R.N.I. MAHBIL / 2006 / 276561

G CLASSIC POWERED BY CLASSIC DOORS

ऐसा दरवाजा
तो दया भी
नही तोड सकता !

- STEEL DOORS
- LAMINATED DOORS
- MICRO COATING 6 SIDE DOORS
- FOST FOMING DOORS
- FRENCH GI DOORS
- FRP DOORS
- LAMINATION DOORS
- PVC DOOR

(बिल्डर्स, आर्किटेक्ट व कॉन्ट्रॅक्टर यांच्यासाठी विशेष सवलत)

HP पेट्रोल पंप समोर, बालिंगा - गगनबावडा रोड, कोल्हापूर | 9850691349 (Ratnagiri Contact)

गृहबांधणी,
गृहसजावट
व लाईफस्टाईल प्रॉडक्ट
विशेषांक
Price Rs. 20/-

२००६ - २०२६ · २० वर्षे · सेवा, सातत्य, सचोटी

आपल्या स्वप्नातील घराचा शोध म्हणजेच....

गृहशोध

रत्नागिरी आवृत्ती

वीस वर्षे-सेवा, सातत्य, सचोटी

अंक दरवर्षी गणेश चतुर्थीला प्रसिद्ध होतो

मोफत प्रॉपर्टी अपडेटस् | Flats, Plots, Bunglows Commercial / Resale Properties | WhatsApp "Update" to **8007 50 1900** 90219 55787, 9822 11 7675 | लगीनघाई | कारखानदार

नवनिर्मितीचा
श्रीगणेशा
अथर्वराज सोबत

ATHARVARAJ CONSTRUCTIONS PVT. LTD.

ROOPRAJ® Constructions

गुणवत्तेची खात्री आणि आपल्या कुटुंबासाठी
सुंदर भविष्याची नवी सुरुवात

WELL CONNECTED

- 2.3 km from FC Road / Deccan
- 2.8 km from Laxmi Road
- 2.5 km from Swargate
- 4.0 km from Kothrud

जयवंत अपार्टमेंट

Sinhagad Road, Pune

विश्वासाची
30+
वर्षांची परंपरा
आता पुण्यात

2BHK
Luxurious Flats

98606 84567
99231 75192
99231 75256

Pune Office - 102, Yashwant Aprt., Lane No.4, Prabhat Road, Pune - 04

Head Office - 75, Yashwant, Patrakar Colony, Kuwarbav, Ratnagiri 415639

www.atharvarajconstructions.com

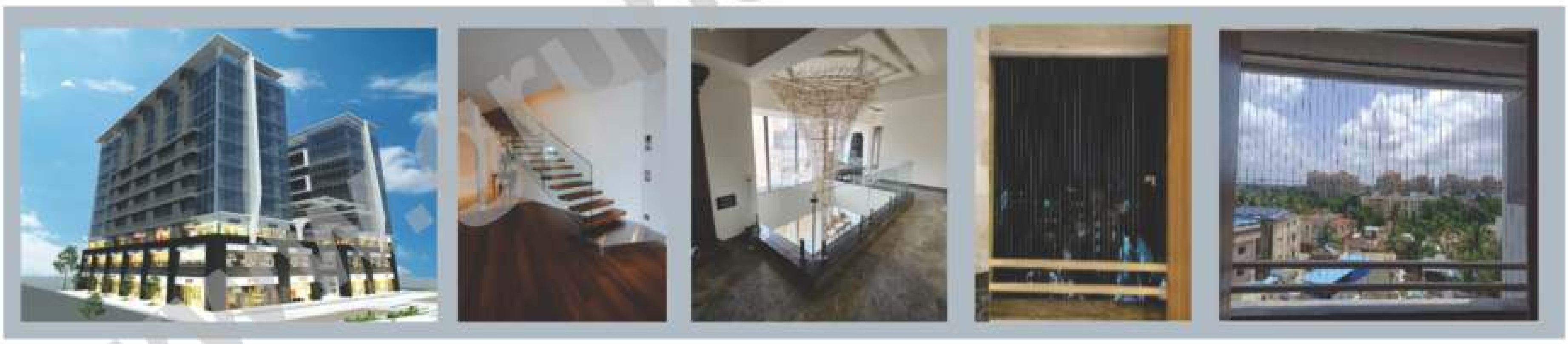
Scan To know More

www.gruhashodh.com

Worlds Trusted uPVC Windows, Doors & Prefabs in India For All Weather & All Seasons

YASHPOLY uPVC PRE-FAB CABINS
COTTAGES / SITE OFFICES / FARM HOUSES / uPVC CEILINGS

GLASS FACADE / SHOWER CUBICLES / GLASS RAILING / INVISIBLE GRILL



METALIUM : LOUVERS / CEILING SOLUTIONS

YASHPOLY
Since 1999
An ISO 9001:2015 COMPANY

SOHAM AGENCIES
For Upvc & Alluminium Windows

INFINITY WINDOWS

Showroom: Elixa Park, Shop No.: 305/306, 3 rd Floor, Old Pune-Banglore Highway, Beside Mai Hyundai, Shahupuri, Kolhapur, Maharashtra , 416001 , Ph.No. : 0231-2991699
Factory: Gat No : 356/1 B, Main Road Kagal 5 Star M.I.D.C., Kolhapur
Cell : +919371051754 / + 918275450491 / +919156711177 - Email : sohamagencies7777@gmail.com

स्वप्नांच्या
नव्या पिढीसाठी
रत्नागिरीत...
घर नव्हे,
एक सुंदर आयुष्याची
सुरूवात !
Siddhivinayak nagar
RATNAGIRI
PHASE - IV
The kingdom of blessed living
आधुनिक रचना
हिरवळीत निसर्गसाथ
पुरेशी पार्किंग व्यवस्था
मुलांसाठी खेळाचे मैदान
सुंदर लँडस्केप गार्डन
सुरक्षित आणि शांत परिसर
आकर्षक आर्किटेक्चर
सुंदर लँडस्केप आणि खुली जागा
उत्तम लाईव्हस्टाईल सुविधांसह
"आजची योग्य निवड...
उद्याच्या सुंदर आयुष्याचा पाया"
A PROJECT BY
A Constructions
Siddhivinayak
Builders & Developers
Shivaji Nagar,
S.No. 344/12/A/1/A/1/A/28, At Ratnagiri
7447457896, 9850471101, 9011086861
RERA No.
PR128002502857
MahaRERA Website
https://maharera.mahaonline.gov.in
सुखद घर | सुरक्षित कुटुंब | समृद्ध भविष्य | सिद्ध जीवन... सिद्ध विनायक नगर !

www.gruhashodh.com

P. N. LAD CONSTRUCTION

पी.एन. लाड कन्स्ट्रक्शन

ऑफिस पत्ता : बी–०१, वेदांग पॅराडाईज, थिबा पॅलेस रोड, रत्नागिरी.

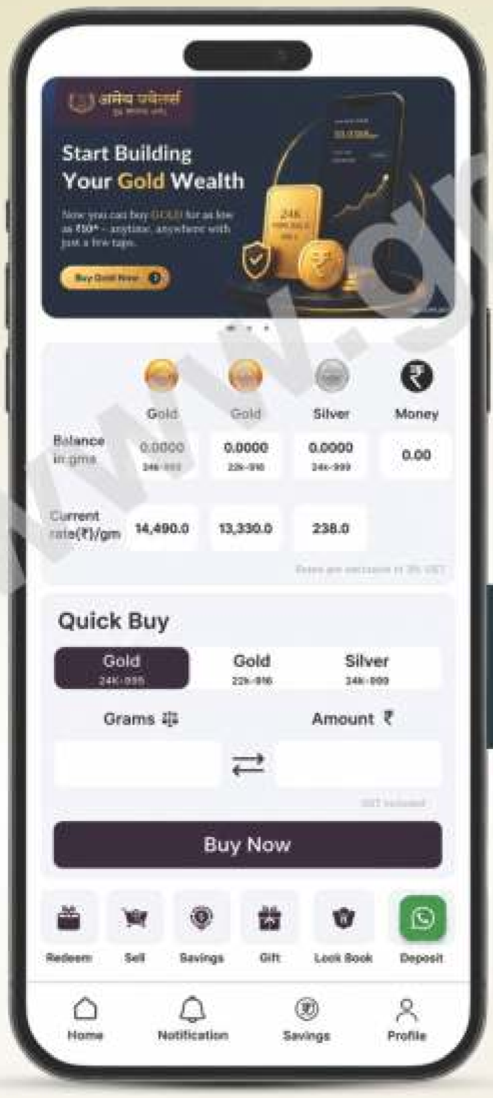
9011984200 | 9422053625

YOUR DREAM HOME IN
THE CULTURAL CITY
RATNAGIRI
नवलाई हाईटस्
1 & 2 BHK FLATS
www.gruhashodh.com
SITE : TAMBAT ALI, RATNAGIRI
PROJECT BY:
ASHTAGANDH BUILDERS
Office Address: 03, Ground Floor, Mahalaxmi Hights, k.c.jain Nagar, Maruti Mandir, Ratnagiri 415612, Website www.ashtagandhbuilders.com
7744814333 / 9822131800 / 9921813566

घर बांधताना
एक स्वप्न पूर्ण
होतं आणि

सोने घेताना त्या स्वप्नाला
समृद्धीची साथ मिळते

अमेय ज्वेलर्स
शुद्ध सोन्याचा आनंद



आता अगदी शंभर रुपये पासून
घरबसल्या सोने खरेदी करा.

अमेय ज्वेलर्स

Digital Gold App

1. QR Code Scan करा व Play Store आणि App Store वरून App Install करा.
2. सर्व Notification Allow करा.
3. Mobile No. Enter करा व Generate OTP वर Click करा.
4. OTP Enter करा व Submit करा.
5. नवीन PIN तयार करा.
6. Sign Up करण्यासाठी Personal Details टाका.
7. Box मध्ये Tick करून Terms & Conditions Accept करा.

GET IT ON Google Play
Download on the App Store

अधिक माहितीसाठी कॉल करा - 9767030002

सिल्वर प्लाझा, धनजी नाका, रत्नागिरी ४१५६१२.

Concept, Design & Marketed By Nandai Digital Marketing 7020370486

www.gruhashodh.com

गृहशोध

वर्ष 20 वे | अंक नववा | सप्टेंबर 2026 | मुल्य रू.10/- | वार्षिक वर्गणी रू.60/-

संपादकीय...

गृहशोधची वीस वर्षे
सेवा सातत्य सचोटी

'गृहशोध मध्ये सर्व माहिती पाहूनच आम्ही घर घेतले'... 'आमच्या घराच्या शोधामध्ये गृहशोधचा मोठा वाटा आहे'... अशा असंख्य समाधानी वाचक आणि प्रॉपर्टी ग्राहकांकडून मिळणाऱ्या या प्रतिक्रिया आमच्यासाठी नेहमीच प्रेरणादायी ठरतात.

गेल्या दोन दशकांपासून हीच प्रेरणा आमच्या कार्याचा खरा आधार आहे. वाचक, हितचिंतक आणि जाहिरातदार यांच्या अखंड विश्वास, सहकार्य आणि प्रेमाच्या बळावरच 'गृहशोध'ने आपल्या वाटचालीची दोन दशके पूर्ण केली आहेत.

सन २००५-२००६ मध्ये दालन प्रदर्शनाच्या निमीत्ताने गृहशोध कोल्हापूरचा पहिला अंक प्रदर्शीत झाला. दरवर्षी गुढीपाडवा, गणेशोत्सव व दीपावली या शुभप्रसंगी करवीर वासीयांच्या सेवेत आम्ही नवनवीन प्रोजेक्ट व उत्पादनांच्या माहितीसहित गृहशोध विशेषांक सादर केले आहेत. त्याचसोबत गेल्या २० वर्षापासून प्रत्येक दालन प्रदर्शनाच्या निमित्ताने आम्ही सातत्याने गृहशोध प्रदर्शन विशेषांक प्रकाशित करत आलो आहोत.

घर शोधणाऱ्या प्रत्येक व्यक्तीला योग्य मार्गदर्शन आणि विश्वासार्ह माहिती देण्याच्या ध्येयाने 'गृहशोध'ने सुरू केलेली ही यात्रा आज नव्या उंचीवर पोहोचली आहे. आज या महत्त्वाच्या टप्प्यावर उभे राहून 'गृहशोध परिवार' आपल्या सर्व वाचकांचे, हितचिंतकांचे व जाहिरातदारांचे मनःपूर्वक आभार मानतो. आपल्या सततच्या विश्वासामुळेच आम्हाला पुढे जाण्याची प्रेरणा मिळते.

- गृहशोध परिवार

अनुक्रमणिका

रिअल इस्टेट : आर्थिक प्रगतीचा आधारस्तंभ १

भविष्यातील रत्नागिरी २

SALARY = HOME LOAN २

रत्नागिरी जिल्ह्यातील Redevelopment ३

भारताचा आर्थिक विकास आणि बांधकाम क्षेत्राचे वाढते योगदान ४

गृहशोध २० वर्षाची वाटचाल ५

पुढील ५ वर्षातील रत्नागिरी ६

जागा ते वास्तू आणि वास्तू ते आठवण ७

लिफ्ट खरेदी करताना घ्यावयाची काळजी ८

कोकणी खाद्यसंस्कृती १०

वारसा वास्तूंचे संवर्धन आणि समकालीन वास्तुकलेचा संवाद १५

जाहिरात व वर्गणीकरिता संपर्क

PS MEDIA

कोल्हापूर
रोहीणी अपार्टमेंट, 9 वी गल्ली, राजारामपुरी,
कोल्हापूर. 9822117675, 9021955787
www.gruhashodh.com
gruhashodh@gmail.com

पुणे
6 गणेशप्रसाद-सी, सणस हायस्कुल जवळ,
धायरी फाटा, सिंहगड रोड, पुणे-411041
मोबा : 9423194139, 8888880748
नाशिक : मोबा. : 9420891199

रिअल इस्टेट : आर्थिक प्रगतीचा आधारस्तंभ

नमस्कार आणि सस्नेह जय महाराष्ट्र!

क्रेडाईच्या या महत्त्वाच्या मंचावरून अध्यक्ष म्हणून आपल्या सर्वांशी संवाद साधताना मला अत्यंत अभिमान आणि आनंद होत आहे. आज आपला रिअल इस्टेट उद्योग एका अत्यंत महत्त्वाच्या वळणावर उभा आहे. आपल्यासाठी बांधकाम व्यवसाय हा केवळ सिमेंट आणि विटांची उभारणी नाही, तर तो देशातील करोडो नागरिकांची स्वप्ने साकार करण्याचा आणि राष्ट्राच्या आर्थिक प्रगतीला गती देण्याचा मजबूत आधारस्तंभ आहे.

आव्हाने आणि नव्या संधी

गेल्या काही वर्षांत आपल्या उद्योगाने अनेक चढ-उतार पाहिले. परंतु, या प्रत्येक आव्हानाचा सामना आपण धैर्याने आणि नवनवीन तंत्रज्ञानाचा स्वीकार करून केला आहे. आजचा ग्राहक अधिक जागरूक झाला असून त्याच्या गरजा बदलल्या आहेत. या बदलत्या काळात 'विश्वासार्हता' आणि 'वेळेवर ताबा' हीच आपल्या क्रेडाईची सर्वात मोठी ओळख असली पाहिजे.

आपल्या कामाचे मुख्य चार स्तंभ :

* **शाश्वत विकास (Sustainable Development) :**

पर्यावरणपूरक **(Green Building)** संकल्पनेला प्राधान्य देऊन भविष्यातील प्रदूषणमुक्त शहरांची उभारणी करणे.

* **परवडणारी घरे (Affordable Housing) :**

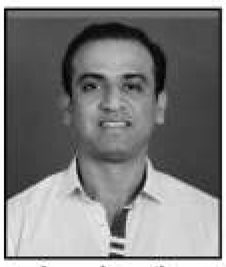
प्रत्येक सामान्य कुटुंबाचे स्वतःच्या हक्काच्या घराचे स्वप्न पूर्ण व्हावे, यासाठी नावीन्यपूर्ण योजना आखणे.

* **आधुनिक तंत्रज्ञान (Innovation & Tech) :**

प्री-कास्ट आणि स्मार्ट कन्स्ट्रक्शन तंत्रज्ञानाचा वापर करून बांधकामाची गुणवत्ता आणि गती वाढवणे.

* **पारदर्शकता (Transparency) :**

रेरा **(RERA)** च्या नियमांचे तंतोतंत पालन करत ग्राहकांसोबतचे नाते अधिक दृढ करणे.



महेश सुरेश गुंदेचा
अध्यक्ष क्रेडाई, रत्नागिरी

भविष्याची दिशा

मित्रांनो, देशात आणि राज्यात आज पायाभूत सुविधांचा **(Infrastructure)** अभूतपूर्व विस्तार होत आहे. नवीन महामार्ग, मेट्रो जाळे आणि विमानतळांमुळे रिअल इस्टेट क्षेत्रासाठी नव्या संधी निर्माण झाल्या आहेत. या संधींचा फायदा घेत असताना व्यावसायिक नैतिकतेचे जतन करणे ही आपली सामूहिक जबाबदारी आहे.

क्रेडाई ही केवळ एक संघटना नसून ते एक विचारांचे कुटुंब आहे. आपण सर्वांनी एकत्र येऊन, परस्पर सहकार्याने बांधकाम क्षेत्राला एका नव्या उंचीवर नेऊया आणि समृद्ध भारताच्या उभारणीत मोलाचे योगदान देऊया.

धन्यवाद ! जय हिंद ! जय महाराष्ट्र !

भविष्यातील रत्नागिरी

श्री. नित्यानंद भुते
माजी अध्यक्ष,
क्रेडाई रत्नागिरी

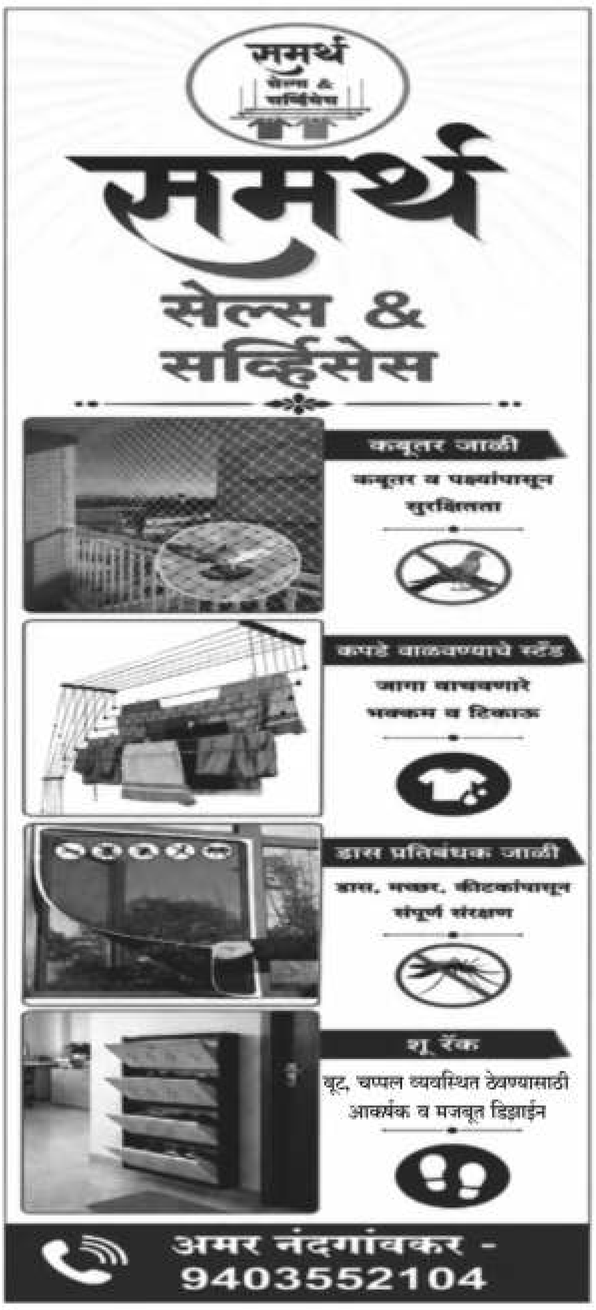
रत्नागिरी म्हणजे निसर्गसौंदर्य, समुद्र, सह्याद्री, आंबा, काजू आणि सांस्कृतिक वारसा यांचा सुंदर संगम आहे. अथांग समुद्रकिनारे, समृद्ध निसर्ग आणि सांस्कृतिक वारसा लाभलेला रत्नागिरी जिल्हा आता एका ऐतिहासिक वळणावर उभा आहे. पारंपरिक ओळखीच्या पलीकडे जाऊन, आधुनिक पायाभूत सुविधा, डिजिटल प्रशासन आणि आंतरराष्ट्रीय दर्जाच्या पर्यटनाच्या बळावर भविष्यातील 'स्मार्ट आणि समृद्ध रत्नागिरी' आकारास येत आहे. हे शहर केवळ पर्यटनाचे केंद्र न राहता, कोकणातील आर्थिक आणि प्रशासकीय विकासाचे एक महत्त्वाचे केंद्र बनत आहे. भविष्यातील रत्नागिरीची कल्पना करताना विकास आणि पर्यावरण यांचा समतोल साधला गेला पाहिजे. शहराचा विस्तार नियोजनबद्ध पद्धतीने झाला, तर वाढती लोकसंख्या, वाहतूक, निवास, रोजगार आणि नागरी सुविधांच्या गरजा अधिक प्रभावीपणे पूर्ण करता येतील. रत्नागिरीच्या विकासात आधुनिक रस्ते, सक्षम सार्वजनिक वाहतूक, पार्किंग व्यवस्था, पाणीपुरवठा, सांडपाणी व्यवस्थापन, घनकचरा व्यवस्थापन आणि डिजिटल नागरी सेवा यांना महत्त्व द्यावे लागेल. शहरातील प्रत्येक नागरिकाला दर्जेदार सुविधा सहज उपलब्ध होणे हीच आधुनिक शहराची खरी ओळख असेल. रत्नागिरीच्या विकासातील सर्वात मोठा अडथळा अंतराचा होता, जो आता वेगाने दूर होत आहे. पनवेल ते रत्नागिरी महामार्गाचे चारपदरीकरण पूर्णत्वाकडे जात असल्यामुळे मुंबई-ठाणे परिसरातून रत्नागिरीत पोहोचण्यासाठी लागणारा वेळ अवघ्या ४ ते ५ तासांवर येणार आहे. या जलद कनेक्टिव्हिटीमुळे केवळ प्रवाशांची सोय होणार नाही, तर स्थानिक आंबा व्यवसाय, मत्स्यव्यवसाय आणि औद्योगिक उत्पादनांच्या वाहतुकीला मोठी गती मिळणार आहे. रत्नागिरी विमानतळाचा विकास, महामार्ग आणि रेल्वे कनेक्टिव्हिटीमध्ये होणारी सुधारणा यामुळे शहरासाठी नवीन आर्थिक संधी निर्माण होऊ शकतात. स्थानिक युवकांना रोजगारासाठी शहराबाहेर जावे लागू नये, यासाठी स्थानिक पातळीवर उद्योग आणि कौशल्यविकासाला प्रोत्साहन देण्याचे काम पालकमंत्री श्री. उदयजी सामंत साहेब करत आहेत.

भविष्यातील रत्नागिरीचे समुद्रकिनारे, डोंगर, झाडे आणि नद्या ही रत्नागिरीची खरी संपत्ती आहे. त्यामुळे प्रत्येक विकासकामात पर्यावरणपूरक दृष्टिकोन असणे आवश्यक आहे. शहराच्या प्रशासकीय रचनेतही आमूलाग्र बदल घडवून आणले जात आहेत. जिल्हाधिकारी कार्यालय आणि नगरपालिकेचे कामकाज पूर्णपणे आधुनिक आणि ऑनलाइन स्वरूपात परिवर्तित होत आहे. नागरिकांना आणि व्यावसायिकांना शासकीय परवानग्या, दाखले आणि इतर सेवा आता डिजिटल प्रणालीद्वारे पारदर्शक व जलद गतीने मिळत आहेत. प्रशासकीय यंत्रणेतील या सुसूत्रीकरणामुळे नागरिकांचा वेळ वाचत असून, गुंतवणुकीसाठी अनुकूल वातावरण तयार होत आहे. पर्यटन हा रत्नागिरीच्या अर्थव्यवस्थेशी जोडलेला अत्यंत महत्त्वाचा घटक आहे. भविष्यातील पर्यटनाचा विचार करता अनेक महत्त्वाकांक्षी प्रकल्प राबवले जात आहेत. राज्याचे पालकमंत्री आणि पर्यटन विभागाच्या पुढाकाराने प्रसिद्ध तीर्थक्षेत्र गणपतीपुळे परिसराचा सर्वांगीण कायापालट करण्यासाठी विशेष प्लॅन अमलात आणला जाणार आहे. बॅकवॉटर आणि समुद्रकिनाऱ्यांवर हाऊस बोट सेवा आणि विविध अॅडव्हेंचर वॉटर स्पोर्ट्स सुरू करून पर्यटकांना नवे आकर्षण उपलब्ध करून दिले जात आहे. रत्नागिरीमध्ये एक मोठे प्राणिसंग्रहालय उभारले जात असून, यामुळे निसर्गप्रेमी आणि विशेषतः बालवर्गासाठी हे एक मोठे शैक्षणिक व पर्यटन केंद्र ठरेल. रत्नागिरीतील या चौफेर विस्तारामुळे स्थानिक तरुण वर्गाला रोजगाराच्या रोज नव्या संधी उपलब्ध होत आहेत. हॉटेल व्यवसाय, रिअल इस्टेट, ट्रॅव्हल्स आणि स्थानिक हस्तकलेला या बदलांचा थेट फायदा मिळत असून, रोजगारासाठी होणारे स्थलांतर रोखण्यास मदत होणार आहे. पर्यावरणाचा समतोल राखून साधला जाणारा हा आधुनिक विकास भविष्यातील रत्नागिरीला महाराष्ट्रातील एक प्रमुख, प्रगत आणि राहण्यायोग्य शहर म्हणून ओळख मिळवून देईल. रत्नागिरीला कोकणातील एक आदर्श, सुंदर, शाश्वत आणि विकसित शहर बनविणे ही केवळ कल्पना नाही, तर सामूहिक इच्छाशक्तीने साध्य होऊ शकणारी दिशा आहे. रत्नागिरीचे भविष्य उज्ज्वल आहे. आता त्या भविष्याला योग्य दिशा देण्याची जबाबदारी आपली आहे. रत्नागिरी म्हटलं की सर्वप्रथम पर्यटन डोळ्यांसमोर येते. मात्र रत्नागिरीची ओळख आता केवळ पर्यटनापुरती राहिलेली नाही. शिक्षणाच्या बाबतीतही शहराने चांगली मजल मारली आहे. मेडिकल कॉलेज, फार्मसी कॉलेज, तसेच आर्ट्स, कॉमर्स आणि सायन्सची महाविद्यालये शहरात आहेत. त्यामुळे स्थानिक विद्यार्थ्यांना विविध अभ्यासक्रमांसाठी चांगल्या संधी उपलब्ध होत आहेत. आपल्या आवडीनुसार वेगवेगळ्या क्षेत्रात शिक्षण घेण्याची चांगली संधी इथे उपलब्ध झाली आहे. रत्नागिरी शहराच्या आसपास शीळ, पानवल धरण आणि हर्चेरी अशी काही प्रमुख धरणे आहेत. त्यामुळे शहराला पाण्याचा चांगला आधार आहे आणि या धरणांमुळे पाण्याची उपलब्धताही चांगली आहे. त्यामुळे पाण्याच्या बाबतीतही शहराला मोठा आधार मिळतो. पाण्याची मोठी अडचण सहसा जाणवत नाही. तसेच वाहतुकीच्या बाबतीत पाहिलं तर रत्नागिरी हळूहळू आणखी पुढे जात आहे. विमानतळाची सुविधा सुरू होत आहे, रेल्वे स्टेशन आहे आणि नियमित ट्रेनची सोय आहे. रस्त्यानेही बस आणि इतर वाहनांची चांगली ये-जा सुरू असते. म्हणजे विमानतळ, रेल्वे आणि रस्ते अशा तिन्ही मार्गांनी रत्नागिरी जोडलेलं आहे. प्रशासकीय सुविधांकडे पाहिलं तरी रत्नागिरीत गेल्या काही काळात चांगली कामं झाली आहेत. जिल्हाधिकारी कार्यालय, नगरपालिका, जिल्हा परिषद आणि पोलीस मुख्यालय यांसारख्या महत्त्वाच्या प्रशासकीय इमारती उभारल्या गेल्या आहेत. प्रशासनात ऑनलाइन सेवा आणि डिजिटल पद्धतींचा वापरही वाढत आहे. यामुळे नागरिकांना अनेक सेवा अधिक सहजपणे मिळू लागल्या आहेत. कोकणातील इतर शहरांच्या तुलनेत रत्नागिरीमध्ये टाउन प्लॅनिंग चांगल्या पद्धतीने झालेलं दिसत आहे. शहरातील अनेक रस्ते रुंद, स्वच्छ आणि व्यवस्थित आहेत. कोकणातील नियोजनबद्ध आणि सुस्थितीत विकसित झालेल्या शहरांमध्ये रत्नागिरीचा उल्लेख करता येईल. शहरातील रस्ते आणि इतर पायाभूत सुविधांच्या कामांवरही मोठ्या प्रमाणात भर दिला जात आहे. पर्यटनाबरोबरच शिक्षण, पाणी, वाहतूक, प्रशासन आणि पायाभूत सुविधा या सर्वच बाजूंनी रत्नागिरीचा विकास होत असल्याचे चित्र दिसते. त्यामुळे रत्नागिरी हे फक्त फिरण्यासाठीच नाही, तर राहण्यासाठी आणि भविष्यात पुढे जाण्यासाठीही चांगलं शहर बनत आहे.

SALARY = HOME LOAN

SALARY	HOME LOAN	EMI, 20 YRS. @7.5%
10,000 PM	6,00,000	4,900 PM
20,000 PM	12,00,000	9,700 PM
30,000 PM	18,00,000	14,500 PM
40,000 PM	24,00,000	19,300 PM
50,000 PM	30,00,000	24,200 PM
60,000 PM	36,00,000	29,000 PM
70,000 PM	42,00,000	33,800 PM
80,000 PM	48,00,000	38,700 PM
90,000 PM	54,00,000	43,500 PM
1,00,000 PM	60,00,000	48,300 PM

Note:
Your Home loan eligibility usually depends on your income, EMIs, and credit score. But on average, banks offer up to 60-70 times your monthly salary as a home loan.



रत्नागिरी जिल्ह्यातील Redevelopment

Mr. Rajesh Shetye
MD, Atharvaraj
Constructions Pvt. Ltd.
RH, Konkan Region,
Saturaday Club Global Trust
Ex. President, Credai,
Ratnagiri.
9860684567 / 7507691257

महाराष्ट्र राज्यातील कोकण किनारपट्टीवरील रत्नागिरी जिल्हाहा आपल्या अथांग समुद्रकिनाऱ्यांसाठी, ऐतिहासिक किल्ल्यांसाठी, हापूस आंब्यासाठी आणि समृद्ध सांस्कृतिकपणासाठी जगप्रसिद्ध आहे. परंतु, गेल्या काही वर्षांत बदलत्या शहरीकरणामुळे रत्नागिरीचे रूप झपाट्याने बदलत आहे. सध्याच्या काळात रत्नागिरी जिल्ह्यातील जुन्या इमारती, व्यावसायिक संकुले Redevelopment करण्याची एक मोठी संधी निर्माण झाली आहे. वाढती लोकसंख्या, पर्यटनाचा विकास आणि आधुनिक जीवनशैलीची गरज यांमुळे रत्नागिरी जिल्हात रिअल इस्टेट आणि Redevelopment क्षेत्रात गुंतवणुकीचे आणि विकासाचे नवे मार्ग खुले झाले आहेत.

१. रत्नागिरीत जिल्ह्यात Redevelopment ची गरज का निर्माण झाली?

रत्नागिरी जिल्ह्यात प्रामुख्याने रत्नागिरी शहर, चिपळूण, खेड, राजापूर आणि गुहागर यांसारख्या शहरी व निमशहरी भागांमध्ये अनेक इमारती ३० ते ४० वर्षांपेक्षा जुन्या झाल्या आहेत. कोकणातील दमट आणि पावसाळी वातावरणामुळे येथील बांधकामांची झीज वेगाने होते.

समुद्रकिनाऱ्यालगतच्या हवेतील क्षारांमुळे जुन्या सिमेंट-काँक्रिटच्या इमारती कमकुवत झाल्या आहेत. दरवर्षी होणाऱ्या मुसळधार पावसामुळे जुन्या इमारतींना गळती लागणे, प्लास्टर पडणे अशा समस्या उद्भवतात. जुन्या इमारतींमध्ये पार्किंग, लिफ्ट, अग्निशामक यंत्रणा आणि पुरेशी मोकळी जागा यांसारख्या आधुनिक सुविधा उपलब्ध नाहीत. नोकरी, व्यवसाय आणि शिक्षणासाठी ग्रामीण भागातून शहरांकडे येणाऱ्या लोकांचे प्रमाण वाढले आहे.

२. Redevelopment साठी उपलब्ध असलेल्या प्रमुख संधी

Residential Redevelopment

रत्नागिरी आणि चिपळूण शहराच्या मध्यवर्ती भागात अनेक जुन्या गृहनिर्माण सोसायट्या (Housing Societies) आहेत. शासनाच्या नवीन नियमांनुसार, या सोसायट्यांना जादा चटईक्षेत्र निर्देशांक (FSI) उपलब्ध होऊ शकतो. त्यामुळे जुन्या रहिवाशांना मोठ्या आकाराची नवीन घरे मिळतील आणि विकासकांना (Developers) नवीन सदनिका विकून नफा कमावता येईल.

Commercial Redevelopment

रत्नागिरीतील जुन्या बाजारपेठा जसे की मारुती मंदिर परिसर, लक्ष्मी चौक किंवा चिपळूणमधील मुख्य बाजारपेठ या भागातील जुन्या दुकानांचा आणि गाळ्यांचा पुनर्विकास करून आधुनिक मॉल, मल्टिप्लेक्स आणि सुसज्ज व्यावसायिक संकुले उभारता येणे शक्य आहे. यामुळे स्थानिक व्यापाराला मोठी चालना मिळेल.

Tourism & Hospitality

कोकणात पर्यटनाचा दर्जा उंचावण्यासाठी जुनी रिसॉर्ट्स, होमस्टे आणि लॉजेस यांचा पुनर्विकास करणे गरजेचे आहे. पर्यटकांना आकर्षित करण्यासाठी जुन्या जागांचा कायापालट करून तेथे आधुनिक सोयी-सुविधांनी युक्त हॉटेल्स उभारण्याची मोठी संधी उपलब्ध आहे.

३. शासकीय धोरणे आणि सवलतींचा फायदा

महाराष्ट्र शासनाने कोकणच्या विकासासाठी आणि विशेषतः पर्यटनाला गती देण्यासाठी अनेक महत्त्वपूर्ण निर्णय घेतले आहेत :

वाढीव FSI : पुनर्विकास प्रकल्पांसाठी शासनाने चटईक्षेत्र निर्देशांकात (FSI) वाढ केली आहे, ज्यामुळे इमारतींची उंची आणि जागा वाढवणे शक्य झाले आहे.

Self-Redevelopment : जर सोसायट्यांनी स्वतः पुढाकार घेऊन पुनर्विकास केला, तर त्यांना बँकेकडून कमी व्याजात कर्ज आणि विविध करांमध्ये सवलत मिळते.

MahaRERA कायदामुळे सुरक्षितता : महारेराच्या नियमांमुळे ग्राहकांची आणि विकासकांची फसवणूक थांबली असून प्रकल्पांना कायदेशीर संरक्षण मिळाले आहे.

४. Redevelopment अर्थकारण आणि गुंतवणूकदारांना फायदा

रत्नागिरी जिल्ह्यातील रिअल इस्टेट मार्केटमध्ये गुंतवणूक करणे आता अधिक फायदेशीर ठरत आहे.

गुंतवणुकीवर चांगला परतावा (ROI) : रत्नागिरीत जमिनीचे दर आणि घरांच्या किमती सातत्याने वाढत आहेत. पुनर्विकासामुळे मालमत्तेचे मूल्य एका रात्रीत वाढते.

रोजगार निर्मिती : बांधकाम क्षेत्र वाढल्यामुळे स्थानिक मजूर, इंजिनिअर्स, आर्किटेक्ट्स आणि पुरवठादारांना मोठ्या प्रमाणावर रोजगार उपलब्ध होत आहे.

भाड्याचे उत्पन्न : मुंबई-पुण्यातील अनेक लोक रत्नागिरीत सेकंड होम किंवा गुंतवणुकीसाठी घरे शोधत आहेत, ज्यामुळे चांगल्या भाड्याचे उत्पन्न मिळू शकते.

५. भविष्यकालीन पायाभूत सुविधा आणि रत्नागिरीचा कायापालट

रत्नागिरी कायापालट केवळ इमारतींपुरता मर्यादित नाही, तर पायाभूत सुविधांचा विकासही वेगाने होत आहे :

मुंबई-गोवा महामार्ग : या महामार्गाच्या चौपदरीकरणामुळे कनेक्टिव्हिटी प्रचंड वाढली आहे.

कोकण रेल्वेचे आधुनिकीकरण : रेल्वे स्थानकांचा पुनर्विकास आणि दुपदरीकरणामुळे वाहतूक सुलभ झाली आहे.

रत्नागिरी विमानतळ : व्यावसायिक विमानसेवा लवकरच पूर्ण क्षमतेने सुरू होणार असल्याने उद्योग आणि पर्यटनाला नवे पंख मिळतील.

६. रत्नागिरी – कोल्हापूर महामार्ग

मिऱ्या नागपूर महामार्गावरील रत्नागिरी कोल्हापूर हा महामार्ग कोकणच्या व्यापारी उलाढालीच्या दृष्टीने अतिशय महत्त्वाच्या महामार्गाचे अंतर मिर्या नागपूर महामार्गामुळे चार तासाहून दोन तासापेक्षा पण कमी अंतर होणार आहे कोल्हापूर रत्नागिरीला कनेक्ट करणारा आंबा घाट आता चौपदरी झाला असून त्यावर एकूण तीन बोगदे आता तयार होत आहेत आणि आंबा हे टुरिझमच्या दृष्टीने अतिशय जलद गतीने आकार घेत आहे रत्नागिरी आंबा हे अंतर आता आपण ५० मिनिटात जाऊ शकतो.

महाराष्ट्रातील रत्नागिरी जिल्हा सध्या Redevelopment च्या एका महत्त्वाच्या टप्प्यावर उभा आहे. जुन्या वास्तूंचा आणि इमारतींचा कायापालट करून आधुनिक, सुरक्षित आणि सुंदर रत्नागिरी घडवण्याची हीच योग्य वेळ आहे. स्थानिक घरमालक, व्यावसायिक, विकासक आणि गुंतवणूकदार या सर्वांसाठीच ही एक सुवर्णसंधी आहे. योग्य नियोजन, शासकीय नियमांचे पालन आणि आधुनिक तंत्रज्ञानाचा वापर केल्यास रत्नागिरी हे केवळ पर्यटनाचेच नव्हे, तर आधुनिक राहणीमानाचे एक उत्तम केंद्र बन शकते.

भावा भाड़े भरण्यापेक्षा EMI भरून स्वत:चा हक्काचा फ्लॅट घे ना।

- अहो आता बबलूचे दोनाचे चार हात होत आहेत मग फ्लॅट १ चा २ BHK नको का व्हायला?
- बाबा मला अभ्यासाला एक स्वतंत्र खोली हवी बुवा!
- डॉक्टर साहेब हे क्लिनिक आता छोटे होतय हो तुम्हाला!
- आपण राहतोय तालुका ठिकाणी पण पुढे मुलांचे शिक्षण , नोकरी या करीता **रत्नागिरीत** एक फ्लॅट घेउया का?
- करिअर साठी परदेशात राहतोय पण **रत्नागिरीत** आपले घर तर हवेच हवे!
- **भगवती देवी** च्या दर्शनाला तर नेहमी जातोयच मग तिथे एक फ्लॅट हवाच!
- हिथे उद्योग वाढवायचा तर MIDC मध्ये एक कारखाना आणि **रत्नागिरीत** घर पहिजेच!

घर घेण्या साठी कारणे अनेक पण घर शोधण्यासाठी उत्तर मात्र एकच --- गृहशोध .

आपणास किंवा आपले मित्र नातेवाइक यांना हक्काचे घर मिळावे म्हणून आम्ही आपल्याला **रत्नागिरीतील** शेकडो गृह / व्यावसाईक प्रकल्पांची माहिती एकत्रित प्रकाशित केली आहे.
आपल्या मित्र नातेवाईक यांना त्यांचे हक्काचे घर मिळावे या करीता ही माहिती आपल्या सर्व ग्रुप व कॉन्टेक्टस वर सेंड करा ही विनंती.

गृहशोध

भारताचा आर्थिक विकास आणि बांधकाम क्षेत्राचे वाढते योगदान

श्री. महेंद्र खे. जैन

रत्नागिरी

अठराव्या आणि एकोणिसाव्या शतकात जगभरातील खाजगी क्षेत्र हे सरकारी हस्तक्षेपापासून पूर्णपणे मुक्त होते. या काळातील खाजगी उद्योग प्रामुख्याने वैयक्तिक मालकी किंवा भागीदारीच्या स्वरूपात चालवले जात असत. भारतातही ब्रिटीश शासनाने अनेक अडचणी निर्माण केल्या, तरीही भारतीय खाजगी उद्योगांची वेगाने प्रगती झाली आणि त्यांनी मोठा नफा कमावला. हा असा काळ होता जेव्हा उद्योग क्षेत्रात सरकारी गुंतवणूक अजिबात नव्हती. या पार्श्वभूमीवर, प्रस्तुत शोधनिबंधात आम्ही स्वातंत्र्योत्तर काळातील उद्योगधंद्यांमध्ये सरकारी गुंतवणुकीची गरज का भासली, या कारणांचा शोध घेण्याचा प्रयत्न केला आहे. पहिल्या महायुद्धाच्या सुरुवातीला भारतीय अर्थव्यवस्थेच्या खाजगी कॉर्पोरेट क्षेत्रावर युरोपीय एजन्सी हाऊसेसचे एकछत्री वर्चस्व होते. मात्र, दुसऱ्या महायुद्धाच्या समाप्तीपर्यंत हे वर्चस्व संपुष्टात आले. दोन्ही महायुद्धांच्या दरम्यानच्या काळात वेगाने प्रगती करणाऱ्या भारतीय उद्योजकांनी, भारतातून निघून जाणाऱ्या ब्रिटीशांचे उद्योग व व्यवसाय स्वतःच्या ताब्यात घेण्याइतपत यश मिळवले होते.

भारतातील बांधकाम क्षेत्र हे देशाच्या आर्थिक विकासाचा एक मुख्य दर्शक आहे, कारण ते इतर अनेक संलग्न क्षेत्रांमध्ये गुंतवणुकीच्या मोठ्या संधी निर्माण करते. सध्याच्या आर्थिक वर्षात (२०२५-२६), बांधकाम उद्योगाने भारताच्या राष्ट्रीय सकल देशांतर्गत उत्पादनात (GDP) सुमारे ८% ते ९% चा मोठा वाटा उचलला आहे. केंद्र सरकारने केवळ पायाभूत सुविधांच्या (Infrastructure) विकासासाठी अर्थसंकल्पात तब्बल ११.२१ लाख कोटी रुपयांची (सुमारे १२८ अब्ज अमेरिकन डॉलर्स) विक्रमी तरतूद केल्यामुळे या क्षेत्राला मोठी गती मिळाली आहे. हा उद्योग प्रामुख्याने तीन भागांत विभागलेला आहे- पहिला म्हणजे लार्सन अँड टुब्रो (L&T) आणि टाटा प्रोजेक्ट्स सारख्या सर्व प्रकारच्या मेगा-प्रकल्प आणि बांधकामांमध्ये सक्रिय असणाऱ्या काही मोजक्या प्रमुख कंपन्या; दुसरा म्हणजे विशिष्ट तांत्रिक कामांमध्ये प्राविण्य मिळवलेल्या मध्यम आकाराच्या कंपन्या; आणि तिसरा म्हणजे उपकंत्राटदार (Sub-contractors) म्हणून प्रत्यक्ष मैदानावर काम करणारे लहान कंत्राटदार.

सध्या देशभरात बांधकाम उपकरणे आणि यंत्रसामग्री बनवणाऱ्या कंपन्यांची संख्या मोठ्या प्रमाणात वाढली आहे. हे क्षेत्र प्रामुख्याने मनुष्यबळावर आधारित (Labour-intensive) असून, शेतीनंतर देशात सर्वाधिक रोजगार देणारे हे दुसऱ्या क्रमांकाचे क्षेत्र बनले आहे. सध्या या क्षेत्रामुळे थेट आणि अप्रत्यक्ष रोजगाराच्या माध्यमातून जवळपास ७१ दशलक्ष (७.१ कोटी) लोकांना उपजीविकेचे साधन मिळाले असून, २०३० पर्यंत हा आकडा १० कोटींवर जाण्याचा अंदाज आहे.

आर्थिक वाढीमध्ये सशक्त भूमिका बजावण्यासाठी बांधकाम क्षेत्राकडे केवळ पायाभूत सुविधा किंवा इमारतींची निर्मिती करणारे क्षेत्र म्हणून पाहिले जात नाही, तर ते देशाची एकूण उत्पादनक्षमता आणि मानवी जीवनाचा दर्जा सुधारणारे एक महत्त्वाचे साधन मानले जाते. 'आर्थिक विकास' हा शब्द विसाव्या शतकापासून अर्थतज्ज्ञ आणि राजकीय नेत्यांकडून सातत्याने वापरला जात आहे. अनेकदा आर्थिक विकासाची चर्चा करताना आधुनिकीकरण, पाश्चात्यीकरण आणि विशेषतः औद्योगिकीकरण या संकल्पना जोडल्या जातात. आजच्या काळात आर्थिक विकासाचा थेट संबंध पर्यावरणाशी जोडला गेला आहे. देशात किमतींची स्थिरता राखणे, रोजगाराच्या उच्च संधी निर्माण करणे आणि शाश्वत वाढ (Sustainable Growth) साध्य करणे यांसारखी उद्दिष्टे गाठण्यासाठी सरकार विविध उपक्रम राबवते. यामध्ये प्रामुख्याने वित्तीय व आर्थिक धोरणे, औद्योगिक आणि व्यापार विषयक नियम, तसेच कर धोरणांचा (Tax Policies) समावेश होतो.

१९६० ते १९७० च्या दशकाच्या मध्यापर्यंत देशातील पायाभूत सेवांच्या विकासामध्ये सरकारने अत्यंत सक्रिय भूमिका बजावली होती. या काळातील बहुतांश बांधकाम उपक्रम हे प्रामुख्याने सरकारी मालकीच्या उपक्रमांद्वारे (Public Sector Undertakings) राबवले जात होते आणि त्यांना विविध सरकारी विभागांचे पूर्ण समर्थन लाभले होते. या क्षेत्राचे महत्त्व लक्षात घेऊनच, भारताच्या पहिल्या पंचवार्षिक योजनेत नागरी कामांच्या (Civil Works) बांधकामासाठी एकूण भांडवली खर्चाच्या जवळपास ५० टक्के इतका मोठा निधी वाटप करण्यात आला होता. भारतातील पहिली व्यावसायिक सल्लागार कंपनी म्हणून १९५४ मध्ये सार्वजनिक क्षेत्रात 'नॅशनल इंडस्ट्रियल डेव्हलपमेंट कॉर्पोरेशन' (छखऊउ) ची स्थापना करण्यात आली. यानंतरच्या काळात सार्वजनिक आणि खाजगी अशा दोन्ही क्षेत्रांत अनेक नामांकित आर्किटेक्चरल, डिझाईन अभियांत्रिकी आणि बांधकाम कंपन्या उदयास आल्या. यामध्ये सार्वजनिक क्षेत्रातील इंडियन रेल्वेज कन्स्ट्रक्शन लिमिटेड (खठउजछ), नॅशनल बिल्डिंग कन्स्ट्रक्शन कॉर्पोरेशन (छइउउ), रेल इंडिया टेक्निकल अँड इकॉनॉमिक सर्व्हिसेस (ठखढएड), आणि इंजिनियर्स इंडिया लिमिटेड (एखङ) यांसारख्या कंपन्यांचा समावेश होता; तर खाजगी क्षेत्रात एम. एन. दस्तूर अँड कंपनी, हिंदुस्तान कन्स्ट्रक्शन कंपनी (कउउ) आणि अन्सल्स (अपीरश्री) यांसारख्या कंपन्यांनी मोलाचे योगदान दिले. देशाच्या एकूण सकल भांडवल निर्मितीमध्ये (ऋउऋ) भारतीय बांधकाम क्षेत्राचा वाटा १९७०-७१ मधील ६० टक्क्यांवरून १९९०-९१ मध्ये ३४ टक्क्यांपर्यंत खाली आला होता. त्यानंतर, १९९३-९४ मध्ये हा वाटा पुन्हा ४८ टक्क्यांपर्यंत वाढला आणि १९९९-२००० मध्ये तो ४४ टक्क्यांवर राहिला. २१ व्या शतकात मात्र, भारताचा जीडीपी (ऋऊझ) आणि भांडवल निर्मिती या दोन्हीमध्ये बांधकाम क्षेत्राचा वाटा सातत्याने वाढत आहे.

भारताच्या आर्थिक विकासात बांधकाम क्षेत्राचा वाटा सातत्याने वाढत असून, सध्याच्या आर्थिक वर्षात (२०२५-२६) बांधकाम क्षेत्राचे राष्ट्रीय सकल मूल्यवर्धन (GVA) तब्बल २६.५५ लाख कोटी रुपयांवर (Nominal GVA) पोहोचले आहे. भारताच्या एकूण जीडीपीमध्ये (GDP) या क्षेत्राचा वाटा आता सुमारे ८% ते ९% इतका महत्त्वाचा झाला आहे. सद्यस्थितीत भारतीय बांधकाम उद्योगामध्ये कॉर्पोरेट क्षेत्रातील अंदाजे ५०० हून अधिक मोठ्या कंपन्यांचा समावेश होतो, ज्या महाकाय प्रकल्प राबवण्यात आघाडीवर आहेत. या प्रमुख कंपन्यांव्यतिरिक्त, विविध सरकारी संस्थांमध्ये जवळपास १,५०,००० पेक्षा जास्त 'श्रेणी-अ' (Class 'A') कंत्राटदार नोंदणीकृत आहेत. तसेच, देशभरात लाखो छोटे कंत्राटदार कार्यरत आहेत, जे लघु प्रकल्पांसाठी स्पर्धा करतात किंवा मोठ्या कंपन्यांचे उपकंत्राटदार (Sub-contractors) म्हणून प्रत्यक्ष मैदानावर काम करतात. केंद्र सरकारने पायाभूत सुविधांसाठी बजेटमध्ये ११.२१ लाख कोटी रुपयांची (एकूण जीडीपीच्या ३.१%) विक्रमी तरतूद केल्यामुळे बांधकाम उद्योगाची एकूण उलाढाल आणि विक्री २०२५-२६ मध्ये ऐतिहासिक उच्चांकावर पोहोचली आहे. गेल्या काही दशकांमध्ये भारतीय अर्थव्यवस्थेने उल्लेखनीय प्रगती केली आहे. या काळात पायाभूत सुविधांच्या (खपषीर्रीीर्लीीीश) विकासाशी संबंधित बहुतांश क्षेत्रांनी मोठी झेप घेतली आहे; परंतु देशाचा एकूण आर्थिक विकास दर (ऋऊझ ॠीेुींह ठरींश) ८ ते १० टक्क्यांपर्यंत वाढवण्यासाठी ज्या गतीची गरज आहे, त्या प्रमाणात अजूनही विकास झालेला नाही. हीच गरज ओळखून, केंद्र सरकारने देशाच्या शाश्वत आर्थिक वाढीसाठी बांधकाम उद्योगाच्या गरजा आणि त्यासमोरील आव्हाने प्राधान्याने अधोरेखित केली आहेत.

सध्याच्या काळात भौतिक पायाभूत सुविधांच्या (Physical Infrastructure) निर्मितीवर विशेष भर दिला जात असून, या क्षेत्रात मोठ्या प्रमाणावर गुंतवणूक करण्याचे नियोजन सुरू आहे. मात्र, गेल्या काही वर्षांत बांधकामासाठी लागणारे स्टील, सिमेंट यांसारखे साहित्य आणि मजुरांचा खर्च (Labour Cost) यात प्रचंड वाढ झाली आहे. दुसरीकडे, 'महारेरा' (MahaRERA) कायद्यातील कडक नियमांमुळे प्रकल्पाची एकदा किंमत निश्चित केल्यावर, बांधकाम साहित्याचे दर कितीही वाढले तरी ती किंमत बदलता येत नाही. ग्राहकांकडूनही अतिरिक्त पैसे घेण्यावर कायदेशीर मर्यादा असल्याने, या वाढत्या उत्पादन खर्चामुळे आपले मोठे आर्थिक नुकसान होत असल्याची तक्रार बांधकाम व्यावसायिक करत आहेत. असे असले तरी, या समस्येवर सरकार आणि बांधकाम व्यावसायिक मिळून लवकरच एखादा सुवर्णमध्य किंवा योग्य मार्ग नक्कीच काढतील, अशी आशा आहे. कालानुसार सर्वच क्षेत्रांमध्ये अमूलाग्र बदल होत गेले असून, आपला बांधकाम उद्योगही त्याला अपवाद नाही. पूर्वीच्या काळी कोकणात गवताची आणि त्यानंतर कौलारू छपरांची पारंपरिक घरे पाहायला मिळायची. मात्र, विज्ञानाच्या प्रगतीसोबतच मानवी श्रमाची जागा आधुनिक यंत्रांनी घेतली आणि घरांचे स्वरूप व रचना पूर्णपणे बदलून गेली. पारंपरिक माती आणि लाल विटांच्या जागी आता चिरे (जांभा दगड) आणि सिमेंटच्या मजबूत ब्लॉक्सचा वापर वाढला आहे. याच आधुनिकतेमुळे आज डोळे दिपवणाऱ्या प्रशस्त आणि टोलेजंग इमारती उभ्या राहिल्या आहेत. भौगोलिक परिस्थितीचा विचार करता, कोकणात यापूर्वी सुरक्षेच्या कारणास्तव जास्तीत जास्त तीन मजली इमारतींनाच परवानगी दिली जात होती. परंतु, वाढती लोकसंख्या आणि जागेची टंचाई यांमुळे गृहनिर्माण क्षेत्राचे नियम बदलले. आता तर शासनाने सुधारित नगररचना नियमांनुसार (णऊझठ) कोकणातील इमारतींना थेट तेराव्या मजल्यापर्यंत (सुमारे ३६ ते ४२ मीटर उंचीपर्यंत) बांधकाम करण्याची परवानगी दिली आहे.

आज कोकणात सर्वत्र अत्यंत देखण्या आणि आकर्षक इमारती पाहायला मिळतात, जी अभियांत्रिकी (Engineering) क्षेत्रातील प्रगतीची एक उत्तम साक्ष आहे. विशेषतः रत्नागिरी आणि चिपळूण यांसारख्या प्रमुख तालुक्यांमध्ये अत्याधुनिक व सुंदर वास्तुकलेचे नमुने असलेल्या इमारती उभ्या राहिल्या आहेत. या नवीन गृहप्रकल्पांमध्ये रहिवाशांना जास्तीत जास्त आधुनिक सोयी-सुविधा (Amenities) पुरवण्याकडे बांधकाम व्यावसायिकांचा (Developers) कल वाढला आहे. कोकणच्या पारंपरिक रचनेकडून आधुनिक शहरीकरणाकडे होणारा बांधकाम क्षेत्रातील हा बदल अत्यंत महत्त्वाचा आणि नोंद घेण्याजोगा आहे. या विकासामुळे केवळ राहणीमानच सुधारले नाही, तर या क्षेत्राने स्थानिक पातळीवर कंत्राटदार, मजूर, इंजिनिअर्स आणि पुरवठादारांसह हजारो लोकांना रोजगाराच्या मोठ्या संधी उपलब्ध करून दिल्या आहेत.

थोडक्यात सांगायचे तर, कोकणातील बांधकाम क्षेत्राने पारंपरिक मर्यादा ओलांडून आधुनिकतेकडे यशस्वी पाऊल टाकले आहे. सुधारित नगररचना नियमांमुळे (UDCPR) रत्नागिरी आणि चिपळूणसारख्या शहरांचा चेहरामोहरा बदलत असून, हे क्षेत्र स्थानिक अर्थव्यवस्थेला आणि रोजगाराला मोठी गती देत आहे. हा बदल केवळ इमारतींच्या उंचीपुरता मर्यादित नसून, तो कोकणच्या शाश्वत आणि आधुनिक विकासाचा एक नवा अध्याय आहे.

प्रमोटर्स अॅण्ड बिल्डर्स असोसिएशन रत्नागिरीच्या सर्व सभासदांना नम्र आवाहन

'गृहशोध' मार्गदर्शिकेमध्ये आपल्या सुरू असलेल्या सर्व प्रकल्पांची माहिती विभागवार मोफत प्रकाशित केली जाते. त्याकरिता आपण आपल्या सुरू असलेल्या सर्व प्रकल्पांची माहिती, त्यामध्ये असलेले फ्लॅटस्, शॉप्स, ऑफिसेस, रो-बंगलोज, पेंट हाऊसेसची माहिती आमच्या ऑफिसला पाठवावी. अधिक माहितीसाठी आपण 9822117675 या क्रमांकावर संपर्क साधू शकता.

शहरामधील सुरू असलेल्या गृह व्यावसायिक प्रकल्पांची अद्ययावत बिनचूक माहिती एकत्रित उपलब्ध करण्याचा हा आमचा प्रामाणिक प्रयत्न आहे. ही माहिती योग्य, अचूक असावी याचा आम्ही काटेकोर प्रयत्न करत आहोत. परंतु मानवी प्रयत्नांना मर्यादा आहेत. यामध्ये काही वेळेस त्रुटी राहण्याची शक्यता आहे. या त्रुटी तसेच आपल्या सूचना आम्हास कळवाव्यात ही नम्र विनंती.

अष्टविनायक
गौरव संकुल
रत्नागिरीच्या
प्राईम लोकेशनमध्ये
मारुती मंदिरजवळ
तुमच्या बजेटमधील
आलिशान घर...
गणेशोत्सव
निमित्त मंगलमय
शुभेच्छा!
1RK 1BHK 2BHK
EXPERIENCE
THE PEACEFUL
LIVING
Site: Near Parkar Hospital Ratnagiri
DHAN श्री
DEVELOPERS
DHANSHRI DEVELOPERS
Office : 602, Gaurav Elite,
Boarding Road, Juna Malnaka,
Ratnagiri 415 612
9890859495/9766321001
शॉपिंग मॉल १ मिनिटावर
हॉस्पिटल १ मिनिटावर
बँक १ मिनिटावर
१ मिनिटावर शाळा
ASHTAVINAYAK GAURAV SANKUL

www.gruhashodh.com

H-tech™
Create Joinly;Share Together

a rajesh mahagaonkar enterprise

H-tech RMC
Ready Mix Concrete

Wishing you all a very ***Happy Ganesh Chaturthi***

Speciality:

- Kokan's first commercial plant since last 11 years.
- 90 cubic meter per hour plant production capacity which is fastest in Kokan.
- Own India's First Truck Mixer Pump equipped with Advanced German Technology.
- A twin-shaft mixer ensures optimal concrete rheology in accordance with DIN 459 Part 1.
- Trust us for exact quantities, certified batch reports, and concrete that delivers superior strength and durability.
- Our facility is fully equipped with advanced laboratory equipment to test concrete in both its fresh and hardened states.

We Manufacture:

1. **Concrete Admixure**
2. **WallPutty**
3. **Aggregates Coarse and fine**
4. **Fly ash**
5. **Ultrafine Materials**

We are Authorized dealer of:

1. **Indigo Paints**
2. **Algitech Chemicals**
3. **Concrete Floor System (Floor Grinding Machines, Polishing Machines and Dust Collectors)**
4. **Bricks**

Contact Details :

Sudarshan Enterprises

Plot No. C-90, C-230, C-85, Mirjole MIDC, Ratnagiri, Maharashtra 415639.

+918975769491 **+919422429491** **info@htechgroup.in**

www.gruhashodh.com

गृहशोध
बैंक ऑफ महाराष्ट्र
Bank of Maharashtra
भारत सरकार का उद्यम
एक परिवार एक बैंक
बाप्पांच्या आशीर्वादाने करा,
तुमच्या स्वप्नांची पूर्तता!
गणपती बाप्पा
मोरया!
शून्य
प्रक्रिया आणि
दस्तऐवजीकरण शुल्क
होम
लोन
@7.00% p.a.
कार
लोन
@7.45% p.a.

LPC COLOURTECH

Manufacturer of Surface Coatings

Manufactures and Distributes Stylish & Durable Paints

INTERIOR PAINTS

- Distemper
- Premium Emulsion
- Luxury Emulsion

EXTERIOR PAINTS

- Premium Emulsion
- Luxury Emulsion

EXTERIOR WALL FINISHES

- Sand texture
- Dholpur Stone Finish
- Stucco Finish
- Line Pattern Finish
- Others:

PRIMERS & FINISHES

- Interior White Cement Primer
- Epoxy Primer
- Epoxy Finish Coat
- PU Finish Coat

5 to 7 YEARS WARRANTY

High Quality Paints with min. 5 to 7 years Warranty

WHOLESALE & RETAIL SHOP:

LPC COLOURTECH

Plot-40, Suyog Society, Kuwarbav, Ratnagiri.

Prop: LOKESHWAR CHALKE

Phone: 9967355234
9930840591

Email: lpccolourtech@gmail.com

Factory: C-5, Mirjole MIDC, Ratnagiri, Maharashtra

नूतन वास्तूत सुंदर आरास,
गणरायाचा सोहळा होऊ दे खास..
कोकणवासीयांच्या मनात,
बाप्पांच्या भेटीची आस..
'सारस इलेक्ट्रॉनिक्स' मध्ये
खरेदी ही प्रत्येक सणा-समारंभास...

सारस इलेक्ट्रॉनिक्स

ग्राहकांचा विश्वास हाच एकमेव ध्यास

सर्वात स्वस्त आणि मस्त इलेक्ट्रॉनिक्स प्रॉडक्ट 'सारस' मध्येच!

सर्व प्रीमियम अँन्ड लक्झरीयस होम इलेक्ट्रॉनिक्स अप्लायन्सेस उपलब्ध!

या जाहिरातीचा फोटो घेऊन येणाऱ्यांसाठी आकर्षक भेटवस्तू!

VRF, Cassette AC, Tower, Duct-able सर्व प्रकारचे कमर्शिअल AC मिळतील.

हॉटेल किंवा इंडस्ट्रीसाठी बल्क ऑर्डर्स स्वीकारल्या जातील.

CSD कॅन्टीन सर्व्हिस उपलब्ध

Ready Stock Available

Available Brands

Whirlpool, LG, SONY, Haier, IFB, BOSCH, BLUE STAR, DAIKIN, EUREKA FORBES, LLOYD, MITSUBISHI, STC SWAROOP, AGE, Symphony, BPL, Kelvinator

ग्राहकांचा विश्वास हाच एकमेव ध्यास

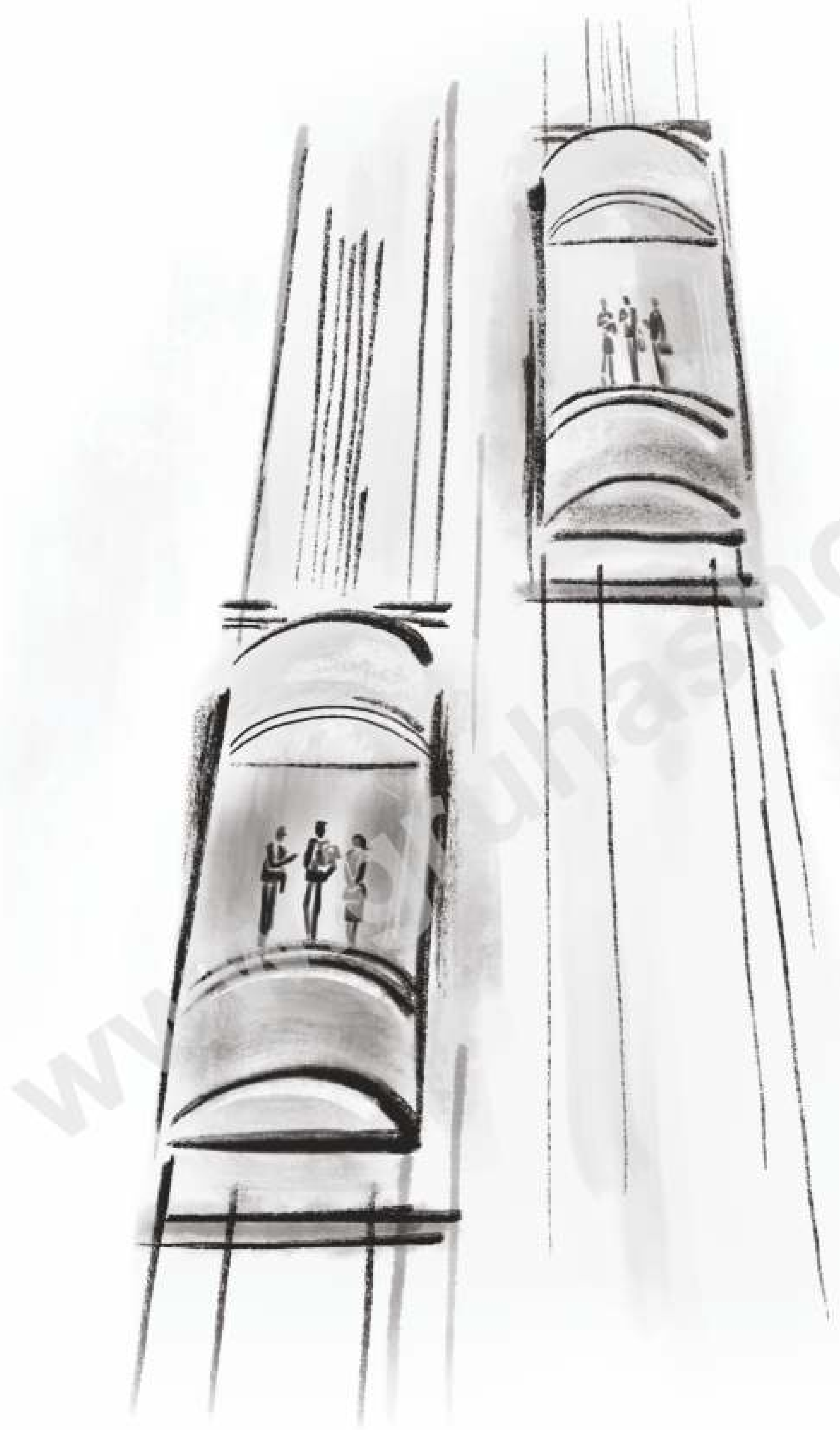
सारस इलेक्ट्रॉनिक्स

कोल्हापूर सि.एस.नं. 874/2, सी वॉर्ड, सुभाष रोड, उमा टॉकीजजवळ, लक्ष्मीपुरी, कोल्हापूर. फोन : (0231) 2640230

रत्नागिरी शॉप नं.४,५,६, हॉटेल साईकृपा बिल्डींग ग्राऊंड फ्लोअर, वैद्य आय हॉस्पिटलच्या खाली, अद्वैत पेट्रोल पंपासमोर, जुना माळनाका, रत्नागिरी-४१५६१२. संपर्क : 83295 43554

One Step Ahead, Always...
In Quality & Service

MakNet®
SINCE 1997



MakNet
ELEVATORS

- Passenger Elevators
- Hospital Elevators
- Home Elevators
- Car Elevators
- MRL Elevators
- Gearless Elevators
- Bungalow Elevators
- Hydraulic Elevators
- Goods Elevators
- Services Elevators
- Capsule Elevators
- Escalators

MakNet®
Industries Pvt. Ltd.

Corporate Office :
3rd Fl, Bhaskar Plaza, Shahupuri, Kolhapur, India - 416 001
+91 231 2666221/24, 9326269314
mak1@maknet.co.in, mak2@maknet.co.in

Belagavi: +91 9326269314 I Vijapur: +91 9326269309
mak6@maknet.co.in
www.maknet.co.in

LARGEST AUTHORISED

POLYCAB

DISTRIBUTOR

IN WESTERN MAHARASHTRA

SHREE GANESH CABLES™

SINCE 1991

CONNECTING HOMES...
POWERING INDUSTRIES.

For-

- Builders • Developers • Contractors
- Industries • Electrical Contractors

100% Genuine **POLYCAB** Products

Bulk Supply for Every type of Project

Reliable Support & In-time Delivery

Genuine, **Warranty Covered** Products

Serving in **30+** Cities

Happy Clients Over **16+** States

PAN-India & Global Projects Supplier

• Power Cables • Industrial Cables • Building Wires • HT/LT Cables • Solar Cables
• Cable Glands & Lugs • Jointing Kits • Conduits & Fittings • Cable Trays & Metal Boxes

Shree Ganesh Cables

H.O.: UJALAIWADI, Kolhapur-416004.

: 0231 3505123 : sales@shreeganeshcables.com

www.shreeganeshcables.com

ANIKET HEIGHTS
स्वकर्म बिल्डर्स अ‍ॅण्ड डेव्हलपर्स
SWAKARM BUILDERS & DEVELOPERS
भाड्याच्या घराला निरोप द्या... आपल्या स्वतःच्या घराचे स्वप्न आजच पूर्ण करा!
तुमच्या स्वप्नातील घर आता तुमच्या आवाक्यात!
आजच बुक करा... आयुष्यभरासाठी सुरक्षित गुंतवणूक करा!
परवडणारे 1 BHK व 2 BHK फ्लॅट्स
शांत व उत्कृष्ट लोकेशन – शांतीनगर, रत्नागिरी
कॉमन एरियासाठी सोलर पॉवर
24×7 CCTV सुरक्षा व्यवस्था
प्रशस्त पार्किंग सुविधा
दर्जेदार बांधकाम व आधुनिक नियोजन
अनिकेत हाइट्स, नवोदय वसाहत जवळ, शांतीनगर, रत्नागिरी
आनंद चौगुले 9766543339
बाबासाहेब पा. चौगुले 9422052271
मर्यादित फ्लॅट्स उपलब्ध!
आजचा निर्णय उद्याच्या सुरक्षित भविष्याची सुरुवात ठरू शकतो. उद्या उशीर होण्यापूर्वी आजच तुमचा फ्लॅट बुक करा!
सोलर पॉवर
कॉमन लाईटमुळे दरमहा रु. २५,००० पर्यंत बचत
आजच साइट व्हिजिट बुक करा!
कोकणातील घर - आनंदही, गुंतवणूकही

Ideas for living...
Rahul Builders & Developers
Our Successfully Completed Projects
साईट : खडपे वठार, रत्नागिरी.
साईट : खडपे वठार, राजवाडा टेक्निकल कॉलेज शेजारी रत्नागिरी.
Comming Soon
Sankeshwar Garden, Shop No 3, Near SBI Treasury Branch, Ratnagiri. | 9325030303

गृहशोध
वर्षभर मिळवा मोफत प्रॉपर्टी अपडेट्स
8007501900
8007501900

गृहशोध २० वर्षांची वाटचाल

बांधकाम क्षेत्राचा जपलेला वारसा

रत्नागिरी ही केवळ ऐतिहासिक व सांस्कृतिक ओळख असलेली नगरी नाही, तर बांधकाम क्षेत्रातही तिने स्वतःची विशिष्ट ओळख निर्माण केली आहे. अनेक वर्षांपासून विविध शहरांत, देशांत आणि गावांत फिरताना अनेक प्रकाशने, जाहिरातपत्रके, व्यावसायिक मासिके पाहिली; परंतु गृहशोधसारखे परिपूर्ण, माहितीपूर्ण आणि बांधकामविशेष मासिक अन्यत्र क्वचितच दिसते.

आरंभीचा प्रवास

सन २००३-०४ मध्ये सर्वप्रथम या प्रकाशन संस्थेने दक्षिण महाराष्ट्र औद्योगिक निर्देशिका येलो पेज स्वरूपात प्रकाशित केली यामध्ये कोल्हापूरसह सांगली, सातारा,

गृहशोध कोल्हापूर प्रथम अंक प्रकाशन प्रसंगी मान्यवर श्री.राजीव परिख, श्री.रामचंद्र पुरोहित, कै.श्री.प्रकाश मेडशिंगे सर, कै.श्री.वरूण शहा सर व गृहशोधचे प्रमोद कुलकर्णी.

गृहशोध कोल्हापूर प्रथम अंक प्रकाशन प्रसंगी मान्यवर

सोलापूर, रत्नागिरी आणि सिंधुदुर्ग या सहा जिल्ह्यांच्या औद्योगिक संघटनांच्या सहकार्याने प्रदेशातील औद्योगिक व व्यावसायिक माहिती संकलित करण्यात आली होती.

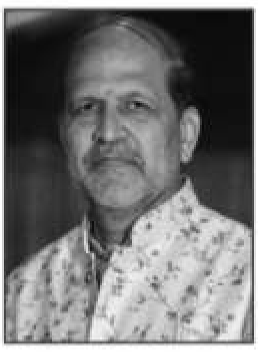
या निर्देशिकेच्या अनुभवातूनच पुढे २००४ साली दक्षिण महाराष्ट्र कन्स्ट्रक्शन रेफरन्स बुक प्रकाशित करण्यात आले ¨ ज्यामध्ये प्रमोटर्स अँड बिल्डर्स असोसिएशन, इंडियन आर्किटेक्ट असोसिएशन, आर्किटेक्ट अँड इंजिनियर्स असोसिएशन, इलेक्ट्रिकल कॉन्ट्रॅक्टर्स असोसिएशन इत्यादी बांधकाम क्षेत्रातील सर्व मान्यवर संघटनांचा समावेश करून एक व्यापक मार्गदर्शिका या संस्थेने प्रकाशित केली.

हे पुस्तक बांधकाम व्यावसायिकांसाठी आणि ग्राहकांसाठी मार्गदर्शक ठरले. नंतर उत्तर महाराष्ट्र आणि पुण्यासाठी स्वतंत्र आवृत्त्याही प्रकाशित झाल्या, ज्यामुळे त्या भागातील बांधकाम उद्योगास एक व्यासपीठ मिळाले. त्या काळातील प्रमोटर अँड बिल्डर्स असोसिएशन, कोल्हापूर या संस्थेला निर्देशिका वैयक्तिकरित्या सादर करण्यात आली. ही भेट केवळ औपचारिक नव्हती ¨ ती दक्षिण महाराष्ट्रातील बांधकाम व उद्योग क्षेत्राला एकत्रीत करण्याच्या प्रयत्नांची सुरुवात होती. विविध बांधकाम संघटनांना एकत्र आणून माहिती व संपर्क उपलब्ध करणे हे या उपक्रमाचे मूळ उद्दिष्ट होते.

प्रत्येक शहरांमधील विस्तारते बांधकाम क्षेत्र व प्रॉपर्टी ग्राहकांना एकत्रित माहिती मिळण्याकरता असणारी कमतरता याची योग्य दखल घेत सन २००५ /०६ साली या संस्थेने गृहशोध या अभिनव प्रकाशनाची सुरुवात कोल्हापूर व नाशिक या दोन शहरांमधून केली केली

प्लॉट्स, फ्लॅट्स, रो बंगलो, ऑफिसेस, दुकान गाळे च्या असंख्य स्किम्स् , बांधकाम व गृह सजावट साहित्य, गृह कर्ज व संबंधित अनेक सेवा यांचा एकत्रित मिलाफ या प्रकाशनामध्ये करण्यात आला. या सर्व एकत्रित उपयुक्त माहितीमुळे प्रॉपर्टी ग्राहकांनी या प्रकाशनाला पसंती दिली.

कोल्हापूर व नाशिक सोबतच सांगली, रत्नागिरी व इतरही काही शहरांमध्ये गृहशोधने आपले काम वाढवले. बदलत्या तंत्रज्ञानाला अनुरूप गृहशोध मार्गदर्शिका त्यांनी वेबसाईट व इतरही डिजिटल प्लॅटफॉर्म वरती उपलब्ध करून दिली.



श्री. रामचंद्र पुरोहित
व्हर्टेक्स डेव्हलपर्स

वीस वर्षांचा प्रवास छोट्याशा अंकापासून मोठ्या आवृत्तीत

गृहशोधचा आरंभीचा अंक फक्त १६ पानांचा, A4 आकाराचा होता. परंतु सततची गुणवत्ता, माहितीची अचूकता आणि बांधकाम क्षेत्राला दिलेले योगदान यामुळे आज तो १०० पेक्षा अधिक पानांच्या मोठ्या, आकर्षक, सुसज्ज व माहितीपूर्ण मासिकात रूपांतरित झाला आहे. या वीस वर्षांच्या अंकांचा संग्रह कोल्हापूरच्या बांधकाम क्षेत्राचा एक प्रामाणिक ऐतिहासिक दस्तऐवज बनला आहे ¨ यात प्रकल्पांचे नोंदी, तांत्रिक बदल, बाजारातील प्रवाह आणि शहराच्या विकासाची कहाणी स्पष्टपणे दिसून येते.

गृहशोध नाशिक प्रथम अंक शेल्टर-२००६ प्रदर्शनामध्ये प्रकाशित झाला.

गृहशोधचे बहुआयामी उपयोग

गृहशोध हे केवळ जाहिरातींची किंवा प्रकल्पांची यादी देणारे मासिक नाही; ते बांधकाम क्षेत्रातील विश्वासार्ह माध्यम आहे. त्याचे उपयोग अनेक प्रकारे आहेत:

१) प्रॉपर्टी खरेदीदारांसाठी: शहरातील विविध भागांतील सध्या सुरु असलेल्या निवासी व व्यावसायिक प्रोजेक्ट्सची सर्व माहिती, उपलब्धतेनुसार एकाच ठिकाणी मिळते.

२) नवीन बांधकाम व्यवसायिकांसाठी: हा अंक बाजारातील चालू प्रकल्प, बांधकामाच्या मागण्या व पुरवठा व्यवस्थेचे वास्तविक चित्र देतो.

३) सिव्हिल अभियांत्रिकी व आर्किटेक्चर विद्यार्थ्यांसाठी: शैक्षणिक ज्ञानाबरोबर प्रत्यक्ष बाजारातील ट्रेंड्स पाहण्याची व समजून घेण्याची संधी मिळते.

४) डिझायनर्स व आर्किटेक्ट्ससाठी: ग्राहकांची रुची, बदलते डिझाइन ट्रेंड्स आणि यशस्वी संकल्पनांचा संदर्भ मिळतो.

५) व्यावसायिक नेटवर्कसाठी: बांधकामाशी संबंधित सर्व पुरवठादार, सेवा देणारे आणि तांत्रिक कामगार यांची माहिती एक ठिकाणी उपलब्ध होते.

रत्नागिरीची अनोखी ओळख आणि परिणाम

शहरांमध्ये बांधकाम क्षेत्राची माहिती विखुरलेली असते, गृहशोध ने ती एकत्र करून प्रदान केली आहे. प्रॉपर्टी शोधणाऱ्यांपासून ते प्रकल्प राबवणाऱ्या कंपन्यांपर्यंत सर्वांसाठी हे मासिक मार्गदर्शक, संदर्भग्रंथ आणि संपर्क जाळे बनले आहे. वीस वर्षांचा सातत्यपूर्ण प्रवास, माहितीची अचूकता आणि गुणवत्ता यामुळे गृहशोध हा **रत्नागिरीच्या** विकासाचा साक्षीदार आणि प्रगतीचा भागीदार ठरला आहे. आजच्या युगात सुद्धा डिजिटली सर्व ठिकाणी गृहशोध उपस्थिती आहे वेबसाईट, व्हाट्सअप, इंस्टाग्राम, फेसबुक या सर्व ठिकाणी गृहशोध विनामूल्य माहिती पुरवते.

स्वत:चे शिक्षण पूर्ण करण्यासाठी बांधकाम साईटवरती गवंड्याच्या हाताखाली काम करून ज्यांनी कष्ट केले तेच आज बांधकाम क्षेत्रातील प्रथीतयश 'गृहशोध' मार्गदर्शिकेचे संपादक म्हणून दक्षिण महाराष्ट्रातील आम्हा सर्व बिल्डर व्यावसायिकांचे प्रोजेक्ट सामान्य लोकांपर्यंत पोहोचवत आहेत. या त्यांच्या कार्यास व भावी योजनांना आमच्या शुभेच्छा.

पुढील ५ वर्षातील रत्नागिरी
निसर्गाचा वारसा आणि विकासाची नवी पहाट

Mr. Rahul Pratap Bhosale
Prop. Rahul Builders & Developers
CREDAI Youth Wing Co ordinator, Ratnagiri

महाराष्ट्राला लाभलेल्या सागरी किनाऱ्यांपैकी तब्बल १५० किलोमीटरपेक्षा जास्त लांब, नयनरम्य आणि समृद्ध सागरी किनारा एकट्या रत्नागिरी जिल्ह्याला लाभला आहे. हिरवेगार डोंगर, उन्हाळ्यात गोड हापूस, जांभळे, करवंदे आणि कोकम, तर पावसाळ्यात मिनरल वॉटरलाही मात देईल असे नितळ पाण्याचे असंख्य धबधबे! खरोखरच, कोकणात घर असावे असे कोणाला वाटणार नाही? पण हा निसर्ग केवळ डोळ्यांचे पारणे फेडण्यासाठी नाही, तर हा रत्नागिरीच्या सुवर्ण भविष्याचा पाया आहे.

एक विकासक आणि CREDAI Youth Wing चा प्रतिनिधी म्हणून मला स्पष्ट दिसतेय की, पुढील ५ वर्षांत रत्नागिरी हे महाराष्ट्रातील सर्वात जलद गतीने विकसित होणारे 'प्रीमियम लाईफस्टाईल अँड इन्व्हेस्टमेंट डेस्टिनेशन' बनणार आहे.

शाश्वत विकास: निसर्गाचा समतोल जपून आधुनिकता

प्रगतीची घोडदौड सुरू असताना कोकणाचा मूळ निसर्ग आणि सौंदर्य अबाधित राखणे हे आमचे आणि प्रशासनाचे पहिले कर्तव्य आहे. म्हणूनच रत्नागिरीतील आगामी रिअल इस्टेट आणि इन्फ्रास्ट्रक्चर प्रकल्प हे 'इको-फ्रेंडली' आणि 'सस्टेनेबल' संकल्पनेवर आधारित असणार आहेत.

मुंबई आणि पुण्यासारख्या मेट्रो शहरांमध्ये जागेची टंचाई आणि प्रदूषणाचा ताण वाढल्यामुळे आता सेकंड होम, हॉलिडे व्हिला आणि रिटायरमेंट होमसाठी बाहेरच्या गुंतवणूकदारांची पहिली पसंती रत्नागिरीला मिळत आहे.

कनेक्टिव्हिटीची क्रांती, जगाशी जोडले जाणारे रत्नागिरी

कोकण रेल्वेने रत्नागिरीला देशाशी जोडलेच आहे, पण आगामी ५ वर्षांत कनेक्टिव्हिटीच्या क्षेत्रात मोठी क्रांती होत आहे :

* विमानतळ विकास : रत्नागिरीच्या विमानतळाचे काम आता अंतिम टप्प्यात आले असून लवकरच व्यावसायिक उड्डाणे सुरू होत आहेत. यामुळे मुंबई, पुणे, बेंगळुरू किंवा हैदराबादवरून अवघ्या १ तासात रत्नागिरीत पोहोचणे शक्य होणार आहे.
* कोस्टल रोड व हायवे: मुंबई-गोवा महामार्गाचे रुंदीकरण, कोस्टल हायवेच्या नेटवर्क व कोल्हापूर-रत्नागिरी चौपदरी महामार्गामुळे रस्ते वाहतूक अधिक जलद आणि सुरक्षित झाली आहे.

टुरिझम आणि इन्फ्रास्ट्रक्चर: जागतिक दर्जाच्या सुविधा

शासकीय आणि खाजगी पातळीवर पर्यटनाला मोठी चालना देण्यासाठी अनेक महत्त्वाकांक्षी प्रकल्प उभे राहत आहेत:

* क्रूझ टर्मिनल व सी-प्लेन: सागरी पर्यटनाला नवा आयाम देण्यासाठी क्रूझ टर्मिनल आणि सी-प्लेन सेवांसारखे उपक्रम प्रस्तावित आहेत.
* जागतिक दर्जाची हॉटेल्स व हाऊसबोट्स: गणपतीपुळे आणि आसपासच्या परिसरात ५-स्टार लेव्हल रिसॉर्ट्स, लक्झरी हाऊसबोट्स आणि पर्यटकांसाठी अत्याधुनिक प्राणीसंग्रहालय (ने) यांसारख्या आकर्षण सुविधा आकार घेत आहेत.
* प्रीमियम लाईफस्टाईल प्रोजेक्ट्स: स्विमिंग पूल, सी-व्ह्यू व्हिला, क्लबहाऊस आणि गेटेड कम्युनिटी असणारे आधुनिक गृहप्रकल्प आता रत्नागिरीत साकारत आहेत.

स्थानिक रोजगार आणि आर्थिक समृद्धी

या सर्व विकासकामांचा सर्वात मोठा फायदा म्हणजे आपल्या कोकणातील तरुण पिढीला रोजगारासाठी मुंबई-पुण्यासारख्या मोठ्या शहरांकडे धाव घ्यावी लागणार नाही. पर्यटन, रिअल इस्टेट, आयटी आणि हॉस्पिटॅलिटी क्षेत्रात स्थानिकांनाच रोजगाराच्या लाखो संधी उपलब्ध होतील. आपल्याच मातीत, आपल्या माणसांमध्ये राहून सन्मानाने जगण्याचा मार्ग यातून मोकळा होणार आहे.

गुंतवणूकदारांसाठी सुवर्णसंधी

मुंबई किंवा पुण्यात १ BHK च्या किमतीपेक्षा कमी किमतीत रत्नागिरीत सी-व्ह्यू व्हिला किंवा मोठा प्लॉट घेण्याची संधी आज उपलब्ध आहे. पुढील ५ वर्षांत विमानतळ पूर्ण क्षमतेने सुरू झाल्यानंतर आणि हे सर्व पर्यटन प्रकल्प साकारल्यानंतर येथील प्रॉपर्टीचे दर कैक पटीने वाढणार आहेत. त्यामुळे आज केलेली गुंतवणूक उद्या उत्तम 'कॅपिटल अप्रिसिएशन' आणि 'रेंटल यिल्ड' देईल यात शंका नाही.

एकच सांगणे आहे...

पुढील ५ वर्षांतील रत्नागिरीची फक्त कल्पना करा - ज्यामध्ये निसर्गाची शांतता असेल, पण आधुनिक जीवनशैलीच्या सर्व सुविधा असतील. जर तुम्हाला भविष्यातील एका सुरक्षित, समृद्ध आणि सुंदर प्रवासाचा भाग व्हायचे असेल, तर रत्नागिरीत गुंतवणूक करण्याची आणि आपले हक्काचे घर साकारण्याची हीच योग्य वेळ आहे!

◆◆◆◆◆

जागा ते वास्तू आणि वास्तू ते आठवण

Ar. Sanjana Rajesh Shetye
9923175256
Sanjana Shetye Design Studio
IIA (Indian institute of Architects)
Rtn-Sndg Subcenter- Treasurer
SCGT- VABCIDE- Konkan
Region Coordinator

शहरापासून लांब कोकणाकडे: आपल्या मातीशी पुन्हा नाळ जोडणाऱ्या घरांची गोष्ट

शहरात कितीही वर्षे राहलो, कितीही सुंदर घरं पाहिली, तरी आपल्या गावची जागा मनात कुठेतरी घर करून राहते. लहानपणी अंगणात खेळलेलं आट्यापाट्या, कैऱ्या, चिंचा, आवळे, काजू, तर पावसाळ्यात घराच्या पडवीतून बाहेर धो-धो पडणारा पाऊस..... उन्हाळ्याच्या सुट्टीत गावाकडे जाण्याची उत्सुकता..... या आठवणी आपण मोठे झालो तरी आपल्यासोबत असतातच. या आठवणी केवळ मनातच राहत नाहीत, तर त्या एखाद्या जागेशी घट्ट जोडलेल्या असतात.

कदाचित म्हणूनच शहरात स्थायिक झाल्यानांतरही अनेकांना कोकणात आपलं एक घर असावं असं वाटतं. मुंबई, पुणे किंवा परदेशात राहणाऱ्या अनेक कुटुंबांकडे कोकणात आंबा-फणसाची बाग आहे, काहींकडे जुना वाडा आहे, तर काहींनी पूर्वजांकडून मिळालेली जमीन तशीच जपून ठेवली आहे. रोजच्या धावपळीत त्या जागेचा वापर होत नसला, तरी मनात तिच्याबद्दल एक वेगळंच नातं असतं. काहींना तिथे weekend home करायचं असतं. काही जण निवृत्तीनांतर गावाकडे परतण्याचा विचार करतात. काहींना आपल्या मुलांना आपलं गाव, आपली माती आणि आपलं बालपण दाखवायचं असतं. आजकाल काही जण याच जागेकडे एक नवीन संधी म्हणून पाहत आहेत. छोटंसं homestay, farm stay किंवा स्थानिक अनुभवाशी जोडलेला एखादा उपक्रम. पण घर बांधण्याचा निर्णय घेताना माझ्या मते सर्वात आधी विचार केला पाहिजे तो घराचा नाही, तर जमिनीचा पोत, आजूबाजूचा परिसर आणि निसर्ग.

कोकणातील प्रत्येक जमिनीचा पोत वेगळा असतो. कुठे उतार असतो, कुठे मोठी झाडं असतात, कुठे दूरवर डोंगर दिसतो, कुठे समुद्राची गाज ऐकू येते. कुठे जुनी विहीर असते, कुठे एखादा जुना वाडा अजूनही उभा असतो. पावसाचं पाणी कुठून येतं आणि कुठे वाहतं, दिवसभर सूर्यप्रकाश कुठे पडतो, वारा कोणत्या दिशेने येतो... या सगळ्याचा त्या जागेवर परिणाम होत असतो. म्हणून घर बांधण्याआधी त्या जागेला नीट समजून घेणं गरजेचं आहे.

एखादं मोठं झाड घराच्या बांधकामात येत असेल, तर ते कापणं हाच एकमेव पर्याय नसतो, तर त्या झाडाचा घराच्या अंगणाचा भाग कसा बनवता येईल, याचा विचार करता येतो. उताराची जमीन पूर्णपणे भरून सपाट करण्याऐवजी त्याच उताराचा उपयोग घराच्या वेगवेगळ्या पातळ्यांसाठी करता येतो. एखाद्या बाजूला सुंदर निसर्ग असेल तर घराची मांडणी त्यानुसार करता येते. पावसाचं पाणी अडवून त्याचा उपयोगही करता येतो. या छोट्या छोट्या गोष्टी घराला त्या जागेशी जोडतात. अंगण, उतरत्या छप्पराची घरं, पडवी, झाडांची सावली, खेळती हवा राहण्यासाठी केलेली मांडणी हे सगळं त्या काळच्या हवामानाचा आणि जीवनशैलीचा विचार करून तयार झालं होतं. आज आपल्या गरजा बदलल्या आहेत. आधुनिक स्वयंपाकघर, आरामदायी living room, साठवणुकीची जागा, work from home साठी जागा या सगळ्या गोष्टी हव्या असतात. पण त्याचबरोबर घर मोकळं आणि कोकणाशी जोडलेलंही हवं असतं.

खिडकी उघडली की समोर भिंत न दिसता झाड दिसणं, सकाळचा प्रकाश घरात येणं, पावसाळ्यात पडवीत बसून धो-धो पडणारा पाऊस पाहता येणं, संध्याकाळी बाहेर बसण्यासाठी एखादी छोटी जागा किंवा अंगण असणं या गोष्टी नकाशावर फार मोठ्या नसतील, पण राहण्याच्या अनुभवात त्यांचं महत्त्व मोठं असतं. शहरात वापरले जाणारे सगळेच अंतिम सजावटीचे घटक किंवा फर्निचर कोकणात तसेच आणण्याची गरज नसते. स्थानिक चिऱ्याचा वापर, लाकडाचा स्पर्श, रंगसंगती, योग्य प्रकाशयोजना आणि मोजकं फर्निचर घराला अधिक आपलंसं करतात. बाहेरची हिरवाई घराच्या आत जाणवणं, एखाद्या खिडकीतून सतत बदलणारं आकाश दिसणं हेदेखील घराच्या अनुभवाचा भाग असतो. म्हणजेच घर सुंदर दिसण्यापेक्षा तिथे राहणं कसं असेल, हा विचार जास्त महत्त्वाचा ठरतो. आणि मग घराभोवतीची जागा.

कोकणात परिसररचना तयार करण्याआधीच बरंच काही आपल्याला मिळालेलं असतं. आंबा, काजू, नारळ, पोफळी, फणसाची झाडं आणि पावसाळ्यात अचानक बदलून जाणारी हिरवाई हे सगळं जपता आलं तर घराला वेगळीच ओळख मिळते. मोठी बाग करण्यापेक्षा एखाद्या झाडाखाली बसण्यासाठी पार, अंगणात छोटी जागा, सकाळचा चहा घेण्यासाठी पडवी, संध्याकाळी कुटुंबासोबत बसण्यासाठी किंवा रात्री आकाश पाहण्यासाठी मोकळं अंगण या छोट्या गोष्टी घराच्या अनुभवाला अधिक समृद्ध करतात. कधी कधी काही नवीन करण्यापेक्षा जे आधीपासून आहे ते जपणं अधिक सुंदर असतं. आज कोकणात वाढत असलेली homestay संस्कृतीसुद्धा या विचाराला एक वेगळी दिशा देते. शहरातून एखादा पाहुणा कोकणात येतो तेव्हा त्याला फक्त एक खोली आणि attached bathroom नको असतं. त्याला काही दिवस कोकणात राहिल्याचा अनुभव हवा असतो. सकाळी अंगणात चहा, पावसाचा आवाज, झाडांमधून चालत जाणं, घरगुती माशाचं जेवण, संध्याकाळी अंगणात बसणं या छोट्या गोष्टी त्याच्या आठवणीत राहतात. त्यामुळे एखाद्या जमिनीवर काय बांधायचं याचा विचार करताना आजच्या गरजांबरोबर उद्याच्या शक्यतांचाही विचार करता येतो. आजचं weekend home पुढे निवृत्तीनंतरचं घर होऊ शकतं. घराचा एखादा भाग पुढे पाहुण्यांसाठी निवास म्हणून वापरता येऊ शकतो. बाग, वाडी किंवा शेतीही घरगुती निवासाच्या अनुभवाचा भाग बनू शकते आणि त्यातून उपजीववकेचा एक मार्ग तयार होऊ शकतो. मात्र हे सगळं करताना कोकणाला फक्त "theme" बनवण्यापेक्षा कोकणाला त्याच्या मूळ स्वाभाविक रूपात स्वीकारणं मला अधिक योग्य वाटतं. म्हणूनच तुमच्या आजच्या गरजा, उद्याचा वापर आणि त्या जमिनीची स्वतःची ओळख या तिन्ही गोष्टी एकत्र विचारात घेऊन घराची मांडणी करणं महत्त्वाचं ठरतं.

एक वास्तुविशारद (Architect) म्हणून माझ्यासाठी Architecture, Interior आणि Landscape हे तीन वेगळे भाग नाहीत; ते एका वास्तू-अनुभवाचे परस्परांशी जोडलेले भाग आहेत. जमीन तिची क्षमता सांगते, Architecture तिला आकार देते, Interior त्यात राहण्याचा अनुभव घडवते आणि Landscape त्या वास्तूला निसर्गाशी जोडते. म्हणून तुमच्याकडे कोकणात एखादी जमीन असेल आणण "इथे नेमकं काय करता येईल?" हा प्रश्न तुम्हाला पडत असेल, तर त्या प्रश्नापासून घरापर्यंतचा संपूर्ण विचार मी Architect म्हणून तुमच्यासोबत करू शकते. जमिनीची रचना, उतार, झाडं, दिशा, पावसाचं पाणी आणि आजूबाजूचा निसर्ग समजून घेऊन; तुमच्या कुटुंबाच्या गरजा, budget आणि भविष्यातील वापर लक्षात घेऊन घराची रचना, आतल्या जागांची मांडणी आणि आजूबाजूची जागा एकत्रितपणे नियोजित करता येते. म्हणजे फक्त "इथे घर बांधता येईल का?" याचं उत्तर देणं नाही, तर "या जागेचं तुमच्यासाठी सर्वोत्तम काय होऊ शकतं?" हे शोधणं. कारण कोकणात घर बांधणं म्हणजे केवळ एक वास्तुरचना उभी करणं नाही. कदाचित ते आई-वडिलांनी जपलेल्या जमिनीला नवीन अर्थ देणं असेल. मुलांना त्यांच्या मुळांशी जोडण्याचा प्रयत्न असेल. निवृत्तीनंतर शांतपणे जगण्यासाठीची तयारी असेल. किंवा रोजच्या धावपळीतून काही क्षण स्वतःसाठी थांबण्याची जागा असेल. शहरात आपण घर बांधतो सुविधा मिळवण्यासाठी; पण कोकणात कदाचित आपण घर बांधतो स्वतःकडे परतण्यासाठी. आपल्याकडे असलेली जमीन एक आठवण बनू शकते. तिथे उभं राहणारं घर फक्त राहण्यासाठीची जागा न राहता कुटुंबाला पुन्हा पुन्हा एकत्र आणणारी जागा होऊ शकतं. कारण शेवटी घर कितीमोठं आहे यापेक्षा तिथे पोहोचल्यावर मनाला किती आपलंसं वाटतं, हेच कदाचित त्या घराचं खरं मोजमाप आहे. जागा ते वास्तू हा बांधकामाचा प्रवास आहे; पण वास्तू ते आठवण हा मनाचा प्रवास आहे. आणि त्या दोन्हींच्या मध्येच मेळ घालून घर तयार होतं.

लिफ्ट खरेदी करताना घ्यावयाची काळजी

Mr. Arya Khandke
Maknet industries private limited.
(Director)
8975758718

लिफ्ट खरेदी करताना फक्त ब्रँड किंवा फक्त किंमत न पाहता, गुणवत्ता, सेवा आणि भविष्यातील खर्चाचा विचार करा. आजच्या काळात लिफ्ट ही घर, सोसायटी, हॉस्पिटल, ऑफिस किंवा व्यावसायिक इमारतींसाठी अत्यावश्यक सुविधा बनली आहे. मात्र लिफ्ट खरेदी करताना अनेकदा ग्राहकांचे लक्ष प्रामुख्याने दोन गोष्टींकडे जाते - ब्रँड आणि किंमत. मोठा ब्रँड म्हणजेच सर्वोत्तम पर्याय आणि कमी किंमत म्हणजेच चांगली डील, असे सरसकट समीकरण लावणे योग्य नाही.

लिफ्ट ही एकदा खरेदी करून न संपणारी वस्तू नाही. तिचा वापर अनेक वर्षे होणार असतो. त्या काळात तिची देखभाल, सर्व्हिस, स्पेअर पार्ट्स, AMC आणि संभाव्य दुरुस्ती यावरही खर्च होतो. म्हणून लिफ्ट खरेदी करताना Quality + Safety + Company Setup + Service + Life Cycle Cost या सर्व बाबींचा एकत्रित विचार करणे आवश्यक आहे.

१. फक्त ब्रँड पाहून लिफ्ट निवडू नका

मोठ्या MNC ब्रँडची स्वत:ची ओळख, तांत्रिक प्रणाली आणि service network असू शकते. त्याचे काही फायदे नक्कीच आहेत. मात्र फक्त ब्रँडचे नाव पाहून लिफ्टची गुणवत्ता, भविष्यातील service आणि एकूण खर्च यांचा अंदाज लावणे योग्य नाही.

ग्राहकाने विचार केला पाहिजे–

"या ब्रँडच्या नावाबरोबर मला प्रत्यक्षात कोणती Quality, कोणती Service आणि कोणता Long-Term Support मिळणार आहे?" लिफ्टमध्ये वापरले जाणारे components, त्यांची specification, installation quality, testing, maintenance system आणि service response यांचा स्वतंत्रपणे विचार करणे आवश्यक आहे.

२. फक्त कमी किंमत पाहूनही लिफ्ट घेऊ नका

दोन कंपन्यांच्या quotation मध्ये मोठा फरक दिसत असल्यास त्या फरकामागचे कारण समजून घेणे महत्त्वाचे आहे. किंमतीतील फरक हा components ची quality, controller, drive, motor, door system, safety components, installation, testing आणि विक्रीनंतरची service व्यवस्था यामुळे असू शकतो.

त्यामुळे प्रश्न फक्त–

"लिफ्ट किती रुपयांना मिळते?" असा नसावा. त्याऐवजी–"ही लिफ्ट पुढील १०-१५ वर्षांत एकूण किती खर्चाची पडणार आहे?" हा प्रश्न अधिक महत्त्वाचा आहे.

३. MNC ब्रँड घेताना Warranty नंतरचा AMC खर्च नक्की विचारा

मोठ्या MNC ब्रँडची लिफ्ट घेताना ग्राहकांनी एक महत्त्वाची बाब लक्षात घ्यावी–Warranty संपल्यानंतरचा AMC, Service आणि Spare Parts चा खर्च. काही मोठ्या ब्रँडच्या लिफ्टमध्ये Warranty कालावधी संपल्यानंतर AMC आणि विशिष्ट Spare Parts यांचा खर्च ग्राहकासाठी तुलनेने मोठा ठरू शकतो.

लिफ्ट खरेदी करताना सुरुवातीची किंमत पाहण्याबरोबरच पुढील प्रश्न नक्की विचारावेत:

- Warranty किती वर्षांची आहे?
- Warranty नंतरचा AMC किती असेल?
- Comprehensive आणि Non-Comprehensive AMC मध्ये काय फरक आहे?
- AMC मध्ये कोणते Parts समाविष्ट आहेत?
- कोणत्या Parts साठी अतिरिक्त शुल्क आकारले जाईल?
- Spare Parts ची किंमत किती आहे?
- Spare Parts भविष्यात सहज उपलब्ध होतील का?
- Emergency Breakdown साठी किती वेळात service मिळेल?

आजची खरेदी किंमत आणि उद्याचा AMC खर्च–दोन्ही मिळून लिफ्टची खरी किंमत ठरते.

४. कंपनीकडे मजबूत "Company Setup" आहे का?

लिफ्ट उद्योगात प्रत्येक compponent एकाच कंपनीकडून तयार केला जातो असे नाही. Motor, Controller, Drive, Door System, Safety Components आणि इतर अनेक components हे विविध specialized manufacturers कडून उपलब्ध होतात. महत्त्वाचे म्हणजे कंपनीकडे सक्षम आणि विश्वासार्ह Company Setup आहे का?

उदाहरणार्थ:

- Design & Engineering Team
- योग्य component selection ची तांत्रिक क्षमता
- Quality Control System
- Assembly आणि System Integration ची व्यवस्था
- Testing ची योग्य प्रक्रिया
- Trained Installation Team
- Trained Service Team
- Spare Parts Support
- Customer Support System

या सर्व बाबी कंपनीची प्रत्यक्ष क्षमता दाखवतात.

५. फक्त Local Vendor आहे की सक्षम Company Setup आहे?

बाजारात काही ठिकाणी अशा व्यक्ती किंवा छोट्या संस्थांकडून लिफ्ट विकल्या जातात ज्यांच्याकडे पुरेसे technical setup, trained manpower किंवा मजबूत service infrastructure नसते.

कमी किंमत मिळत असल्यामुळे ग्राहक अशा पर्यायाकडे आकर्षित होऊ शकतो.

पण लिफ्ट खरेदी करण्यापूर्वी एक महत्त्वाचा प्रश्न विचारावा:

"आज लिफ्ट विकणारी व्यक्ती किंवा संस्था उद्या माझ्या लिफ्टची Service आणि Maintenance ची जबाबदारी घेईल का?"

लिफ्ट बसवल्यानंतर खरी परीक्षा सुरू होते.

Controller मध्ये समस्या आली, Door System मध्ये fault झाला, Safety Component बदलण्याची वेळ आली किंवा अचानक Breakdown झाला, तर तांत्रिक मदत, योग्य Spare Parts आणि प्रशिक्षित Service Personnel उपलब्ध असणे अत्यंत महत्त्वाचे आहे. फक्त लिफ्ट विकण्याची क्षमता आणि पुढील अनेक वर्षे लिफ्टची Service करण्याची क्षमता या दोन वेगळ्या गोष्टी आहेत.

६. Quality म्हणजे फक्त Cabin चे सौंदर्य नाही

लिफ्टची Quality फक्त Cabin च्या Design, Ceiling किंवा Finishing वरून ठरत नाही. लिफ्टच्या सुरक्षित आणि सुरळीत कार्यासाठी वापरले जाणारे विविध components महत्त्वाचे असतात.

उदाहरणार्थ:- Motor, Controller, VVVF Drive, Door Operator, Door Locks, Guide Rails, Ropes, Governor, Safety Gear, ARD, Sensors, Electrical आणि Safety Components

त्यामुळे quotation घेताना फक्त "लिफ्टची specification" न पाहता कोणते components, कोणत्या specification आणि कोणत्या Quality Level चे वापरले जाणार आहेत, हे समजून घेणे आवश्यक आहे.

7. MNC Quality सारखी Quality देणे शक्य आहे का?

हा देखील ग्राहकांनी विचार करण्यासारखा महत्त्वाचा मुद्दा आहे. लिफ्टची Quality ही केवळ कंपनीच्या नावावर अवलंबून नसते. Component Quality, Engineering, Design, System Integration, Installation, Testing आणि Maintenance या सर्व गोष्टी मिळून लिफ्टची प्रत्यक्ष Quality ठरते. त्यामुळे सक्षम Company Setup असलेल्या स्थानिक किंवा प्रादेशिक लिफ्ट कंपनीकडूनही उच्च दर्जाचे components आणि योग्य engineering वापरून मोठ्या ब्रँडच्या Quality Benchmarks शी तुलना करता येईल अशी गुणवत्ता मिळू शकते. म्हणून ग्राहकाने फक्त "MNC की Local? असा प्रश्न न विचारता "या कंपनीची प्रत्यक्ष Technical Capability, Quality System आणि Service Setup काय आहे?" हा प्रश्न विचारणे अधिक योग्य ठरेल.

८. Service ही लिफ्टच्या किमती इतकीच महत्त्वाची आहे

लिफ्ट खरेदी एकदा केली जाते; पण तिची Service अनेक वर्षे घ्यावी लागते. म्हणून कंपनीची Service व्यवस्था तपासणे अत्यंत महत्त्वाचे आहे.

ग्राहकाने विचारावे:

- प्रशिक्षित Service Engineers उपलब्ध आहेत का?
- आपल्या शहरात किंवा जवळपास Service Team आहे का?
- Breakdown Call साठी Resonse System काय आहे?
- Emergency Service उपलब्ध आहे का?
- Preventive Maintenance नियमित केले जाते का?
- Service Report दिला जातो का?
- आवश्यक Spare Parts उपलब्ध ठेवले जातात का?

लिफ्ट किती चांगली आहे याइतकेच, ती खराब झाल्यावर किती चांगली आणि किती लवकर Service मिळते हेही महत्त्वाचे आहे.

या प्रकाशनातील जाहिराती या जाहिरातदारांनी दिलेल्या मजकुरानुसार छापल्या जातात. या मजकुराच्या सत्यतेबाबत खातरजमा वाचकांनी स्वत:च्या जबाबदारीवर करावयाची आहे. गृह शोध प्रकाशन संस्थेवर या बाबत कोणतेही आर्थिक वा कायदेशीर, प्रत्यक्ष वा अप्रत्यक्ष जबाबदार राहणार नाही.

गृहशोध हे मुद्रक, प्रकाशक व मालक : कुलकर्णी प्रमोद रामचंद्र यांनी प्रज्ञा प्रिटींग प्रेस- २८७, कसबा गेट, गंगावेश रोड, कोल्हापूर ४१६००२ येथे छापून मु.पो. रूई, ता.हातकणंगले, जि.कोल्हापूर ४१६११५ (महाराष्ट्र) येथून प्रसिद्ध केले आहे. संपादक-प्रमोद रामचंद्र कुलकर्णी या अंकात प्रसिद्ध झालेल्या लेखाशी संपादक, प्रकाशक सहमत असतीलच असे नाही.

पान नं 14 वर

फाटक हायस्कुल शेजारी, सुभाष रोड, रत्नागिरी

AKAR SHERE PLAZA

Residential & Commercial Project

AKAR INFRASTRUCTURE

READY POSSESSION

जी.एस.टी. ऑफिस समोर, बीएसएनएल ऑफिस जवळ, वरचा फगरवठार रत्नागिरी

आकार आनंद विहार

सर्वांचनि भावणारं घर....
आकार आनंद विहार

P52800076898
maharerat.mahaonline.gov.in

9421804635 / 9922904635

P52800035144
https://maharera.mahaonline.gov.in

www.akarbuildersratnagiri.com

Registered with Maharera
Reg. No. PM1280002503049
www.maharera.mahaonline.gov.in

कृपा रेसिडेन्सी

Site Address :
एकता मार्ग, पी. एन. जी. शोरुम शेजारी,
मारुती मंदिर, रत्नागिरी. 415 612

SHOP, 1 BHK, 2 BHK, 3 BHK

Available

KEDAR CONSTRUCTIONS

Booking contact :
ऑफिस - 8010 616 593
संजय करंडे - 9422 660 532

Office address :
गाळा नं. 05, ओंकार स्पंदन, घाग मठ शेजारी,
नाचणे रोड, रत्नागिरी. 415 612

गृहशोध

20 वर्षे सेवा सातत्य सचोटी

8007501900
8007501900

www.gruhashodh.com

अमृत सागर

1BHK
2 BHK
FLATS

जुनी तांबट आळी, लक्ष्मी चौक जवळ, पतित पावन मंदिराच्या मागे, रत्नागिरी

MAHA RERA Registration No.
PR1280002600525

Mobile No. : **9579339944**

गौरी गणेश हाईट्स

सर्वोत्तम जीवनशैली जपणारा...
सुंदर नयनरम्य परिसरातील लक्झरियस प्रकल्प...

१,२ बीएचके लक्झरियस
फ्लॅट्स अॅण्ड शॉप

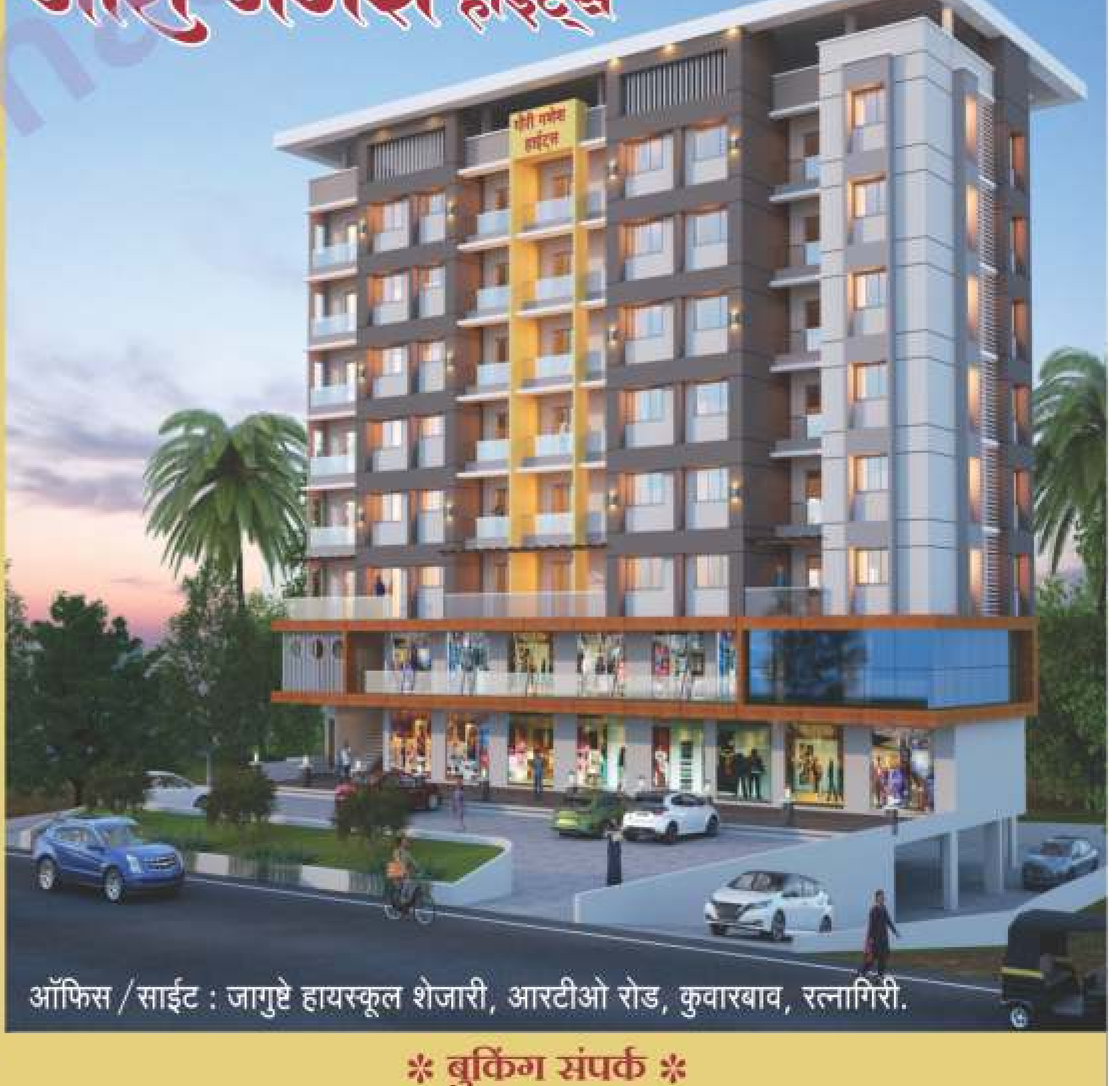
: प्रोजेक्ट बाय :

लक्ष्मी इन्फ्रास्ट्रक्चर

अशोक आर. पवार अॅण्ड ओंकार डी. जोशी

Laxmi
INFRASTRUCTURE
A fusion of Quality, Trust & Richness

MAHA RERA REG. No.
P52800077547
www.maharera.mahaonline.gov.in



ऑफिस / साईट : जागुष्टे हायस्कूल शेजारी, आरटीओ रोड, कुवारबाव, रत्नागिरी.

बुकिंग संपर्क

श्री. अशोक आर. पवार	श्री. ओंकार जोशी	श्री. गणेश जोशी	श्री. रूपेश साळवी	श्री. प्रकाश जोशी
9422432809	8888382885	9422392276 / 9326350343	7276090366 / 9922444941	8888097945

कायदेशीर सल्लागार – अॅड. महेंद्र वसंत मांडवकर
आर्किटेक्ट – रूपेश पवन साळवी
स्ट्रक्चरल इंजिनिअर – संदीप श्रीधर शेटये

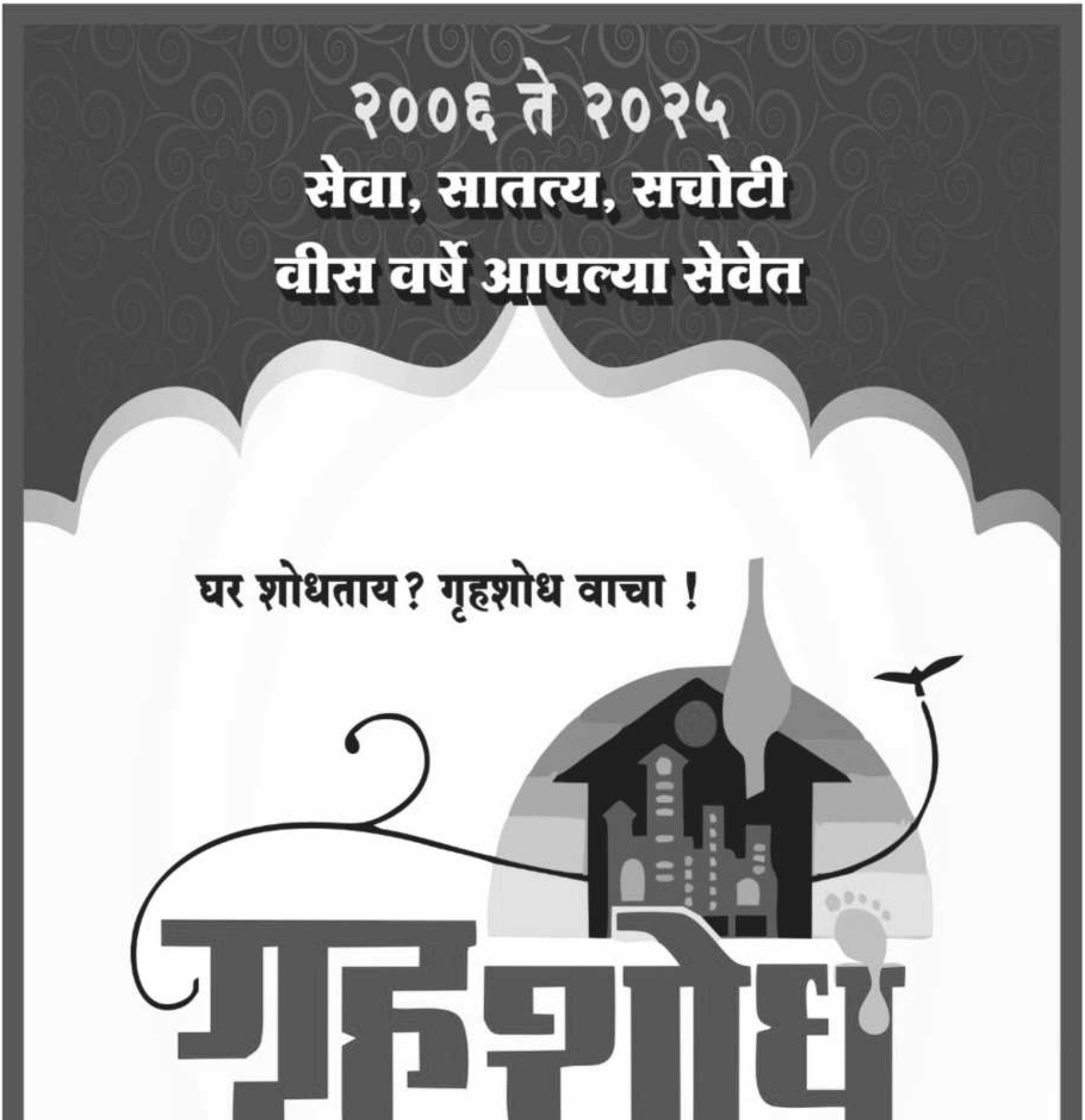
SBI Life
Apne liye. Apno ke liye.
Contact Now
9021955787,7887742936

एस.बी आय. लाईफ रिटायर्ड स्मार्ट गुंतवणुक योजना

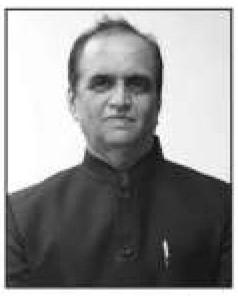
प्रिमियम - २ लाख x ५ वर्षे = मॅच्युरिटी ८६ लाख व इतर फायदे

www.gruhashodh.com

www.gruhashodh.com


२००६ ते २०२५
सेवा, सातत्य, सचोटी
वीस वर्षे आपल्या सेवेत
घर शोधताय? गृहशोध वाचा !
गृहशोध
समारंभातील मदतीचा हात...
लग्नघाई
उद्योजकांचा साथीदार
कारखानदार

कोकणी खाद्यसंस्कृती



श्री. राजीव लिमये,
कर्ले, रत्नागिरी
rajeev.limaye1957gmail.com
भ्रमणध्वनी ७४९८५७५५३२

पश्चिमेला खळाळता सागरकिनारा तर पूर्वेकडे अचल सह्याद्रीच्या सान्निध्याने, कोसळणा-या मुसळधार पावसाने, हिरव्यागार डोंगररांगानी, खारफुटीची बने वागवणा-या खाड्यांनी, निळ्याशार सागराच्या पोटातील कोळंबी, बांगडा, पापलेट कर्ली, सरंग्या माशांनी, थंडीत मोहोरणा-या आंब्याच्या बागानी, कातळावरच्या काळ्याभोर करवंदानी, डोंगरउतारावरील टपो-या जांभळांनी, रातांब्याच्या सुंदर झाडानी, तु-यांनी शोभणा-या सागवानाच्या, तपकिरी-लाल फुलानी डवरलेल्या किंजळीच्या झाडांनी, आगरात पसवलेल्या सोनकेळींनी, केशरी रंगाची शिपटे मिरवणा-या सडसडीत पोफळींनी, गोड खोबरे देणा-या माडांनी कोकण भूमीचे वेगळेपण खचितच निर्माण केलंय, टिकवलंय, वाढवलंय !!! हे वेगळेपण इथल्या तल्लख बुद्धीच्या, सडसडीत बांध्याच्या, तिरकस वाणीच्या, समाधानी वृतीच्या, परंपराप्रिय, उत्सवप्रिय, स्वाभिमानी कोकणी माणसांनी तांदूळ, नाचणी, कडधान्ये, खोबरे वापरून केलेल्या साध्यासुध्या कृतींच्या, वैविध्यपूर्ण चवींनी समृद्ध खाद्यसंस्कृतीने अधिकच अधोरेखित झालंय! इथल्या भंडारी, ब्राम्हणी, सारस्वतांच्या, मच्छीमारांच्या वेगवेगळ्या खाद्यकृती तसेच विशिष्ट मसाल्यांच्या वापरामुळे त्याच पदार्थांच्या वेगवेगगळ्या चवी निर्माण होतात. माशांचे विविध प्रकार, ते मिळण्याच्या खास जागा, कालवे, खेकडे, शिंपले, काढण्याच्या कष्टकारक पध्दती हा सुद्धा या संस्कृतीचा सहाजिक पाया आहेत. एखाद्या भागाची वेगळी खाद्यसंस्कृती निर्माण होण्यामध्ये तेथील पिकांचा, उपलब्ध फळांचा, वातावरणाचा मोठा वाटा असतो. सह्याद्री डोंगररांगांमुळे दळणवळण सुविधा मर्यादित असल्याने कोकणात बाहेरून भाज्या धान्यांची आवक फारशी होत नसे. इथली शेतीही, डोंगर उतारावर, तुकड्यांमध्ये असल्याने पावसात भात नागली, वरी अशी तृणधान्ये, तर हिवाळ्यात दवावर पिकणारी कडधान्ये, आंबे रातांबे, करवंदे बोरे, फणस, नारळ अशा पदार्थांची उपलब्धता असायची. समुद्राच्या कृपेने भरपूर मासे अन कोळंबी तर होतीच! सहाजिकच भात कडधान्ये, नारळ मासे यांचा खाद्यान्नात वापर हे वैशिष्ट्यच बनले.

भाताचा मान पहिला !

कोकणी माणूस भातखाऊ म्हणून प्रसिद्ध असून त्याच्या भात खाण्याची चेष्टाही होत असते. भाताशिवाय समाधान नाही वाटत कोकणी माणसाला! मग तो आमटी भात असो वा माशांच्या कालवणाबरोबर खायचा अगदी उकड्या तांदूळाचा मोकळा भात असो! भाताचे प्रेम हे आपले व्यवच्छेदक लक्षणच! आपल्यापैकी बहुतेकांना आईच्या हातचा लहानपणी खाल्लेला मऊ भात, पातळ भात नक्कीच आठवत असेल. सुटीत तर एका रांगेत सर्व मुलांना बसवून, केळीच्या पानावर अगर थाळ्यात वाढलेला गावठी तांदूळाचा मऊ भात आपल्या भावविश्वाचा अभिन्न भाग आहे. आपली संस्कृती ब्रेकफास्टवाली नसली तरी घरातून बाहेर पडताना रिकाम्या पोटी जायचं नसतं हेच पिढ्यानपिढ्या सांगितलं गेलय. खेड्यापाड्यातून गरजेपुरतं भात पिकवलं जायचं. सहाजिकच लाल तांदुळाचा गुरगुट्या भात, पातळ भात अगर मऊ भात जेऊन दिवसाची सुरवात आपल्यापैकी अनेकजण आजही करत असतात. त्यातही हा भात चुलीवर शिजवला तर त्याचा स्वादच वेगळा ! मग त्यामध्ये घातलेल घरचं मेतकूट चव द्विगुणित करतं. घरच दूधदूभतं असलं कि साजूक तूपाची धार याची रंगत वाढवते. घट्ट दह्याची कवडी हवीशी वाटते. हा मऊ भात खाऊन तुम्ही बाहेर पडलात कि, ना होतो, पित्ताचा त्रास, ना राहते बाहेर खाण्याची गरज! भाताचाच विषय निघालाय तर फोडणीच्या भाताची आठवण येउन तुमच्या तोंडाला पाणी नक्कीच सुटेल! रात्रीचा भात उरला कि मग त्यावर साधी अगर लसणाची फोडणी घालून तो न्याहरीसाठी वाढतात. त्यात आपल्याकडची गृहीणी कमीपणा मानत नाही. कांद्याच्या खरपूस फोडणीवर हा रात्रीचा भात परतला आणि त्यासोबत आंब्याच लोणच म्हणजे सुपरलेटीव्ह ! आषाढाच्या जोरदार पावसात भिजत चिखलात नांगरणी करून दमल्यावर घोंगडीच्या खोळीत बसून शेताच्या बांधावर खाताना या फोडणीच्या भाताची चव शतगुणित होते! फोडणीच्या भातावर प्रेम करणारे चिपळूणातले एक खवैये आजोबा दुस-या दिवसाच्या सकाळी फोडणीचा भात हवा म्हणून त्यांच्या तितक्याच वृद्ध पत्नीला रात्री मुद्दाम जास्त भात टाकायची आठवण करायचे. दुसरा पदार्थ म्हणजे रात्री उरलेल्या भातामध्ये दूध घालून विरजण लावल कि सकाळी विरजलेला घट्ट दहीभात तितकाच स्वादिष्ट! शिवाय प्रवासातही उपयुक्तः साधाच पथ्यकारक आणि करायलाही सोप्पा प्रकार म्हणजे कण्हेरी. भात भरडताना पारंपारिक गिरण्यांमध्ये कणी येण्याचे प्रमाण खूप असते. त्या कण्या तूपावर भाजून त्याचा जात्यावर बारीक रवा काढला जातो. पाणी उकळत ठेवून त्यामध्ये हा तांदूळाचा भाजलेला रवा थोडासा टाकून उकळत ठेवला कि मस्त चवदार कण्हेरी तयार होते. आजारी माणसाला पथ्यकारक पचायला हलकी अशी गरमागरम कण्हेरी तूप घालून प्यायला दिली कि तो लवकर खडखडीत बरा होतो. या कण्हेरीमध्ये आवडीप्रमाणे ताक, मेतकूट किंवा आंब्या-लिंबाच्या लोणच्याचा खार घालून तिची चवही वाढवता येते. काहीजण हीलाच पेज असेही म्हणतात. पण खूप पौष्टीक असणारी पेज म्हणजे खरंतरं भात शिजवताना उकळल्यावर जास्त असणारे पाणी बाजूला काढून गरमगरमच प्यायची असते.

हल्ली जरी सगळीकडे पंजाबी पुलावाचा प्रसार जास्त झाला असला, तरी आपल्याकडचा मसालेभातही तितकाच वैविध्यपूर्ण! गोडा मसाला हे तर आपल्या रत्नागिरीचे वैशिष्ट्यच! मोड आलेली कडधान्ये घालून केलेला मसाले भात, अगर वांगी भात ही देखील छानशी उदाहरणे. पचायला हलकी असलेली मूगातांदूळाची खिचडी ही काही फक्त आजारी माणसासाठी नव्हे तर दुपारी जड पक्वान्नांचे जेवण झाल्यावर रात्रीच्या आहारासाठीही केली जाते. परंपरेने यामध्ये धने जि-यांचा मसाला वापरला जातो. अशीच ही खिचडी प्रसाद म्हणून पावस-गणपतीपुळ्याच्या मंदिरात मिळते. आपल्याकडची तेलावर परतून केलेली 'रेडी टू कूक' खिचडी तर ट्रेकर्स वा कँपिंग करणा-यांसाठी हक्काचा व सोईचा पदार्थ. चूल पेटवून गरम पाण्यात खदखदवली कि झाला दिवभराचा श्रमपरिहार! याच मुगातांदूळची किंचित पातळसर खिचडी तर इकडच्या हॉटेलच्या मेन्यूमध्ये अलिकडे खूपच पॉप्युलर झालीये. संक्रांतीच्या आदल्या दिवशी तांदूळ भाजून केली जाणारी 'भोगीची खिचडी' ही थोडीशी वेगळी पण तितकीच रूचकर! शिवाय आपल्याकडे विपुल असणारा फणस खूप पौष्टीक असल्याने बारीक चिरलेला फणसाचा पारा घालून केलेला मसालेभात हा तर ग्रामीण भागात पूर्वीपासून प्रचलित! भाताच्या गोड प्रकारामध्ये गूळाचा नारळीभात तर अग्रस्थानी. खोब-याचा सढळ वापर करून हा नारळीभात नारळीपौर्णिमेला हटकून करायची पद्धत आहे ना? तसाच जरा उच्चभ्रू असा, काजूगर बेदाणे घालून केलेला साखर भात. टिकाऊपणा हे त्याचे खास वैशिष्ट्य! अननस भात, आंब्याचा रस घालून केलेला गोड भात ही त्याचीच चविष्ट रूपे.

आरोग्याचा मूलमंत्र नाचणी

समाजाच्या विविध आर्थिक स्तरांचे योगदान खाद्यसंकृतीमधे वैविध्य निर्माण करते. कोकणातील मळे जमीनी सर्वसाधारणपणे समाजाच्या संपन्न वर्गाकडे असल्याने या भागात बारीक तांदूळ मिळणा-या जास्त दिवस लागणा-या म्हणजेच महान जातींचे भाताचे पिक निघते. पण तुलनात्मक दृष्ट्या गरीब कष्टकरी समाज हा डोंगर उतारावर पिकणा-या नाचणीवरच प्रामुख्याने गुजराण करतो. वरकस जमीनीत नाचणा, हरीक, वरी आदी बारीक तृणधान्ये पिकतात.

सहाजिकच नाचणीची भाकरी प्रामुख्याने कोकणातल्या खेडेगांवातील गरीब वर्गाचे मुख्य अन्न! लालसर थोडी कडक अशी नाचण्याची भाकरी खाऊन श्रमिक वर्ग कामावर जात असतो. त्यांच्या खाद्यसंस्कृतीत नाचणीचे विविध पदार्थ असतात. पूर्वी घरातच भरडलेल्या नाचण्याच्या भाक-या सालट लागत असतं पण आता गिरण्यातून येणा-या नाचण्याच्या पिठात थोडंसं तांदूळाच पीठ मिसळून छान मऊसर भाक-या होतात. लसणीच तिखट लाऊन नाचण्याची भाकरी कोणत्याही मेन्युमधे आता सहज सामावली जाते.

नाचण्याच्या पिठाचीच, पण आंबटपणासाठी आमसूल किंवा ताक घालून केलेली चविष्ट आंबील हा आपल्याकडील एक खास पदार्थ! शिवाय पचायलाही हलका आणि उन्हाळ्यात थंडपणा देणारा! दुसरे एक म्हणजे नाचणीची भाकरी खाउन कष्ट करणारा वर्ग सडसडीत आणि निरोगी असल्याच आपल्याला लक्षात आलयं का?

याच नाचणीचे थालीपीठा, पापड आणि तितकेच छान लाडूही आता लोकप्रिय झाले आहेत. आपल्याकडचे पारंपारिक नाचणीचे सत्व तर उत्तम आणि आजारात गुणकारी असल्याचे मान्य झालेयं! आनंदादायी बाब म्हणजे एकेकाळचे गरीबांचे अन्न असलेली नाचणी आता मधुमेह आणि वजन नियंत्रणासाठी महत्वाची ठरली असून कॅल्शियमयुक्त असल्याचे आहारशास्त्रानुसार मान्य झाले आहे.

कडधान्यांचे स्थान महत्वाचे!

कोकणातील खाद्यसंस्कृतीत कडधान्यांचे अद्वितीय असे स्थान आहे! पावसाळ्यात मळेजमीनीत भाताचे पीक घेतल्यावर तसेच पाउस गेल्यावर चिखल कमी होतो मग या मळेजमीनीत थंडीत दवावर पावटा, कडवा, मूग, कुळीथ, चवळी ही कडधान्ये घेतात. रत्नागिरीतील खाडीपट्ट्यातील कडवे, पावटे चविष्ट म्हणून प्रसिद्ध आहेत. मग ते खास करून बेगमीत ठेवले जातात. भाज्यांचा तुटवडा असला कि ही कडधान्ये रात्री भिजवून दुस-या दिवशी चविष्ट उसळी ताटात येतात. किंचीत लालसर असणा-या कडव्यांना मोड आणून केलेली डाळीब्यांची उसळ म्हणजे कोणत्याही मेन्युचा सर्वोत्तम भाग! दोन हातांनी पटापट डाळींब्या काढणे ही पासष्ठावी कष्ट साध्य कलाच आहे बरं कां!! पावट्यांच्या ओल्या शेंगा मडक्यात भरून त्याबरोबर ईतर शाकाहारी बटाटे, कंदमुळे, भाज्या घालून, ते मडके खरपूस भाजून केली जाणारी पोपटी आता घाटावरच्या हुरड्यासारखी सर्वत्र लोकप्रिय झाली आहे. खेड, चिपळूण भागात ही मोंगा या नांवाने प्रचलित आहे. अंडी, चिकन व तत्सम पदार्थ घालून केली जाणारी हीच पोपटी तितकीच मजेदार ओल्या पावट्याची उसळ तर तोंडाला पाणी सुटणारा प्रकार! शिवाय हेच ओले पावटे फणसाच्या कोबीच्या, अलकोलच्या आणि इतर भाजांमधे व्यंजन म्हणून मूळ भाज्यांची चव वाढवत तितकेच एकरूप होतात. तुलनेने स्वस्त असलेल्या कुळीथांची मोड आणून उसळ खूप घरात केली जाते. कुळीथ थोडा पित्तकारक असला तरी, नारळाचे दूध घालून केलेले कुळीथाचे सार चविष्ट आणि तितकेच पौष्टीक ! कुळीथ खमंग भाजून त्याचे घरच्या जात्यावर पीठ काढतात. कुळीथाच्या पीठाचे लाडूही छान होतात. गिरणीत दळलेल्या कुळीथच्या पीठापेक्षा, घरच्या जात्यावर दळलेल्या पीठाच्या पिठल्याची चव मात्र काही औरच असते. कदाचित पचायला हलके असल्याने आणि चटकन करता येणारे कुळीथ पिठले, परंपरेने सहसा रात्रीच्या जेवणाचा भाग असते. किंचीत खोलगट, अशा लोखंडी तव्यावर, भाक-या करून झाल्या कि, त्याच तव्यावर पिठले करायचीही पद्धत प्रचलित आहे. त्यातूनही चुलीवर केलेल्या अशा पदार्थांना एक वेगळीच लज्जत येते. मग कुळीथ पिठले कांदा घालून जास्त चांगले लागते कि फोडणीत लसूण वापरल्याने जास्त चवदार होते यावर परिसंवाद रंगू शकतात! पिठले ताक घालूनही मस्तच लागते

कोकणी न्याहरी

यशस्वी दिवसाचा आरंभ, सकाळच्या मनपसंत न्याहरीपासून होतो. कोकणातील जीवन प्रामुख्याने शेती बागायतीवरच अवलंबून होतं. सहाजिकच शेतात, आंब्याच्या, नारळाच्या बागेत कामासाठी जाताना, न्याहरी करून बाहेर पडण्याची जुनी रीत अजूनही कायम आहे कोकणी खाद्यसंस्कृतीमधील न्याहरीमध्ये असलेल्या वैविध्याचा वेध घेतला, गुणवता समजून घेतली म्हणजे आपल्यावर असलेले दक्षिणी वा उत्तरी पदार्थांचे गारूड नक्कीच कमी होईल. मसाल्याच्या पदार्थांचा अगदी माफक वापर हे आपल्या पदार्थांचे व्यवच्छेदक वैशिष्ट्य. कोकणी लोकांना भातखाऊ म्हणणा-यांना उच्चरवाने सांगा कि मऊ भात, फोडणीच्या भात यांच्या पलिकडेही न्याहरीचे विविध प्रकार, कोकणी घरात केले जातात. अस्सल कोकणी पद्धतीचा नाश्ता, आवश्यक उर्जेसोबत तुमच्या प्रकृतीचीही काळजी घेतो. न्याहरीच्या पदार्थात, घरचे तांदूळ, गावठी भाताचे पोहे आणि आगरात असणारे नारळ परस्परपूरक अशा मुख्य भूमिका बजावतात. फार पूर्वी, उखळात, घरच्या घरी, भात कांडून, त्याचे पोहे केले जायचे. अगदी अलिकडपर्यंत, पोहे करण्यासाठी भात पोह्यांच्या गिरणीतही न्यायचे. मग किमान अर्धा मण भात आदल्या दिवशी गरम पाण्यात भिजवून ठेवायचे आणि मग टोपलीत ओतून त्यातलं पाणी काढून टाकून, ते गिरणीत कांडून आणायचे. लाल भाताचे पोहे तर फार चविष्ट! शाळेतून आल्या आल्या कडकडीत भूक लागल्याबर आईने, दूध गूळ घालून दिलेल्या पोह्यांची चव तुम्ही नक्कीच विसरला नसाल. पोह्यांचा चटकन होणारा पदार्थ, म्हणजे फोडणीचे पोहे. आयत्या वेळी, चार पाच माणस कमी जास्त झाली, तरी काही अडचण नसते. मग ते कांदेपोहे कि बटाटे पोहे? अगर वांगी पोहे, भेंडे घालूनचे पोहे आदी विविध चवी तोंडाला पाणी सुटणा-या. पिवळ्या रंगाच्या पोह्यांवर ताजे खोवलेले पांढरेशुभ्र, ओले खोबरे, मस्त रंगसंगतीबरोबर, त्यांचा स्वादही वाढवते. या पोह्यांबरोबर तळलेले पापड त्यांची रंगत वाढवतात. तिखटसर फोडणीच्या पोह्यांबरोबर दाट दुधाचा चहा तर हवाच! दडपे पोहे फोडणीच्या पोह्यांचे सख्खे चुलत भाऊ! फरक म्हणजे फोडणीचे पोहे करण्याआधी ते भिजवून घेतात, तर दडपे पोहे करताना ते भाजून त्यात ओले खोबरे मिसळून, कांदा

घालून त्यावर वरून फोडणी देतात. आंबटपणासाठी मात्र, दडप्या पोह्यांना, चिंचेचे पाणी, लिंबू अथवा कैरी असे तीन पर्याय आहेत. या तीन वेगवेगळ्या चवीच आहेत कि पोह्यांचा आणखी एक चविष्ट प्रकार म्हणजे चिंच गुळाचे पाणी अन नारळाचे दाट दूध घालून केलेले कुवळाचे पोहे दही पोहे वरकरणी करायला सोपे दिसले तरी, गणपती विसर्जनानंतर, प्रसाद म्हणून चांगले घट्ट दही घालून, ओली मिरची लावून केलेल्या पोह्यांची चव त्यामध्ये मिसळलेल्या भक्तीरसानेच आगळी लागते. दहीकाल्यानंतरही याच दही पोह्यांचे नाते गोपाळकृष्णामुळे पक्के आहे. उगीच नाही सुदाम्याचे पोह्यांनी आपल्या भावविश्वात अढळ स्थान मिळवलयं!

तांदूळावर आधारलेला करायला सोप्पा पण चविष्ट पदार्थ म्हणजे घावणे किंवा त्याला काहीजण आयतेही म्हणतात. आयत्यावेळचा पदार्थ म्हणूनचे आयते! तांदूळाचे पीठ पातळसर भिजवून आयते तव्यावर घालताना येणारा चुर्र असा आवाज भूक चाळवतो. या पांढऱ्या शुभ्र जाळीदार गरमागरम आयत्यांबरोबर, गूळ घालून नारळाचे दूध छान लागते. तुम्ही ते नारळाच्या चटणीबरोबर खाल्ले, तरीही तितकेच चविष्ट लागतात! तुम्ही सावंतवाडीकडे गोवा हायवेने गेलात तर 'घावणे उसळ' हा पदार्थ तुमच्या सकाळचा भूकेसाठी ठिकठिकाणी स्वागताला हजर असतो! याच तांदुळाच्या पिठात थोडी मेथीची पावडर, ठेचून लसूण, थोडी कोथिंबीर अन थोडेसे तिखट घालून घातलेली धिरडी नारळाच्या चटणी बरोबर बाळंतीणींसाठी, पिढ्यानपिढ्या, पथ्यकारक नाश्ता म्हणून दिली जातात. आपल्याकडची आंबोळी हा तर दक्षिणी पदार्थांच्या तोडीस तोड पदार्थ धुवून वाळवलेल्या तांदळांबरोबर, योग्य प्रमाणात उडीद आणि चिमूटभर मेथीचे दाणे दळले म्हणजे आंबोळीचे पीठ तयार होते. हे पीठ भिजवून रात्रभर आंबवले कि, सकाळी जाडसर अशी चविष्ट पौष्टीक आंबोळी तयार होते. सांबार चटणीसोबत आंबोळी छान लागते. अलिकडे या आंबोळीचे नाते मिसळीबरोबर छान जमले आहे.

रव्यापासून केला जाणारा तिखटमिठाचा सांजा हा तर आपल्या घरांतून परंपरेने होणारा पदार्थ. हा बराचसा दक्षिणी उपम्यासारखा असला तरी आपल्या सांज्यात फोडणीत हळद वापरतात. अर्थात रेसिपीतले बाकी थोडे फरक असले तरी, खवैया पिवळ्या रंगाच्या खमंग तिखटमिठाच्या सांज्याची आगळी चव ओळखतोच. पानगी तर आपल्या संस्कृतीचे ठळक उदाहरण ! तांदूळाचे पीठ, नारळाच्या दूधात, गूळासह भिजवून, केळीच्या पानामध्ये, तव्यावर भाजून, तयार होणा-या गरम गरम चविष्ट पानगीवर, साजूक तूप सोडले, कि दरवळणारा सुगंध शब्दात कसा पकडणार? दशमी हा पौष्टीक आणि खमंग पदार्थ तुम्हांलाआजीच्या काळात घेऊन जातो. तांदूळाचे पीठ, दूधात भिजवून, तव्यावर खरपूस भाजून, तयार झालेली दशमी, ताज्या लोण्याबरोबर खाल्ली कि तिचा स्वाद द्विगुणित होतो. पातोळे हा त्याच श्रेणीतला असला तरी कृतीत बराच फरक आहे जून असलेल्या काकडीचे किसामध्ये तांदूळाचे पीठ, हळद, गूळ, नारळासह शिजवून हळदीच्या पानावर पसरायचे हळदीच्या पानावरचे पातोळे मोदक पात्रात वाफेवर शिजवायचे. हे पातोळे मात्र तुपाबरोबर खायचे. पातोळ्यामध्ये हळदीच्या पानांमुळे स्वादाबरोबर औषधी गुणधर्मही मिसळतो! मोदक पात्र म्हणजे डोके गोल असलेला, शिट्टी नसलेला, तांब्याचा कुकर! मोदक उकडण्यासाठी, वाफवण्यासाठी याचा जास्त वापर केला जात असल्याने याचे नांव पडलेयं मोदक पात्र! या मोदकपात्रामध्येच उकडलेले उंडे, हा थोड्याश्या भरड तांदूळाच्या रव्यात, योग्य प्रमाणात उडदाची डाळ घालून, केळीच्या पानावर केलेला, दाक्षिणात्य इडलीचा कोकणी भाऊ! हे चौकोनी आकाराचे उंडे खायचे मात्र, नारळाच्या गूळ घालून काढलेल्या दूधातून. गोडं घावन हा तांदुळाचे पीठात गूळ, भोपळा अगर काकडी घालून तुपाबरोबर खायचा, लहान मुलांना आवडणारा छानसा पदार्थ!

तांदुळाचे पीठ आंबट ताकात भिजवून, ओली मिरची, लसूण घालून केली जाणारी चमचमीत उकड तुम्ही एकदा खालीत तर पुन्हा नक्की फर्माईश कराल. चटकन होणारी आंबटसर असलेली उकड, वर थोडे तेल घालून गरमागरम असताना जास्त चविष्ट !

तांदुळाच्या शेवया हा नाजूकसा, सिंधुदुर्ग, गोव्यात खूपच लोकप्रिय असलेला पदार्थ तुम्ही चाखला असेलच ? या शेवया करायला शेवगा नावाचे चकली-पात्रासारखेच पण लाकडाचे अगर पितळेचे मोठे यंत्र असते. तांदुळाच्या उकडीचे गोळे पाण्यात शिजवून, थोडे थंड झाल्यावर, या शेवगा नामक यंत्रातून, पांढ-याशुभ्र मऊसर नाजूक शेवया काढणे मजेशीर असते. या शेवया नारळाच्या दुधातून खायला मजा येते आणि केलेले कष्ट सत्कारणी लागल्याचा आनंद होतो. भोपळ्याचे किंवा काकडीचे घारगे हा आणखी एक गोड, सात्विक पदार्थ. भोपळ्याचा किस तुपावर परतून झाल्यावर गॅस बंद करून त्यात गूळ घालतात तो नीट मिसळल्यावर त्यामध्ये तांदुळाचे पीठ घालून त्याचे एकजीव मिश्रण तयार करून ठेवतात. अगदी दोन तीन दिवसांनीही हवे तेव्हा घारगे थापून तळता येतात.

मत्स्य संस्कृती – कोकणाचे आगळे वैशिष्ट्य

सागर किनारे म्हणजे कोकणाला मिळालेली सर्वोत्तम भेट! कोकणातील मच्छीमारीची मोठी परंपरा निर्माण करणा-या खारवी, कोळी, दालदी, भंडारी समाजघटकांचे अर्थसंस्कृती बरोबरच खाद्यसंस्कृतीला मोठे योगदान आहे. मालवणी ब्रँड तर अत्यंत लोकप्रिय आहे. कोकण किना-यावर मालवण सिंधुदुर्गात सारस्वत, भंडारी अन रायगडात सीकेपी म्हणजेच चांद्रसेनीय कायस्थ प्रभू लोक मासे चवीपरीने बनविण्यात, खाण्यात अन खिलवण्यात माहीर आहेत. शिरीष कणेकर, द्वारकानाथ संझगिरी, जयवंत दळवींच्या साहित्यात याची मस्त झलक अनुभवायला मिळते. कोकणातील सिंधुदुर्गात जन्मलेल्या, गोवा-कोकण दोनही प्रदेशात वावरलेल्या, माहेरील कायस्थी चविष्ट मासे करण्याच्या, तर सासरच्या शहाण्णव कुळी मराठ्यांकडच्या अशा दोनही पद्धतीत प्राविण्य मिळिवलेल्या शिवाय स्वतः खवैया असलेल्या सौ. सुजाता चिटणीस साळवी यांच्यासारख्या गृहिणींच्या पाककौशल्यातून, अनुभवातून, कथनातून, लेखनातून ही रोचक मत्स्यसंस्कृती ऐकताना, अनुभवताना, वाचताना, तोंडाला पाणी सुटल्याशिवाय रहात नाही. गंमतीची किंवा आश्चर्याची बाब म्हणजे, पक्क्या मत्स्या- मांसाहारी असलेल्या गृहिणींच्या मते, शाकाहारी जेवणातील डावी उजवीकडील पदार्थ तसेच गोडी पक्वान्ने बनविण्यापेक्षा मत्स्याहारी जेवण बनविणे त्यांना त्यातील त्यांनी मिळिवलेल्या कौशल्यामुळे, सहज सोपे वाटते. खरतरं माशांचे जेवणात खूप प्रकार अन वैविध्य आहे. माशाचे कालवण, सुके, तळलेला तुकडा सोबत सुक्या कोलीमाची किसमूर आणि मस्त सोलकढी म्हणजे सजले ताट !

मासे बनविणे, ते खाणे ही एक स्वतंत्र कलाच आहे. सर्वांनाच नाही जमत ते. जसे रसाळ, बरक्या फणसाचे गरे खाणे कोकणाबाहेरचे लोक टाळतात अगदी तसेच! शाकाहारी भाज्या खूप, तसेच माशांचे प्रकारही अनंत! प्रामुख्याने, पापलेट सुरमई, कोळंबी, बांगडा, बोंबील, तिस-या, जिताडा, खेकडे, कालव, रावस, तार्ली, मोडोसा, मांदेली, मोदकं किंवा बोरवली, कांटा म्हणजेच मोठा झाल्यावरचा पेडवे, कर्ली, रेणवी अशी तसेच यापलिकडेही अनंत नावे व जाती आहेत. जाणकार खवैयाची खासियत म्हणजे कोणता मासा कुठे सर्वोत्तम चव देतो, याची असलेली गोपनीय, आतल्या गोटातली माहिती. हापूस आंबा जसा देवगड, रत्नागिरीतच खास चव देतो तसच काहीसं! जसे कि, बोंबील हा प्रकार मुंबई, रायगड, अलिबाग मध्येच खावा! तिथले बोंबील अत्यंत चवदार! त्याबरोबरच रायगडमधील, जिताडा, रावस हेही चवदार असतात. रत्नागिरीत आलात कि पापलेट, सुरमई, कोळंबी अन मोडोसा हे माशांचे प्रकार येथे फारच चविष्ट मिळतात. मोडोसा म्हणजे तर बर्फीच जशी, तो कापण्याची पद्धत, फार छान आहे. त्याला काटा अजिबात नसतो. म्हणून अगदी लहान मुलंही मोडोसा सहज आवडीने खातात. खास पद्धतीचा बांगडा सिंधुदुर्ग- गोव्यातच खावा. कारण तेथील समुद्रातील बांगडा अत्यंत चविष्ट असतो, म्हणूनच गोव्यात जाऊन आवर्जून बांगडा खाणारे खवैय्ये आहेत! अनुभवी निष्णात खवैयांचे मते, प्रत्येक समुद्राकाठची किनारपट्टी, तेथील वाळू वेगवेगळी, तिचे रंगही वेगवेगळे, सहाजिकच तेथील मिळणा-या माशांची चवही आगळी- वेगळी असते. फळांना, हापूस आंब्याला, जसे जीआय रेटिंग मिळते तसे माशांना मिळते काय? मत्स्याहाराबरोबरच चिकन अन मटण यांची कोकणी माणसाच्या आहारात महत्वाची भूमिका आहे.

जाणकार खवैय्याच्या मते चिकनमधीलही गावठी कोंबडीची चव काही और असते, चुलीवरचे चिकन तर लोकप्रियच! कोकणात पावसाळ्यात देवाला राखण म्हणून गावठी कोंबडी द्यायची परंपरा आहे. ही कोंबडी तर चुलीवरच शिजवली जाते. याचा रस्सा फारच चमचमीत, चविष्ट असतो. पूर्वीच्या काळी कोकणात रानडुकराची शिकार केली जायची. त्याचे मांसही चवदार अन त्याचे लोणचेही घातले जायचे. पक्क्या मांसाहारी माणसाला रविवारी बोकडाच्या मटणाची पर्वणी असते. कोकणात लग्नाइतकेच हळद उतरणीला महत्व असते त्याचे कारण म्हणजे त्यावेळी केले जाणारे खास झणझणीत मटण वडे होय! कोकणातल्या खाड्या म्हणजे एक न उलगडलेला खजिना आहे. शिमग्याचे दिवसात खाडीक्षेत्रात शिंपले सापडतात, त्याच वेळी कोवळे काजूगरही विपुल उपलब्ध असतात, म्हणूनच कोकणी गृहिणी काजू घालून शिंपल्याच्या चविष्ट तिस-या बनवितात. खरंतर निसर्गातील उपलब्ध पदार्थांचा वापर कल्पकतेने करून तयार झालेली ही फाइव्ह स्टार रेसिपी नव्हे काय? खडपातील मोठी कालवे किंवा छोटी बोचणीची कालवे कष्टाने काढून त्याचे विविध प्रकार खास कोकणातीलच ! शिंदाडे काकई ची फ्राय केल्यावरची चव आगळीच! हळदीच्या केळीच्या पानात तिरफळ घालून शिजविलेल्या माशांना वेगळाच स्वाद देणारी आपली कोकणी गृहिणी एकमेवाद्वितीय! या सगळ्या पदार्थांच्या कोकणातील आगळ्या चवीचे गुपित आहे ते त्यामधील ओले खोबरे, सुके खोबरे तसेच आंबटपणाठी कोकमाचा केलेला वापर, चवीमध्ये वेगळेपणा निर्माण करतो! कोकणी माणूस असा रसिक खवैय्यीगिरी करणारा आहे. –

भाजीपुराण

कोकणी खाद्यसंस्कृतीमध्ये भाज्यांचे आगळे स्थान आहे. भाजी परंपरेने ताटाच्या उजव्या बाजूला वाढली जाते. फळभाज्या पालेभाज्या, रानभाज्या, कडधान्यांच्या उसळी यांची आपाआपली वैशिष्ट्ये आहेत. अगदी अलिकडपर्यंत बाजारातल्या भाज्या विकत आणणे दुमिळ होते. कोबी, फ्लॉवर श्रीमंती भाज्या समजल्या जात. बटाट्याची भाजी तर सणावारालाच असायची. कडधान्यांच्या उसळींचेच प्राबल्य होते. ग्रामीण भागात घरची कुळीथ, चवळी, पावटे कडवे, मूग आदी कड्धान्ये असल्याने, उसळींवर भर असायचा. साहजिकच प्रोटीन्सयुक्त आहार वगैरे लेबल न लावताही, तब्येती छान असायच्या. त्यातही परंपरेने कडधान्यांना मोड आणूनच उसळ केली जाते. वर्किंग वूमन आता बाजारातूनच, मोड आलेली धान्ये घेउन येतात. अर्थात वेळेचा अभाव, कुटुंबे छोटी असल्याने, ते सहाजिकच आहे. उसळ करण्यासाठी, कडधान्ये आदल्या दिवशीच्या रात्रीच भिजत घालून, सकाळी पाणी काढून निथळत ठेवतात, मग रात्री ती आठवणीने जुन्या पंचात गुंडाळून, परडीत, त्यावर सहाण ठेवायची. दुस-या दिवशी पंच्यातून बाहेर छानसे मोड बाहेर आलेले असतात. कोकणी गृहिणी हे प्लॅनिंग दोन दिवस आधीच करून ठेवते. ज्याचीउसळ त्याचेच फक्कडसे सार, नारळाचे दूध अन आमसूल घालून! तूपभात, सार त्याबरोबर लोणचे आणि उसळ, मग जिव्हा तृप्त होतेच.

घरच्या भाज्या आठवल्या तर अगदी दारात असलेला पोपया हमखास हाताशी असतो. कच्च्या पोपयाची भाजी, खूप छान अन गुणकारी. पावसाळ्यात झालेले घरचे लाल भोपळे बेगमी म्हणून फडताळात नीट रचलेले असतात. त्याची सकाळी भाजी आणि रात्री भरीतही केले जाते. घरात भोपळा फोडला की, शेजारधर्माने शेजार-पाजारच्या घरात त्याच्या फेशी पाठवायची पद्धत आजही रूढ आहे. गवार भोपळ्याची भाजी तर खास चविष्ट! वेलवर्गीय पडवळे, दोडके, दुधीभोपळे, भोपळे, तोंडली, वाली हे वैविध्य आजही कोकणी घरात असते. पावसाळ्यात परसावात भेंडे, गवारीं बरोबर अंबाडी, लाल पोकळा, राजगिरा सोबतीला असतो. पालेभाज्या, भाज्या, फारसे मसाले न वापरता, किंवा घरीच तयार केलेला गोडा मसाला वापरून करण्याची पद्धत रूढ आहे. अर्थात भाज्यांमधला नारळाचा वापर तुम्ही कोकणाच्या दक्षिणेकडे जाल तसा तसा वाढत जातो.

अळूच्या विविध प्रकारच्या जाती, साधारणतः, सांडपाणी जाते, त्या जागेत, केळींच्या शेजारी असतात, जोडीला तोंडल्याचा वेलही असतो. या भाज्या तुमच्या पानात एकापाठोपाठ एक येत असतात. धार्मिक कार्यक्रमाप्रमाणे जेवणामधील भाज्या बदलू शकतात. अळूच्या भाजीला काहीजण नांवे ठेवतात. पण पातळ अळूच्या भाजीचे प्रकार अगदी लोकमान्य अळू असे नामाभिमान बाळगून आता लोकप्रिय झालेले आहेत. मग त्यात काजूगर घालून त्याचा श्रीमंती थाट असतो. मात्र खाज लागू नये म्हणून त्यामध्ये चिंच घालायला हवीच अळू ताक घालूनही चविष्ट लागते. अळूवडी हा प्रकार तर खमंगच. त्या करायला कष्ट मात्र घावे लागतात. मग अळूवड्या तळायच्या कि परतून खायच्या हे तुमच्या आवडीवर अवलंबून. पावसाळ्यात सर्वत्र उगवणारे रानाळू किती छान शिजते, पूर्ण एकजीव होते. डाळींब्या घालून या रानाळूच्या पातळभाजीची चव अधिकच खुलते. सागरकिनारी वाळूत रूजवल्या जाणा-या बारीक मेथी ची भाजी अप्रतिमच, फक्त वाळू नीट धुवून काढावी लागते. चवळीचा शेंड्याचा पाला कोवळा असताना, झाडाला फुटवा येण्यासाठी खुटला जातो, पावटा घालून या चवळीच्या पाल्याची भाजी मस्त लागते. लाल पोकळ्याची लोहयुक्त भाजी कांदा घालून, तर पाला घालून आमटीला लसूणाची फोडणी दिली कि जेवणाला रंगत येते. डांबे म्हणजे शेगट, तो आमटीला घट्टपणा आणि स्वाद देतो. डांबे घालून डाळीचे पिठलेही लोकप्रिय ! अंबाडीची भाजी ही आंबट असल्याने कण्यांच्या भातात मिसळून, त्यावर लसणाची चळचळीत फोडणी दिली, कि गरमागरम भाकरीसोबत लाजबाब बेत!

आपल्याकडच्या भाज्यांच्या कृतीचा समान धागा म्हणजे, मसाला, तिखटाचा माफक, तर खोब-याचा सढळ वापर. सहाजिकच तेल अतिरिक्त न वापरताही भाजी चविष्ट होते. भाज्या, रानभाज्यांचे खूप वैविध्य असल्याने ग्रामीण भागात स्वयंपूर्णता असते. आसपासच्या खेडेगावातून सकाळी, अगदी पहिल्या बसमधून, शेतातल्या पालेभाज्या, टोपलीत घेऊन, अनेक महिला शहरात, मुख्य रस्त्याच्या बाजूला विकायला बसतात. गावठी भाजीचा दर जरा चढाच असतो. कोवळा मुळा जवळपास वर्षभर, माफक दरात उपलब्ध असतो. मुळ्याच्या पाल्याची भाजी वेगवेगळ्या प्रकारे केली जाते. त्याची साधी परतून केलेली भाजी चविष्ट तर असतेच पण पीठ लावून केलेला मुळ्याचा भगराही तितकाच चविष्ट ! मुळ्याचा परोठा तर प्रसिद्धच! मुळ्याच्या पाल्यामध्ये डाळीचे पीठ घालून, केलेल्या वड्या, तळून खमंग लागतात. मुळ्याच्या पांढ-या मुळाचे तुकडे आमटीला घट्टपणाबरोबरच छान स्वादही देतात. भरपूर खोबरे आणि दही घालून केलेली, मुळ्याची कोशिंबीरही, जेवणात रंगसंगती

लावूनही छान लागतात.

या गावठी भाज्यांमध्ये माठ, पोकळा, राजगिरा आदी पालेभाज्याही असतात. लाल पोकळा दुर्मिळ असल्याने त्याला चटकन उठाव असतो. गावठी तोंडली कोवळी बघूनच घ्यावी. तोंडल्याच्या काच-या, मसाला घालून भाजी, भरली तोंडली असे विविध प्रकार आणि तोंडली भातही छानच! तोंडल्याचे भरीतही छान लागते. आबईच्या चपट्या शेंगांचीही भाजी चांगली लागते. गावठी वांग्यापैकी लांबट असणारी वेलवांगी भज्यांसाठी प्रसिध्द! तर वांग्याच्या भाजीचे अनेक पर्याय उपलब्ध असतात. मात्र वांग्याची भाजी पानातही पाडून न घेणारे बघितले तर मला आश्चर्य वाटते. वांगी भात, हा तर रात्रीच्या जेवणाचा महत्वाचा पर्याय. हीच वांगी आमटीची लज्जत वाढवतात. वांग्याचे भरीत तर अगदी हॉटेलच्या महागड्या मेन्यूत समाविष्ट असते. वांग्याच्या तव्यावर परतलेल्या, पिवळसर सोनेरी रंगाच्या कापांच्या नुसत्या दर्शनानेच तोंडाला पाणे सुटते. चटकन होणा-या वांग्याच्या काच-या तेलकट दिसल्या तरी खमंग लागतात. वांग्या बटाट्याच्या रस्सा तर गृहीणींची हक्काची भाजी. वांगी बटाट्यासोबत ओले पावटे आणि डांब्याच्या भाजीची चव मोठ्या कार्यातही पानात शोभते. भरली वांगी करण्यासाठी छोटी कोबळी वांगीच हवीत. गावठी भाज्यांमध्ये केळफूलाची भाजी आपले वेगळे स्थान ठेवते. घराजवळच्या केळी पसवल्या कि त्याचे टोकाला असलेले केळफूल काढून, निवडणे कौशल्याचे आणि वेळ घेणारे काम. निवडताना, हाताची बोटं, चिकाने काळी झाली तरी ही केळफूलाची भाजी, तिच्या औषधी गुणांनी वेगळेपण टिकवून आहे. केळीचा घड काढल्यावर केळ तोडतात. तिच्या गाभ्यातील कालाची भाजी केली जाते. औषधी मानल्या जाणा-या सुरणाची भाजी मात्र जराशी खट्याळ, तिला खाज लागू नये म्हणून आमसूल वापरायला हवेच. सुरणाचे कापही छान लागतात. घरचे सुरण असतील तर त्याचे कोंब पावसाळ्यात जमिनीत घालून ठेवायचे म्हणजे तीन वर्षात छान मोठे सुरण रिघतात. सुरणाच्या बुंधात खुणेसाठी राख टाकून ठेवतात आणि पाऊस संपल्यावर खणून काढलेले सुरणाचे कंद फडताळाची शोभा वाढवतातच आणि आयत्या वेळी कामाला येतात. पावसाळ्यात सगळीकडे उगवणा-या टाकळ्याची कोवळी पाने खुडून त्यांची परतून पावटे घालून केलेली पौष्टीक भाजी गरमागरमच खायची असते. केनी कूडूची भाजी पावसातच मिळते. फणसाची भाजी तीन प्रकारची, पहिली कोवळ्या फणसाच्या पा-याची साकट भाजी. तर थोडी गरी झाल्यावर त्याला वेगळी मिष्ट चव येते. मात्र नीट मऊ शिजवायला हवी. पूर्ण मोठा झाला कि फणसाच्या ग-यांची भाजी करून, त्याला सांडगी किंवा लाल मिरच्यांची फोडणी द्यायची. फणसाच्या आठिळांच्या पावटे घालून केलेल्या भाजीला खेड म्हणतात. गोल आकाराचा नीर फणसाची भाजी चटकन शिजते. याच नीर फणसाचे थोडे जाडसर काप मस्त लागतात. नीर फणसाचे तुकडे वाळवून त्याच्या पीठाचा उपासासाठी वापर होतो. काटे-या विलायती फणसाच्या भाजीची चवही वेगळी. कुडाळ, सावंतवाडीकडे मिळणा-या लांब जातीच्या वालीच्या शेंगांची भाजी, परतून किंवा शिजवून दोनही प्रकारे करतात. वालींच्या आखूड शेंगांचीही चव चांगली असते. गवारीची भाजी मोडण्याचे थोडेसे कंटाळवाणे काम गप्पा मारतच करायचे असते.

आंबा, कोकमाचे आहारात महत्व

चैत्र महिन्यात विविध सणांमुळे सर्वत्र आनंददायी, उल्हसित वातावरण असते. हळदीकुंकू समारंभांमुळे समस्त महिलावर्गाची लगबग चाललेली असते. आंबे, कै-या भरपूर उपलब्ध असल्याने चैत्रातील हळदीकुंकू समारंभात आंब्याची डाळ अनिवार्य असते. कैरीचा किस अन भिजवलेल्या चण्याच्या डाळीची चविष्ट आंबेडाळ, पौष्टीकही असते. जोडीला प्रथिन आणि जीवनसत्वयुक्त हरभ-यांचा आहारात समावेश व्हावा यासाठी, हळदीकुंकवाच्या दिवशी, खास करून कुवारी मुलींची आणि नवविवाहितांची ओटी, भिजवलेल्या हरभ-यांनी भरली जाते. अपत्यप्राप्तीसाठी अनूकूल जीवनसत्वे आणि प्रथिने, भिजवलेल्या हरभ-यातून, उपलब्ध व्हावीत, हा यामागचा उद्देश, अशा प्रथांमुळे कळत नकळत, सफल होत असतो. खाद्यसंस्कृतीची, आरोग्यदायी जीवनपद्धतीशी, अशी सांगड घातली जाते. कै-यांच्या शिजवून, साखर घालून, केलेल्या चविष्ट पन्ह्याच्या थंडाव्याने, महिलावर्ग उल्हसित होतो. आल्या गेल्या पाहुण्याचे स्वागतही आंब्याच्या पन्ह्यानेच केले जाते. टिकाऊपणासाठी जून आंब्याचा किस साठवून ठेवला जातो.

एप्रिल मे महिन्यात आंब्याबरोबर, रातांबे, जांभळे, करवंदेही पिकत असतात. पिकलेले रातांबे फुटू नये यासाठी ते शक्यतो हाती काढायचे. असे उतरवलेले अख्खे रातांबे हातानेच फोडून, त्याच्या वाट्यांसारख्या दोन भागात साखर भरून ठेवायची. त्याला सुटणारा रस म्हणजेच अमृतकोकम! गुलाबी रंगाचे हे पित्तशामक अमृतकोकम वर्षभर सहज टिकते. रातांबे सोलणे हे वरवर सोपे दिसले तरी टोपलीभर रातांबे सोलताना पिवळ्या झालेल्या नखांची होणारी आग सोलणा-यालाच कळते. अशा प्रकारे, रातांब्याची कोकमे करणे हेही एक कष्टसाध्य काम. कोकमाला जितकी पुटे जास्त तितका त्याचा दर्जा जास्त! हीच कोकमे वापरून केलेल्या, नारळाच्या साराचा आणि कुळीथाच्या पिठल्याचा स्वाद या कष्टांचे चीज करतो. रातांबे सोलताना निघालेल्या ताज्या बिया, नुसत्या खायलाही चांगल्या लागतात अन या ताज्या बियांच्या गूळ घालून केलेल्या पन्ह्याची चव तुम्ही घेतली, तर जन्मात कधीच विसरणार नाही. कोकणातील उन्हाळ्यात गरमागरम तूपभातासोबत आंब्याचे सार आणि लोणचे म्हणजे स्वर्गसुखच ! काजूच्या बोंडाचे सरबत करायला सोपे आणि चांगले भूकवर्धक असते. ओले काजूगर टिकायला थोडे नाजूक असतात. ओले काजूगर थोड्या कोमट पाण्यात भिजत घातले कि, सोलायला सोप्पे. ओले काजूगर चविष्ट असले, तरी खाताना पित्त होणार नाही एवढेच खायची काळजी मात्र घ्यायची असते. ओल्या काजूगरांची उसळ आता सर्वत्र लोकप्रिय झालीये.

रसाळ म्हणजेच बरक्या फणसाची सांदणे लोकप्रिय आहेतच तरीही आंब्याची सांदणेही छान लागतात. आमरस पुरी हा जितका दोन महिन्यातील साठ दिवस चालणारा मेन्यू, पण खरा खवैया हाताने काढलेल्या रसाशिवाय नाही तृप्त होत. मिक्सरवर काढलेला आंबरस वाईट नसला, तरी हाताने काढलेला त्यामध्ये गुठळ्यांचा आंबरसच जिव्हेला तृप्त करतो. अर्थात सोबत खमंग तळलेल्या पु-याच हव्यात. खरा कोकणी माणूस हापूस आंब्याची अभिमानाने विक्री करीत असला तरी रायवळ आंब्यांच्या चवींचे वैविध्य त्याच्या मनात रूंजी घालत असते. पायरी आंब्याला आता सर्वत्र मागणी असते हेही खरे ! टिकावू लोणचे घालायला विशिष्ट झाडाच्या रायवळ आंब्याला प्रथम पसंती दिली जाते. अर्थात हापूस आंब्याचे लोणचेही चांगले होते. मे महिन्याच्या अखेरीला बेगमीचे आंब्याचे लोणचे घालायची पद्धत आहे. काहीजण तर पहिला पाऊस पडल्यावरच बेगमीचे लोणचे घालतात. मग फिरकीची झाकणे असलेल्या मोठ्या आकाराच्या चिनी मातीच्या बरण्यांना, फडक्याचे दादरे बांधून अंधा-या थंड तापमानाच्या बेगमीच्या खोलीत, साठवणीचे आंब्याचे लोणचे नीट ठेवले जाते. दररोजच्या वापरासाठी घरातली मोठी स्त्रीच या बरण्यातून थोडे लोणचे आंघोळ झाल्यावर काढीत असे. स्वच्छतेची आणि लोणचे टिकविण्यासाठीची काळजी घेण्यासाठी ही पद्धत असावी. पूर्वी तर पावसाळ्यात शेतात कामे करणा-या पै-याना लोणचे द्यायची रीत होती. फारसे टिकावू नसले तरी आंब्याचे गोडे लोणचे हंगामात ताटात असतेच. शिवाय कच्च्या करवंदांचे लोणचे खास कोकणीच! गुळांबा किंवा साखरांबा विविध प्रकारच्या रंगांमुळे, काचेच्या बरण्यातून, फडताळाची शोभा वाढवतो. उकडांबे म्हणजेच, कच्चे रायवळ आंबे नाजूकपणे शिजवून मिठाच्या पाण्यात घालून चिनी मातीच्या मोठाल्या बरण्यात टिकवून ठेवले जातात. तर तोंडीलावण्याची वानवा असली म्हणजे हे उकडांबे मदतीला येतात.

कोकणी पक्वान्नांची गोडी !!

कोकणात पक्वान्न म्हटलं कि पहिले डोळ्यासमोर येतात ते मोदक! खाडीकिनारी नारळबागा असल्याने प्रत्येकाकडे दोन चार माड तरी असतातच. कोकणातील सर्वात महत्वाच्या, लाडक्या देवाचे गणपती गजाननाचे ते आवडते खाद्य ! मोदक घरोघरी आवडीने केले जातात. सुरूवात होते, तांदूळाच्या पीठाची मऊ उकड करण्याने. अलिकडे उकडीसाठी बासमती तांदूळाच्या पांढ-याशुभ्र पीठाला प्रथम पसंती दिली जाते. मोदकासाठी जडसर असा, किंचीत कोवळा अडसर नारळ निवडायचा. मग चांगला गूळ वापरून मस्त असे पुरण करायचे. हाच गुळखाद्य नैवेद्य तोंडात टाकताच विरघळला पाहिजे. मग छान नाक असलेले नाजूक कळ्यांचे, सुबक मोदक, तांब्याच्या मोदक पात्रात उकडायचे. म्हणून हे उकडीचे मोदक. प्रत्येक गृहिणीचा मोदकाचा घाट म्हणजे आकार किंचितसा वेगळा उभट किंवा बसका असतो. मोठे मोदक करणे हे कौशल्याचे काम. गणेशोत्सवात तर घराघरांत सोवळ्यानेच मोदक करायची पद्धत होती. मग नैवेद्य दाखवेपर्यंत धीर धरण्याशिवाय गत्यंतर नसते. एकवीस मोदकांचा श्रीगणेशाला नैवेद्य दाखवल्यानंतरच सगळ्यांना जेवायला मिळायचे. लहानपणापासूनच संयमाचे असे शिक्षण आपसूकच मिळते. ताटात उजव्या बाजूला मोदकांचे अढळ स्थान ! गरमागरम मोदक हलक्या हाताने फोडून त्यावर साजूक तुपाची धार धरली कि अलगद तोंडात टाकायचा. मोदकांवर साजूक तुपाऐवजी नारळाचा घट्टसर आपरसही मस्त लागतो ! दर संकष्टी चतुर्थीला आरतीनंतर मोदकांचा आस्वाद घ्यायची संधी मिळते. रवा मैदा वापरून केलेले, तळलेले, छोटे मोदकही खमंग असतात, संख्येने भरपूर करता येतात. शिवाय ते चांगले टिकाऊही असतात. गणेशयागामध्ये असे तळलेले मोदक आहुती म्हणून वापरले जातात. देवळात प्रसाद म्हणूनही ते उपयुक्त.

तांदूळ नारळ गूळाचा वापर करून केलेली साधी मध्यम गोड पक्वान्ने म्हणजे घाटले आणि खांडवी. आयत्यावेळी गृहीणीला सुचणारी शिवाय चविष्ठ! ओल्या नारळाच्या करंज्या हा खास नारळीपौर्णिमेचा मेन्यू असला तरी त्या वर्षभरात केव्हाही कराव्या. टिकाऊपणा हा त्यांचा उपयुक्त गुण. शिवाय ओल्या नारळाच्या करंज्या कोणत्याही तिखट पदार्थाबरोबर डीशमध्ये शोभतात. मालपुवा हा गोड पदार्थ कोकणी नसावा पण अलिकडेच रत्नागिरीजवळच्या पूर्णगड गावी छानसा मालपुवा खाल्ल्यावर, आपल्याकडच्या पाकातल्या पु-यांची आठवण झाली. मैदा दह्यात भिजवून केलेल्या पाकातल्या पु-या खुसखुशीत लागतात आणि टिकाऊही असतात. पाकात लिंबू पिळून त्यांची चव वृद्धींगत होते. जिलबीच्या चवीशी जवळीक असणा-या या पु-या रंगपंचमीला करण्याची परंपरा आहे. तिखट कुर्यासारख्या मेनूबरोबर यांची लज्जत वाढते.

पुरणपोळी मुख्यत्वे घाटावरची असली तरी कोकणातही होळीला आणि इतर मुख्य सणाना पुरणपोळीचे अढळ स्थान ! पुरण शिजवून झाल्यावर बारीक होण्यासाठी पुरणयंत्रातून काढले जाते. पुरण पोळीसाठी कणीक किंवा मैदाही वापरतात. मऊसूत पोळी करणे हे कौशल्याचे काम. कोकणातले वैशिष्ट्य म्हणजे तुपाऐवजी नारळाच्या दूधात भिजवून खाण्याची पद्धत! साध्या दुधात बूडवून खाण्यापेक्षा नारळाच्या दुधाची चव खमंग ! कटाची आमटी हा पुरणासाठी चणाडाळ शिजवताना मिळणारा बोनस पदार्थ म्हणता येतो. तरीही या कटाच्या आमटीचे खास शौकीन आहेत. कडबू म्हणजे पुरणाच्या करंज्याच, त्याही करायच्या नागपंचमीला.

गुळाची पोळी संक्रांतीला, सांज्याची पोळी साखर किंवा गुळाची वर्षभरात केव्हाही करावी खव्याची पोळी कोकणात थोडी दुर्मिळ! जिलबी हे घरापेक्षा उत्सवामध्ये पंक्तीमध्ये करायचे आणि आग्रहाने खायचे, खिलवायचे पक्वान्न! नळीमध्ये रस ओतप्रोत भरलेल्या आंबटगोड जिलब्या खाण्याच्या पैजा, गावांमध्ये, देवळांच्या उत्सवांमध्ये, आजही लागत असतात. जिलबीची भरलेली ताटेच्या ताटे पानामध्ये रिकामी केली जात असतात. आताच्या हेल्थ कॉन्शस जमान्यामध्ये अशी खवैय्ये मंडळी दुर्मिळ झालीयेत ! तरीही ती एकत्र खायची खिलवायची गम्मत वेगळीच! प्रत्येक आचा-याची जिलबीची चव वेगळी असते असे म्हणतात. सहज चावण्यासाठी मऊ जिलब्याही काढल्या जातात. गरमागरम जिलब्यांबरोबर आले कोथिंबीर लावलेला मठ्ठा जिलब्याबरोबर बुडवून खाण्याबरोबरच, त्या पचविण्यासाठीही मदत करतो. दुधाच्या पदार्थांमध्ये श्रीखंड आणि बासुंदी ही प्रमुख पक्वान्ने ! पाडवा दिवाळीला खास करून हीच पक्वान्ने केली जातात. मग आम्रखंड, आंब्याच्या फोडी, फळे घालून केलेले श्रीखंड ही अलिकडची पद्धत! दुधाच्या खिरींमध्ये तांदूळाची खास करून अश्विन महिन्यात नवे भात पिकल्यावर नवान्न पौर्णिमेला केली जाते. बाकी गवल्यांची खीर ही लग्नाच्या मूहूर्ताची. गोडाचा शिरा हा केळी घालून सत्यनारायणाच्या पूजेला प्रसाद म्हणून आणि शिरापुरी म्हणूनही महत्वाचा. साखरभात आणि गूळभात हे सख्खे बंधू, चवीत स्पर्धा करतात. खवैयाना नारळी गूळ भात, नारळी पौर्णिमेला जास्त भावतो. मोतीचूर, बुंदीचे लाडू लग्नाच्या आधी करायची पद्धत. कोकणातले लग्नकार्यातले गूळाचे बुंदी लाडू खमंग लागतात.

पंक्ती वाढण्याचे कोकणी शास्त्र !

खाद्यपदार्थांच्या वैविध्याइतकच महत्वाच आहे ते पान वाढण्याचे शास्त्र! आपल्या खाद्यसंस्कृतीचे हे महत्वाचे विलोभनीय वैशिष्ठ्य आहे. नव्या पिढ्यांनी ते समजून घ्यायला पाहिजे. पाश्चात्य संस्कृतीच्या टेबल मॅनर्सच आपण अनुकरण करतो किंबहुना त्याचा एकूणच दबदबा केला जातो. इंग्लंडच्या राणीचे किंवा ब्रिटीश संस्कृतीचे किस्से सांगितले जातात ते सहाजिकच असले तरी आपल्या खाद्यसंस्कृतीनेही त्याचा किती बारीक विचार केला आहे ते पहाणे आनंददायी आहे.

पान किंवा ताट वाढण्याचे एक शास्त्र आहे. खास करून मोठ्या कार्याच्या उत्सवाच्या पंक्ती वाढताना ते माहिती करून घेणे आवश्यक असते. डाव्या बाजूला काय वाढायचं. उजव्या बाजूचे पदार्थ कोणते ही पारंपारिक पद्धती महिलावर्गाला अगदी तपशीलात माहिती असते. आणि हे सर्व ठिकाणी सारख्याच पद्धतीने वाढले जाते. केळीच्या कोवळ्या हिरव्या पानावर सुंदर पद्धतीने वाढलेले पान रंगसंगतीने फोटोजिनिक असतेच ना?

देवासाठी वाढायच्या नैवेद्याचे पानासाठी आगुतली म्हणजे केळीच्या पानाचे टोकाकडचा निमुळता भाग घ्यायचा. आगुतलीवर जेवायला बसणे जरासे मानाचे! कॉम्प्युटरच्या भाषेत, आपल्याकडे केळीचे पान उभे घ्यायचे म्हणजे पोर्ट्रेट तर दक्षिणेकडे लॅन्डस्केप पद्धतीने आडवे वाढले जाते. केळीच्या पानावर जेवण्यातला आनंद आता दुर्मिळ झाला आहे. तरीही खेडेगावात अजूनही कार्यात केळीची पानेच वापरली जातात. केळीची पाने आदल्या दिवशीच कापून, नीट धूवून पूसून ठेवायची. आगुतल्या वेगळ्या ठेवायच्या. देवासाठी नैवेद्यासाठी छोटी पाने तयार ठेवायची. केळीची पाने वापरण्याचे अनेक फायदे आहेत. महत्वाचा फायदा ताटे घासायला नकोत. दारी गायी गुरे असतील तर नंतर त्यांना खायला घालता येतात. त्यातूनही सर्वात आनंददायी असते केळीच्या पानाचे सौंदर्य आणि मंद सुवासिक गंध .

www.gruhashodh.com

About Poshmark

With **10+** years in the market, *Poshmark Interiors* is a brand backed by 11 skilled professionals, our own retail & purchase service, and a passion for excellence. We design and deliver stylish, functional interiors with unmatched quality and complete end-to-end solutions.

- 3D DESIGNING
- CONSTRUCTION SERVICES
- EXPERT RENOVATIONS
- MODULAR KITCHEN & ACCESSORIES
- HOME DECORS

Style That Speaks Succes

POSH MARK INTERIORS

POSHMARK INTERIORS

Its a Brand

Modern Style Bathroom Renovations

We design and renovate modern-style bathrooms, creating sleek, functional, and elegant spaces for both new builds and complete makeovers 100+ projects.

Contact us

Phone :
84214-666-00
Address :
Navkar Plaza, Maruti Mandir Mazgaon Road-Ratnagiri

SCAN

SCAN FOR PORTFOLIO

Bed Space Decor

We craft stylish and cozy bed spaces that combine comfort, functionality, and modern elegance — your perfect retreat.

SAMSUNG

BAJAJ FINSERV

HDFC BANK

क्रेडिट कार्ड फायनान्स

३-६-९-१२ EMI

SAMSUNG Finance+

फ्री होम डिलीव्हरी

ग्राहकांच्या आशीर्वादाने सॅमसंग प्लाझाचे १६व्या वर्षात यशस्वी पदार्पण

Upto 22.5% Cash Back

नियम व अटी लागू.

विनम्र व तत्पर सेवेसाठी प्रमुख नाव... जे तुम्ही सांगता...

सॅमसंग डिजिटल प्लाझा : मे. उल्हास इलेक्ट्रॉनिक्स
यशोदीप कॉम्प्लेक्स, शिवाजीनगर, रत्नागिरी
9226438571

मे. उल्हास एजन्सीज्
जुना माळनाका, रत्नागिरी.
9226438573

एल.ई.डी. | फ्रीज | वॉशिंग मशीन | मायक्रोवेव्ह ओव्हन | एअर कंडीशनर्स | मोबाईल

गृहशोध

20 वर्षे सेवा सातत्य सचोटी

8007501900
8007501900

शहराच्या मध्यवर्ती भागात...
निसर्गाच्या कुशीत वसलेलं तुमचं हक्काचं घर!

रत्नागिरीकरांसाठी एक सुवर्णसंधी!
दर्जेदार बांधकाम आणि उत्तम सोयी-सुविधांनी
परिपूर्ण असा भव्य प्रकल्प

पेडणेकर संकुल

Project By:
SIDDHIVINAYAK PROPERTIES
BUILDERS & DEVELOPERS

उपलब्ध पर्याय:
- प्रशस्त व आरामदायी **1 BHK & 2 BHK** लक्झरी फ्लॅट्स
- **Commercial Shops**

प्रकल्पाची खास वैशिष्ट्ये

- शांत व निसर्गरम्य परिसर: शहराच्या मध्यवर्ती ठिकाणी असूनही प्रदूषणापासून दूर व प्रसन्न वातावरण.
- सर्व काही हाकेच्या अंतरावर (५०० मी. च्या आत): नामांकित शाळा, कॉलेज, उद्याने, हॉटेल्स, सुपरमार्केट्स, हॉस्पिटल्स आणि रिक्षा/बस स्टॉप.
- उत्तम कनेक्टिव्हिटी: मुख्य केंद्र असलेल्या 'मारुती मंदिर' चौकापासून अवघ्या ५०० मीटर अंतरावर!
- आधुनिक वास्तुशास्त्रानुसार उत्कृष्ट व दर्जेदार बांधकाम.

साईट पत्ता: 'पेडणेकर संकुल', राजपूरकर कॉलनी, उद्यमनगर, रत्नागिरी.

गुगल लोकेशन कोड
X8V6+MQ2, Ratnagiri, Maharashtra

ऑफिस पत्ता : 'ओम प्लाझा', गाळा नं. १, छत्रपती नगर, साळवी स्टॉप – नाचणे लिंक रोड, रत्नागिरी ४१५६१२.
Email : siddhivinayakproperties12@gmail.com

आजच आपल्या स्वप्नातील घराचे बुकिंग करा!

संपर्क: विपुल सुर्वे : 83908 15362 | करण भोसले : 77688 58888
पराग सावंत : 88053 18018

(मर्यादित फ्लॅट्स व शॉप्स शिल्लक - आजच भेट द्या!)

शहराच्या मध्यवर्ती भागात निसर्गरम्य घराचं
तुमचं स्वप्न आता होणार पूर्ण!

'अनंत हाईट्स'

A Prestigious
Project By:
SIDDHIVINAYAK PROPERTIES
BUILDERS & DEVELOPERS

आलिशान
1 BHK & 2 BHK
फ्लॅट्स उपलब्ध!

प्रकल्पाची खास वैशिष्ट्ये

- शांत आणि निसर्गरम्य परिसर: शहराच्या मध्यवर्ती भागात राहूनही प्रदूषणमुक्त, निवांत आणि हिरवेगार वातावरण.
- सर्व सुविधा हाकेच्या अंतरावर (५०० मी. च्या आत) : नामांकित शाळा, कॉलेजेस, हॉस्पिटल्स, उद्याने, हॉटेल्स, बसस्टॉप आणि रिक्षास्टॉप.
- उत्कृष्ट कनेक्टिव्हिटी: दैनंदिन गरजा आणि प्रवासासाठी अतिशय मोक्याचे ठिकाण.
- दर्जेदार बांधकाम आणि हवेशीर घरांची उत्तम रचना.

साईट :
'अनंत हाईट्स', सन्मित्र नगर, माळ नाका, रत्नागिरी.

ऑफिस पत्ता : 'ओम प्लाझा', गाळा नं. १, छत्रपती नगर, साळवी स्टॉप – नाचणे लिंक रोड, रत्नागिरी – ४१५६१२.

Google Plus Code
X8W3+336 Ratnagiri, Maharashtra

आजच संपर्क करा आणि आपल्या हक्काच्या घराचे स्वप्न साकार करा

संपर्क: विपुल सुर्वे : 83908 15362 | करण भोसले : 77688 58888
पराग सावंत : 88053 18018

टीप: मर्यादित फ्लॅट्स शिल्लक. आजच साईट व्हिजिट बुक करा!

India's Leading Brand in the Fenestration Industry

Leading Manufacturer of Pre Engineered Aluminium System Windows

PRODUCT OVERVIEW

Available in Both Powder Coated & Anodized Finishes

SYSTEM ALUMINIUM SLIDING OPTIONS

- **BLAZE SERIES** – Project Series that Suites For Every Affordable Projects
- **SLIDEPRO SERIES** – MID - RANGE SERIES FOR PROJECTS
- **NEXUS SERIES** – PREMIUM SYSTEM FOR HIGHRISE & LUXURY BUILDINGS
- **PEGASUS SERIES** – TOP END SYSTEM UPTO 14 Ft HEIGHT
- **HORIZON SERIES** – SLIMMEST DESIGN FOR MODERN ARCHITECTURE
- **NEXUS WITH INTEGRATED RAILING** – COST EFFECTIVE SOLUTION FOR HIGH-RISE BUILDINGS

WINSTAR ALUMINIUM LLP

Window Expert®
Fenestration Professionals

Showroom: Elixa Park, Shop No.: 305/306, 3 rd Floor, Old Pune-Banglore Highway, Beside Mai Hyundai, Shahupuri, Kolhapur, Maharashtra , 416001 , Ph.No. : 0231-2991699

Factory Address : Plot No: P 21, Near Omkar Hotel, 5 Star M.I.D.C. Kagal, Kolhapur
Cell : +918007808895 / +917083002967 - Email : winstarwindowsllp@gmail.com

---

घर शोधताय? गृहशोध वाचा !
गृहशोध

FREE Property Updates On

Whatsapp : 8007900797 E- mail : gruhashodh@rediffmail.com

www.gruhashodh.com

Redefining modern architecture with
German Engineered Excellence
UPVC WINDOW & DOOR
ALUMINIUM REGULAR & SYSTEM WINDOW WORK
ALUMINIUM & S.S. GLASS RAILING WORK
12MM TOUGHENED GLASS FITTING WORK
FACADE CLADDING WORK
SCREENING WORK
GFRC WORK
Built with precision.
Designed for your comfort.
AUTHORISED DISTRIBUTOR OF
FLEXIBOND
AMAZE
RAM TRADERS
A Complete WINDOW Solution
720, Deshmukh Bhavan, Juna Vashi Naka, Radhanagari Road, Opp. Rankala Talav, Kolhapur.
Email. : ramwindowsolutions@gmail.com
9850586008, 9403603654, 8087570707
OUR WORKING ZONE
MAHARASHTRA / KARNATAKA / GOA

SHRI MAHALAXMI ASSOCIATES
1469, 'C', LAXMIPURI, KOLHAPUR - 2
BIPIN MIRAJKAR
9823013493
KARAN MIRAJKAR
7066169999
BUILDING ELEVATION
CONTRACTOR
OUR SERVICE - BUILDING ELEVATION | LED SIGNAGE | BAFFEL ELEVATION | GLASS FACADE | SCREENING | CAR PARKING - CANOPES | TENSILE STRUCTURE | ACP WORK | STRETCH CEILING

रेडी पझेशन किंवा बुकिंगमध्ये,
आवड आपली, निवडीस मदत आमची.
गृहमार्गदर्शन केंद्र
गृहशोध
8007 9007 97

To Complete your dream home is our motto and responsibility

SHRI PANT INDUSTRIES PVT LTD
"Excellence and trust"

HIGH STANDARD | HIGH CAPACITY | FULL TRUST

Steel Doors | Steel Windows | French Doors | School Desk

Shripant Industries Pvt. Ltd.

PLANT TREES, SAVE TREES AND SAVE PLANET

Unit 1 : Plot No-9, MIDC, Islampur - 415409,
Tal: Walwa, Dist: Sangli

Unit 2 : Bypass Road, near Shivshambho Chowk,
Sangli (Maharashtra)

shripantindustries@gamil.com
www.shripantindustries.in

+91 9557977577
+91 8788332485

www.gruhashodh.com

www.gruhashodh.com

ArcSolars Energy
एक पाऊल निसर्गासाठी!

सूर्य एकच - पण प्रत्येक ग्राहकासाठी योग्य Solar Solution वेगळे.

कोकणातील एकमेव सोलर EPC कंपनी

"Switch to Solar, Save for Life"

25+ Years Performance

आर्क सोलर्स एनर्जी प्रा. लि.
(ArcSolars Energy Pvt. Ltd.)

मुख्य सेवा
- उच्च दर्जाचे मटेरियल व अत्याधुनिक तंत्रज्ञान
- MSEDCL मान्यताप्राप्त - PM सूर्यघर मुफ्त वीज योजना
- गरजेनुसार सोलर डिझाइन
- आकर्षक सरकारी अनुदान
- १२० महिने पर्यंत कर्ज सुविधा
- स्थानिक सेवा - जलद प्रतिसाद

* फक्त छतावर उपलब्ध जागेनुसार नव्हे, तर तुमच्या प्रत्यक्ष वीज वापराचे विश्लेषण करून योग्य System Capacity निश्चित केली जाते.
* सोलर ही एकदाच केलेली खरेदी नाही, Installation नंतरची देखभाल, मार्गदर्शन आणि Service Support तितकेच महत्त्वाचे.

सोलरचे फायदे
- वीज बिलात बचत
- २५-३० वर्षे आयुष्य
- पर्यावरणपूरक ऊर्जा

क्षमता	अनुदान	बचत
1-2 kW	₹30,000/kW	₹1000-1500
2-3 kW	₹30K + ₹18K	₹1500-3000
>3 kW	Max ₹78,000	₹3500-4500
GHS/ RWA	₹18,000/kW	

योग्य कोणासाठी
- घरे
- सोसायटी
- हॉटेल्स
- दुकाने
- व्यवसाय

सेवा क्षेत्र
- रत्नागिरी
- सिंधुदुर्ग
- रायगड

7666106403 / 8433782272

Shop no. 4, Shree Sai Samarth Apartment, Nachane Road, Shanti Nagar, Tal-Dist Ratnagiri 415612

info@arcsolarsenergy.com arcsolarsenergy.com

SAVE YOUR TIME, CONSTRUCTION COST, ENERGY & ENVIRONMENT..........

BUILD LIGHT
Committed to Excellence

WE ARE ON

ASK SAFE GLASS
Committed to Excellence

- Toughened
- Lamination
- Insulating / Double Glazed
- Window Aluminium / UPVC
- Railing For Apartments
- Shower Cubicels
- Office Partitions
- Decorative Glass

SS CONMAT PVT. LTD.
An ISO 9001 : 2008 Certified Company
MANUFACTURER OF AAC BLOCKS

A Perfect Solution for All Kinds Of Etching & Architechtural Glass Needs

Windows | Facades | Sky Lights | office Partitions | Railing

ASK SAFE GLASS Committed to Excellence

Office : Atharva Plaza, Opp. Wanless Hospital, Kawala Naka, Kolhapur. 416003
Tel No. : 0231 - 2664031 | Mob No. : 7720021707, 9421877272
E mail - ssconmat@gmail.com cohere72@gmail.com Website : www.lightweightaacbrick.com/in

घर घेण्यासाठी सजविण्यासाठी

गृहशोध

वर्षभर मिळवा मोफत प्रॉपर्टी अपडेट्स
8007900797 8007501900

रत्नागिरी जिल्हा मध्यवर्ती सहकारी बँक लि., रत्नागिरी

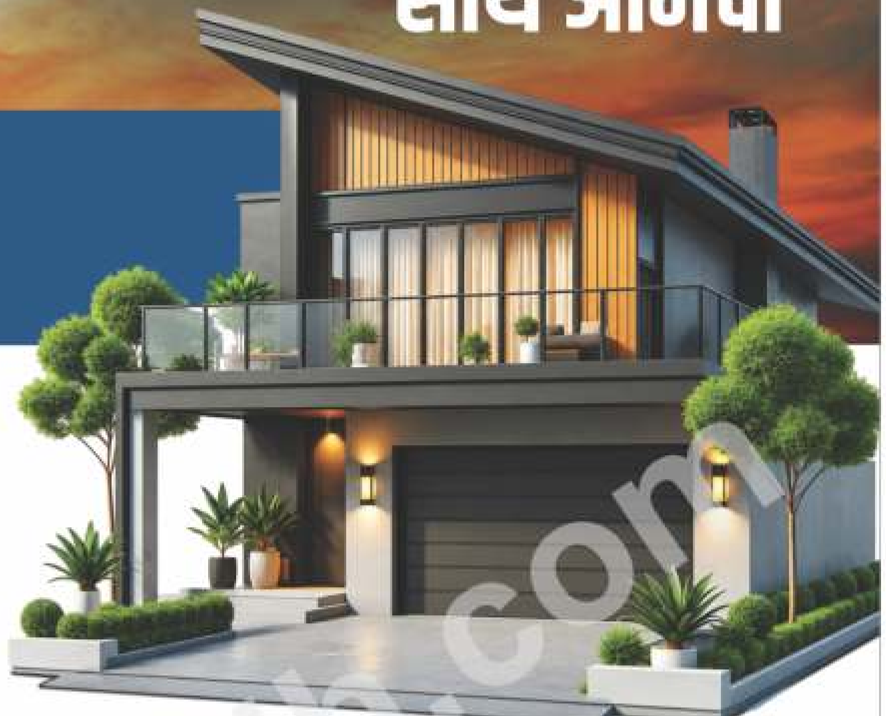
प्रधान कार्यालय: 'सहकार भवन', जवाहर पथ, जयस्तंभ, रत्नागिरी - 415 612
फोन 02352 222641 / 42/43. Website: www.ratnagiridccb.bank.in

गृह कर्ज योजना

तुमच्या हक्काच्या घरासाठी

विश्वासार्ह गृहकर्ज!

स्वप्न तुमची
साथ आमची



- नवीन घर बांधणी किंवा सदनिका खरेदीसाठी कर्ज
- २० वर्षापर्यंतच्या जुन्या घरासाठीही कर्ज
- Home Loan Balance Transfer (Take Over) सुविधा
- ₹७५ लाखांपर्यंत कर्ज मर्यादा
- अंदाजे मूल्याच्या १०:९० प्रमाणात कर्जमंजुरी
- २४० समान मासिक हप्त्यांमध्ये परतफेड

अधिक माहितीसाठी आपल्या जवळच्या शाखेत संपर्क साधा

The Name of Quality & Trust

Durga FIBRES

Manufacture of F.R.P. Products

Our Speciality

- WPC Door & Frame
- PVC Door
- Fiber Coted Doors
- F.R.P. Tank
- Water/Diesel Tank
- Roofing Sheet
- Marine & Industrial Lining Job Work

Address

Plot No. E-58, 59, MIDC-Mirjole,
Behinde D-Mart, Ratnagiri

Mob. 9689210681, 9422052281

Magic Square

FURNITURE INDUSTRIES

Manufactures of

Space Saving Furniture

- Kitchen Trolly
- Wardrobe
- Bed
- All Interior Work

Address

Plot No. E-58, 59, MIDC-Mirjole, Behinde D-Mart, Ratnagiri

9422052281 | 7741028990
9689210681

SBI Life
Apne liye. Apno ke liye.
Contact Now
9021955787,7887742936

एस.बी आय. लाईफ स्मार्ट वेल्थ बिल्डर गुंतवणुक योजना
प्रिमियम - १ लाख x ७ वर्षे = मॅच्युरिटी ५६ लाख व इतर फायदे

www.gruhashodh.com

www.gruhashodh.com

RL

RAJLAXMI PLASTIC

ISO 15378 Certified Unit

LAXMAN UDYOG SAMUHA
Plastic & Allied Industries
Since 1989

INFRASTRUCTURE & CAPACITY

We have state-of-the art infrastructure installed with advanced machines enabling us to maintain the quality and speedy rate of production.

Key Features

- Total area 23000 sq. ft.
- Clean room facility has been set up for packaging and checking.
- Automatic label application machines.
- Shrink sleeve tunnel machine. Leak test machine.
- 8 Micro processor Injection moulding machines having capacity up to 350 TONS.
- 19 Micro processor Blow moulding machines having capacity from 10ml to 5000ml.
- IBM machines up to 200ml capacity.
- A tool room also developed for repairs & maintenance of moulds.
- Annual consumption of raw material is approximately at about 900 Ton

OUR PRODUCTS RANGE

More than 100 Shapes & Sizes to choose from...
Some pictures for reference

OUR ESTEEMED CLIENTS

Cipla, GENO Pharmaceuticals Pvt. Ltd., BAYER, adcock ingram, Max Foods, Glenmark, WALLACE Pharmaceuticals Pvt. Ltd., KAILAS JEEVAN, SLN, अजरामर Kokam, VIBHAVA, FDC, SGI, SARVOTTAM Foods

We serve **400 plus** customers and also export our produts to South Africa and Uganda.

ABOUT US

An ISO 15378: 2015 certified company established in the year 1998 under the flagship of Laxman Udyog Samuh which was established in 1989 with the goal and philosophy to nurture continuous innovation, better quality and an untiring commitment to excellence.

We are leading mfgrs of Plastic Blow & Injection moulded products such as Bucket, Bottles & Containers for Tablets, Powder, Shampoo, Pesticides, Fertilizers, Caps, Spoons, measure cups for industries like Pharmaceutical, Agro, Chemical, Food, Lubricant, Textile, Engineering and Cosmetic and any other industry requiring quality packaging.

OUR QUALITY CONTROL

Quality Control, We employ an assortment of quality control protocols to provide each and every one of our customers, the tests they require and expect from us.

OUR MANAGEMENT

Mr. Vijay Kadam
Visionary and Founder
9370886868

Mr. Vikas Kadam
CEO
9371836668 / 7038793355

Mr. Sammarjit Kadam
General Manager
7875971111 / 8390875533

Head Office: B/68 M.I.D.C., Gokul Shirgaon, -Kolhapur 416234, Maharashtra, INDIA
Works: J/29, M.I.D.C., Gokul Shirgaon, -Kolhapur 416234, Maharashtra, INDIA
+91 9371836668 +91 95274 46688 +91 7498038312
vikas@rajlaxmiplastic.com | kpr.rajlaxmi@gmail.com www.rajlaxmiplastic.com

त्याच्याच जरा खालच्या बाजूला, पंचांमृत, वाटली डाळ आदी. पंचामृताच्या खाली कार्यात करावयाची गवल्याची इवलीशी घट्टसर खीर. आता डाव्या बाजूलाच खालच्या भागात भजी अन बटाटेवडे, त्याखाली पापडाचा छोटासा तुकडा. आता वाढायची पक्वान्ने, डाव्या बाजूलाच खालच्या भागात. लाडू, पुरणपोळी, भाजणीचे वडे, घारगे, पुरी त्यावर थोडेसे श्रीखंड, जिलबी आणि थोडेसे पुरण. अर्थात जेवढी पक्वान्ने असतील त्याप्रमाणे सुरूवातीला थोडी थोडी वाढायची.

डावी बाजू झाली कि सुरूवात करायची उजव्या वरच्या भागात सुख्या भाज्या उसळी भाजी वर च्या बाजूला, त्यानंतर वाटीत आमटी व रसभाजी वाढतात. त्याखाली वाटीत आपल्याकडची लोकप्रिय अळूची भाजी. काही वेळा ही शास्त्रासाठी ही थोडीच वाढतात. मग ज्याला आवडते त्याप्रमाणे तो जास्ती घेतो. आता मुख्य मध्यभाग, त्यामध्ये वरच्या बाजूला साखरभात, त्याखाली मसालेभात, त्याखाली शेवटी गरम साध्या भाताची मूद आणि त्यावर तूरडाळीचे पिवळेजर्द वरण! सर्व वाढून झाल्यावर शेवटी वरण भातावर साजूक तूपाची धार वाढण्याचा मान घरातील कर्त्या मोठ्या गृहीणीचाच. मला वाटतं कि वाढून झाल्यावर ही कर्ती स्त्री सर्व पदार्थ वाढल्याची खात्री करून मगच तूप वाढून पंगत सुरू करण्याचा निर्देश देत असावी. अर्थात सर्व पानांवर वाढायच्या आधी नैवेद्याचा पानांवर वाढूनच सर्व पदार्थ पंगतीत वाढायला नेले जातात. नैवेद्य दाखवण्याचा मान मात्र कर्त्या पुरुषाचा. नैवेद्य दाखवून झाल्यावर सर्वानी श्लोक म्हणून जेवायला सुरूवात करायची. अन्नग्रहण हे पूर्णब्रम्ह, जाणिजे यज्ञ कर्म हा संस्कार! जेवायला सुरूवात करता करता म्हणजे सर्वात शेवटी मीठ पानाच्या सर्वात वरच्या बाजूला मीठ वाढायचा प्रघात आहे.. मीठ कधीही आधी ताटात वाढायचे नसते अशी रूढ पद्धत आहे. जेवायला सुरूवात वरण भातावर लिंबू पिळून करायची. सर्वप्रथम वरण भात पुन्हा वाढायला आणायची पद्धत आहे. वरण भात जेवताना हाताने नीट कालवूनच चविष्ट लागतो. चमच्याने वरण भात खायची कल्पना नाही सहन होत. आता डाव्या आणि उजव्या बाजूचे पदार्थ तोंडी लावून मग मुख्य पक्वांन्नाकडे मोर्चा वळावायचा. आता चालू होतो आग्रहाचा प्रकार! आग्रह पक्वानाचाच

अलिकडच्या काळात हेल्थ कॉन्शसनेसमुळे पक्वान्नावर ताव मारणारे दुमिर्ळ झाले असले तरीही पंक्तीत तो मूड येतो काही जणाना. मग किती जिलब्या खाल्लया त्याची गणती त्याबरोबर मठ्ठा वाढला जातो. जिलबी त्यात बूडवून रूचकर लागते. शिवाय पचायलाही मदत होते मठ्याची. पंक्तीतला आग्रह हा एक आपुलकीचे वातावरण निर्माण करतो. व्यावसाइक वाढपी न बोलावता घरातल्या आणि शेजार पाजारच्या कुटूंबातल्या महिला, पुरूष वाढण्याचे काम आनंदाने करताना पाहणे, अनुभवणे प्रत्ययकारी असते. सामजिक समरसतेचा तो एक अविष्कार असतो.

कोकणी उत्सवातील प्रसादभोजनाची चवच आगळी

आपल्या कोकणात जवळपास प्रत्येक गावात मंदिरांचे उत्सव उत्साहाने साजरे केले जातात. सगळा गाव त्यामध्ये सहभागी असतो. काही गावात तर दोन दोन मंदिरेही असतात. एक शंकराचे आणि दुसरे ग्रामदेवतेचे. उत्सवाचा मांडव कोणी घालायचा, ढोल ताशे कोणाचे, किर्तनकार कोण, याबरोबरच बल्लवाचार्य म्हणजे जेवण करणारा आचारी कोण हे परंपरेने ठरलेले असते. गावरटात या जबाबदा-या पिढ्यांनपिढ्या या जबाबदा-या आनंदाने पार पाडल्या जातात. संपूर्ण गाव यानिमित्ताने एकत्र येत असतो. सहाजिकच एकत्र भोजन केले जाते. प्रसाद भोजनाचा थाट काही आगळाच असतो.

प्रसाद भोजनाच्या पंगती दुपारच्या वेळी देवळाभोवतीच्या मांडवात मांडल्या जातात. बाजूलाच धार्मिक विधी पूर्ण झालेले असतात. यज्ञकुंडातील धूर मंदपणे वातावरण पवित्र करीत असतो. गावतले ज्येष्ठ मंडळी पारंपारिक धोतर टोपी अंगरखा घालून आलेले असतात. नवविवाहित सासुरवाशिणी हौसेने नथी घालून, नऊवारी साड्या नेसून लगबग करीत असतात. कुमारवयीन लहान मुली खणाचे परकर पोलके घालून आनंदाने लूडबूड करीत असतात. गावातल्या जबाबदार बायका अनुभवाचे बोल सांगत सर्वांकडून कामे करून घेत असतात. नवीन सासूरवाशिर्णीना गरम भात कसा उसपायचा, काय कस वाढायचं, कोणता पदार्थ किती आणि कसा करायचा याचे विषयी माहिती देत असतात. ट्रस्टी व्यवस्थापक मंडळी देणग्यांच्या पावत्या करीत असतात. तर तरूण वर्ग रात्रीच्या नाटकाची व्यवस्था लागते आहे ना त्याकडे लक्ष देताना गावतल्या गजालीही सांगत चेष्टामस्करी करी तपाने घेण्याची व्यवस्था करीत असतात. देवळाच्या पोवळीतले वातावरण असे असे चैतन्यमय असते.

प्रसादाचे जेवण करण्याची एकूण पद्धत पहाणे मोठे मनोहारी असते. देवळामागे जेवण करण्यासाठी मोठमोठ्या दगडांच्या चुली मांडल्या जातात. देवळामध्ये यासाठी मोठमोठी भांडी ठेवलेली असतात. गावातील सधन घरांमधून बाकी आवश्यक सामान जमा केले जाते. उत्सव झाल्यावर ते परत वेगवेगळे करून परत करणे हे एक जबाबदारीचे काम असते. पूर्वीच्या काळी जेवण करण्यासाठी पितळेची मोठी पातेली वापरली जात असत. अजूनही काही ठिकाणी तशी पद्धत आहे. स्टेनलेस स्टील कितीही चांगले दिसले, तरी जाड पितळेच्या पातेल्याचे कितीतरी फायदे आहेत. या पितळेच्या पातेल्याना ठोके पाडलेले तुम्ही पाहिलेले असतील. ही पातेली जाड असल्यामुळे भात अगर भाजी त्यामध्ये करपत नाही. चुलीवर पातेले चढवताना त्याला बाहेरून राखेचा पातळ थर दिला जातो. त्यामुळे पातेल्याला काजळी धरत नाही जेवण करणारे परंपरागत आचारी छोटासा पंचा लावून तशाच पंचा खांद्यावर टाकून एकाग्रचित्ताने आपले काम करण्याबरोबरच, हाताखालच्या बायकांपुरूषांकडून कामे करवून घेत असतात. अशा लहान सहान बाबी टिपण्यात मजा असते. तुम्हांला माहिती असेल कि या पितळेच्या पातेल्यांना कल्हई लावावी लागते. कल्हईवाली अशी आरोळी अलिकडे ऐकू येत नाही पण कल्हई लावल्याशिवाय पितळेच्या पातेल्यात पदार्थ शिजवला तर तो पदार्थ कळकतो म्हणजेच खराब होतो. अशी जड पातेली चुलीवर चढवून त्यात घागरीने पाणी ओतून त्यामध्ये धूतलेले तांदूळ ओयरले जातत. हा चुली वरचा भात खरपूस असतो. त्याला तळात येणारी किंचित करपलेली खरपूड खाण्यात मिळणारा आनंद शब्दात सांगणे कठिण आहे. हा भात एका बाजूला तयार होण्याआधी भाजी आणि आमटीची तयारी केली जाते. साधारणपणे गावात होणा-या भाज्याच केल्या जातात. फणसाची भाजी करायची असेल तर आदल्या रात्री निवडून ठेवायची किंवा सकाळी सकाळी फणस कोयतीने साकटून बायका मोट्या विळ्यांवर फणस चिरायला बसतात. प्रत्येकाच्या परसदारतून सहज उपलब्ध असणारे अळू करायचे असतेच मग त्याच्या देट्या नीट सोलून घ्याव्या लागतात. गावातल्या उत्सवातली दुसरी लोकप्रिय भाजी म्हणजे वांग्या बटाट्याची आणि त्यामध्ये डांबे आणि ओले पावटे घालून छान गोडा मसाला घालून केल्या जाणा-या या उत्सवी भाजीच्या चवीला तुलनाच नाही. या भाजीला उत्सवात येणारी चव, तशीच घरी कितीही नीट केलीत तरी मिळत नाही, यामध्ये भावनेचाही भाग असावा. मटकीची उसळ हुकमी चविष्ट ! पडवळे गावातच जमत असल्याने पडवळ डाळींब्याची भाजी बहुतेक ठिकाणी केली जाते. गप्पा मारत डाळींब्या काढणे हा सामूहिक आनंदाचे काम. ही गोडसर चवीची भाजी छान मिळून येते. भोपळ्याचे भरीतही पानाची डावी बाजू रंगतदार करते. ओल्या खोब-याची पाटावरवंट्यावार वाटलेली चटणी चटकदार हे सांगायला नकोच. डाव्या हाताला पापड आणि भजी हवीतच. आमटी तूरडाळीचीच. शिवाय उत्सवी जेवणात कढी मात्र वर्ज्यअसते. कढी अजिबात करीत नाहीत. लोणचे, फोडणीची मिरची विकतचे नसून घरातून घातलेलेच असते. उत्सवातील भोजनाचा मसाले भात हा एक अविभाज्य घटक. अलिकडे पोळ्याही करायची पद्धत असली तरी त्या क्वचितच अपवादाने. मसाले भातामुळे मुख्य गोड पक्वान्नाची लज्जत वृद्धींगत होते. या सर्व पदार्थाना चुलीच्या धुराचा एक आगळाच गंध असतो. शेदोनशे माणसे पंक्तीला असल्यावर जिलबी हेच पक्वान्न सर्वांच्या आवडीचे जिलबी करण्यात हातखंडा असलेल्या आचा-याची आसपासच्या गावात ख्याती असते. खरे खवैय्ये जिलबीला नळी पडली म्हणजे समाधानी असतात. त्यासोबत किंचित आले आणि कोथिंबीर लावलेला ताकाचा मठ्ठा हवाच! काही वेळा जास्त पंक्ती झाल्या तर या मठ्ठयाचा पातळपणा वाढत जातो. पहिला वरण भात तर शेवटचा ताक भात जेवून तृप्तीची ठेकर येते. ग्रामीण खाद्यसंस्कृती सामाजिक ऐक्याचा पाया पक्का करते.

खमंग जेवण चुलीवरचेच!

सध्या चुलीवरचे जेवण सर्वत्र पॉप्युलर झालंय. पण एकेकाळी, साधारण पन्नास वर्षापूर्वी सगळे जेवण हे चुलीवरच केले जायचे. बहिणाबाईनी ते अजरामर गाणं, 'आधी हाताला चटके तेव्हा मिळते भाकर'! चुलीशेजारी बसूनच रचलं असणार! अजूनही खूप ठिकाणी चुलीवर जेवण करायची परंपरा टिकून आहे. आता तर त्याला अमाप लोकप्रियता मिळालिये. त्याचे ब्रेडिंगच झालेय !!

पूर्वी स्वयंपाकघरांमध्ये घरोघरी मातीच्याच दोन चार चुली असत! त्यातील डाव्या बाजूच्या एका चुलीला वैल, म्हणजे बाजूने छोटासा बोगदा आणि त्यावर भांडे ठेवायला सोय. लाकूड मुख्य चुलीतच लावायचे मग बाजूने वैलालाही उष्णता मिळायची. त्यावर दूध मंद आचेवर गरम होत ठेवलेले असायचे. सहाजिकच दुधावर खरपूस, भाकरीसारखी जाड साय यायची. चुलीच्या मागच्या बाजूची भिंत धुराने पूर्ण काळी व्हायची. अजूनही गावांत गेलात तर हे दृष्य बघायला मिळेल. हे सर्व चित्र रम्य भासलं तरी त्यासाठी किती कष्ट करावे लागतात? पावसाआधी लाकडं फोडून, माचावर रचून ठेवावी लागतात. उन्हाळ्यात शेणाचे थापटे घालून ते नीट रचून ठेवायचे. त्यावर पावसाचे पाणी गळणार नाही याचा बंदोबस्त करायचा. मग सकाळी चूल पेटविणे हा एक महत्वाचा विधी असायचा. अग्नीहोत्राचाच हा संस्कार नव्हे काय? एक चक्रच असायचे चुल पेटवण्याचे. म्हणजे रात्री चूल शांत करताना त्यात कधी पाणी टाकत नसतं. किंबहुना ते अशुभ मानतात, हे तुम्हांला माहिती असेलच! मग सगळा स्वैपाक झाल्यावर मोठे निखारे बाहेर काढून राखेत ठेवायचे. घरातली मांजरे चुलीच्या उबेला डोळे मिटून सुखात शांत बसून असंत. रात्री निखारे काढल्यावर, सुगृहीणी, पोते-याने लाल मुरूमाची ओलसरं माती घेउन, चूल नीट सारवायची. त्याकाळी आगपेट्या क्वचितच मिळायच्या. मग सकाळी चुलीजवळ, रात्री ठेवलेले निखारे, पुन्हा चुलीत घेऊन, थापट्याचे तुकडे लावून विस्तव पेटवायचा. आधी खूप धूर येतो अन मग पिवळसर ज्वाळा येतात. त्यावर मग पहिला चहा ठेवला जायचा. साखर त्या काळी दुमिर्ळ असल्याने, सर्वत्र गुळाचा चहा केला जायचा. आता मात्र गूळ महाग झालाय हे खरे. बाजूच्या वैलावर दूध तापत असायचे. सगळी पातेली, भांडी, पितळी अगर तांब्याची असायची. चुलीवर ठेवण्याच्या आधी ती बाहेरून काळी होऊ नयेत म्हणून राखेने सारवली जात, यालाच पातेल्याला लेवण काढणे असा वाक्प्रचार आहे.. त्यामुळे नंतर भांडी घासायला सोपी पडत. ही भांडी आतून चकचकीत कल्हई केलेली असायची.

अशाप्रकारे चूल पेटली कि स्वयंपाक सूरू व्हायचा. सकाळच्या न्याहरीसाठी आटवल म्हणजे गावठी लाल तांदूळाचा मऊ भात शिजवला जायचा. घरांतील सर्व लहान मोठे, मग केळीच्या पानांवर एकत्र रांगेत बसून न्याहरी करीत. भातावर इवलसं दही, मेतकूट आणि तोंडी लावायला आंब्याचं लोणचं, उकडांबा असायचा. आपल्याला आवडणारा, विशिष्ट स्वाद पदार्थाला येण्यासाठी, अशा अनेक गोष्टीं कारणीभूत असतात. एक म्हणजे जाड पातेल्यांमुळे पदार्थ मंदपणे शिजतो. त्याला येणारा धूराचा मंद असा वासही त्याच्या चवीत भर घालत असतो. वांगी गॅसवरही भाजता येतात हे खरे असले, तरी चुलीच्या निखा-यात वांगी जास्त खरपूस भाजली जातात, नाही का? मसाल्यात घालायचे कांदेही चुलीच्या निखा-यात खरपूस भाजले जातात.

चुलीवर भात करताना तो मोठ्या पातेल्यात केला जातो. तांदूळ सकाळीच रोवळीत धूवून ठेवलेले असतात. घरच्या नव्या भाताचा हातसडीच्या, लालसर तांदूळाचा भात चिकट असला तरी चवदार असतो. तांदूळाच्या तिप्पट पाणी पातेल्यात पाणी उकळत ठेवतात. पाण्याला उकळी आली कि त्यात धुतलेले तांदूळ ओयरतात. मग थोड्या वेळाने, विस्तव कमी करून ठेवला कि पातेल्यावर झाकण टाकून भात मंदाग्नीवर छान शिजतो. चुलीवर शिजलेला हा भात सहाजिकच खरपूस लागतो. भाताचे पातेल्याच्या तळाला धरलेली किंचीत करपलेली खरपूडी चवीने खायची असते. चुलीवर तांदूळाच्या अगर ज्वारीच्या भाकरीसाठी, जाड असा बीडाचा तवा असतो. भाकरी थापून कौशल्याने तव्यावर टाकण्याची कला ही चौसष्ट कलांमधेच अंतर्भूत असणार! मग भाकरीच्या एका बाजूला हलक्या हाताने पाणी लावायचे. भाकरी परतून मग निखा-यावर भाजायची. टम्म फुगलेल्या अशा खरपूस भाक-या लोणी लावून, खरपूस भाजलेल्या वांग्याच्या भरीताबरोबर खायच्या. स्वर्गानंद दुसरा तो काय असणार!

वर्षाऋतूतील समृद्ध खाद्यसंस्कृती

पावसाळा सुरू झाला कि, चमचमीत पदार्थ खावेसे वाटायला लागतात. तसं पाहिलं तर याच काळात महत्वाचे धार्मिक सणही येतात. आषाढात चातुर्मासही सुरू होतो. मृगाचा पाऊस पडताच पहिली आठवण होते ती कांदा भज्यांची. बटाटे वडे आणि भज्यांबरोबर गप्पांचे फडही रंगतात. पावसाळ्याच्या आरंभीच वटपौर्णिमा येते. झाडावरचे शेवटचे फणस, वटपौर्णिमेला पिकतील अशा अंदाजाने घरात उतरून ठेवलेले असतात. नैवेद्याच्या पानावर कापे अन बरके दोनही प्रकारचे गरे ठेवले जातात. त्यादिवशी महिलावर्गाचा उपवास असला तरी, नैवेद्यासाठी केलेल्या फणसाच्या पु-यांचा आस्वाद पुरूषवर्गाला मिळतो आंब्याचा सिझन नुकताच संपलेला असतो. उन्हाळ्यात वाळवलेली फणसा-आंब्याची साटेही नैवेद्यात देवापुढे ठेवली जातात.या साटांबरोबरच नुकतीच बेगमीसाठी घातलेली आंब्याची ताजी लोणची, मुरांबे, जेवणाची चव वाढवीत असतात. अननसही विपुल झालेले असतात. अर्धवट पिकलेल्या अननसाची गोडसर भाजीही याच दिवसात केली जाते. फणसाच्या ग-यांची भाजीही सांडगी मिरच्यांच्या फोडणीसह चविष्ट असते. फणसाच्या आठीळा मिठाच्या पाण्यात शिजवून, धुवाधार पावसात, शेतीचे काम करताना, गरमागरम असताना खायला मजा येते. फोडणीचा भात, लोणच्याबरोबर शेतातून न्याहरीला पाठवला जातो. पावसाळ्याचे सुरूवातीला सर्वत्र तरारून वाढलेले रानाळू, कोवळे असताना खूप चांगले शिजते. पावसाळाभर ही भाजी हक्काची असते. यालाच तेरं अळूही म्हणतात. या अळवाचमध्ये आठीळा, पावटे शिजवून घातल्या कि त्याची चव वाढते. डाळींब्या घालूनही हेअळू मस्त लागते. पावसाच्या सुरूवातीला सगळीकडे उगवणारी दुसरी भाजी म्हणजे टाकळ्याची. संध्याकाळी रस्त्याच्या कडेला, मोकळ्या मैदानात उगवलेल्या टाकळ्याची कोवळी पाने खुडून आणायची आणि पावटे घालून मस्त शिजवायची. कांदा घालूनही टाकळ्याची भाजी छान होते. शिवाय ती खूप पौष्टीकही असते. ग्रामीण भागातून चवळीच्या कोवळ्या पाल्याच्या जुड्याही या दिवसात मिळतात. त्यांचीही भाजी शिजायला सोपी अन आरोग्यकारक थोड्याच दिवसात अंबाडीच्या पाल्याची भाजीही उपलब्ध होते अगदी

मिळत रहाते. आंबट असली तरीही भाजी अतिशय चवीष्ट. तांदूळाच्या कण्यांआणि डाळ घालून केली जाणा-या अंबाडीच्या भाजीला लसणीची चळचळीत फोडणी देताना, तेलावरचा हात मात्र सढळ हवा.लाल माठ, पोकळा, राजगिरा, फोडशी, केनी कूई आदी आरोग्यकारक पालेभाज्याही पावसाळ्याच्या दिवसात घरोघरी केल्या जातात. आषाढी नवमीला तर आता अधिकृत कांदेनवमीच म्हटलं जातं. सहाजिकच घरोघरी कांद्याची खमंग भजी केली जातात. भातशेतीमधील लावणीचे कामाच्या अखेरच्या दिवशी, चिखलात लावणी करून दमलेल्या सर्वांना, खास गूळभात अन कडधान्याच्या उसळी करून, श्रमपरिहार केला जातो. याला मुगवणी असे म्हणतात. एव्हापर्यंत आषाढी एकादशी येते. उपवासाच्या पदार्थांची रेलचेल तर असतेच पावसाळ्यात चारा उपलब्ध असल्याने दुधाचीही रेलचेल असते. सहाजिकच विठोबाला दहीभाताचा नैवेद्य दाखवला जातो. आषाढी अमावस्येला म्हणजेच दिव्यांच्या अमावस्येला, पारंपारिक रित्या पु-या अन घाटल्याचा बेत केला जातो.

श्रावण उत्साहाचा, सणांचा, पक्वान्नांचा महिना ! एव्हाना भात लावणी झालेली असते. भेंडी, गवारी आता छान वाढलेल्या फुलायला लागलेल्या असतात. भोपळ्याचे वेल तरारलेले असतात. कोवळ्या काकड्या वेलांवर लोंबायला लागतात. नागपंचमीच्या दिवशी भाजणे, चिरणे वर्ज्य असल्याने, खांडवी कडबू अशी पक्वान्ने या सणाला केली जातात. नागपंचमीला भाताच्या लाह्या अन दुधाचा नैवेद्य असतो. मंगळागौर हा तर महिलावर्गाचाच सण. नैवेद्यालाअगदी श्रीखंड, पुरण, खीर, लाडू, बासुंदी अशा प्रकारची पाच पक्वान्ने केली जातात. श्रावण सोमवारी तर उपासानंतर संध्याकाळी वरण-भात, घरच्या पडवळाची डाळींब्या घालून भाजी, काकडीची कोशिंबीर, परसात झालेल्या कोवळ्या भेंडीचे दहीभेंडे, कधी मधी जोडीला मटकीची उसळही असते. श्रावन सोमवारी कौटुंबिक वातावरणात एकत्रितपणे, उपास सोडण्यासाठी, सूर्यास्ताचे आधी जेवायचे असते. श्रावणी शुक्रवारी माहेरवाशीणीला जेवायला बोलावून पुरणपोळीचा स्वैपाक केला! पुरणपोळीबरोबर नारळाचे दूध तिची चव वाढवते! श्रावणी शनिवाराना, म्हणजे संपत शनिवारी गूळपोहे केले जातात. जिवत्यांची पूजा होत असल्याने दररोज काहीना काही गोड धोडाचा स्वयंपाक असतो! गोकुळाष्टमीला दहीपोहे आणिदुधाच्या पक्वान्नाचे जेवणात वैपुल्या असते! श्रावणी म्हणजे पिठोरी अमावस्येला खास गव्हल्यांची मस्त खीर करून श्रावणाला निरोप दिला जातो. मध्यमवर्गीय खाद्यसंस्कृतीचा हा मनोहारी जीवनानुभव आनंददायी असतो!!

पर्यटकांचे मन जिंकणारी कोकणी खाद्यसंस्कृती !

कोकणी खाद्यसंस्कृतीचा प्रसार होण्यासाठी अत्यंत अनूकूल स्थिती असल्याचे तुम्हांला जाणवतेय ना? पाहुणे वा पर्यटक दोघांचेही मन जिंकण्याचा मार्ग पोटातून जातो. तळकोकणातील समुद्रकिनारे, ऑलिव्ह रिडले-टर्टल्सचे नेस्टींग, बॅकवॉटर-सफारी, मॅन्यूव्हज, इथला पावसाळा नव्याने उजेडात आलेली कातळिशल्पे, याबरोबरच कोकणी खाद्यसंस्कृतीसुद्धा शहरी पर्यटकांना आकर्षित करीत आहे. कोकणात येणारे पर्यटक अनुभवसंपन्न पर्यटनासाठी अत्यंत उत्सुक आहेत. त्यांना अपेक्षित असलेला सुखद अनुभव, इथल्या निसर्गातून लोकसंस्कृतीतून आणि खाद्यसंस्कृतीतून पुरेपूर देऊ शकतो हा आत्मविश्वास वृद्धींगत होत आहे. कोकणातील नव्याने आकारात येणा-या पर्यटनाच्या व्यवसायामध्ये आंब्याच्या बागातील निसर्ग पर्यटन, समुद्र अन खाडीकिना-यावरचे होमस्टेज, असे अनेक आयाम देणा-या नवतरूण उद्योजक तसेच अनुभवी व्यावसायिकांशी संवाद साधला तर याचा तुम्हांला खचितच अनुभव येईल.

आपण स्वतः जेव्हा हिमाचल, पंजाबमध्ये वा दक्षिणेत पर्यटनासाठी जातो त्यावेळच्या आपल्या मनोभूमिकेचा विचार केलात तर काय जाणवते? त्यावेळी तिथल्या मिश्र भाज्या, पराठे, छोले भटूरे, सरसोंका साग असे पदार्थ आपण चवीने खातो, त्यांचे फोटो इन्स्टाग्राम, व्हॉटसप स्टेटस, फेसबुकवर शेअर करतो ना? दाक्षिणात्य पदार्थ तर दैनंदिन आहारात सहज सामावले आहेत. याच पद्धतीने अगदी मुंबई, पुण्याचा पर्यटक किंवा अगदी परदेशी पर्यटक आपल्याकडे येतो तेव्हा त्याला सुद्धा इथल्या खाण्याबद्दल उत्सुकता असतेच. सहज विचार केला तर शाकाहारी पदार्थांमध्ये आपली प्रतिमा फक्त मोदक, पुरणपोळी यांनीच तर व्यापली नाही ना? याविषयी आत्मसमाधानी रहाण्याऐवजी आपल्या खाद्यसंस्कृतीतील बलस्थाने लक्षात घेऊन त्यांचा पर्यटन वृद्धीसाठी वापर करणे महत्वाचे. या दृष्टीने कोकणी सी फूडविषयी छान प्रसार झालाय असे प्रथमदर्शनी जाणवते मला त्यातली जाणकारी नसली तरी त्यापलिकडे जाऊन मत्स्याहारातील, तिस-या, मुळे, एकशिपी, खेकडे, कालवे, खाडीतले विविध मासे असे जिव्हा चाळवणारे बिलोभनीय वैविध्य पर्यटकांपर्यंत पूर्णपणे पोचविण्यासाठी केल्या जाणा-या जाणीवपूर्वक प्रयत्नांचे कौतुकच आहे.. अधिकाधिक प्रभावीपणे अशा विविध चवी घेण्यासाठी पर्यटकांना प्रवृत्त करण्याचे मार्ग चोखाळण्याचे प्रयत्न यशस्वी होत आहेत! शाकाहारातील शहरी पर्यटकांना फार माहिती नसलेले घावणे-उसळी, नारळ रसातील शेवया, तांदूळाच्या रव्याची गूळ घालूनची खांडवी, भाजणीचे वडे, आंबोळ्या, इकडची मिसळ, तिखटमिठाच्या पु-या, घारगे, भजी आदी खाद्यपदार्थ येणा-या पर्यटकांचे मन जिंकतात असा अनुभव आहे. आपल्याकडे नव्यानेच रूजत असलेल्या होमस्टे मधून असे चविष्ट पदार्थ खाऊन तृप्त झालेला पर्यटक माऊथ पब्लीसीटी तर करेलच. शिवाय आपल्या वृत्तपत्रातून, ललित साहित्यातून, कथा कादंब-यातून यावरच्या डॉक्युमेंटरीज, व्हीब्लॉग्जमधून, युट्यूबचे माध्यमातून, सोशल मिडीयातून हे शाकाहारी, मत्स्याहारी पदार्थांचे वैविध्य रसिक वाचक पर्यटकांपर्यंत अधिक प्रभावीपणे पोचविता आले तर त्याचा सकारात्मक परिणाम दृग्गोचर होण्यासाठी वेळ लागणार नाही. प्रतिथयश लेखक कै. जयवंत दळवींच्या साहित्यात असलेला मत्स्याहारातील, बारकाव्यांचा सहज उल्लेख वाचकांना भावतो. प्रभावी जाहीरातीच्या माध्यमातूनही असे घडत असल्याची यशस्वी उदाहरणे तुरळक असली तरी समोर येत आहेत. या नवीन वाटांचे राजमार्ग व्हावेत अशी सर्व कोकण प्रेमींची अपेक्षा असणार! असे खमंग कोकणी पदार्थ समुद्रकिना-यावरील गाड्यांवर ठेवण्याची नाविन्यपूर्ण कल्पना काही नवोन्मेशी व्यावसायिकांच्या मनांत डोकावली असेलही. आमच्या खाजगी सम्मेलनाला आलेल्या विख्यात शेफने कुळीथाचे पिठले थोड्याफार बदलासह, कुळीथ सूप म्हणून सर्व्ह केल्याचा अनुभव यशस्वी झाल्याचा मासलेवाईक अनुभव सांगितला होता. कॉप्लीमेंटरी ब्रेकफास्टच्या काऊंटर्सवर असे काही कोकणी पदार्थ, कल्पकतेने ठेवण्याची सुरवात इथल्या नामांकित रिसॉर्ट, हॉटेल व्यावसाईकांनीही विचार केला असेलही. त्यातून येणा-या फीडबॅकसच्या आधाराने त्यांत वाढ करता येईल का? आपल्याकडची नीरा, माडीचे ब्रेंडिंग करता येण्याची शक्यताही दर्दीनी पडताळून पहावी. फणसाचे तळलेले गरे, आंब्याच्या वड्या, करवंद वड्या, सोलकढी यांनी मस्त मार्केट मिळवलंय या उत्पादनांची रेंज व दर्जा वृद्धींगत होत आहे. आनंदाची बाब म्हणजे कोकणातील काजू, आंबा, करवंदे, जांभळे, आदी विविध फळांपासून वाईन बनविण्याचे प्रकल्प यशस्वी होत आहेत. अशा वाईन्समध्ये वैशिष्ठ्यपूर्ण चवींसोबत औषधी गुणही खचितच असणार! कोकणी खाद्यसंस्कृतीचा पर्यटनाद्वारे होणारा प्रसार पर्यटनाबरोबर कोकणी समाजजीवनही समृद्ध करेल !

पान नं.८वरून

९. AMC म्हणजे फक्त Breakdown Service नाही

AMC करताना "वर्षाला किती रुपये?" एवढेच विचारणे योग्य नाही. AMC मध्ये नेमके काय समाविष्ट आहे, हे समजून घेणे महत्त्वाचे आहे. नियमित Preventive Maintenance मध्ये inspection, adjustment, lubrication, safety checks आणि संभाव्य समस्या वेळेपूर्वी ओळखण्यावर भर असतो. त्यामुळे AMC करताना : "AMC ची किंमत किती?" यासोबतच– "AMC मध्ये काय-काय समाविष्ट आहे?" हा प्रश्न नक्की विचारावा.

१०. Spare Parts बाबत पारदर्शकता आवश्यक

लिफ्टच्या आयुष्यात काही components बदलण्याची वेळ येऊ शकते. त्यामुळे Spare Parts बाबत कंपनीची Policy आधीच समजून घेणे चांगले.

ग्राहकाने विचारावे:

- कोणते Spare Parts सहज उपलब्ध आहेत?
- कोणते Parts AMC मध्ये समाविष्ट आहेत?
- कोणते Parts अतिरिक्त खर्चाने बदलले जातील?
- Spare Parts ची अंदाजे किंमत काय आहे?
- भविष्यात जुन्या model साठी Parts उपलब्ध राहतील का?

ही माहिती आधी घेतल्यास भविष्यातील अनपेक्षित खर्च टाळण्यास मदत होते.

लिफ्ट खरेदी करण्यापूर्वी या गोष्टी तपासा

१. कंपनीकडे मजबूत Company Setup आहे का?
२. Design आणि Engineering ची योग्य व्यवस्था आहे का?
३. वापरले जाणारे Components कोणत्या Quality आणि Specification चे आहेत?
४. Installation आणि Testing कोण करणार आहे?
५. प्रशिक्षित Local Service Team उपलब्ध आहे का?
६. Warranty किती आहे?
७. Warranty नंतरचा AMC खर्च किती आहे?
८. Spare Parts ची Availability आणि किंमत काय आहे?
९. Breakdown झाल्यास Response Time किती आहे?
१०. कंपनी पुढील १०-१५ वर्षे Service आणि Technical Support देण्याच्या क्षमतेची आहे का?
११. कंपनीकडे किती वर्षाचा कामाचा अनुभव आहे. त्यांच्या जुन्या समाधानी कस्टमरचे लिस्ट घ्या त्यांचा कंपनी बाबतचा अनुभव विचारून घ्या
१२. सर्वात महत्त्वाची गोष्ट कंपनीकडे लिफ्ट बसवायचे शासनाकडून मिळणारे लायसन्स त्याच कंपनीच्या नावाने आहे का हे तपासून पहा.

शेवटी एकच गोष्ट लक्षात ठेवा...

लिफ्ट खरेदी म्हणजे फक्त एक मशीन खरेदी करणे नाही; तर पुढील अनेक वर्षांसाठी Safety, Service आणि Technical Support ची निवड करणे आहे.

मोठा Brand असो किंवा Local Company - निर्णय घेण्यापूर्वी Quality, Safety, Company Setup, Service Network, Spare Parts आणि भविष्यातील AMC खर्च या सर्वांचा विचार केला पाहिजे.

फक्त कमी किंमत पाहून लिफ्ट घेणे जसे योग्य नाही, तसेच फक्त मोठे Brand Name पाहून निर्णय घेणेही पुरेसे नाही. योग्य प्रश्न विचारा, कंपनीचा Company Setup तपासा, Quality समजून घ्या आणि Warranty नंतरचा AMC व Service खर्च आधीच जाणून घ्या. कारण - आजची योग्य निवड म्हणजे उद्याची सुरक्षित लिफ्ट, विश्वासार्ह Service आणि नियंत्रित देखभाल खर्च.

गृहशोध हे मुद्रक, प्रकाशक व मालक : कुलकर्णी प्रमोद रामचंद्र यांनी प्रज्ञा प्रिंटिंग प्रेस-२८७ वॉर्ड, कसबा गेट, गंगावेश रोड, कोल्हापूर-४१६००२ येथे छापून मु.पो. रूई, ता. हातकणंगले, जि.कोल्हापूर-४१६११५ (महाराष्ट्र) येथून प्रसिद्ध केले आहे. संपादक-प्रमोद रामचंद्र कुलकर्णी या अंकात प्रसिद्ध झालेल्या लेखाशी संपादक, प्रकाशक सहमत असतीलच असे नाही.

PUBLISHER'S STATEMENT

Every care has been taken in the publication of this GRUHASHODH to make it comprehensive, up to date & error free. However in a job of this nature and magnitude, inadvertent errors some times do creep in. Hence the publishes & printer shall not be responsible for any such errors or omissions. We request to convey this to us for carrying out corrections in the next edition. No part of this publication may be reproduced stored in a computer or transmitted in any form or by any medium, electronic, mechanical, photocopying or otherwise without the prior permission of P S MEDIA.

वारसा वास्तूंचे संवर्धन आणि समकालीन वास्तुकलेचा संवाद

आर्किटेक्ट सौरभ जोशी
कन्झर्व्हेशन आर्किटेक्ट
(वारसा संवर्धन वास्तुविशारद)

वास्तू ही केवळ चार भिंती, छप्पर, दरवाजे आणि खिडक्यांची रचना नसते. एखाद्या शहराचा इतिहास, समाजाची स्मृती, त्या काळातील जीवनपद्धती, उपलब्ध बांधकाम साहित्य, तंत्रज्ञान, हवामान आणि सांस्कृतिक मूल्ये यांचे मूर्त स्वरूप म्हणजे वास्तू, म्हणूनच एखादी ऐतिहासिक वास्तू नष्ट होणे म्हणजे केवळ एक जुनी इमारत नाहीशी होणे नव्हे तर त्या वास्तूशी जोडलेला इतिहास, सामाजिक संदर्भ आणि सामूहिक स्मृतीचा एक भाग गमावणे होय. वारसा वास्तूंचे संवर्धन ही त्यामुळे केवळ दुरुस्तीची किंवा सौंदर्याकरणाची प्रक्रिया नसून, भूतकाळ आणि वर्तमान यांच्यातील एक जबाबदार संवाद आहे. आजच्या वेगाने बदलणाऱ्या शहरी वातावरणात या संवादाचे महत्त्व अधिक वाढले आहे. वाढती बांधकामाची गरज, बदलणारे वापर, आधुनिक जीवनशैली, अग्निसुरक्षा, संरचनात्मक स्थैर्य, विद्युत व यांत्रिक सेवा, प्रवेशयोग्यता, पर्यावरणीय कार्यक्षमता आणि आधुनिक तंत्रज्ञान या सर्व गरजा वारसा वास्तूंशी जोडल्या जात आहेत. त्यामुळे संवर्धन म्हणजे वास्तूला तिच्या मूळ अवस्थेत कायमस्वरूपी गोठवून ठेवणे, असा त्याचा अर्थ राहिलेला नाही. उलट, तिची ऐतिहासिक ओळख आणि वास्तुशिल्पीय मूल्य अबाधित ठेवत तिला वर्तमानकाळातील गरजांसाठी सक्षम करणे, ही आजच्या संवर्धन वास्तुकलेची खरी कसोटी आहे.

या प्रक्रियेत वास्तूच्या बाह्यरूपाला, म्हणजेच तिच्या elevation आणि facade ला, विशेष महत्त्व प्राप्त होते. कारण वास्तूचा परिसराशी होणारा पहिला संवाद तिच्या बाह्यरूपातून घडतो. एखाद्या ऐतिहासिक परिसरात नवीन इमारत उभी करताना तिची उंची, बांधकामाची घनता, massing, छताची रचना, खिडक्यांची लय, उघड्या जागांचे प्रमाण, cornice आणि parapet ची पातळी, प्रवेशद्वाराचे स्वरूप, रंगसंगती, साहित्याची texture आणि रस्त्याशी असलेले नाते या सर्वांचा विचार करावा लागतो. ही सर्व वैशिष्ट्ये एकत्र येऊन त्या परिसराची architectural character तयार करतात. त्यामुळे contextual architecture म्हणजे जुन्या वास्तूची केवळ नक्कल करणे नव्हे. एखाद्या जुन्या इमारतीवर दिसणारी कमान, खिडकी किंवा सजावटीचा घटक नवीन इमारतीवर लावला म्हणजे ती वास्तू contextual झाली, असे म्हणता येणार नाही. Context ही केवळ ornament ची गोष्ट नसून ती प्रमाण, लय, scale, material, प्रकाश-छाया, बांधकामाची पद्धत आणि परिसराशी असलेल्या नात्याची एकत्रित भाषा आहे.

ऐतिहासिक शहरामध्ये हा विचार विशेष महत्त्वाचा ठरतो. वास्तुशैलीत दगड, विटा, चुन्याचे प्लास्टर, लाकूड, पारंपरिक कौले, जाळ्या, ओसऱ्या, खोल खिडक्या, सावली निर्माण करणाऱ्या गॅलऱ्या आणि विशिष्ट प्रमाणबद्धता यांचा वापर केवळ सजावटीसाठी झालेला नाही. या घटकांमागे स्थानिक हवामान, उपलब्ध संसाधने, कारागिरी आणि सामाजिक जीवनपद्धती यांचा अनुभव आहे. त्यामुळे एखाद्या वारसा परिसरात नवीन विकास करताना त्या वास्तूंच्या बाह्यरूपाचा अभ्यास करणे म्हणजे त्यांच्या सौंदर्याची नक्कल करणे नव्हे, तर त्यांच्या मागील विचारपद्धतीचे आकलन करणे होय.
या प्रक्रियेमध्ये "existing architecture चे copy" करण्याऐवजी त्यातील architectural vocabulary शोधण्यावर भर देण्यात येतो. परिसरातील typical elements, facade features, fenestration, grid, opening spacing आणि proportions यांचे विश्लेषण करून नवीन इमारतीचे envelope विद्यमान वास्तूंशी congruent करण्याचा प्रयत्न करण्यात येतो. ऐतिहासिक परिसरातील इतर वास्तूंचे निरीक्षण केल्यावर stone facade, लाकडी verandahs, balconies, जाळ्या, विविध प्रकारच्या खिडक्या, decorative brackets आणि openings ची विशिष्ट लय यांसारखे घटक दिसून येतात. या घटकांचा अभ्यास करून नवीन वास्तूसाठी एक contextual design vocabulary तयार करणे ही त्या प्रक्रियेतील महत्त्वाची पायरी ठरते. अशा प्रकारे नवीन इमारत ही जुन्या वास्तूची प्रतिकृती न बनता त्याच architectural वातावरणात विकसित होऊ शकते. तिच्या रूपात समकालीनता असते, परंतु तिच्या प्रमाणात, लयीत आणि साहित्यभाषेत परिसराशी नाते असते.

याच विचाराचा आणखी एक वेगळा आविष्कार ब्रिटिश काळातील जुन्या वास्तूच्या contextual development च्या प्रस्तावामध्ये आवश्यक दिसतो. ऐतिहासिक परिसरामध्ये नवीन development करताना नवीन षस्त्यरवश कशी असावी, यासाठी classical colonial architectural character, surrounding context मध्ये elevation Mo merging, existing skyline शी built mass चे merging आणि simplicity हा मूलभूत विचार स्वीकारणे आवश्यक आहे. या दृष्टिकोनामध्ये एक अत्यंत महत्त्वाची बाब आहे. नवीन वास्तूने स्वतःचे अस्तित्व पूर्णपणे मिटवायचे नाही, परंतु तिने विद्यमान परिसरावर आक्रमणही करायचे नाही. तिची उंची, roofline, facade rhythm आणि massing ही आसपासच्या ऐतिहासिक वास्तूंच्या प्रमाणांशी संवाद साधणारी असावी. अशा प्रकारे नवीन आणि जुने यांच्यामध्ये एक दृश्यात्मक सलगता निर्माण होते. वारसा परिसरातील नवीन वास्तू ही 'मी नवीन आहे' असे मोठ्याने सांगणारी असण्याची गरज नसते; त्याच वेळी ती बनावट ऐतिहासिक प्रतिकृतीही नसावी. तिचे उद्दिष्ट परिसराच्या ऐतिहासिक character ला समजून घेऊन त्यात आपली समकालीन भूमिका निर्माण करणे हे असावे. हीच बाब contextual architecture ला imitation पेक्षा वेगळी करते. इतिहासाचा आदर करण्याचा सर्वात प्रामाणिक मार्ग म्हणजे इतिहासाची भाषा समजून घेणे आणि तिचे आजच्या काळात संवेदनशील रूपांतर करणे. वारसा वास्तू म्हणजे नेहमी केवळ 'पारंपरिक' वास्तू नसते. अनेक ऐतिहासिक वास्तूंमध्ये त्यांच्या काळातील स्थानिक आणि बाहेरून आलेल्या तंत्रज्ञानाचा, साहित्याचा आणि कारागिरीचा सुंदर संगम झालेला असतो. त्यामुळे आजच्या काळातील आधुनिक तंत्रज्ञानाचा वापर हा वारसा संवर्धनाच्या विरोधात आहे असे मानण्याचे कारण नाही. महत्त्वाचे हे आहे की ते तंत्रज्ञान वास्तूच्या ऐतिहासिक मूल्यांना बाधा न आणता कशा प्रकारे वापरले जाते.

आज conservation architecture मध्ये digital technology ची भूमिका त्यामुळे झपाट्याने वाढत आहे. एखाद्या जुन्या वास्तूची अचूक नोंद करण्यासाठी LiDAR survey, 3D laser scanning, photogrammetry, digital condition mapping आणि high-resolution documentation यांचा उपयोग केला जाऊ शकतो. Karve Kuti च्या documentation मध्ये LiDAR survey द्वारे front, back आणि side elevations नोंदविण्यात आल्याचे दिसते. अशा डिजिटल नोंदीमुळे वास्तूची सध्याची स्थिती केवळ छायाचित्रांमध्ये न राहता एक अचूक digital record म्हणून उपलब्ध होते. भविष्यातील दुरुस्ती, restoration, research किंवा disaster management साठी ही माहिती अत्यंत उपयुक्त ठरते.
आधुनिक technology चा आणखी एक महत्त्वाचा उपयोग म्हणजे structural safety. जुने masonry structures, timber roofs किंवा foundations यांचे वर्तन आजच्या वापराच्या गरजांनुसार बदलू शकते. अशा परिस्थितीत structural strengthening, concealed steel members, compatible grouting, and stainless-steel anchoring किंवा आवश्यकतेनुसार आधुनिक strengthening systems यांचा विचार करता येतो. परंतु संवर्धनाच्या तत्त्वानुसार intervention शक्य तितकी कमीतकमी, reversible किंवा कमीतकमी दृश्य परिणाम करणारी आणि existing fabric शी compatible असणे आवश्यक आहे. आधुनिक तंत्रज्ञानाचा अर्थ जुने साहित्य काढून टाकणे असा नसून, अनेकदा ते जुने साहित्य अधिक सुरक्षितपणे टिकवून ठेवण्यासाठी वापरले जाते.

याच प्रकारo fire safety, electrical services, plumbing, HVAC, CCTV, data systems, security systems आणि accessibility यांसारख्या आधुनिक गरजा वारसा वास्तूंमध्ये अपरिहार्य ठरत आहेत. मात्र या सर्व सेवांचा समावेश करताना त्यांचा दृश्य परिणाम नियंत्रित करणे आवश्यक आहे. वारसा वास्तूच्या सुंदर stone facade वर आधुनिक electrical conduits दिसणे, जुन्या roofline वर अनियंत्रित equipment बसवणे किंवा ऐतिहासिक खिडक्यांच्या proportion वर परिणाम करणारी नवी प्रणाली बसवणे यामुळे संवर्धनाचा मूळ हेतूच बाधित होऊ शकतो. म्हणूनच आधुनिक services या वास्तूचा भाग असल्या तरी त्या architectural character वर हावी होऊ नयेत, तर शक्य तितक्या संवेदनशीलपणे integrate व्हाव्यात.

यातूनच एक महत्त्वाचे तत्त्व पुढे येते "Traditional in expression, contemporary in performance.' म्हणजे वास्तूची expression, material character, proportions आणि बाह्यरूप स्थानिक व ऐतिहासिक संदर्भांशी जोडलेले असू शकते, तर तिची structural performance, safety, services आणि environmental efficiency आधुनिक असू शकते. हा विरोधाभास नाही; उलट हीच आजच्या संवर्धन वास्तुकलेची संधी आहे.

पुण्यात डेक्कन परिसरात असणाऱ्या बहुतांशी शैक्षणिक अथवा निवासी इमारतींमध्ये contextual development मध्ये basalt stone facade सोबत FRC cornice, cast iron किंवा steel grills, window reframing आणि इतर आधुनिक execution components यांचा वापर झालेला दिसतो. उपलब्ध completion documentation मध्ये basalt stone cladding, corner basalt dressing, FRC cornice, cast iron/steel grills, window reframing, false balconies आणि canopy-support brackets यांसारख्या कामांचा उल्लेख आहे. येथे आधुनिक तंत्रज्ञान आणि पारंपरिक architectural expression यांच्यातील संबंध स्पष्टपणे दिसतो. साहित्याची निवड केवळ आजच्या बाजारातील उपलब्धतेवर आधारित न राहता परिसराच्या material vocabulary शी संबंधित केली जात

वारसा संवर्धनाच्या चर्चेत आणखी एक महत्त्वाचा मुद्दा म्हणजे स्थानिक संस्कृती. वास्तूचा संदर्भ हा केवळ भौगोलिक नसतोः तो सांस्कृतिकही असतो. एखाद्या शहराच्या किंवा परिसराच्या वास्तूंमध्ये त्या समाजाच्या जीवनपद्धतीचे प्रतिबिंब असते. खिडकीची उंची, ओसरीची रचना, आंगणाचा वापर, सावलीची व्यवस्था, प्रवेशद्वाराचा scale, लाकडी कामाची पद्धत किंवा दगडी बांधकामाची texture या प्रत्येकामध्ये एक सांस्कृतिक अर्थ दडलेला असतो. त्यामुळे heritage architecture चे conservation करताना केवळ physical fabric जपणे पुरेसे नाही; त्या fabric मागील cultural narrative समजून घेणेही आवश्यक आहे.
म्हणूनच आजच्या काळात heritage conservation समोर असलेले मोठे आव्हान 'जुने जपायचे की नवीन स्वीकारायचे?' असे नसून 'जुने आणि नवीन यांच्यात योग्य संबंध कसा निर्माण करायचा?' हे आहे. हा संबंध कधी समान साहित्याद्वारे निर्माण होतो, कधी समान proportions द्वारे, कधी roofline आणि skyline द्वारे, कधी facade rhythm द्वारे, तर कधी scale, colour आणि landscape च्या माध्यमातून. काही वेळा नवीन इमारतीने विद्यमान वास्तूशी जवळीक दाखवावी लागते, तर काही वेळा जाणीवपूर्वक साधी आणि restrained expression स्वीकारणे अधिक योग्य ठरते. प्रत्येक ठिकाणी एकच सूत्र लागू होत नाही. म्हणून contextual design ही एक संवेदनशील अभ्यासप्रक्रिया आहे.

या प्रक्रियेत documentation ही पहिली पायरी असते. वास्तूचा इतिहास, उपलब्ध

त्याहून महत्त्वाचे आहे. facade जतन करणे महत्त्वाचे आहे, पण त्या facade ने शहराच्या skyline आणि सार्वजनिक अवकाशाशी निर्माण केलेले नाते जतन करणे अधिक महत्त्वाचे आहे.
शेवटी, वारसा वास्तू ही आपल्या पूर्वजांनी आपल्याकडे सोपवलेली मालमत्ता नसून पुढील पिढ्यांकडे आपण सुपूर्द करावयाची जबाबदारी आहे. त्यामुळे conservation architect ची भूमिका केवळ जुन्या वास्तूची दुरुस्ती करणाऱ्या तज्ज्ञाची नसून इतिहास, समाज, तंत्रज्ञान आणि भविष्य यांच्यामधील मध्यस्थाची आहे. पारंपरिक साहित्याची आत्मीयता, स्थानिक संस्कृतीची ओळख, ऐतिहासिक वास्तूची अस्सलता आणि आधुनिक तंत्रज्ञानाची कार्यक्षमता यांना एकत्र आणणे हीच त्या भूमिकेची खरी कसोटी आहे.

आपण "Old versus New" असा संघर्ष निर्माण करण्याऐवजी "Old with New, in Harmony" हा दृष्टिकोन स्वीकारला पाहिजे. कारण उत्तम conservation architecture तीच, जी जुनी वास्तू केवळ उभी ठेवत नाही, तर तिला पुन्हा अर्थपूर्ण जीवन देते; जी नवीन गरजा पूर्ण करते, पण इतिहासाची ओळख पुसत नाही; आणि जी वर्तमानकाळात उभी राहूनही आपल्या भूतकाळाशी सातत्याने संवाद साधत राहते. वारसा जतन करणे म्हणजे भूतकाळाकडे मागे वळून पाहणे नव्हे; तर भूतकाळाला सोबत घेऊन भविष्याची वास्तू घडवणे होय.

कोकणातील वारसा वास्तूंच्या संदर्भात हा विचार आणखी व्यापक होतो. कोकणातील जुनी घरे, वाडे आणि मंदिरे ही स्थानिक हवामान, भौगोलिक परिस्थिती, उपलब्ध साहित्य आणि सामाजिक-सांस्कृतिक जीवनपद्धती यांच्याशी अत्यंत जवळून जोडलेली आहेत. मुसळधार पाऊस, जास्त आर्द्रता, समुद्राच्या जवळील भागात निर्माण होणारे क्षारयुक्त वातावरण, उताराची जमीन आणि घनदाट वनस्पती या सर्व परिस्थितींना प्रतिसाद देत कोकणातील पारंपरिक वास्तुकला विकसित झाली आहे. त्यामुळे कोकणातील वारसा वास्तूंचे संवर्धन करताना त्या वास्तूंच्या सौंदर्यापेक्षा त्यांच्या मागील स्थानिक ज्ञानाचा अभ्यास करणे अधिक महत्त्वाचे ठरते. जाड दगडी किंवा जांभा दगडाच्या भिंती, स्थानिक विटा, चुन्याचे बांधकाम, लाकडी खांब आणि तुळया, खोल ओसऱ्या, मोठे कौलारू उताराचे छप्पर, मातीची किंवा मंगळोरी कौले, लाकडी खिडक्या आणि पावसापासून भिंतींचे संरक्षण करणारे मोठे roof projections ही वैशिष्ट्ये केवळ architectural details नाहीत; ती कोकणच्या हवामानाशी अनेक पिढ्यांनी साधलेला संवाद आहेत. म्हणून अशा वास्तूंच्या संवर्धनात ही वैशिष्ट्ये काढून टाकून त्याऐवजी आधुनिक concrete, aluminium किंवा synthetic finishes वापरणे म्हणजे वास्तूचा केवळ बाह्यरूपातील बदल नव्हे, तर तिच्या स्थानिक architectural intelligence चा नाश होऊ शकतो.

कोकणातील अनेक जुन्या घरांमध्ये आज structural deterioration, roof leakage, timber decay, termite attack, biological growth, dampness, foundation settlement आणि चुकीच्या cement-based repairs मुळे समस्या निर्माण झालेल्या दिसतात. अशा परिस्थितीत संपूर्ण वास्तू पाडून नव्याने बांधणे हा पहिला पर्याय असण्याऐवजी तिच्या विद्यमान fabric चे systematic documentation आणि condition assessment करणे आवश्यक आहे. आज उपलब्ध असलेल्या आधुनिक तंत्रज्ञानामुळे ही प्रक्रिया अधिक अचूकपणे करता येते. Drone photography, photogrammetry, 3D laser scanning आणि LIDAR यांच्या साहाय्याने संपूर्ण वास्तूचे digital documentation तयार करता येते. प्रत्येक भिंत, खिडकी, लाकडी घटक, roof structure आणि architectural detail यांची नोंद करून त्यांचे तीन-dimensional digital archive तयार करता येते. पुढील पिढ्यांसाठी ही नोंद अत्यंत मौल्यवान ठरू शकते, कारण भविष्यात एखादा घटक खराब झाल्यास त्याचे मूळ स्वरूप, आकारमान आणि बांधकामाची पद्धत समजून घेण्यासाठी हा digital record उपयोगी पडतो. Maharshi Karve Kuti च्या documentation मध्ये LiDAR survey द्वारे front, back आणि side elevations नोंदविण्याचा अनुभव याच दिशेने महत्त्वाचा संदर्भ देतो.

कोकणातील जुन्या घरांच्या संवर्धनात विशेष काळजी घ्यावी लागते ती म्हणजे पाण्याची. पाऊस हा या प्रदेशाच्या वास्तुकलेचा अविभाज्य घटक आहे. जुन्या घरांमध्ये roof drainage, eaves, projections आणि plinth यांची रचना पावसाचे पाणी भिंतीपासून दूर नेण्यासाठी केली गेलेली असते. त्यामुळे आधुनिक restoration मध्ये या पारंपरिक पद्धती समजून घेऊन त्यामध्ये आवश्यक ते तांत्रिक सुधार करणे अधिक योग्य ठरेल. उदाहरणार्थ, पारंपरिक कौलारू छप्पर कायम ठेवून त्याखाली concealed waterproofing system, योग्य underlay, discreet gutters आणि rainwater drainage व्यवस्था करता येऊ शकते. Karve Kuti च्या संवर्धन प्रस्तावामध्येही भिंतींवर पावसाच्या पाण्याचा थेट परिणाम कमी करण्यासाठी eaves मध्ये storm-water gutters लपवून बसविण्याचा विचार करण्यात आला होता. यामधून पारंपरिक architectural appearance कायम ठेवून आधुनिक performance मिळविण्याचा मार्ग स्पष्ट होतो.

कोकणातील मंदिरांचे संवर्धन करताना तर ही जबाबदारी अधिक संवेदनशील होते. मंदिर ही केवळ वास्तू नसते; ती धार्मिक श्रद्धा, स्थानिक परंपरा, उत्सव, लोकस्मृती आणि समुदायाच्या सामाजिक जीवनाचा केंद्रबिंदू असते. मंदिराच्या गर्भगृहापासून सभामंडपापर्यंत, दीपमाळेपासून प्राकारापर्यंत आणि लाकडी कोरीव कामापासून छताच्या रचनेपर्यंत प्रत्येक घटकाला सांस्कृतिक आणि धार्मिक अर्थ असू शकतो. त्यामुळे मंदिराचे restoration करताना त्याला 'नवीन मंदिरासारखे' बनविण्याऐवजी त्याची historical authenticity जपणे आवश्यक आहे. जुन्या दगडी भिंतींवरील काळाचे ठसे, पारंपरिक चुन्याचे काम, लाकडी कोरीव घटक, जुनी कौले, धातूचे अलंकार किंवा नैसर्गिकरीत्या विकसित झालेला surface character यांचा प्रत्येकाचा अभ्यास करूनच intervention करणे गरजेचे आहे.
अशा मंदिरांमध्ये आधुनिक तंत्रज्ञानाचा वापर प्रामुख्याने दिसणार नाही अशा पद्धतीने करता येतो. उदाहरणार्थ, जुन्या लाकडी roof structure मध्ये structural monitoring sensors बसवून त्यातील deformation किंवा moisture levels तपासता येतात. भिंतींमधील cracks चे digital crack monitoring करता येते. Ground Penetrating Radar, infrared thermography आणि इतर non-destructive testing पद्धतींच्या साहाय्याने भिंती किंवा structural members न तोडता त्यांची स्थिती समजून घेता येते. अशा तंत्रज्ञानामुळे restoration पूर्वी अधिक अचूक निर्णय घेता येतो आणि अनावश्यक demolition टाळता येते. ज्या ठिकाणी structural strengthening अपरिहार्य आहे, तेथे नवीन structural elements शक्य तितक्या concealed स्वरूपात देऊन मूळ वास्तूचे दृश्यरूप अबाधित ठेवता येते.
कोकणातील पारंपरिक लाकडी वास्तूंमध्ये आधुनिक technology आणि पारंपरिक craftsmanship यांचा सुंदर समन्वय साधता येऊ शकतो. पूर्णपणे नवीन aluminium किंवा synthetic doors बसविण्याऐवजी विद्यमान लाकडी दरवाजे आणि खिडक्या repair, seasoning, preservative treatment आणि आवश्यकतेनुसार concealed modern hardware वापरून पुनर्वापर करता येतात. ज्या लाकडी घटकांची स्थिती अत्यंत खराब आहे, त्यांची प्रतिकृती तयार करताना digital measurement आणि CNC किंवा computer-assisted fabrication चा वापर करता येतो; मात्र अंतिम surface, joinery आणि finish पारंपरिक कारागिरीशी सुसंगत ठेवणे महत्त्वाचे आहे. यामुळे technology ही traditional craftsmanship ची जागा घेत नाही, तर ती अधिक अचूक आणि टिकाऊ बनविण्याचे साधन ठरते. त्याचप्रमाणे जुन्या दगडी बांधकामासाठी स्थानिक जांभा दगड, लरिरश्रीं, श्ररींशीळींश किंवा उपलब्ध पारंपरिक ींपिश यांचा वापर शक्य तिथे कायम ठेवणे आवश्यक आहे. जुन्या रिपीू मध्ये लशाशपीं ींरिी चा अतिरेकी वापर करण्याऐवजी शळींळपस रींशीळरश्र शी लेरिींळलश्रश श्रळाश-लरीशव ींरिी आणि श्रिरींशी चा विचार करणे अनेक परिस्थितींमध्ये अधिक योग्य ठरू शकते. कारण जुन्या रिपीू ची ेळींीशि ींशाशपीं, लीशरींहरलळश्रळीू आणि ींहशीारश्र लशहरींळीं हे आधुनिक लशाशपीं-लरीशव लेपींीर्लिीळेप पेक्षा वेगळे असते. पारंपरिक चुन्याच्या कामामध्ये आधुनिक श्ररलींरीू ींशीळपस आणि रींशीळरश्र रपरश्रूीळी चा वापर करून जुन्या ींरिी किंवा श्रिरींशी ची लेर्ीीळींळेप समजून घेता येते आणि त्याच्याशी सुसंगत लेपीशींरिींळेप रींशीळरश्र विकसित करता येते. अशा प्रकारे 'ीरिवळींळेपरश्र रींशीळरश्र' म्हणजे फक्त जुन्या पद्धतीने काम करणे नसून, त्यामागील रींशीळरश्र ंलळशपलश समजून घेऊन त्याचा आजच्या तंत्रज्ञानाच्या मदतीने अधिक योग्य वापर करणे होय.

कोकणातील वारसा वास्तूंच्या भविष्यासाठी आणखी एक महत्त्वाचा मुद्दा म्हणजे त्यांचा adaptive reuse. प्रत्येक जुने घर संग्रहालय बनविणे शक्य नाही आणि प्रत्येक मंदिराचा वापर पूर्वीप्रमाणेच राहील असेही नाही. काही जुनी घरे स्थानिक सांस्कृतिक केंद्रे, homestays, libraries, study centres, craft centres किंवा community spaces म्हणून वापरता येऊ शकतात. मात्र adaptive reuse करताना नवीन वापरासाठी आवश्यक असलेले toilets, electrical systems, fire safety, accessibility, lighting. security आणि water management यांचा समावेश करताना मूळ वास्तूच्या character वर परिणाम होणार नाही याची काळजी घ्यावी लागते. नवीन उपयोगासाठी वास्तू बदलणे आवश्यक असले तरी तिची मूळ spatial hierarchy, roof form, facade rhythm, material character आणि प्रमुख architectural elements शक्य तितके जतन करणे ही संवर्धनाची मूलभूत जबाबदारी राहते.

कोकणातील मंदिरांच्या बाबतीत community particpiation देखील अत्यंत महत्त्वाची आहे. स्थानिक पुजारी, ग्रामस्थ, विश्वस्त, कारागीर आणि वास्तूशी भावनिक संबंध असलेले लोक यांच्याकडे अनेकदा लिखित दस्तऐवजांपेक्षा अधिक मौल्यवान oral history आणि traditional knowledge असते. मंदिराची मूळ रंगसंगती, उत्सवाच्या वेळी वापरले जाणारे भाग, जुन्या लाकडी घटकांची दुरुस्ती कशी केली जात असे, कोणत्या प्रकारची कौले वापरली जात, स्थानिक दगड कुठून आणला जात असे किंवा कोणत्या कारागिरांच्या परंपरेतून काम झाले. यासारखी माहिती संवर्धन प्रक्रियेला अधिक अर्थपूर्ण बनवू शकते. आधुनिक documentation मध्ये या oral histories ची नोंद केली तर भविष्यातील पिढ्यांसाठी वास्तूचा physical आणि intangible heritage दोन्ही जतन करता येईल. यामुळेच कोकणातील वारसा संवर्धन ही केवळ 'जुने घर दुरुस्त करण्याची' प्रक्रिया राहात नाही. ती एक प्रकारची living heritage strategy बनते. जुन्या वास्तूंच्या दगडांना, लाकडाला, चुन्याला आणि कौलांना जतन करताना त्यांच्याशी जोडलेली जीवनपद्धती, कारागिरी, स्थानिक ज्ञान आणि सांस्कृतिक स्मृतीदेखील जतन करणे आवश्यक आहे. आधुनिक तंत्रज्ञान या प्रक्रियेला वेग, अचूकता आणि वैज्ञानिक आधार देऊ शकते; परंतु अंतिम निर्णय नेहमी वास्तूच्या ऐतिहासिक आणि सांस्कृतिक मूल्यांवर आधारित असायला हवा.

आज आपण ज्या वेगाने नवीन बांधकाम करत आहोत, त्या तुलनेत जुनी घरे आणि मंदिरे पुढील पिढ्यांपर्यंत पोहोचविण्यासाठी केलेली प्रत्येक संवर्धनाची कृती ही भविष्यातील सांस्कृतिक गुंतवणूक आहे. कोकणातील एखादे शंभर-दोनशे वर्षे जुने घर किंवा मंदिर हे केवळ त्या काळातील बांधकामाचे उदाहरण नसते; ते स्थानिक हवामानाशी जुळवून घेण्याचे ज्ञान, स्थानिक साहित्याचा वापर, कारागिरीची परंपरा आणि अनेक पिढ्यांच्या जीवनाचा साक्षीदार असते. त्यामुळे त्याचे संवर्धन करताना आपण केवळ भिंती वाचवत नाही, तर एक संपूर्ण architectural culture वाचवत असतो आणि म्हणूनच भविष्यातील संवर्धन वास्तुकलेचे सूत्र कदाचित इतकेच असावे 'जुने जतन करा, जे आवश्यक आहे ते दुरुस्त करा, जे अपरिहार्य आहे ते संवेदनशीलपणे बदला आणि जे नवीन जोडाल ते इतिहासाशी संवाद साधणारे असू द्या.' पारंपरिक दगड आणि आधुनिक structural analysis, पारंपरिक कौले आणि आधुनिक waterproofing, पारंपरिक लाकडी काम आणि digital fabrication, चुन्याचे plaster आणि आधुनिक material testing, जुनी वास्तू आणि digital documentation या सर्वांचा समतोल साधला तरच आपण आपल्या वारशाला केवळ आजसाठी नव्हे तर पुढील अनेक पिढ्यांसाठी जिवंत ठेवू शकतो.
वारसा वास्तू जतन करणे म्हणजे भूतकाळाला स्पर्श न करता त्याला जपणे नव्हे; तर त्याला समजून घेऊन, त्याची अस्सलता राखून आणि आधुनिक ज्ञानाची साथ देऊन त्याला भविष्याकडे सुरक्षितपणे घेऊन जाणे होय.

सर्वप्रकारच्या डोअर्सचे कोल्हापूर जिल्ह्यातील विश्वासार्ह उत्पादक, इम्पोर्टर्स व डिस्ट्रिब्युटर्स
मॅसोनाईट मोल्डेड डोअर्सची सर्वाधिक व्हरायटी...
MASONITE
ANAND MOULDED DOORS
हॉट प्रेस्ड, सॉलिड कोअर. मेन डोअर, इन डोअर, बाल्कनी डोअरसाठी विविध डिझाईन्समध्ये उपलब्ध.
सेफ्टी स्टील डोअर्सची असंख्य व्हरायटी...
Glo Guard
Security Steel Door
More Strong
More Safety
टॉयलेट-बाथरूमसाठी आकर्षक, मजबूत व वॉटरप्रूफ डोअर्स
datta
PVC PROFILE DOOR
घरासाठी, बंगल्यांसाठी रंगसंगतीनुसार विविध रंगात उपलब्ध.
Sliding & Folding PVC Doors
दोन्ही बाजूस लॅमिनेटेड शीट लावलेले डोअर्स
datta
LAMINATED DOORS
पाणी, वाळवी व किड प्रतिबंधक. कमीत-कमी देखभाल. मेन डोअर, इन डोअर, बाथरूम व बाल्कनी डोअरसाठी विविध रंगसंगतीनुसार उपलब्ध.
मजबूत व टिकाऊ ॲल्युमिनियम डोअर्स व फ्रेम्स्
SLIDING SECURITY DOORS
वाळवी, किड, आग, वारा प्रतिबंधक. मेन डोअर, इन डोअर, विंडोज व बाल्कनीसाठी. उंदीर, मांजर, कुत्रा, डास यांच्यापासून संरक्षण. विविध रंगसंगतीनुसार उपलब्ध.
नवीन इनोव्हेटीव, मजबूत व टिकाऊ...
W.P.C.
Frames & Doors
पाणी, वाळवी, किड व आग प्रतिबंधक, कमीत-कमी देखभाल. मेन डोअर, इन डोअर, बाथरूम डोअरसाठी विविध रंगसंगतीनुसार उपलब्ध.
datta enterprises
दत्त एंटरप्रायजेस्
राजारामपुरी २ री गल्ली, जनता बझारमागील रोड, कोल्हापूर-४१६ ००८.
M: 98223 56161, 88052 16161
अधिकृत वितरक
BISON PANEL
सिमेंटयुक्त पार्टीकल बोर्ड
dattadoorkop@gmail.com
www.dattadoor.com

DREAM HOMES
TOTAL BUILDING SOLUTION
IN ONE HUB
WE DESIGN. WE BUILD.
WE DELIVER DREAMS.
INNOVATIVE DESIGN
PREMIUM QUALITY
DURABLE & RELIABLE
EXPERT TEAM
COMPLETE SATISFACTION
INTERIOR DESIGN
Creative designs that reflect your style and personality.
MODULAR KITCHEN MANUFACTURING
Smart, stylish & efficient kitchens built to perfection.
MODULAR FURNITURE MANUFACTURING
Custom-made modular furniture for every space.
UPVC DOORS & WINDOWS MANUFACTURING
Durable, weather-resistant & energy efficient.
INTERIOR MATERIALS SUPPLY
Wide range of premium materials under one roof.
EXTERIOR ACP PANELLING
Elegant, durable & modern exterior solutions.
TOTAL BUILDING SOLUTION IN ONE HUB
ONE STOP SOLUTION FOR ALL YOUR NEEDS
DESIGN
MANUFACTURE
SUPPLY
INSTALL
COMPLETE SOLUTION
9850098636
Your Dream, Our Commitment
Quality That Lasts, Trust That Grows
ADDRESS : E5/2, MIDC, NEAR FRIEND'S MOTOR, MIRJOLE, RATNAGIRI.
SERVICE AREA : Pune, Kolhapur, Ratnagiri, Sindhudurg, Goa
Happy Ganesh Chaturthi!
May Lord Ganesha bless you with happiness, prosperity and success in all your endeavours.

घर शोधताय? गृहशोध वाचा !
गृहशोध
FREE
Property Updates On
Whatsapp : 8007900797
E- mail : gruhashodh@rediffmail.com

M/S. INDULKAR ENTERPRISES

M/S. INDULKAR FURNITURE

- Paint
- Cement
- Hardware
- Building Material Suppliers

Anjali Indulkar 9422969219 | Keshav Indulkar 9422429529 | Harshal Indulkar 85548 85555 | Dipali 8149855588

M/S. INDULKAR ENTERPRISES

① P-17, M.I.D.C., Mirjole, Ratnagiri 415 639
② Near S. T. Stand, Athavadi Bajar, Ratnagiri. 615639

8055487181
9699028293

ROYAL TRADERS

- Ashirvad pipes and fittings
- Ashirwad c.p. fitting

Suppliers Office

- Plumbing Material
- Hardware
- Uma Gold Water Tanks
- Sanitary Ware
- Ceramics
- Glaze Tiles

Parryware always in fashion | UMA | PARAS INDIA A Touch of Excellence | Simpolo ceramics

Sunil V. Patankar
9422550544 / 8698103950
587, Gandhi H.P. Petrol Pump,
Old Mal Naka, Ratnagiri - 415612

ASHA PLYWOODS The house of Interior

आशा प्लायवूडस् अँड हार्डवेअर्स

The House of Interior

Authorised Dealer of
ISI Marked Plywoods

Special Bathroom Door

- Plywood
- MDF
- Natural Veneers
- Laminated Doors
- Sunmica
- Fevicol

All Type Bathroom Fitting

Furniture, Hardware, Fancy Fitting and Profiles Etc.

Parryware always in fashion | hindware | FinOlex PIPES | HÄFELE | OZONE | EUROPA THE REAL SECURITY | CENTURYLAMINATES my design, my style.

9922888787, 8087795177, 8308953001

1995 E Ward, 8th Lane Bus Route, Rajarampuri, Kolhapur.

E-mail: ashaplywood10@gmail.com

Since : 1991

PIONEER

BRICKS & CEMENT ARTICLES

Manufacturing Of Cement Products

D. A. Magdum
9422382809

- Vibrio Pressed Interlocking Paver Blocks, Glossy Pavers & Chequered Tiles
- Pre-cast Slabs, Kerb Stone, Guard Stone, K.m. Stone, etc.
- Hydraulic Pressed Concrete Solid Block & Fly Ash Bricks Available in all Sizes.
- All types of R.C.C. Pre-cast Material, Decorative Grills, Baluster, Door Frames, Windows, Fencing Poles & Pre-cast Compound Wall etc.

Glossy Pavers 60mm | Glossy Pavers 60mm | Glossy Pavers 80mm | Brick Pavers 60mm | Heavy Duty Paver 80mm

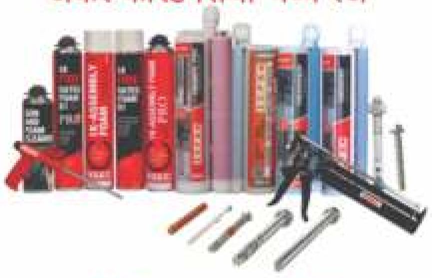
Cement Article (RCC Grill) | Grass Paver | Garden Benches | Paver in Square | Cement Tiles

C-16/17, M.I.D.C., Mirjole, Opp. Railway Godown, Ratnagiri 415 639
9405958202 pioneerbricks1700@gmail.com

ICFS

INDO CONSTRUCTION FASTENING SYSTEMS

अत्याधुनिक तंत्रज्ञानावर आधारित,उच्च दर्जाची
अँकर फास्टनर्सची भव्य रेंज



Your Best Partner Your Best Choice

४७+

अँकर फास्टनर्समध्ये
विश्वसनीय आणि विश्वासार्ह ब्रँड

ICFS प्रॉडक्टच्या ऑनलाइन खरेदीसाठी
www.indospark.com
या वेबसाइट ला भेट द्या

Toll Free Number :- 1800 123 500 023 | Email :- mail@indospark.com

SBI Life
Apne liye. Apno ke liye.
Contact Now
9021955787,7887742936

एस.बी आय. लाईफ स्मार्ट प्रिव्हिलेज गुंतवणुक योजना

प्रिमियम - ६ लाख x ५ वर्षे = मॅच्युरिटी २ कोटी ६० लाख व इतर फायदे

www.gruhashodh.com

dormakaba
Let. Ranjeet Shah
Laser Cutting Artistry of Metal Security with Beauty !
ANVEET BESPOKE METAL DOORS
Rich..Reliable..Durable..
We design, develop & manufacture almost all types of sheet metal press parts. All activities are manage by Professionals at all levels. We at MSPL. Innovations came forward to present the excellent quality galvanized steel doors & windows which mainly includes aesthetics with safety both in equal. As a result of our continuous effort of innovation for customers requirement, we could launch a quality product with least maintenance, which is well accepted in the market by well known builders. These doors & windows are in high demand due to their aesthetically and technically perfect design with high resistance to corrosion.
Due to continuous development and improvements at all levels we are very competitive in the market.
Bespoke Laser Cutting Galvanized | Aluminum & Stainless Steel Door | Windows |
Name plates | Privacy Partitions | Gate & other Articles | Variety of Lifestyle Products
Safety Doors
Main Door
Bathroom Door
Fire Resistance Steel Doors
Corridor Door
On Sites Look..
Decorative Railings
Decorative Gate
ANVEET BESPOKE METAL DOORS
WOODCRAFT DOORS
Manufactured by
MERASHA SHAPERS Private Limited
Excellent Quality Galvanized Steel French Doors
info@anveetarts.com
www.anveetarts.com
Anveet Bespoke Metal Artistry
Showroom : Shiroli Sangli Road, Near Chandan Ceramics, Kolhapur | Ph. 7745081999/ 8380871999
Factory : A- 84, 5 Star M.I.D.C., Kagal, Dist. Kolhapur - 416 216

HIGHSTREETCBD
Elevate Your Dreams

TOWER 'A'	TOWER 'B'	TOWER 'C'	TOWER 'D'	TOWER 'E'
Maha Rera No. PC1150002502228	Maha Rera No. P53000079962	Maha Rera No. P53000079851	Maha Rera No. P53000079840	Maha Rera No. PR1150002502239

रत्नागिरी–कोल्हापूर
कनेक्टिव्हिटीला मिळतेय नवी दिशा

नव्या कनेक्टिव्हिटीच्या गतीसोबत, हॉकी स्टेडियम–शेंडा पार्क परिसर बनतोय कोल्हापूरचा नवा विकासकेंद्रबिंदू.

Highstreet CBD
जवळील महत्त्वाचे प्रस्तावित प्रकल्प

- उच्च न्यायालय खंडपीठ
- गव्हर्नमेंट कॉम्प्लेक्स
- 1100 बेडचे शासकीय रुग्णालय
- आरोग्य विद्यापीठ उपकेंद्र
- कन्व्हेन्शन सेंटर
- आयटी पार्क
- इंजिनिअरिंग कॉलेज
- संभाजीनगर एस.टी. स्टँड
- आंतरराष्ट्रीय क्रीडा हब
- *आणखी बरेच काही...*

25+ Common Amenities सोबत निवडक 2,3 आणि 4 BHK फ्लॅट्स.

साईट ऑफिस: हायस्ट्रीट सी बी डी, हॉकी स्टेडियम चौक, कोल्हापूर

+91 90499 81050
+91 90499 87050

CREDAI KOLHAPUR
www.amgoc.in

SCAN HERE FOR THE BROCHURE