



ચિ.



ચિ.

: માંગલિક પ્રસંગો :

પ્રસંગ	તારીખ	વાર	તિથિ	સમય
ગણેશ સ્થાપન				
ગ્રહ શાંતિ				
મામેરૂં				
દેવ દર્શન/વરઘોડો				
રાસ-ગરબા				
ભોજન સમારંભ				
જાન પ્રસ્થાન				
જાન આગમન				
હસ્ત મેળાપ				
વિદાય				
રિસેપ્શન				

• ગણેશ સ્થાપના/માટલી યોજા-

ગણપતી ની મૂર્તિ, ઘઉં (કોરા), ગોળ, ખારેક, સવા પાંચ રૂપિયા, બાબેઠ-૩, કાપડ (સફેદ, લીલું), માટલી, નાડાછડી, કોડિયાં-૫, ઘી, અગરબત્તી, દીવાસળી, રૂ

• ગ્રહ શાંતિ -

પૂજાપો, માણેક સ્તંભ, કુલડી, રામપાતર, કોડિયાં, તોરણ, આસોપાલવનાં પાન, કૂલ-ઘરો, દહીં, દૂધ, ઘી, મધ, સોપારી, ખીજડીયાં, છાણાં, માટીનો મોરિયો

• અન્ય જરૂરી વસ્તુઓ -

ખેસ-૨	માચીસ બોક્ષ	ધાણાદાળ	
છડી		જુવારના ડોકા	
કટાર		માટીની ઠીકરી	
પાઘડી		સોપારી	
લુણ વાડકી-સફેદ રૂમાલ		શાકર	
ખારેક		બીડી-પેટી	
પતાસાં		આખુ મીઠું	
મા માટલું		ક્ષેત્રપાળ માટે પથ્થર	
નમણ દિવડો		ખીચડી કાચી ૫૦૦ગ્રામ	
દડિયા		ડિસ્પોઝેબલ ડીશ-નાસ્તા	
ડિસ્પોઝેબલ ગ્લાસ-પાણી			
ડિસ્પોઝેબલ ગ્લાસ-છાશ			
ડિસ્પોઝેબલ ગ્લાસ-ચા			

વિગત	નામ-સરનામું	મોબાઇલ નંબર	નકકી કરેલ રકમ	બાનામાં આપેલ રકમ	આપવાની થતી રકમ	સામગ્રીની વિગત
ઘોડીવાળો						
કરિયાણું						
બેડવાળા						
<i>મંડપ ડેકોરેટર્સ</i>						
રસ						
બરફ						
માળી						
ટોલ-શરણાઈ						
મીનરલ પાણી						
રસોઈયા						
શાકભાજી						
બ્રાહ્મણ						

ગાડી(વરરાજ)						
ગાડી(જાનેયા)						
મજૂર						
કંકોબ્રી						
ફોટોગ્રાફર						
છાસ						
પાણી ટૅંકર						
ન્યાયી						
કુંભાર						
સફાઈ કામદાર						
તોરણ લાવનાર						
સામાનની હેરફેર માટે વાહન						

મામેરું

મામા.....મોસાળ :.....

	વિગત	પેટા વિગત(નામ)	રકમ	કુલ રકમ	મામેરામાં ભેટ આપનારનાં નામ	ભેટ રકમ
1	તાંબાનું બેડું					
2	કાંસાની થાળી-વાડકો					
3	દાગીના					
	મામા મણકો					
	ચીણીઓ					
4	કપડાં					
	સિલાઇ					
5	રોકડ					
6	પહેરામણી	સાડી				
		પેન્ટપીસ				
		ઘોતી				
		પાઘડી				
7	પરચૂરણ	મોરીચો				
		બૂટ-ચખ્ખલ				
		ખેસ				
8	રોકડ ચૂકવણી	બ્રાહ્મણ				
		માળી				
		મંદીર				
		ગામની કુંવાસી				
		ભાઇઓની રીતે				
		ઢોલી				
	કુલ રકમ					

આવો.... કંઈક આવી વાનગી થી ભોજન/ નાસ્તા /પીણું મેનુ બનાવીએ.

મુખવાસ : લીલી વરિયાળી,પાન,પલાળેલાંઆંબળાં,સૂકવેલાં આંબળાં,ગોટલી,ભીંડી,			
બાજરીના રોટલા	ઘઉંની વઘારેલી ગૂગરી	તળેલાં મરચાં	માખણ
ઘઉંના રોટલા/રોટલી	મગની દાળ વરી ની ખીચડી	લીંબુ શરબત	દહી
બાટી-દાળ	ઉકાળો-તુલસી,ફૂદીનો,મેથી	છાશ	ધી
જલેબી	સૂપ-ગાજર,કારેલા,મકાઈ	બટાટાનુંશાક	ગોળ
ભાખરી	બાફેલું કઠોળ-મગ,ચણા,તુવર		દૂધ
ઘઉંના ફાડાનો શિરો	કોથમીર મરચાંની ચટણી	બીલુ નો શરબત	ખીચડી
ટામેટા ડીશ	વઘારેલી ઘાણી-મકાઈ,જુવાર	કચૂમ્બર	કઢી
ફૂટ ડીશ	અમેરીકન મકાઈ	સૌરાષ્ટ્રી ગાંઠિયા	ગેશ
તરબૂચ ડીશ	શેકેલી મકાઈ	ઘઉંના પાપડ	પફ
વઘારેલી ખીચડી	ઇડલી-સાંભર	ભજીયા	દાબેલી
વઘારેલી રોટલી-રોટલો	પાઉભાજી	ચોખાના લોટનું ખીચું	ટોઠા-બ્રેડ
શક્કરપારા	પુલાવ	વઘારેલા મમરા	રીંગણ ભડથું-ઓળો
લસણની ચટણી	વેજી.બિરીયાની	વઘારેલી છાશ	ગાંઠિયા
કેરીની ચટણી	રજવાડી ખીચડી	દહીની કઢી	પાપડી-મૂળા
ખજૂર ની ચટણી	દેશી લીલાચણાનું શાક	દૂધી-દાળનું શાક	સુખડી
થેપલા	મેથીયો મસાલો	દાળ ઢોકળી	ચોળા ઢોકળી
સેવ ખમણી	દાળ-ભાત	કઢી-ભાત	પુરી
મોહનથાળ	બરફી	રીંગણનું ભડથું	રસ
ફુટ સલાડ	શીરો	લાડું	કંસાર

ભોજન સમારંભ

તારીખ-વાર	સમય	વાનગી	સંખ્યા	સામગ્રી	પેકેટ નં.
	બપોરે				1
	સાંજે				2
	બપોરે				3
	સાંજે				4
	બપોરે				5
	સાંજે				6
	બપોરે				7
	સાંજે				8

રસોડા માટે સામગ્રીની યાદી

શેઠશ્રી:

સરનામું:

(માણસ)સવારે:

બપોરે:

સાંજે:

રસોડા-વાસણ ધોવાના મજૂર:

તારીખ:

રસોઇની મજૂરી:

ડીપોઝીટ જમા:

આવવા-જવાનું ભાડુ.....અલગથી આપવાનું રહેશે.

નામ	કીલો	ગ્રામ	નામ	કીલો	ગ્રામ	નામ	કીલો	ગ્રામ
શ્રીફળ			ચણાનો જીણો લોટ			દૂધ રસોડાની ચા માટે		
ગોળ			મગતરી બીજ			મોટા તપેલા(સીબા સાથે)		
મીઠું(દળેલું)			ખસખસ			મીડીયમ તપેલા(સીબા સાથે)		
અગરબત્તી,રૂ.દિવાસળી			ઇલાયચી			નાના તપેલા(સીબા સાથે)		
મરચું(દળેલું)			સુકુ લસણ			નાની કડાઇ(પુરી)		
હળદળ(દળેલી)			ગરમ મસાલો			મોટી કડાઇ(ભાત)		
ધાણાજીરું(દળેલું)			સંચળ - મીઠું			જલેબીની ચાચર		
આખા ધાણા			ચાટ મસાલો			રોટલીનો તવો		
રાઇ			છોલે મસાલો			મોટી કડાઇ(સીરા માટે)		
સૂકી મેથી			સંભાર મસાલો			મોટો ગોળ ખૂમચો		
આખુ જીરું			ભાજીપાઉ મસાલો			મોટી ગોળ એલ્યુ.પરાત		
અજમો			કસ્તુરી મેથી			પારા ખાયણી		
વરિયાળી			કરી પાવડર			સ્ટીલ ડોલ		
હીંગ પાવડર			બીરીયાની-પુલાવ મસાલા			બાઉલ		
તમાલપત્ર			ચુંઠ પાવડર			સ્ટીલ પવાલી		
તજ આખા			આમચુર પાવડર			પાણી માટે પીપ		
લવીંગ			ચા નો મસાલો			સગડા સીંગલ		
સફેદ આંબલી			પાણીપુરી મસાલો			સગડા ડબલ		
આખા મરચા સૂકા			વરિયાળી પાવડર			થ્રેસર લાડુ માટે		
બાદીયા ફૂલ			ટમેટો કેચપ સૂપ			એઠવાડિયા		
જાવંત્રી			ગ્રીન ચીલી સોસ			હેન્ડલ તપેલી		
સીંગદાણા(કાચા)			સોયા સોસ વેનીલા			કમન્ડર		
ખારેક			લસણ-સૂપ			સ્ટીલ તાસ		
તલ સફેદ			ચા - પત્તી રસોડાની			રસોડા માટે થાળી		
કાળા મરી (આખા)			કિચન કીંગ મસાલો			બુફે ડીશ-વાડકી		
સફેદ મરી પાવડર			અમૂલ કીમ			ઝાસ		
સાજી ફૂલ			અમૂલ બટર			ચમચી		
મેથીચો મસાલો			લીલા મસાલા			દાળ વાડકી		
કાજી(ભાત માટે)			લીલા મરચા			ભાતીયા(ભાતમાટે)		
લીલી-કાળી બ્રાક્ષ			કોથમીર			ચમચા(શાકમાટે)		
તુટી કુટી રંગીન			લીલી મેથી			પાટલા		
ટોપરૂ ખમણ			ફૂદીનો			વાસની ટોપલી(પુરી)		
ટોપરૂ (કાછલી)			મીઠો લીમડો			જાજમ(રસોડા માટે)		
રસોઇની ખાંડ			આદું			કોલસા-કેરોસીન		
સીંગતેલ (ડબ્બા)			સુરણ			બરફ		
કપાસિયા તેલ (ડબ્બા)			પાકા લીંબુ મોટા			લોટ ચાળવા ચાળણી		
તલનું તેલ			પાકા ટમેટા(દાળ માટે)			ચા ની કીટલી		
ભાત માટે ઘી			દાડમ(લાલ-ભાત માટે)			રસોડા માટે ટેબલ (મસાલા મૂકવા)		
ડીટરજન્ટ પાવડર			ભાજી-પાલખ			રસોડામાં લાઇટ-પાણી સગવડ		
સેકેલા દાળીયા			કારેલા			પાણી માટે ટેન્કર		
પૌઆ(નાયલોન)			વટાણા લીલા-ભાત માટે			તુવેરદાળ		
આરા લોટ			મીક્ષર મશીન			ઓરસીયા-વેલણ		
સુકી ટોસ બેકરી			ગેસના બાટલા			બળતણ લાકડા		
ખાંડ			ચપ્પુ-છરી			કોફી પાવડર		
ભાત			ભાત માટે ઘોતી			સોજી		
ચણાદાળ			ભાત માટે ખાટલા			બુરૂ		
પુરી નો લોટ			જુના ગાભા			કલર		
માવો (મોળો/ગબ્ચો/શેકેલો)								

નોંધ:-લીસ્ટ મુજબ તમામ સામગ્રી સાફસૂક કરીને આગળની રાત્રે રસોડા પર તૈયાર રાખવી.રસોડા ઉપર પૂરતુ કાપડ બાંધવું.લીલો મસાલો અલગથી આપેલ યાદી મુજબ લાવી દેવો.લીસ્ટની ઝેરોક્ષ કરાવીને ઉપયોગમાં લેવું.માણસો સાથે ભાડા સિવાયની લેવડદેવડ કરવી નહીં.રસોડા પર આપનો જવાબદાર માણસ અવશ્ય મૂકવો.

અન્ય જરૂરી સામગ્રી: **દાતણ**, દૂધ પાઉડર, બ્રશ, દૂધ પેસ્ટ, નાહવાના સાબુ, કપડાં ધોવાના સાબુ, કપડાં સૂકવવાની દોરી, તાળાં, લાલ પેન, નોટબુક, દવાઓ, ક્લોરીનની ટીકડીઓ, કચરાપેટી માટે ખોખા

સૂચનો: ઘરનું લાઇટ વાયરીંગ અગાઉથી ચેક કરાવી લેવું.

પાણીની વ્યવસ્થા અને સંગ્રહ માટે સાવધાન **રહેવું**.

ભયજનક જગ્યા કે વસ્તુ બાબતે સાવધાની રાખવી.

જો ભોજન વધે તો તેને આશ્રમો કે સદાવ્રતોમાં પહોંચાડવા કે જરૂરત મંદ ને આપવું.

શક્ય બને તો આમંત્રિતો માટે થોડા સમય માટેનું એક વોટ્સેપ ગ્રુપ બનાવવું

, જેમાં કંકોત્રી, ભોજનની વિગત, ઉતારાની

વિગત અન્ય જરૂરી નમ્બર, અન્ય સૂચનો આપી **શકાય**.

- પ્લાસ્ટિક ગ્લાસની જગ્યાએ માટીની કુલ્લડ / સ્ટીલની વાડકી વાપરીએ.
- મંડપમાં ધીમું સંગીત.
- આમંત્રિતો માટે સુગંધ છાંટણાં.
- જમણવારનું મેનું કાર્ડ.
- ઇકો ફ્રેન્ડલી ચોરી બનાવી શકાય. (રજકો, પૂળા, કેળનાં પાન, ઘાસ, લીંપણ)
- લગ્ન એ શાંત વાતાવરણમાં યોજાતો પ્રસંગ છે. તો તમામ બાબતે શાંતિ બનાવેલી રાખવી.
- વધુ વ્યક્તિઓ હોય, વધારે વાનગીઓ હોય, વધુ કાર્યક્રમો, વધારે ખર્ચ કર્યો હોય તો જ સારો લગ્ન પ્રસંગ થયો ગણાય એવું જરૂરી નથી.
- લગ્ન પ્રસંગની તમામ વિધિ નિહાળી શકાય તેવું આયોજન કરવું.
- ગામમાં લગ્ન માટે મોટી એક જગ્યા પસંદ કરી ઉતારા માટે, મહેમાનો માટે તંબુ બાંધી શકાય. રસોડું, ગેટ, શૌચાલય, સ્નાન, ચોરી, સ્ટેજ, પાર્કિંગ, નાની દુકાન, ફોન રીચાર્જ વ્યવસ્થા, સામાન સાચવવાની વ્યવસ્થા, સંગીત માટે અને સૂચનાઓ માટે વ્યવસ્થા, કેંડલ, ફાનસ, દેશી જમણ સાથે ની સગવડ થી લગ્ન યોજી શકાય.
- જમણવાર ની જગ્યાએ, પાણીની વ્યવસ્થાએ, બેઠક વ્યવસ્થાએ અસરકારક સ્લોગનો, સુવાક્યો, ફોટોગ્રાફ, બેનર લગાવવા.

❖ લગ્ન સમારંભમાં જનારે અનુસરવા જેવી બાબતો...

- 1.. ભારતમાં 19 કરોડ લોકો દરરોજ ભૂખ્યા સૂએ છે, એમને સાંજે ભોજન નસીબ જ નથી થતું.
- 2.. ગરીબ પરિવારની દીકરીના લગ્ન એ એના પિતાની પરસેવાની કમાણી થી થતા હોય છે એટલે વાનગી સારી નહોતી એવી ફરિયાદ કદાપિ ન કરશો, કે ન વિચારશો.
- 3.. બીજ વાવણી થી માંડી થાળીમાં વાનગી આવવા સુધી ઘણી બધી પ્રક્રિયામાં પસાર થયા બાદ ભોજન કરી શકાય છે તો એનું મહત્વ સમજો.

- 4.. અત્યારે બુકે સિસ્ટમ ના કારણે જ વધુ ભોજન બગાડ થાય છે,જે જોઈએ એ જ પીરસાવો,જેટલું જોઈએ તેટલું જ પીરસાવો.સ્વાદ ચાખવા ના આશયથી બધી જ વાનગીઓ પીરસાવીને બગાડ ન કરશો.એવું જરૂરી નથી હોતું કે બનાવેલી બધી જ વાનગીઓ બુકેમાં ખાવી,બુકે એટલે પસંદગીની વાનગી ખાવી.
5. જમણવારમાં મીઠાઈ છેલ્લે ખાવાથી પાચન શક્તિ જલદી મંદ પડતી નથી અને ખોરાક સરસ રીતે પચે છે,એવું વિજ્ઞાન કહે છે,તો આ બદલાવ જો આપણા જમણવારમાં અપનાવવામાં આવે તો તે આરોગ્ય માટે સુખદાયક છે.
6. ઘણીવાર જમણવારમાં વિરોધાભાસી વાનગીઓ હોય છે,જેમકે રસ-છાશ તો સાવધાની પૂર્વક ખાવું.
7. અગવડતા માં સગવડતા ઉભી કરવી.કોઈને તકલીફરૂપ ન બનવું,જે વ્યવસ્થા કરેલ હોય તેમાં સંતોષપૂર્વક લગ્ન પ્રસંગ માણવો.
8. આપણી વાણી,વર્તન,વ્યવહાર,પોષાક શોભનિય રાખવા.
9. બીન જરૂરી વ્યવહારો બંધ કરવા,બીડી સીગારેટ,કસૂમ્બા બંધ કરવા.
- 10.ચાંદલા માં ઓછી રકમ આપશો તો ચાલશે,પણ માંદગીના પ્રસંગે એ જ વ્યક્તિ ને મદદરૂપ બનશો.