

शैक्षणिक संदर्भ अंक १४४ (ऑक्टोबर - नोव्हेंबर २०२३)

# स्वयंपाकाच्या भांड्यांची कहाणी....

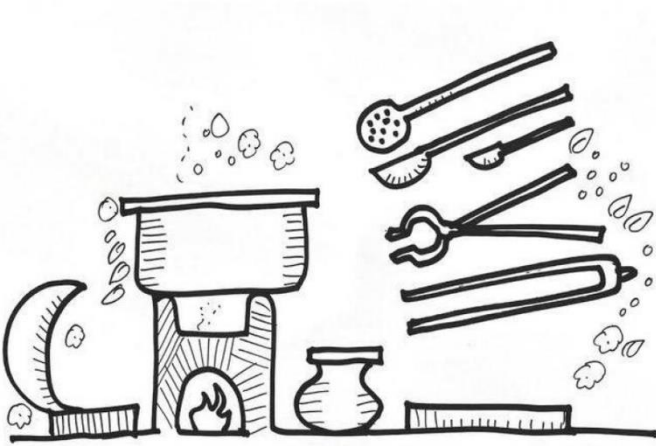
लेखक : यशश्री पुणेकर



# स्वयंपाकाच्या भांड्यांची कहाणी....

लेखक : यशश्री पुणेकर

मी लहान असताना एकदा आईबरोबर कुंडलच्या मावशीकडे गेले होते. तिच्याकडे शकुंतला नावाचं एक भांडं होतं. भांड्याला नावं असतात हे मी पहिल्यांदाच बघत होते. मला या भांड्यांच्या नावांची खूप गंमत वाटली. मी पुण्यात आल्यावर माझ्या भातुकलीच्या



भांड्यांना सुनिता, मनीषा अशी नावं ठेवली. पुढे भातुकली मागे पडली पण भांडी आणि त्यांची नावं याची सांगड मनात बसत गेली. तळण्यासाठी झारा, परतायला उलथनं - विशिष्ट पदार्थासाठी विशिष्ट गोष्टच वापरायची ही खूणगाठ

मनात बसली. तेलाचा कावळा, तुपाचा टोप, ताकाचा गंज, लोण्याचा वाडगा, परात, पातेलं, सतेलं, गुंडगं, डेचगं, कासंडी, तपेली ही वेगवेगळ्या आकाराची, धातूची आणि वेगवेगळ्या गोष्टींसाठी वापरायची भांडी ओळखता येऊ लागली. आजही कधीकधी त्यातलं एखादं नाव

मी उच्चारते, तेव्हा मुलं म्हणतात, किती जुनं मराठी बोलतेस तू..... बघा, भांडी काळाचं भान पण देतात! कोणताही पदार्थ करताना, खाताना मला नेहमी आश्चर्य वाटतं...काय विलक्षण असेल माणसाची बुद्धी! शेतात हे धान्य पिकवायचं, त्यातला खाण्यायोग्य भाग निवडायचा, त्याला भरडून, दळून, भाजून, वेगवेगळे संस्कार करून त्यात विविध गोष्टी घालून चविष्ट पदार्थ बनवायचा.... हे सगळं माणसाला कसं सुचलं असेल, याचं नवल वाटत राहतं. तसंच त्यासाठी वापरल्या जाणाऱ्या भांड्यांचंही! हा पदार्थ आधी कोणी केला असेल, त्यासाठी कोणतं भांडं वापरलं असेल असे अनेक प्रश्न मनात येतात. त्यांचा शोध घ्यायला गेले तर अतिशय रोचक माहिती मिळाली.

पदार्थांचा आणि भांड्यांचा संबंध अगदी आदिम कालापासूनचा....मानवाला भांड्यांची गरज अगदी पाषाणयुगातच पडली असावी. शिकार करून आणलेलं अन्न जमा करून ठेवण्यासाठी खोलगट दगडांचा वापर त्याने केला असावा. परिसरात मिळणाऱ्या वस्तूंचा वापर त्याने कल्पकतेने केला असेल. मोठ्या आकाराच्या पळसाच्या, सागाच्या पानांचा; पत्रावळी, द्रोण यासारखा वापर तर, केळीची पानं जेवायला घेतली असतील. त्यांचा आजही असा उपयोग केला जातो. त्यानंतर बांबूच्या कामट्या तासून त्याच्या टोपल्या विणण्याची कला अवगत झाली आणि त्याचा उपयोग अन्न ठेवायला होऊ लागला. पुढे या टोपल्यांना मातीचा लेप देऊन त्यांचा वापर केला गेला. हळूहळू भटकंती संपुष्टात आली आणि माणूस शेती करू लागला. स्थिर जीवन सुरु झालं. आता शेतात अन्न पिकत होतं त्यामुळे अन्नासाठी वणवण करण्याची गरज राहिली नाही. वेळही वाचला. त्यामुळे

खाद्यपदार्थ बनवायचे नवनवे प्रयोग घडू लागले आणि खाण्यापिण्याचे सोपस्कारही वाढू लागले. जेवण म्हणजे शेकोटीत भाजलेलं मांस न राहता विविध धान्ये, वनस्पती, फळे अन्न म्हणून वापरात येऊ लागले. त्यांच्यावर कापणे, चिरणे, शिजवणे, उकडणे, भाजणे असे संस्कार होऊ लागले. असे अन्नपदार्थ साठवण्यासाठी, शिजवण्यासाठी विविध आकाराच्या भांड्यांची आवश्यकता वाढू लागली. सुरुवातीला हाताने ओल्या मातीला आकार देऊन केलेली गाडगी मडकी, चाकाचा शोध लागल्यावर अधिक सुबक बनू लागली. ती

भाजल्यावर पक्की होतात हे लक्षात आलं. माणसाने त्यावर आपली कलाकुसर सुरु केली. रंगवून त्यावर चित्र काढलेली मडकी उत्खननात सापडली आहेत. या मातीच्या भांड्यांखेरीज दगडी, लाकडी वस्तू भांडी म्हणून वापरल्या गेल्या. भाकरीचे पीठ मळण्यासाठी लाकडाची काठवट अजूनही काही ठिकाणी वापरतात. बांबूच्या पोकळ



लाकडी काठवट

<https://www.facebook.com/RajKulkarniAIC/posts/2398687007082000/>

खोडांचा उपयोग द्रवपदार्थ साठवण्यासाठी केला गेला. कोहळा, भोपळा अशा मोठ्या फळांचे गर काढून वाळवून ते तुंबे भांड्यासारखे वापरले गेले. पुढे हत्यारांसाठी दगड शोधताना आणि अग्नीचा वापर करताना योगायोगाने तांब्याचा शोध लागला. धातू वितळणे, थंड झाल्यावर टणक होणे, त्याला मऊ करून आकार देणे या गुणधर्मांचा शोध लागला आणि ताम्रपाषण युग सुरु झालं.

भांडी बनवायला तांब्याचा सर्रास वापर सुरु झाला. दरम्यान इतर धातूंचा शोध लागला तसे तांबे आणि लोखंडाबरोबरच पितळ, कासे अशा मिश्र धातूंचा उपयोग भांडी घडवण्यासाठी होऊ लागला. धातूंचा वापर सुरु झाला तरी या काळातही मातीची भांडी



तांब्या पितळेचे मोदकपात्र

स्रोत :- विकिपीडिया

होतीच, अजूनही आहेत. खूर असलेले रंजण, झाकण असलेली भांडी, सुरई सारखी पात्र या काळात वापरात होती. त्यामुळे अशी विशिष्ट भांडी घडवणारा एक नवीन वर्ग अस्तित्वात आला. मातीची मडकी घडवणारा कुंभकार म्हणजेच कुंभार, तांब्याची भांडी करणारा तांबट, लोखंडाची भांडी घडवणारा लोहार ...अशी

वैशिष्ट्यपूर्ण भारतीय समाज रचना घडू लागली. परंपरेनुसार या वर्गांचे जातीत रूपांतर झाले. माणसाने भांडी घडवली पण त्याच भांड्यांनी समाज घडवला.

इसवी सन पूर्व पाचव्या ते सहाव्या शतकातील पाणिनी या महान व्याकरणकारांच्या ‘अष्टाध्यायी’ या ग्रंथात त्या काळी स्वयंपाकासाठी वापरात असलेल्या भांड्यांचा उल्लेख आढळतो. अन्न तयार करणे, साठवणे, पाणी साठवणे, पाणी वाहून नेणे यासाठी कोणती भांडी वापरली जात याची अगदी रोचक माहिती या ग्रंथात आहे. पात्र म्हणजे शिजवण्याचे भांडे आणि अमत्र म्हणजे साठवणुकीचे भांडे असं वर्गीकरण केलेले दिसते. शराव (कढई),

कर्पर (पसरट भांडे), मल्लिक (उभट भांडे), स्थाली(थाळी) इत्यादी भांड्यांचा उल्लेख आढळतो. भ्राष्ट्र, शूल ही भाजण्यासाठीची साधने, तर कुंभ, कलश ही शिजवण्याची भांडी. उखा हे कांडण्यासाठी तर शूर्प हे सुपासारखे साधन धान्य पाखडण्यासाठी. घट, कुंभ, उद्पात्र ही पाणी साठवण्याची भांडी तर कुसळ, कूप ही धान्य साठवण्याची भांडी. दृती आणि भस्त्रा या चामड्याच्या वस्तू पाणी वाहून नेण्यासाठी वापरत असत. याखेरीज प्रस्थ, पुट, आढक, आचित अशीही काही पात्रांची नावे दिसतात. ही सगळी भांडी माती, दगड, लाकूड आणि धातूची असत. मध्ययुगीन काळात जिल्हई असलेली काळ्या, तांबड्या, पांढऱ्या रंगाची मातीची भांडी वापरली जात. कुंड, झाकण्या, थाळी, कुलडी, हंडी, कोठी, घागर, मटका अशी भांडी तेव्हा वापरत होती. त्या त्या काळाचे वैशिष्ट्य धारण



दिल्ली येथील राष्ट्रीय संग्रहालयात ठेवलेले हडप्पन काळातील साठवणीचे भांडे  
स्रोत :-

[https://en.wikipedia.org/wiki/Pottery\\_in\\_the\\_Indian\\_subcontinent#/media/File:Storage\\_jar.\\_Mature\\_Harappan\\_period.\\_Indus\\_civilization](https://en.wikipedia.org/wiki/Pottery_in_the_Indian_subcontinent#/media/File:Storage_jar._Mature_Harappan_period._Indus_civilization)

केलेली भांडी त्या काळाचे असाधारण गुणधर्म दर्शवतात. सुरुवातीला धातूच्या भांड्यांचा वापर सार्वत्रिक नव्हता. भांड्यांचा आकार, प्रकार, पोत आणि स्वरूप तितकंसं सुबक नव्हतं कारण ही सगळी प्रक्रिया प्रयोगावस्थेत होती. आद्य ऐतिहासिक काळात विशेषतः मौर्य, गुप्त



काळापासून भांडी बनवण्याची कला प्रगत होऊ लागली. हडप्पा संस्कृतीमध्ये भांडी घडवण्याची कला अतिशय उच्च स्तरावर पोचली. या संस्कृतीचे द्योतक असलेल्या रुपेर या ठिकाणी केलेल्या उत्खननात तांबे, ब्राँझ धातूंची सुबक, सुंदर घाटदार नक्षीची भांडी, दारूचे प्याले मिळाले आहेत. या भांड्यांचे भग्नावशेष अजूनही पाकिस्तानच्या सिंध प्रांतातील संग्रहालयात बघायला मिळतात. त्यांची आकर्षक ठेवण, त्याची काचेचे तुकडे, स्फटिक, रंगीत मणी चिकटवून केलेली सजावट, कोरीव नक्षीकाम त्या काळातील कलाकुसरीचे दर्शन घडवते. धातूच्या पाठोपाठ इसवी सन पूर्व १६००-१५०० या काळात सिरीयाच्या आसपासच्या भागात सर्वप्रथम काचेचा वापर सुरू झालेला दिसतो. हडप्पा संस्कृतीतही काचेच्या बांगड्या आढळल्या पण काचेची भांडी ते वापरत की नाही याची माहिती मिळाली



काचेची भांडी

[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/a6/Gr%C3%A8s\\_chinois\\_Guimet.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/a6/Gr%C3%A8s_chinois_Guimet.jpg)

नाही. माती आणि काच यांचा भांडी बनवण्यासाठी आजही उपयोग होतो पण भांड्यांसाठी धातूंचा सर्वाधिक वापर सर्वकाळात केला गेला आहे. तांब्याच्या नंतर लोखंडाचा शोध लागला पण लोखंडाचा जास्त उपयोग हत्यार आणि यंत्र

बनवण्यासाठी झाला, भांड्यांसाठी कमीच. पण हल्ली पुन्हा शरीराची लोहाची मागणी पुरी व्हावी म्हणून लोखंडी तवा, कढई, पळी वापरावी असं सांगितलं जातंय. याउलट मध्ययुगीन काळात चांदीसारख्या मौल्यवान धातूचा खूप मोठ्या प्रमाणात वापर झाला. जीवाणू

प्रतिरोधक असल्याने चांदीच्या भांड्यांना विशेष महत्त्व आहे हे खरं...पण हा महागडा धातू सर्व सामान्यांना परवडणारा नाही. त्यामुळे रोजच्या वापरात चांदीची भांडी राजे राजवाडे आणि श्रीमंतांच्या घरातच आढळून येतात. कासे हा धातूही शीतलता देणारा आहे पण तरी त्याचा वापर फक्त काशाची वाटी बनवण्यासाठी होतो. या सर्वात तांबे आणि पितळ हे लोकप्रिय धातू ठरले आहेत. पितळेच्या वस्तूंना आतून आणि क्वचित बाहेरूनही कथलाचा लेप देऊन कल्हई करण्याची पद्धत रूढ झाली. आंबट पदार्थ पितळेच्या भांड्यात खराब होतात (त्याला कळकणे असा शब्द आहे) म्हणून ही कल्हई सोयीची ठरते. लोखंडाची भांडी जड असतात व ती गंजतातही. त्यामुळे हलक्या, कमी गंजणाऱ्या व उष्णतेची चांगली संवाहक असलेल्या अशा अॅल्युमिनियमची भांडी सर्वत्र लवकरच प्रचारात आली. शिवाय जर्मन सिल्व्हर (निकेल, तांबे व जस्त यांचा मिश्रधातू), प्युटर वा ब्रिटानिया धातू (तांबे, कथिल आणि अँटिमनी यांचा मिश्रधातू), हिंदालियम, घंटाधातू (तांबे, कथिल यांचे प्रमाण ७:२ असलेली मिश्रधातू), कासे, पांढरं पितळ (तांबे व जस्त यांचा मिश्रधातू) इ. मिश्रधातूंची भांडीही थोड्या प्रमाणात वापरली जातात. जस्तलेपित पोलादी पत्र्यांची घमेली, बादल्या, चाळण्या इ. घरगुती भांडी वापरात असून क्रोमियम, निकेल, चांदी, सोने इ. धातूंचा मुलामा दिलेली भांडीही कमीअधिक प्रमाणात वापरली जातात. पॉलिटेट्राफ्ल्युरोएथिलीन (टेफ्लॉन) नावाच्या प्लॉस्टिकवर बहुतेके रसायनांचा परिणाम होत नाही तसेच -२७०° से. ते ३८५° से. दरम्यानच्या तापमानांमध्ये याचे भौतिक गुणधर्म बदलत नाहीत. त्यामुळे स्वयंपाकाच्या भांड्यांच्या आतील बाजूवर याचे आवरण देण्यात येते. या आवरणामुळे शिजविण्यात, तळण्यात वा भाजण्यात येणारा पदार्थ भांड्याला चिकटत नाही. अशा तऱ्हेने पितळाच्या



नंतर अल्युमिनियम, हिंडालीयम (विमानाचा पत्रा) यांची भांडी वापरात आली. स्वच्छ करायला सोपी म्हणून प्रसिद्धही झाली. पण त्यानंतर विसाव्या शतकात आलेल्या स्टेनलेस स्टीलच्या भांड्यांनी मात्र स्वयंपाकघराचा कब्जा घेतला. या अगंज पोलादांच्या (स्टेनलेस स्टीलच्या) भांड्यांनी तर घरगुती भांड्यांमध्ये क्रांतीच घडवून आणली आहे. कारण सर्वसाधारण अन्नपदार्थांमुळे हे पोलाद गंजत नाही. कधीकधी अशा भांड्यांच्या तळाला तांब्याचा लेप देतात. त्यामुळे भांड्यास मिळणारी उष्णता लगेचच सर्वत्र एकसारखी पसरली जाऊन पदार्थ करपण्याची शक्यता कमी होते. आता सगळीकडे अशीच भांडी वापरली जातात. तांब्यापितळेची, एके काळी घराचं वैभव असणारी भांडी कारणपरत्वे वापरली जातात नाहीतर शोभेच्या वस्तू म्हणून सजावटीसाठी उपयोगात येतात. स्टीलच्या भांड्यांपाठोपाठ प्लास्टिकच्या चटकदार रंगांच्या वस्तूंनी स्वयंपाकघर सजू लागलं. पण अगदी टप्पर वेअरची असली तरी ती भांडी फक्त साठवणुकीच्या उपयोगाची. भारतीय स्वयंपाकात त्यांचा शिजवणे, उकडणे इत्यादी गोष्टींसाठी वापर होणे अशक्य. मग पुन्हा



स्टीलची भांडी आणि आधुनिक मातीची भांडी

<https://mitticool.com/surprising-benefits-of-earthen-cookware/>

बंजारन खाना, तंदूरसाठी, चूल स्पेशल जेवणासाठी मिट्टीकूलची (म्हणजे मातीचीच) भांडी परत फॉर्मात आली. नंतर अगदी फॅशनेबल मेल्लॅमाईन, पायरेक्स, नॉनस्टिक, कॉपर बॉटम, टेफ्लोन कोटेड भांडी आली आणि पारंपरिक स्वयंपाकघराचं आधुनिक किचन झालं. या किचनमध्ये एक शोकेस आली आणि त्यात आली नाजूक सुंदर अशी काचेची भांडी...क्रोकरी... त्यातही बोन चायना, स्टेन ग्लास, कट ग्लास, सिरॅमिक, पोर्सेलीन अशी वर्गवारी...या क्रोकरीसाठी महिलावर्ग अगदी जीव टाकतो. तस्सेच विशेष पाहुणे येणार असतील तर काचेच्या प्लेट्स, लेमन सेट, डिनर सेट बाहेर काढला जातो आणि मग त्या भांड्यांमध्ये शोभून दिसेल असाच स्वयंपाक केला जातो. काचेच्या पारदर्शक बरण्या स्वयंपाकघरात अगदी ओळीने मांडलेल्या असतात. रोमन अरेटीन, अँम्फोरा, चीनी मातीचा सट (मिठासाठी) आणि लोणच्याच्या बरण्या, सेलॉडनचे मोठाले रांजण, चहाची किटली, कपबशी, कॅसेरॉल अशा काही परदेशी भांड्यांनाही आपण आपलंसं केलं आहे. स्वयंपाक करण्याची म्हणजे अन्नपदार्थ बनवण्याची प्रक्रिया खरंतर वर्षानुवर्ष तीच, पण त्याच्यासाठी वापरात येणाऱ्या भांड्यांमध्ये किती ही विविधता! काळानुरूप, आर्थिक, सांस्कृतिक, सामाजिक दर्जाप्रमाणे भांड्यांचा वापर होताना दिसतो किंवा असंही म्हणता येईल की भांड्यांच्या वापरावरून हा दर्जा ओळखता येतो. असं असलं तरी काही काही भांड्यांना अमरत्व प्राप्त झालं आहे. स्थळानुसार आणि समाजाप्रमाणे त्या भांड्यांची नावं वेगळी असली तरी त्यांचा उपयोग आणि विशिष्ट काम हे सर्वत्र सारखंच असतं. जेवणासाठी थाळी, ताट, वाटी, पाणी पिण्यासाठी भांडं, फुलपात्र, लोटी, तांब्या ही सर्वत्र वापरली जाणारी भांडी आहेत. कढई, परात, तवा, पातेलं, डाव, पळी, झारा, उलथनं, चिमटा, कुकर, चमचे, ताटं

वाट्या, तांब्याभांडी, डबे हे भारतीय घरातले अविभाज्य घटक आहेत. मोदकपात्र, ओगराळं, विळी, किसणी, रोवळी, चाळणी अशा काही गोष्टी आपलं महत्त्व अजूनही टिकवून आहेत



**दगडी जातं**  
स्रोत : विकिपीडिया

पण भात वाढण्याची वेळणी, पाटा-वरवंटा, खल-बत्ता, उखळ मुसळ, जातं या गोष्टी तर आता संग्रहालयातच बघायला मिळतात. त्यांची जागा आता ग्राइंडर, मिक्सर, ब्लेंडर आणि फूड प्रोसेसरने घेतली आहे. आता तर इंडक्शनवर ठेवण्यासाठीची आणि मायक्रोवेव्हसाठीची खास भांडी घरात असावीच लागतात.

भारतासारख्या भौगोलिक विविधता असणाऱ्या देशात अनेकविध भाषा, प्रांत, संस्कृती, जाती, धर्माचे लोक अनेक वर्षे एकत्र राहत आहेत. तिथल्या हवामानाप्रमाणे आणि वस्तूंच्या उपलब्धतेनुसार त्यांच्या राहण्याखाण्याच्या सवयी वेगवेगळ्या आहेत. अगदी त्या त्या प्रांतात किंवा राज्यातही, प्राकृतिक भेदानुसार विविधता दिसते. फक्त महाराष्ट्राचाच विचार केला तरी विस्तीर्ण समुद्र किनारा असलेली कोकण पट्टी, पश्चिम घाट, पठारावरचा मराठवाडा, सातपुड्याच्या पायथ्याशी विदर्भ, खानदेश ...किती हे वैविध्य! या सगळ्याच ठिकाणचे पदार्थ वेगवेगळे, स्वयंपाकाच्या पद्धती निरनिराळ्या आहेत आणि म्हणूनच त्यासाठी वापरली जाणारी भांडी सुद्धा वेगवेगळी आहेत. अशा विविध प्रकारच्या

स्वयंपाकासाठी भांडीही तशीच विविध वापरली जातात. उकडण्यासाठी कुकर, मोदकपात्र, तर शिजवण्यासाठी कुकर, पातेले, कढ्या, तळण्यासाठी कढ्या झारे, तळणी, भाजण्यासाठी कढई, तवा, उलथने, दही लावण्यासाठी मातीची सुगडी अशी ही घराघरात दिसणारी भांडी. एक मोठा तीन चार पुडांचा डबा पूर्वी घरोघरी असे. अनेक पदार्थ एकाच वेळी घेऊन जाण्याची सोय त्याने होत असे. गावाला जाताना त्याचा हमखास उपयोग होई.

पुण्यात राजा केळकर संग्रहालय, झपूर्जा संग्रहालय, पौडला आणि सातारा जिल्ह्यात औंध येथे अशी वस्तूसंग्रहालये आहेत. तिथे त्याकाळी वापरल्या जाणाऱ्या इतर गोष्टींबरोबरच स्वयंपाकाच्या भांड्यांचे एक मोठे दालनच आहे. लोक ते कुतूहलाने आणि



पुण्यातील राजा केळकर संग्रहालय  
संग्रहालयातील विविध प्रकारची भांडी  
स्रोत :- <https://www.rajakelkarmuseum.org/>

कौतुकाने बघत असतात. काळाच्या ओघात नाहीसा होणारा हा ठेवा प्रदर्शनाच्या माध्यमातून आवर्जून जतन केला जात आहे. पण भांडी म्हणजे फक्त तेवढंच आहे का? पुराण काळातली भांडी आजही वस्तू संग्रहालयात का ठेवली जातात? त्या त्या काळाचा

एक पट त्या भांड्यांमधून आपल्या समोर उलगडला जातो. उत्खननात जी भांडी सापडतात त्यावरून त्यांचा काळ शोधता येतो, तेव्हाच्या स्वयंपाकाच्या पद्धतीबद्दल,

खाद्यसंस्कृतीबद्दल माहिती मिळवता येते. भांडी ही संस्कृतीचा स्रोत असतात. समाजात बदलत गेलेली परिस्थिती भांड्यांच्या बदलत गेलेल्या वापरावरून जाणून घेता येते. तुमच्याकडे कुठली भांडी वापरली जातात त्यावरून तुमचा सामाजिक स्तर ठरवला जातो. भांडी हे सामाजिक स्थान अधोरेखित करण्याचं एक साधनच आहे म्हणा ना! भांडी ही रोजच्या जगण्यातली अपरिहार्य गोष्ट आहे त्यामुळे रोजच्या बोलण्यात, भाषेत भांड्यांचा उल्लेख अनिवार्य आहे. भांड्यांवरून कितीतरी म्हणी, वाक्प्रचार प्रचलित आहेत. साहित्य, काव्य, अगदी चित्रपट गीतातही भांड्यांनी शिरकाव केला आहे. भांडी फक्त घरचीच शान असतात असं नाही तर ती भाषेलाही समृद्ध करतात. भांड्यांमध्ये फक्त धान्य, वस्तू साठवली जाते असं नाही तर त्यात वेगवेगळ्या भावनांची पण साठवण असते. भांड्यांवरचं प्रेम हा केवळ संसाराचा मोह नसतो तर तो आठवणींचा खोल डोह असतो.

संदर्भ :- भांडीगाथा, विश्रांती दिवाळी अंक २००९, श्री. विलास करंदीकर, इंटरनेटसेवा.

§

लेखक: यशश्री पुणेकर, शैक्षणिक संदर्भ गटात सहभागी.

इ-मेल : [yashashreegpunekar@gmail.com](mailto:yashashreegpunekar@gmail.com)

(कळीचे शब्द:- स्वयंपाकाची भांडी, मातीची, धातूची भांडी, स्टीलची भांडी, काचेची भांडी, देशी  
विदेशी भांडी)

## शैक्षणिक संदर्भ द्वैमासिकाविषयी

२०१८ सालापासून 'शैक्षणिक संदर्भ' या इ-अंकातील दर आठवड्याला एक लेख व दर दोन महिन्यांनी आठ लेखांचा एकत्रित एक अंक असे इमेल आणि व्हॉट्सॅपच्या माध्यमातून आपल्यापर्यंत आम्ही नियमित पोहोचवत आहोत. आम्ही करत असलेला हा प्रयास किती वाचकांना आवडतो/ उपयोगी पडतो याबद्दल आम्हाला जाणून घ्यायला आवडेल.

- आपल्याला आमचे लेख व अंक नियमित मिळतात का ?
- आपण दरमहा किती लेख वाचता ?
- त्यातील किती लेख आवडतात ?
- त्यावर आपण कधी प्रतिक्रिया, सूचना दिली आहे का ?

याबद्दल आम्हाला [sandarbh.marathi@gmail.com](mailto:sandarbh.marathi@gmail.com) या इमेलवर जरूर कळवा.

आमच्या [www.sandarbhsociety.org](http://www.sandarbhsociety.org) या वेबसाईटला जरूर भेट द्या. जुने अंक त्यावर पीडीएफ स्वरूपात उपलब्ध आहेत. वाचू शकता, डाऊनलोड करू शकता.

या उपक्रमासाठी आपली ऐच्छिक देणगी संदर्भ सोसायटीकडे खालील अकाउंटमध्ये जमा करू शकता, केल्यानंतर वरील इ-पत्त्यावर तशी मेल करा.. अधिक माहिती वेबसाइटवर उपलब्ध आहे.

इ-पेमेंट : Sandarbh Society

Account No.: 20047006634

Bank of Maharashtra, Mayur Colony, Pune

IFS Code: MAHB0000852

संपादक मंडळ, शैक्षणिक संदर्भ व विश्वस्त मंडळ, संदर्भ सोसायटी