

**MAKE IN
ODISHA Conclave**
BHUBANESWAR, 11-15 NOVEMBER, 2018

"Come, Join the Juggernaut"

Naveen Patnaik
Chief Minister, Odisha

Make in Odisha Conclave 2018

State's Flagship Global Investors' Meet

Why Odisha?

18+ years of Stable and Transparent Governance

Only Coastal State in India with abundant and varied mineral deposits

Most Competitive state in terms of cost of doing business

Ranked First in the country in terms of Investment Implementation rate

Why Attend?

CONNECT

With industry captains, policy makers and thought leaders

SELECT

The business opportunity that is just right for you

EXPERIENCE

Odisha's manufacturing prowess and industry-ready infrastructure

EXPLORE

India's best kept secret!

Conclave Sessions



Academic Meet



Aerospace & Defence Manufacturing



Agri-business



Agri-Marketing



Bhubaneswar and Rourkela Smart Cities



Biotechnology



Business Leadership Summit



Chemicals and Petrochemicals



CSR



Downstream Industries in Metal Sector



Electronics & IT



Food Processing



Healthcare



Logistics & Infrastructure



Media & Entertainment



MSME Development



Odisha:
The Sporting
Destination of
India



Start Up
Talks



Skill Development



Tech Talk



Textiles
and Apparel



Tourism



Women
Entrepreneurship



36 - hour
Hackathon

Partner Country



Industry Partner



For Registrations, please visit:

<https://mio.investodisha.gov.in/>

Or download the 'Make in Odisha 2018' app

from



Scan QR Code to Register



ଡେଙ୍କାନାଳ-ଅନୁଗୋଳ, ମଙ୍ଗଳବାର, ଅକ୍ଟୋବର ୨୩/୨୦୧୮

Dhenkanal-Angul, Tuesday, October 23/2018

(ପୃଷ୍ଠା-୧)

୧୦କୋଟିର ମାନହାନି ମାମଲା କଲେ ତନୁଶ୍ରୀ
ଅଭିନେତ୍ରୀ ରାଜୀବ ସାହୁଙ୍କ ନାମରେ ତନୁଶ୍ରୀ ଦର ୧୦କୋଟି
ଚଙ୍ଗାର ମାନହାନି ମକଦମା ଦାସର କରିଛନ୍ତି ।

୦୯ ୦୯

୦୯

ବିଜୟ ଦେଲେ ସ୍ଵତି ମନ୍ଦିରା

ସ୍ଵତି ମନ୍ଦିରାଙ୍କ ଅର୍ଜଣକ ସହାୟତାରେ ଭାରତୀୟ ଏ'ମହିଳା କ୍ରିକେଟ
ଦଳ ପ୍ରଥମ ଟିଂରେ ଅଞ୍ଚେଳିଆ ଏ'କୁ ହରାଇ ଦେଇଛି ।



ସଠିକ୍ ରାସା ବାଛନ୍ତୁ ।
ଗର୍ବର ସହିତ ଚାଲନ୍ତୁ ।

f **t** **g** **p**
Veekey Plastomers (India) Pvt.Ltd.,
Bhubaneswar, Odisha - 752 101.
Ph: 07894461021. www.vkgroup.com

ଆଜି ବୁଝିବା
ଆଗରେ ହାଜର ହେବେ
ଅଭିନିତ ଆୟର

ତେବେ ତେବେ
ତେବେ ତେବେ
ତେବେ ତେବେ

ଆଜିର ସମ୍ବନ୍ଧକାରୀ

ଅହମିକାର ଲଢ଼ିଲୁ

ଆଜିର ମନ୍ତ୍ରବ୍ୟ

ରାଫ୍ତାଲ ବୁଝି
କେନ୍ଦ୍ରୀ ନରେନ୍ଦ୍ର
ମୋଦି ସରକାରଙ୍କୁ
ଦୂରାଳଦେବା ।
- ଅଶୋକ ଗୋହଳ,
ବରିଷ୍ଣ କଂଗ୍ରେସ ନେତା

କିମ୍ବି ତଥ୍ୟ

ତଳିତ ଆର୍ଥିକ ବର୍ଷର ଅନ୍ତରର
ଦ୍ୱାରା ସମ୍ପଦ ସୁଧା ଦେଖର ଲେବ
ପ୍ରେସ କିମ୍ବା ସାମାଜିକ ହେବେ ୧୫.୭%
ଦୂରା ଘଟ ୪.୯୯ ଲକ୍ଷ ବେଳି ରଙ୍ଗା
ରହିଛି ।

- ସିରିଜି

Dist	Farm Gate/Kg	With Skin/Kg	Skinless/Kg	Consumer Avg.
BBSR	77	128	138	
CTC	77	128	138	
DKL	77	128	138	
BDK	76	127	137	
BLS	76	127	137	
ANG	77	128	138	

Eggs Retail Price- 48/-Dozen
Issued in the Interest of Consumers

ମୁଦ୍ରାଦିଲା, ୨୨ ୧୦ (ବୁଝି)

22.10.2018

Vencott CHICKEN

NATIONAL CO-ORDINATION COMMITTEE

ସ୍ଵତି ମୁଦ୍ରାଦିଲା

ମୁଦ୍ରାଦିଲା, ୨୨ ୧୦ (ବୁଝି)

ମୁଦ୍ରାଦିଲା,



ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୨୨୧୯୦ (କୁୟଗୋ)

କୋଶାର୍କ ଓ ଶୁମାନ୍ଦିର ଉପରେ ଆପରିଜନକ
ମନ୍ତ୍ରବ୍ୟ ଦେଇଥିବା ଅଭିଜିତ ଆୟର ମିତ୍ର
ମଙ୍ଗଳବାର ପୂର୍ବାହ୍ନ ୧୯ଗାରେ ବିଧାନସଭା
ଗୃହ କମିଟି ନିକଟରେ ହାଜର ହେବେ ।
ଯଦି ସେ ଅନୁରୋଧ କରିବେ ତେବେ
ତାଙ୍କୁ ସମ୍ମୁଖ୍ୟ ପୋଲିସ ସୁରକ୍ଷା ଯୋଗାଇ
ଦିଆଯିବ ବୋଲି ଭୁବନେଶ୍ୱର କରଚ
ପୋଲିସ କମିଶନର ସତ୍ୟକିତ୍ତ ମହାନ୍ତି
କହିଛନ୍ତି । ଅଭିଜିତ ନିଜର ଗୟ ସମ୍ପର୍କରେ
ପୋଲିସଙ୍କୁ ସୁଚନା ଦେଲେ ତାଙ୍କୁ ସୁରକ୍ଷା
ଯୋଗାଇ ଦିଆଯିବ ବୋଲି କମିଶନର
କହିଛନ୍ତି । ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ମୁତାବକ କମିଶନରେତ

ପୋଲିସ ଅଭିଜିତଙ୍କୁ ଗୁହ୍ନ କମିଟି ନିକଟରେ
ହାଜର କରିବ । ରାଜ୍ୟର ଧର୍ମ, ସଂସ୍କୃତି,
କୋଣାର୍କ ମନ୍ଦିର ଏବଂ ଶ୍ରୀଜଗନ୍ଧାନ୍ମା
ମନ୍ଦିର ଉପରେ ଆୟର ଅଶାଳାନ ମନ୍ତ୍ରବ୍ୟ
ଦେଇଥାରୁ ଓଡ଼ିଶା ପୋଲିସ ପାଇଁ ସେ
ମୋଷ୍ଟ ଡ୍ରାଫ୍ଟେ ପାଲିଛନ୍ତି । ଆୟରଙ୍କ
ଆଗମନ ନେଇ ସୂଚନାକୁ ଗୁପ୍ତ ରଖାଯାଇଛନ୍ତି ।
କମିଶନରେଟ ପୋଲିସ ପକ୍ଷରୁ ଏ ନେଇ
କୌଣସି ସମ୍ମା ସୁଚନା ଦିଆଯାଇ ନାହିଁ ।

ଅନ୍ତେବର ୧୭ ତାରିଖରେ
ଆୟର ନିଜର ଭୁଲ ପାଇଁ ପୁଣିଥରେ
ଇ-ମେଲ ଜରିଆରେ କ୍ଷମା ମାରିଛନ୍ତି ।
ଏ ନେଇ ସେ ବିଧାନସଭା ଗୁହ୍ନ କମିଟି
ନିକଟକୁ ମଧ୍ୟ ଜଣାଇଛନ୍ତି । ଏଥୁଏହିତ

ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଭାବେ ବିଧାନସଭା ଗୁହ୍ଯ କମିଟି ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣରେ ଅଛୋବାର ୨୩ ତାରିଖରେ ହାଜର ହେବେ ବୋଲି ସେ ଏକ ଖବର ସରବରାହ ସଂଘାକୁ ସୂଚନା ଦେଇଥିଲେ ।

ଏଠାରେ ସୂଚନାଯୋଗ୍ୟ ଯେ, ଅଛୋବାର ୧୧ ତାରିଖରେ ଲ୍-ମେଲ ଯୋଗେ ମିନ୍ତ୍ରି ନିଜର କ୍ଷମାପତ୍ର ବିଧାନସଭା ବାଚନ୍ତିଙ୍କ ନିକଟକୁ ପଠାଇଥିଲେ । ଅରୁଚିକର ମନ୍ତ୍ରବ୍ୟ ଦେଇଥିବା ଆୟରଙ୍କୁ ହାଜର ହେବାକୁ ବିଧାନସଭା ଗୁହ୍ଯ କମିଟି ସେଫ୍ୟେମର ୨୮ ତାରିଖରେ ନିଷ୍ପତ୍ତି ନେଇଥିଲା । ଅଛୋବାର ୧୧ ତାରିଖ ପୂର୍ବାହ୍ନ ୧୧ଟା ବେଳେ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଭାବେ ଉପରୁତ୍ତ ହେବାକୁ କୁହାଯାଇଥିଲା । ବାତ୍ୟା

ତତ୍କଳ ଯୋଗ୍ୟ ସେ ଆସି ନ ଥିଲେ । ଦଳଗତ ନିର୍ବିଶେଷରେ ଅଭିଜିତଙ୍କ ଆପଢ଼ିଜନକ ମନ୍ତ୍ରବ୍ୟକୁ ନେଇ ଗତ ବିଧାନସଭା ଅଧିବେଶନରେ ସ୍ଵାଧୂକାର ଭଙ୍ଗ ପ୍ରସ୍ତାବ ଆସିଥିଲା । ଏ ନେଇ ବିରୋଧୀ ଦଳ ନେତା ନରସିଂହ ମିଶ୍ରଙ୍କ ଅଧ୍ୟକ୍ଷତାରେ ଏକ ଗୁହ୍ଯ କମିଟି ଗଠନ କରାଯାଇଛି । କମିଟି ଏହାର ଅନୁଯାନର କରୁଛି । ବିରୋଧୀ ଦଳ ନେତାଙ୍କ ଅଧ୍ୟକ୍ଷତାରେ ଗଠିତ ଏହି କମିଟିରେ ଭାଜପା ବିଧାୟକ ଦଳ ନେତା କେ.ତି. ସିଂଦେଓ, ବିଜେତା ବିଧାୟକ ଦେବୀ ପ୍ରସାଦ ମିଶ୍ର, ଅରୁଣ ସାହୁ, ସଞ୍ଚୟ ଦାସବର୍ମା ଏବଂ ପ୍ରମିଳା ମଳିକ ସଦସ୍ୟ ରହିଛନ୍ତି ।

ଗଞ୍ଜାମ, ଗଜପତି, ରାୟ୍ୟଗଡ଼ା ସିତାଧୂକାରୀଙ୍କୁ ମାଗଣା ଏଲ୍‌ପିଇ ଦିଆ

ବୁବନେଶ୍ୱର, ୨୨ ୧୦ (ବୁଯିରୋ)

ବାତ୍ୟା ତିର୍ତ୍ତି ଓ ଏହାର ପରିବର୍ତ୍ତୀ
ବର୍ଷାରେ କ୍ଷତିଗୁଡ଼ ଗଞ୍ଜାମ,
ରଙ୍ଗପତି ଓ ରାଯଗଢ଼ା ଜିଲ୍ଲାରେ
ପ୍ରଧାନମନ୍ତ୍ରୀ ଉଦ୍‌ଜ୍ଞଳା ଯୋଜନାରେ
ସାମିଲ ହୋଇଥିବା ଗରିବ
ହିତାଧୂକାରୀଙ୍କୁ ମାଗଣାରେ ରକ୍ଷନ
ଗ୍ୟାସ୍ (ଏଲପିଟି) ଯୋଗାଇ
ଦେବାକୁ ଖାଦ୍ୟ ଯୋଗାଣ ଓ ଖାଦ୍ୟଟି
କଳ୍ପାଶ ମନ୍ତ୍ରୀ ମୁଖ୍ୟମାନାରାୟଣ ପାତ୍ର
ଦୋମବାର କେନ୍ଦ୍ର ପେଟ୍ରୋଲିଯମ
ଓ ପ୍ରକଟିକ ଗ୍ୟାସ ମନ୍ତ୍ରୀ ଧର୍ମେନ୍ଦ୍ର

ପ୍ରଭାବିତ ହୋଇଛନ୍ତି । ଗଞ୍ଜାମ,
ଗଜପତି ଓ ରାୟଗଡ଼ା ଜିଲ୍ଲା
ଅତିମାତ୍ରାରେ କ୍ଷତ୍ରିସ୍ତ ହୋଇଛନ୍ତି ।
ଉଦ୍ଧ ଜିଲ୍ଲାଭୁବନୀକରେ ପ୍ରାକୃତିକ
ବିପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲୋକମାନଙ୍କର ଆର୍ଥିକ
ମେରୁଦଶ ଭାଙ୍ଗିବେଳେଇଛି । ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ
ମନ୍ଦିର ପଚନାଯକ ପ୍ରଭାବିତ
ଲୋକଙ୍କୁ ଯଥାସମ୍ବନ୍ଧ ସାହାଯ୍ୟ ଓ
ସହାୟତା ଯୋଗାଇ ଆସୁଥିଛି ।
କେନ୍ଦ୍ର ସରକାର ପ୍ରଧାନମନ୍ତ୍ରୀ
ଉଦ୍ଧଲା ଯୋଜନାରେ ଗରିବ
ଲୋକଙ୍କୁ ରିହାତି ଦରରେ ଏଲ୍‌ପିଇ
ସିଲିଶ୍ଵର ଯୋଗାଇ ଦେଇଛନ୍ତି ।

ପୁରୀ ହିଂସା ଘଟଣା, ପୁଣି ୨ କୋର୍ଟ୍ ଚାଲାଣ

ପୁରୀ ଅପିସ, ୨୨୧୯୦



ପରେଷ୍ଟ ଧୂପାଳ
ତିତ୍କଳି ଓ ଏହା ପରେ ହୋଇଥିବା
ବନ୍ୟାରେ ରାଜ୍ୟର ବିଷ୍ଵ ଲୋକ

ମାଙ୍କଡ଼ କାମୁଡ଼ାରେ ୩୦ ଆହୁତି

କଟକ ସଦର, ୨୭୧୧୦(ଡି.ଏନ୍.୬.)- କରକ ସଦର କୁଳ ଅଧୀନ ଫକେରପତା ଗ୍ରାମରେ ଗତ ୧୪ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ହନ୍ତୁ ମାଙ୍କଡ କାମୁଡ଼ାରେ ୩୦ଟୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ଵ ମହିଳାପୁରୁଷ ଆହତ ହୋଇଛନ୍ତି । ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଲକ୍ଷ୍ମୀଧର ସାହୁ ସୁନ୍ଦେଶ ସାହୁ, ହେମଲତା ମହାପାତ୍ର ଓ ଲତା ରାଉତ ଗୁରୁତର ହୋଇଥିବା ଜଣାପଢିଛି । ସାଧାରଣ ଲୋକ ଘରର ଛାତ ଉପରକୁ ଗଲେ ଗଛରେ ଲୁଚି ରହିଥିବା ମାଙ୍କଡ଼ଟି ଅତର୍କିତ ଆକ୍ରମଣ କରୁଥିବା କୁହାଯାଉଛନ୍ତି । ଏହାଛିତା କଟକ-ପାରାସିପ ରାସ୍ତାରେ ଯାଇଥିବା ପଥଚାରୀଙ୍କୁ ମଧ୍ୟ ମାଙ୍କଡ କାମୁଡ଼ାକାଙ୍କୁ ପାଇଛନାହିଁ । ରାଜ୍ୟ ଜଙ୍ଗଲ ବିଭାଗ ଏହି ମାଙ୍କଡ଼କୁ ଆୟତ କରି ଜଙ୍ଗଲରେ ଛାଡ଼ିବା ପାଇଁ ପଞ୍ଚାରପଥା ପଞ୍ଚାରପଥା ପକ୍ଷର ଦୀର୍ଘ ହେଉଛି ।

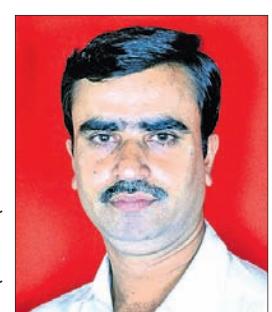
ବନ୍ୟା ପ୍ରଭାବିତ ଜିଲ୍ଲାର ସ୍ଵାସ୍ଥ୍ୟସେବା ସମୀକ୍ଷା

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୨୨୧୦ (କୁୟରୋ)

ବନ୍ୟାଶ୍ଚଳରେ ସ୍ଥାପଣ୍ୟସେବା ବ୍ୟବସ୍ଥା ସମ୍ପର୍କରେ ସ୍ଥାପଣ୍ୟ ଓ ପରିବାର କଳ୍ୟାଣ ମନ୍ତ୍ରୀ ପ୍ରତାପ ଜେନା ସୋମବାର ବିଭାଗର ଅଧିକାରୀମାନଙ୍କୁ ନେଇ ହତିବାଳୟରେ ସମୀକ୍ଷା କରିଛନ୍ତି । କ୍ଷତିଗ୍ରୂପ ଅଞ୍ଚଳରେ ୧୫୪ ସ୍ଥାପଣ୍ୟ ଅନୁଷ୍ଠାନ ନଷ୍ଟ ହୋଇଛି । ବାହାର ଜିଲ୍ଲାରୁ ୪୪ ଡାକ୍‌କରଙ୍କୁ ଆଣି ପୁତ୍ରୟନ କରାଯାଇଛି । ବର୍ତ୍ତମାନ ସୁନ୍ଦର ୨୯,୦୧୪ ଜଣଙ୍କୁ ଟିକିଥାଏବା ଯୋଗାଇ ଦିଆଯାଇଛି । ନିରାପଦ ପ୍ରସବ ଲାଗି ୨୭୭ ଗତରତୀ ମହିଳାଙ୍କୁ ମାଁ ଗୃହ ଓ ପ୍ରସବ କେନ୍ଦ୍ରକୁ ଲୁହାନାକ୍ରମ କରାଯାଇଛି । ୮୭ ଭ୍ରାମ୍ୟମାଣ ସ୍ଥାପଣ୍ୟସେବା ଟିମ୍ କାର୍ଯ୍ୟ କରୁଥିବାରେଲେ ଏଗ୍ରତ୍ତିକୁ ୧୯୩ ସ୍ଥାପଣ୍ୟ ସହାୟତା କେନ୍ଦ୍ର (ଏମଆରସି)ରେ ପୁତ୍ରୟନ କରାଯାଇଛି । କ୍ଷତିଗ୍ରୂପ ଅଞ୍ଚଳରେ ଲୋକଙ୍କୁ ତହାଳ ସ୍ଥାପଣ୍ୟସେବା ଯୋଗାର ଦିଆଯାଇଥିବା ନେଇ ସମୀକ୍ଷାରୁ ଜଣାପଦିତ୍ୟବା ସ୍ଥାପଣ୍ଯମନ୍ତ୍ରୀ ଜେନା କହିଛନ୍ତି ।

ଭାରତୀୟ ସେନ୍ସର ବୋର୍ଡ ଉପଦେଶ୍ୱା
କମିଟି ସଦସ୍ୟ ହେଲେ ଶୀକାନ୍ତ ପାତ୍ର

১০০০০০০ সঞ্চার(বাংলা)



ଓଡ଼ିଶା ଜଗ୍ନିତ ଯୁବ ସାମାଜିକ କର୍ମୀ ତଥା ବିଷେ ହାଇକୋର୍ଟରେ ଭାରତ ସରକାରଙ୍କ ଓକିଲ ଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟ କରୁଥିବା ଶ୍ରୀକାନ୍ତ ପାଢ଼ୀଙ୍କୁ କେନ୍ଦ୍ର ସରକାରଙ୍କ ସୂଚନା ଓ ପ୍ରସାରଣ ମନ୍ତ୍ରାଳୟ ଉପରେ ସେଣ୍ଟରଲ ବୋର୍ଡ ଅଫ୍ ପିଲ୍ଲ ସାର୍ଟିଫିକେଶନ(ଭାରତୀୟ ସେନ୍ସର ବୋର୍ଡ)ରେ ଏକ ମର୍ଯ୍ୟାଦାଜନକ ପଦବୀରେ ନିୟମିତ କରାଯାଇଛି। ପାଢ଼ୀ ଆଗାମୀ ଦୁଇବର୍ଷ ପାଇଁ ବୋର୍ଡର ଉପଦେଶ୍ୱର କମିଟି ସଦସ୍ୟ ରହିବାକୁ ମନୋନୀତ ହୋଇଛନ୍ତି। ଓଡ଼ିଶା ସହ ମହାରାଷ୍ଟ୍ର, ଗୁଜରାଟ ଓ କର୍ନାଟକର ବିଭିନ୍ନ ଅଞ୍ଚଳରେ ନିଜର ସାମାଜିକ କାମ ପାଇଁ ପରିଚିତ ଥିବା ପାଢ଼ୀ ରଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲା ପୋଡ଼ିଙ୍ଗିଠାରେ ଜନ୍ମଗ୍ରହଣ କରିଥିଲେ। ବିଜେବ କଳେଜରୁ ଶିକ୍ଷାଗ୍ରହଣ କରିବା ପରେ ସୁରତରୁ ଆଇନରେ ସ୍ଥାତକ ଏବଂ ପରେ ମୁୟାଳ ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟରୁ ଆଇନରେ ସ୍ଥାତକୋରରେ ଉଭୀର୍ଷ ହୋଇଥିଲେ। ତାଙ୍କ ପ୍ରତ୍ୟେକରେ ମୁୟାଳରେ ମହାରାଜା କୃଷ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର ଗଜପତି ଓ ଉତ୍କଳମଣି ଗୋପବନ୍ଧୁ ଦାସଙ୍କ ନାମରେ ଦଲକ୍ରି ରାଯାର ନାମକରଣ ସମ୍ବନ୍ଧେ ହୋଇପାରିଥିଲା।





ଶ୍ରୀ ମହାପାତ୍ର

ଭାରୀ ଉପାୟରେ କନ୍ତୁବିଦ୍ୟା

ଏମିତି କେଉଁ ମହିଳା ହେଉ କି ଖାଇବା ଚାହେନ୍ତି ସୁନ୍ଦର ଦେଖାଯିବାକୁ ଖାସକରି କୌଣସି ସେବିଆଲ୍ ଅକେଜନ୍‌ରେ ଖାଇମାନେ ପାଲକ ଫେସିଆଲ୍ କରିଥାଏ । କିନ୍ତୁ କେତୋଟି ଘରୋଇ ଉପାୟ ଅବଲମ୍ବନ କରି ଆପଣଙ୍କ ମୁହଁରେ ଜନମ୍ବାଣୀ ଗୋ ଆଣିପାରିବୋ ।

ଗୋଲାପଜଳ ଓ ଲେମ୍

ଗୋଲାପ ଜଳ ଓ ଲେନ୍ଦୁର ସମାନ ପରିମାଣ ମାତ୍ର
ନିଆନ୍ତୁ । ଏହାକୁ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ ମୁହଁରେ ଲଗାଇ
ଗାମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ଥଣ୍ଡା
ପାଣିରେ ମୁଷ୍ଠକ୍ ଭଲଭାବେ ଧୋଇ ଦିଆନ୍ତୁ ।

ମୁଲ୍ତାନି ମାଟି

ଏକ ଚାମତ ପୁଲଜନି ମାଟିରେ ଗୋଲାପ ଜଳ
ମିଶାଇ ପେଷ୍ଟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । ଏହି ପେଷ୍ଟରୁ ମୁହଁରେ
ଅଧିଗଣ୍ଠା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲାଗାଇ ରଖନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ମୁହଁରୁ

ଭଲଭାବେ ଧୋଇ ଦିଆନ୍ତୁ । ଏହାକୁ ଲଗାଇବ
ସାରା କୌଣସି ସାଇତେ ଲଫେକୁ ପଡ଼ି ନ ଥାଏ ।

ଡାକ୍ ମୁଦ୍ରଣ ଓ ଲେଖ ପେସମାନ

ଡାକ୍ତିରୀ ପାଇଁ କାହାକୁ ଦେଖାଯାଏ
ଡାକ୍ତିମ ଏବଂ ଲେନ୍ଦୁ ଫେସ ମାସିରେ
ଆଣିଅଛିତାଣ ରହିଛି, ଯାହା କିନ୍ତୁ ସମସ୍ୟା
ଦୂର କରିବା ସହ ମୁହଁ ଗୋ କରିଥାଏ । ଡାକ୍ତିମ
ଏବଂ ଲେନ୍ଦୁ ରାତକୁ ମିଶାର ମୁହଁରେ ୧୯ ମିନିଟ
ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖନ୍ତି । ଏହାପରେ ମୁହଁକୁ ଧୋଇ ଦିଆନ୍ତି
ଦେଖିବେ କିପିର ଚିମକ ବାହାରାହି ।



କ୍ଷାପା ଶିଳ୍ପ

କଟ ସ୍ଵାଇଚ୍‌ଗେ ବି ଲାଟିଶେ ଷୁଅଙ୍କନିଯି

କୌଣସି ପାର୍ଟ ହେଉ କିମ୍ବା ଫଙ୍କଶନ ଆକର୍ଷକ ଦେଖିବାକୁ
ସମସ୍ତେ ଚାହାନ୍ତି, କିନ୍ତୁ ଝିଆମାନେ ଅଧିକ ମିଳୁ ଦ୍ରେସ ଚଯନ
କରୁଛନ୍ତି କିନ୍ତୁ ଯେଉଁମାନଙ୍କର ହାଇର୍ କମ୍ ସେମାନଙ୍କୁ
ସାଧାରଣଃ ମିଳୁ ଦ୍ରେସ ଏତେବା ମାନି ନ ଥାଏ କାହିଁକି ନା ଏହି
କାରଣରୁ ତାଙ୍କ ହାଇର୍ କମ୍ ଲାଗିଥାଏ । କେତୋଟି ଫ୍ୟାଶନ
ଟ୍ରିକ୍ଲୁ ଆପଣେଇ ପାରିଲେ ଆପଣଙ୍କ ଲୁକ ଆହୁରି ଆକର୍ଷଣୀୟ
ହେବ...

ବେଳଚି: ଆପଣ ଏପରି ତ୍ରେସ କ୍ୟାରି କରନ୍ତୁ ଯେଉଁଥିରେ ଅଞ୍ଚଳରେ ଜଳାଶ୍ୟକ ଥିବା ତ୍ରେସ ପିଷିବା ଦ୍ୱାରା ଯାହା ଆପଣଙ୍କୁ ଖୁଲାଇଲି ଲୁକ୍ ହୋଇଥାଏ ଆପଣଙ୍କେ ହିଂସା ପାଇବା ହାରିବା ମଧ୍ୟରେ କଲାପିବା ହାରିବା ମଧ୍ୟରେ କରିପାରିବେ ।

ଦେବ । ଏହା ଆପଣଙ୍କ ବଢ଼ିଲୁ ସମାନ
ସେଧି ଦେବ ।

ତିଳା ତ୍ରେସ : ଯଦି ଆପଣଙ୍କ ହାଇର
କମ ତେବେ ଅଧିକ ତିଳା ପୋଶାକ
ପିନ୍ଧିଛୁ ନାହିଁ । ଏହାବ୍ରାଗା ଆପଣଙ୍କ
ହାଇର ଆହୁରି କମ ଲାଗିବ । ଆପଣଙ୍କ
ପାଇଁ ଦୀପିପିର ଏବଂ ଫିଟ୍ଚ୍ ହେଉଥିବା
ତ୍ରେସ ପରଫେକ୍ଷ୍ଟ ହେବ ।

ପରଫେକ୍ଷ୍ଟ ହେବ
ମନୋକ୍ରୋମ :
ବଢ଼ିଲୁ ସିଙ୍ଗଲ ପ୍ରେମ
ଲୁଜ ଦେବାକୁ
ଦେବେ ତିଥିରେ

**ପରିଷକ ନଜକୁ ଡେଜା ଦେଖାଇ
ପାରିବେ ।**

ଷ୍ଟାଇଲ୍ସ ଓ ପ୍ରିଷ୍ଟ ଥିବା ତ୍ରେସ :
କମ ହାଇର ସ୍ଥୋଇଥିଲେ ଆପଣଙ୍କ
ସବୁବେଳେ ଉଠିକାଳ ତ୍ରେସ ପିନ୍ଧିଛୁ ।
ଏହାବ୍ରାଗା ଆପଣଙ୍କ ଲୁଜ ଷ୍ଟାଇଲିସି
ହେବ । ଯଦି ଆପଣ ପିନ୍ଧିର ମାୟାକ୍ରମ
ତ୍ରେସ ପିନ୍ଧିବାକୁ ଗାହୁଆନ୍ତି ତେବେବା
ଏହି କଥାକୁ ଧାନରେ ରଖିଛୁ
ଯେ ଶ୍ଲେଷ ପ୍ରିଷ୍ଟ ଡିଜାଇନ
ହୋଇଥିଲେ ଭଲା । ବଡ଼
ପ୍ରିଷ୍ଟ ଆପଣଙ୍କ ଏତେବା
ପାରିବୁ ପାରିବୁ ।



ପ୍ରକାଶନ କ୍ଷପତ୍ର ଓ ପଞ୍ଚା



ମୁଦ୍ରଣ

କିନା ସୁଦି, କେସନରେ ତୋଳିଲା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀଃ ଏକ କପ ହରତ
 (ସମ୍ମା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଢ଼ୁରାଇ ଦିଅଛୁ), ଏ
 ଚଣା ତାଳି (ସମ୍ମା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଢ଼ୁରାଇ)
 ଦୁଇକପ ଅରୁଆ ବାଉଳ (ସମ୍ମା
 ବଢ଼ୁରାଇ ଦିଅଛୁ), ଏକ କପ ଦହି ଏବଂ
 ଅନୁସାରେ ଲୁଣା । ଏକ କପ (ବଡ଼) ଚାମା
 କଟା ହୋଇଥିବା ଗୋଟିଏ କଞ୍ଚାଳଙ୍କା, ଦୁଇ
 ଆକାରରେ କଟା ହୋଇଥିବା କଞ୍ଚାଳ
 ଲଞ୍ଚର ଅଧା (କଟାହୋଇଥିବା), ଅଧା
 କୁଆଣି, ଭୁର୍ଜିପଡ଼, ଅଧା ଶ୍ରୋଟ
 ହଳଦିବି, ଏକ ପ୍ର୍ୟାକେଟ ଲଗେନା, ୧ଲେମ୍ବୁ
 ଶ୍ରୋଟ ଆକାରରେ କଟା ହୋଇଥିବା ଧନିଷ୍ଠ
 ଅଧା ଚାମତ ସୋରିଷ, ଅଛୁ ମାତ୍ରାରେ

ଡାଲି ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ ତେଲ

କପ
ଅନ୍ତୁ),
ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ
ସ୍ବାଦ
ଚିନ୍ତି,
ଲମ୍ବା
, ଏକ
ଗାମଚ
ଗାମଚ
ପତ୍ର,
ହେଙ୍କ,
ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଶାଳାଃ ପ୍ରଥମେ ହରତ ଡାଲି ଏବଂ
ତଣାଡ଼ାଲିକୁ ମିଶାଇ ଗ୍ରାଜଟିଣ୍ଟ କରିଦିଅନ୍ତୁ । ଡାଲିର
ପେଷ୍ଟକୁ ଗୋଟିଏ ପ୍ଲେଟରେ କାଢି ଦିଆନ୍ତୁ ପୁଣି
ଏହାପରେ ତାଉଳକୁ ଗ୍ରାଜଟିଣ୍ଟ କରିଦିଅନ୍ତୁ । ଏବେ
ଡାଲି, ତାଉଳର ପେଷ୍ଟକୁ ଏକାଠି ଭଲ ଭାବେ ମିଶାଇ
ଦିଆନ୍ତୁ । ଏବେ ଏହାକୁ ୪-୫ମଣ୍ଠା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖୁ
ଦିଆନ୍ତୁ । ନିଧାର୍ୟ ସମୟ ମଧ୍ୟରେ ପେଷ୍ଟରେ ଲୁଣ,
ହଳଦୀ, କୁଆଣି, ଅଧାତାମଚ ଚିନ୍ତି, ଧନିଆପାତ୍ର,
ଅଦା, କଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ହେଙ୍କୁ, ଲନୋ, ଏକ
ଗାମଚ ତେଲ ପକାଇ ମିଶାଇ ଦିଆନ୍ତୁ । ଏବେ ଏକ
ପ୍ରସରକୁକର ଭିତର ଭାଗରେ ତେଲ ଲଗାଇ
ଦାକୁ ଚିକଣ କରିଦିଅନ୍ତୁ । ଏବେ ଏହି ମିଶଣକୁ

ବନ୍ଦ କରିଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସର କୁକର ବୁଝିଲ କାଢି
ଦିଆନ୍ତୁ । ଏହାକୁ କିଛି ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବସାଇ ରଖନ୍ତୁ ।
ନିଧାର୍ୟ ସମୟ ପରେ ତାଙ୍କୁଣି ଖୋଲି ଦିଆନ୍ତୁ । ଆଜ୍ଞ
ଆଶେର ପ୍ୟାନ୍ରେ ତେଲ ପକାନ୍ତୁ । ତେଲ ଗରମ
ହେଲା ପରେ ସୋରିଷ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଭୁର୍ବୁଙ୍କ ପତ୍ର
ପକାଇ ଘାଣ୍ଡାନ୍ତୁ । ଏହା ଭାଜିହେଲା ପରେ ସେଥୁରେ
ପାଣି, ଲେଣ୍ଡୁ ରସ, ଲୁଣ ପକାଇ ଫୁଟାନ୍ତୁ । ପ୍ରଥମେ
ଫୁଟିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କଲେ ଆଶ ବନ୍ଦ କରିଦିଅନ୍ତୁ । ଏବେ
ତୋକଲାକୁ ଏକ ପ୍ଲେଟରେ କାଢି ରଖନ୍ତୁ ଏହାକୁ ଏକ
ଛୁଟି ସାହାଯ୍ୟରେ ଟିଥ ପିଥ କରି ଦିଆନ୍ତୁ । ଏବେ
ତୋକଲା ଉପରେ ଛୁଙ୍କ ପକାଇ ଦିଆନ୍ତୁ । ଏବେ
ଆପଣଙ୍କ ତୋକଲା ପ୍ରସତ ହୋଇଗଲା ।





