ଧରିତ୍ରୀ
DHARITRI

ଗୁରୁବାର, ୧୫ ନଭେମ୍ବର, ୨୦୧୮

ଖାଦ୍ୟରୁଚି
ନୱାବ ଚିକେନ
ପୃ ୩

ମୋର୍ ଅନୁଭୂତି
ସୁଯୋଗ୍ ପାଇ ବି ନାଇଁପାଇଲି
ପୃ ୬

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

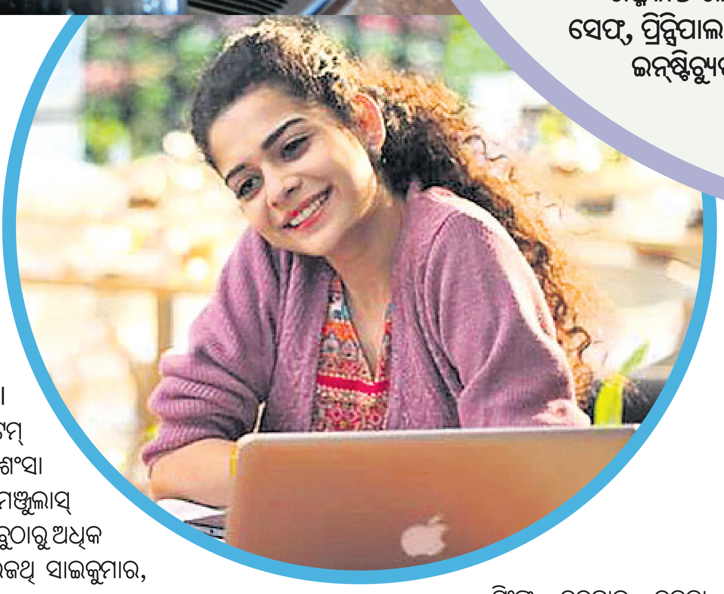
ପୃ ୨

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 ବାରମ୍ୱାର 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 ମଧ୍ଯ 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 ଚ୍ୟାନେଲଗୁଡ଼ିକରେ ମଧ 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, ର ଣ ବ ୀ ର ବ୍ରାର୍‌ଙ୍କ ବ୍ରେକ୍‌ଫାଷ୍ଟ ଏକ୍ସପ୍ରେସ୍, ଅମ୍ରିତା ରାଇଚାନ୍ଦ୍‌ଙ୍କ ମମ୍ମିକା ମ୍ୟାଜିକ୍ ଆଦି ବେଶ୍ ଲୋକାଦୃତ। ସେହିପରି ବିଭିନ୍ନ ଓଡ଼ିଆ ଚ୍ୟାନେଲରେ ମଧ୍ଯ ଆମ ରୋଷେଇ, ଟେଷ୍ଟ ଅଫ୍ ଓଡ଼ିଶା, ଆମ ରାଜାବାବୁ ଘର ଖାନା, ପୁଣ୍ଟୁ 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 ମାଗାଜିନ୍‌ଗୁଡ଼ିକର ଡିମାଣ୍ଡ ଅଧିକ ରହୁଥିବାରୁ ପ୍ରାୟ ସବୁ ସ୍ଥାନରେ ବିକ୍ରି ହେଉଛି ଏବଂ ଅନ୍‌ଲାଇନ୍‌ରେ ମଧ 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

ନୱାବ ଚିକେନ

ସାଧାରଣତଃ ସୁସ୍ବାଦୁଯୁକ୍ତ 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 ସୁସ୍ବାଦୁଯୁକ୍ତ 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
- ସ୍ବାଦ 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

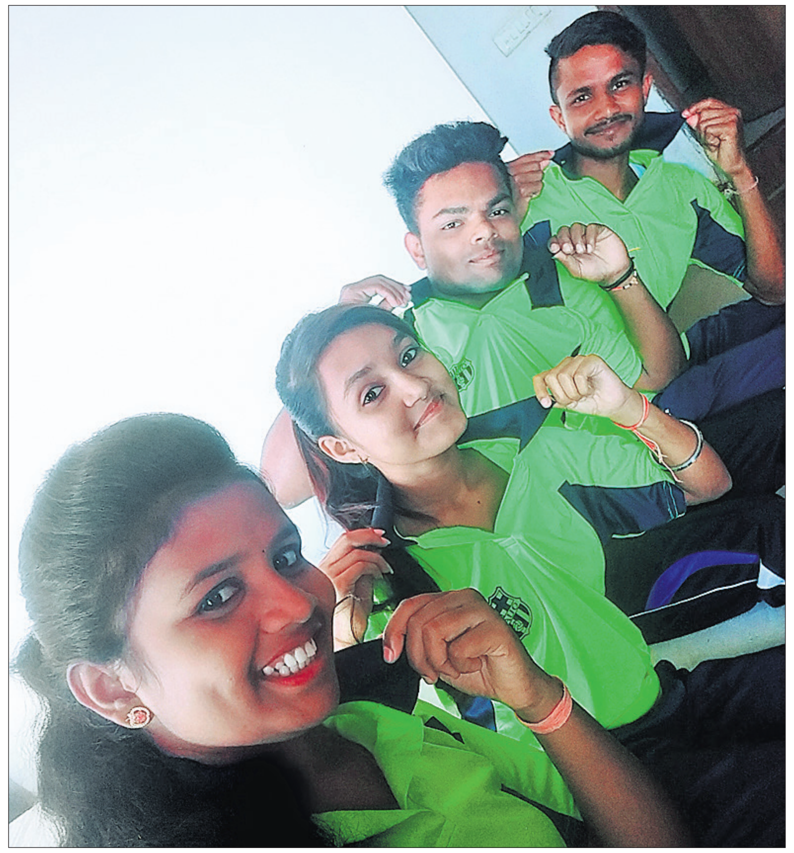
@ ନେପାଳ

@ ବ୍ରଜ

@ ରଜତ

@ ଲୀନା

@ ମାନସ



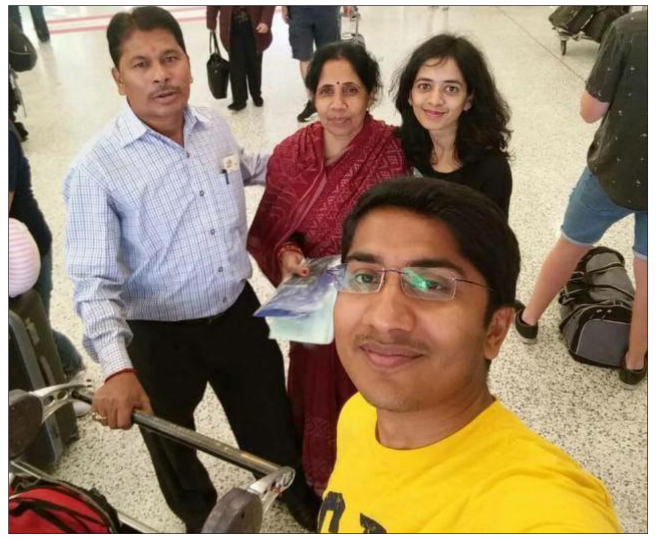
@ ଶିବୁ

@ ସୁଚିତ୍ରା

@ ଶୁଭସ୍ମିତା

@ ସୁଶାନ୍ତ

@ ସଚ୍ଚିଦାନନ୍ଦ



@ ତୁଳସୀ

@ ମନୀଷା

ସେଲ୍ଫି ଉଠାନ୍ତୁ, ଆମକୁ ପଠାନ୍ତୁ

smbselfie@gmail.com
(ମନୋନୀତ ସେଲ୍ଫି ପ୍ରକାଶ ପାଇବ)

କଲାହାଣ୍ଡି ଲୋକ୍‌କଲା, ଲୋକ୍‌ଗୀତ୍‌ର ଉସ୍ତାଦ୍

ଧ୍ୟାନାନନ୍ଦ

ଧ୍ୟାନାନନ୍ଦ ପଣ୍ଡା

ରିପୋର୍ଟ
ସଞ୍ଜୀବ କୁମାର ଯୋଷୀ

କଲାହାଣ୍ଡି ଲୋକ୍‌କଲା, ଲୋକ୍‌ନାଚ୍ ଆଉର ଲୋକ୍‌ଗୀତ୍‌ର ଝନେ ପର୍‌ତିଭାଧାରୀ ସାଧକ୍ ଧ୍ୟାନାନନ୍ଦ ପଣ୍ଡା। କଲାହାଣ୍ଡି ଜିଲା ଭବାନୀପାଟଣା ସହରର ମହାବୀରପଡାରେ ଜନମ୍ ହେଇଥିବାର ଧ୍ୟାନାନନ୍ଦ ଝନେ ଦକ୍ଷ କଲାକାର। ପିଲାଦିନୁ ତାକର ଇ ପର୍‌ତିଭାର ପରିଚଏ ମିଲିଥିଲା। ସ୍କୁଲ ଜୀବନ୍‌ରୁ କଲାହାଣ୍ଡିର ଲୋକ୍ ସଂସ୍କୃତି ଉପ୍‌ରେ ସେ ଆକ୍‌ରୁଷ୍‌ଟ ହେଇଥିଲେ। ଛାତ୍ର ଜୀବନ୍‌ରେ ସେ ଭିନେ ଭିନେ ସାଂସ୍କୃତିକ୍ କାର୍ୟ୍‌କରମ ଆର୍ ପର୍‌ତିଯୋଗୀତାରେ ଭାଗ୍ ନେଇ ନିଜର କଲା ପଦର୍‌ଶନ କରି ଆସୁଥିଲେ। କଲେଜ ଜୀବନ୍‌ର ଭିଡ଼୍ ଭିତ୍‌ରେ ବି ସେ ନିଜର କଲାକେ ଛାଡ଼ି ନାଇଁପାରି। ଶେଷେ କଲାହାଣ୍ଡିର ଲୋକ୍‌ନାଚ୍, ଲୋକ୍‌ଗୀତ୍ ତାକର ଜୀବନ୍‌ର ଗତିକେ ବଦ୍‌ଲେଇ ଦେଇଥିଲା। କଲାହାଣ୍ଡିର ଲୋକ୍‌କଲାକେ ସେ ଜାତୀୟସ୍ତରରେ ପୁହୁଁଚାବାର ଲାଗି ଅଁଟା ଭିଡ଼ିଥିଲେ।

୨୦୦୦ ସାଲେ କେତେ ଝନ୍ ଯୁବ କଲାକାରକୁଁ ନେଇ ଆରମ୍ କରିଥିଲେ ‘ପ୍ରତିଭା’ ଅନୁଷ୍ଠାନ୍। ସେ ଅନୁଷ୍ଠାନର କଲାକାରମାନକୁ କଲାହାଣ୍ଡିର ଲୋକ୍‌ଗୀତ୍, ଲୋକ୍‌ନାଚ୍ ଆଉର ଲୋକ୍‌ବାଦ୍ୟ ଶିଖାବାର ସଂଗେ ସେମାନକରନେ ଛପିଥିବାର ପର୍‌ତିଭାକେ ଲୋକ୍‌ଲୋଚନକେ ଆନବାର ଲାଗି ଧ୍ୟାନାନନ୍ଦ ଚେଷ୍‌ଟା ଜାରି ରଖିଥିଲେ। ତାକର ମଂଗୁଆଲତିରେ ‘ପ୍ରତିଭା’ର କଲାକାରମାନେ ଜାତୀୟସ୍ତରରେ ନିଜର ନାଚ୍, ଗୀତ୍ ପଦର୍‌ଶନ କରବାର ସୁଯୋଗ୍ ପାଏଲେ। ହାମ୍ପି, ବାଙ୍ଗାଲୋର, ଉଜ୍ଜୟିନୀ, ଉଦୟପୁର, ଦିଲ୍ଲୀ ଆର୍ କର୍ନାଟକର ମଙ୍ଗଲୁରୁ, ଗୁଜରାଟର ସୁରଟ, ମଣିପୁରର ଇମ୍ଫାଲ, ସିକିମ୍‌ର ଗାଙ୍ଗ୍‌ଟକ୍, ଗୋଆ, କୋଲକତା ଲେଖେଁ ସହରମାନ୍‌କେ ଅନୁଷ୍‌ଠିତ୍ ସାଂସ୍କୃତିକ୍ ଉଛବ୍‌ରେ ସେ କଲାକାରମାନେ ଲୋକ୍‌ନାଚ୍ ଆର୍ ଲୋକ୍‌ଗୀତ ପରିବେଷନ୍ କରି ପୁରସ୍‌କୁରୁତ ହେଇଥିଲେ। କର୍ନାଟକର ମଙ୍ଗଲୁରୁରେ ଆୟୋଜିତ୍ ଜାତୀୟ ପର୍‌ତିଯୋଗିତାରେ ତାକର ଦଲ୍ ଭାଗ୍‌ନେଇ ତୁରତିଅ ଠାନ୍ ଦଖଲ କରବାର ଗଉରବ୍ ଅର୍‌ଜନ କରିଥିଲା। ଧ୍ୟାନାନନ୍ଦକଁର ପର୍‌ଶିକ୍ଷନରେ ଲାହାଣ୍ଡିର ୩୦ରୁ ଅଧିକା ଯୁବ କଲାକାର ଭାରତ ସରକାରକଁର ସଂସ୍କୃତି ମନ୍ତ୍ରଣାଳୟ ତରଫୁ ଜାତୀୟ ଯୁବ କଲାକାର ବୁର୍‌ତି ଆର୍ ସିନିୟର ଫେଲୋଶିପ୍ ପାଇଛନ୍।

ଧ୍ୟାନାନନ୍ଦକଁର କଲା ସାଧନାର ଲାଗି ୨୦୧୧-୧୨ ସାଲେ ଭାରତ ସରକାରକଁର କ୍ରୀଡା ଯୁବ ବ୍ୟାପାର ମନ୍ତ୍ରଣାଳୟ ତରଫୁ ତାହାକୁ ସମ୍‌ମାନଜନକ୍ ଜାତୀୟ ଯୁବ ପୁରସ୍‌କାର ଦିଆଯାଇଥିଲା। ସେବେଲର ରାଷ୍ଟ୍ରପତି ପ୍ରଣବ ମୁଖାର୍ଜୀ ତାହାକୁ ଇ ପୁରସ୍‌କାର ଦେଇଥିଲେ। ୨୦୧୩ ମସିହାରେ ଇଣ୍ଡୋନେସିଆର ଜାକର୍ତ୍ତାନେ ଅନୁଷ୍‌ଠିତ୍ ଆନ୍ତର୍ଜାତୀୟ ଯୁବ ସମ୍‌ମିଲନୀରେ ଭାଗ୍ ନେଇଥିବାର ଧ୍ୟାନାନନ୍ଦକୁଁ କେନ୍ଦ୍ର ସଂଗୀତ୍ ନାଟକ ଏକାଡେମୀ ତରଫୁ ‘ବିସମିଲ୍ଲା ଖାଁ ଯୁବ ସମ୍ମାନ-୨୦୧୫/୧୬’ରେ ସମ୍‌ମାନିତ କରାଯାଇଥିଲା। ଖାଲି ସେତ୍‌କି ନୁହେ, ଧ୍ୟାନାନନ୍ଦ ‘ପଏଁରୀ ସମ୍ମାନ-୨୦୧୮’, ଆସାମର ସମ୍‌ମାନଜନକ ‘ଉସ୍ତାଦ୍ କାମିନୀ କୁମାର ନାର୍‌ଯାରିୟା ସମ୍ମାନ’ରେ ସମ୍‌ମାନିତ ହେଇସାରିଛନ୍। କଲାହାଣ୍ଡିରେ ଯୁବକ୍‌ମାନକର ଭିତ୍‌ରେ ଛପିରହିଥିବାର ପର୍‌ତିଭାକେ କେନ୍‌ଥେଇ ଲୋକ୍‌ଲୋଚନକେ ଅନାଯାଇ ପାରବା ସେଥିରଲାଗି ମୁଇଁ ମୋର ଉଦିଅମ ଜାରି ରଖିଛେଁ। ସେମନ୍‌ତା କଲାହାଣ୍ଡିର କଲା ଆଉର ସଂସ୍କୃତିକେ ଜାତୀୟ ଆର୍ ଆନ୍ତର୍ଜାତୀୟ ସ୍ତରରେ ପୁହୁଁଚାବାର ମୋର ମୁଖିଆ ଉଦେଶ୍ ବଲି ଧ୍ୟାନାନନ୍ଦ କହିଛନ୍।

ଗୃହ ପ୍ରବେଶ-୨୦୦୧
ଲୋକସଂଖ୍ୟା-୫୦୦ରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ
ଫ୍ଲାଟ୍ ସଂଖ୍ୟା-୧୭୦
ବ୍ଲକ୍-୬
ସଙ୍ଗଠନ-ମେଟ୍ରୋସିଟି ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ଓନର୍ସ ସୋସାଇଟି
ସଭାପତି-ସୁବୀର କୁମାର ମିତ୍ର
ଉପସଭାପତି-ଡ.ମହେଶ ପ୍ରସାଦ ରାଉତ ଏବଂ ଅତିଥି ଦାଶ
ସମ୍ପାଦକ-ରାଜ କିଶୋର ସାମନ୍ତରାୟ
କୋଷାଧ୍ୟକ୍ଷ-ଶ୍ରୀଚରଣ ଆଚାର୍ଯ୍ୟ
ଯୁଗ୍ମ ସମ୍ପାଦକ-ଦେବାଶିଷ ପଣ୍ଡା ଏବଂ ହେମନ୍ତ କୁମାର ସୋରେନ୍

ମେଟ୍ରୋ ସିଟି ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ

ଦୱାର୍ଲ୍ଡ ଟ୍ରାଫିକ ଛକରୁ ବେହେରାସାହି ଅଭିମୁଖେ ଗଲେ ବାମପଟେ ପଡ଼ିବ ମେଟ୍ରୋସିଟି ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ। ଏହା ରାଜଧାନୀର ତୃତୀୟ ପୁରୁଣା ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ। ଉନ୍ନତ ଜ୍ଞାନକୌଶଳରେ ନିର୍ମିତ ଏହି ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ଦେଖିବାକୁ ବେଶ ସୁନ୍ଦର ଓ ମନୋରମ। ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟର ନିର୍ମାଣଶୈଳୀ ଓ ଏହାର ଚାରିପଟେ ଥିବା ସମସ୍ତ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଆକର୍ଷଣୀୟ। ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟର ପ୍ରବେଶପଥର ଦକ୍ଷିଣ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ରହିଛି ଗଣେଶ ମନ୍ଦିର। ପ୍ରତ୍ୟହ ସକାଳେ ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟର ବାସିନ୍ଦାମାନେ ଏଠାରେ ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା କରନ୍ତି। ଏଠାରେ ବିଭିନ୍ନ ଭାଷା, ଧର୍ମ ଓ ଜାତିର ଲୋକେ ରହୁଛନ୍ତି। କାହା ମଧ୍ୟରେ କଳିଝଗଡା କି ଭେଦଭାବ ଦେଖିବାକୁ ମିଳେନାହିଁ। ସମସ୍ତେ ଅନ୍ୟକୁ ବିପଦ ଆପଦରେ ସହଯୋଗର ହାତ ବଢାନ୍ତି।

୨୪ ଘଣ୍ଟା ବିଦ୍ୟୁତ୍ ଓ ପାଣି ସୁବିଧା

“ଆମ ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ୬ ବ୍ଲକ ବିଶିଷ୍ଟ ହୋଇଥିବାବେଳେ ଲିଫ୍ଟର ବ୍ୟବସ୍ଥା ରହିଛି। ବରିଷ୍ଠ ନାଗରିକ, ଗର୍ଭବତୀ ଓ ଛୋଟ ପିଲାମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଏହା ବେଶ୍ ସହାୟକ ହେଉଛି। ଏଠାରେ ୨୪ ଘଣ୍ଟା ବିଦ୍ୟୁତ୍ ଓ ପାଣି ବ୍ୟବସ୍ଥା ରହିଛି। ଯଦି କୌଣସି ସମୟରେ ବିଦ୍ୟୁତ୍ ଚାଲିଯାଏ, ତେବେ ଜେନେରେଟର ଜରିଆରେ ବିଦ୍ୟୁତ୍ ଯୋଗାଣ ହୋଇଥାଏ। ଏଠାରେ ରହୁଥିବା ଅନ୍ତେବାସୀ କୌଣସି ଅସୁବିଧାର ସମ୍ମୁଖୀନ ହୁଅନ୍ତି ନାହିଁ।

- ସୁବୀର କୁମାର ମିତ୍ର, ସଭାପତି

ଉତ୍ସବ ଓ ପର୍ବପର୍ବାଣି

ସାଧାରଣତନ୍ତ୍ର ଦିବସ, ସ୍ୱାଧୀନତା ଦିବସ, ସରସ୍ୱତୀ ପୂଜା, ଗଣେଶ ପୂଜା, ହୋଲି, ବିଶ୍ୱକର୍ମା ପୂଜା, ଦୀପାବଳି ଓ ନବବର୍ଷ ଅବ୍ୟବହିତ ପୂର୍ବରୁ ଜିରୋ ନାଇଟ୍ ଉତ୍ସବ ଧୁମ୍‌ଧାମରେ ପାଳନ କରାଯାଏ। ଏହାସହ ଶୀତଦିନରେ ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟରେ ରହୁଥିବା ଇଚ୍ଛୁକ ବ୍ୟକ୍ତି ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନକୁ ପିକ୍‌ନିକ୍‌ରେ ଯାଇଥାନ୍ତି। ନୂଆବର୍ଷରେ ଛୋଟ ପିଲାମାନଙ୍କୁ ନେଇ ଗୀତ, ନାଚ ଓ ଚିତ୍ରାଙ୍କନ ପ୍ରତିଯୋଗିତା କରାଯିବା ସହ ପୁରସ୍କୃତ କରାଯାଏ। ସମସ୍ତ ସଦସ୍ୟ ମିଳିମିଶି ସବୁ ପର୍ବପର୍ବାଣି ପାଳନ କରନ୍ତି।

– ରିପୋର୍ଟ: ତ୍ରିନାଥ ମହାନ୍ତି

ସୁଯୋଗ୍ ପାଇ ବି ନାଇଁପାଇଲି

ମୋର ଅନୁଭୂତି

ସିନେମା କରବାର ଭୂତ୍ ମୁଡେ ଚଢ଼ିଥାଏ। ଯେହେତୁ ଅଭିନଏ ଉପ୍‌ରେ ବଡ଼ଭାରି ଦୁର୍ବଲ୍‌ତା ଥିଲା, ସେଥିରଲାଗି କେନ୍‌ଥେଇ ସିନେମାରେ ଟିକେ ସୁଯୋଗ୍ ପାଏମି ଖାଲି ସେ ସପନ୍ ଦେଖୁଥାଏଁ। ହଠାତ୍ ଖବର ପାଏଲି ଗୁଟେ ନୂଆଁ ଫିଲ୍ମ ହେବା। କଳାକାର ଦରକାର। ଠିକ୍‌ନା ଖୁଜି ଖୁଜି ଭୁବନେଶ୍ୱରର ଗୁଟେ ଅଫିସରେ ଯାଇ ପୁହୁଁଚିଲି। ଅଫିସରେ ପୁହୁଁଚିଲା ବେଲେ ୫୦ରୁ ଅଧିକା ଲୋକ୍। ହୋ ହଲ୍‌ଲା ଚାଲିଥାଏ। ସବୁଲୋକ୍ ଫିଲ୍ମ ବାବ୍‌ଦେ ଅଲ୍‌ପେବହୁତ୍ କଥା ହେଉଥିଲେ। ସେଠାନୁ ଭାବ୍‌ଲି ଯେ ଠିକ୍ ଜାଗାରେ ପୁହୁଁଚିଛେଁ। ନିର୍‌ଦେଶକ, ପର୍‌ଯୋଜକ ସଭେ ବସିଥାଆନ୍। ମୋତେ ଅଭିନଏ କରବାକେ କହେଲେ ଆର୍ ମୁଇଁ ମୋର ହିସାବେ ଭଲ୍ ଅଭିନଏ କରବାର ଚେଷ୍‌ଟା କରିଥିଲି। ଅଭିନଏ ଦେଖି ମୋତେ ଫିଲ୍ମରେ ସୁଯୋଗ୍ ମିଲ୍‌ବା ଥଏ ବଲି ସେମାନେ ଇସାରା ଦେଲେ। ଫିରଲାବେଲେ କହେଲେ, ତମେ ଫିଲ୍ମ କରବାକେ ତିଆର ରହ। ତୁମର ଡ୍ରେସ୍‌ର ମାପ୍ ଯାଇ କଟକରେ ଦେଇ ଆଏବ। ଗୁଟେ ଠିକ୍‌ନା ଦେବାର ସଂଗେ ଗୁଟେ ଧାଯ୍ ତାରିଖ୍‌ରେ ଖବର ଦେବେ ବଲି କହେଲେ, ଘରକେ ଖୁସିମନେ ଫିର୍‌ଲି। ଧାଯ୍ ତାରିଖ୍ ଡେଗିଗଲା, ହେଲେ ଖବର ନାଇଁ ଦେଲେ। ଭାବ୍‌ଲି ପାସ୍‌ରି ଦେଇଥିବେ, ସେଥିରଲାଗି ଆରଘାଏ ସେ ଅଫିସକେ ଗଲି। ସେଠାନେ ୨/୩ ଝନ୍ ଲୋକ୍ ବସିଥାଆନ୍। ମୋର ପରିଚଏ ଦେଇ ଫିଲ୍ମ ବାବ୍‌ଦେ ପଚ୍‌ରାଲି। ହେଲେ ସେମାନେ ଯାହା ଉତର ଦେଲେ ସେଟା ମୋତେ ବହୁତ୍ ଖରାପ୍ ଲାଗ୍‌ଲା। ଖବର ପାଏଲି ପୁରୀର ଗୁଟେ ଜାଗାରେ ସେ ଫିଲ୍ମର ଶୁଟିଂ ଚାଲିଛେ। ସିଧା ଶୁଟିଂ ସେଟ୍‌କେ ଯାଇ ପର୍‌ଯୋଜକ୍, ନିର୍‌ଦେଶକଙ୍କୁ ଭେଟ୍‌ଲି। ହେଲେ ସେମାନେ ଯାହା ଉତର ଦେଲେ ସେଟା ମୋତେ ଆହୁରି ନିରାଶ କଲା। ସେମାନେ କହିଥିଲେ ଯେ, ମୋତେ ସୁଯୋଗ ଦେବେ ବଲି ଥଏ କଲା ଉତାରୁ ଖଣ୍ଡଗିରି ଯାତ୍‌ରା ଦେଖ୍‌ବାକେ ଯାଇଥିଲେ। ଯାତ୍‌ରାରେ ଆଙ୍କରିଂ କରୁଥିବାର ଝନେ ଯୁବକ୍ ସେମାନକର ନଜରକେ ଆସିଥିଲା। ମୋତେ ଦେବାକେ ଥିବାର ଭୂମିକାରେ ସେମାନେ ସେ ଯୁବକ୍‌କେ ସୁଯୋଗ୍ ଦେବାକେ ଥିର କରିନେଲେ। କଥା ବୁଲାବାକେ ଯାଇ ନିର୍‌ଦେଶକ୍ ଝନ୍‌କ କହେଲେ, କହେବ ଯଦି ଆର ଗୁଟେ ଭୂମିକାନେ ତୁମ୍‌କୁ ସୁଯୋଗ ଦେଇପାରମି। ହେଲେ ରୋକ୍‌ଠୋକ୍ ମନାକଲି ଆର୍ ଯେତେ ଜଲ୍‌ଦି ହେବା ସେ ଜାଗା ଛାଡି ଘରକେ ଫିରମି ବଲି ଭାବ୍‌ଲି। ସିନେମା କରବାର ଯେନ୍ ଭୂତ ଥିଲା, ସେଟା ସେଦିନ ଅଲପ୍ ହେଇ ଉତ୍‌ରି ଯାଇଥିଲା, ହେଲେ ପଛେ ସେ ନିର୍‌ଦେଶକ ଝନ୍‌କ ମୋତେ ବହୁତ୍‌ଟେ ଫିଲ୍ମରେ ସୁଯୋଗ୍ ଦେଇଛନ୍। ଏହେଦେ ସେ ମୋର ଝନେ ଆପ୍‌ନାର ଲୋକ୍ ହେଇସାରିଛନ୍। ଓଡ଼ିଆ ଚଲଚିତ୍‌ର ଜଗତ୍‌ର ନାଁକରା ହାସ୍ୟ ଅଭିନେତା ହିସାବେ ପରିଚିତ୍ ହରି ଓରଫ୍ ହରିହର ମହାପାତ୍ରଙ୍କର ଇଟା ହେଉଛେ ଗୁଟେ ଅନୁଭୂତିର କଥା।

ପହେଲା ଏନ୍‌ତା ଗୁଟେ ଘଟ୍‌ନାରୁ ନିରାଶ ହେଲା ଉତାରୁ ୧୯୯୮ରେ ସତମିଛ ଚଲଚିତ୍‌ର ଜରିଆରେ ଫିଲ୍ମ ଦୁନିଆଁରେ ପାଦ୍ ଥାପିଥିଲେ ହରି। ନିର୍‌ଦେଶକ ରାଜୁ ମିଶ୍ରଙ୍କର ନିର୍‌ଦେଶନାରେ ତିଆର ହେଉଥିବାର ସତମିଛ ଚଲଚିତ୍‌ର ହରିଙ୍କୁ ଏନ୍‌ତା ଗୁଟେ ସ୍ତରକେ ନେଇଯାଇଥିଲା, ଯେନ୍‌ଠାନୁ ସେ କେଭେ ପଛ୍‌କେ ଫିରି ନାଇଁଦେଖି। ବହୁତ୍‌ଟେ ସୁପରହିଟ୍ ଚଲଚିତ୍‌ରରେ ହରି ନିଜର ନିଖୁନ୍ ଅଭିନଏର କମାଲ୍ ଦେଖେଇ ପାରିଛନ୍। ଇତାର ବାହାରେ ଓଡ଼ିଶାରେ ହାସ୍ୟ ଅଭିନେତାଙ୍କୁ ନେଇ ଗୀତ୍ ତିଆର କରାଯିବାର କ୍ଷେତ୍‌ରରେ ବି ହରିଙ୍କୁ ପହେଲା ସୁଯୋଗ୍ ମିଲିଥିଲା। 'ମତେ କିଏ କରିବ କାଖ ଲୋ, ମୋ ନାଁରେ ପଡ଼ିଛି ଲୁଙ୍ଗୁଡ଼ା ଡାକଲୋ' ନାଁରେ ଓଡ଼ିଆ ସିନେ ଜଗତ୍‌ରେ ପହେଲାକରି ଗୁଟେ କମେଡ଼ି ଗୀତ୍ ହେଇଥିଲା, ଯେନ୍‌ଥିରେ ହରି ଆର୍ ମାମିନାଙ୍କୁ ଦେଖ୍‌ବାକେ ମିଲିଥିଲା। ଇତାର ବାହାରେ ହରିଙ୍କର ଆରଗୁଟେ ପରିଚଏ ହେଉଛେ ସେ ଝନେ ଭଲ ଲେଖକ୍ ବି ଆନ୍।

-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 ଲମ୍ବା 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। ଅସଲ ନାଁ ବିଷ୍ଣୁ ପ୍ରସାଦ ବେହେରା। ହୋଟେଲ ହେଉ କି ପାର୍ଟି, ଟେବୁଲ ପାସ୍‌କେ ଯାଇ ଲୁକ୍‌କରନେ ନିଜର ଯାଦୁର କମାଲ ଦେଖେଇ ମନ୍ ଜିତ୍‌ସନା ବିଜ୍ଞାନରେ ସ୍ନାତକ କଲା ଉତାରୁ ସାମ୍ବାଦିକତାରେ ପିଜି କରିଥିଲେ ଆର୍ ଗୁଟେ ଆଡ୍ ଏଜେନ୍ସିରେ ଚାକ୍‌ରି କରିଥିଲେ। ହେଲେ ଯାଦୁର ନିଶା ତାହାକୁ ପେସାରେ ଝନେ ଯାଦୁଗର ବନେଇ ଦେଇଥିଲା। ସେ ଭୁବନେଶ୍ୱରର ଗୁଟେ ବଡ଼ ହୋଟେଲରେ ଯାଦୁଗର ହିସାବେ ଚାକ୍‌ରି କରୁଛନ୍। ୨୯ ବଛର ବଏସ୍‌ର ଇ ଯୁବକ୍ ଏହେଦେ ଜାତୀୟସ୍ତରରେ ବହୁତ୍ ଲୋକ୍‌ପିରିଅ ହେଇଯାଇଛନ୍। ବିଷ୍ଣୁ କଲର୍ସ ଚ୍ୟାନେଲ୍‌ରେ ଏହେଦ୍‌କା ପର୍‌ସାରିତ ଲୋକ୍‌ପିରିଅ ଶୋ ‘ଇଣ୍ଡିଆଜ୍ ଗଟ୍ ଟ୍ୟାଲେଣ୍ଟ’ର ସିଜିନ୍-୮ରେ ଭାଗ୍ ନେଇଛନ୍। ଚଲ୍‌ତି ସିଜିନ୍‌ର ପହେଲା ଏପିସୋଡ୍‌ରେ ସେ କମାଲ ଦେଖେଇ ବିଚାରକ୍‌ମଂଡ୍‌ଲିର ମଲାଇକା ଆରୋରା, କରନ ଜୋର, କିରନ୍ ଖେର୍‌କୁଁ ଆଶିରିଯ୍ କରିଦେଇଥିଲେ। ବିଷ୍ଣୁଙ୍କର ମ୍ୟାଜିକ୍ ଦେଖ୍‌ଲା ଉତାରୁ ମଲାଇକା ଖୁସିରେ ତାହାକୁ ପୁଟ୍‌ଲେଇ ପକେଇଥିଲେ। ପଛେ ତାହାକୁ ଗୋଲ୍ଡେନ ବଜର ଦେଇ ସିଧା ସେମିଫାଇନାଲରେ ଯାଦୁର କମାଲ ଦେଖାବାର ସୁଯୋଗ୍ ଦେଇଛନ୍। ବିଷ୍ଣୁ ଆଗ୍‌ରୁ ଓଡ଼ିଶାର ବହୁତ୍‌ଟେ ଟିଭି ଚ୍ୟାନେଲରେ ଶୋ ପଦର୍‌ଶନ କରିଥିଲେ ବି ପର୍‌ତିଯୋଗୀ ହିସାବେ ‘ଇଣ୍ଡିଆଜ୍ ଗଟ୍ ଟ୍ୟାଲେଣ୍ଟ’ ହେଉଛେ ତାକର ପହେଲା ରିଆଲିଟି ଶୋ’। ଇଥର ‘ଧରିତ୍ରୀ ଆଲାପ’ରେ ଠାନ୍ ପାଇଛେ ବିଷ୍ଣୁଙ୍କର ସଂଗେ ହେଇଥିବାର କେତେ ଖାସ୍ କଥାବାର୍‌ତା।

ମ୍ୟାଜିକ୍ କେଭେ ଶିଖିଲେ?

ମୋର ଜେଜେବାପା ଏନ୍‌ତା ଛୋଟ୍ ମୋଟ୍ ମ୍ୟାଜିକ୍ ଜାନିଥିଲେ। ଷଷ୍ଠ ଶ୍ରେଣୀରେ ପଢ଼ଲାବେଳେ ମୁଇଁ ତାକରନୁ ସେ ମ୍ୟାଜିକ୍ ଶିଖିଥିଲି। ଏନ୍‌ତା ବହୁତ୍ ଲୁକ୍‌କରନୁ ଶିଖିଛେଁ। ହେଲେ ୨୦୦୮ରେ ପେସାଗତ୍ ହିସାବେ ଏସ୍‌ଏସ୍ ମ୍ୟାଜିକ୍ ଏକାଡେମୀରୁ ମ୍ୟାଜିକ୍ ଶିଖିବାର ଆରମ୍ କରିଥିଲି।

ମ୍ୟାଜିକ୍‌କେ ନେଇ ଯେତେବେଳେ କ୍ୟାରିୟର ଆରମ୍ କଲେ ସେ ସମିଆରେ ଘରର ଲୁକ୍‌କର ସପୋର୍ଟ ମିଲିଥିଲା କାଏଁ?

କେହେନ୍‌ସି କଳାକାରକେ ଘରର ଲୋକ୍ ପହେଲା ସପୋର୍ଟ ନାଇଁକରନ୍। ବହୁତ୍ କମ୍ ଲୋକ୍ ଥିସନ୍ ଯେନ୍‌ମାନେ ଇ ସବୁକେ ସପୋର୍ଟ କର୍‌ସନ୍। ମୋର ବାପା ଚାହୁଁଥିଲେ ମୁଇଁ ଭଲ୍ ପାଠ୍‌ପଢ଼ି କେନ୍‌ଥେଇ ଗୁଟେ ସରକାରୀ ଚାକ୍‌ରି କରମି। ମ୍ୟାଜିକ୍ ଦେଖାଲାବେଲେ ବାପା ବହୁତ୍ ରାଗ୍ ହେସନ୍। ବହୁତ୍‌ଟେ ବୁଝାଲା ଉତାରୁ ବି ଯେତେବେଲେ ମୁଇଁ ଇତାକେ ନାଇଁ ଛାଡ୍‌ଲି ସେ ରାଗେ କହେଲେ, ଯେନ୍‌ଟା ତୋର ଇଛା ଲାଗୁଛେ କର।

ପହେଲା ରୁଜ୍‌ଗାର କେଭେ କରିଥିଲେ?

ଯୁକ୍ତ ୨ ପଢ଼ଲା ବେଲେ ଢେଙ୍କାନାଳର ଗୁଟେ ସ୍କୁଲରେ ଶୋ କରିଥିଲି। ମୋତେ ୪୦ ଟଁକା ମିଲିଥିଲା। ହେଲେ ସେ ସମିଆରେ ଇତାକେ ନେଇ ପେସା କରମି ବଲି ଭାବି ନାଇଁଥାଇ। ସେ ସମିଆରେ ମ୍ୟାଜିକ୍ ମୋର ନିଶା ଥିଲା। ହେଲେ ୨୦୦୮ରୁ ନିଶା ମୋର ପେସାରେ ବଦ୍‌ଲିଗଲା। ମୁଇଁ ଗୁଟେ ହୋଟେଲରେ ପେସାଗତ୍ ଯାଦୁଗର ହିସାବେ ଚାକ୍‌ରି ପାଏଲି।

‘ଇଣ୍ଡିଆଜ୍ ଗଟ୍ ଟ୍ୟାଲେଣ୍ଟ’ରେ ପହେଲା ଉଦିଅମ୍‌ରେ ସଫଲତା ପାଇମି ବଲି ଭାବିଥିଲେ କାଏଁ?

ନାଁଇଁ, ଆଶ୍ ନାଇଁଥାଇ। କାରନ୍ ଗଲା ୧୦ ବଛର ହେଲା ମୁଇଁ ସେ ଟ୍ରିକ୍ ଦେଖଉଛେଁ। ସେ ସିମ୍ପଲ ଟ୍ରିକ୍ ନେଇ ମୁଇଁ ସେଠାନ୍‌କେ ଯାଇଥିଲି। ହେଲେ ସେଟା ବିଚାରକ୍‌ମାନ୍‌କୁ ଏତେ ପସନ୍ ଲାଗ୍‌ବା ଭାବି ନାଇଁଥାଇ।

ମଞ୍ଚରୁ ଫିର୍‌ଲା ବେଲେ କାଁହେଲା ଯେ କାଁଦିଥିଲେ?

ସିଲେକ୍ଟ ହେମି ବଲି ମୋର ଆଶ୍ ନାଇଁଥାଇ। ହେଲେ ଗୋଲ୍ଡେନ ବଜର ପାଏଲା ଉତାରୁ ଖୁସିରେ ମୋର ଆଏଁଖିଥୁ ଲହ ଝରିପଡ଼ିଥିଲା।

ସେମିଫାଇନାଲ ଲାଗି ଏହେଦ୍‌କା କେନ୍‌ଥେଇ ତିଆର ହେଉଛନ୍?

କେତେ ନୂଆଁ ଟ୍ରିକ୍ ଦେଖାକେ ଚେଷ୍‌ଟା କରୁଛେଁ। ଇତାର ସଂଗେ ମୋର ଗୁରୁ ସୁକେଶ ପଟ୍ଟନାୟକ ଆର୍ ସନ୍ତୋଷ ଚୌଧୁରୀଙ୍କର ପାଖୁ ବି କିଛି ଶିଖୁଛେଁ। ଦିନ୍‌କ ପାଖାପାଖି ୪ ଘଁଟା ଅଭିଆସ କରୁଛେ। ଆଶ୍ ଅଛେ ସେମିଫାଇନାଲରେ ବି ବିଚାରକ୍‌ମାନକର ମନ୍ ଜିତିପାରମି।

କେନ୍‌ତା ମ୍ୟାଜିକ୍ ଦେଖାବାକେ ଭଲ୍ ଲାଗ୍‌ସି?

କ୍ଲୋଜ୍-ଅପ୍ ମ୍ୟାଜିକ୍ ଦେଖାବାକେ ଭଲ୍ ଲାଗ୍‌ସି, ଯେନ୍‌ଟା ଲୁକ୍‌କର ପାସେ ଦେଖାଯାଇସି। ସେଥିରେ ଲୁକ୍‌କର ପର୍‌ତିକିରିଆଟା ବି ସଂଗେ ସଂଗେ ମିଲ୍‌ସି, ସେଥିରଲାଗି ଭଲ୍‌ଲାଗ୍‌ସି।

ମ୍ୟାଜିକ୍‌ର ଟ୍ରିକ୍ କାହାକେ ନାଇଁ କହନ୍ ବଲି କଥାରେ ଅଛେ। ତୁମର ମାଏକିନା ତମ୍‌କୁ କେଭେ ମ୍ୟାଜିକ୍‌ର ସିକ୍ରେଟ୍ ନାଇଁ ପଚ୍‌ରେଇ କାଏଁ?

ପହେଲା କରି ମୋର ମାଏକିନା ଇଣ୍ଡିଆଜ୍ ଗଟ୍ ଟ୍ୟାଲେଣ୍ଟ ଶୋ’ରେ ମୋର ମ୍ୟାଜିକ୍ ଦେଖିଥିଲେ। ଇତାର ଆଗ୍‌ରୁ ବହୁତ୍ ଥର ମୋରନୁ ମ୍ୟାଜିକ୍ ଦେଖିବାକେ କହିଛନ୍, ଟ୍ରିକ୍ ବି ପଚ୍‌ରେଇଛନ୍। ହେଲେ ମୁଇଁ ତାହାକୁ କେଭେ ମ୍ୟାଜିକ୍ ନାଇଁ ଦେଖେଇ କି ସିକ୍ରେଟ ନିକହି। ଭବିଷତ୍‌ରେ ବି କେଭେ ନାଇଁ କହେଁ।

ତୁମର ଆଦର୍ଶ କିଏ?

ସୁକେଶ ପଟ୍ଟନାୟକ ଆର୍ ସନ୍ତୋଷ ଚୌଧୁରୀ। ସେମାନକର ଲାଗି ଆଜି ମୁଇଁ ଇ ଜାଗାରେ ପୁହୁଁଚିପାରିଛେଁ। ସେମାନେ ମୋତେ ରାସ୍‌ତା ଦେଖେଇଛନ୍।

ମ୍ୟାଜିକ୍ କର୍‌ବାରେ ବହୁତ୍ ଖରଚ୍ ହେସି। ଝନେ ମଝ୍‌ଲି ବର୍‌ଗର ଲୋକ୍ କେନ୍‌ଥେଇ କରିପାରବା?

ହଁ ମ୍ୟାଜିକ୍ କର୍‌ବାରେ ବହୁତ୍ ଖର୍‌ଚା ହେସି। ହେଲେ ମନ୍‌ବଲ ମଜ୍‌ବୁତ ଥିଲେ ସବୁ କରିହେବା। ସେଠାନେ ଧନୀ ଗରିବର ମାନେ ନାଇଁଥାଏ। ଭିଡ୍ ପଡ଼ବା, ହେଲେ ନିହାତି ଭାବେ ଉଦେଶ୍ ସାଧନ୍ କରିହେବା। ମୁଇଁ ମ୍ୟାଜିକ୍‌ର ସାଜୋସାମାନ ଘିନ୍‌ବାର ଲାଗି ଛୁଟିଆମୁଟିଆ ଚାକ୍‌ରି ବି କରିଛେଁ। ସେଥିରୁ ଯାହା କମାନି ହେସି ସେଟା ମୋର ମ୍ୟାଜିକ୍ ବାବ୍‌ଦେ ଖରଚ୍ ହେଇଯାଏସି।

ମ୍ୟାଜିକ୍‌କେ ପେସା କରବାର ଲାଗି ଓଡ଼ିଶାରେ ସ୍କୋପ ଅଛେ କାଏଁ?

ହଁ, ବହୁତ ଭଲ୍ ସ୍କୋପ ଅଛେ। ମ୍ୟାଜିକ୍ ଗୁଟେ କଳା। ବହୁତ୍ ଆଗ୍‌ରୁ ଇଟା ଚଲିଆସୁଛେ। ଆଘ ରାସ୍‌ତା ତରେ, ଘର ଘର ବୁଲି ଯାଦୁଗରମାନେ ଯାଦୁ ଦେଖେଇ ରୁଜ୍‌ଗାର କରୁଥିଲେ। ହେଲେ ଏହେଦେ ସମିଆ ବଦ୍‌ଲିଛେ। ଏହେଦେ ଭିନେ ଭିନେ ହୋଟେଲରେ ଯାଦୁଗରମାନେ ଚାକ୍‌ରି ପାଉଛନ୍। ଇତାର ବାହାରେ ଭିନେ ଭିନେ କର୍ପୋରେଟ ହାଉସ ଆର୍ ଘରୋଇ ପାର୍ଟିରେ ବି ମ୍ୟାଜିସିଆନମାନକୁ ଖୁଜା ପଡୁଛେ। ସେଥିରଲାଗି ମୋର ହିସାବେ ଭଲ୍ ମ୍ୟାଜିକ୍ ଶିଖିଥିଲେ ନିହାତି ଭାବେ ସୁଯୋଗ୍ ମିଲ୍‌ବା।

– ସାକ୍ଷାତ୍: ଅସମାପିକା ସାହୁ

ମଲାଇକା ଆରୋରାଙ୍କୁ ମ୍ୟାଜିକ୍ ଦେଖାଉଛନ୍ତି ବିଷ୍ଣୁ।