ગાંધીનગર મને ગમે છે...

એન.કે. ઝીંઝુવાડીયા

કોઈપણ વસ્તુ ગમવા માટે પરિચય થવો જરૂરી છે. મારો પરિચય ગાંધીનગર સાથે તેને લોકો પાટનગર તરીકે ઓળખતાં થયાં તેનાં ત્રણેક વર્ષ પછી થયો. લગભગ ૧૯૭૦માં અમદાવાદથી સચિવાલય ગાંધીનગર આવ્યું અને ૧૯૭૩માં મારે સરકારી મધ્યસ્થ મુદ્રણાલયમાં લીવ વેકેન્સીમાં માત્ર દોઢ માસ માટે નોકરી માટે આવવાનું થયું ત્યારે મારો પ્રથમ પરિચય ગાંધીનગર સાથે...

ગાંધીનગરમાં ખેતરોની જમીન. તે વખતે પણ સેક્ટરો છુટા છવાયા અને ઝાડ-પાન ખૂબ. જંગલમાં મંગલ સમું ભાસતું. ભલે સુનું પણ નવા નકોર સરકારી રહેણાંકો, દરેક સેક્ટરમાં શોપીંગ સેન્ટર, અમુક સેક્ટરમાં શાળાઓ, નવાં નકોર રોડ અને અદ્‌ભૂત શાંતિ વચ્ચે રોજે ૧૦.૩૦ થી ૧૧ અને સાંજે ૫.૩૦ થી ૬.૦૦ વચ્ચે ધબકતું રહેતું ગાંધીનગર. અમદાવાદથી ગાંધીનગર આવવા ઈન્કમટેક્ષથી ૬૫ પૈસા ભાડું થતું ! ક્યાંથી પોસાય અપ-ડાઉન કરવું. આથી હાર્દ સમાં સેક્ટર-૧૭માં મારાં કાકાને ત્યાં દોઢ માસ રહ્યો. સેક્ટર-૧૭થી સરકારી પ્રેસ જવાં અમદાવાદથી આવતી બસની જ રાહ જોવી પડે. એટલે ચરણ એક્સપ્રેસથી સેક્ટર-૨૨ અને ૨૯નાં મળીને ત્રણ-ચાર ખેતરો પસાર કરીને સરકારી પ્રેસમાં પહોંચતો. રસ્તામાં આબાના ઝાડ.

● અનુસંધાન પાના ૭ પર

શહેરમાં બારેમાસી મસાલા ભરવાની મોસમ

શહેરમાં ખ રોડ અને ગાંધીનગરના પ્રવેશદ્વારો સમાન માર્ગો ઉપર મસાલાનો ધંધો આરંભાયો : ગૃહિણીઓ દ્વારા બારેમાસી મસાલાઓની ખરીદી પણ આરંભાઈ

ગાંધીનગર, તા. ૨૦

શહેરમાં ઉનાળાની ગરમીનો પ્રકોપ શરૂ થઈ ચૂક્યો છે અને ઉનાળાની ચીજવસ્તુઓ માર્કેટમાં આવી ગઈ છે. ત્યારે બારેમાસી મસાલાનો ધંધો પણ આરંભાયો છે. ગાંધીનગરમાં ખ-રોડ પર અને ગાંધીનગર-મહુડી રોડ પર જતા બારમાસી મસાલાઓનો ધંધો દર વર્ષે કરવામાં આવે છે. ન્યુ ગાંધીનગર વિસ્તારમાં પણ બારમાસી મસાલાનો વ્યવસાય શરૂ કરવામાં આવ્યો છે.

મસાલા પાવડર રસોઈડમાં એક આવશ્યક ઘટક છે. ભારતીય ખોરાક મસાલા વિના બનાવવામાં આવતો નથી. દરેક ખાદ્ય ઉદ્યોગમાં મસાલાઓનો વપરાશ કરવામાં આવે છે. મસાલા પાવડર એ ખાવાની વાનગીમાં સુગંધ, રંગ ખોરાકનો સારો સ્વાદ લાવવામાં મદદ કરે છે. હળદર, મરચું, ધાણા, જીરૂ વગેરેનો પાવડર રસોડામાં અવશ્ય જોવા મળે છે. મસાલા હંમેશા ઘરની ગ્લોસરી સૂચિમાં હોય જ છે. હળદર, મરચું, જીરૂ, ધાણા, કાળા મરી, ઈલાયચી, લવિંગ જેવા કેટલાક લોકપ્રિય અને વ્યાપકપણે ઉપયોગમાં લેવામાં આવતા મસાલા છે.

ભોજનના દરેક સ્વાદમાં તીખાશનું ખાસ મહત્વ છે. ભારતીય ભોજનમાં તીખી વાનગીનું વિશેષ મહત્વ છે. આપણે ત્યાં ભોજનની શરૂઆત સ્વાદિષ્ટ ચટપટી વાનગીથી અને અંત ગળપણથી થતો હોય છે. આપણે ત્યાં આક્રમક સ્વભાવની સ્ત્રીને પણ તીખા મરચાની ઉપમા આપવામાં આવી છે. ભોજનમાં વાનગીમાં તીખાશ લાવવા મરચું આધારસ્તંભ ગણાય છે.

મરચાનો વઘાર કર્યા પછી ધમધમાલભરી સોડમ પ્રસરી જાય છે. જે ભૂખ ઊઘાડી દે છે. મરચાના આકાર પણ લાંબા, ચપટો, ગોળ, પહોળા, બેઠા ઘાટના, જાડા, અણિયારા એમ વિવિધ જાતના છે. રંગમાં પણ વિવિધતા જોવા મળે છે. લાલ, લીલા, પીળા, કેસરી, ઘેરા કાળા અને મરૂન રંગના મરચાં અલગ તરી આવે છે. રંગથી મરચાનો સ્વાદ પરખાતો નથી કદ પ્રમાણે જ તેની તીખાશમાં ફેરફાર થતો રહે છે. નાના મરચામાં બિયાંની સંખ્યા વધુ હોવાથી લાંબા મરચા કરતાં તે તીખાશવાળા તેમાં રહેલા કેપસેઈન નામના આલ્કલોઈડ તત્વોને આભારી હોય છે.

ભારતીય મરચામાં ઘેરા જાંબુડી રંગની રેડ બર્ડજ આઈ ચિલી જે સામાન્ય ભાષામાં તેજ સ્વિન તરીકે ઓળખાતાં સૌથી તીખાં ગણાય છે. ઘેરા લાલ રંગના કાશ્મીરી મરચાં અને ચપટા ઘાટનાં બોરિયાં મરચામાં માત્ર નામની જ તીખાશ હોય છે જે સુશોભન માટે વપરાય છે. ગોવન મરચાં અને મદ્રાસી મરચાં, રસોઈના ચટપટા સ્વાદ માટે વપરાય છે.

રેશમપટ્ટી મરચાં ગુજરાતી રસોડામાં લોકપ્રિય છે. આ મરચાની છાલ મીણ જેવી લીસ્સી હોય છે. ચીનમાં થતા હાહોંગ કોચો મરચાં શેઝવાન વાનગી બનાવવામાં વપરાય છે. તીખી રસોઈથી એસિડિટી થાય છે. પણ તીખા સ્વાદના મરચામાં પૌષ્ટિક અને આરોગ્યવર્ધક ગુણ પણ છે. લાલ ટમેટા કરતાં છ ગણું વિટામિન સી લીલા મરચામાં મળે છે. ફોલિક એસિડ હોવાથી ખોરાકને પચાવવામાં પણ મદદરૂપ છે.

મરચાની તીખાશ ઉપર અનેક ગુણો છે. કેપ્સિકમ તરીકે ઓળખાતા મરચાને કારણે શરીરમાંથી એન્ડરફિન્સ નામના રસાયણનો સ્ત્રાવ થાય છે. જેથી શરીરમાં બનતા કુદરતી પીડાશામક તત્વો વધે છે અને એ રીતે નેચરલ પેઈન કિલર તરીકે કામ કરે છે.

શહેરમાં એક નાગરિક દ્વારા ૩૫ વર્ષથી વિવિધ જાતના મસાલાઓ અને અથાણા બનાવીને શહેરના નાગરિકોને તેનો સ્વાદ માણવા માટેના ઓર્ડર લેવામાં આવે છે. મેથી-ચણાનું અથાણું, અથાણાના મસાલા, રાયતા, છાસનો મસાલો, ચાનો મસાલો, લસણ- મેથીનું અથાણું, ગોળ-કેરીનું અથાણું, છુંદો, મેથીના કુરિયાનો મસાલો વિગેરે સ્વાદિષ્ટ રીતે બનાવવામાં આવે છે. જે કોઈ તેનો સ્વાદ ચાખે છે તે હંમેશ માટે યાદ કરતા રહે છે. અને તે જ અથાણું ખાવાનો આગ્રહ કરતા હોય છે.

લીલા ધોલર મરચામાં ખાટા ફળો કરતાં બમણું વિટામિન સી છે

મસાલા ભંડારમાં સીલ કરેલા પેકેટમાં મસાલા પાવડરનું વેચાણ કરવામાં આવે છે. ગૃહિણીઓ બારેમાસના મસાલાઓની ખરીદી આ સિઝનમાં કરી દે છે.

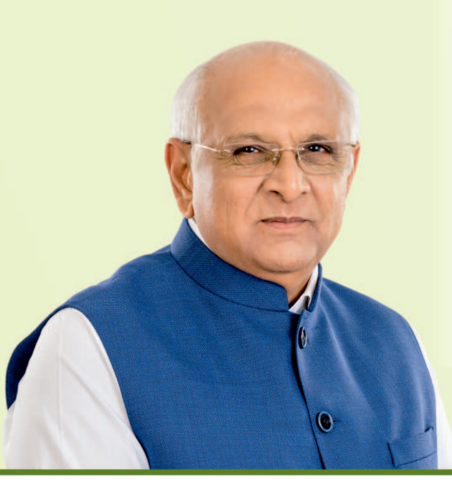
કાશ્મીરી મરચું	૬૨૦ રૂ.
દેશી મરચું	૩૫૦ રૂ.
રેશમપટ્ટી મરચું	૫૩૦ રૂ.
હળદર સેલમ	૨૮૦ રૂ.
ધાણા-જીરૂ	૨૬૦ રૂ.
જીરૂ	૩૪૦ રૂ.
અજમો	૩૦૦ રૂ.
રાઈ	૧૩૦ રૂ.
હીંગ	૮૫૦ રૂ.
વરીયાળી દેશી	૨૫૦ રૂ.
વરીયાળી લખનવી	૨૬૦ રૂ.
તજ	૮૦૦ રૂ.
લવિંગ	૧૦૦૦ રૂ.
કાળા મરી	૯૦૦ રૂ.
એલચી	૩૦૦૦ રૂ.
દેશી સૂંઠ	૮૦૦ રૂ.
તલ	૨૦૦ રૂ.
ગરમ મસાલો	૭૫૦ રૂ.
મુખવાસ	૩૫૦ રૂ.

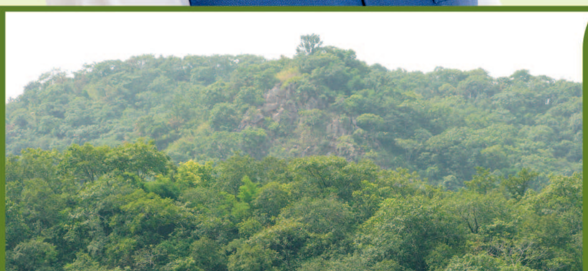
'વેલનેસ રિટ્રીટ યોગ ડિવાઇન ગ્રુપ ગાંધીનગર' યોગ શિબિર યોજાઈ

'વેલનેસ રિટ્રીટ યોગ ડિવાઈન ગ્રુપ ગાંધીનગર' દિવ્ય જીવન સંઘ ગાંધીનગરના યોગ ડિવાઈન ગ્રુપ દ્વારા તારીખ ૧૧ માર્ચ થી ૧૩ માર્ચ ૨૦૨૨, ત્રણ દિવસની નિવાસી શિબિરનું આયોજન, ધ્યાનીધામ આશ્રમ ખાતે કરવામાં આવ્યું હતું. નર્મદા નદીના કિનારે આવેલ આશ્રમ તથા મંદિર ના અદ્ભૂત સ્પંદનોના અનુભવ સાથે વેલનેસના પરીમાણો નો અભ્યાસ તથા આનંદ કરવામાં આવ્યો હતો. યોગ, પ્રાણાયામ, વ્યાયામ, પ્રાર્થના, ભક્તિ સંગીતનું આયોજન વિશેષ બની રહ્યું હતું.

સત્યમેવ જયતે ગુજરાત સરકાર
વન વિભાગ ગુજરાત રાજ્ય
75 આઝાદી નો અમૃત મહોત્સવ

૨૧ માર્ચ-૨૦૨૨
આંતરરાષ્ટ્રીય વન દિવસ
અને આઝાદીના અમૃત મહોત્સવની ઉજવણીના ભાગરૂપે રાજ્યમાં ૭૫
"નમો વડ વન"ની સ્થાપનાનો શુભારંભ
ફોરેસ્ટ હેલ્પ લાઈન "૧૯૨૬"ની શરૂઆત





21 March
International Day of Forests

Forests and sustainable production and consumption

છેલ્લા બે વર્ષમાં રાજ્યના વન વિસ્તાર (ફોરેસ્ટ કવર) માં ૬૯ ચો.કિ.મી.નો વધારો
આવો, આપણે સ્વચ્છ અને હરિયાળું ગુજરાત બનાવીએ
વન વિભાગ, ગુજરાત રાજ્ય