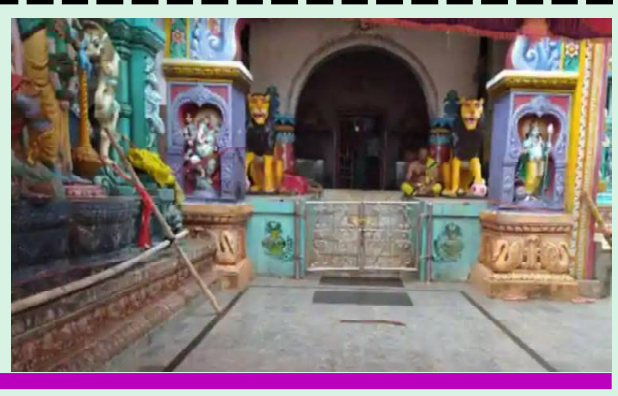


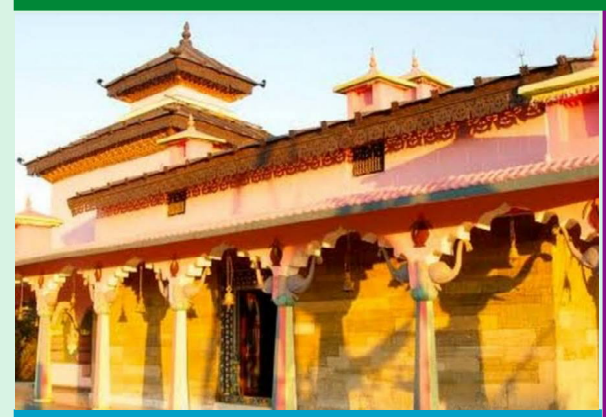




### ମାଆ ଭଗ୍ନତାରା



ଦିଲ୍ଲୀପ କୁମାର ସାହୁ



ଚିଲିକା କୂଳରେ ଅବସ୍ଥିତ ଶୋର୍ଣ୍ଣା ଜିଲ୍ଲାର ବଡ଼ ଗାଁ ଟିଏ ଲୁଣଖପୁର । ସେଠାରେ ରହିଛି ପ୍ରାୟ ପାଞ୍ଚଶହ ବର୍ଷର ପ୍ରାଚୀନ ଶକ୍ତିକ୍ଷେତ୍ର ।

କ୍ଷେତ୍ରର ଅଧିକାରୀ ମାଆ ଭଗ୍ନତାରା । ଦଶମହାବିଦ୍ୟା ଦେବୀ ମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ଅନ୍ୟତମ ମାଆ ଭଗ୍ନତାରାଙ୍କୁ ନାଳ ସରସ୍ୱତୀ ମଧ୍ୟ କୁହାଯାଏ ।

ଉତ୍କଳର ଗଜପତି କପିଳେନ୍ଦ୍ରଦେବ ସାମ୍ରାଜ୍ୟର ସୁରକ୍ଷା ପାଇଁ ଚିଲିକା କୂଳରେ ପ୍ରତିଷ୍ଠା କରିଥିଲେ ମୂଳଦେବତା ଦୁର୍ଗା । ସେହି ଦୁର୍ଗର ଅଧିକାରୀ ଦେବୀ ଥିଲେ ମାଆ ଭଗ୍ନତାରା । କାଳକ୍ରମେ ମୂଳଦେବତା ଧ୍ୟ ସ ପାରମ୍ପରା ଓ ମାଆ ଅପୂଜା ହୋଇ ପଡ଼ି ରହିଥିଲେ । ବହୁ ବର୍ଷ ପରେ ଜଣେ ପୂଜକଙ୍କୁ ସ୍ୱପ୍ନାଦେଶ ହେବା ଫଳରେ ସେ କିଛି ଗ୍ରାମବାସୀଙ୍କ ସହଯୋଗରେ ମାଆଙ୍କର ପୁନଃ ପୂଜାଅର୍ଚନା ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ ।

ପରେ ନାରାୟଣ ତ୍ରିପାଠୀ ନାମକ ଜଣେ ସମ୍ପୃକ୍ତ ବିଦ୍ୱାନ ମାଆଙ୍କ ପୀଠରେ ଚନ୍ଦ୍ର ସାଧନା କରି ସିଦ୍ଧି ଲାଭକରିଥିଲେ । ସେ ଗଜପତିଙ୍କ ଅନୁମତି କ୍ରମେ ରାଜା, ମହାରାଜା, ମହାଜନ ଓ ଧନୀ ଲୋକଙ୍କଠାରୁ ଦାନ ଆଣି ବର୍ତ୍ତମାନର ମନ୍ଦିରଟି ଗଢ଼ାଇଥିଲେ । ୧୯୪୬ ମସିହାରେ ଗଜପତି ରାମଚନ୍ଦ୍ରଦେବଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ତାହା ପ୍ରତିଷ୍ଠା ହୋଇଥିଲା । ସେହି ପ୍ରତିଷ୍ଠା ଉତ୍ସବ ରେ କେନ୍ଦୁଝର ରାଜା ସପରିବାରରେ ଯୋଗଦେଇଥିଲେ । ତାଙ୍କରି ଦାନ ଅର୍ଥରେ ମନ୍ଦିରର ମୁଖଶାଳା ନିର୍ମାଣ କରାଯାଇଥିଲା । ସାଧାରଣ ପରେ ଦାନ, ଦକ୍ଷିଣା ଓ ସରକାରୀ ଅନୁଦାନରେ ମନ୍ଦିରର ଶୋଭା ବର୍ଦ୍ଧନ କରାଯାଇଛି ।

ମାଆଙ୍କ ମୁଖ୍ୟ ମନ୍ଦିର ଭଗ୍ନତା ପ୍ରାୟ ତିରିଶ ଫୁଟ ଏବଂ ଗର୍ଭଗୃହର ଲମ୍ବ ଦଶ ଫୁଟ ଓ ଚଉଡ଼ା ଆଠ ଫୁଟ । ସେହି ଗର୍ଭଗୃହରେ ଶିଳାର ଆସନରେ ଆରୁଣା ମାଆ ଭଗ୍ନତାରା । ମାଆଙ୍କ ପୂର୍ବ ମୁଖ ନି ପଥରରେ ଗଢ଼ା । ପୂର୍ବ କ ଭଗ୍ନତା ଦେବ ଫୁଟ । ମାଆ , ଦେବ ଦେବ ମହାଦେବଙ୍କ ବନ୍ଧ ଉପରେ ଦକ୍ଷାୟନୀ । ମାଆ ତ୍ରିଲୋଚନୀ ଓ ଚତୁର୍ଭୁଜା । ମାଆ ତାଙ୍କ ଚାରି ହାତରେ ଖଣ୍ଡା, କଟାରୀ, ନାଳ ପଦ୍ମ ଓ ପାନ ପତ୍ର ଧାରଣ

କରନ୍ତି । ମାଆଙ୍କୁ ବ୍ରାହ୍ମଣମାନେ ପୂଜା କରନ୍ତି । ପ୍ରତ୍ୟହ ମାଆଙ୍କ ମନ୍ଦିର ଖୋଲେ ସକାଳ ଛଅଟାରେ ଓ ବନ୍ଦ ହୁଏ ସନ୍ଧ୍ୟା ଛଅଟାରେ । ମାଆଙ୍କ ପୀଠରେ ଭକ୍ତଙ୍କ ଆମିଷ ଓ ନିରାମିଷ ଭୋଗ ଲାଗି ହୋଇଥାଏ । ମାଆଙ୍କ ପ୍ରିୟ ପ୍ରସାଦ ତୁଟାଘାସ ।

ମାଆ ଭଗ୍ନତାରାଙ୍କ ପରିବେଶ ଶୁଦ୍ଧ ରମଣୀୟ । ସେଠାରେ ପାଦଦେଲେ ମନରେ ଭରିଯାଏ ଅମୃତ ଶାନ୍ତି । ପ୍ରତିଦିନ ଏଠାରେ ଶ୍ରଦ୍ଧାଳୁ ମାନଙ୍କ ଗହଳି ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ ।

ବର୍ଷାଋତୁ ମାଆଙ୍କ ପୀଠରେ ବିବାହ ବ୍ରତ ଲାଗି ରହିଥାଏ । ଶୀତଦିନେ ରାଜ୍ୟର ବିଭିନ୍ନ ଅଞ୍ଚଳକୁ ଲୋକମାନେ ଆସି ମାଆଙ୍କ ପୀଠରେ ବଣଭୋଜି କରିଥାନ୍ତି । ମାଆଙ୍କର ବଡ଼ ପର୍ବ ଗୁଡ଼ିକ ହେଲା ବାସନ୍ତୀ ଓ ଶାରଦୀୟ ଦୁର୍ଗାପୂଜା ଏବଂ ରଜ ପର୍ବ ।

ଦଶହରା ସମୟରେ ମାଆଙ୍କୁ ଶୋକଦିନଧରି ଶୋଚଣ ଉପଚାରରେ ପୂଜାକରାଯାଇଥାଏ । କାର୍ତ୍ତିକ ମାସରେ ମାଆ ଶ୍ୟାମା କାଳି ରୂପରେ ବେଶ ହୋଇଥାନ୍ତି । ମାଘ ମାସରେ ମାଆଙ୍କୁ ସରସ୍ୱତୀ ବେଶ କରାଯାଏ । ଚୈତ୍ରମାସରେ ସେ ବାସନ୍ତୀ ଦୁର୍ଗା ରୂପରେ ବର୍ଣ୍ଣନା ଦିଅନ୍ତି ଓ ରଜ ରେ ଲକ୍ଷ୍ମୀ ରୂପରେ । ରଜ ସମୟରେ ସେଠାରେ ତିନିଦିନ ଧରି ମେଳା ବସେ ଓ ନାଟଗୀତର ଆୟୋଜନ କରାଯାଏ । ସେହି ମେଳା ଦେଖିବା ପାଇଁ ହଜାର ହଜାର ସମ୍ବନ୍ଧୀୟ ଶ୍ରଦ୍ଧାଳୁ ସମ୍ପଦେତ ହୋଇଥାନ୍ତି ଓ ମାଆଙ୍କ ଲକ୍ଷ୍ମୀ ରୂପ ବର୍ଣ୍ଣନା କରି ଆହୁତିତ ହୋଇଥାନ୍ତି । ରାଜଧାନୀ ଭୁବନେଶ୍ୱରଠାରୁ ମାଆ ଭଗ୍ନତାରାଙ୍କ ପୀଠର ଦୂରତା ପ୍ରାୟ ୬୫ କିଲୋମିଟର । ଶୋଳ ନନ୍ଦର ଜାତୀୟ ରାଜପଥରେ ଭୁବନେଶ୍ୱରକୁ ବ୍ରହ୍ମପୁର ଦିଗରେ ଆସିବା ବାଟରେ ପଡ଼େ ତାରା ଛକ । ସେଠାରେ ଛୋଟିଆ ଦକ୍ଷର ସହିତ ସୁନ୍ଦର ଚୋରଣ ଟିଏ ରହିଛି । ସେହି ଠାରୁ ଦୁଇ କିଲୋମିଟର ଗଲେ ପଡ଼େ ମାଆଙ୍କ ପୀଠ ।

ମାଆ ଭଗ୍ନତାରା ଭଗ୍ନ ବା ଶୁଦ୍ଧ କ୍ରୋଧୀ ସତ, ହେଲେ ସେ ଭକ୍ତ ବନ୍ଧକା । ତାଙ୍କୁ ଭକ୍ତିର ସହ ଚାଲିଲେ ସେ ମନ ବାଞ୍ଛା ପୂର୍ଣ୍ଣ କରିଥାନ୍ତି । ମାଆ ମଙ୍ଗଳମୟୀ । ସରା ଜଗତର ମଙ୍ଗଳ କରନ୍ତୁ ସେ । ତାଙ୍କ ପାଖରେ ଏତିକି କାମନା ।

+ଶଙ୍କରପୁର, ଚାରବାଟିଆ, କଟକ ମୋ- ୯୮୬୧୧୨୬୧୯୭

### ଶୁଦ୍ଧ ହଳଦୀର ପ୍ୟାକ୍ ତୁଳାରେ ଚମକ ଆଣେ

ରୋଗପ୍ରତିରୋଧକ ବଢ଼ାଇବାରେ ସହାୟକ ହଳଦୀ ଆମ କେଶ ଓ ତୁଳାକୁ ମଧ୍ୟ ପୋଷଣ ଯୋଗ୍ୟ । ପ୍ରାଚୀନ ସମୟରୁ ଭାରତୀୟ ମହିଳାମାନେ ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ଚର୍ଚ୍ଚାରେ ହଳଦୀ ବ୍ୟବହାର କରୁଛନ୍ତି । ଆଜିପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହଳଦୀର ଆଦର କମିନାହିଁ, ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଶେହନାଜ ହୃଦୟେନ୍ଦ୍ରକ ମତରେ ପ୍ରତିଦିନ ବେସନ-ହଳଦୀ-ଦହି ପ୍ୟାକ୍ ଲଗାଇବା ତୁରାପାଇଁ ଭଲ ।



- ◆ ଶୁଷ୍କ ତୁଳା କିମ୍ବା ଚୈଳାୟ ତୁଳାରେ ହଳଦୀ ପ୍ୟାକ୍ ଭଲଭାବେ ପ୍ରଭାବ ଦେଖାଏ । ୧ ବଡ଼ ଚାମଚ ଦହି, ତିମ୍ବୁଡ଼ା ହଳଦୀ, ଅଧ ଚାମଚ ବେସନ, ଫାଳେ ଲେସୁ ରସୁଲ ମିଶାଇ ତୁଳାରେ ପ୍ୟାକ୍ ଭଲ ଲଗାଇବେ । ୧୫ ମିନିଟ୍ ପରେ ତୁଳାକୁ ଭଲଭାବେ ମାଲିସ କରି ଧୋଇଦେ । ଦାଗ, ବ୍ରଣ ଦୂର କରିବା ସହ ତୁଳାରେ ଏଇ ପ୍ୟାକ୍ ଚମକ ଆଣେ ।
- ◆ ଅଲିଭ ତେଲ ଅଧ ଚାମଚରେ ତିମ୍ବୁଡ଼ା ହଳଦୀ ମିଶାଇ ମିହଁରେ ଲଗାଇବେ । ଶୁଖିବା ପରେ ହାତ ଓଦା କରି ମୁହଁକୁ ମାଲିସ କରନ୍ତୁ । ଏଇ ପ୍ୟାକ୍ ସପ୍ତାହକୁ ଥରେ ଲଗାଇବେ । ରଜ ସମୟ କରିବା ପାଇଁ ଏଇ ପ୍ୟାକ୍ ଲଗାନ୍ତୁ ।
- ◆ ହଳଦୀ ଅଧ ଚାମଚ, କଞ୍ଚା ଖାର ୨ ଚାମଚ, ମୂଳତାନି ମାଟି ମିଶାଇ ତୁଳାରେ ଲଗାଇବାର ୧୦ ମିନିଟ୍ ପରେ ଧୋଇନେବେ । ସନ୍-ତ୍ୟାନ୍ ଦୂର କରିବାରେ ଏହି ପ୍ୟାକ୍ କାମ କରେ ।



### ନାଇଟ୍ ସୁଟ୍‌ରେ ଷ୍ଟାଇଲିଶ୍



ନାଇଟ୍ ସୁଟ୍ ମହିଳାମାନଙ୍କ ପାଇଁ ବେଶ୍ ଆରାମଦାୟକ ପୋଷାକ । ତିଳା ହୋଇଥିବାରୁ ନାଇଟ୍ ସୁଟ୍ ଡ୍ରେସ୍ ପିନ୍ଧିବାକୁ ପସନ୍ଦ କରନ୍ତି । ଏବେ ଅଲଗା ଅଲଗା ଡିଜାଇନର ନାଇଟ୍ ସୁଟ୍ ଫ୍ୟାଶନ୍ ଡ୍ରେସ୍ ବନିଛି । ନାଇଟ୍ ସୁଟ୍‌ରେ କିପରି ଷ୍ଟାଇଲ୍ ବନେଇବେ ନିଆନ୍ତୁ କିଛି ଟିପ୍ସ ।

- ◆ ପକାମା ସେଟ୍: ରାତିରେ ତିଳା ପକାମା ସେଟ୍ ପିନ୍ଧିବା ଆରାମ ଦେଇଥାଏ । ଏହି କାରଣରୁ ପକାମା ସେଟ୍ ସବୁବେଳେ ଫ୍ୟାଶନ୍‌ରେ ରହିଥାଏ । ଏହାମଧ୍ୟ ସବୁଠୁ ଅଧିକ ପିନ୍ଧାଯାଉଥିବା ନାଇଟ୍ ସୁଟ୍ । ଏହା ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଡିଜାଇନରେ ବଜାରରେ ଉପଲବ୍ଧ । କଟନ୍, ସାଟିନ୍, ସିଫଟ୍, ଭଲି ଫ୍ୟାବ୍ରିକ୍ ବାଛିପାରିବେ ।
- ◆ କ୍ରପ୍ ଟପ୍ ଏବଂ ସ୍ୱେଟପ୍ୟାଣ୍ଟ: ଯଦି ଆପଣ ପକାମା ପିନ୍ଧିବାକୁ ଚାହୁଁନଥିବେ ତାହାଲେ କ୍ରପ୍ ଟପ୍ ଏବଂ ସ୍ୱେଟପ୍ୟାଣ୍ଟ କ୍ୟାମି କରିପାରିବେ । ନାଇଟ୍ ସୁଟ୍‌ରେ କ୍ରପ୍ ଟପ୍ ଏବେ



ଡ୍ରେସ୍‌ରେ । ଅନେକ ଝିଅ ଆପଣା ଯେଉଁମାନେ ଓଭରସାଇଜ ପୋଷାକ ପିନ୍ଧିବା ବଦଳରେ ନାଇଟ୍ ସୁଟ୍‌ରେ ଷ୍ଟାଇଲିଶ୍ ପୋଷାକ ପିନ୍ଧିଥାନ୍ତି । ଏଥିପାଇଁ କ୍ରପ୍ ଟପ୍ ଏବଂ ସ୍ୱେଟପ୍ୟାଣ୍ଟ ପରଫେକ୍ଟ୍ ରହିଥାଏ । ଆପଣ ଚାହଁଲେ ଏହି ନାଇଟ୍ ସୁଟ୍ ବାହାରକୁ ପିନ୍ଧି ଯାଇପାରିବେ ।

- ◆ ଟପ୍ ଏବଂ ସର୍ଟସ୍: ସବୁ ସିଲିନ୍ଦର ଟପ୍ ଏବଂ ସର୍ଟସ୍ ପିନ୍ଧି ହୋଇଥାଏ । ନାଇଟ୍ ସୁଟ୍‌ରେ ଟପ୍ ଏବଂ ସର୍ଟସ୍ ବହୁତ କମ୍ । କିଛି ଝିଅ ମ୍ୟାଟିଙ୍ଗ କଲର ପିନ୍ଧିବାକୁ ପସନ୍ଦ କରନ୍ତି ଆଉ କେହି କଞ୍ଚା କଲର । ଆପଣଙ୍କ ପସନ୍ଦ ହିସାବରେ ଫ୍ୟାବ୍ରିକ୍ ବାଛିପାରିବେ ।
- ◆ ଷ୍ଟ୍ରେସାର୍ଟ୍ ଏବଂ କ୍ୟାମି ସେଟ୍: ଶୀତଦିନେ ନାଇଟ୍ ସୁଟ୍ ହିସାବରେ ଷ୍ଟ୍ରେସାର୍ଟ୍ କ୍ୟାମି କରିପାରିବେ । ଷ୍ଟ୍ରେସାର୍ଟ୍ ଏବଂ କ୍ୟାମି ସେଟ୍ ବାହାରକୁ ବୁଲାଇବା ପାଇଁ ପିନ୍ଧି ଯାଇପାରିବେ । ଆପଣଙ୍କ ପସନ୍ଦ ହିସାବରେ ଟିମ୍‌ଅପ୍ କରିପାରିବେ ।

### ପକୋଡ଼ା ମିଠୁ ଭେଜ୍

**ସାମଗ୍ରୀ:** ଗ୍ରେଜି ପାଇଁ- ଏକ ଟିମ୍ବୁରୁ ଅବା ରସୁଣ ପେଷ, ଏକ ପ୍ୟାକେଟ ଚମାଟୋ ପୁଧି, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୧/୪ ଚାମଚ ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ, ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ଓ ଗରମ ମସଲା ଅଧା ଚାମଚ ଲେଖାଏଁ, ଲୁଣ ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ, କଟାଯାଇଥିବା ଧନିଆପତ୍ର, ଅଧା ଚାମଚ ଜିରା ଓ ରିଫାଇନେଡ୍ ତେଲ । ପକୋଡ଼ି ପାଇଁ- ଦେଢ଼ ଲେଖାଏଁ, ଚାରି ପାଞ୍ଚଟି ପାଳକ ପତ୍ର, ଲୁଣ ସ୍ୱାଦାନୁସାରେ, ଏକ ଚୁଟକି ସୋଡ଼ା ବାଇକାର୍ବୋନେଟ୍ ଓ ରିଫାଇନେଡ୍ ତେଲ ।

**ପ୍ରଣାଳୀ:** ପକୋଡ଼ି ପାଇଁ- ବେସନ, ଲୁଣ ଏବଂ ସୋଡ଼ିଅମ ବାଇକାର୍ବୋନେଟ୍ ପାଣିରେ ପକାଇ ଫେଣ୍ଡୁ ଓ ବ୍ୟାଟର ତିଆରି କରନ୍ତୁ । ବର୍ତ୍ତମାନ କଟା ଆଳୁ, ପିଆଜ ଓ ପାଳକ ବ୍ୟାଟରରେ ପକାଇ ସେହି ମିଶ୍ରଣକୁ ତେଲରେ ଛାଣନ୍ତୁ । ପକୋଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଗ୍ରେଜି ପାଇଁ- ଗଡ଼େଇରେ ଏକ ଚାମଚ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ଗରମ କରନ୍ତୁ । ଏଥିରେ ଜିରା ଏବଂ ପିଆଜ ପକାଇ ଗୋଲ୍ଡେନ-ବ୍ରାଉନ କଲର ହେବା ଯାଏଁ ଭାଜନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ଏଥିରେ ଅଧା-ରସୁଣ ପେଷ ପକର ଫ୍ରାଏ କରନ୍ତୁ । ଏଥିରେ ଚମାଟୋ ପୁଧି, ଲାଲ ଲଙ୍କା, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଗରମ ମସଲା ଓ ଲୁଣ ପକାଇ ମସଲାକୁ ତେଲ ଛାଡ଼ିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫ୍ରାଏ କରନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ଏଥିରେ ଗୋଟିଏ କପ୍ ପାଣି ପକାଇ ସିଝିବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ବର୍ତ୍ତମାନ ଏହାକୁ ଚୁଲିକୁ ଓହ୍ଲାଇଆଣି ଏଥିରେ ପକୋଡ଼ି ପକାନ୍ତୁ । କଟା ଧନିଆ ପତ୍ରରେ ଗାର୍ସିସି କରି ଗରମ ଚପାଟି କିମ୍ବା ପରଗା ସହିତ ପରଷନ୍ତୁ ।



### କେକ୍‌ର ଜାଦୁଆଣୀ

ବେକରୀ ଦୋକାନୀ, ଫୁଡ୍ ମାର୍ଟ୍, ଏ ସବୁ ସ୍ଥାନରେ ଭଲକିଭଲି ସ୍ୱାଦ କେକ୍ ମିଳିଥାଏ । ଆମେ ଭାରତୀୟ ଜନ୍ମଦିନ, ବିବାହ ବାର୍ଷିକୀ ପରେ ଏବେ ବଡ଼ଦିନ, ନୂଆବର୍ଷକୁ ସ୍ୱାଗତ ପାଇଁ କେକ୍ କାଟିବାକୁ ପ୍ରାଥମିକତା ଦେଉଛେ । ବିଦେଶୀ ରାଷ୍ଟ୍ର ଆମେରିକା, ଇଉରୋପ, ବ୍ରିଟେନ୍, ଅଷ୍ଟ୍ରେଲିଆରେ ଏଇ ସମୟରେ କେକ୍ ବ୍ୟବସାୟ ଲକ୍ଷାଧିକ ଟଙ୍କାର ହେଉଥିବାବେଳେ ଚଳିତ ବର୍ଷ କରୋନା କାରଣରୁ କେକ୍ ବିକ୍ରି ସେଭଲି ମାତ୍ରାରେ ହେଉନଥିବାର ଜଣାପଡ଼ିଛି । ଆମେରିକାରେ ବଡ଼ଦିନ ଅବସରରେ ପଞ୍ଚତାରକା ହୋଟେଲଗୁଡ଼ିକ ଦାମୀ ଡିଜାଇନର କେକ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଥାନ୍ତି, ହେଲେ ଏଥରକ ସ୍ଥିତି ଅଲଗା । ରୋମାନ ଶାସନ ସମୟରୁ ହିଁ ପ୍ରଥମେ କେକ୍ ତିଆରି ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିବାର ଅନୁମାନ କରାଯାଏ । ସେତେବେଳେ ଅଣ୍ଡା, ଡ୍ରାଏଫ୍ରୁଟ୍‌ସ୍, ମହୁ, ଖୁରରେ ହିଁ କେକ୍ ତିଆରି ହେଉଥିଲା, ପରେ ଇଂଲଣ୍ଡରେ ଏହି ଖାଦ୍ୟର ଆଦର ବଢ଼ିଲା । ଇଂଲଣ୍ଡର ସେଫ୍‌ମାନେ କେକ୍‌କୁ ବିଭିନ୍ନ ଆକାର ଦେବା ସହ ସ୍ୱାଦକୁ ମଧ୍ୟ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦେଲେ । ୧୭୮୫ ବେଳକୁ ସ୍ୱେଡ୍, ପୋଲାଣ୍ଡ, ଆମେରିକାରେ ଜନ୍ମଦିନ କେକ୍ ଆଦର ବଢ଼ିଲା । ସେତେବେଳେ କେକ୍ କିଣିବା ଥିଲା ଆଭିଜାତ୍ୟର ପରିଚୟ । ମହଙ୍ଗା ସାମଗ୍ରୀ ଯେପରି ଅଲଭ ତେଲ, ବଟର, ଡ୍ରାଏଫ୍ରୁଟ୍‌ସ୍ ଇତ୍ୟାଦି ମିଶ୍ରଣରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଥିବା କେକ୍‌କୁ କେବଳ ଧନିକବର୍ଗର ଲୋକ ନିଜ ପିଲାଙ୍କ ଜନ୍ମଦିନରେ କିଣୁଥିଲେ ।











