

# iccheDAnA

Give Wings to Your Thoughts



ଆର୍ତ୍ତ ଓ ଶ୍ରେୟା

Third Edition--October Issue 2022--icche.de

ICCHE

Unsere Wünsche



भारत का प्रधान कौंसुल  
फ्रैंकफर्ट



CONSUL GENERAL OF INDIA  
FRANKFURT



**MESSAGE**

On the auspicious occasion of Durga Puja, I convey my heartiest greetings to all the members of Indian Cultural Club for Heritage and Entertainment (ICCHE) in Dusseldorf.

Durga Puja celebrations in Dusseldorf organised by the Indian Cultural Club for Heritage and Entertainment bring together members of the Indian Community and their German friends to have a better understanding of Indian customs and culture. This festival symbolizes victory of Truth, Light and Divine Forces over falsehood and darkness. Durga Puja inspires people to strive towards peace and harmony and lead a good, noble and virtuous life. May this festival strength bonds of brotherhood and may Goddess Durga shower her blessing on all our people who have come and settled abroad. I am sure, the celebrations of this type of festival will further enhance the historical connections between India and Germany.

My colleagues and families in the Consulate General of India, Frankfurt join me in conveying our best wishes for a successful celebration of this year's Durga Puja in Dusseldorf and wish all the participants good luck and prosperity in the coming year!

Jai Hind



(Dr. Amit Telang)  
Consul General

Dated: 30th August, 2022

# Welcome to Germany

The first steps in a new country.

New people, a new language, a new culture and new tasks – a lot of new impressions during your first days and weeks in Germany can be overwhelming and stressful. We are the health insurance fund which is there to help you to start your new life stress-free in Germany. For any questions about German health insurance get in touch with me.

I will gladly advise you:

**Sebastian Tobelander**

Onboarding Manager

Mobile +49 - 151 - 14 53 49 04

[sebastian.tobelander@tk.de](mailto:sebastian.tobelander@tk.de)



**Ganesha**  
Melissa Das

**Maa Durga**  
Manikrishna Laha



# You work hard

So let your money also work for you!



Build passive income streams with lucrative investments in Germany.  
Invest a portion from Germany directly in India (skip INR currency risk).  
Build a structured portfolio and achieve maximum tax savings.

Join our free online Seminars:



Invest into your Future | Real Estate Investment |  
Home Loan (also for bluecard) | Health Care |  
Retirement Planning | Government Benefits |  
Basic Insurance | Income Protection

"ছোট সোনা বন্ধুরা" সবাই, তোমাদের রান্না-দিদাকে মনে আছে? কেমন আছে সবাই?

আমি জানি তোমাদের কারো কারো হয়তো মন ভালো নেই। এখন তোমরা অনেক সময় বাড়ীতেই থাকতে বাধ্য হও। হাতে পারে বন্ধুদের সাথে দেখা হয় না, পার্কে খেলা করতে যেতে পার না, অনলাইনে পড়াশোনা করতে হয়। কি করবে বল?

চারিদিকে কি রকম সব "অসুখ", সবাইকে তাই সাবধানে থাকতে হবে। তবে আমি তোমাদের মন ভালো করার জন্য এই পুজোর মরসুমে একটা গল্প বলি। এই গল্প কিন্তু আমার বানানো না, এটা আমার ছোট বেলায়, আমার দাদামশাই এর কাছ থেকে শোনা একটা গল্প।

তোমরা সবাই জান যে আমাদের শরীরে অনেক অঙ্গ প্রত্যঙ্গ আছে যেমন পা, হাত, মুখ, কান, চোখ ইত্যাদি, তারা সবসময় ক্রমাগত নিজেদের কাজ করে যায়, ভালোই ছিল। কিন্তু একদিন কি যে হল, ওরা সবাই আলোচনা করতে লাগল যে, দেখ ভাই আমরা সবাই নিজেদের কাজ করে যাই কিন্তু 'পেট', ওতো কোন পরিশ্রমই করেনা। সব সময় চুপ করে থাকে। কেন? আমরা পরিশ্রম করব আর ও বসে বসে থাকবে?

"পা" বললো আমি চলা ফেরা করে খাবার জোগাড় করি, 'হাত' খাবার মুখ তোলে; মুখ চিবয়, চোখ দেখে, কান শুনে শরীরকে সচেতন করে এই ভাবে আমরা সবাই প্রতিনিমিত পরিশ্রম করে থাকি আর "পেট" ওতো কোন কাজই করেনা, আর আমরা বোকার মত পরিশ্রম করি। ওকে এবার জন্দ করতে হবে। এই পরামর্শ করে সবাই সব রকম কাজ বন্ধ

করে দিল এবং বেশ আরাম করে দিন কাটাতে লাগল।

এই ভাবে কিছু দিন কাটল। পা দেখল কেমন যেন দুর্বল হয়ে পরেছে, হাত ও একদিন দেখল জোর নেই, নড়াচড়া করতে পারছে না, চোখ সব কিছু ঝাপসা দেখতে শুরু করলো। কিন্তু 'পেট'! তার তো কিছুই হয়নি। ওতো যেমন ছিল সেই রকমই আছে চুপ করে কোন ক্ষতি হয়নি। তখন সবাই বুঝল যে পেটকে জন্দ করতে গিয়ে নিজেরাই সব অসুস্থ হয়ে পড়ল। শীর্ণ, জীর্ণ, দুর্বল হয়ে পড়ল।

তখন তারা নিজেদের "ভুল" বুঝতে পারল। একা একা কোন কাজ করা উচিত নয়। কারুর কাজ ছোট নয়। প্রত্যেকেরই সবাই মিলে মিশে একসাথে থেকে এবং অন্যের 'বিচার' না করে যে যার কাজ খুশি মনে করলে তবেই সবাই ভালো থাকে।

কেমন লাগল গল্পটা? সকলে ভালো থেকে, সাবধানে থেকে।





# **Bihonge**

Avipsha Naha



কুটিকুটুম ছোট্ট এইটুকুন মেয়ে বয়েস সবে হয়েছে  
আট মাস।তোমরা বড়রা ভাবতেই পার এটা কিছুই না  
।কাটুমের কাছে কিন্তু এটা আটশ বছরের সমান।  
এইটুকু চেহারা, এখনও চলতে পারেনা,বলতে  
পারেনা-- তাই বলে কি পৃথিবী দেখবে না?

তখন কুটুম আরও ছোট ছিল, মাকে ডাকত। চ্যাঁ চ্যাঁ  
করলেই মা বুঝতে পারত।কাটুম তখন খেত আর  
ঘুমাত। মায়ের বুকের মধ্যে গুঁজি সুঁজি মেরে --  
একদম পেটের ভিতরে থাকার মত আরাম। কিন্তু  
কুটুম এখন বড় হয়ে গেছে। কুটুম এখন বসতে  
পারে,এগোতে পারে, পিছতে পারে।এত বড় পৃথিবীর  
সব যেন দেখতে হবে ওকে। উঁচু নীচু তাক,বাক্স,  
কোথায় কি আছে।কাটুমের খেতেও খুব ভাল লাগে।  
বাবা মা যা দেয় খেয়ে নেয়।কত কিছু আছে -- নরম  
নরম আলু,পাস্তা,লাল সবজি,হলুদ সবজি, সবুজ  
সবজি, পাউরুটি,পীনাটবাটার,স্ট্র্যাবেরী কাটুম নেয়,খায়  
আর ফেলে। মা কাটুমকে ভাত দেয় তবে ভাতগুলো  
এগুলো ছোট -- কাটুম তুলতেই পারেনা। তবে ওই  
দিয়ে খেলতে পারে।মা কাটুমের খেলার সাথী। বাবা  
যখন থাকেনা,তখন মা করত খেলে।কাটুমের  
চারপাশে ঘুরে ঘুরে নাচে।কাটুম গড়িয়ে গড়িয়ে মার  
কাছে যায়।মা কাটুমের সবচেয়ে ভালো বন্ধু।থালী  
থেকে মা কাটুমকে খেতে দেয়, আইসক্রিম চেটে নিতে  
দেয়, দুষ্টমি করতে দেয়।মার কোলে সবচেয়ে মজা।  
আরও মজা মা যখন রাগা করে। ঘুরে ঘুরে নাচতে  
চায় আর গাইতে চায়।মা খালি কোথায় জয়েন করবে  
করবে বলছে।কাটুমকে ছেড়ে মা যাবে কেন??কাটুম  
ছাড়বেই না। মাকে চেপে ধরে রাখবে। তাইতো মা  
চোখের আড়াল হলেই কাটুম কেঁদে নেয়।মা ছাড়া  
চলবে কি করে??



কাটুম জানে তবে মা ওকে ছাড়বেই না, তাইতো  
কাটুম মনের আনন্দে দুষ্টমি করে বেড়ায়।।

মার দুধ খেয়েই, সকালে উঠেই শুরু হয় হইহই। মা  
আজকাল সেজেগুজে অফিস যায়। কুটুম বাবার কাছে  
মজায় থাকে। তাপ্পর মা এলে, সবাই মিলে কি খেলা,  
কি খেলা। এখন তো সামার। তিনজনে মিলে হাটতে  
যায়। কাটুমের দিন আর রাত ভরিয়ে রাখে মা আর  
বাবা।

কখন কখন ঠাকুমা আর দাদু আসে। কাটুমের  
সবচেয়ে প্রিয় দাদান আর দিদান অনেক দূরে থাকে।  
প্লেনে চড়ে যেতে হয়। কাটুম বড় হয়ে দাদান আর  
দিদানকে কোলে করে নিয়ে আসবে ওর কাছে।  
দাদান যেমন এখন ওক কোলে নিয়ে ঘোরে, ও তখন  
দাদানকে কোলে করবে। দাদান তখনতো বুড়ো হবে  
।





**Pragyan Mukherjee**



**Rihaan Ganguly**



**Rishit Mukherjee**



With a busy life we are always looking for recipes that are easy to make & not time consuming without compromising on the taste.

Background: I came across this recipe during my stay in the UK during lockdown when I found out that I am out of onions but had only chicken in my fridge and could not have gone out due to the lockdown. Making Indo/Pakistani chicken without onions is almost unthinkable but this recipe is now a staple in my household. This relishable chicken recipe made without onions saves a lot of time as we all know cutting onions and frying them takes a good amount of time. So here goes.

**Things you need:**

- ✔ Chicken (500gms)
- ✔ 1 tablespoon of lemon juice.
- ✔ 1 big tablespoon Ginger Garlic paste.
- ✔ 4 big tomatoes.
- ✔ Handful of fat green chillies, (also known as "Moti Haari Mirch " mostly to make pickles which are of low heat). If not available, normal green chilli of medium heat can be used but lesser in number.
- ✔ 2 normal green chillies with heat (can be skipped , mainly for garnish)
- ✔ Spices: Turmeric, red chillies powder, Kashmiri chilli powder, Dhaniya powder, jeera powder, Black pepper (preferably crushed), Garam masala.
- ✔ Ghee 1 tablespoon.
- ✔ White oil 1 tablespoon.
- ✔ Salt as per taste.

**Steps:****1. Marination**

Marinate the Chicken with ginger garlic paste, Lemon juice (not mandatory) and that's it. Let it rest for 30 to 45 mins if you can.

**2. Cooking**

1. Take 1big tablespoon of ghee and 1 big tablespoon of white oil.

2. Add the marinated chicken to the pan and increase the heat at this time so as to get the brown coating on the pieces on both sides.

3. This can be achieved well within 5 mins on both sides so turn back the flame to medium now.

4. Now add the roughly chopped tomatoes and fat green chillies slit from middle and stir in the pan until they soften.

5. Once they are medium soft, add all your spices and let it cook with the tomatoes and chillies until it releases oil.

6. At this time, you will see the chicken, chillies, tomatoes with the spices have released an aroma, that's your cue to add salt as per taste then and stir.

7. Add 2 normal green chillies and ghee & garam masala and turn off the flame and put a lid in the pan and give it a standing time of 15 mins.

Note : This item is best with Jeera rice, pulao or paratha. If it is to be enjoyed with white rice, suggest adding hot water at step 6 to have a thick gravy.







**Aarushi Dey**



**Debankita Mondal**



**1. Identify the mythological character**

She is Cheerful

She is Victorious and conqueror

She is older than the three persons &, she who has three worlds

She is considered as the queen of the universe

She also possesses bhag which is said to have six attributes

**2. Guess what it could be?**

Up or down it can not go,  
but it can indeed move and loves small steps hence slow  
though least powerful but they can attack bro!

When enemy is just in front  
standing by starring at the face is the way to go.  
It has the highest number of brothers in the game though.

**3. Guess the (sound like) bengali name of a male person by looking at the pic (3D witten on something)**



**4. Identify the place in WB –**



**HA**

**Please find the answer on Page 16**



# Camera work



**Utathya Roy**



# GRAND CELEBRATIONS

We bring the Real Taste of India to Europe!



## FLAT 10% OFF

Voucher Code :GGPRDURGOTSAV21

We Care. We Deliver. Stay Safe. Stay Home.

11yrs+  
Grocery  
Service

100k+  
Subscribers

2000+  
Indian  
Products

100+  
Indian  
Brands





## Folkyr Band



## Nabanita Mandal

### Puzzle Answer

**Ans1:** Passanna/Jaya/Vijaya/T  
ripura/Tribhuvaneshwari/Bhagwati  
--- Devi Durga

**Ans2:** The Pawn of Chess

**Ans3:** “(3)Three” -“(D)The” –written on  
a “Base” “TRIDIBESH”

**Ans4:** Digha







*Dinner For Two*





**Rajdeep Saha**

## **Lost in Translation | Memories from Pujo in Pune by Pritha Chakravarti**

It was the only time of the year when exams were not important to my parents. As soon as the answer paper was submitted, I'd run to the Main Gate of my school, and wait to be picked up by my parents and be taken to Congress Bhavan. After the customary respects were paid to Ma, I would be left free to wander around the Pujo Pandal and look for my friends. Some days there were drawing or essay contests. At least one morning was spent sitting on the edge of the stage and distributing Proshad to people, or if your luck ran dry, you could be roped in for behind the scenes work like helping to assemble the 3 or so fruits and a Padma for the Proshad. Lunchtime was heralded by the youngsters. I was still in the kids category pushing aside the scattered chairs to make way for the long rows of tables and chairs, on which batches and batches of Bangalis would be fed. This was the cue to run to the kitchen area to volunteer for the days Poribeshon. The pecking order for Poribeshon was quite clear, little kids would be handed Shaalpata, bowls of lemon and salt and other such inconsequential things to lay out on the tables. The bigger and thus cooler youngsters were handed big steaming buckets of kichudi, labda or chatni. If you were one who didn't like to walk too much, you could opt to sit at the dabba service counter - run for those unfortunate family members who could not make it, but mostly for those who did not want to go home and cook dinner.

After a nice long siesta back home, it was time to get really dressed up to hit the Pujo again. The evening session was always more glamorous, involving artist performances enjoyed while munching oily Cheeken Rolls from the numerous food stalls. Usually, we kids would perform a choreographed group dance every year, but that's a memory I would like to repress, since I have 2 miserably left feet. Some kids would sing, but my acute tone deafness and lack of knowledge in Robindro Songith left no such avenue open. Those were the days when the Pujo meant nothing more than 5 days of fun, food and new clothes.

Now in 2022, 10 years after I wrote this post, I note that I have been away from Pujo at home for 8 long years. Every year I promise myself to try and make it back, while consoling myself with attending Pujo in Germany. Home is a feeling that's hard to replace, but we all try our best to recreate it wherever we go. Home for Bengalis is best represented by food, be it bhog or luchi aloor dom. This year I launched my own small business in Germany Msala which gives me a chance to keep family recipes alive and spread them to food-lovers with a penchant for spices. [www.msala.de](http://www.msala.de) is a labour of love which brings traditional Bengali spice mixes and recipes into European homes. Msala gives me a chance to share my very Bengali love for all things food with people in my adopted home country.



# Rhein Ruhr Durgotsav 2022

Turu Clubhaus, Feuerbachstraße 82, 40223 Düsseldorf, Germany

1st to 5th October, 2022

## Maha Shasti 1st Oct, 2022, Saturday

Ghot Sthapan	11:30	
Inauguration	17:00	
Cultural Program	17:30-18:30	Lunch 13:30
Shasti Pujo & Bodhon	19:00-19:30	Dinner 20:30
Arati	19:30	

## Maha Saptami 2nd Oct, 2022, Sunday

Kolabou Snan	10:00	
Saptami Pujo	11:00	
Pushpanjali	12:30	Lunch 13:30
Cultural Program	17:00-18:30	Dinner 20:30
Arati	19:00	

## Maha Ashtami 3rd Oct, 2022, Monday

Ashtami Pujo	10:00	
Pushpanjali	12:00	
Sandhi Pujo Preparation	13:00	Lunch 13:30
Sandhi Pujo	15:30-16:30	Dinner 20:30
Cultural Program	17:30-18:30	
Arati	19:00	

## Maha Nabami 4th Oct, 2022, Tuesday

Nabami Pujo	10:00	
Pushpanjali	12:30	Lunch 13:30
Cultural Program	17:00-18:30	Dinner 20:30
Arati	19:00	


## Bijoya Dashami 5th Oct, 2022, Wednesday

Dashami Pujo	10:00	
Pushpanjali	11:00	Lunch 14:00
Debi Boron & Sindur Khela	12:00-13:30	
Cultural Program	16:00-17:00	
Bijoya Subhechha	17:00	

\* Schedule is subject to change  
\* Lunch & Dinner would be served for 2 hours  
from it's scheduled time

**ICCHE**

*Unsere Wünsche*

 [www.icche.de](http://www.icche.de)





## Harshita Kaul

Third Edition--October Issue 2022--[icche.de](http://icche.de)