

GOAN CONVENTION 2010



Rhea Kodark

Destination Goa: *Fish, Fun, and Friends*

A Note from the President

Dear Goenkars,

Welcome to the 2010 Goan Convention!

This year marks a milestone year as we celebrate our 10th biennial gathering. 20 years ago, the first Convention was held in Pittsburgh, PA to embrace our unique Goan culture and celebrate its richness.

Another major milestone that should be recognized was the handing over of responsibilities from the previous committee to that of the current one. It marked the transition of convention duties not just from one city to another city, but also from one generation to another generation.

For the first time, the passing of the proverbial torch served as a perfect symbol to one of the Convention's key focal points: to preserve the knowledge and cultural identity of our Goan heritage that our parents have handed down to us. As our assimilation into American culture grows deeper, it becomes increasingly more difficult – and more important – to hold onto our traditions and values. Even as Indians are gaining more recognition in mainstream pop culture, it is exhilarating to think about where we will go, but we should never lose sight of where we came from.

With a deep sense of purpose and a keen understanding of our goals (and how to achieve them) this year's Convention will encompass many activities to keep everyone engaged. Adults, youths, and children alike will find events that will showcase our magnificent culture. From the enticing aromas of our food to our artful storytelling songs and dances, there is sure to be something to stimulate all of your senses.

While much has changed in the past 20 years since the first Goan Convention, we still proudly hold on to the very same tenets started in Pittsburgh – to maintain our Indian heritage and keep the wonderful state of Goa close to our hearts.

Sincerely,



President
Goan Association of America



Vaishali with Chief Minister Shri Digambar Kamat & Jeetendra Deshpandhu

Our Generous Sponsors

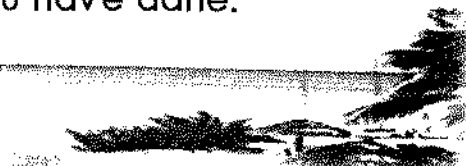
A Convention of this caliber would not be possible without the continuous generosity of our fellow Goans and local community support. We would like to thank each and every philanthropist for their kindness and dedication.

Volunteers

A special thanks to all the volunteers without whom this event could not be executed. Your hard work and efforts ensures that every attendee will have a great time during the Convention.

Our Gratitude

Our sincerest appreciation for two outstanding people who truly went above and beyond to help us put together an amazing Convention. We are so grateful for their devotion and perseverance. Babu Vernekar & Dolly Jhonsa, we cannot thank you enough for everything you have done.



Platinum Level Sponsors \$2000

Naneshwar & Pushpa Sawant

Gold Level Sponsors \$1000

Dr. Gajanan & Mrs. Vidya Gaitande

Dr. Madhav & Mrs. Hema Naik

Arun & Swati Virginkar

Silver Level Sponsors \$500

Saresh & Ameeka Borkar

Arvind & Prabha Dalvi

Jagdish & Rekha Hodarkar

Sanjay & Bharati Hadarkar

Gajanan & Sheela Laud

Vasant & Hema Kamatmhamai

Pradeep & Sadhana Keni

Girish & Sharda Mulgaokar

Sundeep Shankwalkar & Dr. Janhvi Rane

Vijay Sharma & Aarti Nadkarni Sharma

Babu & Meera Vernekar

Generous Contributions Up to \$249

Ravindra & Alka Amonker

Rodolfo & Barbara Colaco

Bhala & Prabha Dhume

Vilas & Rekha Khandeparker

Kamlesh & Mangala Pai- Panandiker

Sonia Raikar

Bronze Level Sponsors \$250

Rodolfo & Barbara Colaco

Ganpat & Mita Desai

Gaa Sudharap

Vinoda & Radha Kudchadkar

Dattakumar & Sushilata Naik

Ramesh & Shakuntala Raikar

Anil & Vanita Shirwaiker

Rajnikant Usgaankar

Bimala Vemulapalli

Corporate Community Support

Miguel Ramas: Bally Total Fitness

Kevin Dugan (Iselin) and Brian Girardi

(Secaucus): Best Buy

E. Jay Meyers (Woodbridge): Banefish Grill

David Webster (Secaucus): Banefish Grill

Sam Bhatia, Continental Airlines

Decorations: Elegant Affairs

Varsha Joshi: Josh Musicial

Registration Badges: Logicends

New York Sports Club

Coconut Water: Patel Brathers

Aquafina Water: PepsiCo

Sound & Audio: Rose Events Entertainment

Shama Kenkre: Sami's Engraving & Gifts

सरकार - राज्यव्यवस्था - एक वातावरण

नेमेची येतो मग पावसाळा सृष्टीचे हे कौतुक तू जाण बाळा आपल्या हा म्हणीच्या तोडीची अमेरिकेंत एक म्हण आहे. एप्रिल शावर्स ब्रिंग मे फ्लावर्स - एप्रिलमध्ये चांगला पाऊस पडला तर कदाचित् मे मध्ये चांगली फुले येण्याचा संभव असतो पण अमेरिकनांना एप्रिल मध्ये एक गोष्ट चुकत नाही व ती म्हणजे पंधरा तारखेच्या आत आधल्या वर्षाचा पूर्ण टॅक्स भरणे. निद्रिस्त नागरीक बहुतेक वेळा त्या तारखेपर्यंत राहातात व नंतर पोष्टांत मध्ययत्रीपर्यंत टॅक्स पाठवण्याची धमाल उडते.

एके दिवशी जवळच्या मॉलमधील दुकानांत मी शिरलें. दुकानदार सलगीचा व आणखी कुणी गिन्हाईक नसल्याने थोडीशी बातचीत झाली. इन्कमटॅक्सचे दिवस असल्याने सरकार लादत असलेल्या टॅक्स वर तो थोडा तणतणला. मी म्हटलं, “बाबा रे, सरकार जाग्यावर आहे म्हणुन तर तुझ्यामाझ्या इस्टेटी शाबूत आहेत. कल्पना कर, इथं अकस्मात अराजक माजलं-तुझ हे दुकान व आम्हा दोघांची घर लुटून साफ खाक होतील रोखायचं केल्यास आमच्या जिवारही कदाचित बेतेल. म्हणून म्हणते कृपा करुन अंकल सॅमला नांव ठेवू नकोस.” त्या आधी लॉसएंजलीस मध्ये रोडनी किंगच्या केसमधून लोक प्रक्षुब्ध होऊन शहरात झालेली मारामारी व लूटालूट सर्वांचा मनात होती.

राज्यव्यवस्था म्हणजे सरकार हे कांहीस हवैसारखं असतं. वातावरण ज्यांच अस्तित्व सभोवती असुनही जाणवत नाही, पण ज्यांच्या प्राणवायू ह्या घटकाशिवाय आम्ही जगू शकत नाही ते वातावरण रोजच्या आपल्या व्यापात् आम्ही राज्यघटनेचे महत्त्व विसरतो पण एकदा का ह्या संस्थेची गानं शिथिल आली की जनताजनार्दनाच उग्र स्वरूप प्रगट होण्यास वेळ लागत नाही.

लहानपणी मी पर्ल बॅक ह्या लेखिकेच Good Earth ह्या कादंबरीच मराठी रुपांतर “धरित्री” वाचलं होत. चीनी शेतकऱ्याचा जीवनावर होती. कादंबरीचा नायक वाँग लुंग खेड्यांतला गरीबीला कंटाळून नशिब काढण्यासाठी बायको मुलांना घेऊन शहरात येतो. त्याला एके दुपारी आपल्या झोपडीवजा घरांतल्या दारांतून पुष्कळ माणसं पुढे असलेल्या एका श्रीमंताच्या वाड्यावर चाल करायला गेलेले दिसतात. त्यांच्या बायकोला कांहीसा अंदाज येतो व ते दोघी ही त्या घोळक्यांत सामील होतात. वाड्यांत सर्वत्र लुटालुट चाललेली असते. वाँग लुंग मनाचा सौज्यळ त्यामुळे तो उगाचच इकडे तिकडे बघत राहतो. त्याची बायको मात्र बुटक्या पायांनी खुरडत खुरडत आंत आंत पसार होत. तेवढ्यांत एक तरुण खोलींतून बाहेर येतो. वाँगलुंग ला समोर पाहतांच गयावया करून म्हणतो, “मला मारूं नकोस मी तुला पाहिजे ते देईन.” वाँगलुंग ला मग भलतेंच अवसान चढतें. तो म्हणतो, “बर्न्याबोलाने तुझ्याजवळ असलेले सर्व द्रव्य मला दे.” तरुण वाँगलुंगला आपल्या जवळच्या सोन्याचा मोहरा देऊन तिथुन पोबारा करतो. थोड्या वेळाने वाँगलुंगची बायको ही सोन्याचांदीची लूट घेऊन येते. लग्नापूर्वी तसल्या वाड्यात लहानपणापासून बटीक म्हणून काम करत असल्यामुळे तिथल्या कानाकोपऱ्यात व भिंतींत द्रव्य पुरून ठेवण्याचा जागा तिला माहित असतात. नवऱ्यापेक्षा तिन आणलेली लूट जास्त असते. शेतकऱ्याचे हे दांपत्य आपल्या मुलांना घेऊन पुन्हा अपली गावी जाते व शेती साठी जमीन विकत घेऊन व घरदार बांधून आरामात राहते.

लुटालुटीची ही कहाणी मी एक कादंबरीचा भाग म्हणून मानत होते. पण नंतर अराजकांची ही चूणूक ह्याची देही ह्याची डोळां गोवामुक्तीचा वेळी झाली. १८ डिसेंबर १९६१ मध्ये भारतीय सैन्य सर्व बाजूंनी गोव्यां घुसले, पण प्रत्यक्षात राजधानीत ते दुसऱ्या दिवशी दुपारी आले. १९ तारखेला मिलिटरी पणजीच्या गव्हर्नरच्या पॅलेस कब्जा घेण्यासाठी आली तेव्हा तिथे लूटालुट चाललेली त्यांना आढळली. सैनिक आल्यावर लोकांची पांगापांग झाली पण तो पर्यंत सर्व पॅलेस लुटली गेली होती. आम्ही गोव्याचे लोक शांत, कांहीसे भेकड व बरेचसे सुसंस्कृत असं तो पर्यंत स्वतःला समजत होते, त्याचा भ्रमनिरास झाला.

पणजीच्या सांवझेजच्या आमच्या घराच्या मागे टेकडीवर पोर्तुगीज मिलिटरीचे बॅरेक्स होते. टेकडीच्या उतरंडीवर श्रमजीवी लोकांची घर होती. आमची मोलकरीण तशाच एका घरांत रहात होती. ती सांगत होती की मिलिटरी लोक तिथून लढावयास गेल्याने तिच्या भोवतालच्या लोकांनी बॅरेक्समध्ये घुसून सर्व नेले. एरवी खालच्या मानेने आमच्या घरी दुधाचा स्तोब घालण्यास येणारा महादेव डोक्यावर एक भारी खुर्ची घेऊन पुढच्या रसत्यावरून जातानां खुद माझ्या आईने बघितला होता. लढाईनंतर तीन चार दिवसांनी बॅरेकमध्ये काम करणारे कर्मचारी आले. पोर्तुगीज मिलिटरी लोक शरणागती पत्करून अर्थातच भारतीय मिलिटरीच्या ताब्यांत हाते. बॅरेक्स साफ झालेली पाहून आलेले कर्मचारी डोक्यावर हात मारून बोंबा मारीत गेले असं बघणारे सांगत होते (बेकारीचा दुःखाबरोबर आपल्याला त्या संपत्तीवर हात मारायची संधी हुकली ह्याचंही त्या नोकरांना दुहेरी दुःख असू शकेल.)

त्यानंतर, तुरळक प्रमाणात का होईना, पण सरकारी कचेऱ्या, म्युनिसिपालटीचे हॉल, ह्यामधूनही लूट, नासधूस, फोडाफोडीच्या बातम्या अधूनमधून फुटत होत्या.

पणजीच्या बाजाराजवळ क्वाद्रुश ह्या पोर्तुगीज न्यायाधीशाचं घर होतं. गोवामुक्तीसाठी वावरणाऱ्या भूमिगत कार्यकर्त्यांच्या कैद्यांना तसचे निदर्शने करणाऱ्या सत्याग्रहींना तो म्हणे जबर शिक्षा ठोठावी. त्या शिवाय कोर्टात वारंवार त्यांच्यावर ताशेठे मारी “तुला काय गोवा स्वतंत्र करून गव्हर्नरची पोष्ट मिळणार आहे.” वगैरे वगैरे त्यामुळे क्रुद्ध होऊन काही भूमिगतांनी पोष्टांतून त्याला एकदा बॉम्बही पाठवला. बॉम्ब त्याच्या हातात फुटून त्याने कांही बोटें गमावली व कानांनीही तो बहिरा झाला.

गोवामुक्तीनंतर पाच सहा दिवसांनी कांही लोक त्याच्या घरांत शिरले व त्याला घराबाहेर काढून रसत्यांतून त्याची धींड काढली. एक शिरवडा त्याचा घरांतील एक सुंदर घडयाळ हातात घेऊन भर दिवसा बाहेर जाताना जवळ रहाणाऱ्या माझ्या एका मैत्रिणीने बघितला होता, तर दुसरी

एकजण सांगत होती की रस्त्यावरून जाणारे येणारे उगाच त्यांच्या गालफंडात मारत होते. कुणी थुंकत होते वरून म्हणत होते हाच चान्स! रस्त्यावरील हया लोकांना अधिकार दिले कुणी? त्या न्यायाधीशाची निवाडा देण्याची पद्धत माहित झाल्याने हे रस्त्यावरचे लोक त्याचा अपमान करीत होते की सरकार नीट थान्यावर नसल्याने लोकांनी आपली हौस भागवून घेतली? सुदैवाने भारत सरकारने पोलिसदल आणून कायदा व सुव्यवस्था राखल्याने लूटालूट, हवेदावे ह्यामधुन होणारे घातपाताचे अरिष्ट गोव्यांत बहुतेक अंशाने टळले.

कांही महिन्यांपूर्वी Freedom at Midnight हे लॅरी कॉलिन्स व दोमिनिक लापियेरी ह्या दोन वार्ताहरांनी लिहिलेले हिंदुस्थानच्या स्वतंत्रप्राप्तीवरचं पुस्तक मी वाचायला घेतलं. युनियन जॅक उतरवून ब्रिटीस देशाची फाळणी करून गेल्यानंतर झालेल्या घुणास्पद दंगली वाचून मी सर्द झालं. धेन निःपक्षपाती बातमी दारांनी पूर्ण माहिती काढून लिहिलेल्या ह्या घटना खोट्या मानणे शक्यच नव्हते अमचा एक पंजाबी मित्र डॉक्टर शेट ह्याला मी फोन लावला. तो म्हणाला, “पुस्तकातलं सगळं बरोबर आहे. तु कुशवंत सिंगचं - ट्रेन टु पाकिस्तान ही कादंबरी वाचलीस का?” मी म्हटलं, “फाळणीवरच्या कत्तली आणि काही कहाणी वाचण्याची माझी इच्छा नाही.”

डॉक्टर शेटचे वडिल पंजाबी अलते तरी ते कराचीला वरच्या हुद्यावर सरकारी कामावर होते. कराची पाकिस्तानांत गेल्यानंतर तिथं हिंदूच्या कत्तली सुरू झाल्या. डॉ. शेटच्या वडिलांनी एकेकाळी एका मुसलमानाला पोष्टात नोकरी दिली होती. त्या वेळीही हिंदू मुसलमानाला व मुसलमान हिंदूला तेवढी मदत करीत नसत. पण ह्या हिंदूने आपल्याला नोकरी दिली त्याबद्दल कृतज्ञता म्हणून त्या पोष्टमनने आपल्या घोड्याच्या गाडीत पत्राच्या दिगान्यात शेटच्या वडिलांना लपवून कराचीच्या बंदरापर्यंत नेले. बंदरात मुंबईला येणारी शेवटची बोट धक्क्यावर होती. शेट बोटीत शिरले त्यावेळी म्हणे ती इतकी भरलेली होती की बसायला जागा नव्हती लोकांच्या वजनाने बोट बुडायचाही धोका होता. कशीबशी बोट मुंबईला पोहोचली. कागदपत्र बरोबर असल्याने मुंबईला शेटला त्यांचा जॉब मिळाला व लवकरच त्यांची दिल्लीला पाठवणी झाली. दिल्लीला तेव्हा मुसलमानां विरुद्ध डॉब उसळला होता. आपल्या वडिलांनी नंतर दिल्लीच्या तीन मुसलमानांना संरक्षण दिले असं डॉ. शेट सांगत होता.

भारत व पाकिस्तानमध्ये त्यावेळी काय पोलिस नव्हते? जरूर होते थान्यावर नव्हती ती राज्यसंस्था! भारतात दंगल आटोक्यात येईना नेहरु, पटेल गर्भगळीत झाले. त्यांनी लॉर्ड माउंटबेटन बोलावणे पाठवले. स्वातंत्र्यानंतर भारत सरकारने त्यांना गव्हर्नर जनरलचा जॉब देऊन आणखी थोडे महिने भारतात थांबवयास सांगितले होते. गव्हर्नर जनरलचा जॉब तसा फारसा जबाबदारीचा नसल्याने माउंटबेटन सिमल्यांत विसाव्यासाठी गेले होते. नेहरु पटेलानी त्यांना दिल्लीला बोलावून घेतले. आता राज्य तुमच्या हाती, मला कशाला बोलावलत? लॉर्डनी जरासं खोचून विचारलं. आमचं बरंचस आयुष्य ब्रिटिशांच्या कैदीत गेलं, मोर्चे, हडताळ हे आम्हाला माहित ॲडमिनिस्ट्रेशन चालवणं आम्हाला जमत नाही. तुम्ही सध्या राज्यसुत्र हाती द्या नेहरु पटेलानी विनवणी ऐकून लॉर्ड माउंटबेटनी पुन्हा सुत्र हाती घेतली. ताबडतोब त्यांना इमर्जन्सी कमिटी ऑफ ध ईंडियन कॅबिनेट स्थापन केली त्यांत डायरेक्टर ऑफ सिव्हिल ऑव्हिएशन, डायरेक्टर ऑफ रेल्वे, इंडियन मेडिकल सर्व्हिसेस चे प्रमुख इत्यादी वेगवेगळ्या थरांतील उच्चवर्णीय अधिकारी जमवून दंगल आटोक्यांत आणली हे किती जणांना ठाऊक आहे?

त्यानंतर गांधीहत्या गोडसेबधू व आपटे हे हिंदुमहासभावादी देशाच्या फाळणीत गांधीजीचा हात नव्हता तरीदेखील महात्माच त्या गोष्टीला जबाबदार अशी त्या लोकांनी समजूत करून घेतली होती. दिल्ली ही ब्रिटीश ईंडीयाची राजधानी, अर्थव्यवस्थेचं मुख्य ठाणं. हे ठाणं भारतांत राहिलं व देशाच्या फाळणीनंतर आर्थिक वाटणी प्रमाणे भारताने ५५कोटी रुपये (पंचावन्न कोटी) पाकिस्तानला द्यायचे असा करार झाला. त्या पैशांतून पाकिस्तानला सरकारी नोकरांचे पगार व इतर खर्च भागवायचे होते. पाकिस्तानला नमविण्याचा हाच एक उपाय म्हणून पटेलानी पैसे द्यायला दिरंगाई सुरू केली. हाताच्या पोरावर असलेले पाकिस्तानी लोक पैशाविना तडफडू लागले. खऱ्याची कास धरलेल्या गांधीजींना हा अन्याय सोसवेना. त्यांनी आपल्या ठेवणीतील गोष्ट म्हणजे पाकिस्तानला कबूल केलेले पैसे न दिल्यास आमरण उपोषण करायचा इरादा जाहीर केला व उपोषण सुरू केले. गांधीजींची प्रकृति खालावत जाऊन शेवटी किडनी वगैरे अंतर्गत इंद्रिये नीट काम करित नसल्याचे वेळोवेळी रेडियो वरून प्रसारीत होऊ लागले. भारतांतच नव्हेतर पाकिस्तानांत देखील मशिदी मध्ये स्त्रीयांच्या अंतःपुरात, स्टेडीयमवर गांधीजींच्या प्राणासाठी लोक भगवानाची अल्लाची करुणा भाकू लागले. शेवटी नेहरु पटेल गांधीजींना शरण आले व त्यांनी कबूल केलेली रक्कम पाकिस्तानला देऊ केली. आधीच फाळणीच खापर गांधीवर फोडणाऱ्यांना महात्माजींच उपोषण म्हणजे आगीत तेल ओतल्यासारखे झाले व गोडसेने सावरकरांच्या आशिर्वादाने बापूजीवर गोळीबार केला.

गांधीजींच्या वधामागे ते मुसलमानधार्जिणे आहेत असा गांधीदृष्टीचा समज होता. त्याव्यतिरिक्त हिंदु जातीयवादाची कुठलीही भावना नव्हती. पण महाराष्ट्रांत गोडसे आपटे हे ब्राह्मण ह्यांच भांडवल करून काही मतलबींनी ब्राह्मण अब्राह्मण हा वाद पिकवला व लोकांना ब्राह्मणा विरुद्ध चेतवले. महाराष्ट्राच्या खेडोपाडी जमिनदारांची घरं व मालमत्ता काही वेळा त्यांच्याच कामकऱ्यांकडून लुबाडल्या गेल्या. माझ्या बहिणीच्या एका महाराष्ट्रीय मैत्रिणीने तिच्या वडिलांनी ऐकवलेली गोष्ट तिला सांगितली. त्या मुलीचे आजोबा एका खेड्यांतले जमिनदार एक दिवस गावांतल्या गुडांनि घरांत शिरून त्यांना ठार मारलं व आजोबा वस्त्रहरण करून गावात तिची धोंड काढली. ज्या दिवशी वडिलांना ती हकीकत आपल्या मुलांना सांगितली त्या दिवशी ते जेवले देखील नाहीत असं माझ्या बहिणीची मैत्रिण म्हणे सांगत होती.

पुण्यांत तर म्हणे ब्राह्मण-अब्राह्मणांचा डॉब उसळला होता. झोपलेल्याला गादीसकट गुंडाळून आगीत जाळायचे असं आमचा एक तिथं रहाणारा दूरचा नातलग सांगत होता. एकदा म्हणे विहरीवर स्नान करीत असताना कुणीतरी त्याच जानवं बघितलं. आले त्याला मारायल! तो आपण ब्राह्मण नसण्याचं विनवू लागला. पुरावा काय? शेवटी त्याला कांहीतरी आठवले स्वयंपाक घरांत गेला व खाऱ्या मासळीचा डबा शोधू लागला. सुदैवाने

त्या डब्यात एकच एक सुका बांगडा होता. मासळी पाहून मारायला आलेल्या लोकांचं समाधान झालं. एका खाऱ्या बांगडाने आपला जीव वाचवल्याच तो नेहमी सांगायचा. ह्यांत खरं किती व खोडसाळपणा किती हे तो एक शंकरभाऊच जाणें!

आश्वर्याची गोष्ट म्हणजे एरवी कायद्याकानूनची फारशी जाणीव नसणाऱ्या भामट्यांना सरकार जाग्यावर नसल्याचा सुगावा पटकन लागतो. हे काहीसं नदीच्या पुरासारखं असत दुर कुठ मुबलक प्रमाणात मुसळधार पाऊस पडला की डोंगर दऱ्यांतून पाणी झपाट्याने नदीत शिरतं एरवीचं निळसर शांत प्रवाही स्वरूप बदलून ती बरीचशी बेफिकिर उग्र लाल बनते नेहमीच्या दोन्ही काठांच्या वृक्षवेलींना तसेच प्राणीमात्रांना संजीवनी देणारी ही द्रव्यमाता उन्मत्त होऊन वाटेतल्या सर्वांना सरसफट ओढून नेते. तिच्यावर असलेल्या पुलावरून जाणारी वाहने वर आलेल्या पाण्याला महत्त्व न देता जर पूल ओलांडण्याचा प्रयत्न करीत असली तर त्यांना अलगद उचलून कुठच्याकुठे फेकून देते. पाऊस थांबला की पूर्ववत होऊन कुणी केलं, कुणी पाहिल, आम्ही आपले त्या गांवचेच नाहीत असं भासवून नम्र होत संथपणे वाहत राहते. अराजक माजलेल्या देशीतील दंगल ही बरीचशी अशा नदी सारखी असते. दंगलींतील लोक फक्त लुटमार करून आपली घरं भरण्याची स्वार्थ साधून घेत नाहीत, त्यांना अवसर चढून हे लोक जाळपोळं, फोडाफोड, खून, बलात्कार इत्यादी सर्व हौसा पुरवून घेतात,

गांधीवधानंतर महाराष्ट्रांत पेटलेल्या ब्राह्मण विरोधी दंगलीवर उपाय म्हणून धोरणी वल्लभभाई पटेलानी श्रीयुत स.गो. बर्वे ह्या भटाची कलेक्टर म्हणून नेमणूक केली. पुण्यांत भटाने ओसरीवर येऊन योग्य रितीने हातपाय पसरले व दंगल आपोआप थंडावली. आपले हिंदु तेवढे चांगले असं म्हणणाऱ्या आमच्या बंधूभगिनींच्या डोळ्यांत महाराष्ट्रातील ही दंगल म्हणजे चांगलं अंजन आहे.

इंदिरा गांधीच्या हत्येच्या वेळी दिल्लीच्या शिखांचे खून, लूटालुट झाली ती काय पंतप्रधानांच्या भक्तिमुळे? सरकारच शिखांच्या बाबतीतल त्यावेळच धोरण शिथिल असल्याने गुंडांनी त्या विशिष्ट धर्माच्या लोकांना लुटण्याची संधी साधली अजूनपर्यंत भारत सरकारकडून त्या दंगलीची म्हणावी तशी चौकशी होत नाही ह्याची खंत कित्येकजण मनांत बाळगून आहेत.

लुटणारे सर्वच अडाणी व गरीब असतात अशांतलाही भाग नाही. अमेरिकेत लॉस अंजेलीसमध्ये एके रात्री रॉडनी किंग नावाच्या एका भुरट्या काळ्या चोराला पकडून भर रस्त्यावर तीन चार गोरे पोलिस गुरासारखे बडवतांना एका इसमाने घित्रित केले व टीव्ही च्या एका चॅनेलवर ती टप दीली. इतर अनेक चॅनेलनी ती उचलली व वारंवार त्यांच प्रदर्शन होत चाललं. प्रकरण कोर्टात गेलं. गोऱ्या ज्युरीने पोलिसांच्या वतीने निकाल दिला. लॉस अंजेलिस मधले काळे लोक खवळले व दंगल पेटली. हा प्रक्षोभ नदीच्या पुराप्रमाणे न बनता अमेरिकेत वेळोवेळी होणाऱ्या टॉर्नेडी प्रमाणे उसळला. निरपराधी गोऱ्यांना मोटारीतून ओढून काढून त्यांची डोकी बुटांच्या लाथा मारून ठेचून रक्तबंबाळ झालेली टीव्ही वरून आम्ही बघत होतो. पण सर्वात कहर म्हणजे जास्त लूटालुट झाली ती कोरियन दुकानात लोक परकी असल्याने त्यांच्या लुटीबाबत सरकार तेवढं मनावर घेणार नाही हा निर्धास्तपणा त्या लुटीमागे होता हे काय सांगायला हवं? आता रॉडनी किंगचा न्याय कुठं व कोरियन दुकानांची नासधूस कुठं? नाकाचा व विळीचा काय हा संबंध?

इंदिरा गांधीच्या हत्येनंतर राजीव गांधीची हत्या तसंच अमेरिकेत रॉडनी किंग केस नंतर ओ.जे. सिम्सन ह्या काळ्या फुटबॉल प्लेयरने केलेल्या दोन खुनांच्या निवाड्या नंतर दोहों बाजूंच्या सरकारने योग्य कंट्रोल ठेवल्यामुळे अराजक चुकलें.

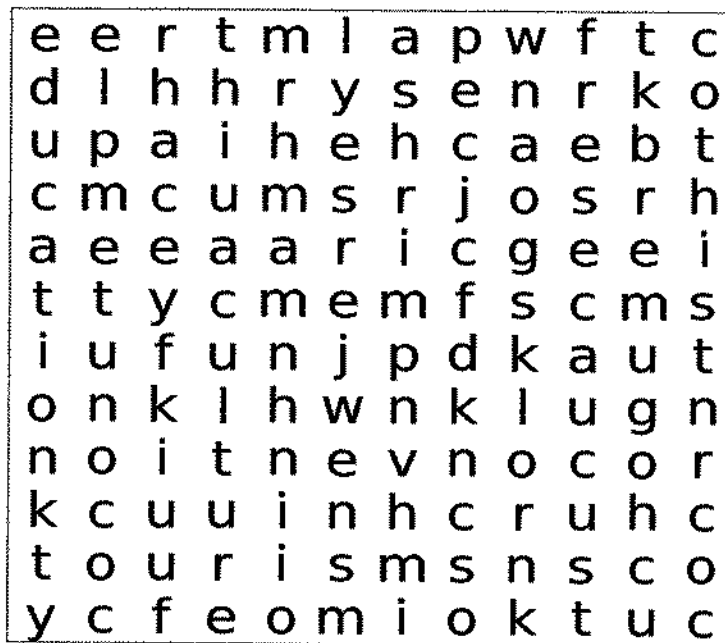
एक गोष्ट मात्र खरी-लोकांच्या दंगली हा काही एखाद्या देशाचा किंवा समाजाचा मामला नाही. तो जागतीक प्रक्षोभ आहे म्हणूनच प्रजेने डोळ्यांत तेल घालून आपल्या राज्यव्यवस्थेत लक्ष घालायला पाहिजे. मला काय त्यांच ही उदासीनता उपयोगी नाही, जगातल्या पुढारलेल्या देशात बरंचस स्थैर्य आहे. आपला भारत गरीब व मागासलेला असूनही सुदैवाने चांगले नेते लाभल्याने देशात तशी शांती आहे. स्वातंत्र्यानंतरही हिंदू मुसलमानांत वारंवार तंटे आले. बाब्री मशिद, गुजरातमधील गोध्रा दंगल, मुंबई व हैद्राबाद मधील बॉम्बस्फोट होऊनही भारतीय जनता समंजसपणे संयम राखते हे निश्चितच कौतुकास्पद आहे.

पण एखाद क्षुल्लक निमित्त पकडून हिंसा, लूटालुट करण्याची प्रवृत्ति कधी काळी लाभली जाइल असे मात्र कुणी समजू नये. जोंवर सरकारचा बडगा दणकट आहे तोंवर सभोवती सौम्य दिसणारी जनता त्या नदीप्रमाणे शांत प्रवाही राहील. २००४ मधली त्सुनामी, २००५ मधलं न्यु ऑर्लेयनचं हरिकेन कात्रिना प्रसंग वेगवेगळे दूरदूरच्या ठिकाणी घडलेले. पण दुर्दैवाने पिडलेल्या जनतेला नागवण्याची वृत्ती सगळीकडे आहे. त्यांतले कांही प्रसंग वर मनावर खोलवर कोरून जातात. त्सुनामीच्या वेळी श्रीलंकामध्ये एका हरवलेल्या मुलावर हक्क सांगणारे तीन चार आईबाप कोण विसरेल? म्हणून म्हणते, सरकार नुसतंच आमचं मा-बाप नाही. ते अमचा प्राणवायू आहे. त्या मुळेच रात्री आम्ही दार बंद करून का होईना पण निवांतपणे झोपू शकतो.

ऑक्टोबर २०, २००७

लेखिका डॉ. रजनी रजनीकांत उसगांवकर
७६७ रियो रोड, ईगल पासव,
टॅक्सास - ७८८५२
यु.एस.ए.

Goan Word Jumble



Circle the Goa related word in the box going up, down sideways, backwards or diagonal.

art	new jersey
church	secaucus
culture	tourism
friends	cashew
kokum	convention
rice	fish
temple	goan
beach	palm tree
coconut	shrimp
education	youth
	fun

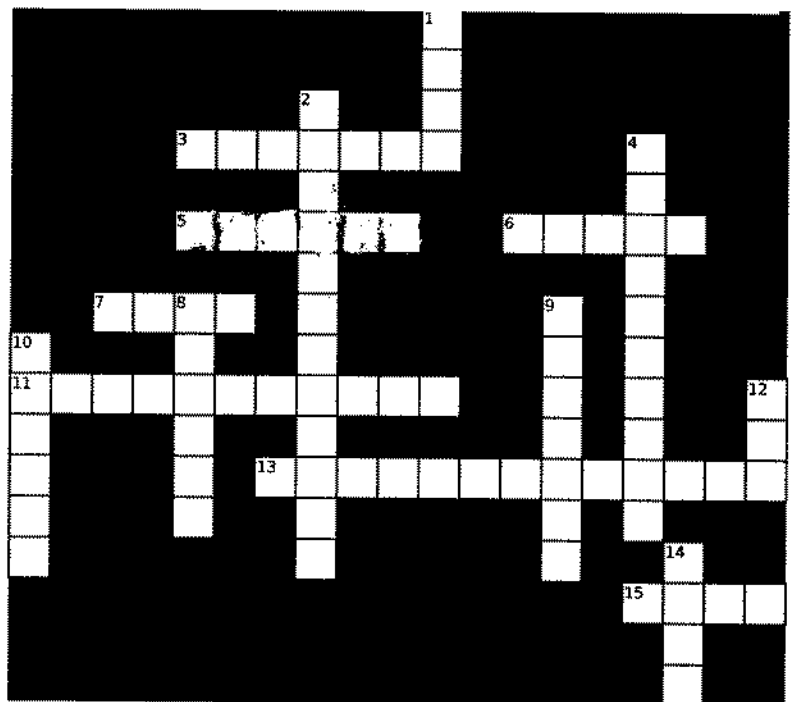
Across

- 3 A common ingredient used in Goan cooking
- 5 State capital of Goa
- 6 This year's convention is the _____ biennial convention
- 7 A staple item in the Goan diet
- 11 The body of water that borders Goa
- 13 The largest city in Goa named after an explorer
- 15 Year Goa became an official state of India

Down

- 1 Goa lies on this coast of India
- 2 A coconut and kokum curry
- 4 City where first Goan convention was held
- 8 Festival of Colors
- 9 Official language of Goa
- 10 One of Goa's main cash crops and also a nice snack
- 12 India's smallest state by area
- 14 Year of the liberation of Goa

Goan Crossword Puzzle



Goa Sudharop Community Development, Inc.

by Shekhar Ambe, President of Goa Sudharop, & Filomena Giese, Co-founder

www.goasudharop.org

Goa Sudharop Community Development, Inc, is a USA based 501(c)3 non-profit organization founded in March 2000 to help in the development of Goa and Goans world-wide. "Sudharop" means development/betterment. The organization's mission is the development of Goa and the creation of various opportunities for Goans. It is not merely a charitable organization, but a sustainable developmental organization. To date we have raised approximately \$325,000 for Goan causes.

Our overall focus has always been sustainable development of Goa and Goans. In that sense our organization name is appropriate - GOA SUDHAROP COMMUNITY DEVELOPMENT, INC. All work is done by unpaid volunteers. We now have Goans in various countries getting involved. We do not have any office rent or salaries costs. 100% of donations go to Goan projects and assistance.

Goa Sudharop is a vehicle to allow expat Goans to give back to Goa in the form of money, time, and skills. See website at <http://www.goasudharop.org/> of how to get involved. Support to date has been provided by Goa Sudharop for educational, charitable, environmental, cultural, and social justice projects in Goa such as orphanages, computers in schools, environmental groups and activists, battered women's shelter and other non-profits/NGOs in Goa.

Goals of the organization:

- To promote the sustainable development of Goa and the advancement of Goans, especially in the rural and village communities.
- To allow Goans to fully get involved in the development of their homeland.
- To create a Goan network for economic, social and cultural development that would help Goans participate in community development projects and work with Goan NGO's to support humanitarian and social welfare projects which benefit Goans.
- To promote investment for the creation of job and business opportunities for Goans, especially in the rural and village communities.
- To help found a corps of volunteers to work and contribute their talents for the human and economic betterment of Goans.
- To support anti-corruption and sound public policies in the fields of development, technology, education, health, transportation, and tourism in Goa.
- To support Goans and others in their efforts to restore and preserve Goan villages, the countryside and coastal areas of Goa which are ecologically threatened.
- To support groups with special needs such as Goan women, children, village and underprivileged groups of Goan society.
- To work for the promotion and preservation of the socio-cultural, historical, and architectural heritage of Goans.

Projects to date:

1. We assisted the Goan Computers School Project by sending free computers to schools in Goa from the USA. Computers were installed in over 100 Goan schools (approximately 475 computers). Various religious and non-religious schools, private and public schools were the beneficiaries.
2. The first non-profit (NGO) database online was set-up for Goa. It lists non-profits in Goa and their individual details for people to directly contact them and volunteer.
3. We have made annual fellowships (cash awards) since 2000 to Goans and organizations who have contributed to the development of Goa and Goans. See <http://www.goasudharop.org>.
4. We supported a consumer advocacy, rights, and information project (e-Doc center) at Goa Desc. It allows rural communities, villages access to Information Technology, computers and the internet and addresses the need for critical, alternative materials by acting as a catalyst to stimulate the process of pro-people reforms in Goa.
5. We sponsor the website www.goaday.com and initiated World Goa Day.

6. We have sponsored the wild-life and environmental group GREEN CROSS in their efforts to help conserve Goa's environment, and build a society that cares for the wildlife and its habitat.
7. We have sponsored the Goa Disability Rights website and raised awareness for the over 15,000+ persons in Goa who are disabled.
8. We have raised funds to buy a telescope for Friends of Astronomy as a way to support science education in Goa.
9. And much more, please see our website, www.goasudharop.org

In 2010, our theme is "YEAR OF THE GOAN VOLUNTEER SPIRIT". We plan to accomplish the following:

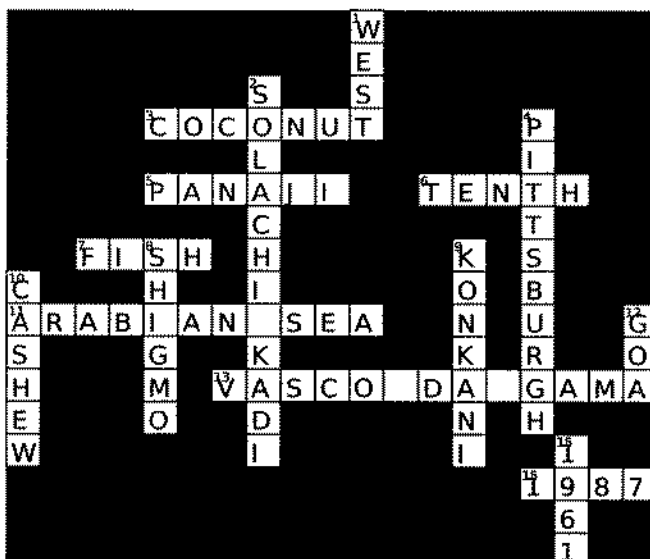
1. Partner with Goan schools and colleges to get students to volunteer in various activities in Goa.
2. Provide medical supplies to seniors and the poor.
3. Continue our educational activities on the environment and ecology.
4. Donate tree saplings to be planted in various areas in Goa.
5. Sponsor programs to raise youth awareness related to sustainable development, the importance of children finishing their primary school education. The dropout rate in Goa from primary school has risen to alarming figures as children are sent to work in the tourism and mining trades.
6. Support programs for mainstreaming and job education for disabled and special education children.
7. Support programs with Goan heritage groups to promote Goan heritage awareness.
8. And most important, get our Goan expat youth engaged with Goa. We have appointed an International Youth Coordinator (volunteer position) to inspire Goan expat youth to be involved with Goa and volunteer in Goa when they visit. Our Goan expat youth plan to send books, toys, etc. to Goa.

Please do get involved and do your bit to help us out. Donations to Goa Sudharop are tax-deductible for US residents. Online donations can be made by clicking on the PAYPAL icon at www.goasudharop.org or by mailing a check to ACARIA ALMEIDA, TREASURER, P.O. BOX 6144, MORAGA, CA, 94570, USA.

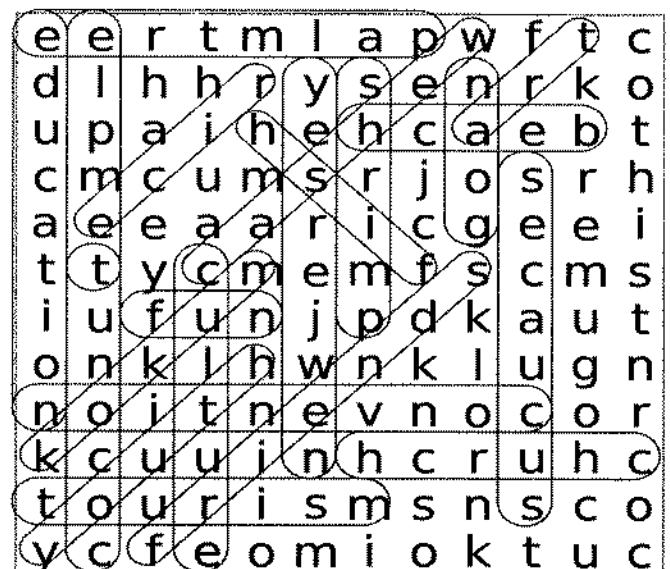
Please email filomenagiese@yahoo.com for more information and how you can get involved. We need your help and financial support. Thank you.

ANSWER KEY

Goan Crossword Puzzle



Goan Word Jumble



Delicious Goan Recipes

Vegetable Vindaloo by Rozy Lobo

Ingredients:

1 Pound Mixed vegetables
(zucchini, carrots, green pepper, cauliflower, etc)
¾ Cup Peanut oil or sunflower oil
6 Cloves garlic, peeled and slivered
¾ Pound Potatoes, unpeeled, cut into 1 inch cubes
1 ¼ to 1 ½ Pound Onions, peeled and thinly sliced
1 Tsp Fenugreek seeds
½ Tsp Paprika
½ Turmeric powder
1 ½ Tbsp Minced fresh ginger
2 Green chilies, trimmed & chopped, seeds included
1 ½ Tsp Garam Masala
1 Tsp Tamarind paste
1 ½ Tbsp Cilantro, chopped
½ Tsp Whole cardamom seeds
1/8 Tsp Ground cloves
¼ Tsp Cayenne
1 Tbsp Shredded unsweetened coconut
Salt to taste
2/3 Cup water

Directions:

Take a large pot, add water, bring it to a boil. Heat the oil in a big skillet, add garlic and onion, and lower the flame to medium. Fry at medium-high heat till the onion starts to turn brown for about 10 minutes, and keep aside and off the heat. Put the potatoes in the boiling water for about 10 minutes. Drain and keep aside. Cut the vegetables about ½ inch thick. Place the skillet with the onion back on low flame, add turmeric, fenugreek, paprika, salt, ginger & green chilies. Add 2/3 cup water and heat till boiling. Add all the vegetables and the boiled potatoes. Simmer for 20 minutes, covered. Remove ½ cup of hot liquid from the pot, and place it in a bowl, now add tamarind, stirring fiercely to dissolve it and pressing it against the sides of the bowl. Pour the mixture back into the pot and raise the heat to high.

Chili Fry by Late Mrs. Sushila Sardesai

Ingredients:

3 medium potatoes peeled and cut into thin pieces.
2-3 cloves of garlic minced
3 green chilies or to taste
2 Tablespoon oil
5-6 eggs
Handful of fresh coriander leaves chopped (more is better)
salt to taste.

Directions:

Heat oil in a pan put garlic and cook for 1/2 minute do not brown, add potatoes and stir fry for couple of minutes until slightly transparent, add salt, green chilies and stir. Then spread coriander leaves on top of potatoes and break eggs one by one on top of coriander in different spots around the pan so each can have a helping of one egg per person along with potatoes. sprinkle little salt on top of eggs if desired. cover the pan with cup of water on the lid. reduce heat to low and let it cook for 20 minutes or until the eggs are cooked and most of the water evaporates. Serve with bagels or toast for breakfast.

Goan Fish Curry by Hema Kamatmhamai

Ingredients:

1 pound fish cut into thin steaks (Porgies, king fish, Perch, Whiting, Red Snapper, Sea bass, Blue fish, Flounder etc.)
1 Cup grated Coconut (fresh or frozen thawed)
½ Tsp Red chili powder
1/3 Tsp Turmeric powder
Pinch of Black pepper
Tamarind paste or lemon juice
¼ Cup finely chopped onion
1 Tbsp Oil
¼ Cup Teflan

Directions:

Add ½ Tsp salt to fish and set aside. Wash fish before adding it to the gravy. Soak Teflan in a little bit of warm water. Grind first 5 ingredients into a fine paste/thick gravy. In a medium saucepan heat oil and add chopped onion. Sauté onion on low heat until translucent. Add the ground coconut to it and let the mixture come to a boil. Add Teflan and give a couple of pulses. You can also crush them in a Khalbato (mortar and pestle). Now add fish and salt approx ½ Tsp or according to your taste and cook uncovered for 2 - 3 minutes. Remove from heat, cover and serve over plain rice. Tip: You can add a couple of green chilies cut lengthwise to the above fish curry after sautéing the onion.



Delicious Goan Recipes

Goan Mutton Curry
by Pushpa Sawant

Ingredients:

1 pound goat meat or lamb
1 cup grated coconut (fresh or frozen thawed)
½ tsp Turmeric powder
1 tbsp tomato sauce
½ tsp lemon juice
4 pieces of green chillies (medium spicy)
2-3 Garlic buds
Small piece of ginger
¼ cup coriander powder
½ cup finely chopped onion
2 tbsp oil
2 tbsp garam masala
1 tbsp salt

Directions:

Grind green chillies, garlic buds, ginger and coriander to make a thick paste. Mix goat meat with thick gravy. Then grind coconut. In a medium pot heat oil, add chopped onion. Heat until onion color changes to light brown. Add goat meat (previously mixed with gravy) and ½ cup of water. Cover the pot and cook for 30 minutes at low heat. Then add garam masala, coconut gravy, tomato sauce and salt. Mix and cook additional 15 minutes at low heat. Serve with roti or naan bread.

Chicken Tikka
by Shona Naik

Ingredients:

1 pound Chicken breast
Oil
1 Sliced Onion
1 tsp Turmeric powder
Salt
Red chili powder
1 can (8 oz) Tomato sauce
½ cup heavy whip cream
½ Sliced Bell Pepper
Dried methi leaves

Directions:

Heat the oil and stir fry the onions. Add turmeric powder, salt and chili powder. Later grind the fried onions and the Masala. Put the grinded mix to pan and add tomato sauce. Simmer on low heat for about 10 minutes. Add heavy whip cream and cook for another 20 minutes to thicken the sauce and add the sliced bell pepper. Pre heat the oven to 350 and bake chicken breast for 15 minutes [you can marinate the chicken with 1 tsp turmeric powder, and 1 tsp oil]. Cut the baked chicken into smaller pieces. Add the baked chicken to the gravy and simmer for 2-3 minutes. Rub the dried methi leaves in hand and add the powder to gravy.

Hazarvi Chicken Kebab
by Priya Naik

Ingredients:

8 Medium pieces of Chicken
1 Bunch Coriander Leaves
4 Green Chillies
2 Ginger
6-8 Garlic Cloves
1 Egg
3-4 Tbsp Grated Cheese
Salt

Directions:

Grind coriander leaves, green chillies, ginger, and garlic into a paste. Mix masala paste with 1 egg, grated cheese and salt. Marinate chicken with above mixture for 2-3 hours. Grill the chicken until well done and enjoy !



Dry Prawns Kismor
by Mangala Y. Prabhu Shikhare

Ingredients:

2 Cups Cleaned dry prawns
Lemon size ball of Tamarind soaked in water
1 Tsp Chili powder
¼ Tsp Turmeric powder
Salt to taste
1 Cup Freshly grated coconut
1 Large Onion
2 Tsp Oil

Directions:

Clean the prawns by taking off the head, legs and tails. Roast the prawns on a hot tawa on a slow fire with 2 Tsp oil. Keep stirring continuously and when light brown, take off the prawns into 2 to 3 pieces each depending on the size. Chop the onions finely. Mix together the coconut, chili & turmeric powders, tamarind juice and salt thoroughly. Before serving add the prawn pieces & chopped onion and mix well once again. Do not add the prawns before hand as they will get soft. Onion may be roasted in oil if preferred to raw.

Delicious Goan Recipes

Pepper Chicken by Swati Mahatme

Ingredients:

1 Pound Bone-in chicken (cut up into pieces)
1 Tbsp Oil
2 Tsp Cumin powder
2 Tbsp Coriander powder
½ Tsp Turmeric powder
1 Tsp Chili powder
1 Tsp Garlic powder
1 Tbsp Soy sauce
1 Tbsp Pepper powder
Salt to taste
2 Tbsp White vinegar

Directions:

Heat oil in a pan, and add cumin, coriander, turmeric & chili powders. Stir & add chicken pieces. Sprinkle the garlic powder, and let cook. When the chicken is done, add soy sauce, salt & pepper powder. Mix well and add the vinegar. Stir to coat the chicken pieces with the spices/sauce, boil off any extra liquid & serve hot sprinkled with some more pepper powder if desired. This is a dry dish that goes well with any fried rice of your choice.

Mango Pie by Mita Desai

Ingredients:

1 Can Mango pulp
2 Graham cracker pie crusts (9" size or 12")
2 Packages unflavored gelatin
2-3 Tbsp Vanilla ice cream
Sugar to taste
1 Cup Light/heavy cream
1 Tsp Lemon juice

Directions:

Bake graham cracker pie crusts in oven for 5 minutes. Dissolve gelatin in ½ cup water over stovetop. Turn off heat and add mango pulp. Whisk briskly to prevent lumps. Add light cream, vanilla ice cream, sugar, and a little lemon juice. Pour over graham cracker pie crusts and refrigerate.



Pineapple & Mango Sasvam by Shubhangi S. Pavse

Ingredients:

1 Cup Ripe, fresh mango, cubed
1 Cup Pineapple chunks (canned: drain, save juice to grind spice mix)
1 Large Cup Mango pulp
½ Cup Soy/coconut gratings
3 Suki Mirsaang/ red chillies
¼ Tsp Tamarind paste
½ Tsp salt
½ Cup Sugar
1 Tsp Mustard seeds

Directions:

Mix salt, sugar, mango cubes, pineapple chunks, mango pulp in a large bowl. Grind in a mini-blender: coconut gratings, tamarind paste, mustard seeds, red chillies and pineapple juice. Add this ground spice mix to the bowl of fruit and stir till well mixed. Refrigerate. Serve cold.

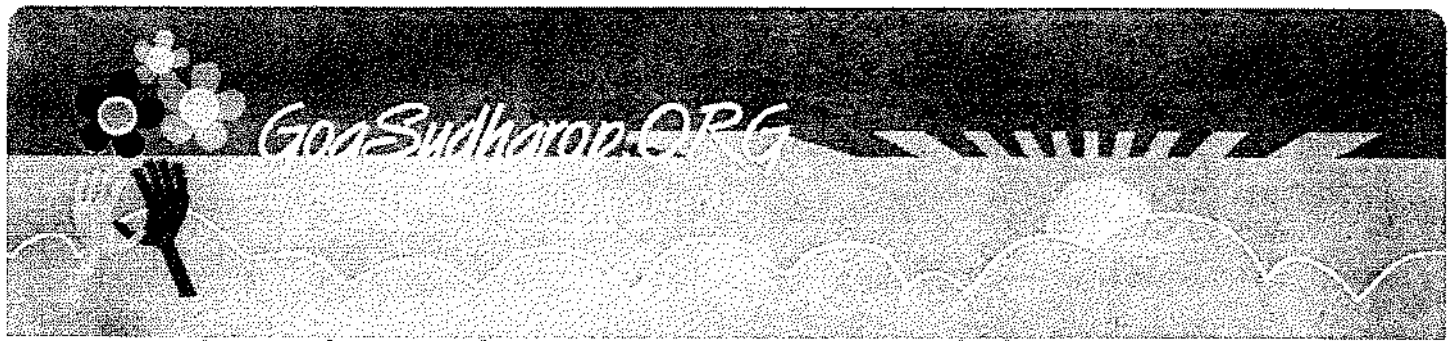
Zat Pat Besan Ladoo by Bharati Hodarkar

Ingredients:

2 Cup Besan
½ Cup Butter
1 Cup Sugar
½ Tsp Cardamom powder
1 Fist full raisins
1 Fist full crushed cashews

Directions:

Microwave butter and besan for 7 minutes, while stirring every two minutes. Mix in all of the remaining ingredients. Then make balls about 4 inches diameter.



Congratulations to the New Jersey Goan convention for keeping our Goan culture alive and for organizing a super successful convention.

GOA SUDHAROP COMMUNITY DEVELOPMENT, INC. is a 501(c) 3 organization (USA) working for the betterment of Goa and Goans.

We graciously accept donations. Please donate generously. Any amount is welcome.

Donations are tax-deductible for USA residents. Please send a check payable to "Goa Sudharop" and mail to ACARIA ALMEIDA, Treasurer, P.O. Box 6144, MORAGA, CALIFORNIA, 94570, USA.

Phone: 1-408-230-4858. Or you can donate via PayPal at www.goasudharop.org (click on the DONATE button).

Thank you for your support. Goa Sudharop

P: 1-408-230-4858. F: 1-408-448-8024. www.goasudharop.org

SUDOKU

Puzzle 1

	9				7			5
			3	4		9	7	
	3		5		2			6
	8					1		2
5								8
6		2					5	
1			2		9		6	
	5	9		8	6			
4			7				9	

Puzzle 2

	3							7
6			2	7				
	1	8			4			
		5	1	3			8	
		4				1		
	9			4	8	6		
			6			7	4	
				5	3			6
9							2	

AAMCHI GOA

When you have a parental lineage that comprises a Portuguese- Goan father and a South African- Hindu mother, what species and race are you?...Human for sure but Goan by native origin alright! Now those are varied genes and one would expect a super adventurous, even more super active being from an association that has a little bit of Vasco da Gama and an Orangutan in it. Definitely not a 'sossegaado' (easy going) Goan whose only efforts at using his brain occur when kokum is the subject and to define how many millimeters of toddy vinegar needs to be added to the pork vindaloo to get it just right. And how dare you question a Goans easy paced life and stride. He hardly works and rests harder. The Goan siesta is part of folklore...and so is the snoring that competes with the pigs in the backyard.

Well half of Goa is Fernandes and the other half is D'Souza. In this respect I was happy my father, his father and all the fathers before him were Cardozos. And we referred to all Fernandeses and D'souzas as Fernandes1 and D'Souza 2. Now you had to be good at math and have a sharp memory to differentiate one from the other to avoid an insulting accident and insinuations that would have catastrophic proportions throughout the town. In Goa nothing can be more insulting than the insult of being called by another surname, though you, your friend and his drinking buddy all had the same surname. Now these are little known facts about Goans. What we do know of them is that they are extremely hospitable and fun loving folk. But what we do not know is that they become even more so if you partake of their wine and their *mandos* (Goan folk songs). Now if you happen to be a guest at a Goan home, get ready to be pampered even if it means that you may die of an overdose of kindness, *Choris* (Goan pork sausages) and *Feni* (cashew/palm liquor)!

Well, what makes a Goan a true Goan then? For one he would take it as an insult if you decide to refer to him or his kind as 'Goanese'. Thus it is either Goan or nothing at all...and dare you call him an Anglo Indian either. His diet differentiates him from the rest of the human species. With a diet that comprises almost all spices and all species of the walking and swimming fauna, Peter from Majorda and Augustine from Mapusa eat more pigs and chickens amongst themselves in a year than there are cows in Varanasi. Now, an ideal Goan festive lunch spread at our home in Quepem would consist of everything from shark *Ambotik*, king fish rava fry, chicken *Xhachuti*, mussel masala, *Kalamari*(squids), pork *Sorpotel*, beef steak, stuffed masala pomfret to fried prawns and duck *Vindaloo*. If you are the kind who envisages being served any greens in a sea of red, well you have a snow balls hope in a Delhi summer! The average Goan has a grinding machine for a gut, which he finally washes clean after a vicious affack of food with beer or *Feni*.

Now, if a Goan did not drink like a fish, how would you explain the influence of the sea in Goa? There was a time in Goa, not too far into the past when it was complimentary to be served a stuffed mackerel or a pomfret with your beer. Keeping with my teetotaler status, I once in my early adolescence made the cardinal mistake of ordering a pomfret in a pub and was served a beer with it! Well you can imagine my plight. You are a pretty big sham if you do not drink alcohol in Goa. You are not a true son of the soil. Little wonder then that I soon earned the 'Goan hypocrite tag'. For when in Goa, if you throw a stone it either hits a priest, a pig or lands in a pub! If Goans were allowed the freedom, probability and license to do so the Arabian Sea would have made the Sheiks on the gulf side quite tipsy. For a region that once paid tax on toddy tapping as records prove, before the Portuguese arrived, we owe a lot of our 'no levies on liquor' and our generous pegs to the influences of the Portuguese. They say a Goan can drink a rattle snake's tail to a standstill. Well my take on that one is that even the rattle snake would be dazed by the whiff of a Goans poison- *Feni*. Even Johnnie Walker on the same table as *Feni* doesn't have a chance in a Scottish life to overpower the strong whiff. It is an acquired taste much like the fish pickle and the smoked sausages (*choris*).

And as robust as his appetite for food, is his appetite to be a 'dutiful, god-fearing, Roman Catholic parishioner's even fiercer. Christ and the parish padre bear witness to his moronic march to the chapel on the first gong in his Sunday best, Sunday after Sunday and every other day of the litany. Cajetano would rush like a bee to honey with Margareta, Immaculate and Myra in tow. And if you did not know where he came from (which you always did) you would think of him as the reincarnate of John the Baptist! He bore that saint like holier than thou look on his face even though minutes ago he was involved in the exchange of the most colorful Konkani expletives with his neighbor whose slanted Papaya tree had encroached by five inches into his plot. He understands land rights like fish understand water and crabs a moonlit night.

They say, most Goans have music in their blood, which in any case is more wine than blood! History says that this trait may have been acquired from the Portuguese as well, for most Goans joined the ranks in the military band of Afonso Albuquerque when he invaded Goa. Now, that explains my constant drumming on everything from a desk to tumblers and why when I whistle it sounds like a 100 pipers! There is music in our veins...in our seas and our swaying palms...Viva la Goa!

Written by Arthur Cardozo

THIS SUMMER you may want to ponder
 about your current state of existence
 while you sip a **chilled** TAJ MAHAL BEER
 and munch on a VEGGIE SAMOSA
 Become ONE with your surroundings
 in our OUTDOOR CAFE,
 as you dunk your **soft fluffy** NAAN BREAD
 into a bowl of zesty LAMB VINDALOO.
 Soothe your senses with a chilled MANGO LASSI
 or excite your spirit with a **heady** MANGO MOJITO
 and a **fresh** from the oven TANDOORI WRAP.
 Our Daily Lunch Buffet at \$9.95
 may even help you attain **Nirvana....**



TAKE-OUT DELIVERY CATERING FREE PARKING • HUDSON ST. MUNICIPAL LOTS
 505 WASHINGTON ST, HOBOKEN, NJ (201) 610-0900 www.karmakafe.com

BEST WISHES TO THE GOAN CONVENTION 2010

Rodolfo & Barbara Colaco

ASSISTANT PROFESSOR OF SURGERY
 DIPLOMATE AMERICAN BOARD OF SURGERY



Rodolfo Colaco M.D.
 F.A.C.S., F.I.C.S.
 GENERAL SURGERY

431 ELMORA AVENUE
 ELIZABETH, NJ 07208
 TELEPHONE: (908) 353-4177 FAX: (908) 353-7201
RODOLFOCOLACOMD.HEALTH.OFFICELIVE.COM

SETON HALL POST GRADUATE MEDICAL SCHOOL
 ASSOCIATE PROFESSOR OF SURGERY AT TOURO COLLEGE

SUDOKU ANSWER KEY

Puzzle 1

8	9	4	1	6	7	3	2	5
2	6	5	3	4	8	9	7	1
7	3	1	5	9	2	4	8	6
9	8	3	6	7	5	1	4	2
5	1	7	9	2	4	6	3	8
6	4	2	8	1	3	7	5	9
1	7	8	2	3	9	5	6	4
3	5	9	4	8	6	2	1	7
4	2	6	7	5	1	8	9	3

Puzzle 2

5	3	2	8	1	9	4	6	7
6	4	9	2	7	5	3	1	8
7	1	8	3	6	4	2	5	9
2	6	5	1	3	7	9	8	4
3	8	4	9	2	6	1	7	5
1	9	7	5	4	8	6	3	2
8	5	3	6	9	2	7	4	1
4	2	1	7	5	3	8	9	6
9	7	6	4	8	1	5	2	3

Westerloo outlet mall

WEEKEND PROGRAM



Destination Goa: Fish, Fun, and Friends.

July 3rd - 5th
Secaucus, NJ

8:15 PM	Speech from Goan Convention Committee
8:20-8:40 PM	Monologue by Sheela Laud
8:40-9:00 PM	Songs and Dances: Song by: Uma Kelekar Konkani Katar by: Mansi Gaitonde Dance by: Varsha Kamat
9:00-9:20 PM	Gawali Featuring: Rhea Hodaikar, Rahul Prabhudesai, and Kris Vernekar Accompanied by: Aneena Dalvi, Vaishali, Rohan & Ruhee Vagle, Tanuja Prabhudesai, Arvind Dalvi, Sanjay & Bharati Hodaikar, Vassant & Hema Kamatmhamai, Mrudula Kenkre, Meera Vernekar, Naneshwar & Pushpa Sawant, Ganpat & Mita Desai, Gajanan & Sheela Laud, Ramesh & Shakuntala Raikar, Ameya Kamat & Girish Mulgaokar
9:20-10:00 PM	Dinner
10:00 PM	ANNOUNCEMENT!! Winners for Raffle Prizes
10:15 PM	Professional Singing Performance by Josh Musical featuring Varsha Joshi
11:00 PM	DJ & Dancing
12:00-1:30 AM	Youth Event: Hotel Bar

Monday, July 5th, 2010

7:00-10:00 AM	Breakfast: Imperial Ballroom
11:00 AM-12:00 PM	Closing Ceremony: Thank you's Convention Wrap-Up Hand-off to 2012 Committee Members
12:00-1:30 PM	Boxed Lunch

Saturday, July 3rd, 2010

3:00-5:30 PM	Registration/Hotel Check-In
6:00-7:00 PM	Cocktail Hour: Outside of the Imperial Ballroom
7:20-11:00 PM	Entertainment Program and Dinner Imperial Ballroom
7:20 PM	Welcome Speech by Valshall Sawant -Video of Goa
8:00-8:40 PM	Program Begins: Bharatnatyam Dance: Shivanl Galitonde Singing Songs: Ravi & Rekha Sansguliri Dance: Tanuja Sardesai
8:40 PM	Dinner
9:30-10:15 PM	Natak: Arvind Dalvi, Tanuja Prabhudesai, Ameysa Kamat, Shubra Kamat, Rahul Prabhudesai & Vishesh Prabhudesai Directed by Mrudula Kenkre Assistant Director: Varsha Kamat Music Coordinator: Prashant Prabhudesai
10:20-10:40 PM	Songs and Dances by Shella Padliyar, Pradeep Keny, Arvind Dalvi & Varsha Kamat
10:40 PM	DJ & Dancing
11:00 PM-3:00 AM	Youth Activities: Ages 21-35: Outing in NYC; Lobby: Ages 15-20: Game Night

Sunday, July 4th, 2010

7:00-8:00 AM	Yoga Class: Sapphire Room
7:00-9:30 AM	Breakfast: Imperial Ballroom

	ADULTS	YOUTH	CHILDREN
10:00 - 10:30 AM	Goa Sudharap & Aami Goenkar Presentations Crystal Ballroom	How to Tie a Sari/Tie/Dhoti Imperial Ballroom	Arts & Crafts Diamond Room 2 nd Floor
10:45 - 11:30 AM	Bollywood Dance Imperial Ballroom	Konkani Speaking Games Sapphire Room	
	Picnic Lunch: Crystal Ballroom		
	ADULTS	YOUTH	CHILDREN
3:00- 3:50 PM	Health & Nutrition Lecture Imperial Ballroom	Bollywood Dance Sapphire Room	Children's Video Diamond Room 2 nd Floor
	Arbonne Beauty Demo		
4:00- 5:00 PM	Children's Program: Imperial Ballroom Dances: Sana Borkar & Riya Prabhudesai Piano Performance: Piyusha Lotlikar Guitar Performance: Ronak Mahatme		
BREAK			
	7:00-8:00 PM	Cocktail Hour: Outside of Imperial Ballroom	
	8:00 PM-12:00AM	Entertainment Program and Dinner Imperial Ballroom	



Destination: Secaucus, NJ 10/1-10/4 and 10/5-10/6



WELCOME

The entire staff of The Crowne Plaza Meadowlands would like to welcome you to our hotel and do hope that your visit to the Greater New York Metro area will prove to be fruitful and pleasant. It is indeed our pleasure to see you among us. Please see below important information during your stay:

MAIN LOBBY LEVEL

RIVERCOVE RESTAURANT

- Breakfast – Monday through Friday 6:30am to 10:30am
Saturday and Sunday 7:00am to 11:00am

RIVERCOVE LOUNGE –

- Monday through Sunday 4:00 pm to 12:00 midnight
- Rivercove Lounge serves a full menu for dinner

ROOM SERVICE - Monday through Sunday

- 6:00am to 1:00pm and 4:00pm to 12:00 midnight
- Closed 1pm to 4:00pm

STARBUCKS CAFÉ

- Monday through Friday 6:30am to 7:00pm
- Saturday and Sunday 6:30am to 1:00pm
- Cold sandwich – salad – fruit – cold beverage also available at Starbucks Café

FITNESS CENTER Open (24) hours with room key access

OTHER SERVICES ON MAIN LOBBY LEVEL

- ATM Machine - Local Area Kiosk - On line Concierge
- Convenience / Gift Shop Daily 7:00am to 11:00pm
- Enterprise Car Rental – Monday to Friday 9:00am to 5:00pm

TRANSPORTATION SERVICES

- Hotel Courtesy Shuttle – 7:00am to 10:00pm every (20) minutes on the hour
Local Secaucus Area only / Shopping Outlets – Shopping Mall - Movie Theater – Secaucus
Restaurants - Train Station

NEW JERSEY PUBLIC TRANSPORTATION TO NEW YORK

- Located on Meadowlands Parkway – bus # 129 across from hotel – Cash accepted on Bus
- Secaucus Junction Train – to Pennstation

PHARMACY

- CVS Pharmacy – 101 Plaza Center, Secaucus, NJ 07094 (201) 863-5535
- Marra Drug Store – 1285 Paterson Plank Road, Secaucus, NJ (201) 865-3540

For questions in regards to the Convention, please contact the following:

- | | |
|---|----------------------------|
| • <i>Vaishali Sawant, President:</i> | <i>732-904-0908</i> |
| • <i>Ameeika Borkar, Activities Director:</i> | <i>732-675-1100</i> |
| • <i>Roma Kamatmhamai, Public Relations:</i> | <i>203-733-5865</i> |
| • <i>Priti Vemulapalli, Treasurer:</i> | <i>732-841-2738</i> |
| • <i>Ashvini Sawant, Secretary:</i> | <i>908-565-4056</i> |
| • <i>Rhea Hodarkar, Volunteer Coordinator:</i> | <i>845-729-8331</i> |