आमिषाहार को प्रकृति-विरुद्ध घोषित करते हुए 'शाकाहार' का प्रचार करने लग जाते हैं तो दूसरी ओर इस संकल्पना

की आड़ में कई प्रचारक ने चरोपथी या पर्यावरणवादी की धूआँधार चर्चा करने लग गए हैं। तो फुड के व्यापारी किसानों से अक्खड़ धान्य खरीदक और्गेनिक फुड की बानगियाँ बेचने लगे हैं और कई फुड प्रोसेसिंग कम्पनियों ने और्गेनिक फुड के अनेक प्रकार के 'ब्रांडज' तैयार करके अपभोक्ताओं के बीच अपनी इन 'ब्रांडज' का मार्केटिंग करने का उपक्रम आरम्भ कर दिया है। अस्तुतः और्गेनिक फुड

से लाभान्वित होने के लिए हमें शहरों-कस्बों को छोड़कर गाँवों की ओर चलना चाहिए। यह और्गेनिक संकल्पना केवल फुड-फूट-वैजी तक आज सीमित नहीं रही है किन्तु केशतेलों, इन्ह-फुलैलों, कोस्मेटिक वस्तुओं तक प्रचारित होने लगी हैं। सिंगापोर में एक दूकान पर लकड़ी का सामान बीक रहा है और दो प्रकार की लाइयाँ अर्थात् छड़ियाँ बीक रही हैं। पोलिश की हूई छड़ी की कीमत थोड़ी है, किन्तु महँगी है वह छड़ी जो पोलिश नहीं की गई है और जिसे सीधे पेड़ पर से काट कर 'रफ' रूप में ही बेची जाती है? पर्यावरणवादी वह 'रफ' छड़ी ही खरीदते हैं। इस प्रकार आज प्राकृतिक वस्तुओं का प्रचार न केवल फुड किन्तु अन्य वस्तुओं के क्षेत्र में भी बसी पैमाने पर हो रहा है। आज प्राकृतिक फलों-सब्जियों का बहुत बड़ा मार्केट 'ऑनलाइन' चल रहा है। अश्मीत कपूरजी ऐसी ही 'ऑनलाइन' चला रहे हैं: I Say Organics, an On line Service that delivers 100 per cent organic Vegetables and fruits to your doorstep! अश्मीतजी ने यह 'ऑनलाइन' 2011 में शुरू किया और आज घड़लेसे और्गेनिक फुड बानगियाँ बेच रहे हैं। किन्तु भारत में एक प्रबुद्ध चितकों का वर्ग ऐसा है जिसे और्गेनिक फुड से कुछ लेना-देना नहीं है, जो इसकी आड़ में निरन्तर सभा-सोसाइटियों में धूआधार विमर्श और भाषण ही कर रहे हैं। तिस पर रुहीजी ने बहुत उचित ही व्यंग्य किया है: "Interestingly, according to a study in May 2012 by Social Psychological & Personality Science: Organic eaters tend to congratulate themselves for their moral and environmental choices, affording them the tendency to look down on others who do not share their desire for pesticide-free living!"

इस प्रकार और्गेनिक फुड मार्केट के ब्राण्ड में कैद होकर अपनी और्गेनिज्म की प्राकृतिक श्वास गँवा रहा है। मार्केटिंग प्रोसेस स्वयं गैर-और्गेनिक है। उसकी निगाह जिस पर पड़ी वह चाहे कितना प्राकृतिक या और्गेनिक व्यंग्यों न हो, वह कृत्रिम या गैर-और्गेनिक ही हो जाएगा। और हमारे इन विषयों-अभिकर्ताओं को तो और्गेनिज्म से कुछ लेना-देना नहीं है। उनका निशाना तो धन बटोरना है - "कहीं पे निगाहें कहीं पे निशाना!"

॥ हरी ॐ तत्सत् जय गुरुदत् ॥



सहज ध्यान करें और जीवनमें शांति व आनंद प्राप्त करें

सहज ध्यान से मिलने वाले फायदे एवं विशिष्टता

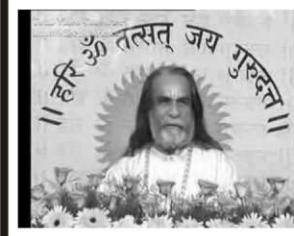
- मनको परम शांति मिलती है। • याददास्त तित्रि और सरस बनती है। • सौंस या तानाव से मुक्ति मिलती है। • मानसिक और शारीरिक स्फुर्ति व ताजगी बढ़ती है। • फालतु और जृठे विचार दूर होते हैं।
- अपनी आंतरिक या बाह्य समस्याओंका निवारण आत्मविद्यासे अपने आप ही मुझाव पा सकती है।
- शरीर और मन निरोगी रहता है। • छोटी बड़ी रोगकी विमारी ध्यान करने से दूर हो जाती है।
- आध्यात्मिक उर्जा विकसित होने से दिव्यता प्राप्त होती है। • अंतः स्फूरणा स्वयं और सहज रीतसे प्रगट होने लगती है। • अतः अंतमें इतना हि कि आत्माकी विकासशील प्रक्रिया होनेसे ब्रह्म संकल्पण और एकाग्रतासे प्रकृतिसे व्याप्त गुरुकी कृपा हम पर मंडराती है।

सहज ध्यान किस प्रकार से किया जाएँ?

स्वच्छ वातावरण अपने अंगत कर्मों में या खुले वातावरणमें हाथपर्व धो करके शांत स्थल पर आसन लगाकर (आगर हो सके तो उनी व्याप्त या रोगी वस्तु) मुखासन में बैठ करके धीरेसे धृत्ये बथ करके आठ-दस मिनिट गहे सास लेते हुए "हरी ॐ तत्सत् जय गुरुदत्" महामंत्र का नाम स्मरण लयबद्ध रीत से जप सुखसे उच्चारित करें या गावें।

क्रमशः पर्व-सात मिनट बोलने के बाद अपनी जप की लयगति बढ़ाते हुए बोलने से अपने आप प्राणायाम भी जल्दी से बोलना बंद करके नासिका के अंग भाग के उत्तर ध्यान रखके सास की और देखें और सर्वारुक का स्मरण करें।

एसा पूरा दस मिनट या तो अपनी इच्छा से बैठने से ध्यान की पूरी चेतना ले सकते हैं।



इस बिनसाम्प्रादायिक और वैज्ञानिक अभिगम की प्रक्रिया कलन्याणकारी है और बहोत कुछ प्राप्ति होती है निर्विवाद है।

संपर्क करें: गिरनार साधना आश्रम

दता-प्रेय मार्ग, भवनाथ तलेटी, PH. (0285) 2624547
जूनागढ़ (गुजरात) 9909942280

सौजन्य: हिमाचल महेता भावनगर - 364001

An ISO 9001 - 2015, HACCP, WHO - GMP सर्टीफाईड कंपनी द्वारा निर्मित खाद्य कलर

NARMADA COLOURS
COLOURS OF YOUR SUCCESS

FOOD, DRUG & COSMETIC COLOURS
KOSHER & HALAL CERTIFIED PRODUCTS

From

An ISO 9001:2015, ISO 22000:2018 With CODEX HACCP PRINCIPLES & WHO - GMP CERTIFIED COMPANY

COLOURS OF YOUR SUCCESS
COLOURS OF YOUR CHOICE

Manufacturer & Exporters
NARMADA COLOURS PRIVATE LIMITED

Admn. Office: 4th Floor, Sangharika House, 431, Dr. D.B. Marg, Opera House, Mumbai - 400004 Tel: 022 - 23801315 / 23801316 / 23872721 // Fax: 022-23801337
Email: sales@narmadacolours.com // Website : www.narmadacolours.com

Works: 278/2 & 282, Village Kardej, Dist: Bhavnagar - 364060, Gujarat.
Tel: 0278 - 2540803, 2540669 Fax: 0278-2540217 // Email: works@narmadacolours.com

प्रतिचिन्तन खुराक

खुराक

सुश्री निरजादेवी माहेश्वरी
मैडिकल रिसर्चर एवं फ़िलांसर

आजसे एक दशक पूर्व शायद १९९० के अप्रैल में, जब मैं हाईस्कूल में पढ़ती थी और डोक्टरी विद्या में निपुण बननेका ख्वाब हरपल देखती रहती थी, मैंने दैनिक 'टाइम्स' में तकनीलोजी कोलप में कोई दुनियोग साहब का एक लेख पढ़ा था Is "Development" Denying Available Food to People ? तब हम सब बेताबी से इस शती की प्रतीक्षा कर रहे थे और हमारा स्वप्न था भूमण्डलीकरण की आनेवाली इस इलेक्ट्रोनिकी से लैस इक्कीसवीं शती में 'मालामाल' के साथ शिरकत करने का और तब मुझे यह लेख बड़ा नागवार गुजरा, क्योंकि इसमें लेखक ने डिवलपमैट की संकल्पना को ही भ्रान्त ठहराया था । किन्तु ज्यों ज्यों मैं आगे पढ़ती गई, हाईस्कूल के बाद कोलेज और वहाँ से आज मैडिकल फैकल्टी में डोक्टरी शिक्षा की पूर्णाहुति पर यज्ञ कर रही हूँ मुझे इस लेख की सच्चाई पर यकीन होने लगा । हालाँकि इस लेख में तकनीलोजी के विकास की गैरवगाथा को नकारा गया

आहार संस्कृति की मौजूदगी और वजूदगी !

सम्पादकीय : यह बात चाहे साहित्य एवं समाजशास्त्र के संकायों में अध्ययन कर रहे अध्येताओं को नागवार क्यों न गुजरे, इनकी तुलना में विज्ञान, तकनीकी एवं मैडिकल संकायों के छात्रों में विज्ञानवादी अनुशासन इनकी जीवनशैली में जियादा व्यवस्थित, स्वच्छ एवं चारुतालक्षी ढंग से प्रतिबिम्बित होता है । विज्ञानसम्पत्त प्रायोगिक श्रमसौन्दर्य चिकित्साशास्त्र के छात्रों की बैसिक पहचान होती है, यह बात अविचिकित्सात्मक रूप में आज प्रमाणित है ही । सुश्री निरजा देवी माहेश्वरी मैडिकल रिसर्च के फाइनल सेमेस्टर की यशस्वी छात्राएं जिन्होंने चिकित्साशास्त्र की भारतीय आयुर्वेद समेत समस्त देशी-विदेशी प्रणालियों को अपने वैज्ञानिक अनुशीलन का एक विषय बनाया है । आजकी सर्वाधिक विडम्बना यह रही है कि डोक्टरी अध्ययन के आचार्यों और छात्रों ने हमारी भारतीय आयुर्वेदिक प्रणाली के अध्ययन को हाशिए में डाल दिया है । आज आवश्यकता है भारतीय आयुर्वेद एवं इसकी शास्त्रीय संस्कृत भाषा के प्रसार की और साथ ही तुलनात्मक स्तर पर आयुर्वेद के साथ चिकित्साशास्त्र की अन्य देशी-विदेशी परियाटियों के अध्ययन की । नई शिक्षा-प्रणाली में आज जब आन्तर एवं बहिर्शाखाकीय आयामों को तरजीह दिया जाता है तब चिकित्साशास्त्र की नाना प्रणालियों के ऐसे तुलनात्मक अध्ययनों को बढ़ावा देना चाहिए । किन्तु यहाँ स्मरण रहे कि ऐसा करने से पहले हमारे छात्रों को भारतीय आयुर्वेद की चिकित्साप्रणाली का अध्ययन अनिवार्य रूप में करना चाहिए । और ऐसा ही कर रही है सुश्री निरजा देवी माहेश्वरी । इस बात को द्रष्टिपथ में रखकर इन्होंने यहाँ यह बताने का प्रयास किया है कि भूमण्डलीकरण की इस सूचना प्रौद्योगिकी से लैस शती में औद्योगिकीकरण एवं शहरीकरण का तो विकास हुआ ही है, किन्तु इससे समाज के निम्न तबके के लोगों को दिन में एक जून की रोटी भी अब नायाब होने लगी है, जबकि प्रिण्ट एवं दूरदर्शनादि इलेक्ट्रोनिक मीडिया ने तो ढोल पिट-पिटकर इस तथाकथित विकासगाथा की वैतालिकी करने में कोई कसर बाकी छोड़ी नहीं है, और यह भी प्रच्छन्न रूप से कहें तो अपनी ही रोटी के लिए । एक साल के बाद परिपूर्ण रूप से डोक्टर का व्यवसाय करने जा रही सुश्री नीरजादेवी माहेश्वरी से हम क्या यह बोध ग्रहण नहीं कर सकते कि डोक्टरी का व्यवसाय मूलतः लोकसेवा, समर्पण एवं त्याग के मानवीय मूल्यों को ही उन्मेषित करने का व्यवसाय होना चाहिए ? नीरजाबहन का हमारी पत्रिका में यह प्रथम आलेख है जिसका यहाँ हार्दिक स्वागत है । - सम्पादक

था ही, तथापि इस विकास की संकल्पना तकनीकी प्रणालीशास्त्र की नज़र से नहीं दी गई थी । भूमण्डलीकरण की इस को सदन्तर झुठलाया भी नहीं गया था किन्तु इकोनोमिक्स, और यह भी भारतीय सूचना प्रौद्योगिकी एवं मास मीडिया के और सम्पूर्ण सिनारियो का अध्ययन अर्थशास्त्र की नज़र से करने पर तरजीह संचार शास्त्र के सांप्रत चमत्कारों के मध्य

19
to
22INDIA's No. 1 Landmark Exhibition on
Food Processing & HospitalityVisit our Exclusive Stall
at Grand ExhibitionDecember
202421st
EditionSuncrest
Food
MakersTastea Anand
Namkeen
Pvt. Ltd.Vishwakarma
Iron & Steel
WorksTwinkle
GroupTechnocoat
EngineeringTechnocoat
EngineeringTbj
Impex
Pvt Ltd

VINAYAK MACHINES

Prem
DairySwiftoptics
Services
Pvt Ltd

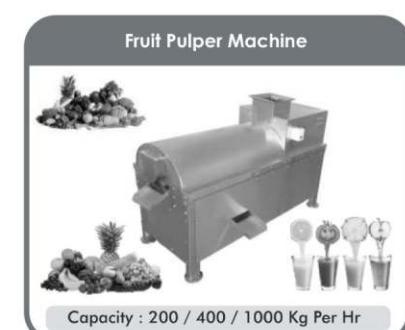
हम शायद भूल रहे हैं कि संसार में आज भी सबों की सबसे बड़ी समस्या रोटी की है, फुड की है, फुड सिव्यूरिटी या फुड सेफ्टी की नहीं, फुड अवैलेबिलिटी की है... कि आज हमारे भारत के ७०% लोगों को दिन में नहीं, दो-तीन दिनों के बाद भी एक जून की रोटी नसीब नहीं होती है... कि इन्हें मालूम नहीं कि आज हमारे देश और बाकी दुनिया में कौन-सी सरकारें काम कर रही हैं ! तकनीलोजी के सायन्सदानों ने केवल फुड प्रोडक्शन की औद्योगिक गत्यात्मकता को ही आजका अहम मसला माना । वस्तुतः फुड प्रोडक्शन नहीं किन्तु फुड डिस्ट्रीब्युशन का ही आज प्रमुख मसला रहा है जिसके समाधान के लिए ये तकनीलोजी के विद्वान तो अपने को लाचार अनुभव कर ही रहे हैं, किन्तु नोबेल - पुरस्कृत अर्थशास्त्री लोग भी डिस्ट्रीब्युशन की समस्या के सामने विवश खड़े हैं । फुड अवैलेबिलिटी के मसले को हल करने के लिए हमारे सायन्सदानों एवं अर्थशास्त्रियों के लिए कोई नोबेल पुरस्कार की जरूरत नहीं है । समाजवाद एवं समाजवादी समाज रचना के नारे पिछले साठ सालों से लगाते रहे उन समाजशास्त्रियों से भी आज फुड की इस समस्या के समाधान के लिए कोई उम्मीद करना केवल हमारी हिमाकत ही है । मूलतः इन्होंने अपनी रोटी का जुगाड़ आजतक इस मसले के मिस कर लिया है, सियासत के माध्यम से या रियासत के माध्यम से, इसके सिवा और कुछ नहीं । आज भी उस लेख की कतिपय पंक्तियाँ मुझे याद हैं, कंठस्थ हैं :

"Take the classic example of food. The belief of technologists is that people are hungry because no enough food is being produced."

अतएव प्रथम पंचवर्षी योजना के बाद सरकारने कृषि उत्पादन पर तरजीह देनी चाही । तथापि 1990 तक यह आलम रहा कि ८०% प्रतिशत लोगों को लघुतम फुड प्रोविजन उपलब्ध नहीं हो रहा । और आज, भूमण्डलीकरण की चमक - दमक के साथ एवं बावजूद ७०% प्रतिशत लोगों को दो दिनों में एक वक्त की रोटी भी नसीब नहीं है । हमने नहरें भी बनाई, बाँध बाँधे, पंजाब आदि में



सिंचाई की अद्यतन तकनीलोजी को अंजाम दिया । असन्तुलित सियासती रणनीति ने विकास किया, किन्तु असन्तुलित विकास । धनिक और भी बढ़े, गरीब और भी बढ़े । किन्तु अर्थशास्त्री लोग तो समझ गए ही थे : "Hunger is a problem of distribution and not of production." आज तो यह तथाकथित विकास और भी बढ़ गया है और इसके कारण देश में महाँगाई और भूखमरी भी चौगुनी बढ़ी है । फुड को लेकर शहरी मध्यवित्त और अपने को देश के संश्रान्त नागरिक समझने वाले बौद्धिक लोग अब "हैल्थफुड" पर सरगर्मी से विमर्श कर रहे हैं, जबकि "हैल्थफुड" नहीं, आज "डेथफुड" भी हमारे अभावग्रस्त तबकों को प्राप्त नहीं है । भारतीय भाषाओं में सरस्वती के वरदपुन्न काव्य, नाटक कहानी, आदि वसी पैमाने पर लिखते जा रहे हैं, किन्तु वे स्वयं जानते हैं कि इससे कुछ होना - हवाना नहीं । किस आत्म-प्रवंचना के माहौल में हम आज जी रहे हैं ? क्या





इसे जीना कहते हैं ? चिकित्साशास्त्र के सम्पूर्ण अध्ययन के बाद जब मैं डोक्टर बन जाऊँगी तब भी मुझे इस लेख की ये पंक्तियाँ हरदम याद ही नहीं, याद आकर सताती रहेंगी - "Floods in North Bihar are not initially a problem, but rather regarded as a boon, because of their annual

घर में हिन्दी की ढेरों किताबों में तीन किताब इष्टदेव के मन्दिर की सी पूजा समझी जाती हैं। हिन्दी मेरा विषय नहीं। मैं तो विज्ञान की छात्रा बनना चाहती थी। किन्तु मेरा विषय मेरा राष्ट्र तो है ही। हमारे घर में बिहार के समर्थ सारस्वत पुरुष फणीश्वनाथ रेणु की प्रायः चर्चा होती रहती थी और आज भी होती रहती है

है, बाढ़ भी आती है, पानी की एक बूँद पर तरसते नर-नारियों की सूखाग्रस्त धरती भी है। इस पर मैला आँचल के डोक्टर प्रशान्त की ग्रामाँचलिक रिसर्च का निष्कर्षः "यहाँ रोग के दो कीटाणु हैं: गरीबी और जहलत !"

किन्तु इस स्थिति से इन लोगों को बाहर लाने के लिए एक ही तकनीक काम कर सकती है : बाँध बाँधकर कोसी मैया को रोको और परती को परिकथा में बदलो ! यह काम राजनीतिक पार्टियों और आज के तथाकथित लोकसेवकों का भी नहीं है। लैफिटस्ट हों, चाहे राइटिस्ट, सबों ने अपनी उपादेयता लोगों में खो दी है। अब सून्दर नहीं, स्लोगन नहीं, अरे, आज तो सूत्रों के पैम्फलैटों में भी इत्र-सुगंधि महँकती है। अरे, आज तो गन के भी स्लोगन हैं ! सब निकम्पे, सब बेकार, सब अपदार्थ ! किन्तु आज हमें क्या चाहिए ? इस तथाकथित स्टिरियोटाइप विकासकथा की मीडियामूलक गाथा की शीघ्र ही रोकथाम क्या जरुरी नहीं है, क्योंकि यह निरक्षरों को नहीं, साक्षरों को भी गुमराह करने लगी हैं। हमें जमीन्दार ही सही, हमें परती परिकथा का जीतेन चाहिए। हमें मैला आँचल का बालदेव नहीं चाहिए, हमें समाजवाद एवं समानता की नारेबाजी में



deposition of rich silt and the moistening of the soil for the next crop !" सदभाग्य से मेरे मात-पिता दोनों हिन्दी के प्रोफेसर हैं। हमारे

। ये तीनों पुस्तकें हैं रेणुजी की, 'ऋणजल, धनजल', 'मैला आँचल', और 'परतीःपरिकथा', जो मुझे बेहद पसंद हैं। बिहार ऋण और धन दोनों की धरती

उलझा देनेवाले मैला आँचल के 'कालीचरन' अब नहीं चाहिए। हमें सच्चा जवाहर, लौहपुरुष सरदार, आजादी के लिए रक्तबूँद माँगनेवाला सुभाष चाहिए। हमें अब सीखनी है लोकविद्या। हमें लोकगीत मार्ग बता सकेंगे। हमें परानपुर रंगमंच की तरह अपने दिलोदिमाग को श्रमसौन्दर्य के नवरंगी कलश की अमृतधारा में स्नान कराना है। हमें चाँदनी रातों में गीतों के पंख पर उड़ते गाँव देखने हैं। हमें सेमरबनी के आसमान में उड़ रहे अबीर - गुलाल की लाली में होली खेलनी है। हमें दीपावली की आतिशबाजी में ताज़ फोड़ने हैं। ताज़ फूटते भी हैं, ताज़ बनते भी हैं। हमें दोनों चाहिए, हमें विदेशों के सामने ही अपने भारतीय राष्ट्र का एक महल बनाना है। क्योंकि 'तेरे घर के सामने' में इश्की आशिक जो गाता है, वह अपको याद नहीं है ?

"उल्फत में ताज़ फूटे
यह भी तुम्हें याद होगा ।
उल्फत में ताज़ बने
यह भी तुम्हें याद होगा ।
मैं भी कुछ बनाऊँगा,
तेरे घर के सामने
एक घर बसाऊँगा !"

हर लम्हा लगे एक त्यौहार सा

BCOOL

Mazda LIMITED

- Instant Drink Mix
- Fruit Jam
- Instant Soup
- Flavouring Essence
- Food Colours

For More Details Contact :

Mr. Victor Jani (M) +91 922 820 6078 (E) victor@mazdalimited.com	Mr. Rannie Roger Christian (M) +91 635 919 4114 (E) rannie@mazdalimited.com	Phone : +91 (0) 79 40007000 (30 lines)
E-Mail : bcool@mazdalimited.com	Web site : www.bcool.co.in	

मैट्रिक्स फुड

खुराक

प्रो. सपना जोशी,
फ़िलान्सर

हैदराबादी शाही बिरयानी का
आधुनिकीकरण

भोजन - वस्त्राभूषण इत्यादि जीवन
शैली के विविधोभ्युख पहलुओं में मैं
सांस्कृतिक समर्चिति का सिद्धान्त चरितार्थ
करना चाहूँगी। इसी प्रकार के सांस्कृतिक
अनुबन्धों को मुकम्मल बनाने की आज
भारतीय राष्ट्र की एकता के हित में सख्त
जरूरत है। एक ऐसी प्रयोग मूलक बानगी
की निर्दिष्ट यहाँ उपस्थित है।

सामग्री

१. नारियेल तैल, २. दून या बासमती
चावल, ३. अद्रक के पंजे, ४. लाल



हैदराबाद की नाजनीन बिरयानी !

कश्मीरी मिर्च, ५. तमाल पत्र, ६. टोमेटो
केचअप रेड ग्रैवी, ७. लौंग, ८. दालचीनी,
९. धनिया, १०. हल्दी, ११. मक्खन, १२.
काजू खसखस पैस्ट, १३. खरबूजे के बीज
के मीज, १४. द्राक्ष, १५. बादाम, १६.
मूँगफली, १७. केसर, १८. नमक, १९.
शकर

प्रविधि

आयाम १. तिल में मसालों को तलना
आयाम २. टोमेटो केचअप तथा खसखस
की पैस्ट का मिलान।

आयाम ३. मेवों, बटर तथा पानी में पीसे
चावल का मिलान।

आयाम ४. पानी डालकर गाढ़ा बनाना।

आयाम ५. मिलान को धीमी आँच में
तपाना।

वैरिएशन्स

१. लाल कलर का प्रयोग मत करें। लाल मिर्च को पीस लें।

२. तीखे स्वाद के शौकीन प्याज -
लहसून का प्रयोग कर सकते हैं।

३. खसखस की पैस्ट के लिए दो घण्टे
तक इसे पानी में डुबोए रखना आवश्यक
है।

४. मूल शाही बिरयानी में मछली,

सम्पादकीय : प्रो. सपना जोशी कॉलेज की स्नातक कक्षा में तत्वज्ञान अर्थात् फिलोसोफी विषय पढ़ाती हैं। स्नातकोत्तर उपाधि प्राप्त करने के उपरान्त भारतीय फिलोसोफी विषयक पी-एच.डी. का शोधकार्य कर रही हैं। आपने जर्मन भाषा का भी अध्ययन किया है। भारतीय कुलिनरी आर्ट अर्थात् भोजन परम्परा में आपकी प्रगाढ़ दिलचस्पी है। किन्तु साथ ही सांस्कृतिक समन्विति अर्थात् कल्चर मैट्रिक्स की विचारधारा में आप संकल्पित रही हैं। हैदराबाद इत्यादि सामी कल्चर के परिवारों में तैयार की जाती कई आमिषाहारी अर्थात् नोन-वैजी बानगियों का निरामिषाहारीकरण अर्थात् शाकाहार में बदलकर इन बानगियों का भारतीयकरण कर देने की प्रयोगधर्मिता में आप दिलचस्प रही हैं। आप मानती हैं कि भोजन परम्परा की इस प्रकार की समन्विति से कौमी सद्भाव एवं सांस्कृतिक अनुबन्ध को अवश्य सम्बल प्राप्त हो सकता है। हैदराबाद के पुराने शाही महल अर्थात् निज़ाम सरकार के रईसी रसोईधर की एक आमिषाहारी बानगी को बदलकर प्रो. सपना जोशी के इसे शाकाहार अर्थात् निरामिषाहार का स्वरूप दिया है। कल्चर मैट्रिक्सवाली ऐसी कई बानगियों में आपने प्रयोगमूलक संशोधन किए हैं। ऐसी एक शाही बानगी की कुलिनरी प्रविधि आप प्रस्तुत कर रही हैं। 'खुराक' पत्रिका में प्रो.

- सम्पादक

अण्डे, मटन आदि सामग्री को शाकाहारी वैविध्य में मानवीय एकता। सांस्कृतिक सामग्री से स्थानापन्न करते हुए पूरी सामी एकता अर्थात् कल्चर मैट्रिक्स की चेतना कल्चर की बिरयानी को भारतीय स्वरूप जब भारत के घर-घर में पहुँचेगी तभी प्रदान करने का प्रयास किया गया है। हम एक होकर गीत गा सकेंगे -

"दिलों की बात
निंगाहों के दरमियाँ पहुँची,
जला चिराग कहाँ ?
रोशनी कहाँ पहुँची !!"

"Present all over globe" **Vishvakarma** Techno Steel Equipments

An ISO 9001 - 2015 Certified Company

Manufacturer Resale & Export Food Processing Machine, Commercial Kitchen Equipment

Find us on :

Mr. Kalpesh K. Siddhpura : +91 98252 82026 / +91 93726 93726 Mr. Navin D. Pathak : +91 99985 28142 Mr. Khodidas R Gohel : +91 98793 50895
www.vke-vidhi.com vke.vidhi@gmail.com Rajkot Ahmedabad Highway, Nr. 7 Hanuman (IOC), Rajkot-003. (Guj. - India.)

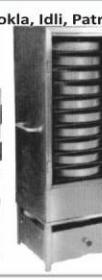


Water Coolers

Food Truck



Steamer : Dhokla, Idli, Patra, Khaman, Locho, Momos, Rice, etc.



Ribbon Blending (Mixing Machine)
500, 1000 kg with 2 conveyor



Wet Grinder



Namkeen Extruder
7 - 0.5, 9 - 1 inch



Banana Chips Cutter



Deep fat Fryer Single, Double



Potato Chips Cutter



Potato Peeler



Fafda Machine



Pulverizer 2, 3, 5, 7.5 HP



Mixer Grinder



Dough Kneader

Pizza Oven



Sandwich Griller



Vibrator Charna



Wet Dal Machine



Fafda Machine



Pulverizer 2, 3, 5, 7.5 HP



Mixer Grinder



19
to
22

INDIA's No. 1 Landmark Exhibition on
Food Processing & Hospitality

Visit our Exclusive Stall
at Grand Exhibition

December
2024

21st
Edition

21st Edition
**Khadhya®
Khurak
2024**

19 to 22 December
Gandhinagar, Gujarat
INDIA



LINUX
MAGNETICS

MDP

MAHARANA

MARU
MACHINERY

Pinak
a mark of celebrations.

mavees
a mark of quality.

Mavee Foods

MAXON
Food made better

MTS
Millennium Techno Solutions

The Complete Water Solution
Motto Tech
INDUSTRIES PVT. LTD.

N Naik
OVEN MANUFACTURING CO.

Neeraj
FOODS

Oracle
Polyplast

CHEM EQUIPMENT

Mishti
Foods
Industries

Natural
Storage
Solutions
Pvt. Ltd.

Patel
Packaging
Solution

SAURBHJI
For those sweet memories
PATIDAR
SINCE 1995

CRYSTAL™
Poonam Confectionery Llp

QPOS
Posiflex Technology (India) Pvt Ltd

Rachana
BIO CHEMICALS

PUSHPAM
FOODS
glad to serve you...

PARAS
ENGINEERING

PRASAD DAIRY PRODUCTS

PRATHAM
Pest Control Pvt. Ltd

Printmagic
Design / Printing / Packaging

ADS
Print
Packaging
Systems

p m
SINCE 1986
Pritul
Machines

RERAGHUVEE
ENTERPRISE

RAJ
Raj
Engineers

RAJ
REFRESHING AIR JOURNEY

Raj Cooling Systems Pvt Ltd

PRIZMA
FOOD MACHINERY

Universal bags

RRAJ
MESH BELT CO

MAKINO
NACHOS | NUTS | NAMKEEN
Recorn Foods Pvt Ltd

Ratnaraj Foods
Manufacturer, Supplier & Exporter of All Type of Spices

Real Beverage®
INTERNATIONAL
THE PERFECT SOLUTION OF
SODA BOTTLING PLANT

Richey
Rich
Infotech

Royal Bag

Saffron
MACHINERY

FRUJOY
Sahyadri Food Product

AVADIA
SABJEE APNA CHUP TALENT SABJEE MEALS BY SAJ

स्वाधांता
Ram Krishna Dairy

Rupin's

s a Tnam

SATVAM®
Spices and Instant Mixes

Savatta

Sejal
PRINT PACK

SHA FIA®

Shiv
Packaging

SHREE ASHA
ENTERPRISE

Shree Hari
Engineering
Works

SHRI SHYAM
TILPATTI UDYOG

Karia's
varanasi

Shree Hari
Engineering
Works

Swastik

Multigrain
Food
Pvt. Ltd.



**LOW
MAINTENANCE
STRONG BUILD
QUALITY**

MANUFACTURER AND EXPORTER OF
MILK MAVA MAKING MACHINE (KHOA MACHINE),
MUSTI MACHINE,
DIESEL, GAS, KEROSENE FIRED BHATTHI
AND OTHER FOOD PROCESSING MACHINERIES
FOR MAKING SWEETS AND NAMKEEN.



MILK MAVA
MAKING MACHINE
WITH TILTING
ATTACHMENT



MILK MAVA MAKING
MACHINE



MUSTI
MACHINE



SHRIKHAND
MASKA
SHREEDING
MACHINE



DIESEL/GAS BHATTHI



DIESEL / GAS BHATTHI



SPECIAL GAS BHATTHI



SHRIKHAND
MIXING MACHINE

18, Shyam Ujjwal Industrial Estate, Opp. SBI Bank, GIDC Phase-1, Vatva, Ahmedabad-382445, Gujarat.

Mobile : 9825121360, 9726831360 E-mail : prizmafoodmachinery@gmail.com , Website : www.sweetsmachine.net

**MOTO
DAANO
ETLE**



kitoko
Nutritionally Roasted



A Brand Owned By : Sweety Marketing

VACUUM
Pack

VACUUM
Pack

Hemcha Food International LLP

Manufacturer Of All Types Of Roasted, Blanched, Flavoured &
Split Peanuts, Roasted Chickpea Flavoured Peanut & All Types Of Chikki.

Plot No. 135, J Road Near, R. M. Steel, Aji G.I.D.C., Rajkot 360003 (Gujarat) INDIA

Scan Me

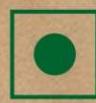




LIC NO. 10723039000174
Food Safety and Standards Authority of India



Krutika
ENTERPRISE®



A LEADING MANUFACTURER & EXPORTER OF **MOTICHUR BOONDI**

30kg Pack
Palm Oil Dalda
Size:-Zero

36kg Pack
Palm Oil-Dalda
Size:-Regular

30kg Pack
Desi Ghee
Size:-Regular

Laddu Dana



कृतिका गुलाब जामुन प्रो
(पेकींग : १ और २ किलो)

गुलाब जामुन की गोली में नमी की मात्रा बढ़ा देता है जीससे यह चमकदार, मुलायम, चिकनी बनाता है, गोली को फटने से रोकता है, जाल लगाकर रत्नाव को भी सुधारता है।



कृतिका स्वीट गार्ड
(पेकींग : १ और २ किलो)

काजू, मावा, दूध, बेसन की मिठाईयों को हर मौसम में पर्यावरण के प्रतिकूल प्रभावों से बचाता है, फुग, सूखापन, खट्टापन, नमी जैसी जटिल समस्याओं को नियंत्रित करता है एवं उन्हें नरम रखता है।

R M DAVE
(owner)





JALIWALA™
INNOVATIONS
foundation of food industry

SINMAG

AUTHORIZED DISTRIBUTOR



JALIWALA®
TRADERS
foundation of food industry

WELCOME TO THE WORLD OF BAKERY WITH ONE STOP SOLUTIONS UNDER ONE ROOF
FOR COMMERCIAL BAKERY & HOME BAKERS

BAKERY EQUIPMENTS, BAKING TOOLS & DISPLAY SHOWCASES



Planetary Mixer



Spiral Mixer



Bread Slicer



Dough Sheeter



Convention Oven
(Electric/Gas)



Deck Oven
(Electric/Gas)



Deck Oven with Proofer



Proofer



Rack Oven



Dough Divider



Dough Moulder



Hydraulic Divider



Cake Slicer



Chocolate Shaver

JALIWALA INNOVATIONS & JALIWALA TRADERS



Address: Unit A-34, Block No. A-6, New Siyaganj,
INDORE - 7 (M.P.)

Email: jaliwalainnovations@gmail.com | Website: jaliwalainnovations.com



9826290070, 9977786786 | Follow us on



India's No. 1
A Quality Product for
Quality Loving People

ISO 9001 : 2008



2Kg
Floor Mixing Machine



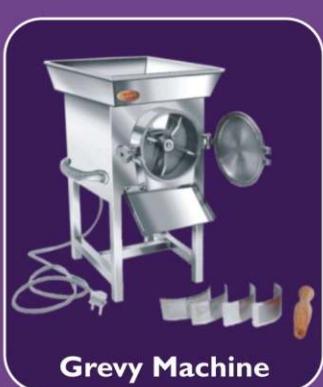
5Kg
to
100Kg
Floor Mixing Machine



5Kg.
to
100Kg.
Floor Mixing Machine
Deluxe Model



15Kg. 30Kg.
60Kg. 90Kg.
Spiral Maker



Greedy Machine



10 Kg.
15 Kg.
20 Kg.

Piller Machine



7"
9"

Farshan Machine



Potato Wafer Making



5 Liter
To
20 Liter

Heavy Duty Mixer Grinder



Fafada Machine

Manufacturer :

Mo. 97277 53784

PARAS ENTERPRISE

Nr. Nirali Foundry, Vavdi Sr.No. 45, Opp. Krimisha Enterprise,
Vrundavan Gausala Road, Rajkot-360004. Ph. 0281-2312124.

email : parasenterprise.patel@gmail.com

www.attamachine.com



India's

One of the leading Commercial & Industrial
Refrigeration equipment manufacturer & exporter

Complete COOLING SOLUTION Under One Roof



Cold Room



Refrigerated Container



Glass Door Display Chiller



Bulk Milk Chiller



Heat Pump Food Dehydrator



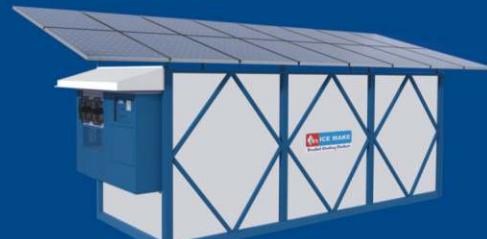
Blast Freezer/Chiller



Curd Incubation Chamber



Chilling Plant



Solar Cold Room

ICE MAKE REFRIGERATION LIMITED

226, Dantali Industrial Estate, Gota-Vadsar Road, Nr. Ahmedabad City, At-Dantali,
Ta: Kalol, Dist.: Gandhinagar - 382721, Gujarat, India. Ph.: +91 9879107881/884

Toll Free Sales No.: 1800 120 5061

Email: enquiry@icemakeindia.com, Web: www.icemakeindia.com