

ଧରିତ୍ରୀ

၁၃

ବିଜ୍ଞାନ

ଗୁରୁବାର, ୨୩ ଅଗଷ୍ଟ, ୨୦୧୮

ଇଣ୍ଟରନେଟ୍ ମାଧ୍ୟମର ପୁଣି ଯୋଡ଼ିଛୋଇଛି

ଶ୍ରୀମତୀ ପାତ୍ନୀ



ଦିନଥୁଲା, ରେତିଓ ଗଣ
ଯୋଗାଯୋଗର ଏକ ପ୍ରମୁଖ
ମାଧ୍ୟମ ଥୁଲା। କିନ୍ତୁ ଚେଳିଭିଜନ
ଲୋକପ୍ରିୟତା ପରେ ଏହାର
ଚାହିଦା ହ୍ରାସ ପାଇବାକୁ ଲାଗିଲା।
କିଛିବର୍ଷ ହେଲା ଚେଳିଭିଜନ
ମଧ୍ୟ ଲୋକପ୍ରିୟତା ହରାଇଲାଣି।
କାରଣ ବ୍ୟସ୍ତବହୁଳ ଜୀବନ
ଭିତରେ ଟିକି ଦେଖିବା ପାଇଁ
କାହା ପାଖରେ ସମୟ ନାହିଁ
ଧୀରେ ଧୀରେ ଲଣ୍ଠରନେଟ୍ର
ବହୁଳ ବ୍ୟବହାର ହେବାକୁ
ଲାଗିଛି। ଏଇଲି ସ୍ଥିତିରେ
ଲଣ୍ଠରନେଟ୍ ମାଧ୍ୟମରେ
ରେତିଓକୁ ସଂଘୋଗ କରିବା
ପାଇଁ ପୂର୍ବରୁ ହୋଇଥିବା
ଚେଷ୍ଟା ଏବେ ନୂଆ ଟ୍ରେନ୍
ସୃଷ୍ଟି କରିଛା । ୧୯୯୩ରେ
ଆମେରିକାର ପ୍ରମୁକ୍ତିବିତ୍
କାର୍ଲ ମାଲାମୁତ୍ ପ୍ରଥମେ ଏହି
ଧାରଣା(କନ୍ଦମେପୁ)ର ଆବିଷ୍କାର୍ତ୍ତ
ଉବେ ଉଭା ହୋଇଥିଲୋ
ଲଣ୍ଠରନେଟ୍ ରେତିଓକୁ ହେବ
ରେତିଓ, ଲ-ରେତିଓ ବା
ଅନିଲାଇନ୍ ରେତିଓ ମଧ୍ୟ
କୁହାଯାଉଛି।

ହିତକି ଷ୍ଟେଶନ ଖୋଲିବା ସହଜ । ଏହା
ବ୍ୟୟବହୂଳ ମଧ୍ୟ ନୁହେଁ । ଭାରତରେ ଅନ୍ତର୍ଜାଲନ୍
ରେଡ଼ିଓ ଷ୍ଟେଶନ ଖୋଲିବା ପାଇଁ ପ୍ରାୟ ୫୦୦ ହଜାର
ଟଙ୍କା ଖର୍ଚ୍ଚ ହେଉଛି । ପାରାମରିକ ରେଡ଼ିଓ ଭଲି ଅନ୍ତର୍ଜାଲନ୍
ରେଡ଼ିଓରେ ମଧ୍ୟ ନୁହୁ, ବାର୍ଷା, ଗୀତ ଭଲି ସବୁ ପ୍ରକାର
କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ପ୍ରସାରଣ ହୋଇପାରିବ । ସାରା ଦିଶରେ
ଦିନକୁ ଦିନ ଏହାର ତାହିଦା ବୃଦ୍ଧି ପାଇବାରେ ଲାଗିଛି ।
ଯେହେତୁ ଏହାର ମୂଲ୍ୟ ଅଧିକ ନୁହେଁ, ତେଣୁ ଆଜିକାଲି
ବିଭିନ୍ନ ଶିକ୍ଷାବ୍ୟସ୍ଥାନ, କର୍ପୋରେସ ସଂସ୍ଥା, ବ୍ୟକ୍ତିଗତ
ଭାବେ ଏଭଳି ରେଡ଼ିଓ ଷ୍ଟେଶନ ଖୋଲିବା ଦେଖାଯାଉଛି ।
ପରିସଂଖ୍ୟାନରୁ ଜଣାୟାଏ ଯେ, ଆମେରିକାର ୪୭%
ଜନସାଧାରଣ ଅନ୍ତର୍ଜାଲନ୍ ରେଡ଼ିଓ ଶୁଣୁଛନ୍ତି । ୧୯୦୧ର
ଶେଷ ଭାଗରୁ ଯୁଗୋପୀନ ଦେଶରେ ଗଣମାଧ୍ୟମ ୩
ପୁଣ୍ଡି ନିବେଶକାରୀଙ୍କର ଦୃଷ୍ଟି ଆକର୍ଷଣ କରିବାରେ
ଅନ୍ତର୍ଜାଲନ୍ ରେଡ଼ିଓ ସକମ ହୋଇଥିଲା । ୧୦୦୩ ବେଳକୁ
ଆମେରିକାରେ ଅନ୍ତର୍ଜାଲନ୍ ରେଡ଼ିଓରେ ଗୀତ ପରିବେଶଣ
କରାଯାଇ ୪୫ ମିଲିଯନ ଆମେରିକାୟ ଡଳାର ଆୟ
ହୋଇଥିଲା । ୧୦୦୭ରେ ତାହା ବୃଦ୍ଧି ପାଇ ୫୦୦ ମିଲିଯନ
ଆମେରିକାୟ ଡଳାରରେ ପହଞ୍ଚଥିଲା ।

ପ୍ରବାସୀ ଓଡ଼ିଆଙ୍କ ବେଶୀ ଆଗ୍ରହ

ପାରଶା(କଳମେଘ)ର ଆବିଷ୍କାରୀ
ଉଦ୍‌ବେ ଉତ୍ତା ହୋଇଥିଲେ।
ଇଣ୍ଟରନେଟ୍ ରେଡ଼ିଓ ମେଡିଆ
ରେଡ଼ିଓ, ଇ-ରେଡ଼ିଓ ବା
ଅନ୍ତାଇନ୍ ରେଡ଼ିଓ ମଧ୍ୟ
କୁହାଯାଉଛି।

ଇଣ୍ଟରନେଟ୍ ରେଡ଼ିଓ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ପ୍ରସାରଣ ପାଇଁ
ଅତ୍ୟଧିକ ବୈଶିଷ୍ଟ୍ୟକ ଜ୍ଞାନକୌଣସି ସମ୍ପନ୍ନ କରିଗାରୀ ଓ
କୃତିକର ଆବଶ୍ୟକତା ନ ଥାଏ। ଜଣେ ବ୍ୟକ୍ତି ଦ୍ୱାରା ଏହି
ସ୍ନେଶନ ଚାଲିପାରିବ। ମାତ୍ର ଏହି ପ୍ରକିଳଣ ପରେ
ଜଣେ ଏହି କାର୍ଯ୍ୟକୁ ସହଜରେ ପରିଚାଳନା କରିପାରିବ।
କମ୍ପ୍ୟୁଟର ଓ ମୋବାଇଲ ଫୋନରେ
ଇଣ୍ଟରନେଟ୍ ରେଡ଼ିଓର କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ

ଖର୍ବ୍ରୁ
ଆଳାପ

ପଡ଼ିବାକୁ

‘ଶ୍ଵେତ’ ଏବଂ ‘ପାନ’ ମିଶି ଯେଉଳି
‘ଶ୍ଵର’ ହୋଇଛି, ଠିକ୍ ସେଉଳି
‘ଆଇପଡ’ ଏବଂ ‘ବ୍ରଜକିଷ୍ଣ’ ର

ପ୍ରମାଣ ଟେକ୍ନୋଲୋଜି ଡ୍ରାଙ୍କ
 ‘ଆପଲ’ର ଆଇପଡ଼ିର ପ୍ରଥମେ ଏହି ପଢ଼କାଷ୍ଟ ଫିଚର ଆସିଥିବା ବେଳେ ଧୀରେ
 ଧୀରେ ଏହାର ଲୋକପ୍ରିୟତା ବଢ଼ିଛି। ଡିଜିଟାଲ ଅତିଓ ଏବଂ ଉତ୍ତିଓ ଫାଇଲ୍‌ର ଏକ
 ଏପିସୋଡ଼ିକ ସିରିଜକୁ ପଢ଼କାଷ୍ଟ ବୋଲି କୁହାୟାଉଥିବାବେଳେ ଏହାକୁ ନେଟକାଷ୍ଟ
 ବୋଲି ମଧ୍ୟ କୁହାୟାଉଛି। ପଢ଼କାଷ୍ଟ ମୁଖ୍ୟତଃ ଅଭିଜିନାଳ ଅତିଓ ଏବଂ ଉତ୍ତିଓ ରେକର୍ଡ୍
 ହୋଇଥିବା ବେଳେ ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାରକାରୀ ସିଧା ଇଣ୍ଡରନେଟ୍‌ରୁ ଡାଉନଲୋଡ୍ କରିବା
 ସହ ଶୁଣିପାରିବୋ। ବେଳେବେଳେ ଫେଲିଜିନ ଏବଂ ରେଟିଓ ପ୍ରୋଗ୍ରାମ
 ମର ମିଳିବ ମରେଣ ବା ଲାର୍ଜାର୍ମ ମରଣ୍ଟର ମର ଏବଂ ମରିବାର

ସହ ଶୁଣିପାଇବୋ ଦେଖିବେଳେ ଚେତ୍ତାଜୀଜନ ଏବଂ ରେଷ୍ଟୋ ପ୍ରେସ୍‌ଗ୍ରାମ
ସହ କିଛିକ ଲାଭେଣ ବା କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ, ପ୍ରଦର୍ଶନ କଳା ଏବଂ ବନ୍ଧୁତାର
ରେକର୍ଡ୍‌ଟ୍ ବ୍ରତକାଳୀକୁ ମଧ୍ୟ ପଡ଼କାଳ୍ ଭାବେ ବ୍ୟବହାର
କରାଯାଏ ଫାଙ୍ଗୀ ସମୟରେ ଶାନ୍ତିମ୍ପାସ କରିବା ତଥା କିଛି
ଶିକ୍ଷଣୀୟ ଓ ମନୋରଜନଧରୀ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମକୁ ଉପରୋଗ କରିବାକୁ
ଆଜିକାଲି ଚାଲିଛିନ ଏବଂ ଶ୍ରେଦ୍ଧ ସିରିଜ୍ ଭଲି ଅନେକ
ଲୋକ ପଡ଼କାଳ୍ ସିରିଜ୍କୁ ପସନ୍ଦ କରୁଛନ୍ତି ଯେଉଁଥାର୍ଲେ କିଛି
ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଗୋଟୀର ଲୋକମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଏହାର
ଲୋକପ୍ରିୟତା ଦିନକୁ ଦିନ ବଢ଼ୁଥିବା ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି।



ଇଣ୍ଟରନେଟ୍ ମାଧ୍ୟମରେ ପୁଣି ଯୋଡ଼ିଛୋଇଛି

ରେଡ଼ିଓ



ପ୍ରଥମ ପୃଷ୍ଠାରୁ...

ଶୁଣିଛେବ । ପାରମ୍ପରିକ ରେଡ଼ିଓ ସ୍କ୍ରିପନ ପ୍ଲଟନାରେ
ଏଥୁରେ କୌଣସି ଶବ୍ଦ ଓ ବାଧାବିଷ୍ଟ ନ ଥାଏ । ଏହାକୁ
ପରିଚାଳନା କିମ୍ବା ଶୁଣିବା ପାଇଁ ହାଜିଦ୍ଵିତୀ ଲକ୍ଷ୍ଣରନେବ
ସଂଯୋଗର ମଧ୍ୟ ଆବଶ୍ୟକତା ନ ଥାଏ । ସାଧାରଣ
ଲକ୍ଷ୍ଣରନେବ ସଂଯୋଗ ଦ୍ୱାରା ବିଶ୍ଵର ସ୍ବରୂପାନନ୍ଦ ଏହାର
ସେବା ମିଳିପାରିବ । ଓଡ଼ିଶାରେ କେତେକ ଅନ୍ତରାଳରେ
ରେଡ଼ିଓ ସ୍କ୍ରିପନ ରହିଛନ୍ତି । ଏହାର ବହୁଳ ବ୍ୟବସାୟ
ପ୍ରବାସୀ ଓଡ଼ିଆମାନେ କରୁଥୁବା ଜଣାପଢିଛି । ପ୍ରବାସୀ
ଓଡ଼ିଆ ସଙ୍ଗଠନଗୁଡ଼ିକ ଏହାର ପ୍ରଗାର ପ୍ରବାସ ମଧ୍ୟ
କରୁଛନ୍ତି । ସେମାନେ ଓଡ଼ିଶା ସହିତ ଯୋଡ଼ି ହୋଇ ରହିବାର
ପାଇଁ ଡିଜିଟାଲ ମିଟିଆ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଲକ୍ଷ୍ଣରନେବ ରେଡ଼ିଓ
ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟମାନୀୟ ଭୂମିକା ନିଭାଉଛି ।

ଆମ ଫୋକସ୍ଟରେ ପ୍ରବାସୀ ଓଡ଼ିଆ



- ସୀତାଙ୍ଗୁ ମହାପାତ୍ର, ପ୍ରତିଷ୍ଠାତା
ଓଡ଼ିଆ ରେଡ଼ିଓ



ପ୍ରଥମ ପୃଷ୍ଠାରୁ..



ଲୋକପୁନ୍ରେ
ପଡ଼ିବାଷ୍ଟୁ ଶୋ'

ଆର୍ଟ, ବିଜ୍ଞାନ,
କମେଡ଼ି,
ଏକୁକେଶନ,
ଗୋପୁ, ହବିକ,
ଗର୍ଭନିମେଷସ ଆଣ୍ଟ
ଅର୍ଗାନାଲକେଶନ,
ହେଲଥ, ମ୍ୟୁଜିକ,
କିଡ୍ସେ ଆଣ୍ଟ
ଫ୍ରେଡିଲି, ନ୍ୟୁକ୍, ପଲିଚିକ୍, ସୋପାଇଟି ଆଣ୍ଟ
କଲଚର, ଘୋର୍ଟେସ, ଟେମ୍ପୋଲୋକି, ତିତି ଆଣ୍ଟ
ଫିଲ୍ମ୍ ଭଳି ବିଭିନ୍ନ ବିଦାଗରେ ବହୁ ଉପଯୋଗୀ
ପଢ଼କାଷ୍ଟ ଆଜିକାଳି ଉପଲବ୍ଧ ହେଉଛି । ଏହା
ଛେଟ ପିଲାଙ୍କାରୁ ଆମେକରି ବସନ୍ତକାଳ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ
ସମସ୍ତକ ପାଇଁ ଉପାଦେୟ ହୋଇପାରୁଛି ।
ବର୍ତ୍ତମାନ ସମୟରେ ଜୀବନକେବେଳେ କ୍ଲାସିକ୍
ଶର୍ଟ ଷ୍ଟୋରିକ୍, ତେତେ ଚକ୍, ପ୍ରାର୍ଥିତ ବିଜ୍ଞାନସ୍ଥ
ରିପୋର୍ଟ, ଶ୍ଵାର୍ଥାସ୍ପ ଷ୍ଟୋରିକ୍, କାର ଟଙ୍କ, ବିଦିଷ
ରେଡ଼ିଓର ପ୍ରାଇଡେ' ନାଟର କମେଡ଼ି, ଆତମମ୍
କ୍ୟାରୋଲା ଶୋ', ଲର୍ନ ରୁ କୋଡ଼ ଡିଥ୍ ମି,
ଷ୍ଟୋରିନରା, ମ୍ୟାଥ ଡ୍ୟୁଡ୍, କ୍ଲାସିକ ଟେଲିସ୍, ଗୋମ
ଦ୍ୱୟ, ଡୋମେଷିକ ସିରାଓ, ବେବିଟକ, ନାଯାକାଷ୍ଟ,
ପାଇନ୍ଟ ପ୍ରାକଟରେ', ବ୍ରେନ ଷ୍ଟ୍ରେଟ୍, ଦି ମୁସାଫିର୍
ଷ୍ଟୋରିକ୍, ଷ୍ଟୋରିକ୍ ଅଫ ପ୍ରେମତାର, କଲଚର
ବାଓସ ଭଳି କେତେକ ପଢ଼କାଷ୍ଟ ଶୋ' ବହୁଳ
ଲୋକପ୍ରିୟତା ହାସଳ କରିଛି । ସେହିଭଳି ବିକ୍ରି,
ସିଏନ୍‌ଏନ୍, ରେଡ ଏଫ୍ଟ୍‌ଵେବ୍, ନ୍ୟୁଜ ଲାଇସ୍, ଭାବସ୍
ଅଫ ଆମେରିକା ଏବଂ ବେଳେ ବିଜିନ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ
ପଢ଼କାଷ୍ଟରେ ଶୁଣିବାକୁ ଓ ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି ।

- ରିପୋଟ୍: ସମ୍ପିତା ପାଇକରାଯ୍



ରେଡ଼ିଓ ଭୁବନେଶ୍ୱର

ଭାଗ୍ୟତର ଗୋଟିଏ ପୁଣ୍ୟ

ଓ প্ৰধার কায়ে কচুজ
‘আৱৰি’ সঁল্ল। এন্তি

ସଂସ୍କା ମଧ୍ୟ ଏକ ଇଣ୍ଡରନେଟ୍

ରେଡ଼ିଓ ଷ୍ଟେଶନ ଖୋଲଛ, ଯାହାର ନାମ ରହିଛି 'ରେଡ଼ିଓ ଭୁବନେଶ୍ୱର' । ଆପ୍ରେଲ୍ ମୋବାଇଲ୍‌ରେ ରେଡ଼ିଓ ଭୁବନେଶ୍ୱର ଆପଣୁ ଇନସ୍ଟାଲ କରିଲେ କିମ୍ବା www.radiohubbaneswar.comରେ ପାଇ ଏହାର କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଶୁଣିବେ । ଏହାଛଢା ରେଡ଼ିଓ ଗାର୍ଡେନ୍‌ରେ ମଧ୍ୟ ଏହା ଉପଳବ୍ରତ ।



ବିଶ୍ୱରେ ଆପର ଏକ ଲକ୍ଷ ଶ୍ରୋତା ଅଛନ୍ତି



ପ୍ରବାସୀ
ଓଡ଼ିଆମାନଙ୍କ
ପାଇଁ ଆମେ
ଏହି ଷ୍ଟେଣନ
ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲା



ଓଡ଼ିଆ ରେଡ଼ିଓ

ଡକ୍ଟର ଜୀବାନାର ଏହା ଡକ୍ଟରଙ୍କ ପ୍ରସାଦ
ଲକ୍ଷ୍ମୀରନେତ୍ର ରେଣ୍ଡିଓ ଶୈଳନ । ୧୦୦୯ରେ
ଏହା ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା । ୧୦୧୦ରେ
ଅର୍ଥାତ୍ ଲକ୍ଷ୍ମୀରନେତ୍ର ପାଇଁ ପାଇଁ ଲକ୍ଷ୍ମୀରନେତ୍ର

ଓଡ଼ିଆ
ରେଡ଼ିଓ

ଏଥୁମୁଖ ଜିତବ ଏଷାଇ ପ୍ରସାରଣ ଚଞ୍ଚାଙ୍ଗଦୂଳା । ଏଥୁଚିତ ବଜାନ୍
ପ୍ରକାର କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ପ୍ରସାରଣ ହେଉଛି । www.odiaradio.com
ତୋମ୍ରୁ ଯେବେହି ରେଡିଓ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଶୁଣିବାରିବେ । ପ୍ରବାସୀ
ଓଡ଼ିଆମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଏହାର ବୃଦ୍ଧତା ଚାହିବା ରହିଛି । ୪୫
ଦେଶର ଲୋକ ଏହି ଲକ୍ଷ୍ମନରେ ରେଡିଓର ଶ୍ରୋତା ଅଛନ୍ତି ।
୧୦୦୧ ରେ ସାଇଥ୍ ଏଥିଆରେ ଏକ କମ୍ପ୍ୟୁନ୍ଟିଲ ଲକ୍ଷ୍ମନରେ
ରେଡିଓ ଭାବେ ଏହି ଷ୍ଟେଶନ ଆପ୍ରାର୍ତ୍ତ ମଧ୍ୟ ପାଇଛି । ପ୍ରତିଦିନ
୪୪ଶାହି ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରାୟ ୪୭ ହଜାର ଶ୍ରୋତା ଏହି ରେଡିଓ
ଷ୍ଟେଶନରେ ଶିଥାନ୍ତି ।

ରିପୋର୍ଟ: ଅସମାଧିକା ସାହୁ

କଣ୍ଠିନେଶ୍ଵାଳ ଡିସ୍

ଖାଦ୍ୟ ରୂପ୍ତି

ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସହର ପୁରାମା ଏଠାକୁ
ପ୍ରତ୍ୟକୁ ଦେଶବିଦେଶର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ
ଆୟଥାତି ବେଳାଭୂମିର ବିଷ୍ଟାର୍ଷ
ବାଲୁକା ଶମ୍ପା ସାଙ୍ଗକୁ ପ୍ରସିଦ୍ଧ
ଶ୍ରୀମଦିର ଅନେକଙ୍କୁ ଟାଣିଆଶେ ପୁରାକୁ
ତେବେ ଏଠାରେ ଦେଶବିଦେଶର
ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସମାଗମକୁ
ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖୁ ହୋଇଲୁ
ଏବଂ ରେଷ୍ଟୋରାଣ୍ଡରେ

ପ୍ରଦୀପ ଭୋଲ

ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ ଆମିଶପ୍ରିୟ
ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପାଇଁ ହୋଟେଲ୍, ରେଷ୍ଟୋରାଣ୍ଡରେ
ସୁଆଦିଆ ଡିସ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ ତେବେ ଗ୍ରାମୀଣ
ତଥା ସବୁଜିମାଉରା ପରିବେଶ ଉଚ୍ଚରେ ବସି ଖାଇବାର
ନିଆରା ଅନୁଭୂତି ଦେଉଥିବା ସହରର ଅନ୍ୟତମ
ରେଷ୍ଟୋରାଣ୍ଡ ହେଉଛି ଖାଇଲୁ ଗ୍ରାମା ଏଠାରେ ଉଭୟ ଆମିଶ
ଓ ନିର୍ବାମିଶ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉଥିବା ବେଳେ କଣ୍ଠିନେଶ୍ଵାଳ
ଟିସ୍ ପ୍ରନ ସିଙ୍ଗଲର ବେଶ ଚାହିଁବା ରହିଛି । ଗୋଟିଏ
ଫ୍ଲେଚ୍ ଦାମ ରହୁଛି ୩୫୦ ଟଙ୍କା । ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତ ସମ୍ପର୍କରେ
ରେଷ୍ଟୋରାଣ୍ଡର ମୁଖ୍ୟ ସେଫ୍ ପ୍ରଦୀପ ଭୋଲଙ୍କ ମୁହଁରୁ...

● ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଶାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ଚିକ୍କୁଡ଼ିକୁ ଗୋପା ଛଡ଼ାଇ ଭଲ ଭାବେ
ହୋଇଦେବେ । ଛୋଟ ଛୋଟ ଆକାରରେ
କଟାଯାଇଥିବା ଆକୁ ଗାଜର, ବିନ୍ଦୁ ଓ ଫୁଲକୋବିକୁ
ପୂର୍ବରୁ ସିଖାଇ କାହିଁ ରଖୁଥିବେ । ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ
ଭିନେଗାର, ଲୁଣ, ଅଦା ରସୁଣ ଫେଣ୍ଟ ପକାଇବେ ।
ଏହାପରେ ସେଥିରେ ଚିକ୍କୁଡ଼ି ପକାଇ ଭଲ ଭାବେ
ଗୋଲାଇଦେବେ । ରୋଷେଇ କରିବାକୁ ଥିବା ପାତ୍ରକୁ

ନିଆରେ ବସାଇ ସେଥିରେ ବଚର ପକାଯିବ । ବଚର
ଗରମ ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ କିମା ରସୁଣ ପଡ଼ିବ ।
ଏହାପରେ ଚିକ୍କୁଡ଼ି ପକାଯାଇ ଭଜାଯିବ । ପ୍ରାୟ ୫
ମିନିଟ୍ ପରେ ସେଥିରେ ୨୫ ଗ୍ରାମ ପାଣି ଦିଆଯିବ ।
୪ରୁ ୩ ମିନିଟ୍ ଚିକ୍କୁଡ଼ି ସିଖାଯିବ । ଏହାପରେ
ସେଥିରେ ଓଷ୍ଟାର୍ଡ ସଥ ପକାଯିବ । କିଛି ସମୟ ପରେ
ଏହାକୁ ଓହାଇ ଦିଆଯିବ । ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା

ପ୍ରନ ସିଙ୍ଗଲର । ବନ୍ଦାକୋବି ପତ୍ରରେ ହୋଇଥିବା
ଠୋଳା ତଳେ ପରିବା ସିଂହ ଦେଇ ଉପରେ ଏହି ପ୍ରନ
ସିଙ୍ଗଲର ରଖାଯିବ । ଆଞ୍ଚରେ ଗରମ କରାଯାଇଥିବା
ଲୁହାପାତ୍ର ଉପରେ ଉଚ୍ଚ ଠୋଳାକୁ ରଖୁ ଗ୍ରାହକଙ୍କୁ
ପରଷା ଯିବ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଗ୍ରାହକମାନେ ଗରମ
ଗରମ ପ୍ରନ ସିଙ୍ଗଲରର ସାଦ ନେଇପାରିବେ ।

- ରିପୋର୍ଟ: ହେମନ୍ତ ନାୟକ



ମୋ ଅନୁଭୂତି

- ଅଭିନେତ୍ରୀ: ଆହାନା ବରାଳ
- ଜନ୍ମ: ଡିସେମ୍ବର ୨୭, ୧୯୯୭
- ବର୍ତ୍ତମାନର ଠିକଣା: ଭୁବନେଶ୍ୱର

କ୍ରେଟ୍ ଟିକେଟ୍

ଦ ଥୁରାରୁ
ହିନ୍ଦରାଣୀ

ହିନ୍ଦରାଣୀ

**ଥିଭିନ୍ନ ଜଗତକୁ ନୁଆକରି ପାଦ ଦେଇଥିବା
ଅଭିନେତ୍ରୀ ଆହାନା ନିଜର ଦମଦାର
କମ ସମୟରେ ଦର୍ଶକଙ୍କ ନିକଟର
ହୋଇପାରିଛନ୍ତି । 'ଭିରବ' ଚଳକିତ୍ର
ପରେ 'ଲୁକମେଲ' ଚଳକିତ୍ରରେ ତାଙ୍କୁ
ଲିହି ରୋଲରେ ଦେଖାଯାଇ ମିଳିଥିଲା ।
ଛୋଟବେଳୁ ନୃତ୍ୟରେ ରୂପୀ ରଖୁଥିବା
ଆହାନା ଯେ ବଢ଼ ହୋଇ ଅଭିନେତ୍ରୀ
ପାଲିବେ, ଏ କଥା ସେ ନିଜେ ବି ଜାଣି
ନଥିଲେ । ଏକ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ଚଳକିତ୍ର
ପ୍ରଯୋଜକଙ୍କ ନଜର ପଡ଼ିଥିଲା ତାଙ୍କ
ଉପରେ । ଏହାପରେ ସେ ଅଭିନ୍ନ କରିବାକୁ
ତାଙ୍କୁ ଅପର ଦେଇଥିଲେ, ମାତ୍ର ଆହାନା
ପ୍ରଥମେ ଏହାକୁ ପ୍ରତ୍ୟାମ୍ୟାନ କରିଦେଇଥିଲେ
ବି ପରେ ରାଜି ହୋଇଥିଲେ । ବର୍ତ୍ତମାନ
ସେ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ଏମବିଏ ବ୍ରିଟୀଯ
ବର୍ଷର ଛାତ୍ରୀ । ପାଠ୍ୟଭାବକୁ ଅଧିକ ଶୁଭ୍ୟ
ଦେଉଥିବାରୁ ଏହା ମଧ୍ୟରେ ଗାନ୍ଧି ପିଲ୍ଲାରେ
ଅଭିନ୍ନ ପାଇଁ ମନୀ କରିଦେଇଛନ୍ତି ।
ଆସନ୍ତା ୧ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କୌଣସି ପିଲ୍ଲା ନ
କରିବାକୁ ଯୋଜନା ରଖୁଥିବା ଆହାନା ଆମକୁ
କହିଛନ୍ତି ତାଙ୍କ ଜୀବନର ଏକ ଅଭ୍ୟାସ ସ୍ଥିତି ।
ମୁଁ ସେବେବେଳେ ମୁହଁ ୨ ବ୍ରିଟୀଯ ବର୍ଷର ଛାତ୍ରୀ ଥିଲି । ଘରକୁ
ଯିବା ପାଇଁ ଭୁବନେଶ୍ୱରର ଯାତ୍ରାର ଗୋଡ଼କୁ ଯାଉଥାଏ ।
ସକାଳ ୪ଟାରେ ତ୍ରୈନ ଥାଏ । ଘରୁ ବାହାରିଲା ବେଳକୁ ତେରି
ହୋଇଯାଇଥିଲା । ତେଣୁ ଶ୍ରେଣୀରେ ପହଞ୍ଚିକାଉଣ୍ଟରକୁ ଯାଇ
ତରତର ହୋଇ ତିକେଟ ଆଣି ତ୍ରୈନରେ ଚଢିଗଲି । ତିକେଟ
କରିଥିବାରୁ ସାଧାରଣ ଭାବେ ସିର ନେଇ ବସିଥାଏ । କିଛି
ସମୟ ପରେ ତ୍ରୈନ ଯାଇ କଟକ ଶ୍ରେଣୀରେ ପହଞ୍ଚିଲା ।
ସେଠାରେ ଚେକ୍ ହେଉଥାଏ । ମୋ ପାଖରେ ବସିଥିବା**



ଅନ୍ୟ ଯାତ୍ରାମାନେ ଚିତ୍ତିଆର ଆସୁନ୍ତି, ଚେକ୍ ହେଉଛି ବୋଲି କୁହାକୁ
ହେଉଥାଏ । ମୁଁ ବି ଆମ୍ବକ୍ଷାସର ସହ ତିକେଟକୁ ବ୍ୟାଗରୁ କାହିଁ
ହାତରେ ଧରି ବସିଥାଏ । ଏତିବେଳେ ମୋ ନଜର
ତିକେଟ ଉପରେ ପଢ଼ିଲା । ଦେଖିଲାବେଳକୁ ତାହା
ଥିଲା ମ୍ଲାପମ୍ ତିକେଟ । ମୁଁ ଯେତିକି ଆଶ୍ୟ
ହୋଇଥିଲି ତିକେଟ ନ ଥିବା ଜାଣି
ସେତିକି ଦେଇବାର ପାଇଁ ପଢ଼ିପଢ଼ିଥିଲା ।
ମୋ ଗୋଡ଼ ହାତ ଥରୁଥାଏ ।
ମୁଁ କ’ଣ କରିବି ନ କରିବି
କିଛି ଜାଣିପାରୁ ନଥାଏ ।
ଏହି ସମୟରେ ମୁଁ ବସିଥିବା
ବରିକୁ ଜଣେ ବ୍ୟକ୍ତି ଚଢ଼ିଲେ ।
ଧଳାରଙ୍ଗ ପ୍ୟାଣ୍ଟ, ଶାର୍ଟ ସାଙ୍ଗୁ
କାନ୍ଦରେ କଳା ରଙ୍ଗର ବ୍ୟାଗ ଫୁଲାଇ
ଥାଏ । ତାଙ୍କୁ ଦେଖୁ ଚିତ୍ତିଆର ଆସିଲେ,
ଏବେ ମତେ ଗାଲି କରିବେ ଭାବି ମୁଁ ପୁରା
ତରିଯାଥିଲା । ସେ ବରି ଭିତରକୁ ଆସୁ ଆସୁ ମୁଁ
ତାଙ୍କ ପାଖକୁ ଯାଇ ସାର ପିଲ୍ଲ ମତେ କ୍ଷମାକରି
ଦିଅନ୍ତି ମୋର ଭୁଲ ହେଲ ଯାଇଛି, ମୁଁ ଜାଣିକି
ଏମିତି କରିଲି, ମତେ ନିଅନ୍ତି, ଏତେ ଲୋକ
ଅଛନ୍ତି ମତେ ଖରାପ ଲାଗିବ, ଦେଖନ୍ତୁ
ମୁଁ ମ୍ଲାପମ୍ ତିକେଟ କରିଛି ଏମିତି କହି
ଚାଲିଥାଏ । ତାଙ୍କୁ କିଛି କହିବାକୁ ମୁଁ ଯୋଗ ଦେଇ
ନଥାଏ । କିଛି ସମୟ ପରେ ସେ ବ୍ୟକ୍ତି ଜଣକ
ମତେ କହିଲେ କି, ଆରେ ମା' ମୁଁ ଚିତ୍ତିଆର ନୁହେଁ ।
ମୋ ଅପିସ କାମରେ ଯାଇପୁର ଗୋଡ଼ ଯାଉଛି,
ତୁ ଜମା ବ୍ୟପୁ ହୁଅନା । ତାଙ୍କଠାରୁ ଏତକ କଥା
ଶୁଣି ମତେ ବହୁତ ହସ ଆର ଲାଗ ଲାଗିଥିଲା ।
ମୁଁ ବୁପଚାପ ଯାଇ ମୋ ସିରରେ ବସିଥାଏ । ଏକଥା
ଯାଇ ଘରେ କହିବାରୁ ସମସ୍ତେ ହସିଥିଲେ ।

-ରିପୋର୍ଟ: ବନ୍ଦା ସେ୦୧

ପ୍ରମ୍ ସିଙ୍ଗଲର

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

- କଣ୍ଠିନେଶ୍ଵାଳ ୨୦୦ ଗ୍ରାମ
 - ଆକୁ ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
 - ବିନ୍ଦୁ ୫୦ ଗ୍ରାମ
 - ଗାଜର ୫୦ ଗ୍ରାମ
 - ଫୁଲକୋବି ୨ ପାଖୁଡ଼ା
 - କିମା ରସୁଣ ୫ ଗ୍ରାମ
 - ବରଗ ୨ ଚାମତ
 - ଭିନେଗାର ୧ ଚାମତ
 - ଓଷ୍ଟାର୍ଡ ସଥ ଅଧ ଚାମତ
 - ଅଦା ରସୁଣ ପେଣ୍ଟ ଅଧ ଚାମତ
 - ସାଦ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ
- (ପରିଷି ଦେବା ପାଇଁ ବନ୍ଦାକୋବି ପତ୍ରରେ
ଠୋଳା ଏବଂ ଲୁହାପାତ୍ର ଦରକାର)

-ରିପୋର୍ଟ: ବନ୍ଦା ସେ୦୧



@ ରାଜୁ



@ ଦୋଳଗୋଟିଏ



@ ବିଶ୍ୱରଙ୍ଗଳ



@ ରଜନ୍ଦ୍ର



@ ସୁବ୍ରତ



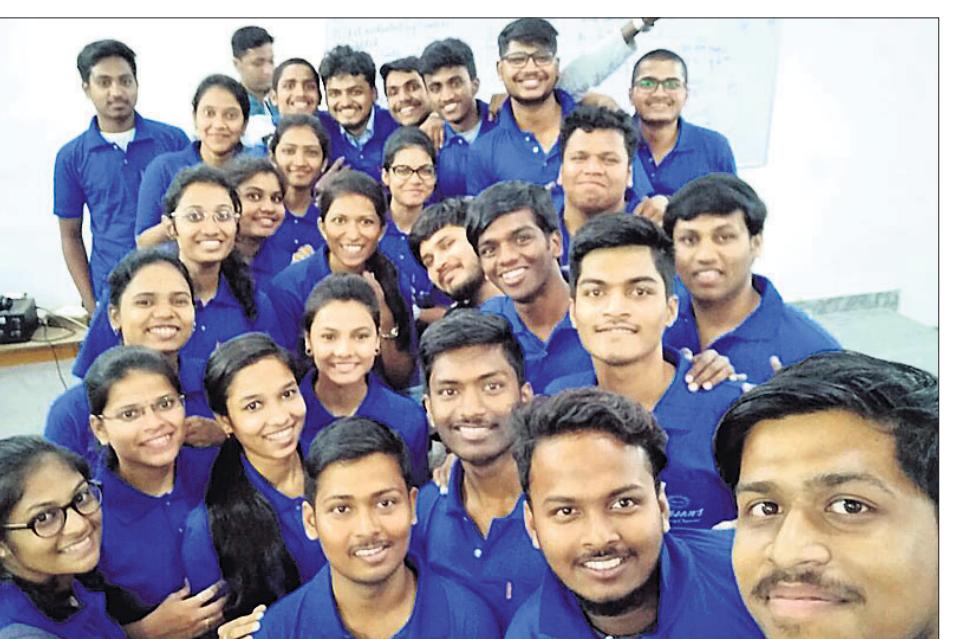
@ ରାଜ



@ ପ୍ରିୟକ୍ରତ



@ ଚିହ୍ନସ୍



@ ତାଲାସ୍



@ ଆଶୁତୋଷ



@ ରାଜେନ୍ଦ୍ର



@ ଡଖଣ୍ଡରୁ



@ ତପନ



@ ମନ୍ତର



@ ଚନ୍ଦ୍ର

ସେଲ୍ଫି ତଠାକୁ, ଆମ ପାଖକୁ ପଠାକୁ

bmpselfie@gmail.com
(ବଜା ବଜା ସେଲ୍ଫି ପ୍ରକାଶ ପାଇବ)



ତାମରୀ

ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତକୁ
ଆକୃଷ
କରୁଛି



ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲାରେ ବିଭିନ୍ନ ଦର୍ଶନୀୟ ସ୍ଥାନ ଥିଲେ ମଧ୍ୟ ସେଥିମଧ୍ୟରୁ ତାମରା ହୁଦି ଅନ୍ୟତମ । ଏହାର ମନୋରମ ଦୃଶ୍ୟ ଥରେ ଯିଏ ଦେଖେ ସେ ଭୁଲି ନ ଥାଏ । ଏଠାକୁ ବିଭିନ୍ନ ସମୟରେ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତକମାନେ ଆସି ବୋଟିଂ କରିବାର ମଜା ନେଇଥାନ୍ତି । ତାମରା ଅପରାଶ୍ଵରେ ଖାଇଁ ଓ କାକୁ ଜଙ୍ଗଳ ରହିଛି...

ତାମରା ଜିଲ୍ଲା ଛତ୍ରପୁରରେ ରହିଛି ତାମରା ହୁଦି । ଏହାର ସୁରିଷ୍ଟୀର୍ଣ୍ଣ ଜଳ ରାଶି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତକିମ୍ବା ଆକୃଷ କରୁଛି । ତାମରାରେ ବୋଟିଂ ଏବଂ ପିକନିକ ପାଇଁ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତକମାନେ ଏଠାରେ ବର୍ଷିଯାରା ଭିଡ଼ ଜମାଇଥାନ୍ତି । ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲା ଛତ୍ରପୁରରୁ ୨ କି.ମି. ଦୂର ଜାତୀୟ ରାଜପଥ ପାର୍ଶ୍ଵରେ ତାମରା ହୁଦି ରହିଛି । ଖାଟର ଝୋର୍ତ୍ତ ପାଇଁ ସବୁ ସୁରିଧା ଅଛି । ଖାଟର ସୁଟର ରାଜଟିଂ ପାଇଁ ଅନେକେ ଏଠାକୁ ଛୁଟି ଆସନ୍ତି । ଏଥୁସହ ପରିବାର ସହ ତାମରାରେ ବୋଟିଂ ମଧ୍ୟ କରିଥାନ୍ତି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ । ଶୀତ ଦିନେ ତାମରା ହୁଦି ନିକଟରେ ରାଜ୍ୟର ବିଭିନ୍ନ ଶାନ୍ତିରୁ ଲୋକେ ଆସି ପିକନିକ କରି ମଜା ନେଇଥାନ୍ତି । ବର୍ଷିଯାରା ଛୁଟିଦିନରେ ମଧ୍ୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତକଙ୍କ ଭିଡ଼ ଅଧିକ ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ । ଏହାକୁ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କ୍ଷେତ୍ରର ମାନ୍ୟତା ମିଳିଛି, ଏହାର ବିକାଶ ସୁଚାରୁ ରହିଛି । ତାମରା ଆରପଟେ ରହିଛି ଖାଇଁ ଓ କାଳୁ ଜଙ୍ଗଳ, ଯେଉଁଠାରେ କି ପିକନିକ କରିବାକୁ ଅନେକଙ୍କୁ ଏଠାକୁ ଟାଣି ଆଶ୍ରମି । ଧାଉଁ ଓ କାକୁ ଜଙ୍ଗଳ ପରେ ରହିଛି ସମୁଦ୍ର । ବେଳାଭୂମି ତ୍ରୈକିଂ କରିବାକୁ ମଧ୍ୟ ସୁରିଧା ଅଛି ।

ଏଠାକୁ ଆସିବା ପାଇଁ ମାତ୍ର ୨ କି.ମି. ଦୂରତାରେ ରହିଛି ଛତ୍ରପୁର ରେଲେଖେ ଶୈଶବ । ଏଥୁସହ ଜାତୀୟ ରାଜପଥ ନିକଟରେ ଥିବା ଭୁବନେଶ୍ୱର ଏବଂ ଅନ୍ୟ ସ୍ଥାନକୁ ବସର ସୁରିଧା ମଧ୍ୟ ଅଛି । ଗ୍ୟାନ୍ତି, ଅଗୋର ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବସ୍ଥା ରହିଛି । ନିକଟରେ ଛତ୍ରପୁର ସହରରେ ରହିବା ଓ ଖାଇବା ସୁରିଧା ମିଳିଥାଏ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତକଙ୍କୁ । ଏଠାକୁ ୨୫ କି.ମି. ଦୂର ଅତିକ୍ରମ କଲେ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଓ ଗୋପାଳପୁର ପଡ଼େ । ଭୁବନେଶ୍ୱରରୁ ଏହାର ଦୂରତା ୧୪୦କି.ମି. । ଖାଟର ଝୋର୍ତ୍ତ, ବୋଟିଂ ସହ ବାର୍ତ୍ତ ଫଳଗ୍ନାର୍ଥୀର ମଜା ଉଠାଇଥାନ୍ତି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ । ୮ କି.ମି. ଲମ୍ବ ୩ କି.ମି. ଦୂରତା ବିଶିଷ୍ଟ ତାମରାର ପାଣି ରଷିକୁଳ୍ୟା ମୁହାଶଠାରେ ସମୁଦ୍ରରେ ମିଶୁଛି । ଏହାର ମନୋରମ ଦୃଶ୍ୟ ଦେଖିବାକୁ ଅନେକ ଏଠାକୁ ଆସିଥାନ୍ତି । ଏହା ଏକ ରୁହିଷ ହବ ହେବାକୁ ଯାଉଛି । ରାଜ୍ୟ ସରକାରଙ୍କ ପକ୍ଷରୁ ୧ କୋଟି ୪୭ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା ବ୍ୟବସ୍ଥା କରି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତକଙ୍କ ସୁରିଧା ପାଇଁ କାମ ଚାଲିଛି । ଭାରତ ସରକାରଙ୍କ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତନ ମନ୍ଦଶାଳୟ ପକ୍ଷରୁ ଏଥୁସାଇ ମିଳିଛି ନାନାକୋଟି ଟଙ୍କାର ଅନୁଦାନ ।

ରିପୋର୍ଟ: ସତୋଷ ପାଢ଼ୀ, ଛତ୍ରପୁର

