ଧରିତ୍ରୀ
DHARITRI

ମନ ବିନୋଦନ

ଗୁରୁବାର, ୧୫ ନଭେମ୍ବର, ୨୦୧୮

ମୋ ଅନୁଭୂତି
ସୁଯୋଗ ପାଇ ବି ପାଇ ନ ଥିଲି
ପୃ ୭

ଖାଦ୍ୟରୁଚି
ଭେଜ୍ ପରୀ
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, ୟ୍ୟୁଟ୍ୟୁବ୍ 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...

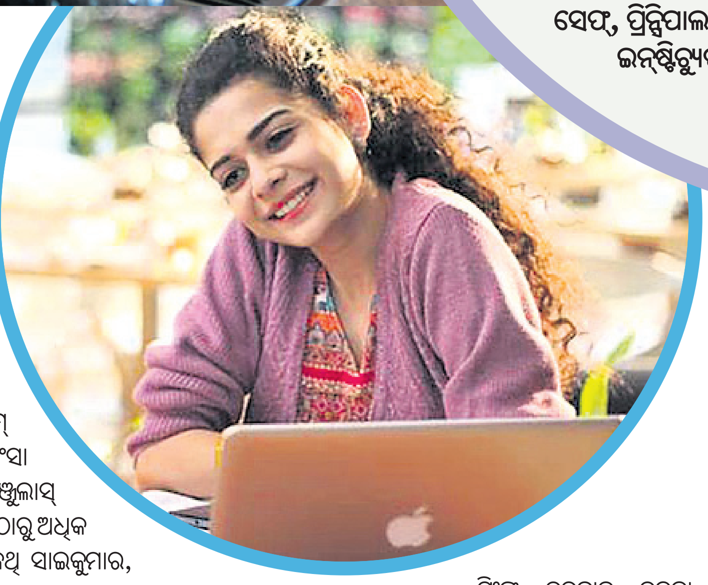
ଦିନ ଥିଲା ସବୁବେଳେ ଘରେ ଏକାପ୍ରକାର ଖାଦ୍ୟ ଖାଇ ଖାଇ ବୋର୍ ଲାଗୁଥିଲେ କିମ୍ବା ବିଶେଷକରି ଘରକୁ ଅତିଥି ଆସୁଥିଲେ କ'ଣ ନୂଆ ରାନ୍ଧିବି ଚିନ୍ତା ପଡୁଥିଲା। ଆଉ କିଛି ଭିନ୍ନ ସ୍ୱାଦ ଲାଗି ହୋଟେଲ କିମ୍ବା ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରିବାକୁ ପଡୁଥିଲା। ହେଲେ ସବୁବେଳେ ଏହା ସମ୍ଭବ ହୋଇପାରୁ ନ ଥିଲା। ତେଣୁ ଇଚ୍ଛାଥିବା କୌଣସି ଖାଦ୍ୟର ରାନ୍ଧିବା ପ୍ରଣାଳୀ ଆସୁ ନ ଥିବାରୁ 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

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

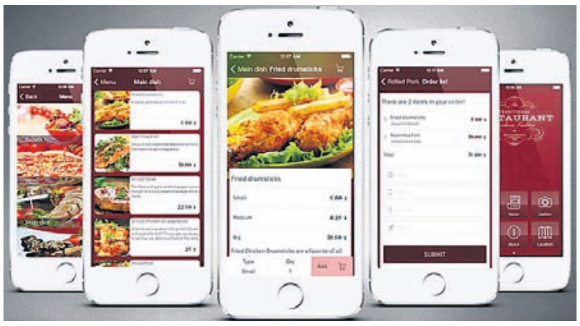
ବର୍ତ୍ତମାନ ରୋଷେଇ ଶିକ୍ଷା ପ୍ରତି ବଢୁଥିବା ଆଗ୍ରହକୁ ଆଖିଆଗରେ ରଖି ପ୍ରାୟ ଅଧିକାଂଶ ଏଣ୍ଟରଟେନମେଣ୍ଟ ସମେତ ନ୍ୟୁଜ୍ ଚ୍ୟାନେଲଗୁଡ଼ିକରେ ମଧ୍ୟ କୁକରି ଶୋ' ପ୍ରସାରଣ କରାଯାଉଛି। ସେଭଳି କେତୋଟି ଲୋକପ୍ରିୟ ଇଂଲିଶ୍ କୁକିଂ ଶୋ' ହେଉଛି ଆମେରିକାସ୍ ଟେଷ୍ଟ କିଚେନ୍, ଗୁଡ୍ ଇଟ୍ସ, କମ୍ ଡାଇନ୍ ୱିଥ୍ ମି, ଦି ମାଇଣ୍ଡ ଅଫ୍ ଏ ସେଫ୍। ହିନ୍ଦୀ କୁକିଂ ଶୋ' ମଧ୍ୟରୁ ମାଷ୍ଟର ସେଫ୍ 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 ମଧ୍ୟ ଆମ ରୋଷେଇ, ଟେଷ୍ଟ ଅଫ୍ ଓଡ଼ିଶା, ଆମ ରାଜାବାବୁ ଘର ଖାନା, ପୁଷ୍ପ 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 ମଧ୍ୟ 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

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

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

ବାଲୁକା ଶିଳ୍ପୀ ଦଶରଥ ମହାନ୍ତ

ଲକ୍ଷ୍ୟ ଗିନିଜ୍ ୱାର୍ଲ୍ଡ ରେକର୍ଡ

ସଂଘର୍ଷ ତାଙ୍କର ସାଥୀ ହୋଇଛି ପିଲାଟି ଦିନରୁ ...। ଦିନେ ପାଠ ପଢ଼ିବା ଲାଗି ଚାଲିଥିଲା ସଂଘର୍ଷ, ତା'ପରେ ବାଲୁକା ଶିଳ୍ପୀଟିଏ ହେବାଲାଗି। ଆଉ ଏବେ ଗିନିଜ୍ ୱାର୍ଲ୍ଡ ରେକର୍ଡରେ ସ୍ଥାନ ପାଇବା ପାଇଁ । ପିଲାଟି ବେଳରୁ ଆର୍ଥିକ ଦୁରବସ୍ଥା ତାଙ୍କର ପ୍ରତିବନ୍ଧକ ହୋଇଆସିଛି। ତଥାପି ଦୃଢ଼ ମନୋବଳକୁ ସାଥୀକରି ସେ ଚାଲିଛନ୍ତି ତାଙ୍କ ଲକ୍ଷ୍ୟପଥରେ...। ସେ ହେଉଛନ୍ତି ଯୁବ ବାଲୁକା ଶିଳ୍ପୀ ଦଶରଥ ମହାନ୍ତ।

ମୟୂରଭଞ୍ଜ ଜିଲା ଠାକୁରମୁଣ୍ଡା ବ୍ଲକ ବାଉଁଶଡିହା ଗ୍ରାମରେ ଦଶରଥଙ୍କ ଜନ୍ମ। ତାଙ୍କୁ ବୟସ ୩ ବର୍ଷ ହୋଇଥିବା ବେଳେ ବାପା ସନାତନ ଆର ପାରିକୁ ଚାଲିଗଲେ। ମା' ଅହଲ୍ୟାଙ୍କ ଉପରେ ନଦି ହୋଇପଡ଼ିଲା ପୂରା ପରିବାରର ବୋଝ। ଆର୍ଥିକ ଅଭାବ ସତ୍ତ୍ୱେ ପାଠ ପଢି ଚାଲିଲେ ଦଶରଥ। ଅଷ୍ଟମ ପଢୁଥିବା ବେଳେ ବାଲି ଟ୍ରାକ୍ଟରରେ ଶ୍ରମିକ ଭାବେ କାମ କରିଥିଲେ ସେ। ଟ୍ରାକ୍ଟରରେ ବାଲି ଲୋଡ ହେବାବେଳେ ତାଙ୍କୁ ବିଶ୍ରାମ ମିଳୁଥିଲା। ଏତିକି ବେଳେ ସେ ବାଲିରେ ବିଭିନ୍ନ କଳାକୃତି କରିବା ଆରମ୍ଭ କରିଦେଇଥିଲେ। ସେହି ସମୟରୁ ହିଁ ତାଙ୍କର ବାଲି ସହ ହୋଇଯାଇଥିଲା ବନ୍ଧୁତା । ଏହା ସହିତ ସ୍ଥାନୀୟ ନିରନ୍ତର ଶିକ୍ଷା କେନ୍ଦ୍ରରେ ଖବରକାଗଜ ଓ ବହି ପଢ଼ିବା ତାଙ୍କର ଥିଲା ନିତିଦିନିଆ ଅଭ୍ୟାସ। ଦିନେ ଖବରକାଗଜରେ ବାଲୁକା ଶିଳ୍ପୀ ସୁଦର୍ଶନ ପଟ୍ଟନାୟକଙ୍କ ସମ୍ପର୍କରେ ପଢ଼ିଥିଲେ। ସେବେଠୁ ତାଙ୍କୁ ଆଦର୍ଶ ମାନି ନଦୀ ବାଲିରେ ବିଭିନ୍ନ କଳାକୃତି କରିବା ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ। ଅପରପକ୍ଷରେ ତାଙ୍କ ବଡବାପା ଜଣେ ମୂର୍ତ୍ତି କାରିଗର। କୌଣସି କାରଣରୁ ତାଙ୍କ ଘର ସହ ସୁସମ୍ପର୍କ ନ ଥିଲା। ବାଡ଼ କଣାରେ ବଡବାପାଙ୍କ ମୂର୍ତ୍ତି ତିଆରି କୌଶଳ ଶିଖି ଶିଖି ସେ ମଧ୍ୟ ମାଟିରେ ମୂର୍ତ୍ତି ତିଆରି କରିବା ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ। ଆଉ ପ୍ରଥମେ ନିର୍ମାଣ କରିଥିଲେ ଏକ ଲକ୍ଷ୍ମୀ ମୂର୍ତ୍ତି । ଯାହାକୁ ୨ ଶହ ଟଙ୍କାରେ ବିକ୍ରୟ କରିଥିଲେ। ସେହିପରି ଦିନେ ମଦର ଟେରେସାଙ୍କ ବାଲୁକାମୂର୍ତ୍ତି ତିଆରି କରିଥିଲେ। ସ୍ଥାନୀୟ ଅଞ୍ଚଳର ପଦ୍ମଲୋଚନ ନନ୍ଦ ନାମକ ଜଣେ କଳାକାର ତାଙ୍କୁ ଉତ୍ସାହିତ କରିବା ସହିତ ଆଗକୁ ବଢ଼ିବା ପାଇଁ ପରାମର୍ଶ ଦେଇଥିବା କଥା କୁହନ୍ତି ଦଶରଥ। ଇତିମଧ୍ୟରେ ଖଣ୍ଡବନ୍ଧ ହାଇସ୍କୁଲରୁ ମାଟ୍ରିକ ଓ ପିଆରଏମ ମହାବିଦ୍ୟାଳୟରୁ ଯୁକ୍ତ ଦୁଇ ପାସ କରିସାରିଥିଲେ ସେ। ହେଲେ ଅର୍ଥାଭାବ ଯୋଗୁ ସେ ଅଧିକ ପାଠ ପଢ଼ିବା ସୁଯୋଗ ପାଇ ନ ଥିଲେ। ତେବେ ଭୁବନେଶ୍ୱର ଯାଇ ଟ୍ୟୁଶନ କରି ବିଭୂତି କାନୁନ୍‌ଗୋ ଚାରୁ ଓ କାରୁ କଳା ମହାବିଦ୍ୟାଳୟରେ ଡିଗ୍ରୀ ଶିକ୍ଷା ସମାପ୍ତ କଲେ। ୨୦୧୩ରେ ଆନ୍ତର୍ଜାତିକ ବାଲୁକା ଶିଳ୍ପୀ ପଦ୍ମଶ୍ରୀ ସୁଦର୍ଶନ ପଟ୍ଟନାୟକଙ୍କ ସହିତ ତାଙ୍କର ସାକ୍ଷାତ ହୋଇଥିଲା। ଏହାପରେ ତାଙ୍କ ସହିତ କାମ କରିବାର ସୁଯୋଗ ପାଇଥିଲେ ଦଶରଥ। ଆଉ ୨୦୧୫ରେ ପୁରୀରେ ଅନୁଷ୍ଠିତ ଏକ ପ୍ରତିଯୋଗିତାରେ ଚାମ୍ପିୟନ ହୋଇଥିଲେ ସେ। ଏହା ଭିତରେ ଦିଲ୍ଲୀ, ଗୁଜରାଟ, ଜାମସେଦପୁର ସମେତ ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନ ଯାଇ ନିଜ କଳାକୃତି ଦେଖାଇଛନ୍ତି ଦଶରଥ। ଏହାବ୍ୟତୀତ ରାଜ୍ୟସ୍ତରୀୟ ବଳାଙ୍ଗି ମହୋତ୍ସବ, କୋଣାର୍କ ବିଚ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ ସମେତ ବିଭିନ୍ନ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ମଧ୍ୟ ସେ ସମ୍ମାନିତ ହୋଇଛନ୍ତି। ସେହିପରି ୨୦୧୬ ଓ ୨୦୧୭ ରେ ତତ୍କାଳୀନ ମୟୂରଭଞ୍ଜ ଜିଲାପାଳ ରାଜେଶ ପ୍ରଭାକର ପାଟିଲଙ୍କ ସହଯୋଗରେ ସ୍ୟାଣ୍ଡ ଆର୍ଟ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ ମଧ୍ୟ ଆୟୋଜନ କରିଛନ୍ତି। କିନ୍ତୁ ଏବେ ଜିଲା ପ୍ରଶାସନ ପକ୍ଷରୁ ତାଙ୍କୁ ସେଭଳି ସାହାଯ୍ୟ ମିଳୁ ନ ଥିବା କଥା କୁହନ୍ତି ଦଶରଥ। ଅପରପକ୍ଷରେ ବାଲୁକା କଳା ପ୍ରତି ଅନ୍ୟମାନଙ୍କୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରିବା ପାଇଁ ଠାକୁରମୁଣ୍ଡାରେ ସ୍ୟାଣ୍ଡ ଆର୍ଟ ପାର୍କ ତିଆରି କରିଛନ୍ତି ସେ। ସେଥିରେ ବିଭିନ୍ନ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଦିନରେ କଳା ପ୍ରଦର୍ଶନ କରାଯାଇଥିଏ। ତେବେ ଆର୍ଥିକ ସମସ୍ୟା ହିଁ ତାଙ୍କୁ ଆଗକୁ ବଢ଼ିବାରେ ପ୍ରତିବନ୍ଧକ ସାଜିଛି। ସରକାରୀ ସ୍ତରରେ ଆର୍ଥିକ ସହଯୋଗ ମିଳିଲେ ସେ ତାଙ୍କ ଲକ୍ଷ୍ୟ ସ୍ଥଳରେ ପହଞ୍ଚିବାରେ ସକ୍ଷମ ହୁଅନ୍ତେ ବୋଲି ଆଶାବ୍ୟକ୍ତ କରନ୍ତି ଏହି ଯୁବ ବାଲୁକା ଶିଳ୍ପୀ।

ରିପୋର୍ଟ: ରବିନାରାୟଣ ଚଲାନ

ନିଜକୁ ସୁସ୍ଥ ଓ ଫିଟ୍ ରଖିବାକୁ ଯୁବବର୍ଗଙ୍କ ଖାଦ୍ୟରୁଚିରେ ପରିବର୍ତ୍ତନ ପରିଲକ୍ଷିତ ହେଉଛି। ନନ୍‌ଭେଜ ଅପେକ୍ଷା ଲୋକେ ଅଧିକ ଭେଜ୍ ଆଇଟମ୍ ପସନ୍ଦ କରୁଛନ୍ତି। ଏହାକୁ ନଜରରେ ରଖି ବାରିପଦା ତକତପୁର ଛକସ୍ଥିତ ପାଲ୍ସ ସ୍ପାଇସି କିଚେନ ଫ୍ୟାମିଲି ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟ ପକ୍ଷରୁ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଡିସ୍ 'ଭେଜ୍ ପରୀ' ଗ୍ରାହକଙ୍କୁ ପରଷା ଯାଉଛି। ବାରିପଦାର କେବଳ ଏହି ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟରେ ଭେଜ ପରୀ ଡିସ ମିଳୁଥିବାରୁ ବେଶ୍ ଭିଡ ପରିଲକ୍ଷିତ ହେଉଛି। ବିଶେଷ କରି ଯୁବ ପିଢ଼ି ଏହି ଡିସକୁ ଖାଇବାକୁ ଆଗ୍ରହ ଦେଖାଉଥିବା ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟର ମାଲିକ ସାମନ୍ତ ଶେଖର ପାଲ କହିଛନ୍ତି। ଏହି ଡିସ୍‌ର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ସମ୍ପର୍କରେ ରେଷ୍ଟୁରାଣ୍ଟର ମାଷ୍ଟର ସେଫ ଅନିଲ ଦେହୁରି ଯାହା କୁହନ୍ତି।

ଭେଜ୍ ପରୀ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

ଗାଜର, ବିନ୍ସ,
ଫୁଲକୋବି, ଫାଳ କାଜୁ,
କିସ୍‌ମିସ୍,ଚାରମଜଗ-୨୦୦ ଗ୍ରାମ ଲେଖାଏ
ପିଆଜ-୨୫୦ ଗ୍ରାମ,
ଧଳାଖସା-୧୦୦ ଗ୍ରାମ,
ଚେରୀ-୧୦ ଗ୍ରାମ, ସେଓ-୨ପିସ, କ୍ଷୀର-୧୦୦ ମିଲି ଲିଟର, ଚିନି-୫- ଗ୍ରାମ
ଆବଶ୍ୟକ ମୁତାବକ ତେଲ, ଲୁଣ, ଜିରା ଗୁଣ୍ଡ, ଚିନି, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, କୋକୋନଟ ପାଉଡର

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ଏକ ପାତ୍ରରେ କାଜୁ, ଚାର୍‌ମଗଜ, ଧଳାଖସା ଓ ପିଆଜକୁ ପେଷ୍ଟ କରନ୍ତୁ। ଏହା ପରେ ଗ୍ୟାସ୍‌ରେ କଡେଇ ବସାନ୍ତୁ। ଏଥିରେ ଆବଶ୍ୟକ ମୁତାବକ ତେଲ ଦେଇ ଗାଜର, ବିମସ ଏବଂ ଫୁଲକୋବିକୁ ଫ୍ରାଏ କରନ୍ତୁ ଏବଂ ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ବାହାର କରି ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହା ପରେ ଗ୍ୟାସ୍‌ରେ କଡେଇ ବସାଇ ପୁଣି ଥରେ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ତେଲ ଗରମ ହେବା ପରେ କାଜୁ, ଚାରମଗଜ, ଧଳାଖସା ଓ ପିଆଜ ପେଷ୍ଟକୁ କଡାଇରେ ପକାନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ଭଲ ଭାବେ ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଆବଶ୍ୟକ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଜିରା ଗୁଣ୍ଡ, ଚିନି ଓ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ପକାନ୍ତୁ। ମସଲା ଠିକ୍ ଭାବେ କଷି ହେବା ପରେ ପୂର୍ବରୁ ଫ୍ରାଏ ହୋଇଥିବା ଗାଜର, ବିନ୍‌ସ ଏବଂ ଫୁଲକୋବିକୁ ସେଥିରେ ପକାନ୍ତୁ। ଏହା ଉପରେ କ୍ଷୀର, କୋକୋନଟ ପାଉଡର ପକାନ୍ତୁ। ଏହା ପରେ ଡିସ୍ ଉପରେ କାଜୁ, ସେଓ ସଜାଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ। ନିଜେ ଖାଆନ୍ତୁ ଓ ଅନ୍ୟଙ୍କୁ ବି ଖୁଆନ୍ତୁ।

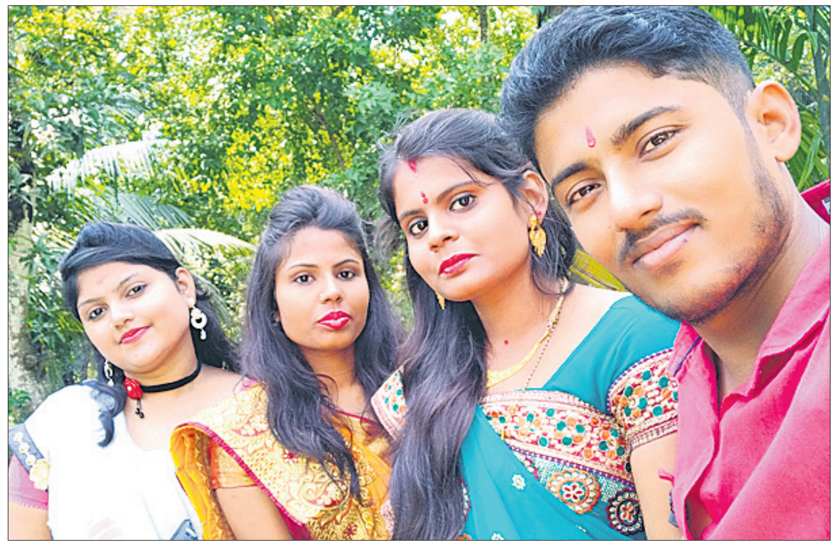
ମାଷ୍ଟର ସେଫ ଅନିଲ ଦେହୁରି

ସେ ଲ୍ ଫି କ ର୍ନ ର

ସେଲ୍‌ଫି ଉଠାନ୍ତୁ, ଆମ ପାଖକୁ ପଠାନ୍ତୁ

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

@ ପ୍ରଦୀପ୍ତ


@ ଦେବସ୍ମିତା

@ କୈଳାସ

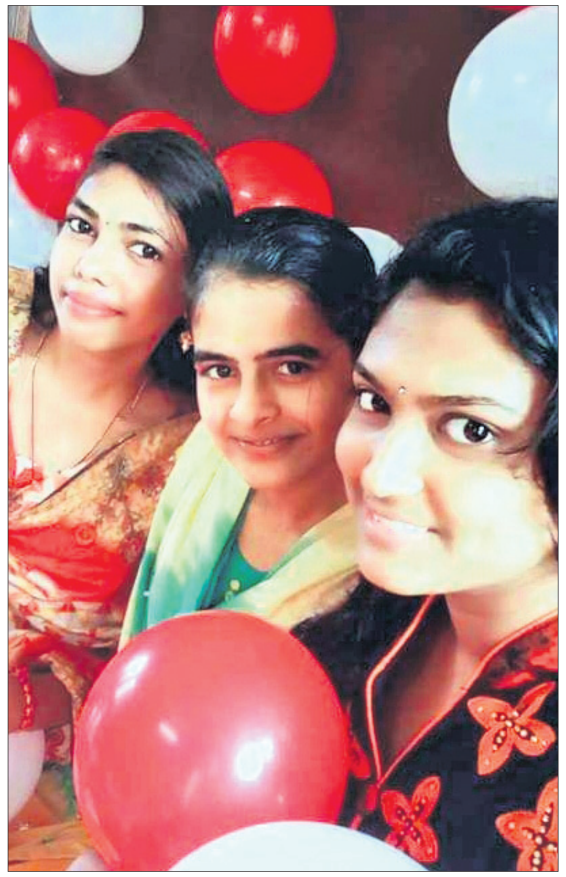
@ ରାମ

@ ଗଜେନ୍ଦ୍ର

@ ଆସିଫ

@ ସାନ୍ତନୁ

@ ଶ୍ରୀନୁ


@ ବବି

@ ସୁନୀଲ

@ ଚିନ୍ମୟ

@ ଦେବା

@ ଅଭିଷେକ

@ ମନୋଜ

@ ନୃତ୍ୟ

@ ଶଶି

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

ଦ ୱାର୍ଲ୍ଡ 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।

– ରିପୋର୍ଟ: ତ୍ରିନାଥ ମହାନ୍ତି

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।

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

ସୁରକ୍ଷା ପାଇଁ ସିସିଟିଭି କ୍ୟାମେରା ଲଗାଯାଇଛି

ଅନ୍ୟ ଆପର୍ଟମେଣ୍ଟ ତୁଳନାରେ ଏଠାରେ ସୁରକ୍ଷା ବ୍ୟବସ୍ଥା କଡାକଡି। କେହି ଅଜଣା ବ୍ୟକ୍ତି ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ଭିତରକୁ ସହଜରେ ପଶି ପାରିବେ ନାହିଁ। ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ଗେଟରେ ସୁରକ୍ଷା କର୍ମୀ ମୁତୟନ କରାଯାଇଛି। ଅଜଣା ବ୍ୟକ୍ତି ଆସିଲେ ସେମାନେ କାହାକୁ ଭେଟିବେ ତାଙ୍କ ନାମ କହିବା ସହ ଏକ ରେଜିଷ୍ଟରରେ ନିଜ ଠିକଣା ଓ ଫୋନ୍ ନମ୍ବର ଲେଖି ଭିତରକୁ ଯାଆନ୍ତି। ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟର ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ସ୍ଥାନଗୁଡ଼ିକରେ ସିସିଟିଭି କ୍ୟାମେରା ଲଗାଯାଇଛି। ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ଭିତରକୁ କୌଣସି ବୁଲା ବିକାଳିଙ୍କୁ ଛଡାଯାଏ ନାହିଁ। କେବଳ ରବିବାର ସେମାନଙ୍କୁ ଭିତରକୁ ଛଡାଯାଏ। ସେମାନେ ରବିବାର ଦିନ ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ଭିତରେ ବୁଲି ବ୍ୟବସାୟ କରନ୍ତି।

- ରାଜକିଶୋର ସାମନ୍ତରାୟ, ସମ୍ପାଦକ

ପଲିଥିନ ବ୍ୟବହାର ନ କରିବାକୁ ସଚେତନ କରୁଛୁ

ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ଭିତରେ ସ୍ୱଚ୍ଛତା ଉପରେ ଅଧିକ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଆଯାଏ। ଏହା ପରିସରରେ କୌଣସି ଅଳିଆ ଆବର୍ଜନା ଦେଖିବାକୁ ମିଳେନାହିଁ। ଏହାସହ ଅନ୍ତେବାସୀଙ୍କୁ ପଲିଥିନ ବ୍ୟବହାର ନ କରିବାକୁ ସଚେତନ କରାଯାଉଛି। ରବିବାର ଅନ୍ତେବାସୀ ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ପରିସରରେ ବୃକ୍ଷରୋପଣ କରିବା ସହ ଅନାବନା ଘାସ ସଫା କରି ଫୁଲଗଛ ଲଗାଇଥାନ୍ତି। ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟର ପଛକୁ ଏକ ଖେଳପଡିଆ ରହିଛି। ଏଠାରେ ଛୋଟ ଓ ବଡ ପିଲା ଖେଳିବାକୁ ସବୁ ସୁବିଧା ରହିଛି। ସକାଳେ ଅନ୍ତେବାସୀ ଉକ୍ତ ପଡିଆକୁ ଆସି ବ୍ୟାୟାମ କରିଥାନ୍ତି।

- ଡା.ମହେଶ ପ୍ରସାଦ ରାଉତ, ଉପସଭାପତି

ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟରେ ରହିଛି ମହିଳା ସଂଗଠନ

ନାରୀମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ଭିତରେ କାମ କରୁଛି ଜାଗୃତି ନାମକ ମହିଳା ସଂଗଠନ। ଏହି ସଂଗଠନ ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ମଧ୍ୟରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ସାମାଜିକ କାମ କରେ। ମହିଳାମାନେ କିଭଳି ସ୍ୱାଭିମାନ ଓ ଆତ୍ମନିର୍ଭରଶୀଳ ହୋଇପାରିବେ ତାହା ଉପରେ ସଂଗଠନ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଏ। ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟରେ ରହୁଥିବା ବରିଷ୍ଠ ନାଗରିକଙ୍କୁ ଯଥେଷ୍ଟ ସମ୍ମାନ ଦିଆଯାଏ। ବରିଷ୍ଠ ନାଗରିକମାନେ ନିଜକୁ କେବେ ଏକୁଟିଆ ଅନୁଭବ କରନ୍ତି ନାହିଁ। ସାଧାରଣ ଲୋକଙ୍କ ପାଇଁ କଳିଙ୍ଗ ଷ୍ଟାଡିୟମ୍ ବନ୍ଦ ହେବାଦ୍ୱାରା ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟବାସୀ ହଇରାଣ ହେଉଛନ୍ତି। ସେମାନେ ସକାଳ ସମୟରେ ଯୋଗ କରିବା କିମ୍ବା ଦୌଡ଼ିବା ଲାଗି ସୁବିଧା ପାଇପାରୁ ନାହାନ୍ତି।

- ଶ୍ରୀଚରଣ ଆଚାର୍ଯ୍ୟ, କୋଷାଧ୍ୟକ୍ଷ

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 ପେଣ୍ଟ୍ 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 ପେଣ୍ଟ୍ 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। 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 ମଧ କେବେ କହିବିନି।

ତୁମର ଆଦର୍ଶ କିଏ?

❀ ସୁକେଶ ପଟ୍ଟନାୟକ ଓ ସନ୍ତୋଷ ଚୌଧୁରୀ। ସେମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଆଜି ମୁଁ ଏହି ସ୍ଥାନରେ ପହଞ୍ଚିଛି। ସେମାନେ ମୋତେ ରାସ୍ତା ମଧ 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