

EETI બેગાળ પરિવારનું

મે ૨૦૨૪

પ્રતી પ્રતી જાપ : ₹ ૨૦/-

અક્ષમ એક્સપ્રેસ

Cafe

પ્રસ્તુત અંકથી શરૂ થઈ રહી છે
આલુ-ચીલીની નવી
વાર્તા સિરીઝ...



રજા... એ... મજા...

સંપાદકીય

ઉનાળાની રજાઓમાં મજા કરવાના ઘણા બધા રસ્તાઓ છે જેમ કે, બહારગામ ફરવા જવાય, ફેન્ડ્રુસ જોડે ધમાલ-મસ્તી કરાય, આપણા શોખ અને પ્રવૃત્તિઓ માટે ટાઈમ કઢાય વગેરે વગેરે. પણ જો આપણા બધાની ટોપ પાંચ મનગમતી વાતોનું લિસ્ટ બનાવીશું તો એક વાત બધામાં કોમન હશે. જાણો છો, શું? 'મસ્ત મજાનું ફૂડ'.

અરે, તમને થતું હશે કે ઉનાળો તો શું, પણ વર્ષના કોઈ પણ દિવસે જો ફેવરિટ ફૂડ મળી જાય તો મન ખુશ થઈ જાય. ચાલો, આ અંકમાં આપણે જ્ઞાનીની દસ્તિએ ફૂડ સાથે સંકળાયેલી ઘણી બધી વાતો સમજીએ. થીઓ એન્ડ ફેન્ડ્રુસની 'હેલ્દી એન્ડ ટેસ્ટી' રેસિપિસ ટ્રાય કરીએ. સાથે સાથે જાણીએ કે તરંગના રસોડામાં શું ઘટના બની. અને હા, ખાસ તો ચીલીને તમને બહુ બધી વાતો કહેવી છે. તો આલુ-ચીલીને મળવાનું ચૂકતા નહીં.

- ડિમ્પલ મહેતા

વર્ષ : ૧૬, અંક : ૦૮

સપ્ટેમ્બર અંક : ૧૯૮૮

મે ૨૦૨૪

સંપર્ક સ્થળ :
બાળવિદ્યાન પિલેગ
મિનિટ સંકુલ, સીમંદર સીટી,
અમદાવાદ-કલોલ લાઇઝ,
મુ.પો. - અડાલજ,
જુ.ગોદીનગર-૩૮૨૭૨૧, ગુજરાત.
કોન : ૯૮૨૮૬૯૯૯૬૭/૦૭

email:akramexpress@dadabhagwan.org
Website: kids.dadabhagwan.org

Editor: Dimple Mehta

Printer & Published by
Dimple Mehta on behalf of
Mahavideh Foundation
Simandhar City, Adalaj - 382421.
Taluka & Dist - Gandhinagar

Owned by and Published from
Mahavideh Foundation
Simandhar City, Adalaj - 382421.
Taluka & Dist - Gandhinagar

Printed at
Amba Multiprint
Opp. H B Kapadiya New High School,
Chhatral-Pratappura Road,
At-Chhatral, Tal. Kalol
Dist. Gandhinagar – 382729.



લવાજમ (ગુજરાતી)

વાર્ષિક સન્માન

ભારત : ૨૦૦ રૂપિયા

પાંચ વર્ષ

ભારત : ૧,૦૦૦ રૂપિયા

D.D. / M.O. 'મહાવિદેહ'

'ફાઉન્ડેશન'ના તામે મોકલયો.

© 2024, Dada Bhagwan Foundation
All Rights Reserved

મેનુ કાર્ડ

જેવું ડીડીમા જંગલની સ્કૂલમાં સમર વેકેશન પડ્યું કે રોજ રોજ પાર્ટી થવા લાગી. ક્યારેક લેક પર, તો ક્યારેક થીઓના ઘરે. ક્યારેક પાર્કમાં તો ક્યારેક રેસ્ટોરન્ટમાં. ગરમીના ટિવસોમાં જમ્બા પછી આઈસ્ક્રીમ તો હોય જ ને?! અરે, ફક્ત આઈસ્ક્રીમ જ નહીં, ડીડીમા જંગલની પાર્ટીમાં તો જાતજાતના ડીજાર્ટ મળતા. જેમ કે, ફૂટી કસાટા, મલાઈ કુલ્હી, જુદી જુદી ફલેવર્ડ પેપ્સી અને શરબત.

મજા તો બધાને ખૂબ આવતી હતી પણ સાથે સાથે પાર્ટી પછી કોઈ એકાદની તબિયત ચોક્કસ ખરાબ થઈ જતી. એટલું જ નહીં, પણ પાર્ટીમાં જંક ફૂડ ખાઈ ખાઈને બધાની એનજી ઓછી થવા લાગી હતી. સાંજે રમવાના ટાઈમે બધાને ઊંઘ આવતી.

એક ટિવસ થીઓ ચાલતા ચાલતા હાંફી ગયો. રીજોને થોડી ચિંતા થઈ. ઓણે પૂછ્યું, ‘થીઓ, તું ખરાબર છે?’

‘હા, બચાબર છું. પણ બહુ જલદી થાકી જઉ છું!’ થીઓએ હાંફતા હાંફતા કહ્યું.

‘મને ખબર છે આનું કારણ’, ઝોઈ બોલી.

‘આપણે રોજ કેટલું બધું જંક ફૂડ ખાઈએ છીએ. રહૂર્તિ કેવી રીતે રહે ?’ જીજીને થીઓની ચિંતા થઈ અને એની આંખમાંથી આંસુ ટપકવા લાગ્યા. ઝોઈએ જીજીને શાંત



કર્યો, ‘રડવાથી પ્રોબ્લેમ સોલ્વ નહીં થાય. આપણે કોઈ ઉપાય વિચારવો જોઈએ.’

ચાલતા ચાલતા બધા થીઓના ડેડીના કેફે માં આવી પહોંચ્યા. રીજોએ મેનુ કાર્ડ ખોલ્યું. એ ‘ફેન્ચ ફેન્ટિસ’ ઓર્ડર કરવા જતો જ હતો, ત્યાં અચાનક થીઓની આંખોમાં ચમક જોઈને રોકાઈ ગયો.

‘શું થયું? અચાનક આટલો બધો ખુશ કેમ થઈ ગયો?’ રીજોએ પૂછ્યું.

‘મને પ્રોબ્લેમ સોલ્વ કરવાનો એક મસ્ત આઈડિયા આવ્યો છે. આપણે આ કેફેનું મેનુ બદલી નાખીએ. જેંક કૂડને બદલે હેલ્થી આઈટમ્સનું મેનુ બનાવીએ.’ થીઓએ ઉત્સાહથી કહ્યું.

‘અરે વાહ! શું આઈડિયા છે! આજથી જ ફેશ એન્ડ હેલ્થી રેસિપિસનું રિસર્ચ શરૂ કરી દઈએ.’ રીજોએ કહ્યું.

થીઓ, રીજો, જીજી અને જોઈએ નવી નવી ‘હેલ્થી એન્ડ ટેસ્ટી’ રેસિપિસ રિસર્ચ કરી. ઘણા બધા પ્રયત્નો પછી રેસિપિસ ફાઈનલ કરી. અને કેફેનું એક નવું જ મેનુ કાર્ડ તૈયાર કર્યું.

ત્યાર બાદ, ડેડીમા જંગલની દરેક પાર્ટીનું કૂડ થીઓના ડેડીના કેફેથી જ મંગાવવામાં આવતું. આમ તો, થીઓના ડેડીના કેફેની બધી જ કૂડ આઈટમ્સ હિટ હતી. પણ જે સુપરહિટ હતી, એ રેસિપિસ થીઓ એન્ડ ફેન્ટિસ આપણી સાથે શોર કરી છે. તો ચાલો, આ સમર વેકેશનમાં આપણે પણ થીઓના ડેડીના કેફેની ‘હેલ્થી એન્ડ ટેસ્ટી’ રેસિપિસ ટ્રાય કરીને ફેશ થઈ જઈએ.



ગ્રેનોલા બાર



સાંજના ટાઈમે જ્યારે થીઓ એન્ડ ફેન્ડ્સ રમવા જાય ત્યારે બધા માટે ગ્રેનોલા બાર પોક બનાવીને જાય. આ રોસિપિની ખાસિયત એ છે કે આ બધા પદ્ધી ડબલ એનજર્થી ગેમ્સ રમાય. એનજર્થ ડબલ અને સાથે સાથે કેફેમાં ગ્રેનોલા બારનું વેચાણ પણ ડબલ ! તો ચાલો બનાવીએ - હેલ્દી એન્ડ ટેસ્ટી ગ્રેનોલા બાર.

સામગ્રી

- ઠળિયા વગરની પોચી ખજૂર - ૨૦
- તલ - ૧ tsp
- મુસલી - ૫ tbsp
- બદામ - ૧૦ ઝીણી સમારેલ
- અખરોટ - ૩ ઝીણી સમારેલ
- ડાર્ક ચોકલેટ ચિપ્સ - ૧ tsp

બનાવવાની રીત :

ખજૂર સાથે બધી વસ્તુઓ મિક્સ કરી મસળી લેવું. નાના લુવા લઈ મનગમતો આકાર આપવો. રેડી છે ટેસ્ટી અને હેલ્દી ગ્રેનોલા બાર.

કેશ મોકટેલ

થીઓના માયેથી ટપટપ પરસેવો ટપકી રહ્યો હતો. એ કિચનમાં એક નવી રોસિપિનો પ્રયોગ કરી રહ્યો હતો. આ એનો પાંચમો ટ્રાય હતો.

‘બસ, હવે નહીં બને તો હું છોડી દઈશ.’ એણે વિચારી લીધું. તે જ વખતે જોઈ એક મસ્ત કલરકુલ ઠંડું ઠંડું મોકટેલ લઈને આવી. એ પીને થીઓ જબરજસ્ત ફેશ થઈ ગયો. ‘જોઈ, આ પીને હું એટલો બધો ફેશ થઈ ગયો છું કે હવે મારો પ્રયોગ ચોક્કસ સફળ થશે.’ અને ખરેખર, એવું જ થયું. મોકટેલ પીને થીઓએ જે ભેગ બનાવી એ એટલી ટેસ્ટી હતી કે એનો ટેસ્ટ યાદ કરીને આજે પણ બધાના ચાહેરા પર સ્માઈલ આવી જાય છે. તો ચાલો, મસ્ત કલરકુલ મોકટેલની રોસિપિ જાણીએ.



બનાવવાની રીત :

કાકડી, તુલસી, બરફ, સાકર
મિક્સીમાં કશ કરવું. લીધુનો રસ
ઉમેરવો. ટાકડીની રિબિન
ગ્લાસમાં ગોઠવી ખેન સોડા
ઉમેરવી. ઠંડું ઠંડું તાજગીથી ભરપૂર
કૂકુમ્બર મોકટેલ તૈયાર છે.

થીઓ સ્પેશિઅલ
મેક્સિકન
બેન્ડ



સામગ્રી

- મકાઈ બાફેલી - ૧ વાટકી
- કંદા સમારેલા - ૧ નંગ
- ટામેટા સમારેલા - ૧ વાટકી
- કેપિસિકમ સમારેલા - ૧/૨ વાટકી
- કાકડી - ૧ વાટકી
- રાજમા બાફેલા - ૧/૨ વાટકી
- ચીલી ફલેક્સ - ૧ ચમચી
- ઓરેગાનો - ૧/૨ ચમચી
- સ્વાદ મુજબ મીઠું
- કેચ અપ - ૧ ચમચી
- નાયોસ - ૧ વાટકી
- ઓલિવ્સ - ૪-૫ નંગ

બનાવવાની રીત :

- સૌ પ્રથમ એક બાઉલમાં મકાઈ, કંદા, ટામેટા, કેપિસિકમ, કાકડી લઈ લેવા. ત્યાર પછી તેમાં બાફેલા રાજમા ઉમેરવા અને પછી બધા ભસાલા ઉમેરી ટેવા.
- અને છેલ્લે નાયોસના ભુક્કાથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરવું.



જેનો ટેસ્ટ યાદ કરીને જીફીના ચહેરા પર સ્માઈલ આવી જાય છે, રેડી છે ટેસ્ટી ટેસ્ટી થીઓ સ્પેશિઅલ મેક્સિકન ભેળ.



જમવાનું આગે ટી.વી. શાથે



તમને યાદ છે કે પરમ દિવસે રાત્રે શું જમ્યા હતા ? જો યાદ નથી આવી રહ્યું તો એનું એક કારણ એ પણ હોય શકે કે જમતા જમતા કદાચ તમે ટી.વી. જોવું હશે. જમતા જમતા ટી.વી. જોવાય ? જોઈએ કે, જ્ઞાનીઓ શું કહે છે....



જ્ઞાનીઓ કહે છે...

જમતી વખતે ટી.વી. ના જોવાય. જમતી વખતે ટી.વી. જોઈએ તો મોટા થઈને હાર્ટની બીમારી આવે. ચિત્તની ગેર હાજરીમાં ના ખવાય. દસ-પંદર મિનિટ આપણે શાંતિથી જમી લેવાનું. આપણા આખા શરીરમાં પુષ્ટિ શેનાથી મળે ? ખોરાક દ્વારા. શાંતિથી, એકદમ ધીમે ધીમે ચાવી ચાવીને અને સ્વાદ લઈને ખાવાનું.

એટલે આ નિયમ કરો કે જમતી વખતે ટી.વી. નહીં જોવાનું. ટી.વી. જોવાનો ટાઈમ ફિક્સ કરો અને એ ટાઈમે આપણે જમવાનું નહીં, આગળ-પાછળ જમી લેવાનું.





ખાવામાં અંતરાય

એવું ક્યારેય થયું છે કે
તમને કંઈક ખાવું હોય પણ
એ તમને મળ્યું ના હોય ?
એવું કેમ થતું હશે ?
જાની પાસેથી જવાબ મેળવીએ.



જાનીઓ કને છે...

જમવાનો તિરસ્કાર કરી નાખીએ તો શું થાય ? જમવામાં અંતરાય પડે. એટલે, લોકો જ્યારે શ્રીખંડ-પૂરી ખાતા હોય ને ત્યારે આપણો માંદા પડ્યા હોઈએ. એટલે આપણો રોટલો ને દૂધ ખાવા પડે. આપણો જ ખાવાના અંતરાય પાડીએ છીએ. ના ભાવતું થોડું ખાવું અને કચ્ચકચ નહીં કરવાની.

ઘણા કહે છે કે, ‘મને આની ઓલજી છે ને તેની ઓલજી છે.’ એ શાથી ? ગયા ભવમાં, ‘આ શું ખાવાનું, આવું બધું ખાવા જેવું નહીં.’ એમ કહીને અંતરાય પાડેલા છે એટલે આ ભવમાં એ વસ્તુ અડતાની સાથે જ શરીર વીફરે (અવળું રિઓક્ષન આવે) બરોબરનું.



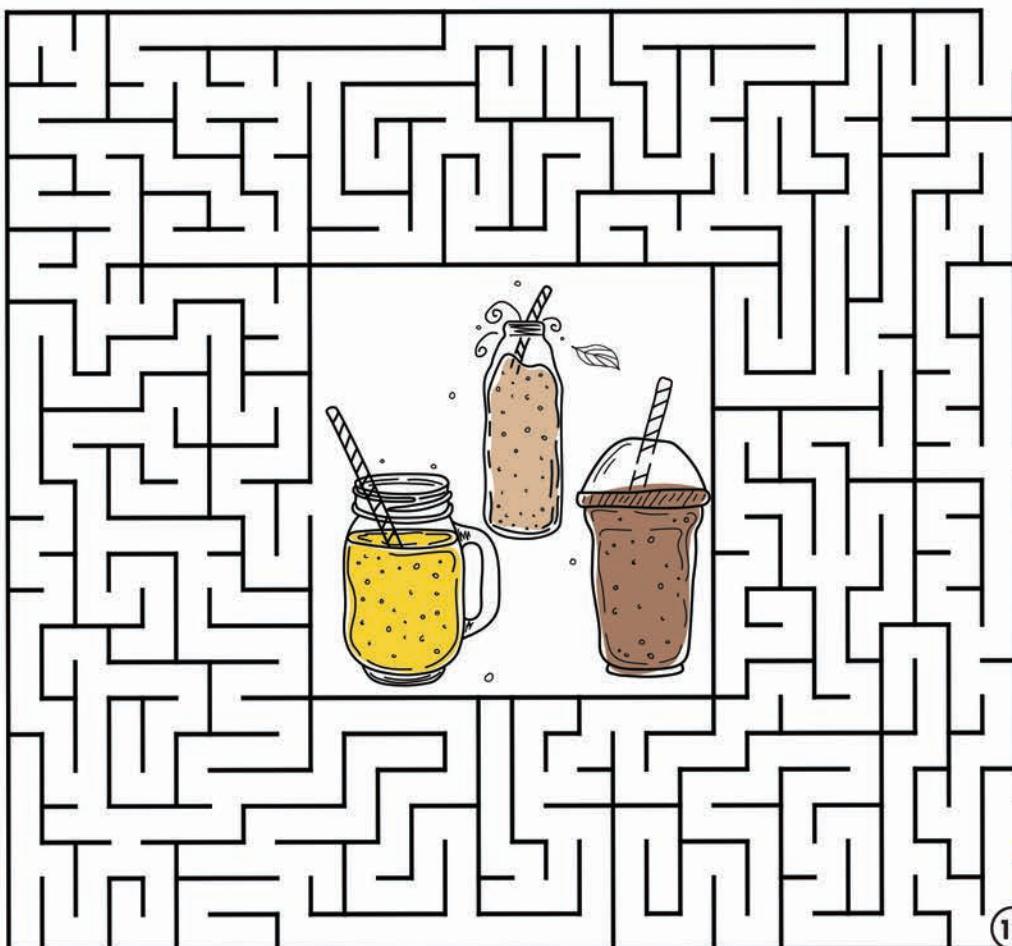
ચાલો રમીએ...

વીની હંમેશાં કહેતી, “બનાનામાં શું ખાવા જેવું છે?”

પણ જ્યારથી ઓણે ‘મિસ્ટર બીન કેકે’ની બનાના પાઈનેપલ સ્મૃધી

પીધી છે ત્યારથી એને એ સ્વાદ ભૂલાતો જ નથી.

આજે તરું, વીની અને સની પોતાના ફેવરિટ ડ્રિક્સ એટલે કે કુકી-કીમ મિલકશેક,
બનાના પાઈનેપલ સ્મૃધી અને ફેન્ય વેનિલા કોલ કોકી પીવા નીકળ્યા છે. નીચે દોરેલી
મેળમાંથી શોધી કાઢો કે કોને અંતરાય નડ્યો અને કોને નહીં?



બહુ ભાવે છે,
બહુ ભાવે છે !

તમને ખબર છે કે ‘ના ભાવતા’ ખાવાને પણ
‘ભાવતું’ બનાવી શકાય. ચાલો, જ્ઞાની પાસેથી
આની ચાવી લઈએ.

જ્ઞાનીઓ કણે છુ...



જમવાનું ના ભાવતું
આવે તો મમ્મી ઉપર કોધ
કરાય ? આપણી અઢી ઈચ્ચની જ્ઞાન માટે, સ્વાદ માટે મમ્મીને દુઃખ આપી દઈએ છીએ.
મમ્મીને દુઃખ થાય તેનું પ્રતિકમણ કરવાનું. ના ભાવતું આવે તો ‘બહુ ભાવે છે, બહુ ભાવે છે’
એમ કરીને ખાવું. અંદર ઊતરી જાય તો સમજવું કે શરીર તો અંદર સંઘરે છે. માનસિક અસર
છે કે, ‘નથી ભાવતું’.

મનની સાયકોલોજી બદલવી હોય તો ‘ભાવે છે, ભાવે છે’ એવું બોલવું અને ખાવું. તો
ભાવશે. મમ્મીના આનંદ માટે પણ થોડું ખાઈ લેવાનું. ના ભાવતું શરીરને હિતકારી હોય,
નીરોગી બનાવે.

દાદાને ગલકાના ભજિયાં નહોતા ભાવતા તોય સાત વર્ષ સુધી તેઓ કંઈ બોલ્યા
નહોતા ! દાદાની ચામાં કોઈ ખાંડ નાખવાનું ભૂલી જાય તો તેઓ ‘ગળી છે, બહુ ગળી
છે’ એમ કરીને પી લેતા.



સમરકારી ખોરાક શું? એટલે

સમરકારી એટલે હ રસ - ખાટો,
ખારો, તીખો, ગળ્યો, તૂરો, કડવો.
સમરકારી એટલે છાએ રસ સરખા નહીં, પણ
પ્રમાણમાં. ભલે છ રસો ઓછા-વધારે
પ્રમાણમાં હોય પણ આ બધા રસોની શરીરને
જરૂર છે.

આપણે એમ કહીએ કે, ‘મારે તીખું નથી
ખાવું, હું તો ગળ્યું ખાતો જ નથી.’ એમ બધું
‘નથી નથી’ કરવાથી શરીરમાં ખામી થાય અને
રોગ ઊભા થાય.

ઓછું તો ઓછું, પણ એકાદ-બે
કોળિયાય ખાવ. કારેલાનું શાક ના
ભાવતું હોય તોય એકાદ કોળિયો
પણ ખાવો.



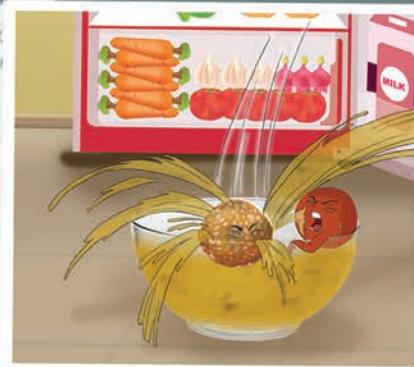
રસોડામાં જાઈ



રાતનો સમય હતો. તરંગ પાણી પીને બેડરૂમ તરફ જઈ રહ્યો હતો. અચાનક તેને રસોડામાંથી કોઈનો અવાજ સંભળાયો. તેણે રસોડામાં જઈ લાઈટ ચાલુ કરી. જે જોયું એનાથી એની આંખો પહોળી રહી ગઈ.

શીજનો દરવાજો ખુલ્લો હતો. તેમાંથી લીલી હળદર, લીંબુ અને લીલું મરચું બહાર કૂદી પડ્યા હતા. મીઠાની બરણી ખૂલ્લી પડી હતી.

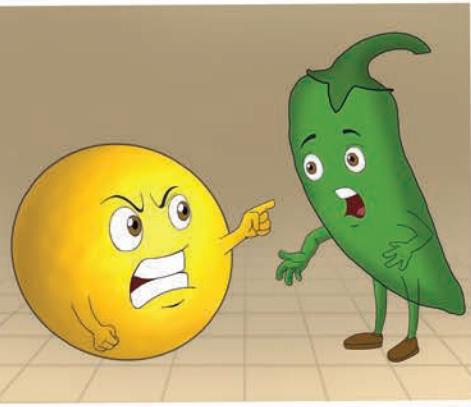
અને મેથીનો લાડુ ડબામાંથી બહાર ગબડયો અને પડ્યો સીધો ગુલાબજંબુના બાઉલમાં. જેવો લાડુ કૂદ્યો કે ગુલાબજંબુમાંથી ચાસણીની પિચકારી આજુબાજુ ઉડી. ગુલાબજંબુ બૂમ પાડી ઉઠ્યું, ‘મેં પહેલા જ કહ્યું હતું કે આ મેથીને તો રસોડામાં રખાય જ નહીં. એમાં ઘી અને ડ્રાય ફૂટ તો શું નાખી દીધા છે, એમાં આ લાડુ અભિમાનથી ચાલવા લાગ્યો છે ! લાડુડા, તું ગમે તેની સાથે મળે તો પણ તેને કોઈ પસંદ ના જ કરે.’



આ સાંભળી, લીલી હળદર બોલી, ‘સાવ સાચી વાત છે. મેથી, તું એટલી તો કડવી છે કે તારી સુગંધ લેવાનું પણ કોઈ પસંદ ના કરે. અને મારી સુગંધ, રૂપ-રંગ તો જો ! હું તો બધાને ગમી જ જઉં !’

‘જા, જા હવે ! તું કડવી નહીં તો તુરી. પણ હું તો મેથીની બહેન જ ને ! તનેય કોણ પસંદ કરે ? અરે, હાથ અને કપડાંમાં ડાઘ પડવાની બીકે તને કોઈ અડે પણ નહીં. અને મને જો. હું કેવું નાજુક મરચું છું ! મારા તીખા ભજિયાં વગર તો થાળી અધૂરી અધૂરી લાગે.’ મરચાંએ કહ્યું.





લીંબુ ગબડતું ગબડતું મરચાં પાસે આવીને કહે, ‘ચૂપ થઈ જા. તારી તીખાશને તો હું ચપટી વગાડતા છૂમંતર કરી દઉં. મારા વગર તો દાળ-શાક, અથાણા ને મુરબ્બા, બધું જ ફિક્કું લાગે.’ કહી લીંબુએ મરચાંને ધક્કો માર્યો.



આ બન્નેના જ્ઘડામાં મીઠાની બરણી પડી ગઈ અને થોડું મીઠું ઢોળાઈ ગયું. મીઠાને કંઈ કહેવું હતું પણ કોઈ તેની વાત સાંભળે એમ નહોતું.

બધા અંદર અંદર લડી રહ્યા હતા. ત્યાં તો ગુલાબજંબુની નજર તરંગ પર ગઈ અને એ બોલી ઉઠ્યું, ‘ઓહ !’



તરંગને જોઈને બધા બે મિનિટ માટે ચૂપ થઈ ગયા. પછી ગુલાબજંબુએ તરંગને પૂછ્યું, ‘તે અમારી વાત સાંભળી ને ?’

તરંગે હા પાડી. પછી ગુલાબજંબુએ કહ્યું, ‘સારું, તો હવે તું જ નકી કર કે અમારા બધામાં સૌથી મહાન કોણ છે ? કયો રસ બાદશાહ છે ? ગળ્યો, તીખો, ખારો, તુરો, કડવો કે ખાટો ?’

‘હા, હા, તું જ આ વાતનો નિર્ણય કર.’ આવું કહીને બધા જ તરંગની આસપાસ વીંટળાઈ ગયા. તરંગે થોડી વાર વિચાર કરીને કહ્યું, ‘અફ-કોર્સ ગળ્યો રસ. ગળ્યું તો બધાને જ પ્રિય હોય ને! ગળ્યા વગર તો કોઈને ના ચાલે. રસોડામાં બીજા રસ ના હોય તો કંઈ ફરક ના પડે. પણ ગળ્યો રસ તો... ઓહોહો...’ તરંગના મોઢામાં પાણી આવી ગળ્યું.



તરંગની વાત સાંભળીને ગુલાબજંબુ કુલાઈને ડબલ થઈ ગળ્યું. પણ બીજા બધા રસને ખોટું લાગી ગળ્યું.

‘તને અમારા વગર ચાલશે તો અમને પણ તારા વગર ચાલશે. હવે અમે તારી પાસે નહીં આવીએ.’ કહી બધા રસ બહાર નીકળી ગયા.

તરંગ તો ખુશ થઈ ગયો. અરે વાહ, હવે રોજ ગળ્યું ગળ્યું ખાવા મળશે. મમ્મી કડવી દવા નહીં પીવડાવે અને દાઢી તુરી હળદર ખાવાનું નહીં કહે. દાઢાળ ખાતા લીંબુનું અથાણું નહીં ખવડાવે અને પાપા કંઈ તીખું નહીં બનાવડાવે. અને ખારું તો કંઈ બનશે જ નહીં. થોડા દિવસ તો આનંદમાં પસાર થઈ ગયા. પણ, પછી તો તરંગને ગળ્યું ગળ્યું ખાઈને કંટાળો આવવા લાગ્યો.





એક દિવસ તરંગે મમ્મીને કહ્યું.
તરંગ : મમ્મી, ખારી પૂરી બનાવો ને.
મમ્મી : પણ, ખારો રસ તો છે જ નહીં.
તરંગ : તીખા તીખા મઠિયા બનાવો ને.
મમ્મી : પણ, તીખો રસ તો ગાયબ છે.
તરંગ : તો લીધુનું શરબત બનાવી આપો ને.
મમ્મી : પણ ખાટો રસ તો ક્યાંક જતો રહ્યો છે.



તરંગ : મને ઉધરસ આવે છે. થોડી હળદર આપો ને.
મમ્મી : તુરા રસને તો મેં કેટલાય દિવસથી જોયો જ નથી.
તરંગ : મમ્મી, ગણ્યું ખાઈ ખાઈને મને તાવ જેવું લાગે છે. હવે, મને કડવી દવા આપવાની તો ના પાડશો જ નહીં.
મમ્મી : પણ બેટા, કડવો રસ તો શોખેય જડે તેમ નથી



તરંગ સાવ ઉદાસ થઈ ગયો. ગુલાબજાંબુ તરંગને કંઈક કહેવા જતું હતું, પણ એ કંઈ બોલે એ પહેલા જ તરંગે એને કહ્યું, ‘હવે હું તારી વાતોમાં નહીં આવું. તું મને ભાવે છે. પણ, એનો મતલબ એવો નથી કે હું બીજા રસોને સાવ જ ઈંગ્નોર કરું. મારે બધા જ રસોની જરૂર છે. હું એમને બોલાવવા જઈ છું.’ અને પછી મમ્મીને જતા જતા કહ્યું, ‘મમ્મી, હવેથી હું બધું જ બેલેન્સમાં ખાઈશ.’

મમ્મીએ તરંગને એક મીઠી સ્માઈલ આપી.

વેકેશન પ્રોજેક્ટ

રેસ્ટોરન્ટમાં જઈને સૌથી પહેલા આપણે મેનુ કાર્ડ ખોલીએ છીએ. જો મેનુ કાર્ડની ડિઝાઇન અને ઓમાં લખેલી આઈમ્સ આપણાને ગમે એવી હોય તો ખાતા પહેલા જ મજા પડી જાય. તો ચાલો, એક સરસ મજાનો પ્રોજેક્ટ કરીએ. આ સમર વેકેશનમાં તમારી કિએટિવિટીને કામે લગાવો અને એક નવી જ જાતનું મેનુ કાર્ડ બનાવો. મેનુ કાર્ડની અંદરના ફૂડ આઈમ્સના નામો પણ તમે જાતે વિચારી શકો છો.

તમારા કલરકુલ અને કિએટિવ મેનુ કાર્ડના ફોટોસ અમારી સાથે ચોક્કસ શોર કરજો.

8393664462

AALOO CHILLY

આજે હું એટલે કે ચીલી તમને કહીશા કે
અમારું વેકેશન કેવું જઈ રહ્યું છે...!!

ઉનાળાનું વેકેશન એટલે સ્પોર્ટ્સ વીકની
શરૂઆત અને આ વખતે તો સ્પોર્ટ્સ વીક મારા માટે બહુ
જ સ્પેશિઅલ છે. કારણ કે આલુએ સ્કેટિંગ ચેમ્પિયન લીગમાં પાર્ટ લીધો છે. સેમિફાઇનલ તો
પતી ગઈ અને કાલે ફાઈનલ છે. ખબર છે સેમિફાઇનલમાં આલુએ કોને હરાવી દીધો? લાસ્ટ
ઘરના સિલ્વર મેડલ વિનર મોભો શિયાળને!

કાલે ફાઈનલમાં આલુની કોમ્પિટિશન
કુલ્કી(સસલા) સાથે થશે. કુલ્કી છેલ્લા
પાંચ વર્ષથી ચેમ્પિયન રહી ચૂક્યો
છે. તો શું થઈ ગયું? આલુની
તૈયારી પણ કેવી જોરદાર છે.

પણ સાચું કહું, આલુ કરતાં
વધારે તૈયારી તો મારે કરવાની
છે. મેં આલુ માટે બેનર બનાવ્યા
છે.

વેન્ઝિટેબલમાં સૌનું ફેવરિટ,
એ છે આલુ
સમોસું છે જેના વગર અધૂરું,
એ છે આલુ
જુતશે જે આજે ચેમ્પિયનશિપ
એ સૌનો ફેવરિટ આલુ



તાપમાં જેમ પીગળી જાય છે
એ આઈરકીમ કુલ્કી.
એ જ રીતે ફાઈનલમાં હારીને
નીકળી જો કુલ્કી



પાર્સલી, મારો નાનો ભાઈ કહે છે કે મારા પોસ્ટરની કવિતા, કવિતા નથી લાગતી. આ સાંભળીને મને એને મારવાની ઈચ્છા થઈ પણ જો એ રડતો રડતો મમ્મી પાસે જશે તો મમ્મી મને જ બિજશો. એમેય પાર્સલી જ્યારે મારી ફરિયાદ કરે ત્યારે ભૂલ હોય કે ના હોય, સજા તો મને મળી જ જાય છે. પહેલા પણ આવું બન્યું છે.

પાર્સલી: મમ્મી, ચીલીએ મને ચાંચ મારી...

મમ્મી: ચીલી, એક વીક માટે તારે રમવા જવાનું નથી.

આ યાદ આવતા મેં પાર્સલીને મારવાનું કેન્સલ રાખ્યું છે.

કાલે જ્યારે સ્કેટિંગ રિંગ પર હું અને પાર્સલી આ બેનર લઈને ઊડીશું તો બધાને ખબર પડશે કે હું કેટલો મોટો કવિ છું. જો કે હજુ મેં રિંગ પર બેનર લઈને ઊડવાની પરમિશન લીધી નથી. પણ મારી આવી સરસ કવિતા વાંચ્યા પછી મને કોણ ના પાડી જ શકે !

ઉપરથી જ્યારે આલુ પોતાની વિનિંગ સ્પીચમાં કહેશે કે, ‘હું એનો કેટલો મોટો સપોર્ટર છું, એ સ્કેટિંગ કરતા કરતા ૮૦૦ વાર પડ્યો હશે અને મેં હંમેશાં એનો સાથ આપ્યો છે.’ આ બધું સાંભળીને બધાની આંખોમાં પાડી જ આવી જશે.

ચીલી, મને થોડો ડર લાગે છે.

તે મોમોને હરાવી દીધો, આ કુલ્લી તો શું ચીજ છે ? કુલ્લી તો મારા બેનર જોઈને જ પીગળી જશે.



ફેન્ડ્રુસ, ચીલી તો આલુની ફાઈનલ માટે ખૂબ જ ઉત્સાહિત છે. તમને શું લાગે છે ? શું આલુ જીતશે ? વધુ આવતા અંકે...

ચાલો, આજે જમતી વખતો થોડી વાર માટે સાચન્ટિસ્ટ બની જઈએ. સાચન્ટિસ્ટ કેવા હોય ? કોઈ પણ વાતને સમજ્યા વગર રિજેક્ટ ના કરે અને સ્વીકારે પણ નહીં. હંમેશાં પ્રયોગ કરે. આપણે પણ એક પ્રયોગ કરીએ.

ધાળીવાર સાંભળ્યું હશે કે ચાવી ચાવીને ખાવું જોઈએ. પણ શું એવું સાંભળ્યું છે કે રોટલીને ચાલીસ વખત ચાવીએ તો ગોળ જેવી મીઠી લાગે ? આજે એક પ્રયોગ કરીએ. રોટલીને ચાલીસ વાર ચાવીને જોઈએ કે કેવો સ્વાદ આવે છે.

જો મીઠો સ્વાદ આવે તો થોડા થોડા દિવસે આ પ્રયોગ કરતા રહેજો, હં...

ટ્રાય તો કરી જુઓ...

અકમ એક્સપ્રેસના સલ્લ્યો માટે સૂચના

- આપનું લવાજમ પૂરું કારે થાય છે, તે કઈ રીતે જાણશો ? આપના આવેલ અકમ એક્સપ્રેસના કવરના એટ્રેસ લેબલ પરના મેમ્બરશીપ નંબરના છેલ્લા છ અંક તાપાસો. દા.ત. AGITપપ્પ/૦૮-૨૦૨૮ એટલે તમારું લવાજમ ઓગાટ - ૨૦૨૮માં પૂરું થાય છે.
- અકમ એક્સપ્રેસ રિન્યુઅલની વિગત (લવાજમ અને સંપર્કસૂત્ર) 'સંપાદકીય' પેજ પર આપેલ છે.
- જો આપને કોઈ મહિનાનું અકમ એક્સપ્રેસ ન મળો તો ફોન નં. ૮૧૫૫૦૦૭૫૦૦ પર નીચેથી વિગતો WhatsApp કરવો.
 ૧) કાચી પાવતી નંબર અથવા ID No., ૨) પાકુ એટ્રેસ-પીન કોડ સહિત ૩) જે મહિનાનું મેળેજિન નથી મળ્યું એ મહિનો.

