

CMYK

ଧରିତ୍ରୀ
DHARITRI

ଧରିତ୍ରୀ

ମନ୍ଦିର

ଗୁରୁବାର, ୧୩ ଜିନ୍ଦେମ୍ବର, ୨୦୧୮

ଧରିତ୍ରୀ
ଆଳାପ
ପୃଷ୍ଠା

ସୁପର ଫୂଡ୍

ସୁମ୍ମ ରହିବାକୁ କିଏ ବା ନ ଚାହେଁ! କେବଳ
ଖାଦ୍ୟପେଯ ନୁହେଁ, ତଚକା ଫଲମୂଳରେ
ସାମ୍ବେଦ୍ୟାପକାରୀ ଗୁଣ ଉଚ୍ଚ ରହିଛି। ତେବେ ଦେଇନନ୍ଦିନ
ଖାଦ୍ୟ ତାଲିକାରେ ଏଉଳି ସୁପର ଫୂଡ୍ ସାମିଲ
କରନ୍ତୁ, ଯାହା ଆପଣଙ୍କୁ ରଖୁବ ସୁମ୍ମ ଆଉ ଫ୍ରେଶ୍।

ଆଜିକାଲି ବ୍ୟପୁତା ଭିତରେ ଅନେକେ ନିଜର ଖାଦ୍ୟପେଯ
ପାଇଁ କ୍ଷତିକାରକ ହୋଇପାରେ, ଫଳରେ ଆପଣଙ୍କ ସାମ୍ବେଦ୍ୟ ବାରମ୍ବାର
ଖରାପ ହେବା ଆଶଙ୍କା ରହିଛି। କିନ୍ତୁ ଖାଦ୍ୟତାଲିକାରେ ଏଉଳି କିଛି
ମୁଣ୍ଡଏଣ୍ଟସନ୍ତୁ ସାମିଲ କରନ୍ତୁ, ଯାହାର ଉପକାରୀ ଗୁଣ ଆପଣ ଅନୁଭବ
କରିପାରିବେ। ଜାଣନ୍ତୁ ସେ ସମ୍ପର୍କରେ...

ପୃଷ୍ଠା ୭



CMYK

CMYK



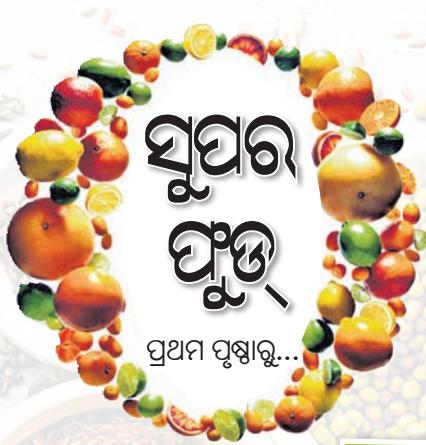
କମଳା

କମଳାରେ ଭିଗମିନ୍ ସି ଥୁବା ଯୋଗୁ ଏହାକୁ
ସୁପର ଫୁଲ କୁହାଯାଏ । ଏଥୁରେ ଭିଗମିନ୍ ସି ଫୁଲ
ପ୍ରକାର କାମ କରିଥାଏ । ଶରୀରକୁ ଭିଗମିନ୍ ଦେବା
ଏହ ଶରୀରର ଗୋଗ ପ୍ରତିରୋଧକ ଶଙ୍କୁ ମଧ୍ୟ ବଡ଼ା ।
କମଳା ଦୂଚାରେ ଚମକ ଆଣିଥାଏ । କମଳାରେ ଥୁବା
ହେଲ୍‌ବିଲ୍‌ଡିନ୍ ତଥ୍ ବ୍ରେଷ୍ଟ କ୍ୟାନ୍‌ସରରୁ ରକ୍ଷା କରିଥାଏ ।
ପ୍ରତିଦିନ କମଳା ଖାଇବା କିମ୍ବା ଏହାର କୁସ୍ତ
ପିଇବା ମହିଳାଙ୍କ ପାଇଁ ବେଶ୍‌ଲାଭପ୍ରଦ
ପାଇସନ ଦେଇଥାଏ ।



၁၅

ପ୍ରତିଦିନ ଏକ ଗିନା ଦହି ଖାଇବା ମହିଳାଙ୍କ
ପାଇଁ ବେଶ୍ମ ଲାଭକାରୀ ହୋଇଥାଏ । ସବୁ ଲାଭ
ସହିତ ଏଥରେ ଥିବା ଲାଭକି ଏସିଥି ବାରମାର
ହେଉଥିବା ଯୁଗିନ ଜନଫେକଣନ୍ତୁ ଦୂରେଇ ରଖୁଥାଏ
ଏବଂ ସିକ୍ଷା ଜନଫେକଣନ୍ତୁ ମଧ୍ୟ ରଖା କରିଥାଏ ।



ଅମୃତରଣ୍ୟା

କ୍ଲିମ୍ ଏବଂ ପିତ୍ର ରହିବାକୁ କିଏ ବା ନ ଚାହେଁ।
ପ୍ରତିଦିନ ପାଇଲା ଅମୃତଭଣ୍ଟା ଖାଇବା
ହୁରା ତାହା ପଡ଼ଳା ହେବାରେ ସାହାଯ୍ୟ
କରିଥାଏ । ସାଧାରଣତଃ ଏଥୁରେ ଥିବା
ଫାଇରର ଶରୀର ପାଇଁ ଦେଶ୍ୟ ଉପକାରୀ ।
ଏହା ମଧ୍ୟ ରହୁସ୍ତାବଜନିତ ପାଢାକୁ କିଛି
ମାତ୍ରାରେ କମାଇଥାଏ । ଏକ ଗବେଷଣା
ଅନୁୟାୟୀ ଅମୃତଭଣ୍ଟା ଯୁବତୀଙ୍କ ପାଇଁ
ରଞ୍ଜିତକାଳ ଜ୍ୟାମିନ୍ସର ଆଶଙ୍କାକୁ କିଛି
ମାତ୍ରାରେ କମାଇଥାଏ ।



ଖାଦ୍ୟ

ଡାଲିକାରେ ଫଳପୂଳ ନିହାତି ସାମିଲ କରନ୍ତୁ

ପ୍ରକୃତି ଆମକୁ ଯାହା ଖାଦ୍ୟ ଆକାରରେ ଦେଇଛି ସବୁଥିରେ ଭିଟାମିନ୍ ରହିଛି । ଶୀଘ୍ରଦିନରେ ବିଜିନ ପ୍ରକାର ପନିପିରିବା ମିଳୁଛି । ତାକୁ ମଧ୍ୟ ଖାଦ୍ୟ ତାଲିକାରେ ସାମିଲ କରିପାରିବେ । କଞ୍ଚାରୁ, ଗାଜରରେ ଭିଟା କାରୋଟିନ୍ ରହିଛି, ବାଦାମ ଜାତୀୟ ଖାଦ୍ୟରେ କ୍ୟାଲେସିମ, ଫସପରସ, ମ୍ୟାଗ୍ରେସିମ ସହ କିଛି ଏବେନ୍ଟିଆଲ ପ୍ୟାକ୍ଟ୍ ରହିଛି ଯାହା ଆମ ଶରୀରକୁ ନିର୍ମାଣ ଦରକାର । ଆଲମଣ୍ଡା, କାଙ୍ଗୁବାଦାମ ପ୍ରତିଦିନ ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁଯାୟୀ ପାଇବାରିବେ । ଏହା ଭ୍ରାଏ ଝିନ୍ତାରୁ ଆପଣଙ୍କୁ ରକ୍ଷା କରିଥାଏ । ଅନେକେ ବିଦ୍ୟାନ୍ତି ଯେ ପୂର୍ବ ଖାଇଲେ ଥଣ୍ଡା ହୁଏ, କିନ୍ତୁ ଏହା ଭାବିବା ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଭୁଲ । ପୂର୍ବ ଲିଙ୍କାରେ ଆପଣ ଥିଲା, କମଳା ଆଦିକୁ ସାମିଲ କରନ୍ତୁ । ଏହା ଶରୀରର ମୁୟନିଟି ପାତ୍ରର(ରୋଗ ପ୍ରତିରୋଧକ) ଶକ୍ତି ବଢ଼ାଇଥାଏ । ଶୀଘ୍ରଦିନରେ ଯାଧାରଣଟି ଥଣ୍ଡା କାଶ ସହ ଚର୍ଦିଜିତ ସମସ୍ୟା ମଧ୍ୟ ଦେଖାଯାଏ । ଏହିଦିନରେ ଯେତେସମ୍ଭବ ତେଲିଛଣା ଖାଦ୍ୟ କମ୍ ଖାଇବେ ସେତେ ଭଲ । କାରଣ ଏହିଦିନରେ ଯଦି ତେଲିଛଣା ଖାଉଛନ୍ତି ତେବେ ଶରୀରର କ୍ୟାଲୋରି ଜମାହୋଇ ରହିବ । ଏକୁରସାଇକ୍ଲ ନ କଲେ ଆପଣଙ୍କ ମୋଗାପଣ ବଢ଼ିବ । ଶୀଘ୍ରଦିନରେ ବିଜିନ ପ୍ରକାର ମୁୟ ମେଲିପାରିବେ ଯେମିତିକି ପୋଡ଼ିନା, ଧନିଆ, ଗାର୍ଲିକ ଓ ଜିଞ୍ଚାର । ଏହା ଶରୀର ଲାଗି ବସୁନ୍ତ ଉପକାରୀ ।

- ଡା. ଗୁରୁ ପ୍ରସାଦ ଦାସ
(ସମୀକ୍ଷାତ ଡାକ୍ତିର୍ବିଦ୍ୟାନ୍ତ, କେନ୍ଦ୍ରୀୟ
ହରିହରାଳ, ଭୁବନେଶ୍ୱର)

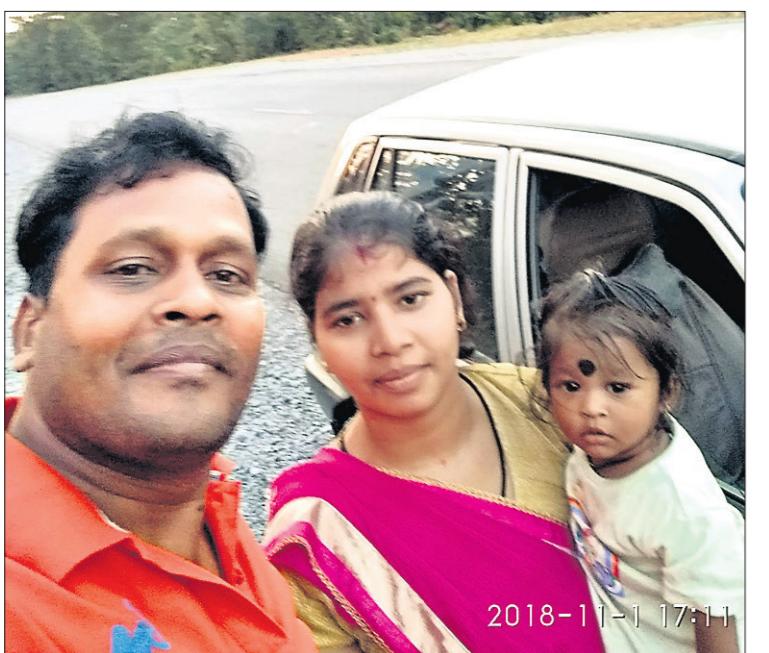




@ ଅନୀମାରାଣୀ



@ ଶର୍ମିକାନ୍ତ



@ ବିବେକାନନ୍ଦ



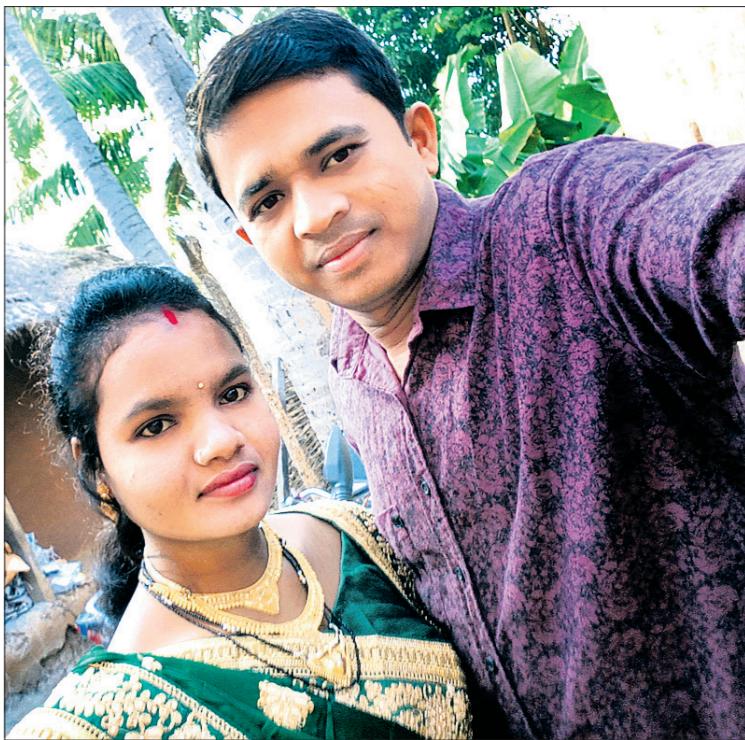
@ ପୁଳା



@ ଗଣେଶ୍ୱର



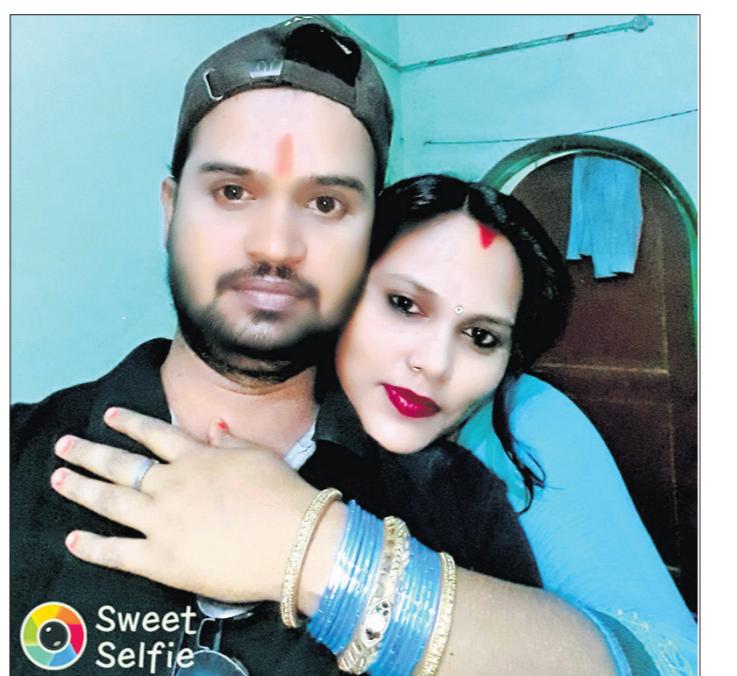
@ ପ୍ରଦୀପ



@ ରାଜେଷ୍



@ ହେମନ୍ତ



@ ଅର୍ଚଣ



@ ସୁମନ



@ ଧୀରୋଜ



@ ସୁଦାମ



@ ସରେଜିନୀ



@ ସାନା



@ କଳ୍ପନା



@ ସରେଜିନୀ

ଫେଲ୍‌ଫି ତାଙ୍କୁ, ଆମକୁ ପାଞ୍ଚ

smbselfie@gmail.com
(ମନୋନାମ ସେବଟି ପ୍ରକାଶ ପାଇବ)

ବ୍ୟାପକ ମୋଦ୍ରା



ଗୁହପ୍ରବେଶ-୨୦୦୫

- ପୂର୍ଣ୍ଣ ସଂଖ୍ୟା-୩୦
 - ଲୋକସଂଖ୍ୟା- ୧୦୦ରୁ ଉଚ୍ଚି
 - ସୋସାଇଟି-ସତ୍ୟମ୍ ହୋମ୍ସ ଓନେର୍ ଆସୋସିଆଶନ
 - ସଭାପତି-ସୋମନାଥ ରାଉଡ଼
 - ଉପସଭାପତି-ପ୍ରଶାନ୍ତ କୁମାର ସାହୁ
 - ସମ୍ପାଦକ-ଅଚ୍ୟୁତାନନ୍ଦ ଦାଶ
 - କୋଷାଧକ୍ଷ-ଅନିଲ ଶତପଥୀ
 - ସୁପରଭାଇଜର-ମଧୁସୁଜନ ବେହେରା

ଅବସ୍ଥାତି

ନୟାପଲ୍ଲୀ ଦେହେରାସାହି ଛକରୁ ମମ୍ଭାଜ ଅଳ୍ଲୀ
 ହାରସ୍ତୁଲ ଉଭିମୁଖେ ଗଲେ ତାହାଶ ପାର୍ଶ୍ଵରେ ପଡ଼େ
 ସତ୍ୟମ ହୋମୟ ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ୍ ଏହି ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ୍
 ଛୋଟ ହେଲେ ମଧ୍ୟ ଏହାର ନିର୍ମାଣଶୈଳୀ ଖୁବ୍ ସୁନ୍ଦରା
 ଏଠାରେ ବିଭିନ୍ନ ଧର୍ମ ଓ ବର୍ଗର ଲୋକ ବାସକରଣ୍ଟି।
 ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ କେତେଜଣ ସାହିତ୍ୟକ, ଲେଖକ
 ଏବଂ ଅଧ୍ୟକ୍ଷାଙ୍କ ଚାକିର କରୁଥୁବା ବ୍ୟକ୍ତି ଅଛନ୍ତି।
 ଏଠାରେ ରହୁଥୁବା ସମସ୍ତ ସଦସ୍ୟଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଭାଇଚାରା
 ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଥାଏ। ୧୦ ପରିବାର ଭଡ଼ାରେ
 ରୁହୁନ୍ତି ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ୍ ପରିସରକୁ ସ୍ଵଜ୍ଞ ରଖିବା ପାଇଁ
 ବାସିନ୍ଦାମାନେ ମିଳିମିଳି କାର୍ଯ୍ୟକରଣ୍ଟି। ପରିସରରେ
 ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଫୁଲଗଛ ଲଗାଯାଇଛି, ଯାହା ପରିବେଶକୁ
 ବେଶ ଆକର୍ଷଣୀୟ କରିଛି।

**ସମସ୍ତେ ଗୋଟିଏ ପରିବାରର
ସଦସ୍ୟ ଭଳି**



ଏଠାରେ ୧୦୦ରୁ ଉଚ୍ଚ
 ପରିବାର ରହୁଛନ୍ତି ।
 ସମସ୍ତେ ଗୋଟିଏ
 କୁଞ୍ଚ ପରି ଚଳୁଛନ୍ତି ।
 ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ
 କେବେ ଝଗତା
 କିମ୍ବା ମନାନ୍ତର
 ଦେଖିବାକୁ ମିଳେନାହାଁ ।
 ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟରେ ରହୁଥିବା
 କୌଣସି ଅନ୍ତେବାସାଙ୍କର ଯଦି
 କୌଣସି ଅସୁରିଧା ହୁଁ, ତେବେ ସମ୍ପେ ସହଯୋଗ
 କରିବାକୁ ଆଗେର ଆସନ୍ତି । ଗ୍ରାମରେ ଯେପରି ଲୋକଙ୍କ
 ଯଥରେ ଭାଇବାରା ରହିଥାଏ, ସେହିପରି ସହର ମଧ୍ୟରେ
 ଆମ ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟରେ ରହୁଥିବା ଅନ୍ତେବାସାଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ
 ଭାଇବାରା ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ ।

ଉତ୍ତର ଓ
ପର୍ବତଶି

ଗଣେଶ ପୂଜା, ସରସତୀ
ପୂଜା, ହୋଲି, ଦାପାବଳି,
ସାଧାରଣତନ୍ତ୍ର ଦିବସ,
ସ୍ଵାଧୀନତା ଦିବସ, ଗାନ୍ଧୀ
ଜୟତୀ, ଶୁଭ ଦିବସ, ଶିଶୁ
ଦିବସ ଓ ବିଶେଷ କରି
ଦୂଆବର୍ଷ ଏଠାରେ ପାଳନ
କରାଯାଏ । ଏଥରେ ସମସ୍ତ
ବର୍ଗର ବାସିଦା ସାମିଲ
ହୋଇ ଏସବୁଙ୍ଗ ମିଳିଲିଶି
ପାଳନ କରନ୍ତି । ପ୍ରତିବର୍ଷ
ଅନ୍ତେବାବାୟ ପିକନିକ ଯାଆନ୍ତି ।
ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦଶ ସବୁ ସ୍ଥିରାଙ୍ଗୁଡ଼
କରାଯାଇ ସମସ୍ତଙ୍କ ମତାମତ
ନିଆୟିବା ପରେ ଛୁନ ଚନ୍ଦନ
କରାଯାଇଥାଏ ।



ରିପୋର୍ଟ: ତ୍ରିନାଥ ମହାନ୍ତି

ବିଜ୍ଞାନ ପାଇଁ ଏହା ସବୁ ନିରାପଦ ସ୍ଥାନ



ଅନ୍ୟ ସ୍ଥାନରେ ବୟସ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିମାନେ ନିଜକୁ
ଆଲୋଡ଼ା ମଣଟି କିନ୍ତୁ ଏଠାରେ ସେଇହି ଦେଖିବାକୁ
ମିଳେନାହିଁ ବିଭିନ୍ନ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ବୟସ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ
ମତାମତ ଲୋତାପାଇଥାଏ । ସେମାନଙ୍କ ମତକୁ ଗୁରୁତ୍ୱ
ଦିଆଯାଏ । ସେମାନଙ୍କ ପୁଆ, ବୋହୁ ଏଠାରେ ନ ଥିଲେ ମଧ୍ୟ
ସେମାନେ କେବେ ଏକୁଟିଆ ମନେକରଣ୍ଟି ନାହିଁ ସକାଳେ ଓ ସନ୍ଧ୍ୟାରେ
ବୟସ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିମାନେ ଏକାଠି ହୋଇ ଜଣିବାକୁ ଯାଆନ୍ତି । ଏକାଠି
ବସି ବିଭିନ୍ନ ଖେଳ ଖେଳିବା ସହ ମନୋରଞ୍ଜନ କରନ୍ତି । ଏହା
ସେମାନଙ୍କ ପାଇଁ ସବୁ ନିଜାପଦ ସ୍ଥାନ ।

- ମଧୁସୂଦନ ବେହେରା,
ସ୍ଵପ୍ନରତାଇଜର

ପିଲାଙ୍କୁ ନେଇ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରତିଯୋଗିତା ହୁଏ

ଛୋଟ ପିଲାଙ୍କ ପାଇଁ ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ତଳେ ଏକ
 ଖୋଲା ସ୍ଥାନ ରହିଛି । ସେମାନେ ସେଠାରେ
 ଖେଳକୁଦ କରନ୍ତି ସୁରକ୍ଷା କର୍ମାମାନେ
 ସେମାନଙ୍କ ଉପରେ କଢ଼ା ନଜର ରଖୁଥାନ୍ତି ।
 ସେମାନଙ୍କୁ କେତେବେଳେ ବି ବାହାରକୁ
 ଛଢାଯାଏ ନାହିଁ । ବର୍ଷକୁ ଥରେ ଛୋଟ ପିଲାଙ୍କୁ
 ମେଳ ମାଟ, ମାଟ ଓ ଚିତ୍ରକଳି ପ୍ରତିଯୋଗିତା
 କରାଯାଇଥାଏ । ପ୍ରୁଥମ, ସ୍ଥିତାୟ ଓ ଭୃତୀୟ ସ୍ଥାନ
 ଅଧିକାର କରୁଥିବା ପିଲାଙ୍କ ପୁରସ୍କତ କରାଯାଏ,
 ଯାହା ସେମାନଙ୍କ ଉଦ୍ଘାତି କରିବା ସାଙ୍ଗକୁ ।



- ଅନିଲ ଶ୍ରୀପଥୀ, କୋଷାଧ୍ୟ

૭૪ ઘણ્ઠિથા

ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟରେ ୨୪ ଘଣ୍ଟିଆ ବିଦ୍ୟୁତ ଓ ପାଣି ଉପଲବ୍ଧ
ହୋଇଥାଏ । ବିଦ୍ୟୁତ କଟିଗଲେ ଜେନେରେଟର ବ୍ୟବସ୍ଥା
କାର୍ଯ୍ୟକ୍ଷମ ହୁଏ । ଏହା ସହ ସବୁବେଳେ କଡ଼ା ସୁରକ୍ଷା ଯାଙ୍କୁ
ସିରିଚିତ୍ର କ୍ୟାମେରା ବ୍ୟବସ୍ଥା ହେଛି । ଅଗ୍ରିକାଞ୍ଚ ଜନିତ ଦୂରଶତା
ରୋକିବା ଲାଗି ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟରେ ଅଗ୍ରି ନିରାପତ୍ତା ବ୍ୟବସ୍ଥା
ଜୀବାଯାଇଛି ।

- ଅତ୍ୟତାନନ୍ଦ ଦାଶ, ସମ୍ପାଦକ



କୋକନ୍ତ ବିକଳ କରି

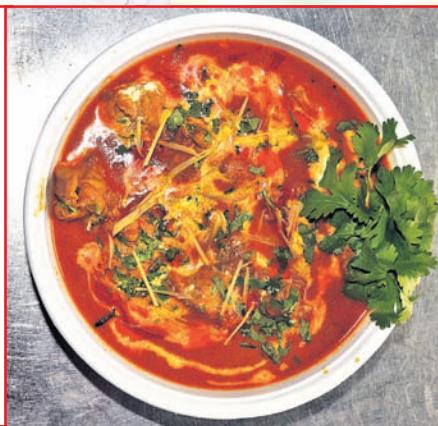
ଶାବ୍ୟ ରୂପି



ଓଡ଼ିଶା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମାନଚିତ୍ରରେ
ପୁରୀର ସ୍ଥାନ ସ୍ଵତନ୍ତ୍ର ଏଠାକୁ
ଆସୁଥିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତଙ୍କ ଚହିଦାକୁ
ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖୁ ପୁରୀର ବିରିକ
ହୋଟେଲ ସୁମାଦୁ ଖାଦ୍ୟ
ପ୍ରସ୍ତୁତ ଉପରେ ଗୁରୁତ୍ବ
ଦେଇଥାନ୍ତି ଚକ୍ରତୀର୍ଥ
ରୋଡ଼ମ୍ବିତ ହୋଟେଲ
ସାଗର ତରଙ୍ଗ
ରେସିଟେନ୍ଟି ଗ୍ରାହକଙ୍କ
ଚହିଦାକୁ ଦେଖୁ ନୂଆ
ନୂଆ ତିଥ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଥାଏବା ଏଠାରେ
ଉଭୟ ଆମିକ ଓ ନିରାମିକ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ
କରାଯାଏବା ଆମିକ ଖାଦ୍ୟ ମଧ୍ୟରେ
ଲକ୍ଷ୍ମିଆନ ତିଥ 'କୋଳନନ୍ଦ ଚିକେନ କରି' ର
ବେଶ୍ ଚହିଦା ରହିଛି ଏହି ଖାଦ୍ୟର
ଗୋଟିଏ ଫ୍ଲେମ୍ ଦାମ ରହୁଛି ୨୫୦
ଟଙ୍କା । ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତ ସମ୍ପର୍କରେ କହିଛନ୍ତି
ହୋଟେଲ ସାଗର ତରଙ୍ଗ ରେସିଚେନ୍ଟିର
ମଖ୍ୟ ସେଫ୍ ଚକ୍ରଶେଖର ମହାନ୍ତି

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

- ଚିକେନ- ୧ କିଗ୍ରା
 - ରିପାରନ ଟେଲ୍- ୧୦୦ ମିଲିଗ୍ରାମ୍
 - କଣା ସିଆଜ୍-୪୦ ଗ୍ରାମ
 - ଲଙ୍କା ଗୁଡ଼- ୧/୨ ଟାମତି
 - ହଳଦୀ ଗୁଡ଼- ଗୋଟିଏ ଚାମତି
 - ଗୋଲମରି ଗୁଡ଼- ୫୫ ଗ୍ରାମ
 - ଅଦ୍ବା/ରୂପା ପେଷ୍ଟ୍- ୫୦ ଗ୍ରାମ
 - ନିତ୍ଥା ରସ- ୩୦୦ ମିଲିଗ୍ରାମ
 - ଟମାଟୋ- ୪୦୦ ଗ୍ରାମ
 - ଡେଜପଟ୍ରୁ- ୪/୪ ଖଣ୍ଡ
 - ଲାବଙ୍ଗ- ୪/୪ ଟି
 - ଗୋଟା ଗରମ ମଧ୍ୟାଳା- ୧୦ଗ୍ରାମ
 - ସ୍ଵାଦ ଅନ୍ଧାରୀ ଲେଣ



ପ୍ରସ୍ତୁତି ପୁଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ଚିକନେନକୁ ଭଲ ଭାବେ ଧୋଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ କିଛି ପାଣି ନେଇ ଅନ୍ତରେ ସେଥିରେ ଚମାଗୋ ସିଖାନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ଚମାଗୋ ବାହାର କରି ଗ୍ରାଇଡ଼ିଂ କରି ରଖନ୍ତୁ । କଢ଼େଇରେ ତେଳ ପକାଇ ଗରମ କରନ୍ତୁ । ସେଥିରେ ଗୋଟା ଗରମ ମସଲା ଓ ଏହା ପରେ ପିଆଇ ପକାନ୍ତୁ । ପିଆଇ ବ୍ରାଉନ କଲାର ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜନ୍ତୁ । ସେଥିରେ ଅଦା, ରଶୁଷ ପେଷ୍ଟ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଗୋଲମରିତ ଗୁଣ୍ଡ ପକାନ୍ତୁ । ଲୁଣ ପକାଇ କିଛି ସମୟ ଭାଜନ୍ତୁ । ମସଲାରୁ ତେଳ ଛାଡ଼ିଯିବା ପରେ ଚିକନ ପକାଇ ଅନ୍ତରେ ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଚିକନେନ୍ତି ପାଣି ଅଂଶ ମରିଯିବା ପରେ ସେଥିରେ ନନ୍ଦିଆ ରସ ଏବଂ ଚମାଗୋ ରସକୁ ପକାଇ ଘୋଡ଼େଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ମଞ୍ଚିରେ ମଞ୍ଚିରେ ଅନ୍ତର୍ଭାବ ୨ /୩ ମିନିଟ୍ ଅନ୍ତରରେ ଘୋଡ଼ିଶି ଖୋଲି ଘାଷନ୍ତୁ । ଯେତେବେଳେ ଚମାଗୋ ଏବଂ ନନ୍ଦିଆ ରସ ବହଳିଆ ହୋଇଯିବ, ସେତେବେଳେ ଆଶ୍ରୁ କାହିଁ ଏକ ପାତ୍ରରେ ରଖନ୍ତୁ । ଏହା ଉପରେ ଗରମ ମସଲା ଏବଂ ଧନ୍ତିଆ ପତ୍ର ଛିନ୍ନ ଭାତ ସାଙ୍ଗରେ ଗରମ ଗରମ ପରଷି ଦିଅନ୍ତୁ ।

- ବିମୋହି ହେଲେ ବାମକ (ଫଳୋ: ପଞ୍ଜୀଶ୍ଵର ମହାନ୍ତି)

ପୋର ଅନ୍ତୁଭୂତି

ଶାର୍ଷାନୟ
କଥାନୀ ବାକ୍ତବେ ଶାର୍ଷାନୟ
କହିଲୁଣ୍ଡ, ପେମିକାର ବାରିଆତେ
ସତେ ବାଇତେକ୍, ବାଇଖୁଜେନ୍ ଜାଗଲ
ଥିଲା । ହେଲେ ସେ ମୋର ନୁହେ, ହନେ
ସାଂଘର ପେମିକା । ମୋର ସାଂଘ ଆର ତା'ର
ପେମିକାର ଘର କଟକ ସହରରେ । ପାଖାପାଖୁ
ସବୁଦିନ ବେଳଗୁଡ଼େ ସାଂଘ ଫେନକ ପେମିକାକେ
ଭେଟବାକେ ଯାଉଥିଲା । ପେମିକାର ଘର
ସାମନା ହେଇ ତ ଯିବାର ଯାହାସ ନାହିଁ,
ସେଥିରାଗି ଘରର ପଛପାଲୁ ଯିବାକେ
ପଢୁଥିଲା । ସେ ବାଟେ ଗଲେ ବାଡ଼ା ତେଗଲେ
ଗୁଡ଼ ବଢ଼ ପଡ଼ିଆ । ବାଡ଼ାର ଲପାଲେ ଆମେ
ଚାକି ଥାଏଁ । ସାଂଘ ଫେନକ ବାଡ଼ା ଡେରି ଯାଏ,
ତା'ର ପେମିକାକେ ଭେଟିକରିଆସେ । ହେଲେ
ଆଏଲା ଉତ୍ତାରୁ ସାଂଘ ଫେନକ ତାର ଗୋଡ଼ାହାତ୍ର
ଖୁଜେଇ ଖୁବୀ । ଆର ସେ ପଢ଼ିଆରେ ବାଇତେକ୍,
ବାଇଖୁଜେନ୍ ଭରି କରିଥିଲା । ଲ କଥାନାକେ
ନେଇ ଗାହ ଲେଖୁଥିଲି ବଲି ଶାର୍ଷାନୟ
କହିଲୁଣ୍ଡ ।

ଆରମ୍ଭରେ ଗାୟ ଲେଖିବାର ଅନୁଭୂତି
ବାବଦେ କହିଛନ୍ତି ଡିଶାର ଜୀ ପୁରଖା
ଗାୟକାର। ଗାୟରା ଥୁଳା: ଏକଜ ମଦିରେ
ଦାପ ଜାଲୁଥିଲେ, ଦୁଇଁ ଓ ଦୁଇଁ ପାଇଁ, ମୁଁ
ଜାନୁହି ଆଜି ତୁମ ପାଇଁ ହେଲେ, ତୁମ ଜାଳ
କାହା ପାଇଁ...। ଶୀର୍ଷାନଦ କହିଛନ୍ତି, ଗୁରେ
ପ୍ରକରେ ବଲାଙ୍ଗାର ଯାଇଥିଲି। ଅଳୟ
କେତେ ମିନିଟରେ ପରିଆସମା
କହି କଟକରୁ ଖନେ ସାଂଘ
ବଲାଙ୍ଗାର ତକ ନେଇଗଲା।
ସାଂଗେ ଅଧିକା ପେଣ୍ଟରୁଗତା
ବି ନାହିଁ ନେଇ। ପ୍ରକରେ
କାଠ ଲିପା ହେବାକେ
ଆୟ, ସେଥିଗଲାଗି
ମୁଣ୍ଡ ତୁକ ତରେ ଠିଆ
ହେଇଛେଁ। ପାସେ ଗୁରେ
ଉଠା ଦେଉଳ ଥୁଳା।
ସତେ ଯେବତା କେମକାନ୍ତି
ସୋଠାନ୍ତକେ କେହି ନାହିଁ
ଆସି। ସେବତା ଅବସତାରେ
ଦେଉଳଟା ପଢିଥାଏ। ହେଲେ
ହଠାତ୍ ଗୁରେ ଅଟେ ଲାଗଲା ଆର
ସେଥିରୁ ଖନେ ମୁଣ୍ଡ ବିହାରି ମହିଳା
ବାହାରି ଦେଉଳକେ ଗାଲେ। ସୋଠାନେ
ସେ କାଁଦିବାର ଶବଦ ଶୁନାଗଲା। ଏବତା ତୁଟୁଟି
ଦେଖୁ ଯାହାସ ଯୁଗେଇ ସେ ମହିଳାଙ୍ଗୁଠାକର ପାଇଁ
ଆର ଅଧିକା କହି ଜାନିବାକେ ପଚାଳି। ତେ
ପୈଧନିତତ୍ତ୍ଵ ଦେଖୁ ସେ ମୋତେ ରକ୍ଷଣ ଗାଲକ ଭାବେ

ରେଡ଼ିଓରେ ମଞ୍ଜରେ ମୋର ଗାଉ ବାଲୁଥାର ଲାଗି ମୋର ନଁ ଅଳପେ ବସୁତ ସଭେ ଜାନିଥାଆନା । ପରିଚିତ ଦେଲି । ହେଲେ ମୁଲ୍ଲା ଶାର୍ଷାନନ୍ଦ ଦାସ କାନୁନ୍ତଗୋ ବୋଲି ମହିଳା ଖନ୍ଦ ବିଶାୟ ନାହିଁକଲେ । ପଛେ ଧାରାବାହିକ ହିତାବେ ନାହିଁ ହେଲେ ବି କଥା ବାହାନାରେ ସେ ନିଜର କଥାନାଟା କହିବେଲେ । ମୁଲ୍ଲା ଇତାକେ ନେଇ ଗୁଟେ ଗାଉ ଲେଖି ବଲି ତାକରତାନ୍ତୁ ଅବସତି ମାଗଲି । ତୁମେ ଯଦି ପରକୁତରେ ଶାର୍ଷାନନ୍ଦ ହେଲିଥିବ, ତେବେ ଗାଉ ମୋର ପାସେ ନିହାତି ପୁଷ୍ଟିବା ବଲି ମହିଳା ଖନ୍ଦ କହକରିପଲାଲେ । ଗାଉ ତିଆର ହେଲା, ବାଜଳା ଆର ହିର ବି ହେଲା । ଇତାର ଦିନାକଣ୍ଠେ ଉତ୍ତର ରୂପେ ତିଠି ଆଏଲା ମୋର ଠିକନାରେ । ତିଠିରେ ଲେଖାଥିଲା, ଶାର୍ଷାନନ୍ଦ ବାବୁ, ମୁଲ୍ଲା ଯେନ୍ ଘଟନାକେ ଭୁଲିବାକେ ଚାହୁଁଲି, ତାହାକେ ଆପନ ଗାଉର ସାଜେଇ ମୋତେ ଫେନ୍ଦ୍ୟାଏ ମୋର ଅତାତକେ ପିରେଇ ନେଲେ । ହେଲେ ସେ ତିଠିରେ କେହେନ୍ତି ଠିକନା ନାଲାଇଲା । ତାକ ତିକଟରୁ ଜାନିଲି ତିଠି ବଳାଙ୍ଗରରୁ ମୁହଁ, ଭୁବନେଶ୍ୱରରୁ କେହି ଫେଲିଥିଲେ । ଗାଉଟା ଏହେବେ ବି ଲୁଙ୍କକର ପୟାନ୍, ହେଲେ ମହିଳା ଖନ୍ଦ କିଏ, ସେଗା ଏହେବେ ବି ମୁଲ୍ଲା ନିଜର ନିଜ ପ୍ରଶ୍ନ କରସି ବଲି ଶାର୍ଷାନନ୍ଦ କହିଛନ୍ତି ।

ଶୀଘ୍ରାନ୍ତ ଓଡ଼ିଆ ସଂଗୀତ ଜୀବନର ଖେଳ ନୀକରା ଗୀତକାର। ଖୋକା ଭାଇ ହେଉନ୍ତି କି ଭଜନ ସମ୍ପାଦନ ଭିକାରୀ ବଳ, ଜୀବନକର କଂୟର ଶୁଣୁଥିବାର ବହୁତଟେ ହିଂସାଗୀତର ଲୋକଙ୍କ ହେଉଛନ୍ତି ସେ। ଜୀବନ ଭିତରେ ଫଳାଫଳର ଅଧିକା ଗୀତ ସେ ଲୋକୀ ସାରିଛନ୍ତି।

ସତେ ଥୁଳା କାର୍ଯ୍ୟ ଦିଗ୍ନି

ପ୍ରେମିକାର ବାରି ଆଜେ ବାଇଛଙ୍ଗ,
ପୁଣି ବିଶ୍ୱାସି ବଣି...। ଓଡ଼ିଶାର ନାଁକରା
ସଂଗୀତ ନିରଦେଶକ ସ୍ଵର୍ଗତ ଅକ୍ଷୟ
ମହାନ୍ତି ତଥା ଖୋକା ଭାଇଙ୍କୁର ସଂଗୀତ
ନିରଦେଶନା ଆର କଂ୍ଦାନରେ ତିଆର
ହେଇଥୁବାର ଲି ଗୀତ ବହୁତ ଲୋକପରିଅ
ହେଇଥୁଲା। ୧୦ ଦଶକ ଆଗ୍ରା ଗୀତଟା
ବଜାରକେ ଆସିଥୁଲେ ବି ଏବତଙ୍କ ତାର
କ୍ରେତ୍ର ଅଛେ। ହେଲେ ଲି ଗୀତ ପାଇଁ ଅଛେ
ଗୁଣେ ମଜାକିଆ କଥାନାହା ଲି କଥା କହିଛନ୍ତି
ପୁରଖା ଗୀତକାର ଶିର୍ଷାନବ ଦାସ



ଓଡ଼ିଆ ପିଲ୍ଲ ଇଣ୍ଡସ୍ଟ୍ରି

କ୍ଷୟମେରାର ଉପ ଛଢିଯାଇଛି

ପୁନମ ମିଶ୍ର। ଓଡ଼ିଆ ସିନେ ଜଗତର ଜଣେ ବୁଲବୁଲି ନାମିକା। ୨୪ବର୍ଷୀୟ ପୁନମ ‘ବାଇଶି ପାହାତେ ଖେଳିବ ମୀନ’ ଚଳିତ୍ର କରିଥାରେ ଓଡ଼ିଆ ପିଲ୍ଲ ଇଣ୍ଡସ୍ଟ୍ରିକୁ ପ୍ରବେଶ କରିଥିଲେ। ଲଭ୍ୟ ମାଙ୍ଗର, ରକ୍ଷାର, ୪ ଇଣ୍ଡିସ୍ଟ୍ରୀସ ଭଳି ସୁପରହିଟ୍ ଚଳିତ୍ରରେ ଅଭିନୟ କରି ଦର୍ଶକଙ୍କ ଭଲ ପାଇବା ସାଉଁଟିଙ୍କଟି ବର୍ତ୍ତମାନ ବିଦ୍ୟେରେ ରହି ସେ କ୍ୟାରିୟର ଗଢ଼ିଛନ୍ତି। ହିନ୍ଦୀ ଧାରାବାହିକରେ ଅଭିନୟ କରିବାକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖିଥିବା ପୁନମ ଭେନସର ଶାଠ ମୂଳିକି ଭିତ୍ତିରେ ସହିତ ଆତ୍ମରେ ମଧ୍ୟ ଅଭିନୟ କରିପାରିଲେଣି। ପୁନମଙ୍କ ସହିତ ‘ଧରିତ୍ରୀ’ ପକ୍ଷରୁ ହୋଇଥିବା ଆଲାପର କିମ୍ବଦଂଶା।

ଆଟିଂ ଲାଇନ୍‌କୁ କିପରି ଆସିଥିଲେ?

ଚିତ୍ତ ଦେଖୁବା ସମୟରେ ଏକ ପିଲ୍ଲମେଲ ଆଙ୍କର ପାଇଁ ଆଦି ଦେଖୁଲି। ସେଥିରେ ମୁଁ ଲୁକ୍ ଚେଷ୍ଟ ଦେଇଥିଲି। ସେଥିରେ ସିଲେକ୍ ହୋଇଯାଇଥିଲି। ତା’ ପରଦିନ ମୋର ଆଙ୍କରିଂ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା। ବୁଲବର୍ଷ ଆଙ୍କରିଂ କରିବା ମଧ୍ୟରେ ଫୁଲଟି ପିଲ୍ଲ ପାଇଁ ଅଫର ଆସିଥିଲା। କିନ୍ତୁ ବୋର୍ଡ ପରାମା ଯୋଗୁ କରି ନ ଥିଲା। ପରାମା ପରେ ମୁଁ ପିଲ୍ଲ କରିଥିଲି।

ପ୍ରଥମ ପିଲ୍ଲ ‘ବାଇଶି ପାହାତେ ଖେଳିବ ମୀନ’ ଶ୍ଵିଟିର ପ୍ରଥମ ଦିନ କେମିତି ଥିଲା ?

ଆଙ୍କରିଂରେ ଅଞ୍ଚ କିଛି ଲୋକଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଶୁଣି ହୋଇଥାଏ। କିନ୍ତୁ ପିଲ୍ଲରେ ବୁଲୁତ ଜଣକ ସାମାଗ୍ରୀ ଶୁଣି କରିବାକୁ ପିଲ୍ଲିଥାଏ। କିନ୍ତୁ ପ୍ରଥମ ଦିନରେ ମୋ ସହିତ ଅଭିନୟ କରୁଥିବା ସମସ୍ତ କଳାକାର ଓ କ୍ରିଏ ମେୟର ମୋତେ ସବୁ ପ୍ରକାର ସହଯୋଗ କରିଥିଲେ। ତେଣୁ ଏତେ କଷ୍ଟ ହୋଇ ନ ଥିଲା।

କେଉଁ ପିଲ୍ଲରୁ ଆମୃତ୍ୟୁ ମିଳିଛି ?

ମୋର ପ୍ରଥମ ପିଲ୍ଲରେ ମୋତେ ଆମୃତ୍ୟୁ ମିଳିଥିଲା। କାରଣ ରିଲ ଓ ରିଯଲ ଲାଇଫ୍ ଚିତ୍ରରେ କିଛି ଫରକ ନ ଥିଲା। ରିଯଲ ଲାଇଫ୍ରେ ମୁଁ ମୁକ୍ତି ପରାମା ଦେଇଥିଲି, ପିଲ୍ଲରେ ମଧ୍ୟ ମୋର ସେହି ଚିତ୍ର ଥିଲା। ରିଯଲରେ ପୁନମ ଯେମିତି ପିଲ୍ଲରେ ମଧ୍ୟ ମୋ ଚିତ୍ର ସେହିଭଳି ଥିଲା।

ଅନେକ ନବାଗତ ଆସୁଛନ୍ତି। ତାଙ୍କ ସହିତ ତାଳ ମିଳେଇ ରହିବା ପାଇଁ ନିଜକୁ କିପରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି? ଆମ ଇଣ୍ଡସ୍ଟ୍ରିଯୁରେ ‘ଶର୍ଷା’ ଶବ୍ଦର ବ୍ୟବହାର ନାହିଁ। କିଏ କେତେଟା ପିଲ୍ଲ କରିଲା, କାହାକୁ କେତେଟା ଅଫର ମିଳିଲା ସେଇଟା କେହି ଭାବନ୍ତି ନାହିଁ। ନବାଗତଙ୍କୁ ମୁଁ ସର୍ବବଳେ ସ୍ବାଗତ କରିଥାଏ। ତେଣୁ ତାଙ୍କ ସହିତ ତାଳ ମିଳେଇ ରହିବା ପାଇଁ ମୁଁ କିଛି କରିଲାହିଁ।

ଆଗରୁ ଯଦି କୌଣସି ପିଲ୍ଲର ରିମେକ୍ କରିବା ପାଇଁ ଅଫର ଆସିବ, ତେବେ କେଉଁଭଳି ପିଲ୍ଲରେ ଅଭିନୟ କରିବେ?

‘ଜରୁ ଡିମେର୍’। ସେଥିରେ କରାନାଙ୍କ ଚିତ୍ର ମୋତେ



ବୁଲୁତ ଆକୃଷ୍ଣ କରିଥିଲା।

ବିଟେକ ଇଣ୍ଡିନିଯରିଂ ଛାତ୍ରୀ, ଓଡ଼ିଶା ନୃତ୍ୟଶ୍ରୀ, ଅଭିନେତ୍ରୀ । ଏହା ମଧ୍ୟରୁ କେଉଁଥିରେ ନିଜର କ୍ୟାରିୟର କରିବାକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖିଛନ୍ତି?

ପ୍ରଥମ ଯେତେବେଳେ ପିଲ୍ଲ ଜଗତରେ ପ୍ରବେଶ କରିଥିଲି, ସେତେବେଳେ ଭାବି ନ ଥିଲି ଯେ ଏହାକୁ ପ୍ରଫେଶନ ଭାବେ ନେବି। କିନ୍ତୁ ପରବର୍ତ୍ତ ସମୟରେ ଏହା ମୋତେ ଖୁସି ଦେଇଥିଲା। ତେଣୁ ଅଭିନୟକୁ ହିଁ ମୁଁ ମୋର ପ୍ରଫେଶନ ଭାବେ ନେବି। ଏହା ସହିତ ବିଜନେସ ଲାଇନ୍‌କୁ ଯିବାକୁ ଭାବିଛି। ଯେହେତୁ ପ୍ରାଣର ଉପରେ ଝାନ ରହିଛି ତେଣୁ ଆଗରୁ ବୁଟିକ କରିପାରେ।

ବିଦ୍ୟରେ ନିଜକୁ କିପରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି?

ସ୍କ୍ରାପଲ ତାଲିଛି। ହିମା ସିରିଏଲକୁ ଯିବା ପାଇଁ ଚେଷ୍ଟା କରୁଛି। ପୌରାଣିକ ଧାରାବାହିକ ପାଇଁ ଅଫର ଆସିଥିଲା। କିନ୍ତୁ ମୁଁ ମନା କରିଥିଲି। କାରଣ ସେଥିରେ ପ୍ରାୟ ୧୦ କିଲୋର ଅଳଙ୍କାର ପିନ୍ଟିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ। ତାକୁ

ମୁଁ ପାରିବିନି ବୋଲି ମନା କରିଥିଲି।

ଓଡ଼ିଆ ପିଲ୍ଲ ଇଣ୍ଡସ୍ଟ୍ରିକୁ କ’ଣ ଫାଇଦା ପାଇଦା ପାଇଛନ୍ତି? ନିଶ୍ଚିତ ଭାବେ। ଓଡ଼ିଆ ପିଲ୍ଲ ଇଣ୍ଡସ୍ଟ୍ରି ଯୋଗୁ ମୁଁ ସବୁଆଡ଼େ କ୍ୟାମୋରା ଫେରୁ କରିପାରୁଛି। ଓଡ଼ିଆ ଇଣ୍ଡସ୍ଟ୍ରି ମୋତୋରୁ କ୍ୟାମୋରାର ଭଲ ଛଢେଇଛି।

ଆଗକୁ ଓଡ଼ିଆ ପିଲ୍ଲ କରିବେ ?

ବର୍ତ୍ତମାନ ଓଡ଼ିଆ ପିଲ୍ଲ କରିବାରେ ମୋର କୌଣସି ଲାଇନ୍କା ନାହିଁ। କାରଣ ମୁଁ ଯେଉଁଭଳି ପିଲ୍ଲରେ ଅଭିନୟ କରିବାକୁ ହିଁ ମୁଁ ମୋର ପ୍ରଫେଶନ ଭାବେ ନେବି। ଏହା ସହିତ ବିଜନେସ ଲାଇନ୍‌କୁ ଯିବାକୁ ଭାବିଛି। କିନ୍ତୁ ଭଲ ବ୍ୟାନରରୁ ଅଫର ଆସିଲେ ତାହାକୁ ହାତୁନ୍ତି। କିନ୍ତୁ ଭଲ ବ୍ୟାନରରୁ ଅଫର ଆସିଲେ ତାହାକୁ ହାତୁନ୍ତି।

ଗୋଲ ମତେଲ କିଏ?

ଓଡ଼ିଆରେ ଅନ୍ତୁ ଚୌଧୁରୀ ଏବଂ ହିମାରେ ମାଧୁରୀ ଦାର୍ଶିତ ଓ କରାନା କପୁର।

**ଧରିତ୍ରୀ
ଆଲାପ**

ସାନ୍ତୋଦିଶ ଅସମାଯିକା ସାହୁ

ରିଯଲ ଲାଇଫ୍ରେ ପୁନମ କେମିତି? ବୁଲୁତ ଶାଘ୍ର ଲୋକମାନଙ୍କ ସହିତ ମୁଁ ମିଶ୍ରିଯାଏ। ମୁଁ ରାଗି ଟିକେ। କିନ୍ତୁ ରାଗ ଶାଘ୍ର ତରଳିଯାଏ। ମୋ ମନ ଭିତରେ କିଛି ରଖେନି, ଯାହାକୁ ଯେଉଁ କଥା କହିବାର ଅଛି କହିଦିଏ।

କେଉଁଭଳି ପୋଷାକ ପିନ୍ଟିବାକୁ ଭଲଲାଗେ?

ସବୁ ପ୍ରକାର ପୋଷାକ ପିନ୍ଟିବାକୁ ପସନ୍ଦ କରେ। ତେବେ ଅଧିକ ଶର୍ତ୍ତ ତ୍ରୈସ ପିନ୍ଟିବା ପାଇଁ ଲାଇନ୍କା କରିବାକୁ ଅନ୍ତର୍ଭାବରେ ନାହିଁ।

ସମୟ ମିଳିଲେ କ’ଣ କରନ୍ତି?

ତିକେନର ଯେବୋଣସି ଆଇଟମ୍ ମୋତେ ଖାଇବାକୁ ଭଲଲାଗେ। ତେବେ ମାମାଙ୍କ ହାତ ତିଆରି ରୋଷେଇ ମୋତେ ସବୁ ଭଲଲାଗେ।

କ’ଣ ଖାଇବାକୁ ଭଲଲାଗେ?

ତିକେନର ଯେବୋଣସି ଆଇଟମ୍ ମୋତେ ଖାଇବାକୁ ଭଲଲାଗେ। ତେବେ ମାମାଙ୍କ ହାତ ତିଆରି ରୋଷେଇ ମୋତେ ସବୁ ଭଲଲାଗେ।