

INDIAN CUISINE

Indian cuisine encompasses a wide variety of regional and traditional cuisines. Indian cuisine reflects an 8,000-year history of various groups and cultures interacting with the subcontinent, leading to diversity of flavours and regional cuisines found in modern-day India. Later, trade with British and Portuguese influence added to the already diverse Indian cuisine.

The cuisine of India is one of the world's most diverse cuisines, characterized by its sophisticated and subtle use of the many spices, vegetables, grains and fruits grown across India. India's religious beliefs and culture have played an influential role in the evolution of its cuisine. Indian cuisine is still evolving, as a result of the nation's cultural interactions with other societies.

Department of Posts is pleased to release a set of 24 Commemorative Postage Stamps on the following four categories of Indian Cuisines in the form of Sheetlets and Miniature Sheets:

Bhog Prasad:

Some of these dishes are steeped in history while many of these special dishes are part of popular culture. The recipes of Temple Bhog Prasad's have not changed over a long period of time which is high quality ingredients and large scale cooking. But the X-factor is probably the devotion and dedication of cooks at the temple kitchens. The six types of Bhog Prasad's that are being depicted through postage stamps are Modak, Mahaprasad-Rice Dal, Chhappan Bhog, Pedā, Sandesh & Tirupati Laddoo.

Modak is an Indian sweet which has a filling of freshly grated coconut and jaggery while the outer soft shell is made from rice flour or wheat flour mixed with khova or maida flour. It is considered as favourite sweet of the Hindu deity, Ganesha.

Mahaprasad is the term applied to items offered to Lord Jagannath in the holy Temple of Puri, located in Odisha, India. It includes different types of rice like ghee rice, mixed rice, cumin seed and ginger rice and Dal like sweet dal, plain dal mixed with vegetables, mixed Dal etc.

Chhappan Bhog means 56 dishes which are offered to deity. The preparation of 56 different items for the occasion itself is a festival that enriches the culinary capacity of the region with amazing range of items and their variants.

In Mathura, the birthplace of Lord Krishna, "Mathura ke Pedā" is the favorite offering. These are made by cooking together fresh mawa, milk, sugar and ghee with cardamom powder for flavour.

Sandesh is a Bengali dessert created with milk and sugar which is commonly known as Sandesh in Bengal. Some recipes of Sandesh are prepared by chhena or paneer instead of milk itself.

The practice of offering laddoo to Lord Venkateswara at Tirumala Venkateswara Temple was started in 1715. The items used for making Tirupati Laddoo's are Gram flour, cashew nuts, cardamom, ghee, sugar, sugar candy and raisins. Tirupati Laddoo got Geographical indication tag which entitles that only Tirumala Tirupati Devasthanams can make and sell it.

Festive Cuisine:

Festivals are the identity of Indian Society. The zeal of celebration and high spirits of enthusiasm is carried all over the festive season with some delectable festival dishes. There is a huge variety of dishes prepared on most popular festive occasions in different regions of India. The six types of Festive Cuisines that are being depicted through postage stamps are Malpua, Pongal, Motichur Laddoo, Gujhiya, Sevyan & Thekua.

Malpua is a pancake served as a dessert or a snack originating from the Indian subcontinent. Malpua is popular in Odisha, West Bengal and Maharashtra where it is served during festivals such as Bhai Dooj, Ganesh Chaturthi, Holi and Raksha Bandhan along with other sweets.

Pongal is a rice dish popular in Tamil Nadu, Andhra Pradesh and Telangana. In Tamil "pongal" or in Telugu "pongu" means to "boil over" or "spill over". In Karnataka it is called Huggi. Every year in January month, Tamils and Telugus celebrate the harvest festival Pongal / Makar Sankranti during which Pongal is made.

Laddoos are the most popular Indian sweet dish. No festival or occasion can be considered to be complete without laddoos. Amongst the enlarged variety of Laddoos, the most popular of all is Motichur Laddoo. Motichur Laddoo is made from fine boondi where the balls are tiny and is cooked with ghee or oil.

Gujhiya is a sweet dumpling made with Suji/Maida/Wheat flour. It is filled with a mixture of grated and roasted dry fruits, khoya & coconuts. Gujhiyas are called Purokiya in Bihar. It is usually prepared and consumed during the festival of Holi.

Sevyan is a traditional Indian sweet where sevai is cooked in milk till it yields a rich and creamy texture. Sevyan garnished with saffron is usually served on the occasion of Eid.

Thekua is traditional recipe of Bihar and Jharkhand. It is Sweet to taste, crunchy and crusty. Thekua is prepared especially for Chhath puja for offering to god.

Popular Cuisine:

Indian streets are full of its popular cuisines and well famous for tasty food items. These foods are considered to be favourite as all time snacks for its mouth-watering flavour. The six types of Popular Cuisines that are being depicted through postage stamps are Poha Jalebi, Golegappa, Dhokia, Chhole Bhaturo, Idli-Dosa & Vada Pav.

Poha-Jalebi is the street food from Indore, Madhya Pradesh where it is usually served with a unique combination of Jalebi, Sev, Usal, sliced onions and fennel seeds.

Golegappa is a common street snack in several regions of the country. It consists of a round, hollow puri, fried crisp and filled with a mixture of flavoured water (commonly known as imli pani), tamarind chutney, chili, chaat masala, potato, onion and chickpeas. It is called by different names in different regions such as it is called Panipuri in Maharashtra; paani ke batashie in Haryana; fulki in Madhya Pradesh; golegappa in Uttar Pradesh and Delhi; Phuchka in West Bengal and Bihar; Pakodi in Gujarat and Gup Chup in parts of Odisha, South Jharkhand and Chhattisgarh.

Dhokia is a vegetarian food item that originates from Gujarat. It is made with a fermented batter derived from rice and split chickpeas. Dhokia can be eaten for breakfast, as a main course, as a side dish, or as a snack.

Chhole Bhaturo is a combination of chana masala (spicy chickpeas) and fried bread called bhature made from maida flour. Chhole Bhaturo is a world famous recipe from the Punjabi cuisine. It is very popular in major urban cities of India. Delhi is well famous for its chhole bhature, commonly eaten for breakfast or snacks.

Idli-Dosa is a typical part of the South Indian diet and popular all over the Indian subcontinent. Dosa, a type of pancake, is made from a fermented batter and served hot with sambhar, stuffing of potatoes or paneer and chutney. Idli is a savoury cake that are made by steaming a batter consisting of Urad dal and rice.

Vada Pav is a vegetarian fast food dish native to Maharashtra. The dish consists of a deep fried potato dumpling placed inside a bread bun (pav) sliced almost in half through the middle. It is generally accompanied with one or more chutneys and a green chilli pepper.

Regional Cuisine:

Regional cuisines in India may vary based upon food availability and trade, varying climates, cooking traditions and practices, and cultural diversity. The cuisine of each geographical region includes a wide assortment of dishes and cooking techniques reflecting the varied demographics of the ethnically diverse Indian subcontinent. The six types of Regional Cuisines that are being depicted through postage stamps are Baby Appam, Baghare Baingan, Dal Bati, Lilli Chokha, Makke Ki Roti Sarson Ka Saag & Biryani.

Baby Appam is a type of pancake made with fermented rice batter and coconut milk. It is a common food in Kerala and Tamil Nadu. It is eaten most frequently for breakfast or dinner.

Baghare Baingan is a popular Indian Cuisine of eggplant/brinjal curry of Hyderabad. It is also used as a side dish with the Hyderabad biryani. Baghare baingan was introduced during Mughal period from Tashkent, then became popular in Hyderabad.

Dal Bati is an Indian dish comprising dal (lentils) and Bati (hard wheat rolls). It is popular in Rajasthan, Uttar Pradesh and Madhya Pradesh. Dal is prepared using tur dal, chana dal etc. and Bati is a hard bread made up of wheat flour.

Lilli along with chokha, is a complete meal popular in Indian states of Bihar, Jharkhand and parts of Eastern Uttar Pradesh. It is a dough ball made up of whole wheat flour and stuffed with Sattu (roasted chickpea flour) mixed with herbs and spices and then roasted over coal or cow dung cakes or wood and tossed with lots of ghee.

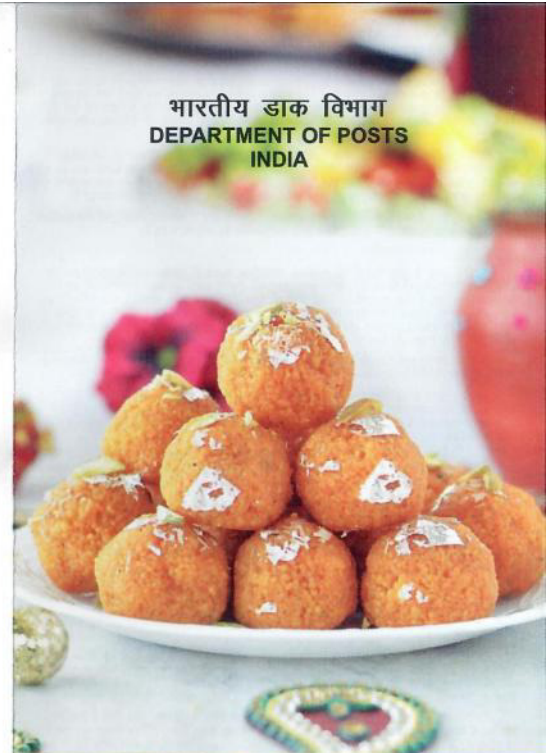
Sarson Ka Saag is a popular dish from the Punjab regions made from mustard greens and spices. The dish is regarded as the traditional way to prepare saag and is usually served with Makke ki Roti (unleavened corn bread). It is served with either butter or more traditionally with ghee.

Biryani is a South Asian mixed rice dish with its origins among the Muslims of the Indian subcontinent. It is generally made with spices, rice and meat. Different varieties of biryani developed in Indian states are Mughlai cuisine of Delhi, Awadhi cuisine of Lucknow and Hyderabad Biryani from Telangana.

Credits:-

| | | |
|--|---|---|
| Text | : | Based on the material available on internet |
| Stamps/Sheetlets/Miniature Sheet/ First Day Cover/ Brochure/ Cancellation Cachet | : | Shri Brahm Prakash |

भारतीय डाक विभाग
DEPARTMENT OF POSTS
INDIA



भारतीय व्यंजन
Indian Cuisine

विवरणिका
BROCHURE

भारतीय व्यंजन

भारतीय व्यंजनों में विविध प्रकार के क्षेत्रीय और पारंपरिक व्यंजन शामिल हैं। भारतीय व्यंजनों में, इस उपमहाद्वीप के साथ मूल-जेल रखने वाले विभिन्न वर्णों और संस्कृतियों का 8000 वर्णों का इतिहास जुड़ा हुआ है, जिसके परिणामस्वरूप आधुनिक भारत में, जायकों और क्षेत्रीय व्यंजनों में विविधता पाई जाती है। बाद में, ब्रिटेन और पुर्तगाल के साथ व्यापार के कारण भी भारतीय व्यंजनों की विविधता और अधिक समृद्ध होती गई।

भारतीय व्यंजन, विश्व के सर्वाधिक विविधता वाले व्यंजनों में से एक हैं। इन व्यंजनों में, समस्त भारत में पाए जाने वाले मसालों, रसिनों, अनाज और फलों का उचित इस्तेमाल किया जाता है। इन व्यंजनों के विकास में भारत के धार्मिक विश्वासों और संस्कृति को अहम भूमिका रही है। अन्य समुदायों के साथ राष्ट्र के सांस्कृतिक मेल-जोल के परिणामस्वरूप, भारतीय व्यंजनों में अभी भी परिवर्तन हो रहे हैं।

डाक विभाग, शीटलेट्स और मिनिचेर शीट्स के रूप में भारतीय व्यंजनों की निम्नलिखित चार श्रेणियों पर 24 स्मारक डाक-टिकट जारी करते हुए प्रस्तुत का अनुभव करता है:

भोग प्रसाव:

इनमें से कुछ व्यंजनों का अत्यधिक ऐतिहासिक महत्व है, जबकि इनमें से अधिकतर विरुद्ध व्यंजन, लोकप्रिय संस्कृति के भाग हैं। मंदिर भोग प्रसाव को, जिसमें उद्यम गुणवत्ता वाली सामग्री का प्रयोग किया जाता है और ये बर्तनी माया में तैयार की जाती हैं, याक-विधियों में सम्यक् समुद्र से कोई परिवर्तन नहीं आया है। मंदिर के रसोईघरों में रसोईहों की श्रद्धा और समर्पण भाव इनके, स्थापित होने का मुख्य कारण है। डाक-टिकटों के माध्यम से दर्शाए जाने वाले भोग-प्रसाव के छः प्रकार हैं: मोरक, महाप्रसाव-चावल-दाल, छप्पन भोग, पांग, सदेश और तिरुपति लद्दू।

मोदक एक भारतीय मिष्ठान है जिसमें याक कसे नारियल और गुड़ को भरवाना होती है, जबकि चाहर के कोमल आवरण को, चावल या गेहूँ के आटे और खोला या मदे के मिश्रण से बनाया जाता है। भारत के ओडिशा राज्य में विश्व पुरी के पवन मंदिर में भगवान जगन्नाथ को अर्पित किए जाने वाले भोग को महाप्रसाव कहा जाता है। इसमें, विभिन्न प्रकार के चावल, जैसे भी चावल, मिश्रित चावल, जौ और अदरक चावल तथा मीठी दाल, सब्जियों के साथ मिलाकर बनाई गई सखी दाल तथा मिश्रित दाल, जैसे दालें शामिल हैं।

देवता को अर्पण किए जाने वाले 56 व्यंजनों को छप्पन भोग कहा जाता है। इसके लिए, अलग-अलग 56 प्रकार के व्यंजनों की तैयारी भी एक चर्च के समान है, जो व्यंजनों को अत्यंत विविधता के साथ उस क्षेत्र की प्रथा धरता को भी समृद्ध करता है।

भारतीय कृष्ण की जन्मभूमि, मधुरा में 'मधुरा के पेड़े' एक पसंदीदा भोग है। इन्हें, ताजा माया, दूध, चीनी और घी को एक साथ पकाकर और खुबसूरत के लिए इलायची पाउडर डालकर तैयार किया जाता है। सूरदास एक बंगाली मिठाई है, जो दूध और चीनी से तैयार की जाती है। इसे बंगाल में 'सूरदास' कहा जाता है। सूरदास को कुछ विधियों में दूध के स्थान पर छेना या पनीर का प्रयोग किया जाता है।

तिरुमाला बेंकटेश्वर मंदिर में भगवान बेंकटेश्वर को लद्दू प्रसाद अर्पित करने की परंपरा वर्ष 1715 में आरंभ की गई। तिरुपति लद्दूओं को बनाने में कसन, काजू, इलायची, घी, चीनी, मिर्सी और किरांमिश्र का प्रयोग किया जाता है। तिरुपति लद्दूओं को भौगोलिक संकेत (जीआई) टैग प्राप्त है, जिसके अनुसार केवल तिरुमाला तिरुपति क्षेत्रस्थान को ही इन्हें बनाने और बेचने का अधिकार प्राप्त है।

त्योहारी व्यंजन:

त्योहार भारतीय समाज की पहचान हैं। त्योहार के मौसम में चरों और, कुछ जायकेदार त्योहारी व्यंजनों के साथ त्योहार बनाने की प्रथाएं उदाहरण नजर आती हैं। भारत के विभिन्न क्षेत्रों में, सर्वाधिक लोकप्रिय त्योहारों के अवसर पर नाना प्रकार के व्यंजन बनाए जाते हैं। डाक-टिकटों के माध्यम से दर्शाए जाने वाले छः प्रकार के व्यंजन व्यंजन हैं - मालपुआ, पोण, मोतीचूर लद्दू, गुड़िया, संखिया और उकुआ।

मालपुआ, भारतीय उपमहाद्वीप मूल का, एक प्रकार का चटपटा गोल केक होता है जिसे भोजन के अंत में मिष्ठान या अल्पाहार के रूप में परोसा जाता है। मालपुआ, ओडिशा, पश्चिम बंगाल और महाराष्ट्र में लोकप्रिय है। इसे पाई, गुन, चतुर्था, होली और रक्षाबंधन जैसे त्योहारों पर अन्य मिष्ठानों के साथ परोसा जाता है।

पोण, चावल से तैयार किए जाने वाला एक व्यंजन है, जो तमिलनाडु, आंध्र प्रदेश और तेलंगाना में लोकप्रिय है। तमिल भाषा में "पोण" या तेलुगु भाषा में "पोंगु" का अर्थ है "उबाल मिश्रण" या "न्यास भर जाने के कारण मिश्रण"। कनडा में इसे "इगुम" कहा जाता है। प्रत्येक वर्ष जनवरी माह में तमिल और तेलुगु लोग फसलों का त्योहार पोण/मकर संक्रांति मनाते हैं और इस दौरान ये पोण बनाते हैं।

लद्दू, सर्वाधिक लोकप्रिय भारतीय मिष्ठान है। लद्दू के बिना कोई त्योहार या शुभ अवसर पूर्ण नहीं माना जाता है। बड़े आकार के लद्दूओं में सर्वाधिक लोकप्रिय मोतीचूर लद्दू हैं। मोतीचूर लद्दू को खैरक बूंद से बनाया जाता है, जिसमें बहुत ही लोटे बूंदियों को भी या तेल में फकाया जाता है।

गुड़िया एक मोठे मालपुआ को लद्दू होती है, जिसे सूजी/गीचा/आटे से बनाया जाता है। इसके अंदर कसे हुए और भुने हुए सूखे मेवे, खोया और नारियल का मिश्रण भर जाता है। गुड़िया को बिहार में पुरकिया कहा जाता है। इसे सामान्यतया होली के त्योहार में बनाया और खाया जाता है।

सैंबइयां एक पारंपरिक भारतीय मिष्ठान है, जिसमें सैंबई को दूध में उब तक पकाया जाता है जब तक कि ये गाढ़ी मलाईदार न हो जाए। केसरकुसुम सैंबइयां को सामान्यतया हेद के अवसर पर परोसा जाता है।

उकुआ, बिहार और झारखंड का एक पारंपरिक व्यंजन है। छत्र पुजा के अवसर पर भगवान को विशेष रूप से उकुआ का भोग लगाया जाता है।

लोकप्रिय व्यंजन:

भारत की गलियों और सड़कों पर लोकप्रिय व्यंजन बहुराज्य में देखे जाते हैं और ये सभी व्यंजन बहुत जायकेदार होते हैं। ये पकवाना, खुबसूरत और स्वादिष्ट होने के कारण अदरक व्यंजन के पसंदीदा अल्पाहार होते हैं। डाक-टिकटों के माध्यम से दर्शाए जाने वाले छः प्रकार के लोकप्रिय व्यंजन हैं: पोहा-जलेबी, गोलगप्पा, दोकला, छोले भटूरे, इडली-डोसा और चन्ना-पाव :

पोहा-चलेबी, इंदौर, मध्य प्रदेश का एक लचील व्यंजन है। इसे सामान्यतया जलेबी, सेव, उदल, लच्छेदार प्याज और ताक के साथ, एक अत्यंत अंदरूनी में परोसा जाता है।

गोलगप्पा, आमतौर पर देश के अनेक क्षेत्रों के गली-कूचों में बिकने वाला एक चटपटा अल्पाहार है। यह एक गोल, खोखली पूरी होती है, जिसे तलकर करवाया जाता है और इसमें तुंगभित पानी (आमतौर पर इडली पानी के नाम से जाना जाता है), इडली की चटनी, मिर्च, चट मसाला, अजुन, प्याज और छोले का मिश्रण भरता जाता है। बिन्न-भिन्न क्षेत्रों में इसे अलग-अलग नामों से जाना जाता है, जैसे महाराष्ट्र में पानीपूरी; हरियाणा में पानी के बलारों; मध्य प्रदेश में फूलको; उत्तर प्रदेश और दिल्ली में गोलगप्पा; पश्चिम बंगाल और बिहार में फुलका; गुजरात में पकाड़ी और ओडिशा के कुछ भागों, दक्षिण झारखण्ड और छत्तीसगढ़ में गुप-पुप।

दोकला, गुजराती मूल का एक शाकाहारी पकवान है। इसे चावल और चने को दाल के घोल, जिसमें खमीर उठा हो, से तैयार किया जाता है। दोकले को नाश्ते में, मुख्य भोजन के रूप में, अतिरिक्त व्यंजन के रूप में या अल्पाहार के रूप में खाया जा सकता है।

छोले भटूरे एक ऐसा व्यंजन है जिसमें चना मसाला (मसालेदार छोले) को मैदे से तैयार करके तले गए भटूरे के साथ परोसा जाता है। छोले भटूरे एक विद्युत्प्रसिद्ध पंचांगी व्यंजन है। यह भारत के प्रमुख शहरों में बहुत ही लोकप्रिय है। दिल्ली, छोले भटूरे के लिए प्रसिद्ध है। इन्हें सामान्यतया नाश्ते या अल्पाहार के रूप में खाया जाता है।

इडली-डोसा एक दक्षिण भारतीय आहार का एक खास भाग है, जो भारतीय उपमहाद्वीप के सभी भागों में लोकप्रिय है। डोसा, एक प्रकार की चपटी रोटी के समान होता है जिसे खमीर वाले घोल से तैयार किया जाता है। इसे सांभर, आलू या पनीर को भरवाना तथा चटनी के साथ गर्मागर्म परोसा जाता है। इडली एक नमकन केक को तड़क होती है, जिसमें उड़द दाल और चावल के खमीरी घोल को भाप में पकाया जाता है।

चन्ना पाव, महाराष्ट्र मूल का एक शाकाहारी व्यंजन है। इस व्यंजन में, पाव (बेंड) को बीच में से लगभग आधा काटकर इसके अंदर आलू का चूहा रखा जाता है। इसे सामान्यतया एक या दो प्रकार के चटनीयों तथा हरी मिर्चों के साथ परोसा जाता है।

क्षेत्रीय व्यंजन:

भारत के क्षेत्रीय व्यंजन, भोजन सामग्री को उपलब्धता और व्यापार, अलग-अलग मौसम, खाया बनाने की परम्पराएँ और तरीके तथा सांस्कृतिक विविधता पर आधारित हैं। प्रत्येक भौगोलिक क्षेत्र के व्यंजनों में अनेक प्रकार के पकवान और इन्हें बनाने की विधियाँ शामिल होती हैं, जो भारतीय उपमहाद्वीप की मानव जातियों की विविधता दर्शाती हैं। डाक-टिकटों के माध्यम से दर्शाए जाने वाले छः प्रकार के क्षेत्रीय व्यंजन हैं: बेबी अण्णु, चघारा बेंगन, दाल बाटी, लिट्टी चोखा, मक्के की रोटी सरसों का सग और बिरयानी।

बेबी अण्णु एक प्रकार का पैनकेक होता है, जिसे चावल के खमीर उठे घोल और नारियल के दूध से तैयार किया जाता है। यह केरल और तमिलनाडु का पसंदीदा व्यंजन है। इसे अधिकतर नाश्ते या रात्रि के भोजन में खाया जाता है।

बघारे बेंगन में बेंगन का सलन होता है, जो हैदराबाद का लोकप्रिय भारतीय व्यंजन है। इसे हैदराबादी बिरयानी के साथ, अतिरिक्त व्यंजन के रूप में भी खाया जाता है। बघारे बेंगन को मुगलकाल में ताराकन से लाया गया था, बाद में यह हैदराबाद में लोकप्रिय हो गया।

दाल बाटी एक भारतीय व्यंजन है, जिसमें दाल और बाटी (गेहूँ को सखी बाटी) होती है। यह गुजरात, उत्तर प्रदेश और मध्य प्रदेश में लोकप्रिय है। गुजर दाल, चन दाल आदि की दाल बनाई जाती है और बाटी को गेहूँ के आटे से बनाया जाता है, जौक काफ़ी सखी होती है।

लिट्टी-चोखा एक संयुक्त आहार है जो बिहार, झारखण्ड और पूर्वी उत्तर प्रदेश के कुछ भागों में लोकप्रिय है। यह गेहूँ के आटे का एक गूला होता है, जिसके अंदर शाक और मसाले मिश्रित सेंगु (भुने हुए चने का आटा) भरा जाता है और फिर डेर साग भी लगाकर इसे कोयलें या उपलें या सक्की पर सेंका जाता है।

सरसों का सग पंचांग क्षेत्र का लोकप्रिय व्यंजन है, जिसे सरसों के हरे पत्तों और मसालों के साथ बनाया जाता है। इस व्यंजन को पारंपरिक तरीके से तैयार किया जाता है और सामान्यतया मक्के की रोटी के साथ परोसा जाता है। इसे मक्खन के साथ या अधिक पारंपरिक रूप में, भी के साथ परोसा जाता है।

बिरयानी, दक्षिण एशिया का चावल का मिला-जुटा व्यंजन है जो भारतीय उपमहाद्वीप के मुसलमानों के मध्य विकसित हुआ। इसमें सामान्यतया मसाले, चावल और मांस का प्रयोग किया जाता है। भारतीय राज्य में विकसित विभिन्न प्रकार की बिरयानी हैं: दिल्ली की मुगलई बिरयानी, लखनऊ की अवधी बिरयानी और तेलंगाना की हैदराबादी बिरयानी।

आभार:-

पाठ : इंटरनेट पर उपलब्ध सामग्री के आधार पर आधारित

डाक टिकट/शीटलेट्स/मिनिचेर शीट/प्रथम दिवस आवरण/विभ्रणिका/विरूपण मुहर : श्री ब्रह्म प्रकाश



तकनीकी आंकड़े
TECHNICAL DATA

मूल्यवर्ग : 500 पैसा (24)
Denomination : 500 p (24)

मुद्रित शीटलेट्स (5 प्रकार) : 1.1 लाख प्रत्येक
Sheetlets Printed (5 types) : 1.1 Lakh each

मुद्रित मिनिचेर शीट (4 प्रकार) : 1.1 लाख प्रत्येक
Miniature Sheet Printed (4 types): 1.1 Lakh each

मुद्रण प्रक्रिया : वेट ऑफसेट
Printing Process : Wet Offset

मुद्रक : प्रतिभूति मुद्रणालय, हैदराबाद
Printer : Security Printing Press, Hyderabad

The philatelic items are available for sale at http://www.epostoffice.gov.in/PHILATELY_3D.html

© डाक विभाग, भारत सरकार। डाक-टिकट, प्रथम दिवस आवरण तथा सूचना विवरणिका के संबंध में सर्वाधिकार विभाग के पास हैं।

© Department of Posts, Government of India. All rights with respect to the stamp, first day cover and information brochure rest with the Department.

मूल्य ₹ 5.00