

ଭୂଷିବଳୟ ସୃଷ୍ଟି, ୧୫ରୁ ବଢ଼ିବ ବର୍ଷା ପୃଷ୍ଠା-୩ ଆଜିର ସମ୍ବାଦକୀୟ ଏବେ ଡିଜିଟାଲ୍ ବନ୍ୟଜନ୍ତୁ ଆକ୍ରମଣରେ ମୃତ୍ୟୁହେଲେ ସହାୟତା ୧୦ ଲକ୍ଷ ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୯।୬ (ସୁନିର୍ ମିଶ୍ର) ପୁଷ୍ୟମାସ ମୋହନ ଚରଣ ମାଝି ରାଜ୍ୟରେ ବନ୍ୟଜନ୍ତୁ ଆକ୍ରମଣରେ ପୂର୍ବରୁ ମିଳୁଥିବା ମୃତ୍ୟୁକାଳୀନ ସହାୟତା ରାଶିକୁ ସୋମବାର ବୃଦ୍ଧି କରିଛନ୍ତି। ପୂର୍ବରୁ ଏ ବାବଦକୁ ରାଜ୍ୟ ସରକାର ପ୍ରଦାନ କରୁଥିବା ୬ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କାର ରାଶିକୁ ୧୦ ଲକ୍ଷକୁ ବୃଦ୍ଧି କରାଯାଇଛି। ଜଙ୍ଗଲ ପାର୍ଶ୍ୱବର୍ତ୍ତୀ ଗ୍ରାମରୁଡ଼ିକରେ ସାଧାରଣତଃ ବନ୍ୟଜନ୍ତୁ ଆକ୍ରମଣର ଅଧିକ ହୋଇଥାଏ। ବନ୍ୟଜନ୍ତୁ ଆକ୍ରମଣରେ ମଧ୍ୟ ବହୁ ଧନଜୀବନ ନଷ୍ଟ ହୋଇଥାଏ। ଏସବୁକୁ ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖି ପୁଷ୍ୟମାସ ଯିତଗ୍ରସ୍ତ ଲୋକଙ୍କ ସହାୟତା ରାଶି ବୃଦ୍ଧି କରିଛନ୍ତି। ସରକାରୀ ନିଷ୍ପତ୍ତି ଅନୁଯାୟୀ ମୃତ୍ୟୁକାଳୀନ ପୃଷ୍ଠା-୨

[illegible]

DSPL-104

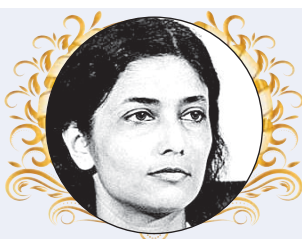
ସରକାରଙ୍କ ଏକ ବର୍ଷ ପୂର୍ତ୍ତି ଉପଲକ୍ଷେ
ଜାତୀୟ ଆଲୋଚନା ଚକ୍ର

ସୁଶାସନ ଏବଂ
ବିକଶିତ ଓଡ଼ିଶା-୨୦୩୬ ଓ ୨୦୪୭

ବର୍ଷ ଏକ, ଉପଲବ୍ଧି ଅନେକ

୧୦ ଜୁନ୍ ୨୦୨୫ | ସକାଳ ୧୦:୩୦
କନ୍ଭେନସନ୍ ସେଣ୍ଟର, ଭୁବନେଶ୍ୱର

OIPR-09014/13/0141/2526



ଓଡ଼ିଶାର ଏକମାତ୍ର ମହିଳା ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ନନ୍ଦିନୀ ଶତପଥୀଙ୍କ ୯୪ତମ ଜନ୍ମଦିନ ଅବସରରେ ଭୁବନେଶ୍ୱର ରାଜଭବନ ନିକଟ ଏକାଆଇସି ଛକରେ ଥିବା ତାଙ୍କ ପ୍ରତିମୂର୍ତ୍ତିରେ ସୋମବାର ଧରିତ୍ରୀ ପକ୍ଷରୁ ଅନୁଷ୍ଠିତ ମାଲ୍ୟାପର୍ଣ୍ଣ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ଯୋଗଦେଇଛନ୍ତି ଭୁବନେଶ୍ୱର ମେୟର ସୁଲୋଚନା ଦାସ, ଭାଜପା ନେତା ଗୋଲକ ମହାପାତ୍ର, କୋରେଇ ବିଧାୟକ ଆକାଶ ଦାସନାୟକ, ଭୁବନେଶ୍ୱର-ମଧ୍ୟ ବିଧାୟକ ଅନନ୍ତ ନାରାୟଣ ଜେନା, ଭୁବନେଶ୍ୱର ଉତ୍ତର ବିଧାୟକ ସୁଶାନ୍ତ ରାଉତ, ପୂର୍ବତନ ମନ୍ତ୍ରୀ ଅଶୋକ ପଣ୍ଡା, ବିଜେଡି ଉପସଭାପତି ସଞ୍ଜୟ ଦାସବର୍ମା, ଓଡ଼ିଶା ସାହିତ୍ୟ ଏକାଡେମୀ ସଚିବ ଡ. ଚନ୍ଦ୍ରଶେଖର ହୋତା, ଧରିତ୍ରୀ ଏବଂ ଓଡ଼ିଶା ପୋଷ୍ଟ ସମ୍ପାଦକ ତଥାଗତ ସତପଥୀ, ମୁଖ୍ୟ କାର୍ଯ୍ୟନିର୍ବାହୀ ଆଦ୍ୟାଶା ସତପଥୀ ଏବଂ ମାନ୍ୟଗଣ୍ୟ ବ୍ୟକ୍ତିମାନେ



ଉତ୍କଳ ସମ୍ମିଳନୀ



ଶ୍ରଦ୍ଧାଞ୍ଜଳି ଅର୍ପଣ କରିଥିବା ଭୁବନେଶ୍ୱର-ଏକାମ୍ର ବିଧାୟକ ବାବୁ ସିଂ, ଭାଜପା ନେତା ଜଗନ୍ନାଥ ପ୍ରଧାନ ଏବଂ ଅନ୍ୟମାନେ



ବିଜେଡି ସାଂସ୍କୃତିକ ସମନ୍ବୟ ସାମ୍ବଲୁଖ୍ୟ ପକ୍ଷରୁ ସ୍ମୃତି ତର୍ପଣ କରାଯାଇଛି

ଅପ୍ରତିଦ୍ୱନ୍ଦ୍ୱୀ ଜନନାୟିକା ‘ନନ୍ଦିନୀ’

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୯/୬ (ବନ୍ଦନା ସେଠୀ)

ଓଡ଼ିଶାର ପ୍ରଥମ ମହିଳା ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ, ନାରୀନେତ୍ରୀ ତଥା ସାରସ୍ୱତ ସାଧ୍ୱିକା ନନ୍ଦିନୀ ଶତପଥୀଙ୍କ ବିଭିନ୍ନ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଦକ୍ଷତା ଥିଲା। ମହିଳା ସଶକ୍ତୀକରଣର ସେ ଥିଲେ ଅନନ୍ୟ ପ୍ରତୀକ। କେବଳ ଓଡ଼ିଶା ନୁହେଁ, ଭାରତୀୟ ରାଜନୀତିର କଣେ ଅପ୍ରତିଦ୍ୱନ୍ଦ୍ୱୀ ଜନନାୟିକା ଥିଲେ। ଭୁବନେଶ୍ୱରକୁ ଆଧୁନିକତାର ଶ୍ୱର୍ଣ୍ଣ ଦେବାରେ ତାଙ୍କର ବଡ଼ ଅବଦାନ ଥିଲା ବୋଲି ଧରିତ୍ରୀ ପକ୍ଷରୁ ନନ୍ଦିନୀଙ୍କ ୯୪ତମ ଜନ୍ମଦିନ ପାଳନ ଅବସରରେ ଅଭିଥିମାନେ ମତ ଦେଇଛନ୍ତି। ସୋମବାର ଭୁବନେଶ୍ୱର ରାଜଭବନ ନିକଟ ଏକାଆଇସି ଅଫିସ ସମ୍ମୁଖସ୍ଥ ନନ୍ଦିନୀ ଶତପଥୀଙ୍କ ପ୍ରତିମୂର୍ତ୍ତିସ୍ଥଳରେ ମାଲ୍ୟାପର୍ଣ୍ଣ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ଯୋଗଦେଇ ଭୁବନେଶ୍ୱର ମେୟର ସୁଲୋଚନା ଦାସ କହିଛନ୍ତି, ନନ୍ଦିନୀ ଶତପଥୀ କେବଳ ମହିଳାଙ୍କ ପାଇଁ ନୁହେଁ, ବରଂ ସମସ୍ତଙ୍କ ଲାଗି ପ୍ରେରଣାଦାୟୀ ହୋଇ ରହିବେ। କେବଳ ରାଜନୀତି ନୁହେଁ, ସାହିତ୍ୟ ଜଗତରେ ମଧ୍ୟ ତାଙ୍କର ଅନେକ ଅବଦାନ ରହିଛି। ଭାଜପା

ନନ୍ଦିନୀ ଶତପଥୀଙ୍କ ୯୪ତମ ଜନ୍ମଦିନ

ନେତା ଗୋଲକ ମହାପାତ୍ର ଯୋଗଦେଇ ଓଡ଼ିଶାର ପ୍ରଥମ ମହିଳା ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ଭାବେ ତାଙ୍କ କାର୍ଯ୍ୟଧାରାରୁ ଦେଖିବା ଲାଗି ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରୁ ଲୋକମାନେ ଆସୁଥିଲେ ବୋଲି ମତ ରଖିଛନ୍ତି। ତାଙ୍କ ସମୟରେ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ନୂଆ ଥାନା, ହାଟ ଓ ସହର ଗଢ଼ିତୋଳିବାର ଯୋଜନା ହୋଇଥିଲା। ସେହିପରି ଅନେକ ସଂସ୍କାରମୂଳକ କାର୍ଯ୍ୟ ତାଙ୍କ ସମୟରେ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା। ଓଡ଼ିଆ ଭାଷା, ସାହିତ୍ୟ, ସଂସ୍କୃତି ଓ ପ୍ରଶାସନିକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ନନ୍ଦିନୀ ଦେବୀଙ୍କ ଅନେକ ଅବଦାନ ରହିଛି। ସେ ଦୀର୍ଘ ସମୟଧରି ଓଡ଼ିଶାର ଶାସନ ବ୍ୟବସ୍ଥାକୁ ଗୋଟିଏ ନୂଆ ଦିଗ୍‌ବର୍ଣ୍ଣନ ଦେଇଥିଲେ ବୋଲି ମହାପାତ୍ର କହିଛନ୍ତି। କୋରେଇ ବିଧାୟକ ଆକାଶ ଦାସନାୟକ ଯୋଗଦେଇ ସ୍ୱର୍ଗତା ନନ୍ଦିନୀ ଶତପଥୀ ସମସ୍ତଙ୍କ ପ୍ରେରଣାର ଉତ୍ସ ଥିଲେ ବୋଲି କହିଛନ୍ତି। ନନ୍ଦିନୀ ଦେବୀ ବିଶେଷକରି ସମଗ୍ର ଓଡ଼ିଶା

ତଥା ଦେଶର ମହିଳାଙ୍କ ପାଇଁ ଆଦର୍ଶ ସାଜିଥିଲେ। ସେ ଜଣେ ଅଗ୍ନିବର୍ଷୀ ନେତ୍ରୀ ଭାବେ ନିଜକୁ ପ୍ରମାଣିତ କରିଥିଲେ। ତାଙ୍କ ଜୀବନଶୈଳୀରୁ ଆମ ସମସ୍ତଙ୍କୁ କିଛି ଶିଖିବାର ଅଛି ବୋଲି ଆକାଶ ଦାସନାୟକ କହିଛନ୍ତି। ସେହିପରି ଓଡ଼ିଆ ଭାଷା, ସଂସ୍କୃତିକୁ ଶକ୍ତିଶାଳୀ କରିବାରେ ନନ୍ଦିନୀଙ୍କ ଲାମ୍ବ ଯୋଗଦାନ ରହିଥିଲା ବୋଲି ବିଜେଡି ଉପସଭାପତି ସଞ୍ଜୟ ଦାସବର୍ମା କହିଛନ୍ତି। ଅନ୍ୟମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଓଡ଼ିଶା ସାହିତ୍ୟ ଏକାଡେମୀ ସଚିବ ଡ. ଚନ୍ଦ୍ରଶେଖର ହୋତା, ବିଜେଡି ବିଧାୟକ ଅନନ୍ତ ନାରାୟଣ ଜେନା, ସୁଶାନ୍ତ ରାଉତ, ପୂର୍ବତନ ମନ୍ତ୍ରୀ ଅଶୋକ ପଣ୍ଡା ପ୍ରମୁଖ ଯୋଗଦେଇ ନନ୍ଦିନୀ ଶତପଥୀଙ୍କୁ ଶ୍ରଦ୍ଧାଞ୍ଜଳି ଅର୍ପଣ କରିଥିଲେ। ‘ଧରିତ୍ରୀ’ ଏବଂ ‘ଓଡ଼ିଶା ପୋଷ୍ଟ’ର ସମ୍ପାଦକ ତଥାଗତ ସତପଥୀ ଧନ୍ୟବାଦ ଅର୍ପଣ କରିଥିବାବେଳେ ମୁଖ୍ୟ କାର୍ଯ୍ୟନିର୍ବାହୀ ଆଦ୍ୟାଶା ସତପଥୀ ଉପସ୍ଥିତ ଥିଲେ। ସେହିପରି ସଂସ୍କୃତି ବିଭାଗ, ଉତ୍କଳ ସମ୍ମିଳନୀ, ଓ୍ବ ଫର୍ ଭୁବନେଶ୍ୱର, ବିଜେଡି ସାଂସ୍କୃତିକ ସମନ୍ବୟ ସାମ୍ବଲୁଖ୍ୟ ପକ୍ଷରୁ ମଧ୍ୟ ଶ୍ରଦ୍ଧାଞ୍ଜଳି ଅର୍ପଣ କରାଯାଇଥିଲା।

ଶ୍ରଦ୍ଧାଞ୍ଜଳି ଜଣାଇଲେ

ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ, ଉପମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ

ପୂର୍ବତନ ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ନନ୍ଦିନୀ ଶତପଥୀଙ୍କ ଜନ୍ମଦିନ ଅବସରରେ ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ମୋହନ ଚରଣ ମାଝୀ ଶ୍ରଦ୍ଧାଞ୍ଜଳି ଜ୍ଞାପନ କରିଛନ୍ତି। ରାଜ୍ୟର ପ୍ରଥମ ମହିଳା ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ଭାବରେ ରାଜନୀତି ସମେତ କଳା, ସାହିତ୍ୟ ଓ ସାମ୍ବାଦିକତା କ୍ଷେତ୍ରରେ ତାଙ୍କର ଅବଦାନ ଚିରସ୍ମରଣୀୟ ବୋଲି ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ତାଙ୍କ ଏକ ଆକାର୍ତ୍ତତାରେ ପୋଷ୍ଟ କରିଛନ୍ତି। ସେହିପରି ନନ୍ଦିନୀ ଦେବୀଙ୍କ ଜନ୍ମଦିନ ଅବସରରେ ଉପମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ପ୍ରଭାତୀ ପରିଡ଼ା, ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ପ୍ରକାଶ ମହାଲିଙ୍ଗ, ସଂସ୍କୃତି ମନ୍ତ୍ରୀ ସୂର୍ଯ୍ୟବଂଶୀ ସୁରଜ, ବିଜେଡି ସଭାପତି ନବୀନ ପଟ୍ଟନାୟକଙ୍କ ସମେତ ବହୁ ବ୍ୟକ୍ତିବିଶେଷ ମଧ୍ୟ ସୋସିଆଲ ମିଡିଆରେ ଶ୍ରଦ୍ଧାଞ୍ଜଳି ଜ୍ଞାପନ କରିଛନ୍ତି।



ମାଲ୍ୟାପର୍ଣ୍ଣ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ଯୋଗଦେଇଥିବା ଧରିତ୍ରୀ ପରିବାର



ଶ୍ରଦ୍ଧାଞ୍ଜଳି ଅର୍ପଣ କରିଥିବା ଭୁବନେଶ୍ୱରର କର୍ପୋରେଟର ବୃନ୍ଦ ଓ ଅନ୍ୟମାନେ



DADLS-26



ସମୃଦ୍ଧ ଭବିଷ୍ୟତ ପାଇଁ କୃଷି ଓ କୃଷକ ସଶକ୍ତିକରଣ

- ଧାନ କ୍ଷୁଦ୍ରାଲ ପିଛା ସର୍ବନିମ୍ନ ସହାୟକ ମୂଲ୍ୟ ଉପରେ ୮୦୦ ଟଙ୍କାର ଇନ୍‌ସୁଟ୍ ସହାୟତା
- ପ୍ରତି ଉପଖଣ୍ଡରେ ଶୀତଳ ଭଣ୍ଡାର ପାଇଁ ନିଷ୍ପତ୍ତି
- ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ କାମଧେନୁ ଯୋଜନାରେ ୧୫ ଲକ୍ଷରୁ ଅଧିକ ଦୁର୍ଗୁ ଚାଷୀ ଉପକୃତ

OIPR-15001/13/0678/2526



କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ଜିଲ୍ଲା ବିକାଶ ପ୍ରତି ସରକାର ସଚେତନ: ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ

କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା, ୯୬ (ଜଗନ୍ନାଥ ଧଳ)

କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ଜିଲ୍ଲାରେ ବୃହତ୍ ଶିଳ୍ପ ପ୍ରତିଷ୍ଠା ପ୍ରକ୍ରିୟା ଆରମ୍ଭ ହୋଇଛି। ଏଠାରେ ମେଡିକାଲ କଲେଜ ପ୍ରତିଷ୍ଠା ହେବ। ଶ୍ରୀବତ୍ସଦେବଜୀଉ ମନ୍ଦିର ପରିକ୍ରମା ପ୍ରକଳ୍ପ, କ୍ଷେତ୍ରକୁ ଜଳ ପରିଚାଳନା ଓ ପାନୀୟ ଜଳ ବ୍ୟବସ୍ଥା, ଅଧିକ ହେତାଳ ବଣ ସୃଷ୍ଟି ଆଦି କାର୍ଯ୍ୟକୁ ତ୍ୱରାନ୍ୱିତ କରାଯିବ। ରାଜ୍ୟ ସରକାର ବିକଶିତ କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ପାଇଁ ସଚେତନ ଅଛନ୍ତି ବୋଲି ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ମୋହନ ଚରଣ ମାଝୀ ଜିଲ୍ଲା ଉନ୍ନୟନ କାର୍ଯ୍ୟ ସମୀକ୍ଷା ପରେ ସୋମବାର ମତ ରଖିଛନ୍ତି। ଅପରାହ୍ନରେ ସମୀକ୍ଷା ବୈଠକ ସର୍କିଟ୍ ହାଉସଠାରେ ଅନୁଷ୍ଠିତ ହୋଇଥିଲା। ଏଥିରେ କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ବିଧାୟକ ଗଣେଶ୍ୱର ବେହେରା, ରାଜନଗର ବିଧାୟକ ଧ୍ରୁବ ସାହୁ, ପାଟକୁରା ବିଧାୟକ ଅରବିନ୍ଦ ମହାପାତ୍ର, ମହାକାଳପଡ଼ା ବିଧାୟକ ଦୁର୍ଗାପ୍ରସନ୍ନ ନାୟକ, ଆଳି ବିଧାୟକ ପ୍ରତାପ କେଶରୀ ଦେବ, ଜିଲ୍ଲା ପରିଷଦ ଅଧ୍ୟକ୍ଷା ଲିଳିତା ସାହୁ

ବିରୋଧୀ ୪ ବିଧାୟକଙ୍କ କଥା ଦେହୁଘଣ୍ଟା ଧରି ଶୁଣିଲେ



ତ୍ରିରଙ୍ଗା ଶୋଭାଯାତ୍ରାରେ ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ମୋହନ ଚରଣ ମାଝୀ, ବିଧାୟକ ଦୁର୍ଗାପ୍ରସନ୍ନ ନାୟକ ଓ ଅନ୍ୟମାନେ।

ଏସ୍‌ପି ସିଦ୍ଧାର୍ଥ କାଟାରିଆ, ଜିଲ୍ଲା ପରିଷଦ ମୁଖ୍ୟ ଉନ୍ନୟନ ଅଧିକାରୀ ଅଜାମର ମହାନ୍ତି, ଅତିରିକ୍ତ ଜିଲ୍ଲାପାଳ ରବୀନ୍ଦ୍ର ମଲିକ, କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ପୌରାଧ୍ୟକ୍ଷ ସଚ୍ଚିଦ୍ରା ସାହୁ, ପଟ୍ଟାମୁଣ୍ଡାଲ ପୌରାଧ୍ୟକ୍ଷ ହେମନ୍ତ ସାହୁଙ୍କ ସମେତ ଜିଲ୍ଲା ପ୍ରଶାସନର ବରିଷ୍ଠ ଅଧିକାରୀ ଯୋଗଦେଇଥିଲେ। ଭିଡିଓ ପରିଷଦ ଅଧ୍ୟକ୍ଷା ଲିଳିତା ସାହୁ

ପ୍ରଧାନ ଯୋଗଦେଇଥିଲେ। ବିଜେଡିର ୪ ବିଧାୟକ ଜିଲ୍ଲାର ଆଇନ ଶୁଖିଲା ପରିସ୍ଥିତିଠାରୁ ଉନ୍ନୟନ କାର୍ଯ୍ୟ ମନ୍ତ୍ରଣା ସମ୍ପର୍କରେ ଆଲୋଚନା କରିଥିଲେ। ଗଣମାଧ୍ୟମକୁ ଜିଲ୍ଲା ଉନ୍ନୟନ କାର୍ଯ୍ୟ ସମ୍ପର୍କରେ ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ମାଝୀ କହିଥିଲେ, ଗୋଟିଏ ବର୍ଷର ଭାଗପା

ହେବ। ପୁରୁଣା ଓ ଲକ୍ଷପତି ଦିନ ଯୋଜନାରେ କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ଜିଲ୍ଲାର ଅଗ୍ରଗତି ଖୁସି ଦେଇଛି। ଲକ୍ଷ ପତି ଦିନ ଯୋଜନାରେ କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ଜିଲ୍ଲା ନମ୍ବର ୧ ହୋଇଛି। କମ୍ପ୍ୟୁ-ମାର୍ଗସାଧି କେନାଲ ନେଇ ମଧ୍ୟ ଆଲୋଚନା ହୋଇଥିଲା। ଜିଲ୍ଲାରେ ବ୍ୟାଲୁଦେଶୀ ଅନୁପ୍ରବେଶକାରୀଙ୍କ ବିରୋଧରେ ଶକ୍ତି କାର୍ଯ୍ୟାନୁଷ୍ଠାନ ନିଆଯିବ। ଏଥିପାଇଁ ଜିଲ୍ଲା ପୋଲିସ ପ୍ରଶାସନକୁ ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ଦିଆଯାଇଛି। ଖୁବ୍‌ଶୀଘ୍ର କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ଆସି ବିକଶିତ ଜିଲ୍ଲା ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ଭିଡିଓକୁ ସୁସ୍ଥ କରିବେ ବୋଲି ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ମାଝୀ ପ୍ରକାଶ କରିଥିଲେ। ଉନ୍ନୟନ କାର୍ଯ୍ୟ ସମୀକ୍ଷା ବୈଠକ ସମ୍ପର୍କରେ କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ବିଧାୟକ ବେହେରା କହିଛନ୍ତି, ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ମାଝୀ ଏକ ଅନୁକୂଳ ପରିବେଶରେ ଜିଲ୍ଲା ବିକାଶ ପାଇଁ ଦାବିକୃତ୍ତିକ ଶୁଣିଛନ୍ତି। ସରକାରୀ ପଦବୀ ପୂରଣ କରିବା, ଗୋବରା ନଦୀର ଉନ୍ନୟନକରଣଠାରୁ କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ସ୍ୱୟଂଶାସିତ ମହାବିଦ୍ୟାଳୟକୁ ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟରେ

ପରିଣତ କରାଯିବ ବୋଲି ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ମାଝୀ ସକାରାତ୍ମକ ମତ ରଖିଛନ୍ତି। ପୂର୍ବରୁ ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ ମାଝୀ ମାଉସା ମା' ମନ୍ଦିରଠାରୁ ଶ୍ରୀବତ୍ସଦେବଜୀଉ ମନ୍ଦିର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତ୍ରିରଙ୍ଗା ଶୋଭାଯାତ୍ରାରେ ଯୋଗଦେଇଥିଲେ। ଏହି ଅବସରରେ ସେ ଅପରେଶନ ସିନ୍ଦୂରର ସମ୍ବଳତା ବୟାନ କରିଥିଲେ। ଶହାଦ ବିର୍ଯ୍ୟ ମୁଣ୍ଡାଙ୍କ ଜୟନ୍ତୀ ଉପଲକ୍ଷେ ମାଝୀ ପିତା ତାଙ୍କ ପ୍ରତିମୂର୍ତ୍ତିରେ ମାଲ୍ୟାପର୍ଜା କରିଥିଲେ। ଶ୍ରୀ ବଳଦେବଜୀଉଙ୍କ ଦର୍ଶନ ପରେ ରାଜସ୍ୱ ରଥ ଓ କୃଷି ରଥକୁ ଉଦ୍‌ଘାଟନ କରିଥିଲେ। ଏଥିସହ କେତେକଶ ଛୁମ୍ବିହୀନ ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କୁ ପକ୍ଷୀ ପ୍ରଦାନ କରିଥିଲେ। ତ୍ରିରଙ୍ଗା ଶୋଭାଯାତ୍ରାରେ ଭାଗପା ଜିଲ୍ଲା ସଭାପତି ଶଶୀଙ୍କ ଶେଖର ସେଠୀ, କୃଷ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର ପଣ୍ଡା, ବରିଷ୍ଠ ନେତା ଭୁବନ ମୋହନ ଜେନା, ତେଜେଶ୍ୱର ପରିଡ଼ା, ଗାଡ଼ାଞ୍ଜଳି ସେଠୀ, ଲଳିତ କୁମାର ବେହେରା, ପ୍ରତାପ କୁମାର ଦାଶ ପ୍ରମୁଖ ନେତୃତ୍ୱ ନେଇଥିଲେ।

ଭିଡ଼ ଟ୍ରେନ୍‌ରୁ ଖସିପଡ଼ି ୪ ଯାତ୍ରୀ ମୃତ

ମୁମ୍ବାଇ, ୯୬

ମହାରାଷ୍ଟ୍ରର ଠାଣେ ନିକଟବର୍ତ୍ତୀ ଦିବା ଷ୍ଟେଶନଠାରେ ଏକ ଲୋକାଲ ଟ୍ରେନ୍‌ରେ ପ୍ରବଳ ଭିଡ଼ ଯୋଗୁ ଖସିପଡ଼ି ୪ ଜଣ ଯାତ୍ରୀ ପ୍ରାଣ ହରାଇବା ସହ ଅନ୍ୟ ୯ ଜଣ ଆହତ ହୋଇଛନ୍ତି। ଟ୍ରେନ୍‌ଟି କସାରା ଯାଉଥିବାବେଳେ ଦିବା ଏବଂ କୋପାର ମଧ୍ୟବର୍ତ୍ତୀ ସ୍ଥାନରେ ଏହି ଘଟଣା ଘଟିଛି। ସୋମବାର ଗହଳି ସମୟ ପୂର୍ବରୁ ୯ଟା ୩୦ ମିନିଟ୍‌ରେ ଟ୍ରେନ୍‌ରେ ପ୍ରବଳ ଭିଡ଼ ଥିବାରୁ ବହୁ ଲୋକ ଡୋର୍ ନିକଟରେ ଛିଡ଼ାହୋଇଥିଲେ। ଟ୍ରେନ୍ ଚାଲୁଥିବାବେଳେ ଅନୁମିତ ୧୩ ଜଣ ଯାତ୍ରୀ ଖସିପଡ଼ିଥିଲେ। ୪ ଜଣଙ୍କର ମୃତ୍ୟୁ ଘଟିଥିବାବେଳେ ଆହତମାନଙ୍କୁ ଘଟଣାର ତତ୍‌କାଳିନି ଦିଆଯାଇଛି।

ହସ୍ପିଟାଲରେ ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଇଛି। ମୃତକଙ୍କ ବୟସ ୩୦ରୁ ୩୫ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ। ରେଲୱେ ଅଧିକାରୀମାନେ ତୁରନ୍ତ ଘଟଣାସ୍ଥଳରେ ପହଞ୍ଚି ଆହତମାନଙ୍କୁ ଆମ୍ବୁଲାନ୍ସ ଯୋଗେ ହସ୍ପିଟାଲ ପଠାଇଥିଲେ। ଏହି ଘଟଣା ପରେ ମୁମ୍ବାଇରେ ଚଳାଚଳ କରୁଥିବା ସମସ୍ତ ଲୋକାଲ ଟ୍ରେନ୍‌ରେ ଅଗୋମେଟିବ୍ ଡୋର୍ ଲଗାଇବାକୁ ରେଲ ମନ୍ତ୍ରଣାଳୟ ନିଷ୍ପତ୍ତି ନେଇଛି। ଏହି ତୋରୁଡ଼ିକରେ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ବନ୍ଦ ହେବା ବ୍ୟବସ୍ଥା ରହିବ ବୋଲି ଜଣେ ବରିଷ୍ଠ ଅଧିକାରୀ କହିଛନ୍ତି। କେନ୍ଦ୍ରୀୟ ରେଲୱେ ପ୍ରିମ୍‌ପାଲ୍ ଟିପ୍ ସେପ୍ଟି ଅପିସର (ପିସିଏସ୍‌ଡି)ଙ୍କୁ ଘଟଣାର ତତ୍‌କାଳିନି ଦିଆଯାଇଛି।

ଜେଲ୍ ଗଲେ ଧର୍ମଗଡ଼ ଉପଜିଲ୍ଲାପାଳ



ଧୀମାନ ଚକ୍ରମା

ଭବାନୀପାଟଣା, ୯୬
(ଉତ୍ତମ କୁମାର ଦାଶ)

କଳାହାଣ୍ଡି ଜିଲ୍ଲା ଧର୍ମଗଡ଼ ଉପଜିଲ୍ଲାପାଳ ଧୀମାନ ଚକ୍ରମା ରବିବାର ରାତିରେ ଜଣେ କ୍ରୀଡ଼ା ମାଲିକଙ୍କଠାରୁ ୧୦ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା ଲାଞ୍ଜ ନେବାବେଳେ ଭିଜିଲାନ୍ସ ହାତରେ ପ୍ରକାଶ ଯେ, କଳାହାଣ୍ଡି ଜିଲ୍ଲା ଧରାପଡିଥିଲେ। ଏହାସହ ଭିଜିଲାନ୍ସ ଛାନ୍ଦିଭି ବେଳେ ତାଙ୍କ ସରକାରୀ

କାର୍ତ୍ତବ୍ୟ ନଗଦ ୪୭ ଲକ୍ଷ ୪୭ ହଜାର ୬ ଶହ ଟଙ୍କା ଜବତ କରିଥିଲା। ପରେ ଉପଜିଲ୍ଲାପାଳ ଚକ୍ରମାଙ୍କୁ ଭବାନୀପାଟଣା ଭିଜିଲାନ୍ସ ଅଫିସକୁ ଅଣାଯାଇ କେରା କରାଯାଇଥିଲା। ଏହି ସମୟରେ ସେ ଜବତ ଟଙ୍କାର ହିସାବ ଦେଇ ନ ପାରିବାରୁ ସୋମବାର ଭିଜିଲାନ୍ସ ବିଭାଗ ତାଙ୍କୁ ଗିରଫ କରି କୋର୍ଟ ଚାଲାଣ କରିଛି। କାନିନ ନାମାଙ୍କୁର ହେବାକୁ ତାଙ୍କୁ ଜେଲ୍ ହାଜତକୁ ପଠାଇ ଦିଆଯାଇଛି। ବର୍ତ୍ତମାନ ମଧ୍ୟ ଘଟଣାର ତଦନ୍ତ ଚାଲିଛି ବୋଲି ଭବାନୀପାଟଣାରେ ଆୟୋଜିତ ଖବରଦାତା ସମ୍ମିଳନୀରେ କଟକ ଭିଜିଲାନ୍ସ ସେଲ ଡିଭିଜନର ଏସ୍‌ପି ଏମ୍. ରାଧାକ୍ରିଷ୍ଣା ସୂଚନା ଦେଇଛନ୍ତି। ପ୍ରକାଶ ଯେ, କଳାହାଣ୍ଡି ଜିଲ୍ଲା ଜୟପାଟଣା ବ୍ଲକ୍ ଆଞ୍ଚଳିକ ଜଣେ କ୍ରୀଡ଼ା ମାଲିକଙ୍କୁ କାର୍ଯ୍ୟାନୁଷ୍ଠାନ ଭୟ ଦେଖାଇ

ଧର୍ମଗଡ଼ ଉପଜିଲ୍ଲାପାଳ ଚକ୍ରମା ୨୦ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା ଲାଞ୍ଜ ଦାବି କରିଥିଲେ। ପ୍ରଥମ ପର୍ଯ୍ୟାୟରେ ରବିବାର ରାତିରେ ଉପଜିଲ୍ଲାପାଳ ତାଙ୍କ ସରକାରୀ ବାସଭବନରେ ୧୦ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କା ନେବା ବେଳେ ପୂର୍ବରୁ ଛକ ରହିଥିବା ଭିଜିଲାନ୍ସ ଟିମ୍

ମହଙ୍ଗା ପଡ଼ିଲା ୧୦ ଲକ୍ଷ ଲାଞ୍ଜ ନେବା

ତାଙ୍କୁ କାର୍ଯ୍ୟ କରିଥିଲା। ପରେ ତାଙ୍କ ସରକାରୀ ବାସଭବନରେ ଯାଞ୍ଚ କରାଯିବା ବେଳେ ଆହୁରି ନଗଦ ୪୭ ଲକ୍ଷ ୪୭ ହଜାର ୬ଶହ ଟଙ୍କା ଜବତ ହୋଇଥିଲା। ଏ ନେଇ ଭିଜିଲାନ୍ସ ବିଭାଗରେ ଏକ ମାମଲା (ନଂ.୬/୨୦୨୫) ରୁଜୁ ହୋଇଛି।



ଭାରତୀୟ ବାୟୁସେନାରେ ସାମିଲ ହେଲା ସ୍ୱଦେଶୀ ହାଲୁକା ଲଢୁଆ ହେଲିକପ୍ଟର ପ୍ରଚଣ୍ଡ, ଯାହା ବିଶ୍ୱର ଏକମାତ୍ର ଆକ୍ରମଣକାରୀ ହେଲିକପ୍ଟର, ଯାହା ଅଧିକ ଭାର ସହିତ ୫୦୦୦ ମିଟର ଉଚ୍ଚତାରେ ଅବତରଣ ଏବଂ ଉଡ଼ାଣ କରିବାରେ ସକ୍ଷମ।

ସାୟରତା, ଦକ୍ଷିଣ ଏବଂ ଅଭିବୃଦ୍ଧିକୁ ପ୍ରୋତ୍ସାହନ ଦେବା ପାଇଁ ଗୋଳାବାରୁଦ କାରଖାନା ବୋର୍ଡକୁ ୬ଟି ପ୍ରତିରକ୍ଷା ରାଷ୍ଟ୍ରାୟତ୍ତ ଉଦ୍ୟୋଗରେ ପରିଣତ କରାଯାଇଛି।

Viksit Bharat ka Amrit Kaal
Seva, Sushasan, Garib Kalyan ke

11 SAAL



ବିଶ୍ୱପ୍ରଚାରୀ ହେଲା ବ୍ରହ୍ମୋସ୍ କ୍ଷେପଣାସ୍ତ୍ର:
ଫିଲିପାଇନ୍ସକୁ ରପ୍ତାନି

ଭାରତର ପ୍ରତିରକ୍ଷା - ରସ୍ତାନୀରେ
୩୩ ଗୁଣ ବୃଦ୍ଧି

ପ୍ରତିରକ୍ଷା ପୁଞ୍ଜି ଅଧିଗ୍ରହଣ ବଜେଟ୍‌ରେ ୭୫ ପ୍ରତିଶତ ଘରୋଇ ଉତ୍ପାଦନ ପାଇଁ
ରଖାଯାଇଛି

ପ୍ରତିରକ୍ଷା ସ୍ୱଦେଶୀକରଣ ତାଲିକାରେ
୫୦୦୦ରୁ ଅଧିକ ସାମଗ୍ରୀ ଯୋଡ଼ି
ହୋଇଛି।

ଆଇଡିଜିଏସ୍ଟ୍ ସ୍ୱାର୍ଥଅର୍ଥ ଏବଂ
ଏମ୍‌ଏସ୍‌ଏମ୍‌ଇ. ଗୁଡ଼ିକରୁ ୨୫୦୦+ କୋଟି
ଟଙ୍କା ମୂଲ୍ୟର ୫୩ଟି ସାମଗ୍ରୀ କିଣାଯାଇଛି



ସ୍ୱଦେଶୀ ନିର୍ମିତ ବିମାନ ବାହକ

ଆଇ.ଏନ୍.ଏସ୍. ଚିକ୍ରାକ୍ତ

ଟିପ୍ ଅର୍ଥ ଡିଫେନ୍ସ ଷ୍ଟାଫ୍ ପଦବୀ ସୃଷ୍ଟି:

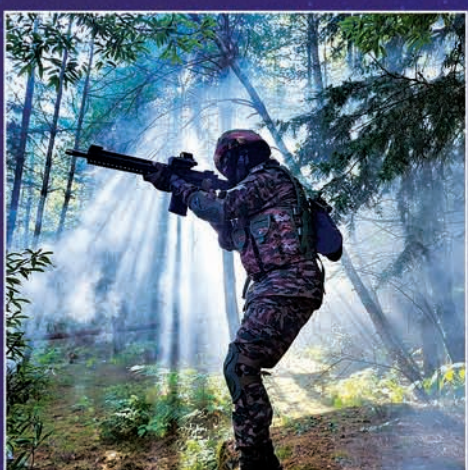
ଉଚ୍ଚ ପ୍ରତିରକ୍ଷା ସଂଗଠନରେ ଏକ

ଐତିହାସିକ ସଂସ୍କାର

ଏକ ପାହ୍ୟା ଏକ ପେନସନ, ସଶସ୍ତ୍ର

ବାହିନୀର ଦୀର୍ଘ ଦିନର ଦାବି-ପୂରଣ

ହେଲା।



ଅପରେସନ ସିନ୍ଦୁର

ଆମ ସଶସ୍ତ୍ର ବାହିନୀର ଉଲ୍ଲେଖନୀୟ ବୀରତ୍ୱ ପ୍ରଦର୍ଶନ କରିଥିଲେ:

ଶତ୍ରୁ ଦେଶରେ ଥିବା ୯ଟି ଆତଙ୍କବାଦୀ

ବେସ୍ ମାତ୍ର ୨୨ ମିନିଟ୍‌ରେ ଧ୍ୱଂସ

ବିକଟିତ କୃଷି ସଂକଳ୍ପ ଅଭିଯାନ

ନିୟାହାସ୍ତି, ୯।୭(ପ୍ରତୀପ କୁମାର ଦାଶ)

[illegible]

ରାଷ୍ଟ୍ରୀୟ ଗ୍ରୀଷ୍ମଧାନ ମେଳା ପକ୍ଷରୁ ରାଷ୍ଟ୍ରପତିଙ୍କ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ବାବଦ

ମାଲକାନଗିରି, ୯୭ (ଦୁର୍ଦ୍ଦେଶାଧର ପାତ୍ର)

ରାଷ୍ଟ୍ରୀୟ ଖ୍ରୀଷ୍ଟିଆନ ମୋଡ଼ି ସହଯୋଗରେ ମାଲକାନଗିରି ଜିଲ୍ଲା ଖ୍ରୀଷ୍ଟିଆନ ମଞ୍ଚ ତରଫରୁ ଜିଲ୍ଲାପାଳଙ୍କ କ୍ରିଆରେ ରାଷ୍ଟ୍ରପତିଙ୍କ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ୩ ଦିନୀ ସଂସ୍କୃତି ଏକ ଦାବିପତ୍ର ସେମିଟାର ପ୍ରଦାନ କରାଯାଇଛି। ଏଥିରେ ଭଲ୍ଲେଖ ରହିଛି, ଓଡ଼ିଶା ଖ୍ରୀଷ୍ଟିଆନ ସମ୍ପ୍ରଦାୟର ପୁରୁଷା ପୁରୁଷିତ କରିବା, ଖ୍ରୀଷ୍ଟିଆନଙ୍କ ବିରୋଧରେ ହିଂସା ଓ ବେଦଭୀବ ପାଇଁ ଦାୟା ବ୍ୟକ୍ତିମାନଙ୍କୁ ତବନ୍ତ ଏବଂ ଦକ୍ଷିତ କରିବା, ଭୟ ବିନା ନିଜର ଧର୍ମ ପାଳନ କରିବାର ସ୍ୱାଧୀନତା ସମେତ ସମସ୍ତ ନାଗରିକଙ୍କ ସାମ୍ବିଧାନିକ ଅଧିକାରକୁ ପୁରୁଷା ଦେବା ଆଦି ଦାବିପତ୍ରରେ ଭଲ୍ଲେଖ ରହିଛି। ଏହି ବିବରଣରେ ଖ୍ରୀଷ୍ଟିଆନ ମଞ୍ଚ ଜିଲ୍ଲା ସଭାପତି ଦିବକ୍ତ ପୁରୁଷା ସମ୍ପାଦକ ସାଧୁଙ୍କୁ ଗରଜା ଓ ସର୍ବ କୁମାର ବିଶ୍ୱାସକର୍ତ୍ତା ସମେତ ଅନୁମୋଦିତ ଉପଦିଷ୍ଟ ରହି ଦାବିପତ୍ର ପ୍ରଦାନ କରିଥିଲେ।



ରାଷ୍ଟ୍ରୀୟ ଶ୍ରୀଷ୍ଟିଆନ୍ ମୋର୍ଚ୍ଚା କର୍ମକର୍ତ୍ତା ରାଲିରେ ଦାବିପତ୍ର ଦେବାକୁ ଯାଉଛନ୍ତି ।

ବାଲିଫେଳା
ଏନ୍‌ଏସି

୩୮ ଅଭିଯୋଗ ଶୁଣିଲେ ଜିଲ୍ଲାପାଳ



ଜିଲାପାଳ ଆଶିଷ ଲବ୍ଧର ପାଟିଲ ଓ ଅନ୍ୟ ଅଧିକାରୀମାନେ ଅଭିଯୋଗ ଶୁଣିଛନ୍ତି ।

ବାଲିମେଳା, ୯୬ (ଶିବଦତ୍ତ ସାହୁ)

ମାଲକାନଗିରି ଜିଲ୍ଲା ବାଲିମେଳା
ଏନ୍‌ଏସ୍‌ ଟାଉନ ହଲ୍‌ଠାରେ ସୋମବାର
ଜିଲ୍ଲାପାଳ ଆଶିଷ ଶର୍ମା ପାଟିଲଙ୍କ
ଅଧକ୍ଷତାରେ ମୁଖ୍ୟ ଅଭିଯୋଗ ଶୁଣାଣି
ଅନୁଷ୍ଠିତ ହୋଇଯାଇଛି । ଏଥିରେ ଏନ୍‌ଏସ୍‌
ଅଧକ୍ଷ ପ୍ରଦୀପ କୁମାର ନାୟକ ଉପସ୍ଥିତ
ଥିଲେ । ଶିବିରେରେ ବାଲିମେଳା ସମେତ
କୋରୁଡ଼ୋକା, ବୁରକ ବିଜିଳ ଗ୍ରାମରୁ
କୋରକ ନିଜ ମାମୟା ଲିଖିତ ଭାବେ
ଜିଲ୍ଲାପାଳଙ୍କ ମହାଦ କହିଥିଲେ । ଶିବିରେରେ

ଜିଲାର ପ୍ରତ୍ୟେକ ବିଭାଗ ଅଧିକାରୀ
ଉପସ୍ଥିତ ରହିଥିବାବେଳେ ତୁରନ୍ତ ଉକ୍ତ
ସମସ୍ୟାଗୁଡ଼ିକର ସମାଧାନ ବିଭାଗୀୟ
ଅଧିକାରୀଙ୍କ ଜରିଆରେ କରାଯାଉଥିଲା ।
ଆମ ଅଭିଯୋଗ ଶୁଣିଥିଲେ ଜିଲ୍ଲାପାଳ ।
ଶାସନ ଯୋଜନାରେ ଘର, ଭଡା ଓ
ସ୍ଥାନୀୟ ପକ୍ଷ ଆଦିରୁ ବଞ୍ଚିତ ହୋଇଥିବା
ହିତାଧିକାରୀମାନେ ଅଭିଯୋଗ
କରିଥିଲେ । ରାଶନ କାର୍ଡଗୁଡ଼ିକର
ତତ୍ତ୍ୱମାନଙ୍କ ପ୍ରକୃତ ହିତାଧିକାରୀଙ୍କ
ତୁରନ୍ତ ଯୋଗାଜ ଦିଆଯାଇ ଏଥିସହ
ଋ କିରଣଙ୍କ ନାମ ସାଜକେଇ ମହାନ

କରାଯାଉଥିଲା ।
ଶିବିରରେ ଜିଲାପାଳଙ୍କ ସମେତ
ଜିଲା ପରିଷଦ ନିର୍ବାହୀ ଅଧିକାରୀ
ନରେଶ ଚନ୍ଦ୍ର ଶବର, ଅତିରିକ୍ତ
ଜିଲାପାଳ ଅଜୟ କୁମାର ମାଣ୍ଡାଳି,
କାରୁକୋଣ୍ଡା ବିଡ଼ିଏ ଅନୁରାଜ କୁମାର
ସାହୁ, ଜିଲା ଶିକ୍ଷା ଅଧିକାରୀ ଚିତ୍ତରଞ୍ଜନ
ପାଣିଗ୍ରାହୀ, ବରିଷ୍ଠ ସାଧାରଣ ପରିଚାଳକ
ରଞ୍ଜନ କୁମାର ତାଙ୍କ ବାଲିମେଳା
ଅବକାରୀ ଅଧିକାରୀ ରମେଶ ଚନ୍ଦ୍ର
ସାହୁକାରଙ୍କ ସମେତ ଏନ୍‌ଏସିର
ଜାହାଜସିକର ରତ୍ନ ଉପସ୍ଥିତ ଥିଲେ ।

ନୃତ୍ୟ ଦଳେଶ୍ୱରୀ
ମାନ୍ଦିର ପତିଷା ଦୁଇଟି

କୋଟପାଡ଼, ୯।୭
(କେ.ରାଜଶେଖର ରାଓ)

କୋରାପୁଟ ଜିଲା କୋଟପାଡ଼
ଅଞ୍ଚଳ ଭାରତୀୟ ଆଦିବାସୀ ଭତରା
ବିକାଶ ପରିଷଦ ଜିଲା କାର୍ଯ୍ୟାଳୟ
ପରିସରରେ ନୂତନ ବନବନ୍ଧୁରୀ ମନ୍ଦିର
ପ୍ରତିଷ୍ଠା, ନୂତନ ଦାଣ୍ଡେଶ୍ୱରୀ, ଭୟରବ
ବିଗ୍ରହଙ୍କ ପ୍ରାଣ ପ୍ରତିଷ୍ଠା ଉତ୍ସବ ରବିବାର
ଅନୁଷ୍ଠିତ ହେଇଯାଇଛି। ଏଥିରେ
ଶତାଧିକ ମହିଳା ପୁରୁଷ ଏକତ୍ରିତ
ହୋଇ ଦମୟନ୍ତୀ ବାଗର ରାଣୀ
ପାଟକୁ ଜଳ ସଂଗ୍ରହ କରି କଳସଯାତ୍ରା
କରିଥିଲେ। ଘଟ ସ୍ଥାପନା କରି ବିଗ୍ରହଙ୍କୁ
ଜଳାଭିଷେକ କରି ଆଦିବାସୀ ସମ୍ପ୍ରଦାୟ
ପଣ୍ଡିତମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ପୂଜାପାଠ
କରିଥିଲେ। ଅପରାହ୍ନରେ ନୂତନ ମନ୍ଦିର
ମାର୍ଗନା କରି ଅସ୍ଥାୟୀ ପୂଜାମଣ୍ଡପରେ
ହୋମଯଜ୍ଞ ହୋଇଥିଲା। ଦାଣ୍ଡେଶ୍ୱରୀ
ବିଗ୍ରହ ମୂର୍ତ୍ତିଙ୍କୁ ପ୍ରାଣ ପ୍ରତିଷ୍ଠା କରି
ଗର୍ଭ ଗୃହକୁ ସନ୍ଧ୍ୟା ୬ଟାରେ ପ୍ରବେଶ
କରାଯାଇଥିଲା। ଭଦ୍ରା ସମ୍ପ୍ରଦାୟର
ଯୁବତୀ ଯୁବକମାନେ ନାଟଗୀତ ସହ
ମହୁରି, ନାଗରା ଓ ଘଣ୍ଟ ଝୁଲାଇ ଦେଇ
ଉତ୍ସବ ପାଥିଥିଲେ। କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ
ଜିଲାର ସମସ୍ତ ଭଦ୍ରା ବିକାଶ ପରିଷଦର
କାର୍ଯ୍ୟକର୍ତ୍ତା ଯୋଗଦେଇଥିଲେ।

ନଆରା ଢଙ୍କରେ ୫୦ ବସ୍ତ୍ର
 କୁକୁଡ଼ିଆ ମାଲିକେ ମାମାଲିକେ କୁର୍ମୀ

ମାଲକାନଗିରି, ୯।୭(ଦୁର୍ଦ୍ଦେଶାଧୀନ ପାତ୍ର)

ମାଳାମାନବିରି ଜିଲା ପାତ୍ରଗୁଡ଼ା ସାହି ନିବାସୀ ଛବି ଦାଶ ନିଆରା ଜଙ୍ଗଲରେ ତାଙ୍କର ୪୦ ବର୍ଷ ଜନ୍ମଦିନ ପାଳିଛନ୍ତି। ମାଉଜି ମା' ମନ୍ଦିର ପ୍ରାଙ୍ଗଣରେ ଏକ ପାନୀୟ ଜଳ ମେଣିନ ପ୍ରତିଷ୍ଠା କରିଥିଲେ। ପରେ ଗରିବ ବୁଝାବୁଝକୁ ବସ୍ତ୍ର, ଛୋଟ ପାଣିଆଁଳା ପାଠ୍ୟ ଉପକରଣ ବଣ୍ଟନ କରିଥିଲେ। ଏହି ଅବସରରେ ଏକ ରକ୍ତଦାନ ଶିବିର ଅନୁଷ୍ଠିତ ହୋଇଥିଲା। ଅନାଥ ପିଲାମାନଙ୍କୁ ଏଥିରେ ସାମିଲକରି ସେମାନଙ୍କୁ ବସ୍ତ୍ର ଓ ଖାଦ୍ୟ ଦେଇଥିଲେ। ଦାଶ କହିଛନ୍ତି, ସମସ୍ତେ ଜନ୍ମଦିନ କେବେ କାଟି, ମିଳା ବାଞ୍ଛା ପାଳନ କରିଥାନ୍ତି। ମୁଁ ଏପରି ନିଆରା ଜଙ୍ଗଲରେ ପାଳନ କରିବାର ମୁଖ୍ୟ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟ ହେଉଛି ବର୍ତ୍ତମାନ ବନ୍ଧୁ ରବିବ ଲୋକମାନେ ରକ୍ତର ଆଭାବ ଯୋଗୁ ମୃତ୍ୟୁ ମୁଖରେ ପଡ଼ୁଛନ୍ତି। ସେମାନଙ୍କୁ ସାହାଯ୍ୟର ପିଲାମାନେ ମା' ବାପା ଛେଡ଼ି ହୋଇଥିବା ବେଳେ ସେମାନଙ୍କୁ ବାପା ଓ ଖାଦ୍ୟ ଦେବା ଦ୍ଵାରା ସେମାନଙ୍କ ମନରେ ଏକ ଉଦ୍‌ଯାହ ଆସିବ। ପ୍ରାୟ ୨ବର୍ଷକୁ ଥରେ ମାଳାମାନବିରିରେ ଅନୁଷ୍ଠିତ ହେଉଥିବା ବଡ଼ ଯାତ୍ରାରେ ବହୁ ସଂଖ୍ୟକ ଭକ୍ତ ମାଉଜି ମା' ମନ୍ଦିର ନିକଟରେ ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା ପାଇଁ ଆସୁଛନ୍ତି। କିନ୍ତୁ ସେମାନଙ୍କୁ ପାନୀୟ ଓ ମିଳବାରେ ଅନୁରୂପା ହେଉଛି। ତେଣୁ ଏହାକୁ ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖି ମାଉଜି ମା' ମନ୍ଦିର ପ୍ରାଙ୍ଗଣରେ ପାନୀୟ ଜଳ ବ୍ୟବସ୍ଥା କରିଛନ୍ତି ବୋଲି କହିଥିଲେ।



ଜନ୍ମଦିନ ଅବସରରେ ରକ୍ତଦାନ କରାଯାଉଛି ।



ଜନ୍ମଦିନ ଅବସରରେ ରକ୍ତଦାନ କରାଯାଉଛି ।

ଭାଜପାରେ ମିଶିଲେ ଡେଫୁଲିସୁଷ୍ଟି ବୁଦ୍ଧ ଅଧ୍ୟକ୍ଷା, ଉପାଧ୍ୟକ୍ଷ

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୯୬୭ (ସୁନିବ ମିଶ୍ର)	ନାଜରୁ, ଗୋଲକ ନାୟକ, ସି
ଓଡ଼ିଶାକୁ ବନ୍ଧିବେ ରାଜ୍ୟ ଭାବେ ରହି	ନାୟକ ଓ ଲକ୍ଷ୍ମୀବର ନାୟକ ପ୍ରମୁ
ତୋଳିବାକୁ ଭାଜପା ସରକାର ବନ୍ଧ	ଭାଜପାରେ ଯୋଗ ଦେଇଛନ୍ତି
ପରିଚଳା । ଭାଜପା ସରକାର ଉପରେ	ଭାଜପା ରାଜ୍ୟ କାର୍ଯ୍ୟାଳୟରେ
ରାଜ୍ୟବାସୀଙ୍କ ଆଶ୍ୱା ଓ ବିଶ୍ୱାସ ବୃଦ୍ଧି	ଅନୁଷ୍ଠିତ ମିଶ୍ରଙ୍କ ପର୍ବରେ ରାଜ
ପାଇବାରେ ଲାଗିଛି । ମଙ୍ଗଳବାସର	ସଭାପତି ମନମୋହର ସାମଲ
ଦେହଲିଖୁଣି ବୁକ ଅଧିକାରୀ ନିକେଶ୍ୱରୀ	ସମସ୍ତ ନୂତନ ସଦସ୍ୟଙ୍କୁ ଗୋ
ନାୟକ, ଉପାଧ୍ୟକ୍ଷ ରାଜେନ୍ଦ୍ର ବିଶୋଇ	ଓ ଉତ୍ତରାୟ ଦେଇ ସ୍ୱାଗତ
ଆନୁଷ୍ଠାନିକ ଭାବେ ଭାଜପାରେ	ଜଣାଇଛି । ଏହି ମିଶ୍ରଙ୍କ ପର୍ବରେ
ସାମିଲ ହୋଇଛନ୍ତି । ସେମାନଙ୍କ	ନବରଙ୍ଗପୁର ଏମପି ବଳଭଦ୍ର
ସମେତ ଅମଳାଜୀ ପଣ୍ଡାୟତ	ମାଝି, ବିଧାୟକ ଗୌରା ଶଙ୍କର
ସମିତି ସଭାସି ଦିବୁକିତା ଜାମି,	ମାଝି, ବିଧାୟକ ରୁପୁ ଭଦ୍ରା ପୂର୍ବତ
କାମାଗା ପଣ୍ଡାୟତ ସମିତି ସଭାସି,	ରାଜ୍ୟ ସଭାପତି ସମୀର ମହା
ମହାନ୍ତି ପଣ୍ଡାୟତ ସରପଞ୍ଚ ତିରୁପତି	ଓ ରାଜ୍ୟ ଉପସଭାପତି ଗୋଲ
ମହାନ୍ତି, ବିଜେଡି କର୍ମୀ ଭି.ସତ୍ୟମ	ମହାପାତ୍ର ପ୍ରମୁଖ ଉପସ୍ଥିତ ଥିଲେ

ମାଛ, ଗୋଲକ ମାୟକ, ସି
ମାୟକ ଓ ଲମ୍ବୋଦର ମାୟକ ପ୍ରମୁ
ଭାବପାରେ ଯୋଗ ଦେଇଛନ୍ତି
ଭାବପା ରାଜ୍ୟ କାର୍ଯ୍ୟାଳୟରେ
ଅନୁଷ୍ଠିତ ମିଶ୍ରଣ ପର୍ବରେ ରାଜ୍ୟ
ସଭାପତି ମନମୋହନ ବାମନ
ସମସ୍ତ ଦୃଢ଼ନ ସହସ୍ୟଙ୍କୁ ଟୋ
ଓ ଉତ୍ତରାୟ ଦେଇ ସ୍ବାଗ
ଜଣାଇଲେ। ଏହି ମିଶ୍ରଣ ପର୍ବରେ
ନବରଜପୁର ଏମ୍ପି ବଳଭ
ମାଝି, ବିଧାୟକ ଗୋରା ଶଙ୍କ
ମାଝି, ବିଧାୟକ ଗୁପ୍ତ ଭଦ୍ରା ପୂର୍ବତ
ରାଜ୍ୟ ଉପପତି ସମୀର ମହା
ଓ ରାଜ୍ୟ ଉପସଭାପତି ଗୋଲ
ମହାପାତ୍ର ପ୍ରମୁଖ ଉପସିତ ଥିଲେ।

ହିତାଧିକାରୀଙ୍କୁ ଦିଆଯାଉନି ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଅର୍ଥ, ହେଉପେର ଅଭିଯୋଗ

ଡେକ୍ଲିଂଗ୍, ୯।୨ (ଢିଢାନ୍ଦ ସାହ)

ରାଜ୍ୟରେ ଜନଜାତି ସମ୍ପ୍ରଦାୟର ଜୀବନ ଓ ଶିକ୍ଷିତମାନଙ୍କର ବିକାଶ କରିବାକୁ ‘ପୁଷ୍ୟମନ୍ତ୍ରା’ ଜାତିକା ନିଗମ’ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଆରମ୍ଭ କରାଯାଇ ଯୋଜନାରେ ପର୍ଯ୍ୟାୟକ୍ରମେ ଜନଜାତି ପରିବର୍ଦ୍ଧନ ଏବଂ ଆନୁଷ୍ଠାନିକ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ଅନ୍ତର୍ଭୁକ୍ତ କରାଯାଇ ଜନଜାତି ପ୍ରତିନିଧିତ୍ୱ ଆଇନସହିତ ମାଧ୍ୟମରେ ପ୍ରାପନ କରାଯାଇଛି । ସ୍ୱୟଂସେବକ ଜନଜାତିହତା ଆୟ ବଢ଼ାଇବାକୁ ଉଚ୍ଚତମାନର ମଣ୍ଡି, ଜଳସେଚନ ପ୍ରଭୃତି କରାଯାଇଛି । କିନ୍ତୁ ନିମ୍ନ ଲିଆ ଚେକ୍ରିଂସ୍ଥିତ ବ୍ଲକ ଲମତାଗୁଡ଼ା ପଞ୍ଚାୟତ ପଞ୍ଚାୟତ ଓ ପଞ୍ଚାୟତ ଗ୍ରାମବାସୀ ଏହି ଯୋଜନାର ସୁବିଧା ନ ଥିବା ଅଭିଯୋଗ କରିଛନ୍ତି । ପୁଷ୍ୟମନ୍ତ୍ରା ଜାତିକା ନିଗମରେ ଦିଆଯାଇଥିବା ଧାନ ଓ ବିହନ ଉପାଦାନକ୍ଷମ ବୁଝି ଏଥିସହ ଏହି ରେଭିନ୍ନ ଉପାଦାନସହ ଅର୍ଥ ମଧ୍ୟ ହୋଇଥିବାରୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଏହାର ସେବାରୁ ମୋହଲମାନ ଅଭିଯୋଗ କରୁଛନ୍ତି ।

ଆଇଟିଏ ପକ୍ଷରୁ ଏହି ପ୍ରକଳ୍ପ
ପାଇଁ ଗଠିତ ଗ୍ରାମ୍ୟ କମିଟି ସଦସ୍ୟଙ୍କ ଅବେଶେ
ସେମାନଙ୍କ ସହାୟତା ଜାରି କରି ଚଳାଉଛି ।
ଅଭିଯୋଗ ହେଉଛି ଶିବାଜୀ ମୁକୁଳିଙ୍କୁ ତାଙ୍କ
ପାଇଁ ଅର୍ଥ ଠିକ୍ ରୂପେ ଦିଆଯାଇ ନାହିଁ । ସ୍ବରାଜ୍ୟ

[illegible]

ଏ ନେଇ ପଚାରିବାରୁ ଏ ପରି କୌଣସି ଅଭିଯୋଗ ପାଇନି। ଏବେ ଆପଣଙ୍କଠାରୁ ଅବଗତ ହେଲା। ଘଟଣାର ତଦନ୍ତ କରି ପଦକ୍ଷେପ ନେବି ବୋଲି ସେ କହିଛନ୍ତି।

ଦ.ସ. ରେଳପଥ – ଟେଣ୍ଡର

[illegible]

ପ୍ରବନ୍ଧ ଉପରେ ଲେଖକମାନଙ୍କ

[illegible]

ସରପଞ୍ଚ ପୂର୍ଣ୍ଣ ଛତିତି ଏବଂ ବନ୍ଧା ସମାଜ ସଭାପତି ମୁକୁନ୍ଦ ମାଝି ପ୍ରମୁଖ ଗୋଟା ବେଢ଼ାଥିଲେ । ଶହସ୍ର ବିର୍ଯ୍ୟ ମୂଷା ଆମମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଗର୍ବ ଓ ଗୌରବ । ଗଜ ନିଷ୍ଠାର୍ଥରେ କାର୍ଯ୍ୟ ପାଇଁ ଆମ ମାଝି ଆଜି ସମ୍ପର୍କରା ହାସଲ କରିପାରିଛି । ଆବିଷ୍କାର ସମାଜ ପ୍ରତି ବିର୍ଯ୍ୟ ମୂଷାଙ୍କ ଡାକ ଓ ଆବଦାନ ଦିଶୁଥିଲେ ଆଲୋକପାତ କରିଥିଲେ । ଗଜ ଗୁଣରେ ପ୍ରଭାବିତ ହୋଇ ଆମକୁ କାର୍ଯ୍ୟ କରାଜ ସମାଜର ଲାଭ ବରଦାନ ଦେଇ ଶେଷ ସିମ୍ବର ବଢ଼ାଇବାପାଇଁ ।



ଶହୀଦ ବିର୍ସା ମୁଣ୍ଡାଙ୍କ ପଟୋଚିତ୍ର ନିକଟରେ ଶ୍ରଦ୍ଧାସୁମନ ଅର୍ପଣ କରାଯାଉଛି ।

No. B-1919

Government of Odisha
“e” Procurement Notice
OFFICE OF THE SUPERINTENDING ENGINEER,
KORAPUT (R&B) DIVISION, KORAPUT

Bid Identification No. S.E. (R&B) KPT-05/2025-26

1. Name of the Work	: Building Works
2. Total No. of Works	: 01 No.
3. Estimated Cost	: Rs.91.31 lakhs
4. Period of Completion	: 03 (Three) Months
5. Date & time of availability of bid document in the portal	: From 16.06.2025 at 11.00 hours to 30.06.2025 upto 17.00 hours
6. Last date/time for receipt of bids in the portal	: 30.06.2025 upto 17.00 hours
7. Date of Opening of Tender	: 01.07.2025 at 12.00 hours
8. Name and address of the Officer Inviting Bid	: Superintending Engineer, Koraput (R&B) Division

Further details can be seen from the e-procurement portal <https://tendersorissa.gov.in>.

Sd/- Superintending Engineer
Koraput (R&B) Division

OIPR-34096/11/0022/2526

PM SHRI JAWAHAR NAVODAYA VIDYALAYA, PALJHAR, DIST.: BOUDH (ODISHA)

TENDER NOTICE - 02/2025-26

Sealed tenders are invited from the Registered and Reputed firms having GST registration for supply of 01. Non-Veg Items, 02. M&R (Construction, Plumbing & Electrical Materials), 03. Hiring of Vehicles on contract basis, 04. Hair Cutting, 05. Washing & Pressing of Cloth, 06. Students Stationery, 07. Installation of CCTV. The tender forms with other particulars can be obtained from the Office of the Principal, JNV, Paljhar, Boudh (O) during office hour on all working days from 10.06.2025 to 23.06.2025 upto 01.00 P.M. on payment of Rs.500/- (Non-refundable) for each item. The details of tender documents can also be downloaded from the Vidyalaya website <https://navodaya.gov.in/nvs/nvs-school/Boudh/en/home/>. The last date for submission of sealed tender papers is 23.06.2025 upto 05.00 P.M. Vidyalaya Purchase Advisory Committee Meeting will be held on 24.06.2025 at 10.00 A.M. for opening of the sealed tenders and selection of the lowest competitive firms. The Chairman of the Committee reserves the right to accept or reject one or all the tenders partially or wholly without assigning any reason thereof. Any dispute in this regard would be subject to the Court Jurisdiction of the Boudh District only.

Sd./- Principal



GOVERNMENT OF ODISHA

OFFICE OF THE CHIEF CONSTRUCTION ENGINEER, RURAL WORKS CIRCLE, RAYAGADA

Email ID: ccerwcrayagada@gmail.com

Letter No. 1089
Date: 05.06.2025

2nd Corrigendum

No. Q-258: In continuation to this office bid identification No. NCB-08/RWCGRDA/2025-26 invited vide this office letter No. 539 dated 11.04.2025 & 1st Corrigendum letter No. 912 dated 15.05.2025 partial modification of TCN has been made as follows:

Sl. No.	Item	Time Schedule as per Original TCN	Time Schedule as per 2nd Corrigendum Notice
1	Availability of tender online for bidding	Dt 25.04.2025 at 11.00 A.M. to Dt 16.05.2025 upto 5.00 P.M.	Extended upto 5.00 P.M. of 04.07.2025
2	Date & time of seeking tender clarification if any	Dt 15.05.2025 upto 5.00 P.M.	Dt.03.07.2025 upto 5.00 P.M.
3	Date & time of opening of tender (Technical Bid)	Dt 17.05.2025 at 11.00 A.M.	Dt.05.07.2025 at 11.00 A.M.
4	Date & time of opening of tender (Price Bid)	Will be intimated later on to the successful bidders	Will be intimated later on to the successful bidders

All other terms & conditions will remain unchanged.

OIPR-25196/11/0017/2526
Sd/-: Chief Construction Engineer, Rural Works Circle, Rayagada

 **सेन्ट्रल माईन प्लानिंग एण्ड डिजाइन इन्स्टीट्यूट लिमिटेड**
CENTRAL MINE PLANNING & DESIGN INSTITUTE LTD.
(केल इण्डिया लिमिटेड का एक अनुगुणी संस्था) (A Subsidiary of Coal India Ltd.)
मोन्दबाना ब्लेस, कांकि रोड, राँची- 834008, झारखण्ड, भारत

सूचना / NOTICE

“सामग्री, कार्यों एवं सेवाओं की खरीद हेतु सीआइएल एवं इसकी अनुगुणी कंपनियों द्वारा जारी सभी निविदाएं कोल इंडिया लिमिटेड की वेबसाइट www.coalindia.in/ संबंधित अनुगुणी कंपनी (सीएमपीडीआई, www.cmpdi.co.in/) सीआइएल ई-प्रोक्योरमेंट पोर्टल <http://coaliindentenders.nic.in> एवं ईटेल पब्लिक प्रोक्योरमेंट पोर्टल <http://eprocure.gov.in> पर उपलब्ध हैं। इसके अलावा, जोईएफ पोर्टल <http://gem.gov.in> के माध्यम से भी खरीद की जाती है।” “All the tenders issued by CIL and its Subsidiaries for procurement of Goods, Works and Services are available on websites of Coal India Ltd. www.coalindia.in/ respective Subsidiary Company (CMPDI, www.cmpdi.co.in/), CIL e-procurement portal <http://coaliindentenders.nic.in> and Central Public Procurement Portal <http://eprocure.gov.in>. In addition, procurement is also done through GeM portal <http://gem.gov.in>”

WALK-IN-INTERVIEW
JANATA COLLEGE, BOINDA
DIST.: ANGUL-759127

Walk-in-Interview shall be conducted in Janata College, Boinda, Dist.: Angul on Dt.20.06.2025 at 10.00 A.M. for empanelment of Lecturers in Physics, Chemistry and P.E.T. to appoint on contractual basis. Candidates must have secured 55% or above mark in qualifying examination for Lecturer and must have passed B.P.Ed. for P.E.T. For more information visit College website: www.janatacollegeboinda.in.
Sd./- Principal

Mob.: 938793707, 9437547543

**REQUIREMENT OF BUILDING/HOUSE FOR THE
PURPOSE OF OFFICE ACCOMMODATION OF DAD
CELL FOR RC ECHS AT BHUBANESWAR**

Defence Account Deptt. Cell, Bhubaneswar requires accommodation approximately plinth area measuring 2800 Sq.ft. on rental basis for a period of 03 years w.e.f. taking over the building for the purpose of office accommodation of DAD Cell for RC ECHS, Bhubaneswar.

The building preferably be in well condition and maintained properly and also hygienic from sanitation point of view. The building should be connected by road and in suitable location at Bhubaneswar within a radius of 5 to 10 Km from 120 TA Battalion, Bhubaneswar/Governor House. All electric and plumbing fittings should be in good working condition. Adequate water supply is also required with a separate electric meter. The property should have well parking space. The property should be free from any litigation/dispute at the time of hiring. The interested property owners will submit their property details with valid ownership documents in the following address within 15 days from the date of publication of the advertisement.

The Defence Estate Officer
Govt. of India, Ministry of Defence
163, Prachi Enclave, Chandrasekharpur
Bhubaneswar, Odisha - 751016
Tele.: 0674-2747631, 345, E-mail: deobhub-stats@nic.in

ରଜ ସଜ

ରଜ ଦିନ ଝିଆମାନେ ନୂଆ ପୋଷାକ ପିନ୍ଧି ସଜେଇ ହୁଅନ୍ତି। ବୋଲି ଖେଳି, ପୋଡ଼ ପିଠା ଖାଇ ସାଙ୍ଗସାଥୀଙ୍କ ମେଳରେ ବେଶ୍ ମଜାମସ୍ତି କରନ୍ତି। ଆଉ ଏମିତିରେ କାହା ପୋଷାକ କେତେ ସୁନ୍ଦର ତାକୁ ନେଇ ହୁଏ ଚର୍ଚ୍ଚା। ତେଣୁ ରଜରେ କେଉଁ ପୋଷାକ ପିନ୍ଧିଲେ ଆତ୍ମାନ୍ତରିକ ଲାଗିବେ, ଜାଣିରଖନ୍ତୁ କିଛି ପ୍ୟାଶନ ସ୍ପେ...



►ରଜରେ ଆକର୍ଷଣୀୟ ଲୁଗା ଚାହୁଁଥିଲେ ଫ୍ୟାସ୍ତି କିମ୍ବା ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଗୁଡ଼ିଆଲ ଶାଢ଼ି ଗ୍ରାସ କରିପାରିବେ। ଏହା ସହ ଡିଜାଇନର ଲୁଗା ଶାଢ଼ି ଏବଂ ବେଲ୍ଟ ପିନ୍ଧି ପ୍ୟାଶନେବଲ ଲାଗିବେ। ଶାଢ଼ି କ୍ୟାରି କରିବା ଅସୁବିଧା ହେଉଥିଲେ ଶାଢ଼ି ଗାଉନ୍ ଆପଣଙ୍କ ଲାଗି ବେଷ୍ଟ ଅସ୍ତ୍ର। ଏହା ଦେଖିବାକୁ ଯେତିକି

ସୁନ୍ଦର ପିନ୍ଧିବାକୁ ସେତିକି ସହଜ ମଧ୍ୟ।

►ଶାଢ଼ି ସହ ପ୍ୟାଶର ଫୁଲ୍ ବେଶ୍ ଷ୍ଟାଇଲିଶ୍ ଲାଗିବ। ସୁନ୍ଦର ବର୍ତ୍ତର ଥିବା ସିକ୍ ଶାଢ଼ି ସହ ଷ୍ଟେର୍ ପ୍ୟାଶ୍ ପିନ୍ଧନ୍ତୁ। ଏହା ଆପଣଙ୍କୁ ମତର୍ନ ଲୁକ୍ ଦେବ। ଏହା ସହ ମ୍ୟାଟିଂ କରି ଆପଣ ନେକ୍ଲେକ୍ସ ଓ ଇଅର ରିଂ ବି ପିନ୍ଧିପାରିବେ। ଫେଷ୍ଟିଭ୍ ଲୁକ୍ ଦେବାପାଇଁ ଚାହୁଁଥିଲେ ଶାଢ଼ି ସହ ଆପଣ ଆକେଲ୍ ଲେକ୍ସ ଜିନ୍ସ ଗ୍ରାସ କରିପାରିବେ। ଜିନ୍ସ ସହ ବେଲ୍ଟ ଏବଂ ହାଇନେକ୍ ଲୁଗା ମଧ୍ୟ ପିନ୍ଧିପାରିବେ।

►ଲଙ୍କା କୁର୍ତ୍ତା କିମ୍ବା ମ୍ୟାକ୍ସି ଡ୍ରେସ୍ ସହ ପ୍ଲାଜୋ ପିନ୍ଧିଲେ ମତର୍ନ ଲାଗିବେ। ଏହା ସହ ଏଥିନିକ୍ ଲୁଗାରେ ଅଧିକ ଟ୍ରେଡ୍ ଲୁକ୍ ଦେବ। ଏଭଳି ଗେଟ୍‌ଅପ୍ ସାଙ୍ଗକୁ ବଡ଼ ହ୍ୟାଣ୍ଡିଜ୍ ଇୟରର୍ସ, ଟୁଟି ଏବଂ ପଏଣ୍ଟେଡ୍ ବା ଫ୍ରେଜ୍ ହିଲ୍ ଟପଲ ଗ୍ରାସ କରନ୍ତୁ ଷ୍ଟାଇଲିଶ୍ ଲାଗିବେ।

►ବର୍ତ୍ତମାନ ଲାଟେଷ୍ଟ ଟ୍ରେଣ୍ଡ ସାଜିଥିବା ସିଗ୍ନାରେଟ୍ ପ୍ୟାଶ୍ ସହ ଫ୍ରାଣ୍ଟ କର୍ବ ଲଙ୍କା କୁର୍ତ୍ତା ଗ୍ରାସ କରନ୍ତୁ। ଏହା ସହ ଏଥିନିକ୍ କିମ୍ବା ଡିଜାଇନର ବିଶ୍ୱ ଲୁଗାରେ ଖୁବ୍ ଟ୍ରେଡ୍ ଲୁକ୍ ଦେବ।

ରାତିରେ ଖାଆନ୍ତୁନି ଏହି ଖାଦ୍ୟ



ଫଳ: ଫଳରେ ଅନେକ ପୋଷକତତ୍ତ୍ୱ ଭରି ରହିଛି। ହେଲେ ଏହାକୁ ରାତିରେ ଖାଇଲେ ହଜମ ହେବାରେ କଷ୍ଟ ହୋଇଥାଏ। ତା'ଛଡ଼ା ଏହାଦ୍ୱାରା ଛାତିରେ କଫ ଜମା ହେବାର ବି ଆଶଙ୍କା ଥାଏ।

ତେଲ ମସଲାମୁତ୍ତ ଖାଦ୍ୟ: ରାତ୍ରଭୋଜନରେ ଏଭଳି ଖାଦ୍ୟ ଖାଇଲେ ହଜମ ନ ହୋଇପାରି ଏସିଡିଟି, ଗ୍ୟାସ୍ ଏବଂ ଛାତି ଜଳିବା ଭଳି ସମସ୍ୟା ଉଠୁଛିଥାଏ। ଏଣୁ ନିଦ୍ରାରେ ବାଧା ସୃଷ୍ଟି ହୋଇଥାଏ। ଏହା ବଦଳରେ ଆପଣ ଅଳ୍ପ ତେଲ ମସଲାମୁତ୍ତ ସୁଷମ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇଲେ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପ୍ରତି ହିତକର।

ଚା କିମ୍ବା କଫି: ଅନେକଙ୍କର ସକାଳୁ ଉଠିଲେ ଏବଂ ଶୋଇବା ପୂର୍ବରୁ ଚା କିମ୍ବା କଫି ପିଇବାର ଅଭ୍ୟାସ ରହିଛି। ହେଲେ ଆପଣ ଜାଣନ୍ତି କି

ଏକ ରିସର୍ଚ୍ ରିପୋର୍ଟ ମୁତାବକ ରାତିରେ ଏକ କପ୍ ଷ୍ଟ୍ରିକ୍ କଫି ପିଇବା ଦ୍ୱାରା ଏଥିରେ ଥିବା କ୍ୟାଫିନ୍ ଯୋଗୁ ୨ ଘଣ୍ଟାର ନିଦ୍ରା ନଷ୍ଟ ହୋଇଥାଏ। ତେଣୁ ଭଲ ନିଦ୍ରା ପାଇଁ ରାତିରେ ଏସବୁ ପିଇବା ଆଦୌ ହିତକର ନୁହେଁ।

ଚକୋଲେଟ୍: ଖାଇ ସାରିବା ପରେ କିଛି ମିଠା କିମ୍ବା ଚକୋଲେଟ୍ ଖାଇବାକୁ ଅନେକେ ପସନ୍ଦ କରନ୍ତି। ହେଲେ ରାତିରେ ଚକୋଲେଟ୍ ଖାଇଲେ ଏଥିରେ ଥିବା କ୍ୟାଫିନ୍ ନିଦ୍ରାହୀନତା କାରଣ ସାଜିଥାଏ। ଏହା ବ୍ୟତୀତ ଏଥିରେ ଅଧିକ ମାତ୍ରାରେ ଥିବା ଚିନି ବା ସୁଗାର ମଣିଷଠାରେ ମେଦବହୁଳତା ସମସ୍ୟା ସୃଷ୍ଟି କରିଥାଏ।

ଅଭିଭାବକଙ୍କ ବ୍ୟବହାର ପିଲାଙ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିତ୍ୱକୁ ଆକାର ଦେଇଥାଏ। ତେଣୁ ପିଲାଙ୍କର କୌଣସି ଭୁଲରେ ହଠାତ୍ ରାଗିଯାଇ ଗାଳିଦେବା କିମ୍ବା ମାଡ଼ ମାରିବା ପରିବର୍ତ୍ତେ ପ୍ରଥମେ ତାଙ୍କୁ ସ୍ନେହରେ ଭଲ ଭାବେ ବୁଝାଇଲେ ସେମାନେ ସହଜରେ ନିଜ ଭୁଲ୍ ବୁଝିପାରନ୍ତି। ଏହା ନା କେବଳ ସେମାନଙ୍କ ମନରେ ସକାରାତ୍ମକ ପ୍ରଭାବ ପକାଏ ନା ଆତ୍ମବିଶ୍ୱାସ ବୃଦ୍ଧି କରିଥାଏ ବରଂ ଏହାଦ୍ୱାରା ଅଭିଭାବକ ଓ ପିଲାଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ସମ୍ପର୍କ ଆହୁରି ସୁଦୃଢ଼ ହୋଇଥାଏ...

ପିଲାଙ୍କ ବ୍ୟବହାର, ଚିନ୍ତାଧାରା ଏବଂ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ ଅଭିଭାବକଙ୍କର ସେମାନଙ୍କ ପ୍ରତି ବ୍ୟବହାର ଉପରେ ବହୁମାତ୍ରାରେ ନିର୍ଭର କରିଥାଏ। ଯଦିଓ ସମସ୍ତେ ନିଜ ପିଲା ପାଇଁ ସବୁବେଳେ ଭଲ କରିବାକୁ ଚାହାନ୍ତି ଆଉ ଏଥିପାଇଁ ସେମାନଙ୍କ ଭୁଲ୍ ସୁଧାରିବା ଲାଗି କେବେ କେବେ ମାଡ଼, ଗାଳି ମଧ୍ୟ ଦେଇଥାନ୍ତି ହେଲେ ସବୁବେଳେ ଏପରି ଆଚରଣ ଠିକ୍ ନୁହେଁ। କାରଣ ଏହାଦ୍ୱାରା ପିଲାଙ୍କ ମାନସିକତା ଉପରେ ଏହାର ନକାରାତ୍ମକ ପ୍ରଭାବ ପଡ଼ିଥାଏ...

କଥା ଲୁଗାଲବା: ସାଧାରଣତଃ ପିଲାମାନେ ଖେଳକୁସ, ମଜାମସ୍ତି ଭିତରେ ଛୋଟ ଛୋଟ ଭୁଲ୍ କରିବସନ୍ତି। ଏହା ଭୁଲ୍ ବୋଲି ତାଙ୍କୁ ବୁଝାଇବା ଦ୍ୱାରା ସେମାନେ ଏହା ଅନୁଭବ କରନ୍ତି ଏବଂ ଏହା ସେମାନଙ୍କ ଭଲ କଥା ଶିଖିବାର ଏକ ପ୍ରକ୍ରିୟା। ହେଲେ ଏମିତି ଅନେକ ମାତାପିତା ଅଛନ୍ତି ଯେଉଁମାନେ ପିଲାଙ୍କ ପ୍ରତିଟି ଭୁଲରେ ଖୁବ୍ ଜୋର ରାଗିଯାଇ ଗାଳିଦେଇଥାନ୍ତି, ଏମିତିକି କେହି କେହି ବାଡ଼େଇବାକୁ ବି ପଛନ୍ତି ନାହିଁ। ଏ କ୍ଷେତ୍ରରେ ପିଲା ନିଜ ଭୁଲକୁ ଶିଖିବା ପରିବର୍ତ୍ତେ ଭୟରେ ଭୁଲକୁ ମାଆବାପାଙ୍କ ଆଗରେ ଲୁଚାଇବା ଆରମ୍ଭ କରିଦିଏ; ଯାହାକି ଧୀରେ ଧୀରେ ସେମାନଙ୍କୁ ମାନସିକ ସ୍ତରରେ ଅଭିଭାବକଙ୍କଠାରୁ ଦୂରରେଇଦିଏ।



ଆତ୍ମବିଶ୍ୱାସ କମିଯିବା: ପ୍ରତ୍ୟେକ ପିଲା ପରସ୍ପରଠୁ ଭିନ୍ନ ଏବଂ ଚିନ୍ତାଧାରା ମଧ୍ୟ ଅଲଗା ହୋଇଥାଏ। ଏମିତିରେ ପିଲା କିଛି ଭୁଲ୍ କଲେ ଯେତେବେଳେ ଅଭିଭାବକ ତାଙ୍କ ଭାବନାକୁ ବୁଝିବା ବଦଳରେ ଗାଳିକରିବା ଆରମ୍ଭ କରିଦିଅନ୍ତି। ଏଭଳି ପରିସ୍ଥିତିରେ ସେମାନେ ନିଜ ପକ୍ଷ ରଖିବାକୁ ପଛନୁହାଁ ହୋଇଥାନ୍ତି। ଏହା ସେମାନଙ୍କୁ ମାନସିକ ସ୍ତରରେ ଦୁର୍ବଳ କରିଦିଏ ଏବଂ ଆତ୍ମବିଶ୍ୱାସ କମିଯାଏ।

ନିଜକୁ ଦୋଷୀ ଭାବିବା: ସବୁବେଳେ ପିଲାଙ୍କୁ ଗାଳିଦେଲେ ଏହା ପିଲାଙ୍କ ମାନସିକ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଉପରେ ଗଭୀର ପ୍ରଭାବ ପକାଇଥାଏ। ଏମିତିକି ସେମାନେ ନିଜକୁ ସବୁବେଳେ ଦୋଷୀ ବୋଲି ଭାବିବା ଆରମ୍ଭ କରିଦିଅନ୍ତି। ଏହାଦ୍ୱାରା ଭୁଲକୁ ସୁଧାରି ଠିକ୍ କାମ କରିବା ପରିବର୍ତ୍ତେ ମୁଁ ଯାହା କରିବି ତାହା ଭୁଲ୍ ହିଁ ହୋଇଯିବ ଭାବି ବାରମ୍ବାର ଭୁଲ୍ କରିବସନ୍ତି।

କ୍ରୋଧ କରିବା: ପିଲା ଭୁଲ୍ କଲେ

ଶୁଦ୍ଧା ଶତପଥୀ (ଶିକ୍ଷୟିତ୍ରୀ, ସେଣ୍ଟ ଜାଭିୟର୍ ହାଇସ୍କୁଲ, ଖଣ୍ଡଗିରି)– ପିଲାଟିଏ ଜନ୍ମରୁ ସବୁକିଛି ଶିଖି କିଛି ଆସି ନ ଥାଏ। ତେଣୁ ତାଙ୍କ ପାଇଁ ପ୍ରତ୍ୟେକ କାର୍ଯ୍ୟ ନୂଆ ହୋଇଥାଏ। ସେମାନେ ଯାହା ବି କରନ୍ତି ଯେପରିକି ଖେଳନା କିମ୍ବା ଅନ୍ୟ କିଛି ଜିନିଷ ଦେଖିଲେ ଘଣ୍ଟା ଘଣ୍ଟି କରିବା, ପିଙ୍ଗିବା, ଭାଙ୍ଗିବା ଆଦି କାର୍ଯ୍ୟ କୌତୂହଳପୂର୍ଣ୍ଣ ଭାବେ କରିଥାନ୍ତି। ଏହା ପିଲାଙ୍କ ସ୍ୱଭାବ ହୋଇଥାଏ। ମୋ ପିଲା ଏପରି କଲେ କେବେ ଉପରେ ନ ରାଗି ଧୀରେ ଧୀରେ ବୁଝେଇଥାଏ। କାରଣ ହଠାତ୍ ରାଗିବା ଦ୍ୱାରା ପିଲାଙ୍କ ନୂଆ କଥା ଜାଣିବାର ଜିଜ୍ଞାସା କମିଯାଏ। ତା'ଛଡ଼ା ରାଗିଲେ, ଗାଳିକଲେ କିମ୍ବା ମାଡ଼ମାରିଲେ

ପିଲା ତରିଯିବା ସହ ଧୀରେ ଧୀରେ କଥା ଲୁଚେଇବା ଶିଖିଯାଏ। ତେଣୁ ସର୍ବପ୍ରଥମେ ପିଲାଙ୍କ ସହ ଅଭିଭାବକଙ୍କୁ ଜଣେ ଭଲ ଫ୍ରେଣ୍ଡ ହେବା ଦରକାର ମୁଁ ଭାବିଥାଏ। କିଛି ଭୁଲ୍ କଲେ ସେ ଏପରି କାହିଁକି କରନ୍ତି ତା'ଠାରୁ ଭଲଭାବେ ଶୁଣିବା ପରେ ବୁଝେଇକି ଠିକ୍ କ'ଣ ଶିଖାଇଥାଏ। ରାଗରେ ବା ଡରେଇକି ନୁହେଁ ବରଂ ସ୍ନେହଶ୍ରଦ୍ଧାରେ ହିଁ ପିଲାଙ୍କୁ ହାତରେ ରଖିହେବ। ଜଣେ ଶିକ୍ଷୟିତ୍ରୀ ଭାବେ କ୍ଲାସ୍‌ରେ ବି ପିଲାମାନେ କିଛି ଭୁଲ୍ କଲେ ଗାଳି ନ କରି ପ୍ରଥମେ ବୁଝାଏ। କେହି କେହି ଅଧିକ ଦୁଷ୍ଟ ହେଉଥିଲେ ତୁମ ସହ କଥା ହେବନାହିଁ କିନ୍ତୁ ଜମୋଶାଳା ବାଟକୁ ଆଣିବାକୁ ଚେଷ୍ଟାକରେ। ପିଲାମାନେ ଯେପରି ନିଜେ ହିଁ ଭୁଲ୍‌ଠାରୁ ଦୂରରେ ରହିବେ

ସେଥିପାଇଁ କ୍ଲାସ୍‌ରେ ଭୟ ବଦଳରେ ଏବଂ ବନ୍ଧୁତାପୂର୍ଣ୍ଣ ବାତାବରଣ ସୃଷ୍ଟି କରିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରେ। ଆଉ ଏହା ବାସ୍ତବରେ ପିଲାଙ୍କ ମାନସିକତା ଉପରେ ଖୁବ୍ ସକାରାତ୍ମକ ପ୍ରଭାବ ପକାଇଥାଏ। ତେଣୁ ପିଲାଙ୍କୁ ଭଲ ମଣିଷ କରିବାକୁ ହେଲେ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅଭିଭାବକ ଏସବୁ ଦିନ ପ୍ରତି ନିହାତି ସଚେତନ ହେବା ଦରକାର।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ: ୨ଟି ମଧ୍ୟମ ଆକାରର ପାଚିଲା ଟମାଟୋ, ୧/୪ କପ୍ ଲେଖାଏଁ ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା ଧନିଆପତ୍ର ଏବଂ ପିଆଜ, ୧-୨ଟି କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା, ୧ କୋଲା ରସୁଣ, ୧/୪ ଚାମଚ ଜୀରାଗୁଣ୍ଡ, ୧ ଚାମଚ ଲେମ୍ବୁରସ, ୧/୪ ଚାମଚ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ: ପ୍ରଥମେ ଟମାଟୋକୁ କାଟି ଏହା ଭିତକୁ ମଞ୍ଜି କାଢ଼ିଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ମଧ୍ୟମ ଆକାରରେ

କାଟିଦିଅନ୍ତୁ। ମିଶ୍ରି ଜାଗରେ ରଖି ସେଥିରେ କଟାଯାଇଥିବା ପିଆଜ, ଧନିଆ ପତ୍ର, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଜିରାଗୁଣ୍ଡ, ଚିମୁଟାଏ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ ଏବଂ ଲେମ୍ବୁରସ ପକାନ୍ତୁ। ବର୍ତ୍ତମାନ ମାତ୍ର ୨ ସେକେଣ୍ଡ ପାଇଁ ଏହାକୁ ଗ୍ରାଉଣ୍ଡକରି ବନ୍ଦ କରିଦିଅନ୍ତୁ ଯେପରି ତାହା ପେଷ୍ଟ ନ ହୋଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ଦରବରା ରହିବ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଟମାଟୋ ସାଲ୍‌ସ। ଏହାକୁ ଚିପ୍ସ ଏବଂ ଚକ୍କୁଳି, ପରଟା, ଉପମା ସହ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ: ୨ଟି ମଧ୍ୟମ ଆକାରର ପାଚିଲା ଟମାଟୋ, ୧/୪ କପ୍ ଲେଖାଏଁ ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା ଧନିଆପତ୍ର ଏବଂ ପିଆଜ, ୧-୨ଟି କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା, ୧ କୋଲା ରସୁଣ, ୧/୪ ଚାମଚ ଜୀରାଗୁଣ୍ଡ, ୧ ଚାମଚ ଲେମ୍ବୁରସ, ୧/୪ ଚାମଚ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ: ପ୍ରଥମେ ଟମାଟୋକୁ କାଟି ଏହା ଭିତକୁ ମଞ୍ଜି କାଢ଼ିଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ମଧ୍ୟମ ଆକାରରେ

କାଟିଦିଅନ୍ତୁ। ମିଶ୍ରି ଜାଗରେ ରଖି ସେଥିରେ କଟାଯାଇଥିବା ପିଆଜ, ଧନିଆ ପତ୍ର, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଜିରାଗୁଣ୍ଡ, ଚିମୁଟାଏ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ ଏବଂ ଲେମ୍ବୁରସ ପକାନ୍ତୁ। ବର୍ତ୍ତମାନ ମାତ୍ର ୨ ସେକେଣ୍ଡ ପାଇଁ ଏହାକୁ ଗ୍ରାଉଣ୍ଡକରି ବନ୍ଦ କରିଦିଅନ୍ତୁ ଯେପରି ତାହା ପେଷ୍ଟ ନ ହୋଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ଦରବରା ରହିବ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଟମାଟୋ ସାଲ୍‌ସ। ଏହାକୁ ଚିପ୍ସ ଏବଂ ଚକ୍କୁଳି, ପରଟା, ଉପମା ସହ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ: ୨ଟି ମଧ୍ୟମ ଆକାରର ପାଚିଲା ଟମାଟୋ, ୧/୪ କପ୍ ଲେଖାଏଁ ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା ଧନିଆପତ୍ର ଏବଂ ପିଆଜ, ୧-୨ଟି କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା, ୧ କୋଲା ରସୁଣ, ୧/୪ ଚାମଚ ଜୀରାଗୁଣ୍ଡ, ୧ ଚାମଚ ଲେମ୍ବୁରସ, ୧/୪ ଚାମଚ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ: ପ୍ରଥମେ ଟମାଟୋକୁ କାଟି ଏହା ଭିତକୁ ମଞ୍ଜି କାଢ଼ିଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ମଧ୍ୟମ ଆକାରରେ

କାଟିଦିଅନ୍ତୁ। ମିଶ୍ରି ଜାଗରେ ରଖି ସେଥିରେ କଟାଯାଇଥିବା ପିଆଜ, ଧନିଆ ପତ୍ର, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଜିରାଗୁଣ୍ଡ, ଚିମୁଟାଏ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ ଏବଂ ଲେମ୍ବୁରସ ପକାନ୍ତୁ। ବର୍ତ୍ତମାନ ମାତ୍ର ୨ ସେକେଣ୍ଡ ପାଇଁ ଏହାକୁ ଗ୍ରାଉଣ୍ଡକରି ବନ୍ଦ କରିଦିଅନ୍ତୁ ଯେପରି ତାହା ପେଷ୍ଟ ନ ହୋଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ଦରବରା ରହିବ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଟମାଟୋ ସାଲ୍‌ସ। ଏହାକୁ ଚିପ୍ସ ଏବଂ ଚକ୍କୁଳି, ପରଟା, ଉପମା ସହ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ: ୨ଟି ମଧ୍ୟମ ଆକାରର ପାଚିଲା ଟମାଟୋ, ୧/୪ କପ୍ ଲେଖାଏଁ ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା ଧନିଆପତ୍ର ଏବଂ ପିଆଜ, ୧-୨ଟି କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା, ୧ କୋଲା ରସୁଣ, ୧/୪ ଚାମଚ ଜୀରାଗୁଣ୍ଡ, ୧ ଚାମଚ ଲେମ୍ବୁରସ, ୧/୪ ଚାମଚ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ: ପ୍ରଥମେ ଟମାଟୋକୁ କାଟି ଏହା ଭିତକୁ ମଞ୍ଜି କାଢ଼ିଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ମଧ୍ୟମ ଆକାରରେ

କାଟିଦିଅନ୍ତୁ। ମିଶ୍ରି ଜାଗରେ ରଖି ସେଥିରେ କଟାଯାଇଥିବା ପିଆଜ, ଧନିଆ ପତ୍ର, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଜିରାଗୁଣ୍ଡ, ଚିମୁଟାଏ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ ଏବଂ ଲେମ୍ବୁରସ ପକାନ୍ତୁ। ବର୍ତ୍ତମାନ ମାତ୍ର ୨ ସେକେଣ୍ଡ ପାଇଁ ଏହାକୁ ଗ୍ରାଉଣ୍ଡକରି ବନ୍ଦ କରିଦିଅନ୍ତୁ ଯେପରି ତାହା ପେଷ୍ଟ ନ ହୋଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ଦରବରା ରହିବ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଟମାଟୋ ସାଲ୍‌ସ। ଏହାକୁ ଚିପ୍ସ ଏବଂ ଚକ୍କୁଳି, ପରଟା, ଉପମା ସହ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ: ୨ଟି ମଧ୍ୟମ ଆକାରର ପାଚିଲା ଟମାଟୋ, ୧/୪ କପ୍ ଲେଖାଏଁ ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା ଧନିଆପତ୍ର ଏବଂ ପିଆଜ, ୧-୨ଟି କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା, ୧ କୋଲା ରସୁଣ, ୧/୪ ଚାମଚ ଜୀରାଗୁଣ୍ଡ, ୧ ଚାମଚ ଲେମ୍ବୁରସ, ୧/୪ ଚାମଚ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ: ପ୍ରଥମେ ଟମାଟୋକୁ କାଟି ଏହା ଭିତକୁ ମଞ୍ଜି କାଢ଼ିଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ମଧ୍ୟମ ଆକାରରେ

କାଟିଦିଅନ୍ତୁ। ମିଶ୍ରି ଜାଗରେ ରଖି ସେଥିରେ କଟାଯାଇଥିବା ପିଆଜ, ଧନିଆ ପତ୍ର, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଜିରାଗୁଣ୍ଡ, ଚିମୁଟାଏ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ ଏବଂ ଲେମ୍ବୁରସ ପକାନ୍ତୁ। ବର୍ତ୍ତମାନ ମାତ୍ର ୨ ସେକେଣ୍ଡ ପାଇଁ ଏହାକୁ ଗ୍ରାଉଣ୍ଡକରି ବନ୍ଦ କରିଦିଅନ୍ତୁ ଯେପରି ତାହା ପେଷ୍ଟ ନ ହୋଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ଦରବରା ରହିବ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଟମାଟୋ ସାଲ୍‌ସ। ଏହାକୁ ଚିପ୍ସ ଏବଂ ଚକ୍କୁଳି, ପରଟା, ଉପମା ସହ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ: ୨ଟି ମଧ୍ୟମ ଆକାରର ପାଚିଲା ଟମାଟୋ, ୧/୪ କପ୍ ଲେଖାଏଁ ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା ଧନିଆପତ୍ର ଏବଂ ପିଆଜ, ୧-୨ଟି କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା, ୧ କୋଲା ରସୁଣ, ୧/୪ ଚାମଚ ଜୀରାଗୁଣ୍ଡ, ୧ ଚାମଚ ଲେମ୍ବୁରସ, ୧/୪ ଚାମଚ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ: ପ୍ରଥମେ ଟମାଟୋକୁ କାଟି ଏହା ଭିତକୁ ମଞ୍ଜି କାଢ଼ିଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ମଧ୍ୟମ ଆକାରରେ

କାଟିଦିଅନ୍ତୁ। ମିଶ୍ରି ଜାଗରେ ରଖି ସେଥିରେ କଟାଯାଇଥିବା ପିଆଜ, ଧନିଆ ପତ୍ର, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଜିରାଗୁଣ୍ଡ, ଚିମୁଟାଏ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ ଏବଂ ଲେମ୍ବୁରସ ପକାନ୍ତୁ। ବର୍ତ୍ତମାନ ମାତ୍ର ୨ ସେକେଣ୍ଡ ପାଇଁ ଏହାକୁ ଗ୍ରାଉଣ୍ଡକରି ବନ୍ଦ କରିଦିଅନ୍ତୁ ଯେପରି ତାହା ପେଷ୍ଟ ନ ହୋଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ଦରବରା ରହିବ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଟମାଟୋ ସାଲ୍‌ସ। ଏହାକୁ ଚିପ୍ସ ଏବଂ ଚକ୍କୁଳି, ପରଟା, ଉପମା ସହ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ: ୨ଟି ମଧ୍ୟମ ଆକାରର ପାଚିଲା ଟମାଟୋ, ୧/୪ କପ୍ ଲେଖାଏଁ ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା ଧନିଆପତ୍ର ଏବଂ ପିଆଜ, ୧-୨ଟି କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା, ୧ କୋଲା ରସୁଣ, ୧/୪ ଚାମଚ ଜୀରାଗୁଣ୍ଡ, ୧ ଚାମଚ ଲେମ୍ବୁରସ, ୧/୪ ଚାମଚ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ: ପ୍ରଥମେ ଟମାଟୋକୁ କାଟି ଏହା ଭିତକୁ ମଞ୍ଜି କାଢ଼ିଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ମଧ୍ୟମ ଆକାରରେ

କାଟିଦିଅନ୍ତୁ। ମିଶ୍ରି ଜାଗରେ ରଖି ସେଥିରେ କଟାଯାଇଥିବା ପିଆଜ, ଧନିଆ ପତ୍ର, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଜିରାଗୁଣ୍ଡ, ଚିମୁଟାଏ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ ଏବଂ ଲେମ୍ବୁରସ ପକାନ୍ତୁ। ବର୍ତ୍ତମାନ ମାତ୍ର ୨ ସେକେଣ୍ଡ ପାଇଁ ଏହାକୁ ଗ୍ରାଉଣ୍ଡକରି ବନ୍ଦ କରିଦିଅନ୍ତୁ ଯେପରି ତାହା ପେଷ୍ଟ ନ ହୋଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ଦରବରା ରହିବ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଟମାଟୋ ସାଲ୍‌ସ। ଏହାକୁ ଚିପ୍ସ ଏବଂ ଚକ୍କୁଳି, ପରଟା, ଉପମା ସହ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ: ୨ଟି ମଧ୍ୟମ ଆକାରର ପାଚିଲା ଟମାଟୋ, ୧/୪ କପ୍ ଲେଖାଏଁ ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା ଧନିଆପତ୍ର ଏବଂ ପିଆଜ, ୧-୨ଟି କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା, ୧ କୋଲା ରସୁଣ, ୧/୪ ଚାମଚ ଜୀରାଗୁଣ୍ଡ, ୧ ଚାମଚ ଲେମ୍ବୁରସ, ୧/୪ ଚାମଚ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ: ପ୍ରଥମେ ଟମାଟୋକୁ କାଟି ଏହା ଭିତକୁ ମଞ୍ଜି କାଢ଼ିଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ମଧ୍ୟମ ଆକାରରେ

କାଟିଦିଅନ୍ତୁ। ମିଶ୍ରି ଜାଗରେ ରଖି ସେଥିରେ କଟାଯାଇଥିବା ପିଆଜ, ଧନିଆ ପତ୍ର, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଜିରାଗୁଣ୍ଡ, ଚିମୁଟାଏ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ ଏବଂ ଲେମ୍ବୁରସ ପକାନ୍ତୁ। ବର୍ତ୍ତମାନ ମାତ୍ର ୨ ସେକେଣ୍ଡ ପାଇଁ ଏହାକୁ ଗ୍ରାଉଣ୍ଡକରି ବନ୍ଦ କରିଦିଅନ୍ତୁ ଯେପରି ତାହା ପେଷ୍ଟ ନ ହୋଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ଦରବରା ରହିବ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଟମାଟୋ ସାଲ୍‌ସ। ଏହାକୁ ଚିପ୍ସ ଏବଂ ଚକ୍କୁଳି, ପରଟା, ଉପମା ସହ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ: ୨ଟି ମଧ୍ୟମ ଆକାରର ପାଚିଲା ଟମାଟୋ, ୧/୪ କପ୍ ଲେଖାଏଁ ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା ଧନିଆପତ୍ର ଏବଂ ପିଆଜ, ୧-୨ଟି କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା, ୧ କୋଲା ରସୁଣ, ୧/୪ ଚାମଚ ଜୀରାଗୁଣ୍ଡ, ୧ ଚାମଚ ଲେମ୍ବୁରସ, ୧/୪ ଚାମଚ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ: ପ୍ରଥମେ ଟମାଟୋକୁ କାଟି ଏହା ଭିତକୁ ମଞ୍ଜି କାଢ଼ିଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ମଧ୍ୟମ ଆକାରରେ

କାଟିଦିଅନ୍ତୁ। ମିଶ୍ରି ଜାଗରେ ରଖି ସେଥିରେ କଟାଯାଇଥିବା ପିଆଜ, ଧନିଆ ପତ୍ର, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଜିରାଗୁଣ୍ଡ, ଚିମୁଟାଏ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ ଏବଂ ଲେମ୍ବୁରସ ପକାନ୍ତୁ। ବର୍ତ୍ତମାନ ମାତ୍ର ୨ ସେକେଣ୍ଡ ପାଇଁ ଏହାକୁ ଗ୍ରାଉଣ୍ଡକରି ବନ୍ଦ କରିଦିଅନ୍ତୁ ଯେପରି ତାହା ପେଷ୍ଟ ନ ହୋଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ଦରବରା ରହିବ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଟମାଟୋ ସାଲ୍‌ସ। ଏହାକୁ ଚିପ୍ସ ଏବଂ ଚକ୍କୁଳି, ପରଟା, ଉପମା ସହ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ: ୨ଟି ମଧ୍ୟମ ଆକାରର ପାଚିଲା ଟମାଟୋ, ୧/୪ କପ୍ ଲେଖାଏଁ ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା ଧନିଆପତ୍ର ଏବଂ ପିଆଜ, ୧-୨ଟି କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା, ୧ କୋଲା ରସୁଣ, ୧/୪ ଚାମଚ ଜୀରାଗୁଣ୍ଡ, ୧ ଚାମଚ ଲେମ୍ବୁରସ, ୧/୪ ଚାମଚ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ: ପ୍ରଥମେ ଟମାଟୋକୁ କାଟି ଏହା ଭିତକୁ ମଞ୍ଜି କାଢ଼ିଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ମଧ୍ୟମ ଆକାରରେ

କାଟିଦିଅନ୍ତୁ। ମିଶ୍ରି ଜାଗରେ ରଖି ସେଥିରେ କଟାଯାଇଥିବା ପିଆଜ, ଧନିଆ ପତ୍ର, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଜିରାଗୁଣ୍ଡ, ଚିମୁଟାଏ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ ଏବଂ ଲେମ୍ବୁରସ ପକାନ୍ତୁ। ବର୍ତ୍ତମାନ ମାତ୍ର ୨ ସେକେଣ୍ଡ ପାଇଁ ଏହାକୁ ଗ୍ରାଉଣ୍ଡକରି ବନ୍ଦ କରିଦିଅନ୍ତୁ ଯେପରି ତାହା ପେଷ୍ଟ ନ ହୋଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ଦରବରା ରହିବ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଟମାଟୋ ସାଲ୍‌ସ। ଏହାକୁ ଚିପ୍ସ ଏବଂ ଚକ୍କୁଳି, ପରଟା, ଉପମା ସହ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ: ୨ଟି ମଧ୍ୟମ ଆକାରର ପାଚିଲା ଟମାଟୋ, ୧/୪ କପ୍ ଲେଖାଏଁ ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା ଧନିଆପତ୍ର ଏବଂ ପିଆଜ, ୧-୨ଟି କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା, ୧ କୋଲା ରସୁଣ, ୧/୪ ଚାମଚ ଜୀରାଗୁଣ୍ଡ, ୧ ଚାମଚ ଲେମ୍ବୁରସ, ୧/୪ ଚାମଚ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ: ପ୍ରଥମେ ଟମାଟୋକୁ କାଟି ଏହା ଭିତକୁ ମଞ୍ଜି କାଢ଼ିଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ମଧ୍ୟମ ଆକାରରେ

କାଟିଦିଅନ୍ତୁ। ମିଶ୍ରି ଜାଗରେ ରଖି ସେଥିରେ କଟାଯାଇଥିବା ପିଆଜ, ଧନିଆ ପତ୍ର, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଜିରାଗୁଣ୍ଡ, ଚିମୁଟାଏ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ ଏବଂ ଲେମ୍ବୁରସ ପକାନ୍ତୁ। ବର୍ତ୍ତମାନ ମାତ୍ର ୨ ସେକେଣ୍ଡ ପାଇଁ ଏହାକୁ ଗ୍ରାଉଣ୍ଡକରି ବନ୍ଦ କରିଦିଅନ୍ତୁ ଯେପରି ତାହା ପେଷ୍ଟ ନ ହୋଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ଦରବରା ରହିବ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଟମାଟୋ ସାଲ୍‌ସ। ଏହାକୁ ଚିପ୍ସ ଏବଂ ଚକ୍କୁଳି, ପରଟା, ଉପମା ସହ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ: ୨ଟି ମଧ୍ୟମ ଆକାରର ପାଚିଲା ଟମାଟୋ, ୧/୪ କପ୍ ଲେଖାଏଁ ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା ଧନିଆପତ୍ର ଏବଂ ପିଆଜ, ୧-୨ଟି କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛୋଟ କଟାହୋଇଥିବା, ୧ କୋଲା ରସୁଣ, ୧/୪ ଚାମଚ ଜୀରାଗୁଣ୍ଡ, ୧ ଚାମଚ ଲେମ୍ବୁରସ, ୧/୪ ଚାମଚ ଚିନି, ସ୍ୱାଦାମୁସାରେ ଲୁଣ।

