ଧରିତ୍ରୀ
DHARITRI

ମନ

ଗୁରୁବାର, ୧୫ ନଭେମ୍ବର, ୨୦୧୮

ମୋ ଅନୁଭୂତି
ସୁଯୋଗ ପାଇ ବି ପାଇ ନ ଥିଲି
ପୃ ୨

ଖାଦ୍ୟରୁଚି
ନୱାବ ଚିକେନ
ପୃ ୩

ଧରିତ୍ରୀ ଆଳାପ
ବିଷ୍ଣୁ ପ୍ରସାଦ
ପୃ-୮

# ଏବେ ହାତପାହାନ୍ତାରେ
# କୁକିଂ ଗୁରୁ

ବାରମ୍ବାର ଏକାପ୍ରକାର ଖାଦ୍ୟ କାହାକୁ ବା ଭଲ ଲାଗେ। କାରଣ ବେଳେ ବେଳେ ଜିଭ ଖୋଜେ କିଛି ନୂଆ ଟେଷ୍ଟ। ଏମିତିରେ ଆଗରେ କିଛି ଟେଷ୍ଟି ଡିସ୍ ଦେଖିଲେ ଲୋଭ ସମ୍ବରଣ କରିବା ହୋଇଯାଏ ମୁସ୍କିଲ। ହେଲେ ମନ ଖୋଜୁଥିବା ଖାଦ୍ୟ ସବୁବେଳେ ପାଇବା ଲାଗି ହୋଟେଲ, ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟ ଯିବା ତ ସମ୍ଭବ ନୁହେଁ। ତେଣୁ ଏଥିପାଇଁ ନିଜେ ଜାଣିବା ଦରକାର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ। ଆଉ ବର୍ତ୍ତମାନ ଏହାକୁ ଖୁବ୍ ସହଜ କରିଦେଇଛି ବିଭିନ୍ନ କୁକିଂ ଲର୍ନିଂ ଆପ୍, ୟୁ୍ୟଟ୍ୟୁବ୍ ଚ୍ୟାନେଲ, ଟିଭି ଶୋ'ରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଫୁଡ୍ ମାଗାଜିନ୍ ଏବଂ ନ୍ୟୁଜ୍‌ପେପର, ଯାହାଦ୍ୱାରାକି ଘରେ ବସି ଇଚ୍ଛାନୁସାରେ ବିଭିନ୍ନ ନୂଆ ନୂଆ ଆଇଟମ୍ ଶିଖି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ନିଜେ ଖାଇବା ସହ ଅନ୍ୟକୁ ଆପ୍ୟାୟିତ କରିହେଉଛି...

ଦିନ ଥିଲା ସବୁବେଳେ ଘରେ ଏକାପ୍ରକାର ଖାଦ୍ୟ ଖାଇ ଖାଇ ବୋର୍ ଲାଗୁଥିଲେ କିମ୍ବା ବିଶେଷକରି ଘରକୁ ଅତିଥି ଆସୁଥିଲେ କ'ଣ ନୂଆ ରାନ୍ଧିବି ଚିନ୍ତା ପଡୁଥିଲା। ଆଉ କିଛି ଭିନ୍ନ ସ୍ୱାଦ ଲାଗି ହୋଟେଲ କିମ୍ବା ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରିବାକୁ ପଡୁଥିଲା। ହେଲେ ସବୁବେଳେ ଏହା ସମ୍ଭବ ହୋଇପାରୁ ନ ଥିଲା। ତେଣୁ ଇଚ୍ଛାଥିବା କୌଣସି ଖାଦ୍ୟର ରାନ୍ଧିବା ପ୍ରଣାଳୀ ଆସୁ ନ ଥିବାରୁ ଲୋଭ ସମ୍ବରଣ କରି ରହିଯିବାକୁ ହେଉଥିଲା। କିନ୍ତୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ସେ ସମୟ ଆଉ ନାହିଁ। ଯେତେବେଳେ ଯାହା ଖାଇବାକୁ କିମ୍ବା କୌଣସି ନୂଆ ଖାଦ୍ୟରେ ଅନ୍ୟକୁ ଆପ୍ୟାୟିତ କରିବାକୁ ଇଚ୍ଛା ସେଥିପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ ମାର୍କେଟରେ ଯେତେ ସହଜରେ ମିଳିପାରୁଛି, ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ମଧ୍ୟ ଇଣ୍ଟରନେଟ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଉତ୍ସରୁ ସେତେ ସହଜରେ ଶିଖି ହୋଇପାରୁଛି। ଏହାଦ୍ୱାରା ରୋଷେଇ ପ୍ରତି ରୁଚି ରଖୁଥିବା ଗୃହିଣୀ, କର୍ମଜୀବୀ, ଯୁବପିଢ଼ି ହୁଅନ୍ତୁ ଅବା ପ୍ରଫେଶନାଲ କୁକ୍ ସମସ୍ତେ ଉପକୃତ ହୋଇପାରୁଛନ୍ତି ଆଉ ଅନ୍ୟର ସାହାଯ୍ୟ ବିନା ଯେକୌଣସି ଡିସ୍ ନିଜେ ରାନ୍ଧି ତା'ର ଭରପୂର ଆନନ୍ଦ ନେଇପାରୁଛନ୍ତି।

## ଗୁରୁ ସାଜିଛି ୟୁ ଟ୍ୟୁବ୍

ଆଜିର ଇଣ୍ଟରନେଟ୍ ଯୁଗରେ କିଛି ଶିଖିବା ଲାଗି ସବୁଠୁ ଭଲ ବିକଳ୍ପ ସାଜିଛି ୟୁ ଟ୍ୟୁବ୍। ଯାହାର ଭରପୂର ଫାଇଦା ଉଠାଉଛନ୍ତି ଅନେକେ। ଘରେ ବସି ମନ ପସନ୍ଦର ଆଇଟମ୍ ଶିଖିପାରୁଛନ୍ତି। ବିଶେଷକରି ଏଥିରେ ଭିଜୁଆଲ୍ ସହ ଭଏସ୍ କମାଣ୍ଡ( ଇଂଲିଶ୍, ହିନ୍ଦୀ, ଓଡ଼ିଆ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଭାଷାରେ ମଧ୍ୟ ଉପଲବ୍ଧ) ଥିବାରୁ ଶିଖିବା ଖୁବ୍ ସରଳ ହୋଇ ପାରୁଛି। ଅନେକ ନାମୀ ସେଫ୍‌ଙ୍କ

ପୃ ୭

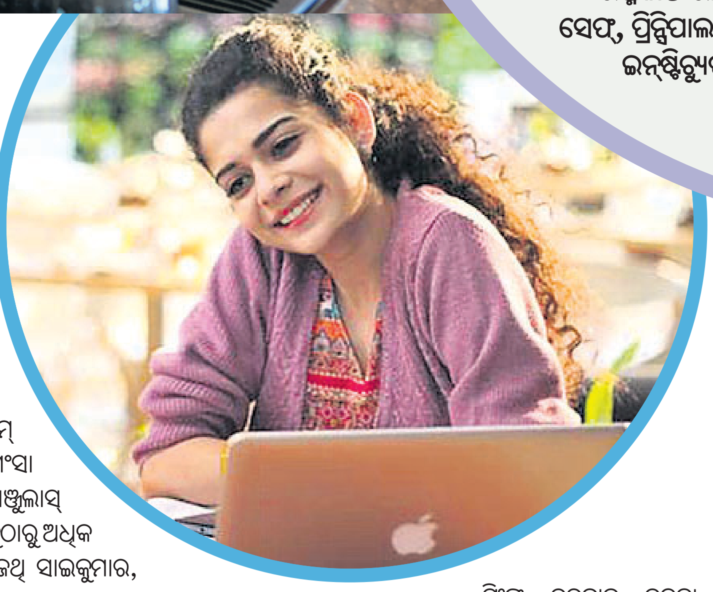
# ବଢୁଛି କୁକିଂ ଚ୍ୟାନେଲର ସବ୍‌ସ୍କ୍ରାଇବର ସଂଖ୍ୟା

ଆଜିର ଡିଜିଟାଲ ଯୁଗରେ ଲୋକେ ସୋସିଆଲ ମିଡିଆକୁ ବହୁ ମାତ୍ରାରେ ଫଲୋ କରୁଛନ୍ତି। ତେଣୁ ଏକ୍ଷେତ୍ରରେ ଅନ୍‌ଲାଇନ ସାଇଟ୍ ଏବଂ ଚ୍ୟାନେଲକୁ ସବ୍‌ସ୍କ୍ରାଇବ୍ କରି ନିଜ ଇଚ୍ଛାମୁତାବକ ତଥ୍ୟ ପାଇପାରୁଛନ୍ତି। ତେବେ ଇଣ୍ଟରନେଟ୍‌ରେ ଏଭଳି ଅନେକ କୁକିଂ ସାଇଟ୍ ଏବଂ ଚ୍ୟାନେଲ ରହିଛି ଯାହାକୁ ଫଲୋ କରି ଆପଣ ଅତି ସହଜରେ ରୋଷେଇ ଶିଖିପାରିବେ। ରୋଷେଇରେ ରୁଚି ରଖୁଥିବା ବ୍ୟକ୍ତି ନିଜ ଇଚ୍ଛା ମୁତାବକ ଯେକୌଣସି ଡିସ୍‌ର ରେସିପି ସର୍ଚ୍ଚ କରିଅତିସହଜରେ ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତିପ୍ରଣାଳୀ ଶିଖିପାରୁଛନ୍ତି। ଫଟୋ, ଭିଡିଓ, ଅଡିଓ ସହ ଲେଖା ରୋଷେଇ ଶିକ୍ଷାକୁ ଅଧିକ ସରଳ କରିପାରୁଛି। ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀଗୁଡ଼ିକର ନାଁ ସହ ଏହାକୁ କିପରି ଏବଂ କେତେମାତ୍ରାରେ ବ୍ୟବହାର କରି ଖାଦ୍ୟକୁ ସୁସ୍ୱାଦୁ କରିହେବ ତଥା ସର୍ଭ କରିବା ସମୟରେ କିଭଳି ସୁନ୍ଦର ଭାବେ ଗାର୍ନିସ୍ କରିହେବ ସେ ସମ୍ପର୍କରେ ଜାଣି ହେଉଛି। ମୁଁ ବି ବିଭିନ୍ନ ସମୟରେ ମୋର ୟୁଟ୍ୟୁବ୍ ପେଜ୍‌ରେ ଅନେକ ଫୁଡ୍ ରେସିପି ଅପ୍‌ଲୋଡ୍ କରିଥାଏ ଏବଂ ଭ୍ୟୁଅର୍‌ଙ୍କୁ ତାହାର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ସମ୍ପର୍କରେ ଜଣାଇଥାଏ। ଏଥିଲାଗି ସେମାନଙ୍କଠାରୁ ଅନେକ କମ୍ପ୍ଲିମେଣ୍ଟ ମଧ୍ୟ ପାଇଛି। ଦିନକୁ ଦିନ ମୋ ଚ୍ୟାନେଲ ସବ୍‌ସ୍କ୍ରାଇବରଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ବଢୁଥିବାରୁ ବେଶ୍ ଖୁସି ଲାଗୁଛି।

**– ରଶ୍ମିକାନ୍ତ ରାଉଳ, ପ୍ରଫେସର ସେଫ୍, ପ୍ରିନ୍ସିପାଲ ଅଫ୍ ମହେଶ୍ୱରୀ ଇନ୍‌ଷ୍ଟିଚ୍ୟୁଟ୍ ଅଫ୍ ହୋଟେଲ ମ୍ୟାନେଜମେଣ୍ଟ, ବାଲେଶ୍ୱର**

# ଏବେ ହାତ ପାଆନ୍ତାରେ କୁକିଂ ଗୁରୁ

ପ୍ରଥମ ପୃଷ୍ଠାରୁ...



କୁକିଂ ରେସିପି ଏଥିରୁ ଜାଣି ହେଉଛି। ଏମିତିକି ଏଥିରୁ ଭିଡିଓ ଡାଉନ୍‌ଲୋଡ୍ କରି ରଖାଯାଇପାରୁଛି ଏବଂ ଆବଶ୍ୟକ ସମୟରେ ବାରମ୍ବାର ଦେଖାଯାଇପାରୁଛି। ଫଳରେ ଅଧିକାଂଶ ଯୁବତୀଯୁବକ ବିଭିନ୍ନ ନୂଆ ନୂଆ ଆଇଟମ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ନିଜେ ଖାଇବା ସହ ସାଙ୍ଗସାଥୀଙ୍କୁ ଖୁଆଇ ପ୍ରଶଂସା ସାଉଣ୍ଟି ପାରୁଛନ୍ତି। ତେବେ ୟୁଟ୍ୟୁବ୍‌ରେ କୁକିଂ ୱିଥ୍ ଡଗ୍, ମଞ୍ଜୁଲାସ୍ କିଚେନ୍, ୟୁ ସକ୍ ଆଟ୍ କୁକିଂ, ସେଫ୍ ଷ୍ଟେପ୍ସ ଭଳି ଅନେକ ସବୁଠାରୁ ଅଧିକ ଲୋକପ୍ରିୟ କୁକିଂ ଚ୍ୟାନେଲ ରହିଛି। ସଞ୍ଜୀବ କପୁର, ରଜଥ୍ ସାଇକୁମାର, ଶିଲ୍ପୀ, ସଞ୍ଜୟ ଥୁମାଙ୍କ ଭଳି ଅନେକ ଇଣ୍ଡିଆନ୍ ସେଫ୍‌ଙ୍କ ସମେତ ଅନ୍ୟ ଦେଶର ସେଫ୍‌ଙ୍କ ୟୁଟ୍ୟୁବ୍ ସାଇଟ୍ ସବ୍‌ସ୍କ୍ରାଇବ୍ କରି ବିଭିନ୍ନ କୁକିଂ ଭିଡିଓରୁ ମଧ୍ୟ ଅନେକ ଜ୍ଞାନ ମିଳିପାରୁଛି। ଓଡ଼ିଆ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇବା ତଥା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାରେ ରୁଚି ରଖୁଥିବା ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କୁ ସୁନୀଲ କୁମାର ପାଣିଗ୍ରାହୀ, ଚିନ୍ମୟ ପରିଚ୍ଛା, ଲଳିତ୍, ରାକେଶ କୁମାର ସାହୁ, ମଧୁସ୍ମିତା, ଜିତେନ୍ ବେହେରାଙ୍କ ଭଳି ଅନେକ ସେଫ୍‌ଙ୍କ କୁକିଂ ସାଇଟ୍‌ରୁ ଶିଖିବା ଖୁବ୍ ସହଜ ହୋଇପାରିଛି।

## ଟେଲିଭିଜନ କୁକରି ଶୋ'ରୁ ମିଳୁଛି ଜ୍ଞାନ

ବର୍ତ୍ତମାନ ରୋଷେଇ ଶିକ୍ଷା ପ୍ରତି ବଢୁଥିବା ଆଗ୍ରହକୁ ଆଖିଆଗରେ ରଖି ପ୍ରାୟ ଅଧିକାଂଶ ଏଣ୍ଟରଟେନମେଣ୍ଟ ସମେତ ନ୍ୟୁଜ୍ ଚ୍ୟାନେଲଗୁଡିକରେ ମଧ୍ୟ କୁକରି ଶୋ' ପ୍ରସାରଣ କରାଯାଉଛି। ସେଭଳି କେତୋଟି ଲୋକପ୍ରିୟ ଇଂଲିଶ୍ କୁକିଂ ଶୋ' ହେଉଛି ଆମେରିକାସ୍ ଟେଷ୍ଟ କିଚେନ୍, ଗୁଡ୍ ଇଟ୍ସ, କମ୍ ଡାଇନ୍ ୱିଥ୍ ମି, ଦି ମାଇଣ୍ଡ ଅଫ୍ ଏ ସେଫ୍। ହିନ୍ଦୀ କୁକିଂ ଶୋ' ମଧ୍ୟରୁ ମାଷ୍ଟର ସେଫ୍ ଇଣ୍ଡିଆ, ସେଫ୍ ବିକାଶ ଖାନ୍ନାଙ୍କ ଫିଟ୍ ଫୁଡି, ସଞ୍ଜୀବ କପୁରଙ୍କ ସିକ୍ରେଟ୍ ରେସିପି, ହରପାଲ୍ ସିଂଙ୍କ ତର୍‌ବାନ୍ ତଡକା, ରଣବୀର ବ୍ରାର୍‌ଙ୍କ ବ୍ରେକ୍‌ଫାଷ୍ଟ ଏକ୍ସପ୍ରେସ୍, ଅମ୍ରିତା ରାଇଚାନ୍ଦ୍‌ଙ୍କ ମମ୍ମିକା ମ୍ୟାଜିକ୍ ଆଦି ବେଶ୍ ଲୋକାଦୃତ। ସେହିପରି ବିଭିନ୍ନ ଓଡ଼ିଆ ଚ୍ୟାନେଲରେ ମଧ ଆମ ରୋଷେଇ, ଟେଷ୍ଟ ଅଫ୍ ଓଡ଼ିଶା, ଆମ ରାଜାବାବୁ ଘର ଖାନା, ପୁଷ୍ଟ ନନାଙ୍କ ପେଟଯାତ୍ରା ଭଳି ବିଭିନ୍ନ କୁକିଂ ଶୋ' ପ୍ରସାରିତ କରାଯାଉଛି। ଏସବୁ ଶୋ'ରୁ ଆଗ୍ରହୀମାନେ ଉଭୟ ଦେଶୀ ଏବଂ ବିଦେଶୀ ଖାଦ୍ୟ ଆରାମରେ ଶିଖି ଘରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିପାରୁଛନ୍ତି।

## ଗାଇଡ୍ ପାଲଟିଛି ଫୁଡ୍ ମାଗାଜିନ୍

ବର୍ତ୍ତମାନ ବିଭିନ୍ନ ଫୁଡ୍ ମାଗାଜିନ୍ କିମ୍ବା ରୋଷେଇ ଶିକ୍ଷା ବହି ଅନେକଙ୍କ ଲାଗି ଗାଇଡ୍ ପାଲଟିଛି। ଏହାକୁ ପଢ଼ି ଷ୍ଟେପ୍ ବାଏ ଷ୍ଟେପ୍ ରୋଷେଇ କରିବା ବେଶି ସହଜ ହେଉଛି। ଫୁଡ୍ ମାଗାଜିନ୍‌ଗୁଡିକର ଡିମାଣ୍ଡ ଅଧିକ ରହୁଥିବାରୁ ପ୍ରାୟ ସବୁ ସ୍ଥାନରେ ବିକ୍ରି ହେଉଛି ଏବଂ ଅନ୍‌ଲାଇନ୍‌ରେ ମଧ୍ୟ ସହଜରେ ମିଳିଯାଉଛି। ଯେଉଁମାନଙ୍କ ପାଖରେ ଇଣ୍ଟରନେଟ୍ କନେକ୍ସନ ନାହିଁ କିମ୍ବା ଟିଭିରେ କୁକିଂ ଶୋନ୍' ମିସ୍ ହୋଇଯାଉଛି ସେମାନଙ୍କ ପାଇଁ ସବୁଠୁ ବଡ କଥା ହେଉଛି ଏହାକୁ ସବୁବେଳେ ଘରେ ରଖି ଇଚ୍ଛାନୁସାରେ ଏହାକୁ ଦେଖି ରୋଷେଇ କରିପାରୁଛନ୍ତି।

## ଖବରକାଗଜରୁ ମିଳୁଛି ନୂଆ ଆଇଡିଆ

ବର୍ତ୍ତମାନ ପ୍ରାୟ ଅଧିକାଂଶ ଖବରକାଗଜରେ ଖାଦ୍ୟର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ପ୍ରକାଶ ପାଉଥିବା ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି। ଏମିତିକି ପାଠକମାନଙ୍କ ଅନୁରୋଧ ମୁତାବକ ମଧ ନୂଆ ଖାଦ୍ୟର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ପ୍ରକାଶିତ ହେଉଛି। ଏହାକୁ ସଂଗ୍ରହ କରି ରଖିବା ଏବଂ ଏଥିରୁ ଶିଖି ନିଜେ ଉକ୍ତ ଖାଦ୍ୟକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାରେ ଅନେକେ ଉପକୃତ ହେଉଛନ୍ତି। ସପ୍ତାହକୁ ଥରେ କିମ୍ବା ଦୁଇଥର ଏହା ପ୍ରକାଶ ପାଇଥିବାରୁ ସବୁବେଳେ କିଛି ନୂଆ ନୂଆ ଆଇଟମ୍‌ର ଆଇଡିଆ ମିଳିପାରୁଛି।

**– ପୌର୍ଣ୍ଣମାସୀ, ଲିପ୍ସା ବିଶୋଇ**

### କୁକିଂ ଆପ୍ ସହଜ କରୁଛି ରୋଷେଇ ଶିକ୍ଷା

ଖାଇବାର ମୁଁ ଜଣେ ବଡ଼ ସୌକିନ୍। ତେଣୁ ନୂଆ ନୂଆ ଡିସ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ନିଜେ ଖାଇବାକୁ ତଥା ଅନ୍ୟମାନଙ୍କୁ ଖୁଆଇବାକୁ ମୋତେ ବହୁତ ଭଲ ଲାଗେ। ତେବେ ଆଜିକାଲି ନୂଆ ନୂଆ ଡିସ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ ଶିଖିବାର ବେଶ୍ ସରଳ ଏବଂ ସହଜ ମାଧ୍ୟମ ହେଉଛି ଅନ୍‌ଲାଇନ୍ ସାଇଟ୍। ୟୁଟ୍ୟୁବ୍ ହେଉ ବା ଫୁଡ୍ ଡଟ୍ କମ୍, ବିଗ୍ ଓଭେନ୍, ସାଇଡ୍ ସେଫ୍, ପେପରପ୍ଲେଟ୍ ଭଳି କୁକିଂ ଆପ୍ ମାଧ୍ୟମରେ ଇଣ୍ଡିଆନ୍, କଣ୍ଟିନେଣ୍ଟାଲ, ଚାଇନିଜ୍, ମେକ୍ସିକାନ ଆଦି ଫୁଡ୍ ରେସିପି ଶିଖିହେଉଛି। କେବଳ ସେତିକି ନୁହେଁ, ନିଜ ପସନ୍ଦ ମୁତାବକ ଫୁଡ୍ ଆଇଟମ୍‌କୁ ସର୍ଚ୍ଚ କରି ଏହାର ବିଭିନ୍ନ ରେସିପି ବିଷୟରେ ମଧ୍ୟ ଜାଣି ହେଉଛି।

**– ତ୍ରିନୈନା ବିଶୋଇ(ଛାତ୍ରୀ), ଝାରପଡ଼ା, ଭୁବନେଶ୍ୱର**

### ଫୁଡ୍ ମାଗାଜିନ୍ ତଥା ୟୁଟ୍ୟୁବ୍ କୁକିଂ ସାଇଟ୍ ଫଲୋ କରେ

ଜଣେ ଗୃହିଣୀ ଭାବେ ଘରର ସମସ୍ତ ଦାୟିତ୍ୱ ମୋ ଉପରେ। ତେବେ ଘରର ଦାୟିତ୍ୱ କଥା ଯେତେବେଳେ ଆସେ, ରୋଷେଇ କରିବା ହେଉଛି ସବୁଠାରୁ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଏବଂ ସମୟ ସାପେକ୍ଷ କାର୍ଯ୍ୟ। ପ୍ରାୟ ସମସ୍ତଙ୍କ ଘରେ ଏହି ସମସ୍ୟା ଦେଖାଯାଏ ଯେ, ଆଜି ରୋଷେଇ କ'ଣ କରିବେ ? ଏ କ୍ଷେତ୍ରରେ ମୋତେ ସାହାଯ୍ୟ କରେ ସୁପର କୁକ୍, କୁକ୍ ପ୍ୟାଡ୍ ଭଳି କୁକିଂ ଆପ୍। ଏହି ଆପ୍ ଆପଣଙ୍କ ଘରେ ଉପଲବ୍ଧ ଥିବା ଖାଦ୍ୟ ଉପାଦାନକୁ ବ୍ୟବହାର କରି କିଭଳି ଚଟାପଟ ଏବଂ ସୁସ୍ୱାଦୁ ଡିସ୍ ପ୍ରିପେୟାର କରିହେବ ସେ ସମ୍ପର୍କରେ ଜ୍ଞାନ ପ୍ରଦାନ କରିଥାଏ। ଏହା ବ୍ୟତୀତ ଫୁଡ୍ ମାଗାଜିନ୍, ଟିଭିରେ କୁକିଂ ଶୋ' ତଥା ୟୁଟ୍ୟୁବ୍‌ରେ ବିଭିନ୍ନ କୁକିଂ ଚ୍ୟାନେଲ ବି ଫଲୋ କରେ।

**–ଗୀତାଞ୍ଜଳି ଉତ୍ତରା, ଡୁମ୍‌ଡୁମା, ହାଉସିଂ ବୋର୍ଡ କଲୋନୀ, ଭୁବନେଶ୍ୱର**

ଖାଦ୍ୟ ରୁଚି

# ନୱାବ ଚିକେନ

ସାଧାରଣତଃ ସୁସ୍ୱାଦୁଯୁକ୍ତ ଖାଦ୍ୟ ଯେଉଁଠି ମିଳେ ସେଠାରେ ଗ୍ରାହକଙ୍କ ଭିଡ଼ ଜମିଥାଏ। ତେଣୁ ଗ୍ରାହକଙ୍କୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରିବା ପାଇଁ ପର୍ଯ୍ୟଟନ ସହର ପୁରୀରେ ଥିବା ହୋଟେଲ ଏବଂ ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟଗୁଡ଼ିକରେ ସୁଆଦିଆ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଏଠାକୁ ପ୍ରତିଦିନ ଦେଶବିଦେଶରୁ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ଆସୁଥିବାରୁ ହୋଟେଲ, ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟର ମାଲିକମାନେ ଏହାକୁ ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖି ଉଭୟ ଆମିଷ ଓ ନିରାମିଷ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଥାନ୍ତି। ବିଶେଷକରି ଆମିଷପ୍ରିୟ ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ପାଇଁ ସୁସ୍ୱାଦୁଯୁକ୍ତ ଡିସ୍‌କୁ ପ୍ରାଥମିକତା ଦିଆଯାଇଥାଏ। ଦର୍ଜିପୋଖରୀ ଛକସ୍ଥିତ ନୱାବ ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟରେ ଉଭୟ ଆମିଷ ଓ ନିରାମିଷ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଆମିଷ ମଧ୍ୟରେ ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟର ଅନ୍ୟତମ ଚାହିଦାଯୁକ୍ତ ଡିସ୍ ହେଉଛି ନୱାବ ଚିକେନ। ଏହି ଇଣ୍ଡିଆନ ଡିସ୍‌ର ଗୋଟିଏ ପ୍ଲେଟ୍ ଦାମ୍ ରହୁଛି ୧୭୦ ଟଙ୍କା। ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମ୍ପର୍କରେ ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟର ମୁଖ୍ୟ ସେଫ୍ ମହେଶ ଛୋଟରାୟଙ୍କ ମୁହଁରୁ...

## ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

ବୋନ୍‌ଲେସ ଚିକେନ-୨୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଅଣ୍ଡା-୧ଟା
ପିଆଜ ପେଷ୍ଟ-୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ଅଦା/ରସୁଣ ପେଷ୍ଟ-୨୦ ଗ୍ରାମ୍
କାଜୁ ପେଷ୍ଟ-୨ ଚାମଚ
ଫ୍ରେଶ୍ କ୍ରିମ୍-୨ଚାମଚ
ଶୁଦ୍ଧ ଗୁଆ ଘିଅ-୧ ଚାମଚ
ରିଫାଇନ ତେଲ-୧୦୦ ମିଲିଗ୍ରାମ୍
ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ-୧ ଚାମଚ
ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ-୧ ଚାମଚ
ଦହି-୧୦ ଗ୍ରାମ୍
ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ-୨ ଗ୍ରାମ୍
ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ
ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣର ଭୁର୍ସୁଙ୍ଗ ପତ୍ର

## ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ଚିକେନ୍‌କୁ ଭଲ ଭାବେ ଧୁଆଯାଇ ଛୋଟ ଛୋଟ କିମା ଆକାରରେ କଟାଯିବ। ସେଥିରେ ଅଧ ଚାମଚ ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ, ଅଧ ଚାମଚ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଲୁଣ ପକାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଳାଯିବ। ଅଧଘଣ୍ଟା ଏହାକୁ ରଖାଯିବ। ନିଆଁରେ କଡେଇ ବସାଇ ରିଫାଇନ ତେଲକୁ ଗରମ କରି ସେଥିରେ ଚିକେନ ଛଣାଯିବ। ଏହା ସାମାନ୍ୟ ନାଲି ରଙ୍ଗ ହେବା ପରେ କାଢି ଦିଆଯିବ। ଫ୍ରାଏ ପ୍ୟାନ କିମ୍ବା କଡ଼େଇକୁ ନିଆଁରେ ବସାଯିବ। ଛଣା ପରେ ବଳକା ରିଫାଇନକୁ ଗରମ କରି ସେଥିରେ ଭୁର୍ସୁଙ୍ଗ ପତ୍ର ପକାଯିବ। ସେଥିରେ ପିଆଜ, ଅଦା ଓ ରସୁଣ ପେଷ୍ଟ ପଡିବ। ପ୍ରାୟ ୫ ମିନିଟ୍ କଷାଯିବ। ମସଲା ବ୍ରାଉନ କଲର ହେବା ସହିତ ତେଲ ଛାଡିଗଲେ ସେଥିରେ କାଜୁ ପେଷ୍ଟ, ଦହି ପକାଯାଇ ପୁଣି କିଛି ସମୟ କଷାଯିବ। ଏହାପରେ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ପଡିବ। ୫ ମିନିଟ୍ କଷିଲା ପରେ ଏଥିରେ ଛଣା ଚିକେନ ପକାଯିବ। ୨ ମିନିଟ୍ ପରେ ଏଥିରେ ଫ୍ରେଶ୍ କ୍ରିମ୍ ଏବଂ ଘିଅ ୧ ଚାମଚ ପଡିବ। ମାତ୍ର ୨ ରୁ ୩ ମିନିଟ୍ ରହିବା ପରେ ଏଥିରେ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ତଳକୁ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଆଯିବ। ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ନୱାବ ଚିକେନ।

**-ରିପୋର୍ଟ: ହେମନ୍ତ ନାୟକ**
**ଫଟୋ: ଅନିଲ କୁମାର ସାହୁ**

ପ୍ରଫେସର ଶ୍ରୀକାନ୍ତ ପାତ୍ର

ନିଜ କଥା

# ପ୍ରଥମମାସ ଦରମାର ଅଧା ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କୁ ଦେଇଥିଲି

**୨୦୦୫ ମସିହାରେ ମାଲକାନଗିରି ଜିଲାରେ ଡାକ୍ତରଭାବେ ଯୋଗ ଦେଇଥିଲି। ପ୍ରଥମ ମାସରେ ୧୦ହଜାର ଟଙ୍କା ଦରମା ମିଳିଥିଲା। ଦରମା ପାଇବା ପରେ ଘରକୁ ଯାଇ ମା'ଙ୍କ ହାତକୁ ଟଙ୍କା ବଢାଇଥିଲି। ହେଲେ ମା' ମୋତେ କହିଥିଲେ ଏଥିରୁ ଅଧା ଟଙ୍କା ପୁରୀ ଜଗନ୍ନାଥ ମନ୍ଦିରକୁ ଦେଇଦେବାକୁ। ମା'ଙ୍କ କଥା ଅନୁଯାୟୀ ମୁଁ ୬ହଜାର ଟଙ୍କା ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ହୁଣ୍ଡିରେ ପକାଇଥିଲି। ଏହି କଥା କହିଛନ୍ତି ଏସ୍‌ସିବି ମେଡିକାଲ ସର୍ଜରି ବିଭାଗର ସହକାରୀ ପ୍ରଫେସର ଶ୍ରୀକାନ୍ତ ପାତ୍ର। ଫୁଲବାଣୀ ସହରରେ ୧୯୮୦ ଜୁଲାଇ ୩୧ରେ ଜନ୍ମଗ୍ରହଣ କରିଥିବା ଶ୍ରୀକାନ୍ତଙ୍କ ଘର ବ୍ରହ୍ମପୁର ସହରରେ। ବାପା ଚନ୍ଦ୍ରଶେଖର ଓ ମା' ସରୋଜିନୀଙ୍କ ଇଚ୍ଛାଥିଲା ଯେ, ଶ୍ରୀକାନ୍ତ ଡାକ୍ତର ହୁଅନ୍ତୁ। ମା, ବାପାଙ୍କ ଇଚ୍ଛାକୁ ପୂରଣ କରିପାରିଥିବାରୁ ସେ ବେଶ୍ ଆନନ୍ଦିତ ବୋଲି କହିଛନ୍ତି। ତାଙ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଜୀବନ ସମ୍ପର୍କରେ ତାଙ୍କୁ ପଚରାଯାଇଥିବା କେତୋଟି ପ୍ରଶ୍ନ।**

✪ **କେଉଁ ରଙ୍ଗ ଆପଣଙ୍କର ପସନ୍ଦ?**

■ ନୀଳରଙ୍ଗ ମୋର ପସନ୍ଦ। କାରଣ ନୀଳରଙ୍ଗ ପିନ୍ଧିବା ପଛରେ ସୋମି(ସ୍ତ୍ରୀ)ଙ୍କ ଇଚ୍ଛାକୁ ପୂରଣ କରିଥାଏ।

✪ **ସିନେମା ଦେଖନ୍ତି?**

■ ସମୟ ପାଇଲେ ସିନେମା ଦେଖିବାକୁ ଯାଇଥାଏ। ଶେଷଥର ପାଇଁ ଆୟୁଷ୍ମାନ୍ ଖୁରାନାଙ୍କ 'ଅନ୍ଧାଧୁନ୍' ଦେଖିଥିଲି। ଅକ୍ଷୟ କୁମାର, ଅମିତାଭ ବଚ୍ଚନ ପସନ୍ଦର ହିରୋ ହୋଇଥିବା ବେଳେ ମୀନାକ୍ଷୀ ଶେଷାଦ୍ରି, ରେଖା ଓ କାଜଲଙ୍କ ଅଭିନୟ ମୋତେ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ।

✪ **ଗୀତ ଶୁଣନ୍ତି?**

■ ଗୀତ ଶୁଣିବାକୁ ବହୁତ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ। ଲତା ମଙ୍ଗେସ୍‌କର, କିଶୋର କୁମାର ଓ ଅକ୍ଷୟ ମହାନ୍ତିଙ୍କ ଗୀତ ବାରମ୍ବାର ଶୁଣିବାକୁ ଇଚ୍ଛା ହୋଇଥାଏ।

✪ **ରୋଷେଇ ଜାଣିଛନ୍ତି?**

■ କେବଳ ପିଠାପଣା ତିଆରି କରିବା ଜାଣିନି। ନଚେତ୍ ବାକି ସବୁ ରୋଷେଇ ମୁଁ ଶିଖିଛି।

✪ **ମାର୍କେଟିଂ କରନ୍ତି?**

■ ଅଫ୍ ଡେ'ରେ ମାର୍କେଟିଂ କରିଥାଏ। କିନ୍ତୁ ସୋମିଙ୍କ ସହିତ ମିଶି ମାର୍କେଟିଂ କରିବାକୁ ବହୁତ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ।

✪ **ବହି ପଢନ୍ତି?**

■ ପିଲାଦିନରୁ ଗଳ୍ପ ବହି ପଢିବାରେ ମୋର ବହୁତ ସଉକ। ଏବେ ଚେତନ ଭଗତଙ୍କ ବହି ରିଭୋଲ୍ୟୁଶନ ୨୦୨୦ ପଢୁଛି।

✪ **ଲଭ୍ ନା ଆରେଞ୍ଜ ମ୍ୟାରେଜ?**

■ ଆରେଞ୍ଜ ମ୍ୟାରେଜ। ସୋମି ଜଣେ ମାଇକ୍ରୋବାଇଓଲୋଜିଷ୍ଟ। ସେ ଏବେ ପୁରୀରେ କାର୍ଯ୍ୟରତ।

✪ **ସ୍ତ୍ରୀଙ୍କ କେଉଁ ଗୁଣ ଆପଣଙ୍କୁ ଭଲ ଲାଗେ?**

■ ସୋମି ଜଣେ ଉଦାର ହୃଦୟର ମହିଳା। ପାଠରେ ଶାଠରେ ସବୁଥିରେ ସେ ଏକ ନମ୍ବର। ନାଚଗୀତରେ ସେ ପାରଙ୍ଗମ। ଏବେ ସେ ପୁରୀ ମେଡିକାଲରେ କାର୍ଯ୍ୟରତ।

✪ **ଜୀବନର ସ୍ମରଣୀୟ ଘଟଣା?**

■ ଏମବିବିଏସ ପ୍ରବେଶିକାରେ କୃତକାର୍ଯ୍ୟ ହେବା ମୋ ପାଇଁ ସ୍ମରଣୀୟ ହୋଇ ରହିବ। ୧୯୯୮ରେ ମୁଁ ଏହି ପ୍ରବେଶିକା ପରୀକ୍ଷା ଦେଇଥିଲି। ପରୀକ୍ଷାରେ ୫ନମ୍ବର ବିଶିଷ୍ଟ ପ୍ରଶ୍ନର ଉତ୍ତର ଦେଇପାରି ନ ଥିଲି। ସଫଳତାକୁ ନେଇ ମନରେ ବହୁତ ସନ୍ଦେହ ଥିଲା। ସେଦିନ ଏକ ଭୋଜିରେ ମୁଁ ବସିଥାଏ। ଏହି ସମୟରେ ଜଣେ ସାଙ୍ଗ ମୋତେ ଫୋନ୍ କରି ମୋ କୃତକାର୍ଯ୍ୟ ସମ୍ପର୍କରେ ଖବର ଦେଇଥିଲା। ଭୋଜି ଛାଡି ମୁଁ ଘରକୁ ଦୌଡ଼ିଥିଲି। ନିଶ୍ଚିତଭାବେ ସେହିଦିନ ମୋ ପାଇଁ ସ୍ମରଣୀୟ ହୋଇ ରହିବ।

**- ସାକ୍ଷାତ: ନିର୍ମଳ ପଣ୍ଡା**

# ସେଲ୍‌ଫି କର୍ଣ୍ଣର

@ ଦେବଦତ୍ତ

@ ଚନ୍ଦନ

@ ସଂଗ୍ରାମ

@ ମୁରାରି

@ ବାବୁ

@ ବାଦଲ

@ ସୁଧାକର

@ ହୃଦରଞ୍ଜନ

@ ଶିବରାମ

@ ଅକ୍ଷୟ

@ ରବି

@ ବିଜୟ

@ ଶ୍ରୀମନ୍ତ

@ ସ୍ୱପ୍ନା

**ସେଲ୍‌ଫି ଉଠାନ୍ତୁ, ଆମ ପାଖକୁ ପଠାନ୍ତୁ**

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

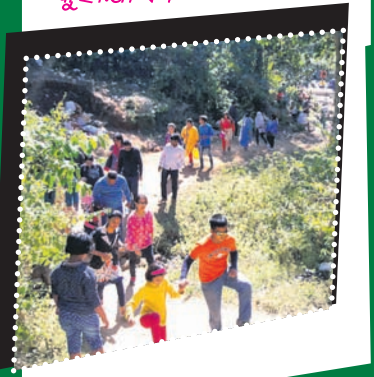
# ପ୍ରକୃତି କୋଳରେ ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ି

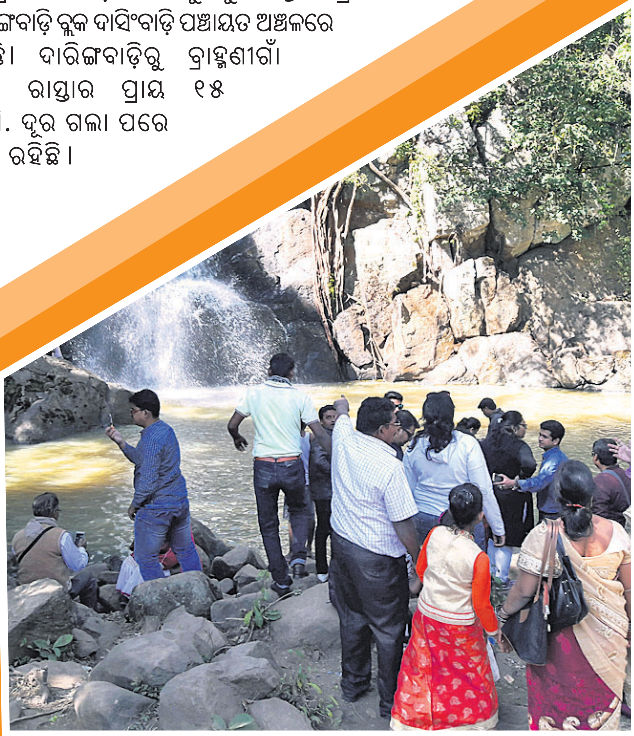
# ମିଡ଼ିୟୁବାନ୍ଧା ଜଳପ୍ରପାତ

କନ୍ଧମାଳ ଜିଲାରେ ଅନେକ ପର୍ଯ୍ୟଟନ କେନ୍ଦ୍ର ରହିଛି । ସେଥି ମଧ୍ୟରୁ ଜିଲାର ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିରେ ଥିବା ପର୍ଯ୍ୟଟନକେନ୍ଦ୍ରଗୁଡ଼ିକର ଆକର୍ଷଣ ଅନ୍ୟତମ । ଏଠାକୁ ବର୍ଷ ତମାମ୍ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ବୁଲିବାକୁ ଆସିବା ସହ ଏହାର ପ୍ରକୃତିକୁ ଭଲପାଇ ବସନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶାର କଶ୍ମୀର କୁହାଯାଉଥିବା ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିର ଅନ୍ୟତମ ପର୍ଯ୍ୟଟନ କେନ୍ଦ୍ର ହେଉଛି ମିଡ଼ିୟୁବାନ୍ଧା ଜଳପ୍ରପାତ । ଏହାକୁ ପ୍ରକୃତିର ଗନ୍ତାଘର କୁହାଯାଏ ।

କନ୍ଧମାଳ ଜିଲା ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିକୁ ଓଡ଼ିଶାର କଶ୍ମୀର କୁହାଯାଉଛି । କେହି କେହି ଏହାକୁ ଦାର୍ଜିଲିଂ କୁହନ୍ତି । ସେପ୍ଟେମ୍ବରରୁ ଫେବୃୟାରୀ ଶେଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଞ୍ଚଳରେ ପାଣିପାଗ ଅନୁକୂଳ ରହୁଛି । ଶୀତ ଅନୁଭୂତ ହେବା ସହ ସକାଳୁଆ କୁହୁଡ଼ି ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରିଥାଏ । ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିକୁ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ବୁଲିବାକୁ ଆସୁଥିବା ବେଳେ ସମସ୍ତ ପର୍ଯ୍ୟଟନକେନ୍ଦ୍ର ବୁଲିବା ସହ କେହି ପର୍ଯ୍ୟଟକ ମିଡ଼ିୟୁବାନ୍ଧା ଜଳପ୍ରପାତ (ୱାଟର ଫଲ୍) ପର୍ଯ୍ୟଟନକେନ୍ଦ୍ରକୁ ଭୁଲନ୍ତି ନାହିଁ । ପ୍ରାୟ ୧୫ ମିଟର ଉଚ୍ଚ ପାହାଡ଼ରୁ ଜଳ ପଡୁଛି । ଏହା ଦେଖିବାକୁ ଜିଲା ତଥା ରାଜ୍ୟ ବାହାରୁ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ଭିଡ଼ ଜମାଇଥାନ୍ତି । ଏଥିସହ ତା'ର ଆଖପାଖ ଜଙ୍ଗଲ, ପାହାଡ଼ ବୁଲି ଦେଖିବାକୁ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି । ଜଳପ୍ରପାତ ନିକଟରେ ବଣ ଭୋଜି ସହ ସେଠାରେ ସରକାରୀ ଏବଂ ବେସରକାରୀ ସ୍ତରରେ ବିଭିନ୍ନ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ କରାଯିବା ନଜିର ରହିଛି । ଏଥିସହ ଜଳପ୍ରପାତ ଅଞ୍ଚଳରେ ଅଧିକ ଥଣ୍ଡା ଅନୁଭୂତ ହେବା ସହ କୁଲୁକୁଲୁ ଶବ୍ଦ ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କୁ ବେଶ୍ ଆକୃଷ୍ଟ କରିଥାଏ । ସେହିପରି ଉକ୍ତ ଜଳପ୍ରପାତକୁ ଯିବା ପାଇଁ ବ୍ଲକ ପ୍ରଶାସନ ପକ୍ଷରୁ ସିମେଣ୍ଟ ପାହାଚ କରାଯାଇଛି । ପ୍ରାୟ ୨ଶହ ମିଟର ତଳକୁ ଖସିବା ପରେ ଜଳପ୍ରପାତ ରହିଛି । ଏଥିରେ ପର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ ଯିବା ସହ ଗୋଟିଏ

ପ୍ରକାରର ବ୍ୟାୟାମ ହେଉଛି । ଶରୀର ପାଇଁ ସୁସ୍ଥ ବାତାବରଣ ରହିଥିବା ପାର୍ଯ୍ୟଟକମାନେ କୁହନ୍ତି । ସକାଳ ସମୟରେ ଏହି ଜଳପ୍ରପାତରେ ଭିଡ଼ ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି । ଉକ୍ତ ଜଳପ୍ରପାତ ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ି ବ୍ଲକ ଦାସିଂବାଡ଼ି ପଞ୍ଚାୟତ ଅଞ୍ଚଳରେ ରହିଛି । ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ିରୁ ବ୍ରାହ୍ମଣୀଗାଁ ଯିବା ରାସ୍ତାର ପ୍ରାୟ ୧୫ କି.ମି. ଦୂର ଗଲା ପରେ ଏହା ରହିଛି ।





ପ୍ରସ୍ତୁତି: ଅରୁଣ କୁମାର ସାହୁ
ଦାରିଙ୍ଗବାଡ଼ି

# ସୁଯୋଗ ପାଇ ବି ପାଇ ନ ଥିଲି

**ମୋ ଅନୁଭୂତି**

ସିନେମା କରିବାର ଭୂତ ମୁଣ୍ଡରେ ଥାଏ। ଅଭିନୟ ପ୍ରତି ଯେହେତୁ ଅହେତୁକ ଦୁର୍ବଳତା ଥିଲା, ଏଣୁ କେମିତି ସିନେମାରେ ଟିକେ ସୁଯୋଗ ମିଳିବ ଖାଲି ସେ ସ୍ୱପ୍ନ ଦେଖୁଥାଏ। ହଠାତ୍ ଖବର ପାଇଲି ଗୋଟେ ନୂଆ ଫିଲ୍ମ ହେବ। କଳାକାର ଆବଶ୍ୟକ। ଠିକଣା ସଂଗ୍ରହ କରି ଭୁବନେଶ୍ୱରର ଏକ ଅଫିସରେ ଯାଇ ଦେଖାକଲି। ଅଫିସରେ ପହଞ୍ଚିବା ବେଳକୁ ୫୦ରୁ ଅଧିକ ଲୋକ। ହୋହଲ୍ଲା ଚାଲିଥାଏ। ସବୁଲୋକ ଫିଲ୍ମ ବିଷୟରେ ଅଳ୍ପବହୁତେ କଥା ହେଉଥାନ୍ତି। ଏଣୁ ନିଶ୍ଚିତ ହେଲି ଯେ ଠିକ୍ ଠିକଣାରେ ପହଞ୍ଚିଛି। ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ, ପ୍ରଯୋଜକ ସମସ୍ତେ ବସିଥାନ୍ତି। ମୋତେ ଅଭିନୟ କରିବାକୁ କହିଲେ ଓ ମୁଁ ମୋ ଅନୁସାରେ ଭଲ ଅଭିନୟ କରିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରିଥିଲି। ଅଭିନୟ ଦେଖି ମୋତେ ଫିଲ୍ମରେ ସୁଯୋଗ ମିଳିବା ନିଶ୍ଚିତ ବୋଲି ସେମାନେ ସଙ୍କେତ ଦେଲେ। ଆସିଲା ବେଳେ କହିଲେ, ତୁମେ ଫିଲ୍ମ କରିବାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ରୁହ। ତୁମ ଡ୍ରେସ୍‌ର ମାପ ଯାଇ କଟକରେ ଦେଇ ଆସିବ। ଏକ ଠିକଣା ଦେବା ସହ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ତାରିଖରେ ଖବର ଜଣାଇବେ ବୋଲି କହିଥିଲେ। ଘରକୁ ଖୁସିଖୁସିରେ ଫେରିଲି। ହେଲେ ସେହି ତାରିଖଟି ଅତିକ୍ରମ କରିଗଲା ହେଲେ ମୋ ପାଖକୁ କିଛି ବି ଖବର ଆସିଲାନି। ଭାବିଲି ଭୁଲିଯାଇଥିବେ, ଏଣୁ ପୁନର୍ବାର ସେ ଅଫିସକୁ ଗଲି। ସେଠାକୁ ଯିବା ବେଳକୁ ମାତ୍ର ୨/୩ଜଣ ଲୋକ ବସିଥାନ୍ତି। ମୋ ପରିଚୟ ଦେଲି ଓ ଫିଲ୍ମ ବିଷୟରେ ପଚାରିଲି। ହେଲେ ସେମାନେ ଯାହା ଉତ୍ତରଦେଲେ ତାହା ମୋତେ ଯେତିକି ଦୁଃଖ ଦେଇ ନ ଥିଲା ତା'ଠାରୁ ଅଧିକ ଖରାପ ମଧ୍ୟ ଲାଗିଥିଲା। ଖବର ପାଇଲି ସେହି ଫିଲ୍ମଟି ପୁରୀର ଏକ ଜାଗାରେ ଶୁଟିଂ ଚାଲିଛି। ସିଧା ଶୁଟିଂ ସେଟ୍‌କୁ ଯାଇ ପ୍ରଯୋଜକ, ନିର୍ଦ୍ଦେଶକଙ୍କୁ ଦେଖାକଲି। ମାତ୍ର ସେମାନେ ଯାହା ଉତ୍ତରଦେଲେ ତାହା ମୋତେ ଆହୁରି ନିରୁତ୍ସାହିତ କଲା। ସେମାନେ କହିଥିଲେ ଯେ, ମୋତେ ସୁଯୋଗ ଦେବେ ବୋଲି ନିଶ୍ଚିତ କରିବା ପରେ ଖଣ୍ଡଗିରି ଯାତ୍ରା ଦେଖିବାକୁ ଯାଇଥିଲେ। ଯାତ୍ରାରେ ଆଙ୍କରିଂ କରୁଥିବା ଏକ ଯୁବକ ସେମାନଙ୍କ ନଜରକୁ ଆସିଥିଲା। ମୋତେ ଦେବାକୁ ଥିବା ଭୂମିକାରେ ସେମାନେ ସେହି ଯୁବକଙ୍କୁ ସୁଯୋଗ ଦେବାକୁ ସ୍ଥିର କରିନେଲେ। କଥାକୁ ଚଳାଇନେବାକୁ ଯାଇ ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଜଣକ କହିଲେ, କହିବ ତ ଆଉ ଏକ ଭୂମିକାରେ ତୁମେ ସୁଯୋଗ ପାଇପାରିବ। ହେଲେ ରୋକ୍‌ଠୋକ୍ ଭାବେ ମନା କଲି ଓ ଯେତେଶୀଘ୍ର ସେ ସ୍ଥାନ ଛାଡ଼ି ଘରକୁ ଫେରିବି ବୋଲି ଭାବିଲି। ସିନେମା କରିବାର ଯେଉଁ ଭୂତ ଥିଲା, ତାହା ସେଦିନ ଅଳ୍ପ ଓହ୍ଲାଇ ଯାଇଥିଲା ସତ, ହେଲେ ପରେ ସେ ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଜଣକ ମୋତେ ଅନେକ ଫିଲ୍ମରେ ସୁଯୋଗ ଦେଇଛନ୍ତି ଓ ମୋର ବହୁ ଅନ୍ତରଙ୍ଗ ହୋଇ ସାରିଛନ୍ତି। ଓଡ଼ିଆ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ଜଗତର ବିଶିଷ୍ଟ ହାସ୍ୟ ଅଭିନେତା ଭାବେ ପରିଚିତ ହରି ଓରଫ୍ ହରିହର ମହାପାତ୍ରଙ୍କ ଏହା ହେଉଛି ଅନୁଭୂତିର କିଛି କଥା।

ପ୍ରଥମେ ଏଭଳି ଏକ ଘଟଣାରୁ ନିରାଶ ହେବା ପରେ ୧୯୯୮ରେ ସତମିଛ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରରେ ପଦାର୍ପଣ କରିଥିଲେ ହରି। ବରିଷ୍ଠ ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ରାଜୁ ମିଶ୍ରଙ୍କ ନିର୍ଦ୍ଦେଶନାରେ ତିଆରି ହେଉଥିବା ସତମିଛ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ହରିଙ୍କୁ ଏପରି ଏକ ସ୍ତରକୁ ନେଇଯାଇଥିଲା, ଯେଉଁଠାରୁ ସେ କେବେ ପଛକୁ ବୁଲି ଚାହିଁ ନାହାନ୍ତି। ଅନେକ ସୁପରହିଟ୍ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରରେ ହରି ନିଜର ଶ୍ରେଷ୍ଠ ପ୍ରଦର୍ଶନ କରିଛନ୍ତି। ଏହାଛଡ଼ା ଓଡ଼ିଶାରେ ହାସ୍ୟ ଅଭିନେତାଙ୍କୁ ନେଇ ଗୀତ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯିବା କ୍ଷେତ୍ରରେ ମଧ୍ୟ ହରିଙ୍କୁ ପ୍ରଥମ ସୁଯୋଗ ମିଳିଥିଲା। ମତେ କିଏ କରିବ କାଖ ଲୋ, ମୋ ନାଁରେ ହୁରି ପଡ଼ିଛି ଲୁଙ୍ଗୁଡ଼ା ଲୁଙ୍ଗୁଡ଼ା ଡାକଲୋ ନାମରେ ଓଡ଼ିଆ ସିନେ ଜଗତରେ ପ୍ରଥମେ ଏକ କମେଡ଼ି ଗୀତ ହୋଇଥିଲା, ଯେଉଁଥିରେ ହରି ଓ ମାମିନାଙ୍କୁ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଥିଲା। ଏହାଛଡ଼ା ହରିଙ୍କର ଆଉଏକ ପରିଚୟ ହେଉଛି, ସେ ଜଣେ ଭଲ ଲେଖକ ମଧ୍ୟ।

–ରିପୋର୍ଟ: କୁମାରଶ୍ରୀ ସାହୁ

# ନେଲ୍ ଆର୍ଟ ଆଣ୍ଡ୍ ନେଲ୍ ଏକ୍ସଟେନ୍ଶନ

ନଖର ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ପାଇଁ ବର୍ତ୍ତମାନ ନେଲ୍ ଆର୍ଟର ବହୁଳ ଡିମାଣ୍ଡ ରହିଛି। ଏଥିପାଇଁ ସାଧାରଣତଃ ଲମ୍ବାନଖ ରଖିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ। କିନ୍ତୁ ବିଭିନ୍ନ କାରଣ ଯୋଗୁ ସମସ୍ତେ ଲମ୍ବାନଖ ରଖିପାରନ୍ତି ନାହିଁ। ଯେମିତି କି, କେଉଁଠି ନଖ ଭାଙ୍ଗିଯିବାର ଡର ଥାଏ ତ କେଉଁଠି ଘରକାମ କଲେ ନଖ ପତଳା ହୋଇଯାଏ। ସେହିପରି ଅନେକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ନଖ ଗୋଟିଏ ପାର୍ଶ୍ୱରୁ ଫାଟିଯାଏ ଏବଂ ନେଲ୍ ପେଣ୍ଟ ହୋଇଥିଲେ ତାହା ଶୀଘ୍ର ଛାଡ଼ିଯାଏ। ତେଣୁ ଏ ସବୁ ସମସ୍ୟାର ସମାଧାନ ପାଇଁ 'ଇଙ୍କ୍ ଷ୍ଟୋରିଜ୍' ଆରମ୍ଭ କରିଛି 'ନେଲ୍ ଆର୍ଟ ଆଣ୍ଡ୍ ନେଲ୍ ଏକ୍ସଟେନ୍ଶନ'। ଶହୀଦନଗରସ୍ଥିତ ଏହି ସେଲୁନ୍‌ରେ କେବଳ ନେଲ୍ ଆର୍ଟ କରାଯାଏନାହିଁ, ତାହା କିପରି ଅଧିକ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହିପାରିବ ସେଥିପାଇଁ କାମ କରାଯାଇଥାଏ। ସାଧାରଣତଃ ଅନ୍ୟ ଜାଗାରେ ନଖ ଉପରେ ପେଣ୍ଟ କରିଦେଇଥାଆନ୍ତି ଏବଂ ନଖ ବଢ଼ିଗଲା ପରେ ତାକୁ ପୁଣି ଛଡ଼ାଇ ଆଉଥରେ ପେଣ୍ଟିଂ କରନ୍ତି। କିନ୍ତୁ ଏଠାରେ ଜଣେ ଚାହିଁଲେ ଯେତିକି ନଖ ବଢ଼ିଥିବ, ସେଥିରେ ସେ ପେଣ୍ଟିଂ କରିପାରିବ। ଯେ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତାକୁ ନ ଛଡ଼ାଇଛ, ସେ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନଖ ଯେତେ ଲମ୍ୱା ହୋଇଥିଲେ ମଧ୍ୟ ତାହା ଛାଡ଼ିବ ନାହିଁ। ସାଇନିଂ, ଷ୍ଟୋନ୍, ଗ୍ଲିଟରିଂ, କଷ୍ଟମାଇଜ୍‌ଡ ଆଦି ବିଭିନ୍ନ ଡିଜାଇନ୍‌ର ନେଲ୍ ପେଣ୍ଟ କରାଯାଉଛି। ଏଥିରେ ଗୋଡ଼ ଆଙ୍ଗୁଠି ହେଉ କି ହାତ ଆଙ୍ଗୁଠି, ଜଣେ ୯୯୯ରୁ ୨ହଜାର ଟଙ୍କା ମଧ୍ୟରେ ଏହି ପେଣ୍ଟିଂ କରିପାରିବ। ଗତ ୪ମାସ ହେବ ଏଠାରେ ଏହି ସୁବିଧା ପ୍ରଦାନ କରାଗଲାଣି। ପ୍ରତିଦିନ ଅତିକମ୍‌ରେ ୨ଜଣ ନେଲ୍ ଆର୍ଟ କରୁଛନ୍ତି। ପ୍ରଥମେ ପ୍ରଥମେ ମାସକୁ ପାଖାପାଖି ୩୦ଟି କାମ ହେଉଥିଲା। ହେଲେ ଏବେ ମାସକୁ ପ୍ରାୟ ୬୦ଜଣଙ୍କ ନେଲ୍ ଆର୍ଟ କରାଯାଉଛି ବୋଲି 'ଇଙ୍କ୍ ଷ୍ଟୋରିଜ୍'ର ମାଲିକ ସତୀଶ ପାତ୍ର କହିଛନ୍ତି। ତେବେ ୨ବର୍ଷ ହେବ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିବା ଏହି ସେଲୁନ୍‌ରେ କେବଳ ନେଲ୍ ଆର୍ଟ ନୁହେଁ, ଟାଟୁ ମଧ୍ୟ କରାଯାଉଛି। ପର୍ମାନେଣ୍ଟ ଓ ଟେମ୍ପୋରାରି ଟାଟୁ କରିବାକୁ ବହୁ ଯୁବତୀ, ଯୁବକ ଆସୁଛନ୍ତି। ଏହାଛଡ଼ା ଏଠାରେ ଲେଜର ଟାଟୁ ରିମୁଭାଲ୍ ବି କରାଯାଉଛି। ଏଥିପାଇଁ ଜଣେ ଡାକ୍ତର ମଧ୍ୟ ସପ୍ତାହକୁ ୩ଦିନ ଆସୁଛନ୍ତି। ଏହାବ୍ୟତୀତ କାନ, ନାକ ପିଅର୍ସିଂ ସହ ନାଭାଲ ପିଅର୍ସିଂ, ଆଇବ୍ରୋ, ଲିପ୍, ମିଡିଲ ନୋଜ୍ ପିଅର୍ସିଂ ଆଦି କରାଯାଉଛି।

– ରିପୋର୍ଟ: ଅସମାପିକା ସାହୁ

# ନିଶାରୁ ପେସା ହୋଇଗଲା ମ୍ୟାଜିକ୍

ଧରିତ୍ରୀ ଆଳାପ

ବିଷ୍ଣୁ ପ୍ରସାଦ

**ମ୍ୟାଜିସିଆନ ବିଷ୍ଣୁ ପ୍ରସାଦ। ପ୍ରକୃତ ନାମ ବିଷ୍ଣୁ ପ୍ରସାଦ ବେହେରା। ହୋଟେଲ ହେଉ କି ପାର୍ଟି, ଟେବୁଲ ପାଖକୁ ଯାଇ ଲୋକଙ୍କ ପାଖରେ ନିଜର ଯାଦୁ କଳା ଦେଖାଇ ମନ ଜିଣନ୍ତି। ବିଜ୍ଞାନରେ ସ୍ନାତକ କରିବା ପରେ ସାମ୍ବାଦିକତାରେ ପିଜି କରିଥିଲେ ଏବଂ ଏକ ଆଡ୍ ଏଜେନ୍ସିରେ ଚାକିରି କରିଥିଲେ। କିନ୍ତୁ ଯାଦୁର ନିଶା ତାଙ୍କୁ ପେସାଗତ ଯାଦୁକର କରିଦେଇଥିଲା। ସେ ଭୁବନେଶ୍ୱରର ଏକ ବଡ଼ ହୋଟେଲରେ ଯାଦୁକର ଭାବେ ଚାକିରି କରୁଛନ୍ତି। ୨୯ ବର୍ଷ ବୟସ୍କ ଏହି ଯୁବକ ବର୍ତ୍ତମାନ ଜାତୀୟ ସ୍ତରରେ ବହୁ ଲୋକପ୍ରିୟ ହୋଇଯାଇଛନ୍ତି। ବିଷ୍ଣୁ କଲର୍ସ ଚ୍ୟାନେଲ୍‌ରେ ବର୍ତ୍ତମାନ ପ୍ରସାରିତ ଲୋକପ୍ରିୟ ଶୋ 'ଇଣ୍ଡିଆଜ୍ ଗଟ୍ ଟ୍ୟାଲେଣ୍ଟ'ର ସିଜିନ୍-୮ରେ ଭାଗ ନେଇଛନ୍ତି। ଚଳିତ ସିଜିନ୍‌ର ପ୍ରଥମ ଏପିସୋଡ୍‌ରେ ସେ କମାଲ ଦେଖାଇ ବିଚାରକମଣ୍ଡଳୀ ମଲାଇକା ଆରୋରା, କରନ ଜୋହର, କିରନ୍ ଖେର୍‌ଙ୍କୁ ଚକିତ କରିଦେଇଥିଲେ। ବିଷ୍ଣୁଙ୍କ ମ୍ୟାଜିକ୍ ଦେଖିବା ପରେ ମଲାଇକା ଖୁସିରେ ଚିତ୍କାର କରିବା ସହ ତାଙ୍କୁ କୁଣ୍ଢାଇ ପକାଇଥିଲେ। ପରେ ତାଙ୍କୁ ଗୋଲ୍ଡେନ ବଜର ଦେଇ ସିଧା ସେମିଫାଇନାଲରେ ପ୍ରଦର୍ଶନ କରିବାର ସୁଯୋଗ ଦେଇଛନ୍ତି। ତେବେ ବିଷ୍ଣୁ ପୂର୍ବରୁ ଓଡ଼ିଶାର ଅନେକ ଟିଭି ଚ୍ୟାନେଲରେ ଶୋ ପ୍ରଦର୍ଶନ କରିଥିଲେ ମଧ୍ୟ ପ୍ରତିଯୋଗୀ ଭାବେ 'ଇଣ୍ଡିଆଜ୍ ଗଟ୍ ଟ୍ୟାଲେଣ୍ଟ' ହେଉଛି ତାଙ୍କ ପ୍ରଥମ ରିଆଲିଟି ଶୋ'। ଏଥର 'ଧରିତ୍ରୀ ଆଳାପ' ସ୍ତମ୍ଭରେ ସ୍ଥାନ ପାଇଛି ବିଷ୍ଣୁଙ୍କ ସହ ହୋଇଥିବା କିଛି କଥାବାର୍ତ୍ତା।**

**ମ୍ୟାଜିକ୍ ଶିକ୍ଷା କେବେ ଗ୍ରହଣ କରିଲେ ?**

✿ ମୋ ଜେଜେବାପା ଏମିତି ଛୋଟ ମୋଟ ମ୍ୟାଜିକ୍ ଜାଣିଥିଲେ। ଷଷ୍ଠ ଶ୍ରେଣୀରେ ପାଠ ପଢ଼ିବା ବେଳେ ମୁଁ ତାଙ୍କ ପାଖରୁ ସେହି ମ୍ୟାଜିକ୍ ଶିଖିଥିଲି। ଏମିତି ବହୁତ ଜଣଙ୍କଠାରୁ ଶିଖିଛି। କିନ୍ତୁ ୨୦୦୮ରେ ପେସାଗତ ଭାବେ ଏସ୍‌ଏସ୍ ମ୍ୟାଜିକ୍ ଏକାଡେମୀରୁ ଶିକ୍ଷା ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲି।

**ମ୍ୟାଜିକ୍‌କୁ ନେଇ ଯେତେବେଳେ କ୍ୟାରିୟର ଆରମ୍ଭ କଲେ ସେତେବେଳେ ଘର ଲୋକଙ୍କ ସପୋର୍ଟ ମିଳିଥିଲା ?**

✿ କୌଣସି କଳାକାରକୁ ଘର ଲୋକ ପ୍ରଥମେ ସପୋର୍ଟ କରନ୍ତି ନାହିଁ। ବହୁତ କମ୍ ଲୋକ ଥାଆନ୍ତି ଯେଉଁମାନେ ଏହାକୁ ସପୋର୍ଟ କରନ୍ତି। ମୋ ବାପା ଚାହୁଁଥିଲେ ମୁଁ ପାଠପଢ଼ି ସରକାରୀ ଚାକିରି କରିବି। ମ୍ୟାଜିକ୍ ଦେଖାଇବା ବେଳେ ବାପା ବହୁତ ରାଗନ୍ତି। ଅନେକ ବୁଝାଇବା ପରେ ଯେତେବେଳେ ମୁଁ ଏହାକୁ ଛାଡ଼ି ନ ଥିଲି ସେ ରାଗି କହିଲେ ଯାହା ତୋ ଇଚ୍ଛା ହେଉଛି କର।

**ପ୍ରଥମ ରୋଜଗାର କେବେ କରିଥିଲେ ?**

✿ ଯୁକ୍ତ୨ ପଢ଼ିବା ବେଳେ ଢେଙ୍କାନାଳର ଏକ ସ୍କୁଲରେ ଶୋ କରିଥିଲି। ମୋତେ ୪୦ଟଙ୍କା ମିଳିଥିଲା। ତେବେ ସେ ସମୟରେ ଏହାକୁ ନେଇ ପେସା କରିବି ବୋଲି ଚିନ୍ତା କରି ନ ଥିଲି। ସେତେବେଳେ ମ୍ୟାଜିକ୍ ମୋର ନିଶା ଥିଲା। କିନ୍ତୁ ୨୦୦୮ରୁ ନିଶା ମୋର ପେସାରେ ପରିଣତ ହୋଇଥିଲା। ମୁଁ ଏକ ହୋଟେଲରେ ପେସାଗତ ଯାଦୁକର ଭାବେ ନିଯୁକ୍ତି ପାଇଲି।

ମଲାଇକା ଆରୋରାଙ୍କୁ ମ୍ୟାଜିକ୍ ଦେଖାଉଛନ୍ତି ବିଷ୍ଣୁ।

**'ଇଣ୍ଡିଆଜ୍ ଗଟ୍ ଟ୍ୟାଲେଣ୍ଟ'ରେ ପ୍ରଥମ ଚେଷ୍ଟାରେ ସଫଳତା ପାଇବେ ବୋଲି ଆଶା କରିଥିଲ କି ?**

✿ ନା। ଆଶା କରି ନ ଥିଲି। କାରଣ ଗତ ୧୦ବର୍ଷ ହେବ ମୁଁ ସେହି ଟ୍ରିକ୍ ଦେଖାଉଛି। ସେହି ସିମ୍ପଲ ଟ୍ରିକ୍ ନେଇ ମୁଁ ସେଠାକୁ ଯାଇଥିଲି। କିନ୍ତୁ ତାହା ବିଚାରକଙ୍କୁ ଏତେ ପସନ୍ଦ ହେବ ଭାବି ନ ଥିଲି।

**ମଞ୍ଚରୁ ଫେରିବା ବେଳେ କାନ୍ଦିଥିଲେ କାହିଁକି ?**

✿ ସିଲେକ୍ସନ ହେବି ବୋଲ ମୁଁ ଆଶା କରିଥିଲି। କିନ୍ତୁ ଗୋଲ୍ଡେନ ବଜର ପାଇବା ପରେ ଖୁସିରେ ମୋ ଆଖିରେ ଲୁହ ଝରିଆସିଥିଲା।

**ସେମିଫାଇନାଲ ପାଇଁ ବର୍ତ୍ତମାନ କିପରି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଛନ୍ତି?**

✿ କିଛି ନୂଆ ଟ୍ରିକ୍ କରିବା ପାଇଁ ଚେଷ୍ଟା କରୁଛି। ଏହା ସହିତ ମୋ ଗୁରୁ ସୁକେଶ ପଟ୍ଟନାୟକ ଓ ସନ୍ତୋଷ ଚୌଧୁରୀଙ୍କ ପାଖରୁ ମଧ୍ୟ କିଛି ଶିଖୁଛି। ଦିନକୁ ପ୍ରାୟ ୪ଘଣ୍ଟା ଅଭ୍ୟାସ କରୁଛି। ଆଶା କରୁଛି ସେମିଫାଇନାଲରେ ମଧ୍ୟ ବିଚାରକଙ୍କ ମନ ଜିଣିବି।

**କେଉଁଭଳି ମ୍ୟାଜିକ୍ ଦେଖାଇବାକୁ ଭଲଲାଗେ ?**

✿ କ୍ଲୋଜ୍-ଅପ୍ ମ୍ୟାଜିକ୍ ଦେଖେଇବାକୁ ଭଲଲାଗେ, ଯାହା ଲୋକଙ୍କ ଅତି ନିକଟରେ ଦେଖାଯାଇଥାଏ। ଯେହେତୁ ଲୋକଙ୍କଠାରୁ ପ୍ରତିକ୍ରିୟା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ମିଳିଥାଏ, ତେଣୁ ବହୁତ ଭଲଲାଗେ।

**ମ୍ୟାଜିକ୍‌ର ଟ୍ରିକ୍ କାହାକୁ କୁହାଯାଏ ନାହିଁ ବୋଲି କଥା ରହିଛି। ତୁମ ସ୍ତ୍ରୀ କେବେ ମ୍ୟାଜିକ୍‌ର ସିକ୍ରେଟ୍ ପଚାରିନାହାନ୍ତି ?**

✿ ପ୍ରଥମ ଥର ପାଇଁ ମୋ ସ୍ତ୍ରୀ ଇଣ୍ଡିଆଜ୍ ଗଟ୍ ଟ୍ୟାଲେଣ୍ଟ ଶୋ'ରେ ମୋର ମ୍ୟାଜିକ୍ ଦେଖିଥିଲେ। ଏହା ପୂର୍ବରୁ ବହୁତ ଥର ସିଧା ମୋଠାରୁ ମ୍ୟାଜିକ୍ ଦେଖିବା ପାଇଁ କହିଛନ୍ତି, ଟ୍ରିକ୍ ମଧ୍ୟ ପଚାରିଛନ୍ତି। କିନ୍ତୁ ନା ମୁଁ କେବେ ଦେଖେଇଛି ନା ମୋର ସିକ୍ରେଟ କହିଛି। ଭବିଷ୍ୟତରେ ମଧ୍ୟ କେବେ କହିବିନି।

**ତୁମର ଆଦର୍ଶ କିଏ ?**

✿ ସୁକେଶ ପଟ୍ଟନାୟକ ଓ ସନ୍ତୋଷ ଚୌଧୁରୀ। ସେମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଆଜି ମୁଁ ଏହି ସ୍ଥାନରେ ପହଞ୍ଚିଛି। ସେମାନେ ମୋତେ ରାସ୍ତା ମଧ୍ୟ ଦେଖେଇଛନ୍ତି।

**ମ୍ୟାଜିକ୍ କରିବା ବ୍ୟୟବହୁଳ। ଜଣେ ମଧ୍ୟମ ଧରଣର ଲୋକ କିପରି କରିପାରିବ ?**

✿ ହଁ ମ୍ୟାଜିକ୍ କରିବା ବ୍ୟୟବହୁଳ। କିନ୍ତୁ ମନରେ ଦୃଢ଼ ଇଚ୍ଛାଶକ୍ତି ଥିଲେ ସବୁକିଛି କରିପାରିବ। ସେଠି ଧନୀ ଗରିବର କୌଣସି ମାନେ ନ ଥାଏ। କଷ୍ଟଦାୟକ ହେବ କିନ୍ତୁ ନିଶ୍ଚିତ ଭାବେ ଲକ୍ଷ୍ୟ ହାସଲ କରିହେବ। ମୁଁ ମ୍ୟାଜିକ୍‌ର ଇନ୍‌ଷ୍ଟ୍ରୁମେଣ୍ଟ କିଣିବା ପାଇଁ ଛୋଟ ମୋଟ ଚାକିରି କରିଛି। ସେଥିରୁ ଯାହା ଉପାର୍ଜନ କରେ ତାହା ମୋର ମ୍ୟାଜିକ୍‌ରେ ଖର୍ଚ୍ଚ ହୋଇଯାଏ।

**ମ୍ୟାଜିକ୍‌କୁ ପେସାଗତ କରିବା ପାଇଁ ଓଡ଼ିଶାରେ ସ୍କୋପ ରହିଛି କି ?**

✿ ହଁ, ବହୁତ ଭଲ ସ୍କୋପ ରହିଛି। ମ୍ୟାଜିକ ଏକ କଳା। ବହୁ ପୂର୍ବରୁ ଏହାର ପ୍ରଚଳନ ରହିଛି। ଆଗରୁ ରାସ୍ତା କଡ଼ରେ, ଘରେ ଘରେ ବୁଲି ବୁଲି ଯାଦୁକର ଯାଦୁ ଦେଖାଇ ରୋଜଗାର କରୁଥିଲେ। କିନ୍ତୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ସମୟ ବଦଳିଛି। ଏବେ ବିଭିନ୍ନ ହୋଟେଲରେ ଯାଦୁକରମାନେ ନିଯୁକ୍ତି ପାଉଛନ୍ତି। ଏଥିସହିତ ବିଭିନ୍ନ କର୍ପୋରେଟ ହାଉସ ଓ ଘରୋଇ ପାର୍ଟିରେ ମ୍ୟାଜିସିଆନଙ୍କୁ ଖୋଜାଯାଉଛି। ତେଣୁ ମୋ ମତରେ ଭଲ ମ୍ୟାଜିକ୍ ଶିଖିଥିଲେ ନିଶ୍ଚିତ ଭାବେ ସୁଯୋଗ ମିଳିବ।

– ସାକ୍ଷାତ୍: ଅସମାପିକା ସାହୁ