



ଧରତ୍ରୀ
DHARITRI

ମେହୋ

ଜାଜ

ଗୁରୁବାର, ୨୯ ନଭେମ୍ବର, ୨୦୧୮



ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ସହ

ବଢ଼ାଉଛି ଫିଟ୍‌ନେସ୍

ଏକ ସୁଗନ୍ଧିତ କୋଠରୀ ଭିତରେ ସ୍ନା ମୁଖିକ୍ ସାଙ୍ଗକୁ ଡିମ୍ ଲାଇଟ୍ ଆଉ ଏଭଳି ସୁନ୍ଦର ପରିବେଶରେ ବଡ଼ି ମସାଜ୍, ଆଃ! ସତରେ କି ଆରାମ ଦାୟକ। ତେବେ ଏସବୁ ଏକାଠି ମିଳିବା ବର୍ତ୍ତମାନ ଆଉ ସ୍ୱପ୍ନ ନୁହେଁ ବରଂ ସତରେ ପରିଶତ କରିଛି ସ୍ନା। ଯାହା କେବଳ ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ବୃଦ୍ଧି ନୁହେଁ ବରଂ କ୍ଳାନ୍ତି ଦୂରକରି ଶାରୀରିକ ତୃପ୍ତି ସାଙ୍ଗକୁ ଦେଇପାରୁଛି ମାନସିକ ଶାନ୍ତି...



ବର୍ତ୍ତମାନ ନିୟମିତ ସମୟ ଅନ୍ତରାଳରେ ସ୍ନା ଯିବା ଅନେକଙ୍କ ଜୀବନଶୈଳୀରେ ସାମିଲ ହୋଇସାରିଛି। ଏହା କାହା ଲାଗି ଆଜିର ବ୍ୟସ୍ତବହୁଳ ଜୀବନଶୈଳୀ ଭିତରେ କିଛି କ୍ଷଣ ରିଲାକ୍ସ ପାଇବାର ଏକ ଫର୍ମୁଲା ପାଲଟିଛି ତ ଆଉ କାହା ପାଇଁ ସାଜିଛି ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ବୃଦ୍ଧିର ମାଧ୍ୟମ। ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ସ୍ନା ଥେରାପି ଦ୍ୱାରା କିଛି ମାତ୍ରାରେ ଶାରୀରିକ ତଥା ମାନସିକ ଶାନ୍ତି ପାଇବା ଲାଗି ଦୈନନ୍ଦିନ କାର୍ଯ୍ୟର ଚାପରେ ରହୁଥିବା କର୍ମଜୀବୀ ତଥା ଅନ୍ୟମାନେ ଏଥିପ୍ରତି ଆଗ୍ରହୀ ହେଉଛନ୍ତି। ସେହିପରି ଫିଲ୍, ମିଡିଆ କିମ୍ବା ଫ୍ୟାଶନ୍ ବା ବ୍ଲାମର ଇଣ୍ଡଷ୍ଟ୍ରୀରେ କାର୍ଯ୍ୟ କରୁଥିବା ଅଧିକାଂଶ ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ବୃଦ୍ଧି ନିମନ୍ତେ ଏହାକୁ ଆପଣାଉଥିବା ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି। ଏହା ଉଚ୍ଚାକୁ ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ତଥା ସୁରକ୍ଷା ପ୍ରଦାନ କରିବା ସହିତ ବ୍ୟକ୍ତିକୁ ମାନସିକ ଚାପ,

କ୍ରୋଧ, ମୁଣ୍ଡବ୍ୟଥା, ନିଦ୍ରାହୀନତା, ରକ୍ତଚାପ, ମଧୁମେହ, ମେଦବହୁଳତା, ଶରୀର ପୀଡ଼ା ଆଦି ସମସ୍ୟାଠାରୁ ମଧ୍ୟ ଦୂରେଇ ରଖିବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରୁଛି। କେବଳ ଏତିକି ନୁହେଁ, ବର୍ତ୍ତମାନ ବିଭିନ୍ନ ସ୍ନା ଥେରାପି ଦ୍ୱାରା ଆଶ୍ଚୁଗଣି ବ୍ୟଥା ଭଳି କେତେକ ସମସ୍ୟା ଦୂରେଇବା ଲାଗି ଫିଲ୍‌ଥେରାପି ଟ୍ରିଟମେଣ୍ଟ ମଧ୍ୟ କରାଯାଉଛି। ତେବେ ଏହାର ବିଭିନ୍ନ ଉପକାରିତା ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଏଥିପ୍ରତି ଯୁବବର୍ଗଙ୍କଠାରୁ ବୟସ୍କଙ୍କ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଧିକାଂଶଙ୍କର ଆଗ୍ରହ ବଢୁଥିବା ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି। ସ୍ନା ସେଣ୍ଟର ଉପଭୋକ୍ତାଙ୍କ ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁଯାୟୀ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ମସାଜ କିମ୍ବା ଥେରାପି ଯେପରିକି ଫୁର୍ ମସାଜ, ଡିପ୍ ଟିପ୍ ମସାଜ, ପୁଲ୍ ବଡ଼ି ମସାଜ, ଆରୋମା



ପ୍ରଥମ ପୃଷ୍ଠାକୁ...

ସ୍ୱା

ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ସହ

ବଢ଼ାଉଛି ଫିଟ୍‌ନେସ୍

ଥେରାପି, ଆଣିଆସୁ ଓରିଏଣ୍ଟାଲ ବାର୍ ଥେରାପି, ଆୟୁର୍ବେଦିକ ମସାଜ, ଚେୟାର ମସାଜ, ଷ୍ଟୋନ୍ ମସାଜ, ବାୟୁ ମସାଜ, କନେକ୍ଟିଭ୍ ଟିସୁ ମସାଜ, କଲର ଥେରାପି, କ୍ୱାନିଓସାକ୍ୱାଲ ଥେରାପି, ଡେକୋରା ସ୍ପା, ଏକ୍ସଫୋଲିଏଶନ୍, ହର୍ବାଲ ରାପ୍, ଲୋମି ଲୋମି, ମେଡିକାଲ ମସାଜ, ପାରାଫିନ୍, ସଫ୍ଟ ଟିସୁ ମସାଜ, ହେୟାର କେୟାର ଟ୍ରିଟମେଣ୍ଟ ଇତ୍ୟାଦି। ସ୍ୱା ସେକ୍ଟରରୁ ସେକ୍ଟର ଅନୁଯାୟୀ ଏସବୁ ଟ୍ରିଟମେଣ୍ଟର ଦାମ୍ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଥିବାବେଳେ ହାରାହାରି ଦାମ୍ ୬୦୦ ଟଙ୍କାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ୪୦୦୦ ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହିଛି।

ଶାରୀରିକ ଏବଂ ମାନସିକ ଅବସାଦ ଦୂର କରେ ବଡ଼ି ସ୍ୱା

ଆଜିକାଲିର ବ୍ୟସ୍ତବହୁଳ ଜୀବନଚର୍ଯ୍ୟା



ଭିତରେ ନିଜର ଶାରୀରିକ ଏବଂ ମାନସିକ ଅକାମର ମେଣ୍ଟାଇବା ପାଇଁ ଲୋକେ ବିଭିନ୍ନ ପଦ୍ଧତି ଆପଣାଉଛନ୍ତି। ତେବେ ସେ ସବୁ ମଧ୍ୟରୁ ବଡ଼ି ସ୍ୱାକୁ ଅଧିକାଂଶ ଲୋକେ ଆପଣାଉଥିବା ନଜର ଆସୁଛି। ୨୫ ବର୍ଷରୁ ୬୦ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଥିବା ଉଭୟ ମହିଳା ଏବଂ ପୁରୁଷମାନେ ଏହାକୁ ବହୁ ମାତ୍ରାରେ ପସନ୍ଦ କରୁଛନ୍ତି। ବିଶେଷକରି କାର୍ଯ୍ୟର ଚାପରୁ ରିଲାକ୍ସ ପାଇବା ଲାଗି କର୍ମଜୀବୀମାନେ ଏଥିପ୍ରତି ଅଧିକ ଆଗ୍ରହୀ ହେଉଛନ୍ତି। ବଡ଼ି ସ୍ୱା ଦ୍ୱାରା ସମଗ୍ର ଶରୀରକୁ ଆରାମ ମିଳିବା ସହ ମାନସିକ ଅବସାଦ ମଧ୍ୟ ଦୂର ହେଉଛି। ବେଶ୍ ରେଜଲୁ ପାଇବା ଲାଗି ମାସକୁ ଥରେ କିମ୍ବା ଦୁଇଥର ସ୍ୱା କରିବାକୁ ହେଉଛି। ତେବେ ଆମେ ଆମ ସେକ୍ଟରରେ ଉପଭୋକ୍ତାଙ୍କ ଆବଶ୍ୟକତାକୁ ଆଖିଆଗରେ ରଖି ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ସ୍ୱା ଯେପରି ଥାଇ ମସାଜ ମଧ୍ୟରେ ଡିପ୍ ଟିସୁ ସ୍ୱା, ସ୍ପେଡିସ୍ ମସାଜ, ଇଣ୍ଡୋନେସିଆନ୍ ମସାଜ ମଧ୍ୟରେ ବାଲିନିଜ ସ୍ୱା, ଏରୋମା ଥେରାପି, ଲୋମିଲୋମି ମସାଜ, ହର୍ବ୍ ଷ୍ଟୋନ୍ ଥେରାପି ଆଦି ପ୍ରଦାନ କରୁଛୁ। ଏ ସବୁ ମଧ୍ୟରେ ଡିପ୍ ଟିସୁ ସ୍ୱାକୁ ଲୋକେ ସବୁଠୁ ବେଶ୍ ପସନ୍ଦ କରୁଛନ୍ତି। ବିଭିନ୍ନ ସ୍ୱା ପାଇଁ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଚେକ୍ୱିକ୍, ଡେଲ, ଏରୋମା ଆଦି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଛି। ତେବେ ଏସବୁର ମୂଲ୍ୟ ୧୫୦୦ ରୁ ନେଇ ୩୫୦୦ ଟଙ୍କା ମଧ୍ୟରେ ରହୁଛି।

- ରିୟା ସିନ୍ଧା, ସିନିୟର ମ୍ୟାନେଜର, ଗଙ୍ଗା ଷ୍ଟେଲନେସ୍ ସ୍ୱା ଏଣ୍ଡ ସେଲୁନ୍, ଶହାଦ ନଗର, ସିଆରପି, ଭୁବନେଶ୍ୱର



ଶରୀରକୁ ଏକ ଉର୍ଜା ପ୍ରଦାନ କରେ ବଡ଼ି ସ୍ୱା

ବଡ଼ି ଏବଂ ମାଉଣ୍ଡ ରିଲାକ୍ସ କରିବାର ଏକ ଉତ୍ତମ ମାଧ୍ୟମ ବଡ଼ି ସ୍ୱା। ନିୟମିତ ସ୍ୱା କରିବା ଦ୍ୱାରା ଶରୀରକୁ ଆରାମ ମିଳିବା ସହ ମାନସିକ ଅବସାଦ ମଧ୍ୟ ଦୂର ହୋଇଥାଏ। ପ୍ରୋଜେକ୍ଟ ମ୍ୟାନେଜର ଭାବେ ମୋତେ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦିନ ଅନେକ ଶାରୀରିକ ଏବଂ ମାନସିକ ପରିଶ୍ରମ କରିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ। ତେବେ ଏସବୁ ଷ୍ଟ୍ରେସକୁ ଦୂର କରିବା ପାଇଁ ମୋତେ ସାହାଯ୍ୟ ବେଶ୍ କରୁଛି ବଡ଼ି ସ୍ୱା। ମାସରେ ଥରେ ବା ଦୁଇ ଥର ମୁଁ ଫୁଲ୍ ବଡ଼ି ସ୍ୱା କରାଉଛି। ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ସ୍ୱା ମଧ୍ୟରୁ 'ଡିପ୍ ଟିସୁ ସ୍ୱା' ମୋର ଫେବରାଇଟ୍। ଆକ୍ୟୁପଞ୍ଚର ମାଧ୍ୟମରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରେସର୍ ପଏଣ୍ଟରେ ପ୍ରେସର୍ ଦେବା ପରେ ଏରୋମା ଅଧିକ ମସାଜ କରି ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଶରୀରକୁ ଆରାମ ପ୍ରଦାନ କରୁଥିବା ଏହି ଥେରାପି ନିହାତି ଭାବେ ଶରୀରକୁ ରିଲାକ୍ସ କରିବା ସହ ଏକ ଉର୍ଜା ମଧ୍ୟ ପ୍ରଦାନ କରିଥାଏ।



- ଅନିଲ.ଭି.ରାଓ, ପ୍ରୋଜେକ୍ଟ ମ୍ୟାନେଜର, ଏସିପିଏଲ୍ ଗ୍ରୁପ୍, ଭୁବନେଶ୍ୱର

ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ବଡ଼ି ସ୍ୱା' ଡିମାଣ୍ଡ

ବର୍ତ୍ତମାନ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ରହୁଥିବା ଅନେକ ବାସିନ୍ଦାଙ୍କର ନିୟମିତ ସମୟ ଅନ୍ତରାଳରେ ସ୍ୱା ଯିବା ବି ଲାଭଦାୟକ ଭାବେ ଏକ ଅଭିନିତ ଅଂଶ ପାଲଟି ଗଲାଣି। କହିଲେ ଅତ୍ୟୁକ୍ତି ହେବ ନାହିଁ। ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର କାର୍ଯ୍ୟବ୍ୟସ୍ତତା ଭିତରେ ଉଭୟ ଶାରୀରିକ ଏବଂ ମାନସିକ ଚାପରୁ ରିଲାକ୍ସ ପାଇବା ସହ ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ବୃଦ୍ଧି ଲାଗି ଏହା ପାଲଟିଛି ଅନେକଙ୍କ ଲାଗି ସବୁଠୁ ବେଶ୍ ଅସୁବିଧା। ଉପଭୋକ୍ତାଙ୍କ ବର୍ଦ୍ଧିତ ସଂଖ୍ୟାକୁ ଆଖିଆଗରେ ରଖି ଦିନକୁ ଦିନ ଏଠାରେ ନୂଆ ନୂଆ ସ୍ୱା ସେକ୍ଟର ମଧ୍ୟ ଖୋଲୁଥିବା ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି। ତେବେ ଏଠାରେ ଥିବା ପାଖାପାଖି ୫୦ରୁ ଅଧିକ ଛୋଟ ବଡ଼ ସ୍ୱା ମଧ୍ୟରୁ ପ୍ରମୁଖ ଲୋକପ୍ରିୟ ସ୍ୱା ସେକ୍ଟର ରୁଡିକ ହେଉଛି- ଗଙ୍ଗା ସ୍ୱା, ଦି ଆଞ୍ଜେଲ୍ ଟର୍, କଙ୍ଗ ଇଣ୍ଡର ନ୍ୟାଶନାଲ୍, ନମନ୍ ସ୍ୱା ଆଣ୍ଡ ହମାମ୍, ବି ୨୧, ଶ୍ରୀ କ୍ରିଷ୍ଣା ସ୍ୱା, ଦି କାୟା କଳ୍ପ ସ୍ୱା, ଏକ୍ସ୍ପ୍ରେସ୍ ଫିଟ୍‌ନେସ୍‌ଥେରାପି ଆଣ୍ଡ ସ୍ୱା ଇତ୍ୟାଦି। ସେହିପରି କେବଳ ଆୟୁର୍ବେଦିକ ସ୍ୱା ଟ୍ରିଟମେଣ୍ଟ ପାଇଁ ଇଚ୍ଛୁକ ଉପଭୋକ୍ତାଙ୍କ ଲାଗି ଆଶୀର୍ବାଦ ପଞ୍ଚକର୍ମୀ ହର୍ବାଲ ସ୍ୱା, ସାଲ ହର୍ବାଲ ସ୍ୱା, ବେସ୍ ଆୟୁର୍ବେଦ, ଗୋପାଳ କ୍ରିଷ୍ଣା ହର୍ବାଲ ସ୍ୱା ଭଳି ବିଭିନ୍ନ ସ୍ୱା ଯାଉଥିବା ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି। ବର୍ତ୍ତମାନ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ଥାଇ ସ୍ୱାର ଡିମାଣ୍ଡ ଦିନକୁ ଦିନ ବଢୁଥିବାର ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି। ଏଠାରେ ବାହାର ରାଜ୍ୟ ଏବଂ ଦେଶରୁ ଆସୁଥିବା ମସାଜ ଏକ୍ସପର୍ଟ୍ସ ଦ୍ୱାରା ସ୍ନେହାଳ୍ ସ୍ୱା ଟ୍ରିଟମେଣ୍ଟ ବ୍ୟବସ୍ଥା ରହିଛି। ତେବେ ଏଠାରେ ଥିବା ଥାଇ ସ୍ୱା ସେକ୍ଟରରୁଡିକ ମଧ୍ୟରୁ ସର୍ବାଧିକ ଥାଇ ସ୍ୱା, ଜିରୋ ପଏଣ୍ଟ ଥାଇ ସ୍ୱା, ରୟାଲ୍ ଥାଇ ସ୍ୱା, ଲିଜର୍ ଥାଇ ସ୍ୱା, ଶୁଖୋ ଥାଇ ସ୍ୱା, ହେଭେନ୍ ଥାଇ ସ୍ୱା ଇତ୍ୟାଦି ବେଶ୍ ଲୋକପ୍ରିୟ ହୋଇପାରୁଛି।

- ପୌର୍ଣ୍ଣମାସୀ, ଲିସ୍ତା ବିଶୋଇ

ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ବୃଦ୍ଧି ସହ କରୁଛି ପାଇଣ୍ଡ ରିଲାକ୍ସ

ଜଣେ ଅଭିନେତ୍ରୀ ହିସାବରେ ନିଜ ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ଏବଂ ଫିଟ୍‌ନେସ୍‌କୁ ନେଇ ଯତ୍ନଶୀଳ ହେବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ। ଯାହାକୁ ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖି ପ୍ରତି ମାସରେ ଅତି କମ୍ରେ ଥରେ ସ୍ୱା ନିଶ୍ଚିତ ଯାଏ। ବିଶେଷ କରି ଅନେକ ସମୟରେ ହେୟାର କଲରିଂ, ସ୍କାଇଲିଂ ଆଦି କରିବାକୁ ହେଉଥିବାରୁ ଯେପରି ଏହାର କୌଣସି ନକାରାତ୍ମକ ପ୍ରଭାବ କେଶ ଉପରେ ନ ପଡ଼େ, ସେଥିପାଇଁ ହେୟାର ସ୍ୱା କରାଯାଏ। ସତ କହିବାକୁ ଗଲେ କେଶର ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ ବୃଦ୍ଧି ସହ ସୁରକ୍ଷା ତ ହୋଇଥାଏ, ହେଲେ ଏହାଦ୍ୱାରା ମାଉଣ୍ଡକୁ ଯେଉଁ ରିଲାକ୍ସ ତାହା ଅବଶ୍ୟକ। ତେଣୁ ମୋ ମତରେ ବ୍ୟସ୍ତ ଜୀବନଶୈଳୀ ଭିତରେ ମାନସିକ ଶାନ୍ତି ପାଇବା ଲାଗି ସାଠାରୁ ଆର ଭଲ ଜାଗା କିଛି ନାହିଁ।

- ପୁନମ୍, ଅଭିନେତ୍ରୀ



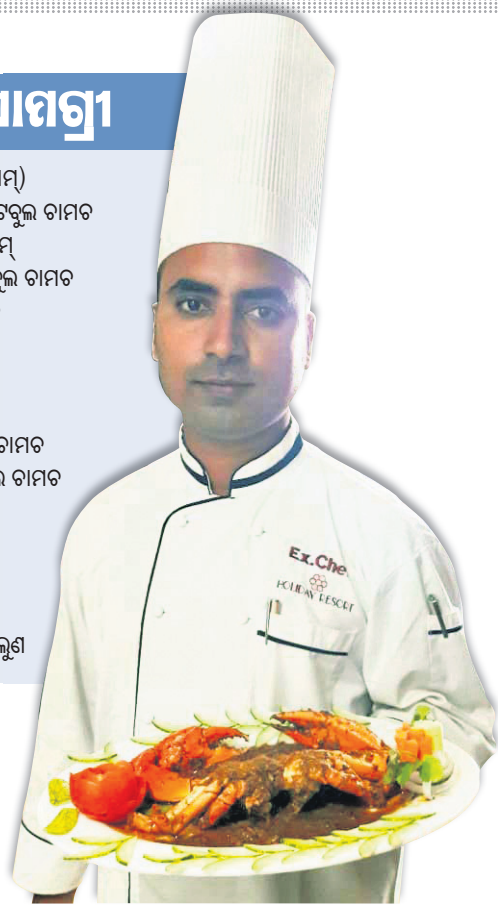
କଙ୍କଡ଼ା ମସଲା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

- କଙ୍କଡ଼ା-୧ଟି (୪୦୦ ଗ୍ରାମ୍)
- ରିଫାଇନ ତେଲ- ୩ ଟେବୁଲ ଚାମଚ
- କଟା ପିଆଜ-୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍
- ଗୋଟା ଧନିଆ-୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ
- ଗୋଟା ଜିରା-୧ ଚାମଚ
- ଗୋଲମରିଚ-୫/୬ଟି
- ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା-୧ଟି
- ଲବଙ୍ଗ-୨ଟି
- କଟା ଅଦା-୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ
- କଟା ରସୁଣ -୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ
- ଟମାଟୋ ବଟା-୧ କପ୍
- ପାନ ମଧୁରା-୧ ଚାମଚ
- ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ-୧ ଚାମଚ
- ଦହି- ୫୦ ଗ୍ରାମ୍
- ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣର ଲୁଣ



ଫଟୋ: ଯଜ୍ଞେଶ୍ୱର ମହାନ୍ତି



ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରତି ଅନେକଙ୍କ ବିଶେଷ ଦୁର୍ବଳତା ଥାଏ। ଯେଉଁ ହୋଟେଲରେ ସୁସ୍ୱାଦୁ ଖାଦ୍ୟ ମିଳେ, ସେଠାରେ ରହିବାକୁ ପର୍ଯ୍ୟଟକ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି। ତେଣୁ ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କୁ ଆକୃଷ୍ଟ କରିବା ଲାଗି ପୁରୀର ବିଭିନ୍ନ ହୋଟେଲରେ ଭଲ ଖାଦ୍ୟ ଉପରେ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଆଯାଇଥାଏ। ଏହି ହୋଟେଲଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟରୁ ହଲିଡେ ରିସର୍ଟ ଅନ୍ୟତମ। ପୁରୀ ସିଟି ରୋଡ଼ଠାରେ ରହିଥିବା ଏହି ହୋଟେଲ ଗ୍ରାହକଙ୍କ ଚାହିଦାକୁ ଦେଖି ଉତ୍ତମ ଆମିଷ ଓ ନିରାମିଷ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଥାଏ। ଆମିଷ ଖାଦ୍ୟ ମଧ୍ୟରେ ଓଡ଼ିଆ ଡିସ୍ 'କଙ୍କଡ଼ା ମସଲା'ର ବେଶ୍ ଚାହିଦା ରହିଛି। ଏହାର ଗୋଟିଏ ପ୍ଲେଟ୍ ଦାମ୍ ରହୁଛି ୮୦୦ ଟଙ୍କା। ଏହାର ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମ୍ପର୍କରେ କହିଛନ୍ତି ହୋଟେଲ ହଲିଡେ ରିସର୍ଟର ମୁଖ୍ୟ ସେଫ୍ ଶେଖ୍ ମଞ୍ଜୁର।

ପ୍ରଥମେ କଙ୍କଡ଼ାର ଅନାବଶ୍ୟକ ଅଂଶ କାଢି ଏହାକୁ ଭଲ ଭାବେ ଧୋଇଦେବେ। ଏକ ପ୍ୟାନରେ ଗୋଟିଏ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ରିଫାଇନ ତେଲ ପକାଇ ନିଆଁରେ ବସାନ୍ତୁ। ତେଲ ଗରମ ହୋଇଯିବା ପରେ ୫୦ ଗ୍ରାମ୍ କଟା ପିଆଜ, ଗୋଟା ଧନିଆ, ଗୋଟା ଜିରା, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ଗୋଲମରିଚ, ଲବଙ୍ଗ, କଟା ଅଦା ଓ ରସୁଣ ପକାଇ ପ୍ରାୟ ୫ ମିନିଟ୍ ଭାଜନ୍ତୁ। ସାମାନ୍ୟ ଲାଲ ହୋଇଗଲା ପରେ ଗ୍ୟାସ୍ ବନ୍ଦ କରି ସେଥିରେ ପାନମଧୁରୀ ପକାଇ ତାହାକୁ ଏକ

ଖାଦ୍ୟ ରୁଚି

ପାତ୍ରରେ କାଢିଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ଭଲ ଭାବେ ଗ୍ରାଭଣ୍ଟି କରନ୍ତୁ। ଅନ୍ୟ ଏକ ପ୍ୟାନରେ ବଳକା ତେଲ ପକାଇ ଗରମ ହେବା ପରେ ବାକି କଟା ପିଆଜକୁ ପକାଇ ଭାଜନ୍ତୁ। ପିଆଜ ସାମାନ୍ୟ ବ୍ରାଉନ ହୋଇଯିବା ପରେ ସେଥିରେ ଟମାଟୋ ବଟା ପକାନ୍ତୁ। ପ୍ରାୟ ୫ ମିନିଟ୍ ଭାଜି ସେଥିରେ ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ ଏବଂ ଗ୍ରାଭଣ୍ଟି ହୋଇଥିବା ପେଷ୍ଟ ପକାଇ ମସଲାରୁ ତେଲ ଛାଡିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କଷନ୍ତୁ।

ସେଥିରେ ୧୦୦ ମିଲିଗ୍ରାମ୍ ପାଣି ଦେଇ କଙ୍କଡ଼ା ପକାଇ ଏକ ଢାଙ୍କୁଣୀ ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ପ୍ରାୟ ୫ ମିନିଟ୍ ପରେ ଢାଙ୍କୁଣୀ କାଢି କିଛି ସମୟ ମସଲାରେ କଷନ୍ତୁ। ଏହା ହୋଇଗଲା ପରେ ପ୍ଲେଟରେ କାଢି ତା ଉପରେ ଧନିଆପତ୍ର ଛିଞ୍ଚିଦିଅନ୍ତୁ। ଭାତ କିମ୍ବା ରୁଚିରେ ଗରମ ଗରମ ପରଷନ୍ତୁ।

— ରିପୋର୍ଟ: ହେମନ୍ତ ନାୟକ



ଦେବଦୂତ ହୋଇ ଅସିଥିଲେ ଅଜଣା ବ୍ୟକ୍ତି

ମୋ ଅନୁଭୂତି

ସୁନୀଲ ପ୍ରଧାନ

୨୦୦୮ ମସିହା। ରେଭେନ୍ସା କଲେଜରେ ଯୁକ୍ତ ୨ କଳା ଦ୍ୱିତୀୟବର୍ଷ ପାଠପଢ଼ା ଚାଲିଥାଏ। କଲେଜର ଅପରପାର୍ଟରୁ ରାସ୍ତା ଅତିକ୍ରମ କରି କଲେଜ ଭିତରକୁ ପଶୁଥାଏ। ହଠାତ୍ ଜଣେ ଲୋକ ମୋ ହାତ ଧରି ପକାଇଲେ। ସେ ଲୋକଙ୍କୁ ଆଗରୁ କେବେ ବି ଦେଖି ନ ଥିଲି। ମୋତେ କହିଲେ, ରେଭେନ୍ସା ଗ୍ରାଉଣ୍ଡରେ ଟୁମ୍ ଖେଳ ଦେଖିଛି। ତୁମେ ଭଲ ଖେଳୁଛ। ହେଲେ ଏପରି ଖେଳିବା ଅପେକ୍ଷା ତୁମେ ପାରା(ଭିନ୍ନକ୍ଷମ) ଗେମ୍ରେ ଭାଗ ନିଅ। ମୁଁ ବଲବଲ କରି ତାଙ୍କ ମୁହଁକୁ ଚାହିଁଥାଏ। ସେ ପୁଣି କହିଲେ, ପାରା ଗେମ୍ରେ ଭଲ ଭବିଷ୍ୟତ ଅଛି। ତୁମ ଖେଳ ଦେଖିଛି ବୋଲି କହିଲି। ଏ କଥା କହି ସେ ଚାଲିଗଲେ। ହେଲେ ସେ ଅଜଣା ବ୍ୟକ୍ତି ଜଣଙ୍କର କଥା ମୋ ମନକୁ କିଛି ଦିନ ଧରି ଆନ୍ଦୋଳିତ କଲା। ଏ ସମ୍ପର୍କରେ ମୋ

ମନରୁ ଚିନ୍ତା ଯାଇ ନ ଥାଏ। ଜଣେ ବଡ଼ ଭାଇଙ୍କ ସହ ଏ ସମ୍ପର୍କରେ ଆଲୋଚନା କଲି। ସେ ମଧ୍ୟ ପାରା ଗେମ୍ରେ ଭାଗ ନେବାକୁ ମୋତେ ପରାମର୍ଶ ଦେଲେ। ସେହିବର୍ଷ କିଛି ଲୋକଙ୍କ ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସି ପାରା ଗେମ୍ ଖେଳିବାକୁ ଇଚ୍ଛା କଲି। ପ୍ରଥମେ ପାରା ଆଥଲେଟରେ ପ୍ରଶିକ୍ଷଣ ନେଲି। ଅନୁଗୋଳରେ ହେଉଥିବା ରାଜ୍ୟ ପାରା ଗେମ୍ କ୍ୟାମ୍ପରେ ସାମିଲ ହୋଇଥିଲି। ସେଠାରେ ବିଶ୍ୱର ୧ ନଂ. ପାରା ବ୍ୟାଡମିଣ୍ଟନ ଖେଳାଳି ପ୍ରମୋଦ ଭଗତ ମୋର ଗ୍ରାଏଲ ନେଲେ, ଆଉ ମୁଁ ପାରା ବ୍ୟାଡମିଣ୍ଟନ ଖେଳିପାରିବି ବୋଲି ଗ୍ରୀନ ସିଗ୍ନାଲ ଦେଲେ। ୨୦୦୮ରେ ରାଜ୍ୟ ଚାମ୍ପିୟନଶିପ୍ରେ ଭାଗ ନେବା ସହ ୨୦୦୯ରେ ଜାତୀୟ ଦଳରେ ସୁଯୋଗ ପାଇଲି। ଭାରତୀୟ ଦଳରେ ସ୍ଥାନ ପାଇ ବେଙ୍ଗାଲୁରୁରେ ହେଉଥିବା ଏକ ଅନ୍ତର୍ଜାତୀୟ ଚାମ୍ପିୟନଶିପ୍ରେ ଖେଳିଲି। ମୋ ପରିବାର, ବନ୍ଧୁବାନ୍ଧବ, ସାଙ୍ଗସାଥୀ ମୋତେ ନେଇ ଗର୍ବ ଅନୁଭବ କରୁଥିଲେ। ହେଲେ ମୋତେ କଲେଜର ରାସ୍ତାରେ ଯେଉଁ ବ୍ୟକ୍ତି ଜଣଙ୍କ ମୋ ହାତ ଧରି ଅଟକାଇ ପାରା ଗେମ୍ ଖେଳିବାକୁ ପ୍ରଥମେ କହିଥିଲେ, ମୋର ତାଙ୍କ କଥା ମନେ ପଡୁଥାଏ। ସେ ଅଜଣା ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କର ଚେହେରା ଏବେ ବି ମନେ ଅଛି, ହେଲେ ଆଜି ଯାଏ ତାଙ୍କୁ ପୁନର୍ବାର ଦେଖିବାର ସୁଯୋଗ ପାଇନି। ହୁଏତ ସେ ମୋ ଜୀବନରେ ଦେବଦୂତ ହୋଇ ଆସିଥିଲେ। ରାଜ୍ୟର ପ୍ରତିଭାବାନ ପାରା ବ୍ୟାଡମିଣ୍ଟନ ଖେଳାଳି ସୁନୀଲ ପ୍ରଧାନଙ୍କର ଏହା ଅନୁଭୂତିରୁ କିଛି କଥା। କଟକରେ ରହି ପିଲାଟିବେଳୁ ପାଠ ପଢୁଥିବା ସୁନୀଲଙ୍କ ଘର ଗଞ୍ଜାମର ମୁଜାଗଡ଼ ଅଞ୍ଚଳରେ। ଯୁଧିଷ୍ଠିର ପ୍ରଧାନ ଓ ଇଚ୍ଛା ପ୍ରଧାନଙ୍କ ପୁଅ ସୁନୀଲ ଭିନ୍ନକ୍ଷମ ହୋଇ ମଧ୍ୟ ପାରା ବ୍ୟାଡମିଣ୍ଟନ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଭାରତରେ ଜଣେ ଚର୍ଚ୍ଚିତ ଚେହେରା। କଟକର ଶଙ୍କରପୁରରେ ଭଡ଼ା ଘରେ ରହୁଥିବାବେଳେ ସେ ସାହିରେ ବ୍ୟାଡମିଣ୍ଟନ ଖେଳି ନିଜ ପ୍ରତିଭାର ପରିଚୟ ଦେଇଥିଲେ। ପରେ ରେଭେନ୍ସା ଗ୍ରାଉଣ୍ଡରେ ଖେଳିବା ସହ ନିଜ ଦକ୍ଷତା ବଳରେ ଏବେ ଜାତୀୟ ଜର୍ସି ପରିଧାନ କରିବାର ଗୌରବ ଅର୍ଜନ କରି ସାରିଛନ୍ତି।

— ରିପୋର୍ଟ: କୁମାରଶ୍ରୀ ସାହୁ

ସେଲଫି
କର୍ନର
ଧରତ୍ରୀ

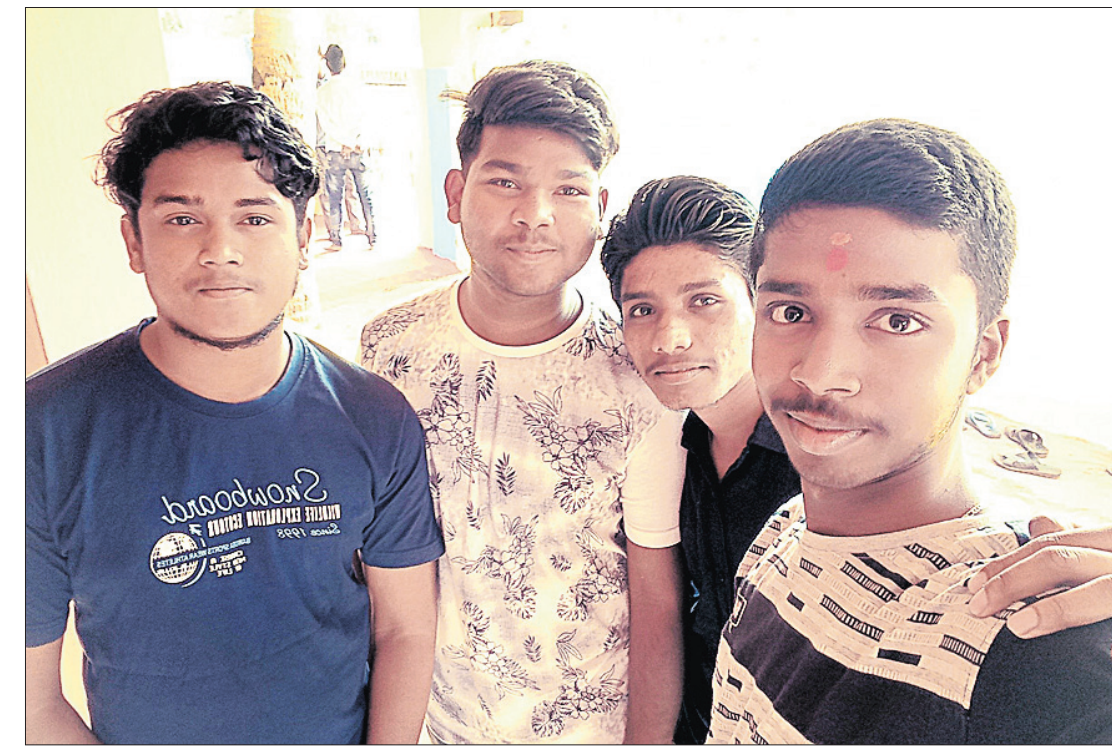
ସେଲଫି ଉଠାନ୍ତୁ, ଆମ ପାଖକୁ ପଠାନ୍ତୁ
 metroseliefie@gmail.com
 (ବଛା ବଛା ସେଲଫି ପ୍ରକାଶ ପାଇବ)



ଅଭିଯାନୀ



ଅପର୍ଣ୍ଣା



ମାନସ



ପିଙ୍କି



ଇଶା



ମନିଷ



ରଞ୍ଜି



ପ୍ରମୋଦ



ଅରୁଣ



ପ୍ରଶାନ୍ତ



ମଞ୍ଜୁ



ଜି.କୁମାର



ପଦ୍ମଲୋଚନ



ମହମ୍ମଦ ଅର୍ଶଦ



ଫିଲିମନ୍

କର୍ନର ଧରତ୍ରୀ
 DHARITRI

Taking Selfie Corner to New Heights!

30
 Smart Phones
 to be
WON
 each
 month

Attractive Selfies
 can make you
WIN
 Smart Phones
 Every Day!

Keep sending your selfies to metroseliefie@gmail.com Send your Name, Address, Contact Number, E-mail ID while sending your entries Watch Selfie Corner for results Selections will be under sole discretion of Dharitri management Terms and conditions apply

Powered by: **TECHadda**
 CONNECT TO THE NEXT

Call: 1800 313 101010
 Visit: www.techaddastore.com

CUTTACK Chowdhury Bazar, (Near Canara Bank) Mob.: 6292120809	BHUBANESWAR Opp. BMC Bhawani Mall C-55, Saheed Nagar Mob.: 6292120808	PURI 3rd Floor, Big Bazaar Building Grand Road Mob.: 6292120810
--	---	---

ବିଏମ୍ସି ଭବାନୀ

ଏନ୍କେଭୁ

ଗୃହ ପ୍ରବେଶ-୨୦୦୭

ଫ୍ଲାଟ ସଂଖ୍ୟା-୧୨୭

ଲୋକ ସଂଖ୍ୟା-୫୦୦

ସୋସାଇଟି-ବିଏମ୍ସି ଭବାନୀ ଏନ୍କେଭୁ

ଝେଲଫେୟାର ସୋସାଇଟି

ସଭାପତି-କୃଷ୍ଣ କୁମାର ପଣ୍ଡା

ଉପସଭାପତି-ହେମନ୍ତ କୁମାର ପଟ୍ଟନାୟକ

ସମ୍ପାଦକ-ଡ. ମହେନ୍ଦ୍ର ପ୍ରସାଦ

ଯୁଗ୍ମ ସମ୍ପାଦକ-ସତ୍ୟୋଷ କୁମାର ପାତ୍ର

କୋଷାଧ୍ୟକ୍ଷ-ଉମେଶ ଚନ୍ଦ୍ର ମହାରଣା

ଉପଦେଷ୍ଟା- ବିଶ୍ୱଜିତ ମିଶ୍ର



ରିପୋର୍ଟ: ଜ୍ୟୋତିରଞ୍ଜନ ମହାପାତ୍ର
ଫଟୋ: ବିକାଶ ନାୟକ

ଶହୀଦନଗରରେ ରହିଛି ବିଏମ୍ସି ଭବାନୀ ଏନ୍କେଭୁ ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ। ଏହା ପଛପାର୍ଶ୍ୱରେ ଆଇନକ୍ୱ ଡାମ୍ ବିଏମ୍ସି ଭବାନୀ ମଲ୍ ଏବଂ ସମ୍ମୁଖରେ ମହର୍ଷି କଲେଜ ଓ ଆର୍ଯ୍ୟ ସମାଜ ରହିଛି। ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ଭିତରେ ଗାର୍ଡେନ ଏବଂ ଚତୁଃପାର୍ଶ୍ୱରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଫୁଲଗଛ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରାକୃତିକ ପରିବେଶ ସୃଷ୍ଟି କରାଯାଇଛି। ବିଏମ୍ସି ଦ୍ୱାରା ବିଭିନ୍ନ ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟକୁ ନେଇ କରାଯାଇଥିବା ପ୍ରତିଯୋଗିତାରେ ଏହି ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ପ୍ରଥମ ସ୍ଥାନ ଅଧିକାର କରିଛି। ଅଗ୍ନି ନିରାପତ୍ତା, ସିସିଟିଭି କ୍ୟାମେରା ସାଇକ୍ଲୋ ପୁରୁଣା କର୍ମାଂକ ଦ୍ୱାରା ୨୪ ଘଣ୍ଟା କଡ଼ା ସୁରକ୍ଷା ବ୍ୟବସ୍ଥା, ପାର୍କ, ଜିମ୍ ଗ୍ରାଉଣ୍ଡ, କମ୍ୟୁନିଟି ହଲ୍, ପାଠାଗାର, ମଲ୍ଟି ଜିମ୍ ଏବଂ ଇନ୍‌ଡୋର ଗେମ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସମସ୍ତ ପ୍ରକାର ବ୍ୟବସ୍ଥା ଏଠାରେ ଉପଲବ୍ଧ ରହିଛି।



ଆଧୁନିକତାର ଚାକଚକ୍ୟ ଭିତରେ ସଂସ୍କୃତି ରଞ୍ଜନ ହିଁ

ସମସ୍ତ ପରିବାର ଏଠାରେ ଏକ ମନ ହୋଇ ଚଳିବା ସହ ପରସ୍ପରର ସୁବିଧା ଅସୁବିଧାରେ ସହଯୋଗର ହାତ ବଢାଇଥାନ୍ତି। ୧୦ ବର୍ଷରୁ କମ୍ ବୟସର ପିଲାମାନଙ୍କୁ ସେମାନଙ୍କ ପରିବାରର ବିନା ଅନୁମତିରେ ଗେଟ ବାହାରକୁ ଛଡ଼ାଯାଏ ନାହିଁ। ଅଁଳା ନବମାଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଚୈତ୍ର ପୂର୍ଣ୍ଣିମା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛୋଟ ଛୋଟ ପର୍ବକୁ ମହିଳାମାନେ ମିଳିମିଶି ପାଳନ କରନ୍ତି। ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ପରିସରରେ ଥିବା ଏକ ଅଁଳା ଗଛକୁ ପୂଜା କରାଯିବା ସହ ଚୈତ୍ର ପୂର୍ଣ୍ଣିମାରେ ମାଟି ମା' ଧରିଦ୍ୱାର ପୂଜା କରି ପଣା ଦିଆଯାଏ। ଆଧୁନିକତାର ଚାକଚକ୍ୟ ମଧ୍ୟରେ ଓଡ଼ିଆ ସଂସ୍କୃତି ଓ ପରମ୍ପରାକୁ ଏଠାକାର ବାସିନ୍ଦାମାନେ ବଞ୍ଚାଇ ରଖୁଛନ୍ତି।



- କୃଷ୍ଣ କୁମାର ପଣ୍ଡା, ସଭାପତି

ନିୟମିତ ବ୍ୟବଧାନରେ ରକ୍ତଦାନ ଶିବିର କରାଯାଏ

ସୋସାଇଟିର ଲୋକମାନଙ୍କ ସହଯୋଗରେ କମିଶନରେଟ ପୋଲିସ୍ ଏବଂ ଅଗ୍ନିଶମ ବିଭାଗ ପକ୍ଷରୁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ସଚେତନତା କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଆୟୋଜନ କରାଯାଏ। ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ପରିସରରେ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛେଦକୁ ସର୍ବଦା ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଆଯାଇଥାଏ। ନିୟମିତ ବ୍ୟବଧାନରେ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପରୀକ୍ଷା ଏବଂ ରକ୍ତଦାନ ଶିବିର ଆୟୋଜନ କରାଯାଏ।



- ହେମନ୍ତ କୁମାର ପଟ୍ଟନାୟକ, ଉପସଭାପତି

ଫ୍ଲାଟ କର୍ମଚାରୀଙ୍କୁ ଉତ୍ସାହିତ ପାଇଁ ପୁରସ୍କୃତ କରାଯାଏ

ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ମଧ୍ୟ ଭାଗରେ ରହିଥିବା ପାର୍କରେ ପ୍ରତିଦିନ ଛୋଟ ପିଲାଙ୍କଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଯୁବ ଏବଂ ବୟସ୍କମାନେ ଏକାଠି ହୋଇ ଭାବର ଆଦାନପ୍ରଦାନ କରନ୍ତି। ଅଗଷ୍ଟ ୧୫ ଏବଂ ଜାନୁୟାରୀ ୨୬ରେ ପତାକା ଉତ୍ତୋଳନ କରାଯିବା ସହ ଫ୍ଲାଟରେ କାର୍ଯ୍ୟ କରୁଥିବା କର୍ମଚାରୀଙ୍କୁ ଉତ୍ସାହିତ କରିବା ଲାଗି ପୁରସ୍କୃତ କରାଯାଇଥାଏ। ସ୍ଥାନୀୟ ଲକ୍ଷ୍ମୀପୁରାରେ ସୋସାଇଟି ତରଫରୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ସହଯୋଗ କରାଯାଏ। ୭ ଦିନ ଧରି ପ୍ରତ୍ୟେକ ସନ୍ଧ୍ୟାରେ ପ୍ରସାଦ ସେବନ ବ୍ୟବସ୍ଥା ହୋଇଥାଏ।



- ସତ୍ୟୋଷ କୁମାର ପାତ୍ର, ଯୁଗ୍ମ ସମ୍ପାଦକ

୩୦ ପ୍ରଜାତିର ତୁଳସୀ ଗଛ

ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ପରିସରରେ ଚାରାଚୋପାଶ କରାଯାଏ। ପ୍ରାୟ ୩୦ ପ୍ରକାର ତୁଳସୀ ଗଛ ଏବଂ ୫୦ରୁ ଊର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ପ୍ରକାର ଫୁଲ ଓ ଫଳଗଛ ଲାଗାଯାଇଛି। ପାଣିକୂଳରେ କର୍ମଚାରୀ ଫୁଲଗଛ ଫିଟିଲେ ଆମ୍ଭ, ପିଢୁଳି ଗଛରେ ଫଳ ମଧ୍ୟ ଫଳୁଛି। ଏଠାରେ କାର୍ଯ୍ୟରତ କର୍ମଚାରୀଙ୍କ ରହିବା ପାଇଁ ଆଶ୍ରୟ ନାମକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଶାତପାଦ ନିୟନ୍ତ୍ରିତ କକ୍ଷ ରହିଛି। ନୂଆବର୍ଷ ପାଇଁ ତିସେମର ୩୦ରୁ ଜାନୁୟାରୀ ୧ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଉତ୍ସବ ପାଳନ କରାଯାଏ। ପିଲା, ବରିଷ୍ଠ ନାଗରିକ ଏବଂ ସୋସାଇଟିରେ କାର୍ଯ୍ୟରତ କର୍ମଚାରୀଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରତିଯୋଗିତା କରାଯାଇଥାଏ।



- ଡ. ମହେନ୍ଦ୍ର ପ୍ରସାଦ, ସମ୍ପାଦକ

ସମସ୍ତେ ନିଷ୍ଠାର ସହ ନିଜ କର୍ତ୍ତବ୍ୟ କରନ୍ତି

ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ମଧ୍ୟରେ ଏକ ସୁନ୍ଦର ପରିବେଶ ରହିଛି। ବାସିନ୍ଦାଙ୍କ ପାଇଁ ପାର୍କ, ଜିମ୍ କୋର୍ଟ, କମ୍ୟୁନିଟି ହଲ୍, ପାଠାଗାର, ମଲ୍ଟି ଜିମ୍ ଏବଂ ଇନ୍‌ଡୋର ଗେମ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସମସ୍ତ ପ୍ରକାର ବ୍ୟବସ୍ଥା ରହିଛି। ସୋସାଇଟି ଦାୟିତ୍ୱରେ ଥିବା ପ୍ରତ୍ୟେକ ବ୍ୟକ୍ତି ତାଙ୍କ କାର୍ଯ୍ୟକୁ ନିଷ୍ଠାର ସହ କରନ୍ତି। ବର୍ତ୍ତମାନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କୌଣସି ପ୍ରକାର ସମସ୍ୟା ଦେଖାଦେଇ ନାହିଁ।



- ବିଶ୍ୱଜିତ ମିଶ୍ର, ଉପଦେଷ୍ଟା

ଉତ୍ସବ ଓ ପର୍ବପର୍ବାଣି

ସାଧାରଣତନ୍ତ୍ର ଦିବସ, ସ୍ୱାଧୀନତା ଦିବସ, ସରସ୍ୱତୀ ପୂଜା, ଗଣେଶ ପୂଜା, ଦୀପାବଳି, ଲକ୍ଷ୍ମୀପୂଜା, ଦଶହରା, ଇଦ୍, ହୋଲି ଏବଂ ନବବର୍ଷକୁ ଅତି ଧୁମଧାମରେ ପାଳନ କରାଯାଏ। ବିଭିନ୍ନ ପର୍ବପର୍ବାଣିକୁ ସମସ୍ତେ ମିଳିମିଶି ପାଳନ କରନ୍ତି। ନୂଆ ବର୍ଷକୁ ୩ ଦିନ ଧରି ଫ୍ଲାଟ ବାସିନ୍ଦାମାନେ ଉପଭୋଗ କରିଥାନ୍ତି। ଏହି ସମୟରେ ବରିଷ୍ଠ ନାଗରିକ, ମହିଳାମାନଙ୍କଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଛୋଟ ପିଲାମାନଙ୍କ ଭିତରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରତିଯୋଗିତା ଆୟୋଜନ କରାଯାଇଥାଏ।

ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟ ଖର୍ଚ୍ଚର ଅତିବ୍ ସୁସ୍

ପ୍ରତିବର୍ଷ ଆପାର୍ଟମେଣ୍ଟର ପ୍ରତ୍ୟେକ ଚିକିତ୍ସା ଖର୍ଚ୍ଚର ଅତିବ୍ ସୁସ୍। ବାର୍ଷିକ ମିଟିଂରେ ଏହାକୁ ଉପସ୍ଥାପନ କରାଯାଇଥାଏ। ଉଚିତ ସମୟରେ ସୋସାଇଟିର ଆୟକର ପଲଠ କରାଯିବାରୁ କର୍ମଚାରୀମାନଙ୍କୁ ଦରମା ଦିଆଯାଏ। କାର୍ଯ୍ୟରତ କର୍ମଚାରୀମାନଙ୍କ କୌଣସି ସମସ୍ୟା ଯେପରି ନ ହେବ ସେଥିପ୍ରତି ବିଶେଷ ଦୃଷ୍ଟି ଦିଆଯାଇଥାଏ।



- ଉମେଶ ଚନ୍ଦ୍ର ମହାରଣା, କୋଷାଧ୍ୟକ୍ଷ

କେମିତି ଆଇପିଏସ୍ ପାଇବି ସେହି ଲକ୍ଷ୍ୟ ନେଇ ପାଠ ପଢୁଥିଲି। ପ୍ରାୟ ୧୮ ଯାଏ ପାଠ ସହିତ ବିତାଇବାକୁ ପଡୁଥିଲା। ଯେହେତୁ ସମସ୍ତ ସମୟ ପାଠରେ ଯାଉଥିଲା, ତେଣୁ ଲକ୍ଷ୍ମୀ ଥିଲେ ବି ପ୍ରେମ କରିବାକୁ ସମୟ ଅନୁମତି ଦେଉ ନ ଥିଲା। ଏହି କଥା କହିଛନ୍ତି ଯୁବ ଆଇପିଏସ୍ ତଥା କଟକ ଡିସିପି ଅଣ୍ଟଲେଣ୍ଡର ସିଂ ୧୯୭୯ ଅଗଷ୍ଟ ୧୬ରେ ଉତ୍ତରପ୍ରଦେଶର ଲକ୍ଷ୍ମୀ ଅଞ୍ଚଳର ଲଳିତା ଓ ରାମାଣ୍ଡୟ ସିଂଙ୍କ ମଝିଆ ପୁଅ ଅଣ୍ଟଲେଣ୍ଡର ଆଇପିଏସ୍ ହୋଇ ମା, ବାପାଙ୍କ ସ୍ୱପ୍ନକୁ ସାଥୀକ କରିଥିବା କହିଛନ୍ତି। ୨୦୦୯ରେ ସେ ଆଇପିଏସ୍ ପାଇବାରେ ସକ୍ଷମ ହୋଇଥିଲେ। କେନ୍ଦୁଝରରେ ଟ୍ରେନିଂ ପିରିୟଟ ଶେଷ କରିବା ପରେ ମାଲକାନଗିରିରେ ଏସ୍ପିପିଓ ପରେ ଏସ୍ପି, ସମ୍ବଲପୁରରେ ଏସ୍ପି ଦାୟିତ୍ୱ ନିର୍ବାହ କରିଥିବା ଅଣ୍ଟଲେଣ୍ଡରଙ୍କୁ ପତ୍ନୀଯାଉଥିଲା ତାଙ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଜୀବନ ସମ୍ପର୍କରେ।

ପାଠପଢ଼ା ଭିତରେ ପ୍ରେମ ପାଇଁ ସମୟ ପାଇ ନ ଥିଲି

ନିଜ କଥା



ପ୍ରଥମ ଦରମାରେ କ'ଣ କରିଥିଲେ?
 ୨୦୦୯ ସେପ୍ଟେମ୍ବରରେ ସରକାରୀ ଚାକିରିରେ ଯୋଗଦେଇଥିଲି। ପ୍ରଥମ ମାସର ଦରମା ମୋ ବାପାଙ୍କ ହାତକୁ ବଜାଇଥିଲି। କେବଳ ପ୍ରଥମ ମାସର ପ୍ରଥମ ଦରମା ରୁହେଁ, ପ୍ରତି ମାସରେ ମୁଁ ବାପାଙ୍କୁ ଟଙ୍କା ଦେଇଥାଏ।

କେଉଁ ରଙ୍ଗକୁ ଭଲ ପାଆନ୍ତି?
 ନୀଳ ରଙ୍ଗ ମୋର ବହୁତ ପସନ୍ଦ। କିନ୍ତୁ ତା ଅର୍ଥ ରୁହେଁ ଯେ ଅନ୍ୟ ରଙ୍ଗ ପ୍ରତି ମୋର ଖରାପ ଧାରଣା ଅଛି।

ସିନେମା ଦେଖନ୍ତି?
 ସିନେମା ଦେଖିବାରେ ମୋର ବହୁତ ସଉକ ଅଛି। ଶେଷଥର ପାଇଁ ହଲରେ ବସି ୦ଗସ୍ ଅଫ୍ ହିରୁୟା ନା ଦେଖିଥିଲି।

ପସନ୍ଦର ହିରୋ, ହିରୋଇନ କେଉଁମାନେ?
 ସେମିତି କିଛି ନାହିଁ, ଯାହା ଅଭିନୟ ଭଲ ଲାଗେ ମୋତେ ସେ

ଭଲ ଲାଗନ୍ତି।

ଗୀତ ଶୁଣନ୍ତି?
 ଗୀତ ଶୁଣିବାରେ ବହୁତ ଆଗ୍ରହ। ଲତା, କିଶୋର କୁମାରଙ୍କ ଗୀତ ମୋତେ ଭଲ ଲାଗିଥାଏ। କିନ୍ତୁ ଏବେ ସେ ସବୁ ସ୍ମୃତ ପାଲଟିଛି। କାମର ଚାପ ଏତେ ବଢିଯାଇଛି ଯେ, ସେ ସବୁକୁ ମୁଁ ଭୁଲି ଯାଇଛି।

ରୋଷେଇ ଜାଣିଛନ୍ତି?
 ରୋଷେଇ କରିବାରେ ମୁଁ ପାରଙ୍ଗମ। ସମ୍ବଲପୁର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅନେକ ସମୟରେ କିଚେନ ଦାୟିତ୍ୱ ସମ୍ଭାଳୁଥିଲି। ହେଲେ କଟକ ଆସିବା ପରେ ଅତୁଟିଏ ବି ରୋଷେଇ ଘରକୁ ମୋ ପାଦ ପଡ଼ିନି।

ମାକେଟିଂ କରନ୍ତି?
 କୃତ୍ରିମ ମାକେଟିଂ କରେ। କାରଣ ସମୟ ଅଭାବ ଯୋଗୁ ଯାଇପାରନା।

ବହି ପଢ଼ନ୍ତି?
 ଏ ମୋବାଇଲ (ନିଜ ମୋବାଇଲକୁ ଦେଖାଇ) କିଛି କରାଇ ଦେଉନି। ଅଫିସ, ଘର କିମ୍ବା ଗାଡ଼ିରେ ଯିବା ସମୟରେ ସବୁବେଳେ ଫୋନ୍ ଆସିଥାଏ। ତେଣୁ ବହି ପଢ଼ିବାକୁ ସମୟ ପାଏନା।

ଲଭ୍ ନା ଆରେଞ୍ଜି ମ୍ୟାରେଜି?
 ବାପାଙ୍କ ଇଚ୍ଛାରେ ମୁଁ ଶୁଣିଲୁ ୨୦୧୨ରେ ବିବାହ କରିଛି। ମୋ ବିବାହ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଆରେଞ୍ଜି।

ସ୍ତ୍ରୀଙ୍କର କେଉଁ ଗୁଣ ଆପଣଙ୍କୁ ପ୍ରଭାବିତ କରିଛି?
 ମୋ ଘର ଦାୟିତ୍ୱ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ସୃଷ୍ଟିକ ଉପରେ ନ୍ୟାୟ। ସମୟ ଅଭାବରୁ ଘର କଥା ମୁଁ କିଛି ବି ବୁଝିପାରନା। ଏହାବାଦ୍ ତାଙ୍କ ପାଖରେ ବହୁତ ସାମାଜିକ ଗୁଣ ଭରି ରହିଛି। ମୋଗାମୋତି ଭାବେ ସେ ଜଣେ ଭଲ ମହିଳା।

କାବନର କିଛି ଅଭୂତା ସ୍ମୃତି?
 ମୁଁ କହିବି ୩ଥର ଆଇପିଏସ୍ ପରୀକ୍ଷାରେ ଅକୃତକାର୍ଯ୍ୟ ହେବା ପରେ ଚତୁର୍ଥ ଥର କୃତକାର୍ଯ୍ୟ ହେବାର ଆନନ୍ଦ ମୋର ସବୁଦିନ ପାଇଁ ମନେରହିବ। ତେଣୁ ସଫଳତା ପାଇଁ ପରିଶ୍ରମ ଓ ଧୈର୍ଯ୍ୟର ଯଥେଷ୍ଟ ଆବଶ୍ୟକତା ଥିବା ମୁଁ ଅଜ୍ଞେ ନିଭାଇଛି।

- ସାକ୍ଷାତ୍: ନିର୍ମଳ ପଣ୍ଡା

ମାକେଟରେ ନୂଆ



ଅଲ୍ ନ୍ୟୁ ଆର୍ଟିଗା

ମାଗୁଥି ସୁକ୍ତି ଇଣ୍ଡିଆ ପକ୍ଷରୁ ବଜାରକୁ ଆସିଛି ନୂଆ ଆର୍ଟିଗା। ଏହା ପଞ୍ଚମ ପିଢ଼ିର ଯାନ ହୋଇଥିବା ବେଳେ ହାର୍ଟ ଟେକ୍ ପ୍ଲାଟଫର୍ମ ସହ ଆସୁଛି। ପୂର୍ବ ମଡେଲ ତୁଳନାରେ ଏହା ବଡ଼ ହୋଇଥିବା ବେଳେ ୧୦% ଅଧିକ ଫୁଏଲ ଏଫିସିଏନ୍ସି ପ୍ରଦାନ କରିବ। ଏହାର ପେଟ୍ରୋଲ ଭାରିଆଣ୍ଡରେ ୧.୫ ଲିଟର ଇଞ୍ଜିନ କ୍ଷମତା, ସ୍ମାର୍ଟ ହାଇଡ୍ରାଡ୍ ଟେକ୍ନୋଲୋଜି ଏବଂ ଲିଥିୟମ ଆୟନ ବ୍ୟାଟେରି ରହିଛି। ଏଥିରେ ଗ୍ରାହକମାନେ ଉନ୍ନତ ନିରାପତ୍ତା ବୈଶିଷ୍ଟ୍ୟ ଲାଭ କରିବାକୁ ଗ୍ରାହକ ସକ୍ଷମ ହୋଇ ପାରିବେ। ଏହାର ଏକ୍ସଟ୍ରା ରୁମ୍ ବଜାର ଦର ୭.୪୪ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କାରୁ ଆରମ୍ଭ ହେଉଛି।

ଓପୋ ଆଣିଲା ନୂଆ ଏଓ ସ୍କାର୍ଟଫୋନ୍

ପ୍ରମୁଖ ସ୍କାର୍ଟଫୋନ୍ ନିର୍ମାତା ଓପୋ ପକ୍ଷରୁ ବଜାରକୁ ଆସିଛି ନୂଆ ଏଓ ସ୍କାର୍ଟଫୋନ୍। ଏହି ସ୍କାର୍ଟଫୋନ୍ରେ ଗ୍ରାହକମାନେ ୧୩ ଏବଂ ୨ ଏମ୍ପିର ତୁଆଲ ରିୟର କ୍ୟାମେରା ସହ ୧୬ ଏମ୍ପିର ସାମ୍ନା କ୍ୟାମେରା, ୪୨୩୦ ଏମ୍ପିଏକ୍ସ ବ୍ୟାଟେରି କ୍ଷମତା ଲାଭ କରିପାରିବେ। ସେହିଭଳି ଏଥିରେ ଡ୍ରାଗନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ସ୍କ୍ରିନ, ବ୍ୟାକ୍ ଜରରେ ଗତି ଆର୍ଟିଷ୍ଟିକ୍ ଟେକ୍ସଚର ଭଳି ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଅତ୍ୟାଧୁନିକ ବୈଶିଷ୍ଟ୍ୟ ସହ ଆସୁଛି। ଏହା ଟ୍ରେୟାରିଂ ଗୋଲ୍ଡ୍ ଏବଂ ଟ୍ରେଜ୍ ରୁରଙ୍ଗରେ ଆସୁଛି। ଏହାର ବଜାର ଦର ୧୬,୯୯୦ ଟଙ୍କା ରହିଛି।



ଓ୍ଵାନ୍ ପ୍ଲସ୍ ୬-ଟି ମଡେଲ

ପ୍ରିମିୟମ ସ୍କାର୍ଟଫୋନ୍ ବ୍ରାଣ୍ଡ ଓ୍ଵାନ୍ ପ୍ଲସ୍ ପକ୍ଷରୁ ବଜାରକୁ ଆସିଛି ନୂଆ ୬-ଟି ମଡେଲ। ଏଥିରେ ସ୍କ୍ରିନ୍ ଅନଲକ୍, ଇନ ଡିସ୍ପଲେ ଫିଙ୍ଗରପ୍ରିଣ୍ଟ ଟେକ୍ନୋଲୋଜି, ଲାର୍ଜ୍ ଡିସ୍ପଲେ, ସେଲ୍ଫ ଇନିଂ ଆଲଗୋରିଦମ୍ ସୁବିଧା ଉପଲବ୍ଧ। ମଡେଲଟିରେ ୬.୪୧ ଇଞ୍ଚର ଅପ୍ଟିକ୍ ଆମୋଲେଡ୍ ଡିସ୍ପ୍ଲେ, କ୍ଲାସ୍ ଲିଡିଂ ହାର୍ଡଫ୍ରେମ୍, ୧୬ ଏବଂ ୨୦ ମେଗା ପିକ୍ସେଲର ତୁଆଲ ରିୟର କ୍ୟାମେରା, ୧୬ ମେଗା ପିକ୍ସେଲର ସେଲ୍ଫି କ୍ୟାମେରା ରହିଛି। ଏହା ମିଡନାଇଟ୍ ବ୍ଲୁକ୍, ମିରର ବ୍ଲୁକ୍, ଅଣ୍ଡର ପର୍ପଲ୍ ରଙ୍ଗରେ ଆସୁଛି। ଏହା ଡିନୋଟି ଭାରିଆଣ୍ଡରେ ଆସୁଥିବାବେଳେ ମୂଲ୍ୟ ୩୭,୯୯୯ ଟଙ୍କାରୁ ଆରମ୍ଭ ହେଉଛି।



ଭାରତୀୟ ଟେଲିଭିଜନ ଦୁନିଆରେ ଜଣେ ଆଗଧାଡ଼ିର କଳାକାର ହେଉଛନ୍ତି ମହେଶ ଠାକୁର। ସମୟ ଥିଲା, ଟେଲିଭିଜନ ପରଦାରେ ଆସୁଥିବା ଚର୍ଚ୍ଚିତ ପାରିବାରିକ ସିରିଏଲର ମୁଖ୍ୟ ଭୂମିକା କେବଳ ତାଙ୍କୁ ହିଁ ମିଳୁଥିଲା। ପରେ ଟେଲିଭିଜନରୁ ବଲିଉଡରେ ପାଦ ଥାପି ନିଜ ଅଭିନୟର ଯାଦୁ ଦେଖାଇଛନ୍ତି। ବିଗତ ବର୍ଷଗୁଡ଼ିକରେ ମୁକ୍ତିଲାଭ କରିସାରିଥିବା ଅନେକ ବୁଲ୍‌ସ୍କ୍ରୀମର ବଲିଉଡ ଫିଲ୍ମରେ ତାଙ୍କ ଅଭିନୟ ଚିରସବୁଜ ରହିବ। ନିକଟରେ କଟକରେ ଗୁଞ୍ଜନ ଡ୍ୟାନ୍ସ ଏକାଡେମୀ ପକ୍ଷରୁ ଆୟୋଜିତ ଜାତୀୟ ନୃତ୍ୟ ଓ ସଙ୍ଗୀତ ଉତ୍ସବରେ ଅତିଥି ଭାବେ ଯୋଗ ଦେବା ଅବସରରେ ମହେଶଙ୍କ ସହ ଧରିତ୍ରୀ ଆଳାପ।

ବଲିଉଡରେ ଓଡ଼ିଶୀ ସ୍ଥାନ ପାଇବାର ସ୍ୱକ୍ଷମ



ମହେଶ ଠାକୁର



ଓଡ଼ିଶାକୁ ପ୍ରଥମ ଥର ପାଇଁ ଆସିଛନ୍ତି, କେମିତି ଅନୁଭବ ହେଉଛି?
ଓଡ଼ିଶା ଆସିଲି ଅର୍ଥାତ୍ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ପହଞ୍ଚି ସିଧାସଳଖ କଟକ ଆସିଛି। ଏଠାରୁ ପୁଣି ବସେ ଫେରିଯିବି। ହେଲେ ଅଳ୍ପ ସମୟ ଭିତରେ ସବୁ ଲୋକ ଆପଣାର ଭାବ ଦେଖାଇଛନ୍ତି। ଓଡ଼ିଶୀ ନୃତ୍ୟ ମୋର ବହୁତ ପସନ୍ଦ, ସେଥିଲାଗି ଓଡ଼ିଶା ମୋତେ ଚାଣି ଆଣିଲା। ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ହକି ବିଶ୍ୱକପ୍ ହେଉଛି ଅର୍ଥାତ୍ ଏହି ରାଜ୍ୟ ଆଉ ଏହି ସହରର ଗୁରୁତ୍ୱ ବିଶ୍ୱସ୍ତରରେ ଅଛି।
‘ତୁ ତୁ ମେ ମେ’ ସିରିଏଲର ରବି ବର୍ମା କିମ୍ବା ‘ହମ ସାଥ୍ ସାଥ୍ ହେ’ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରର ଆନନ୍ଦ ବାବୁ, କେଉଁ ଭୂମିକା ଆପଣଙ୍କୁ ସଫଳତା ଦିଗରେ ଆଗକୁ ନେଇଛି ବୋଲି ଭାବନ୍ତି?
ଦୁଇଟିଯାକ ଭୂମିକା ମୋ ପାଇଁ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଥିଲା। ଯଦି କ୍ୟାରିୟର ହିସାବରେ ଯୁଁ ଦେଖେ ତେବେ ‘ହମ୍ ସାଥ୍ ସାଥ୍ ହେ’ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରର ଆନନ୍ଦ ବାବୁ ଭୂମିକା ମୋତେ ଆଗକୁ ନେଇଛି।
ଜଣେ ସିରିଏଲ କଳାକାର ଭାବେ ଜୀବନ ଆରମ୍ଭ, ତା’ପରେ ବଲିଉଡରେ ପାଦ ଥାପିଲେ। ଏହି ଯାତ୍ରା କିପରି ଥିଲା?
ସିରିଏଲ କରିବା ସମୟରେ ମଧ୍ୟ କିଛି ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରରେ ସୁଯୋଗ

ପାଇଁ। ହେଲେ ଯେହେତୁ ସେ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ସେତେମାତ୍ରାରେ ହିଁ ହୋଇପାରିଲାନ୍ତି, ତେଣୁ ଯୁଁ ଲୋକଲୋଚନକୁ ଆସି ପାରି ନ ଥିଲି। ସଲମନ ଖାନଙ୍କ ଅଭିନୀତ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ‘ମୈନେ ପ୍ୟାର କିୟା’କୁ ସ୍ଥାନିକ ଭାଷାରେ ଡବିଂ କରାଯାଇ ପୁନର୍ବାର ମୁକ୍ତିଲାଭ କରାଯିବ ବୋଲି ଯୋଜନା ହେଉଥାଏ। ସେ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରର ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ସୁରଯ ବଡ଼ଜାତ୍ୟା ଖବର ପାଇଲେ ଯେ ଯୁଁ ସ୍ଥାନିକ ଭାଷା ଭଲ ଭାବେ କହି ଶିଖିଛି। ମୋତେ ସୁଯୋଗ ମଧ୍ୟ ଦେଲେ। ଜଣେ ଡବିଂ କଳାକାର ଭାବେ ମଧ୍ୟ କାମ କରିଛି। ଏହା ପରେ ତାଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ନିର୍ଦ୍ଦେଶିତ ପରବର୍ତ୍ତୀ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ‘ହମ୍ ସାଥ୍ ସାଥ୍ ହେ’ରେ ମୋତେ ଜିଜାଜି(ଭିଶୋଇ) ଆନନ୍ଦ ବାବୁ ଭୂମିକାରେ ସୁଯୋଗ ଦେଲେ।
ଭାରତୀୟ ସିନେ କଗତରେ ଯଦି ପାରିବାରିକ ଭୂମିକା ଖୋଜାହୁଏ, ତେବେ ଆପଣ ନିଶ୍ଚିତ ଭାବେ ଆଗଧାଡ଼ିରେ ରହିବେ। ହେଲେ ସତ୍ୟା-୨ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରରେ ଖଳନାୟକ ଭାବେ ଆପଣଙ୍କୁ ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଥିଲା। ଖଳନାୟକ ଭୂମିକାକୁ କିପରି ଖାପ ଖୁଆଇଥିଲେ?
ଖଳନାୟକ ଭୂମିକା ଗୋଟିଏ ସିରିଏଲ କିମ୍ବା ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରରେ ଏକ ବହୁ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଅଙ୍ଗ। ଖଳନାୟକ ଭାବେ ଅଭିନୟ କରିବାର ମଜା ମଧ୍ୟ ଅଲଗା ଥାଏ। ସତ୍ୟା-୨ରେ ଲହୋତି ଭୂମିକାରେ ଅଭିନୟ କରିଥିଲି।

ସେଥିରେ ନିଜର ଶ୍ରେଷ୍ଠ ଦେବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରିଛି, ବହୁ ପ୍ରଶଂସା ମଧ୍ୟ ପାଇଛି।
ଆପଣଙ୍କ ପାଇଁ ଅଭିନୟ କହିଲେ କ’ଣ ବୁଝାଏ?
ଅଭିନୟ କହିଲେ ଲୋକମାନେ କ’ଣ ଚାହାନ୍ତି ତାହାକୁ ଦେଖାଇବା। ଯେଉଁ ବି ଭୂମିକାରେ ଆପଣ ଆସନ୍ତୁ ନା କାହିଁକି ଯଦି ଦର୍ଶକ ଏହାକୁ ଫୁଲ୍‌ମାର୍କ ଦେବେ, ତେବେ ଆପଣଙ୍କ ଅଭିନୟ ସଫଳ ହେଲା ବୋଲି ଆପଣ ଭାବିବେ।
ପୂର୍ବରୁ ବ୍ୟବସାୟ କରୁଥିଲେ, ପରେ ଅଭିନୟରେ ପାଦ ଦେଲେ। ଦୁଇଟିଯାକ କିପରି ସଫଳତା କରିଛନ୍ତି?
ପୂର୍ବରୁ ବ୍ୟବସାୟ କରୁଥିଲି। ଏବେ ଅଭିନୟ ମୋ ପାଇଁ ବ୍ୟବସାୟ ଆଉ ବ୍ୟବସାୟ ମୋ ପାଇଁ ଅଭିନୟ।
ବର୍ତ୍ତମାନ ସୁଦ୍ଧା କେଉଁ ଭୂମିକା ଆପଣଙ୍କୁ ଆତ୍ମସନ୍ତୋଷ ଦେଇଛି ବୋଲି ଭାବନ୍ତି?
ଏକ ସିରିଏଲ ଇସ୍କବାଜ, ଯେଉଁଥିରେ ମଧ୍ୟ ମୋତେ ଏକ ଖଳନାୟକ ଭୂମିକା ମିଳିଛି। ଏଥିରେ ତେଜ ସିଂ ଓବରାୟ ଭୂମିକାରେ ଅଭିନୟ କରୁଥିବାବେଳେ ଏହା ମୋତେ ବହୁତ ଆତ୍ମସନ୍ତୋଷ ଦେଉଛି।

ଶୁଟିଂ ସେଟ୍‌ରେ କିଛି ସ୍ମରଣୀୟ ମୁହୂର୍ତ୍ତ?
ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ତଥା ଅଭିନେତା ସଚିନ ମୋତେ ‘ତୁ ତୁ ମେ ମେ’ ସିରିଏଲରେ ସୁଯୋଗ ଦେଇଥିଲେ। ସେ ଜଣେ ଭଲ ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଆଉ ମୋର ଜଣେ ଭଲ ବନ୍ଧୁ ମଧ୍ୟ। ଶୁଟିଂ ସେଟ୍‌ରେ ମଜାମିସ୍ତି ଚାଲେ। ହେଲେ ଦିନେ ତାଙ୍କ ମଜାମିସ୍ତି ସବୁ ଲିମିଟ ଅତିକ୍ରମ କରିଯାଇଥିଲା। ସିନ୍ ଥିଲା, ମୋତେ ବାଥରୁମକୁ ଯିବାକୁ ହେବ। ସଚିନ ସର୍ ପାଇଁ କହିଲେ, ଯୁଁ ବାଥରୁମରେ ପଶିଲି ଓ ଭିତରୁ କବାଟ ବି ବନ୍ଦ କଲି। ସଚିନ କର୍ କହିଲେ ଯୁଁ ବାହାରକୁ ବାହାରିବି। ହେଲେ ଯୁଁ ବାଥରୁମ ଭିତରେ ୨୦ମିନିଟ ରହିଲି। ଭାବିଲି ବାହାରେ ବୋଧେ ଅନ୍ୟ କିଛି ସର୍ ଚାଲିଛି। ପ୍ରାୟ ଅଧଘଣ୍ଟା ରହିବା ପରେ ବିରକ୍ତ ହୋଇ ବାଥରୁମରୁ ବାହାରି ଦେଖେ ତ କେହି ନାହାନ୍ତି। ଲାଲଟ ବନ୍ଦ ହୋଇ ସାରିଥାଏ। ଏହା ସଚିନଙ୍କର ଏକ ଯୋଜନା ଥିଲା, ମୋତେ ହଇରାଣ କରିବାର।

ଏବେ ‘#ମି ତୁ’ କୁ ନେଇ ଚର୍ଚ୍ଚା ଜୋର ଧରିଛି। ଏ ସମ୍ପର୍କରେ କ’ଣ କହିବେ?
‘#ମି ତୁ’ ହେଉଛି ଏମିତି ଏକ ଆନ୍ଦୋଳନ, ଯାହା ଅବହେଳିତ ହେଉଥିବା ନାରୀମାନଙ୍କୁ ନ୍ୟାୟ ଦେବା ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ। ଏହା ଏକ ସାଗତଯୋଗ୍ୟ ପଦକ୍ଷେପ। ପୂର୍ବରୁ କେହି ନିର୍ଯାତନା ହେଉଥିଲେ ସୁଇସାଇଡ୍ କରୁଥିଲେ। ହେଲେ ନିର୍ଯାତନା ସହୁଥିବା ନାରୀମାନଙ୍କୁ ନ୍ୟାୟ ପାଇବାର ବାଟ ଏବେ ସହଜ ହୋଇଛି।
ସହଧର୍ମିଣୀ ସ୍ୱପ୍ନା ଆପଣଙ୍କ କ୍ୟାରିୟରକୁ ନେଇ କିପରି ସମର୍ଥନ ଦିଅନ୍ତି?
ସେ ବହୁତ ସାଦାସିଧା ବ୍ୟକ୍ତି। ମୋର କ’ଣ ଭୁଲ, କ’ଣ ଠିକ୍ ସେ ମୋ ମୁହଁରେ କୁହନ୍ତି। ମୋ କ୍ୟାରିୟର ଆଗକୁ ଯିବା କ୍ଷେତ୍ରରେ ତାଙ୍କର ଅନେକ ଅବଦାନ ରହିଛି।
ବଲିଉଡ ଇଣ୍ଡଷ୍ଟ୍ରିରେ ନବାଗତମାନଙ୍କୁ ନେଇ କିପରି ଚ୍ୟାଲେଞ୍ଜ ରହିଛି ବୋଲି ଆପଣ ଭାବନ୍ତି?
ଇଣ୍ଡଷ୍ଟ୍ରିରେ କେବଳ ନବାଗତ ନୁହେଁ, ସମସ୍ତଙ୍କ ପାଇଁ ଚ୍ୟାଲେଞ୍ଜ ରହିଛି। ଜଣେ ଲେଖକ, ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ବି ଏହାର ସମ୍ମୁଖୀନ ହେଉଛନ୍ତି। ସଫଳତା ପାଇବାକୁ ହେଲେ ଚ୍ୟାଲେଞ୍ଜକୁ ସାହସର ସହ ସମ୍ମୁଖୀନ କରିବାକୁ ହେବ।
ବଲିଉଡରେ ଓଡ଼ିଶୀ ନୃତ୍ୟକୁ କେବେ ସ୍ଥାନ ମିଳିବ?
ନିଶ୍ଚିତ ମିଳିବ। ଓଡ଼ିଶୀ ସୁଯୋଗ ପାଇବାର ସ୍ୱକ୍ଷମ ମଧ୍ୟ। ଓଡ଼ିଶୀକୁ ନେଇ କିଛି ଦୃଶ୍ୟ ବଲିଉଡ ଫିଲ୍ମରେ ରଖାଯାଇପାରେ।
- ସାକ୍ଷାତ୍: କୁମାରଶ୍ରୀ ସାହୁ