



Moving Every Mile With A Smile

संवाद

Maheshwari Logistics Ltd.



Coal



Logistics



Paper

April - June 2023
ISSUE 19

प्राता रत्नं प्रातरित्वा दधाति ।
An early riser earns good health



स्पर्श

संवाद में आप सब का सहयोग और जिस जोश के साथ आप सब इसमें भाग लेते हैं देख कर बहुत खुशी होती है, इसके लिए आप अभी को तहे दिल से धन्यवाद ।

इस बार मुझे अधिक खुशी तब हुई जब मेरे पास तीन-चार फोन आए मुझे ये बताने के लिए कि पिछले अंक के word search puzzle में एक गलती थी जो मेरे ध्यान से चूक गई। तब ये लगा कि आप सब वाकई में संवाद को ध्यान से पढ़ते हैं और मन में तसल्ली हुई कि इसी तरह यदि कंपनी में भी कोई गलती होगी तो आप लोग तुरंत उसको सही कर लेंगे ।

ज्यादा क्या लिखूं एक विचार मेरे मन में आया कि जैसे राजस्थान पत्रिका में एक दिन के लिए गेस्ट एडिटर बनाते हैं तो मैं ऐसा चाहती हूं कि संवाद के अगले अंक के लिए यदि कोई सामने से गेस्ट एडिटर बनना चाहता है तो बिना किसी संकोच के मुझे बोले । इससे नई प्रतिभाओं को भी आगे आने का मौका मिलेगा ।

अंत में इतना ही कहूंगी कि...

अवसर की ताक में सतर्कता, अवसर को पकड़कर उसका लाभ उठाने के प्रति चातुर्य उससे अधिकतम संभव उपलब्धि प्राप्त करने में दृढ़ता और निरन्तरता ये ही किसी भी सफल व्यक्ति के गुण हैं, जो अवसर को पहचान कर उसका फायदा उठाने से नहीं चूकते ।

Mukta Maheshwari
Editor - Samvad



समन्वय

दोस्तों,

क्या लिखें कुछ समझ में नहीं आ रहा था, तभी संदीप माहेश्वरी की कही कुछ बातें याद आ गई तो वही नीचे लिख रहा हूँ...

कुछ बढ़ा करना है तो अपनी राह खुद चुनो, भेड़ बकरियों की तरह नहीं, कितना भी कठिन हो रास्ता हर हाल में आगे बढ़ो ।

ये दुनिया तुम्हे डराएगी, सताएगी, रुलायेगी हर रोज़ एक नया रूप दिखाएगी पर जिस दिन तुम अपनी मंज़िल को पाओगे तब यही दुनिया नाम तुम्हारा जपते-जपते पीछे-पीछे आएगी ।

बड़ी से बड़ी रूकावट को समझदारी से पार करो अपने अंदर की कमजोरी पर पूरी ताकत से वार करो । छोटी पड़ जाए हर एक चुनौती ऐसे खुद को तैयार करो ।

कुछ पाना है तो कुछ खोना होगा, हँसना है तो रोना होगा, चमकना है अगर सोने की तरह तो आग में तपना होगा । बदलना चाहते हो अपनी ज़िंदगी तो सबसे पहले खुद को बदलना होगा ।

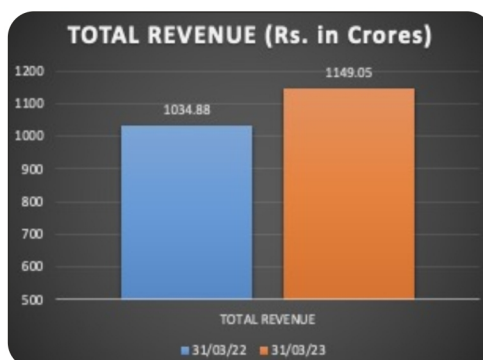
भूल जाओ की तुम कौन हो बस एक बात को याद रखो सबसे पहले है अपना काम बाकि सब उसके बाद रखो । तुम्हारी पुरानी आदतें तुम्हें नीचे गिराएंगी, थोड़े से मजे के बदले तुम्हारा सब-कुछ लूट कर ले जाएंगी । लेकिन तुम इस जाल में मत फँसना, अपना ध्यान सिर्फ और सिर्फ अपने लक्ष्य पर रखना । तुम्हारा लक्ष्य है खुद को बेहतर करना और इस दुनिया के लिए एक मिसाल कायम करना ।

खुद को किसी से कम मत समझना, तुम में भी कुछ बात है, कुछ करने के जज्बात है । ठान लिया तो नामुमकिन कुछ भी नहीं बदल दो जो भी हालात हैं, उठो और आगे बढ़ो, बिना रुके, बिना थके, बस चलते चलो । इसमें न रत्ती भर शक है कामयाबी तुम्हारा हक़ है ।

यह सब पढ़ कर विश्वास मानिए कि एक नया जोश आ गया और अब यही कोशिश है कि कुछ भी हो जाए कोई हमें रोक नहीं पाएगा । इसी आशा और विश्वास के साथ कि आप सबको भी यह पढ़ कर एक नया जोश आएगा चलिए फिर लग जाते हैं काम पर ।

Neeraj Maheshwari
CEO, Maheshwari Logistics Ltd.

Financial Performance for FY 2022-23



प्रार्थनांजलि



श्रीमती यशोदा देवी धूत

IN HOUSE TALENT

Congratulations!!!



Hetvi Desai, Vapi
10th CBSE
76.8%



Sarthak Patel, Vapi
10th Gujarat Board
79%



Prakash Singh,
Gandhidham
12th Science
Rajasthan Board- 91.8%



Praveen Singh,
Gandhidham
12th Science
Rajasthan Board - 91.8%



Lisha Singh, Vapi
12th Commerce
CBSE-94.6%



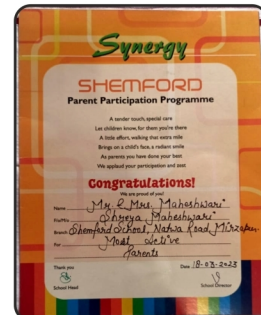
Pankti Patel, Vapi
Agriculture 1st Sem
GPA- 8.92

Kavisha Maheshwari,
Kanpur being awarded
by All India
National President
Smt. Manju ji Bangar
on achieving
97.5% in Class 1st.



Congratulations to our well wishers

Ruchi Maheshwari &
Arun Maheshwari
for winning
'Most Active Parents'
award in
Shemford School,
Banaras



Nidhi Jhanwar for
getting certificate of
achievement for
completing Meditation
Teachers Training For
Mindfulness Yogic,
Mantra, Chakra and
Breathwork Trainer
from
Spiritual Light Ashram
& Dhyam Kendra



Congratulations to
Poonam Mittal
for receiving award
for Leading Fashion
Designer from
Times Power Women,
The Times Group



खाना खजाना

खस्ता सूजी कचौरी

सामग्री : सूजी- 1 कप, उबले हुए आलू- 4(300 ग्राम), तेल- सूजी में डालने व कचौरी तलने के लिए, हर धनिया-1 टेबल स्पून, अमचूर पाउडर-1/4 छोटी चम्मच, धनिया पाउडर- 1 छोटी चम्मच, लाल मिर्च पाउडर-1/4 टी चम्मच, अजवाइन- 1/4 छोटी चम्मच, गरम मसाला- 1/4 छोटी चम्मच, हरी मिर्च- 1(बारीक कटी हुई), अदरक- 1 इंच (बारीक कटी हुई), नमक- स्वादानुसार.

विधि : उबले हुए आलू को प्याले में डाल कर मैश कर लीजिए। इसमें नमक, अदरक, धनिया पाउडर, अमचूर पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, हरी मिर्च, गरम मसाला और थोड़ा हरा धनिया डाल कर अच्छे से मिला लें, स्टफिंग तैयार है।

सूजी को गूँथने के लिए एक भगोने में 2 कप पानी उबालने के लिए रख दें, उबाल आने पर इसमें अजवाइन, 1/2 चम्मच नमक और 1 टेबल स्पून तेल डाल कर इसमें थोड़ी-थोड़ी सूजी डाल कर मिक्स करते जाएँ, सूजी को लगातार चलते हुए धीमी गैस पर गाढ़ा होने तक पका लीजिए, सूजी के गाढ़ा होने पर गैस बंद कर दीजिए और इसे नीचे उतार लीजिए और लगातार चलाते हुए ठंडा होने दीजिए। जब यह हल्का ठंडा होने लगे और हाथ से गूँथा जा सके तब हाथ पर थोड़ा तेल लगा कर अच्छे से गूँथ कर तैयार कर लें। अब इस आटे की बराबर लोईयाँ तोड़ कर तैयार कर लें।

अब एक लोई को हाथ से थोड़ा बड़ा कर गड्ढा करते हुए 1 1/2 छोटी चम्मच स्टफिंग भर कर बंद कर दीजिए और इस भरी हुई लोई को दूसरे हाथ की हथेली में रख कर दबा कर चपटा कर के कचौरी का आकार दीजिए और अलग रख दीजिए, सब लोई इस तरह भर कर तैयार कर लीजिए। कढ़ाई में तेल डाल कर गरम कर लें और कचौरियों को पलट-पलट कर दोनों तरफ से गोल्डन ब्राउन होने तक तल लें व पेपर नैफकिन पर निकल लें। सूजी की खस्ता कचौरी तैयार है इन्हें हरी चटनी व सॉस के साथ गरम- गरम परोसिए।

सुझाव : सूजी को ज्यादा ठंडा नहीं करना है वरना आटा सख्त हो जाएगा और कचौरी बनाने में दिक्कत होगी। अगर किसी कारण से ऐसा हो जाए तो इसमें थोड़ा सा गरम पानी डाल कर इसे अच्छे से मसलते हुए गूँथ कर नरम कर लें।



शालिनी माहेश्वरी, वापी

आप अपने हुनर को इस पते पर भेज सकते हैं, या priyaupadhyaymll@gmail.com पर मेल कीजिए।

Priyanka Dubey, MLL House, Shed No A2-3/2, Opp. UPL, 1st Phase, GIDC, VAPI - 396 195. Mobile No. 98243 02806

क्या कहूँ उस माँ को,
जिसने दिया जिंदगी का हर पल है।
दर्द से गुजर कर,
दिखाया खुशी की तस्वीर का रंग है।



क्या अंतर ईश्वर और माँ में,
ईश्वर ने बनायी हर बच्चे की दुनिया और
माँ ने सजाई उन बच्चों की खुशियाँ।

वो नौ महीनों का ध्यान, और कई वर्षों का प्यार,
वो डाँट के अपना दिल दुखाना फिर गले से अपने लगाना।

वह पहला शब्द सिखाती,
हर कदमों की परछाई बनती,
उसके बिना कुछ ना हो पाता,
क्योंकि वो बन जाती है जीवन का सहारा।

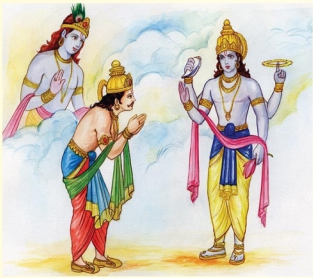
इसलिए क्या कहूँ उस माँ को,
जिसने दिया जिंदगी का हर पल है।
दर्द से गुजर कर
दिखाया खुशी की तस्वीर का रंग है।।



यशिता माहेश्वरी, बनारस

क्या है अधिकमास, कब आता है?

जानिए इसका पौराणिक आधार



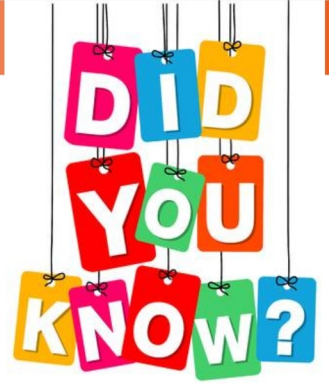
हिंदू कैलेंडर में हर तीन साल में एक बार एक अतिरिक्त माह का प्राकट्य होता है, जिसे अधिकमास, मल मास या पुरुषोत्तम मास के नाम से जाना जाता है। हिंदू धर्म में इस माह का विशेष महत्व है। संपूर्ण भारत की हिंदू धर्मपरायण जनता इस पूरे मास में पूजा-पाठ, भगवतभक्ति, व्रत-उपवास, जप और योग आदि धार्मिक कार्यों में संलग्न रहती है।

ऐसा माना जाता है कि अधिकमास में किए गए धार्मिक कार्यों का किसी भी अन्य माह में किए गए पूजा-पाठ से 10 गुना अधिक फल मिलता है। यही वजह है कि श्रद्धालु जन अपनी पूरी श्रद्धा और शक्ति के साथ इस मास में भगवान को प्रसन्न कर अपना इहलोक तथा परलोक सुधारने में जुट जाते हैं।

अब सोचने वाली बात यह है कि यदि यह माह इतना ही प्रभावशाली और पवित्र है, तो यह हर तीन साल में क्यों आता है? आखिर क्यों और किस कारण से इसे इतना पवित्र माना जाता है? इस एक माह को विशिष्ट नामों से क्यों पुकारा जाता है? इसी तरह के तमाम प्रश्न स्वाभाविक रूप से हर जिज्ञासु के मन में आते हैं। तो आज ऐसे ही कई प्रश्नों के उत्तर और अधिकमास को गहराई से जानते हैं-

हर तीन साल में क्यों आता है

अधिकमास- वशिष्ठ सिद्धांत के अनुसार भारतीय हिंदू कैलेंडर सूर्य मास और चंद्र मास की गणना के अनुसार चलता है। अधिकमास चंद्र वर्ष का एक अतिरिक्त भाग है, जो हर 32 माह, 16 दिन और 8 घटी के अंतर से आता है। इसका प्राकट्य सूर्य वर्ष और चंद्र वर्ष के बीच अंतर का संतुलन बनाने के लिए होता है। भारतीय गणना पद्धति के अनुसार प्रत्येक सूर्य वर्ष 365 दिन और करीब 6 घंटे का होता है, वहीं चंद्र वर्ष 354 दिनों का माना जाता है। दोनों वर्षों के बीच लगभग 11 दिनों का अंतर होता है, जो हर तीन वर्ष में लगभग 1 मास के बराबर हो जाता है। इसी अंतर को पाटने के लिए हर तीन साल में एक चंद्र मास अस्तित्व में आता है, जिसे अतिरिक्त होने के कारण अधिकमास का नाम दिया गया है।



प्रियंका दूबे, वापी द्वारा संकलित

खेल खेल में

Below words are jumbled. Find out what the word is and write it on the blank

- ewhit - _____
- drea - _____
- ischoo - _____
- epurpl - _____
- rtsho - _____
- dsai - _____
- thbo - _____
- ttype - _____
- ysa - _____
- tersis - _____



पिछले अंक में प्रकाशित रिडल्स के सही जवाब है...

- Envelope
- Name

रिडल्स के सही जवाब देने वालों के नाम है...

Both Riddles

Ritik Binani, Yogesh Poddar,
Rajkumar Maheshwari

Only Second

Vamsi Krishna, Pradeep Dad, Rina Desai

Word Search Crossword solved by

Kamini Desai, Rina Desai, Varun Kabra

रिडल्स के सही जवाब आपको 15th July तक भेजने है।

जिनके भी जवाब सही होंगे, उनमें से लकी ड्रॉ के द्वारा 5 नाम चुन कर संवाद के अगले अंक में उत्तर के साथ प्रकाशित किए जाएंगे।

GLIMPSE OF EVENTS



Mr. Vijay Singh Sodha welcoming Shri Kailash Choudhary, Union Minister of State for Agriculture and Farmer Welfare on behalf of Gandhidham Goods and Transport Association



Congratulations to Arvind Dubey for his new car



New office opening in Pen, Maharashtra



Bhoomi Poojan at Chikhli for new venture in Packaging Industry

Perception of Value



JRD Tata had a friend who used to say that he misplaces and loses his pen very often.

He will use only very cheap pens, so that he need not worry about losing them. He was worried about carelessness habit.

JRD suggested him to buy the costliest pen he could afford and see what happens.

He did that and purchased a 22 carat gold cross pen. After nearly six months JRD met him and asked him, if he continues to misplace his pen?

His friend said that he is very careful about his costly pen, and he is surprised how he has changed!

JRD explained him that the value of the pen made the difference, and there was nothing wrong with him as a person.

This is what happens in our life.

We are careful with things which we value most.

VALUES

- If we value our health, we will be careful about what and how we eat.
- If we value our friends, we will treat them with respect.
- If we value money, we will be careful while spending.
- If we value our time, we will not waste it.
- If we value relationship, we will not break it.

Everything depends on Our Perception of Value.



Muskan Maheshwari Vapi