

ପାନ୍ଦିତ

ମନ

ଗୁରୁବାର, ୪ ଅକ୍ଟୋବର, ୨୦୧୮



ଗ୍ରେନ୍ ଡେନ୍
ହାଲୋକୁଳନ୍



ନିଃନୀତି

ଆଦରର ପ୍ରାଣୀ

କାହା ପାଇଁ ସଭକ, କାହାର ସୁରକ୍ଷା କବଚ



ପୋମେରାନିଆନ୍



ବାସେଚ୍ ହାଉଟ୍

ଡାଲ୍ମେଇଆନ୍



ପ୍ରେସ୍ ମାଣ୍ଡିଂ



ଲାଇସ ଆପାଵୋ

ଲଙ୍ଘ ହେଲ୍ୟାର ଡାକ୍ତର୍ସ୍

ସଭକ ପାଇଁ ହେଉ କି ସୁରକ୍ଷା, ବର୍ଜମାନ ସମୟରେ ଘରେ କୁକୁର ରଖିବା ଏକ ଗ୍ରେନ୍ ପାଲଟିଛି। କୁକୁର ବିଶ୍ୱାସ ହୋଇଥିବାରୁ ଏହାର ଆଦର ବହୁ ପ୍ରଚୁରା ସମୟରୁ ରହିଥାଏଇଛି ଅନେକେ ଏହାକୁ ଘରେ ସତାନଙ୍କ ଭଳି ପାଲନ୍ତି ଏବଂ ସେମାନଙ୍କ ଯତ୍ନ ସେହିଭଳି ନିଅନ୍ତି । ବିଶେଷକରି କୁକୁରଙ୍କୁ ସ୍ଵାମ୍ୟ, ଖାଦ୍ୟ, ପତ୍ର, ପ୍ରଶିକ୍ଷଣ ଏବଂ ବିଜିନ୍ କାମରେ ସେମାନଙ୍କୁ ନିଯୋଜିତ କରିବା ପାଇଁ ଲୋକେ ଅନେକ କିଛି ପଦକ୍ଷେପ ନିଅନ୍ତି । ଲୋକଙ୍କ ଏଇଲି ଆଗ୍ରହ ଦେଖୁ ବ୍ୟବସାୟ ମଧ୍ୟ ବିଷ୍ଟାର ହୋଇଛି । କୁକୁରଙ୍କୁ ନେଇ କୁବ ଗଠନ ହୋଇଥିବାବେଳେ ସେମାନଙ୍କ କ୍ରୀଡ଼ାକୌଣ୍ଡଳକୁ ନେଇ ବଡ଼ ବଡ଼ ପ୍ରଦର୍ଶନୀ ଆୟୋଜନ କରାଯାଉଛି । ସହରଗୁଡ଼ିକରେ ମାଲିଙ୍କଙ୍କ ଅନୁଯୋଦିତରେ ପୋଷା କୁକୁରଙ୍କ ଯତ୍ନ ନେବା ପାଇଁ ହଷ୍ଟେଲ ବ୍ୟବସା ଉପଲବ୍ଧ ହେଲାଣି ।

ଅନେକ ଲୋକଙ୍କ ଜୀବନଧାରା ସହ ଯୋଡ଼ି ହୋଇ ଆଦର ସାର୍ତ୍ତୁଥିବା ପ୍ରାଣୀ ହେଉଛି କୁକୁର । କେତେକ ଗୁଣ ଓ ଅବଦାନ ପାଇଁ ଏହା ପରିବାରର ସଦସ୍ୟ ପାଲକୁଛି । ଘର ଅନ୍ୟ ସଦସ୍ୟଙ୍କ ଭଳି ଏହାର ସ୍ଵାମ୍ୟ, ଖାଦ୍ୟ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଆବଶ୍ୟକତା ପ୍ରତି ବିଶେଷ ଧାର ଦିଆଯାଉଛି । ହେଲେ ଘରେ କୁକୁର ରଖିବା ପାଇଁ ଲୋକେ ଏବେ କେତେକ ଜଗରୀ କଥାକୁ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦେଉଛନ୍ତି । ଯେଉଁଳି କୁକୁରଙ୍କୁ ପ୍ରଶିକ୍ଷଣ । ନରେତ୍ର ସେମାନଙ୍କ ବଶ କରିବା ସମ୍ଭବ ହୋଇ ନ ଥାଏ । ବିନା ପ୍ରଶିକ୍ଷଣରେ ବିଦେଶୀ କୁକୁର ମନୁଷ୍ୟ ପାଇଁ ଭୟକ୍ଷର ହୋଇପାରନ୍ତି । ତେବେ ଏ ସମସ୍ୟା ଦୂର କରିବା ପାଇଁ ଅନେକ ପ୍ରଶିକ୍ଷକ ଅଛନ୍ତି । ଯେଉଁମାନେ ଅର୍ଥ ବିନିମୟରେ କୁକୁରମାନଙ୍କୁ ପ୍ରଶିକ୍ଷଣ ଦେଉଛନ୍ତି । ସେହିପରି କୁକୁର ରଖିଲେ ଚିନ୍ତା ହୋଇଥାଏ ତାକୁ କାଣ ଖାଦ୍ୟ ଦିଆଯିବ । ତେବେ କେଉଁ ଓ କେତେ ବୟବସର କୁକୁରଙ୍କୁ କେଉଁ ପ୍ରକାର ଖାଦ୍ୟ ଦିଆଯିବ ସେଥିରେ ଭିନ୍ନତା ରହିଛି । ଅନେକ କୁକୁର କେବଳ ବାହାର ଖାଦ୍ୟ ଖାଦ୍ୟ ସହିତ ଘରୋଜ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇଥାନ୍ତି । କିନ୍ତୁ ଆମିଷ ଖାଇବ କି ନାହିଁ ତାହା ପ୍ରଶିକ୍ଷକମାନେ କହିଥାନ୍ତି । କୁକୁରଙ୍କ ସ୍ଵାମ୍ୟ ପାଇଁ ଔଷଧ, ଚିକାକରଣ ଓ ଭିତମିନ୍ ପାଇଁ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଆଯାଉଛି ।

ପୃଷ୍ଠା ୨



ଚାଓ ଚାଓ



ସେଣ୍ ବର୍ନାର୍



ଗୋଲେନ୍ ରେଟ୍ରିଭର



ବିଗେଲ୍

ଆଦରର ପୁଣୀ

କାହା ପାଇଁ ସଉଳ, କାହାର ସୁରକ୍ଷା କବଚ

ପ୍ରଥମ ପୃଷ୍ଠାରୁ...

ସାମ୍ବୁୟସେବା ଲାଗି ପ୍ରାୟ ସବୁଠିପ୍ରାଣୀ ଚିକିତ୍ସା କେନ୍ଦ୍ର ରହିଛି । ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ କେତେକ ପ୍ରାଣୀ ଚିକିତ୍ସା କେନ୍ଦ୍ର ଥିଲେ ମଧ୍ୟ କୁରୁ ରଖୁଥାବା ଲୋକଙ୍କ ପ୍ରଥମ ପରାମର୍ଶ ହେଉଛି ଓୟୁଏଟିର ଭେଟେରିନାରୀ କଲେଜ । ଅନ୍ୟ ଚିକିତ୍ସା କେନ୍ଦ୍ରରେ ଏକ୍-ରେ କିମ୍ବା ଅଳଙ୍କ୍ରା ସାରଷ୍ଟ ଆଦିର ସୁରିଧି ନାହିଁ, ଯାହା କେବଳ ଓୟୁଏଟିର ଉପଳବ୍ଧ ।

ହଷ୍ଟଳ- କୁକୁରକୁ ଘରେ ଏକୁଟିଆ ଛାଡ଼ି ବାହାରକୁ ଯିବା ପ୍ରାୟ ଅସୁମ୍ଭବ। କେତେଜଣ ବାହାରୁ ଯିବା ପାଇଁ ଗହିଁଲେ ଦି ଯାଇପାରନ୍ତି ନାହିଁ । କୁକୁର ଏକୁଟିଆ ରହିଲେ ତା’ର ଖାଦ୍ୟଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଅସୁଧା ହୋଇଥାଏ । ତେଣୁ କେହି କେହି ନିଜ ସମର୍ପାୟଙ୍କ ଘରେ କୁକୁରକୁ ଛାଡ଼ି ଯାଆନ୍ତି । ତେବେ ଝାର୍ଟେଚିରେ ଖାର୍ଟ ସେବା ପ୍ରଦାନ କରିବା ପାଇଁ ରହିଛି ହଷ୍ଟଳ । ଯଦି କେହି ବ୍ୟକ୍ତି କିନ୍ତୁ ଦିନ ପାଇଁ ବାହାରକୁ ଯାଆନ୍ତି ତେବେ ତାଙ୍କ କୁକୁରକୁ ସେହି ହେଷ୍ଟଳରେ ନିର୍ବିରତ ମୂଲ୍ୟ ଦେଇ ଛାଡ଼ି ଯାଇପାରିବେ । ତତ୍ତ୍ଵଶୋଷନପୁରୁଷଙ୍କ ଲେଖାର୍ଥ, ସ୍ଥିର୍ଥାୟିତ ପିପୁଳ ଫର ଆନିମିଲର ରୋଗରେ ହୋମ ଛାନ୍ତି ହେଷ୍ଟଳ ରାଖାଯାଇବେ ରହିଛି ।

ମାଇକ୍ରୋ ଟିପ୍ - କେନେଳ କୁର ଅଫ୍ ଜଣିଆ ସହଯୋଗରେ ଓଡ଼ିଶା କେନେଲ କୁର ପକ୍ଷରୁ ପାଷା କୁକୁରଙ୍କ ପାଇଁ ମାଇକ୍ରୋ ଟିପ୍ ବ୍ୟବସ୍ଥା କରାଯାଇଛି । ଏହି ଟିପ୍ ରେ ୧୧ ଡିଜିଟ ଏକ କୋଡ ରେ ବୁଝୁଛି । ତାହା ଏକ ଦୂରିକ୍ ନମ୍ବର । ଗୋଟେ ଗାଉଳର ଏକ ଚର୍ଚୁଆଂଶ ହେଉଛି ମାଇକ୍ରୋ ଟିପ୍ ର ଆକାର । ତାହା ଏକ ସିରିଜରେ ଲାଗିଥାଏ । ଏହି ସିରିଜ ସହ ମାଇକ୍ରୋ ଟିପ୍ ଆସିଥାଏ । ଯେତେବେଳେ କେନେଲ କୁରରେ କୁକୁର ପଞ୍ଜାକୃତ ହୋଇଥାଏ, ସେତେବେଳେ କୁକୁରର ନାମ, ମାଲିକ ନାମ, କେଉଁ ପ୍ରଜାତିର କୁକୁର, ରଙ୍ଗ, ମାଇ କିମ୍ବା ଅଣ୍ଟିରା ଆଦି ତଥ୍ୟ ଉଲ୍ଲେଖ ଥିବା ମାଇକ୍ରୋ ଟିପ୍ ଦିଆଯାଇଥାଏ । ଯଦି କୁକୁର ହଜିଯାଏ କିମ୍ବା କେହି ନିଜ କୁକୁରକୁ ଟିପ୍ ନ ପାରନ୍ତି ତେବେ ମାଇକ୍ରୋ ଟିପ୍ ବସ୍ତୁତ ସାହାଯ୍ୟ ହୋଇଥାଏ । ଏହାକୁ କୁକୁରର ବେକ ପାଖରେ ଚମଢା ତଳେ ଲଗାଯାଏ । ଏହାକୁ ଯେତୌଣସି ପ୍ରାଣୀ ଟିକ୍କିବିକ ଲଗାଇପାରିବେ । ଦ୍ୱାନବରେ ମାଇକ୍ରୋ ଟିପ୍ ର ନମ୍ବର ଜାଣିବା ପରେ ତା' ସର୍ବର୍କରେ ତଥ୍ୟ ମିଳିପାରିବ । ଅନେକ ଲୋକ ଏହି ମାଇକ୍ରୋ ଟିପ୍ ପାଇଁ ନିଜ ହଜିଥିବା କିମ୍ବା ଚୋରି ହୋଇଥାଏ କଲାଙ୍କ ପାରନ୍ତି ବୋଲି ଥିଲେବି ମଧ୍ୟ ରଜାପଦିତି ।

ତରୁ ଶୋ- ପ୍ରତିବର୍ଷ ରାଜଧାନୀ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ଓଡ଼ିଶାର ସର୍ବଠାବ ବଢ଼ ତରୁ ଶୋ ବା କୁରୁ ପ୍ରଦର୍ଶନ ଅନୁସ୍ଥିତ ହୋଇଥାଏ । କୁରୁ ପାଲୁଆଥା ଲୋକମାନେ ନିଜ ନିଜର କୁରୁରୁ ଥାଣି ବିଜିନ ପ୍ରଦର୍ଶନ ଉଚିକ ପ୍ରତିଯୋଗିତାରେ ସାମିଲ କରାଇଥାନ୍ତି । ବାହାର ରାଜ୍ୟର ଲୋକମାନେ ମଧ୍ୟ ନିଜ କୁରୁର ମେଳ ଆସନ୍ତି । ଦେଶ ବିଦେଶରୁ ବିବାହକମାନେ ବିଜିନ କ୍ଷେତ୍ରକୁ ଦେଖି କତେ କୁରୁରମାନଙ୍କୁ ପୂର୍ବସ୍ଥତ କରିଥାନ୍ତି । ଏହି ତରୁ ଶୋ'କୁ ଓଡ଼ିଶା କେନେଳେ କୁରୁ (ଓକେବି)ପରଶରୁ ଆଯୋଜିତ ହୋଇଥାଏ । ଗୋଟିଏ ପ୍ରଦର୍ଶନାରେ ଭିନ୍ନ ପ୍ରକାଶିତ କୁରୁରମାନଙ୍କୁ ଦେଖିବା ପାଇଁ ଓ ସେମାନଙ୍କ କ୍ରାତ୍ରାକୌଶଳ ଦେଖିବା ପାଇଁ ବନ୍ଦୁତ ଭିଡ଼ ହୋଇଥାଏ । ପ୍ରତିବର୍ଷ ଭିଷେମରେ ଏହି ପ୍ରଦର୍ଶନ ହୋଇଥାଏ ।

କ୍ୟାନାଇନ୍ ଗୁଡ଼ ସିରିଜେନ୍ ପ୍ରୋଗ୍ରାମ- କୁକୁରମାନେ ସମାଜରେ କିପରି
ଆଦୃତ ହୋଇପାରିବେ ସେଥିପାଇଁ ଏତଳି କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଅନୁଷ୍ଠାତ ହୋଇଥାଏ ।
ମାଲିକଙ୍କ ଅନ୍ତିମ ବିଶ୍ଵାସ ପ୍ରହଶ କରିପାରୁଥିବା, ଆପୁଡ଼ିଲେଣେ ଶାନ୍ତ ହୋଇ
ବସିପାରୁଥିବା, ଅପରିଷାର ହୋଇ ନ ଥିବା, ଲୋକଙ୍କ ଭିଡ଼ ଦେଖୁ ବ୍ୟପ୍ରକ୍ରିୟା ହେଉ
ନ ଥିବା, ମାଲିକର କମାଣ୍ଡ ମାରୁଥିବା, ଅନ୍ୟମନ୍ସ ହେଉ ନ ଥିବା, ଅନ୍ୟ କୁକୁରଙ୍କୁ
ଦେଖୁଣେ ପ୍ରତିକ୍ରିୟାଶାଳ ହେଉ ନ ଥିବା କୁକୁରଙ୍କୁ ଏହି କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ମାଧ୍ୟମରେ
କ୍ୟାନାଇନ୍ ଗୁଡ଼ ସିରିଜେନ୍ ସାର୍ଟିଫିକେସନ୍ ଦିଆଯାଇଥାଏ । ତୁଳନେଶ୍ଵରରେ ଗତର୍ଭବ
ଏହି କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଅନୁଷ୍ଠାତ ହୋଇଥିଲା । ଏହି ସାର୍ଟିଫିକେସନ୍ ଯେଉଁ କୁକୁର ପାଇଥିବ
ତାହାକୁ ମାଲିକମାନେ ତାଙ୍କ ସାଂଗରେ ନେଇ ବିଭିନ୍ନ ଲୁନକୁ ପାତ୍ର କରିପାରିବେ ।
ପୃଥିବୀରେ ଅନେକ ଦେଶରେ ଏଭଳି ବ୍ୟବସା ଲାଗ୍ ହୋଇଥାଏଇଲାଗି ।

- ରିପୋର୍ଟ୍: ଅସମାଧିକା ସାହୁ



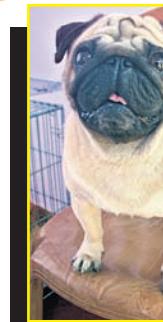
ଜର୍ମାନ ସେପାର୍ଟ୍

ଲୋକପ୍ରିୟ କୁଞ୍ଚିତଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଏହି ପ୍ରଗତି ଅନ୍ୟତମା । ଏହା
ବହୁତ ଆମ୍ବଦ୍ଧିବାସୀ, ସାହୁବାସୀ, ଚାଳାକ । ସାଧାରଣତଃ ୭ରୁ
୧୦ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଞ୍ଚିପାରନ୍ତି । ଏମାନେ ୭୭ରୁ ୭୭ଇଶ୍ୱର
ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଢ଼ିପାରନ୍ତି । ଏମାନଙ୍କର ଓଜନ ୪୦ରୁ ୩୦ଦାଉଣ୍ଡ
ହୋଇଥାଏ । ବଳିଉଡ଼, ହଲିଉଡ଼ ଫିଲ୍ମରେ ପ୍ରାୟ ଏହି କୁଞ୍ଚିତଙ୍କ
ବ୍ୟବସାର କରାଯାଉଛି । ଜମ୍ମାନ ସେପର୍ଟ୍ ହୁଆର ମୂଲ୍ୟ
୧୦ହଜାରରୁ ଏକ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହିଛି । ବଡ଼ ଜମ୍ମାନ
ସେପର୍ଟ୍ ମୂଲ୍ୟ ୧୦ଲକ୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହୋଇଥାଏ ।

କାବ୍ୟାଳେ

ଏହା ଘରେ ଘରେ ପରିଚିତ
ଭୁବନେଶ୍ୱରର ବହୁ ଲୋକ
ଲାବ୍ରାଡ଼ର ରଖିବାକୁ ପର୍ସନ୍ଦ
କରନ୍ତି ଏମାନଙ୍କର ଉଜ୍ଜ୍ଵଳ
୧୯୧୯.୫ରୁ ୧୯୧୯.୫ ଲଞ୍ଚ ପର୍ୟୁକ୍ତ
ହୋଇଥାଏ ଏମାନଙ୍କର ଓଜନ
୩୫୮ରୁ ୮୦ପାଇଁ ହୋଇଥାଏବା
ଏମାନେ ସାଧାରଣତଃ ୧୦୦ରୁ
୧୯୧୯ରୁ ପର୍ୟୁକ୍ତ
ବଞ୍ଚିଥାବେଳେ ଏହି
ପ୍ରକାରିତ କୁକୁରଙ୍ଗ
ରଙ୍ଗ ସାଧାରଣ ଭାବେ
ଧଳା ଓ କଳା ତେବେ
ଚକୋଲେଟ ରଙ୍ଗରେ
ମଧ୍ୟ ଲାବ୍ରାଡ଼ର ରହିଛିଆ
ଏମାନେ ବଜାରରେ
ଦିନ୍ତି ହେଉଥିବା ଖାଦ୍ୟ
ସହିତ ଘରୋଇ ଖାଦ୍ୟ
ଖାରଥାନ୍ତି ପ୍ରଶିକଣା
ଭେଲ ଚିକିତ୍ସାରଙ୍ଗି ଏବଂ
ବହୁତ ବିଶ୍ୱାସ ଅଚିନ୍ତା
ଏମାନେ ବନ୍ଦୁଷ୍ଟପୂର୍ଣ୍ଣ,
ଅଳ ହୋଇଥାନ୍ତି ଏହି ପ୍ରକାରିତ
କୁର ଛୁଆର ମୂଲ୍ୟ ୪ହଜାରରୁ
୦ହଜାର ଟଙ୍କା ପର୍ୟୁକ୍ତ ରହିଛିଆ

ଦେଖିବାକୁ ଛୋଟ କିନ୍ତୁ ସୁଷ୍ଠୁପୁଷ୍ଟ
ଅଚନ୍ତି । ଏମାନେ ବହୁତ ଆକର୍ଷଣୀୟ,
ଲଭିଂ ହୋଇଥାନ୍ତି । ଏହାର ବ୍ୟବହାର
ଏତେ ଭଲ ଯେ ମାଲିକ ବାହାରକୁ
ବୁଲିବା ପାଇଁ ଗଲାବେଳେ ସାଙ୍ଗରେ
ନେଇଯାଆନ୍ତି । ଛୋଟ ପିଲାଙ୍କୁ
ଏହି ପ୍ରଜାତିର କୁନ୍ତର ଅଧିକ ପସନ୍ଦ
ଆଯିଥାଏ । ଏମାନେ ୧୦ରୁ ୧୧ ଜଞ୍ଚ
ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଢ଼ିପାରନ୍ତି ଏବଂ ୭୯ନୁ ୧୪ରୁ
୧୮ପାରଣ୍ତ ହୋଇଥାଏ । ଏମାନଙ୍କ ବୟବସାୟା ୧୩ରୁ ୧୫ବର୍ଷ ରହିଛି ।
ଏମାନଙ୍କ ରଙ୍ଗ ଲିଲାଭର, କ୍ଲାବ ଥାଏ । ଏହି ପ୍ରଜାତିର କୁନ୍ତର ଛୁଆର
ମଲ୍ୟ ୧୫ହଜାର ୪୦ହଜାର ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହିଛି ।



ଏମାନଙ୍କ ମତରେ...

କୁକୁରଙ୍ଗ ପାଇଁ ପ୍ରଶିକ୍ଷଣ ଜରୁଗା ସାଧାରଣ
ପେଟଟିଏ ଲେଖୁଲେ କଥା ମାନିବନ୍ତି ଯଦି
କୌଣସି କୁକୁର ପ୍ରଶିକ୍ଷଣ ନ ନେଇଛି ତାକୁ ବାହାରକୁ
ବୁଲିବାକୁ ନେଲେ ସେ ଭୂମକ ଘୋଷତ୍ତା ଘୋଷତ୍ତି
କରିବେବା କିନ୍ତୁ ପ୍ରଶିକ୍ଷଣ ନେଲା ପରେ ସେ ପୂରା ତିଥିମୂଳ
ମ୍ୟାନର ଶିଖିଥାଏ । ଘରର ଛୋଟମୋଟ କାମ ମଧ୍ୟ କୁକୁର
ହାରା ହୋଇପାରିଥାଏ । ଯେତେବେଳେ ଯାଏ କହିବ ତାହା
ଶୁଣିଥାଏ । ଅଧିକ ପ୍ରଶିକ୍ଷଣ ଦେଲେ ଜାତାୟ ପ୍ରରାୟ ଓ ଅନ୍ତର୍ଜାତାୟପ୍ରରାୟ ତର୍ଗ୍ରୀଷ୍ଣା
ରେ ମଧ୍ୟ ଭାଗ ନେଇପାରିବା ।

- ରଶ୍ମିତା ଦାନ୍, ପ୍ରଶିକ୍ଷିକା

କୁକୁର ଦିନ୍ତି କିମିପାରିବା ସହା କିନ୍ତୁ
ଅନ୍ୟାନ୍ୟ କୁକୁରକୁ ରଖିବା କଷ୍ଟପାଦା ଦିତିକି
କୁକୁର ଯେଉଁମାନେ ଅଳଗା ଅଳଗା ଜାଗାରେ ଥିବେ ତାଙ୍କୁ
ଏକା ସାଥୀରେ ରଖିବା କଷ୍ଟପାଦାକା। ଯେଉଁମାନେ କୁକୁର
ରଖୁଣ୍ଡି ସେମାନେ ଦିନେନା ଦିନେ କୁଆଡ଼େ ଯିବେ । କୁକୁର
ରଖିବେ ଗୋଲି ବାହାରକୁ ଯିବେ ନାହିଁ ତାହା ଦଢ଼ କଷ୍ଟକରା
ଦେଖୁ ହଷ୍ଟେଲରେ ଛାଡ଼ିଲେ ମାଲିକମାନନ୍ଦ ଏକପ୍ରକାର
ସ୍ଵାଧାନତା ମିଳିବ ଯେ ସେମାନେ ଯୁଆଡ଼େ ଜାଞ୍ଚା ହେବ ଯାଇ
ଆମେ ହଷ୍ଟେଲ ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲୁା ଆମ ହଷ୍ଟେଲରେ କୁନ୍ତରଙ୍ଗ
ସମେତ ତା'ର ସବୁ ପ୍ରକାର ଗତିବିଧି ଉପରେ ନଜର ରଖାଯା
ହାଇଆଲର୍ଟରେ ଥାରା ଆମର ଗଣଶ କେଯାର ଟେକର ଅଛି

- ବ୍ରିଜେଶ ଦାଶ, ପ୍ରତିଷ୍ଠାତା, ଟେଲ୍ମୁଗର୍ବ୍

ଲୋକପ୍ରକାଶ

କୁଳର



ରତ୍ନ
ଡିଲାଇ

ପୂର୍ବ ଏହି ପ୍ରଜାତିର କୁକୁରକୁ ଲୋକେ
ରଖିବାକୁ ଡରୁଥିଲେ । କାରଣ
ଭୟକ୍ଷର ଦିନକ୍ତି । କିନ୍ତୁ ବର୍ଷମାନ
ଲୋକେ ଆପଣେଇଲେଖି ।

ଏମାନେ ଏହି କୁକୁରକୁ
ଏମାନେ ନିଷ୍ଠାପର, ଲଭିଙ୍ଗ, ଆମୁଦିଷ୍ଟାସୀ,
ଅଭିଭାବକ ପ୍ରକୃତିର
ଅଚ୍ଛତି । ଏମାନେ ୨୭ରୁ ୨୭ ଲଞ୍ଚ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଢ଼ିପାରନ୍ତି ।
ଏମାନଙ୍କର ଓଜନ ୧୫୪୩ ୧୩୫୮ପାଉଷ୍ଟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ । ଏମାନେ
୯୩ ୧୦ବର୍ଷ ବଞ୍ଚାରନ୍ତି । ଏମାନେ ହୃଦୟପୁଷ୍ଟ ଓ କେବଳ
କଳା ରଜନ ହୋଇଥାନ୍ତି । ଏହି ପ୍ରଜାତିର କୁକୁର
ଶୁଣ୍ଟା ମୂଲ୍ୟ ୧୦ହଜାରରୁ ୪୦ହଜାର
ଗଙ୍ଗା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହିଛି ।



୪

ଭେରିଫାଏଡ୍
ସୋର୍ଟ୍ କୁକୁର
ଆଣିବା ଉଚିତା କାରଣ
ଜେନେଟିକାଲ ଡିଫେଳ୍
ପରିଲକ୍ଷିତ ହୋଇଥାଏ।
ସେପରିକି ହାର୍ଟ, ଅଣ୍ଟା,
ଗୋଡ଼ ଠିକ୍ ଭାବରେ ନ
ପଢ଼ିବା ଭଲି ଅସୁବିଧା ଦେଖାଯାଏ। କୁକୁର ଛୁଆ
ନିଜ ମା'ର ପର୍ଯ୍ୟାୟ ପରିମାଣ କ୍ଷାର ପିଲଥୁବା
ଦରକାରା ନ ହେଲେ ଥଣ୍ଡା, ଚର ଲାଗି ରହିବା ନା
ସପ୍ତାହ ହେବା ପରେ କୃମି ଔଷଧ ଦେବା ଉଚିତା
କୃମି ଔଷଧ ଦେବା ବେଳେ ଲିଭର ନିନ୍ଦା ଦେବା
ଆବଶ୍ୟକ। କିନ୍ତୁ ଅନେକ ଲୋକ ଏହାକୁ ଦେଇ ନ
ଥାନ୍ତି ଫଳରେ ଲିଭର ଜନିତ ରୋଗ ହୋଇଥାଏ।
ଏହାର ସପ୍ତାହ ପରେ ଟିକାକରଣ ପ୍ରକ୍ରିୟା ଆରମ୍ଭ
ହୋଇଥାଏ। ତେବେ ଏସବୁ ନିଜେ ନ ଦେଇ
ନିକରସ୍ତ ପ୍ରାଣ କିନ୍ତିକଙ୍କ ପ୍ରାରା ଦେବା ଉଚିତା।
ମାମାସରୁ ଆଣିବାକି ଟିକା ଦିଆଯାଇଥାଏ।
କେତେବେଳେ କେଉଁ ଔଷଧ ଖାଦ୍ୟକ୍ଷରି ତା'ର ଏକ
ରିପୋର୍ଟ କରିବା ଉଚିତା କୁରୂମାନଙ୍କୁ ସୁବ୍ରତବେଳେ
କ୍ୟାଲ୍‌ସିମ୍ୟମ, ମଲଟି ଭିଶମିନ ଦେବା ଉଚିତା।

- ଡା. ବିଶ୍ୱଦୀପ ଜେନା, ସହକାରୀ ପ୍ରାଥାପକ,
ଓୟୁକ୍ତି ଭେରେବିରାର ସର୍ଜରୀ ବିଭାଗ

ଚିକିପିସ୍ ଲ୍ୟାମ୍ କବାବ୍ କରି



ଖାଦ୍ୟରୁଚି

ଚଳିତ ସପ୍ତାହର ଖାଦ୍ୟରୁଚିରେ
ମ୍ବାନ ପାଇଛି ମନନ ଏବଂ
କାବୁଲିବୁଚରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଏକ ନୂଆ
ତିଥି 'ଚିକିପିସ୍ ଲ୍ୟାମ୍ କବାବ୍
କରି' । ଏହାକୁ ଆପଣ ବୁଝି,
ନାନ୍ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇପାରିବୋ
ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଶାଳୀ ସିରୋଜ
ହୋଇଲେଇ ସେଫ୍ ଏସ୍.୬.
ସ୍ଵାମୀଙ୍କ ମୁହଁରୁ...



ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

- ମନନ କିମ୍ବା ୧ କେଡ଼ି
- କାବୁଲିବୁଚ୍ଚ ୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍
- ପିଆନ ୪୦୦ ଗ୍ରାମ୍
- ମମାଗେ ୨୬
- ଅଦା, ରସଣ ପେଣ୍ଟ ୨୦୦ ଗ୍ରାମ୍
- ତେଜପତ୍ର ୨୦୦ ଗ୍ରାମ୍
- ହଳଦୀ ମୁଖ୍ୟ ୨ ଗମର୍
- ଲଙ୍କା ମୁଖ୍ୟ ୨ ଗମର୍
- ଜିରା, ଧନିଆ, ଢାଳଚି, ଲବଙ୍ଗ, ଗୋଲମରିଚି,
ଜାଇଫଳ, ଗୁରୁରାତି ଏବଂ ସମ୍ବାଦୀ ୪୦ ଗ୍ରାମ୍
- ଧନିଆ, ପୋଡ଼ିନା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୪୦ ଗ୍ରାମ୍
- ରିଫାନ୍ ତେଲ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ୍

- ରିପୋର୍ଟ: ବନନା ସେଠୀ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଶାଳୀ

୧- ପ୍ରଥମେ ଜିରା, ଧନିଆ, ଢାଳଚି, ଲବଙ୍ଗ, ଗୋଲମରିଚି, ଜାଇଫଳ, ଗୁରୁରାତି ମିଶାଇ ବାଟିଦେବେ । ଏହାପରେ ମନନ କିମ୍ବା ଏବଂ କାବୁଲିବୁଚ୍ଚ ମିଶାଇ ଦରବଟା କରିଦେବେ । ଏବେ ଏକ ପାତ୍ରରେ ଅଛୁ ତେଲ ଗରମ କରି ସେଥୁରେ ଦରବଟା ହୋଇରିଥିବା ମନନକୁ ପକାଇ ବାବିଲାବାକୁ ଅଛୁ ପକାଇ ଖରଦିବେ । ସେଥୁରେ ପୂର୍ବରୁ ବଟା ହୋଇ ରହିଥିବା ମନନକୁ ଅଛୁ ପକାଇ ବାବିଲାବାକୁ ଅଛୁ ପକାଇ ଖରଦିବେ । ଏହାପରେ ଖରତା ମନନକୁ ହାତରେ ଛୋଟ ଛୋଟ ମୋଳ କିମ୍ବା ଅନ୍ୟ କିଛି ଆକାର ଦେଇ ଏକ ପାତ୍ରରେ ରଖନ୍ତୁ । ଏବେ ତାଙ୍ଗେ ଗରମ କରି ସେଥୁରେ ତେଲ ପକାଇବେ । ତେଲ ଗରମ ହୋଇଯିବା ପରେ ଏହି ମନନକୁ ହାଲୁକା ଆଞ୍ଚରେ ପ୍ରାଏ କରି (ପ୍ୟାନ୍ କବାର) ଏକ ପାତ୍ରକୁ କାହିଁ ଦିଅନ୍ତୁ ।

୨- ଗ୍ରେଟି ପାଇଁ ପିଆନ, ମମାଗେ, ଅଦା, ରସଣ, ତେଜପତ୍ର ମିଶାଇ ବାଟି ଅଳଗା ରଖନ୍ତୁ । ସେହିପରି ଧନିଆ, ପୋଡ଼ିନା ଏବଂ କଞ୍ଚାଲଙ୍କାକୁ ମିଶାଇ ବାଟି ରଖନ୍ତୁ ।

୩- ଏବେ କଡ଼େଇରେ ତେଲ ପକାଇ ସେଥୁରେ ଗ୍ରେଟି ପାଇଁ ବଟା ହୋଇରିଥିବା ମନନକୁ ପକାନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ହଳଦୀ ମୁଖ୍ୟ, ଲଙ୍କା ମୁଖ୍ୟ ପକାଇ କିଛି ସମୟ ଘାଷନ୍ତୁ । ପରେ ସେଥୁରେ ବଟା ହୋଇ ରହିଥିବା ଜିରା, ଧନିଆ, ଢାଳଚି, ଲବଙ୍ଗ, ଗୋଲମରିଚି, ଜାଇଫଳ, ଗୁରୁରାତିକୁ ପକାନ୍ତୁ । କିଛି ସମୟ ଫୁଲିବା ପରେ ଏବେ ସେଥୁରେ ଧନିଆ, ପୋଡ଼ିନା ଏବଂ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ବଟା ପକାଇ ଭଲଭାବେ ଘାଷନ୍ତୁ । ସେଥୁରେ ପ୍ୟାନ୍ କବାରକୁ ପକାଇ କିଛି ସମୟ ଫୁଲାଇ ଏକ ପାତ୍ରକୁ କାହିଁ ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା 'ଚିକିପିସ୍ ଲ୍ୟାମ୍ କବାବ୍ କରି' ।

ନିଜ କଥା

ଆଲୁଦମ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ଭଲ ଜଣା



ଭେଜ, ନନ୍ଦଭେଜ, ସମସ୍ତ ପ୍ରକାର ରୋଷେଇ ମୁଁ ଜାଣିଛି । ହେଲେ ଆଲୁଦମ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ଭଲ ଭାବେ ଜାଣୋ । ସପ୍ତାହରେ ଦୁଇରୁ ତିନି ଦିନ ସମୟ ପାଇବା ମାତ୍ରେ ମୁଁ ଆଲୁଦମ ତିଆରି କରିଥାଏ । ମୋ ହାତ ତିଆରି ଆଲୁଦମ ଖାଇବାକୁ ଘର ଲୋକେ ବେଶ ପରିଷକ କରିଥାନ୍ତି । ଏହିକଥା କହିଛନ୍ତି ମହିଳା ଓ ଏସ୍ ଅଫିସର ଏଲୋରା ଭାରତୀ ଜେନା । କଟକ ବିରିବାଟୀ ଅଞ୍ଚଳରେ ତାଙ୍କ ଜନ୍ମା ବାପା ବିଜୟଚନ୍ଦ୍ର ଜେନା । ଜଣେ ଅବସରପ୍ରାପ୍ତ ଆଲେଖାସ୍ ଅଫିସରା ୨୦୦୦ ବ୍ୟାଚ୍ର ଏହି ମହିଳା ପ୍ରଶାଳିକ ଅଧିକାରୀ ଜଣକ ସରକାରଙ୍କ ବହୁ ଗୁରୁତ୍ବପୂର୍ଣ୍ଣ ପଦବୀରେ ରହିବା ପରେ ଏବେ କଟକ ଜିଲ୍ଲା ସର୍ବଶିକ୍ଷା ଅଭିଯାନର ପ୍ରକଳ୍ପ ସଂଯୋଜକ (ତିପିସି) ଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟରତ । ଜେନାଙ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଜୀବନ ସମ୍ପର୍କରେ ପଚରା ଯାଇଥିବା କେତୋଟି ପ୍ରଶ୍ନ...

ଯୋଗେ ଭୁବନେଶ୍ୱର ଫେରୁଆଏ । ରେଜଲ୍ ଜାଣିବାକୁ ମୋ ପାଖରେ ସୁଯୋଗ ନ ଥାଏ । ଷ୍ଟେଶନରେ ଓହୁଙ୍କି । ସେତେବେଳେକୁ ଘର ଲୋକ ରେଜଲ୍ ଜାଣି ସାରିଲେଣି । ହେଲେ ମୋତେ ସରପ୍ରାଇଜ ଦେବା ପାଇଁ ଷ୍ଟେଶନରୁ ମୋତେ ନେବାକୁ ଆସିଥିବା ମୋ ମରସା ମୋତେ କିଛି କହି ନ ଥିଲେ । ଗେଟ ପାଖରେ ମା' ଛିଡ଼ା ହୋଇଥାଏ । ସେ ମଧ୍ୟ ମୋତେ ଦେଖୁ ନାରବ ରହିଥିଲା । ଘର ଭିତରକୁ ଯାଉ ଯାଉ ବାକି ସଦସ୍ୟମାନେ ମୋତେ ଅଭିନୟନ ଜଣାଇଥିଲେ । ସେ ମୁହଁରୁମୋର ସବୁବେଳେ ମନେରହିବ ।

- ସାକ୍ଷାତ୍: ନିର୍ମଳ ପଣ୍ଡା



@ ଗୋବର୍ଦ୍ଧନ



ସେଲଖି ଭାଙ୍ଗ, ଆମ ପାଖକୁ ପଠନ

balasoreselfie@gmail.com
(ବହା ବହା ସେଲଖି ପ୍ରକାଶ ପାଇବା)



@ ପ୍ରତାପ



@ ତାପସ



@ ନିରଞ୍ଜନ



@ ମାୟାଧର



@ ଆଲୋକ



@ ସରୋଜ



@ ବିଶ୍ୱ



@ ଉତ୍ତମ



@ ରାଜେଶ



ମଞ୍ଚର ସଦସ୍ୟମାନେ ସଫେଲ କରୁଛନ୍ତି।



ବକମାନେ ସଙ୍ଗଠିତ ହେଲେ
ଅସମବକୁ ସମ୍ବନ୍ଧ କରିପାରିବେ।

ସେମାନଙ୍କ ଭିତରେ ଲୁଚି ରହିଛି
ଆମାପ ଶକ୍ତି। ସମାଜର ବିକାଶ ଓ କଳ୍ୟାଣ
ଲାଗି ଯୁବଶକ୍ତିକୁ ବିନିଯୋଗ କରିବା ଲକ୍ଷ୍ୟ
ନେଇ ୨୦୧୭ରୁ ବାଲେଶ୍ଵର ଜିଲ୍ଲା ଖରା
ନ୍ତକ ଗଣ୍ଡିବେତ ଅଞ୍ଚଳର କେତେକ ଯୁବକ
ସେଇକୃତ ଭାବେ ଅଣ୍ଟା ଭିତରୁଛନ୍ତି। ଗ୍ରାମୀଣ
ସୁବକଙ୍କ ପ୍ରାଣରେ ଉତ୍ସାହନା ଖୋଲାଇ ସେବା,
ସହାୟତା ଓ ସମାଜସେବା ଭଲି କାର୍ଯ୍ୟ ଲାଗି
ସେମାନେ ଉତ୍ସାହିତ କରି ଆସୁଛନ୍ତି। ପରିବେଶର
ସୁରକ୍ଷାକୁ ଦେଉଛନ୍ତି ପ୍ରାଥମିକତା। ସେମାନଙ୍କ
ଆଗାମୀ ଲକ୍ଷ୍ୟ ପଲିଥନମୁକ୍ତ
ଗଣ୍ଡିବେତ୍ତା।

ବାଲେଶ୍ଵର
ଜିଲ୍ଲାର ଏକ କ୍ଷୁଦ୍ର ସହର
ଗଣ୍ଡିବେତ୍ତା। ବିଷବଳୟରୁ ଏହି
ସହରକୁ ମୁକ୍ତି ଦେଇ ଚର୍ଚାକୁ ଆସିଥିବା
ସ୍ବାଭିମାନ ମଞ୍ଚ ସେବାମୂଳକ କାର୍ଯ୍ୟ
ଶୈତରେ ଅଗ୍ରଣୀ ଭୂମିକା ଗ୍ରହଣ କରି
ଯୁବପିତ୍ରିକୁ ପ୍ରେରଣା ଯୋଗାଇଛନ୍ତି।
ଆଗାମୀ ଲକ୍ଷ୍ୟ ପଲିଥନମୁକ୍ତ
ଗଣ୍ଡିବେତ୍ତା।

ଉତ୍ସବ

ପାଲି ତ
ହୋଇଥିଲା। କିଛି ମୁଆ କରିବା ଲକ୍ଷ୍ୟ ନେଇ
ସ୍ଥାନୀୟ ଅଞ୍ଚଳର କେତେକ ଯୁବକ ସଙ୍ଗଠିତ
ହୋଇଥିଲେ। ଏଭଳି ଉତ୍ସବରୁ ଗଢି ଉଠିଥିଲା
ସ୍ବାଭିମାନ ମଞ୍ଚ। ବର୍ତ୍ତମାନ ସଦସ୍ୟ ସଂଖ୍ୟା ପ୍ରାୟ
ଶହେ ଚପିବା। ଗତ ୨୩ସତ୍ତାବ୍ଦୀ ମଧ୍ୟରେ ସେବାମୂଳକ
କାର୍ଯ୍ୟ କରିବା ସାଙ୍ଗକୁ ପରିବେଶ ସୁରକ୍ଷା ପାଇଁ
ବୃକ୍ଷରୋପଣ ଓ ସତେତନତା ସୃଷ୍ଟି ଭଲି ବିଭିନ୍ନ
କାର୍ଯ୍ୟ ସେମାନେ କରି ଆସୁଛନ୍ତି। ଗଣ୍ଡିବେତ୍ତା
ବଜାର କ୍ରମେ ବିଷବଳୟରୁ ମୁକ୍ତ ହୋଇ

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

୧

ଅନୁଷ୍ଠା ଶର୍ମା



ଭିନେତ୍ରୀ ଅନିଷ୍ଟା ଶର୍ମା ନିଜ ନାମରେ
ଯେତିକି ପରିଚିତ ହୁଏକୁ, ତା'ଠାରୁ ଅଧିକ
ପରିଚିତ ରିଯା ନାମରେ । ଏକ ଘରୋଇ
ତ୍ୟାନେଲରେ ପ୍ରସାରିତ ମୋଗା ଧାରାବାହିକ
‘ବ୍ୟାଙ୍ଗିମାନ’ରେ ସେ ଏହି ଚିତ୍ରରେ ନଜରକୁ
ଆସିଥିଲେ । ପରେ ସେହି ଧାରାବାହିକରେ ସେ
ଅନ୍ୟ ଏକ ଭୂମିକା ‘ଚିତ୍ର’ ଚିତ୍ରରେ ଦର୍ଶକଙ୍କ
ସମ୍ବନ୍ଧରୁ ଆସିଥିଲେ । ମାତ୍ର ରିଯା ଚିତ୍ରରୁ ହୁଁ ତାଙ୍କୁ
ବାସ୍ତଵରେ ମାଝଲେଇ ଦେଖିଥିଲା । ତେବେ ଏହି

ଧାରାବାହିକ ପୂର୍ବରୁ ସେ ଅନ୍ୟ ଏକ ଧାରାବାହିକ
 ‘ଉତ୍ତରଦାୟୀ’ର ଆଭା ଚରିତ୍ରରେ ପ୍ରଥମ କରି
 ଅଭିନୟ କରିଥିଲେ । ସେହିପରି ତାଙ୍କ ଅଭିନାତ
 ରମିଷ୍ବ ଆଳବନ୍ ଗାତ ‘ବାଜେ ବଜ୍ଞଣୀ ନାତେ
 ପୁରୁଷ’ ମଧ୍ୟ ହିଁ ହୋଇଥିଲା । ଏହାପରେ
 ଧାରାବାହିକ ‘ଆଜନା’ ଏବଂ କେତେବୁଦ୍ଧିଏ
 ଓଡ଼ିଆ ଚଳକ୍ତିରେ ତାଙ୍କୁ ଦେଖାବୁ ମିଳିଥିଲା ।
 ଛୋଟରୁ ବଡ଼ ପରଦା ସବୁଠାରେ ନିଜ ଅଭିନୟର
 କମାଲ ଦେଖାଇଥିବା ଏହି ଅଭିନେତ୍ରୀ ନୃତ୍ୟ

ଅଭିନେତ୍ରୀ ତଥା ମହେଲଃ ଅନିଷ୍ଟା ଶାର୍ମି

କବିତା ୮

ବର୍ତ୍ତମାନ ଠିକଣା: କଟକ

- ରିପୋର୍ଟଃ ବନ୍ଦନା ସେୟାର୍

କିମ୍ବା ଅଭିନଯ୍ୟ ପାଇଁ କୌଣସି ବିଧୁବନ୍ଦ ତାଳିମ
ନେଇଲାହାନ୍ତି । ଯୁଗ ୨ ପଢ଼ିବାବେଳୁ ମହେଲିଂ
ଆରମ୍ଭ କରିଥୁବା ଅନିଷ୍ଟା ବାସ୍ତବରେ ସେଚିଟିରେ
ନିଜ କ୍ୟାରିଯର କରିବାକୁ ତାହୁଁଥିଲେ । ମାତ୍ର
ଘରଶାକରେ ଅଭିନ୍ୟ ଦୁଇଆକୁ ପ୍ରବେଶ
କରିବା ପରେ ସେ ଏବେ ଦର୍ଶକଙ୍କ ସ୍ଵଦୟରେ
ସ୍ଵତନ୍ତ୍ର ଶ୍ଵାନ ସୃଷ୍ଟି କରିବାରେ ସଫଳ ହୋଇଛନ୍ତି ।
ଧାରାବାହିକ ସାଭିମାନର ଶୁଣ୍ଡ ସମୟର
ଏକ ଅନୁଭୂତିକୁ ସେ କହିଛନ୍ତି ଆମ ଆଗରେ ।

ମୋ ଅନୁଭୂତି

ବାପୁଜୀ ଶାକବ୍ରତ

ଜଣେ ଛୁଲାହୁଳି, ସ୍ଵତନ୍ତ୍ର ଚିନ୍ତାଧାରାର ଝିଆ ବିବାହ ପରେ
କିପରି ନିଜ ପରିବାରର ସମ୍ବାନ୍ଦ, ସ୍ବାଭିମାନକୁ ବଞ୍ଚାଇବାକୁ
ଯାଇ ସଂର୍ପଣା କରୁଛି ଏବଂ ଶେଷରେ ନିଜ ଜୀବନ ଦେଉଛି
ତାହା ଧାରାବାହିକରେ ଦେଖାଯାଇଥିଲା । ମୋ ସ୍ବାମୀ
ଶୁଭାଶିଷ୍ଟ ଏବଂ ମୁଁ ସେଇ ଧାରାବାହିକରେ କାମ କରୁଥାଉ । ସେ
ଆଦି ଭୂମିକାରେ ଅଭିନୟନ କରୁଥାନ୍ତି । ଗୋଟେ ସିନ୍ଦର ମୋର
ଏବଂ ଶୁଭାଶିଷ୍ଟଙ୍କର ଏକ ବିଶ୍ୱାସକୁ ନେଇ ମତାନ୍ତର ହେବ ।
ଶେଷରେ ସେ ମତେ ରାଗିଜି ଗୋଟେ ଚାପୁଡ଼ା ମାରିବେ ।
ଶର୍ତ୍ତ ଚାଲିଥାଏ । କିନ୍ତୁ ଶୁଭାଶିଷ୍ଟ ଚିତ୍ର ଭିତରେ ଏମିତି ବୁଝି
ଯାଇଥାନ୍ତି ଯେ ସେ ମୋଟେ ମିଛରେ ମାରିବେ କ'ଣ, ସତରେ
ଗୋଟେ ଶକ୍ତ ଚାପୁଡ଼ା ମାରିଥିଲେ । ମାତ୍ର ଖାଇ ମୋ ଆଖିକୁ
ଲୁହ ଚାଲି ଆସିଥିଲା । ସେ ଯେ ମତେ ସତରେ ମାରିଛନ୍ତି ସେ
କଥା ଜଣିପାରୁ ନ ଥାନ୍ତି । ମୁଁ ବିଜ୍ଞାନ କହି ସେମିତି ଶର୍ତ୍ତ ଦେଲି ।
ଶୁଭାଶିଷ୍ଟ ମତେ ଏତେ ଜୋରରେ ମାରିଥିଲେ ଯେ ଶର୍ତ୍ତ ସରିବା
ପରେ ବି କିଛି ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମତେ କିଛି ଶୁଣାଯାଉ ନ ଥିଲା ।
ମୋଟେ ସତରେ ମାରିଛନ୍ତି ବୋଲି କହିବା ପରେ ସେ ମତେ
ସରି କହିଥିଲେ ଏବଂ ଚିତ୍ର ଭିତରେ ରହିଯାଇଥିବାରୁ ଏମିତି
ଝୁଲୁ, ହୋଇଗଲା ବୋଲି କହିଥିଲେ । ପରେ ପୁଣି ଠିକତାକ
ଶୁଟ୍ଟି ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା । ମାତ୍ର ତାଙ୍କ ଚାପୁଡ଼ା ଖାଇବା ପରେ
ସେବିନ ମୋ ଗାଲ ପୂରା ଲାଲ ହୋଇଯାଇଥିଲା ।

ଆସୁଛି ଦଶାହରା

ଅମ୍ବାରୀ

କେଡ଼ି ପେନ୍‌ଟାରୀ

ପ୍ରକାଶକ

- ରପୋଟି ସମ୍ବଲତା ପାଇକରାୟ



ଆରମ୍ଭ କରି ଛୁଏଲେରି, ସାଜସଙ୍ଗ ଉପକରଣ
ଓ ବିବାହ ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ସମସ୍ତ ସାମଗ୍ରୀ ଉପଲବ୍ଧ
ହୋଇଥିଲା । ସେପ୍ରେମ୍ବର ୨୭୨୯୦ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହୋଇଲେ ମୁୟ
ମ୍ୟାରିଯନରେ ଆଯୋଜିତ ନ୍ୟାଶନାଳ ସିଙ୍ଗ ଏବୁପୋରେ ଗ୍ରାହକଙ୍କ
ପ୍ରବଳ ଭିଡ଼ ପରିଳକ୍ଷିତ ହୋଇଥିଲା । ସିଙ୍ଗ ଓ କଟନ୍ ଶାଢ଼ି, ଡ୍ରେସ ମ୍ୟାଟେରିଆଲ, ସାଲଞ୍ଚାର ସୁର, ଷ୍ଟେଲ୍, ଦୁପର
ଆଦି ଏଠାକାର ପ୍ରମୁଖ ଆକର୍ଷଣ ମଧ୍ୟରେ ରହିଥିଲା । କେବଳ ସେତିକି ମୁହଁସେ, ଆଗନ୍ତୁ ଭୂବନେଶ୍ୱର ଦିତିଶ୍ଵର
ପ୍ଲାନରେ ସ୍ଵଦେଶୀ ମେଳା, ହିମ୍ବତେ ପ୍ରଦର୍ଶନୀ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଗ୍ରେହ ଫେଯାର ଆୟୋଜନ ହେବାର କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ରହିଛି

ଶୁଣି ପାରଶ ରତ୍ନ । ସଙ୍ଗେ ହେଲାଣି ଗାଁ ଥିଲା ସହର । ଏଥରେ ସାମିଳି ହେବାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତି ଆରମ୍ଭ କରିଦେଇଛନ୍ତି ରାଜଧାନୀ ଭୁବନେଶ୍ୱରବାସୀ । ପାରଶକୁ ମୁମଧାମରେ ପାଳନ କରିବାକୁ ଏବେଳୁ ସମସ୍ତେ ଲାଗିପଡ଼ିଛନ୍ତି । ସେପଟେ ବଜାରରେ ବ୍ୟକ୍ତିଗତୀମାନେ ମଧ୍ୟ ନିଜ ପଥରା ମେଲାଇ ଗ୍ରାହକଙ୍କୁ ଚାହିଁ ରହିଛନ୍ତି । ବଡ଼ ବଡ଼ ଶଯିମଳୀ ସହ ଛୋଟ ବ୍ୟକ୍ତିଗତୀମାନେ ପାରଶକୁ ଦୁଷ୍ଟିରେ ରଖି ଅଫର ପରେ ଅଫର ଯୋଗଣା କରୁଛନ୍ତି । ସବୁଠାରୁ ବଡ଼ କଥା ହେଉଛି, ରାଜ୍ୟ ବାହାରର ବ୍ୟକ୍ତିଗତୀମାନଙ୍କର ମଧ୍ୟ ରାଜଧାନୀରେ ଭିଡ଼ ଜମିଛି । ସେମାନେ ସହର ଭିଡ଼ରେ ଆଯୋଜିତ ବିତିନି ତ୍ରେତୀ ଫେର୍ଯ୍ୟାରରେ ଭାଗନେଇ ଗାହକଙ୍କୁ ପ୍ରଜା ଶରୀର ପାଇଁ ଆକ୍ଷୟ କରାଇଛନ୍ତି ।

ଦଶହରାକୁ ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖୁ ରାଜଧାନୀର ବିଭିନ୍ନ ଛାନଗେ ମେଳା ଆଯୋଜିତ ହୋଇଛି,
ଯେଉଁଠିକୁ ରାଜ୍ୟ ଏବଂ ରାଜ୍ୟ ବାହାରର ଶିଳ୍ପିମାନେ ସେମାନଙ୍କ ସାମଗ୍ରୀର ବିକ୍ରିବଣ ପାଇଁ
ପାଇଁ ଆସିଛନ୍ତି । ଭୁବନେଶ୍ୱରର ପ୍ରମୁଖ ଛାନ ମୁନିରା-ମଣ୍ଡିତ ପ୍ରଦର୍ଶନୀ ପଡ଼ିଆରେ ଚାଲିଛି
ମେଳାର ସମ୍ଭାବ । ପ୍ରଦର୍ଶନୀ ପଡ଼ିଆରେ କଟନ୍ ଓ ଉଚ୍ଚ ବସ୍ତୁକୁ ନେଇ ମାତ୍ର ଅନନ୍ତରୁ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଛି
କଟନ୍ ପାବ- ୨୦୧୮ । ହସ୍ତଶିଳ୍ପ ଏବଂ ଗ୍ରାମୋଦେୟାବ ସମିତି ପକ୍ଷରୁ ଆଯୋଜିତ ଏହି ମେଳାରେ
ରାଜ୍ୟ ଓ ରାଜ୍ୟ ବାହାରର ଦ୍ୱାରା ବ୍ୟବସାୟୀ ଯୋଗଦେଇଛନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶା ସହ ଲକ୍ଷ୍ମୀ, ରାଜ୍ୟାନୁ, ପଞ୍ଚାବ,
ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶ, ପଣ୍ଡିବଙ୍ଗ, ଆଶ୍ରମପ୍ରଦେଶ ଓ ତାମିଳନାଡୁ ରୁଣାକାରମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ବିଭିନ୍ନ ଆକଷର୍ଣ୍ଣାୟ
ମେଳାର ଏଥାରେ ହିତ ବିବାହାରି ଦିଲାକରନ ଦେଇ ଶାନ୍ତି

ଏଥିପ୍ରାକ୍ତର ପଦିତ ଦସ୍ତୁ କହାଯାଉଛି । ଉତ୍ତାନମ୍ଭୁତ ତ୍ରୁଦ୍ଧ, ଶାକ୍, ଗାଲାଲିଥିର, ଦୂପଚା ସାଙ୍ଗକୁ ସାତାପୁରି ଦରି, ମ୍ୟାର, ବେଶିକ୍ଷିତ, ପରଦା ଅଦି ଗ୍ରାହକଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଆଦୃତ ହେଉଛି । ସେହିଭାବି ବିଜିନ୍‌କୁ ଲୁଣେରି, ରାଜସ୍ଵାନ ଶୈନି, ମେନାଳ କୁଣ୍ଡଲେରି ମଧ୍ୟ ଏଠାରେ ଉପଳବ୍ରୁ ହେଉଛି । ପ୍ରତିଦିନ ପ୍ରାୟ ୨ ହଜାରରୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ଵ ଗ୍ରାହକ ମେନାଳ କୁଣ୍ଡଲିବାକୁ ଆସୁଥିବା ବେଳେ ଦଶହରାକୁ ନଜରରେ ରଖି କଟନ୍ତି । ପ୍ରାକ୍ତୁ ଅନ୍ଧାବର ପରିବର୍ତ୍ତ ତାରିଖ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଘୁଞ୍ଚାଇଲାଇଛି ।

ଏହାବ୍ୟତ ସେଫେଯର ୨୮ ପ୍ରଦର୍ଶନୀ ପଢିଆଇଲେ

ଆରମ୍ଭ ହୋଇଛି ରାଜ୍ୟାଳୀ ବାଣିଜ୍ୟ ମୋଳା ୨୦୧୮ । ରୁଚି ପକ୍ଷରୁ ଆୟୋଜିତ ଏହି ବାଣିଜ୍ୟ ମୋଳା ଅନ୍ତେବର ଗପିଯାଇଲୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଘରସନ୍ଧା ଓ ଘରକରଣା ସାମଗ୍ରୀ ଆକର୍ଷଣୀୟ କରାଯାଇଛି । ଏହାରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଖାଦ୍ୟ ଶ୍ଳୂଳ ଲୋକଙ୍କୁ ଆକର୍ଷିତ କରୁଛି । ହୋଇଲେ କଳିଙ୍ଗ ଥାଣୋକରେ ୨୦୧୮ ସେମେମରରୁ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିବା ‘ସିଙ୍କ ପାର ୨୦୧୮’ ସୋମବାର ଶେଷ ହୋଇଥିବା ବେଳେ ଏଠାରେ ଏହି ଗ୍ରାହକଙ୍କ ପ୍ରବଳ ଭିଡ଼ ଦେଖାବୁ ମିଳିଥିଲା । ଏହି ପ୍ରଦର୍ଶନୀ ଏବଂ ବିକ୍ରି ମୋଳାରେ ସିଙ୍କ ଶାହି, ଫର୍ମିଶିଂକ ନିଜନ ସାଲାଭ୍ୟାବ ସ୍ଥଳ, ଡ୍ରେସ ମ୍ୟାରେରିଆଲ, ଓଡ଼ଣି ଆଦି ପକେଗଙ୍କୁ ସୁହାଇଲା ଭଲି ଦାମରେ ଉପଲବ୍ଧ କରାଯାଇଥିଲା । ସେହିଭଳି ଶୁକ୍ରବାରଠାରୁ ହୋଇଲେ ସ୍ଵପ୍ନ ପ୍ରମିଳମରେ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିବା ବହୁ ପ୍ରତାପିତ ହେଉଥିଲା । ଏକ୍ଷୁପୋ ଏହାମଧରେ ଶେଷ ହୋଇଛି । ୩ ଦିନ ପାଇଁ ଆୟୋଜିତ ହୋଇଥିବା ଏହି ଏକ୍ଷୁପୋରେ ପୋଷାକକୁ

