

ବିବିଧ ବିଷୟ

ଦେଶ ବିଦେଶର ଜଣାଅଜଣା

ଧୂଳି ପ୍ରତିଧୂଳି

ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ମନ୍ତ୍ର

ବର୍ଷାଦିନେ ଏପରିକି ସୁସ୍ଥ ମଣିଷ ମଧ୍ୟ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ସଂକ୍ରମକ ବ୍ୟାଧିର ଶିକାର ହେବାର ଆଶଙ୍କା ଅଧିକ ଥାଏ । ‘ଭିଟାମିନ୍ ସି’ ରୋଗ-ପ୍ରତିରୋଧକ ଶକ୍ତି ବଢ଼ାଏ । ତେଣୁ, ଏହି ଋତୁରେ ଶରୀରରେ ଯେପରି ‘ଭିଟାମିନ୍ ସି’ର ଅଭାବ ନ ରହେ । ଭିଟାମିନ୍ ସି ମିଳୁଥିବା ଖାଦ୍ୟ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ଖାଆନ୍ତୁ । ଯଥା- କାମୁକୋଳି, ପିର, ଲେମ୍ବୁ, ଅଁଳା, ତେରି, ଲିଭୁ । ଏସବୁ ନିୟମିତ ଖାଇଲେ ରୋଗ-ପ୍ରତିରୋଧକ ଶକ୍ତି ବଢ଼େ । ଦୈନିକ ଶରୀର ପାଇଁ ୪୦ ମିଲିଗ୍ରାମ୍ ଭିଟାମିନ୍ ସି ଦରକାର । ତେବେ, ବର୍ଷାଦିନେ ୫୦୦ ମିଲିଗ୍ରାମ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଆବଶ୍ୟକ ହୋଇଥାଏ । ଖାଦ୍ୟରୁ ପର୍ଯ୍ୟାପ୍ତ ଭିଟାମିନ୍ ସି ମିଳୁ ନଥିଲେ, ପ୍ରତିଦିନ ୫୦୦ ମିଲିଗ୍ରାମ୍ ବଟିକାଟିଏ ଖାଇପାରିବ । ଛୋଟପିଲା ଦୁର୍ବଳ ଥିଲେ, ଦୁଇଟି ଦେଇପାରିବ ।

ଶ୍ୱାସରୋଗ ଓ ଇନ୍‌ହେଲର ଚିକିତ୍ସା



ଶ୍ୱାସରୋଗ ଖୁବ୍ ଜଟିଳ ସମସ୍ୟା । ଏହି ରୋଗରେ ଫୁଲ୍‌ଫୁଲ୍‌ର ଶ୍ୱାସନଳୀମାନଙ୍କରେ ପ୍ରବାହ ହୁଏ । ଏହି ନଳୀରୁ ଜଳାୟ ପଦାର୍ଥ ବା ଲାଜ (ମ୍ୟୁକସ) ବାହାରି ଏହାକୁ ଫୁଲାଇଦିଏ । ଫଳରେ ଶ୍ୱାସକ୍ରିୟାରେ କଷ୍ଟ ହୋଇଥାଏ । ଏହି ରୋଗ ବାରମ୍ବାର ଭଲ ହୁଏ ଏବଂ ପୁଣି ଲେଉଟେ । ରାତିରେ ଶୋଇଲା ବେଳକୁ ତଥା ପାହାନ୍ତା ପହରକୁ ଏହା ବେଶୀ ହୋଇଥାଏ । ଏଥିରେ ଘନଘନ ଶ୍ୱାସକ୍ରିୟା ଚାଲିବା ସହ ପେଲା ଉଠେ । ଏହି ରୋଗ ହେବାର ବିଭିନ୍ନ କାରଣ ମଧ୍ୟରେ ଅଣ୍ଟାପାଣି ପିଇବା, ଅଣ୍ଟା ପବନରେ ଦୁଇିବା, ଫୁଲର ପରାଗ କଣକା ଶୁଦ୍ଧିବା, ବଂଶ କାରଣ, ଧୂଳିଧୂସର ହୋଇ କାମ କରିବା, ଅଧିକ ବ୍ୟାୟାମ ଓ ପରିଶ୍ରମ କରିବା, ଅଦିନିଆ ବର୍ଷାରେ ଓଦା ହେବା ଆଦି ପ୍ରମୁଖ । ବେଳେବେଳେ କିଛି କାରଣ ନଥାଇ ବି ଏହି ରୋଗ ଆକ୍ରାନ୍ତ କରେ । ତେବେ ବାୟୁଦୂଷିତ ଧୂଳି ଧୂମପାନ ଯୋଗୁ ହେଉଥିବା ଜ୍ୱରୀକ ଅବସ୍ଥାକୁ ପଲମୁନାରୀ ଡିଜିଜ୍ (ସିଡିପିଡି), କୋରୋନା ଶ୍ୱାସକ୍ରିୟା ହେବା

ସେହିପରି ପାଣିରେ ଅଧା ଚାମଚ ଚାଲିନି ଗୁଣ୍ଡ, ୧ ଚାମଚ ମହୁ ମିଶାଇ ୧୦ ମିନିଟ୍ ଫୁଟାଇ ଦିନକୁ ଦୁଇଥର ପିଇଲେ ଉପକାର ମିଳେ । ଯଷ୍ଟିମଧୁ, ଅବା ଚା, ପିପଳି ଓ ତେଜପତ୍ର ଚା’ ଶ୍ୱାସରୋଗକୁ ଆରାମ ଦିଏ । ଜୀବନଶୈଳୀରେ ପରିବର୍ତନ, ପ୍ରାତଃତୃପ୍ତମଣ, ଉଷୁମ ଜଳରେ ସ୍ନାନ, ଶଙ୍ଖ ଫୁଲିବା, ଅରୁଲୋମ ବିଲୋମ, ଜନନେତି କପାଳଭାତି ଆଦି ଶ୍ୱାସରୋଗକୁ ସୁରକ୍ଷା ଦେଇଥାଏ ।



ଫ୍ୟାନଙ୍କୁ ପ୍ରଶଂସା କଲେ ଅମିତାଭ

ବଲିଉଡର ମେଗାଷ୍ଟାର ଅମିତାଭ ବଚନ କରୋନା ସଂକ୍ରମିତ ହେବା ପରେ ଏବେ ମୁ୍ୟାଭର ନାନାବଦୀ ହସ୍ପିଟାଲରେ ଚିକିତ୍ସାଧୀନ ଅଛନ୍ତି । କିନ୍ତୁ ସୋସିଆଲ ମିଡିଆରେ ସେ ଫ୍ୟାନମାନଙ୍କ ସହ ସମ୍ପର୍କ ରଖିବାକୁ ଆସିବାକୁ ଲୁଚିନାହାନ୍ତି । ପ୍ରତିଦିନ ସେ ଫ୍ୟାନମାନଙ୍କ ସହ ଚୁରଚୁରରେ ଯୋଡ଼ିହେଉଛନ୍ତି ଓ କିଛି ନା କିଛି ସେୟାର କରୁଛନ୍ତି । ଏହି କ୍ରମରେ ଏବେ ସେ ସେୟାର କରିଛନ୍ତି ଏକ ମୂଳିକ ଭିଡିଓ । ଯେଉଁଥିରେ ଜଣେ ଗାୟିକା ବିକ୍ରିଶ ଗାତିକାର ଏଡ଼ୱାର୍ଡ ସିରନଜ ଏକ ପଞ୍ଚ ସଙ୍ଗୀତ ‘ସେପ୍



ଅଫ୍ ଯୁ’ ଅତି ପୁରୁଷ ଭାବେ ଉଭୟ କର୍ଣ୍ଣାଟକ ଓ ଷ୍ଟେସ୍‌ସ୍ ପଞ୍ଚ ମୂଳିକ ଚାଳକରେ ଗାଇଛନ୍ତି । ଦୁଇଟି କରି ଅମିତାଭ ଲେଖିଛନ୍ତି ‘ମୋର ଜଣେ ମୂଳିକ ପାର୍ଟନର ଓ ବନ୍ଧୁ ଏହି ଭିଡିଓକୁ ମୋ ନିକଟକୁ ପଠାଇଛନ୍ତି । ସେ କିଏ ତାକୁ ମୁଁ ଜାଣିନି । କିନ୍ତୁ ମୁଁ କହିବାକୁ ଚାହେଁ ଯେ ସେ ଜଣେ ପ୍ରତିଭାବାନ ବ୍ୟକ୍ତି । ଭଗବାନ ଆପଣଙ୍କୁ ଆଶୀର୍ବାଦ କରନ୍ତୁ । ଏଭଳି ଭଲ କାମ କରିଚାଲିଥାନ୍ତୁ । ହସ୍ପିଟାଲରେ ରହିଥିବା ବେଳେ ମୋର ସମସ୍ତ ଆପଣ ବେଶ୍ ଭଲରେ ବିଚାରିବାରେ ସହାୟକ ହୋଇଛନ୍ତି ।

ପିସ୍ତଲ ଶ୍ରେୟ

‘ପିସ୍ତଲ ଶ୍ରେୟ’- ସମୁଦ୍ରରେ ବାସକରୁଥିବା ଏକ ଛୋଟିଆ ଚିକ୍ୱଡ଼ି । ଏହା ଲମ୍ବରେ ମାତ୍ର ଦୁଇ ଇଞ୍ଚ ଯାଏ ବଢ଼ିଥାଏ । ଆକାରରେ କ୍ଷୁଦ୍ର ହେଲେ ବି ବିକଟ ଶବ୍ଦ କରିପାରେ । ବନ୍ଧୁକ ଫୁଟିଲେ ଯେତିକି ଶବ୍ଦ ବାହାରେ, ଏକ ଛୋଟିଆ ଚିକ୍ୱଡ଼ି ତା’ଠାରୁ ତେଜ ଅଧିକ ଶବ୍ଦ ସୃଷ୍ଟି କରିପାରେ । ଏହା ଦୁଇ ଆଗ ଗୋଡ଼ ବାଡେଇ ଶବ୍ଦ କରେ । ବାଡେଇଲେ ଏକ ପ୍ରକାର ପାଣି ଫୋଟକା ସୃଷ୍ଟି ହୁଏ । ଫୋଟକାର ବେଗ ଘଣ୍ଟା ପ୍ରତି ଶହେ କିଲୋମିଟର । ଏହି ଫୋଟକା ଫାଟିଲେ ୨୧ ଡିଗ୍ରୀ ସେଣ୍ଟିଗ୍ରାଡ୍ ଶବ୍ଦ ବାହାରେ । ଏହି ଶବ୍ଦରେ ସାଧାରଣ କାତ ପାତ୍ର ଫାଟିଯାଇଥାଏ, ଏହି ଚିକ୍ୱଡ଼ି ଘରୋଇ ଆକାଶିଅନୁରେ ରଖିବା ଅସମ୍ଭବ ।



ରସୁଣର ତିଆରି କାରମ୍ମୁ କାର୍ତମାଣକ

ଫସଲକୁ ନଷ୍ଟ କରୁଥିବା ଅନେକ କୀଟ-ପତଙ୍ଗ ରସୁଣର ଗନ୍ଧ ଭଲପାଆନ୍ତି ନାହିଁ । ତେଣୁ, ଘରୋଇ ବଗିଚାରୁ ରସୁଣକୁ ନୈର କୀଟନାଶକ ଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ । ଏହା ପ୍ରଭାବରେ କନ୍ଦା-ପିମ୍ପୁଡ଼ି, ଧଳାମାଛି, ଭଲ, ଶମ୍ଭାଳୁ, ଗୋବରପୋକ ଆଦି ଗଛ-ଲତା ପାଖ ମାଡ଼ୁକିନାହିଁ । ରସୁଣ ମାଟିର ଉର୍ବରତା ମଧ୍ୟ ବଢ଼ାଏ । ଏହା ବାଲୁକା ପ୍ରତିରୋଧୀ । ବଜାରରେ ରସୁଣ, ଉତ୍ତମାଳିପତାୟ ତେଲ, ପୋଟାସିଅମ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଗାର୍ଲିକ୍ ଷ୍ଟେ ମିଳୁଛି । ତେବେ, ଏହାକୁ ଘରେ ତିଆରିକରି ବ୍ୟବହାର କଲେ ଅଧିକ ଫଳପ୍ରସ୍ତ ହୁଏ । ଏଥିରେ ଖର୍ଚ୍ଚ କମ୍ ଏବଂ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପକଟି ସରଳ । ତାରି ପାଞ୍ଚଟି ରସୁଣ ଭଲ ଭାବେ ବାଟି ଏକ ଲିଟର ପାଣିରେ ମିଶାନ୍ତୁ । ଏଥିରେ ୮-୧୦ ଚୁଆ ଭିମ୍ବି ଲିମ୍ବୁଲଭ୍ (ବାସନ ସଫାକରିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ) ମିଶାଇ ଭଲ



ଭାବେ ଫେଷ୍ଟୁ । ତରଳ ମିଶ୍ରଣକୁ କନା ବା ଷ୍ଟେନଲ୍ ସାହାଯ୍ୟରେ ଛାଣି ରସୁଣର ଖବଡ଼ା ଅଂଶ ବାହାରକରି ଫୋପାଡ଼ିଦିଅନ୍ତୁ । ଏହାକୁ ଷ୍ଟେୟରରେ ଭର୍ତ୍ତିକରି ପତ୍ର ସିଞ୍ଚନ କରନ୍ତୁ । ବର୍ଷାଦିନେ ସମୁଦ୍ରରେ ଦୁଇ ଥର ଏବଂ ଅନ୍ୟ ଋତୁରେ ସମାହରେ ଥରେ ଛିଞ୍ଚନ୍ତୁ ।

ମେଲ୍‌ବୋର୍ନ୍ ସବୁଠାରୁ ବାସୋସଯୋଗୀ



ଅଷ୍ଟ୍ରେଲିଆର ମେଲ୍‌ବୋର୍ନ୍ ଏବେ ବିଶ୍ୱର ସବୁଠାରୁ ବାସୋସଯୋଗୀ ସହର । ଗ୍ଲୋବାଲ୍ ଲିଭେବିଲିଟି ସର୍ଭେ,

ଆନନ୍ଦଦାୟକ । ପ୍ରକାଶିତ ତାଲିକାରେ ଏହା ତଳକୁ ଅଛନ୍ତି- ଭିଏନା, ଡାକ୍‌ଭର, କାଲ୍‌ଗାରି, ଆଡିଲେଡ୍, ପର୍ଥ, ଅକ୍‌ଲାଣ୍ଡ, ହେଲ୍‌ସିଂକି ଓ ହାମ୍‌ବର୍ଗ୍ । ତାଲିକାର ଶେଷ ଭାଗରେ ଅଛନ୍ତି- କିର୍ (୧୩୧ତମ), କୌଆଲା, ହରାରେ, କରାଚୀ, ଆଲ୍‌ଜିଅର୍ସ୍, ପୋର୍ଟ ମରିସ୍‌ବି, ବାଲୁ, ଟ୍ରିପୋଲି, ଲାଗୋସ୍ ଓ ଡାମାସ୍କସ୍ (୧୪୦ତମ) । ଭାରତର କୌଣସି ସହର ପ୍ରଥମ ଦଶ ବା ଶେଷ ଦଶ ଭିତରେ ନାହାନ୍ତି ।

ଜେଜାହର ଭାସମାନ ମସ୍‌ଜିଦ

ସାଉଦୀ ଅରବ ଅନ୍ତର୍ଗତ ଜେଜାହରେ ଅଛି ଭାସମାନ ମସ୍‌ଜିଦ ବା ‘ଶ୍ୱେତ ମସ୍‌ଜିଦ’ । ଜେଜାହ ମହାନଗରୀରେ ୧୩୦୦ରୁ ଅଧିକ ଭସଲାନୀୟ ଧର୍ମାନୁଷ୍ଠାନ ଥିଲେ ହେଁ ଉଭୟ ଧାର୍ମିକ ଓ ପର୍ଯ୍ୟଟନ ଦୃଷ୍ଟିକୋଣରୁ ଏହି ମସ୍‌ଜିଦ ଅଧିକ ମହତ୍ତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ । ଶ୍ୱେତ ମାର୍ବଲ ନିର୍ମିତ ମସ୍‌ଜିଦଟି ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଚୁପ୍‌ଚାପ୍; ଏଣୁ ନାମ- ‘ଶ୍ୱେତ ମସ୍‌ଜିଦ’ । ଲୋହିତ ସାଗର ମଧ୍ୟରେ ନିର୍ମିତ ଏହି ମସ୍‌ଜିଦ ଆଖିକୁ ଭାସମାନ ଦିଶୁଥିଲେ ହେଁ ପ୍ରକୃତରେ ଗୁଡ଼ିଏ



କ୍ଷମ ଉପରେ ଛିଡ଼ା ହୋଇଛି । ପାଖରୁ ନ ଦେଖିଲେ, କ୍ଷମଗୁଡ଼ିକ ଆଖିରେ ପଡ଼େ ନାହିଁ ଏବଂ ମସ୍‌ଜିଦଟି ଭାସୁଥିବା ପରି ଲାଗେ । ଆଧୁନିକ ଭସଲାନୀକ୍ ସ୍ତାପତ୍ୟ ଶୈଳୀରେ ନିର୍ମିତ ଜେଜାହ ଭାସମାନ ମସ୍‌ଜିଦରେ ଅନ୍ୟ ଧର୍ମର ଲୋକଙ୍କ ପ୍ରବେଶ ନେଇ କୌଣସି କଟକଣା ନାହିଁ । ଏହି ମସ୍‌ଜିଦର ପ୍ରାର୍ଥନା କକ୍ଷ ବେଶ୍ ପ୍ରଶସ୍ତ । ମହିଳାଙ୍କ ପାଇଁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପ୍ରାର୍ଥନା କକ୍ଷ ଅଛି । ରାତିରେ ମସ୍‌ଜିଦଟି ଅତି ଚମତ୍କାର ଦିଶେ ।

ସମୁଦ୍ରରୁ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ବର୍ଜ୍ୟରୁ ଫର୍ଣ୍ଣିଚର

ଆମ ମଧ୍ୟରୁ ଅଧିକାଂଶ ଲୋକ ନଦୀ, ହ୍ରଦ, ସମୁଦ୍ର ଗର୍ଭକୁ ବର୍ଜ୍ୟବସ୍ତୁ ଫିଙ୍ଗିବାରେ ସକୋଚ କରନ୍ତି ନାହିଁ । ଏପରିକି ପ୍ଲାଷ୍ଟିକକାତାୟ ସାମଗ୍ରୀକୁ ବି ଫିଙ୍ଗିଥାନ୍ତି ଏଭଳି ଦାୟିତ୍ୱହୀନ କାମ ଯୋଗୁ ପରିବେଶ ପ୍ରଦୂଷଣ ବଢ଼ିଚାଲିଛି । ଏହି ସବୁ ଜଳଉତ୍ସରେ ରହୁଥିବା ମାଛ ଓ ଅନ୍ୟ ଜୀବଜନ୍ତୁମାନେ ତାକୁ ଖାଇ ବିଭିନ୍ନ ରୋଗରେ ଶିକାର ହେଉଛନ୍ତି । ଜଳ ମଧ୍ୟ ପ୍ରଦୂଷିତ ହେଉଛି । ବ୍ରିଟେନ୍‌ର ଆଲେକ୍ସାକାଣ୍ଡର ଗ୍ରୁଭସ୍ ଏବଂ ଆଲୁସା ମୁରାକାମି ଏହି ସମସ୍ୟାର ସମାଧାନ ବିଗରେ ଏକ ମହତ୍ତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଉଦ୍ୟମ କରୁଛନ୍ତି । ସେମାନେ ସମୁଦ୍ରରୁ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ବର୍ଜ୍ୟକୁ ସଂଗ୍ରହ କରିଥିଲେ । ପେସାରେ ଡିକାଉନର ହୋଇଥିବାବେଳେ ସେହି ବର୍ଜ୍ୟକୁ ପୁନର୍ବ୍ୟବହାରଯୋଗ୍ୟ କରି ଫର୍ଣ୍ଣିଚର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପାଇଁ ଉଦ୍ୟମ କରିଥିଲେ । ଏବେ ସେମାନେ ସମୁଦ୍ରକୁକୁ ବି ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ବର୍ଜ୍ୟ ସଂଗ୍ରହ କରୁଛନ୍ତି । ତେବେ ଏହି ଫର୍ଣ୍ଣିଚରକୁ ବ୍ୟାପକ ଭାବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ସେମାନେ ଲୋକଙ୍କୁ ବିକ୍ରି କରନ୍ତି ନାହିଁ । ବର୍ତ୍ତମାନ, ବିଭିନ୍ନ ସଂଗ୍ରହାଳୟରୁ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଇଛି । ଏହାଦ୍ୱାରା ଲୋକଙ୍କୁ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ବର୍ଜ୍ୟ ସଂପର୍କରେ ସଚେତନ



କରିବା ସେମାନଙ୍କର ଲକ୍ଷ୍ୟ । ସେମାନଙ୍କର ଏହି ନିଆରା ଉଦ୍ୟମ ସଂପର୍କିତ ଏକ ଭିଡିଓ ମଧ୍ୟ ଉପଲବ୍ଧ । ଭିଡିଓଟି ୩ ମିନିଟ୍ ଅବଧିର । ସେଥିରେ ଏହି ଦମ୍ପତି ବୋର୍ଡରେ ସମୁଦ୍ରରୁ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ବର୍ଜ୍ୟ ସଂଗ୍ରହ କରୁଥିବାର ଦେଖାଯାଇଛି । ପରେ ସେହି ବୋର୍ଡ ମଧ୍ୟରେ ସେମାନେ ତାକୁ ଚଳାଇ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ଚେୟାରର ରୂପ ଦେଉଛନ୍ତି । ଭିଡିଓକୁ ୨.୫ ନିୟୁତ ଲାଇଲ୍ ମିଳିଛି ।

ବାଲୁଗାହି ଏକ ପାରମ୍ପରିକ ପିଠା । ଭରତ, ପାକିସ୍ତାନ, ବାଂଲାଦେଶରେ ଏହି ପିଠା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ । ପୁଳ ବିଶେଷରେ ଏହାର ନାମ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ହୋଇଥାଏ । ଏହା ଦେଖିବାକୁ ତୋନଟ ଭଳି ହୋଇଥିଲେ ମଧ୍ୟ ସ୍ୱାଦ ଏବଂ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ଭିନ୍ନ । ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ପାରମ୍ପରିକ ଶୈଳୀରେ ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ । ବକ୍ସିଶ ଭାରତରେ ଏହାକୁ ବାଲୁଗାହ ବୋଲି ମଧ୍ୟ କୁହାଯାଏ । ଉତ୍ତରପ୍ରଦେଶ, ବିହାର ଏବଂ ପଶ୍ଚିମବଙ୍ଗରେ ଏହି ପିଠାର ଆଦର ଅଧିକ । ମଇଦା, ଚିନି, ଏବଂ ଘିଅ ହେଉଛି ଏହାର ମୁଖ୍ୟ ଉପାଦାନ । ରିଫାଇନ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅରେ ଏହାକୁ ଛଣାଯାଇ ଚିନି ସିରାରେ ରୁଡ଼ାଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ । ବାଲୁଗାହି ଏବଂ ବାଲୁଗାହ ମଧ୍ୟରେ ପାର୍ଥକ୍ୟ ହେଉଛି ବାଲୁଗାହ ଚିକେ ଅଧିକ ମିଠା ଏବଂ ନରମ । ଆକ୍ରମଣକାରୀ, ତେଲକାମୀ, କେରଳ, କର୍ଣ୍ଣାଟକ ଏବଂ ଚାମିଲନାଟୁର ପ୍ରାୟ ଅଧିକାଂଶ ମିଠା ଦୋକାନରେ ବାଲୁଗାହି ବିକ୍ରି ହୋଇଥାଏ । ସେମାନେ ଉତ୍ତରପ୍ରଦେଶରେ ବାଲୁଗାହିର ବିକ୍ରି ଅଧିକ । କୁହାଯାଏ ବାଲୁଗାହି ପାଇଁ ଉତ୍ତରପ୍ରଦେଶର ଲୋକମାନେ ଏହାକୁ ବାପାବଳା ଅବସରରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଥାଆନ୍ତି । ଏହା ବିନା ଫୁଲ୍‌ରେ ୧୫ରୁ ୨୦ ଦିନ ରହିପାରେ । ତେବେ ଆସନ୍ତୁ ଜାଣିବା ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତି ବିଷୟରେ ।



ବାଲୁଗାହି

ମଇଦା, ଚିନି, ରିଫାଇନ ତେଲ ମୁଖ୍ୟ ଉପାଦାନ । ଏଥର ଆସନ୍ତୁ ଜାଣିବା କେଉଁ କେଉଁ ଉପାଦାନ କେତେ ମାତ୍ରାରେ ଦରକାର ହେବ । ବାଲୁଗାହି ପାଇଁ ଆପଣ ମଇଦା ୫୦୦ ଗ୍ରାମ, ଘିଅ ୧୫୦ ଗ୍ରାମ (ମଇଦାରେ ମିଶାଇବା ପାଇଁ), ବେକିଂ ସୋଡ଼ା ଅଧ ଚାମଚ, ଦହି ଅଧ କପ, ଚିନି ୬୦୦ ଗ୍ରାମ (ଚିନି କପ), ଛାଣିବା ପାଇଁ ରିଫାଇନ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ନିଅନ୍ତୁ । ଏହା ପରେ ମଇଦାରେ ବେକିଂ ସୋଡ଼ା, ଦହି ଏବଂ ଘିଅ ମିଶାଇ ହାଲୁକା ଉଷୁମ ପାଣିରେ ନରମ କରି ଚକଟି ନିଅନ୍ତୁ । ଅଧିକ ପାଣିଆ କରିବେ ନାହିଁ । ଅଧିକ ଚକଟିବେ ନାହିଁ । ଚକଟି ସାରିବା ପରେ ୨୦ ମିନିଟ୍ ରଖିଦିଅନ୍ତୁ । ଅତୀତକା ଭଲ କରି ଜମିଗଲେ ପରେ ହାତରେ ତେଲ ମାରି ପୁଣି ଅଳ୍ପ ସମୟ ଦଳି ନିଅନ୍ତୁ । ଏଥର ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୁଳା କରି ଦୁଇ ହାତରେ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ଗୋଳ କରିବା ପରେ ଦୁଇ ପତରୁ

ଟିକେ ଚାପି ଦିଅନ୍ତୁ । ଠିକ୍ ଯେମିତି ପେଡ଼ା ଭଳି ଲାଗିବ । ଏହାପରେ ସେଥିରେ ମଝିରୁ ଆଲୁକିରେ ଟିକେ ଫୁଟାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଏଥର ତେଲ ଭଲ କରି ଗରମ ହୋଇଗଲା ପରେ ଆଞ୍ଚ ଧିମା କରନ୍ତୁ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କରି ଏହି ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ତେଲରେ ଦେଇ ମଧ୍ୟମ ଆଞ୍ଚରେ ଛାଣନ୍ତୁ । ବାବାମି ରଜର ହୋଇଆସିଲେ ତେଲକୁ କାଢ଼ି ଆଣନ୍ତୁ । କେବେ ବି ଆଞ୍ଚ ଅଧିକ କରିବେ ନାହିଁ । କାରଣ ଆଞ୍ଚ ଅଧିକ କଲେ ବାହାରୁ ଗାଢ଼ ଦେଖାଯିବ କିନ୍ତୁ ଭିତରେ କଞ୍ଚା ରହିଯାଇଥାଏ । ଏହା ପରେ ୬୦୦ଗ୍ରାମ ଚିନିରେ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ ପାଣି ମିଶାଇ ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । ଚିନି ସିରା ଯେମିତି ଅଧିକ ଗାଢ଼ା କିମ୍ବା ଅତି ପତଳା ହୋଇନଥାଏ ସେଥିପ୍ରତି ଖିଆଳ ରଖି ଥିବେ । ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲେ ଚିକେ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଉଷୁମ ସିରାରେ ଆଗରୁ ଛାଣି ରଖିଥିବା ମଇଦା ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ପକାନ୍ତୁ । ପାଞ୍ଚ ମିନିଟ୍ ବର୍ତ୍ତିଗଲେ ପରେ ଚାମଚ ସାହାଯ୍ୟରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ବାହାର କରି ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ସାରିବା ବାଲୁଗାହି । ବାହାରୁ ଗାଢ଼ ଦେଖାଯିବ କିନ୍ତୁ ଭିତରେ କଞ୍ଚା ରହିଯାଇଥାଏ । ଏହା ପରେ ୬୦୦ଗ୍ରାମ ଚିନିରେ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ ପାଣି ମିଶାଇ ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । ଚିନି ସିରା ଯେମିତି ଅଧିକ ଗାଢ଼ା କିମ୍ବା ଅତି ପତଳା ହୋଇନଥାଏ ସେଥିପ୍ରତି ଖିଆଳ ରଖି ଥିବେ । ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲେ ଚିକେ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଉଷୁମ ସିରାରେ ଆଗରୁ ଛାଣି ରଖିଥିବା ମଇଦା ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ପକାନ୍ତୁ । ପାଞ୍ଚ ମିନିଟ୍ ବର୍ତ୍ତିଗଲେ ପରେ ଚାମଚ ସାହାଯ୍ୟରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ବାହାର କରି ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ସାରିବା ବାଲୁଗାହି । ବାହାରୁ ଗାଢ଼ ଦେଖାଯିବ କିନ୍ତୁ ଭିତରେ କଞ୍ଚା ରହିଯାଇଥାଏ । ଏହା ପରେ ୬୦୦ଗ୍ରାମ ଚିନିରେ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ ପାଣି ମିଶାଇ ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । ଚିନି ସିରା ଯେମିତି ଅଧିକ ଗାଢ଼ା କିମ୍ବା ଅତି ପତଳା ହୋଇନଥାଏ ସେଥିପ୍ରତି ଖିଆଳ ରଖି ଥିବେ । ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲେ ଚିକେ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଉଷୁମ ସିରାରେ ଆଗରୁ ଛାଣି ରଖିଥିବା ମଇଦା ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ପକାନ୍ତୁ । ପାଞ୍ଚ ମିନିଟ୍ ବର୍ତ୍ତିଗଲେ ପରେ ଚାମଚ ସାହାଯ୍ୟରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ବାହାର କରି ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ସାରିବା ବାଲୁଗାହି । ବାହାରୁ ଗାଢ଼ ଦେଖାଯିବ କିନ୍ତୁ ଭିତରେ କଞ୍ଚା ରହିଯାଇଥାଏ । ଏହା ପରେ ୬୦୦ଗ୍ରାମ ଚିନିରେ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ ପାଣି ମିଶାଇ ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । ଚିନି ସିରା ଯେମିତି ଅଧିକ ଗାଢ଼ା କିମ୍ବା ଅତି ପତଳା ହୋଇନଥାଏ ସେଥିପ୍ରତି ଖିଆଳ ରଖି ଥିବେ । ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲେ ଚିକେ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଉଷୁମ ସିରାରେ ଆଗରୁ ଛାଣି ରଖିଥିବା ମଇଦା ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ପକାନ୍ତୁ । ପାଞ୍ଚ ମିନିଟ୍ ବର୍ତ୍ତିଗଲେ ପରେ ଚାମଚ ସାହାଯ୍ୟରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ବାହାର କରି ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ସାରିବା ବାଲୁଗାହି । ବାହାରୁ ଗାଢ଼ ଦେଖାଯିବ କିନ୍ତୁ ଭିତରେ କଞ୍ଚା ରହିଯାଇଥାଏ । ଏହା ପରେ ୬୦୦ଗ୍ରାମ ଚିନିରେ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ ପାଣି ମିଶାଇ ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । ଚିନି ସିରା ଯେମିତି ଅଧିକ ଗାଢ଼ା କିମ୍ବା ଅତି ପତଳା ହୋଇନଥାଏ ସେଥିପ୍ରତି ଖିଆଳ ରଖି ଥିବେ । ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲେ ଚିକେ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଉଷୁମ ସିରାରେ ଆଗରୁ ଛାଣି ରଖିଥିବା ମଇଦା ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ପକାନ୍ତୁ । ପାଞ୍ଚ ମିନିଟ୍ ବର୍ତ୍ତିଗଲେ ପରେ ଚାମଚ ସାହାଯ୍ୟରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ବାହାର କରି ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ସାରିବା ବାଲୁଗାହି । ବାହାରୁ ଗାଢ଼ ଦେଖାଯିବ କିନ୍ତୁ ଭିତରେ କଞ୍ଚା ରହିଯାଇଥାଏ । ଏହା ପରେ ୬୦୦ଗ୍ରାମ ଚିନିରେ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ ପାଣି ମିଶାଇ ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । ଚିନି ସିରା ଯେମିତି ଅଧିକ ଗାଢ଼ା କିମ୍ବା ଅତି ପତଳା ହୋଇନଥାଏ ସେଥିପ୍ରତି ଖିଆଳ ରଖି ଥିବେ । ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲେ ଚିକେ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଉଷୁମ ସିରାରେ ଆଗରୁ ଛାଣି ରଖିଥିବା ମଇଦା ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ପକାନ୍ତୁ । ପାଞ୍ଚ ମିନିଟ୍ ବର୍ତ୍ତିଗଲେ ପରେ ଚାମଚ ସାହାଯ୍ୟରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ବାହାର କରି ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ସାରିବା ବାଲୁଗାହି । ବାହାରୁ ଗାଢ଼ ଦେଖାଯିବ କିନ୍ତୁ ଭିତରେ କଞ୍ଚା ରହିଯାଇଥାଏ । ଏହା ପରେ ୬୦୦ଗ୍ରାମ ଚିନିରେ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ ପାଣି ମିଶାଇ ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । ଚିନି ସିରା ଯେମିତି ଅଧିକ ଗାଢ଼ା କିମ୍ବା ଅତି ପତଳା ହୋଇନଥାଏ ସେଥିପ୍ରତି ଖିଆଳ ରଖି ଥିବେ । ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲେ ଚିକେ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଉଷୁମ ସିରାରେ ଆଗରୁ ଛାଣି ରଖିଥିବା ମଇଦା ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ପକାନ୍ତୁ । ପାଞ୍ଚ ମିନିଟ୍ ବର୍ତ୍ତିଗଲେ ପରେ ଚାମଚ ସାହାଯ୍ୟରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ବାହାର କରି ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ସାରିବା ବାଲୁଗାହି । ବାହାରୁ ଗାଢ଼ ଦେଖାଯିବ କିନ୍ତୁ ଭିତରେ କଞ୍ଚା ରହିଯାଇଥାଏ । ଏହା ପରେ ୬୦୦ଗ୍ରାମ ଚିନିରେ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ ପାଣି ମିଶାଇ ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । ଚିନି ସିରା ଯେମିତି ଅଧିକ ଗାଢ଼ା କିମ୍ବା ଅତି ପତଳା ହୋଇନଥାଏ ସେଥିପ୍ରତି ଖିଆଳ ରଖି ଥିବେ । ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲେ ଚିକେ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଉଷୁମ ସିରାରେ ଆଗରୁ ଛାଣି ରଖିଥିବା ମଇଦା ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ପକାନ୍ତୁ । ପାଞ୍ଚ ମିନିଟ୍ ବର୍ତ୍ତିଗଲେ ପରେ ଚାମଚ ସାହାଯ୍ୟରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ବାହାର କରି ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ସାରିବା ବାଲୁଗାହି । ବାହାରୁ ଗାଢ଼ ଦେଖାଯିବ କିନ୍ତୁ ଭିତରେ କଞ୍ଚା ରହିଯାଇଥାଏ । ଏହା ପରେ ୬୦୦ଗ୍ରାମ ଚିନିରେ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ ପାଣି ମିଶାଇ ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । ଚିନି ସିରା ଯେମିତି ଅଧିକ ଗାଢ଼ା କିମ୍ବା ଅତି ପତଳା ହୋଇନଥାଏ ସେଥିପ୍ରତି ଖିଆଳ ରଖି ଥିବେ । ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲେ ଚିକେ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଉଷୁମ ସିରାରେ ଆଗରୁ ଛାଣି ରଖିଥିବା ମଇଦା ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ପକାନ୍ତୁ । ପାଞ୍ଚ ମିନିଟ୍ ବର୍ତ୍ତିଗଲେ ପରେ ଚାମଚ ସାହାଯ୍ୟରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ବାହାର କରି ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ସାରିବା ବାଲୁଗାହି । ବାହାରୁ ଗାଢ଼ ଦେଖାଯିବ କିନ୍ତୁ ଭିତରେ କଞ୍ଚା ରହିଯାଇଥାଏ । ଏହା ପରେ ୬୦୦ଗ୍ରାମ ଚିନିରେ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ ପାଣି ମିଶାଇ ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । ଚିନି ସିରା ଯେମିତି ଅଧିକ ଗାଢ଼ା କିମ୍ବା ଅତି ପତଳା ହୋଇନଥାଏ ସେଥିପ୍ରତି ଖିଆଳ ରଖି ଥିବେ । ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲେ ଚିକେ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଉଷୁମ ସିରାରେ ଆଗରୁ ଛାଣି ରଖିଥିବା ମଇଦା ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ପକାନ୍ତୁ । ପାଞ୍ଚ ମିନିଟ୍ ବର୍ତ୍ତିଗଲେ ପରେ ଚାମଚ ସାହାଯ୍ୟରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ବାହାର କରି ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ସାରିବା ବାଲୁଗାହି । ବାହାରୁ ଗାଢ଼ ଦେଖାଯିବ କିନ୍ତୁ ଭିତରେ କଞ୍ଚା ରହିଯାଇଥାଏ । ଏହା ପରେ ୬୦୦ଗ୍ରାମ ଚିନିରେ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ ପାଣି ମିଶାଇ ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । ଚିନି ସିରା ଯେମିତି ଅଧିକ ଗାଢ଼ା କିମ୍ବା ଅତି ପତଳା ହୋଇନଥାଏ ସେଥିପ୍ରତି ଖିଆଳ ରଖି ଥିବେ । ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲେ ଚିକେ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଉଷୁମ ସିରାରେ ଆଗରୁ ଛାଣି ରଖିଥିବା ମଇଦା ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ପକାନ୍ତୁ । ପାଞ୍ଚ ମିନିଟ୍ ବର୍ତ୍ତିଗଲେ ପରେ ଚାମଚ ସାହାଯ୍ୟରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ବାହାର କରି ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ସାରିବା ବାଲୁଗାହି । ବାହାରୁ ଗାଢ଼ ଦେଖାଯିବ କିନ୍ତୁ ଭିତରେ କଞ୍ଚା ରହିଯାଇଥାଏ । ଏହା ପରେ ୬୦୦ଗ୍ରାମ ଚିନିରେ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ ପାଣି ମିଶାଇ ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । ଚିନି ସିରା ଯେମିତି ଅଧିକ ଗାଢ଼ା କିମ୍ବା ଅତି ପତଳା ହୋଇନଥାଏ ସେଥିପ୍ରତି ଖିଆଳ ରଖି ଥିବେ । ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲେ ଚିକେ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଉଷୁମ ସିରାରେ ଆଗରୁ ଛାଣି ରଖିଥିବା ମଇଦା ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ପକାନ୍ତୁ । ପାଞ୍ଚ ମିନିଟ୍ ବର୍ତ୍ତିଗଲେ ପରେ ଚାମଚ ସାହାଯ୍ୟରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ବାହାର କରି ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ସାରିବା ବାଲୁଗାହି । ବାହାରୁ ଗାଢ଼ ଦେଖାଯିବ କିନ୍ତୁ ଭିତରେ କଞ୍ଚା ରହିଯାଇଥାଏ । ଏହା ପରେ ୬୦୦ଗ୍ରାମ ଚିନିରେ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ ପାଣି ମିଶାଇ ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । ଚିନି ସିରା ଯେମିତି ଅଧିକ ଗାଢ଼ା କିମ୍ବା ଅତି ପତଳା ହୋଇନଥାଏ ସେଥିପ୍ରତି ଖିଆଳ ରଖି ଥିବେ । ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲେ ଚିକେ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଉଷୁମ ସିରାରେ ଆଗରୁ ଛାଣି ରଖିଥିବା ମଇଦା ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ପକାନ୍ତୁ । ପାଞ୍ଚ ମିନିଟ୍ ବର୍ତ୍ତିଗଲେ ପରେ ଚାମଚ ସାହାଯ୍ୟରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ବାହାର କରି ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ସାରିବା ବାଲୁଗାହି । ବାହାରୁ ଗାଢ଼ ଦେଖାଯିବ କିନ୍ତୁ ଭିତରେ କଞ୍ଚା

ଅସ୍ମତ ବଚନ

ନିଜର ଦୁର୍ବଳତା ବିଷୟରେ ଭାବନା କରିବା ଦୁର୍ବଳତାର ପ୍ରତିଷେଧକ ନୁହେଁ। ଶକ୍ତିର ଭାବନା କରିବା ହେଉଛି ତାର ପ୍ରତିଷେଧକ। ନିଜ ମଧ୍ୟରେ ଶକ୍ତି ସର୍ବଦା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇ ରହିଛି ବୋଲି ମାନବକୁ ଶିକ୍ଷା ଦିଅ।

ସମସ୍ୟା ବହୁଳ ପୃଥିବୀ

ସାରା ପୃଥିବୀରେ ପ୍ରାୟ ସାତଶହ କୋଟି ଲୋକ ବସବାସ କରୁଥିବାବେଳେ ପ୍ରତିବର୍ଷ ସେମାନଙ୍କର ସଂଖ୍ୟା ବଢ଼ିବାରେ ଲାଗିଛି। ଲୋକସଂଖ୍ୟା ବୃଦ୍ଧିରେ ଖାଦ୍ୟପଦାର୍ଥ, ଜଳ, ବାସସ୍ଥାନ, ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଇତ୍ୟାଦି କ୍ଷେତ୍ରରେ ବିଦିଧ ସମସ୍ୟା ସୃଷ୍ଟି ହେଉଥିବାରୁ ଜାତିସଂଘ ପକ୍ଷରୁ ଏକ କମିଟି ଗଠନ କରାଯାଇଥିଲା ଏ ବିଷୟରେ ରିପୋର୍ଟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାପାଇଁ। ସେହି ରିପୋର୍ଟକୁ ଜଣା ପଡ଼ିଛି ଯେ ଗତ ଦଶବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରଥମ ଥର ପାଇଁ ସ୍ତ୍ରୀଧାର୍ତ୍ତ ଲୋକମାନଙ୍କର ସମସ୍ୟା ବୃଦ୍ଧି ପାଇଛି। ୨୦୧୫ ପୂର୍ବରୁ ମୋଟାମୋଟି ୩୮ ନିୟୁତ ସ୍ତ୍ରୀଧାର୍ତ୍ତ ଲୋକ ଥିଲେ। ୨୦୧୬ରେ ସେମାନଙ୍କର ସଂଖ୍ୟା ୮୧୫ ବିଲିୟନକୁ ବଢ଼ିଛି। ପୃଥିବୀର ଜନସଂଖ୍ୟା ଯଦି ଏହି ଅନୁପାତରେ ବଢ଼ିଗଲେ ତେବେ ବହୁଥିବା ଜନସଂଖ୍ୟା ପାଇଁ ଖାଦ୍ୟ, ବସ୍ତ୍ର, ଜଳ, ବାସସ୍ଥାନ, ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ, ଶିକ୍ଷା ଇତ୍ୟାଦି ଉତ୍ପାଦନ ସେହି ପରିମାଣରେ ମିଳିବା ଆବଶ୍ୟକ। ତେଣୁ ଏହି ବର୍ଷରୁ କ୍ଷୁଦ୍ର ଜନସଂଖ୍ୟାକୁ ବଂଚାଇ ରଖିବା ପାଇଁ ବିଦିଧ ପ୍ରୟୋଜନ ବୃଦ୍ଧିର ଆବଶ୍ୟକତା ରହିଛି। କାରଣ ଜଙ୍ଗଲରେ ଜୀବଜନ୍ତୁମାନେ ରହିଲେ ବି ସେମାନଙ୍କ ପାଇଁ ପାଣି ପଦନ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଲୋଡ଼ାହୁଏ। ମନୁଷ୍ୟ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପ୍ରାଣୀଠାରୁ ଅଧିକ ବୃଦ୍ଧି ବିଦ୍ୟାର ଅଧିକାରୀ ହୋଇଥିବାରୁ ପୃଥିବୀ ସବୁ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଯେପରି ଠିକ ରହେ ଏ ଦାୟିତ୍ୱ ମନୁଷ୍ୟମାନେ ନେଉଥାନ୍ତି। ଦେଶ, କାଳ, ପାତ୍ରକୁ ନେଇ ବିଭିନ୍ନ ସଂଗଠନ ରହିଛି। କାରଣ ଜାତିସଂଘ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଦେଶମାନଙ୍କର ସହଯୋଗରେ ଜନସଂଖ୍ୟା ବୃଦ୍ଧି ସହିତ ଖାଦ୍ୟ, ବସ୍ତ୍ର, ବାସସ୍ଥାନ, ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଶିକ୍ଷା ପ୍ରଭୃତି ଆବଶ୍ୟକତା ପୂର୍ଣ୍ଣ ନହେଲେ ପୃଥିବୀରେ ବାସ କରୁଥିବା ସମସ୍ତ ଜୀବଜନ୍ତୁର ଧୂସରପୁଷ୍ପରେ ପଡ଼ିବେ। ୨୦୧୬ ପୁଣି ପୃଥିବୀର ଜନସଂଖ୍ୟା ଯେତିକି ବଢ଼ିଛି ସେଇ ପରିମାଣରେ ଯଦି ବଢ଼ିଗଲେ ତେବେ ୨୦୦୦ ମସିହା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଜନସଂଖ୍ୟା ଓ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଉତ୍ପାଦନ ଯେଉଁ ସ୍ତରରେ ଥିଲା ଏବେ ୨୦୧୬ରୁ ସବୁ କ୍ଷେତ୍ରରେ ତାହାର ଆବଶ୍ୟକତା ସେହି ଅନୁସାରେ ବୃଦ୍ଧି କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ। ୨୦୧୬ରୁ ମଧ୍ୟ ଏକ ସଂଖ୍ୟା କ୍ରମଶଃ ବଢ଼ି ବଢ଼ି ଯାଉଛି। ଜାତିସଂଘର ରିପୋର୍ଟରେ କୁହାଯାଇଛି ଯେ ପ୍ରାକୃତିକ ବିପର୍ଯ୍ୟୟ ଯୋଗୁଁ ୬୮.୫ ନିୟୁତ ଲୋକ ୨୦୧୭ ପୁଣି ବାସବୃତ୍ତ ହୋଇଛନ୍ତି। ଅର୍ଥନୈତିକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ମଧ୍ୟ ବିପୁଳ କ୍ଷତି ଘଟିଛି। ୨୦୧୭ରେ ଏହାର ପରିମାଣ ତିନି ହଜାର ବିଲିୟନ ହେବ। ନିଜ ଅତୀତରେ ଆମେରିକା ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଦେଶରେ ବିପୁଳ କ୍ଷୟକ୍ଷତି ହୋଇଥିବା ବେଳେ ଭବିଷ୍ୟତରେ ଯେ ଆଉ କିଛି ହେବନାହିଁ ତାହା ଆଶା କରିବା ନୁହାଁ। ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦେଶର କ୍ଷୟକ୍ଷତିର ହିସାବ ନଥିବାବେଳେ ପୃଥିବୀର ମୋଟାମୋଟି ହିସାବକୁ ଯାହା ଜଣାପଡ଼ୁଛି ୨୦୩୦ ପୁଣି ଯଦି ଏହାର ପ୍ରତିକାର କରାଯାଏ ତେବେ ପୃଥିବୀ ଧୂସ ପୃଷ୍ଠକୁ ବାଣୀ ହୋଇଯିବ। ଜନସଂଖ୍ୟା ବୃଦ୍ଧି ଗତିରେ ବଢ଼ିଗଲେ ଏବଂ ଶିଶୁ ବିବାହ ଏଡ଼ାଇବା ପାଇଁ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଥିଲେ ମଧ୍ୟ ବଢ଼ିବୁ ବୋଲିଛି। କିନ୍ତୁ ୨୦୦୦ରୁ ୨୦୧୭ ମଧ୍ୟରେ ସତେଜ ଉଦ୍ୟମ ଯୋଗୁଁ ଶିଶୁ ବିବାହ ୪୦ ପ୍ରତିଶତ କମିଛି। ଅନ୍ୟ ଦିଗକୁ ଦେଖିଲେ ଅନେକ ଦେଶର ଜଳର ଆବଶ୍ୟକତା କମୁଥିବାରୁ ଦିନେ ଯେ ପୃଥିବୀ ଜଳାଭାବଜନିତ ସଂକଟରେ ପହଞ୍ଚିବ, ତାହା ଏହି ଦେଇ ହେବନାହିଁ। ରିପୋର୍ଟରେ କୁହାଯାଇଛି ଯେ ସହରାଂତଳରେ ୧୦କୋଟି ମଧ୍ୟସ୍ତରୀୟ ଜଣଙ୍କର ନିଃଶ୍ୱାସ ପ୍ରଶ୍ନାସରେ ଦୂର୍ଦ୍ଧିତ ବାଷ୍ପ ପ୍ରଦେଶ କରିଛି। ଭାରତ ଏବଂ ଦକ୍ଷିଣ ଏସିଆର ତୀନ ପ୍ରଭୃତି ଅଂତଳରେ ଯଦି ଜଳ, ବିଦ୍ୟୁତ୍, ବାସସ୍ଥା ଇତ୍ୟାଦିର ଆବଶ୍ୟକତା ପୂରଣ କରାଯାଏ ତେବେ ଏକ କେତେ ବର୍ଷରେ ପୃଥିବୀ ଏକ ଭୟାନକ ସଙ୍କଟରେ ପହଞ୍ଚିବ। ତେଣୁ ୨୦୩୦ ପୁଣି ପୃଥିବୀରୁ ବିପର୍ଯ୍ୟୟ ଏଡ଼ାଇବା ପାଇଁ ହେଲେ ଯୁକ୍ତକାଳୀନ ତତ୍ପରତା ସହିତ ଆମକୁ ସଫଳତା ହାସଲ କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ। ଏହିସବୁ ବିଷୟକୁ ଧ୍ୟାନରେ ରଖି ଜାତିସଂଘର ସାଧାରଣ ସଚିବ ଆଣ୍ଡ୍ରୀଜ୍ ଗୁଟେରୋସ୍ ସବୁ ଦେଶର ନେତୃତ୍ୱହୀନତା ବୃଦ୍ଧି ଆକର୍ଷଣ କରିଛନ୍ତି। ଭାରତ ୨୦୩୦ ପୁଣି ଯଦି ସବୁ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଉପଯୁକ୍ତ ପଦକ୍ଷେପ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଭାବେ ନିନିଏ ତେବେ ମଣିଷ ଜଗତ ଏବଂ ଜୀବଜଗତ ବିପନ୍ନ ହେବ। କାରଣ ଖାଦ୍ୟ, ଜଳ, ବସ୍ତ୍ର, ବାସସ୍ଥାନ, ପରିବେଶ ଇତ୍ୟାଦି ସବୁ କ୍ଷେତ୍ରରେ କଠି ରହିବାପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ ପଦକ୍ଷେପ ନବା ଏକାନ୍ତ ପ୍ରୟୋଜନ। ପ୍ରାକୃତିକ ବିପର୍ଯ୍ୟୟ ସବୁ ଦେଶର ସମାନ ଭାବରେ ଭୁଣ୍ଡେ ନାହିଁ। ଏଠାରେ ଉଲ୍ଲେଖ୍ୟ କରିବା ଉଚିତ ହେବ ଯେ ଓଡ଼ିଶାର ଭୌଗୋଳିକ ଅବସ୍ଥିତି ଏପରି ଯେ ଏଠାରେ ମଝିରେ ମଝିରେ ପ୍ରବଳ ଝଡ଼ତୋଫାନ ବା ବନ୍ୟା ଏବଂ ବେଳେବେଳେ ଶିଶୁ ପ୍ରସୂତାଙ୍କ ପାଇଁ ପୂର୍ଣ୍ଣକର ଖାଦ୍ୟ ଅଭାବକୁ ଜନଜୀବନ ବିପର୍ଯ୍ୟୟ ହୋଇଥାଏ। ଓଡ଼ିଶାର ଉପକୂଳ ଅଂତଳରେ ୧୯୯୯ ମହାବାତ୍ୟାରେ ହଜାର ହଜାର ଲୋକ ପ୍ରାଣ ହରାଇଥିଲେ ଏବଂ ଲକ୍ଷାଧିକ ଲୋକ ବାସବୃତ୍ତ ହୋଇଥିଲେ। ଏକ ପ୍ରାକୃତିକ ବିପର୍ଯ୍ୟୟ ରାଜ୍ୟର ବିକାଶକୁ ଏପରି ବିପର୍ଯ୍ୟୟ କରିଛି ଯେ ଏ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗରିବମାନଙ୍କ ଅଧୀନ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇନାହିଁ।

ଗୋପାଳ ମହାପାତ୍ର



ଅଯୋଧ୍ୟାରେ ରାମମନ୍ଦିରର ଶିଳାନ୍ୟାସ ହେବାକୁ ଯାଉଛି। ଏହା ଏକ ସୁଖଦ ଖବର ନିଶ୍ଚୟ। ଦେଶର ସର୍ବୋଚ୍ଚ ନ୍ୟାୟାଳୟ ରାମମନ୍ଦିର ପ୍ରସଙ୍ଗରେ ଦେଉଥିବା ରାୟକୁ ସବୁ ପକ୍ଷ ମାନିନେଇଛନ୍ତି। ଏହା ଭାରତର ସହିଷ୍ଣୁ ସ୍ୱଭାବର ପରିପ୍ଳବକ ଅଟେ। କିନ୍ତୁ ରାମମନ୍ଦିର ନିର୍ମାଣ କରୁଥିବା ବର୍ତ୍ତମାନର ଭାରତ କ'ଣ ରାମ ଚରିତ୍ରର ଅନୁଶୀଳନ କରୁଛି? ଆମ ରାଜନେତାମାନେ ମନ୍ଦିରର ନିର୍ମାଣ ପାଇଁ ଯେଉଁ ଭାବରେ ଜବରଦସ୍ତ

କନ-କାଗରଣ କରିଥିଲେ ବା କରୁଛନ୍ତି, କ'ଣ ସେତିକି କୋରରେ ସେମାନେ ରାମଙ୍କ ମର୍ଯ୍ୟାଦା ପାଳନ ଉପରେ ଗଭୀର ଦେଉଛନ୍ତି? ରାମଙ୍କୁ ମର୍ଯ୍ୟାଦା ପୂରୁଷୋତ୍ତମ ବୋଲି କୁହାଯାଏ। ଏହି ମର୍ଯ୍ୟାଦା ପୂରୁଷୋତ୍ତମ ରାମଙ୍କୁ ଭଗବାନ ବୋଲି କହି ଆମେ ଗୋଟିଏ ମନ୍ଦିର ନିର୍ମାଣ କରିଦେବା, ମନ୍ଦିରରେ ତାଙ୍କୁ ସ୍ଥାପନା କରିଦେବା, ମନ୍ଦିରରେ ଘଣ୍ଟ ଘଣ୍ଟା ବଜାଇ ତାଙ୍କର ଆରତି କରିବା ଏବଂ ପ୍ରସାଦ ଖାଇଦେବାରେ କ'ଣ ସବୁ ସରିଯିବ? ଆମେ କ'ଣ ଏତିକି କରିଦେଲେ ରାମଭକ୍ତ ହୋଇପାରିବ? ରାମମନ୍ଦିରରେ ମୂର୍ତ୍ତି ସ୍ଥାପନ, ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା ପରେ ଆମ କାମ କ'ଣ ସରିଗଲା? ସବୁ କବାର କହିଥିଲେ, 'କୋ ପଥର ପୁଜେ ହରି ମିଳେ ତୋ ମୈଁ ପୁଣି ପହାଡ଼'। ରାମଙ୍କ ଚରିତ୍ରକୁ ନିଜର କରିବା ଓ ଆଚରଣରେ ପ୍ରଦର୍ଶନ କରିବା ହିଁ ରାମଙ୍କ ପ୍ରତି ପ୍ରକୃତ ପୂଜା। ପୁରାଣର କଥା ଅନୁସାରେ ମାତା ସୀତାଙ୍କ ଉପରକୁ ଜଣେ ଧୋବା ଅଲୁକି ନିର୍ଦ୍ଦେଶ କରିଥିଲା ତେଣୁ ସୀତା ଅଗ୍ନି ପରୀକ୍ଷା ଦେବା ପାଇଁ ବାଧ୍ୟ ହୋଇଥିଲେ। କାହିଁକି ମାତା ସୀତା ଅଗ୍ନି ପରୀକ୍ଷା ଦେଇଥିଲେ? କାରଣ ହେଉଛି ରାଜା ବା ରାଣୀ ଅଥବା ରାଜକୁମାରୀଙ୍କ ଚରିତ୍ର ସହେତୁ ଉନ୍ନତ ରହିବା ଉଚିତ। ସାରାଦେଶ ଅଥବା ଦେଶର

ଆମେ କେମିତି ରାମ ଭକ୍ତ ?

ଶହ ଶହ ବର୍ଷର ବିବାଦ ଏପରିକି ଜନଜାଗରଣ ଓ ମାନ୍ୟତା ଦେବା ନିଷ୍ପତ୍ତି ପରେ ରାମଜନ୍ମଭୂମି ବିବାଦ ଶାନ୍ତ ପଡ଼ିଛି। ଦେଶରେ ସାମ୍ପ୍ରଦାୟିକ ସଦ୍‌ଭାବ ସୃଷ୍ଟି ପାଇଁ ଏହା ଏକ ଅବସର ମଧ୍ୟ ସୃଷ୍ଟି କରିଛି। ରାମ ମନ୍ଦିର ଆନ୍ଦୋଳନ କୌଶଳୀ ସାଧାରଣ ସଂଘର୍ଷ ନଥିଲା ବରଂ ଥିଲା ଏକ ଜୀବନ୍ତ ଇତିହାସ। 'ଦାସକ୍ୟାପିତାଳ' ପୁସ୍ତକରେ କାର୍ଲମାର୍କ୍‌ ଲେଖିଛନ୍ତି ଯେ 'ଯଦି ବିଜେତା ଲୋକଙ୍କ ସଂସ୍କୃତି ଅଧିକ ବିକଶିତ ନହୁଏ ତେବେ ସେଇ ସଂସ୍କୃତି ବିଲୋପ ଆଡ଼କୁ ଗତି କରେ।'

ଅଥବା ଭାଇ-ଭାଇର ଦଳ ବା ପାପ-ପୁଅଙ୍କ ଦଳ ଅଥବା ପତି-ପତ୍ନୀଙ୍କ ଦଳରେ ପରିଣତ ହୋଇଯାଉଛି। ଦେଶରେ ଏମିତି କୌଣସି ରାଜନୈତିକ ଦଳ ନାହିଁ ଯେଉଁ ଦଳରେ ପରିବାରବାଦର ଛାପ ପଡ଼ିନାହିଁ। ରାମ ରାଜତନ୍ତ୍ରକୁ ଲୋକତନ୍ତ୍ର ବା ଗଣତନ୍ତ୍ରରେ ପରିଣତ କରିବା ପାଇଁ ଉଦ୍ୟମ କରିଥିଲେ କିନ୍ତୁ ଆମ ରମଭକ୍ତମାନେ ଭାରତୀୟ ଗଣତନ୍ତ୍ରକୁ ପରିବାରତନ୍ତ୍ରରେ ପରିଣତ କରିବା ପାଇଁ ଚପୁରା ଏଣୁ ଏମାନେ ଓ ଆମେ କେମିତି ରାମଭକ୍ତ ?

ସବୁ ପ୍ରକାର ପାଇଁ ଏମାନେ ଆଦର୍ଶ ହୋଇଥାନ୍ତି। ଏହା ହେଉଛି ପ୍ରକୃତ ଗଣତନ୍ତ୍ର। କିନ୍ତୁ ଆମ ନେତାମାନଙ୍କ ଅବସ୍ଥା କ'ଣ ସେକଥା ସମସ୍ତେ ଜାଣନ୍ତି। ଧୋବାବ ସମାଲୋଚନା ବା ଅସାମାଜିକ ତତ୍ତ୍ୱ ମାତ୍ର ତାଙ୍କ ଉପରେ କୌଣସି ପ୍ରଭାବ ପକାଇ ପାରୁନାହିଁ କି ପାରିବ ବି ନାହିଁ। ଦେଶର ଅନେକ ଏମିତି ନେତା ବଡ଼ ବଡ଼ ଠିକାଦାରା ବା ଚେଷ୍ଟର କାର୍ଯ୍ୟ ଓ ବଡ଼ ବଡ଼ ସରକାରୀ କର୍ମାଚାରୀଙ୍କୁ ଦଳାଳି କରନ୍ତି ଓ ବେଶ୍ ହାତ ଚିଲୁଣ କରନ୍ତି। ଅନେକଙ୍କ ବିରୁଦ୍ଧରେ ଏଭଳି ଅଭିଯୋଗ ମଧ୍ୟ ରହିଛି। ଅନେକଙ୍କ ନାମରେ ମକଦ୍ଦମା ମଧ୍ୟ ଚାଲିଛି ହେଲେ ଶତକଡ଼ା ୯୯ ପ୍ରତିଶତ ବା ତା'ଠାରୁ ଅଧିକନେତା ଦୋଷଗୁଣ୍ଡ ହୋଇଛନ୍ତି। ନେତାମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଆଲୋଚନା,ସମାଲୋଚନା, ବିରୋଧ, ପ୍ରଦର୍ଶନ, ଫୁଲମାଳ ଅଥବା ଗାଳିର ଫରକ କିଛି ନାହିଁ। ରାମ ତାଙ୍କ ପିତା ଦଶରଥଙ୍କ କଥା ବା ବଚନ ପାଳନ କରି ସିଂହାସନ ତ୍ୟାଗ କରି ୧୪ବର୍ଷ ବନବାସ ଗ୍ରହଣକରିଥିଲେ। କିନ୍ତୁ ଆଜିର ରାମ ଦଶରଥଙ୍କୁ ଆଗରେ ରଖି ସିଂହାସନ କବଳା କରିବା ପାଇଁ ଯେକୌଣସି ବ୍ୟକ୍ତି ସହ ସାଲିସ କରିବା ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ। ବନବାସୀ ରାମ ଅନେକ ଲୋକଙ୍କୁ ଆଦର ସମ୍ମାନ କରିଥିଲେ, କୋଳାଗ୍ରତ କରିଥିଲେ ବୋଲି ପୁରାଣ

କହୁଛି। ରାମ ସେତେବେଳେ ଜାତି-କୁଳ, ଉଚ୍ଚ-ନୀଚ, ମନୁଷ୍ୟ ଏବଂ ପଶୁ ମଧ୍ୟରେ ଭେଦଭାବ ରଖୁନଥିଲେ। ଭେଦଭାବ ତ୍ୟାଗ କରିଦେଇଥିଲେ। କିନ୍ତୁ ରାମଙ୍କ ନାମ ନେଉଥିବା ଓ ରାମ ନାମ ମାଳା ଜପୁଥିବା ଆମ ନେତାମାନେ କ'ଣ ଉଚ୍ଚ-ନୀଚ, ମନୁଷ୍ୟ ଏବଂ ପଶୁ ମଧ୍ୟରେ ଭେଦଭାବ ରଖୁନଥିଲେ। ଭେଦଭାବ ତ୍ୟାଗ କରିଦେଇଥିଲେ। କିନ୍ତୁ ରାମଙ୍କ ନାମ ନେଉଥିବା ଓ ରାମନାମ ମାଳା ଜପୁଥିବା ଆମ ନେତାମାନେ କ'ଣ ଉଚ୍ଚ-ନୀଚ, ଜାତି ଭେଦକୁ ଗୁଲିପାରିଛନ୍ତି? ଉତ୍ତର ହେଉଛି ନାଁ। ଭେଦଭାବ ସୃଷ୍ଟି କରି ନେତାଏ ନିର୍ଦ୍ଦୀତନ ବୈତରଣୀକୁ ପାରହେଉଛନ୍ତି। ତେବେ ଏମାନେ ରାମଭକ୍ତ ହେଲେ କେମିତି? ଆମେ କ'ଣ ଏମାନଙ୍କୁ ରାମଭକ୍ତ ବୋଲି କହିପାରିବା କି? ପୁରାଣର କଥା ଅନୁସାରେ ରାମ ରାବଣର ସ୍ୱର୍ଣ୍ଣମୟୀ ଲଙ୍କାକୁ ଜିଣିଥିଲେ କିନ୍ତୁ ନିଜେ ସ୍ୱର୍ଣ୍ଣମୟୀ ଲଙ୍କାର ସିଂହାସନରେ ବସି ନଥିଲେ କିମ୍ବା ଲକ୍ଷ୍ମଣ ବା ଭରତ, ଶତ୍ରୁଘ୍ନଙ୍କୁ ସେଠାକାର ସିଂହାସନରେ ବସାଇଥିଲେ। ରାମ ଲଙ୍କା କୁ ଜିଣି ବିଭିଷଣଙ୍କ ହାତରେ ସମର୍ପିତ ଦେଇଥିଲେ। କିନ୍ତୁ ଆମ ଦେଶରେ ପରିବାରବାଦର ଇତିହାସ ଚାଲିଛି। ଦେଶର ପ୍ରାୟ ସବୁ ରାଜନୈତିକ ଦଳ ମା-ପୁଅଙ୍କ ଦଳ

ଶହ ଶହ ବର୍ଷର ବିବାଦ ଏପରିକି ଜନଜାଗରଣ ଓ ମାନ୍ୟତା ଦେବା ନିଷ୍ପତ୍ତି ପରେ ରାମଜନ୍ମଭୂମି ବିବାଦ ଶାନ୍ତ ପଡ଼ିଛି। ଦେଶରେ ସାମ୍ପ୍ରଦାୟିକ ସଦ୍‌ଭାବ ସୃଷ୍ଟି ପାଇଁ ଏହା ଏକ ଅବସର ମଧ୍ୟ ସୃଷ୍ଟି କରିଛି। ରାମ ମନ୍ଦିର ଆନ୍ଦୋଳନ କୌଶଳୀ ସାଧାରଣ ସଂଘର୍ଷ ନଥିଲା ବରଂ ଥିଲା ଏକ ଜୀବନ୍ତ ଇତିହାସ। 'ଦାସକ୍ୟାପିତାଳ' ପୁସ୍ତକରେ କାର୍ଲମାର୍କ୍‌ ଲେଖିଛନ୍ତି ଯେ 'ଯଦି ବିଜେତା ଲୋକଙ୍କ ସଂସ୍କୃତି ଅଧିକ ବିକଶିତ ନହୁଏ ତେବେ ସେଇ ସଂସ୍କୃତି ବିଲୋପ ଆଡ଼କୁ ଗତି କରେ।' ଭାରତକୁ ଆସିଥିବା ଆଦର, ବୁଦ୍ଧି, ପଠାଣ, ମୋଗଲ ସମସ୍ତଙ୍କର ହିନ୍ଦୁକରଣ ହୋଇଥିଲା। ସବୁ ଠିକ୍। କିନ୍ତୁ ମର୍ଯ୍ୟାଦା ପୂରୁଷୋତ୍ତମ ରାମଙ୍କୁ ପୂଜା କରିବା ସହ ତାଙ୍କ ଚରିତ୍ର କୁ ଅନୁଶୀଳନ ଓ ଅନୁକରଣ କରିବା କ'ଣ ଉଚିତ ନୁହେଁ କି? ତାଙ୍କ ଆଦର୍ଶ କଥା କହୁଥିବା ଲୋକେ ମର୍ଯ୍ୟାଦା ପୂରୁଷୋତ୍ତମ କ ଆଦର୍ଶରେ ଅନୁପ୍ରାଣିତ ନହେଲେ ତାଙ୍କୁ ରାମଭକ୍ତ କୁହାଯିବ କେମିତି? ରାମଙ୍କ କଥା କହୁଥିବା ଲୋକେ ରାମଙ୍କ ଆଦର୍ଶରେ ଅନୁପ୍ରାଣିତ ହୋଇପାରିଲେ ଗାନ୍ଧୀଙ୍କ ରାମରାଜ୍ୟର ସ୍ୱପ୍ନ ସାକାର ହେବ ନିଶ୍ଚୟ।

+ ରାମଚନ୍ଦ୍ରପୁର
ରଣପୁର,
ମୋ.-୯୪୩୮୪୮-୫୦୯୪

ଶରତ କୁମାର ରାଉତ



କରୋନା ମହାମାରୀରୁ ମଣିଷ ସମାଜ କେବେ ମୁକ୍ତି ପାଇବ, କେହି ଠିକ୍ ଭାବେ କହି ପାରୁନାହାନ୍ତି। ବର୍ଷ ଏ ସଂପର୍କରେ ମିଳୁଥିବା ବିଭିନ୍ନ ଖବର ମଣିଷର ଚିନ୍ତା ବଜାଇ ଦେଉଛି। କେତେବେଳେ କେଉଁ ରାଜ୍ୟ ବା ସହରରେ କରୋନା ଭୂତାଣୁ ତୀବ୍ର ଗତିରେ ସଂକ୍ରମଣ ହେବାର ଖବର ମିଳୁଛି ତ କେବେ କେଉଁଠି ସଂକ୍ରମଣ କମୁଛି ବୋଲି କୁହାଯାଉଛି। ଏହା ଭିତରେ ମଧ୍ୟ ମୃତ୍ୟୁ ସଂଖ୍ୟା ମଧ୍ୟ ଧୀରେ ଧୀରେ ବଢ଼ି ଚାଲିଛି। ରାଷ୍ଟ୍ରୀୟ ରାଜଧାନୀ ଦିଲ୍ଲୀରେ ରାବୋଲିକାଲ୍ ସଭେରେ କୁଆଡ଼େ ବାଜକମାନର ପ୍ରାୟ ଏକ-ତତ୍ତ୍ୱର୍ଥାଂଶ ଲୋକେ କରୋନା ଭୂତାଣୁ ସଂଘର୍ଷରେ ଆସିଛନ୍ତି। ତେବେ ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ବହୁ ଲୋକଙ୍କ ଠାରେ ସଂକ୍ରମଣର କୌଣସି ଲକ୍ଷଣ ଦେଖାନଥିଲା। ଏହା ନିଶ୍ଚୟ ଏକ ଗମ୍ଭୀର ବିଷୟ। ଏଥିରୁ ମନେ ହୁଏ, ଦେଶରେ ସମସ୍ତଙ୍କର କରୋନା ପରିକ୍ଷା କରାଗଲେ, ଦିଲ୍ଲୀ ଭଳି ସାରା ଦେଶରେ ପ୍ରାୟ ଏକ-ତତ୍ତ୍ୱର୍ଥାଂଶ ଲୋକେ କରୋନା ଭୂତାଣୁରେ ସଂକ୍ରମିତ ଥିବା ଜଣା ପଡ଼ିପାରେ।

ଆମ ରାଜ୍ୟର ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲା ମଧ୍ୟ କରୋନା ହଟ୍‌ସ୍ପଟ୍‌ରେ ପରିଣତ ହୋଇଛି। ଏଠାରେ ରାଜ୍ୟ ସରକାରଙ୍କ ଦ୍ୱାରା କିଛିଦିନ ତଳୁ ନିୟମିତ କରୋନା ପରିକ୍ଷା ହେବା ବିନ ଠାରୁ ପ୍ରତିଦିନ ଶହଶହ ସଂକ୍ରମିତ ରୋଗୀ ବାହାରୁଛନ୍ତି। ପ୍ରତିଦିନ ରୋଗୀ ସଂଖ୍ୟା ହୁଡ଼ ଗତିରେ ବଢ଼ି ଚାଲିଛି। ଏପରିକି ଓଡ଼ିଶାରେ ଦୈନିକ ଯେତେକଣ କରୋନା ସଂକ୍ରମିତ ବାହାରୁଛନ୍ତି, ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ପ୍ରାୟ ଅଧା କେବଳ ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲାର ବୋଲି ରିପୋର୍ଟ ପ୍ରକାଶ ପାଉଛି। ତେବେ ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲାରେ ପ୍ରତିଦିନ ଲୋକଙ୍କର କରୋନା ପରିକ୍ଷା ହେଉଥିବାରୁ ଶହ ଶହ ସଂକ୍ରମିତ ବାହାରୁଛନ୍ତି ଓ ଏହା ଧୀରେ ଧୀରେ କମିଯିବ ବୋଲି

ଲକ୍ ଦ୍ୱାଉନ୍ ଓ ସର୍ ଦ୍ୱାଉନ୍ ର ନିୟମ ପାଳନ ହେଉ

ପ୍ରତ୍ୟାସନ ପକ୍ଷରୁ କୁହା ଯାଉଛି। ଗଞ୍ଜାମର ଏହି ଚିତ୍ର ଦେଖି ଗଞ୍ଜାମ ସମେତ ସାରା ଓଡ଼ିଶାର ସାଧାରଣ ଲୋକେ ଭୟଭୀତ ହୋଇ ପଡ଼ିଲେଣି। ଭାରତର ବିଶାଳ ଜନସଂଖ୍ୟା ଦୃଷ୍ଟିରୁ ନିଜତ ଭବିଷ୍ୟତରେ ସଂକ୍ରମଣର ତୀବ୍ରତା ବଢ଼ିବାର ଆଶଙ୍କା ମଧ୍ୟ କରାଯାଉଛି। ଯେହେତୁ ଦେଶର ବହୁ ଅଂତଳରେ କରୋନା ଭୂତାଣୁର ତାଣ୍ଡବ ଚାଲିଛି। ଜାତୀୟ ସ୍ତରରେ ପ୍ରତିଦିନ ସଂକ୍ରମିତଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ୪୬ ହଜାରକୁ ପାର କରି ଗଲାଣି, ଯାହା ନୂଆ ସଂକ୍ରମଣ ମାମଲାରେ ଆମେ ଆମେରିକା ଓ ବ୍ରିଟେନ୍ ଠାରୁ ମଧ୍ୟ ଆଗକୁ ମାଡ଼ି ଗଲୁଣି। ଏଭଳି ପାଇଁ ହିଁ ଦେଶର କେତେକ ରାଜ୍ୟ ସରକାରଙ୍କୁ ପୁଣି ଲକ୍ ଦ୍ୱାଉନ୍ ଆଡ଼େ ଫେରିବାକୁ ପଡ଼ିଛି। କୌଣସି ପ୍ରକାର ତୀବ୍ର ସଂକ୍ରମଣକୁ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କରିବାକୁ ଏବେ ଓଡ଼ିଶାର କେତେକ ଜିଲ୍ଲାରେ ମଧ୍ୟ ପୁଣି ଲକ୍ ଦ୍ୱାଉନ୍ ଆରମ୍ଭ ହୋଇ ଯାଉଛି। ସେହିପରି ଓଡ଼ିଶାର କିଛି ଜିଲ୍ଲା ଓ ସହରରେ ମଧ୍ୟ ସର୍ ଦ୍ୱାଉନ୍ ଚାଲିଛି। ଏହା ସତ୍ୟ ଯେ, ଭଗବାନଙ୍କ ବ୍ୟତୀତ କରୋନା ତାଣ୍ଡବକୁ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ପାଇଁ କାହା ପାଖରେ ଶକ୍ତି ନାହିଁ। ଏଣୁ ଆମକୁ ଆଗାମୀ କିଛି ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହି ଅବସ୍ଥା ସହିତ ସାଲିସ୍ କରି ତଳିବାକୁ ପଡ଼ିବ। ଏଥିରେ ସବୁଠୁ ବଡ଼ ଅସୁବିଧା ହେଲା ଆମ ଜନସଂଖ୍ୟାର ଘନତ୍ୱ। ଏଥିଯୋଗୁ କରୋନା ବିରୁଦ୍ଧରେ ସବୁ ପ୍ରକାର ପ୍ରଶାସନିକ ପ୍ରସ୍ତୁତି ବା ଲଜେଲ ବେଳେବେଳେ ଫେଲ୍ ମାରୁଛି। ଏହି ଅବସ୍ଥାରେ ସାଧାରଣ ଲୋକଙ୍କର ସହଯୋଗ ଓ କରୋନା ନିୟମ ପାଳନର ଅତ୍ୟନ୍ତ ଆବଶ୍ୟକତା ରହିଛି। ଏ ବାବଦରେ ପୃଥିବୀର କେତେକ ଦେଶର ଉଦାହରଣ ଆମ ଆଗରେ ମୂର୍ତ୍ତିମତ ରହିଛି। ସେହି ସବୁ ଦେଶରେ

ପ୍ରତ୍ୟାସନକୁ ସାଧାରଣ ଲୋକ ମାନେ ନିଜର ଅକୃତ୍ରିତ ସହଯୋଗ ଦେଲେ। ଯେଉଁଥିପାଇଁ ସେହି ଦେଶମାନେ କରୋନା ମହାମାରୀକୁ ଆୟତ କରି ପାରିଛନ୍ତି। ମାତ୍ର ଆମ ଦେଶରେ ଏହି ଗମ୍ଭୀର ଅବସ୍ଥାରେ ମଧ୍ୟ ଲୋକମାନଙ୍କର ପ୍ରତ୍ୟାସନକୁ ପୂର୍ଣ୍ଣ ସହଯୋଗ ମିଳୁ ନଥିବା ଦେଖା ଯାଉଛି। ଏକଥା କୁହାଯାଇ ପାରିବ ନାହିଁ ଯେ, ଏହି ମହାମାରୀର ଗମ୍ଭୀରତା ସଂକ୍ରମଣରେ ଦେଶର କୌଣସି ଅଂତଳରେ ବା କାହା ପାଖରେ ଖବର ନାହିଁ। ହୁଏତ କିଛି ଲୋକେ କରୋନା ନିୟମ ଠିକ୍ ଭାବେ ପାଳନ କରୁନଥାଇ ପାରନ୍ତି, ତଥାପି ସେମାନଙ୍କୁ ନିୟମ ପାଳନ ପାଇଁ ଅନ୍ୟମାନେ ସତେଜନ କରାଇବା ଉଚିତ। ଆମ ଦେଶର ଭୌଗୋଳିକ ସ୍ଥିତି ଅନୁଯାୟୀ ଆମେ ସମସ୍ତେ ଅଧିକ ସତର୍କତା ଅବଲମ୍ବନ କରିବାର ଆବଶ୍ୟକତା ରହିଛି। ଭାରତର କେତେକ ରାଜ୍ୟରେ ବନ୍ୟାଦ ସ୍ଥିତି ଭାରି ଗମ୍ଭୀର ଅବସ୍ଥାକୁ ଚାଲି ଯାଉଛି। ଏହି ଅବସ୍ଥାରେ ସାମାଜିକ ଦୂରତ୍ୱ ପାଳନ କରିବା ପ୍ରାୟ ସମ୍ଭବ ନୁହେଁ। ତଥାପି ସତେଜନଶୀଳ ନାଗରିକ ମାନେ ପ୍ରଭାବିତ ଲୋକମାନଙ୍କୁ ଏ ବାବଦରେ ସତେଜନ କରାଇବା ଉଚିତ। ପୁଣି ଏହି ବର୍ଷା ଋତୁ ନିଜ ସାଙ୍ଗରେ ଅନେକ ମାତାତୁଳ୍ୟ ରୋଗକୁ ସାଙ୍ଗରେ ଆଣିଥାଏ। ଡେଲ୍ଟା ଓ ଟିକନଗୁନିଆ ଭଳି ଅତି ମାରାତ୍ମକ ରୋଗ ପ୍ରତି ବର୍ଷ ଦେଶର ବହୁ ଅଂତଳରେ ତାଣ୍ଡବ ସୃଷ୍ଟି କରେ। ଏଥିପ୍ରତି ମଧ୍ୟ ସମସ୍ତଙ୍କୁ ସତେଜନ ହେବାକୁ ପଡ଼ିବ। ଏବେ ଆମ ପାଇଁ ବଡ଼ ପରିକ୍ଷାର ସମୟ। ବାସ୍ତବରେ କରୋନା ଭୂତାଣୁର ଲୋପ ପାଇଁ ଆମ ହାତରେ ଅସ୍ତ୍ର ଥାଇ ମଧ୍ୟ ଆମେ ସେହି ଅଦୃଶ୍ୟ ଶକ୍ତି ସହ ଲଢ଼ି ପାରୁନାହିଁ। କାରଣ ଆମ ମଧ୍ୟରୁ

କିଛି ଲୋକ କରୋନା ଅସ୍ତ୍ର ବ୍ୟବହାର କରୁ ନାହାନ୍ତି। ଉଦାହରଣ ସ୍ୱରୂପ ସର୍ବସାଧାରଣ ସ୍ଥାନରେ ଲୋକେ ଏତେ ଭିଡ଼ କରୁଛନ୍ତି ଯେ, କେହି ବି ସାମାଜିକ ଦୂରତ୍ୱ ମାନୁ ନଥିବା ଦେଖା ଯାଉଛି। ଆହୁରି ତିକ୍ତାର ବିଷୟ ହେଲା, ବହୁ ସଂଖ୍ୟାରେ ଲୋକେ ଭିଡ଼ ଭିଡ଼ରେ ବି ମାଙ୍କୁ ପିନ୍ଧି ନାହାନ୍ତି। ଏହା ଦ୍ୱାରା ସେମାନେ ନିଜକୁ ଓ ଅନ୍ୟ ଲୋକ ମାନଙ୍କୁ ବିପଦ ଘେରରେ ରଖୁଛନ୍ତି। ଅନ୍ୟପକ୍ଷରେ ସରକାରଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଲକ୍ ଦ୍ୱାଉନ୍ କିମ୍ବା ସର୍ ଦ୍ୱାଉନ୍ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଜାରି ଥିବାବେଳେ ଲୋକମାନେ ମନମୁଖି ବାହାରେ ଦୁଲିବା ପ୍ରୋତ୍ତାପ ପାଇଁ ମୁଖ ବ୍ୟଥାର କାରଣ ହୋଇଛି। ସରକାରଙ୍କ କୋଭିଡ୍-୧୯ ଆଇନ ଅନୁଯାୟୀ ଏଭଳି ଅମାନିଆ ଲୋକମାନଙ୍କ ଠାରୁ କରୋନା ଆଦାୟ ହେଲେ ମଧ୍ୟ କେହି ତେଜୁ ନାହାନ୍ତି। ଏହା ଦ୍ୱାରା ଲକ୍ ଦ୍ୱାଉନ୍ କିମ୍ବା ସର୍ ଦ୍ୱାଉନ୍ ର ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ଲାଭ ମିଳୁନାହିଁ। ଦେଶର କିଛି ଅଂତଳରେ ବାରମ୍ବାର ଲକ୍ ଦ୍ୱାଉନ୍ କିମ୍ବା ସର୍ ଦ୍ୱାଉନ୍ ବଜାଇବାର ମୁଖ୍ୟ କାରଣ ଅମାନିଆ ଲୋକଙ୍କ ଅସାଧାରଣତା। ଆହୁରି ତିକ୍ତାର ବିଷୟ ହେଲା, ଆମ ଦେଶରେ ଲୁଚି ଛପି ସଭା, ସମିତି ଆଦି ଆନ୍ଦୋଳନ କରା ଯାଉଥିବାରୁ ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନରେ ଅସମ୍ଭବ ଭିଡ଼ ଜମୁଛି। ଏଭଳି ଅସାଧାରଣତା ଦେଶ ପାଇଁ ମହଙ୍ଗା ସାବ୍ୟସ୍ତ ହେଉଛି। ଆଉ ଏଥିଯୋଗୁ କରୋନା ସଂକ୍ରମଣ ତୀବ୍ର ଗତିରେ ବଢ଼ୁଛି ଓ ଏହା ଫଳରେ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଜରୁରୀ କାର୍ଯ୍ୟ ପ୍ରଭାବିତ ହେଉଛି। ସରକାରୀ ଆଇନ ପାଳନ କରିବା ଆମର ଦାୟିତ୍ୱ ଓ କର୍ତ୍ତବ୍ୟ। ସମସ୍ତେ ମିଶି ଲଜେଲ ନକଲେ, ଆମେ କରୋନା ମହାମାରୀକୁ ଜିତି ପାରିବା ନାହିଁ।

+ ଓଡ଼ିଶା ନ୍ୟୁଜ୍ ସର୍ଭିସ୍,
ଭୁବନେଶ୍ୱର,
ମୋ:- ୯୩୩୭୩୭-୯୪୪୮

କରିତା କୋଣାର୍କ

ମୃତ୍ୟୁର ପାଲିକି... ପୁସ୍ତକ ମୁଦ୍ରିତ

ସକାଳ ଚେ ଆସିଛି ଖୁବ ଦିନପରେ ଅଗଣାକୁ ନିଶ୍ଚଳ ଭାବେ ପାଲିକି ଧରି ।

ଗୋଟେ ମୁହୂର୍ତ୍ତର ଅଭାବବୋଧ ଯାହା ପାଇଁ ଅସହ୍ୟ ସେ ପଠେଇନି ତ ଏ ପାଲିକି !!

ନା, ଯାହା ବି ହେଉ ଯିବାକୁ ହେବ ସ୍ମୃତି ସବୁକୁ ଦଉଡ଼ିରେ ବାନ୍ଧି ସ୍ମୃତି ସବୁକୁ ଗଣିଲି କରି ଜୀବନ ମାନଙ୍କୁ ଗହନା ପକେଇ ଆଶା ଓ ବିଶ୍ୱାସକୁ ଛୁରୀ ମାରି ତା କଟିକୁ ।

ମୁକୁଳେଇବାକୁ ହେବ ନିଃଶ୍ୱାସ ପ୍ରଶ୍ନାସକୁ ତାର ଏଇ ତ ସମୟର ଭିନ୍ନ ମୋଡ଼ ଯିବାକୁ ହେବ ଆରପାରିକୁ ନିଜ ସହ ନିଜେ ଲଢ଼ି ହାରିବାକୁ ହେବ ଆଉ ଗୋଟେ ଜୀବନ ଯୁଦ୍ଧ ।

ଆଶା ଓ ବିଶ୍ୱାସକୁ ମାରିବା ପରେ ଅବିଶ୍ୱାସ ବୋଲି କିଛି ଥାଏ କି? ଉତ୍ତର କିଆଁ କାଳେ ସିଏ ପଠେଇ ଆଉପାରେ ମୃତ୍ୟୁର ପାଲିକି, ହସି ହସି ବସିବାକୁ ହେବ ।

+ ଭୃତ୍ତିବାହାଳ, ଗାଇସିଲଟ, ବଦଗଡ଼
ମୋ:- ୬୩୭୭୧୪୯୯୩୩୪

ଶ୍ରୀଫଳର ଆଦର

ଆମ ହିନ୍ଦୁ ପରମ୍ପରାରେ ନଡ଼ିଆ ଫଳକୁ ଶ୍ରୀଫଳ ଭାବେ ଜଣାଯାଏ । ନିକଟରେ ହୋଇଥିବା ଅନୁସନ୍ଧାନରୁ ଜଣାପଡ଼ିଛି ଯେ ଗତ କିଛି ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ନଡ଼ିଆର ଆଦର ଭାରତ ସହ ବିଦେଶରେ ମଧ୍ୟ ବଢ଼ିଲାଣି । ଖାଦ୍ୟ ବିଶେଷଜ୍ଞ ମାନେ ଯେତେବେଳେ ପ୍ରାରମ୍ଭିକ ପର୍ଯ୍ୟାୟରେ ଲୋକଙ୍କୁ ଅବଗତ କରାଉଥିଲେ ଯେ ମୁଦୁପାନାୟ ଯେତେ ନାନା କମ୍ପାନୀର ହେଲେ ମଧ୍ୟ ସେଗୁଡ଼ିକ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ଆଦୌ ହିତକର ନୁହେଁ । ବିକଳ, ହେଉ ପଛକେ, ଲୋକେ ଅନେକାଂଶରେ ଏସବୁର ସତ୍ୟତା ହୁଏତ ଜାଣି ନ ଥିଲେ । ଏଣୁ ବର୍ତ୍ତମାନ କିଛି ବର୍ଗର ବ୍ୟକ୍ତି ଯଦିଓ ମୁଦୁପାନାୟ ପିଇଛନ୍ତି, ତାହା ଖୁବ କମ ପରିମାଣରେ । ଏହା ସହ ଶ୍ରୀଫଳର ଉପଯୋଗିତା ବାବଦରେ ସମସ୍ତେ ଭଲଭାବେ ଅବଗତ ହେଲେଣି ।



ପାଣି କମ କ୍ୟାଲୋରୀଯୁକ୍ତ ପାନୀୟ ଅଟେ । ଆର୍ଡିଅକ୍ୟୁଡାକ୍, ଆମିନୋ ଏସିଡ୍ ଭରପୂର ଏହି ପାନୀୟ ପିଇଲେ ଶରୀରର ରୋଗପ୍ରତିରୋଧକ ଶକ୍ତି ବଢ଼େ ।

- ◆ ଓଜନ ନିୟନ୍ତ୍ରଣରେ ରଖିବାକୁ ଚାହୁଁଥିଲେ ପ୍ରତ୍ୟହ ନଡ଼ିଆ ପାଣି ପିଇବାର ଅଭ୍ୟାସ କରନ୍ତୁ । ଏହା ସହ ଏଇ ପାଣି ଡ଼ାକା ଓ କେଶ ନିମନ୍ତେ ଏକ ଉତ୍ତମ ଚିକିତ୍ସା ମଧ୍ୟ ।
- ◆ ନଡ଼ିଆ ପାଣିରେ ଥିବା କଲୋଲୋଇଡ଼ିଫେଟ୍ ଓ ପୋଟାସିୟମ ରକ୍ତଚାପ କମ କରିବା ସହ ହୃଦରୋଗୀଙ୍କ ନିମନ୍ତେ ମଧ୍ୟ ଖୁବ ଉଚ୍ଚ । ଏହି ପାଣିରେ ମହକୁଡ଼ ଥିବା ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ପୋଷକତତ୍ତ୍ୱ ଶରୀର ବିଷ ତତ୍ତ୍ୱ ବାହାର କରିବାରେ ସହାୟକ ହୋଇଥାଏ ।
- ◆ କେବଳ ନଡ଼ିଆ ପାଣି ନୁହେଁ, ନଡ଼ିଆ ତେଲ ମଧ୍ୟ ଶରୀର ନିମନ୍ତେ ଖୁବ ହିତକର ।

ଜିରାର ଉପକାରଣ

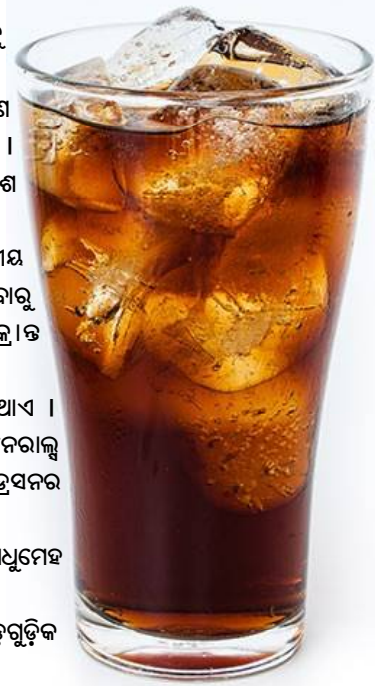


- ସୁପାତକ ଚିରାକୁ ନିୟମିତ ଖାଇଲେ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଉପରେ ଉତ୍ତମ ପ୍ରଭାବ ପଡ଼େ । ପ୍ରାୟ ୧୦ମିନିଟ୍ ଜିରା, ଲେମ୍ବୁପାଣି ସହ ରାତିରେ ବହୁରାଜ ସଦକାଳେ ଖାଲିପେଟରେ ପିଇବା ଦ୍ୱାରା ଖାଦ୍ୟ କାର୍ଯ୍ୟ ହୋଇଥାଏ ।
- ଜିରା ଖାଇଲେ ହାଡ଼ ଶକ୍ତ ହୋଇଥାଏ ।
- ଅର୍ଶରୋଗୀମାନେ ନିୟମିତ ଭାବରେ ଜିରା ୧ ଖୋଟା ଚାମଚ ଚୋବାଇବା ଉଚ୍ଚ ।
- ଝୁଲିଲାଣ୍ଡ ଗବେଷକମାନେ ନିକଟରେ ପ୍ରକାଶ କରିଛନ୍ତି ଯେ ମଧୁମେହ ରୋଗୀ ଜିରା ଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ରକ୍ତରେ ଶର୍କରା ପରିମାଣ ନିୟନ୍ତ୍ରଣାଧୀନ ରହେ ।
- ପିଲାମାନଙ୍କୁ ବିଭିନ୍ନ ବ୍ୟୟଜନନୀ ଜିରାର ପ୍ରୟୋଗ କରାଇ ଖୁଆଇଲେ ସେମାନଙ୍କ ସ୍ମୃତି ଶକ୍ତି ବଢ଼ିବାର ଗବେଷକଗଣ ମତ ପ୍ରକାଶ କରିଛନ୍ତି ।
- ଜିରାରେ ଭିଟାମିନ ଇ ଥିବା ଯୋଗୁଁ ଡ଼ାକା ପାଇଁ ଏହା ଏକ ଉତ୍ତମ ଖାଦ୍ୟ ।

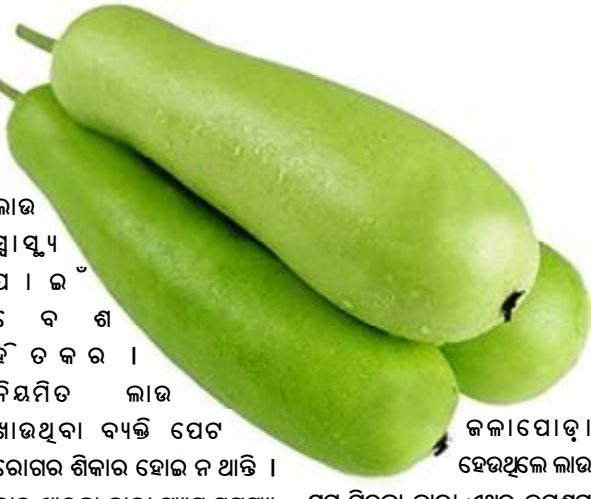
ମୁଦୁ ପାନୀୟକୁ ସତର୍କତା

ମୁଦୁପାନୀୟ ପିଇବାର ୧୦ମିନିଟ୍ ମଧ୍ୟରେ ପୂରା ଶରୀରରେ ୧୦ମିନିଟ୍ ମଧ୍ୟରେ ଶର୍କରା ଜମା ହୋଇଥାଏ, । ଆବଶ୍ୟକତାଠାରୁ ଅଧିକ ଶର୍କରା ପରିମାଣ ଏହି ପାନୀୟରେ ଥିବାରୁ ଶରୀର ପାଇଁ ଏହା ଅତ୍ୟନ୍ତ କ୍ଷତିକାରକ ।

- ◆ ମୁଦୁପାନୀୟ ପିଇବାର ୨୦ମିନିଟ୍ ପରେ ରକ୍ତରେ ଶର୍କରା ପରିମାଣ ବଢ଼େ । ଯଦୁତ ଏହି ଶର୍କରାକୁ ଫ୍ୟାଟରେ ପରିଣତ କରିଥାଏ ।
- ◆ ସର୍ବୋତ୍ତମ ଜଣାପଡ଼ିଛି, ପ୍ରତି ୧୦ଜଣରେ ୬ଜଣ ନିୟମିତ ୨ ଘଣ୍ଟାରେ ଅଳ୍ପତ୍ୟ ମୁଦୁପାନୀୟ ପିଇଥାନ୍ତି । ଏହି ପାନୀୟ ପିଇବାର ୪୦ମିନିଟ୍ ପରେ ଅଧିକାଂଶ ଲୋକଙ୍କ ରକ୍ତଚାପ ମଧ୍ୟ ବଢ଼େ ।
- ◆ ଯୁବତୀ ଓ ମହିଳା କ୍ଷେତ୍ରରେ ମଧ୍ୟ ମୁଦୁପାନୀୟ କ୍ଷତିକାରକ । ମୁଦୁପାନୀୟରେ କ୍ୟାଲସିୟମ ଜମା କରିବାରୁ ସେମାନେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ରୋଗରେ ଆକ୍ରାନ୍ତ ହୋଇଥାନ୍ତି ।
- ◆ ମୁଦୁପାନୀୟ ପିଇଲେ ବାରମ୍ବାର ପରିସ୍ରା ଲାଗିଥାଏ । ଏଣୁ ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ଶରୀରରୁ ଆବଶ୍ୟକ କଳ, ମିନେରାଲ୍ସ ଓ ଝୁଲି-ସଂସ୍ୱ ବାହାରିଯିବା କାରଣରୁ ତିହାଇଡ୍ରେସନ୍ ଶିକାର ହୋଇଥାନ୍ତି ।
- ◆ ଏହି ପାନୀୟରେ ମାତ୍ରାଧିକ କ୍ୟାଲୋରୀ ଥିବାରୁ ମଧୁମେହ ହେବାର ଆଶଙ୍କା ବଢ଼ାଇଥାଏ ।
- ◆ ଏଥିରେ ଫସଫରିକ ଏସିଡ୍ ଥିବା କାରଣରୁ ହାଡ଼ଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟ ଦୁର୍ବଳ ହୋଇଥାନ୍ତି ।
- ◆ ବିଭିନ୍ନ ମୁଦୁପାନୀୟରେ କେତେକେଲ ନାନା ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ ଥିବାର କାରଣରୁ କର୍କଟ ରୋଗ ହେବାର ଅନ୍ୟତମ କାରଣ ବୋଲି ବିଶେଷଜ୍ଞଙ୍କ ମତ ।
- ◆ ମୁଦୁପାନୀୟ ପିଇଲେ ଏସିଡିଟି ଅଧିକ ହୋଇଥାଏ ବୋଲି ଜଣାପଡ଼ିଛି ।



ଉପକାରୀ ଲାଉ



ଲାଉ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ବେଶ୍ ହିତକର । ନିୟମିତ ଲାଉ ଖାଇଥିବା ବ୍ୟକ୍ତି ପେଟ ରୋଗର ଶିକାର ହୋଇ ନ ଥାନ୍ତି । ଲାଉ ଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ଗ୍ୟାସ ସମସ୍ୟା ଦୂର ହୋଇଥାଏ । ତେବେ ଲାଉ ସବୁ ସମୟରେ ବଜାରରେ ମିଳି ନଥାଏ । ତେଣୁ ନିଜ ବାଡ଼ିରେ ଲଗାଇବାକୁ ଅଧିକାଂଶ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି । ଲାଉରେ ୯୬ ପ୍ରତିଶତ ଜଳାଣ ରହିଛି । ଏଥିରେ କମ କ୍ୟାଲୋରୀ ଥିବାରୁ ସହଜରେ ହଜନ ହୋଇଥାଏ । ଲାଉ ପାଉଁଶରୁ ରହିଥିବା ପେଟ ସମସ୍ୟାର ରୋଗକୁ ଆମକୁ ରକ୍ଷା ମିଳିଥାଏ । ଅଳସର, କୋଷ୍ଠକାଠିନ୍ୟ ଓ ଗ୍ୟାସ ରୋଗୀଙ୍କ ପାଇଁ ଏହା ଲାଉକାରୀ । ପରିସ୍ରା କଳାପୋଡ଼ା ହେଉଥିଲେ ଲାଉ ସୁପ ପିଇବା ଦ୍ୱାରା ଏଥିରୁ ଉପଶମ ମିଳିଥାଏ । ଲାଉର ସଂକୃମଣ ହୋଇଥିଲେ କିମ୍ପା ଠିକଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟ କରୁନଥିଲେ ଲାଉ ଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ଏହି ସମସ୍ୟାରୁ ରକ୍ଷା ମିଳିଥାଏ । ଲାଉ ମୟୂଜିର ତେଲ ଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ଜଳେଷ୍ୱରଳ ମାତ୍ରା କମିଥାଏ । ଏହା ହୃଦୟର ପାର୍ଶ୍ୱ ଲାଉବାୟକ । ରକ୍ତ ନଳୀକୁ ମଧ୍ୟ ଲାଉ ସୁସ୍ଥ ରଖିଥାଏ । ଉଚ୍ଚ ରକ୍ତଚାପ, କୋଷ୍ଠକାଠିନ୍ୟ, ହୃଦରୋଗ ସମସ୍ୟା ତଥା ମଧୁମେହରୁ ଲାଉ ଆମକୁ ରକ୍ଷା କରିଥାଏ ।

ଲୋପ ହେଉଛି ଜନଜାତି



ଅତ୍ୟନ୍ତ ପ୍ରକାଶିତ ଜୀବନଶୈଳୀ ଓ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ବୃକ୍ଷ ପୁସ୍ତକାପୁସ୍ତକ ଏହା ମଧ୍ୟରେ ଲୋପପାଇଯାଇଛି । ଏବେ ସେହି କ୍ରମରେ ମନୁଷ୍ୟଜାତି ମଧ୍ୟ ସୀମିତ ହେଲାଣି । ଯେପରି ପୁରୁଣାସମୟର ଅକ୍ଷର ମଧ୍ୟ ନିର୍ଭିତ୍ ହୋଇଥିବାର ଇତିହାସର ପୃଷ୍ଠାକୁ ଜଣାପଡ଼େ । ବିଶ୍ୱର ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରାନ୍ତରେ ବସବାସ କରୁଥିବା କେତେକ ଆଦିବାସୀ ଜନଜାତିଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ଦିନକୁଦିନ ହ୍ରାସ ପାଇବାରେ ଲାଗିଛି । ବିଶ୍ୱସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ସଙ୍ଘନର ସର୍ବୋତ୍ତମ ଅନୁସନ୍ଧାନ, କେବଳ ଆଫ୍ରିକାର ହିଁ ଆଦିବାସୀ ଲୋକଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ବୃଦ୍ଧି ପାଇଛି । ନେପାଳ ଓ ଅଷ୍ଟ୍ରେଲିଆର ଆଦିବାସୀଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା କମିବାରେ ଲକ୍ଷ୍ୟ କରାଯାଇଛି । ନେପାଳରେ ରହୁଥିବା ଖାନବଦୋଶ ଜନଜାତିଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ହ୍ରାସ ପାଇବାରେ ଲାଗିଛି । ଏମାନଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ମାତ୍ର ୧୫୦ ଏବେ । ଆଗାମୀ କିଛି ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଖାନବଦୋଶ ଜନଜାତି ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଭାବରେ ନିର୍ଭିତ୍ ହୋଇଯିବ ବୋଲି ଏବେଠାରୁ ପ୍ରମାଣ ଗଣାଯାଉଛି । ବାହାର ଦୁନିଆଠାରୁ ଏଠା ଲୋକେ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଅଲଗା ରହିବା ସହ ନିଜାମିଶା କରିବାକୁ ଏମାନେ ପସନ୍ଦ କରନ୍ତିନା । ଅସୁସ୍ଥ କ୍ୟାମ୍ପରେ ରହିବା ଏମାନଙ୍କର ସ୍ୱଭାବ । ଏହି ଜନଜାତିର ଲୋକେ ମାଙ୍କଡ଼ ଶିକାର କରିବାରେ ଧୂରନ୍ଧର । ଏ ବାବଦରେ ଆମେ ସତେଜ ନ ହେଲେ ଖୁବ କମ ସମୟରେ ଏଇ ଜନଜାତି ନିର୍ଭିତ୍ ହୋଇଯିବ ।

ବାଡ଼ିରେ ଲଗାନ୍ତୁ ନିମ ଗଛ



ନିମ ଏକ ଔଷଧୀୟ ବୃକ୍ଷ । ଏହା ଯେତିକି ପିତା ଶରୀର ପାଇଁ ସେତିକି ଲାଭନକାରୀ । ରକ୍ତଶୋଧନରେ ସାହାଯ୍ୟ କରିବା ସହିତ ଚର୍ମି କେଶ ପାଇଁ ମଧ୍ୟ ଉପକାରୀ । ନିମପତ୍ର ପିତା ହୋଇଥିବାରୁ ଏହାକୁ ଅଧିକ ମାତ୍ରାରେ ଖାଇଲେ ନାହିଁ ସତ: କିନ୍ତୁ ଏହାର ପିତା କମ କରାଯାଇ ଖୁଆଯାଇପାରିବ । ନିମର ରସ ପିଇଲେ ଅନେକ ପ୍ରାଣୀ ମିଳିଥାଏ । ନିମ ରସ ରକ୍ତଶୋଧନ କରି ଶରୀରରେ ରୋଗ ପ୍ରତିରୋଧକ ଶକ୍ତି ବୃଦ୍ଧି କରିବା ସହ ଡ଼ାକା ସମସ୍ୟାର ଅନେକ ସମସ୍ୟା ଦୂର କରିଥାଏ । ନିମପତ୍ରର ରସ ମ୍ୟାଲେରିଆ ଓ ଜଣ୍ଡିସ ଭଳି ରୋଗ ଦୂର କରିବାରେ ସହାୟକ ହୋଇଥାଏ । ଏହାର ଆର୍ଡି ବ୍ୟାକ୍ଟିରିଆଲ ପ୍ରୁଣ ଯୋଗୁଁ ମ୍ୟାଲେରିଆ ଜୀବାଣୁକୁ ବୋକିବା ସହିତ ଯକୃତକୁ ମଜବୁତ କରିଥାଏ । ଜଣ୍ଡିସରେ ନିମପତ୍ରର ରସକୁ ମଧୁ ସହିତ ଖାଇଲେ ଏହା ଭଲ ହୋଇଥାଏ । ମିଳିନିଳା ବା ହାଡ଼ପୁଟିର ଦାଗ ଅନେକ ଦିନ ଧରି ରହିଥାଏ । ଏହିଦାଗଦୂର ପାଇଁ ନିମପତ୍ରର ରସ ପମାଲିସ କରନ୍ତୁ । ଏହା ବିଭିନ୍ନ ଦାଗ ଦୂର କରିବା ସହ ଏକଳିମା, ମିଳିନିଳା ଓ ହାଡ଼ପୁଟି ଆଦି ରୋଗ ହେବାକୁ ଦୈନିକ ନିମ । ଦୃଷ୍ଟିଶକ୍ତି ବୃଦ୍ଧି ପାଇଁ ଦୁଇଦୁଇ ନିମରସ ଆଖିରେ ପତଳାନ୍ତୁ ଏହା ଦୃଷ୍ଟିଶକ୍ତି ବୃଦ୍ଧି କରିବା ସହ ଆଖିକୁ ସୁସ୍ଥ ରଖିଥାଏ ।

ପନିପରିବା ଚାଷ ଓ ଉପକାରଣ

ଆମ ଦୈନିକ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥରେ ପନିପରିବାର ଆବଶ୍ୟକତା ସମସ୍ତେ ପ୍ରକୃତରେ କରିଥାନ୍ତି । ମନୁଷ୍ୟର ସୁଖ ଓ ସନ୍ତୁଳିତ ଖାଦ୍ୟରେ ଜଳକୁ ଛାଡ଼ି ଟି ମୁଖ୍ୟ ପାଚନ ରହିବା ସଦରକାର, ଯଥା ଶ୍ୱେତସାର, ପୁଟିସାର, ଧାତୁସାର ଓ କୀଟକାରୀ ପଦାର୍ଥର ଅଭାବରୁ ହୋଇଥାଏ । ଏହି ପୋଷକତତ୍ତ୍ୱ ଶାସକ କେତେକ ପନିପରିବା ଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ଦୂର




ରୂପେ ଖାଇଥାନ୍ତି । ପତ୍ରକାତୀୟ ପନିପରିବାରୁ ବିଶେଷ କରି ଭିଟାମିନ ଏ ଅଧିକ ମିଳିଥାଏ । ଏହି କାତୀୟ ପରିବାରରେ ଲୋହାଂଶ ଅଧିକ ଥିବାରୁ ଏହାକୁ ଖାଇବାରେ ମହିଳା ଓ ଦୁର୍ବଳ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଥିବା ବ୍ୟକ୍ତିମାନେ ବିଶେଷ ଉପକାର ପାଇଥାନ୍ତି । ଏହା କର୍କଟ ଓ ମଧୁମେହ ରୋଗର ଆଶଙ୍କା ହ୍ରାସ କରିଥାଏ । ଏହି ପ୍ରକାର ପନିପରିବା ଶସ୍ତା, ସହଜରେ ଉତ୍ପାଦନ ହୋଇଥାଏ ଏକ ରକ୍ତ ପ୍ରଦାହକୁ ଠାକ ରଖିଥାଏ ଓ ହୃଦୟର ଠିକ ରଖି ମଜବୁତ କରିଥାଏ । ଲାଉ କୋଲେଷ୍ଟ୍ରଲ ମାତ୍ରାକୁ କମାଇ ଦେଇଥାଏ । ଏବେ ତ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଚିକିତ୍ସକ ଓ ଗବେଷକମାନେ ଶାକାହାରୀ ଗୁଣଗାନ କରୁଛନ୍ତି ଓ ପନିପରିବା ଖାଇ ହୃଦୟାତରୁ ନିଜକୁ ମୁକ୍ତ ରଖିବାକୁ ପରାମର୍ଶ ଦେଉଛନ୍ତି ।



ତଥ୍ୟ ଅନୁଯାୟୀ ପିଆଜ, ରସୁଣ, ଆଦି ଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ହୃଦୟର ଠିକ ସାଲାତର ପିଆଜ ରସୁଣ ଖାଲି ବିଳାତି ବାଉଁଶ ଲାଉ, ଗଜର ଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟ କରିଥାଏ । ପେଟରେ ଖାଇବା ବେଶ୍ ଲାଭକାରୀ ହୋଇଥାଏ ।

ଭିଟାମିନ ସି' ଖାଦ୍ୟର ଉପକାରଣ

ନିୟମିତ ଭାବେ ଭିଟାମିନ ସି' ଯୁକ୍ତ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇଲେ ବର୍ତ୍ତମାନ ଲୋକେ ନିଜ ଖାଦ୍ୟପେୟରେ ଭିଟାମିନ ଚାହା ଶରୀର ଉପରେ ଉତ୍ତମ ପ୍ରଭାବ ପକାଉଥାଏ ବୋଲି ଖାଦ୍ୟ ବିଶେଷଜ୍ଞ ପ୍ରକାଶ କରିଛନ୍ତି । ଭିଟାମିନ ସି ଯୁକ୍ତ ଖାଦ୍ୟ ଚାଳିକାରେ ନିୟମିତ ଭାବେ ଖାଇବା ବେଶ୍ ଫଳପ୍ରାପ୍ତ । ପିଲାମାନେ ଭିଟାମିନ ସି ଯୁକ୍ତ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇଲେ ଅକ୍ଷା, ସର୍ଦି ରୋଗରୁ ରକ୍ଷା ପାଇବା ସହ ଡ଼ାକାରେ ବିଶେଷ ପ୍ରତିରୋଧକ ଶକ୍ତି ବୃଦ୍ଧି ପାଇଥାଏ ବୋଲି ପରୀକ୍ଷା ପ୍ରତ୍ୟେକ କ୍ରମରେ ପ୍ରମାଣିତ ହୋଇଛି ।



ଭିଟାମିନ ସି ଯୁକ୍ତ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇଲେ ଅକ୍ଷା, ସର୍ଦି ରୋଗରୁ ରକ୍ଷା ପାଇବା ସହ ଡ଼ାକାରେ ବିଶେଷ ପ୍ରତିରୋଧକ ଶକ୍ତି ବୃଦ୍ଧି ପାଇଥାଏ ବୋଲି ପରୀକ୍ଷା ପ୍ରତ୍ୟେକ କ୍ରମରେ ପ୍ରମାଣିତ ହୋଇଛି ।

ଗୋଷ୍ଠି ସଂକ୍ରମଣ ସୂଚନା ଓ ଲକ୍ଷଣଯୁକ୍ତ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟସେବା ଲାଗି ସ୍ୱାବ ସଂଗ୍ରହ

କଲେକ୍ଟର, ୧୮୮ (ନି.ପ୍ର): କଲେକ୍ଟର ଦୁଇଟି ଗ୍ରାମ ଓ ସମ୍ବେଦନଶୀଳ ଗ୍ରାମଗୁଡ଼ିକକୁ ଏଣିକି ସା ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଉଥିବା ଜଣାଯାଇଛି । ଏଥିରେ ଗୋଷ୍ଠି ସଂକ୍ରମଣର ସୂଚନା ଓ ଲକ୍ଷଣଯୁକ୍ତ ବ୍ୟକ୍ତି ବିଶେଷଙ୍କୁ କରୋନା

ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟସେବା ଲାଗି ସା ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଉଥିବା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟକର୍ମୀଙ୍କ ପକ୍ଷରୁ ପ୍ରକାଶ । ଗତ ୩୦ ତାରିଖରେ କଲେକ୍ଟର ଦୁଇ ଅନ୍ତର୍ଗତ ସୁବର୍ଣ୍ଣରେଖା କୁଳ ତଥା ପର୍ଲ୍ ମହଲ ସାମାଜିକ ନିକଟରେ ଥିବା ମାଟିଆ ଗାଁରୁ ୧୦୦ ସ୍ୱାବ ସଂଗ୍ରହ ଲାଗି

ବାଲେଶ୍ୱରରୁ ଏକ ଟିମ୍ ତିଆରି କରାଯାଇଛି । ଅନାଲ କୁମାର ମହାନ୍ତିଙ୍କ ନେତୃତ୍ୱରେ ଆସିଥିବା ବେଳେ ସ୍ଥାନୀୟ ଲୋକେ ସ୍ୱାବ ନ ଦେବାଲାଗି ଦୀର୍ଘ ସମୟ ଯୁକ୍ତିତର୍କ କରିଥିଲେ । ପରେ ସେଠାରୁ ୩୬ଟି ସ୍ୱାବ ଓ ୫ଟି ଏନ୍ଟି ଜେନ୍ ଟେଷ୍ଟ ଲାଗି ରକ୍ତ

ଓ ସ୍ୱାବ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଇଥିଲା । ସେଥିରୁ ୩୬ଟି ଏନ୍ଟି ଜେନ୍ ପଜିଟିଭ୍ ଥିବାର ଜଣାଯାଇଛି । ସେହିପରି ସେହିଦିନ ରାଜନଗରୀରେ ୨୭ଜଣଙ୍କର ସ୍ୱାବ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଇଛି । ପୂର୍ବରୁ କୁଟାମଣିପୁର, ଓଲମରା, ଚାପଳା,

ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟକର୍ମୀ, ଖୁଆଡ଼ା, ମାଳିଆଳ ଇତ୍ୟାଦିକୁ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଉଥିବା ବେଳେ ଆବଶ୍ୟକ ଦିନରେ କୁଟାମଣିପୁର, ମୁଣ୍ଡୁଗୁଣିଆ, ଦକ୍ଷିଣ ପ୍ରହରାଳପୁରରୁ ସ୍ୱାବ ସଂଗ୍ରହ କରାଯିବାର ପ୍ରସ୍ତାବ ରହିଛି । ଏହା ଦ୍ୱାରା ଗୋଷ୍ଠି ସଂକ୍ରମଣ ହୋଇଛି ନାହିଁ ତାହା ସ୍ପଷ୍ଟ ହେବା ସହ ଲକ୍ଷଣଯୁକ୍ତ ବ୍ୟକ୍ତି ତଥା ସମ୍ବେଦନଶୀଳ ସ୍ଥାନ

ଗୁଡ଼ିକକୁ କରୋନା ସଂପର୍କରେ ତଥ୍ୟ ମିଳିପାରିବାର ସଂପର୍କରେ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟକର୍ମୀଙ୍କ ପକ୍ଷରୁ କୁହାଯାଇଛି । ଏଣିକି କୌଣସି ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସ୍ଥାନରୁ ସ୍ୱାବ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଉ ନାହିଁ ବୋଲି ସମ୍ବେଦନଶୀଳ, ସଂକ୍ରମିତ ସ୍ଥାନ ଓ ସମ୍ବେଦନଶୀଳ ଗ୍ରାମମାନଙ୍କୁ ସ୍ୱାବ ସଂଗ୍ରହ କରାଯିବାର ଲାଗି ଜିଲ୍ଲା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ବିଭାଗ ପକ୍ଷରୁ କୁହାଯାଇଛି ।

୪ କୋଭିଡ୍ କେୟାର ହୋମ୍ ପ୍ରତିଷ୍ଠା କଲା ଓଏମସି

କଲେକ୍ଟର, ୧୮୮ (ନି.ପ୍ର): କୋଭିଡ୍ -୧୯ ମହାମାରୀକୁ ଦୂରରେ ରଖି ଓଡ଼ିଶା ମାଲିକି କର୍ପୋରେସନ୍ ଲିମିଟେଡ୍ ଶନିବାର କଲେକ୍ଟର ସମେତ ଦକ୍ଷିଣ କାଳିଆପାଣି, ଗାନ୍ଧୀନଗର ଏବଂ ଦରଭାରିରେ କୋଭିଡ୍ କେୟାର ହୋମ୍ (ସିସିଏସ୍) ପ୍ରତିଷ୍ଠା କରିଛି । ପ୍ରତ୍ୟେକ ସିସିଏସ୍ ଗୁଡ଼ିକରେ ୨୦ ଶଯ୍ୟା ଆରମ୍ଭକାରୀ ଏବଂ ଏହାର ଶ୍ରମିକମାନଙ୍କ ପାଇଁ । ଦ୍ୱିତୀୟ ପର୍ଯ୍ୟାୟରେ ଓଏମସି କୋଭିଡ୍ ଆଞ୍ଚଳିକ କୁରିପିଡାର, ବଡ଼ବିଲ ଆଞ୍ଚଳିକ ସେରେମିତା, ବାଲୁର ଏବଂ ରାୟଗଡ଼ା ଆଞ୍ଚଳିକ କୋଭିଡ୍ କେୟାର ହୋମ୍ ଆରମ୍ଭ କରିବ ଏବଂ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଆଞ୍ଚଳିକରେ ୧୦ ଶଯ୍ୟା ବିଶିଷ୍ଟ ପ୍ରତିଷ୍ଠା ରହିବ । ଉଲ୍ଲେଖଯୋଗ୍ୟ ଯେ ଓଏମସି ଗତ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସରେ ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀଙ୍କ ଉପସ୍ଥିତିରେ ୫୦୦ ବର୍ଗ ଫୁଟ ଦାନ କରିଥିଲା । ଏହାସହ ଆର୍ଥିକ ବର୍ଷ ୨୦୧୯-୨୦ ପାଇଁ ମଧ୍ୟବର୍ତ୍ତୀ ଭିତ୍ତିଭେଦ ଭାବରେ ୨୫୦ କୋଟି ପ୍ରଦାନ କରିଥିଲା । ସେହିପରି ଗତ ମାର୍ଚ୍ଚ ୨୬ ତାରିଖ, ଓଏମସି ୫୦୦ ଶଯ୍ୟା ବିଶିଷ୍ଟ ଏକ କୋଭିଡ୍ ହସ୍ପିଟାଲ ପ୍ରତିଷ୍ଠା ପାଇଁ ରାଜ୍ୟ ସରକାର ଓ କିମ୍ବ ହସ୍ପିଟାଲ ସହ ଉପାଧିକୃତ ରୁଚି ସାକ୍ଷର କରିଥିଲା । ଏହା ବ୍ୟତୀତ ରାଜ୍ୟର ୮ଟି ଜିଲ୍ଲାରେ କୋଭିଡ୍ ହସ୍ପିଟାଲ ପ୍ରତିଷ୍ଠା ପାଇଁ ଓଏମସି ଅନୁଦାନ ପ୍ରଦାନ କରିଛି ।

ହଜାରେ ଟପିଲା ଜିଲ୍ଲାର କରୋନା ସଂକ୍ରମିତଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା

ସଙ୍ଗୀନ ସ୍ଥିତିରେ ରେମୁଣା-ବାଲେଶ୍ୱର ପୌରାଞ୍ଚଳ

ବାଲେଶ୍ୱର, ୧୮୮ (ନି.ପ୍ର): ବିଶ୍ୱ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ସଂଗଠନର ପୂର୍ବାନୁମାନ ଅନୁସାରେ ଅଗଷ୍ଟ ମାସରେ ଦେଶର କରୋନା ସଂକ୍ରମଣ ସଙ୍ଗୀନ ସ୍ଥିତିରେ ପହଞ୍ଚିବାର ଆଶଙ୍କା ଏବେ ବୃଦ୍ଧି ହୋଇଛି । ଆଜି ସୂକ୍ଷ୍ମ ଭାବରେ କରୋନା ଆକ୍ରାନ୍ତଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ୧୬ ଲକ୍ଷ ୪୩ ହଜାର ୬୮୩ ରୁହୁଥିବା ବେଳେ ମୃତ୍ୟୁ ସଂଖ୍ୟା ମଧ୍ୟ ୩୫୫୫୫ରୁ ୮୧୭୭୭ରେ ପହଞ୍ଚିଛି । ଅନୁରୂପ ଭାବେ ଓଡ଼ିଶାରେ ଗତ ୨୪ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ୧୬୦୨୨ଜଣ ନୂଆ କରୋନା ପଜିଟିଭ୍ ଚିହ୍ନଟ ହେବା ସହ

ରାଜ୍ୟରେ ମୋଟ ସଂକ୍ରମିତଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ୩୩୫୫୫୫ ୪୭୯୯୯୯ରେ ପହଞ୍ଚିଛି । ଆଜି ୧୦ ଜଣଙ୍କ ମୃତ୍ୟୁ ହୋଇଥିବା ବେଳେ ରାଜ୍ୟରେ ଅଧ୍ୟାବଧି କରୋନା ରୋଗୀଙ୍କ ମୃତ୍ୟୁ ସଂଖ୍ୟା ୧୮୭୭୭୭ରେ ପହଞ୍ଚିଛି । ସେହିଭଳି ବାଲେଶ୍ୱରରେ ଗତ କିଛିଦିନ ଧରି କୁମାରତ ବଡ଼ ଚାଲିଥିବା କରୋନା ସଂକ୍ରମଣକୁ ନେଇ ଜିଲ୍ଲାବାସୀଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ କୋଭିଡ୍ ଭୟ ବୃଦ୍ଧି ହେଲାଣି । ବିଶେଷ କରି ସ୍ଥାନୀୟ ସଂକ୍ରମଣ ବୃଦ୍ଧି ଯୋଗୁଁ ଜିଲ୍ଲାର ସ୍ଥିତି ସଙ୍ଗୀନ ଆଡ଼କୁ ଯାଉଥିବା ଲକ୍ଷ୍ୟ

କରାଯାଇଛି । ଗତ ୨୪ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ୨୯ ଜଣ ନୂଆ କରୋନା ପଜିଟିଭ୍ ଚିହ୍ନଟ ହୋଇଥିବା ବେଳେ ଜିଲ୍ଲାର କରୋନା ସଂକ୍ରମିତଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ୧୦୦୧୧୧ରେ ପହଞ୍ଚିଛି । ଅଧ୍ୟାବଧି ୭୧୭୭୭୭ ଜଣ ସୁସ୍ଥ ହୋଇଥିବା ବେଳେ ଏହିଭଳି ଥିବା ୨୭୭୭୭୭ ଜଣ ହୋଇଛନ୍ତି । ସେହିଭଳି ଜିଲ୍ଲାର କୋଭିଡ୍ ହସ୍ପିଟାଲରେ ରଖି ଚିକିତ୍ସା କରାଯାଉଛି । ଅନ୍ୟପକ୍ଷରେ ଆଜି ନୂଆ ଭାବେ ଚିହ୍ନଟ ହୋଇଥିବା ୨୯ ଜଣଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ବାଲେଶ୍ୱରରୁ ୧୧ ଜଣ ଚିହ୍ନଟ ହୋଇଛନ୍ତି । ଗତ କିଛିଦିନ

ଧରି ରେମୁଣା ଓ ବାଲେଶ୍ୱର ପୌରାଞ୍ଚଳରେ ସ୍ଥାନୀୟ ସଂକ୍ରମଣ ହାର ବୃଦ୍ଧି ଗୋଷ୍ଠି ସଂକ୍ରମଣକୁ ଏକପ୍ରକାର ଉଚ୍ଚତମ ସ୍ତରକୁ ଚାଲିଥିବା ମହଲରେ ମତ ପ୍ରକାଶ ପାଇଛି । ସମସ୍ତ ସ୍ଥାନୀୟ ସଂକ୍ରମିତ ପୂର୍ବ କରୋନା ପଜିଟିଭ୍ କେଶ୍ୱରୀଙ୍କୁ ଆସିଥିବା ସଂକ୍ରମଣ ବୃଦ୍ଧିରାଜିଥିବା ବେଳେ ଚଳିତ ଅଗଷ୍ଟ ମାସରେ ସ୍ଥିତି କ'ଣ ରହିବ ତାହାକୁ ନେଇ ସବୁ ମହଲରେ ଉଦ୍‌ବେଗ ଲକ୍ଷ୍ୟ କରାଯାଇଛି ।

ଅନୁଲୋଚନ କ୍ଲବ୍ ବେଳେ ଗୁପ୍ତରେ ଅଶ୍ୱୀଳ ଫଟୋ :

ତଦନ୍ତ ନିର୍ଦ୍ଦେଶ

କଲେକ୍ଟର, ୧୮୮ (ନି.ପ୍ର): ଅନୁଲୋଚନ କ୍ଲବ୍ ବେଳେ ଗୁପ୍ତରେ ଅଶ୍ୱୀଳ ଫଟୋ ପଢ଼ିବା ଘଟଣାରେ ତଦନ୍ତ ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ଦେଇଛନ୍ତି ଫୁଲ ଓ ଗଣଶିକ୍ଷା ମନ୍ତ୍ରୀ ଦୀନକର ବାଣୀ । କଟକ ଡିଭିଜନ୍ ଉପରେ ତଦନ୍ତ ପାଇଁ ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ଦିଆଯାଇଥିବା ବେଳେ ସୋମବାର ସୂକ୍ଷ୍ମ ତଦନ୍ତ କରି ରିପୋର୍ଟ ଦାଖଲ କରିବାକୁ କୁହାଯାଇଛି । ତଦନ୍ତ ରିପୋର୍ଟ ମିଳିବା ପରେ କାର୍ଯ୍ୟାନୁଷ୍ଠାନ

ନିଆଯିବ ବୋଲି ମନ୍ତ୍ରୀ କହିଛନ୍ତି । ସୂଚନା ଅନୁଯାୟୀ କଟକର ଏକ ସରକାରୀ ଫୁଲ ଓ ଗଣଶିକ୍ଷା ମନ୍ତ୍ରୀଙ୍କ ଛାତ୍ରଛାତ୍ରୀଙ୍କର ଅନୁଲୋଚନ କ୍ଲବ୍ ଚାଲିଥିବା ବେଳେ ଉକ୍ତ ଫୁଲ ଡିଭିଜନ୍ ଉପରେ ତଦନ୍ତ ପାଇଁ ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ଦିଆଯାଇଥିବା ବେଳେ ସୋମବାର ସୂକ୍ଷ୍ମ ତଦନ୍ତ କରି ରିପୋର୍ଟ ଦାଖଲ କରିବାକୁ କୁହାଯାଇଛି । ତଦନ୍ତ ରିପୋର୍ଟ ମିଳିବା ପରେ କାର୍ଯ୍ୟାନୁଷ୍ଠାନ

ଶିକ୍ଷା ପ୍ରତି ସରକାରୀ ଉଦାସୀନତାକୁ ନେଇ ଉଦ୍‌ବେଗ !

ପ୍ରତିବାଦ ପାଇଁ ପ୍ରଦେଶ ଛାତ୍ର କଂଗ୍ରେସ ସଂଯୋଜକଙ୍କ ଆହ୍ୱାନ

ବାଲେଶ୍ୱର, ୧୮୮ (ନି.ପ୍ର): ପ୍ରଦେଶ ଛାତ୍ର କଂଗ୍ରେସ କମିଟି ରାଜ୍ୟ ସଂଯୋଜକ ଯାସିନ୍ ନୂଆଁଜି ଦିନିକିଆ ବାଲେଶ୍ୱର ଗସ୍ତରେ ଆସି ଜିଲ୍ଲାର ବିଭିନ୍ନ ସ୍କୁଲ ଓ ପୌରାଞ୍ଚଳର ଛାତ୍ରବେତା ଓ କର୍ମୀଙ୍କ ସହ ଆଲୋଚନା କରିଛନ୍ତି । ବାଲେଶ୍ୱର ଜିଲ୍ଲା କଂଗ୍ରେସ ଭବନରେ ଆୟୋଜିତ ଏକ ବୈଠକରେ ଯାସିନ୍ ନୂଆଁଜି ଉପସ୍ଥିତ ସରକାରୀ ସ୍କୁଲରୁ ପ୍ରଦାନ କରାଯାଇଥିବା ଛାତ୍ରବେତା ଓ କର୍ମୀଙ୍କ ସହ ଆଲୋଚନା କରିଛନ୍ତି । ବାଲେଶ୍ୱର ଜିଲ୍ଲା କଂଗ୍ରେସ ଭବନରେ ଆୟୋଜିତ ଏକ ବୈଠକରେ ଯାସିନ୍ ନୂଆଁଜି ଉପସ୍ଥିତ ସରକାରୀ ସ୍କୁଲରୁ ପ୍ରଦାନ କରାଯାଇଥିବା ଛାତ୍ରବେତା ଓ କର୍ମୀଙ୍କ ସହ ଆଲୋଚନା କରିଛନ୍ତି । ବାଲେଶ୍ୱର ଜିଲ୍ଲା କଂଗ୍ରେସ ଭବନରେ ଆୟୋଜିତ ଏକ ବୈଠକରେ ଯାସିନ୍ ନୂଆଁଜି ଉପସ୍ଥିତ ସରକାରୀ ସ୍କୁଲରୁ ପ୍ରଦାନ କରାଯାଇଥିବା ଛାତ୍ରବେତା ଓ କର୍ମୀଙ୍କ ସହ ଆଲୋଚନା କରିଛନ୍ତି ।



ସାଗର ପଟ୍ଟନାୟକ, ଜିଲ୍ଲା ଉପ-ସଭାପତି ଜୀବନ ମହାପାତ୍ର, ଦେବଦତ୍ତ ଦାସ, ରଞ୍ଜନ ଦାସ, ସୌରଭ ବେହେରା, ମନୋଜ ନାୟକ, ସୁଦୀପ ଶେଖର ଜେନା, ନବ ପ୍ରସାଦ କୁର୍ମା, ପ୍ରଦୀପ କୁମାର ନାୟକ, ରୁଷାନ୍‌କାହି ତପସୀ, ଶଶୀଙ୍କ ପାଢ଼ୀ, ଉଦାନା ଶଙ୍କର ବେହେରା, ରଶ୍ମିକାନ୍ତ ନାୟକ, ରେହେମତ ଅଲି, ସତ୍ୟଜିତ ପ୍ରଧାନ, ସତ୍ୟଜିତ ମହାପାତ୍ର, ତରୁଣଧର ବେହେରା, ଆଦର୍ଶ ଚୌରସ ଦାସ, ଅଜିତ ପ୍ରଧାନ ପ୍ରମୁଖ ଛାତ୍ରବେତାମାନେ ଉପସ୍ଥିତ ଥିଲେ । ପୂର୍ବରୁ ଯାସିନ୍ ନୂଆଁଜି ଜିଲ୍ଲାର ସୋର, ରେମୁଣା ଓ ନାଳଗିରି ପ୍ରଭୃତି ବ୍ଲକ୍‌ରେ

କମ୍ପାନୀର ଦାୟିତ୍ୱହୀନତା ଯୋଗୁଁ ଓମାନରେ ଓଡ଼ିଆ ଯୁବକ ମୃତ : ଗାଁରେ ଆଲୋଚନ

କଲେକ୍ଟର, ୧୮୮ (ନି.ପ୍ର): ବାଲେଶ୍ୱର ଜିଲ୍ଲା କଲେକ୍ଟର ରୁକ୍ମ ଅନ୍ତର୍ଗତ ବାଲେଶ୍ୱରବାସିଆ ଫାଟାୟତର କାଳିକାପୁର ଗାଁର ଧନଞ୍ଜୟ ବେହେରା ୨୦୧୭ ମସିହାରୁ ଓମାନ ମଧ୍ୟରେ ସହରରେ ଥିବା ରେନାଲସେନ୍ସ କମ୍ପାନୀରେ କାର୍ଯ୍ୟକରି ଆସୁଥିଲେ । କିନ୍ତୁ କମ୍ପାନୀର ଦାୟିତ୍ୱ ହୀନତା ଯୋଗୁଁ ତାଙ୍କର କରୋନାରେ ଗତ ଶୁକ୍ରବାର ଦିନ ତାଙ୍କର ମୃତ୍ୟୁ ଘଟିଥିବା ପରିବାର ସୂଚନା ଜଣାଯାଇଛି । ଘଟଣାରୁ ପ୍ରକାଶ ୨୦୧୭ରେ ଧନଞ୍ଜୟ ମୃତ୍ୟୁବରତ ଏକକମ୍ପାନୀରେ ଚାକିରୀ

କରିଆସୁଥିଲେ । ଗାଁରେ ତାଙ୍କ ବାପା ଅନନ୍ତ, ମା, ସ୍ତ୍ରୀ ସ୍ରୋତସିନୀ, ୧୦ବର୍ଷର ଝିଅ ଓ ୪ବର୍ଷର ପୁଅ ବାସ କରି ଆସୁଥିଲେ । କିନ୍ତୁ ଗତ କୁଳ ଧନଞ୍ଜୟରେ ଧନଞ୍ଜୟଙ୍କ ସ୍ୱାମୀ ଓମାନ ମଧ୍ୟରେ କୁଲାର ୪ ତାରିଖରେ କରୋନା ହୋଇଥିବାର ସୂଚନା ଦେବା ସହିତ ତାଙ୍କୁ ଚିକିତ୍ସା ବ୍ୟବସ୍ଥା କରାଯାଇଥିଲେ । କିନ୍ତୁ ଅବସ୍ଥା ଗୁରୁତର ହେବାକୁ ଚାଲି ସ୍ଥାନୀୟ ହସ୍ପିଟାଲରେ ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଇଥିଲା । କିନ୍ତୁ ଗାଁରୁ ବାପା, ମା, ସ୍ତ୍ରୀ କ ନିବେଦନ

ଓ ଅନୁରୋଧ କ୍ରମେ ସମାଜସେବା ସୁବର୍ଣ୍ଣନ ଦାସ ଓମାନରେ ଓଡ଼ିଆ ସମାଜ ସହିତ ସଂପର୍କ ରଖି କରି ଚିକିତ୍ସାରେ ଆସୁ ସହାୟତା କରିଥିଲେ । କିନ୍ତୁ ସୁଖର ବିଷୟ ଗତ ୩୧ ତାରିଖରେ ଧନଞ୍ଜୟ ଶେଷ ନିଶ୍ୱସ ତ୍ୟାଗ କରିଥିବା ତାଙ୍କ ସ୍ତ୍ରୀ ସ୍ରୋତସିନୀ କହୁଛନ୍ତି । ଘଟଣାଚାର ତାଙ୍କ ଶବ ଗାଁ ମାଟିକୁ ପଠାଇବାଲାଗି ଗ୍ରାମବାସୀ ଓ ପରିବାରବର୍ତ୍ତ କେନ୍ଦ୍ରମନ୍ତ୍ରୀ ପ୍ରତାପ ସତ୍ତ୍ୱା, ଜିଲ୍ଲା ପ୍ରଶାସନ, ରାଜ୍ୟ ପ୍ରଶାସନ ଓ ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀଙ୍କ ଦୃଷ୍ଟି ଆକର୍ଷଣ କରିଛନ୍ତି ।

ରାଜ୍ୟରେ ବିଭିନ୍ନ ଜିଲ୍ଲାରେ କରୋନା ସ୍ଥିତି

କଲେକ୍ଟର, ୧୮୮ (ନି.ପ୍ର): ଆଜି ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲାରେ ୩୦୮ କରୋନା ମାମଲା ସାମନାକୁ ଆସିବା ପରେ ଏହି ଜିଲ୍ଲା କରୋନା ସଂକ୍ରମଣ ମାମଲାର ସବୁଠାରେ ଆଗରେ ରହିଛି । ଜିଲ୍ଲାରେ କରୋନା ଆକ୍ରାନ୍ତଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ବଡ଼ି ୧୦୬୭୨ରେ ପହଞ୍ଚିଛି । ରାଜ୍ୟ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଓ ପରିବାର କଲ୍ୟାଣ ବିଭାଗ ଦ୍ୱାରା ଏହି ସୂଚନା ଦିଆ ଯାଇଛି । ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ବିଭାଗ ପକ୍ଷରୁ ଦିଆ ଯାଇଥିବା ସୂଚନା ଅନୁସାରେ ଆଜି ସୂକ୍ଷ୍ମ ଅନୁଗୁଳ ଜିଲ୍ଲାରେ ୩୪୫, ବାଲେଶ୍ୱର ଜିଲ୍ଲାରେ ୧୦୦୦, ବରଗଡ଼ ଜିଲ୍ଲାରେ ୪୨୫, ଭଦ୍ରକ ଜିଲ୍ଲାରେ ୨୨୬ ଜଣ କରୋନା ଆକ୍ରାନ୍ତ ଚିହ୍ନଟ ହୋଇଛନ୍ତି । ବଲାଙ୍ଗିର ଜିଲ୍ଲାରେ ୪୬୩, ବୌଦ୍ଧ ଜିଲ୍ଲାରେ ୧୪୬, କଟକ ଜିଲ୍ଲାରେ ୧୧୨୫, ଦେବଗଡ଼ ଜିଲ୍ଲାରେ ୯୪, ଦେବନାଗର ଜିଲ୍ଲାରେ

୩୪୫, ଗଜପତି ଜିଲ୍ଲାରେ ୧୫୧୦, ଜଗତସିଂହପୁର ଜିଲ୍ଲାରେ ୭୨୯ ଜଣ କରୋନା ଆକ୍ରାନ୍ତ ଚିହ୍ନଟ ହୋଇଛନ୍ତି । ଯାଜପୁର ଜିଲ୍ଲାରେ ୧୨୮୮, ଝାରସୁଗୁଡ଼ା ଜିଲ୍ଲାରେ ୩୧୭, କଳାହାଣ୍ଡି ଜିଲ୍ଲାରେ ୨୩୭, କନ୍ଧମାଳ ୫୭୨, କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ଜିଲ୍ଲାରେ ୪୯୨, କେନ୍ଦୁଝର ଜିଲ୍ଲାରେ ୭୮୮, ଖୋର୍ଦ୍ଧା ଜିଲ୍ଲାରେ ୪୪୮୫ ଜଣ କରୋନା ଆକ୍ରାନ୍ତ ଚିହ୍ନଟ ହୋଇଛନ୍ତି । କୋରାପୁଟ ଜିଲ୍ଲାରେ ୮୧୭, ମାଲକାନଗିରି ଜିଲ୍ଲାରେ ୫୬୬, ମୟୂରଭଞ୍ଜ ଜିଲ୍ଲାରେ ୬୯୧, ନବରଙ୍ଗପୁର ଜିଲ୍ଲାରେ ୨୭୮ ଜଣ କରୋନା ଆକ୍ରାନ୍ତ ଚିହ୍ନଟ ହୋଇ ଯାଉଥିବା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ବିଭାଗ ପକ୍ଷରୁ ସୂଚନା ଦିଆ ଯାଇଛି । ନୟାଗଡ଼ ଜିଲ୍ଲାରେ ୬୫୬, ନୂଆପଡ଼ା ଜିଲ୍ଲାରେ ୧୪୩, ପୁରୀ ଜିଲ୍ଲାରେ ୮୩୩, ରାୟଗଡ଼ା ଜିଲ୍ଲାରେ ୮୯୬, ସମ୍ବଲପୁର ଜିଲ୍ଲାରେ ୪୩୭, ସୁବର୍ଣ୍ଣପୁର ଜିଲ୍ଲାରେ ୯୭ ଓ ସୁନ୍ଦରଗଡ଼ ଜିଲ୍ଲାରେ ୧୪୩୫ ଜଣ କରୋନା ଆକ୍ରାନ୍ତ ଚିହ୍ନଟ ହୋଇଛନ୍ତି ।

କଲେକ୍ଟର ମୁ୍ୟନିସିପାଲଟିରେ ଦୁର୍ନିତୀର ଅଭିଯୋଗ

୩ ଲକ୍ଷରେ ହେଉଥିଲା, ୮ ଲକ୍ଷ ୭୭ ହଜାରରେ ହେଉନି ସଫେଇ

କଲେକ୍ଟର, ୧୮୮ (ନି.ପ୍ର): ବାଲେଶ୍ୱର ଜିଲ୍ଲାର କଲେକ୍ଟର ମୁ୍ୟନିସିପାଲଟି ପର୍ଲ୍ ମହଲ ପ୍ରଦେଶକୁ ଲାଗି ରହିଛି । ୨୦୧୪ ମସିହାରେ ଏନ୍‌ଏସ୍‌ସି ମୁ୍ୟନିସିପାଲଟିକୁ ମାନ୍ୟତା ପାଇବା ପୂର୍ବରୁ ଏହାର ୧୭ଟି ଖର୍ଚ୍ଚର ପ୍ରତିଦିନ ୬୨୫୫ ସଫେଇ କର୍ମଚାରୀଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ସଫେଇ କରାଯିବାର ବୃଦ୍ଧି ହୋଇଥିଲା । ୨୦୧୮ ମସିହାରୁ ମାସକୁ ୮ ଲକ୍ଷ ୭୭ ହଜାର ଟଙ୍କା ଖର୍ଚ୍ଚରେ ୧୭ଟି ଖର୍ଚ୍ଚର ସଫେଇ କରିବା ପାଇଁ ଏକ ଘରୋଇ ସଂସ୍ଥାକୁ ଦିଆଯାଇଥିଲା ମଧ୍ୟ କଲେକ୍ଟରର ମୁଖ୍ୟ ରାଷ୍ଟ୍ରାଧିକାରୀଙ୍କୁ ଅନୁମତି ଦିଆଯାଇଥିଲା । ସଫେଇ କରାଯାଉ ନଥିବାର ଅଭିଯୋଗ ହୋଇଛି । ଓଡ଼ିଆ ଯୁବକ ମୃତ୍ୟୁ ଘଟଣାରେ ଧନଞ୍ଜୟ ବେହେରା ୨୦୧୭ ମସିହାରୁ ଓମାନ ମଧ୍ୟରେ କୁଲାର ୪ ତାରିଖରେ କରୋନା ହୋଇଥିବାର ସୂଚନା ଦେବା ସହିତ ତାଙ୍କୁ ଚିକିତ୍ସା ବ୍ୟବସ୍ଥା କରାଯାଇଥିଲା । କିନ୍ତୁ ଅବସ୍ଥା ଗୁରୁତର ହେବାକୁ ଚାଲି ସ୍ଥାନୀୟ ହସ୍ପିଟାଲରେ ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଇଥିଲା । କିନ୍ତୁ ଗାଁରୁ ବାପା, ମା, ସ୍ତ୍ରୀ କ ନିବେଦନ

ଓ ଅନୁରୋଧ କ୍ରମେ ସମାଜସେବା ସୁବର୍ଣ୍ଣନ ଦାସ ଓମାନରେ ଓଡ଼ିଆ ସମାଜ ସହିତ ସଂପର୍କ ରଖି କରି ଚିକିତ୍ସାରେ ଆସୁ ସହାୟତା କରିଥିଲେ । କିନ୍ତୁ ସୁଖର ବିଷୟ ଗତ ୩୧ ତାରିଖରେ ଧନଞ୍ଜୟ ଶେଷ ନିଶ୍ୱସ ତ୍ୟାଗ କରିଥିବା ତାଙ୍କ ସ୍ତ୍ରୀ ସ୍ରୋତସିନୀ କହୁଛନ୍ତି । ଘଟଣାଚାର ତାଙ୍କ ଶବ ଗାଁ ମାଟିକୁ ପଠାଇବାଲାଗି ଗ୍ରାମବାସୀ ଓ ପରିବାରବର୍ତ୍ତ କେନ୍ଦ୍ରମନ୍ତ୍ରୀ ପ୍ରତାପ ସତ୍ତ୍ୱା, ଜିଲ୍ଲା ପ୍ରଶାସନ, ରାଜ୍ୟ ପ୍ରଶାସନ ଓ ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀଙ୍କ ଦୃଷ୍ଟି ଆକର୍ଷଣ କରିଛନ୍ତି ।

ବାଲେଶ୍ୱରରେ ଇନ୍-ଉଲ୍-ଜୋହା ପାଳିତ



ବାଲେଶ୍ୱର, ୧୮୮ (ନି.ପ୍ର): ସର୍ବ ଭାଇନ୍ କଟକଣା ମଧ୍ୟରେ ସହର ସମେତ ସମସ୍ତ ବାଲେଶ୍ୱର ଜିଲ୍ଲାରେ ଶ୍ରଦ୍ଧାଳୁଙ୍କ ସହ ତ୍ୟାଗ ଓ ବଳିଦାନର ପର୍ବ ଇନ୍-ଉଲ୍-ଜୋହା ଆଜି ପାଳିତ ହୋଇଯାଇଛି । ବାଲେଶ୍ୱର ସହରର ଉତ୍ତମାଧୀନ ଧାର୍ମିକମାନଙ୍କ ସମ୍ପ୍ରଦାୟର ଲୋକେ ସକାଳେ ଘରେ ରହି ନମାଜ ପାଠ କରିଥିବା ବେଳେ କିଛି ଲୋକେ ଦରଘା ମଦରାସ୍ତୁର ଉପୁଲ କଦମ୍ବରେ ପହଞ୍ଚି ସାମାଜିକ ତୁରତା ରଖି ସହ ପୂର୍ବପୁରୁଷଙ୍କ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ଶ୍ରଦ୍ଧାଞ୍ଜଳି ଛାପନ କରିଥିଲେ । ପୂର୍ବବର୍ଷ ଭଳି କରୋନା କଟକଣା ଯୋଗୁଁ ଚଳିତ ବର୍ଷ ସାମୁହିକ ନମାଜ ପାଠ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଅନୁଷ୍ଠିତ ହୋଇ ପାରିନଥିଲା । ଏମିତିକି ପରସ୍ପରକୁ ଆଲିନା ସହ ଶୁଭେଚ୍ଛା ଜଣାଇବା ଇଦ୍-ପର୍ବର ମୁଖ୍ୟ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ହୋଇଥିଲେ ବି କରୋନା ସଂକ୍ରମଣ ପାଇଁ ସମସ୍ତେ ସେଥିରୁ

ନିବୃତ୍ତ ହୋଇଥିଲେ । ପ୍ରଶାସନର ନିୟମ ପାଳନ ପୂର୍ବକ ପ୍ରତ୍ୟେକ ମସଜିଦ୍‌ରେ ମୌଳାନାଙ୍କ ସମେତ ୫ ଜଣ ଲେଖାଏଁ ନମାଜ ପାଠ କରିଥିବା ବେଳେ ମୁସଲିମ୍‌ମାନଙ୍କୁ ନିମାଜ ପାଠ କରିବାକୁ ନିରାକରଣ କରାଯାଇଥିଲା । ଚେବେ ଘରେ ରହି ମଧ୍ୟ ସେମାନେ ଆଲ୍ଲାଙ୍କ ନିର୍ଦ୍ଦେଶକୁ ମାନି ଏହି ପର୍ବକୁ ଶ୍ରଦ୍ଧାଳୁଙ୍କ ସହ ପାଳନ କରିପାରିବେ ବୋଲି ସେମାନେ ସୂଚନା ଦେଇଛନ୍ତି । ଅନ୍ୟବର୍ଷ ମାନଙ୍କରେ ଇଦ୍-ପର୍ବରେ ଲୋକାଗଣ ହୋଇଯାଉଥିବା ମସଜିଦ୍‌ଗୁଡ଼ିକ କରୋନା ସଂକ୍ରମଣ ଆଶଙ୍କା ଓ ସରକାରୀ କଟକଣା ପାଇଁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ କନକ୍ଷୁଣ୍ୟ ରହିଥିଲା ।

କଟକରୁ ପୁଣି ୪୩ କରୋନା ପଜିଟିଭ୍ ଚିହ୍ନଟ

କଟକ/କଲେକ୍ଟର, ୦୧ ଅଗଷ୍ଟ - କଟକ ମହାନଗର ନିଗମ ଅଞ୍ଚଳରୁ ଶନିବାର ଆଉ ୪୩ କରୋନା ପଜିଟିଭ୍ ଚିହ୍ନଟ ହୋଇଛନ୍ତି । ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ୩୨ କ୍ୱାରୋଟାଇଡ୍ ଓ ୧୧ ଜଣ ସ୍ଥାନୀୟ ସଂକ୍ରମିତ ରହିଛନ୍ତି । ସିଏମସିଏର ସୂଚନା ଅନୁଯାୟୀ ମାଲଗୋଦାମ ବେହେରା ସାହିରୁ ୧୪ ଜଣ, ପୁରୁଣା ରାଉସାପାଟଣାରୁ ୮ ଜଣ ଆକ୍ରାନ୍ତ ଚିହ୍ନଟ ହୋଇଛନ୍ତି । ପୂର୍ବରୁ ମଧ୍ୟ ଏହି ଅଞ୍ଚଳରୁ ପଜିଟିଭ୍ ଠାବ ହୋଇଥିବାକୁ ଉଭୟ ଅଞ୍ଚଳକୁ କଟକନଗର କୋଭିଡ୍ ଯୋଗ୍ୟ କରାଯାଇଛି । ସେହିପରି ୧୧ ଜଣ ସ୍ଥାନୀୟ ସଂକ୍ରମିତଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ୨ ଜଣ କୋଭିଡ୍ ଯୋଗ୍ୟ ରହିଛନ୍ତି । ଏଥିସହିତ କଟକ ସହରରେ ମୋଟ ଆକ୍ରାନ୍ତଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ୯୪୯୯ ବୃଦ୍ଧି ପାଇଛି । ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ୪୭୮ ଜଣ ସୁସ୍ଥ ହୋଇଥିବା ବେଳେ ୧୦ ଜଣଙ୍କର ମୃତ୍ୟୁ ଘଟିଛି ।

ଗୋଟିଏ ଦିନରେ ଆଉ ୧୬୦୨ କରୋନା ଆକ୍ରାନ୍ତ ଚିହ୍ନଟ : ମୋଟ ମାମଲା ୩୩୪୭୯କୁ ବୃଦ୍ଧି

କଲେକ୍ଟର, ୧୮୮ (ନି.ପ୍ର): ରାଜ୍ୟରେ ଆଉ ୧୬୦୨ କରୋନା ପଜିଟିଭ୍ ଚିହ୍ନଟ ହୋଇଛନ୍ତି । ଏହାକୁ ମିଶାଇ ରାଜ୍ୟରେ କରୋନା ରୋଗୀଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ୩୩୪୭୯ କୁ ବୃଦ୍ଧି ପାଇଛି । ସୂଚନା ଓ ଲୋକ ସମ୍ପର୍କ ବିଭାଗ ପକ୍ଷରୁ ଚିହ୍ନଟ କରି ସୂଚନା ଦିଆ ଯାଇଛି । ଆଜି ଚିହ୍ନଟ ହୋଇଥିବା ୧୬୦୨ ଜଣଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ୯୯୩ ଜଣ ସଂଗ୍ରହୋଧ କେନ୍ଦ୍ରରୁ ହୋଇଥିବା ବେଳେ ୬୦୯ ଜଣ ସ୍ଥାନୀୟ ଲୋକ ବୋଲି ସୂଚନା ଓ ଲୋକ ସମ୍ପର୍କ ବିଭାଗ ପକ୍ଷରୁ ସୂଚନା ଦିଆ ଯାଇଛି । କରୋନା ପଜିଟିଭ୍ ମାମଲା ସାମନାକୁ ଆସିବା ପରେ ଏହି ବାବଦରେ କଂଗ୍ରେସ ଓ ଅନ୍ୟ ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସଫେଇ ପ୍ରକ୍ଷେପ

କରା ଯାଉଥିବା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ବିଭାଗ ପକ୍ଷରୁ ପ୍ରକାଶ କରା ଯାଇଛି । ଆଜି ଚିହ୍ନଟ ହୋଇଥିବା କୋରୋନା ଆକ୍ରାନ୍ତ ମାନେ ମୋଟ ୨୯ ଟି ଜିଲ୍ଲାର ହୋଇଥିବା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ବିଭାଗ ପକ୍ଷରୁ ସୂଚନା ଦିଆ ଯାଇଛି । କରୋନା ପଜିଟିଭ୍ ମାମଲା ସାମନାକୁ ଆସିବା ପରେ ଏହି ବାବଦରେ କଂଗ୍ରେସ ଓ ଅନ୍ୟ ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସଫେଇ ପ୍ରକ୍ଷେପ

ଆସିଛି । ଅନୁଗୁଳ ଜିଲ୍ଲାରେ ୧୫, ବାଲେଶ୍ୱର ଜିଲ୍ଲାରେ ୨୯ ଜଣ, ବରଗଡ଼ ଜିଲ୍ଲାରେ ୧୩, ଭଦ୍ରକ ଜିଲ୍ଲାରେ ୨୦ ବଲାଙ୍ଗୀର ଜିଲ୍ଲାରେ ୩୮, ବୌଦ୍ଧ ଜିଲ୍ଲାରେ ୯ କଟକ ଜିଲ୍ଲାରେ ୫୪ ଜଣ କରୋନା ଆକ୍ରାନ୍ତ ଚିହ୍ନଟ ହୋଇଛନ୍ତି । ସେହିପରି ଦେବନାଗର ଜିଲ୍ଲାରେ ୪୬, ଗଜପତି ଜିଲ୍ଲାରେ ୧୦୮, ଜଗତସିଂହପୁର ଜିଲ୍ଲାରେ ୧୯, ଯାଜପୁର ଜିଲ୍ଲାରେ ୪୪,