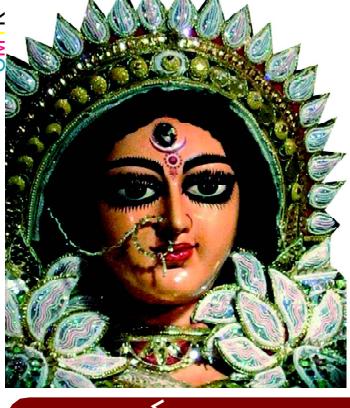


ଧ୍ୱନି ପ୍ରତିଧ୍ୱନି

The Dhwani Pratidhwani

website : www.dhwanipratidhwani.net

email: pratidhwani.dhwani@gmail.com



ଯାଦେବା ସର୍ବତ୍ରତ୍ତ୍ଵ.....

ବାଲେଶ୍ୱର ■ ଗୁରୁବାର ୨୪ ଫେବୃରୀ ୨୦୨୦ ■ ମୂଲ୍ୟ ୬. ୨୦୦ ପରିବାର ■ ମୃତ୍ୟୁ ସଂଖ୍ୟା-୩୦ ■ Baleswar ♦ THURSDAY 24 SEPTEMBER 2020
Vol.No. 30 ■ No. 242 ■ Price :Rs.2.00 (8 pages) ■ R.N.I. Registered No. 52528/91 ■ Postal Registered No. Balasore(Odisha)/005/2019

ସୁସ୍ଥ ହେଲେ ୪୦୪୨
କରୋନା ଆକ୍ରମଣ

ଭୁବନେଶ୍ୱର,୨୩୦୯ (ନି.ପ୍ର.):

ରାଜ୍ୟର ଆକାଶ ପରିବହନ କରିବାର ଆକ୍ରମଣ ସୁସ୍ଥ ହୋଇଛନ୍ତି ।

ଏଥେ ସହିତ ରାଜ୍ୟରେ କରୋନାରୁ

ସୁସ୍ଥ ହୋଇଥାବା ଆକ୍ରମଣ ସଂଖ୍ୟା

୧ ଲକ୍ଷ ଓ ହଳାର ୨୦୫୫ରେ

ପହଞ୍ଚିଛି । ରାଜ୍ୟ ସାମ୍ୟ ୩

ପରିବାର କରାନାମ ବିଭାଗ ପକ୍ଷରୁ

ଏହି ମୁନ୍ଦରୀ ବିଆୟାଇଛି ।

ବୁଧାବାର ବିନ ଖୋର୍ଦ୍ଧା ଜିଲ୍ଲାରୁ

ସର୍ବାଧିକ ୭୧୭ ଜଣ ଆକ୍ରମଣ ସୁସ୍ଥ

ହୋଇଛନ୍ତି । କଟକ ଜଣ କରୋନାରୁ

ଜ୍ୟୋତିଷ ନିଷ୍ଠା ନେଇଛନ୍ତି ।

ଅନ୍ତେବେ କର୍ତ୍ତା ବରତ କାନ୍ଦିଲାରୁ

ଏହି ବରତ ପାଇଁ ଲାଗୁ ହେବ

ନାହିଁ । ମୁଦ୍ରା ଅନୁଯାୟୀ ବିଦ୍ୟୁତ୍

ଦର ୪୦ ମୁନିଟ୍ ପର୍ୟେତ୍ ୨୮କା

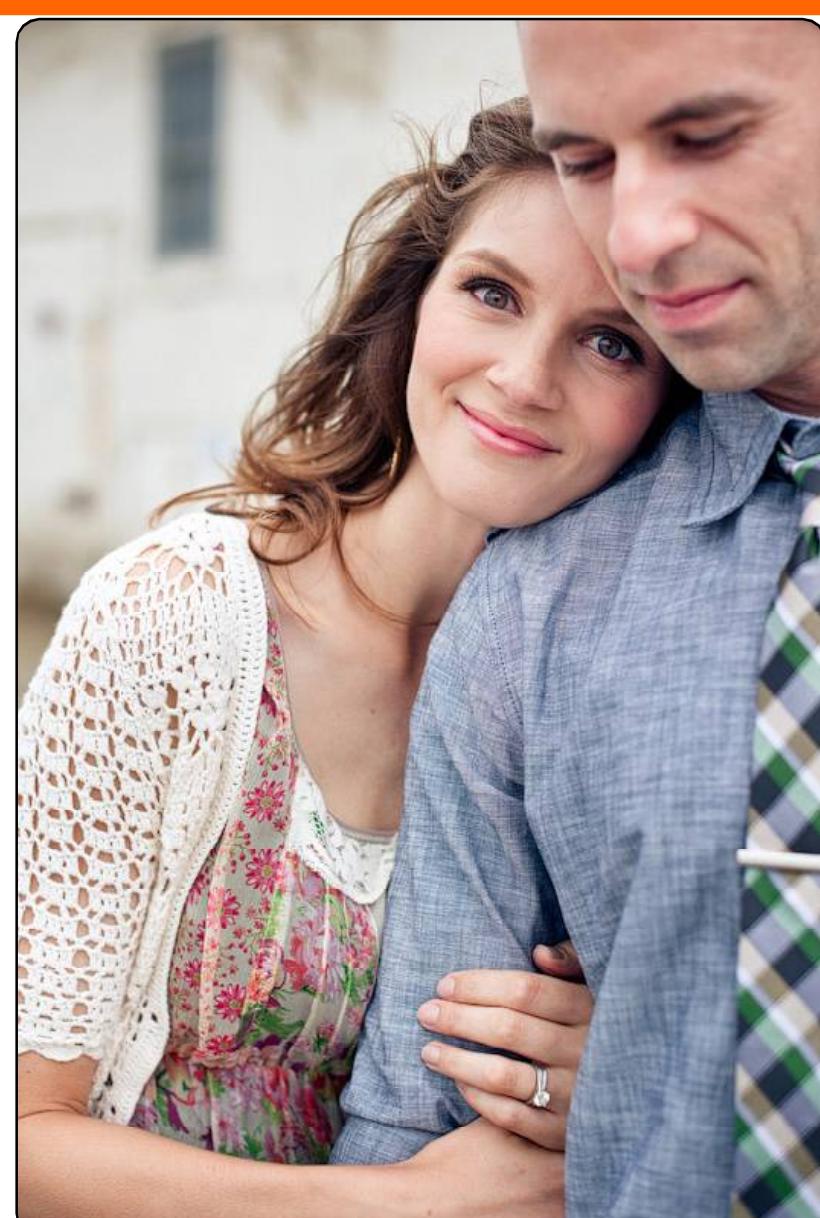
୧୦ ପରିବାରୁ ବିଦ୍ୟୁତ୍ ପର୍ୟେତ୍

ଦର ୧୦୦ ମୁନିଟ୍ ପର୍ୟେତ୍

କରୋନା, ଯାତ୍ରୀମାନଙ୍କ ଜିଲ୍ଲାରୁ

୧୪୨ ଜଣ, ପରିବହନ ପରିବହନ

କରୋନାରୁ ଏହି ପର



ଶ୍ରୀମଦ୍ଭଗବତ

ଶୁସ୍ତି ରହିବା ପାଇଁ କୌଣସି ଔଷଧ
ନାହିଁ ଯେ ଯାହାକୁ ଖାଇବା ମାତ୍ରେ
ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଜୀବନ ହସ ଶୁସ୍ତିରେ
 ଉଠିବ । ମନୋବିଦ୍ୱାଳ
 ଅନୁସାରେ ଶୁସ୍ତି ଏକ ମାନସିକ
 ଅବସ୍ଥା ଯାହା କେତୋଟି ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ
 ପ୍ରକ୍ରିୟା ଦ୍ୱାରା ପରିଚାଳିତ
ହୋଇଥାଏ । ତେଣୁ ମଣିଷଙ୍କୁ ସେହି
 ପ୍ରକ୍ରିୟାଗୁଡ଼ିକୁ ନିଜ ଜୀବନରେ
ପ୍ରୟୋଗ କରିବାକୁ ହେବ । ବଡ଼
 କଥା ହେଉଛି ଶୁସ୍ତିର ରିମୋର୍
କଣ୍ଟ୍ରୋଲ ନିଜ ହାତରେ ରଖିବାକୁ
ହେବ । ଛୋଟ ଛୋଟ ମାନ
ଅଭିମାନଙ୍କୁ ମନରେ ଧରି ରଖିଲେ
ଶୁସ୍ତି ସେହି ଜାଗାକୁ ଆସିବ ନାହିଁ ।
 ବର୍ତ୍ତମାନରେ ବଞ୍ଚିବାର କଳା
 ଆପଣେଇବାକୁ ହେବ । ନିଜକୁ
 ସମୟ ଦେବା ସହିତ ନିଜର ତୁଟି
ସଜାତ୍ତିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଭୁଲ ମାଗିବା
ଓ କ୍ଷମା କରିବାର କଳା ଶିଖିବାକୁ
ହେବ । ଏହି ନିୟମରେ ବଞ୍ଚିବା
 ଅଭ୍ୟାସ କଲେ ହୁଏତ ଆମ
ଜୀବନରେ ଶୁସ୍ତିର ଠିକଣା ସ୍ଵାସ୍ଥ୍ୟ
ହୋଇପାରିବ ।

ଶୁସ୍ତି ଏପରି ଏକ ଶବ୍ଦ ଯାହାକୁ ଶୁଣିଲା ମାତ୍ର ମନରେ ସବାରାଡ଼କ ଭାବନା ଆସିବା ଆରମ୍ଭ କରିଥାଏ । ଯେତେବେଳେ ଆମ ଜୀବନରେ ଶୁସ୍ତି ଥାଏ ସେତେବେଳେ ପ୍ରତ୍ୟେକ କାମ ଆମେ ଦୂରଗୁଣା ଉପାହରେ କରିଥାଉ । କିନ୍ତୁ ବିନା ଶୁସ୍ତିରେ କାମ ଅତିରିକ୍ତ ବୋଣ ଭଳି ମନେ ହୋଇଥାଏ । କିନ୍ତୁ ବିଗତ କିଛି ମାସର ପରିମୁଦ୍ରି ଆମ ସମସ୍ତଙ୍କ ଜୀବନକୁ ଶୁସ୍ତି ନାମକ ଅଦୃଶ୍ୟ ସଂପର୍କିତିକୁ ହରଣ କରିନେଇଛି । ଆମେ ଚାହିଁଲେ ବି ଶୁସ୍ତି ରହିପାରୁନ୍ତି । କିନ୍ତୁ ଆମକୁ ଯେକୌଣସି ପରିମୁଦ୍ରିରେ ଶୁସ୍ତି ରହିବାକୁ ହେବ । ନିଜ ପାଇଁ ନହେଲେ ମଧ୍ୟ ଆମ ପରିବାର, ସାଜାବାଥୀ, ସର୍ବୋପରି ଆମ ସମାଜ ପାଇଁ ଆମକୁ ଶୁସ୍ତିରେ ରହିବାକୁ ହେବ । ଭାବୁଥିବେ କହିବା ଖୁବ୍ ସହଜ । କିନ୍ତୁ ଜୀବନରେ ଶୁସ୍ତି ଭରିବା ଏତେ ସହଜ ନୁହେଁ । ଠିକ୍ କଥା । ମଣିଷ ଜୀବନକୁ ଯେତେଣାୟ ଶୁସ୍ତି ଚାଲିଯାଏ ସେତେ ସହଜରେ ଫେରିଆସେ ନାହିଁ । ତେବେ ଶୁସ୍ତି ରହିବା ପାଇଁ ଅତି କମ୍ପରେ ଚେଷ୍ଟା ତ କରାଯାଇପାରିବ । ଜୀବନରେ ଯଦି କୌଣସି କାମ ସଠିକ୍ ଉପାୟରେ କରିବାକୁ ହେବ ତେବେ ସିନା ଶୁସ୍ତିରେ କ'ଣ ତାହା ହୋଇପାରିବ । ଆମେ ମେସିନ୍ ଭଳି କାମ ତ କରିବାଲିଛୁ । କିନ୍ତୁ ସେଥିରେ କ'ଣ କେଉଁଠି ଶୁସ୍ତି ଲୁଚି ରହିଥିଲା । ଭଳି ମନେ ହେଉଛି । ଲୋକମାନେ ଶୁସ୍ତିରେ ବଞ୍ଚିବା ପାଇଁ ଏବେ ନାନାବିଧ ଉପାୟ ପଛରେ ଧାର୍ଢିଛନ୍ତି । କିନ୍ତୁ ମନୋବିଦ୍ବଳ୍କ ଭାଷାରେ ଶୁସ୍ତି ଆମ ଉତ୍ତରେ ହେଁ ଲୁଚି ରହିଛି । ଯାହାକୁ ଲୁଚାଇ ଦେଇଛି ଅବସାଦ, ଅସତୋଷ, ଅଶାନ୍ତିର ବହଳ ଆବରଣ । ଏହି ଆବରଣଶୁଦ୍ଧିକୁ ଧୀରେ ଧୀରେ ମନରୁ ପୋଛିପାରିଲେ ଆମ ଜୀବନକୁ ଶୁସ୍ତି ଫେରି ଆସିବ । ଆମକୁ ମନେ ରଖିବାକୁ ହେବ ଯେ ପରିମୁଦ୍ରି ଆଜି ଯେତିକି ନକାରାଡ଼କ ଅଛି କାଳିକୁ ହୁଏତ ସେହିପରି ନଥୁକ ଅବା ଆହୁରି ଖରାପ ହୋଇଯାଇଥିବ । କିନ୍ତୁ ଆମେ ଯଦି ପରିମୁଦ୍ରିକୁ ଉଭୟ କରି ଜୀବନକୁ ଶୁଦ୍ଧିକୁ ଦୂରେଇ ଦେବା ତା' ହେଲେ ଆମେ ଅଳାଶୀତରେ ନିଜ ପ୍ରତି ଅନ୍ୟାୟ କରିବା । ଏହି ପ୍ରସଙ୍ଗରେ ଏକ ବିଦେଶୀ ବିଶ୍ଵବିଦ୍ୟାଳୟରେ ହୋଇଥିବା ଅଧ୍ୟନରେ ଦଶୀଯାଇଛି ଯେ ବର୍ତ୍ତମାନ ସମୟର ଲୋକେ ନିଜ ଜୀବନକୁ ଶୁଦ୍ଧିକୁ ବିଦ୍ୟାଯ ଜଣାଇ ପରବର୍ତ୍ତୀ ପିଢ଼ିକୁ ବାଟବଣା କରୁଛନ୍ତି । ଏହି ଅଧ୍ୟନରୁ ଏହା ମଧ୍ୟ ଜାଣିବାକୁ ମିଳିଛି ଯେ ପରିବାରର ଯେକୌଣସି ଜଣେ ସଦସ୍ୟ ଅସୁଖୀ ରହିଲେ ପୂରା ପରିବାର ଲୋକଙ୍କ ମନରୁ ଧୀରେ ଧୀରେ ଶୁସ୍ତି ହଜିଯିବ । ସେମିତି ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା ହସଶୁସ୍ତିରେ ଦିନ କାଟିବା ପରିବର୍ତ୍ତେ ବିଷାଦଗ୍ରୂହ ରହିଲେ ଗର୍ଭମୁ ଶିଶୁର ମାନସିକ ସାମ୍ପ୍ରେ ପ୍ରଭାବିତ ହେବ । ଅର୍ଥାତି ମଣିଷ ମନରୁ ଶୁସ୍ତି ଚାଲିଗଲେ ସେ ନିଜ ସହିତ ଆହରି ଅନେକ

ରୁହୁନ୍ତି । ଯେଉଁ ଦେଶର ଲୋକମାନେ ଅଧିକ
ଖୁସି ରହୁନ୍ତି ସେହି ଦେଶର ଲୋକଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ
ହୃଦୟାତ, ମଧ୍ୟମେହ ଏବଂ ଅବସାଦ ଭଳି ସ୍ଥାପ୍ୟ
ସମସ୍ୟା ॥ ଅତି କମ୍ ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ । ଖୁସି
ଏକ ମାନସିକ ପ୍ରକ୍ରିୟା । ଶରୀରରୁ ନିର୍ଗତ
ହରମୋନ୍ ମଧ୍ୟ ଖୁସି ରହିବା ପାଇଁ
କେତେକଙ୍ଗରେ ଦାସୀ । ମାନସିକ ଉଦବେଶ
ଫଳରେ ମଣିଷ ଶରୀରକୁ ସେହି ହରମୋନ୍
ନିଃସରଣ ଅନେକ କମିୟାଏ । ଫଳରେ ମଣିଷ
ଅପେକ୍ଷାକୁଡ଼ ଅଧିକ ଉଦାସ ହୋଇଉଠେ ।
ଜାଣନ୍ତି କି ଯୋଗାସନ ମଣିଷଙ୍କୁ ଖୁସି ରଖିବାରେ
ବେଶ ସହାୟକ ହୋଇପାରିବ । ଏକଥା
ନାରୋବିଦ୍ମାନେ ମଧ୍ୟ ଜୋର ଦେଇ କୁହୁନ୍ତି ।
ଆଖୁନିକ ଚିକିତ୍ସା ବିଜ୍ଞାନ ମଧ୍ୟ ଏହା ସୀକାର
କରିଛି ଯେ ମଣିଷ ଖୁସିରେ ରହିବାକୁ ଚାହେଲେ
ଯୋଗର ସହାୟତା ନିଆ ଯାଇପାରିବ । ତେବେ
ସୁରୁ ସବୁ ଯୋଗମୁଦ୍ରା ନୁହେଁ, ବରଂ କେତୋଟି
ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଯୋଗ ମଣିଷଙ୍କୁ ଖୁସି ରଖିବାରେ ସହାୟକ
ହୋଇପାରିବ । ପ୍ରତିଷ୍ଠିତ ଯୋଗଗୁରୁମାନଙ୍କ
କହିବା ହେଲା ପ୍ରାଣ ଯୋଗ ଅଭ୍ୟାସ କରିବା
ଦ୍ୱାରା ମଣିଷ ମନରୁ ଯାବତୀୟ ଅବସାଦ
ଦୂରେବା ସହିତ ସେ ଖୁସିରେ ବଞ୍ଚିପାରିବ ।
ପ୍ରାଣ ଯୋଗ କଲା ସମୟରେ ଶରୀରରେ ଅନ୍ତିମ
ଏବଂ କମ୍ପନ ଦୂରଟି ଯାକ ହୋଇଥାଏ

A young girl is sitting cross-legged on a light-colored mat in a meditative pose. She is wearing a white t-shirt and light-colored pants. Her hands are in a mudra position. She is looking down and to the side with her eyes closed. The background is softly blurred, showing what appears to be a bedroom or study area with a desk and books.

যাহা দ্বারা শরীরকু প্রাকৃতিক শক্তি মিলিথাএ ।
এহি যোগ অভ্যাস করিবা দ্বারা মণিষকু
মূল্যব অনুভূতি প্রাপ্ত হোৱাথাএ । ফলেৰে
ষে খুঁটিৰে রহিবা আৱশ্য কৰে । কাৰণ
তা'ৰ মন এহি যোগাভ্যাস দ্বাৰা প্ৰযুক্তি
হোবাকু আৱশ্য কৰিথাএ । প্ৰাণযোগাকু খুঁটি
এবং চাপমুক্ত জীবনৰ মূলমন্ত্ৰ কৃত্যায়াৰছি ।
এহি যোগমুক্তাকু নিয়মিত অভ্যাস কৰিবা
দ্বারা স্বাস্থ্য সম্পৰ্ক অনেক সমষ্ট্যা দূৰ
হৈছথৰাব প্ৰমাণ মিলিছি । তেবে উচি
ৰক্তচাপ গোৱামানে এহি মুদ্রা অভ্যাস
কৰিবা পূৰ্বৰু চিকিৎসকঙ্ক এহিত পৰামৰ্শ

কৰিনেবা উচিত । প্ৰাণ যোগ কৰিবা দ্বাৰা
কেবল মন চাপমুক্ত রহে নাহি' । বৰ
মনৰে ষক্তিৰাত্ৰি ভাৰমা ষষ্ঠি হোৱাথাএ
ও একাগ্ৰতা বৰ্তাইথাএ ।

খুঁটি রহিবাৰ মন্ত্ৰ:

খুঁটিৰে বঙ্গিবা আম জীবনৰ এক গুৱুহপুনৰ
আংশ । কিন্তু পৰিবেশ ও পাৰিপাৰ্শ্বক পৰিষ্কৃতি
আম জীবনৰ খুঁস ছড়াৰ নেৰছি । তথাপি
আম খুঁটি খুঁটিৰে রহিবাকু হৈব । কাৰণ আম
খুঁটি এহিত আহুৰি অনেক লোকজ খুঁটি
যোগি হোৱাইছি । খুঁটি রহিবাৰ মূল মনৰ
হেলা খুঁটিকু চলন কৰিবা বা বাছিবা
আমে খুঁটিৰে রহিবু কি দুষ্কৰে এহা আম
বিচাৰাধাৰা উপৰে নিৰ্ভৰ কৰে । পৰিষ্কৃতি
সকুবেলে আম ইচ্ছাকুমাৰে হোৱানথাএ
এথপাই দুঃখ কৰিবা পৰিবৰ্ত্তে যেଉঁ উপৰে
খুঁটি মিলুছি যেহি উপৰিকু খোজিবা দৰকার
নিজ মনকু নিৰ্ভেকাল খুঁটিৰে ভৱি দেবাতে
আৰ এক উপায় হৈছিছি অন্য এহিত নিজকু
ভুলনা কৰিবাৰ ভাৰনাকু বাহাতে
কৰিদেবা । যেଉঁবিন আপশি নিজকু
অন্যমানক এহিত ভুলনা কৰিবা ছাড়িদেবে
দেখিবে আপশক জীবনকু ধীৱে ধীৱে
খুঁটিৰ আগমন হৈব । ভুল মাত্ৰিবা শিখকু
ক্ষমা কৰিবাৰ কলা মধ্য আপশেৱ নিঅন্তু
দেখিবে ধীৱে ধীৱে আপশক জীবনকে
খুঁটিৰ ঠিকাণ স্বাস্থ্য হোৱায়িব ।

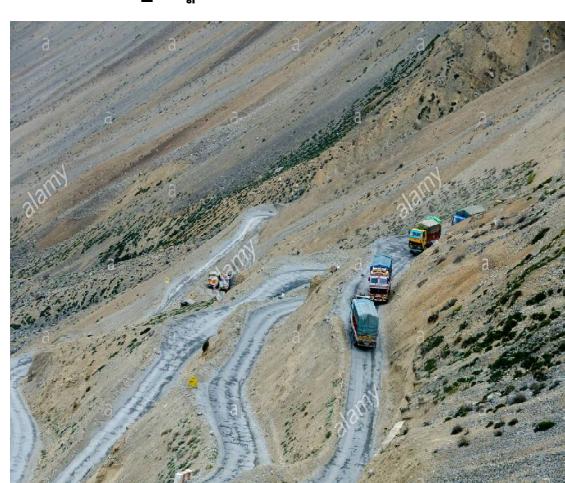


ରହସ୍ୟମର୍ଦ୍ଦ ଗାଟା ଲୁହ ସଡ଼କ

ଦେଶବିଦେଶରୁ ବହୁ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହିମାଚଳ ପ୍ରଦେଶ ବୁଲି ଆସନ୍ତି ।
ଏଠାକାର ପ୍ରକୃତିର ସୌନ୍ଦର୍ୟ ଲୋକଙ୍କୁ ଆକର୍ଷଣ କରିଥାଏ ।
ହେଲେ ଏହି ସ୍ଥାନରେ ଏମିତି କିଛି ରହସ୍ୟମଧ ସ୍ଥାନ ଅଛି ଯାହା
ବିଷୟରେ ଅନେକେ ଜାଣିନାହାନ୍ତି । ସେମିତି ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନ
ହେଲା ଗାଗା ଲୁପ୍ତ । ମୋଟା ଲୁପ୍ତ ଚକ୍ରକାର ସଢ଼କ ପାଇଁ ପ୍ରସିଦ୍ଧ
। ଗାଗା ଲୁପ୍ତରେ ୨୧ଟି ଚକ୍ରକାର ସଢ଼କ ରହିଛି । ସଢ଼କଟି
ସମ୍ମୂହ ପତନଠାରୁ ୧୭ ହଜାର ଫୁର ଉଚ୍ଚରେ ଅବସ୍ଥିତ । ଏତେ
ଉଚ୍ଚତାରେ ଥିବା ପାହାଡ଼ିଆ ରାଷ୍ଟ୍ର ଦେଇ ଯିବାଆସିବା କରିବାକୁ
ଲୋକେ ଭୟ କରନ୍ତି । ହେଲେ ମାଲବାହୀ ଚକ୍ରଗୁଡ଼ିକ ଏହି
ରାଷ୍ଟ୍ରରେ ଯାଇଥାଏ । ଶାତଦିନେ ଦୂଷାରାପାତ ଯୋଗୁଁ ଗାଗା ଲୁପ୍ତ
ସଢ଼କ ବନ୍ଦ ହୋଇଯାଏ । ଏହି ସଢ଼କକୁ ନେଇ ଅନେକ
ରହସ୍ୟମଧ କାହାଣୀ ରହିଛି । ଏହି ରାଷ୍ଟ୍ରରେ ଥିବା ଏକ ମନ୍ଦିର
ପ୍ରେତାଦ୍ଵା ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ସମର୍ପିତ । କୁହାୟାଏ ଯେ ଏହି ସ୍ଥାନରେ
ଲୋକମାନେ ଯେତାହା ପାଇଁ ପାଣି ହୋଇଲ ରଖି ଯାଇଥାନ୍ତି ।



ଲୋକେ ଏପରି କରିବା ପଛରେ ଏକ କାହାଣୀ ରହିଛି । ୧୯୯୯ ମସିହାର
କଥା । ଗୋଟିଏ ପ୍ରକ ଗୋଟା ଲୁଷ ରାଷ୍ଟ୍ରରେ ଯିବାବେଳେ ଖରାପ
ହୋଇଯାଇଥିଲା । ତ୍ରାଇଭର ଓ ହେଲପର ତ୍ରକ ମରାମତି କରିବାକୁ ବହୁ ଚେଷ୍ଟା
କରିଥିଲେ । କିନ୍ତୁ ତ୍ରକ ଠିକ ହୋଇନଥିଲା । ତୁଷାରପାତ ଯୋଗୁ ରାଷ୍ଟ୍ର ବନ୍ଦ
ହୋଇ ଯାଇଥିଲା । ପାଖ ଗାଁକୁ ସାହାଯ୍ୟ ମାରିବାକୁ ଯିବାକୁ ତ୍ରାଇଭର ଭାବିବା
ବେଳକୁ ଅଗାନକ ହେଲପରର ସାମ୍ରାଧ୍ୟ ବିଗିଡ଼ି ଯାଇଥିଲା । ବାଥ ହୋଇ
ତ୍ରାଇଭର ଏକା ପାଖ ଗାଁକୁ ଚାଲି ଯାଇଥିଲେ । କିନ୍ତୁ ଦିନ ପରେ ତ୍ରାଇଭର ଗାଁ
ଲୋକଙ୍କୁ ନେଇ ତ୍ରକ ପାଖକୁ ଆସିଥିଲେ । ହେଲେ ସେତେବେଳକୁ ହେଲପରର
ମୃତ୍ୟୁ ହୋଇ ସାରିଥିଲା । ଲୋକମାନେ ହେଲପରର ସେହି ମୂନରେ ଅଞ୍ଚିମ
ସଂକ୍ଷାର କରିଥିଲେ । ହେଲପର ମରିଥିବା ମୂନରେ ଛୋଟ ଘରଟିଏ ତିଆରି
କରି ଦେଇଥିଲା । କୁହାୟାଏ ଯେ, ହେଲପରର ଆଜି ଆଜି ବି ଗାଗା ଲୁଷରେ
ଦୂରି ଦୁଲୁଛି । ଆଜି ବି ଲୋକେ ଗାଟା ଲୁଷ ସଢ଼କ ଦେଇ ଯିବା ସମୟରେ



କଲାର ବର୍ଣ୍ଣ

ରେସିପିର ନାମକୁ ପାଠକବନ୍ତୁ ଅନୁମାନ କରିପାରୁଥିବେ ଯେ
ଏହା କଦଳୀ ବରା ହୋଇଥିବ । ଠିକ୍ ଅନୁମାନ କରିଛନ୍ତି ।
ବଜାଳା ଭାଷାରେ କଲାର ଅର୍ଥ କଦଳୀ । କଞ୍ଚା କଦଳୀରେ
ବରା ହୋଇଥାଏ । କେହି କେହି ଏହାକୁ କଟଲେଟ ନହେଲେ
କୋପ୍ତା ମଧ୍ୟ କହିଥାନ୍ତି । କିନ୍ତୁ ବଜାଳାରେ ଯେଉଁ କଲାର
ବରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥାଏ ତାହା କଞ୍ଚା ନୁହେଁ, ବରଂ ପାତିଲା
କଦଳୀରେ ହୋଇଥାଏ । ବିଶେଷ କରି ଏହାକୁ ଏକ ଖାଲୁ
ଭାବରେ ଖାଇଯାଇଥାଏ । ବିଦେଶରେ ଯଦିଓ ଏହା ରାଇପୁ
ବାନାନା ପ୍ରିର୍ଦ୍ଦନ୍ତରେ ପରିଚିତ । କଲାର ବରା ଏକ ସାଦିଷ୍ଟ
ଏବଂ ପୁଣ୍ଡିକ ରେସିପି । ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ ପାତିଲା
କଦଳୀ ଦରକାର ହୋଇଥାଏ । ଯେଉଁ କଦଳୀ ଅଧିକ
ପାତିଯାଇଥାଏ ଓ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗେ ନାହିଁ ସେଭଳି
କଦଳୀରେ ବାନାନା ପ୍ରିର୍ଦ୍ଦ ଭଲ ହୋଇଥାଏ । ଯଦିଓ ଏହାକୁ
ତିପ୍ ଫ୍ରାଇ ଅର୍ଥାତ ତେଲରେ ଛଣା ଯାଇଥାଏ ଏଥିରେ
କାର୍ବୋହାଇଡ୍ରେଟ୍ ଏବଂ ଫ୍ରେଶ୍ ପ୍ର୍ୟାର୍ ଅଧିକ ତଥାପି ମଞ୍ଚିରେ ମଞ୍ଚିରେ
ଏହାକୁ ଖାଇଲେ ଅସୁବିଧା ନାହିଁ । ତେଲରେ ଛାଣିବା
ବଦଳରେ ଫ୍ରେଶ୍ ପ୍ର୍ୟାନରେ ଅଛି ତେଲରେ ମଧ୍ୟ ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ
କରିଛେବ । ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ ପାତିଲା କଦଳୀ,
ଆଟା କିମ୍ବା ମଇଦା, ଚାଉଳ ତୁନା, ଗୁଡ଼ ଏବଂ ଛାଣିବା ପାଇଁ
ମିଳାଇବ ତେବେ ଉପବାଦ ହୋଇଥାଏ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି:
କଳାର ବରା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ହେଲେ ପାତିଲା କଦଳୀ ଗଠା
(ଅଧିକ ପାତିଥିଲେ ଆହୁରି ଭଲ), ନଢିଆ କୋରା ୧ କପ,
ଆଟା କିମ୍ବା ମଇଦା ୧ କପ (ଦରକାର ହେଲେ ଆଉ ଚିକେ
ନେଇପାରିବେ), ଚାଉଳ ତୁମା ୨ ଟେବଲ୍ ଚାମତ, ଗୁଡ଼ ୧
କପ, ଲୁଣ ସାମାନ୍ୟ, ଛାନ୍ଦିବା ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ମୁଦ୍ରାବକ
ବିନାବିନ କେବା ପାତିଲା ଉତ୍ତରାଜ୍ୟ କରି ବରମି ଦେବେ ।



ଅଧିକ ପାଚିଲା କଦଳୀ ହୋଇଥିଲେ ଆହୁରି ଭଲ । ଏହାପରେ ସେଥୁରେ କୋରା ନଢିଆ, ଅଟା କିମ୍ବା ମଇଦା, ଚାଉଳ ତୁନା ଏବଂ ଲୁଣ ମିଶାଇ ଭଲ କରି ଗୋଲାକୁ । ଏଥରେ ଯେମିତି ଗୁଳା ରହିନିଯାଏ ଧାନ ଦେବେ । ଏହାପରେ ଏଥରେ ଗୁଡ଼ ମିଶାଇବେ । ଭଲ କରି ହାତରେ ଚକଟି ଏକ ଘୋଲ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବେ । ଯଦି ଘୋଲ ପତଳା ହୋଇଯାଏ ତେବେ ଆଉ ଚିକେ ମଇଦା ମିଶାଇ ପାରିବେ । ସେହି ଅନୁଷ୍ଠାରେ ଆପଣର ଗୁଡ଼ କି ଚିନି ମିଶାଇବେ । ଏହା ପରେ କରୋଇରେ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ । ତେଲ ଭଲ କରି ଗରମ ହୋଇଗଲା ପରେ ଆଞ୍ଚ ଧିମା କରନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ହାତରେ ନହେଲେ ଚାମଚରେ ଅଛ ଅଛ ଘୋଲ ନେଇ ଛାଣନ୍ତୁ । ମୁନେଲି ରଙ୍ଗର ହୋଇଗଲେ ତେଲରୁ କାଢି ଆଣନ୍ତୁ । ଆପଣ ଚାହିଁଲେ ଏହାକୁ ଫ୍ରାଇ ପାନ୍ଧରେ ଅଛ ତେଲ ଦେଇ ମଧ୍ୟ ଭାଜିପାରିବେ । ଥଣ୍ଡା ହେଲା ପରେ ଖାଇବେ । ଆପଣ ଚାହିଁଲେ ଏହାକୁ ଏଯାର ଟାଇର କଣ୍ଠେନିରରେ ଣା ରୁ ୪ ଦିନ ରଖିପାରିବେ । ଇଛା ହେଲେ ଆପଣ ଗୁଡ଼ ବଦଳରେ ଚିନି ବ୍ୟବହାର କରିପାରିବେ । ଇଛା ହେଲେ ଗୁଜରାତି ଗୁଣ ମିଶାଇ ପାରିବେ ।



