



NEWSLETTER

JUNE'26



ART BY ARUNDHUTI MUKHERJEE

HIGHLIGHTS OF THIS ISSUE

ARTICLE BY AKSHITA PANDA

COMICS BY PRANTIKA DASGUPTA

RECIPE BY SANGHEETA SARKAR RAY PRADHAN

ART BY AKSHITA PANDA

ARTICLE BY ANJAN KUNDU

EVENT PHOTOGRAPHS BY KRISHNENDU
BHATTACHARYA

CELEBRETIES BORN IN JUNE

UPCOMING BRISBANE EVENTS

BSQ EVENTS



ARTICLE BY AKSHITA PANDA

ROSE'S ADVENTURE

Rose woke up feeling amazing. She had brown hair, light brown eyes and one small mole on her cheek. Rose thought it's going to be a normal day, but actually it was far from being normal. She went downstairs and brushed her teeth to see breakfast on the brown dining table. "Why is there such a big breakfast?" asked Rose to herself. She couldn't find Mum, so she had breakfast by herself. As she was eating breakfast, she remembered something important. It was Max's (dog) birthday! Rose had a brilliant idea. She would take Max to a fun indoor dog park. After eating and quickly getting dressed up, she took Max into the car and drove him to the park.

When they reached there, they were astonished. The indoor dog park was as amazing as a children's park. The indoor dog park was full of dog toys and vibrant colours everywhere. Rose's first idea was to play catch. Rose found a strange ball but threw it anyway.



Max ran and caught the ball and gave it back to Rose. She found a strange button on the ball so without hesitation, she pressed the button and immediately regretted it. Max and Rose both started feeling dizzy. In a second, they teleported from the happy dog park to a lava obstacle course. The air in the course smelt hot and unpleasant. Rose was in shock, but she was in extra shock when she learnt Max could speak English. Rose was frightened. She screamed for a whole minute non-stop in terror.



ARTICLE BY AKSHITA PANDA

Suddenly, a wizard appeared in front of Rose. The wizard hissed "I have captured your family. If you want them back, you must complete the 2-step course."

"I have given you a privilege of your dog speaking in English. Now here is some advice. You will see big statues, do not look at them or you will turn into stone and most importantly, you must dodge the fireballs." Without thinking twice, Rose started the quest with Max, and obviously the first problem came across. "Hurry up Rose! We only have 2 hours to go and get the gem!" Max said. Rose agreed and held Max and started to parkour.

After 10 minutes they were already puffing but they still needed to get the gem. Suddenly, Rose remembered she had some medicine for herself and Max. Quickly they both drank the medicine and regained power to start parkouring again.

An hour in, and they finally reached there and were about to grab the gem but suddenly, the wizard appeared again. Laughing evilly the wizard said "Now that you have reached, you must hold the gem and go back. I love watching people suffer!"

In shock, Rose almost fainted but still continued to parkour. Finally, they reached the end and returned the gem to the wicked wizard. The wizard let free Rose and her family. Again, they had to go through the terrible dizziness, but managed to safely return to Earth. After all of that chaos, it was already 8 pm so Rose quickly had dinner and pretended nothing happened and went to bed.



COMICS BY PRANTIKA DASGUPTA



RECIPE BY SANGHEETA SARKAR RAY PRADHAN

ঝাল কালমি

বিবরণ

ঝাল কালমি একটি সহজ ও সুস্বাদু ঘরে রান্না করা স্টার ফ্রাই সবজি যা সবাই উপভোগ করতে পারবেন।

পরামর্শ

এই রান্নাটি রান্নার সাথে সাথেই পরিবেশন করা সবচেয়ে ভালো, বিশেষ করে গরম ভাতের সাথে — যাতে এর গঠন, স্বাদ ও সুগন্ধ পুরোপুরি উপভোগ করা যায়।

উপকরণ

- * ৬০০ গ্রাম কালমি শাক
- * ২টি লাল মরিচ
- * ৩টি শুকনো বড় মরিচ
- * ৩ কোয়া রসুন
- * ৫টি ছোট পেঁয়াজ (শ্যালট)
- * ১টি লেমনগ্রাসের ডাঁটা (খঁতো করা)
- * ২টি আদার ছোট টুকরো
- * ১ টেবিল চামচ হালকা সয়া সস
- * ১ টেবিল চামচ চিনি
- * ৬টি কাঁচা মরিচ (ইচ্ছামতো)
- * জল
- * রান্নার তেল



রান্নার প্রক্রিয়া

ধাপ ১ — পেস্ট তৈরি

লাল মরিচ, শুকনো বড় মরিচ, রসুন, ছোট পেঁয়াজ এবং লেমনগ্রাস একসাথে ব্লেন্ড করে মসৃণ পেস্ট তৈরি করুন।
প্রয়োজনে সামান্য জল যোগ করুন।

ধাপ ২ — কালমি শাক প্রস্তুত

কালমি শাক ভালো করে ধুয়ে নিন। এরপর ডাঁটা ও পাতা আলাদা করুন এবং ছোট ছোট টুকরো করে কেটে নিন।

ধাপ ৩ — রান্না

কড়াই গরম করুন এবং তেল দিন। তেল গরম হলে প্রথমে আদার টুকরোগুলো দিন এবং হালকা ভাজুন যতক্ষণ না সুগন্ধ বের হয়। এরপর ব্লেন্ড করা পেস্ট ঢেলে দিন এবং ভালো করে ভাজুন — যতক্ষণ না পেস্ট থেকে তেল আলাদা হয়ে আসে।

ধাপ ৪ — সস ও চিনি যোগ

পেস্ট থেকে তেল আলাদা হলে সয়া সস ও চিনি যোগ করুন এবং ভালো করে মেশান।

ধাপ ৫ — কালমি শাক রান্না

প্রথমে কালমির ডাঁটা দিন এবং ২ মিনিট ভালো করে ভাজুন।
এরপর কাঁচা মরিচ দিন এবং বেশি আঁচে কালমির পাতা দিন এবং ১ মিনিট ভাজুন।

ধাপ ৬ — পরিবেশন

রান্না শেষ হলে সাথে সাথে গরম ভাতের সাথে পরিবেশন করুন।



ART BY AKSHITA PANDA



INDIAN SPICE SHOP



MS & VG
MANAGED SERVICE AND VIRTUAL GUARD

সমীরদা'কে - যেমন দেখেছি

সমীরদাকে দেখলেই চোখের সামনে ভেসে ওঠে এক হাস্যময় প্রাণোচ্ছল মুখ। যে ব্যক্তি জীবনটাকে উপভোগ করার এক অদম্য ইচ্ছা নিয়ে সারাজীবন সবার সাথে মিলেমিশে ছিল, তাকে হঠাৎই আমাদের ফেলে চলে যেতে হোলো। এই লেখা তাই সমীরদা'কে উৎসর্গ করা, আর তার জীবনের কিছু দিক একটু ফিরে দেখা।

সমীরদা এমন এক মানুষ যে বাংলা সংস্কৃতির গান, নাচ, অভিনয় বা বাদ্যযন্ত্রকে আলাদা করে দেখেননি। তাই আমরা সমীরদা'কে বিভিন্ন BSQ এর PROGRAM এ কখনও গানের মঞ্চে, কখনও শ্যামার 'বজ্রসেন', আবার কখনও মহিষাসুর মর্দিনীতে অসুর হিসেবে দেখেছি।



আমাদের সঙ্গে সমীরদার পরিচয় ঊনিশ বছর আগে। প্রথম দেখাতেই এত আপন করে নিয়েছিল আমাদের যে কোনওদিন মনে হয়নি যে এইতো সেদিনের পরিচয়। শুরুতেই বুঝতে পেরেছিলাম সমীরদা'র PASSION হোলো নিজে গাড়ি চালিয়ে ঘুরে বেড়ানো, বাংলা সংস্কৃতির গানবাজনার উপর মোহ, আর সবার সাথে মিলে সবাইকে নিয়ে আপন করে থাকা।

বেশ কিছু অজানা কথা লেখার ইচ্ছে ছিল, কিন্তু সব বোধহয় এই স্বল্প পরিসরে লেখা যাবে না। - যেমন সমীরদা'র একটা HABIT ছিল মাঝে মাঝে পুরোনো মজার কথা মনে করে নিজের মনে মনে হাসা! তুলি বলত, "এই রে! আবার জাবর কাটা শুরু হোলো!" - নিজের মেয়েদের আর তুলিকে নিয়ে সমীর দা খুব PROUD ছিল।

যে কয়েকটা জিনিস আমার না বললেই নয়, তা হোলো আমাদের প্রথম বছরের CHALLENGING LIFE এর অনেকটাতেই সমীর দা রয়েছে। - প্রথম INDOORROOPILLY তে ভাড়া বাড়িতে যাওয়া আর জিনিসপত্র বানানো - সঙ্গে সমীর দা; প্রথম বাড়ি কিনে চলে আসা - সঙ্গে সমীর দা; প্রথম GOLD COAST যাওয়া আর NANDO'S EXTREME SAUCE এর CHICKEN খাওয়া - সঙ্গে সমীর দা; মঞ্জুদি বা বেলাদির সঙ্গে আলাপ করানো - তাও সমীর দা! - LIST অনেক লম্বা!

এই উনিশ বছরের স্মৃতি আমাদের চোখের সামনে জ্বলজ্বল করছে। - সেই স্মৃতি তাদের চোখের সামনেও জ্বলজ্বল করছে, যারা আরও বেশী সময় ধরে সমীরদা'কে দেখেছে - একটা মানুষ হিসেবে, যে সারাক্ষণ অনাবিল আনন্দের মধ্যে জীবনটাকে CELEBRATE করে চলেছে। তাই শেষ করার আগে একটাই কথা বলার ছিল - সমীর দা, তোমার শরীর আমাদের হয়তো ছেড়ে চলে যেতে পারে, কিন্তু যে স্মৃতিগুলো রয়ে গেল, সেগুলো আমাদের আরও বহুদিন তোমাকে আমাদের কাছে রেখে দেবে। আমরা সযত্নে আগলে রেখে দেব সেগুলো।

২০১৬ - হঠাৎই সবকিছু পাল্টাতে শুরু করল। সারাক্ষণ চরকি-কাটা সমীরদা'র গাড়ি চালানো বন্ধ হয়ে গেল - একটা বড় ধাক্কা! তারপর ধীরে ধীরে চলা আর কথা বলা। যখনই দেখা হতো, সমীর দা একটা কথাই বলত "কথা বলতে পারছি না"। যে মানুষটা'র জীবনের মূল মন্ত্র ছিল সবার সাথে মিলে মিশে গান বাজনা করে জীবনটাকে উপভোগ করা, সেটা থেকেই হঠাৎ করে সরে যেতে হোলো - রয়ে গেল মা সারদার উপর অটুট বিশ্বাস - যেটাতে শেষ দিন অবধি কোনও চিড় ধরেনি। - এক প্রাণবন্ত, সবার ভালবাসার মানুষ বুদ্ধপূর্ণিমার শুভ দিনে চলে গেল তার প্রিয় মানুষজনদের ছেড়ে মহাপ্রস্থানের পথে।



EVENT PHOTOGRAPHS BY KRISHNENDU BHATTACHARYA

NANA RONGE, CHHONDE O GANE BANGALI



CELEBRITIES BORN IN JUNE



LEANDER PAES
17TH JUNE
TENNIS PLAYER



R.D. BURMAN
27TH JUNE
MUSIC COMPOSER



MITHUN CHAKRABORTY
16TH JUNE
ACTOR



MITHU MUKHERJEE
19TH JUNE
ACTRESS



SHONALI BOSE
3RD JUNE
FILM DIRECTOR



SUNAYANI DEVI
18TH JUNE
PAINTER



UPCOMING BRISBANE EVENTS

CLICK ON THE PHOTOS TO FIND THE DETAILS



UPCOMING BSQ EVENTS



2026-27 Event Calendar

নানা রঙে, ছন্দে ও গানে বাঙালি Sunday 31st May Venue: Coorparoo Secondary College	Picnic Saturday 11 th July Venue: TBD
Durga Puja 16-18 th October Venue: Coorparoo Secondary College	Lakshmi Puja Saturday 24 th October Venue: Coorparoo Secondary College
Diwali Saturday 14 th November Venue: Coorparoo Secondary College	Saraswati Puja Saturday 13 th February Venue: Coorparoo Secondary College

IF YOU WISH TO SHARE YOUR STORIES,
CREATIONS, EXPERIENCES
OR ANYTHING INTERESTING WITH OUR
COMMUNITY, PLEASE SEND
THEM TO US VIA EMAIL:
BSQ.QLD@GMAIL.COM
BSQ EC 2026-27

