



स्थापित - १९५०  
आर.एन.आई. पंजीकरण सं. २०१९/५७

# सांडीवा

पो. रजि. संख्या एल० आर० एन० ८८/९२, Licence No Ad-221/2006 to 2008. Licence to post without prepayment, Varanasi H.O.

खण १३६ ]

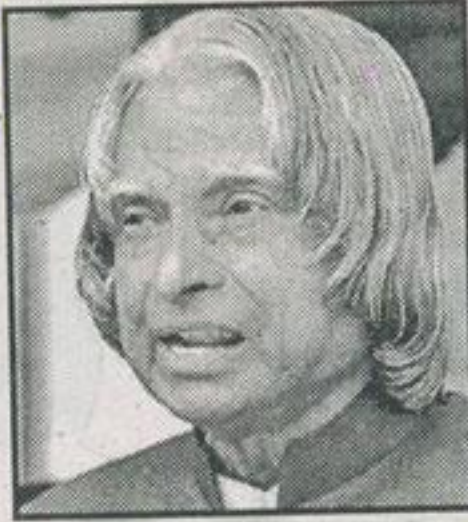
काशी, शुक्रवार, फाल्गुन शुक्ल ४ ता. ३ मार्च २००६

[ पृष्ठ सं. ८ - मूल्य २

## राष्ट्रपति का कल काशी आगमन

काशी, २ मार्च। राष्ट्रपति डा० एपीजे अब्दुल कलाम कल हिंदू विश्वविद्यालय में आयोजित दीक्षांत समारोह में भाग लेंगे। राष्ट्रपति भवन से जिला प्रशासन को प्राप्त कार्यक्रम के अनुसार डा० कलाम दिल्ली से १० बजे भारतीय वायुसेना के विमान से चलकर ११.२५ बजे बाबतपुर हवाई अड्डे पहुंचेंगे। वहां से साढ़े ग्यारह बजे हेलीकाप्टर से खाना होकर ११.५५ बजे हिंदू विश्वविद्यालय परिसर में बनाये गये हैलीपैड पर आयेंगे। वहां से कार द्वारा दीक्षांत समारोह स्थल जायेंगे। सवा घंटे तक दीक्षांत समारोह में भाग लेने के बाद वे सवा एक बजे कार द्वारा चलकर एल०डी० गेस्ट हाउस पहुंचेंगे। दोपहर भोजन के बाद आधे घंटे का समय आरक्षित रहेगा। डा० कलाम अपरान्ह २.५० बजे बीएचयू हैलीपैड से बाबतपुर के लिये खाना होंगे। वहां से विमान द्वारा वे दिल्ली लौट जायेंगे।

**राष्ट्रपति पीयेंगे बनारसी ठंडई-** हिंदू विश्वविद्यालय के दीक्षांत समारोह में शामिल



होने आ रहे राष्ट्रपति एपीजे अब्दुल कलाम ठंडई के साथ खास बनारसी व्यंजनों का स्वाद चखेंगे। राष्ट्रपति दक्षिण भारत के हैं, लेकिन दक्षिण भारतीय व्यंजनों में उनकी खास रुचि नहीं है। सूत्रों के अनुसार स्थानीय मौसमी व्यंजनों को दोपहर भोजन में परोसे जाने का राष्ट्रपति भवन से निर्देश प्राप्त होने के बाद भोज की व्यवस्था कर रहे मिलन कैंटरर्स ने राष्ट्रपति के लिये खास बनारसी व्यंजनों का मीनू तैयार किया है। राष्ट्रपति को हरे चने की सब्जी-चपाती के साथ कई तरह की हरी सब्जियां परोसी जायेंगी। बनारसी ठंडई के साथ कुल्फी-फालूदा का भी स्वाद वे चखेंगे। राष्ट्रपति को परोसा जाने वाला व्यंजन कड़ी सुरक्षा के बीच विश्वविद्यालय परिसर में ही तैयार किया जायेगा।



## रबड़ी और पान के दीवाने हुए डाक्टर

वाराणसी। यूसीकान में भाग लेने आए लगभग 1000 चिकित्सक लजीज बनारसी व्यंजन के मुरीद हो गए हैं। शनिवार की दोपहर के भोजन में उन्हें वेज व नान वेज के अलावा खोए के मालपुए संग रबड़ी परोसी गई। साथ में बनारसी पान का स्वाद भी वे ले रहे हैं। खान-पान की व्यवस्था करने वाले मिलन कैटरर्स के संचालक का कहना है कि रोजाना सुबह-शाम मिलाकर कुल सात क्विंटल मुर्गे, मीट व मछली की खपत हो रही है। बीएचयू के स्वतंत्रता भवन में चल रहे 'यूसीकान-2006' के चौथे दिन वहां लगे ट्रेड प्रदर्शनी में चिकित्सकों की भारी भीड़ रही। विभिन्न स्टालों पर दवा कंपनियों की ओर से अपने उत्पादों की प्रदर्शनी लगाई गई है। यहां 20 लाख तक की मशीनें प्रदर्शित हैं। मेले में खरीदारी करने पर चिकित्सकों को आकर्षक छूट भी दी जा रही है। यही वजह है कि कई चिकित्सक अपने उपयोग की चीजें खरीद रहे हैं। यहां यूरोलाजी के क्षेत्र सभी उपकरण मौजूद हैं।



अमर उजाला

# वाराणसी ब्यूज

वाराणसी, शनिवार, 11 जनवरी, 2003

## एपीकान के लिए बीएचयू सजधजकर तैयार

अमर उजाला संवाददाता

वाराणसी। शनिवार से शुरू हो रहे एपीकान अथक चिन्तन के 50वें वार्षिक उत्सव के लिए बीएचयू सजधजकर चालू तैयार है। अद्यतन स्थल स्वतंत्रता भवन तथा प्रीमिडियम संरचना को विभिन्न दस निर्माता कंपनियों ने अपने हाथों से षट किया है। सिफल को ओर से एचएचयू विपैटर का निर्माण किया गया है। जुबएंटस कंपनी को ओर से आईटी डिजाइनिंग मैदान में ग्राउंड बनाया गया है। यहां आने वाले स्टेजों को सुविधा को ध्यान में रखते हुए मॉडर का भी निर्माण किया गया है।

दस निर्माता कंपनी सिफल को ओर से स्वतंत्रता भवन के पिछले हिस्से में एचएचयू विपैटर का निर्माण कराया गया है। इसमें कंपनी प्रीमिडियम तथा स्वागत के क्षेत्र में अपने योगदान का सजीव प्रसारण करेगी। कंपनी के कुल विभाग प्रमुख मंडीय पोटनिम के निदेशन में कांटीगर विपैटर को अंतिम रूप देने में लगे रहे। प्रतिभागियों के भोजन के लिए डिजाइनिंग मैदान में 40 हजार



स्वतंत्रता भवन की टीका पर बने कलारस के चारों के चित्र व एपी भू विपैटर पर लगे पेंटिंग। फोटो : अमर उजाला

वर्ग फीट क्षेत्रफल में फूड इन्फ्रस्ट्रक्चर बनाया गया है। खाने पीने की व्यवस्था के लिए अलग-अलग कैटरर्स को जिम्मेदारी सौंपी गई है। उद्घाटन के दिन 11 जनवरी को रात्रि भोज की जिम्मेदारी कानपुर के सराफगी कैटरर्स को सौंपी गई है। कैटरर्स के संचालक अजय कुमार सराफगी के अनुसार

रात्रि भोज के लिए भारतीय के साथ ही पारंपरिक व्यंजन को व्यवस्था की गई है। पांचे दिन के दोपहर के भोजन की जिम्मेदारी मिलन कैटरर्स को दी गई है। कैटरर्स के संचालन फॉरिड कुमार कपूरिया के अनुसार राधे दिन अलग-अलग व्यंजन अतिथियों को परोसे जाएंगे। साप्ताहारी तथा

मांछहारी दोनों प्रकार के व्यंजन होंगे। प्रथम संस्करण के दिन 14 जनवरी को केवल साप्ताहारी भोजन दिया जाएगा। डिजाइनिंग में ही वैज्ञानिक प्रदर्शनों के लिए स्टेशन को अंतिम रूप दे दिया गया है। जुबएंटस को ओर से बने मॉडर में आज अद्यतन समिति के सदस्यों को उपस्थिति में पूरा-पूरा किया

गया। उधर, आज रात होटल रेंडिसन में एपीकान की गर्वनिंग बॉडी की हुई मीटिंग में अगले साल कैटरर्स में होने वाले सम्मेलन की विचारों पर विचार किया गया। कैटरर्स को अद्यतन एपीकान के अध्यक्ष डा. सोनी लाल ने की। इसके पूर्व इतिवत करलेज अथक चिन्तन समिति की डा. लक्ष्मण पाठक को अध्यक्ष में हुई कैटरर्स में वैज्ञानिक अतिथियों पर विचार-विमर्श किया गया।



शनिवार, 11 जनवरी, 2003

# हिन्दुस्तान

वाराणसी

दिल्ली, लखनऊ/वाराणसी, पटना और रांची से प्रकाशित

## फूड इन्क्लेव में मालपुआ व तर गुल बहार

वाराणसी ( सं. )। एसोसियेशन ऑफ इंडियन फिजीशियंस (एपीआई) और चिकित्सा विज्ञान संस्थान के संयुक्त तत्वावधान में आयोजित



'एपीआई-2003' में आये प्रतिनिधियों का स्वागत शनिवार को खास वाराणसी और कनपुरिया व्यंजनों से होगा। इन व्यंजनों को जायकेदार बनाने के लिए तीन सौ दस खानसामों के दल ने शुरुवार से ही मोर्चा सम्हाल लिया है। इनमें आधे बनारस के हैं और आधे कानपुर से आये हैं। वैसे, भोजन-व्यवस्था की साज-सम्हाल के लिए कुल छह सौ कर्मचारियों की टीम लगी है।

उद्घाटन दिवस यानि शनिवार को अतिथियों को विविध व्यंजनों का

स्वजीव स्वाद चखाने के लिए आयोजन समिति ने विशेष प्रबंध किया है। खीएचपू के जिमखाना ग्राउण्ड के एक भाग में 40 हजार वर्गफीट के क्षेत्रफल में 'फूड इन्क्लेव' बना है जो मुख्य कार्यक्रम स्थल से बंद कदमों की दूरी पर है। यहां पांच हजार लोग एक साथ भोजन कर

सकेगे। एपीआई में आये प्रतिनिधियों के लिए यहां पांच दिनों के लिए लंच और तीन दिनों के लिए डिनर की व्यवस्था है। दो दिनों के डिनर की व्यवस्था होटल ताज एवं क्लार्क्स में की गई है।

11 से 15 जनवरी तक की लंच व्यवस्था स्थानीय मिलन कैटरर्स के जिम्मे है। मिलन कैटरर्स के नवलकिशोर कचूरिया और यतीन्द्र कुमार कचूरिया ने बताया कि अतिथियों

को बनारस के साथ ही उनके अपने जन्मस्थानों के भी व्यंजनों का मौलिक स्वाद मिल सके, इसका विशेष प्रयास किया जा रहा है। इसके लिए पहले दिन दो प्रकार के सुप- वेज व नॉन वेज, दक्षिण भारतीय, राजस्थानी और पंजाब के विविध व्यंजनों के साथ ही चापनीज

आइटम भी होंगे। मिठाई के रूप में अतिथियों को

पहले दिन बनारसी मालपुआ का स्वाद चखाया जाएगा। आमिष (नॉनवेज) भोजन के इच्छुक लोगों का भी ध्यान है। पहले दिन उनके लिए स्पेशल मुरलाई चिकन की व्यवस्था की जा रही है। मकर संक्रांति (14 जनवरी) को व्यंजनों के जरिये देसी-खासकर बनारस की संस्कृति झलके, इस उद्देश्य से उस दिन एक बड़े स्टाील पर तिलकुट,

गजक, चूड़ा आदि की व्यवस्था तो रहेगी ही, कटो-चोखा और स्पेशल चूरमा भी होगा। पांचो दिन के लंच में अलग-अलग स्वाद के सुप व व्यंजनों का मीनू तैयार किया गया है। किसी भी भोज्य को रिपीट नहीं किया जायेगा। इनके भोजनालय में 150 खानसामे लगे हैं। इतनी ही संख्या बेपरो की है। कचूरिया बंधुओं की विश्वास है कि किसी अतिथि को लिकावत का मौका नहीं मिलेगा।

वहीं, उद्घाटन सत्र के डिनर के लिए आयोजन समिति ने कानपुर के सरावगी कैटरर्स को बुलाया है। तीन सौ कर्मचारियों-इनमें खानसामे भी हैं- के साथ शुद्ध कनपुरिया लहने में कैटरर्स के प्रोपराइटर अजय सरावगी मीनू बताते हैं। मौसम और अतिथियों के विविध मिजाज को ध्यान में रखते हुए मीनू तैयार किया गया है।



वाराणसी में शनिवार से शुरू हो रहे 'एपीआई-2003' के लिए आयोजन स्थल पर तैयारियों को अंतिम रूप देने का रीगर।



सोमवार, 13 जनवरी, 2003

# हिन्दुस्तान

दिल्ली, नया दिल्ली/राजधानी, भारत की राजधानी

## बनारसी मालपुआ देख पूछ बैठे, एड़टा कोन मिष्टी ?

वाराणसी ( सं. )। एपीकॉन-2003 में भाग लेने आवे एक बंगलाभाषी चिकित्सक फूड-इनक्लेव में रविवार को बनारसी मालपुआ देख अर्चभित हो गये। काफी देर तक खुद समझने के प्रयास में विफल डा. ए. सरकार बेचरे से मुछ हो बैठे-एड़टा कोन मिष्टी यानि यह कोन-सी मिठाई है ?

स्थानीय मिलन केंटरमें ने एपीकॉन के सभी दिनों के लिए लंच की व्यवस्था की है। बनारसी मालपुआ लोगों को अर्चभित करने में सफल रहा। बर्दवान से सप्तरवार आवे डा. सरकार ने पहली बार बनारसी मालपुआ का स्वाद भग्ना। बोले-अच्छा लगा। नान-वेज व्यंजनों को बनाने के लिए मिलन केंटरमें ने

अमृतसर के शमी खानसामा ओमप्रकाश को बुलवाया है। ओमप्रकाश के साथ 35 लोगों की टीम आई है। शनिवार को अपेक्षा फूड इनक्लेव में रविवार को भीड़ अधिक थी। उधर प्राक्टोरियल बोर्ड के सुरक्षाकर्मियों ने शनिवार की शाम जहां एक इलेक्ट्रॉनिक मीडिया के स्थानीय प्रतिनिधि अनूप श्रीवास्तव के साथ दुर्व्यवहार किया वहीं रविवार को भी आईटी चीरहा पर उनकी अतिरिक्त सहकता चर्चा का विषय बनी। इसे लेकर रविवार को पूर्वाह्न संवाददाताओं ने कुलपति से भी शिकायत की। वहीं, अधीनस्थ समिति के सदस्यों और चीफ प्राक्टर के बीच रविवार को स्वतंत्रता भवन में तीखी नोकझोंक हो गई।

# दैनिक जागरण

वाराणसी, मंगलवार, 14 जनवरी, 2003

## पूर्वांचल के मटर नीमोना के साथ पंजाबी मूंग का हलवा

शिक्षा प्रतिनिधि, वाराणसी

एपीकान-2003 में आयोजित प्रतिनिधियों ने आज दोपहर 'फूड इन्फेस्टिव' में जहां एक ओर पूर्वांचल के मौसमी पकवान हैरी मटर के नीमोने को चटखारे के साथ खाया वहीं पंजाब के मूंग के हलवे का लज्जत स्वाद भी चखा।

चिकित्सकों के महाकुंभ में दोपहर के भोजन के लिए हर दिन नये-नये पकवान की मूची तैयार की गयी है। यही कारण है कि देश-विदेश से आये डाक्टरों के हजूम में भी विभिन्न पकवानों की चाव से खाने व उनके तैयार करने की विधि के बारे में उत्सुकता देखी जा रही है। गुनगुनी धूप के बीच भव्य पंडाल में लोग जहां-तहां

टहलते धूमते और जमीन में बैठकर खाने का आनंद उठाने में कोताही नहीं बरत रहे हैं। नीमोना व मूंग के हलवे के अलावा चिकित्सकों ने विशेष रूप से बनाये गये पिंडी छेले का भी चटपटा स्वाद लिया जो कि कावुली चने से तैयार किया गया है। आज के भोजन में

मुख्यतः वेज स्वीट सूप, मुर्ग बदामी, शाही पनीर, आलूदम कश्मीरी, जीरा पुलाव, दही भल्ले, सलाद, आलू और पनीर के कूल्चे व तंदूरी रोटी का प्रबंध किया गया था। मौसम का मिजाज चाहे कितना भी ठंडा हो लेकिन आइसक्रीम खाने वालों की खासों भौंड स्टाल पर बरबत अपनी उपस्थिति को दर्ज करती रही।



अमर उजाला

# वाराणसी न्यूज

वाराणसी, बुधवार, 15 जनवरी, 2003

## खिचड़ी की खींच रही, डेढ़ कुंतल तिलकुट खपा

भूट इनकलेब में सोलवार को मकर संक्रांति की वजह से विशेष व्यवस्था की गई थी। खिचड़ी, तिलकुट, परटी के साथ ही बट्टी-बोसा की व्यवस्था की गई थी। कंठार खीर के लिए भी लोगों की लाइन लगी हुई थी। मिलन कैटरर्स के नवल कपूरिया ने बताया कि डेढ़ कुंतल तिलकुट मंगवाया गया था। इसके साथ ही खिचड़ी की भी खींच अच्छी रही। लगता है रोजाना ममालेदार खाकर लोग उबलता गए थे, तो सदा खाना उन्हें चमंद आया।



स्टाल पर खिचड़ी लेते लोग।