











ଧୂମପ୍ରତିଷ୍ଠାନ

ବାଲେଶ୍ୱର,  
ସୋମବାର, ସେପ୍ଟେମ୍ବର ୨୧, ୨୦୨୦

# କ୍ଷେତ୍ର ସ୍ଥାପନ

ମହର ମଧ୍ୟରେ ଥିବା  
ଖୋଲା ଝୁାନ, ବରିତା,  
ପ୍ଲାଜା, ପାର୍କ ଆଦିରେ ସମୟ  
କାଟିଲେ ମନ୍ତ୍ର ଶାନ୍ତି  
ମିଳିଥାଏ । ଏହି ଝୁାନରେ  
ଲୋକେ ଏକାଠି ଦୁଆନ୍ତି,  
ଖେଳନ୍ତି ଏବଂ ଏକୁଚିଆ କବି  
କହି ପଡ଼ିବାର ଆନନ୍ଦ  
ଉଠାନ୍ତି । ହେଲେ ଏମିତି  
ମଧ୍ୟ କିଛି ପାର୍କ, ପ୍ଲାଜା, ଶ୍ରୀରାମ  
ରହିଛି, ଯେଉଁରୁଥିଲେ  
ଝୁପନ୍ତ୍ୟ ଲୋକଙ୍କୁ ଆକଷିତ  
କରିଥାଏ ।

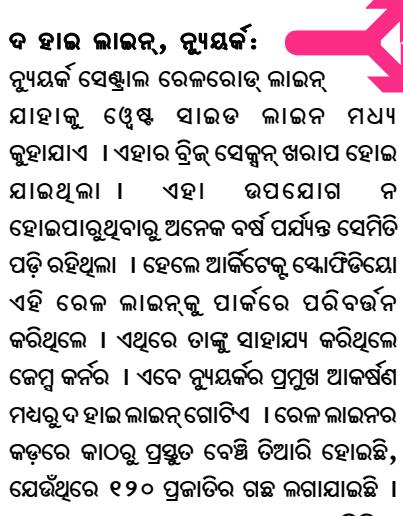


ସ୍ଵପ୍ନ ହୋଇବ ପାର୍କ, ଲଭନ:

ଲଭନର କିମ୍ବା କ୍ରୂଷି ସହବରେ ରହିଛି ଏହି  
ପାର୍କ । ଏହାକୁ ପାଇଁଲିଅନ୍ତର ଡିଜାଇନରେ  
ତିଆରି କରାଯାଇଛି । ପାଇଁଲିଅନ୍ତର ଦେବଳ



ଫିଲିସ ଆର୍କିଟେକ୍ଚୁଲ୍ ଡିଜାଇନ କରିଥିଲେ ଏବଂ  
ଲାଭ୍ୟାଷ୍ଟେପ୍ରକୁ ଦେଇ, ରୀମର୍ସନ ଡିଜାଇନ  
କରିଥିଲେ । ଏହା ୨୫୦ ମିଟର ଉଚ୍ଚତା ଏବଂ  
୪୦ ମିଟର ଉଚ୍ଚତା । ସେ ଏହାର ଗାନ୍ଧି  
ପ୍ରେମର ଉଚ୍ଚତା ପରିପର୍କୁ ବାଟିପାଖର ଲ୍ୟାମୋପି  
ସହିତ ପରିଷ୍କାର କରି ଟିକିଲାର ଖୁଣ୍ଟ ବ୍ୟବହାର  
କରିଥିଲେ । ଏହାକୁ ସେ ବ୍ୟବହାର ଦୁଇ  
ଦେଇଥିଲେ । ଲାଇଟିଙ୍ ଡିଜାଇନର ସିଯାର୍  
ଆର୍ ମେଜର ସ୍କ୍ରିପ୍ଟ ପ୍ରକଟ ପରି ଲାଇଟିଙ୍  
ଡିଜାଇନ କରିଥିଲେ । ତେଣୁ ପ୍ରତ୍ୟେକ ୨୦  
ମିନିଟ ପାଇଁ ଏହି ଝୁାନ ଅନ୍ତର  
ହୋଇଯାଏ ।



ଦ ହାଇ ଲାଇନ, କ୍ୟୁଯର୍କ:

କ୍ୟୁଯର୍କ ସେଟ୍ରାଲ ରେଲେଗେଇ ଲାଇନ  
ଯାହାକୁ ହେଲେ ବାବର ଲାଇନ ମଧ୍ୟ  
କୁହାଯାଏ । ଏହାର ଟ୍ରିକ୍ ସେକ୍ସନ୍ ଖାପ ହୋଇ  
ଯାଇଥାଏ । ଏହା ଉପଯୋଗ ନ  
ହୋଇପାରୁଥାବୁ ଅନେକ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପେନ୍ଟି  
ପଢ଼ି ରହିଥାଏ । ହେଲେ ଆର୍କିଟେକ୍ଚୁଲ୍ ଡିଜାଇନ୍  
ଏହି ରେଲ ଲାଇନକୁ ପାର୍କରେ ପରିବର୍ତ୍ତନ  
କରିଥିଲେ । ଏଥରେ ଶାକ ପାର୍କରେ ପରିବର୍ତ୍ତନ  
କେମ୍ବୁ କରିଥିଲେ । ଏବଂ ଏହାର ପରିବର୍ତ୍ତନ  
ଏହିପାଇଁ ପ୍ରକାର ସାମାନ୍ୟ କରିଥିଲେ । ଏହି  
ଭାଗରେ ଲାଇନକୁ ଏକ ବଡ଼ ପ୍ଲାଜାରେ ପରିବର୍ତ୍ତନ କରାଯାଇଛି ।



ଏହିପାଇଁ ପ୍ରକାର ସାମାନ୍ୟ କରିଥିଲେ । ଏହି  
ଭାଗରେ ଲାଇନକୁ ଏକ ବଡ଼ ପ୍ଲାଜାରେ ପରିବର୍ତ୍ତନ କରାଯାଇଛି ।

## ସୁନ୍ଦର କେଣର ହାଲକ୍ଷ୍ମୀ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

୧୦୦ ଗ୍ରାମ ସୁନ୍ଦର, ଅଧକପ ଟିନି, ମିଥ, ଅଧକପ ରାବିଦିତି,  
କାକୁ ଓ କିମିର୍, ଅଧକପ ଘରଥ, ଅରେଞ୍ଜ ଫ୍ଲୋରର

ମିଶାର ପାଇବେ । ଏବେ ଅଧକପ ପାଣି ଦେଇ ଏହାକୁ ଭଲଭାବେ  
ମୁଣ୍ଡିବାକୁ ଛାଟିଦିଅବୁ । ଏବେ ଶେଷକୁ କାକୁ ଓ କିମିର୍ ପକାର ଏହାକୁ  
ଅଷ୍ଟା ହେବାର ଦିଅବୁ । ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାବୁ ସୁନ୍ଦର ହାଲକ୍ଷ୍ମୀରେ  
ସାଇଳ, ପିଥିପିଥ କରି କାଟି ଫେଟରେ ବାଢ଼ିବୁ । ଶାଧ୍ୟ ଶାର୍ଯ୍ୟାରିବା  
ପରେ ଆପଣ ଏହାକୁ ପାଇଁ ପରିପାଦିତ କରାଯାଇବୁ ।

ମିଶାର ପାଇବେ । ଏବେ ଅଧକପ ପାଣି ଦେଇ ଏହାକୁ ଭଲଭାବେ  
ମୁଣ୍ଡିବାକୁ ଛାଟିଦିଅବୁ । ଏବେ ଶେଷକୁ କାକୁ ଓ କିମିର୍ ପକାର ଏହାକୁ  
ଅଷ୍ଟା ହେବାର ଦିଅବୁ । ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାବୁ ସୁନ୍ଦର ହାଲକ୍ଷ୍ମୀରେ  
ସାଇଳ, ପିଥିପିଥ କରି କାଟି ଫେଟରେ ବାଢ଼ିବୁ । ଶାଧ୍ୟ ଶାର୍ଯ୍ୟାରିବା  
ପରେ ଆପଣ ଏହାକୁ ପାଇଁ ପରିପାଦିତ କରାଯାଇବୁ ।

ମିଶାର ପାଇବେ । ଏବେ ଅଧକପ ପାଣି ଦେଇ ଏହାକୁ ଭଲଭାବେ  
ମୁଣ୍ଡିବାକୁ ଛାଟିଦିଅବୁ । ଏବେ ଶେଷକୁ କାକୁ ଓ କିମିର୍ ପକାର ଏହାକୁ  
ଅଷ୍ଟା ହେବାର ଦିଅବୁ । ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାବୁ ସୁନ୍ଦର ହାଲକ୍ଷ୍ମୀରେ  
ସାଇଳ, ପିଥିପିଥ କରି କାଟି ଫେଟରେ ବାଢ଼ିବୁ । ଶାଧ୍ୟ ଶାର୍ଯ୍ୟାରିବା  
ପରେ ଆପଣ ଏହାକୁ ପାଇଁ ପରିପାଦିତ କରାଯାଇବୁ ।

ମିଶାର ପାଇବେ । ଏବେ ଅଧକପ ପାଣି ଦେଇ ଏହାକୁ ଭଲଭାବେ  
ମୁଣ୍ଡିବାକୁ ଛାଟିଦିଅବୁ । ଏବେ ଶେଷକୁ କାକୁ ଓ କିମିର୍ ପକାର ଏହାକୁ  
ଅଷ୍ଟା ହେବାର ଦିଅବୁ । ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାବୁ ସୁନ୍ଦର ହାଲକ୍ଷ୍ମୀରେ  
ସାଇଳ, ପିଥିପିଥ କରି କାଟି ଫେଟରେ ବାଢ଼ିବୁ । ଶାଧ୍ୟ ଶାର୍ଯ୍ୟାରିବା  
ପରେ ଆପଣ ଏହାକୁ ପାଇଁ ପରିପାଦିତ କରାଯାଇବୁ ।

ମିଶାର ପାଇବେ । ଏବେ ଅଧକପ ପାଣି ଦେଇ ଏହାକୁ ଭଲଭାବେ  
ମୁଣ୍ଡିବାକୁ ଛାଟିଦିଅବୁ । ଏବେ ଶେଷକୁ କାକୁ ଓ କିମିର୍ ପକାର ଏହାକୁ  
ଅଷ୍ଟା ହେବାର ଦିଅବୁ । ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାବୁ ସୁନ୍ଦର ହାଲକ୍ଷ୍ମୀରେ  
ସାଇଳ, ପିଥିପିଥ କରି କାଟି ଫେଟରେ ବାଢ଼ିବୁ । ଶାଧ୍ୟ ଶାର୍ଯ୍ୟାରିବା  
ପରେ ଆପଣ ଏହାକୁ ପାଇଁ ପରିପାଦିତ କରାଯାଇବୁ ।

ମିଶାର ପାଇବେ । ଏବେ ଅଧକପ ପାଣି ଦେଇ ଏହାକୁ ଭଲଭାବେ  
ମୁଣ୍ଡିବାକୁ ଛାଟିଦିଅବୁ । ଏବେ ଶେଷକୁ କାକୁ ଓ କିମିର୍ ପକାର ଏହାକୁ  
ଅଷ୍ଟା ହେବାର ଦିଅବୁ । ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାବୁ ସୁନ୍ଦର ହାଲକ୍ଷ୍ମୀରେ  
ସାଇଳ, ପିଥିପିଥ କରି କାଟି ଫେଟରେ ବାଢ଼ିବୁ । ଶାଧ୍ୟ ଶାର୍ଯ୍ୟାରିବା  
ପରେ ଆପଣ ଏହାକୁ ପାଇଁ ପରିପାଦିତ କରାଯାଇବୁ ।

ମିଶାର ପାଇବେ । ଏବେ ଅଧକପ ପାଣି ଦେଇ ଏହାକୁ ଭଲଭାବେ  
ମୁଣ୍ଡିବାକୁ ଛାଟିଦିଅବୁ । ଏବେ ଶେଷକୁ କାକୁ ଓ କିମିର୍ ପକାର ଏହାକୁ  
ଅଷ୍ଟା ହେବାର ଦିଅବୁ । ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାବୁ ସୁନ୍ଦର ହାଲକ୍ଷ୍ମୀରେ  
ସାଇଳ, ପିଥିପିଥ କରି କାଟି ଫେଟରେ ବାଢ଼ିବୁ । ଶାଧ୍ୟ ଶାର୍ଯ୍ୟାରିବା  
ପରେ ଆପଣ ଏହାକୁ ପାଇଁ ପରିପାଦିତ କରାଯାଇବୁ ।

ମିଶାର ପାଇବେ । ଏବେ ଅଧକପ ପାଣି ଦେଇ ଏହାକୁ ଭଲଭାବେ  
ମୁଣ୍ଡିବାକୁ ଛାଟିଦିଅବୁ । ଏବେ ଶେଷକୁ କାକୁ ଓ କିମିର୍ ପକାର ଏହାକୁ  
ଅଷ୍ଟା ହେବାର ଦିଅବୁ ।





