नव वर्षाभिनंदन

स्नेहफुलोरा

एप्रिल २०२४ • चैत्र शके १९४६

महाराष्ट्र स्नेह मंडळ इंडियाना

(MSMI)

---Internal Use---

महाराष्ट्र स्नेह मंडळ इंडियाना
(MSMI)

या अंकात

ब्लॉग (Blog)

- Montréal - अश्विनी कस्तुरे
- The 2024 Solar Eclipse - स्वरूप वाघ

बाल विभाग (Kids Corner)

- The Peacock - आराध्या गवस
- Dolphin - सारा कामतकर
- Myka the Frog - मिनर्वा शौनक नातू

पाककृती (Recipes)

- बदाम ब्रेड - अश्विनी कस्तुरे
- कैरीची डाळ - श्रद्धा गोडबोले
- खरवस - प्रभात गिंडे
- पनीर आणि ताहिनीसह प्रोटीन सॅलड - अश्विनी कस्तुरे
- मटारची सुकी भाजी - श्रद्धा गोडबोले

कला विभाग (Art Corner)

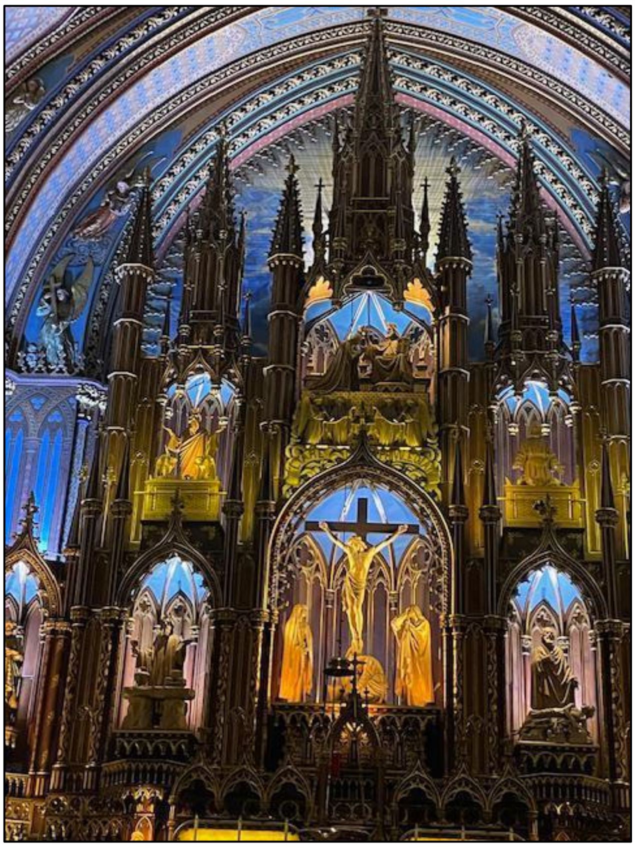
- भरतकाम - प्रभात गिंडे
- Paper Art - मोहिनी गायकवाड
- कोलाज - प्रभात गिंडे

Blog
ब्लॉग

Montréal

फ्रेंच परंपरा जपणारे मॉर्डन शहर : Montréal, Canada: मे २०२२ मध्ये आम्ही Montreal Canada ला भेट दिली. तो एक अविस्मरणीय अनुभव ठरला. फ्रेंच song “Cest Si Bon” म्हणजे “इट्स सो गुड” की त्याला कशाची उपमा देणे अशक्य आहे असे हे शहर. हे कॅनडाच्या क्युबेक प्रांतात वसलेले आहे. Mount Real हे Mount Royal या परिसरात असलेल्या पर्वतावरून याचे नामांतर झाले. प्रामुख्याने येथे फ्रेंच भाषा बोलली जाते. कॅनडाची सांस्कृतिक राजधानी म्हणून प्रसिद्ध असलेले हे शहर क्युबेक स्टाइल फ्रान्सचे दर्शन घडवते. कोबालस्टनने तयार केलेले रस्ते व व्हयुक्स मोन्तरील च्या शैलीतल्या जुन्या बिल्डिंग युरोपची आठवण करुन देतात.

सगळ्यात प्रथम आम्ही १६५६ मध्ये बांधलेल्या, कलाकूसरीने सजलेल्या Notre dame चर्च ला भेट दिली . दरवर्षी सुमारे दहा लाख लोकं या चर्चला भेट देतात . देवाजवळ आपल्या चांगल्या वाईट वागणूकीची कबूली देऊन माफी मागतात. चर्चची इमारत ही प्रातिनाधिक संस्कृतिक ठेवा आहे 10 Notre dame street वर उभे असलेले हे चर्च saint - surplice सेमिनारी च्या जवळ वसलेले आहे. चर्चच्यासमोर d'Arms square चे विस्तृत प्रांगण आहे. हे प्रथम गॉथिक revival शैलीचे चर्च आहे . Notre Dame कॅनडाच्या state funeral साठीही प्रसिद्ध आहे. Minor Basilica म्हणून या चर्चला पॉप जॉन पॉलने १९८२ साली उच्चश्रेणी दिली. Jerome Leroyer व Jean Jacques Oliver ह्यांनी १६ ३५ मध्ये seminary of saint surplice तयार केली. १६४१ मध्ये त्यांनी मॉन्ट्रिअलच्या आयलंडवर फ्रेंच कॉलनी बांधली व स्थानिक लोकांचे ख्रिश्चन धर्मांतर केले. ज्या लोकांनी ही फ्रेंच कॉलनी वसवण्याचे काम केले अशा लोकांची रंगचित्रे या चर्चच्या stain glass पेंटिंग्समध्ये आहेत. १८२३ मध्ये नवीन चर्च बांधले गेले कारण १५००० भाविकांपैकी केवळ ३०००च चर्चमध्ये बसू शकत होते. १६५ मध्ये saint Joseph, व्हजिन मेरी Saint John असे तीन भव्य पुतळे बसवले गेले. victor Bourgeaul ह्या आर्किटेक्ट च्या हाताखाली येथे अनेक शोभेची कलाकुसर करण्यात आली . दरतीस मिनिटाला ह्या चर्चचे दरवाजे उघडतात त्यासाठी तिकिट घ्यावे लागते प्रार्थना फ्रेंचमध्ये च होते. विविध रंगांचा उपयोग, gold leaf motif ने सजलेले घुमर व खांबांचे design नेत्रदिपकआहे. चर्चचे दर्शन घेऊन आम्ही माऊंट रॉयल पार्कला गेलो.



Notre-dame Church

Downtown from Mount Royal

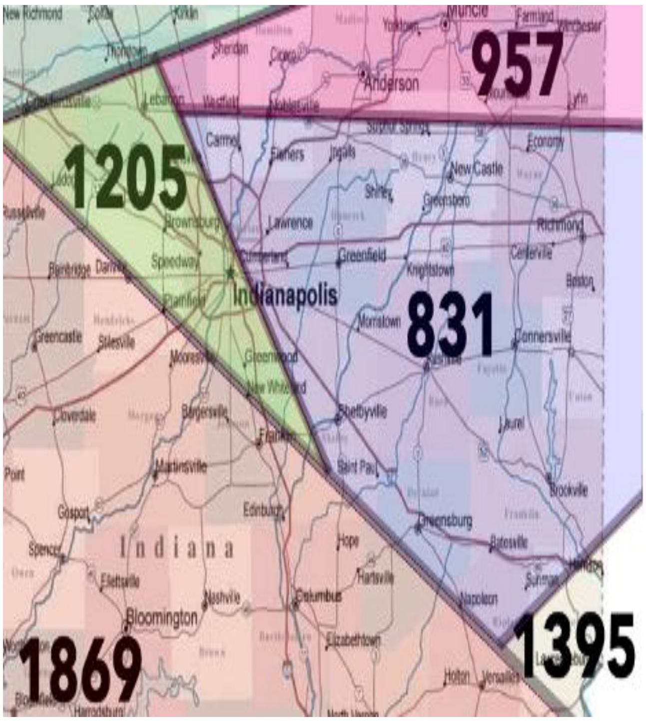
हा mountain शहराच्या मधोमध वसलेलाआहे. जो downtown Montrealचे विहंगम दर्शन घडवतो . वया mountainच्या नावानेच शहराचे नाव Montreal पडले आहे . हा mount Royal Park ज्या Fredrick Law Omstead ने New York चे central Park design केले त्यानेच घडवलाआहे. येथून Olympic stadiumचेही दर्शन घडते वास्तुशास्त्राची ठेव असलेले हे stadium क्युबेकचा पांढरा हत्ती म्हणूनही ओळखले जाते याचे विहंगम दृश्य पाहता पाहता तुम्ही कधी वरपर्यंत चढून जाता ते कळतच नाही. दुपारी आम्ही poutineया प्रसिद्ध प्रोच फ्राईज सह सर्व्ह केल्या जाणाऱ्या प्रोटिन डिशचा आस्वाद घेतला. मॉन्ट्रिअलच्या Busy रस्त्यावरच आम्ही Air B and Bचे अपार्टमेंट घेतले होते . तेथून आम्ही Uber घेऊन सगळ्या शहरात फिरलो. जवळच ब्रेकफास्टसाठी फ्रेश croissant व Bagelही मिळायचे.

दुसऱ्या दिवशी आम्ही Montreal म्युझिअम of fine Artsला भेट दिली. हे म्युझिअम ऐतिहासिक गोल्डन स्क्वेअरमधील Share brook west स्ट्रीटवर आहे यात पाच Pavilion आहेत . व जवळजवळ ५३०९५ स्क्वेअर फिट एवढ्या जागेत विविध चित्रे व मूर्ती ठेवलेल्या आहेत . हे North America केतील अठरा मोठ्या म्युझिअमपैकी एक आहे. १८९२ पासूनची oil paintings व watercolor पेंटिंग्स इथे आहेत. डेकोरेटिव आर्ट व सर्वप्रकारचे मॉडर्न आर्ट येथे ठेवण्यात आलेले आहे प्रत्येक pavilion मध्ये या आर्टचे वेगवेगळे प्रकार ठेवण्यात आलेले आहेत. Sculpture Garden अत्यंत प्रेक्षणीय आहे. Napoleon collection मनविभोर करणारे आहे. संध्याकाळी आम्ही All you can eat seafood Buffet मध्ये डिनर घेतला. दुसऱ्या दिवशी प्रसिद्ध Atwater market लाभेट दिली. तेथे विविध प्रकारची फळे, चीज, जामव वाईनसह अनेक पदार्थ उपलब्ध आहेत. तसेच शेतकऱ्यांनी पिकवले ला ताजा भाजीपालाही इथे मिळतो. food घेऊन आम्ही canalच्या दिशेने निघालो. तेथे नयनरम्य तलावात Boating केले. पेडलबोट व प्रत्यक्ष बोट चालवण्याचा अनुभव घेतला.

चवथ्या दिवशी Botanical Garden बघून आम्ही नायगरा फॉल्सच्या सफरीसाठी निघालो. तर असा हा चार दिवसांचा Montrealचा अनुभव. भूतकाळीतील परंपरा जपणारे आधुनिक शहर. मॉन्ट्रिअलला भेट देण्याचा उत्तम काळ: एप्रिल, मे व सप्टेंबर ते नोव्हेंबर महिने.

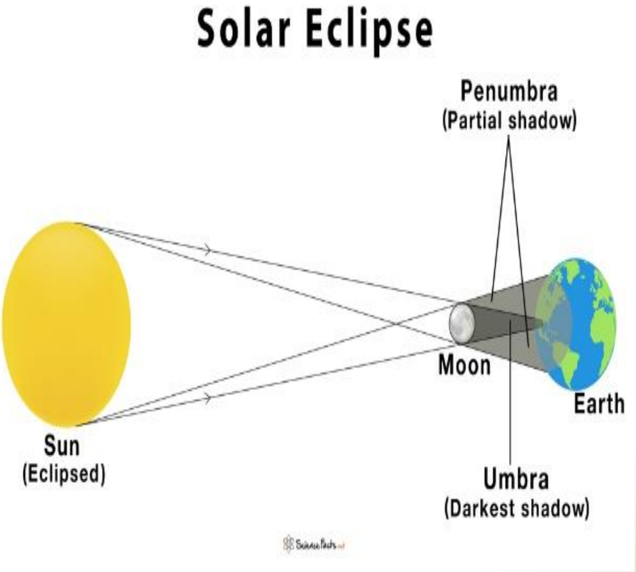
अश्विनी कस्तुरे

The 2024 Solar Eclipse. A Once in a Lifetime Experience!



On April 8, 2024, a momentous event is set to unfold in the skies above Indiana as a total solar eclipse is anticipated to grace the state with its presence. This astronomical occurrence will undoubtedly stand as a pivotal milestone in Indiana's history, considering that the previous sighting of a total solar eclipse in central Indiana dates to the year 1205, almost eight hundred years ago. The impending spectacle of the total solar eclipse presents a rare and exceptional opportunity for researchers, astronomers, and the wider populace to engage in the observation and analysis of this awe-inspiring display of nature.

Now, you may be wondering, "What exactly is a solar eclipse?" Well, a solar eclipse is a fascinating natural phenomenon that occurs in the vast expanse of space. When the alignment of the sun, Earth, and moon falls into a particular configuration, a solar eclipse is triggered. Depending on your location, you may have the opportunity to witness either a total solar eclipse, where the sun is completely obscured, or a partial solar eclipse, where only a portion of the sun is hidden from view.



Although a solar eclipse is a visually stunning event, it is important to be aware of the potential dangers it can pose. One significant risk is the potential for eye damage if not viewed properly with adequate protection. Directly looking at the eclipse without proper eye protection can result in burns to the eyes, leading to blindness and severe eye injury. Additionally, the occurrence of a solar eclipse has been known to disrupt sleep patterns and may trigger psychological distress in some individuals. It is essential to take appropriate precautions and seek guidance from experts to ensure a safe and enjoyable experience during a solar eclipse.

स्वरूप वाघ

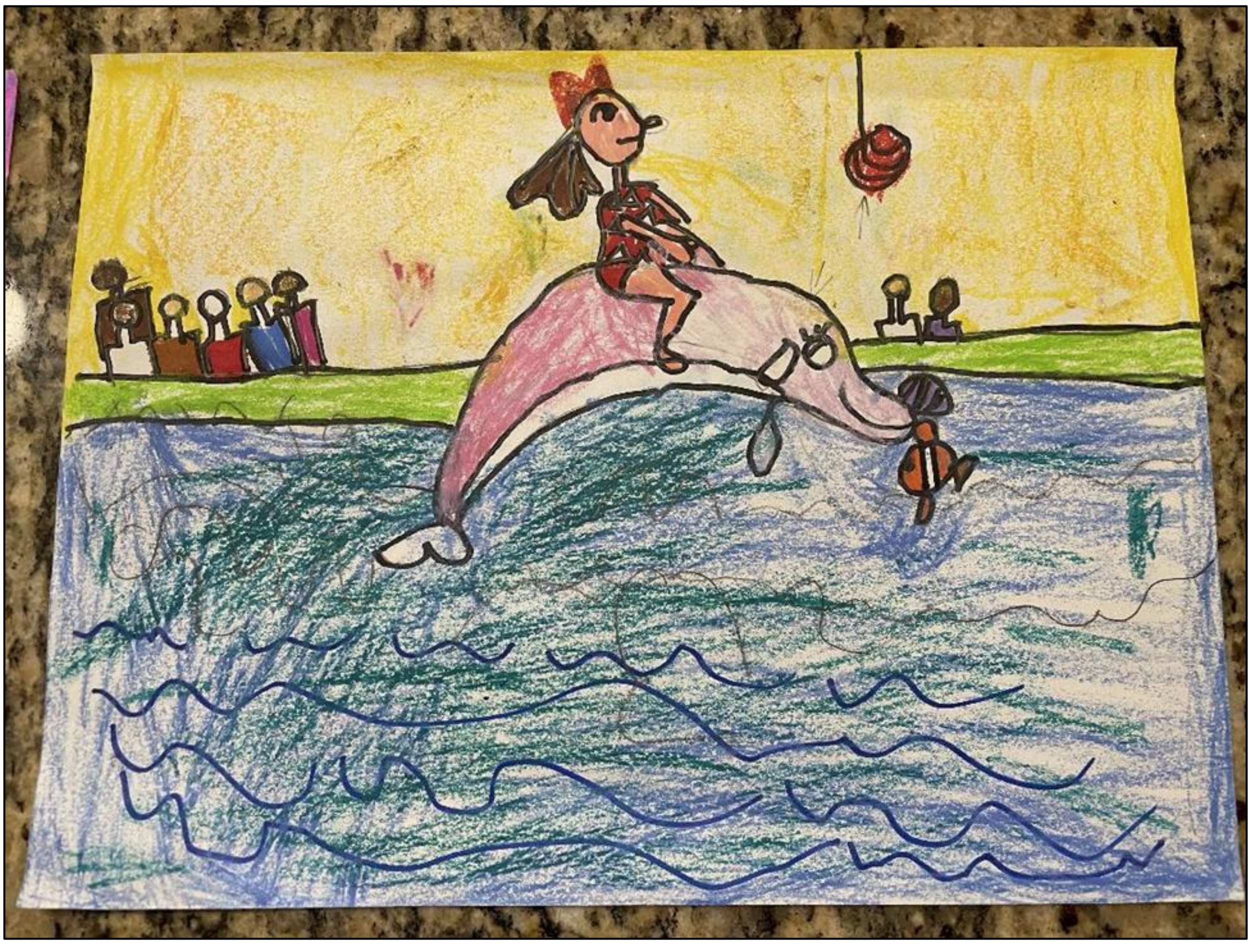
Kids Corner

बाल विभाग

The Peacock

आराध्या गवस

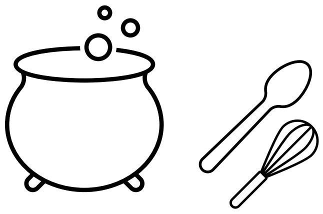
Dolphin



सारा कामतकर

Myka - The Frog

मिनर्वा शौनक नातू



Recipes
पाककृती

बदाम ब्रेड

साहित्य:
पाच, मोठी अंडी, 5 चमचे खोबरेल तेल किंवा लोणी, 1 चमचे सफरचंद सायडर व्हिनेगर, 14 चमचे मीठ, 1 3/4 कप बदामाचे पीठ, अर्धा चमचा बेकिंग सोडा,

कृती:
ओव्हन 1 75 डिग्री सेल्सियस आधी गरम करा 8 इंच लोफ पॅन मध्ये चर्मपत्र (parchment) paper लाऊन पॅन ठेवा. 3. एका मध्यम वाडग्यात अंडी फेटा, खोबरेल तेल, व्हिनेगर, मीठ, बदामाचे पीठ आणि बेकिंग सोडा फेटून घ्या. 5. तयार पॅनमध्ये पिठात स्थानांतरित करा. 6. स्पॅटुलासह गुळगुळीत करा. 7. ब्रेड गोल्डन ब्राऊन होईपर्यंत 35 ते 40 मिनिटे बेक करा. वायर रॅकवर 10 मिनिटे थंड करा.

अश्विनी कस्तुरे

कैरीची डाळ

साहित्य:

- 1 कप चना डाळ (1 cup chana dal)
- 2 हिरव्या मिरच्या (2 green chili)
- 1/2 इंच आले (1/2 inch ginger)
- स्वादानुसार मीठ (salt to taste)
- 1/2 कप कैरी (1/2 cup raw mango)
- तेल (oil)
- मोहरी (mustard seeds)
- जिरे (cumin seeds)
- हिंग (hing)
- हळद (turmeric)
- कोथिंबीर (coriander leaves)
- डेसिकेटेड कोकोनट (desiccated coconut)

कृती:

चना डाळ चांगल्या प्रकारे धुवा. 6 तासांसाठी पाण्यात भिजवा.
चना डाळ ब्लेंडरमध्ये ट्रान्सफर करा.
हिरव्या मिरच्या, आले, कैरी, मीठ, जिरे घाला आणि ब्लेंड करा.
कढईत तेल गरम करून त्यात मोहरी, हळद आणि हिंग घाला.
आता त्यात चणाडाळीचे मिश्रण टाका आणि ते वेगळे होईपर्यंत चांगले शिजवा.
कोथिंबीरीने आणि खोबर्यानी सजवा.

श्रद्धा गोडबोले

YouTube Channel:
https://youtube.com/@amazingkitchen1188?si=JDIw01nlmjR6uDff

खरवस

साहित्य:
१ कॅन कंडेनस्ड मिल्क (१४ औंस)
२ कप दूध
३ मोठी अंडी
केशर, वेलची, मिरीपूड

कृती:
प्रथम कंडेनस्ड मिल्क, दुध आणि अंडी एका भांड्यात घालून एग बीटरनी चांगले घूसळुन घ्या. मग त्यात अर्धा चमचा वेलची पूड आणि पाव चमचा केशर मिसळा. नंतर एका कुकरच्या भांड्यात हे मिश्रण ओतून वरती चिमुटभर काळ्या मिऱ्यांची पूड पसरा. थोड्या केशराच्या काड्याही घाला. मग कुकरमधे ठेवून एक शिट्टी काढून गॅस कमी करा व १० मिनिटे ठेवा.

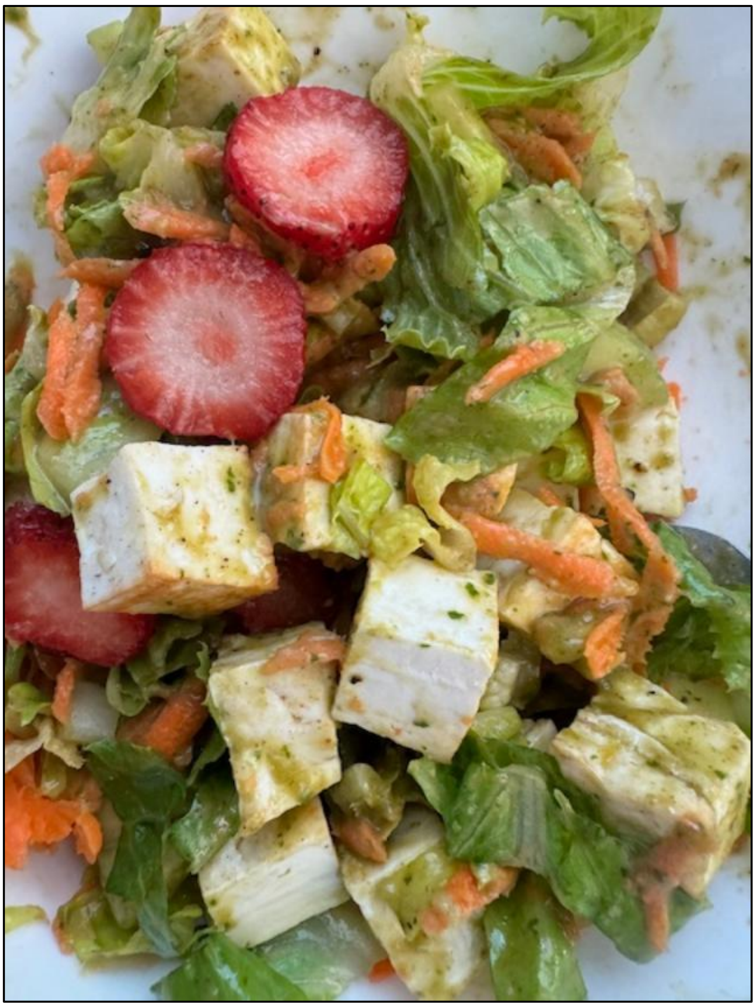
थंड झाले की फ्रिजमधे ठेवा.

प्रभात गिंडे

पनीर आणि ताहिनीसह प्रोटीन सॅलड

साहित्य:
1/3 कप ऑलिव्ह ऑईल, 1/4 कप, क्रीमी ताहिनी किंवा पीनट बटर, 2 चमचे सफरचंद सायडर व्हिनेगर, अर्धा लिंबाचा रस, दोन लसूण पाकळ्या, एक चमचा, आले, वाळलेल्या आणि ग्राउंड, अर्धा चमचा मीठ, 1/4 कप कोथिंबीर, चवीनुसार मिरपूड.

कृती:
टॅटिनी सॉस, सर्व साहित्य एका शक्तिशाली ब्लेंडरमध्ये ठेवा आणि व्हिनेगर सॉस तयार करा: ताज्या हिरव्या भाज्या जसे की बेबी पालक किंवा लेट्युस किसलेले गाजर, एवोकॅडो, भोपळी मिरची आणि क्यूब केलेले पनीर यावर घाला.



अश्विनी कस्तुरे

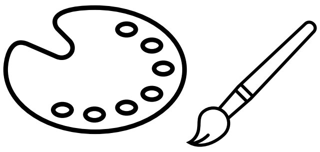
मटारची सुकी भाजी

साहित्य:
मटार (Green peas)
तूप (Clarified butter)
पाणी (Water)
हिंग (Asafoetida)
हळद (Turmeric)
तिखट (Red chili powder)
जिरे (Cumin seeds)
धणे पूड (Coriander powder)
आंबट चूर (Dried mango powder)
गरम मसाला (Garam masala)
कसूरी मेथी (Dried fenugreek leaves)
मीठ (Salt) (to taste)
कोथिंबीर (Fresh coriander leaves)

कृती:
तुप एका कढईत गरम करा. जिरे, हळद, लाल मिरची पूड, धनिया पूड घालून दो ते तीन चमचे पाणी घाला. एक मिनिटासाठी फ्राय करा. (उकळलेले किंवा फ्रोझन) हिरव्या मटार घाला. 3 ते 4 मिनिटे शिजवा. मीठ, गरम मसाला, अमचूर पूड (वैकल्पिक) आणि कसूरी मेथी घाला. नंतर कोथिंबीर घाला.

श्रद्धा गोडबोले

YouTube Channel:
https://youtube.com/@amazingkitchen1188?si=JDIw01nlmjR6uDff



Art Corner

कला विभाग

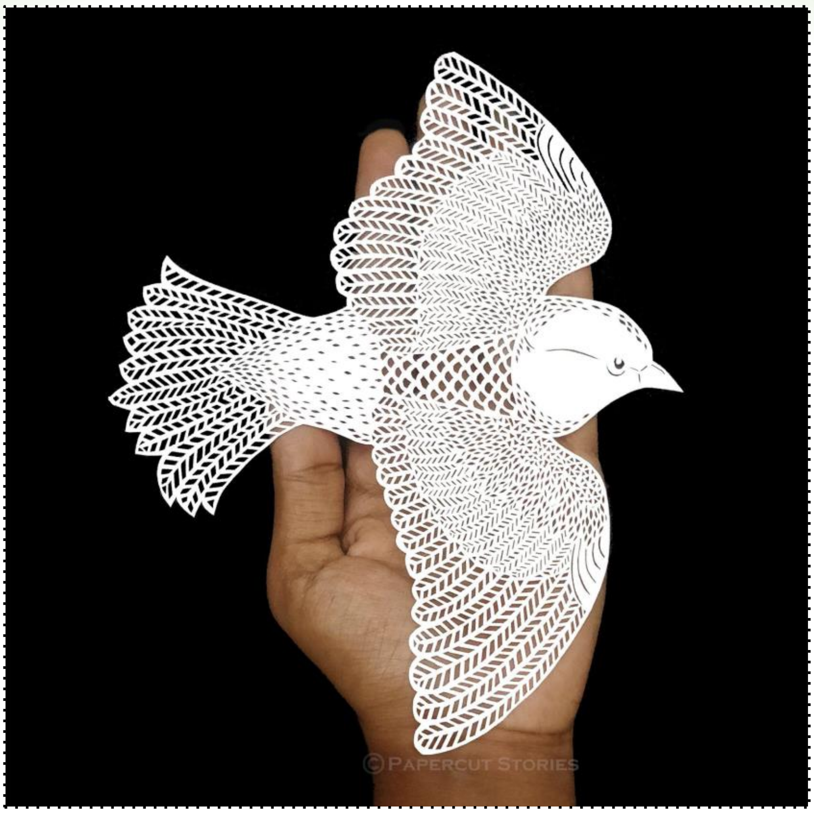
भरतकाम

प्रभात गिंडे

Paper Art

Hand drawn & hand cut using a single sheet of paper

मोहिनी गायकवाड



मोहिनी गायकवाड

Instagram: https://www.instagram.com/papercut_stories/

Website: https://www.mohinigaikwad.com/

कोलाज

प्रभात गिंडे

महाराष्ट्र स्नेह मंडळ इंडियाना
(MSMI)

गुढी पाडवा विषेशांक