

ଓଡ଼ିଶା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ

# ମୂଆ ସମ୍ବାଦନା ‘କ୍ରୀଡ଼ା’

ଗତ କିଛିବର୍ଷ ହେଲା ଓଡ଼ିଶାକୁ ବିଦେଶୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତଙ୍କ ଆଗମନରେ ହ୍ରାସ ଘଟିଥିବା ବେଳେ ୨୦୧୭ରେ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବିଭାଗକୁ ସାମାନ୍ୟ ଆଶ୍ଵତ୍ତି ମିଳିଥିଲା । ୨୦୧୭ ଅପେକ୍ଷା ୨୦୧୭ରେ ରାଜ୍ୟକୁ ରେକର୍ଡ ସଂଖ୍ୟକ ବିଦେଶୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତଙ୍କ ଆସିଥିଲେ । କେବଳ ୨୦୧୭ରେ ଓଡ଼ିଶାକୁ ୧୯୯୫ ଉଚ୍ଚ ବିଦେଶୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତଙ୍କ ଆସିଥିବା ବେଳେ ଗତ ନର୍ବର୍ଷ ତୁଳନାରେ ଏହା ୩୯ ପ୍ରତିଶତ ଅଧିକ ଥିଲା । ବିଶେଷକିଏ ଏହି ବର୍ଷ ଆମେରିକା, ଇଞ୍ଜଣ୍ଟ, ଜାପାନ, ପ୍ରାଚ୍ଯ, ଜର୍ମାନୀ, ଇରାନୀ, ଚାଇନା, ନେଦରଲାଣ୍ଡ ଏବଂ ଅଷ୍ଟଲିଆରୁ ସର୍ବାଧୁକ ବିଦେଶୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତଙ୍କ ଆସିଥିଲେ । ୨୦୧୪ରେ ରାଜ୍ୟକୁ ମାତ୍ର ୨୭ ହଜାର ଏବଂ ୨୦୧୭ରେ ୨୭ ହଜାର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତଙ୍କ ଆସିଥିବାବେଳେ ୨୦୧୭ରେ ସଂଖ୍ୟା ୧୯୯୫ ପରିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶିଳ୍ପ ପାଇଁ ଏକ ଶୁଭସଙ୍କେତ ଥିଲା । ୨୦୧୭ରେ ଓଡ଼ିଶା ବିଶ୍ୱ ହକ୍କି ଲିଙ୍ଗ ଏବଂ ଏମାନ୍ ଆୟୋଜନ କରିଥିବାରୁ ବିଦେଶୀଙ୍କ ଆଗମନ ବୃଦ୍ଧି ପାଇଥିବା ଅନୁମାନ କରାଯାଇଥିଲା । ରାଜ୍ୟ ଓ ଦେଶ ବାହ୍ୟରୁ ପ୍ରାୟ ୩୦ ହଜାରରୁ ଉଚ୍ଚ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତଙ୍କ ସମାଗମକୁ ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖି ସେମାନଙ୍କ ରହଣି ଓ ଅତିଥ ସକ୍ଷାର ପାଇଁ ବିଭାଗ ପକ୍ଷର ବ୍ୟାପକ ପ୍ରସ୍ତୁତି କରାଯାଇଛି । ସ୍ଵତନ୍ତ୍ର ବୁଝି ପ୍ରାକ୍ତନ କନ୍ତ୍ରେ ସମ୍ବାଦନା କରିବା ପରେ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବିଭାଗକୁ ମିଳିଛି ସ୍ଵତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟା ।

ଶୋ’, ଟ୍ରେନ୍ ଓ ବିମାନ ବ୍ରାଣ୍ଡିଂ, ଅଧିକ ସଂଖ୍ୟକ ବିମାନ ବଳାଳ୍କ, ଜାଗାଯି ଓ ଅର୍କର୍ଜିଟାଯି ଗ୍ରାନେଲ୍ ବଜାରରେ ଅଂଶଗ୍ରେହଣ କରିବା ଭଲି କାରଣ ମଧ୍ୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସଂଖ୍ୟା ବୃଦ୍ଧିରେ ବିଶେଷଭାବେ ସହାୟ ହୋଇଥିଲା ।

## ସ୍ରୋଟ୍ସ ରୂପିଜିମ୍ ପାଇଁ କୃଥା ସ୍ଵେଚ୍ଛା

ଗୁରୁବାର, ୨୭ ସେପ୍ଟେମ୍ବର, ୨୦୧୮

### ଧରିତ୍ରୀ ଆଳାପ

ଥୁଏଟର ପ୍ରତି ଲୋକଙ୍କ  
ଚିତ୍ରାଧାରା ବଦଳାଇବା ଲକ୍ଷ୍ୟ



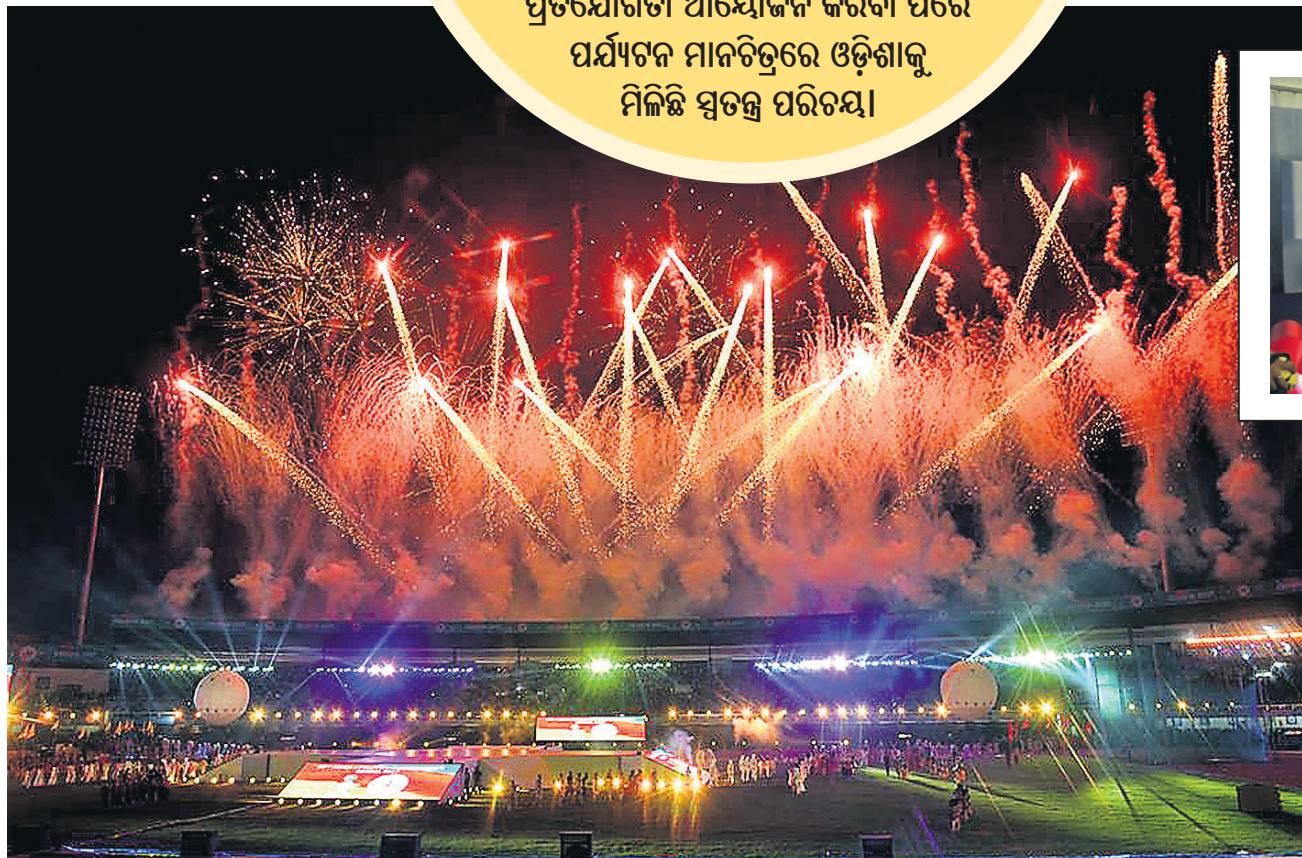
ମୋ ଅନୁଭୂତି  
ଗୀତ ଶୁଣାଇବା ପରେ  
ମାତ୍ରାବାଙ୍କ କବଳ୍ବ  
ମୁକୁଳିଥିଲି



ଖାଦ୍ୟରୁଠି  
ଭାପା ଇଲିଟି  
ପୃଣ



**ମାଳମାଳ**  
**ମନ୍ଦିର ସାଙ୍ଗକୁ ସୁଦର୍ଶନ**  
ବେଳାଭୂମି ପାଇଁ ପ୍ରସିଦ୍ଧ ଓଡ଼ିଶା ।  
ପ୍ରାକୃତିକ ସୌନ୍ଦର୍ୟ, ଜଙ୍ଗଲ, ବନ୍ୟକ୍ତ୍ର,  
ଆଦିବାସୀ ସଂସ୍କୃତ, ଆର୍କର୍ଣ୍ଣଣୀୟ ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳ,  
ଝିତିହ୍ୟକୁ ନେଇ ରାଜ୍ୟର କୋଣ ଅନୁକୋଣରେ  
ରହିଛି ୩୪୦୦ରୁ ଉଚ୍ଚ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତମୂଳୀ, ଯାହାର ଅନୁଭୂତି  
ନେବାକୁ ପ୍ରତିବିନ କାହିଁ କେତେବୁରୁ ଧାଇଁ ଆସନ୍ତି  
ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତଙ୍କ । ହେଲେ ରାଜ୍ୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପାଇଁ ଏବେ ନୂଆ  
ସମାବନା ଆଣିଦେଇଛି ‘କ୍ରୀଡ଼ା’ । ବିଶ୍ୱରାମୀ କ୍ରୀଡ଼ା  
ପ୍ରତିଯୋଗିତା ଆୟୋଜନ କରିବା ପରେ  
ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମାନଚିତ୍ରରେ ଓଡ଼ିଶାକୁ  
ମିଳିଛି ସ୍ଵତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟା ।



କରିବା ଉପରେ ହୋଗେଲଗୁଡ଼ିକ ଧାନଦେବାକୁ  
କୁହାଯାଇଛି । ଦେଶ ଏବଂ ଦେଶ ବାହ୍ୟର ପ୍ରମୁଖ ବିମାନ ବନ୍ଦରଗୁଡ଼ିକରେ ବ୍ରାଣ୍ଡିଂ ବ୍ୟବସ୍ଥା ହୋଇଥିବାବେଳେ  
ସ୍ଵତନ୍ତ୍ର ଭିତ୍ତି ମଧ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଛି । କେବଳ ଏତିକି  
ମୁହଁସେ, ହକ୍କି ବିଶ୍ୱକପ୍ ପାଇଁ ଦେଶର ସର୍ବବୁଦ୍ଧି ବଜେଟ  
ହୋଇଲେ ନେଇଥିରୁ ‘ଓଯୋ ରୁମ୍’ ଏବଂ ଟ୍ରାଇଲେ ଓ  
ଅନ୍ତାଜନ ବୁଝି ସାକର କ୍ରିପ୍ତାଭଭାଜକର’ ସହ  
ବିଭାଗ ପକ୍ଷର ପକ୍ଷରୁ ଦୁଇଟି କୁଣ୍ଡିନାମା ସାରାନ୍ତିର ହୋଇଛି ।  
ରାଜ୍ୟ ସରକାର ଏବେ କ୍ରୀଡ଼ାକୁ ମୁହଁସେ ଦେଉଥିବାରୁ  
ଆଗମୀ ଦିନରେ ଓଡ଼ିଶାକୁ କିଭଳି ଦୋଷେ ରୂପିଜିମ୍ ଡେସନେଶନରେ

ଓଡ଼ିଆ ପର୍ୟଚନ

## ନୂଆ ସମ୍ବାଦନା ‘କ୍ରୀଡ଼ା’

## ପ୍ରଥମ ପୃଷ୍ଠାରୁ...



ପରିଶାଳନା କରାଯାଇପାରିବ ତାହା ଉପରେ ଫୋକସ୍ ରହିଛି ।

## ହେରିଟେଜ୍ ପ୍ୟାଲେସ୍ ଟୁରିଜିମ୍



## ଫୋକସ୍‌ରେ ଯୁଗ ପର୍ଯ୍ୟଟକ

ରାଜ୍ୟରେ ଥାବା ଉକ୍ତି ପରିବେଶ, ଜଙ୍ଗଳ ଓ ପ୍ରାକୃତିକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତନୟମୁକୀର ବିକାଶ କରିବାକୁ ଯୋଜନା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଛି ବିଶେଷକରି ବର୍ଷମାନର ଯୁବ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତକମାନେ ଏତିହ୍ୟ ଓ ଧାର୍ମିକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅପେକ୍ଷା ଆଭିଭାବର ଚୁରିଜିମ ବୁଝିବା ହସିକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତକୁ ଅଧିକ ପସଦ କରୁଛନ୍ତି । ଏହାକୁ ଦୁଷ୍ଟରେ ରଖି ଓଡ଼ିଶାରେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଆଭିଭାବ ଆବଶ୍ୟକ ଦେଖିବା ପାଇଁ ଜିପ୍-ଲାଇଟ୍‌ରେ, ଭିତର ରାପ୍ଟି, ମାଉଝେଟିନ୍, ଟ୍ରେକିଂ, ପାରା ରାଇଡ଼ିଂ, ସର୍ପଙ୍ଗ ଆଦି ପାଇଁ ଜିଭିତ୍ତିଭୁବନେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯିବ । ଦେଶ ଭିତରେ ଏବଂ ବାହାରେ ଓଡ଼ିଶାର ଜଙ୍ଗଳ, ପରିବେଶ, ବେଳାଭୂମି, ବନ୍ୟକଣ୍ଠ, ଆଦିବାସୀ ଓ ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସମ୍ପର୍କରେ ପ୍ରଗାର ପ୍ରସାର କରାଯିବ । ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶିକ୍ଷାରେ ଏବେ ‘ଧୂମାଟିକ ପ୍ୟାକେଜ’କୁ ନେଇ ବିଶେଷ ଆଗ୍ରହ ଦେଖାଯାଉଥିବାରୁ ଏହା ଉପରେ ଗୁରୁତ୍ବ ଦିଆଯିବ । ଡ୍ରାଇଲ୍‌ଲୁକାଇପଣ ବୁଝି, ସପାରି ବୁଝି, ଭିଲେଜ ବୁଝି, ଗାଇବାଲ୍ ବୁଝି, ରୟାଲ୍ ବୁଝି ବିଭିନ୍ନ ବୁଝି ପ୍ରାକୃତିକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତକମାନେ ଏତିହ୍ୟ ଓ ଧାର୍ମିକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅପେକ୍ଷା ଆଭିଭାବର ଚୁରିଜିମ ବୁଝିବା ହସିକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତକୁ ଅଧିକ ପସଦ କରୁଛନ୍ତି ।

## ଏନ୍ଦ୍ରକେଣନ ଓ ମାଇସ୍ ଟୁରିଜିମ୍

ଦିବେଶୀ ଛାତ୍ରାତ୍ମକୁ ଭାରତକୁ ଆକୃଷ୍ଣ କରିବା ଲାଗି କେତ୍ର ମନ୍ଦିର ସମ୍ବନ୍ଧ ବିକାଶ ମନ୍ତ୍ରାଳୟ ପକ୍ଷରୁ ଏହୁକେଶନ ଚୁରିଜିମ ବା ଶିକ୍ଷା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତର ମୁହଁତ ଦିଆଯାଉଛି । ଦେଶ ବାହାରେ ଗୋଡ଼ ଶୋ' କରି ଦିବେଶୀ ଛାତ୍ରାତ୍ମକୁ ଆକୃଷ୍ଣ କରିବାକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖାଯାଇଛି । ତେବେ ଏଷେତ୍ରରେ ମଧ୍ୟ ଓଡ଼ିଶା ପାଇଁ ରହିଥିବି ପ୍ରମାଣ ସୁଯୋଗ । ଓଡ଼ିଶାରେ ଜଞ୍ଜିମିଯରିଂ ପାଠ୍ୟକ୍ରମରେ ଏବେ ମାତ୍ର ୩୦ ପ୍ରତିଶତ ସିର ପୂରଣ ହେଉଥିବା ବେଳେ ୭୦ ପ୍ରତିଶତ ଖାଲିପଡ଼ୁଛି । ଚିତ୍ତବର୍ଷ ମଧ୍ୟ ପ୍ରାୟ ୩୧ ହଜାର ସିର ଖାଲିପଡ଼ିଥିଲା । ସେହିଭଳି ମ୍ୟାନେଜ୍ମେଣ୍ଟରେ ମଧ୍ୟ ୪୦ ପ୍ରତିଶତ ସିର ଖାଲିପଡ଼ିଛି । ଶିକ୍ଷା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଆରମ୍ଭ ହେବାବ୍ରାଗା ଓଡ଼ିଶାରେ ଶିକ୍ଷା ବ୍ୟବସ୍ଥାରେ କିଛିଲା ପରିବର୍ତ୍ତନ ଆସିବା ସହ ସିର ପୂରଣରେ ମଧ୍ୟ ସହାୟକ ହୋଇପାରିବ ବୋଲି ରାଜ୍ୟ ସରକାର ଆଶା ରଖୁଛନ୍ତି । ଅନ୍ୟପକ୍ଷରେ ରାଜ୍ୟରେ ମାଇସି (ମିଟିଜ୍ସ୍, ଲନ୍ଗେନ୍ଟିଭ୍ସ, କନ୍ପାରେନ୍ଟ୍ ଆଣ୍ଟ ଏକ୍ଜିବିସନ୍) ଏବଂ ମେଟିକାଲ ଚୁରିଜିମ ପାଇଁ ମଧ୍ୟ ପର୍ଯ୍ୟାୟ ସୁଯୋଗ ରହିଛି । ଆମାମା ଦିନରେ ରାଜ୍ୟରେ ୨୭୦ ଟଙ୍କି ବିଶ୍ୱରାଜୀ କନ୍ପାରେନ୍ ହଲ୍ ହେବାକୁ ଥିବାବେଳେ ମାଇସି ଚୁରିଜିମ ପାଇଁ ଏହା ମୂର୍ଖ ସୁଯୋଗ ସୃଷ୍ଟିକରିବ । ତେ ଓଡ଼ିଶା ଏବେ ପୂର୍ବ ଭାରତର ହେଲଥକେନ୍ଦ୍ରାର ହସଭାବେ ପରିଗଣିତ ହେଉଛି । କେବଳ ଭୁବନେଶ୍ୱର ବେଳ ସୃଷ୍ଟିକରି ମେଟିକାଲ ଚୁରିଜିମକୁ ବ୍ୟାପକ କରିବାକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖିଛି । ଏହାବ୍ୟତୀତ ଫିଲ୍ ଚୁରିଜିମ, ଟ୍ରେନ୍



## ନେଟର କ୍ୟାମ୍ପକୁ ଗୁରୁତ୍ୱ



ସଂଗ୍ରହାଳୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ

A photograph of the interior of the National Museum of Archaeology in Dhaka. The room is spacious with high ceilings and wooden floors. Several large, rectangular stone slabs or artifacts are displayed on white rectangular pedestals. In the background, there are more display cases and informational plaques. The lighting is bright, highlighting the exhibits.



- ରିପୋର୍ଟ: ସମ୍ବିତା ପାଇକରାୟ



କନ୍ପରେସ୍‌ ହଲ୍ ହେବାକୁ ଥିବାବେଳେ ମାଇସି ଚାତିକିମ୍ ପାଇଁ ଏହା ଦୂଆ ସୁମୋଗ ସୁଷ୍ଟିଗିରିବ। ସେହିଭିଳି ସାମ୍ଯପେବା କ୍ଷେତ୍ରରେ ମଧ୍ୟ ଓଡ଼ିଶା ବହୁଆଗରେ ରହିଛି। ଏକାଧିକ ବଡ଼ ବଡ଼ ତ୍ରାଣୀର ହରିଗାଳକୁ ହୋଷ୍ଟ କରୁଥିବା ଓଡ଼ିଶା ଏବେ ପୂର୍ବ ଭାରତର ହେଲଥକେଯାର ହେବାବେ ପରିଣମିତ ହେଉଛି। କେବଳ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ଏବେ ୧ ହଜାରରୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ଵ ସେଶିଆଲିଟି ବେଳ ଥିବାବେଳେ ୨୦୨୫ ସୁନା ୪୮୦କେଟି ଟଙ୍କା ବ୍ୟାୟରେ ଆହୁରି ୧୦୦ ବେଳ ସୃଷ୍ଟିକରି ମେତିକାଳ ଚାତିକିମ୍ବୁ ବ୍ୟାପକ କରିବାକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟରହିଛି। ଏହାବ୍ୟତୀତ ଫିଲ୍ ଚାତିକିମ୍, ଟ୍ରାଇବାଳ ଚାତିକିମ୍, ଡେଲିନେୟ ଚାତିକିମ୍ କଲାଚର ଆଣ୍ଟ କୁଟକିମ୍ ଚାତିକିମ୍ବୁ ନେଇ ନୂଆ ବ୍ୟାପକ ହେବାକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟରହିଛି ଓଡ଼ିଶା।



ଶାବ୍ୟରୁକ୍ତି

# ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

- ଲକ୍ଷିତୀ ମାଛ ୪୦୦ ଗ୍ରାମ  
(୫ରୁ ଗ ପିସ)
  - ସେରିଷ ଧ ଚାମର
  - ଖଟା ଦହି ଧ ଚାମର
  - କୋରା ନତିଆ ଶ ଚାମର
  - ପୋସ୍ତକ ଦେଡ଼ ଚାମର
  - ହଳଦୀ ରୁଷ୍ଣ ଧ ଚାମର
  - କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ଧରୁ ଏଟି
  - ଲଙ୍କା ରୁଷ୍ଣ ଅଧ ଚାମର
  - ସେରିଷ ତେଲ ଧ ଚାମର
  - ଲୁଣ ସାଦ ଅନୁଯାୟୀ

★ ପ୍ରଥମେ ସୋରିଷକୁ ନଖ ଉଷ୍ଣମ ପାଣିରେ  
ଭିଜାଇ ଦିଅଛୁ । ଏହାପରେ ସୋରିଷକୁ ପାଣିରୁ  
ଛାଣି ସେଥୁରେ ଗୋଟିଏ କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଅଛୁ ଲୁଣ  
ଦେଇ ବାଟି ରଖୁ ଦିଅଛୁ । ପୋସ୍ତୁକକୁ ମଧ୍ୟ ବାଟି  
ଅଳଗା ରଖାନ୍ତି । ମାଛରେ ଅଧ ଚାମର ଲୁଣ, ଅଧ  
ଚାମର ହଳଦୀ ଗୁଡ଼ ଏବଂ ଅଛୁ ଲଙ୍କା ଗୁଡ଼ ପକାଇ  
ଉଳଭାବେ ଗୋଲାଇ ୧୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖୁ  
ଦିଅଛୁ । ଏବେ ମସଲା ପ୍ରମୁଚ୍ଛ ପାଇଁ ଅନ୍ୟ ଏକ  
ପାତ୍ରରେ ବଚା ହୋଇ ରହିଥିବା ସୋରିଷ, ବଚା  
ପୋସ୍ତୁକ, କୋରା ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟା, ଖଣ୍ଡ ଦହି, ବଳକା  
ଲଙ୍କା ଗୁଡ଼, ହଳଦୀ ଗୁଡ଼ ଏବଂ ଅଛୁ ସୋରିଷ ତେଲ  
ପକାଇ ଉଳଭାବେ ମିଶାଇ ଦିଅଛୁ । ଏହି ମିଶ୍ରଣରେ  
ଅଛୁ ଲୁଣ, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ପକାଇ ୧କପ ପାଣି ଦିଅନ୍ତି ।  
(ଧାନ ରଖୁବେ ପୂର୍ବରୁ ମସଲା ବାଟିବା ସମୟରେ  
ଏବଂ ମାଛକୁ ମ୍ୟାରିନେଟ୍ କରିବା ସମୟରେ ଲୁଣ  
ପକାଯାଇଥିଲା ।) ଏହାପରେ ଟାଇଟ୍ ଡାଙ୍କୁଣା ଥିବା  
ଏକ ସ୍କେଲନ୍‌ଲେସ ସ୍କ୍ରିଲ ଟିପ୍ପଣୀ ବର୍ତ୍ତ ଆଶାରୁ । ବର୍ତ୍ତରେ

## ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ଅଛୁ ସେରିଷ ତେଲ ଲଗାଳ ପୂର୍ବରୁ ବନା  
ହୋଇ ରହିଥିବା ମାସଲାକୁ ଅଧା ସେଥିରେ  
ରଖନ୍ତୁ । ଗୋଟିଏ କଞ୍ଚାଳଙ୍କ ତିରି ମାସଲା  
ଉପରେ ପକାନ୍ତୁ । ମାସଲା ଉପରେ  
ମ୍ୟାରିନେର ହୋଇ ରହିଥିବା ମାନଙ୍କୁ  
ରଖିବା ପରେ ତା' ଉପରେ ବଳକା ଥିବା  
ମାସଲାକୁ ଭାଲନ୍ତୁ । ଏହା ଉପରେ ଏକ  
ଚାମତ ସୋରିଷ ତେଲ ଦେଇ ଆଉ  
ଏକ କଞ୍ଚାଳଙ୍କାନ୍ତୁ ତିରି ପକାନ୍ତୁ ।

ପରେ ବକ୍ଷର ଡାଙ୍ଗୁଣିକୁ ଭଲଭାବେ ବନ୍ଦ  
କରି ଦିଆନ୍ତୁ।

★ଶେଷ ପର୍ଯ୍ୟାୟରେ ମାତ୍ରକୁ ଷିମ୍  
ବା ବାଙ୍ଗ ଦେଇ ତରକାରୀ ପ୍ରଥମ  
କରାଯିବ । ଏଥୁପାଇଁ ଆପଣ ଏକ  
ବଡ଼ ହାଣି କିମ୍ବା ପ୍ରେସର କୁକର  
ବ୍ୟବହାର କରିପାରିବେ ।

(କ)- ଏକ ବଡ ହାତି ଆଶି  
ସେଥିରେ ୪କ୍ଷ ପାଣି ଦିଆନ୍ତୁ। ଏବେ  
ସେଥିରେ ମାଛ ରହିଥିବା ଝିଲ୍ ବଜ୍ର କୁ  
ରଖୁ ହାତିର ଭାଙ୍ଗଣୀ ଦେଇ ଦିଆନ୍ତୁ।  
ଗ୍ୟାସର ଆଞ୍ଚଳୀ ବତାଇ ଦେବା ସହ  
୪ ମିନିଟ ପାଣି ଫୁଟିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାତି  
ଦିଆନ୍ତୁ। ତା'ପରେ ସେଥିରୁ ଝିଲ୍ ବଜ୍ର କୁ  
କାହି ଦିଆନ୍ତୁ।

(ଖ)- ପ୍ରେସର କୁକର ବ୍ୟବହାର କରୁଥିଲେ, ପ୍ରଥମେ ସେଥିରେ ୫କଟ ପାଣି ଛାଳିନ୍ତା । ତା'ପରେ ସେଥିରେ ବଢ଼ିବୁ ରଖୁ ଭାଙ୍ଗଣୀ ଦେଇ ଦିଆନ୍ତା । ମଧ୍ୟମ ଆଞ୍ଚରେ ୨୨ ଗଟି ଛୁଟିଲି ଥାଏବା ପରେ ଗ୍ୟାର୍ ବନ୍ଦ

ଅନେକଙ୍କ ପ୍ରୟୁଷ  
ଖାଦ୍ୟ ହେଉଛି ମାଳା  
ଚଲିତ ସମ୍ପାଦନ  
'ଖାଦ୍ୟରୁଚି' ସ୍ଵମରେ  
ସ୍ଥାନ ପାଇଛି ମାଳରେ  
ପ୍ରସ୍ତୁତ ଫେମେସ୍  
ବେଙ୍ଗଲୀ ରେସିପି  
'ଭାପା ଇଲିଶି'।



କରି ଦିଅନ୍ତୁ । କିଛି ସମୟ ପରେ କୁକରର ତାଙ୍ଗଣୀ  
ଖୋଲି ଏକ ପାତ୍ରକୁ ମାଛ କାହି ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରମୁତ  
ହୋଇଗଲା ‘ଭାପା ଇଳିଶି’ ।

-ରିପୋର୍ଟ: ବନ୍ଦନା ସେ୦୧

# ମାନ୍ଦିରର କୁଆ

ଇଣ୍ଡାନ୍ ପ୍ଲାଟ୍ ୧୧

ଜଳନେବୁ ପାଷଣ ବଜାରକୁ ଆସଛି ଶ୍ଵାର ୧୯  
ମ୍ଲାର୍ଗଫୋନ୍ନାମ୍ବାନ୍ଦିରେ ଏହାର ବଜାର ଦର ୪୫୯୫ ଟଙ୍କା  
ରହିଛି । ଏହି ମତେଲରେ ଗ୍ରାହକ ଉନ୍ନତ ଯୁକ୍ତର  
ଏକ୍ସପ୍ରେରିଏସ୍, ପ୍ରିମିଯମ କ୍ଲାଇଟି ସ୍କ୍ରିନ୍, ସ୍କ୍ରାପରିଯନ୍ତର  
ଦୁଆଳ କ୍ୟାମେରା ପାଇପାରିବେ । ଗ୍ରାହକମାନେ  
ଏମପି ରିଭର କ୍ୟାମେରା ସହ ଏମପି  
ଏବଂ ୨ ଏମପିର କ୍ୟାମେରା ପାଇପାରିବେ ।  
୧.୩ ଗିରା ହର୍ଜ କ୍ଵାର୍ଡକୋର ପ୍ରୋସେସର,  
୭ଜିବି ର୍ୟାମ୍, ୧୭ ଜିବି ଶ୍ଵାରେଜ କ୍ୟମାଟା,  
ଉନ୍ନତ ଡ୍ରାଇଂ ଏବଂ ଗେମିଂ ସ୍କ୍ରିଥା ଏଥୁରେ  
ଉପଲବ୍ଧ ହେବ । କମ୍ପ୍ୟୁଟର ଏଥୁରେ ୧୯ ମାସର କ୍ରାଣ୍ଟ ଡାଟା  
ପ୍ରଦାନ କରୁଛି । ଏହା ସ୍ଵାପଟିଲ୍କରେ ଉପଲବ୍ଧ ହେବ ।



ପ୍ରାଚୀନ  
ଗାଲାଙ୍ଘି ଜେଣ ପୂର୍ବ,  
ଜେହ ପୂର୍ବ

ସାମ୍ବଙ୍ଗ ଲକ୍ଷ୍ମିଆ ବଜାରରୁ ନୂଆ ଗାଲାହି କେଣ ମୂସ ଏବଂ  
 କେଣ ମୂସ ମନ୍ଦଳୀ। ଯୁବବର୍ଗଙ୍କୁ ଧାନରେ ରଖୁ ଏଥରେ ଆକର୍ଷଣ ଡିଜାଇନ  
 ଏବଂ କୁଳ ଫିଟର ରହିଥିବା କମ୍ପାନୀ ମୃତ୍ୟୁ ଦେଇଛି। ରେଡ଼, କ୍ଲାକ ଏବଂ  
 ଡଳି ଡିନୋଟି ରଙ୍ଗରେ କେଣ ମୂସ ଆସୁଥିବା ବେଳେ କେଣ ମୂସ ଗୋଟିଏ କ୍ଲାକ  
 ଏବଂ କୁଳ ରଙ୍ଗରେ ଉପଲବ୍ଧ। ଏଥରେ ଟୁ ଏରୁ ମୂସ ଲଜନପିନ୍ଟ ଡିଜାଇନ, ଡଳି  
 ଆମମୁ ମୁବିଧା ରହିଛି। କେଣ ମୂସରେ ପାର୍ଶ୍ଵ ପିଙ୍ଗରପୁଣ୍ଡ ସେନସର, ୧୩ ଏବଂ  
 ୪ ଏମପି ଦୁଆଳ ରିଯର କ୍ୟାମେରା, ୭ ଏମପି ପ୍ରଣ୍ଟ କ୍ୟାମେରା ଡଳି ଅନ୍ତର୍ଭାବ  
 ପ୍ରମୁଖ ବୈଶିଷ୍ଟ୍ୟ ଉପଲବ୍ଧ। କେ ୪ ମୂସରେ ୧୩ ଏମପି ରିଯର ଏବଂ ୪  
 ଏମପି ପ୍ରଣ୍ଟ କ୍ୟାମେରା ରହିଛି। ସେହିଭିତ୍ତି ଆଶ୍ରମେର ଓରିଓ, ୩, ୩୦୦  
 ଏମାଏଏବ ବ୍ୟାଚେର ମୁବିଧା, ୪୭୪ ସାପତ୍ରାଗନ ପ୍ରୋବେସର  
 ରହିଛି। ମନ୍ଦଳମୁକ୍ତିକର ବଜାର ଦର ୧୪, ୯୫୦ ଟଙ୍କା।  
 (କେଣ ମୂସ) ଏବଂ ୧୦, ୯୫୦ ଟଙ୍କା  
 (କେଣ ମୂସ) ରହିଛି।



ଏ ଲି ପି  
କଣ୍ଠ



@ ସୁର୍ଯ୍ୟନାରାୟଣ



@ ରୋକାଳୋ



@ ଅନିତ



@ ଲିଲୁ



@ ନିତ୍ୟାକନ୍ଦ



@ ରଞ୍ଜନ



@ ଚିନ୍ତ



@ ମନୋଜ



@ ଆଦିତ୍ୟ



@ ବିଶ୍ୱ



@ ସ୍ଵେଚ୍ଛାରାୟଣ



@ ଶୈଳପ୍ରଦୀପ



@ ଫାତିହାନ୍ଦ



# ମା' ମନ୍ତ୍ରିକା କାଳୁଆ ଶିକ୍ଷିପୀଠ



ରିପୋର୍ଟ: ବ୍ରହ୍ମପୁରରୁ ସମାରକାନ୍ତ ତ୍ରିପାଠୀ,  
ଫୋଟୋ ସହାୟତା - ସମାର ରଥ

**M**ନ୍ତର ମାଲିମା ଗଞ୍ଜାମ ପାଠୀ ହେଉଛି ମା'ମନ୍ତ୍ରିକା କାଳୁଆ।

ବ୍ରହ୍ମପୁରରୁ ୧୦ କି.ମି. ଦୂର ବନ୍ଦପଲୀ ପଞ୍ଚମିତରେ ଅବସ୍ଥିତ ଶିକ୍ଷିପୀଠ। କେଉଁ ଆବହମାନ କାଳୁଆ ଏହି ମନ୍ଦିର ରହିଥିଥିବା ବେଳେ ବର୍ଷକୁ ଥରେ ମା'ଙ୍କ ସ୍ଵତନ୍ତ୍ର ପୂଜାର୍ଥୀ ହୋଇଥାଏ। ସବୁ ସଂକ୍ରାନ୍ତରେ ଏଠାରେ ସ୍ଵତନ୍ତ୍ର ପୂଜାର୍ଥୀ ହେଉଥିବା ବେଳେ ବିଶ୍ୱବ ସଂକ୍ରାନ୍ତରେ ବର୍ଷକ ଯାତ୍ରା ମହୋତ୍ସବ ହୋଇଥାଏ। ପ୍ରତ୍ୟେହ ମା'ଙ୍କ ପାଠୀରେ ପ୍ରାତିମାଜଣା, ବଳଭୋଗ ଓ ଆଳିତ୍ତାଦି ହେବା ପରେ ମଧ୍ୟାହ୍ନରେ ଅନ୍ତଭୋଗ, ସମ୍ମାରେ ସାମ୍ବାଳି ହୋଇ ରତ୍ନରେ ଅନ୍ତଭୋଗ ଆଦି ହୋଇଥାଏ।

ବର୍ଷକ ଯାତ୍ରା ଦିନ ମା'ଙ୍କ

ପାଠୀରୁ ମନ୍ତ୍ରିକା ରାଜାଙ୍କ ଲକ୍ଷ୍ମିଦେବୀ

ହେଉଛନ୍ତି ଏହି ମା' କାଳୁଆ।

କେରାଣ୍ଡିମାଳ ପର୍ବତ ମାଲାରେ ରହିଛନ୍ତି ମା'କାଳୁଆ। ମା'ଙ୍କ ପାଠୀରୁ ଶ୍ରୀକୃତ୍ମାନେ ଯିବା ସମ୍ବନ୍ଧ ହୋଇପାରୁ ନ ଥିବାରୁ ମା' ଏକ ପିରଳ ଭାଳ ପାହାତ ପାଦଦେଶରେ ଥିବା ସାତଗୋଟି ଉଚ୍ଚ ହୁଙ୍କା ଏବଂ ଜାମୁକେଳି ଗମ୍ଭୀର ପିଥିଲା। ମନ୍ତ୍ରିକା ରାଜାଙ୍କୁ ଏହା ସ୍ଵପନ୍ଦେଶ ହୋଇଥିଲା। ପରେ ମା' ସେବାରେ ଉଚ୍ଚ ହୋଇଥାଏ। ବେଳେ ମା'ଙ୍କ ପାଠୀ ସ୍ଥାପନ କରାଯାଇ ମନ୍ତ୍ରିକା କାଳୁଆ ନାମରେ ପୂଜାର୍ଥୀ ହୋଇ ଆହୁତି।

ମନ୍ତର ସେହି ଉଚ୍ଚ ହୁଙ୍କା ଓ ଜାମୁକେଳି ଗଛ ଛିନ୍ନଟ

କରି ପିରଳ ଭାଳଟିଲୁ ସେବାରେ ସ୍ଥାପନା କରିଥିଲେ। ପରେ ମା' କାଳୁଆ ଦେବୀ ସେବାରେ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଭତ୍ତା ହୋଇଥିଲେ। ସାତଗୋଟି ଉଚ୍ଚ ହୁଙ୍କାରୁ ମା'କାଳୁଆଙ୍କ ସାତ ଭତ୍ତଣୀ ଭାବେ ସେବାରୁ ପୂଜାର୍ଥୀ କରାଯାଇ ରାଜା ମନ୍ଦିର ସ୍ଥାପନା କରିଥିଲେ। ପାହାତ ପାଦଦେଶରେ ମନ୍ଦିର ନିର୍ମାଣ ହେବା ପରେ ପୂଜାର୍ଥୀ ପାଇଁ ରାଜା ବାଲିକାକୁଆ ଗ୍ରାମର ସେବାଯତମାନଙ୍କୁ ଦାୟିତ୍ବ ଦେଇଥିଲେ। ସେବାରେ ଗଣେଶରେ ଗଣେଶ ପରିବାର ପର୍ମ୍ୟାମକ୍ରମେ ମା'ଙ୍କ ସେବା ଆଦି କରୁଥିଲେ। ସମ୍ପତ୍ତି ତିନି ପୁରୁଷ ଧରି ଏଗାର ପରିବାର ମା'କାଳୁଆଙ୍କ ପୂଜାର୍ଥୀ କରୁଥିବା ଜଣାପଡ଼ିଛି। ମା'ଙ୍କ ନିକଟରେ ପୁଲିଆରୀ, ହାଲୁଆ, ଖୋଜୁଡ଼ି, ଲକ୍ଷ୍ମୀ, ଗଜା ଓ ମାଲପୁଆ ଆଦି ଭୋଗ ହୋଇଥାଏ। ମାନ୍ସିକ ଧାରୀମାନେ ମା'ଙ୍କ ପାଠୀରୁ ଆସି ପିଞ୍ଜ ମୁଠା, ବାନା, ମୁନା ଆଖି ଓ ପଞ୍ଚମି ଆଦି ଅର୍ପଣ କରିଥାଏ।

ଅଧିକାଂଶ ଘରର ଜଣ୍ମଦେବୀ

ମା'କାଳୁଆ ହୋଇଥିବାରୁ

ବନ୍ଧୁମାନେ ନିଜର

ସନ୍ତୋଷ ସନ୍ତୋଷର

ମା'ଙ୍କ ନିଜର

କରାଇଥାନ୍ତି।

ସେହି ପରି

ବିବାହ, ବ୍ରତ

ଆଦି ବିଭିନ୍ନ

ମା'ଙ୍କ କାର୍ଯ୍ୟ

ଏଠାରେ

କରାଯାଇଥାଏ।

ମନ୍ତର ରି

ସୁପରିଚାଳନା ପାଇଁ

ମା'ମନ୍ତ୍ରିକା କାଳୁଆ

ଉନ୍ନତିନ କମିଟି ରହିଛି।

ଦଶହରାରେ ମା'ଙ୍କ ପାଠୀରେ ନବରାତ୍ର ପୂଜା ହୋଇଥାଏ। ମନ୍ଦିର ଉନ୍ନତିନ କମିଟି ପକ୍ଷରୁ ସ୍ଵତନ୍ତ୍ର ସଂକାରିନ ଗୃହ ନିର୍ମାଣ କରାଯାଇଛି। ସଂକାରିନ ଗୃହଙ୍କୁ ଗଲେ ପାହାତର ମନୋରମ ଦୃଶ୍ୟ ଦେଖାଯିବା ସହିତ ସୁର୍ଯ୍ୟଦାସ ଏବଂ ସୂର୍ଯ୍ୟପୂର ଦୃଶ୍ୟ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଥାଏ। ମନ୍ଦିର ପରିଚାଳନା କମିଟି ପକ୍ଷରୁ ପିକନିକ କରିବା ଲାଗି ସ୍ଵତନ୍ତ୍ର କଷମାନ ସ୍ଥାପନ କରାଯାଇଥିବା ବେଳେ ପାନୀୟ ଜଳ ଯୋଗାଣର ବ୍ୟବସ୍ଥା କରାଯାଇଛି। ସେହିପରି ନିକଟରେ କାଳେଶ୍ୱର ମହାଦେବଙ୍କ ପାଠୀ ରହିଛି। ମା'ଙ୍କ ପାଠୀରେ ବର୍ଷମୋମ ଶ୍ରୀକୃତ୍ମାନଙ୍କ ଭିତ୍ତି ପରିଚିତ ହେଉଥିବା ବେଳେ ବର୍ଷକ ଯାତ୍ରାରେ ସହସ୍ରାଧିକ ଭଲଙ୍କ ସମାଗମ ହୋଇଥାଏ। ପର୍ମ୍ୟାନ ମାନ୍ସିକରେ ଏହା ସ୍ଥାନ ପାଇଲେ ଏହାର ଅଧିକ ବିକାଶ ହୋଇପାରନ୍ତା।







ଧର୍ମବ୍ରାତ  
ଆଳାପ

ମୁଖ୍ୟାଇରେ ଥୁସର ଜଗତର ଏକ ପରିଚିତ ନାମ ହେଲା ଅଭିଷେକ ପଣନାୟକ। ୨୮ ବର୍ଷ ବୟସେ ଏହି ଡେଡ଼ିଆ ଯୁବକ ଗତ ୩୬ବର୍ଷ ହେବ ସେ ଲାଲିଶ, ହିଦୀ ଥୁସରରେ ଅଭିନୟ କରିବା ସହିତ କାହାଣୀ ରଚନା ଓ ନିର୍ଦ୍ଦେଶନା ମଧ୍ୟ ଦେଉଛନ୍ତି। ମୁଖ୍ୟାଇରେ ‘ଆଭର୍ ଅଫ୍ ଦି ବକ୍ତ୍ଵକୁନ’ ନାମକ ନିଜର ଏକ ଥୁସର ପ୍ରତ୍ଯେକଙ୍କ ମଧ୍ୟ କରିଛନ୍ତି। ‘କାଳ ଆଲ ହେଲୁ ଯୁଁ’, ‘୨୮’, ‘ଦି ପ୍ରାଇସ୍ ପ୍ୟାନ୍’ ଭଲି ଅନେକ ଲୋକପ୍ରିୟ ନାଟକ କରିଛନ୍ତି। ତେବେ ‘ଶୁ ଆଭରେବୁଲ ଲୁଜର୍ସ’ ତାଙ୍କୁ ପ୍ରତିଷ୍ଠିତ କରିପାରିଛି। ବମ୍ବେ, ଦିଲ୍ଲୀ, କଲିକତା ସହର ସମେତ ରାଜସ୍ବାନ, କେରଳ, ଡେଡ଼ିଶା, ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶ, ବିହାର, ଆସାମ ଆଦି ରାଜ୍ୟରେ ନାଟକ ପରିବେଶଣ କରି ଦର୍ଶକଙ୍କ ଭଲପାଇବା ସାଉଁଟିଛନ୍ତି। ଭବିଷ୍ୟତରେ ଥୁସରଙ୍କୁ ନେଇ ଅନେକ ସ୍ଵପ୍ନ ରଖୁଥିବା ଏହି ଅଭିଷେକଙ୍କ ବାପା ରଞ୍ଜିତ ପଣନାୟକ ଜଣେ ପ୍ରଫେସର ଓ ମା’ ରଚିତା ପଣନାୟକ ଚନ୍ଦ୍ରଶିଳୀ ଅଟିଛି। ମୁଖ୍ୟାଇରେ ଜନ୍ମ ଓ ରହୁଥୁଲେ ମଧ୍ୟ ଡେଡ଼ିଆ ସଂସ୍କାର କେବେ ଭୁଲିପାରିନାହାନ୍ତି। ତିସନ୍ତି ବ୍ୟାନେଲରେ ପ୍ରଦର୍ଶିତ ‘ବେଷ୍ଟ ଅଫ୍ ଲକ୍ ନିକି’ ଓ ଏପିକ୍ ବ୍ୟାନେଲରେ ‘ହମ କିସି ସେ କମ୍ ନହିଁ ଶୋ’ ପାଇଁ କାହାଣୀ ଲେଖୁଥିବା ଅଭିଷେକଙ୍କ ସହ ଧରିତ୍ରୀ ଆଳାପା।

ଜଣେ ମ୍ୟାନେଜମେଣ୍ଟ୍ ଛାତ୍ର ହୋଇ ଥୁଏଟର  
ଲାଇନ୍‌କ୍ୱୁ କିପରି ଆସିଲେ?

ପାଠ ପଡ଼ିବା ସମୟରେ ଯୁଦ୍ଧାମାରେ ବହୁତ ଅଭିନନ୍ଦିତ  
କରୁଥିଲି । ବହୁତ ପ୍ରତିବାଗିତାରେ ଭାଗ ନେଇଥିଲି ।  
ସେହି ସମୟରୁ ଭ୍ରାମା ପ୍ରତି ମୋର ଦୁର୍ଗଳା ଥିଲା ।  
ଯୁଦ୍ଧାମାରେ ଯୁଦ୍ଧାମାରେ ଯୁଦ୍ଧାମାରେ  
ପାଇଁ ଚାହୁଁ ଥିଲି । ତେଣୁ ମୋ ସାଙ୍ଗମାନେ ମୋତେ  
ଥୁଏଗର ଲାଜନରେ ଯିବାକୁ ଉତ୍ସାହିତ କରିଥିଲେ ।  
ଗ୍ରାହୁଶବ୍ଦନ ପରେ ମୁଁ ମୋର କାମ ଆରମ୍ଭ କରିଦେଲି ।  
ଘର ଲୋକଙ୍କ ସପୋର୍ଟ କିପରି ମିଳିଥିଲା ?

ପ୍ରାୟତଃ ପ୍ୟାରେଣ୍ଟସ ନିଜ ପିଲାଙ୍କୁ ତାଙ୍କ ଛାତ୍ର  
ମୁତାବକ ପାଠ ପଡ଼ିଲବା ସହିତ ଚାକିରି କରିବା ପାଇଁ  
କହିଥାନ୍ତି । କିନ୍ତୁ ମୋ ପ୍ୟାରେଣ୍ଟସ ସେଭଳ ନୁହିଥାନ୍ତି ।  
ମୋ ବାପା ବହୁତ ସପାରିଛା । ମୁଁ ଯେତେବେଳେ  
ତାଙ୍କୁ ଯାଇ କହିଲି ଯେ ମୁଁ ଧୂରତର ଆରମ୍ଭ କରିବି,  
ସେ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ମୋ କଥାରେ ରାଜି ହୋଇଥିଲେ ।  
ତାଙ୍କ ସପୋର୍ଟ ପାଇଁ ମୁଁ ଆଜି ଏହି ପ୍ଲାନରେ ପଥଞ୍ଚିଛି ।  
ଅଭିନୟ ସହିତ କାହାଣୀ ରଚନା ମଧ୍ୟ କରନ୍ତି  
ଦୁଇଟି ଭିତରୁ କେଉଁ କାମଟି କରିବାକୁ ଅଧିକ ଭଲ  
ଲାଗେ ?

ଦୁଇଟି ଯାକ ଅଳଗା ଅଳଗା କାମ । କାହାଣୀ  
ରଚନା ପାଇଁ ବହୁତ ଗବେଷଣା କରିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ ।  
ଅଭିନୟ କଲାବେଳେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ଭୂମିକାରେ ଆମଙ୍କୁ  
ନିଜକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ । ଦୁଇଟି ଯାକ କାମ  
କରିବା ପାଇଁ ମୋତେ ଭଲଲାଗେ । ଦୁଇଟା ଭିତରୁ ମୁଁ  
ଗୋଟେ କେଉଁଠା ବାଛିପାରିବି ନାହିଁ ।

ନିଜ ପ୍ରତିଷ୍ଠାନ ହାଉସର ପ୍ରଥମ ନାଟକ ‘ଲିଟ୍ଲେ ଡିଡ୍ରୋଫ୍଱ାର୍ଟ୍ ଦେ ନୋ’ର କିଛି ଅନୁଭୂତି ସମ୍ପର୍କରେ କହିବେ ?

୨୦୧୯ରେ ଏହି ନାଚକ ଲାଞ୍ଛ ହୋଇଥିଲା । ଯେବେଳେ  
ପ୍ରଥମ ଶୋ' ଥିଲା, ତେଣୁ ବହୁତ ମଜା ଲାଗିଥିଲା  
ସେତେବେଳେ ମୁଁ ଛୋଟ ଥିଲି, ତେଣୁ ସେଥୁଟେ  
ଲେଖାଶୈଳୀଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ବିଭିନ୍ନ କ୍ଷେତ୍ରରେ  
କିଛିଟା ଅଭାବ ରହିଥିଲା । ତେଣୁ ସେଥୁରୁ କିଛି  
ଶିଖିବାକୁ ମିଳିଥିଲା ।

ଏପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଯେତୋଟି ନାଟକ କରିଛନ୍ତି ସେଥିମଧ୍ୟରୁ  
କେଉଁଠିରୁ ଆପଣଙ୍କୁ ଆମ୍ବସନ୍ତୋଷ ମିଳିଛି?

‘ରୁ ଆଉରେବୁଲ ଲୁଜର୍’ ପାଇଁ ଆମୁଶତୋଟି  
ମିଳିଛି । ଗତବର୍ଷ ଏହି ନାଚକି ମୁଖ୍ୟରେ ଲାଞ୍ଛ  
ହୋଇଥିଲା । ତା’ପୂର୍ବରୁ ମୁଁ ସବୁବେଳେ ମୁଖ୍ୟରେ  
ହିଁ ନାଚକ ପରିବେଶା କରୁଥିଲା । ସେତେବେଳେ  
ମୁଁ ଚିନ୍ତା କରୁଥିଲା ଯେ, ମୁଁ ଅନ୍ୟ ସହରକୁ କାହିଁଛି  
ଯାଉନାହିଁ । କିନ୍ତୁ ‘ରୁ ଆଉରେବୁଲ ଲୁଜର୍’ ନାଚକ  
ପାଇଁ ବହୁତ ପ୍ରକଶିତା ପାଇଥିଲା । ଏହି ନାଚକ ହିଁ ମେ  
ସପ୍ତ ପୂରଣ କରିଥିଲା । ଭାରତର ବିଭିନ୍ନ ସହରରେ  
ବର୍ତ୍ତମାନ ସୁଦ୍ଧା ଏହି ନାଚକ ୧୯୫୫ର ପରିବେଶରେ  
ହୋଇଥାଇଲାଣି । ଆଗରୁ ମଧ୍ୟ ଆହୁରି କେଡ଼େଟ  
ଜାଗାକୁ ଯିବାର ରହିଛି ।

କେଉଁ ପ୍ରଖ୍ୟାତ କଳାକାରଙ୍କ ସହ କାମ କରିବାର  
ଚାହିଁ ହେଲିଥିଏ

ରାକେଶ ବେଦୀ, ଅନ୍ତ ମହାଦେବମଙ୍ଗ ଭଲି  
ପ୍ରଖ୍ୟାତ ଆର୍ଚିଷ୍ଟିକ ସହିତ କାମ କରିଛି । ଥୁଏଗତ  
ଲାଇମରେ ସେମାନଙ୍କର ଦାର୍ଘ୍ୟବର୍ଷର ଅଭିଜ୍ଞତ

ରହୁଛି । ତେଣୁ ତାଙ୍କ ପାଖରୁ ଅନେକ କଥା ଶିଖୁଛି ।  
ଥୁଏଟର ଜଗତରେ କାହାକୁ ନିଜର ଆଦର୍ଶ  
ମନେକରନ୍ତି?

ରବିନ ଡ୍ରିଯମସ ଓ ଜୀବ କ୍ୟାରିଙ୍କୁ ମୁଁ ମୋର ଆଦଶ  
ବୋଲି ମନେକରେ । ତେବେ ବଳିଉଡ଼ରେ ଛୋଟ  
ବେଳରୁ ଅମିର ଖାନଙ୍କ ଅଭିନୟନ୍କୁ ଦେଖୁ ଉପାହିତ  
ହୋଇଛି ।

ଓଡ଼ିଆ ଲେଖକଙ୍କ ସ୍ନେହରୁ ମେଳ ନାଟକ  
କରିବାର ଯୋଜନା ରଖାଇଛନ୍ତି କି?

କାହିଁକି ନୁହେଁ । ସୁଯୋଗ ମିଳିଲେ ନିଶ୍ଚିତ ଭାବେ  
କରିବି । କିନ୍ତୁ ବର୍ଷମାନ ନୁହେଁ । କାରଣ ଏବେ ସୁନ୍ଦର  
ମୁଁ ମାତ୍ର ଗତ ନାଟକ ଲେଖନ୍ତି । ନିଜକୁ ଆସୁଇ ଉନ୍ନତି  
କରିବାର ଅଛି । ତେଣୁ ଆଉ ୨ର ମାର୍ବର୍ଷ ମୁଁ ମୋ ନିଜ  
ଲେଖା ଉପରେ କାମ କରିବା ପାଇଁ ଫୋକ୍ସ କରିବି  
ଓଡ଼ିଆ ସ୍ଥେରିକୁ ଅନ୍ୟ ଭାଷାରେ ଓଡ଼ିଶା ବାହାରେ  
ପରିବେଶଣ କରି ପ୍ରତାର ପ୍ରସାର କରିବା ପାଇଁ  
ଗହିଁବେ କି ?

ନିଶ୍ଚିପ୍ତ ଭାବେ କରିବି। ଯଦିଏ ମୁଁ ପୁସ୍ତକରେ ରହୁଥିଲା  
କିନ୍ତୁ ଓଡ଼ିଆ ସଂସ୍କରିତ ଓ ପରମଗାନ୍ଧୀ ମୁଁ ଛୁଳିପାରିବି  
ନାହିଁ। ତେଣୁ ସେହିଭଳି ଭଲ ଷ୍ଟାରି ମିଳିଲେ ଦୁଃ  
ନିଶ୍ଚିପ୍ତ କରିବି।

## ଅପ୍କମିଙ୍ ପ୍ରୋଜେକ୍ଟ କ'ଣ ରହିଛି?

ବର୍ଷମାନ ମୋର ଅକ୍ଷୟନ ନାଗକ ୨୦୧୯  
ଜାନୁଆରୀର ରିଲିଜ ହେବାକୁ ଯାଉଛି । ତାହା ଏକ  
ଗୋଟେ ହିମ୍ବ କମେଡ଼ି ନାଗକ । ସେଥିରେ ଅଭିନେତ

ଦଶିଲ ସପ୍ତାରୀ ଅଭିନୟ କରିବେ । ତା'ର ବର୍ଷମାନ ଲେଖାଚାଳିଛି । ତିନିଜଣ ଭାଇଙ୍କ ଉପରେ ଏହି ନାଟକଟି ପର୍ଯ୍ୟବସ୍ଥିତ ।

ପିଲ୍ଲ ଇଶ୍ଵରୀକୁ ଯିବା ପାଇଁ ଚିନ୍ତା କରିଛନ୍ତି କି?

ହୁଁ, ଯିବା ପାଇଁ ଲଜ୍ଜା ଅଛି । ତେବେ ଜଣେ କଳାକାର ଭାବେ ସ୍ନୋହେଁ ବରଂ ଜଣେ କାହାଣୀ ଲେଖକ ଭାବେ ଯିବା ପାଇଁ ଗାହିଁବା । ବର୍ତ୍ତମାନ ଥୁଏଟର ଉପରେ ବହୁତ କାମ କରିବାର ଅଛି । ନିଜ ପ୍ରତିକ୍ରିୟା ହାଉସକୁ ଆହୁରି ଆଗକୁ ନେବା ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖିଛି ।

## ଆଗକୁ ଥୁଏଟରକୁ ନେଇ କ'ଣ ସ୍ଵପ୍ନ ରଖୁଛନ୍ତି?

ବାହାରେ ଥୁଏଗରକୁ ନିଜର ସଂସ୍ଥତି କରିଛନ୍ତି।  
କିନ୍ତୁ ଆମର ଏଠି ଥୁଏଗର ପ୍ରତି ଭିନ୍ନ ଦୃଷ୍ଟି ରହିଛି।  
ପିଲ୍ଲ ଯିବା ପାଇଁ ଥୁଏଗର ଏକ ମାଧ୍ୟମ ବୋଲି  
ଲୋକେ ଭାବନ୍ତି। ଲୋକମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଥୁବା ଏହି  
ଚିନ୍ତାଧାରକ ବଦଳାଇବାର ଲକ୍ଷ୍ୟ ରହିଛି।

## ସମୟ ମିଳିଲେ କ'ଣ କରିବାକୁ ଭଲପାଆନ୍ତି ?

ବହୁତ ସିନେମା ଦେଖୋ । ଦିନକୁ ଯେମିଟି ହେଲେ  
ମୋଟିଏ ସିନେମା ଦେଖୁବା ପାଇଁ ଚେଷ୍ଟା କରେ ।  
ଏହାଛିଡ଼ା ଯେହେତୁ ପୁଚ୍ଛବଳ ଓ କ୍ରିକେଟ ପ୍ରତି ଦୂର୍ବଳତା  
ରହିଛି, ତେଣୁ ସମୟ ମିଳିଲେ ଏହି ଖେଳ ଖେଲିଆଏ ।

દર્શાવા દાજું કા તા કા તરફ!

ପ୍ରତିଷମ ସାକ୍ଷାତ୍କାର ଜୀବିତଙ୍କାରୀ ଏବଂ କୃଷଣ ଦେଖାଇଲୁ  
କିଞ୍ଚିନ୍ତନ ପ୍ରକାରର ଏକବରାଜକ କରିଥାଏ । ଯେହେତୁ ମୁଁ  
ପୁଣି ତେଣୁ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରତି ନିଜକୁ କଣ୍ଠେଲୁ କରିପାରେନ୍ତି ।  
ସେଥିପାଇଁ ଆର୍କିଆଉର ଅଧୁକ କରିଥାଏ ।