

ગુજરાતી ભાષાની ઓનલાઈન ઓળખ સમી

ગુજરાતીલેક્સિકોન.કોમનો નવો અવતાર

ગુજરાતી ભાષાના ઈ-ખજાના તરીકે ઓળખતી વેબસાઈટ ગુજરાતીલેક્સિકોન.કોમ (www.gujaratilexicon.com) નવા કલેવર અને ફીચર્સ સાથે ૧લી મે, ૨૦૧૧- ગુજરાત સ્થાપના દિવસે જ રિલોન્ચ કરવામાં આવી હોવાથી ગુજરાતીલેક્સિકોન અને ગુજરાતી ભાષાપ્રેમીઓ માટે ખુશીની લાગણી બેવડાઈ હતી. નવી વેબસાઈટને વધુ સારી રીતે ગુજરાતી સંસ્કૃતિના રંગમાં ઢાળવાનો બનતો પ્રયાસ કરવામાં આવ્યો છે. જેમાં ખાસ કરીને હવે ગુજરાતી પ્રજાને અંગ્રેજી ઉપરાંત હિન્દી શબ્દોનો પણ ગુજરાતી અર્થ મળી રહે તે માટે હિન્દી શબ્દકોશ વેબસાઈટ પર શરૂ કરવામાં આવ્યો છે.

ગુજરાતી ભાષાને આધુનિક ટેકનોલોજીથી સમૃદ્ધ બનાવવાના તેમ જ તેને લોકો સુધી પહોંચાડવાના આશયને વળગી રહેલ ગુજરાતીલેક્સિકોનના વડા શ્રી રતિલાલ ચંદરયાએ વેબસાઈટના રિલોન્ચ પ્રસંગે જણાવ્યું હતું કે “હજુ પણ ગુજરાતી ભાષા માટેનું યોગદાન ગુજરાતીલેક્સિકોન દ્વારા વણથંભી રહેશે જેથી ભાષાપ્રેમીઓને ટૂંક સમયમાં જ અમે હજુ કંઈક નવું આપીશું અને સદા આપતા રહીશું.”

જ્યારે ગુજરાતીલેક્સિકોનના ટેકનિકલ સલાહકાર શ્રી અશોક કરણિયાએ જણાવ્યું હતું કે “ગુજરાતીલેક્સિકોન હંમેશા તેના

ગુજરાતીલેક્સિકોન વિશે :

ગુજરાતીલેક્સિકોન ગુજરાતી ભાષાનો સૌથી વધુ સર્વશાહી ઓનલાઈન સ્રોત છે જે ગુજરાતી ભાષાના ઇતિહાસમાં સીમાચિહ્નરૂપ પહેલ છે. તેમાં ૪૫ લાખથી વધુ શબ્દોનો સમાવેશ કરાયો છે. તેનો હેતુ ઇન્ફોર્મેશન ટેકનોલોજીના માધ્યમ મારફતે ગુજરાતી ભાષાની બાળવણી કરવાનો, તેને લોકપ્રિય બનાવવાનો અને તેનો વિકાસ કરવાનો છે.

www.gujaratilexicon.com દ્વારા ગુજરાતી ભાષાના ચાહકો તેમના શબ્દભંડારમાં વધારો કરી શકે છે, સાહિત્યનો આનંદ મેળવી શકે છે અને ગુજરાતીલેક્સિકોનમાં ખોટાઈ શકે છે.

ગુજરાતીલેક્સિકોનની હેઠળ અન્ય બે પ્રોજેક્ટ્સને પણ સફળતા તેમ જ વિકાસ સાંપડ્યો છે. જેમાં ૧) ડિજિટલ ભગવદ્ગોમંડલ - ગુજરાતી જ્ઞાનકોશ (www.bhagwadgomandal.com) અને ૨) લોકકોશ - ભાષાની આશા (http://lokkosh.gujaratilexicon.com)

જ્યાં ભગવદ્ગોમંડલ વિના ગુજરાતીલેક્સિકોનમાં કંઈક અદ્યુરૂપ જણાઈ રહી હતી. તેમ જ ‘લોકકોશ’ લોકોને તેમનો શબ્દકોશ બનાવી ગુજરાતી શબ્દકોશને વધુ સમૃદ્ધ બનાવવા પ્લેટફોર્મ પૂરું પાડ્યું છે. આજે ગુજરાતીલેક્સિકોનની સાથે સાથે ભગવદ્ગોમંડલ અને લોકકોશ પણ ઓનલાઈન જગતમાં પ્રિય બની ગયાં છે. જેમાં ખાસ કરીને વિદ્યાર્થીઓ, પત્રકારો, લેખકો, બિઝનેસમેન અને માહિતી વ્યવહાર કરતા લોકોને ઉપયોગી નીવડ્યાં છે.

રતિલાલ ચંદરયા વિશે :

ભલભલા યુવાનને શરમાવે એવા શ્રી રતિલાલ

યુઝર્સને નવી ટેકનોલોજી દ્વારા નવું ને નવું આપવાની તૈયારીમાં રહેતું હોય છે.” જેના ભાગરૂપે જ ટૂંક સમયમાં અન્ય કંઈ નવી નવી સુવિધાઓથી ગુજરાતીલેક્સિકોનને સજ્જ કરાશે તેની ઝાંખી પણ તેમણે આપી હતી.

ગુજરાતીલેક્સિકોન ટીમના પ્રોજેક્ટ મેનેજર મૈત્રી શાહ અને બિઝનેસ ડેવલપમેન્ટ મેનેજર કુનાલ પંડ્યાએ ગુજરાતીલેક્સિકોનની મોબાઈલ એપ્લિકેશન વિશે વધુ માહિતી આપતાં જણાવ્યું હતું કે “આવનારા દિવસોમાં

ચંદરયામાં ૮૯ વર્ષની ઉંમરે પણ માનસિક ચોવન છલકવું ખેવા મળે છે. આ ઉંમરે પણ સતત કાર્યશીલ રહેતા શ્રી રતિલાલભાઈએ ગુજરાતી શબ્દકોશ અને ભગવદ્ગોમંડલનું ડિજિટલાઈઝેશન કરીને ગુજરાતી પ્રજાને એક અમૂલ્ય અને અદ્વિતીય ભેટ આપી છે. ભારત બહાર જન્મેલા અને ગુજરાતી ભાષાથી અળગા રહેલા રતિલાલભાઈને ગુજરાતી ભાષાને સમજવામાં જે તકલીફ પડી તેનો બોધપાઠ લઈને અન્ય કોઈ ગુજરાતીને ગુજરાતી શીખવામાં તકલીફ ન પડે તેવું કાર્ય કરવાનો વિચાર આવ્યો. વેપાર-ઉદ્યોગમાં મૂંઝવાઈ ગયેલી ગુજરાતી ભાષા માટે કંઈક કરી છૂટલાની તમન્નાએ ૮૦ના દાયકામાં વેગ પકડ્યો અને આ જ તમન્નાએ તેમને www.gujaratilexicon.com અને www.bhagwadgomandal.com ની રચના કરવાની પ્રેરણા આપી. લગભગ ૨૦ વર્ષની અથાગ મહેનતના પરિણામે ૧૩ જાન્યુઆરી, ૨૦૦૬ના રોજ ગુજરાતીલેક્સિકોન ઇન્ટરનેટ પર જીવંત થતાં રતિલાલભાઈએ નિરાંત અને સંતોષનો શ્વાસ લીધો હતો. પરંતુ સાથે સાથે પોતાની કમ્પ્યુટર કૌશલ્યની અદ્યુરૂપના કારણે ૨૦ વર્ષ જેટલું લાંબુ કામ ચાલ્યું તેનો ક્યાં વસવસો પણ તેમના મનમાં રહ્યો હતો.

અર્નિયોન ટેકનોલોજી વિશે :

ગુજરાતીલેક્સિકોન અને ભગવદ્ગોમંડલના ઉમદા વિચારને ડિજિટાઈઝ કરી ટેકનોલોજીથી સજ્જ કરવાનું ભગીરથ કાર્ય Arnion Technologies એ પૂરું પાડ્યું છે. Arnion Technologies એક નવીન વિચારો ધરાવતી સોફ્ટવેર એપ્લિકેશન ડેવલપમેન્ટ કંપની છે જે વેબ એપ્લિકેશન, ડિજિટાઈઝેશન, લોકલાઈઝેશન અને બિઝનેસ સપોર્ટ સર્વિસ જેવા ક્ષેત્રોમાં વિશેષ આવડત ધરાવે છે.

વેબસાઈટ નવા ઉમેરણ અને બદલાવ

- હિન્દી શબ્દકોશ
- ગુજરાતી સંસ્કૃતિ આધારિત કલેવર
- ઝડપી અને ત્વરિત સર્ચ સુવિધા
- સોશિયલ બુકમાર્કિંગ અને શેરિંગ
- ‘વર્ડ ઓફ ધ ડે’નું ઇમેલ સબસ્ક્રીપ્શન
- યુઝરને સરળ પડે તેવો લે-આઉટ
- વધુ શબ્દોનું ઉમેરણ ભવિષ્યમાં નવું શું ઉમેરાશે?
- ગુજરાતી લેક્સિકોનું મોબાઇલ વર્ઝન
- મેડિકલ શબ્દકોશ
- આજનો સુવિચાર
- કિડ્ઝ કોર્નર
- નવી શબ્દરમતો
- ખોડણી સુધારો (મોટાભાગે ખોડણીભૂલ થતાં શબ્દોની કક્કાવાર યાદી)
- તળપદા શબ્દો (ગુજરાતના જુદા જુદા પ્રાંતની લોકબોલીના લાક્ષણિક શબ્દોની યાદી)
- આ ઉપરાંત ઘણું બધું...

ગુજરાતીલેક્સિકોનનો આ નવો અવતાર તેની કૌશલ્યબદ્ધ ટીમને આભારી છે જેમાં અશોક કરણિયા, મૈત્રી શાહ, કુનાલ પંડ્યા, શ્રુતિ અમીન, પાર્થ બેરા, જીતેન્દ્ર વ્યાસ, હિતેન્દ્ર વસુદેવ અને સમગ્ર વોલ્યુન્ટર ટીમનો સમાવેશ થાય છે.

મિક્સ વેજીટેબલ પરોઠા



સામગ્રી :

લોટ બાંધવા માટે ૧-૧/૨ કપ મેંદો, ૧-૧/૨ કપ ઘઉંનો લોટ, મીઠું સ્વાદ પ્રમાણે, થોડું દૂધ, ૧ ચમચી માખણ અથવા ઘી, પૂરણ માટે ૧ કપ ઝીણા સમારેલા શાક (કોબી, ફલાવર, લીલા વટાણા, ફણસી અને કેપ્સિકમ) બટાકા બાફેલા અને હલકાં છુંદેલા, ૧ કાંદો બારીક કાપેલો, ૧/૨ ચમચી મરચાની ભૂકી, ૧ ચમચી ગરમ મસાલો, ૨ ચમચા ઝીણી સુધારેલી કોથમીર, ૨ ચમચા ઘી, મીઠું સ્વાદ પ્રમાણે.

મેંદો, ઘઉંનો લોટ, મીઠું અને માખણને મિક્સ કરવાં. જરૂર જેટલું દૂધ નાખીને ગરમ લોટ બાંધવો. બાંધેલા લોટને બરાબર મસળવો, ૧૫

મિનિટ સુધી જુદો મૂકી રાખો. પછી મસળી લોટના ૧૨ બરાબર ટુકડા કરી લુઆ બનાવવા પછી થોડું અટામણ લઈ ગોળાકારમાં વણવા. પ્રત્યેક વણેલા ગોળાકારને તવા પર શેકવા અને ઘડી કરેલા ભીના નેપ્કીનમાં મૂકી રાખવા.

લોટના પુરણ માટે : ઘી ગરમ કરવું તેમાં કાંદાને નરમ થાય ત્યાં સુધી સીઝવવા. શાકભાજી, બટાકા, લીલાં મરચાં, મરચાની ભૂકી, ગરમ મસાલો, બારીક કાપેલી કોથમીર અને મીઠું નાખવા અને ૧ અથવા ૨ મિનિટ પકાવવું, કાઢી લઈ ઠંડુ થવા દેવું.

રીત :

પ્રત્યેક ગોળાકારની વચમાં બે ચમચી ભરવાનો મસાલો મૂકવો અને બધી બાજુથી લિકાફાની જેમ વાળવું. પ્રત્યેક ગોળાકારને તવા પર એવી રીતે મૂકવો કે ખુલ્લા ખુણાની નીચેની તરફ રહે. થોડી મિનિટ પકાવીને ઊંધું કરવું અને કડક ન થાય ત્યાં સુધી પકાવવું. બાકી વધેલા ગોળાકારને પણ આ જ રીતે પકાવવા.

ખમણ



સામગ્રી : ૫૦૦ ગ્રામ યજ્ઞાની દાળ, છીણેલું નારિયેળ, આદુ મરચાનું પેસ્ટ, ચપટી હિંગ, રાઈ, કોથમીર, તેલ, મીઠું સ્વાદ મુજબ, ખાવાનો સોડા અડધી ચમચી (ઈનો)

બનાવવાની રીત : સૌ પ્રથમ યજ્ઞાની દાળને રાત્રે પલાળી મૂકો સવારે તેનું પાણી નિતારી વાટીને તેમાં તેલ અને સોડા નાંખી ખૂબ ફીણો હવે તેમાં આદુ-મરચાનું પેસ્ટ અને મીઠું નાખી આથો આવવા દો. આથો આવ્યો પછી થાળીમાં તેલ લગાવી ખીરાને પાથરી વરાળથી બાફી લો ૧૦ મિનિટ ઠંડુ થયા પછી તેને ચોરસ કાપી લો એક કઢાઈમાં તેલ તપાવી રાઈ-હિંગ તતડાવો આ તેલને ખમણ પર નાખી હલાવી લો એક કઢાઈમાં કોથમીર અને કોપરાનું છીણ ભભરાવી ચટણી સાથે સર્વ કરો.

ગુજરાતીલેક્સિકોન વેબસાઈટની તમામ સર્વિસ યુઝરના હાથવગી કરવા માટે અમે મોબાઈલ એપ્લિકેશન માટે વિચાર્યું છે. શબ્દકોશ જેવી વસ્તુ કમ્પ્યુટર કરતાં હાથવગી મોબાઈલમાં ગુજરાતી પ્રજાને વધુ ઉપયોગી નીવડશે તેવી આશા છે”

મિક્સ દાળ



સામગ્રી :

૧ ચમચો મગની મોગરદાળ, ૧ ચમચો અડદની દાળ, ૧ ચમચો ચણાની દાળ, ૨ ચમચા તુવેરની દાળ, ૧-૧/૨ બારીક કાપેલો કાંદો, ૨ ચમચી ધાણાનો ભૂકો, ૧ ચમચી લાલ મસાલો, ૧/૨ ચમચી હળદર, ૩ ચમચા ઘી, ૨ ચમચા બારીક કાપેલી કોથમીર, મીઠું પ્રમાણસર, ૧ ચમચી જીરું વધાર માટે ૨ ચમચા માખણ, ૧ બારીક કાપેલું ટામેટું, ૧ કપ તાજુ દહીં, ૧/૨ ચમચી ગરમ મસાલો.

રીત :

બધી દાળને મિક્સ કરી ધોવી. અડધો કલાક સુધી ગરમ પાણીમાં પલાળવી અને પછી નિતારી લેવી. એક કઢાઈમાં ઘી ગરમ કરવું. જીરું નાખવું અને તડતડવા લાગે ત્યાં સુધી સાંતળવા. કાંદા નાખવા અને આછા ગુલાબી થાય ત્યાં સુધી સાંતળવા. હવે બધી દાળ નાખવી અને ૪ થી ૫ મિનિટ સુધી સાંતળવી. ૧ લિટર

પાણી નાખવું. અને ધીમા તાપે નરમ પડે ત્યાં સુધી ચડવા દેવી. ત્યારબાદ ધાણાજીરું, લાલ મરચાં પાઉડર, હળદળ અને મીઠું નાખવા અને દાળ ચડી જાય ત્યાં સુધી ઉકળવા દેવું. દાળને ચમચાથી ઘૂંટીને એકરસ કરવી. માખણને પીગળાવી તેમાં ટામેટાં, દહીં ગરમ મસાલો નાખી વધાર તૈયાર કરવો અને ધીમે તાપે ૨ મિનિટ થવા દેવું. આ વધાર ઉકાળેલી દાળમાં નાખવો અને ૩ થી ૪ મિનિટ હલાવવું. ઉપર કોથમીર ભભરાવી અને ગરમાગરમ પીરસવી.