

# ଧରିତ୍ରୀ

## DHARITRI

ସମ୍ବଲପୁର, ମଙ୍ଗଳବାର, ଅକ୍ଟୋବର ୨୩/୨୦୧୮ (୧୯ ମୃଷ୍ଟା) Sambalpur, Tuesday, October 23/ 2018

୧୪ଶ ଭାଗ ୩୦୪ ସଂଖ୍ୟା

www.orissakhabar.com/www.dharitri.com | Printed at Bhubaneswar, Sambalpur, Angul and Rayagada

ମୂଲ୍ୟ ୫୫/-

| ★★

DSPL-207



MAKE IN  
**ODISHA** Conclave  
BHUBANESWAR, 11-15 NOVEMBER, 2018

"Come, Join the Juggernaut"

**Naveen Patnaik**  
Chief Minister, Odisha

## Make in Odisha Conclave 2018

### State's Flagship Global Investors' Meet

#### Why Odisha?

**18+ years** of Stable and Transparent Governance

**Only Coastal State** in India with abundant and varied mineral deposits

**Most Competitive** state in terms of cost of doing business

**Ranked First** in the country in terms of Investment Implementation rate

#### Why Attend?

##### CONNECT

With industry captains, policy makers and thought leaders

##### SELECT

The business opportunity that is just right for you

##### EXPERIENCE

Odisha's manufacturing prowess and industry-ready infrastructure

##### EXPLORE

India's best kept secret!

#### Conclave Sessions



Academic Meet



Aerospace & Defence Manufacturing



Agri-business



Agri-Marketing



Bhubaneswar and Rourkela Smart Cities



Biotechnology



Business Leadership Summit



Chemicals and Petrochemicals



CSR



Downstream Industries in Metal Sector



Electronics & IT



Food Processing



Healthcare



Logistics & Infrastructure



Media & Entertainment



MSME Development



Odisha: The Sporting Destination of India



Start Up Talks



Skill Development



Tech Talk



Textiles and Apparel



Tourism



Women Entrepreneurship



36 - hour Hackathon

Partner Country



Japan

Industry Partner



For Registrations, please visit:  
<https://mio.investodisha.gov.in/>

Or download the 'Make in Odisha 2018' app

from

Download on the App Store



Scan QR Code to Register























# ଶ୍ଵେତ ପାତାଳ ପର୍ମା

# ଭାରୀ ଉପାୟରେ କନ୍ତୁଶୁଦ୍ଧି

ଏମିତି କେଉଁ ମହିଳା ହେଉ କି ଖାଇବା ଚାହେନ୍ତି ସୁନ୍ଦର ଦେଖାଯିବାକୁ ଖାସକରି କୌଣସି ସେବିଆଲ୍ ଅକେଜନ୍‌ରେ ଖାଇମାନେ ପାଲକ ଫେସିଆଲ୍ କରିଥାଏ । କିନ୍ତୁ କେତୋଟି ଘରୋଇ ଉପାୟ ଅବଲମ୍ବନ କରି ଆପଣଙ୍କ ମୁହଁରେ ଜନମ୍ବାଣୀ ଗ୍ରୂ ଆଣିପାରିବୋ ।

ଗୋଲାପଜଳ ଓ ଲେମ୍

ଗୋଲାପ ଜଳ ଓ ଲେନ୍ଦୁର ସମାନ ପରିମାଣ ମାତ୍ର  
ନିଆନ୍ତୁ । ଏହାକୁ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ ମୁହଁରେ ଲଗାଇ  
ଗାମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ଥଣ୍ଡା  
ପାଣିରେ ମୁଷ୍ଠକ୍ ଭଲଭାବେ ଧୋଇ ଦିଆନ୍ତୁ ।

ମୁଲ୍ତାନି ମାଟି

ଏକ ଚାମତ ପୁଲଜନି ମାଟିରେ ଗୋଲାପ ଜଳ  
ମିଶାଇ ପେଷ୍ଟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । ଏହି ପେଷ୍ଟରୁ ମୁହଁରେ  
ଅଧିଗଣ୍ଠା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲାଗାଇ ରଖନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ମୁହଁରୁ

ଭଲଭାବେ ଧୋଇ ଦିଆନ୍ତୁ । ଏହାକୁ ଲଗାଇବ  
ପ୍ରାରା କୌଣସି ସାଇତ୍ତ ଇଫେକ୍ଟ ପଡ଼ି ନ ଥାଏ ।

ଡାକ୍ ମୁଦ୍ରଣ ଓ ଲେଖ ପେସମାନ

ଡାକ୍ତିରୀ ପାଇଁ ଦେଖିଲୁ ଏହାକୁ ପାଇବା ନାହିଁ  
ଡାକ୍ତିମ ଏବଂ ଲେନ୍ଦୁ ଫେସ୍ ମାଞ୍ଚରେ  
ଆଣିଅଛିତାଙ୍ଗ ରହିଛି, ଯାହା କିନ୍ତୁ ସମସ୍ୟା  
ଦୂର କରିବା ସହ ମୁହଁ ଗୋ କରିଥାଏ । ଡାକ୍ତିମ  
ଏବଂ ଲେନ୍ଦୁ ରଶକୁ ମିଶାଇ ମୁହଁରେ ୧୯ ମିନିଟ  
ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖନ୍ତି । ଏହାପରେ ମୁହଁକୁ ଧୋଇ ବିଅନ୍ତରୁ  
ଦେଖିବେ କିପିରି ଚମକ ବାହା ରାହି ।



କ୍ଷାପା ଶିଳ୍ପ

# କଟ ସ୍ଵାଇଚ୍‌ଗେ ବି ଲାଟିଶେ ଷୁଅଙ୍କନିଯି

କୌଣସି ପାର୍ଟ ହେଉ କିମ୍ବା ଫଙ୍କଶନ ଆକର୍ଷକ ଦେଖିବାକୁ  
ସମସ୍ତେ ଚାହାନ୍ତି, କିନ୍ତୁ ଜୀଅମାନେ ଅଧିକ ମିଳୁ ଦ୍ରେସ ଚଯନ  
କରୁଛନ୍ତି କିନ୍ତୁ ଯେଉଁମାନଙ୍କର ହାଇର୍ କମ୍ ଯେମାନଙ୍କୁ  
ସାଧାରଣଃ ମିଳୁ ଦ୍ରେସ ଏତେବା ମାନି ନ ଥାଏ କାହିଁକି ନା ଏହି  
କାରଣରୁ ତାଙ୍କ ହାଇର୍ କମ୍ ଲାଗିଥାଏ । କେତୋଟି ଫ୍ୟାଶନ  
ଟ୍ରିକ୍ଲୁ ଆପଣେଇ ପାରିଲେ ଆପଣଙ୍କ ଲୁକ ଆହୁରି ଆକର୍ଷଣୀୟ  
ହେବ...

**ବେଳଟ:** ଆପଣ ଏପରି ଦ୍ରେସ କ୍ୟାରି କରନ୍ତୁ ଯେଉଁଥିରେ ଅଣ୍ଟାରେ ଜଳାଷ୍ଟିକ ଥିବା ଦ୍ରେସ ପିଣ୍ଡିବା ଦ୍ଵାରା ଯାହା ଆପଣଙ୍କୁ ଶ୍ଵାଙ୍ଗିଳି ଲୁହ ଦେବ । ଏହା ଆପଣଙ୍କ ବଢ଼ିକୁ ସମାନ ଡାର୍କ କଳର ମନୋକ୍ରୋମ ମ୍ୟାଞ୍ଚି ଦ୍ରେସକୁ ମଧ୍ୟ ବିନନ କରିପାରିବେ । ଆପଣ ଗାହୁଲେ ଖୁବି, ରଘୁଲ କୁ ଗ୍ରୀନ କିମ୍ବା ରେଡ଼ କଳରର ମ୍ୟାଞ୍ଚି ପିଣ୍ଡି ନିଜକୁ ଡେଙ୍ଗା ଦେଖାଇ

ସେଇ ଦେବ ।  
**କିଳା ଦ୍ରେସ :** ସଦି ଆପଣଙ୍କ ହାଇର  
 କମ୍ ତେବେ ଅଧିକ କିଳା ପୋଷାକ  
 ପିଣ୍ଡକୁ ନାହିଁ । ଏହାଦ୍ଵାରା ଆପଣଙ୍କ  
 ହାଇର ଆସୁଇ କମ୍ ଲାଗିବ । ଆପଣଙ୍କ  
 ପାଇଁ ମୂଲ୍ୟରେ ଏବଂ ଫିଟିଂ ହେଉଥିବା  
 ଦ୍ରେସ ପରିପେକ୍ଷ ହେବ ।  
**ପରିପେକ୍ଷ ହେବ**  
**ମନୋକ୍ରୋମ :**  
 ବଢିଛୁ ସିଙ୍ଗଳ ପ୍ରେସ  
 ଲୁକ୍ ଦେବାକୁ  
 ଏବେ ମିଶେ



# ପ୍ରକାଶନ କ୍ଷପତ୍ର ଓ ପଞ୍ଚା



ମୁଦ୍ରଣ

# କିନା ସୁଦି, କେସନରେ ତୋଳିଲା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀଙ୍କ କପ ହରତ  
(ସମ୍ମାନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଢୁରାଇ ଦିଅଛୁ), ଏ  
ଚଣା ତାଳି (ସମ୍ମାନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଢୁରାଇ  
ଦୁଇକପ ଆରୁଆ ତାଉଳ (ସମ୍ମାନ  
ବଢୁରାଇ ଦିଅଛୁ), ଏକ କପ ଦହି ଏବଂ  
ଅନୁସାରେ ଲୁଣ। ଏକ କପ (ବଡ଼) ତାମ  
କଟା ହୋଇଥିବା ଗୋଟିଏ କଞ୍ଚଳିକା, ଦୁଇ  
ଆକାରରେ କଟା ହୋଇଥିବା କଞ୍ଚଳ  
ଇଶ୍ର ଅବା (କଟାହୋଇଥିବା), ଅଧା  
କୁଆଣି, ଭୁରୁଷିପତ୍ର, ଅଧା ଛୋଟ  
ହଳଦୀ, ଏକ ପ୍ୟାକେଟ ଲେନୋ, ୧ଲେମ୍‌ୟ  
ଛୋଟ ଆକାରରେ କଟା ହୋଇଥିବା ଧରିନ୍  
ଅଧା ବାମଚ ସୋରିଷ, ଅଛୁ ମାତ୍ରାରେ

## ଡାଲି ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ ତେଲ

କପ ଅନ୍ତୁ), ଯାଏସି ମଧ୍ୟରେ ପରିଷ୍ଠାଳିକୁ ମିଶାଇ ଗ୍ରାଇଣ୍ଟିଂ କରିଦିଅନ୍ତୁ । ଡାଲିର ପେଣ୍ଟକୁ ଗୋଟିଏ ପ୍ଲେଟରେ କାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ, ପୁଣି ଏହାପରେ ଚାଉଳକୁ ଗ୍ରାଇଣ୍ଟ କରିଦିଅନ୍ତୁ । ଏବେ ଡାଲି, ଚାଉଳର ପେଣ୍ଟକୁ ଏକାଠି ଭେଲ ଭାବେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଏବେ ଏହାକୁ ୪-୫ମ୍ବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ନିଧାୟ୍ୟ ସମୟ ମଧ୍ୟରେ ପେଣ୍ଟରେ ଲୁଣୀ, ହଳଦୀ, ଜୁଆଣି, ଅଧାଗାମଚ ଚିନି, ଧନିଆପତ୍ର, ଅଦା, କଣା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ହେଞ୍ଜ, ଲମୋ, ଏକ ଚାମଚ ତେଲ ପକାଇ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଏବେ ଏକ ପ୍ରେସରକୁ କରଇ ଭିତର ଭାଗରେ ତେଲ ଲାଗାଇ ତକୁ ଚିକଣ କରିଦିଅନ୍ତୁ । ଏବେ ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ବନ୍ଦ କରିଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରେସର କୁକରର ଦ୍ୱାରା କାଢି ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହାକୁ କିଛି ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଦାଳ ରଖନ୍ତୁ । ନିଧାୟ୍ୟ ସମୟ ପରେ ତାଙ୍କୁଣି ଖୋଲି ଦିଅନ୍ତୁ । ଅଛୁ ଆଶେର ପ୍ୟାନରେ ତେଲ ପକାନ୍ତୁ । ତେଲ ଗରମ ହେଲା ପରେ ସୋରିଷ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଭୁର୍ବୁଜୀ ପତ୍ର ପକାଇ ଘାଣ୍ଡାନ୍ତୁ । ଏହା ଭାଜିହେଲା ପରେ ସେଥୁରେ ପାଣି, ଲେମ୍ବୁ, ରସ, ଲୁଣ ପକାଇ ପୁଷ୍ଟାନ୍ତୁ । ପଥମେ ପୁଟିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କଲେ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ବନ୍ଦ କରିଦିଅନ୍ତୁ । ଏବେ ତୋକଳାକୁ ଏକ ପ୍ଲେଟରେ କାଡ଼ି ରଖନ୍ତୁ ଏହାକୁ ଏକ ଛୁରି ସାହାଯ୍ୟରେ ପିସ ପିସ କରି ଦିଅନ୍ତୁ । ଏବେ ତୋକଳା ଉପରେ ଛୁଙ୍କ ପକାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଏବେ ଆପଣଙ୍କ ତୋକଳା ପ୍ରୟୁତ ହୋଇଗଲା ।

















## સંશોધન

આજિયુ આરમ્સ કુમારોસ્થા

# શાન્તિપાઠ ૧૦ કાન્પુર ચલાંછણ

ગુરુમહારાજાનુર, ૨૦૧૮ (ની.એ.ન.)

બિના











