

Aaradhana

আরাধনা

OCTOBER 2021



UK HINDU CULTURAL CENTRE (UKHCC)

WWW.UKHCC.ORG



WISH YOU AND YOUR FAMILY

HAPPY DURGA PUJA

FROM HAVEN & MBCF FAMILY

www.havencharity.org



Contents

UKHCC Founder Members	3
'Aadya' – The Beginning	4
Timetable for UKHCC Durga Puja 2021	4
Art Gallery – Contributions from our young artists	5
In Memory of Dr. Jagadis Sarkar and Mr. Basudeb Dhar	6
Fond Memories ...	7
London Nisthabdha Mahanagari - Bengali article by Mr. Basudeb Dhar	8
Lockdowner Whatsappey Dui Bandhur Chhandobaddho Kathopokathan - Bengali article by Mrs. Rita Ray Chowdhury	9
Coronavirus - Bengali poem by Mr. Basudeb Dhar	9
Aatanka - Bengali article by Mrs. Srabani Chakraborti	10
UKHCC Sharadiya Mela 2021 Photos	11
Satvik Recipes - by Mrs. Aurorupa Dhar	12 - 13
Navadurga – The Nine Forms of Goddess Durga - Poem by Dr. Sushmita Roy	14
Puja Photos	15
The Miracles of a Rainy Day - by Alipi Das	16
Gratitude to Our UKHCC Sponsors	17
Kids' Corner	Pull-Out Page

UKHCC Founder Members

(Surnames in alphabetical order)

Dr.Subha Brata Bagchi	Dr. Shubhashis Roy
Dr. Amit Banerjee	Mrs. Shipra Roy
Mrs. Kalyani Banerjee	Dr. Sunil Kanti Roy
Dr. Rina Banerjee	Dr. Sushmita Roy
Dr. Sulagna Chakrabarti	Prof. Basudeb Saha
Mr. Ramen Das	Mrs. Sukanya Saha
Mrs. Aurorupa Dhar	Mrs. Hasi Sarkar
Late Mr. Basudeb Dhar	Late Dr. Jagadis Sarkar
Mrs. Shoma Dutta	Mr. Jaidip Sarkar
Mr. Sirshendu Ghosh	Mr. Dipu Sharma
Dr. Sisir Ghosh	Mr. Abhishek Sur
Dr. Ovishek Roy	Mrs. Sanhita Sur

‘Aadya’ - The Beginning

The word ‘Aadya’ means beginning, or the first creator. It is also another name of Goddess Durga. Durga puja is the biggest festival for Bengalis and celebrates the dark forces succumbing to the Divine and seeking the blessings of ‘Aadya Shakti’.

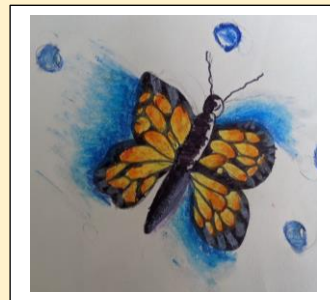
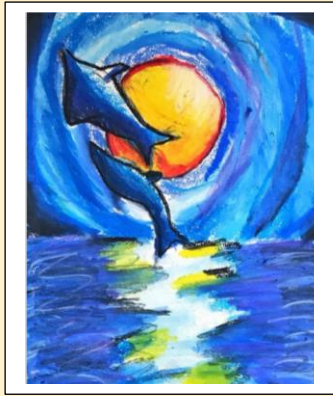
With the aim of promoting the culture and core values of Hinduism, UKHCC begins hosting Sarbajanin Durga Puja - literally meaning everybody’s Durga puja - from this year. The organisation was founded in August 2019 and held its first event, Kali Puja, in October 2019 followed by Saraswati Puja in February 2020. We believe both occasions were successful because all members of the community whole-heartedly joined in the festivities and helped create a welcoming, friendly, and celebratory environment. By sticking to our cultural ethos, such as organising Sarbajanin Pujas as per ‘Tithi’ or the ‘Panchang’ (auspicious date and time as per the Hindu lunar calendar) and conducting the rites as much as possible in a Vedic way, we hope to maintain our traditions and pass them on to future generations.

2020/2021 have been very difficult years with long periods of isolation and mask wearing. Some of us have lost our dear ones. We pray for strength to cope with these hard times. Keeping in mind the rules and regulations set by the government, we invite you to our first Durga Puja and hope the event will give us an opportunity to meet others from the community and together pray for everyone’s wellbeing.

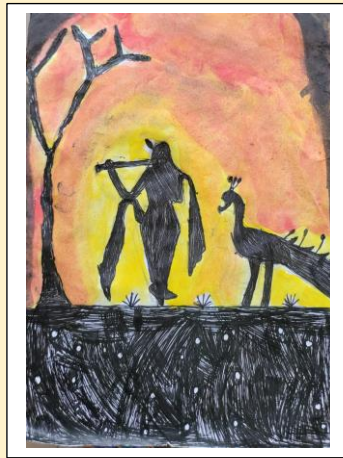
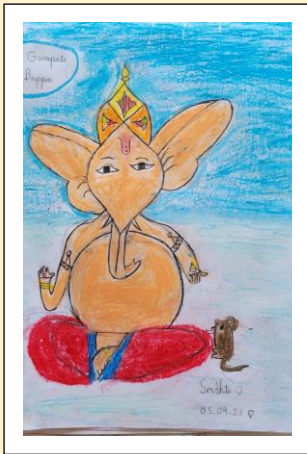
UKHCC warmly welcomes you all to participate in our Durga Puja and enjoy with us.

MAHA SHASHTI: MONDAY 11 TH OCTOBER 2021 TENTATIVE TIMES: 15:30 – 18:15			
15:30 – 17:30 17:30 – 17:45	SHASHTI PUJA PUSHPANJALI	17:45 – 18:00 18:00 – 18:15	ARATI PRASAD
MAHA SAPTAMI: TUESDAY 12 TH OCTOBER 2021 TENTATIVE TIMES 11:00 – 21:30			
11:00 – 13:30 13:30 – 14:00 14:00 – 14:30	SAPTAMI PUJA ARATI & PUSHPANJALI PRASAD	18:00 – 18:15 18:30 – 19:30 19:30 – 21:30	SANDHYA ARATI BHOG CULTURAL PROGRAMME
MAHA ASHTAMI: WEDNESDAY 13 TH OCTOBER 2021 TENTATIVE TIMES 11:00 – 21:30			
11:00 – 13:00 13:00 – 13:30 13:30 – 14:00	ASHTAMI PUJA ARATI & PUSHPANJALI PRASAD & BHOG	15:00 – 16:00 18:00 – 18:15 18:30 – 19:30 19:30	SANDHI PUJA SANDHYA ARATI PRASAD & BHOG ASHTAMI RAFFLE
MAHA NAVAMI: THURSDAY 14 TH OCTOBER 2021 TENTATIVE TIMES 11:00 – 21:30			
11:00 – 13:00 13:00 – 13:30 13:30 – 14:00	NAVAMI PUJA ARATI & PUSHPANJALI PRASAD & BHOG	15:00 – 15:30 16:00 – 16:30 18:00 – 18:15 18:30 – 19:30 19:30 – 21:30	KUMARI PUJA HOM & YAJNA SANDHYA ARATI BHOG CULTURAL PROGRAMME
MAHA DASHAMI: FRIDAY 15 TH OCTOBER 2021 TENTATIVE TIMES 10:30 – 14:30			
10:30 – 12:00 12:00 – 12:30 12:30 – 13:00	DASHAMI PUJA ARATI & PUSHPANJALI DEBI BORON & SINDOOR KHELA	13:00 – 13:30 13:30 – 14:30	BISWARJAN & SHANTI MANTRA PRASAD & BHOG
FORTHCOMING EVENT: KALI PUJA - 4 TH NOVEMBER 2021			

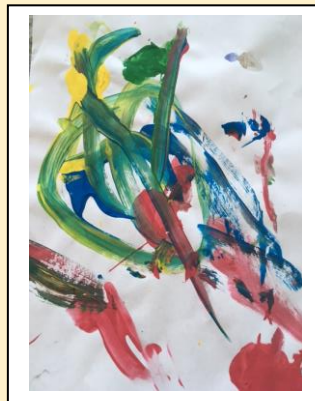
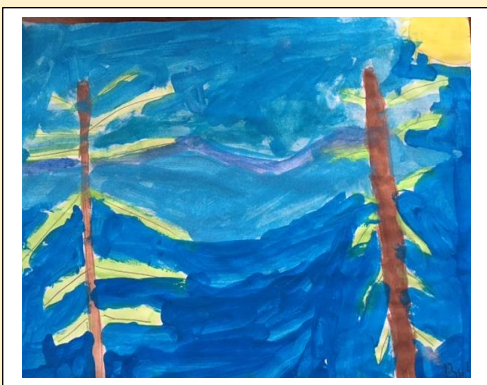
Cover page: Art by Mrs Sanhita Sur; Designed by Mr Dip Sharma



By Aritro Dhar (12 yrs)



By Srishti Bagchi (8 yrs)



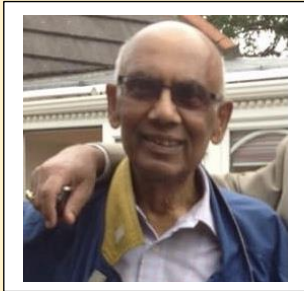
By Lily Saha (6 yrs)

By Sophia Saha (4 yrs)

By Srijani Saha (10 yrs)

In Memory of Dr. Jagadis Sarkar and Mr. Basudeb Dhar

Tragically, we have lost two of our UKHCC Founder Members; Dr. Jagadis Sarkar and Mr. Basudeb Dhar in the last 18 months. They were not just an integral part of our organisation, but were well-loved individuals across all communities, both Bengali & Non-Bengali. Words cannot express how dearly we will miss them both.



Dr. Jagadis Sarkar had many cherished names; “Jagadis-Da” and “Uncle”, to name a few. He was a hard-working general medical practitioner throughout his life. Jagadis-da was a key member in establishing, not only UKHCC, but many other cultural and social organisations in South-East London and Kent in the last 40 years. His contributions to these organisations laid the sound foundation for their respective successes. The inauguration of UKHCC began with our first “Kali Puja” in November 2019. Jagadis-Da generously donated the Kali Pratima without a moment of reticence. Personally, whenever, I think of Uncle, I am reminded of his truly altruistic nature and immense generosity. Year after year, he generously sponsored the long-awaited delectable “lamb curry” during “Kali Puja” and “Bijaya Dashami”. His gentle manner and inner strength were indispensable qualities that made him an up-standing pillar of our society.



How do you describe an amazing character like Mr. Basudeb Dhar? “Basudeb’s ever-smiling face and infectious enthusiasm for life emanated positivity to all those around him. He took life on by its horns, whilst always maintaining “his family” at the fore-front of his core values. His genuine kindness and sincere cordiality resonated with all that had the opportunity to interact with him. Basudeb was widely popular across all social and cultural communities. He could effortlessly connect with people, from young children to older people. He was one of the Founder Members of UKHCC. He had a clear vision for creating a warm and welcoming consortium for celebrating our “Pujas” and “Bengali Culture”. Establishing UKHCC “Durga Puja” and “Jagadhatri Puja” was one of his many aspirations for our young organisation. Without any hesitation, he firmly believed in the future success of UKHCC. No “task” was too great, no “mountain” was too high. If you asked him to “jump”, he would say “when and how high”?

Undoubtedly, the absence of these wonderful individuals, has left a phenomenal vacuum in the lives of so many people. Our hearts reach out to their loved ones. We pray that God protects and guides them through the challenges of life.

We would like to dedicate our first UKHCC “Durga Puja” to our beloved Jagadis-Da and Basudeb. Together, may we successfully materialise our collective hopes and dreams for our organisation.

Fond Memories ...

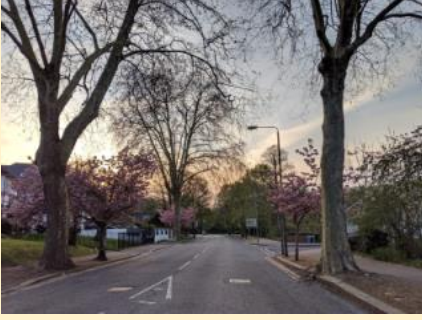
Invariably, during Durga Puja, we reminisce about our cherished ones, be near or far. Over the years, we all have lost many loved ones who are close to our heart. Tragically, in the last 18 months, some dear friends have left us - Mr. Basudeb Dhar, Dr. Jagadis Sarkar, Dr. Supriya Banerjee, Dr. Anjan Banerjee, Mrs. Alo Ray and Mr. Ajoy Sil. The sadness of their loss transcends through all our communities and unites us altogether in grief. We whole-heartedly pray for their souls and strength to their families. The circle of life never stops but fond memories always remain...



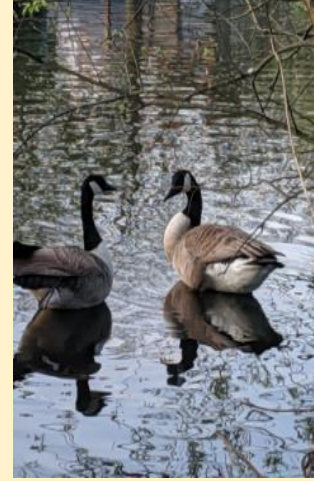
লন্ডন – নিম্নরূপ মহানগরী- বাসুদেব ধর

১২/০৪/২০২০

কর্মসূত্রে কল্যাণি থেকে ইউকে আসি ২০০৫ এ আর ২০০৮ থেকে পাকাপাকি লন্ডনে রয়েছি। ঐতিহাসিক কারনে এই শহরের সাথে বাঙালীর নিবিড় যোগ। এখানে বাড়ির আশেপাশে আমাদের পরিচিত এতো বাঙালি রয়েছে যে মাঝেমাঝেই মনে হয় নিজের দেশেই রয়েছি। যদিও আমি ইনভেস্টমেন্ট ব্যাঙ্কে কাজ করি, আমার পরিচিত বন্ধুরা বেশিভাগই ডাক্তার। আজ করোনাভাইরাসে সমস্ত বিশ্ব আতঙ্কিত, তবে ডাক্তাররা প্রাণের ভয় না করে সাহায্যের হাত বাড়িয়ে রেখেছে, কোন প্রসংশাই তাদের জন্য যথেষ্ট নয়। আমার ঘনিষ্ঠ একজন ডাক্তার আর তার স্ত্রী করোনাভাইরাসে আক্রান্ত হয়ে হাসপাতালে ভর্তি হন আর এটা শোনার পর আমরা রাতে ঘুমোতে পারিনি। দুই সপ্তাহ ওনারা মৃত্যুর সাথে পাঞ্জা লড়ে অবশেষে সাবাইকে সস্তি দিয়ে কয়েকদিন আগে বাড়ি ফিরে আসেন।



আমার মনে হয় ব্রিটিশ সরকার ভারত সরকারের মতো আগেভাগে তৎপর হলে এখানে এতো মৃত্যু হতনা। চীন থেকে ইটালিতে ভাইরাস ছড়ানোর সময়ই এখানে প্লেনের আনাগোনা বন্ধ করলে ভালো হতো। ক্রিসমাসের পরে ইস্টার এইদেশে সবথেকে বড় মহোৎসব। এইসময় আবহাওয়া অনেক ভালো থাকে আর দিনের আলো অনেক বেড়ে যায়, লোকজন দূর ভ্রমণে বা সমুদ্রের টানে বেরিয়ে পরে। কিন্তু এই ভাইরাসের আতঙ্কে সবকিছু নিম্নরূপ আর সবাই নিজের নিজের বাড়িতে। প্রয়োজনীয় জিনিসপত্র অনলাইন ডেলিভারি করেই বেশিরভাগ লোকের বাড়িতে আসছে।



আমি গত তিন সপ্তাহ বাড়ি থেকে কাজ করছি। আমার স্ত্রী পেশায় শিক্ষক আর আমার ১১ বছরের একটি ছেলে আছে। লকডাউন চালু হবার পর থেকে স্কুল বন্ধ থাকায় আমরা তিনজন একসাথে অনেক সময় কাটাতে রছি। টিভি, সংবাদ খুললেই করোনার মৃত্যুমিছিল দেখি আর তাতে মন ভারাক্রান্ত হয় আর চিন্তিত হয়ে পেরি। তাই আমরা তিনজন একসাথে ঠিক করেছি, এই মৃত্যুমিছিলের সংবাদ সারাক্ষণ না দেখে এমন কিছু করি যেটা অন্তঃসময় সময়ভাবে করা হয়ে ওঠেনা। আমার স্ত্রী বিভিন্ন রান্না করে, ছেলে ছবি আঁকে, আর আমি একটু টোগ্রাফি শেখার চেষ্টা করে নিজেদেরকে ব্যস্ত রাখছি। করোনাভাইরাসের জন্য লকডাউন কতদিন চালু থাকবে আমরা কেউ জানিনা, শুধু মনখারাপ করে বাড়ি বসে থাকলে দীর্ঘ লকডাউনে মানসিক চাপ আসা স্বাভাবিক, তাই পুরো পরিবারকে নিয়ে একসাথে নিজেদের উৎফুল্ল রাখা খুব জরুরী আর সেটাই এখন চেষ্টা করছি।

লক ডাউনে,হোয়াটসএ্যপে দুই বন্ধুর ছন্দবদ্ধ কথপোকথন

- ঋতা রায়চৌধুরী

কিছু আর প্রার্থনা নেই, দেবার কিছুই আর নেই,
শুধু চেয়ে থাকা আর নীরবে অশ্রু বরিষণ।
কোন দেবতার এই রোষ, দেবতার ছড়াছড়ি,
কাকে ছেড়ে কাকে ধরি, কোথা আছে তব তরী,
পেরোবো কেমনে এই ক্ষণ?
হাহাকারে দীর্ণ হই, করনীয় কিছু নেই
অপেক্ষার অন্ধকার আশা হত হই।
বিশ্বাস অসহায়, তার কোনো নেই দায়,
দেবতা ধরিয়ে সে যে চলে যায়,
অশ্রু আছে কাছে মোর, থেকে যায়
অগুক্ষণ, সে যে মোরে ভরসা জোগায়।
হা ঈশ্বর!

- লাবণ্য ঘোষ

প্রার্থনা কি করে করবে কাজ
যখন বুদ্ধিতে ধরেছে ঘৃণ,
অশিক্ষিতকুসংস্কার আর স্বার্থপরতায়
মানুষের মন চুর চুর।
মুখে শুধু বড় বড় কথা, কথায় আর কাজে
তো নেই মিল
শুধু স্বার্থ শুধু স্বার্থ, অর্থ আর স্বার্থ ছাড়া
জীবন যে অর্থহীন।
অথচ এই মানুষ ই তো
আবিষ্কার করল বাঁচার রাস্তা,
দিন রাত জেগে, ল্যাবে পড়ে থেকে,
পি পি র আড়ালে দমবন্ধ করা ঘামে ঘেমে,
পুলিশকর্মী গুলো ঘর ছেড়ে
কিউটি করলো সারারাত ধরে।
কিন্তু হায়, সবই যাবে জলে?
শুধু সিংহাসনের লোভে?
রাজনীতি কি বড় মানুষের জীবনের থেকে?
ধর্মের সংস্কার কি বড়, জীবন ধর্মের থেকে?
ক্ষণিক আনন্দ-ফুর্তি কি বড় সুরক্ষার থেকে?
প্রশ্ন করো নিজেকে প্রত্যেকে, নাইলে
নিজেদের কর্মের দণ্ড
নিজেদেরকেই যে পেতে হবে।
অনন্তকালের সেই একই খেলা
যদুবংশ হল ধ্বংস শুধু স্বার্থের কলহে
মধুসূদন শুধু দেখলেন চেয়ে চেয়ে,
অসহায় চোখে।
তবে জানি মানুষ করবে যুদ্ধ, হারাবে না হিম্মত,
যতক্ষণ শ্বাস ততক্ষণ আশ,
এ যে তার স্বাভাবিক মূলমন্ত্র।
কিন্তু এখন প্রশ্ন শ্বাসের বাজারে বড় ঘাটতি,
জুঝবে কি করে মানুষ পারবে কি
নিতে নিঃশ্বাস?

- ঋতা রায়চৌধুরী

করোনাভাইরাস - বাসুদেব ধর

গভীর সংকটে আমাদের এই বিশ্ব
সীমানার গণ্ডি ছাড়িয়ে সর্বত্র করুণ দৃশ্য
সকল দেশে আছে কতো মারণাস্ত্র
অদৃশ্য এই শত্রুর সামনে তবুও অসহায় আর নিরস্ত্র

শুরু হয়ে চীনে পৌছে গেলো আমেরিকা
এখনো নেই একে বন্ধ করার কোনো টিকা
সহস্র শবে ভরা চীন, ইতালি আর ইরান
কেন যে এলো বিধাতার এই করুণ বিধান

কিছু লোকে বলে কলিযুগের শেষ আর গেলগেল রব
এদিকে সেদিকে ছড়িয়ে চলে অজস্র গুজব
বেশী করে শোনায় নষ্টরাদামাসের ভবিষ্যৎবাণী
যেন তারা দেবোপ্রদত্ত মহাজ্ঞানী

সারি সারি জিনিষ কিনে ভরছে সবাই ঘর
সকলের মনের কোণায় এসে গেছে ডর
তবে নার্স আর ডাক্তারেরা একেবারে নিভীক
লুকনো শত্রুর সামনেও দৃঢ় আর অভীক

১৯১৮ তেও এসেছিলো মারাত্মক মহামারী
তাতেও এগিয়েছে মানব সভ্যতার গাড়ি
সবাইতো বলে অন্ধকারের শেষে আসে আলো
চিন্তা ছাড়ো, শীঘ্রই হবে সব ভালো



By Sanhita Sur

আতঙ্ক শ্রাবণী চক্রবর্তী

রাত্রি ১১ টার কৃষ্ণনগর লোকাল। ভেস্তরের কামরাতে লোক নেই খুব একটা। বাবলু গুছিয়ে পুরো সিট টা জুড়ে বসেছে টাকা গুনতে। আজ কামাই মন্দ হয়নি। এই মহামারী হয়ে তার একেবারে বিরাট অবস্থা। একেই বলে কারুর সর্বনাশ আর কারুর পৌষ মাস। মে- জুনে বেশ লাভ হয়েছে এম্বুলেন্স এর দালালী করে। এই বুড়ো বুড়ি গুলোর হাতে আজকাল প্রচুর পয়সা। আর পেনশনের জন্য ছেলে মেয়েগুলোও মরতে দিতে চায়না। আধ ঘন্টার রাস্তায় হাসপাতাল নিয়ে যেতে ৩০,০০০ অবধি অনায়াসে চলেছে। ড্রাইভার আর মালিকের সাথে ভাগাভাগি করেও হাজার ১৫-৩০ বাবলুর হাতে অনায়াসে এসেছে।

টাকার তার খুব দরকার। ছেলেকে সে বাইরে পাঠাবে। উন্টোদিকের বাড়ির বুড়ির খুব দেমাক মেয়ে বাইরে থাকে বলে। তাও যদি ছেলে হত! মেয়েমানুষ রোজগার করলেই বা কি? তার ওপর মেয়েটার বড় ট্যাক ট্যাক কথা। শুনলেই গা জ্বলে যায় বাবলুর। ছেলেকে সে বাইরে পাঠাবে আর তারপর শোনাবে সবাইকে। এক কোটি টাকা তার চাই সে কাজের জন্য। ছেলেটা সারাদিন ফোন আর কম্পিউটার নিয়ে কি খুটখাট করে। বউকে জিজ্ঞেস করায় সে বলেছে আজকাল নাকি সব পড়াশুনা এতেই হয়। কে জানে! বাবলু নিজে ৮ ক্লাসের গন্ডি আর পেরোয়নি। এত সে বোঝেনা। তবে ছেলে তার খুব ইংরিজি বলে। মোবাইলের আওয়াজটা হঠাৎ চিস্তার লাইনটা কেটে দিল।

বাবলু: কি রে বিলাল? ফোন করছিস কেন? বিলাল: কেলো হয়েছে দাদা। আজকের মুর্গীটা বড় ট্যাকট্যাক করছিল। মুন্না মাথা গরম করে খালাস করে দিয়েছে। বাবলু: সে কি? তোদের তো বলে বোঝানো যায়না রে। এবার তো পুলিশ আসবে রে। বিলাল: পুলিশ মুন্নার হদিশ পেয়ে গিয়েছে ভাই। কি করব বুঝতে পারছিনা! বাবলু: তুই কদিন একটু আন্ডারগ্রাউন্ড হয়ে যা। আমি দেখছি।

বাবলুর মেজাজটা গেল বিগড়ে। এই সব আহাম্মকদের নিয়ে কাজ করলে এই হয় আর কি! মাথাটা গরম করিয়ে দিলে। ফোনে আর একটা নং ডায়াল করে বাবলু। চাপা গলায় বলে: একটা খালাস করতে হবে ভাই। নাম মুন্না। ওই ব্রীজের ধারে বস্তিতে থাকে। আমি লোকেশন পাঠাচ্ছি ভাই।

বাবলু এই কোভিডের বাজারে এক নতুন ব্যবসা শুরু করেছে। অনেক বড়লোক বাড়িতে এখন শুধু বুড়ো বুড়ি। ছেলেমেয়ে সব বাইরে। মাসে মাসে কাড়ি কাড়ি টাকা আসছে। কোভিডের জন্য দু বছর হতে চলল কেউ আসেনা বাইরে থেকে। এদের বাড়িতে বাবলু গিয়ে ভাব জমায়। লক ডাউনে বাজারটা করা, ওষুধ এনে দেওয়া এসব আর কি। কিছুদিন গেলে কোলাপ্সিবল গেট খুলে যায়। তারপর একদিন দুপুরে মুন্না আর বিলাল ঢুকে যায় বাড়িতে। ঘোপ বুঝে বেরিয়ে আসে। চাকু গলায় ধরে গয়না, ক্যাশ টাকা সব নিয়ে হাওয়া। সাথে ধমকি কেউ কিছু টের পেলে লাশ ফেলে দেব। বাবলুর নাম কেউ জানতে পারেনা। লক ডাউনের বাজারে এই বড়লোকের পাড়াতে কে কার খবর রাখে। কেউ ট্যা ফো করার চেষ্টা করলে রটিয়ে দিলেই হল কোভিড হয়েছে। আজ যে বাড়িতে গিয়েছিল বিলালরা সেই বাড়ির ছেলেটা দু বছর হল গিয়েছে অস্ট্রেলিয়া। বুড়ি বলত সব কিছু বেচে পাঠিয়েছে ছেলেকে পড়াতে। এখন মনে হচ্ছে বুড়ি বোধহয় সত্যি কথাই বলেছিল। যাক গে কি আর করা যাবে। এক আধটা বুড়ো বুড়ি কমলে তেমন কিছু ক্ষতি হবেনা। খালি মুন্না ভালোই কাজ করছিল। তবে বাবলুর একটা রেপুটেশন আছে তো। আবার মনে পরল ছেলের কথা। ১৮ হলেই পাঠিয়ে দিতে হবে ফরেন।

স্টেশনে নেমে অটোতে উঠে বসে বাবলু। বাড়ি গিয়ে একটু মাল চাই আজ। যা দিনটা গেল। বড় রাস্তার মোড়ে হঠাৎ জটলা। এত রাত্রে কি হল? অটোর ড্রাইভার বলল একটা মোটর সাইকেল পিষে গিয়েছে লরির তলায়। যে চালাচ্ছিল কিছু নেই আর। পাশের ভদ্রলোক বলে উঠলেন: এই সব চ্যাণ্ডা ছোকরা রা রাত্রে মাল খেয়ে মোটর সাইকেল চালায়। মরবে না তো কি হবে? বাবলু নিজের ছেলের কথা ভাবলো। তার ছেলে হলে কি হবে সে কিন্তু কিছু ছোয়না। ব্যাটা ওর মায়ের মত হয়েছে। নিজেই বাসে বাবলু।

বাড়ির বেল বাজিয়েই চলেছে বাবলু। কেউ খুলছেন। নির্ঘাত সিরিয়াল দেখছে। আজ দিতে হবে দু এক ঘা। ৫ নম্বর বার বেল বাজানোর পর হঠাৎ সামনের বাড়ির বৌদি দরজা খোলে। বাবলুকে দেখে সে প্রায় অজ্ঞান হয় আর কি! কি হয়েছে বৌদি?

মিনিট পনের আগে একজন বয়স্ক মহিলা ফোন করেছিলেন বাবলুর বাড়ি। বললেন তিনি বাবলুর খুব পরিচিত, খুব ভালোবাসেন তাকে। কোভিডের সময় প্রচুর করেছে বাবলু তার জন্য। আজ সন্ধ্যাবেলায় অসুখ দিতে এসেছিল। হঠাৎই অসুস্থ হয়ে পরে বাবলু। তাই তাকে হাসপাতালের নিয়ে গিয়েছে পাড়ার লোক। কি জানি হার্ট এটাক না কোভিড! মিতান তাই মা কে নিয়ে বাবলুর মোটর সাইকেলে করে গিয়েছে হাসপাতালে। কি ভাগ্যি সে সবে মোটর সাইকেলটা চালাতে শিখেছে।

পা কাঁপছে বাবলুর। পকেটের ফোন বাজছে: হ্যালো! থানা থেকে বলছি। বাবলু রায়? মিতান রায় আপনার ছেলে? নীলিমা রায় আপনার স্ত্রী? একবার থানায় আসতে পারবেন?

শ্বাস নিতে পারছেন বাবলু। একটা অদ্ভুত আতঙ্ক গ্রাস করছে তাকে। তার গলাটা যেন কে জোর করে চেপে ধরেছে। একটু হাওয়া..... চোখ বেরিয়ে আসছে কোটর থেকে, আতঙ্ক তার মুখের সর্বত্র.....

UKHCC Sharadiya Mela 2021 Photos

(26 September 2021)



A special thanks to our Stall Sponsors and Contributors for making our UKHCC Sharadiya Mela 2021 such a special day:

- Love Your Sarees
- Swati Clothing
- Ajanta Desi Food Orpington
- Chai-Partyz Food Catering
- Home Décor
- Handicrafts of India
- Max Sparkle Faces
- Pride of India

Satvik Recipes

Aurorupa Dhar

As per the yogic tradition, depending upon the health benefits, food is categorised as Satvik, Rajasic and Tamasic. Tamasic food are believed to increase lethargy and weakness in the body eg meat, food kept overnight, etc. Rajasic food are believed to be the ones that are over stimulating like pungent fruits and vegetables, excessively spicy and salty food, etc. Satvik simply means light and healthy food. Like grains, fresh green vegetables, lightly spiced vegetables and steamed food, etc. Satvik food is believed to enhance the positive energy level in one's body and therefore it's the most preferred choice of food on any festive occasion, involved in any spiritual ritual or during fasting as well.

On this occasion of Durga Puja, UKHCC would like to share the recipes of a 2 course Satvik meal with all of you. The main is a traditional vegetable stew with a traditional spinach bread as an accompaniment, followed by a dessert.

Palak Puri / Puffed Fried Spinach Bread



Ingredients:

Wholemeal flour or atta – 1 and 1/2 cup
Warm water as required
Whole fennel seeds – 1/2 teaspoon
Ginger – 1/2 inch
1 cup of roughly washed, chopped and blanched spinach. (For blanching, boil water in a pan. When the water starts boiling, switch off the flame. Add the spinach in hot water for 2-3 minutes. Drain it out and wash it under cold water.)
Salt as per taste
Cooking oil to deep fry

Method:

- 1- Blend the blanched spinach and ginger to a fine paste.
- 2- Knead the flour with the spinach puree, pinch of salt and fennel seeds to a smooth dough. Add warm water if needed.
- 3- Make small balls and with a rolling pin roll it evenly to a flat round shape.
- 4- Keep the wok in high flame and add cooking oil enough to fry the breads. Let the oil heat up. When the oil is hot enough, leave the rolled flat dough into the oil.
- 5- If the oil is hot enough, the puri will puff up.
- 6- Fry them on both sides and take them out. Keep it on a tissue sheet to soak in the extra oil from the puri.
- 7- Serve it hot with any curry or stir fry dish.

Sukto / Traditional vegetable stew



Sukto is a very traditional Bengali dish. It is a kind of vegetable stew with different kinds of vegetables, the main ingredient is bitter gourd (karela) and it is cooked in milk. Due to the mix of different flavours and combination of different vegetables, the bitterness of bitter gourd is not that overwhelming. The recipe is given without the use of milk. As a medley of vegetables, the dish is a powerhouse of nutrients and is very beneficial health wise.

Ingredients:

In this recipe, we have used:

- 1 large potato
- 1 medium sized bitter gourd
- 1 medium sized brinjal/aubergine
- 2 carrots
- 7-8 runner beans
- 1 raw banana
- 1 raw papaya

Other vegetables that can be added are drumsticks, Hyacinth Beans/shim, garden peas, pumpkin, beetroot, bottle gourd, okra, radish, etc

All the vegetables need to be washed, cleaned and diced.

Ginger paste – 1 teaspoon

Radhuni / wild celery – 1 teaspoon (wild celery seeds, often used as a spice for tempering in some of the traditional Bengali recipes)

Kalo jeera / Onion seeds – 1/2 teaspoon

Bori / dried lentil dumplings – 1/2 cup

Poppy seeds / posto paste – 3-4 tablespoons

Mustard paste – 1/4 cup

Cashew nut paste – 1/4 cup (optional)

Warm water – about a cup and a half or as required to boil the vegetables

Turmeric powder – 1 teaspoon + as required to marinate the vegetables

Red chili powder – 1/2 teaspoon + as required to marinate the vegetables

Sugar – 1/2 teaspoon

Clarified butter / Ghee – 1 and 1/2 tablespoon

Salt as required

Cooking oil – as required

Method:

1 - Apart from the vegetables that gets cooked very easily, marinate the rest of them with turmeric powder, red chili powder and salt as required. Amongst the vegetables listed out, other than carrot and runner beans, marinate all the vegetables with the spices.

2 - Place a wok on medium flame. Add 2 tablespoons of oil. Stir fry the boris or dried lentil dumplings. Keep it aside.

3 - Add oil to the wok as needed and shallow fry all the marinated vegetables. Do not put all the vegetables in one go, but rather say fry all the brinjal pieces first and keep them aside, followed by potatoes, followed by papaya and so on.

4 - Place a clean wok on medium flame. Add 2 tablespoon of oil. Add radhuni and kalo jeera. Stir for a minute. Add the carrot cubes and runner beans along with a teaspoon of turmeric powder and 1/2 teaspoon of red chili powder. Stir fry for about 3 minutes. Add the fried boris and other vegetables along with ginger paste, poppy seed paste or posto paste. Stir fry for 2 minutes. Add water / milk and salt as required. Add sugar and clarified butter/ ghee and cook it covered till the vegetables are tender. Open the lid occasionally to check.

5 - Add mustard paste and cashew nut paste (optional) and cook for another 3 minutes.

6 - Transfer the dish to a serving bowl and serve it hot with steamed rice.

Coconut Parcel



This dish is inspired from one of the Maharashtrian delicacies, 'Modak', which is a must in every Ganapati puja as well as any other festive occasion in Maharashtra. Modaks and ladoos are believed to be

Lord Ganesha's favourite. In Bengal, Narkel-er nadu or ladoos prepared from coconut are a must in every home-based puja or Barowari puja like Lakshmi puja. This dish is a mix n match ideas taken from preparing momos (rice dumplings), Modak and narkel -er nadu.

Ingredients:

Grated coconut – 3 cups

Jaggery – 1 cup

Elaichi/cardamom powder – 1 teaspoon

Ghee/Clarified butter – 2 tablespoons

Maida/Plain flour or Rice Flour– 1 and 1/2 cup (We suggest plain flour)

Cooking oil – 2 tablespoons

Water as required

Sugar – 1 teaspoon

pinch of salt

Few chopped raisins and chopped cashewnuts (optional)

Condensed milk – 3 tablespoons (optional)

Method:

1 - Place a wok on medium flame and add ghee or clarified butter.

2 - Add grated coconut and stir for 4 to 5 minutes.

3 - Add jaggery and keep stirring till oil starts leaving from the sides. The whole mix should be sticking together in the pan. Add elaichi or cardamom powder and condensed milk (optional). Stir it for another minute or two.

4 - You can also add few chopped raisins and chopped cashew nuts in the mix and stir it for another two minutes. This step is optional.

5 - The filing for the parcel is ready. You can make ladoos from this mix. That will be the method to make narkel-er nadu.

6 - Take the flour in a bowl and add oil to it. Rub the flour well with the oil so that it is little granular and coarse rather than fine powder. Add sugar and a pinch of salt and mix it with flour well.

7 - Add water to the flour as required and knead it to a smooth dough. The dough needs to be very soft and spongy.

8 - Make small balls out of the dough and roll it flat. Add the coconut filing, that we have prepared, in the centre of the flattened dough. Brush the outer edge with water. This will help to close it properly.

9 - Get the sides of the flattened dough together and close it. You can make shapes with your finger or just seal it.

10 - Steam it for 12 minutes. Get it to room temperature.

11 - Serve it cold.

NAVADURGA: THE NINE FORMS OF GODDESS DURGA

Dr. Sushmita Roy

NAVADURGA are the “nine forms” of Ma Durga
Symbolising her “Inner Strength” chapter by chapter
The first three avatars of Goddess Durga
Begin with Shailaputri, Brahmacharini and Chandraghanta
Three further reincarnations of our Devi
Are Kushmanda, Skandamata and Katyayini
Kaalratri, Mahagauri and Siddhidhatri
Are epitomes of our illustrious final three

Daughter of the King of the Mountains is **SHAILAPUTRI**
Seated on her trusted mount; her Bull, Nandini
Two hands and a crescent moon on her forehead
Emanating strength and composure, it is said
In the left hand of the “Goddess of Inspiration”
A lotus, symbolising purity and devotion
In her right hand, her powerful trident
Each prong depicting the past, future and present

BRAHMACHARINI is the unmarried form of our deity
She personifies happiness, love and loyalty
For her Lord Shiva, she had pure dedication
Practising tough penance and meditation
Walking barefoot and adorned, so simply
A water-pot in her right hand, held tightly
Clasped in her left hand, is her rosary
Prayers of our “Goddess of Sacred Study”

The “Goddess of Delight of Practice” is **CHANDRAGHANTA**
Exuding divine strength and splendour
Fierce & independent, riding on her Tigress
Her charming demeanour, forceful and fearless
Her ten hands hold an arsenal of weapons
Overcoming evil and demonic transgressions
On her forehead, a bell-shaped moon
An open third eye, ever vigilant, is her boon

KUSHMANDA is the “Goddess of Purifying Austerity”
Signifying strength & courage in the face of adversity
Depicted with eight hands, ammunitions in some
Holding pots of nectar, sweetness overcome
She created the universe in a flash of her smile
Riding on her majestic Lion with charming style
Her radiance and glow ended the darkness plight
Illuminating the cosmos in a sea of light

SKANDAMATA is the Goddess who nurtures divinity
The mother of Skanda, the God of War and Complexity
Majestically mounted on a ferocious Lion
With her right lower arm, embracing her infant scion
Her left lower hand appears as “Abhayamudra”
Dispelling fear in this hand gesture
Her upper two hands hold lotus flowers
The “Goddess of Fire” with formidable powers
KATYAYINI is the mighty “Warrior Goddess”

Born to slay demon, Mahishasura, heartless
Daughter of Sage Katyayana, so pure
Power and knowledge is her allure
Charging through on her trusted Lion
With her weapons and mettle of iron
Her right hand in “Varadamudra” position
Dispensing boons without hesitation

KAALRATRI is the “Goddess of the Dark Night”
From her body emitting radiant light
Born in a fit of divine rage and anger
She is the most ferocious avatar of Durga
Portrayed with three eyes and dishevelled hair
Mercilessly destroys evil without a care
On her dark Donkey, a dark complexion Goddess
Protecting Her devotees from eternal darkness

MAHAGAURI is the “Goddess of Great Radiant Light”
Relieving her devotees of their plight
Renowned for her forgiving nature
Prayers on Ashtami at all conjecture
Her serene illuminous beauty
Washes away pain and difficulty
Riding her Bull, she challenges life
Protecting her loved ones from endless strife

SIDDHIDHATRI is the “Goddess of Supernatural Power”
Riding on a Lion, whilst seated on a lotus flower
A mace, chakra, lotus and conch in her four arms
Captivating everyone with her reverent charms
Created divinely from the left half of Lord Shiva
Eight supernatural “siddhis” for her to deliver
Bestower of blessings and aspirational divinity
The remover of ignorance is our sacred deity.

The celebration of the celestial **NAVADURGA**
Venerated during Navaratri and Durga Puja
The heavenly “Relievers of Sorrow and Difficulty”
Special traits and power with each manifestation
Unique flowers and planets govern each appellation
Navadurga emerged from the forehead of Goddess Durga
To help destroy the Buffalo Demon; Mahishasura
Fervent worship awakens Her divine energy
Delivering us from torment, grief, and misery



UKHCC Kali Puja 2019



Lakshmi Puja 2019



UKHCC Saraswati Puja 2020



The Miracles of a Rainy Day

Alipi Das

Biju held out the fresh flowers and garlands of all sizes towards the crowd and hawked, "Reduced price for a bunch."

The people either enjoyed the pouring rain, or they hurried to save themselves from getting soaked. Others were busy in their shopping spree. After all, the big festival of the Goddess was not far away. No one stopped by and bought flowers. Biju's needs depended on selling his stuff.

He wanted the heavy rains to stop, for him to resume his business. "These torrential rains are a pain," Biju cursed under his breath.

His mind reflected the conversation between his siblings and their mother, who continuously struggled to run the family single-handedly. The younger siblings asked, "This year can we buy some new books after you get the bonus for the festival? The pages have worn out of the old ones." Their exhausted mother replied, "You need to get good results."

The darkness of the night crept steadily with little luck for Biju. He looked at his stock which started wilting by now. The dim streetlights flickered; the shops were shutting down. He sat in front of the closed gates of a supermarket. The cornice protected him from the incessant rains.

The briny waters filled his lashes at the remembrance of his dear mother, who was a single woman. She slogged from early morning to late evening at the garment factory to fill the ravenous tummies of her four children and run the cogs of the household. Biju felt frustrated as he looked at the severe downpour.

His ill fate did not land him a job as per his vision after he finished college. He planned to unburden some load off his strong mother's feeble self once he got that ever-dreaming piece of work. The old roof of their shack needed a thorough repair to protect from the leaking rainwater. The new clothes would have been a big surprise and joie-de-vivre for his family during the festive season. Soon Biju realized the harsh naked reality. It became crystal clear that there were too many hairpin curves to overcome in life.

A loud ring jolted him out of his thoughts. A high-end mobile was lying in between the closed shutters of the department store. He looked around, but there was no one. It stopped after several rings and clanged again. This time he picked it up and answered.

An agitated man spoke, "Who are you? Where did you get this mobile?"

Biju's voice quivered, "I'm in front of the store," he paused and looked above to read the name, "PROVISION MARKET. The mobile was lying on the ground. I picked it up and answered."

The man now spoke in a calmer tone, "You wait there, I'm coming over."

Minutes later, a car pulled up in front of the mall, and the driver shouted out. He indicated Biju to come over. The incessant rains drenched Biju. The front car window rolled down, and a rotund man with pudgy fingers from the back seat queried, "Are you the boy who found the mobile?"

Biju nodded, took out the mobile from his pocket and handed it to the man.

"Thank you. What are you doing here at night?" The deep voice enquired.

Biju grabbed the opportunity to earn some money, "Sir, please buy these flowers. It has been a difficult day; I couldn't sell much today due to the rains."

After a brief pause, the man asked Biju to get inside the car. At first, Biju hesitated, but when the middle-aged man with a shining bald pate assured, he got in the front seat. The man asked Biju for directions and instructed the driver to steer the car towards his house.

"What do you do?" The gentleman asked.

"Sir, I've completed my graduation this year but didn't manage to get work yet. I do odd jobs and sell these items to supplement our meagre earnings contributed by the one and only member of our big family."

Biju asked the driver to stop on the main road, near his house situated on a narrow lane. Before stepping out, he turned behind and thanked the man for his kindness.

He smiled and asked Biju, "Would you like to work as a cashier in my superstore? I am the owner of PROVISION MARKET. Maybe accidentally, I dropped the mobile while leaving for the day."

Biju's eyes gleamed, he nodded in affirmation.

The benevolent person smiled, "Meet me tomorrow, at the hypermarket, sharp at 10 am. Keep the flowers in the car," and handed Biju a crisp pink note from his wallet.

Biju gasped and muttered, "This is too much for the stuff."

He firmly responded, "Keep it."

Biju grinned as the car manoeuvred its way back. His timid mind was reluctant to accept that his dismal destiny changed on a hopeless rainy night. He skipped with joy as he wondered, "miracles do happen, either by the blessings of the rain Gods or by the sacred signs by the Mother Goddess, who was about to visit her mortal home and families."

Gratitude to our UKHCC Sponsors

UKHCC extends thanks to all our sponsors and well-wishers for supporting us *via* a variety of means. We would be grateful if you kindly support our local businesses and charities.

Wishing you all a “Wonderful Durga Puja” filled with peace and happiness.

- Love Your Sarees
- Swati Clothing
- Ajanta Desi Food Orpington
- Max Sparkle Faces
- Chai-Partyz Food Catering
- Home Décor
- Handicrafts of India
- Pride of India
- 11+ Focused Mentoring
- Shop Asia
- Bexley Wines and Cigars
- GPS Lettings
- NLE Accounting
- Haven Charity
- MortgageKart
- EdifyPod’s 11+ Tuition
- Fancy Faces Facepainting
- Delhi Live London – Romford Restaurant
- Gaurish Ray Book Stall
- Wild Dew Skincare
- Indian Essence
- Ipshita Memorial
- Anandadhoni
- Tamasha Hotel and Restaurant

Special thanks to the Management Team of St Andrew’s and Chris Mumberry Church Hall.



AN INDIAN RESTAURANT WITH A DIFFERENCE

294, HIGH STREET, ORPINGTON BR6 0NF
WWW.MASALADABBAS.CO.UK
INFO@MASALADABBAS.CO.UK
PH: 01689 601429

ORDER ON-LINE: WWW.MASALADABBASONLINE.CO.UK

 Masala Dabbas

THE ‘INDIAN’ AS INDIANS KNOW IT



WINNER
‘THE
FAVORITE
BUSINESS’
ORPINGTON
BUSINESS
AWARDS
2019





11+ Classes for Y4/Y5

- ★ Regular contact with parents to make sure they are fully involved in every step along the way
- ★ Small class sizes allowing for specialist approach, flexible child to child
- ★ Regular assessments to have up to date tabs on progress
- ★ Services free of cost, on an ex gratia basis to those whose means don't match their children's needs
- ★ Available online or in person

11+ Mock Exams

- ★ Online as well as Face to Face
- ★ Online Results in 24 hours
- ★ Can View all the questions
- ★ Exams for St. Olaves, Newstead Wood, Kent, Bexley and Sutton

11+ Topic-wise tests

- ★ Real Exam Environment
- ★ Online Results in 24 hours
- ★ Receive professional feedback
- ★ Starts in February

11+ Focused Mentoring

Based in Orpington

Praveen Gupta

☎ 07531337421



<https://thefocusedmentoring.com/index.aspx>



focusedmentors@gmail.com

Happy Durga Puja

I just want to say to everyone:

Good luck with the Durga Puja and hope everyone enjoys this special occasion.

Kind regards,

**Raj Singh
Bexley Wines and Cigars
9 Dartford Road
Bexley
DA5 2 BH**



Home of mortgages

Helping UK individuals and limited companies with their residential and Buy-to-let mortgage and insurance needs



Zero fees

For all puja devotees

Our services

Residential Mortgages ✦

Whether buying or remortgaging, we can help find the right deal for you

Buy-to-let Mortgages

Maximise rental returns by optimising your BTL mortgage

Life Insurance

Protect your loved ones against your obligations. Take adequate cover

Critical illness Cover

Safeguard your income and lifestyle if you were to get seriously ill

For employed, self employed and contractors

Your home may be repossessed if you do not keep up repayments on your mortgage or any other debt secured on it



07482 246044 (Amol)
07502 445467 (Brahma)
07815 844396 (Matt)
07588 476434 (Vivek)



hello@mortgagekart.com



www.mortgagekart.com

Mortgage Kart Advisors Limited

Suite 1, Royal Buildings, 8 Pickford Street, Macclesfield, United Kingdom, SK11 6JD

EdifyPod's 11+ Tuition

Year 4

Year 5

Book a FREE CLASS today!



EXCELLENT RESULTS

INDIVIDUAL ATTENTION

BUILDING STRONG FUNDAMENTALS

GRAMMAR & INDEPENDENT SCHOOLS

facebook

Reviews 5 / 5



www.EdifyPod.com

07590019843

PRIDE OF INDIA

RESTAURANT & TAKE AWAY
35 THE OVAL, SIDCUP DA15 9ER

TELEPHONE: 02083024444 / 02083026677
TELEPHONE: 07916324328 (FOR RESERVATIONS)

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 10% DISCOUNT ON ALL ORDERS OVER £20.00 (Twenty Pounds) - COLLECTION AND CASH ONLY• WE ACCEPT ALL MAJOR DEBIT & CREDIT CARDS | <p><u>OPEN 7 DAYS A WEEK</u></p> <ul style="list-style-type: none">• MON - SAT: 5 PM TO 11 PM• SUN: 4PM TO 10 PM |
|--|--|

OPEN 7 DAYS A WEEK

- **MON - SAT: 5 PM TO 11 PM**
- **SUN: 4PM TO 10 PM**

EXCELLENT FOOD AT A REASONABLE PRICE

***FREE HOME DELIVERY SERVICE AVAILABLE
WITHIN THREE MILES RADIUS FOR A MINIMUM
ORDER OF £12.00 (TWELVE POUNDS)***

**SPECIAL
OFFERS**

SHOP ASIA

**QUALITY
SERVICE**

ASIAN AND CONTINENTAL FOODS

123 HIGH STREET ORPINGTON KENT BR6 0LG

01689 821418

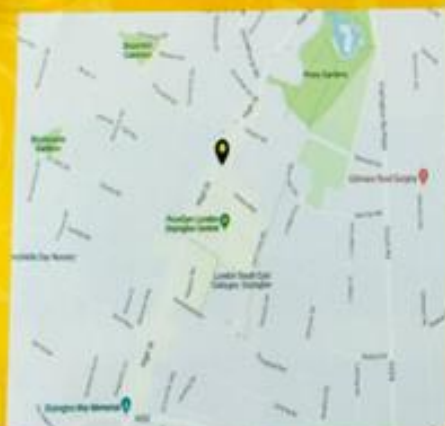
OPEN 9AM

7PM MON TO SUN

FRESH SEASONAL EXOTIC FRUITS
HERBAL & AYURVEDIC PRODUCTS
SAVOURY SNACKS & SWEET TREATS
CHILLED & FROZEN VEG
AND MEAT SHAYONA PRODUCTS
DRY FRUITS & NUTS
MARKET FRESH VEGETABLES HERBS
SPICES & SAUCES RICE
FLOURS & OILS POOJA ITEMS
IDOLS, HARS & DIYAS
ORGANIC RANGE OF RICE FLOUR & SPICES



WE ARE A NEW BUSINESS AND WOULD LIKE TO WELCOME YOU TO OUR STORE.
WE HAVE SEASONAL OFFERS OF A RANGE OF PRODUCTS.
WE ARE HAPPY TO DISCUSS ANY REQUIREMENTS THAT YOU MAY HAVE.



Tilda

REAL

Red Bull

Black

TOP

Coffee

NATCO

AASHIRAD

SAFARI

Vallu

AND MANY MORE
TOP BRANDS



*Award winning Indian Restaurant, Takeaway
and Catering by Atul Kochhar*

176-178 PETTWOOD ROAD | PETTWOOD | BR5 1LG | 01689 838 700 |
info@indianessence.co.uk | www.indianessence.co.uk



More Please.



Our Letting
success means
we urgently
require more
properties
TO LET

For a free market appraisal of your property call

020 8859 2200 or 01322 923322

6-8 Esparto Way, South Darenth
Dartford DA4 9FF

www.gpslettings.co.uk

gps
lettings

We have
**TENANTS
WAITING**
for properties in this area

LOOKING TO
RENT? CALL
US TODAY TO
REGISTER

www.gpslettings.co.uk

call us to arrange
a free market appraisal
020 8859 2200
01322 923322

gps
lettings

We specialise in dealing with:

- Partnerships
- Sole Traders
- Medical Locum/ Associates
- Limited Companies
- Taxation
- Payroll
- VAT



Chartered Certified Accountants

20 years of expertise in Accounting and Taxation. We offer fixed fees services to suit your business.

We have a dedicated and motivated team to guide you from the start up through the whole accounting process.

For further information on our services please contact us:
39 - 41 Chase Side, Southgate,
London, N14 5BP

Tel: 0208 242 5540

Mob: 07915058212

Email: info@nle-accounting.com

"Turning Memories into Hope"



IPSHITA MEMORIAL

Registration: 7424336



Sharadia Greetings

Wishing you prosperity, good health and very happy Durga Puja.

Anandadhoni

www.anandadhoni.org



Mrs Mahamaya Shil

Music

Saturday:

12 Noon to 2 PM

Light Classical, Hindustani Vocal,
Bengali and Bollywood Songs.



Ustad Yousuf Ali Khan

Tabla

Saturday:

11 AM to 12 Noon



Mrs Dyuti Gupta

Friday:

**5.30 PM to 6.30 PM, Bengali Language
Bengali Vocal Music**

6.30 to 7.30 PM, Rabindra Sangeet

VENUE: Durning Hall, Earlham Grove, London E7 9AB

For more information please contact:

Tel: **07968 772 124** or email: anandadhoni.lcc@gmail.com, info@anandadhoni.org

TamashaTM

Hotel & Restaurant

"When we opened our doors in 1992, it was my intention to bring the vibrancy, indulgence and experience of India to Bromley. I have taken great pride in personally handpicking the finest chefs from across India and ensuring that you are always served fresh ingredients, cooked to perfection using traditional techniques. Welcome to the days of the Raj; welcome to Tamasha"

Shekor Tarat, Owner



For any events, catering enquiries or restaurant and hotel bookings please call:

020 8460 3240

131 Widmore Road, Bromley, Kent, BR1 3AX

www.tamasha.co.uk



tamasha_bromley



@tamashabromley



@tamashabromley



OPENING TIMES

Lunch: 12:00 - 14:30

Dinner: 18:00 - 22:30

Monday - Sunday