



‘ଶାନ୍ତିପୂର୍ଣ୍ଣ ଜୀବନ ପାଇଁ ଦୁଇଟି ନିୟମ: ବିଫଳତାର ଉତ୍ତାପୀନତା କେବେହେଲେ ହୃଦୟକୁ ଯିବା ଅନୁଚିତ; ସଫଳତାର ଅହଙ୍କାର ମଣିଷକୁ ଯିବା ଅନୁଚିତ’ - ଡ. ଅବଦୁଲ କଲୀମ

ସୋମବାର, ୨୩ ଫେବୃଆରୀ ୨୦୧୯ ମାର୍ଚ୍ଚ, ୨୦୨୬

ନିଷ୍କର୍ଷ
NISHKARSHA

ଖୋଲା ସମୟ

ଦେଶୀ ବିଜ୍ଞାପନରେ କୋରିଆ ଷ୍ଟାର୍

୫ ବର୍ଷରେ ୩୫୦% ବଢ଼ିଛି ପପ୍ କ୍ରେଜ୍

ନୂଆଦିଲ୍ଲୀ (ଏକେନ୍ସି) : ଗତ କିଛି ବର୍ଷ ହେଲା ଭାରତରେ କୋରିଆ ଫ୍ୟାସ୍‌ଚିର ଅଦର ରୁଚି ବଢ଼ିଛି । ସଙ୍ଗୀତରେ ବିଟିଏସ୍ ବ୍ୟାଣ୍ଡ ହେଉ ବା ଡ୍ରେକ୍ ସିରିଜରେ ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ ରେମୁଡିମେନ୍ ହର୍ଷର୍ସ ଭଳି କାହାଣୀ । ଭାରତରେ କୋରିଆ ଫ୍ୟାସ୍‌ଚି ଝଡ଼ି ଯାଇଛି । ନିକଟରେ ଦକ୍ଷିଣ କୋରିଆ ଗାୟକ ଆଉରା ଭାରତର ପ୍ରସିଦ୍ଧ ପଲ୍ଲୀ କ୍ୟାଣ୍ଡି ପାଇଁ ଜିଙ୍ଗଲ୍ ଗାଇଥିଲେ, ତାହାନ୍ତେ ଚାଲେଞ୍ଜ କରିଥିଲେ । ସେ ଏଭଳି ଏକ ବ୍ରାଣ୍ଡର ଚେହେରା ହେଲେ ଯାହା ଭାରତୀୟ ଷ୍ଟ୍ରିଟ୍ କଲଚର ସହ ଗଭୀର ଭାବେ ଜଡ଼ିତ । ଆଉରା ୨୦୨୩ରେ ଭାରତ ଆସିଲେ । ସ୍ଥାନୀୟ କଳାକାରଙ୍କ ସହ କାମ କଲେ । ମଧୁରୀରେ ‘ବୋ କିପ୍‌ନା ହେ’ ଗୀତ ଗାଇଲେ । ନାଗାଲାଣ୍ଡର ହର୍ନବିଲ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲ୍‌ରେ ପ୍ରଦର୍ଶନ ବି କଲେ । ନିକଟରେ ସେ ଶିବ ଚାଣ୍ଡବ ଫୋଟୋ ଏକ ନୂଆ ସଂସ୍କରଣ ବି ଗାଇଲେ, ଯାହା



ସୋପିଆଲ ମିଡ଼ିଆରେ ଭାଇଭାଇ ହେଉଛି । ସେ ବିଭିନ୍ନ ବସ୍ତ୍ର ଓ ବାଲ୍ୟା ଟେଲିଫିଲ୍‌ସ ଶୋ’ରେ ମଧ୍ୟ ସାମିଲ ହୋଇଥିଲେ । ଅର୍ଥାତ୍ ଏହା କେବଳ ବ୍ରାଣ୍ଡ ଆତ୍ମାସତର ମତେଇ ଟ୍ରେଣ୍ଡ ନୁହେଁ, କରଫ୍ୟାସ୍‌ଚିକ ମିଶ୍ରଣ ମଧ୍ୟ । ଭାରତରେ କୋରିଆନ ପପ୍ ପ୍ରସାରଣରେ ୩୬୨ ପ୍ରତିଶତ, ଅର୍ଥାତ୍ ୫ ବର୍ଷରେ ସାତ୍ତେ

ଟିନି ଗୁଣା ବୃଦ୍ଧି ହୋଇଛି । କୋରିଆନ୍ ଶୋ’ ‘ଡିମେନ୍ ହର୍ଷର୍ସ’କୁ ରିଲିଜ୍‌ର ମାତ୍ର ୯୧ ଦିନରେ ୨୬.୫ କୋଟି ଦର୍ଶକ ଦେଖିଛନ୍ତି । ୮୪.୫ ପ୍ରତିଶତ ଭାରତୀୟ କୋରିଆ ବିଷୟବସ୍ତୁକୁ ନେଇ ସମବାସୀମାନେ ଭାବ ରଖିଛନ୍ତି । ଭାରତ ଏଥିରେ ଗାୟ ସ୍ଥାନରେ ଅଛି । କୁହୁ ଇଣ୍ଡିଆ ନିଜର ମନସ୍ତୁନ୍

କ୍ୟାମ୍ପେନ୍‌ରେ ବଲିଉଡ୍ ଅଭିନେତ୍ରୀ ସିଦ୍ଧାନ୍ତ ଚଉବେଦୀଙ୍କ ସହ କୋରିଆ ଅଭିନେତ୍ରୀ ଚେ ସୁ ବିନକୁ କାଞ୍ଚି କରିଥିଲା । ସୁତରାଫରେ ଏହାକୁ ୨ କୋଟିରୁ ଅଧିକ ଓ ଇନ୍‌ଷ୍ଟାଗ୍ରାମରେ ୪୧ କୋଟିରୁ ଅଧିକ ଦର୍ଶକ ଦେଖିଛନ୍ତି । କୋଲକାତାରେ ଇଣ୍ଡିଆ ନିଜର ଏସିଆ-ପାସିଫିକ୍ କ୍ୟାମ୍ପେନ୍‌ରେ କୋରିଆ ଗାୟିକା-ଅଭିନେତ୍ରୀ ଆଇୟୁକୁ ସାମିଲ କରିଥିଲା । ସୁତରାଫରେ ଏହାକୁ ୫.୮ କୋଟି ଦର୍ଶକ ଦେଖିଛନ୍ତି । ପଲ୍ଲୀ କ୍ୟାଣ୍ଡି ଆଉରାଙ୍କ ସହ ଇନ୍‌ଷ୍ଟାଗ୍ରାମରେ ଏହାର ଦର୍ଶକଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ୬୭ ଲକ୍ଷରୁ ଅଧିକ । ଏହା ମଧ୍ୟମରେ ଏକ ବ୍ରାଣ୍ଡ ପ୍ରଥମ ଥର କରେ କୋରିଆ ଷ୍ଟାର୍‌ଙ୍କୁ ଦେଶୀ ଅହାଙ୍କରେ ଉପସ୍ଥାପନ କଲା । ଭାରତୀୟ ଅଭିନେତ୍ରୀ ପ ମତେଇ ଆଣ୍ଡିୟା କେଲିରୁଆ କୋରିଆ ପପ୍ ସୁପ୍‌ସ୍ଟାର୍ କିମ୍ପୁ ସହ କୋକୋଲୋର ଏକ ବିଜ୍ଞାପନରେ କାମ କରିଥିଲେ ।

ବକ୍ସ ଅଫିସ୍‌ରେ ‘ଧୁରନ୍ଧର ୨’- ‘ଟକ୍ସିକ୍’ ମଧ୍ୟରେ ଜୋରଦାର ଲଢ଼େଇ

ମୁମ୍ବାଇ (ଏକେନ୍ସି) : ବକ୍ସ ଅଫିସ୍‌ରେ ହେବାକୁ ଯାଉଛି ବଡ଼ ଟକ୍କର । ଆସନ୍ତା ମାସରେ ମୁହାଁମୁହାଁ ହେବେ ଦୁଇଟି ବଡ଼ ବଡ଼ ଫିଲ୍ମ । ଗୋଟିଏ ପଟେ ରଣବୀର ଫିଲ୍ମ ‘ଧୁରନ୍ଧର ୨’ ଥିବା ବେଳେ ଅନ୍ୟପକ୍ଷେ ପ୍ୟାନ୍ ଇଣ୍ଡିଆ ଷ୍ଟାର୍ ଯଶ୍‌ରାଜ୍ ‘ଟକ୍ସିକ୍’ । ନିକଟରେ ‘ଧୁରନ୍ଧର ୨’ ର ପ୍ରଥମ ପାର୍ଟି ବକ୍ସ ଅଫିସ୍‌ରେ ସବୁ ରେକର୍ଡ୍ ଭାଙ୍ଗିଥିବା ବେଳେ ଯଶ୍‌ରାଜ୍ କେଳିଏସ୍ ର ଲେଜ୍ ଏ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲୋକଙ୍କ ମନରୁ ଯାଇନି । ତେଣୁ ଆସନ୍ତା ମାସରେ ରିଲିଜ୍ ହେବାକୁ ଥିବା ଏହି ଦୁଇ ଷ୍ଟାର୍‌ଙ୍କ ଫିଲ୍ମକୁ ନେଇ ଖୁବ୍ ଚର୍ଚ୍ଚା । ଯାହାକୁ ନେଇ ଆଲୋଚନା କରିଛନ୍ତି ‘କାବିଲ୍’ ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ସଞ୍ଜୟ ଗୁପ୍ତା । ‘ଧୁରନ୍ଧର ୨’ ଦକ୍ଷିଣରେ ଏହାର ସ୍ଥାନୀୟ ଭାଷାରେ ରିଲିଜ୍ ହେବାକୁ ଯାଉଛି । ପୂର୍ବରୁ କୁହାଯାଇଥିଲା ଯେ ‘ଟକ୍ସିକ୍’ ମଧ୍ୟ ହିନ୍ଦୀରେ ପୁଲିଲାଇ କରିବ । ତେଣୁ, ଷ୍ଟିନ ସେୟାର ହେବା ତ ଅନିବାର୍ଯ୍ୟ ।



ଯଦି ଷ୍ଟିନ ସେୟାର ହୁଏ ତେବେ ବକ୍ସ ଅଫିସ୍‌ ସଂଗ୍ରହକୁ ମଧ୍ୟ ପ୍ରଭାବିତ କରିବ । ସଞ୍ଜୟ ଗୁପ୍ତା କହିଛନ୍ତି ଯେ ଭଲ ଫିଲ୍ମ ପରଦାର ବ୍ୟବସାୟକୁ ଖାଲିଯିବ । ସଞ୍ଜୟ କହିଛନ୍ତି, ‘ମୁଁ ଦୁଇଟି ଫିଲ୍ମ ଦେଖିବି, କିନ୍ତୁ ଦୁର୍ଭାଗ୍ୟବଶତଃ, ସେଗୁଡ଼ିକ ଏକା ସମୟରେ ରିଲିଜ୍ କରୁଛି କାରଣ ସେଗୁଡ଼ିକ ବହୁ ପ୍ରତୀକ୍ଷିତ । ଏବଂ ଖୋଲିକା ପରଦାର ବ୍ୟବସାୟକୁ ଖାଲିଯିବ । ଏଥିସହିତ ସେ ୨୦୧୭ରେ ଚଳି ଫିଲ୍ମ ‘କାବିଲ୍’ ଏବଂ ଶାହରୁଖ୍ ଆନଙ୍କ ‘ରଇସ୍’ ଅନାବଶ୍ୟକ ବୋଲି କହିଛନ୍ତି ।

ଅଭିନେତ୍ରୀ ତ୍ରିଶାଙ୍କୁ ନେଇ ତାମିଲନାଡୁ ବିଜେପି ମୁଖ୍ୟଙ୍କ ବିବାଦୀୟ ମନ୍ତବ୍ୟ



ଚେନ୍ନାଇ (ଏକେନ୍ସି) : ଅଭିନେତ୍ରୀ ତ୍ରିଶାଙ୍କୁ ନେଇ ତାମିଲନାଡୁ ବିଜେପି ମୁଖ୍ୟ ନେତା ମାଗେନ୍ଦ୍ରନାଥ୍ ଚାନ୍ଦ୍ରା ନିଆ କରିଛନ୍ତି । ତ୍ରିଶା ଚାକ୍ ଓ କଲିକତା ଏକ ବିଦ୍ରୁତକୁ ନିଜ ସାମାଜିକ ଚରଣାଧାରୀ ଅଲଗାରେ ସେୟାର କରି ନଗରୋଦ୍ଧାନ ମତବ୍ୟକୁ ଅନୁଚିତ ବୋଲି କହିଛନ୍ତି । ତାଙ୍କ ରାଜନୀତିରେ ଏତେବଡ଼ ପଦବୀରେ ଥିବା ଜଣେ ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କଠାରୁ ଏପରି ଅନୁପସ୍ତୁତ୍ତ ଓ ଅନୁଚିତର

ମତବ୍ୟ ଆଶା କରୁନଥିଲେ ବୋଲି କହିଛନ୍ତି । ତାଙ୍କର କୌଣସି ରାଜନୈତିକ ଦଳ ସହିତ କୌଣସି ସମ୍ପର୍କ ନାହିଁ କିମ୍ବା ସେ ରଖିବାକୁ ଚାହୁଁନାହାନ୍ତି । ରାଜନୀତିରେ ସେ ସର୍ବଦା ନିରପେକ୍ଷ ଅବଲମ୍ବନ କରିଅସିଛନ୍ତି ଓ ନିଜର ପରିଚୟ ଜଣେ କଳାକାର ଭାବେ ବଜାୟ ରଖିବାକୁ ଚାହାନ୍ତି ବୋଲି ଏଥିରେ କହିଛନ୍ତି । ମାଗେନ୍ଦ୍ରନାଥ୍ ଚାନ୍ଦ୍ରା ନିଜେ ବିଜୟଙ୍କୁ ସମଲୋଚନା କରିବା ପରେ ତାଙ୍କୁ ବିଭିନ୍ନ ମହଲରୁ ସମାଲୋଚନା କରାଯାଇଥିଲା । ଶାସକ ଡିଏମ୍‌କେର ସାମ୍ବନ୍ଧ କାନିମୋଟି

ନୂଆ ପ୍ରେମିକଙ୍କ ସହ ଇଟାଲୀରେ ପାଲିଲେ ଭାଲେଞ୍ଜାଇନ

ନୂଆଦିଲ୍ଲୀ (ଏକେନ୍ସି) : ପୁଣି ଥରେ ଅଭିନେତ୍ରୀ ମଲାଇକାଙ୍କ ପ୍ରେମକୁ ନେଇ ଚର୍ଚ୍ଚା । ଅର୍ଜୁନ କପୁରଙ୍କ ସହ ବ୍ରେକଅପ୍ ପରେ ନୂଆ ପ୍ରେମିକଙ୍କ ସହ ସାମ୍ରାଜ୍ ଆସିଛନ୍ତି । ନେଟିଜେନ୍ସ ମାନେ ବିଶ୍ୱାସ କରନ୍ତି ଯେ ଅର୍ଜୁନ କପୁରଙ୍କ ସହ ବ୍ରେକଅପ୍ ପରେ, ଅଭିନେତ୍ରୀ ପୁଣି ଥରେ ଚାକ୍ ପ୍ରେମକୁ ଆଗକୁ ବଢ଼ାଇଛନ୍ତି ଏବଂ ଚାକ୍ ଜୀବନରେ ନୂତନ ପ୍ରେମ ପ୍ରବେଶ କରିଛି । ରେଡିଟ୍ରେ ମଲାଇକାଙ୍କ ଏକ ଫଟୋ ଭାଇରାଲ ହେଉଛି, ଯାହା ନେଟିଜେନ ମାନଙ୍କୁ ଅନୁମାନ କରିବାକୁ ବାଧ୍ୟ କରୁଛି ଯେ, ବଲିଉଡ୍ ତିନି ଚାକ୍ ନୂତନ ପ୍ରେମିକଙ୍କ ସହିତ ଇଟାଲୀରେ ଭାଲେଞ୍ଜାଇନ ଡେ ପାଳନ କରିଛନ୍ତି । ସୂଚନାଆଉଟି ଜଣେ ରେଡିଟର୍ ମଲାଇକାଙ୍କ ଏକ ଫଟୋ ସେୟାର କରି ଲେଖିଛନ୍ତି, ‘ଡ୍ରେଡି ଫାଇଞ୍ଡେଣ୍ଡେ ମଲାଇକାଙ୍କ ଭାଲେଞ୍ଜାଇନ ୧୪ ଫେବୃଆରୀରେ ଡ୍ରେଡି ଫାଇଞ୍ଡେଣ୍ଡେ ମଲାଇକା ଆରୋରା ତାଙ୍କ ପ୍ରେମିକଙ୍କ ସହିତ ଦେଖାଯାଇଥିଲେ...’ ଫଟୋରେ, ଏହି ରହସ୍ୟମୟ ପୁରୁଷଙ୍କୁ ପ୍ରସିଦ୍ଧ ଡ୍ରେଡି ଫାଇଞ୍ଡେଣ୍ଡେ ସମ୍ମୁଖରେ ମଲାଇକାଙ୍କ ସହିତ ସେଲୁ ନେଉଥିବାର ଦେଖାଯାଇଛି । ତଥାପି, ଅନେକ ରେଡିଟର୍ ମଧ୍ୟ ଅନୁମାନ କରୁଛନ୍ତି ଯେ, ଫଟୋଟି ହୁଏତ ଏକ ପିଆର ଷ୍ଟକ୍ ପାଇଁ ନିଆ ଯାଇଥାଇପାରେ । ତେବେ ମଲାଇକା ଆରୋରା ଏପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫଟୋ ଉପରେ କୌଣସି ମତବ୍ୟ ଦେଇନାହାନ୍ତି । ଗତ ବର୍ଷ, ମୁମ୍ବାଇରେ ଏକ ଜନସର୍ବରେ ଯୋଗଦେବା ସମୟରେ, ମଲାଇକା



ଆରୋରା ଜଣେ ରହସ୍ୟମୟ ପୁରୁଷଙ୍କ ସହ କଥାବାର୍ତ୍ତା କରୁଥିବାର ଏକ ଭିଡିଓ ସେୟାର କରିଥିଲେ । ଏହି ଭିଡିଓ ପାଇଁ ମିଡିଆରେ ଭାଇରାଲ ହୋଇଥିଲା । ଏହି ଭିଡିଓ ସମ୍ପର୍କର ଗୁଜ୍ଜର ସୂଚି କରିଥିଲା । କିଛି ଜନଶ୍ରଦ୍ଧାମାନ ଆକାଶକୁ ଧରି କରିଥିଲେ ଯେ, ମଲାଇକାଙ୍କ ସହିତ ବକ୍ସ ଅଫିସ୍‌ରେ ଯୋଗଦେବା ସମୟରେ, ମଲାଇକା

ବର୍ଷାନ୍ତ ହାରା ବ୍ୟବସାୟୀ ହର୍ଷ ମେହେଟ୍ଟା । ତଥାପି, ଏହି ଭିଡିଓ ଗୁଡ଼ିକ ନିଶ୍ଚିତ ହୋଇନାହିଁ । ଚଳିତ ବର୍ଷ ଆରମ୍ଭରେ, ନମ୍ରତା ଜାକାରିଆ ଶୋ’ରେ ଏକ ଗର୍ଭ ସମୟରେ, ମଲାଇକା ରହସ୍ୟମୟ ପୁରୁଷଙ୍କ ବିଷୟରେ ତାଙ୍କର ମାଗେନ୍ଦ୍ର ଚାକ୍ କହିଥିଲେ, ‘ଲୋକମାନେ କଥା ଦେବାକୁ ଭଲ ପାଆନ୍ତି । ଯଦି ଆପଣ କଣ ସହିତ ଦେଖାଯାଆନ୍ତି, ଆପଣ ଯଦି ବାହାରକୁ ପାଆନ୍ତି, ତେବେ ଏହା ଏକ ବଡ଼ ଆଲୋଚନା ହୋଇଯାଏ । ମୁଁ ପ୍ରକୃତରେ ଅନାବଶ୍ୟକ କଥାବାର୍ତ୍ତାକୁ ଇସ୍ତମ ଦେବାକୁ ଚାହୁଁନାହିଁ, କାରଣ ଏହା କୌଣସି ଭଲବ୍ୟସ୍ତୁର କରେ ନାହିଁ ।’

ଏ ସପ୍ତାହର ଭାଗ୍ୟବିଚାର

- ମେଷ :** ସୋମବାର: ଜୀବନସାଥୀଙ୍କର ପ୍ରେମ ଓ ସୁଖ ପାଇବେ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ ଓ ଗୁରୁବାର: ବ୍ୟବସାୟୀଙ୍କ ଲାଭି ସମୟ ଉପରେ । ଶୁକ୍ର ଓ ଶନିବାର: ଶିକ୍ଷକଙ୍କର ସହଯୋଗ ପାଇବେ । ରବିବାର ପାରିବାରିକ ସୁଖ ମିଳିବ ।
- ବୃଷ :** ସୋମବାର: ପୂର୍ବରୁ କରି ଆସୁଥିବା କାମରେ ଲାଭ ପାଇବେ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ ଓ ଗୁରୁବାର: ବ୍ୟବସାୟୀଙ୍କୁ ବିରୋଧୀଙ୍କର ନଜର ରହିବ । ଶୁକ୍ର ଓ ଶନିବାର: ଘରର ପରିବେଶ ଭଲ ରହିବ । ରବିବାର: ଲାଭବାନ ହେବେ ।
- ମିଥୁନ :** ସୋମବାର: ମହତ୍ତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଲୋକଙ୍କ ସାକ୍ଷାତ ହେବ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ ଓ ଗୁରୁବାର: କିଛି ନୂଆ କରି ଦେଖାଇବାର ଇଚ୍ଛା ଜାରି ରହିବ । ଶୁକ୍ର ଓ ଶନିବାର: ଅର୍ଥକ ମାମଲାରେ ହଲଚଳ ହୋଇପାରେ । ରବିବାର: ବାଣୀ ଦିନ ଧରି ଅପେକ୍ଷା କରିଥିବା ବହୁଳ ସାକ୍ଷାତ ମିଳିବ ।
- କର୍କଟ :** ସୋମବାର: ଜୀବନସାଥୀଙ୍କୁ ମନ ଓ ହୃଦୟର କଥା କହିବେ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ ଓ ଗୁରୁବାର: ଅଧିକାଂଶ ଥିବା କାମ ସଫଳ ହେବ । ଶୁକ୍ର ଓ ଶନିବାର: ବ୍ୟବସାୟରେ ବିକ୍ରୀ ବଢ଼ିବ । ରବିବାର: ମନବାଞ୍ଛା ପୂର୍ଣ୍ଣ ହେବ ।
- ସିଂହ :** ସୋମବାର: ନୂଆ କାମର ସୁଯୋଗ ଲାଭି ପ୍ରସ୍ତୁତ ରହିବେ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ ଓ ଗୁରୁବାର: ମନ ଆଧୁନିକ ଦିଗରେ ଲାଗି ରହିବ । ଶୁକ୍ର ଓ ଶନିବାର: କିଛିନା କିଛି ଇଚ୍ଛା ପୂରା ହେବ । ରବିବାର: ନୂତନ କାର୍ଯ୍ୟରେ ଯୋଗଦେବେ ।
- କନ୍ୟା :** ସୋମବାର: କାର୍ଯ୍ୟକ୍ଷେତ୍ର ବୃଦ୍ଧି ଲାଗି ନୂଆ ଅବସର ପାଇବେ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ ଓ ଗୁରୁବାର: ପୂର୍ବ କଥାକୁ ନେଇ ଚିନ୍ତିତ ରହିବେ । ଶୁକ୍ର ଓ ଶନିବାର: ପ୍ରେମ ପ୍ରସଙ୍ଗରେ ସବୁ କିଛି ଭଲ ହେବ । ରବିବାର: କର୍ମକ୍ଷେତ୍ରକୁ ନେଇ ଚିନ୍ତିତ ରହିବେ ।
- ତୁଳା :** ସୋମବାର: ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପ୍ରତି ସଚେତନ ରୁହନ୍ତୁ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ ଓ ଗୁରୁବାର: ବେକାରଙ୍କୁ ରୋଜଗାର ମିଳିବ । ଶୁକ୍ର ଓ ଶନିବାର: ବିଶେଷ କାମରେ ବାଧା ଉପୁଜିପାରେ । ରବିବାର: ହଠାତ୍ ଅସୁସ୍ଥ ଅନୁଭବ କରିବେ ।
- ବିଛା :** ସୋମବାର: ବ୍ୟବସାୟରେ ସବୁ ଭଲ ହେବ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ ଓ ଗୁରୁବାର: ଅର୍ଥପ୍ରେମ ଆପଣଙ୍କ କାମର ପ୍ରଫୁଲ୍ଲ ହେବ । ଶୁକ୍ର ଓ ଶନିବାର: ଜୀବନସାଥୀଙ୍କ ସହିତ ସମ୍ପର୍କ ସୁଧୁର ହେବ । ରବିବାର: ବ୍ୟବସାୟରେ ଲାଭବାନ ହେବେ ।
- ଧନୁ :** ସୋମବାର: କୌଣସି କାମରେ ଅଧିକ ସମୟ ବ୍ୟୟ ହେବ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ ଓ ଗୁରୁବାର: ନୂଆ ଲୋକଙ୍କ ସହିତ ସଂପର୍କ ହେବ । ଶୁକ୍ର ଓ ଶନିବାର: କାର୍ଯ୍ୟକ୍ଷେତ୍ରରେ ନୂଆ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବେ । ରବିବାର: ଅପଥରେ ସମୟ ଅତିବାହିତ ହେବ ।
- ମକର :** ସୋମବାର: ବହୁ ଭାଲିକାରେ ଭଲ ଲୋକ ହୋଇଥିବେ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ ଓ ଗୁରୁବାର: ଉପାର୍ଜନ ଲାଭି ସୁଯୋଗ ପାଇବେ । ଶୁକ୍ର ଓ ଶନିବାର: କାରବାରରେ ସଫଳତା ପାଇବେ । ରବିବାର: କୌଣସି ବହୁ ସହଯୋଗର ହାତ ବଢ଼ାଇବେ ।
- କୁମ୍ଭ :** ସୋମବାର: ସାମାଜିକ କାର୍ଯ୍ୟରେ ସମୟ ଦେବେ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ ଓ ଗୁରୁବାର: ଜୀବନକୁ ଉନ୍ନତ କରିବା ଲାଗି ସୁଯୋଗ ପାଇବେ । ଶୁକ୍ର ଓ ଶନିବାର: ନୂଆ କାର୍ଯ୍ୟରେ ରୁଚି ବଢ଼ିବ । ରବିବାର: ଧର୍ମାନ୍ୱେଷନ କାର୍ଯ୍ୟରେ ସମୟ କଟିବ ।
- ମୀନ :** ସୋମବାର: ଜୀବନରେ ସକାରାତ୍ମକ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଆସିବ । ମଙ୍ଗଳ, ବୁଧ ଓ ଗୁରୁବାର: ଅର୍ଥପ୍ରେମ ଅଧିକ ପରିଶ୍ରମ କରି ଅବଶିଷ୍ଟ କାମ ପୂରା କରିବେ । ଶୁକ୍ର ଓ ଶନିବାର: ଆଇ ବୁଦ୍ଧି ହେବ । ରବିବାର: ବାଣୀ ଦିନ ଧରି ଆଶା କରିଥିବା ଫଳ ପ୍ରାପ୍ତି ହୋଇପାରେ ।

ମାତୃଧିକୁ ଲୁଣି ଖାଇଥିଲେ ସାବଧାନ: ବହୁଳ ଉଚ୍ଚରଚ୍ଚତା, ହୃଦୟାତ ଦୈନିକ ୫ ଗ୍ରାମ ଲୁଣ ଖାଇବାକୁ ପରାମର୍ଶ

ମାତୃଧିକୁ ଲୁଣି ଖାଇଥିଲେ ସାବଧାନ । ଏଥିପାଇଁ ଉଚ୍ଚ ରଚ୍ଚତା, ହୃଦୟାତ ଏବଂ ମଣିଷର ଉଚ୍ଚ ରଚ୍ଚତା ଦେଖାଯାଉଥିବା ଆଶଙ୍କା ରହିଥାଏ । ବିଶ୍ୱ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ସଙ୍ଗଠନର ସୂଚନା ଅନୁସାରେ, ଦୈନିକ ଜଣେ ପ୍ରାୟ ୫ ଗ୍ରାମ ଲୁଣ ଖାଇବା ଉଚିତ । ମାତ୍ର ଜଣେ ଭାରତୀୟ ହାରାହାରି ୧୧ ଗ୍ରାମ ଲୁଣ ଖାଇଥାଆନ୍ତି । ଯାହାକି ଉଚ୍ଚ-ସୋଡିୟମ ପରାମର୍ଶ ଠାରୁ ଦୁଇ ଗୁଣ । କିଛି ଦିନ ପୂର୍ବରୁ ଉଚ୍ଚ-ସୋଡିୟମ ପରାମର୍ଶ ଖାଇବାର ସୂଚନା ମଧ୍ୟ ପାଇବା ନେଇ ଏକ ରିପୋର୍ଟ ପ୍ରକାଶିତ ହୋଇଛି । ଏଥି ଅନୁଯାୟୀ, ଏହାର ୧୯୪ ସଦସ୍ୟ ଦେଶ ୨୦୨୫ ମସିହା ପୂର୍ଣ୍ଣ ସୂଚୀ ସେଥିରେ ବ୍ୟବହାର ୩୦% ହ୍ରାସ କରିବା ନେଇ ଲକ୍ଷ୍ୟ ରଖିଛନ୍ତି । ଦୁର୍ଗତ ବିଷୟ ଯେ ଅଧିକାଂଶ ଦେଶରେ ସେଥିରେ ବ୍ୟବହାର ମନ୍ଦର ଗତିରେ ହ୍ରାସ ପାଉଛି । ତେଣୁ ଧାର୍ଯ୍ୟ ସମୟଯାମାକୁ ୨୦୩୦କୁ ବୁଦ୍ଧି ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଦିଆଯାଇଛି । ଭାରତ ପରମ୍ପରା ସୂଚକ ସୂଚକ ଭାବରେ ଖାଦ୍ୟରେ ସେଥିରେ ରସାୟନ ହ୍ରାସ ପାଇଁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ପଦକ୍ଷେପ ସହିତ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଖାଦ୍ୟ ଯୋଗାଣକୁ ଗୁରୁତ୍ୱ ଦିଆଯାଇଛି ।

୨୦୨୦ ମସିହାର ମେଡିକାଲ ରିପୋର୍ଟ ଅନୁଯାୟୀ ୩୨.୧% ମୃତ୍ୟୁର କାରଣ ଉଚ୍ଚ ରଚ୍ଚତା ବୋଲି ଉଲ୍ଲେଖ ରହିଛି । ହୃଦ୍‌ରୋଗ ଏବଂ ଉଚ୍ଚ ରଚ୍ଚତା ଭାରତରେ ଦେଖାଯାଉଥିବା ସବୁଠାରୁ ବଡ଼ ରୋଗ । କେବଳ ହୃଦ୍‌ରୋଗ ଯୋଗୁଁ ୩୧% ଲୋକଙ୍କ ମୃତ୍ୟୁ ଏବଂ ଅସୁସ୍ଥ ହେଉଛନ୍ତି । ୨୦୦୧ ମସିହାରେ ୫୪% ମଣିଷର ଉଚ୍ଚ ରଚ୍ଚତା ହୃଦ୍‌ରୋଗ ଉଚ୍ଚ ରଚ୍ଚତା ଯୋଗୁଁ ହୋଇଥିଲା । ସେହିଦିନ ଠାରୁ ଏହି ପରିସଂଖ୍ୟାନ ବୃଦ୍ଧି ପାଇବାର ଲାଗିଛି । ହୃଦ୍‌ରୋଗ ଏବଂ ମଣିଷର ଉଚ୍ଚ ରଚ୍ଚତା ରୋଗ ଚିକିତ୍ସା ଅତ୍ୟନ୍ତ ବ୍ୟୟ ବହୁଳ ଅଟେ । ମଧ୍ୟବିତ୍ତ ଏବଂ ନିମ୍ନମଧ୍ୟବିତ୍ତଙ୍କ ଅର୍ଥକ ଅବସ୍ଥା ଏଥିପାଇଁ ପ୍ରଭାବିତ ହେଉଛି । ଅର୍ଥାତ୍ ୨୦୧୧-୧୨ ୨୦୨୫ ମସିହା ମଧ୍ୟରେ ଅପମୟରେ ମୃତ୍ୟୁ ଏବଂ ବିକଳାଙ୍ଗ ହେବ ଯୋଗୁଁ ୩୨ ଟ୍ରିଲିୟନ ଡଲାର ଖର୍ଚ୍ଚ ହୋଇଥିଲା । ଯାହାକି ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଜିଡିପିର ୨ ପ୍ରତିଶତ ଅଟେ । ଖୁବ୍‌କିଛି ଜନକୋମନ ଯୋଗେ ଅନୁସରଣ, ୨୦୧୨-୨୦୩୦ ମସିହା ମଧ୍ୟରେ କେବଳ ହୃଦ୍‌ରୋଗ ଯୋଗୁଁ ଭାରତୀୟ ଅର୍ଥନୀତି ୨ ଟ୍ରିଲିୟନ ଡଲାରର କ୍ଷତି ସହିବ ।

ମା’ରାଶ ଦେହକୁ ନେବେନି...

ଏବେକା ସର୍କାର ପ୍ରକାଶ କଲାଣି ବଜେଟ୍‌ରେ ନୂଆ ସିଲିପ... ସିଲିପ ନାମରେ କୋଟିକୋଟି ଟଙ୍କା ଶୋଷିତ୍ୟ ପରକଳପ... କୁମ୍ପାନୀ କରକି ବିଳାପ... ସମୀକ୍ଷା ବାହାନା ନାମରେ ସର୍କାର ଶୁଣାନ୍ତି ପୁରୁଣା ଗଳପ... - ସମ୍ପୃତ ସେନାପତି

ବୋଉର ରୋଷେଇ ଘର ଖୁଆ ଚିକେନ୍



ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ: ଚିକେନ୍, ଦହି, ଖୁଆ, ଖୁଣ୍ଟା, ଖୁଣ୍ଟା, ଲଙ୍କା, ଧନିଆ, ପାନମଧୁରୀ, ପିଆଜ, କଳା ଚିରା, ଲବଙ୍ଗ, ଚାଲିନି, କ୍ୟାସ୍‌କମ୍, ଅବା ରସୁଣ ବଗା, କଟା ରସୁଣ, ଗରମ ମସଲା, ଧନିଆପତ୍ର, ଲୁଣ, ହଳଦି ଓ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, **ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:** ଖୁଆ ଚିକେନ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ ପ୍ରଥମେ କଟକେଇରେ ଖୁଣ୍ଟା ଲଙ୍କା, ପାନମଧୁରୀ, ଧନିଆ ଓ କଳାଚିରା ପକାଇ ଅଳ୍ପ ସମୟ ପାଇଁ ଭାଜି ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହି ଭଜା ଗୋଟା ମସଲାକୁ ଗ୍ରାହଣ କରି ଏକ ପାତ୍ରରେ ରଖନ୍ତୁ । ପରେ ଚିକେନ୍ ଭଲ କରି ଧୋଇ ଏକ ପାତ୍ରରେ ରଖନ୍ତୁ । ସେଥିରେ ଗୋଟା ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ, ଦହି, ଖୁଆକୁ ପକାଇ ଭଲଭାବରେ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ପରେ ତାକୁ ଦୁଇ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫୁଟିକେ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହାପରେ କରେଇରେ ତେଲ ପକାଇ ଗରମ କରନ୍ତୁ । ତେଲ ଗରମ ହେବା ପରେ ଗୋଟା ଭଲଭାବରେ ପକାନ୍ତୁ । ପରେ କଟା ପିଆଜ ପକାଇ ବାଦାମା ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜନ୍ତୁ । ପିଆଜର ରଙ୍ଗ ବାଦାମା ହେବାପରେ ଅଦରଗୁଣ୍ଡ ବଗା ପକାଇ କିଛି ସମୟ ପାଇଁ କଷନ୍ତୁ । ମସଲା କଣି ହେବା ପରେ ସେଥିରେ କଟା କ୍ୟାସ୍‌କମ୍ ଓ ଗୋଟା ରସୁଣ ପକାଇ ୨ ରୁ ୩ ମିନିଟ୍ ଭାଜନ୍ତୁ । ପରେ ସେଥିରେ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ, ହଳଦି ଓ ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ସେତେବେଳେ ମସଲାକୁ ତେଲ ଛାଡ଼ି ଆସିବ ସେତେବେଳେ ଗୋଲ ହୋଇ ରହିଥିବା ଚିକେନ୍ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ପରେ ତାକୁ କିଛି ସମୟ କଷନ୍ତୁ । ସେଥିରେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ଚିକେନ୍‌କୁ ସିଝିବା ପାଇଁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ଚିକେନ୍ ସିଝିଗଲା ପରେ ସେଥିରେ ଗରମ ମସଲା ଓ ଧନିଆପତ୍ର ପକାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ପରେ ତାକୁ ଏକ ପାତ୍ରକୁ କାଢ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ‘ଖୁଆ ଚିକେନ୍’ ।

ନିଷ୍କର୍ଷ ପ୍ରତି ସଂଖ୍ୟାରେ ପ୍ରକାଶ ପାଉଛି ବୋଉର ରୋଷେଇ ଘର । ଏହି ଖମ୍ବରେ ଆପଣମାନଙ୍କ ଭଲ ମା’ ଭଉଣୀମାନଙ୍କ ବିଭିନ୍ନ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ରୋଷେଇ ସମ୍ପର୍କରେ ସବିଶେଷ ତଥ୍ୟ ଦେଇ ଆପଣ ସାଧୁ ପଠାଇଥିବି ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ବ୍ୟଞ୍ଜନର ପ୍ରସ୍ତୁତି ପଦ୍ଧତି । ଆପଣ ବି ପଠାଇ ପାରିବେ ଆପଣ ଠିକଣାରେ ।

