



ଧରିତ୍ରୀ

DHARITRI

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ମଙ୍ଗଳବାର, ଜୁନ୍ ୪/୨୦୨୪ (୧୭ ମୃଷ୍ଟା)

Bhubaneswar, Tuesday, June 4/2024

Page 16

₹ 7.00

୫୦ବିଂଶ ବାର ୧୯୦ ସଂଖ୍ୟା

www.orissakhabar.com | www.dharitri.com | Printed at Bhubaneswar, Sambalpur, Rayagada & Angul

VOLUME 50 ISSUE 190

ମୂଲ୍ୟର୍ଥା



Safal

PAN MASALA

କିଛି ଅତୁଳ୍ୟ ସ୍ଵାଦକୁ

ଶବରେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରିବୁ ନାହିଁ





KAMLA PASRND

SILVER COATED ELAICHI



Anokha Swad



THIS CONTAINS SODIUM SACCHARIN (INS 954) or Sucratose (INS 955) and Neotame(INS 961)
NOT RECOMMENDED FOR CHILDREN, NO SUGAR ADDED IN THE PRODUCT,
CONTAINS ARTIFICIAL SWEETENER AND FOR CALORIE CONSCIOUS.

Watch at:

ବାଥରୁମ୍ ସମ୍ପର୍କରେ

ବେଳେବେଳେ ବାଥରୁମ୍ ଏତେ ଛୋଟ ହୋଇଥାଏ ଯେ
ନିଜ ସୁବିଧା ଅନୁସାରେ ସରୁକିଛି ରଖିବା ପାଇଁ ସ୍ଥାନ ମିଳେ
ନାହିଁ ତେବେ ଛୋଟ ବାଥରୁମ୍ରେ କିଭିନ୍ନ ଅଧିକ ଜିନିଷ
ରଖିପାରିବେ ସେଥିପାଇଁ ଜାଣିରଖନ୍ତୁ କିଛି ଟିପ୍ପଣୀ...

ବାଧରୁମର ଥାକ କରିବା ପାଇଁ
ଅଧିକ ସ୍ନାନ ନ ଥିଲେ କିମ୍ବା ଥାକ
ଛୋଟ ହୋଇଥିଲେ ସବୁ ଜିନିଷ
ରଖିବାରେ ଅସୁରିଧା ହୁଏ । ତେଣୁ
ଏହଳି କ୍ଷେତ୍ରରେ ଆପଣ ଚାହିଁଲେ
ବାଧରୁମର କବାଗରେ ଭିତର
ପରରେ ଛୋଟ ହ୍ୟାଙ୍ଗ୍ଜୁ ଥାକ
ଲଗାଇପାରିବେ । ଆଉ ସେଥିରେ
ଶାଖାଠାରୁ ଆରମ୍ଭକରି ଫେସାଖାଶ
ଦିବି ରଖିପାରିବେ ।

- ବାଥ୍ରମୁରେ ପିଲାମାନଙ୍କ ହାତ ସବୁ ଥାକିଲୁ ପାଇ ନ ଥାଏ । ତେଣୁ ସେମାନଙ୍କର ସୁରିଧା ନିମାଟେ ଏକ ଛାଟ ଷ୍ଟେପ୍ ରୂପ ରଖନ୍ତୁ ।
- କୋଣ କୋଣ କିନ୍ତୁ ଏହିଏବେଳେ
- ବାଥ୍ରମୁରେ ସେଣ୍ଠି କ୍ରିମ ଓ ଫେସ ଆଶକ୍ତ ଓଳଚାଇ ରଖନ୍ତୁ । ଫଳରେ ସେହି ବଚଳ ଖରାପ ହେବ ନାହିଁ କିମ୍ବା ଦାଗ ଲାଗିବ ନାହିଁ ।

କେବଳ କେବଳ ଜନ୍ମିତି ଧର୍ମବା

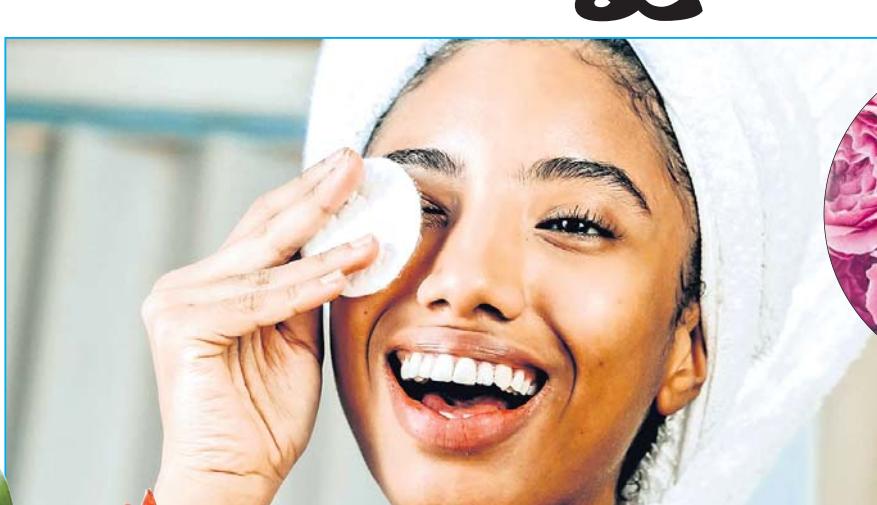


ଖରାହୁଟିରେ
ପିଲାମାନେ ଘରେ
ରହୁଛକି ପୂରା ସମୟ
ଖେଳାବୁଲା ପରେ ବି
ହାତରେ ଭେରୁ ସମୟ
ଏ ସମୟରେ ପିଲା
ଯେମିତି ବୋରୁ ହେବେ
ନାହିଁ ସେଥିପାଇଁ ବିଭିନ୍ନ
ପ୍ରକାର ବିକଳ୍ପ ଚିନ୍ତା
କରନ୍ତି ମାଆମାନେ
ଡେବେ କଣ କଲେ
ସେମାନଙ୍କ ସମୟ
ଭଲରେ କଟିବା ସହ
କ୍ରିଏଭିଟି ବଜିବ
ସେମେଇ ଦୂଷି ଦିଅନ୍ତି...

ଏବେ ଘରେ ରହି ଛୁଟି ମନାଉଛନ୍ତି
ପିଲାମାନେ । ସବୁରୁ ଲମ୍ବ ଅବଧିର
ଛୁଟି । ସ୍ଵଳ୍ପ ପାଠପଡ଼ାର ବୋଖ
କମ୍ପା । ଖେଳକୁଳା କରିବା ପରେ
ବି ପାଖରେ ତେର ସମୟ । ତେଣୁ
ଅନେକ ସମୟ ଘରେ ସିଂଗାଙ୍କୁ
ପଡ଼େ । ଘରେ କେହି କେହି ଚିତ୍ତ
ଜୟ ପୋନ୍ଦ ଦେଖୁବାରେ ସମୟ
କଣାନ୍ତି ତ ଆଉ କେତେକ ଘରେ
ବୋର ହୋଇ ସାଙ୍ଗମାନଙ୍କ ପାଖରୁ
ଚାଲି ଯାଆନ୍ତି । ହେଲେ ଘରେ ରହି
ସବୁବେଳେ ପୋନ୍ଦ କି ଚିତ୍ତ ଦେଖୁବା
ଆଖା ଅନ୍ୟ କିଛି ବେକାର କାମରେ
ଯେମିତି ସମୟ ନଷ୍ଟ ନ ହେବ ସେହି
ଚିନ୍ତା ଥାଏ ଅଭିଭାବକଙ୍କର । କିନ୍ତୁ
ଘରେ ରହି ପିଲାମାନେ କେମିତି
ଆଦୋ ବୋର ନ ହେବେ ସେଥିପ୍ରତି
ଦୃଷ୍ଟିଦେବା ଅଭିଭାବକଙ୍କ ଦାୟିତ୍ବ ।
ବିଶେଷକରି ମାଆମାନେ ପିଲାଙ୍କୁ
ଘରେ ଏଭଳି ଭାବରେ ବ୍ୟସ୍ତ
କରାଇପାରିବେ ଯେ ସେମାନେ
ସମୟକୁ ଏନଜୟ କରିବା ସହ ନାଆ



କବାକ୍ ଟେଲି



▶▶ ବଜାରରେ ମିଳୁଥିବା କିଞ୍ଚିନ୍ତା
ପ୍ରକାର ଗୋନର ବଦଳରେ ହୋମି
ମେଡ୍ ଗୋନର ବ୍ୟବହାର କଲେ
ଭଲା । ଘରେ ଗୋନର ତିଆରି
ପାଇଁ ଅଧା କପ୍ ପାଣି ଫୁଟାଇ

୨ ମିନିଟ୍ ଛାଡ଼ି ଦିଆନ୍ତୁ । ଏବେ
ଏଥରେ ୧ ଚାମଚ ଗୋଲାପଜଳ
ଏବଂ ଅଧାକଗା ଡାଲିମ ଜୁମ୍ବ
ମିଶାନ୍ତୁ । ଏହାକୁ ବୋଲେରେ
ରଖି ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ । ପାଣିରେ

1

ମିଳିଥାଏ ।
 ►ଆପଣଙ୍କ ସିନ୍ଦ
 ଅନୁସାରେ ହିଁ ଗୋନର
 ବାଛିବୁ । ଯଦି ଆପଣଙ୍କ ସିନ୍ଦ
 ସେନ୍ଧିତିଭୁ ହୋଇଥାଏ
 ତେବେ ଦୂର ଅନୁସାରେ
 ଗୋନର ଲିଗାନ୍ତୁ । ଫଳରେ
 ଦୂରର ପିଏର ଲେବଳରେ
 ସନ୍ତୁଳନ ରହିପାରିବ ।
 ►ଗୋନର ବ୍ୟବହାର
 କରିବା ଫଳରେ ଦୂର ଶୁଷ୍କ
 ହୋଇ ନ ଥାଏ । ଦିନକୁ
 ୨ଥର ଚୋନର ବ୍ୟବହାର
 କରିପାରିବେ ।
 ►ମଧ୍ୟମେ

ଫେସ୍ବାଣୀର ମୁହଁ
ଧୋଇଦିଆନ୍ତୁ ଏହାପରେ
ଡୁଳାରେ ଗୋନର ଲଗାଇ
ହାତରେ ସ୍କ୍ରି କରିଛୁ।
ଗୋନର ଲଗାଇବା ପରେ
ମଣ୍ଡରାଇଜର ଲଗାନ୍ତୁ।
କିଛି ସମାଧି ପରେ ସନ୍ଦର୍ଭିକି

ଖାଦ୍ୟରୁଚି ପ୍ରାଣୀ କୁଳପି

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ-
ପାତିଳା ଆୟ-୨ଟି, କ୍ଷୀର- ୧
ଲିଟର ଛିନ୍ଦି- ଆମା କିମ ଲକ୍ଷାନ୍ତି
ଆସିଲେ ସେଥିରେ ଗ୍ରାଜଣ୍ଟି
ହୋଇଥିବା ଆମରର ମିଶାଇ
ବୋଲିବା ଏହା ପାରେ ବରାଦି

ମିଳି— ଅଧା କପ୍, କାନ୍ଦୁ ଓ ପିଣ୍ଡା
ବାଦାମ— ୪ ବଡ଼ ଚାମର, ଗୁରୁତାତି
ମୁଣ୍ଡ— ୧ ଛୋଟ ଚାମର ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଶାଳୀ—

ପ୍ରଥମେ ଆମରୁ ରସ ବାହାରକରି
ଗ୍ରାଇଣ୍ଟିକରି ରଖନ୍ତୁ । ଏହାପରେ
କ୍ଷୀରକୁ ମୁଲିଗେ ବସାଇ ସିଖାନ୍ତୁ ।
କୁଳପି ତିଆରି ପାଇଁ ସବୁବେଳେ
କ୍ଷୀରକୁ ଅଧିକ ସମାପ୍ତ ସିଖାଇ ଗାଡ଼ା
କରିବେ । ସିଙ୍ଗବା ବେଳେ କ୍ଷୀର
ଯେତେବେଳେ ଅଧା ହୋଇଆସିବ
ସେଥିରେ ତିନି ଓ କଞ୍ଚାଡ଼ ମିଳ
ମିଶାନ୍ତୁ । ଏହାକୁ ଲଗାଇର କିନ୍ତି
ସମାପ୍ତ ଗୋଲାନ୍ତୁ । ବହଳିଆ ହୋଇ

ତୋଳାନ୍ତୁ । ଏହା ପରି କୁଣ୍ଡଳ
ଗୁଣ ପକାନ୍ତୁ । ଶେଷରେ ଏଥିରେ
କାନ୍ଦୁ ଓ ପିଣ୍ଡା ବାଦାମକୁ ଛୋଟ
ଛୋଟ କରି କାଟି ପକାନ୍ତୁ । କିମ୍ବା
ସମାପ୍ତ ଗୋଲାଜବା ପରେ ରାୟା
ବନକରିଦେଇ ମିଶ୍ରଣକୁ ଥଣ୍ଡା
ହେବା ପାଇଁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ଥଣ୍ଡା
ହୋଇଗଲେ ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ କୁଳପି
ମୋଲଡ୍ କିମ୍ବା ଛୋଟ ପାତ୍ରରେ ଭରି
କରି ପ୍ରିଜରରେ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରାପ୍
୮—୯ ଘଣ୍ଠା ପରେ ଏହା ବରପା
ହୋଇ ଯାଇଥିବା । ତେଣୁ ପ୍ରିଜରର
ବାହାର କରି ଖାଇବାକୁ ଦିଅଥିବୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ
ହୋଇଥିବା କୁଳପି । ଖରାଦିନେ
ଏହା ବେଶ ସ୍ଵାଦିଷ୍ଟ ଲାଗିବ ।



