

ବୀରେନ୍ଦ୍ର ଉପଅଧିନାୟକ

ଜାକର୍ତ୍ତାରେ ହେବାକୁଥିବା ଏସିଆ କପ୍ ହକି ପାଇଁ ଓଡ଼ିଶାର ବୀରେନ୍ଦ୍ର ଲାଜା ଭାରତୀୟ ଦଳର ଉପଅଧିନାୟକ ମନୋନୀତ ହୋଇଛନ୍ତି।

୧୨ ୧୦

ବଢ଼ିଛି ଆତ୍ମବିଶ୍ୱାସ

ସୁପରିହିଟ୍ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର 'ପୁଷ୍ପା'ର ଆଲବମ୍ ସଙ୍ଗରେ କାମ କରିବା ପରେ ନିଜ ଆତ୍ମବିଶ୍ୱାସ ବଢ଼ିଥିବା ସାମଲ୍ଲ ରୁପ ପ୍ରଭୁ କହିଛନ୍ତି।

ଏସିଡ୍ ଆକ୍ରମଣ ରାୟ

୨ ଦୋଷୀଙ୍କୁ ୧୪ ବର୍ଷ ଜେଲ



ରାୟରେ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ନୁହେଁ, ହାଇକୋର୍ଟ ଯିବି: ପ୍ରମୋଦିନୀ

କରତ୍ସିଂହପୁର ଅପିଏ, ୯।୫
ବହୁ ଚର୍ଚ୍ଚିତ ପ୍ରମୋଦିନୀ ରାଉଳ ଏସିଡ୍ ଆକ୍ରମଣ ମାମଲାର ରାୟ ଯୋଗବାର ପ୍ରକାଶ ପାଇଛି। କରତ୍ସିଂହପୁର ସହକାରୀ ଦୌରାଜକ୍ ତଥା ମହିଳା କୋର୍ଟ ବିଚାରପତି ରଞ୍ଜିତା ସାହୁ ୨ ଜଣ ଦୋଷୀ ଭଦ୍ରକ ଜିଲ୍ଲା ଭଣ୍ଡାରିପୋଖରୀ ନିକଟ ସୋରଗଡ଼ିଆର ସତ୍ୟୋଷ ବେହେରା ଓ ନୟାଗଡ଼ ଜିଲ୍ଲାର ଅନିଲ ଓରଫ ବିଶ୍ୱଜିତ ଦଳସିଂହରାୟଙ୍କୁ ୧୪ ବର୍ଷ ଲେଖାଏଁ ଜେଲ ଦଣ୍ଡରେ ଦଣ୍ଡିତ କରିଛନ୍ତି। ଏଥିସହ ୧୫ ହଜାର ଟଙ୍କା ଜରିମାନା ଓ ଅନାଦେୟ ହେଲେ ଅଧିକ ୯ ମାସ ଜେଲ ଦଣ୍ଡ ଭୋଗିବାକୁ ପଡ଼ିବ ବୋଲି ରାୟରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରିଛନ୍ତି। ପ୍ରମୋଦିନୀଙ୍କୁ କ୍ଷତିପୂରଣ ବାବଦରେ ଜିଲ୍ଲା ଆଇନସେବା ପ୍ରାଧିକରଣକୁ ଆର୍ଥିକ ସହାୟତା ଦେବା ପାଇଁ ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ରହିଛି। କିନ୍ତୁ ରାୟରେ ପ୍ରମୋଦିନୀ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ନୁହେଁ। ସେ ପ୍ରତିକ୍ରିୟାରେ କହିଛନ୍ତି, ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦିନ ଯନ୍ତ୍ରଣା ସହ ଲଢ଼ୁଛନ୍ତି। ଏସିଡ୍ ଆକ୍ରମଣ ପରେ କେବଳ ଶରୀରର ବାହାର ଅଂଶ ନୁହେଁ, ଭିତରେ ଅନେକ କିଛି ପ୍ରଭାବିତ ହୋଇଛି। ଭଗବାନଙ୍କ ଆଶୀର୍ବାଦ

ଏଏସ୍ଆଇ ଅନୁମତି ଦେଇନି

ଶ୍ରୀମନ୍ଦିର ପରିକ୍ରମା ପ୍ରକଳ୍ପ ପାଇଁ ଲାଗି ରହିଥିବା ବିବାଦ ସୋମବାର ନୂଆ ମୋଡ଼ ନେଇଛି। ଭାରତୀୟ ପ୍ରତ୍ନତାତ୍ତ୍ୱିକ ସର୍ବେକ୍ଷଣ (ଏଏସ୍ଆଇ) ସଂସ୍ଥା ଅନୁମତି ଅନୁସାରେ ପ୍ରକଳ୍ପ କାର୍ଯ୍ୟ ଚାଲୁଥିବା ନେଇ ପ୍ରଶ୍ନାସନ ଯେଉଁ ଦମ୍ଭ ବାହୁଥିଲା, ତାହା ଏବେ ମିଥ୍ୟା ପ୍ରମାଣିତ ହୋଇଛି। ଏଏସ୍ଆଇ ପକ୍ଷରୁ ହାଇକୋର୍ଟରେ ଯୋଗବାର ଦାଖଲ କରାଯାଇଥିବା ସତ୍ୟପାଠରୁ ଏହା ଜଣାପଡ଼ିଛି। ଏଏସ୍ଆଇ ପକ୍ଷରୁ ପ୍ରକଳ୍ପ କାର୍ଯ୍ୟ ପାଇଁ ରାଜ୍ୟ ସରକାରଙ୍କୁ କୌଣସି ଅନୁମତି ଦିଆଯାଇନାହିଁ ବୋଲି ସତ୍ୟପାଠରେ ଉଲ୍ଲେଖ ରହିଛି। ସେହିପରି ବାରମ୍ବାର ଡିମାଣ୍ଡ ପରିବର୍ତ୍ତନ କରାଯାଇଛି। ଖନନ ଦ୍ୱାରା ଐତିହ୍ୟ କାର୍ତ୍ତିରାଜି ନଷ୍ଟ ହୋଇଥାଇପାରେ ବୋଲି ମଧ୍ୟ ସତ୍ୟପାଠରେ ଦର୍ଶାଯାଇଛି। ଏହାପରେ ଏଏସ୍ଆଇଠାରୁ ସେସମ୍ପର୍କରେ ହାଇକୋର୍ଟ ବିପ୍ରତ୍ତି ଚିପୋର୍ଟ ମାଗିଛନ୍ତି। ପ୍ରକଳ୍ପ ଯୋଗୁ ମନ୍ଦିରର କିଛି କ୍ଷତି ହୋଇଛି କି ନାହିଁ, ତାହା ବିପ୍ରତ୍ତି ଭାବେ ଜଣାଇବାକୁ ଏଏସ୍ଆଇକୁ ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ଦିଆଯାଇଛି। ଏହି ମାମଲାର ପରବର୍ତ୍ତୀ ଶୁଣାଣି ଜୁନ ମଞ୍ଜର ହେବ ବୋଲି ହାଇକୋର୍ଟ କହିଛନ୍ତି। ଏଏସ୍ଆଇର ଏଭଳି



ଶ୍ରୀମନ୍ଦିର ପରିକ୍ରମା ପ୍ରକଳ୍ପ ମାମଲା

- ବାରମ୍ବାର ଡିମାଣ୍ଡ ପରିବର୍ତ୍ତନ କରାଯାଇଛି
- ବିପ୍ରତ୍ତି ତଥ୍ୟ ଦେବାକୁ ହାଇକୋର୍ଟଙ୍କ ନିର୍ଦ୍ଦେଶ
- ଜୁନ୍ ୨୦ରେ ପରବର୍ତ୍ତୀ ଶୁଣାଣି
- ରହିତାଦେଶ ନ ଦିଲିବାରୁ ଅସନ୍ତୋଷ

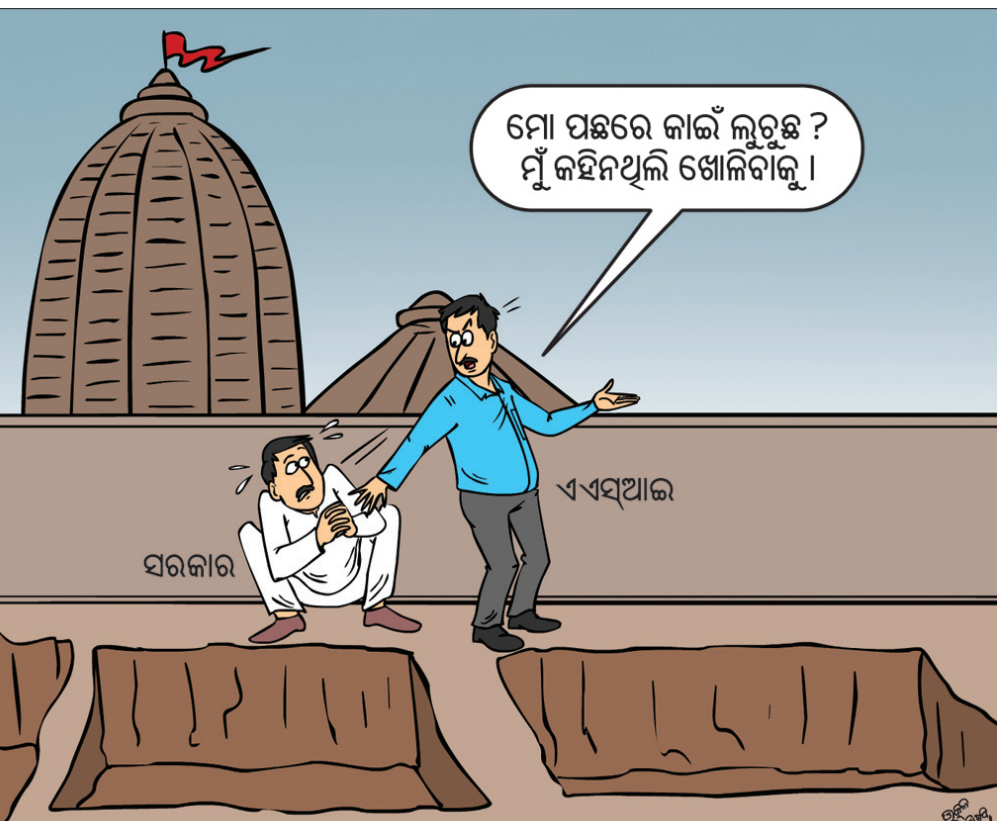


ମନୁମେଣ୍ଟ ଅଥରିଟି(ଏନ୍ଏମ୍ଏ)ର ବିନା ଅନୁମତିରେ ଚାଲୁଥିବା କ୍ଷୟ ହେଉଛି। ସେହିପରି ଏଏସ୍ଆଇ ଦିଆଯାଇଥିବା ଡିମାଣ୍ଡ ଏବଂ ବର୍ତ୍ତମାନର ଡିମାଣ୍ଡ ମଧ୍ୟରେ ଭିନ୍ନତା ରହିଛି। ଶ୍ରୀମନ୍ଦିର ଚାରିପାଖରେ ହେଉଥିବା ନିର୍ମାଣ କାର୍ଯ୍ୟକୁ ଅନୁମତି ଦିଆଯାଇପାରିବ ନାହିଁ। ସଂରକ୍ଷିତ ସ୍ଥାନର ପ୍ରଥମ ଶହେ ମିଟରକୁ ନିଷିଦ୍ଧାଞ୍ଚଳ ଓ ପରବର୍ତ୍ତୀ ୨ଶହ ମିଟରକୁ ନିୟନ୍ତ୍ରିତ ଅଞ୍ଚଳ ଭାବେ ଚିହ୍ନଟ କରାଯାଇଥାଏ। ନିଷିଦ୍ଧାଞ୍ଚଳରେ ନିର୍ମାଣ କାର୍ଯ୍ୟ କରାଯାଇ ନ ଥାଏ। ନିୟନ୍ତ୍ରିତ ଅଞ୍ଚଳରେ ନିର୍ମାଣ କାର୍ଯ୍ୟ ଲାଗି ପ୍ରାଧିକୃତ କର୍ତ୍ତୃପକ୍ଷଙ୍କଠାରୁ ଅନୁମତି ଏବଂ ଅନୁମୋଦନ ଆବଶ୍ୟକତା ଟିପ୍ପଣ୍ୟ-୪



ଛାତ୍ରୀଛାତ୍ରଙ୍କ ଅର୍ଥଲାଭନ ଉପସ୍ଥାନ ବାଧ୍ୟତାମୂଳକ ନୁହେଁ

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୯।୫(ବ୍ୟବସାୟ)
ଏଣିକି ସ୍କୁଲରେ ଛାତ୍ରୀଛାତ୍ରଙ୍କ ଅର୍ଥଲାଭନ ଉପସ୍ଥାନ ବାଧ୍ୟତାମୂଳକ ନୁହେଁ। ଛାତ୍ରୀଛାତ୍ର ଚାହିଲେ ଅନୁଲାଭନରେ କ୍ଲାସ୍ କରିପାରିବେ। ରାଜ୍ୟରେ ଦୁର୍ଭିକ୍ତ ହେଉଥିବା ଛାତ୍ରୀଛାତ୍ର କ୍ଷେତ୍ରରେ ହେବାପରେ ବିଭାଗ ପକ୍ଷରୁ ଏଭଳି ନିଷ୍ପତ୍ତି ନିଆଯାଇଛି। ଯେଉଁ ଅଭିଭାବକମାନେ ସେମାନଙ୍କ ପିଲାଙ୍କୁ ସ୍କୁଲ ଛାଡ଼ିବା ପାଇଁ ରାଜି ନୁହଁନ୍ତି, ସେମାନେ ପିଲାଙ୍କୁ ଅନୁଲାଭନ ପାଠ ପଢ଼ିବା ପାଇଁ ସୁଯୋଗ ଦେଇପାରିବେ। ଏଥିପାଇଁ ଦାକ୍ଷୀଣ୍ୟ ଯୋଗାଇଦେବାକୁ ଗ୍ରହଣ କରିପାରିବେ ବୋଲି ସୂଚନା ଦିଆଯାଇଛି।



ଶ୍ରୀଲଙ୍କା ପ୍ରଧାନମନ୍ତ୍ରୀଙ୍କ ଲସ୍ତୁପା

କଲ୍ୟାଣ, ୯।୫
ଶ୍ରୀ ଲଙ୍କାରେ ଆର୍ଥିକ ସଙ୍କଟକୁ ନେଇ ଦେଶବାସୀ ଆତଙ୍କିତ ହେଉଥିବାବେଳେ ମହିଳା ରାଜପାକ୍ଷେ ସୋମବାର ପ୍ରଧାନମନ୍ତ୍ରୀ ପଦରୁ ମହିଳା ରାଜପାକ୍ଷେ ଲସ୍ତୁପା ଦେଇଛନ୍ତି। ଫଳରେ ପଥ ପରିଷ୍କାର ହୋଇଯାଇଛି। ସୋମବାର ରାଜଧାନୀ କଲ୍ୟାଣରେ ଶାସକ ଓ ବିରୋଧୀ ରାଜନୈତିକ ଦଳର କର୍ମୀଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ସଂଘର୍ଷ ଘଟି ୭୭ ଜଣ ଆହତ ହୋଇଛନ୍ତି। ସଂଘର୍ଷରେ ଶାସକ ଦଳର ଜଣେ ସମ୍ପଦି ନିହତ ଟିପ୍ପଣ୍ୟ-୪

ଆଜିର ସମ୍ବାଦକାରୀ ପ୍ରଧାନମନ୍ତ୍ରୀ ଗଲେ

ଚାପରେ ଚେପା ତଦନ୍ତ ରିପୋର୍ଟ

ରାମ୍ବଳୋ ସିମେଣ୍ଟ କାରଖାନାର ଉତ୍କଟ ପ୍ରଦୂଷଣ ପ୍ରସଙ୍ଗ

ଯାଜପୁର ଅପିଏ, ୯।୫
ଶିଳ୍ପ, କାରଖାନାରେ ଭରିଗଲାଣି ଯାଜପୁର ଜିଲ୍ଲାର କଳିଙ୍ଗନଗର ଓ କାରକା ଶିଳ୍ପାଞ୍ଚଳ। ଦ୍ରୁତ ଶିଳ୍ପାୟନ ଦ୍ୱାରା ସ୍ଥାନୀୟ ଯୁବତୀୟଙ୍କୁ ନିୟୁତ୍ରି ମିଳିବ ଏବଂ ବିକାଶ ଧାରା ସୃଷ୍ଟି ହେବ ବୋଲି ଯେଉଁ ଆଶା ରଖାଯାଇଥିଲା ତାହା ସମ୍ଭବ ହେଉନାହିଁ। ବର୍ଷ ପ୍ରଦୂଷଣର ବିଷୟ ସମଗ୍ରକୁ ମିଳୁଛି। ସରକାର ଗୋଟିଏ ପଟେ ପ୍ରଦୂଷଣ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ, ଜଳାଳ ସୃଷ୍ଟି ପ୍ରତି ଗୁରୁତ୍ୱାରୋପ କରୁଥିବା ବେଳେ ଅନ୍ୟପଟେ ସରକାରୀ ଅଧିକାରୀମାନେ ଘରୋଇ କମ୍ପାନୀଗୁଡ଼ିକ ଦ୍ୱାରା ପରିବେଶ ବିପର୍ଯ୍ୟୟ ପ୍ରତି ଆଖୁକୁଳି ଦେଉଛନ୍ତି। ପ୍ରଶାସନ, ପ୍ରଦୂଷଣ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ବିଭାଗ ଉଚ୍ଚ କମ୍ପାନୀଗୁଡ଼ିକ ଆଗରେ ହାତ ଚେକି ଦେଇଥିବା ମନେହେଉଛି। ସେଥିମଧ୍ୟରୁ ଧର୍ମଶାଳା ତହସିଲ ଅନ୍ତର୍ଗତ



ହରିଦାସପୁରଠାରେ ପ୍ରତିଷ୍ଠିତ ରାମ୍ବଳୋ ସିମେଣ୍ଟ ଦ୍ୱାରା ସୃଷ୍ଟି ପ୍ରଦୂଷଣ ଭାର ସାମାନ୍ତରିକ। ଏଥିରେ ଭାରାକ୍ରାନ୍ତ ୧୦ ଗ୍ରାମର ବାସିନ୍ଦା ପରିବେଶଗତ ବିପର୍ଯ୍ୟୟକୁ ଆଉ ସମ୍ଭାଳିବା ସ୍ଥିତିରେ ନାହାନ୍ତି ବୋଲି ଯୋଗ୍ୟ ଜଣାଉଛନ୍ତି। ଅଞ୍ଚଳବାସୀଙ୍କ ଏହି ଅଭିଯୋଗ ଉପରେ ସର୍ବଦିଗ୍ଗନ୍ତୀ ମାଜିଷ୍ଟ୍ରେଟ୍ ପଦକ୍ଷେପ ନେବା ପୂର୍ବରୁ ହାତ ଚେକି ଦେଇଆଯାଇଛି। ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ରାଜ୍ୟ ପ୍ରଦୂଷଣ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ବୋର୍ଡ(ଏସ୍ପିସି)ର

ଆଞ୍ଚଳିକ କାର୍ଯ୍ୟାଳୟର ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଚିଠି ରାମ୍ବଳୋ ସିମେଣ୍ଟର ପ୍ରଦୂଷଣ ଉପରେ ତଦନ୍ତ କରି ଏସ୍ପିସିକୁ ରିପୋର୍ଟ ଦେଇଥିଲେ ହେଁ ଏଯାଏଁ କୌଣସି କାର୍ଯ୍ୟାନୁଷ୍ଠାନ ଗ୍ରହଣ କରାଯାଇ ନ ଥିବା ଅଞ୍ଚଳବାସୀ ଅଭିଯୋଗ କରିଛନ୍ତି।
ରାମ୍ବଳୋ ସିମେଣ୍ଟ କାରଖାନା ସଂଲଗ୍ନ ଶ୍ରୀକଟପୁର ଗ୍ରାମର ବିପିନ ବିହାରୀ ସେଠା ଓ ଶ୍ରୀକାନ୍ତ ପୂଷ୍ପ, ଗୁଆରଙ୍ଗ ଗ୍ରାମର ରୁନା ବାରିକ, ଥାଡୁଆଳ ଗ୍ରାମର ଟିପ୍ପଣ୍ୟ-୪

ଅଶାନ୍ତ ସମୁଦ୍ରରୁ ୧୧ ମହାଧନୀବାଣୀଙ୍କୁ ଏୟାରଲିଫ୍ଟ୍ ବାତ୍ୟା ପ୍ରଭାବ ନାହିଁ

ଗୋପାଳପୁର, ୯।୫(ଡି.ଏନ.ଏ.)
ବାତ୍ୟା 'ଅସାନି' ପ୍ରଭାବରେ ଅଶାନ୍ତ ଥିବା ସମୁଦ୍ର ମଧ୍ୟରେ ଫସି ରହିଥିବା ୧୧ ମହାଧନୀବାଣୀଙ୍କୁ ସୋମବାର ଏୟାରଲିଫ୍ଟ୍ କରାଯାଇଛି। ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲା ଗୋଳନ୍ଦରୀ ଥାନା ଅନ୍ତର୍ଗତ ସୁନାପୁର ନିକଟ ସମୁଦ୍ରରୁ କୋଷ୍ଠଗାଡ଼ି ହେଲିକପ୍ଟର ଦ୍ୱାରା ସେମାନେ ସୁରକ୍ଷିତ ଭାବେ ଉଦ୍ଧାର ହୋଇଛନ୍ତି। ଉଦ୍ଧାର ମହାଧନୀବାଣୀ ଡି. ତମ୍ବୁ, ଏ.ବଳରାମ, ଏସ୍.ବୁଲସେୟା, ଏସ୍.ଯୋଗେୟା, ବି.କେସରାଓ, ଡି.ସି ମେୟା, ଏ.ମ. କି ମାରାଓ, ଏ.ଅନନ୍ତ, ଡି.ବାଲାଜୀ, ଇ.ତମ୍ବୁ ଓ ଏ.ସୋମେୟା ଏମାନେ ପ୍ରଶାସନକୁ କୃତଜ୍ଞତା ଜଣାଇଛନ୍ତି।
ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲା ଗୋଳନ୍ଦରୀ ଥାନା ଅନ୍ତର୍ଗତ ମାକିଣ୍ଡି ଗ୍ରାମର ୧୧ଜଣ ମହାଧନୀବାଣୀ ଗତ ରବିବାର ସକାଳେ ଗୋଳ ଓ ତଙ୍ଗା କିଶିବା ପାଇଁ ଆନ୍ଧ୍ରପ୍ରଦେଶ କାକିନାଡ଼ାକୁ ଯାଇଥିଲେ। ୧୧ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କାରେ ଗୋଳ ଓ ତଙ୍ଗା କିଶି ରବିବାର



ରାତିରେ ସେମାନେ ସମୁଦ୍ରପଥ ଦେଇ ଗୋଳ ଓ ତଙ୍ଗାରେ ମାକିଣ୍ଡି ଅଭିମୁଖେ ଆସୁଥିଲେ। ସୋମବାର ପୂର୍ବାହ୍ନରେ କାକିନାଡ଼ାକୁ ଯାଇଥିଲେ। ୧୧ ଲକ୍ଷ ଟଙ୍କାରେ ଗୋଳ ଓ ତଙ୍ଗା କିଶି ରବିବାର ଉଦ୍ଧାର କାର୍ଯ୍ୟରେ ନିୟୋଜିତ ହେଲିକପ୍ଟର ହଠାତ୍ ତଙ୍ଗାରେ ମୋଟର ପଞ୍ଜା ଭାଙ୍ଗି ଯାଇଥିଲା। ଫଳରେ ତଙ୍ଗାଟି ବଡ଼ ଲହଡ଼ି କାଟି ଆସିପାରି ନ ଥିଲା। ତେଣୁ ସୁନାପୁର ବେଳାଭୂମିଠାରୁ ପ୍ରାୟ ୪/୫ କି.ମି.ଦୂର ଗଞ୍ଜାମ ସମୁଦ୍ର ମଧ୍ୟରେ ଓ ଗ୍ରାମବାସୀଙ୍କୁ ଘଟଣା ସମ୍ପର୍କରେ ଜଣାଇଥିଲେ। ଏପଟେ ବାତ୍ୟା ଲାଗି ସମୁଦ୍ର ଅଶାନ୍ତ ରହିଥିବା ବେଳେ ମହାଧନୀବାଣୀମାନେ ନିରାଶ ହୋଇ ନୋବାଇଲ ଫୋନ ଯୋଗେ ଗାଁ ଖୁଣ୍ଟା

■ କାକିନାଡ଼ାରୁ ଜାଲ କିଶି ଫେରୁଥିବା ବେଳେ ଫସିଲା ତଙ୍ଗା
■ ଭାସିଗଲା ୧୧ଲକ୍ଷର ଜାଲ, ତଙ୍ଗା
ଉଦ୍ଧାର ପାଇଁ ସମୁଦ୍ର ମଧ୍ୟକୁ ସାହସ କରି ଯାଇ ନ ଥିଲେ। ଏ ନେଇ ଗ୍ରାମବାସୀ ପ୍ରଶାସନକୁ ଅବଗତ କରିଥିଲେ। ସୁନ୍ଦରୀ ଉପଜିଲ୍ଲାପାଳ ଭି. କାର୍ତ୍ତିକାସନ, ରଞ୍ଜେଲକ୍ଷ୍ମୀ ବିଡ଼ିଓ ପ୍ରସନ୍ନ କୁମାର ପାତ୍ର, ବ୍ରହ୍ମପୁର ସଦର ଏସ୍ପିସିଓ ଶିବ ଶଙ୍କର ମହାପାତ୍ର, ଜିଲ୍ଲା ପରିଷଦ ଉପସଭାମେମ୍ବରୀ ଏସ୍.ରାଜେଶ୍ୱରୀ ଦେବୀ ପ୍ରମୁଖ ଘଟଣାସ୍ଥଳରେ ପହଞ୍ଚି ଘଟଣା ସମ୍ପର୍କରେ ଜିଲ୍ଲାପାଳ ବିଜୟ ଅମୃତା କୁଲାଇଲେ ଜଣାଇଥିଲେ। ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲା ପ୍ରଶାସନଠାରୁ ଏହି ଖବର ପାଇବା ପରେ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଚିଲିଫ୍ କମିଶନର (ଏସ୍ଆରସି) ପ୍ରତାପ ଜେନା କୋଷ୍ଠଗାଡ଼ି ସହ ଯୋଗାଯୋଗ କରିଥିଲେ। ଟିପ୍ପଣ୍ୟ-୪

■ ୨ ଦିନ ହାଲୁକା ବର୍ଷା ■ ୧୪ରୁ ପୁଣି ପ୍ରବଳ ତାପ



ନାହିଁ। ସ୍ଥଳଭାଗ ନିକଟତର ହେବାବେଳକୁ ବଳ କମିଯାଇଥିବ। ଏହାର ପ୍ରଭାବରେ ଉପକୂଳ ଓଡ଼ିଶାର କେତେକ ସ୍ଥାନରେ ୨ ଦିନ ହାଲୁକା ବର୍ଷା ହେବ ବୋଲି ଅନୁମାନ କରାଯାଇଛି।
ଭାରତୀୟ ପାଣିପାଗ ବିଭାଗ(ଆଇଏମ୍ଡି) ଆକଳନ ଅନୁସାରେ, ବାତ୍ୟା ଉପକୂଳ ଅତିକ୍ରମ କରିବା ସମ୍ଭାବନା ନାହିଁ। ଆଇଏମ୍ଡି ତିନି ମୁହୂର୍ତ୍ତ ମହାପାତ୍ରଙ୍କ ସୂଚନା ଅନୁଯାୟୀ, ବାତ୍ୟା ଟିପ୍ପଣ୍ୟ-୪

ଅନନ୍ୟା ସାହିତ୍ୟ ସଂସଦ ପକ୍ଷରୁ ସ୍ମୃତିସଭା

ଇଚ୍ଛାମୃତ୍ୟୁ ପାଇଁ ରାଷ୍ଟ୍ରପତିଙ୍କୁ ମୋନାଲିସାଙ୍କ ନିବେଦନ

ମହିଳାଙ୍କ ଆତ୍ମହତ୍ୟା

ଯାଜପୁରର ସାହିତ୍ୟ ଅନୁଷ୍ଠାନ ଅନନ୍ୟା ସାହିତ୍ୟ ସଂସଦ ପକ୍ଷରୁ ଡକ୍ଟର ରଞ୍ଜିତ କୁମାର କରଙ୍କ ବିୟୋଗରେ ସ୍ମୃତିସଭା ଯୋଜନାରେ ଅନୁଷ୍ଠିତ ହୋଇଯାଇଛି ।

ଯାଜପୁର ଅଧିକାରୀଙ୍କ ଶ୍ରଦ୍ଧାଧାରଣା ନାୟକ (ପିତୃ) ନିତ୍ୟୋକ୍ତ ହେବାର ଇତିହାସରେ ୨୦ ମାସ ଅତିକ୍ରାନ୍ତ ହୋଇଯାଇଛି । ଏଥିରେ ମର୍ମାହତ ତାଙ୍କ ମା' ମୋନାଲିସା ନାୟକ ପିତୃଙ୍କୁ ଖୋଜି ଆଣିବିଧି ନିବେଦନ କରିଛନ୍ତି ।

ରାଷ୍ଟ୍ରପତି ରାମନାଥ କୋବିନ୍ଦଙ୍କୁ ଦେଇଥିବା ସ୍ମାରକପତ୍ରରେ ମୋନାଲିସା ଉଲ୍ଲେଖ କରିଛନ୍ତି ଯେ, ଯାଜପୁର ଜିଲ୍ଲା ବିଜ୍ଞାନପୁର ଥାନା ମଧ୍ୟଯୁଗପୁର ଗ୍ରାମର ତାଙ୍କ ଘର ଅଗଣାରେ ୩୮୮୨୦୧ରେ ପ୍ରାୟ ୨ ବର୍ଷ ବୟସ୍କା ପିତୃଙ୍କୁ ଖୋଜିଥିବା ସମୟରେ ସେ ନିତ୍ୟୋକ୍ତ ହୋଇଯାଇଥିଲେ ।

ଏଥିପାଇଁ ରାଷ୍ଟ୍ରପତିଙ୍କୁ ଅନୁମତି ନିହାତି ଆବଶ୍ୟକ ବୋଲି ମୋନାଲିସା କହିଛନ୍ତି । ପିତୃ ନିତ୍ୟୋକ୍ତ ହେବା ପରେ ବହୁ ରାଜନୈତିକ ବ୍ୟକ୍ତିଗଣଙ୍କୁ ମୋନାଲିସାଙ୍କୁ ଭେଟିଥିଲେ । ଏପରିକି ସରକାର ଓ ଗ୍ଲାନାୟ ପୋଲିସ ଉପରେ ଚାପ ମଧ୍ୟ ପୁଷ୍ଟି କରିଥିଲେ ।

୨୦୨୦ ଡିସେମ୍ବରରେ ଓଡ଼ିଶା ଶିଶୁ ଅଧିକାର ସୁରକ୍ଷା ଆୟୋଗ ଅଧିକାରୀଙ୍କୁ ନିବେଦନ କରିଥିଲେ । ଏଥିପାଇଁ ତାଙ୍କୁ ଡିଏ ପିତୃଙ୍କୁ ଖୋଜିବାକୁ ଆଜ୍ଞା ଦିଆଯାଇଥିଲା ।

ଏଥିପାଇଁ ରାଷ୍ଟ୍ରପତିଙ୍କୁ ଅନୁମତି ନିହାତି ଆବଶ୍ୟକ ବୋଲି ମୋନାଲିସା କହିଛନ୍ତି । ପିତୃ ନିତ୍ୟୋକ୍ତ ହେବା ପରେ ବହୁ ରାଜନୈତିକ ବ୍ୟକ୍ତିଗଣଙ୍କୁ ମୋନାଲିସାଙ୍କୁ ଭେଟିଥିଲେ ।

ଏଥିପାଇଁ ରାଷ୍ଟ୍ରପତିଙ୍କୁ ଅନୁମତି ନିହାତି ଆବଶ୍ୟକ ବୋଲି ମୋନାଲିସା କହିଛନ୍ତି । ପିତୃ ନିତ୍ୟୋକ୍ତ ହେବା ପରେ ବହୁ ରାଜନୈତିକ ବ୍ୟକ୍ତିଗଣଙ୍କୁ ମୋନାଲିସାଙ୍କୁ ଭେଟିଥିଲେ ।

ଏଥିପାଇଁ ରାଷ୍ଟ୍ରପତିଙ୍କୁ ଅନୁମତି ନିହାତି ଆବଶ୍ୟକ ବୋଲି ମୋନାଲିସା କହିଛନ୍ତି । ପିତୃ ନିତ୍ୟୋକ୍ତ ହେବା ପରେ ବହୁ ରାଜନୈତିକ ବ୍ୟକ୍ତିଗଣଙ୍କୁ ମୋନାଲିସାଙ୍କୁ ଭେଟିଥିଲେ ।

ଏଥିପାଇଁ ରାଷ୍ଟ୍ରପତିଙ୍କୁ ଅନୁମତି ନିହାତି ଆବଶ୍ୟକ ବୋଲି ମୋନାଲିସା କହିଛନ୍ତି । ପିତୃ ନିତ୍ୟୋକ୍ତ ହେବା ପରେ ବହୁ ରାଜନୈତିକ ବ୍ୟକ୍ତିଗଣଙ୍କୁ ମୋନାଲିସାଙ୍କୁ ଭେଟିଥିଲେ ।

ବସ୍ତୁ ୧୩୨ କେଜି ଗଞ୍ଜେଇ ଜବତ, ୩ ଗିରଫ

କୋଲକତା ବସରେ ଗଞ୍ଜେଇ ଚାଲାଣ ହେଉଥିବା ବେଳେ ପୋଲିସ ଯୋଗାଣ ଷ୍ଟାଫ୍ ୩ ଜଣଙ୍କୁ ଗିରଫ କରିଛି । ଘଟଣାସ୍ଥଳରୁ ୧୩୨କେଜି ଗଞ୍ଜେଇ ଜବତ କରାଯାଇଛି ।



ଏହି ବ୍ୟାଗ୍‌ଗୁଡ଼ିକରୁ ଜବତ ହୋଇଥିବା ଗଞ୍ଜେଇ ।

ହାତବାନ୍ଧି ବସିଛି ପୋଲିସ

ପାଣିକୋଇଲି, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ମରଣାନ୍ତକ ଆକ୍ରମଣ ଘଟଣାରେ ପୋଲିସ ମାମଲା ରୁଚ୍ଛୁ କରି ହାତବାନ୍ଧି ବସିଛି ।

ଏଥିପାଇଁ ରାଷ୍ଟ୍ରପତିଙ୍କୁ ଅନୁମତି ନିହାତି ଆବଶ୍ୟକ ବୋଲି ମୋନାଲିସା କହିଛନ୍ତି । ପିତୃ ନିତ୍ୟୋକ୍ତ ହେବା ପରେ ବହୁ ରାଜନୈତିକ ବ୍ୟକ୍ତିଗଣଙ୍କୁ ମୋନାଲିସାଙ୍କୁ ଭେଟିଥିଲେ ।

ଏଥିପାଇଁ ରାଷ୍ଟ୍ରପତିଙ୍କୁ ଅନୁମତି ନିହାତି ଆବଶ୍ୟକ ବୋଲି ମୋନାଲିସା କହିଛନ୍ତି । ପିତୃ ନିତ୍ୟୋକ୍ତ ହେବା ପରେ ବହୁ ରାଜନୈତିକ ବ୍ୟକ୍ତିଗଣଙ୍କୁ ମୋନାଲିସାଙ୍କୁ ଭେଟିଥିଲେ ।

ଅନ୍ୟତମ ଅଭିଯୁକ୍ତଙ୍କୁ ଗିରଫ ଦାବି ଜୋରଧରିଲା

କଟକ, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ଶକ୍ତିଶାଳୀ ନାମରେ ଏତଲା କରିଥିଲେ । କାରଣ ପୂର୍ବରୁ ସେହି ପରିବାରର ଶକ୍ତିଶାଳୀ ତାଙ୍କୁ ହତ୍ୟା କରିବାର ଧମକ ଦେଇଥିଲେ ।

କଟକ, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ଶକ୍ତିଶାଳୀ ନାମରେ ଏତଲା କରିଥିଲେ । କାରଣ ପୂର୍ବରୁ ସେହି ପରିବାରର ଶକ୍ତିଶାଳୀ ତାଙ୍କୁ ହତ୍ୟା କରିବାର ଧମକ ଦେଇଥିଲେ ।

କଟକ, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ଶକ୍ତିଶାଳୀ ନାମରେ ଏତଲା କରିଥିଲେ । କାରଣ ପୂର୍ବରୁ ସେହି ପରିବାରର ଶକ୍ତିଶାଳୀ ତାଙ୍କୁ ହତ୍ୟା କରିବାର ଧମକ ଦେଇଥିଲେ ।

କଟକ, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ଶକ୍ତିଶାଳୀ ନାମରେ ଏତଲା କରିଥିଲେ । କାରଣ ପୂର୍ବରୁ ସେହି ପରିବାରର ଶକ୍ତିଶାଳୀ ତାଙ୍କୁ ହତ୍ୟା କରିବାର ଧମକ ଦେଇଥିଲେ ।

କଟକ, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ଶକ୍ତିଶାଳୀ ନାମରେ ଏତଲା କରିଥିଲେ । କାରଣ ପୂର୍ବରୁ ସେହି ପରିବାରର ଶକ୍ତିଶାଳୀ ତାଙ୍କୁ ହତ୍ୟା କରିବାର ଧମକ ଦେଇଥିଲେ ।

କଟକ, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ଶକ୍ତିଶାଳୀ ନାମରେ ଏତଲା କରିଥିଲେ । କାରଣ ପୂର୍ବରୁ ସେହି ପରିବାରର ଶକ୍ତିଶାଳୀ ତାଙ୍କୁ ହତ୍ୟା କରିବାର ଧମକ ଦେଇଥିଲେ ।

କଟକ, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ଶକ୍ତିଶାଳୀ ନାମରେ ଏତଲା କରିଥିଲେ । କାରଣ ପୂର୍ବରୁ ସେହି ପରିବାରର ଶକ୍ତିଶାଳୀ ତାଙ୍କୁ ହତ୍ୟା କରିବାର ଧମକ ଦେଇଥିଲେ ।

କଟକ, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ଶକ୍ତିଶାଳୀ ନାମରେ ଏତଲା କରିଥିଲେ । କାରଣ ପୂର୍ବରୁ ସେହି ପରିବାରର ଶକ୍ତିଶାଳୀ ତାଙ୍କୁ ହତ୍ୟା କରିବାର ଧମକ ଦେଇଥିଲେ ।

ମେଝାରେ ଇନ୍ଦ୍ର ମିଳନ ପାଳିତ

ବ୍ରହ୍ମବରଦା, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ସଂଯୋଜକ ବେବେନ୍ଦ୍ର ଦାସ ଓ ଅନ୍ୟଅତିଥିଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଗାୟନ-ନୃତ୍ୟକ୍ରମ ଗ୍ରାମର ସମସ୍ତ ଝରଣା ପାତ୍ର, ବ୍ରହ୍ମବରଦା ସରପଞ୍ଚ ସମାପନ କରିଛନ୍ତି ।

ବ୍ରହ୍ମବରଦା, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ସଂଯୋଜକ ବେବେନ୍ଦ୍ର ଦାସ ଓ ଅନ୍ୟଅତିଥିଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଗାୟନ-ନୃତ୍ୟକ୍ରମ ଗ୍ରାମର ସମସ୍ତ ଝରଣା ପାତ୍ର, ବ୍ରହ୍ମବରଦା ସରପଞ୍ଚ ସମାପନ କରିଛନ୍ତି ।

ବ୍ରହ୍ମବରଦା, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ସଂଯୋଜକ ବେବେନ୍ଦ୍ର ଦାସ ଓ ଅନ୍ୟଅତିଥିଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଗାୟନ-ନୃତ୍ୟକ୍ରମ ଗ୍ରାମର ସମସ୍ତ ଝରଣା ପାତ୍ର, ବ୍ରହ୍ମବରଦା ସରପଞ୍ଚ ସମାପନ କରିଛନ୍ତି ।

ବ୍ରହ୍ମବରଦା, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ସଂଯୋଜକ ବେବେନ୍ଦ୍ର ଦାସ ଓ ଅନ୍ୟଅତିଥିଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଗାୟନ-ନୃତ୍ୟକ୍ରମ ଗ୍ରାମର ସମସ୍ତ ଝରଣା ପାତ୍ର, ବ୍ରହ୍ମବରଦା ସରପଞ୍ଚ ସମାପନ କରିଛନ୍ତି ।

ବ୍ରହ୍ମବରଦା, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ସଂଯୋଜକ ବେବେନ୍ଦ୍ର ଦାସ ଓ ଅନ୍ୟଅତିଥିଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଗାୟନ-ନୃତ୍ୟକ୍ରମ ଗ୍ରାମର ସମସ୍ତ ଝରଣା ପାତ୍ର, ବ୍ରହ୍ମବରଦା ସରପଞ୍ଚ ସମାପନ କରିଛନ୍ତି ।

ବ୍ରହ୍ମବରଦା, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ସଂଯୋଜକ ବେବେନ୍ଦ୍ର ଦାସ ଓ ଅନ୍ୟଅତିଥିଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଗାୟନ-ନୃତ୍ୟକ୍ରମ ଗ୍ରାମର ସମସ୍ତ ଝରଣା ପାତ୍ର, ବ୍ରହ୍ମବରଦା ସରପଞ୍ଚ ସମାପନ କରିଛନ୍ତି ।

ବ୍ରହ୍ମବରଦା, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ସଂଯୋଜକ ବେବେନ୍ଦ୍ର ଦାସ ଓ ଅନ୍ୟଅତିଥିଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଗାୟନ-ନୃତ୍ୟକ୍ରମ ଗ୍ରାମର ସମସ୍ତ ଝରଣା ପାତ୍ର, ବ୍ରହ୍ମବରଦା ସରପଞ୍ଚ ସମାପନ କରିଛନ୍ତି ।

ବ୍ରହ୍ମବରଦା, ୯୫ (ଡି.ଏନ.ଏ.) ସଂଯୋଜକ ବେବେନ୍ଦ୍ର ଦାସ ଓ ଅନ୍ୟଅତିଥିଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଗାୟନ-ନୃତ୍ୟକ୍ରମ ଗ୍ରାମର ସମସ୍ତ ଝରଣା ପାତ୍ର, ବ୍ରହ୍ମବରଦା ସରପଞ୍ଚ ସମାପନ କରିଛନ୍ତି ।



ଇନ୍ଦ୍ର ମିଳନ ଉତ୍ସବରେ ମଞ୍ଚାଧୀନ ଅତିଥି ।

OFFICE OF THE SUPERINTENDING ENGINEER PARALAKHEMUNDI (R&B) DIVISION, PARALAKHEMUNDI. Telephone No. 06815 222542, Email ID: eerbparala@yahoo.com

ODISHA STATE ROAD TRANSPORT CORPORATION Paribahan Bhavan, Sachivalaya Marg, Unit-II, Bhubaneswar - 751001, Odisha, India | Email: - osrtc@nic.in

FORM NO. 13 BEFORE THE DEBTS RECOVERY TRIBUNAL: CUTTACK: ODISHA, C-71, SECTOR-7, CDA, CUTTACK: ODISHA

OFFICE OF THE EXECUTIVE ENGINEER, DEOGARH (R&B) DIVISION, DEOGARH. INVITATIONS FOR BIDS (IFB)

GOVT. OF ODISHA DEPARTMENT OF WATER RESOURCES OFFICE OF THE SUPERINTENDING ENGINEER, MAHANADI NORTH DIVISION-I, JAGATPUR, CUTTACK

GOVERNMENT OF ODISHA No. O-184 "e" PROCUREMENT NOTICE Bid Identification No. 5 of 2022-23

ସଂକ୍ଷେପରେ

ଭାରତୀୟ ମୁଦ୍ରାରେ ସର୍ବାକାଳୀନ ହ୍ରାସ ରେକର୍ଡ

ନୂଆଦିଲ୍ଲୀ, ୯୫: ଭାରତୀୟ ମୁଦ୍ରାରେ ତଥା ୦.୨୫% ହ୍ରାସ ହୋଇଛି। ଏହା ଗତ ଚାଳିଶ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ସର୍ବାଧିକ ହ୍ରାସ ରେକର୍ଡ।

ରଜନୀଶଙ୍କ ମୃତ୍ୟୁ ପ୍ରତି ପ୍ରଶଂସା ପତ୍ର ପଢ଼ାଯାଇଛି। ତାଙ୍କ ଅନ୍ତିମ ସମ୍ବେଦନା କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ମଙ୍ଗଳବାର ପ୍ରମୁଖାଳୟରେ ହେବ।

ମାଗ୍ରିକ ପରୀକ୍ଷା ଉତ୍ତର

ଖାତା ସୁରକ୍ଷିତ ରଖି: ବୋର୍ଡ

କଟକ ଅଫିସ୍, ୯୫୫: ସମସ୍ୟା ଚାଳ୍ୟ ଥାନା ପ୍ରଭାବରେ ରାଜ୍ୟର ବିଭିନ୍ନ ଜିଲ୍ଲାରେ ପ୍ରବଳ ବର୍ଷା ହେବାର ସମ୍ଭାବନା ରହିଛି।

‘ଆଇଟିଆଇ, ପଲିଟେକ୍ନିକ ଅଧ୍ୟକ୍ଷଙ୍କ ନେତୃତ୍ୱ ବିକାଶ କର୍ମଶାଳା

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୯୫୫ (ବି.ପ୍ର.): ଆଇଟିଆଇ, ପଲିଟେକ୍ନିକ ନିଉ ଡେଲ୍‌ହୀରୁ ଉଦ୍ଘାଟନା ହେବ। ଏହି କର୍ମଶାଳାରେ ବିଭିନ୍ନ କର୍ମଚାରୀଙ୍କୁ ଶିକ୍ଷା ଦିଆଯାଇବ।

ସ୍କୁଲ କମ୍ପ୍ୟୁଟର ଶିକ୍ଷା ଲକ୍ଷ୍ୟ ବିଫଳ

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୯୫୫ (ବି.ପ୍ର.): ପ୍ରତିକ୍ଷେପରେ ଆଜି କମ୍ପ୍ୟୁଟର ଜ୍ଞାନ କରୁଛି। ଡିଜିଟାଲିଜେସନ୍ ଯୋଜନା ଅନୁଯାୟୀ ସ୍କୁଲ ଉପାୟ ଉଦ୍ଘାଟନା ହେବ।

‘କାଲ୍’, ‘ଆଇସିଟି’ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ବନ୍ଦ
ଇ-ଲାଇବ୍‌ରେଟରୀର ସଫଳତାକୁ ନେଇ ପ୍ରଶ୍ନାବଳୀ

ସ୍କୁଲ ମଧ୍ୟରୁ ୩୫୮୫ ସ୍କୁଲରେ ଏହି ଯୋଜନା କାର୍ଯ୍ୟକାରୀ କରିବାକୁ ନିଷ୍ପତ୍ତି ହୋଇଥିଲା। ବିଦ୍ୟାଳୟଗୁଡ଼ିକର ଭିତ୍ତିଭୂମି, ବିଦ୍ୟୁତ୍ ସଂଯୋଗ ଏବଂ ପ୍ରଶିକ୍ଷକଙ୍କୁ ନିୟୁତ୍ତି ଦିଆଯାଇଥିଲା।

ପଞ୍ଚଭୂତରେ ବିଲୀନ ହେଲେ ରଜତ ସଭାପତି ବଦଲିବା ନିଶ୍ଚିତ, ଘୋଷଣାକୁ ଅପେକ୍ଷା

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୯୫୫ (ବି.ପ୍ର.): ପଞ୍ଚଭୂତରେ ବିଲୀନ ହେଲେ ପଞ୍ଚଭୂତ ପ୍ରଦେଶର ରଜତ କର। ସୋମବାର ପୁରୀ ସ୍ୱର୍ଗଦ୍ୱାରରେ ସ୍ୱର୍ଗତ କରଙ୍କ ଶେଷକୃତ୍ୟ ରାକ୍ଷ୍ମଣୀ ମର୍ଯ୍ୟାଦା ସହ ସମ୍ପନ୍ନ ହୋଇଛି।

ସ୍ୱର୍ଗଦ୍ୱାରରେ ରାକ୍ଷ୍ମଣୀ ମର୍ଯ୍ୟାଦା ସହ ଶେଷକୃତ୍ୟ

ଆରକ୍ଷୀ ଅଧ୍ୟକ୍ଷକ ଦିଶି କୁମାର ପଣ୍ଡା, ପୌରସଂଗ୍ରାହୀ ନିର୍ବାହୀ ଅଧିକାରୀ ସରୋଜ ଅନନ୍ଦ ପ୍ରଦାନ କରାଯାଇଥିଲା।

ଓ ସଂସ୍କୃତିପ୍ରେମୀ ଶେଷ ଦର୍ଶନ କରିବା ସହ ବିଦେଶ ଆମ୍ରଣ ସଫରୀଟି କାମନା କରିଥିଲେ। ଅନ୍ୟପକ୍ଷରେ ସ୍ୱର୍ଗତ କରଙ୍କ ଶେଷ ଦର୍ଶନ କରିବାକୁ ସୋମବାର ସକାଳୁ ନୟାପଲ୍ଲୀରୁ ତାଙ୍କୁ ବାସଭବନରେ ଭିଡ଼ ଲାଗିଗଲା।

ନାବାଳିକା ବଳାହାରୀକୁ ୨୫ ବର୍ଷ ସଶ୍ରମ କାରାଦଣ୍ଡ

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୯୫୫ (ବି.ପ୍ର.): କର୍ମଚାରୀଙ୍କୁ ବଳାହାରୀ ମାମଲାର ରାୟ ସୋମବାର ଭୁବନେଶ୍ୱର କମ୍ପ୍ୟୁଟର ଓ ବିଜେ କ୍ରମକର୍ତ୍ତାଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଦିଆଯାଇଥିଲା।

ନାବାଳିକାଙ୍କୁ ବଳାହାରୀ ମାମଲାର ରାୟ ସୋମବାର ଭୁବନେଶ୍ୱର କମ୍ପ୍ୟୁଟର ଓ ବିଜେ କ୍ରମକର୍ତ୍ତାଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଦିଆଯାଇଥିଲା।

ଅଞ୍ଚଳର ଜଣେ ୮୭ ବର୍ଷର ନାବାଳିକାଙ୍କ ଘରେ ପଶି ଚାଲି ବଳାହାରୀ କରିଥିଲେ। ନାବାଳିକାଙ୍କ ପାଟି ଶୁଣି ତାଙ୍କ ମା’ ଘଟଣାସ୍ଥଳରେ ପହଞ୍ଚିବା ବେଳକୁ କରାଯାଇଛି।

ଓଡ଼ିଶା ନେତାଙ୍କୁ ଭେଟିଲେ ରାଷ୍ଟ୍ରପତି

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୯୫୫ (ବି.ପ୍ର.): ଓଡ଼ିଶା କଂଗ୍ରେସର ୧୮ ଜଣ ନେତାଙ୍କ ସହ କଂଗ୍ରେସ ନେତା ରାଷ୍ଟ୍ରପତି ପ୍ରଫୁଲ୍ଲ ଗାନ୍ଧୀ ସୋମବାର ପୁଅଙ୍କୁ ପୁଅ ଭାବେ ଭେଟି ଆଲୋଚନା କରିଛନ୍ତି।

ଓଡ଼ିଶା କଂଗ୍ରେସର ୧୮ ଜଣ ନେତାଙ୍କ ସହ କଂଗ୍ରେସ ନେତା ରାଷ୍ଟ୍ରପତି ପ୍ରଫୁଲ୍ଲ ଗାନ୍ଧୀ ସୋମବାର ପୁଅଙ୍କୁ ପୁଅ ଭାବେ ଭେଟି ଆଲୋଚନା କରିଛନ୍ତି।

ଓଡ଼ିଶା କଂଗ୍ରେସର ୧୮ ଜଣ ନେତାଙ୍କ ସହ କଂଗ୍ରେସ ନେତା ରାଷ୍ଟ୍ରପତି ପ୍ରଫୁଲ୍ଲ ଗାନ୍ଧୀ ସୋମବାର ପୁଅଙ୍କୁ ପୁଅ ଭାବେ ଭେଟି ଆଲୋଚନା କରିଛନ୍ତି।

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୯୫୫ (ବି.ପ୍ର.)

ଓଡ଼ିଶା କଂଗ୍ରେସର ୧୮ ଜଣ ନେତାଙ୍କ ସହ କଂଗ୍ରେସ ନେତା ରାଷ୍ଟ୍ରପତି ପ୍ରଫୁଲ୍ଲ ଗାନ୍ଧୀ ସୋମବାର ପୁଅଙ୍କୁ ପୁଅ ଭାବେ ଭେଟି ଆଲୋଚନା କରିଛନ୍ତି।

ଓଡ଼ିଶା କଂଗ୍ରେସର ୧୮ ଜଣ ନେତାଙ୍କ ସହ କଂଗ୍ରେସ ନେତା ରାଷ୍ଟ୍ରପତି ପ୍ରଫୁଲ୍ଲ ଗାନ୍ଧୀ ସୋମବାର ପୁଅଙ୍କୁ ପୁଅ ଭାବେ ଭେଟି ଆଲୋଚନା କରିଛନ୍ତି।

ଓଡ଼ିଶା କଂଗ୍ରେସର ୧୮ ଜଣ ନେତାଙ୍କ ସହ କଂଗ୍ରେସ ନେତା ରାଷ୍ଟ୍ରପତି ପ୍ରଫୁଲ୍ଲ ଗାନ୍ଧୀ ସୋମବାର ପୁଅଙ୍କୁ ପୁଅ ଭାବେ ଭେଟି ଆଲୋଚନା କରିଛନ୍ତି।



ସ୍ୱର୍ଗତ ରଜତ କରକୁ ଗାର୍ଡ ଅଫ ଅନର୍ ପ୍ରଦାନ କରାଯାଇଛି।

ଜିଲା ଜଳ ବିଭାଜନା ପିଡିକ ଘରେ ଭିଜିଲାନ୍ସ ଚଡ଼ାଉ

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ନବରଙ୍ଗପୁର ଘରୁ ୭ ଲକ୍ଷ ୬୦ ହଜାର ଜଳ

ନବରଙ୍ଗପୁର, ୯୫୫ (ବି.ପ୍ର.)



ନବରଙ୍ଗପୁର ଜିଲା ଜଳ ବିଭାଜନା ଓ ମୂଳିକା ସଂରକ୍ଷଣ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ପ୍ରକଳ୍ପ ଉଦ୍ଘାଟନା ହେବ। ଏହି କର୍ମକ୍ରମରେ ବିଭିନ୍ନ କର୍ମଚାରୀଙ୍କୁ ଶିକ୍ଷା ଦିଆଯାଇବ।

ବେଆଇନ ବାଲି ଭଞ୍ଜନ

ବୀରପଦା ଅଫିସ୍, ୯୫୫: ମୟୂରଭଞ୍ଜ ଜିଲା ବୃତ୍ତାବଳୀ ନଦୀର ମୟୂରଭଞ୍ଜ ବାଲି ଉଦ୍ଘାଟନା କମିଶନର ଉଦ୍ଘାଟନା ହେବ।

ମୟୂରଭଞ୍ଜ ସରକାରରେ ଏନ୍‌ଜିଡି ଟିମ୍

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୯୫୫ (ବି.ପ୍ର.): ବିଜେପିର ନବରଙ୍ଗପୁର ଜିଲ୍ଲା ଉପକ୍ରମକର୍ତ୍ତାଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ମୟୂରଭଞ୍ଜ ସରକାରରେ ଏନ୍‌ଜିଡି ଟିମ୍ ଗଠନ ହେବ।

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୯୫୫ (ବି.ପ୍ର.): ବିଜେପିର ନବରଙ୍ଗପୁର ଜିଲ୍ଲା ଉପକ୍ରମକର୍ତ୍ତାଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ମୟୂରଭଞ୍ଜ ସରକାରରେ ଏନ୍‌ଜିଡି ଟିମ୍ ଗଠନ ହେବ।

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୯୫୫ (ବି.ପ୍ର.): ବିଜେପିର ନବରଙ୍ଗପୁର ଜିଲ୍ଲା ଉପକ୍ରମକର୍ତ୍ତାଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ମୟୂରଭଞ୍ଜ ସରକାରରେ ଏନ୍‌ଜିଡି ଟିମ୍ ଗଠନ ହେବ।

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୯୫୫ (ବି.ପ୍ର.): ବିଜେପିର ନବରଙ୍ଗପୁର ଜିଲ୍ଲା ଉପକ୍ରମକର୍ତ୍ତାଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ମୟୂରଭଞ୍ଜ ସରକାରରେ ଏନ୍‌ଜିଡି ଟିମ୍ ଗଠନ ହେବ।

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୯୫୫ (ବି.ପ୍ର.): ବିଜେପିର ନବରଙ୍ଗପୁର ଜିଲ୍ଲା ଉପକ୍ରମକର୍ତ୍ତାଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ମୟୂରଭଞ୍ଜ ସରକାରରେ ଏନ୍‌ଜିଡି ଟିମ୍ ଗଠନ ହେବ।

ଭୁବନେଶ୍ୱର, ୯୫୫ (ବି.ପ୍ର.): ବିଜେପିର ନବରଙ୍ଗପୁର ଜିଲ୍ଲା ଉପକ୍ରମକର୍ତ୍ତାଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ମୟୂରଭଞ୍ଜ ସରକାରରେ ଏନ୍‌ଜିଡି ଟିମ୍ ଗଠନ ହେବ।

ସୌନ୍ଦର୍ଯ୍ୟ

ଦୂରାନ୍ତୁ କଳା ଦାଗ

→ ଖରା ପ୍ରଭାବରୁ ଡରାରେ ଦେଖାଯାଉଥିବା କଳାଦାଗ ଦୂରକରିବା ପାଇଁ ବେସନ ଓ ଦହି ମିଶାନ୍ତୁ। ବେସନ ଓ ଦହିର ଏହି ପ୍ୟାକକୁ ୧୫-୨୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲଗାନ୍ତୁ। ଏହାପରେ ଧୋଇଦିଅନ୍ତୁ। ପାଦ ଓ ହାତକୁ ମଧୁରାଳୁକ୍ତ କରିବାରେ ସହାୟକ ହେବ ଦହି ଏବଂ ବେସନ ଚାନ୍ଦିକୁ ଦୂରକରିବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରିବ। ଏହି ମିଶ୍ରଣରେ ଆପଣ ଚାହିଁଲେ ଲେନ୍ସୁ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଲଗାଇପାରିବେ।

→ ଆଳୁକୁ ବାଟି ରସ ବାହାର କରିଦିଅନ୍ତୁ। ଏଥିରେ ଲେନ୍ସୁରସ ମିଶାଇ ହାତ ପାଦ ଓ ମୁହଁରେ ଚାନ୍ଦି ହୋଇଥିବା ସ୍ଥାନରେ ଲଗାନ୍ତୁ। ୨୦ ମିନିଟ୍ ରଖିବା ପରେ ଧୋଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଲଗାତର ଏପରି କଲେ ଡରାରେ ଚମକ ବୁଦ୍ଧି ପାଇବ।

→ ଓଷଧକୁ ଗ୍ରାହଣ କରି ସେଥିରେ ଦହି ମିଶାଇ ଏକ ପେଷ୍ଟ ତିଆରି କରନ୍ତୁ। ଏଥିରେ ଅଳ୍ପ ଲେନ୍ସୁରସ ମିଶାଇ ପାଦରେ ସ୍ତବ୍ଧ କରିବା ଭଳି ଲଗାଇ ୧୫ ମିନିଟ୍ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାପରେ ପାଦକୁ ଅଣ୍ଟାପାଖରେ ଧୋଇଦିଅନ୍ତୁ, ଚାନ୍ଦି କମିବା ସହିତ ଚମକ ବୁଦ୍ଧି ପାଇବ।

→ ଚାନ୍ଦି ଦୂରକରିବା ପାଇଁ ୧ ଚାମଚ ଚନ୍ଦନ ପାଉଁଶର ସହିତ ୧ ଚାମଚ ମହୁ ମିଶାନ୍ତୁ। ଏହି ପେଷ୍ଟକୁ ଡରାରେ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲଗାଇ ରଖନ୍ତୁ। ସପ୍ତାହକୁ ଅତିକମ୍ରେ ଦୁଇଥର ଏହି ପ୍ୟାକ୍ ଲଗାଇଲେ ସମସ୍ତ କଳାଦାଗ ଦୂର ହୋଇ ଚମକ ବୁଦ୍ଧି ପାଇବ।

→ ଚାନ୍ଦି ଦୂରକରିବା ପାଇଁ ପାଚିଲା ଅମୃତଭଣ୍ଡା ମଧ୍ୟ ଅତ୍ୟନ୍ତ ଫଳପ୍ରସ୍ତ। ଅମୃତଭଣ୍ଡା ରସରେ ଅଳ୍ପ ମହୁ ମିଶାଇ କଳା ପଡ଼ିଥିବା ସ୍ଥାନରେ ଲଗାଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ପରେ ଧୋଇ ଦିଅନ୍ତୁ। କିଛିଦିନ ଏପରି କଲେ ମୁହଁ ତଥା ପାଦ ଓ ହାତର କଳାଦାଗ ଦୂର ହୋଇଯିବ।



→ ଆଲୋଭେରା କେଲ୍ ସହିତ ଅଳ୍ପ ଅଧିକ ମିଶାଇ କଳା ପଡ଼ିଥିବା ସ୍ଥାନରେ ଲଗାଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାପରେ ଧୋଇ ଦିଅନ୍ତୁ।
→ କଞ୍ଚା କ୍ଷୀରରେ ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ ମିଶାଇ ମାଲିସ୍ କରନ୍ତୁ। ଚାନ୍ଦି ଦୂରକରିବା ପାଇଁ ଉତ୍ତମ ଭାବରେ ଏହି ମାଝ ବେଶ୍ ଫଳପ୍ରସ୍ତ।

ପୂର୍ଯ୍ୟକିରଣ ପ୍ରଭାବରେ ହାତଗୋଡ଼ ତଥା ମୁହଁର ଡରାରେ ବି ଚାନ୍ଦି ବା କଳାଦାଗ ହୋଇଯାଏ। ତେଣୁ ଡରା କଳା ପଡ଼ି ବହୁତ ଖରାପ ଦେଖାଯାଏ। ଏହି ସମସ୍ୟାରୁ ମୁକ୍ତି ପାଇଁ କାଣି ରଖନ୍ତୁ କିଛି ଘରୋଇ ଉପାୟ...



ମଧୁର ସମ୍ପର୍କରେ ପରସ୍ପରକୁ ବାନ୍ଧି ହସଖୁସିରେ ପରିବାର ଚଳାଇନେବାକୁ ସ୍ୱପ୍ନ ଦେଖୁଥାନ୍ତି ସମସ୍ତେ। କିନ୍ତୁ ଏଇ କାମକୁ ବେଶ୍ ସହଜ କରିପାରେ ଫୋନ୍। ହଁ, ଅଯଥା ସମୟ ନଷ୍ଟ ନୁହେଁ ସମ୍ପର୍କ ବାନ୍ଧିବା ପାଇଁ ବି ବ୍ୟବହାର କରିହେବ ଫୋନ୍କୁ....

ମଧୁର ସମ୍ପର୍କର ମାଧ୍ୟମ



ବେଶି ସମୟ ଫୋନ୍ ବ୍ୟବହାର କରୁଥିବାରୁ ବେଳେବେଳେ ଘରକାମର ଚୁଟିନ୍ ସବୁ ଏପରିସେପରି ହୋଇଯାଏ। କିଏ କହେ ଫୋନ୍ ପାଇଁ ସମ୍ପର୍କ ଭାଙ୍ଗିଗଲା ତ ଆଉ କିଏ କହେ ସବୁ କାମ ଭୁଲ୍ ହୋଇଗଲା। କିନ୍ତୁ ଘର କାମକୁ ସହଜ କରି ସମ୍ପର୍କ ମଜବୁତ କରିବା ପାଇଁ ବି ଫୋନ୍କୁ ବ୍ୟବହାର କରିହେବ। ଠିକ୍ ଭଙ୍ଗରେ ଫୋନ୍କୁ ବ୍ୟବହାର କରିପାରିଲେ ଆପଣ ବି ହୋଇପାରିବେ ବୁଦ୍ଧିମତୀ ବୋହୂ।

ଫୋନ୍ରେ ରୋଷେଇ: କର୍ମଜୀବୀ ହୁଅନ୍ତୁ କି ଗୃହିଣୀ ସମସ୍ତଙ୍କ ପାଇଁ ରୋଷେଇ କରିବା ଏକ କଳା। ଅନେକ ସମୟରେ ଭଲ ଖାଇବା ତିଆରି କରି ପିଲାମାନଙ୍କୁ ଖୁସି କରିବା ଏକ କେବେ ପୁଣି ଶାଶୁ ଶ୍ୱଶୁର କିମ୍ବା ସ୍ୱାମୀଙ୍କୁ ମଧ୍ୟ ସରୁଷ୍ଟ କରିବା। ତେଣୁ ଫୋନ୍କୁ ବେଶ୍ କେବେକେବେ ନୁଆ ନୁଆ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କଲେ ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଭଲ ଲାଗିବ।

ମନେରହିବ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଦିନ: ପରିବାର ଲୋକଙ୍କ ସହିତ ସମ୍ପର୍କୀୟ ଲୋକମାନଙ୍କର ଜନ୍ମଦିନ କିମ୍ବା



କ'ଣ କରନ୍ତି ଏମାନେ...

ଫୋନ୍ରେ ସବୁ କରି ହେଉଛି
ଏବେ ତ ମୁଁ ସବୁ କାମ ଫୋନ୍ରେ କରି ଦେଉଛି। ପିଲାଙ୍କର ସ୍କୁଲ, ଚ୍ୟୁଟିଂ ଓ ଆରାମକରି ସବୁ କିଛି ଘରେ ବସି କରି ଦେଉଛି। ତେଣୁ ମୋର ବହୁତ ସମୟ ବଞ୍ଚିଛି ଆଉ ମୁଁ ଘର କାମ ସବୁ କରିପାରୁଥିବାରୁ ସମସ୍ତେ ବେଶ୍ ଖୁସି ହେଉଛନ୍ତି। ଏହା ବ୍ୟତୀତ ଫୋନ୍କୁ ବେଶ୍ ମୁଁ ପିଲାଙ୍କୁ ସହଜରେ ପାଠ ବି ପଢ଼ାଇ ପାରୁଛି। ତେଣୁ ଘର ଚଳାଇବା ଲାଗି ମୋ ପାଇଁ ଫୋନ୍ ତ ନିହାତି ଆବଶ୍ୟକ।
-କରିଷ୍ମା ବିଶ୍ୱାଳ, କର୍ମଜୀବୀ, ନୟାପଲ୍ଲା ଟ୍ରିଭ୍ କଲୋନୀ, ଭୁବନେଶ୍ୱର ନୂଆ ଖାଦ୍ୟ ତିଆରି କରେ

ବେଳେବେଳେ ଫାଙ୍କା ସମୟ ପାଇଲେ ମୁଁ ଫୋନ୍କୁ ବେଶ୍ ନୁଆ ନୁଆ ଖାଦ୍ୟ ଆଇଡିଏ ସବୁ ତିଆରି କରେ। ମୋର ଏଇ ରୁଣ ପାଇଁ ମୋ ଶାଶୁଘରେ ସମସ୍ତେ ଖୁସି। କାହିଁକିନା ସେମାନଙ୍କୁ ସରୁବେଳେ ନୁଆ ନୁଆ ଖାଦ୍ୟ ଆଇଡିଏ ଖାଇବା ପାଇଁ ମିଳିଯାଏନା। ତେଣୁ କିଛି ନୁଆ ଖାଦ୍ୟ କରିବା ପାଇଁ ଯାହା ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ ସେସବୁକୁ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ପିଲାମାନେ ମତେ କିଣି ଆଣି ଦେଇଥାନ୍ତି। ଆଉ ଫୋନ୍ ଦେଖି ମୁଁ ଘର ସଜାଇବା ପାଇଁ ନୁଆ ନୁଆ ଆଇଡିଏ ବି ପାଏ। ତେବେ ପିଲାମାନଙ୍କୁ ମୁଁ ବେଶି ସମୟ ଫୋନ୍ ଦେଖିବାକୁ ଦିଏନି। ଖାଲି ସେମାନଙ୍କ ପାଠପଢ଼ା ସମୟକୁ ଛାଡ଼ିବେଳେ ସେମାନଙ୍କ ସହ ମୁଁ ଏକାଠି ସମୟ କାଟେ।
-ମମତା ସାହୁ, ଗୃହିଣୀ, ଆଶୁତୋଷ ନଗର, କେଶ୍ୱରୀ, ଭୁବନେଶ୍ୱର

ଫୋନ୍ ଦେଖିଲେ ମନେପଡ଼େ
ପିଲାମାନଙ୍କଠାରୁ ଫୋନ୍କୁ ଦୂରରେ ରଖିବା ପାଇଁ ମୁଁ ଚେଷ୍ଟାକରେ ସତ, କିନ୍ତୁ ଫୋନ୍ରେ ହିଁ ମୁଁ ସବୁ କାମ କରେ। ଫୋନ୍ ଯେମିତି ମୋର ସବୁଠୁ ଘନିଷ୍ଠ ସାଙ୍ଗ ଭଳି। ଶାଶୁ ଘର ଲୋକ ଏବଂ ବାପଘର ଲୋକ ତଥା ମୋ ସାଙ୍ଗସାଥୀ ସମସ୍ତଙ୍କ ଜନ୍ମଦିନ ମତେ ମନେପକାଇ ଦିଏ ଫୋନ୍। ସେଥିପାଇଁ ମୁଁ ଠିକ୍ ସମୟରେ ସେମାନଙ୍କୁ ଶୁଭେଚ୍ଛା ଜଣାଇବା ସହିତ ଘରେ କିଛି ଭଲ ଖାଦ୍ୟ ତିଆରି କରିଥାଏ।
-ସୋନାଲି ଲେଙ୍କା, ଗୃହିଣୀ, ଗୋପାଳପୁର, କଟକ

ବିବାହ ବାର୍ଷିକୀ ଆଦି ସବୁ ଫୋନ୍ରେ ମନେ ରଖିହେବ। ସମସ୍ତଙ୍କର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଦିନକୁଟିକୁ ହୁଏତ ମନେ ରଖିବା ସମ୍ଭବ ହୋଇ ନ ପାରେ। କିନ୍ତୁ ଫୋନ୍ରେ ସବୁକୁ ଅତି ସହଜରେ ମନେପକାଇ ହେବ। ତେଣୁ ଠିକ୍ ସମୟରେ ସମସ୍ତଙ୍କ ପାଇଁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଆୟୋଜନ କରିହେବ। କିଛି କରି ନ ପାରିଲେ ବି ମନେପକାଇ ଶୁଭେଚ୍ଛା ଜଣାଇହେବ। ଏଇ



ବ୍ୟସ୍ତ ଲାଜପାଶ୍ଟାଇଲ୍, କମ୍ପ୍ୟୁଟର ବା ଲାପଟପ୍ ଆଗରେ ବେଶି ସମୟ ବସି କାମ କରିବା କିମ୍ବା ଘଣ୍ଟା ଘଣ୍ଟା ଧରି ଛିଡ଼ାହୋଇ ରୋଷେଇ କରିବା ଆଦି ବିଭିନ୍ନ କାରଣରୁ ଆଜିକାଲି ପ୍ରାୟ ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଅଣ୍ଡା ଦରଜ ସମସ୍ୟା ଭୋଗିବାକୁ ପଡ଼ୁଛି। କିନ୍ତୁ ରୋଷେଇ ଘରେ ମସଲାଭାବେ ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିବା ତାଳଚିନିକୁ ବ୍ୟବହାରକରି ଏଥିରୁ ମୁକ୍ତି ମିଳିପାରିବ।

ଅଣ୍ଡା ଦରଜରୁ ମୁକ୍ତି ପାଇବାକୁ ହେଲେ ୨ ଗ୍ରାମ୍ ତାଳଚିନିଗୁଣ୍ଡରେ ୧ ଚାମଚ ମହୁ ମିଶାଇ ଖାଆନ୍ତୁ। ଦିନକୁ ଅତିକମ୍ରେ ଦୁଇଥର ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ

ରହିବନି ଅଣ୍ଡାଦରଜ

ବେଳେବେଳେ ଅନେକ ଦିନ ଔଷଧ ଖାଇବା ପରେ ବି ଅଣ୍ଡା ଦରଜ ଭଲ ହୋଇ ନ ଥାଏ। କିନ୍ତୁ ଘରୋଇ ଉପାୟରେ ଖୁବ୍ ସହଜରେ ଏହି ସମସ୍ୟାରୁ ମୁକ୍ତି ମିଳିପାରିବ...

ଖାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। କିଛିଦିନ ପରେ ଅଣ୍ଡା ଦରଜ କମ୍ ହୋଇଯିବ।

→ ଅଣ୍ଡା ଦରଜରୁ ମୁକ୍ତି ପାଇବା ପାଇଁ ତାଳଚିନିର ଏକ ଟ୍ରୁକ୍ ମଧ୍ୟ ତିଆରି କରିପାରିବେ। ଏଥିପାଇଁ



ପ୍ରଥମେ ଏକ ପାତ୍ରରେ ପାଣି ନେଇ ସେଥିରେ କିଛି ତାଳଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ବୁଲିରେ ବସାଇ ସିଝାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ସିଝିବା ପରେ ଏହି ପାଣିକୁ ଛାଣି ସେଥିରେ ମହୁ ମିଶାଇ ଦିନକୁ ଦୁଇଥର ପିଅନ୍ତୁ। ରାତିରେ ଶୋଇବା ପୂର୍ବରୁ ଏହାକୁ ନିଶ୍ଚୟ ପିଅନ୍ତୁ। ଅଣ୍ଡା ଦରଜ ଭଲ ହୋଇଯିବ।

→ ସକାଳୁ ଖାଲିପେଟରେ ହିଁ ତାଳଚିନି ଗୁଣ୍ଡ ଅବା ତାଳଚିନି ଟ୍ରୁକ୍ ପିଅନ୍ତୁ। ଏହା ଶାନ୍ତ ଫଳପ୍ରସ୍ତ ହେବ। ସେହିପରି ରାତିରେ ମଧ୍ୟ ଖାଲିପେଟରେ ଏହାକୁ ପିଅନ୍ତୁ।

→ ତାଳଚିନି ଅଧିକ ଖାଇବା ମଧ୍ୟ

ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ଶ୍ୱତିକାରକ। କାରଣ ତାଳଚିନି ଏକ ଉତ୍ତମାନ୍ତର ଚିନିଷ ହୋଇଥିବାରୁ ଏହାକୁ ଅଧିକ ଖାଇବା ଫଳରେ ପେଟ ଖରାପ ହେବା ମଧ୍ୟ ସମ୍ଭାବନା ରହିଥାଏ।



ଘରେ ଏସି ଲଗାଉଥିଲେ...

ଖରାଦିନେ ଗରମରୁ ମୁକ୍ତି ପାଇଁ ଅଧିକାଂଶ ଏସି ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି। କିନ୍ତୁ ଅଧିକ ବିଜୁଳି ଖର୍ଚ୍ଚ ହେଉଥିବାରୁ ବିଲ୍ ପାଇଁ ସମସ୍ତଙ୍କର ଚିନ୍ତା ରହିଥାଏ। ତେଣୁ କିପରି ବ୍ୟବହାର କଲେ ଶକ୍ତି ସଂରକ୍ଷଣ କରିହେବ ଜାଣିରଖନ୍ତୁ...



→ ଆଜିକାଲି ପ୍ରାୟ ସବୁ ପ୍ରକାର ଏସିରେ ବିଭିନ୍ନ ମୋଡ୍ ରହିଛି। ତେଣୁ ଖରାଦିନେ ଏସି କୁଲିଂ ମୋଡ୍ରେ ଅଛି କି ନାହିଁ ନିଶ୍ଚିତ କରନ୍ତୁ। କୁଲିଂ ମୋଡ୍ରେ ରହିଲେ ହିଁ ଅଣ୍ଡା ପବନ ରହିବ।

→ ବାରମ୍ବାର ଏସିର ଚାପମାତ୍ରାକୁ କମ୍ କିମ୍ବା ବର୍ଦ୍ଧିତ କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ବରଂ ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଚାପମାତ୍ରା ସେଟ୍ କରି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏପରି କରିବା ଫଳରେ ଘର ଭିତର ଅଣ୍ଡା ରହିବ ଓ ଲଲେକ୍ତି ବିଲ୍ ମଧ୍ୟ କମ୍ ରହିବ।

→ ଏସି ଚଳାଇବା ପୂର୍ବରୁ ପ୍ରଥମେ ଘରର ଝରକା ଓ କବାଟ ସବୁ ଭଲଭାବେ ବନ୍ଦ କରନ୍ତୁ। ନଚେତ୍ ଘର ଭିତରର ଅଣ୍ଡା ପବନ ବାହାରକୁ ବାହାରିଯିବ ଓ ଘରର ଚାପମାତ୍ରା ଅଣ୍ଡା ହେବ ନାହିଁ। ଏହାଫଳରେ ଏସିର ଲୋଡ୍ ବଢ଼ିଯିବ ଏବଂ ଅଧିକ ବିଜୁଳି ଖର୍ଚ୍ଚ ହେବ।

→ ଏସିକୁ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମୟ ବ୍ୟବଧାନରେ ସଫାକରନ୍ତୁ। କାରଣ ଲଗାତର ଏସି ବ୍ୟବହାର ଫଳରେ ପବନରେ ଥିବା ଧୂଳିକଣା ସବୁ ଏସି ଭିତରେ ଜମାହୋଇ ରହିଯାଏ। ଏହା ଫଳରେ ଏସିରୁ ଠିକ୍ ଭାବେ ଅଣ୍ଡା ପବନ ବାହାରି ନ ଥାଏ। ଏହା ବ୍ୟତୀତ ଏସିର ଫିଲ୍ଟରକୁ ମଧ୍ୟ ଠିକ୍ ସମୟରେ ସଫାକରିବା ଜରୁରୀ।

ଖରାଦିନିଆ ଫ୍ୟାଶନ

ଖରାଦିନେ ଏମିତି ଡ୍ରେସ୍ ଚୟନ କରନ୍ତୁ ଯାହା ଷ୍ଟାଇଲିଶ୍ ଦେଖାଯିବ। ସହିତ ଆରାମ ଅନୁଭବ ଦେବ। ତେଣୁ ସମସ୍ତ ଫ୍ୟାଶନରେ ଜାଣିରଖନ୍ତୁ କିଛି ଡ୍ରେସ୍ ସମ୍ପର୍କରେ...

- ସମସ୍ତ ଫ୍ୟାଶନରେ ଏବେ ପୁଣି ଥରେ କାଫିଡାନର ଲୋକପ୍ରିୟତା ବଢ଼ିବାରେ ଲାଗିଛି। ମାର୍କେଟରେ ସିଫଟ୍, କର୍ଡର୍ ଆଦି ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର କାଫିଡାନ ମିଳୁଛି। ଏହି ପୋଷାକ ଲମ୍ବା ଏବଂ ଖୋଲା ଖୋଲା ରହିଥାଏ। ତେଣୁ ଖରାଦିନେ ପିନ୍ଧିବାକୁ ଆରାମ ଲାଗେ ଓ ଫ୍ୟାଶନେବୁଲ ମଧ୍ୟ ଦେଖାଯାଏ।

- ଓଭର ସାଇଜ୍ ସର୍ଟ ମଧ୍ୟ ସମର ଭଲ ପାଇଁ ପୂରା ପରଫେକ୍ଟ ଲାଗିବ। କିନ୍ତୁ ସହିତ ଡିଲୀ ଓ ଲମ୍ବା ସର୍ଟ ମଧ୍ୟ ଆପଣ ଖରାଦିନେ ପିନ୍ଧିପାରିବେ। ଏହା ଆରାମଦାୟକ ହେବା ସହ ଷ୍ଟାଇଲିଶ୍ ଲାଗିବ।

- ଖରାଦିନେ କୁଲ୍ ଏବଂ ଷ୍ଟାଇଲିଶ୍ ଦେଖାଯିବାକୁ ବେଶ୍ ସୁନ୍ଦର ଲାଗିବ।

ଗାଢ଼ୁଥିଲେ ଟି-ସାର୍ଟ ଡ୍ରେସ୍ ଗ୍ରାହଣ କରିପାରିବେ। କୌଣସି ପାର୍ଟି କିମ୍ବା ବାହାରକୁ ବୁଲିବାକୁ ଯିବା ସମୟରେ ଆପଣ ଏହି ଡ୍ରେସ୍ ପିନ୍ଧି ଯାଇପାରିବେ। ଟି-ସାର୍ଟ ଡ୍ରେସ୍ ସହିତ ଧଳା ଷ୍ଟାଇଲିଶ୍ କୋଡ଼ା ବେଶ୍ ସୁନ୍ଦର ଲାଗିବ।



ଖାଦ୍ୟବୁଡ଼ି ଚକୋ କେକ୍



ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ: ମଇଦା- ୨ କପ୍, କୋକୋ ପାଉଁଶ- ୧ ଚାମଚ, ବେକିଂ ସୋଡ଼ା- ୧ ଚାମଚ, ଚିନି- ୨ କପ୍, ତେଲ- ୨ କପ୍, ଲେନ୍ସୁରସ- ୧ ଚାମଚ, ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ- ଅଳ୍ପ, ଅଣ୍ଡାପାଣି ଓ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ- ଏକ ପାତ୍ରରେ ପ୍ରଥମେ ମଇଦାରେ ଚିନି ଓ ବେକିଂ ସୋଡ଼ାକୁ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏଥିରେ କୋକୋ ପାଉଁଶର ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ବିନିକୁ ଗ୍ରାହଣ କରି ଏଥିରେ ମିଶାନ୍ତୁ। ଏବେ ଅଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଏସେନ୍ସ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଲେନ୍ସୁରସ ଓ ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଘୋଳକୁ ଅଧିକ ପତଳା କିମ୍ବା ଅଧିକ ମୋଟା କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଏସବୁକୁ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ କିଛି ସମୟ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ କେନ୍ଦ୍ର ପାତ୍ରରେ ସବୁଆଡ଼େ ଭଲଭାବେ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ପ୍ରଥମେ କିଛି ସମୟ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ପରେ ଏଥିରେ କେନ୍ଦ୍ର ମିଶ୍ରଣକୁ ଭାଙ୍ଗି ଓତାରେ ୨୦୦ ଡିଗ୍ରୀ ଚାପମାତ୍ରାରେ ୪୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବସାନ୍ତୁ। ଏହାପରେ କେନ୍ଦ୍ର ହୋଇଛି କି ନାହିଁ ଏକ ଟୁପ୍ରିକ୍ରେର ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ବିନିକୁ ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖନ୍ତୁ। ଯଦି ଗ୍ରାହଣ କରି ଏଥିରେ ମିଶାନ୍ତୁ। ଏବେ ଅଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଏସବୁକୁ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଲେନ୍ସୁରସ ଓ ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଘୋଳକୁ ଅଧିକ ପତଳା କିମ୍ବା ଅଧିକ ମୋଟା କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଏସବୁକୁ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ କିଛି ସମୟ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ କେନ୍ଦ୍ର ପାତ୍ରରେ ସବୁଆଡ଼େ ଭଲଭାବେ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ପ୍ରଥମେ କିଛି ସମୟ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ପରେ ଏଥିରେ କେନ୍ଦ୍ର ମିଶ୍ରଣକୁ ଭାଙ୍ଗି ଓତାରେ ୨୦୦ ଡିଗ୍ରୀ ଚାପମାତ୍ରାରେ ୪୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବସାନ୍ତୁ। ଏହାପରେ କେନ୍ଦ୍ର ହୋଇଛି କି ନାହିଁ ଏକ ଟୁପ୍ରିକ୍ରେର ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ବିନିକୁ ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖନ୍ତୁ। ଯଦି ଗ୍ରାହଣ କରି ଏଥିରେ ମିଶାନ୍ତୁ। ଏବେ ଅଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଏସବୁକୁ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଲେନ୍ସୁରସ ଓ ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଘୋଳକୁ ଅଧିକ ପତଳା କିମ୍ବା ଅଧିକ ମୋଟା କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଏସବୁକୁ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ କିଛି ସମୟ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ କେନ୍ଦ୍ର ପାତ୍ରରେ ସବୁଆଡ଼େ ଭଲଭାବେ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ପ୍ରଥମେ କିଛି ସମୟ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ପରେ ଏଥିରେ କେନ୍ଦ୍ର ମିଶ୍ରଣକୁ ଭାଙ୍ଗି ଓତାରେ ୨୦୦ ଡିଗ୍ରୀ ଚାପମାତ୍ରାରେ ୪୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବସାନ୍ତୁ। ଏହାପରେ କେନ୍ଦ୍ର ହୋଇଛି କି ନାହିଁ ଏକ ଟୁପ୍ରିକ୍ରେର ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ବିନିକୁ ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖନ୍ତୁ। ଯଦି ଗ୍ରାହଣ କରି ଏଥିରେ ମିଶାନ୍ତୁ। ଏବେ ଅଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଏସବୁକୁ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଲେନ୍ସୁରସ ଓ ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଘୋଳକୁ ଅଧିକ ପତଳା କିମ୍ବା ଅଧିକ ମୋଟା କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଏସବୁକୁ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ କିଛି ସମୟ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ କେନ୍ଦ୍ର ପାତ୍ରରେ ସବୁଆଡ଼େ ଭଲଭାବେ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ପ୍ରଥମେ କିଛି ସମୟ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ପରେ ଏଥିରେ କେନ୍ଦ୍ର ମିଶ୍ରଣକୁ ଭାଙ୍ଗି ଓତାରେ ୨୦୦ ଡିଗ୍ରୀ ଚାପମାତ୍ରାରେ ୪୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବସାନ୍ତୁ। ଏହାପରେ କେନ୍ଦ୍ର ହୋଇଛି କି ନାହିଁ ଏକ ଟୁପ୍ରିକ୍ରେର ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ବିନିକୁ ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖନ୍ତୁ। ଯଦି ଗ୍ରାହଣ କରି ଏଥିରେ ମିଶାନ୍ତୁ। ଏବେ ଅଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଏସବୁକୁ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଲେନ୍ସୁରସ ଓ ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଘୋଳକୁ ଅଧିକ ପତଳା କିମ୍ବା ଅଧିକ ମୋଟା କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଏସବୁକୁ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ କିଛି ସମୟ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ କେନ୍ଦ୍ର ପାତ୍ରରେ ସବୁଆଡ଼େ ଭଲଭାବେ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ପ୍ରଥମେ କିଛି ସମୟ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ପରେ ଏଥିରେ କେନ୍ଦ୍ର ମିଶ୍ରଣକୁ ଭାଙ୍ଗି ଓତାରେ ୨୦୦ ଡିଗ୍ରୀ ଚାପମାତ୍ରାରେ ୪୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବସାନ୍ତୁ। ଏହାପରେ କେନ୍ଦ୍ର ହୋଇଛି କି ନାହିଁ ଏକ ଟୁପ୍ରିକ୍ରେର ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ବିନିକୁ ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖନ୍ତୁ। ଯଦି ଗ୍ରାହଣ କରି ଏଥିରେ ମିଶାନ୍ତୁ। ଏବେ ଅଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଏସବୁକୁ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଲେନ୍ସୁରସ ଓ ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଘୋଳକୁ ଅଧିକ ପତଳା କିମ୍ବା ଅଧିକ ମୋଟା କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଏସବୁକୁ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ କିଛି ସମୟ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ କେନ୍ଦ୍ର ପାତ୍ରରେ ସବୁଆଡ଼େ ଭଲଭାବେ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ପ୍ରଥମେ କିଛି ସମୟ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ପରେ ଏଥିରେ କେନ୍ଦ୍ର ମିଶ୍ରଣକୁ ଭାଙ୍ଗି ଓତାରେ ୨୦୦ ଡିଗ୍ରୀ ଚାପମାତ୍ରାରେ ୪୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବସାନ୍ତୁ। ଏହାପରେ କେନ୍ଦ୍ର ହୋଇଛି କି ନାହିଁ ଏକ ଟୁପ୍ରିକ୍ରେର ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ବିନିକୁ ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖନ୍ତୁ। ଯଦି ଗ୍ରାହଣ କରି ଏଥିରେ ମିଶାନ୍ତୁ। ଏବେ ଅଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଏସବୁକୁ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଲେନ୍ସୁରସ ଓ ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଘୋଳକୁ ଅଧିକ ପତଳା କିମ୍ବା ଅଧିକ ମୋଟା କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଏସବୁକୁ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ କିଛି ସମୟ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ କେନ୍ଦ୍ର ପାତ୍ରରେ ସବୁଆଡ଼େ ଭଲଭାବେ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ପ୍ରଥମେ କିଛି ସମୟ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ପରେ ଏଥିରେ କେନ୍ଦ୍ର ମିଶ୍ରଣକୁ ଭାଙ୍ଗି ଓତାରେ ୨୦୦ ଡିଗ୍ରୀ ଚାପମାତ୍ରାରେ ୪୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବସାନ୍ତୁ। ଏହାପରେ କେନ୍ଦ୍ର ହୋଇଛି କି ନାହିଁ ଏକ ଟୁପ୍ରିକ୍ରେର ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ବିନିକୁ ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖନ୍ତୁ। ଯଦି ଗ୍ରାହଣ କରି ଏଥିରେ ମିଶାନ୍ତୁ। ଏବେ ଅଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଏସବୁକୁ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଲେନ୍ସୁରସ ଓ ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଘୋଳକୁ ଅଧିକ ପତଳା କିମ୍ବା ଅଧିକ ମୋଟା କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଏସବୁକୁ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ କିଛି ସମୟ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ କେନ୍ଦ୍ର ପାତ୍ରରେ ସବୁଆଡ଼େ ଭଲଭାବେ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ପ୍ରଥମେ କିଛି ସମୟ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ପରେ ଏଥିରେ କେନ୍ଦ୍ର ମିଶ୍ରଣକୁ ଭାଙ୍ଗି ଓତାରେ ୨୦୦ ଡିଗ୍ରୀ ଚାପମାତ୍ରାରେ ୪୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବସାନ୍ତୁ। ଏହାପରେ କେନ୍ଦ୍ର ହୋଇଛି କି ନାହିଁ ଏକ ଟୁପ୍ରିକ୍ରେର ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ବିନିକୁ ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖନ୍ତୁ। ଯଦି ଗ୍ରାହଣ କରି ଏଥିରେ ମିଶାନ୍ତୁ। ଏବେ ଅଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଏସବୁକୁ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଲେନ୍ସୁରସ ଓ ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଘୋଳକୁ ଅଧିକ ପତଳା କିମ୍ବା ଅଧିକ ମୋଟା କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଏସବୁକୁ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ କିଛି ସମୟ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ କେନ୍ଦ୍ର ପାତ୍ରରେ ସବୁଆଡ଼େ ଭଲଭାବେ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ପ୍ରଥମେ କିଛି ସମୟ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ପରେ ଏଥିରେ କେନ୍ଦ୍ର ମିଶ୍ରଣକୁ ଭାଙ୍ଗି ଓତାରେ ୨୦୦ ଡିଗ୍ରୀ ଚାପମାତ୍ରାରେ ୪୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବସାନ୍ତୁ। ଏହାପରେ କେନ୍ଦ୍ର ହୋଇଛି କି ନାହିଁ ଏକ ଟୁପ୍ରିକ୍ରେର ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ବିନିକୁ ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖନ୍ତୁ। ଯଦି ଗ୍ରାହଣ କରି ଏଥିରେ ମିଶାନ୍ତୁ। ଏବେ ଅଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଏସବୁକୁ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଲେନ୍ସୁରସ ଓ ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଘୋଳକୁ ଅଧିକ ପତଳା କିମ୍ବା ଅଧିକ ମୋଟା କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଏସବୁକୁ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ କିଛି ସମୟ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ କେନ୍ଦ୍ର ପାତ୍ରରେ ସବୁଆଡ଼େ ଭଲଭାବେ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ପ୍ରଥମେ କିଛି ସମୟ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ପରେ ଏଥିରେ କେନ୍ଦ୍ର ମିଶ୍ରଣକୁ ଭାଙ୍ଗି ଓତାରେ ୨୦୦ ଡିଗ୍ରୀ ଚାପମାତ୍ରାରେ ୪୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବସାନ୍ତୁ। ଏହାପରେ କେନ୍ଦ୍ର ହୋଇଛି କି ନାହିଁ ଏକ ଟୁପ୍ରିକ୍ରେର ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ବିନିକୁ ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖନ୍ତୁ। ଯଦି ଗ୍ରାହଣ କରି ଏଥିରେ ମିଶାନ୍ତୁ। ଏବେ ଅଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଏସବୁକୁ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଲେନ୍ସୁରସ ଓ ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଘୋଳକୁ ଅଧିକ ପତଳା କିମ୍ବା ଅଧିକ ମୋଟା କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଏସବୁକୁ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ କିଛି ସମୟ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ କେନ୍ଦ୍ର ପାତ୍ରରେ ସବୁଆଡ଼େ ଭଲଭାବେ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ପ୍ରଥମେ କିଛି ସମୟ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ପରେ ଏଥିରେ କେନ୍ଦ୍ର ମିଶ୍ରଣକୁ ଭାଙ୍ଗି ଓତାରେ ୨୦୦ ଡିଗ୍ରୀ ଚାପମାତ୍ରାରେ ୪୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବସାନ୍ତୁ। ଏହାପରେ କେନ୍ଦ୍ର ହୋଇଛି କି ନାହିଁ ଏକ ଟୁପ୍ରିକ୍ରେର ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ବିନିକୁ ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖନ୍ତୁ। ଯଦି ଗ୍ରାହଣ କରି ଏଥିରେ ମିଶାନ୍ତୁ। ଏବେ ଅଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଏସବୁକୁ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଲେନ୍ସୁରସ ଓ ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଘୋଳକୁ ଅଧିକ ପତଳା କିମ୍ବା ଅଧିକ ମୋଟା କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଏସବୁକୁ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ କିଛି ସମୟ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ କେନ୍ଦ୍ର ପାତ୍ରରେ ସବୁଆଡ଼େ ଭଲଭାବେ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ପ୍ରଥମେ କିଛି ସମୟ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ପରେ ଏଥିରେ କେନ୍ଦ୍ର ମିଶ୍ରଣକୁ ଭାଙ୍ଗି ଓତାରେ ୨୦୦ ଡିଗ୍ରୀ ଚାପମାତ୍ରାରେ ୪୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବସାନ୍ତୁ। ଏହାପରେ କେନ୍ଦ୍ର ହୋଇଛି କି ନାହିଁ ଏକ ଟୁପ୍ରିକ୍ରେର ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ବିନିକୁ ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖନ୍ତୁ। ଯଦି ଗ୍ରାହଣ କରି ଏଥିରେ ମିଶାନ୍ତୁ। ଏବେ ଅଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଏସବୁକୁ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଲେନ୍ସୁରସ ଓ ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଘୋଳକୁ ଅଧିକ ପତଳା କିମ୍ବା ଅଧିକ ମୋଟା କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଏସବୁକୁ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ କିଛି ସମୟ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ କେନ୍ଦ୍ର ପାତ୍ରରେ ସବୁଆଡ଼େ ଭଲଭାବେ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ପ୍ର

କ୍ୱାର୍ଟର ଫାଇନାଲରେ ଓଡ଼ିଶା

କୁବନେଶ୍ୱର, ୯୫ (ବ୍ରାଡ଼ା ପ୍ରତିନିଧି)

ଗୋଆରେ ଚାଲିଥିବା ଜାତୀୟ ସବୁଜିୟର ପୁରୁଷ ହକି ଟୁର୍ଣ୍ଣାମେଣ୍ଟର ଯୋଗ୍ୟତା ଅନୁସ୍ଥିତ ମ୍ୟାଚରେ ଓଡ଼ିଶା ୨-୦ ଗୋଲରେ ମିଜୋରାମକୁ ହରାଇ କ୍ୱାର୍ଟର ଫାଇନାଲରେ ପ୍ରବେଶ କରିଛି। ସ୍କୋର ପରେ ମ୍ୟାଚର ୬୫ ମିନିଟରେ ଆର୍ଯ୍ୟନ

ଜାତୀୟ ସବୁଜିୟର ପୁରୁଷ ହକି

ଖେଳ ଗୋଲ ବଳରେ ଭାରତ ଅଗ୍ରଣୀ ନେଇଥିଲା। ଯେନାହିଁ କର୍ନର ଶବ୍ଦକୁ ପ୍ରତିପକ୍ଷ ଗୋଲକିପର ସେଭ୍ କରିଥିବାବେଳେ ରିବାଉଣ୍ଡ ଶବ୍ଦ କରିଥିବା ଆର୍ଯ୍ୟନ ପ୍ରଥମ ଗୋଲଟି ଦେଇଥିଲେ। ୧୫ତମ ମିନିଟରେ ଯୋଜିନ ମିଞ୍ଜି ଏହାକୁ ୨-୦ରେ ପରିଣତ କରିଥିଲେ। ଦ୍ୱିତୀୟ କ୍ୱାର୍ଟରରେ ଅର୍ଥାତ୍ ୧୭ତମ ମିନିଟରେ



ଓଡ଼ିଶା ଓ ମିଜୋରାମ ମଧ୍ୟରେ ଅନୁସ୍ଥିତ ମ୍ୟାଚ।

ସଞ୍ଚିତ ଡିକା ଓ ୨୪ତମ ମିନିଟରେ ରୋହିତ ଦି' ଗୋଟିଏ ଲେଖାଏ ଗୋଲ ଦେବାକୁ ପ୍ରଥମାର୍ଦ୍ଧ ଶେଷ ବେଳକୁ ଓଡ଼ିଶା ୪-୦ରେ ଆଗୁଆ ରହିଥିଲା। ପରେ ୪୩ତମ ମିନିଟରେ ଦେଓନାଥ ନାନ୍ଦଘର ଓ ୪୫ତମ

ବୁମ୍‌ରାଙ୍କୁ ୫ ସତ୍ତ୍ୱେ ମୁମ୍ବାଇ ପରାସ୍ତ

ମୁମ୍ବାଇ, ୯୫

ଯଶପ୍ରାଦ୍ ବୁମ୍‌ରାଙ୍କ ଯାତକ ବୋଲି' ସହ ୫ ଉଇକେଟ ସଫଳତା ଫିକା ପଡ଼ିଛି। ଇଣ୍ଡିଆନ୍ ପ୍ରିମିୟର ଲିଗ୍ (ଆଇପିଏଲ୍)ର ଯୋଗ୍ୟତା ଅନୁସ୍ଥିତ ମ୍ୟାଚରେ ମୁମ୍ବାଇ ଇଣ୍ଡିଆନ୍ ୫୨ ରନରେ କୋଲକାତା ନାଇଟ ରାଇଡର୍ସ ନିକଟରୁ ପରାଜିତ ହୋଇଛି। ବୋଲରଙ୍କ

ନିଷ୍ଠିଳି ନେଇଥିଲା। କୋଲକାତା କିଛି ଭେକାଟେନ୍ସ ଆୟାର ଓ ଅଭିଳ୍ୟ ରାହାନ୍‌ଙ୍କ ମାଧ୍ୟମରେ ଦୃଢ଼ ଓପନି କରିଥିଲା। ବିଶେଷ କରି ଭେକାଟେନ୍ସଙ୍କ ଧୂଆଁଧାର ବ୍ୟାଟ୍ ଯୋଗୁ କୋଲକାତା



ଯଶପ୍ରାଦ୍ ବୁମ୍‌ରା

ଆଧିପତ୍ୟ ବିଶିଷ୍ଟ ମ୍ୟାଚରେ କୋଲକାତା ୨୦ ଓଭରରେ ୯ ଉଇକେଟ ହରାଇ ୧୬୫ ରନ କରିଥିଲା। ଜ.ବ.ବ.ରେ ମୁମ୍ବାଇ ୧୭.୩ ଓ ଭ.ର.ରେ ମାତ୍ର ୧୧୩ ରନକରି ଅଲଆଉଟ ହେଲା। ଜଣାନ କିଶନ (୫୧ ରନ, ୪୩ ବଲ, ୫ ଟୋକା, ୧ ଛକା)ଙ୍କ ବ୍ୟତୀତ ମୁମ୍ବାଇର ଅନ୍ୟ କୌଣସି ବ୍ୟାଟର କୋଲକାତା ବୋଲରଙ୍କୁ ଉଚିତ ମୁକାବିଲା କରିପାରିଲେ ନାହିଁ। କିରନ ପୋଲାଟି ଦ୍ୱିତୀୟ ସର୍ବାଧିକ ମାତ୍ର ୧୫ ରନ କରିଥିବାବେଳେ ୩ ଜଣ ଖେଳାଳି ରନୁଆଉଟ ହୋଇଥିଲେ। ୧୨ ମ୍ୟାଚରୁ ୫ମ ବିକେଟ ସହ କୋଲକାତା ଏହାର ଦୁ-ଅର୍ଦ୍ଧ ଆଶା ଉଜ୍ଜୀବିତ ରଖିଛି। ଅନ୍ୟପକ୍ଷରେ ମୁମ୍ବାଇ ୧୧ ମ୍ୟାଚରୁ ୯ମ ପରାଜୟ ବରଣ କରିଛି। ଚ୍ୟୁ ଜିଟି ମୁମ୍ବାଇ ଫିକ୍ସ୍

ବଡ଼ ଷ୍ଟୋର ପାଇଁ ଗ୍ରାହକମାନଙ୍କୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିଥିଲା। ଭେକାଟେନ୍ସ ୨୪ ବଲରୁ ୩ ଟୋକା ଓ ୪ ଛକା ସହାୟତାରେ ୪୩ ରନକରି ଆଉଟ ହୋଇଥିଲେ। ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଧୂମା ଖେଳିଥିବା ଅଭିଳ୍ୟ ରାହାନ୍‌

୨୪ ବଲରୁ ୨୫ ରନକରିବାକୁ ସମର୍ଥ ହୋଇଥିବାବେଳେ ନାଟାଶ ରାଣା ଷ୍ଟେକପୁର୍ସ୍ ୪୩ (୨୬ ବଲ, ୩ ଟୋକା, ୪ ଛକା)ର ଜନିତ୍ୟ ଖେଳି ଦଳର ରନହାରକୁ ବଳାୟ ରଖିଥିଲେ। ତେବେ ଅଧିନାୟକ ଶ୍ରେୟସ ଆୟାର ୬ ଓ ଆନ୍ଦ୍ରେ ରସେଲ ୯ ରନରେ ଆଉଟ ହେବା କୋଲକାତା ଦଳକୁ ଶକ୍ତ ଧକ୍କା ପହଞ୍ଚାଇଥିଲା। ଫଳରେ ନାଟାଶ ଆଉଟ ହେବାପରେ ମ୍ୟାଚର ମୋଡ଼ ବୁଲିଥିଲା। କୋଲକାତାର ମିଡିଲ ଅର୍ଡର ଓ ଲୋୟର ଅର୍ଡର ବ୍ୟାଟ୍ ବିପର୍ଯ୍ୟୟ ଘଟାଇଥିଲେ ବୁମ୍‌ରା। ସେ ନାଟାଶ, ରସେଲଙ୍କ ସମେତ ଶେଲଡନ ଜ୍ୟାକସନ, ପ୍ୟାଟ୍ କୁମ୍‌ରୀ ଓ ସୁନୀଲ ନାରିନଙ୍କ ଉଇକେଟ ନେଇ ୫

ଫାଷ୍ଟିସ୍ ଷ୍ଟୋର କୋଲକାତା ନାଇଟ ରାଇଡର୍ସ ୨୦ ଓଭରରେ ୧୬୫/୯ (ଭେକାଟେନ୍ସ ଆୟାର-୪୩, ନାଟାଶ ରାଣା-୪୩, ଯଶପ୍ରାଦ୍ ବୁମ୍‌ରା-୫/୧୦, କୁମ୍‌ରୀ କାରିକେୟ-୨/୩୨, ତାନିଏଲ ସାମୁ-୧/୨୬, ମୁରୁଗାନ ଅଶ୍ୱିନ-୧/୩୫)। ମୁମ୍ବାଇ ଇଣ୍ଡିଆନ୍ ୧୭.୩ ଓଭରରେ ୧୧୩/ଅଲଆଉଟ (ଜଣାନ କିଶନ-୫୧, ପ୍ୟାଟ୍ କୁମ୍‌ରୀ-୩/୨୨, ଆନ୍ଦ୍ରେ ରସେଲ-୨/୨୨, ଚିନ୍ ମୋଦି-୧/୧୦, ବକୁଶ ଚକ୍ରବର୍ତ୍ତୀ-୧/୨୨)।

ଆଇପିଏଲ୍ ସଫ୍ଟ-ଟେବୁଲ୍

ବଳ	ମ୍ୟାଚ	ବିକେଟ	ପରାଜୟ	ସଫ୍ଟ	ରନହାର
ଲକ୍ଷ୍ମୀ ସୁପର ଜିଆଣ୍ଟ	୧୧	୮	୩	୧୬	+୦.୭୦୩
କୁଜରାଟ ଟାଇଟାନ୍ସ	୧୧	୮	୩	୧୬	+୦.୧୨୦
ରାଜସ୍ଥାନ ରୟାଲ୍ସ	୧୧	୬	୪	୧୪	+୦.୩୨୬
ରୟାଲ ଚ୍ୟାଲେଞ୍ଜର୍ସ ବାଙ୍ଗାଲୋର	୧୨	୭	୫	୧୪	-୦.୧୧୫
ଦିଲ୍ଲୀ କ୍ୟାପିଟାଲ୍ସ	୧୧	୫	୬	୧୦	+୦.୧୫୦
ସର୍ବରାଇଜର୍ସ ହାଇଡ୍ରାବାଦ	୧୧	୫	୬	୧୦	-୦.୦୩୧
କୋଲକାତା ନାଇଟ ରାଇଡର୍ସ	୧୨	୫	୭	୧୦	-୦.୦୫୭
ପଞ୍ଜାବ କିଙ୍ଗ୍ସ	୧୧	୫	୬	୧୦	-୦.୨୩୧
ଡେଲହୀ ପୁପ୍ସ କିଙ୍ଗ୍ସ	୧୧	୪	୭	୮	+୦.୦୨୮
ମୁମ୍ବାଇ ଇଣ୍ଡିଆନ୍ସ	୧୧	୨	୯	୪	-୦.୮୯୪

ଶ୍ରେଷ୍ଠ ବୋଲିଂ

- ୬/୧୨: ଆଲକାରି ଜେସେଫ, ମୁମ୍ବାଇ ଇଣ୍ଡିଆନ୍ସ ବନାମ ସର୍ବରାଇଜର୍ସ, ହାଇଡ୍ରାବାଦ, ୨୦୧୯
- ୬/୧୪: ସୋହେଲ ଚନଦାର, ରାଜସ୍ଥାନ ରୟାଲ୍ସ ବନାମ ଡେଲହୀ ପୁପ୍ସ କିଙ୍ଗ୍ସ, ଜୟପୁର, ୨୦୦୮
- ୬/୧୯: ଆତାମ ଜାମ୍ମା, ରାଇଜିଂ ପୁଣେ ବନାମ ସର୍ବରାଇଜର୍ସ, ଭାଇଜାଗ, ୨୦୧୬
- ୫/୫: ଅନିଲ କୁମ୍‌ଲେ, ରୟାଲ ଚ୍ୟାଲେଞ୍ଜର୍ସ ବନାମ ରାଜସ୍ଥାନ ରୟାଲ୍ସ, କେପ୍ ଗାଉନ, ୨୦୦୯
- ୫/୧୦: ଯଶପ୍ରାଦ୍ ବୁମ୍‌ରା, ମୁମ୍ବାଇ ଇଣ୍ଡିଆନ୍ସ ବନାମ କୋଲକାତା ନାଇଟ ରାଇଡର୍ସ, ମୁମ୍ବାଇ, ୨୦୨୨

ଭର୍ଷ୍ଟାପେନ୍ ଜିତିଲେ ମାୟାମି ଗ୍ରାଁ ପ୍ରି

ମାୟାମି ଗାର୍ଡେନ୍ସ, ୯୫ (ଏସି)

ଏଠାରେ ପ୍ରଥମ ଥର ଅନୁସ୍ଥିତ ଫର୍ମୁଲା ଓ଼ନ ମୋଟର ରେସ୍‌ରେ ବିଶ୍ୱ ଚାମ୍ପିୟନ ରେଡ୍‌ବୁଲର ମାକ୍ସ ଭର୍ଷ୍ଟାପେନ୍ ଗାଇଡଲ ବିଜୟୀ ହୋଇଛନ୍ତି। ଏହାଥିଲା ତାଙ୍କ ଚଳିତ ବର୍ଷରୁ ୩ୟ ଏବଂ କ୍ୟାରିୟରର ୨୩ ତମ ଗାଇଡଲ। ତାଙ୍କ ମୁଖ୍ୟ ପ୍ରତିଦ୍ୱନ୍ଦୀ ତଥା ଫେରାରିର ଚାଲ୍ସ ଲେକ୍‌ରେକ୍‌ଠାରୁ ୩.୬୮ ସେକେଣ୍ଡ ଆଗରେ ରହି ପ୍ରଥମ ସ୍ଥାନ ଅଧିକାର କରିଥିଲେ। ଫେରାରିର ଅନ୍ୟତମ ଡ୍ରାଇଭର କାଲୋସ ସେଷ୍ଟା କୁନିୟର ତୃତୀୟ ସ୍ଥାନ ହାସଲ କରିଥିଲେ। ରବିବାର ଏହି



ମାକ୍ସ ଭର୍ଷ୍ଟାପେନ୍

ବିଜୟ ହାରା ଡ୍ରାଇଭର୍ ଚାମ୍ପିୟନଶିପ୍ ଚାଲିକାରେ ପ୍ରଥମ ସ୍ଥାନରେ ରହିଥିବା ଲେକ୍‌ରେକ୍‌ଠାରୁ ଭର୍ଷ୍ଟାପେନ୍‌ଙ୍କ ପଏଣ୍ଟ ବ୍ୟବଧାନ ୧୯କୁ ହ୍ରାସ ପାଇଛି। ଅନ୍ୟମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ରେଡ୍‌ବୁଲର ସର୍ବିଓ ପେରେକ୍ ଚତୁର୍ଥ ଏବଂ ମର୍ସିଡିଜର ଜର୍ଜ ରସେଲ ଓ ଲୁଇସ ହାମିଲଟନ ୫ମ ଓ ୬ଷ୍ଠ ହୋଇଥିଲେ। ଭାଇଚେରୀ ବୋଟାସ (ଆଇଫା ରୋମିଓ), ଏଣ୍ଡିକାନ ଓକନ (ଅଲ୍‌ଫାଭାଇ), ଆଲେକ୍‌କାଣ୍ଡର ଆଲବର୍ଡ (ଫ୍ଲିୟମ୍) ଓ କାନ୍ସ ଷ୍ଟୋଲ୍ (ଆଷ୍ଟନ ମାର୍ଟିନ) ରେସ୍‌ରେ ୭ମରୁ ୧୦ମ ସ୍ଥାନରେ ଯଥାକ୍ରମେ ରହିଥିଲେ।

ଯାଦୁ, କାନ୍ଧୁ, କୁଣ୍ଡିଆ
ପାଇଁ ଆୟୁର୍ବେଦିକ ମଳମ

ଇର୍‌କୁ
ଆୟୁର୍ବେଦିକ ମଳମ

ପ୍ରଭାବ ପ୍ରଥମ ଦିନରୁ
ଚିରା କୁହେଁ, ଦାମ ଲାଭେ ନାହିଁ

ଆଇପିଏଲ୍‌ରୁ ବାଦ୍ ପଡ଼ିଲେ ସୂର୍ଯ୍ୟକୁମାର

ମୁମ୍ବାଇ, ୯୫: ମୁମ୍ବାଇ ଇଣ୍ଡିଆନ୍ସ ବ୍ୟାଟର ସୂର୍ଯ୍ୟକୁମାର ଯାଦବ ଆହତ ସମସ୍ୟା ଯୋଗୁ ଚଳିତ ଆଇପିଏଲ୍‌ରୁ ବାଦ୍ ପଡ଼ିଛନ୍ତି। ଗତ ୬ ତାରିଖରେ ଗୁଜରାଟ ଟାଇଟାନ୍ସ ବିପକ୍ଷ ମ୍ୟାଚ୍‌ରେ ତାଙ୍କ ବାମହାତ ମାଂସପେଶୀରେ ଆଘାତ ଲାଗିଥିଲା। ତାଙ୍କ ବଦଳରେ ପ୍ରାଞ୍ଚିଲକ ପକ୍ଷରୁ କୌଶିକ ଖେଳାଳିଙ୍କ ନାମ ଘୋଷଣା କରାଯାଇନାହିଁ। ମୁମ୍ବାଇ ଇଣ୍ଡିଆନ୍ସ ଚଳିତ ଆଇପିଏଲ୍‌ରେ ପଏଣ୍ଟ ଟେବୁଲ୍‌ରେ ସର୍ବନିମ୍ନରେ ରହିଛି। କିନ୍ତୁ ସୂର୍ଯ୍ୟକୁମାର ଦଳ ପାଇଁ ଭଲ ପ୍ରଦର୍ଶନ କରିଥିଲେ। ସେ ୮ ମ୍ୟାଚ୍‌ରେ ୪୩.୨୯ ହାରରେ ୩୦୩ ରନ୍ କରିଥିଲେ। ଏଥିରେ ୩ ଅର୍ଦ୍ଧଶତକ ସାମିଲ ଥିଲା।

Dr. Juneja's®
ପେଟ ସଫା
Natural Laxative Granules & Tablets

ଯଦି ଆପଣ କୋଷ୍ଠକାଠିନ୍ୟ, ଗ୍ୟାସ୍ ଏବଂ ଏସିଡିଟି କାରଣରୁ ବିକ୍ରମ ଅଛନ୍ତି ତେବେ ଆଜି ହିଁ ନିଅନ୍ତୁ 'ପେଟ ସଫା' ଆୟୁର୍ବେଦିକ ଗ୍ରାନ୍ୟୁଲ୍‌ସ୍/ଟାବ୍ଲେଟ୍‌ସ୍ । ପେଟ ସଫା ପ୍ରଥମ ରାତିରୁ ପ୍ରଭାବ ଦେଖାଏ, ଏବଂ ଏହା ଅଭ୍ୟାସରେ ମଧ୍ୟ ପରିଣତ ହୁଏନାହିଁ ।

କୋଷ୍ଠକାଠିନ୍ୟ ଗ୍ୟାସ୍ ଏସିଡିଟି

Ayurvedic Proprietary Medicine
No Side Effect
Safe for daily use

20% EXTRA

ପେଟ ସଫା
ପେଟ ସଫା ଟାବ୍ଲେଟ୍‌ସ୍

ପେଟ ସଫା..... ତୋ ହର ରୋଗ ଦଫା

24x7 Helpline: 91197 88888 • www.petsaffa.com
Available at all medical & general stores

ଆଇପିଏଲ୍-୧୫

ଆଜିର ମ୍ୟାଚ୍

ଲକ୍ଷ୍ମୀ ସୁପର ଜିଆଣ୍ଟ ବନାମ ଗୁଜରାଟ ଟାଇଟାନ୍ସ

ସ୍ଥାନ: ପୁଣେ

ସମୟ: ରାତି ୭ଟା ୩୦

ପ୍ରସାରଣ: ଷ୍ଟାର୍ ସ୍ପୋର୍ଟ୍‌ସ୍

ବଧୂର ଅଲିମ୍ପିକ୍ସ ଦାକ୍ଷା କ୍ୱାର୍ଟରଫାଇନାଲରେ କାକ୍ତିଆସ ହୁ ସୁଲ (ବ୍ରାଜିଲ), ୯୫ : କାକ୍ତିଆସ ହୁ ସୁଲ (ବ୍ରାଜିଲ), ୯୫: ଏଠାରେ ଚାଲିଥିବା ବଧୂର ଅଲିମ୍ପିକ୍ସ ମହିଳା ଗଲ୍ ପ୍ରତିଯୋଗିତାରେ ଦାକ୍ଷା ତାଗର କ୍ୱାର୍ଟର ଫାଇନାଲରେ ପ୍ରବେଶ କରିଛନ୍ତି। ଭାରତର ଏହି ଖେଳାଳି ବଧୂର ଅଲିମ୍ପିକ୍ସ ୨୦୧୭ରେ ଏକ ରୌପ୍ୟ ଜିତିଥିଲେ। ଗତବର୍ଷ ସେ ଟୋକିଓ ଅଲିମ୍ପିକ୍ସରେ ମଧ୍ୟ ଭାଗ ନେଇଥିଲେ। ୮ ଜଣ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ଖେଳାଳିଙ୍କୁ ନେଇ ହେବାକୁ ଥିବା କ୍ୱାର୍ଟର ଫାଇନାଲରେ ସେ ଜର୍ମାନୀର ଆଲେନି ପାଲୋମା ଗୋଞ୍ଜାଲେକ ବୋର୍ଡିକାନ୍‌ନିଙ୍କୁ ଭେଟିବେ। ଜର୍ମାନି ଖେଳାଳି ରାଉଣ୍ଡ ଅର୍ଦ୍ଧ ୧୦୦ ଓ ୯୬ ସହ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ୮ମ ଭାବେ ଯୋଗ୍ୟତା ଅର୍ଜନ କରିଥିବାରୁ ସେମିଫାଇନାଲରେ ପ୍ରବେଶ ଦାକ୍ଷାଙ୍କ ଲାଗି ସହଜ ହେବ ବୋଲି ଅନୁମାନ କରାଯାଉଛି। ସେମିଫାଇନାଲରେ ପରାଜିତ ଖେଳାଳିଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଟ୍ରୋଫି ପଦକ ଲାଗି ଲଢ଼େଇ ହେବ।

Stop unregulated investments. Start Mutual Funds.

MUTUAL FUNDS Sahi Hai

Talk to your Mutual Fund Advisor or Distributor to know which Mutual Fund suits your needs.

Visit mutualfundssahihi.com

Follow Mutual Funds Sahi Hai on: [Facebook] [Twitter] [Instagram]

Mutual Fund investments are subject to market risks, read all scheme related documents carefully.

