



ଶ୍ରୀଗୁଣ୍ଡିଚା ମନ୍ଦିରରୁ ହୋଇଥିଲା ପ୍ରଥମ ରଥଯାତ୍ରା

ନବଦିନାମ୍ବର ଯାତ୍ରାରେ ବାହାରିଥିବା ଚତୁର୍ଦ୍ଧାବିଗ୍ରହ ଏବେ ଶରଧାବାଲିରେ। ଶ୍ରୀଗୁଣ୍ଡିଚା ମନ୍ଦିର ସମ୍ମୁଖରେ ଦଣ୍ଡାୟମାନ ତିନିରଥ। ରଥାରୁ ଠାକୁରଙ୍କୁ ଦର୍ଶନ କରୁଛନ୍ତି ଭକ୍ତ। ରବିବାର ଅପରାହ୍ଣରେ ପହଞ୍ଚି ହୋଇ ଆଡ଼ପମଣ୍ଡପ ଯିବେ ଦାରୁବିଗ୍ରହ। ତେବେ ରଥଯାତ୍ରା କଥା ଉଠିଲେ ସମସ୍ତଙ୍କ ମନରେ ଆସେ ଶ୍ରୀମନ୍ଦିରରୁ ଦାରୁବିଗ୍ରହ ଶ୍ରୀଗୁଣ୍ଡିଚା ମନ୍ଦିରକୁ କାହିଁକି ଯାତ୍ରା କରିଥାନ୍ତି। ହେଲେ ଅନେକ ବୋଧହୁଏ ଜାଣି ନ ଥିବେ ପ୍ରଥମ ରଥଯାତ୍ରା ଶ୍ରୀଗୁଣ୍ଡିଚା ମନ୍ଦିରରୁ ହିଁ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା। ଅର୍ଥାତ୍ ଦାରୁବିଗ୍ରହମାନେ ଗୁଣ୍ଡିଚା ମନ୍ଦିରରୁ ରଥରେ ବସି ଶ୍ରୀମନ୍ଦିରକୁ ଯାତ୍ରା କରିଥିଲେ।

ଏ ସମ୍ପର୍କରେ ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥ ଫାଉଣ୍ଡେସନର ସଭାପତି ଡ. ନରେଶ ଚନ୍ଦ୍ର ଦାଶ କହିଛନ୍ତି, ଶ୍ରୀଗୁଣ୍ଡିଚା ମନ୍ଦିର ହେଉଛି ଚତୁର୍ଦ୍ଧାବିଗ୍ରହଙ୍କ କନ୍ଦୁସ୍ଥାନ। ଏଠାରେ ଦାରୁବିଗ୍ରହ ପ୍ରଥମେ ଆବିର୍ଭୂତ ହୋଇଥିଲେ। ଏଠାରୁ ରଥରେ ବସି ଶ୍ରୀମନ୍ଦିରକୁ ଯାଇଥିଲେ। ସେଠାରେ ପହଞ୍ଚିବା ପରେ ରଥରୁ ଜଣେ ଜଣେ ବିଧି ଯାଇ ଶ୍ରୀମନ୍ଦିରରେ ପ୍ରତିଷ୍ଠିତ ହୋଇଥିଲେ ବୋଲି ଷ୍ଟର ପୁରାଣରେ ଏପରି ବର୍ଣ୍ଣନା ରହିଛି। ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କ

ରଥଯାତ୍ରାକୁ ନବଦିନାମ୍ବର ଯାତ୍ରା ମଧ୍ୟ କୁହାଯାଏ। ଏହି ୯ ଦିନ ମଧ୍ୟରୁ ଯିବା ଏବଂ ଆସିବା ଦୁଇଦିନକୁ ଛାଡ଼ିଦେଲେ ଠାକୁରମାନେ ଏକ ସପ୍ତାହ ଧରି ଆଡ଼ପ ମଣ୍ଡପରେ ଅବସ୍ଥାନ କରିଥାନ୍ତି। କିନ୍ତୁ ଚଳିତବର୍ଷ ଅଧିକ ଗୋଟିଏ ଦିନ ରଥ ଉପରେ ରହିବେ ଠାକୁର। ଶ୍ରୀମନ୍ଦିରରେ ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କୁ ଦର୍ଶନ ଅପେକ୍ଷା ଆଡ଼ପମଣ୍ଡପରେ ଦର୍ଶନ କଲେ ଅଧିକ ପୁଣ୍ୟ ମିଳିଥାଏ। ଅର୍ଥାତ୍ ଶ୍ରୀମନ୍ଦିରରେ ୧୦ବର୍ଷ ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କୁ ଦର୍ଶନ କଲେ ଯେତେକ ପୁଣ୍ୟ ମିଳିଥାଏ ଆଡ଼ପମଣ୍ଡପରେ ଗୋଟିଏ ଦିନ ଦର୍ଶନ କଲେ ସେତିକି ପୁଣ୍ୟପ୍ରାପ୍ତି ହୋଇଥାଏ ବୋଲି ଶାସ୍ତ୍ରରେ ଉଲ୍ଲେଖ ରହିଛି। ଏହି ଆଡ଼ପମଣ୍ଡପ ନିକଟରେ ପଞ୍ଚତୀର୍ଥମଧ୍ୟରୁ ଅନ୍ୟତମ ତୀର୍ଥ ଇନ୍ଦ୍ରଦ୍ୟୁମ୍ନ ସରୋବର ରହିଛି।

ଇନ୍ଦ୍ରଦ୍ୟୁମ୍ନ ସରୋବର ନିକଟରେ ଶ୍ରୀନାଳକଣ୍ଠେଶ୍ୱର ରହିଛନ୍ତି। ଏହି ନବଦିନାମ୍ବର ଯାତ୍ରା କାଳରେ ଅନେକ ଭକ୍ତ ପ୍ରତିଦିନ ଇନ୍ଦ୍ରଦ୍ୟୁମ୍ନ ସରୋବରରେ ସ୍ନାନ କରି ଶ୍ରୀନାଳକଣ୍ଠଙ୍କୁ ଦର୍ଶନ କରିଥାନ୍ତି। ଏହାପରେ ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କୁ ଦର୍ଶନ କରି ବୃତ ପାଳିଥାନ୍ତି। ସେହିପରି ଗୁଣ୍ଡିଚା ମନ୍ଦିରକୁ ଲାଗି ଶ୍ରୀଦୁର୍ଦ୍ଦେଶ ଦେବଙ୍କ ମନ୍ଦିର ରହିଛି। ଏହି ସମୟରେ ଶ୍ରୀଦୁର୍ଦ୍ଦେଶ ଦେବଙ୍କୁ ଦର୍ଶନ କରି ଚତୁର୍ଦ୍ଧାମୂର୍ତ୍ତିଙ୍କୁ ଆଡ଼ପ ମଣ୍ଡପରେ ଦର୍ଶନ କଲେ ଅନନ୍ତ ପୁଣ୍ୟଲାଭ ହୋଇଥାଏ ବୋଲି ବିଶ୍ୱାସ ରହିଛି। ଠାକୁରମାନେ ଏଠାରେ ଅବସ୍ଥାନ କରୁଥିବା ସମୟରେ ଅନେକ ବ୍ୟକ୍ତି ବାହୁଶଙ୍କୁ ମହାପ୍ରସାଦ ଭୋଜନରେ ମଧ୍ୟ ଆପ୍ୟାୟିତ କରିଥାନ୍ତି। ହେରାପଞ୍ଚମୀରେ ମହାଲକ୍ଷ୍ମୀ ଠାକୁରାଣୀ ସଙ୍ଗେ ଶ୍ରୀଗୁଣ୍ଡିଚା ମନ୍ଦିରକୁ ବିଜେ କରନ୍ତି। ସେଠାରେ ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥ ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କୁ ଦର୍ଶନ କରି ନନ୍ଦିଘୋଷ ରଥରୁ ଖଣ୍ଡିଏ କାଠ ଭାଙ୍ଗି ହେରାଗୋହରୀ ବାଟ ଦେଇ ପୁଣି ଶ୍ରୀମନ୍ଦିରକୁ ଫେରି ଯାଇଥାନ୍ତି। ଆଷାଢ଼ ଶୁକ୍ଳ ନବମୀ ଦିନ ଶ୍ରୀଗୁଣ୍ଡିଚା ମନ୍ଦିରରେ ଦୁଇଭା ସନ୍ଧ୍ୟା ଦର୍ଶନ ମଧ୍ୟ ଅନୁଷ୍ଠିତ ହୋଇଥାଏ।

ଅନୁଭୂତିରେ ଜଗନ୍ନାଥ...

■ ଡୋରି ଲଗାଇ ଆସିବାରୁ ଟାଣିଆଣିଲା ଜଗା



ମହାପ୍ରଭୁ ଶ୍ରୀ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ କରୁଣା ବିଷୟରେ ବହୁ ଶୁଣିଥିଲେ ମଧ୍ୟ ଠାକୁରଙ୍କ ଡୋରି ଲାଗୁନଥିବାରୁ ମୁଁ ଆସି ପାରୁନଥିଲି। ପ୍ରଥମଥର ପାଇଁ ମୁଁ ଆସିବାରୁ ଧାଇଁ ଆସିଲି। ପୁରୀ ଆସିବାର ସୌଭାଗ୍ୟ ମିଳି ଥିବାରୁ ମୁଁ ନିଜକୁ ଧନ୍ୟ ମନେ କରୁଛି। ଗଡ଼କାଳି ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କୁ କେବଳ ଦର୍ଶନ କରିଥିଲି। ହେଲେ ଆଜି ରଥ ଟାଣିବାର ସୌଭାଗ୍ୟ ପାଇଲି। ସେଥିପାଇଁ ନିଜକୁ ଧନ୍ୟ ମନେ କରୁଛି। ଦର୍ଶନ କରିବା ସହ ରଥ ବି ଟାଣିଲି। ଏଠାରେ ମୋତେ ଅପୂର୍ବ ଆନନ୍ଦ ଲାଗୁଛି।

-ସୁଲୀପି ମହାରୋଗା, ଭକ୍ତ

■ ଅପୂର୍ବ ଦୃଶ୍ୟ, କେବେ ଦେଖିନଥିଲି



ମୁଁ ୨୦ ଦିନ ହେଲା ପୁରୀରେ ରହିଛି। ଗଡ଼କାଳି ପ୍ରଥମଥର ରଥଯାତ୍ରା ଦେଖିବାର ସୁଯୋଗ ପାଇଥିଲି। ଲକ୍ଷଲକ୍ଷ ଭକ୍ତଙ୍କ ସାମାଗମ ଏକ ଅକ୍ଷୁବ୍ଧପୂର୍ବ ଭକ୍ତିମୟ ପରିବେଶ ସୃଷ୍ଟି ହୋଇଥିଲା। ପୂର୍ବରୁ ଏଭଳି ଦୃଶ୍ୟ କେବେ ବି ଦେଖିନଥିଲି। ଆଜି ମଧ୍ୟ ରଥଯାତ୍ରା ଦେଖିବା ସାଧାରଣତଃ ଭକ୍ତମାନେ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କୁ ଦର୍ଶନ କରିବାକୁ ମନ୍ଦିର ଯାଇଥାନ୍ତି। ହେଲେ ରଥଯାତ୍ରାରେ ମହାପ୍ରଭୁ ଶ୍ରୀ ଜଗନ୍ନାଥ ଭକ୍ତଙ୍କୁ ଦର୍ଶନ ଦେବା ଆସନ୍ତି।

-ଗୌରାଙ୍ଗୀ ଗନ୍ଧାର୍ବିକା ଦେବୀ ଦାୟିଆ, ଭକ୍ତ

■ ରଥରେ ଠାକୁର ଦର୍ଶନ ଭାଗ୍ୟରେ ଥିଲେ ମିଳେ



ମୁଁ ବୁଢ଼ାବନ ଆଶ୍ରମରେ ରହୁଛି। ମୋର ଗୁରୁମାନେ ମଧ୍ୟ ଗଜନାଥଙ୍କୁ ଦର୍ଶନ କରିବାକୁ ଆସିଛନ୍ତି। ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ନିଟକରେ ମୋର ବହିରୁଦିନ ଅର୍ପଣ କରିବି। ପୂର୍ବରୁ କେବେ ମୁଁ ଏତେ ନିଟକରୁ ରଥଯାତ୍ରା ଦେଖି ନଥିଲି। ଠାକୁରଙ୍କୁ ରଥରେ ଦେଖିବା ପରେ ବହୁତ ଖୁସି ଲାଗୁଛି। ସତରେ ମୁଁ ଭାଗ୍ୟବାନ। ଗୁଣ୍ଡିଚା ମନ୍ଦିର ମଧ୍ୟ ଦର୍ଶନ କରିଛି।

-ସୂର୍ଯ୍ୟଶରୀ ଦାୟିଆ, ଭକ୍ତ

■ କାଳିଆ ମୋ ଆଖି ଲୁହ ନିଶ୍ଚିତ ବୁଝିପାରିବ



ଗଡ଼କାଳି ରଥଯାତ୍ରାରେ ବଡ଼ବାଣ୍ଟରେ ରଥ ଅଟକି ଯାଇଥିଲା। ଅନେକ ଭକ୍ତ ରଥ ଟାଣିବା ପାଇଁ ବାହାରି ଆସିଥିଲେ। କିନ୍ତୁ ଏଥର ଠାକୁରଙ୍କୁ ରଥରେ ଦର୍ଶନ କରିଥିଲେ ବି ରଥ ଟାଣିପାରିନାହିଁ। ଜଗନ୍ନାଥ ମୋ ଆଖିର ଲୁହ ନିଶ୍ଚିତ ବୁଝିପାରିବେ। ମୁଁ ନିଶ୍ଚିତ ଭାବେ ରଥ ଟାଣିବି। ଯାହା ବିଶ୍ୱ ଦେଖୁଛି ଜଗନ୍ନାଥ ରଥ ଅଟକାଇ ଛିଡ଼ା ହୋଇଛନ୍ତି, ଜଗନ୍ନାଥ ବି ପ୍ରତିଟି ଭକ୍ତଙ୍କ ଆଖିର ଲୁହକୁ ଦେଖିପାରୁଛନ୍ତି। ମୋର ବିଶ୍ୱାସ, ଜଗନ୍ନାଥ ମୋତେ ଏଥର ରଥ ଟାଣିବାର ସୁଯୋଗ ଦେବେ।

ସପରିବାର ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କୁ ଦର୍ଶନ କଲେ ଗୌତମ ଆଦାନୀ

ସପରିବାର ରଥାରୁ ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କୁ ଦର୍ଶନ କରିଛନ୍ତି ବିଶିଷ୍ଟ ଶିଳ୍ପପତି ଡା. ଆଦାନୀ ଗୁପ୍ତର ଅଧ୍ୟକ୍ଷ ଗୌତମ ଆଦାନୀ। ଶନିବାର କଡ଼ା ସୁରକ୍ଷାବଳୟ ମଧ୍ୟରେ ଧର୍ମପୂର୍ବ ଓ ପୂଜ୍ୟ ସହ ଆଦାନୀ ପୁରୀରେ ପହଞ୍ଚିଥିଲେ। ଗୁଣ୍ଡିଚା ମନ୍ଦିର ନିକଟରେ ତାଙ୍କୁ ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କ ଲାଗି ଖଣ୍ଡୁଆ ପ୍ରଦାନ ପୂର୍ବକ ଜିଲ୍ଲା ପ୍ରଶାସନ, ଶ୍ରୀମନ୍ଦିର ପ୍ରଶାସନ ତରଫରୁ ସ୍ୱାଗତ କରାଯାଇଥିଲା। ପରେ ଗୁଣ୍ଡିଚା ମନ୍ଦିର ସିଂହଦ୍ୱାର ସମ୍ମୁଖରେ ଦଣ୍ଡାୟମାନ ତିନିରଥ ନିକଟକୁ ଯାଇ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଠାକୁରଙ୍କୁ ଦର୍ଶନ କରି ଆଶୀର୍ବାଦ ନେଇଥିଲେ। ସେଠାରୁ ଆଦାନୀ ଗୁଣ୍ଡିଚା ମନ୍ଦିର ପଛ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଥିବା ସୁଷମା ଗାଡ଼ିରେ ପହଞ୍ଚିଥିଲେ। ସେଠାରେ ଆଦାନୀ ପକ୍ଷରୁ ଆୟୋଜିତ ହୋଇଥିବା ନିଃଶ୍ୱଳ୍ପ ପ୍ରସାଦ ସେବା କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ଯୋଗଦେଇଥିଲେ। ସୁଷମା ଗାଡ଼ିରେ ପ୍ରାଙ୍ଗଣରେ ଥିବା ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କୁ ପ୍ରଥମେ ଗୌତମ ଆଦାନୀ ଓ ତାଙ୍କ ପରିବାର ସଦସ୍ୟ ଦର୍ଶନ ପରେ ଗୋଷ୍ଠୀକାଳୀ ଯାଇ ନିଜେ ଖାଦ୍ୟ ରାନ୍ଧିଥିଲେ। ନିଜେ ରନ୍ଧା ଯାଇଥିବା ପ୍ରସାଦକୁ ଭକ୍ତ, ଶ୍ରଦ୍ଧାଳୁଙ୍କୁ ବାଣ୍ଟିଥିଲେ।



ଏହି ଅବସରରେ ଗଣମାଧ୍ୟମକୁ ପ୍ରତିକ୍ରିୟା ଦେଇ ଆଦାନୀ କହିଥିଲେ, ରଥାରୁ ଠାକୁରଙ୍କୁ ଦର୍ଶନ କରି ବେଶ୍ ଖୁସି ଅନୁଭବ କରୁଛି। ମହାପ୍ରଭୁ ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥ ରଥଯାତ୍ରାରେ ଲୋକଙ୍କ

ଜୀବନ ପାଇଁ ଏକ ଅତୁଲ୍ୟ ସ୍ମୃତି ହୋଇ ରହିବ। ମୋ ପାଖରେ ଦିନ ଥିଲା କିଛି ନ ଥିଲା, ହେଲେ ଲୋକଙ୍କ କୃପା ଓ ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କ ଆଶୀର୍ବାଦ ଯୋଗୁଁ ଏବେ ମୋ ପାଖରେ ସବୁ ଦିଛି ଅଛି। ଦେଶର ଉନ୍ନତି ଓ ଓଡ଼ିଶାର ସମୃଦ୍ଧି ନେଇ ମହାପ୍ରଭୁ ଶ୍ରୀଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ନିକଟରେ ପ୍ରାର୍ଥନା କରିଛି। ମହାକୁସ୍ତରେ ପ୍ରଥମେ ଲୋକଙ୍କ

ରଥାରୁ ଠାକୁରଙ୍କୁ ଦେଖିଲେ, ଭକ୍ତଙ୍କୁ ପ୍ରସାଦ ବାଣ୍ଟିଲେ

ସେବା ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତାବ ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲି। ଆଗାମୀ ଦିନରେ କିଭଳି ଏହି ସେବା ଜାରି ରହିବ ସେ ନେଇ ପ୍ରଭୁ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ନିକଟରେ ଫକ୍ତ ନେଇଛି। ରଥଯାତ୍ରାକୁ ସପକ କରିବା ପାଇଁ ପୁରୀ ଜିଲ୍ଲା ପ୍ରଶାସନ, ରାଜ୍ୟ ସରକାର, ସଫେଇ କର୍ମଚାରୀଙ୍କ ସହ ଅନେକ ଅନୁଷ୍ଠାନ ଲାଗିଛନ୍ତି। ମୁଁ ତାଙ୍କୁ ଅଭିବାଦନ ଜଣାଉଛି ବୋଲି କହିଥିଲେ ଶିଳ୍ପପତି ଆଦାନୀ। ଏହାପରେ ସେ ବେଳାକୁମିତି ଯାଇ ସୌଭାଗ୍ୟ ମିଳିଲା। ଏହି ମୁହୂର୍ତ୍ତ ମୋ ସାରା

ସେମାନଙ୍କ ଜୀବନଶୈଳୀ ଏବଂ ପର୍ଯ୍ୟଟକଙ୍କୁ କିପରି ସେବା ଯୋଗାଇଛନ୍ତି ସେ ବିଷୟରେ ପଚାରି ବୁଝିଥିଲେ। ସୂଚନାଥୀର କି, ଆଦାନୀ ପକ୍ଷରୁ ପୁରୀରେ ସମୁଦାୟ ୨୯ଟି ଷ୍ଟଲ୍ ହୋଇଥିବା ବେଳେ ସକାଳ, ଦ୍ୱିପହର ଓ ସନ୍ଧ୍ୟାରେ ଭକ୍ତଙ୍କୁ ଖାଦ୍ୟ ବିତରଣ କରାଯାଉଛି। ରଥଯାତ୍ରା ପୂର୍ବଦିନଠାରୁ ଆସନ୍ତା ନାଳାଦ୍ୱିବିଜେ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଆଦାନୀ ପକ୍ଷରୁ ମାଗଣା ବା ନିଃଶ୍ୱଳ୍ପ ଖାଦ୍ୟ, ଲୁହ ବଣ୍ଟନ କରାଯାଉଥିବା ସହ ସମୁଦାୟ ୪୦ଲକ୍ଷ ଲୋକଙ୍କୁ ଏହି ପ୍ରସାଦ ସେବା ପ୍ରଦାନ କରାଯିବ। ଆଦାନୀ ପକ୍ଷରୁ ଅନୁଷ୍ଠିତ ପ୍ରସାଦ ସେବା କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ୫୫ଜଣରୁ ଅଧିକ ସେବାୟତଙ୍କୁ ଆବେଶ କରାଯାଇଛି। ପ୍ରସାଦ ସେବାରେ ରଥଯାତ୍ରାରେ ସାମିଲ ରହିଥିବା ସରକାରୀ ଅଧିକାରୀ ଓ ପୁଲିସ୍ ଅଧିକାରୀଙ୍କୁ ମଧ୍ୟ ନିଃଶ୍ୱଳ୍ପରେ ଖାଦ୍ୟ ବଣ୍ଟନ କରାଯାଉଛି। ଅନ୍ୟପଟେ ଦେଶୀ ପକ୍ଷରେ ଚୁଲିରେ ଚୁଟି, ତାଳମା, ଭାତ, ରାଜମା, ଛୋଲେ, ପୁରୀ, ମିଠା ଇତ୍ୟାଦି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଉଥିବା କହିଛନ୍ତି ଇନ୍ଦ୍ରନର ପୃଷ୍ଟପାତ୍ର ବନ୍ଧୁ ମୁରାଗା ଦାସ।

</



କୋରିଆନ୍ ଟପ୍ ଫେଶନ

- ଧଳା ରଙ୍ଗ କୋରିଆନ୍ ଟପ୍ ଏବେର କଲେଜ ପଢୁଆ ଯୁବତୀଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଖୁବ୍ ଚାହିଦା ରହିଛି । ଏହାକୁ ଡ୍ରାଉଜର୍, କଳା ଷ୍ଟେଟ୍ ପ୍ୟାଣ୍ଟ, ଜିନ୍ସ, ଲଙ୍ଗ୍ ଷ୍ଟେଟ୍ରେ ପିନ୍ଧିପାରିବେ । ଏଥିରୁ ଏକ ସୁନ୍ଦର ଲୁକ୍ ମିଳିଥାଏ ।
- ସେହିପରି ଏହାକୁ ପେନ୍ସିଲ୍ ହିଲ୍ କିମ୍ବା ବୁଟ୍ ଭଲ ମାନିଥାଏ । ଏଥିସହ ସ୍କିନ୍ ବ୍ୟାଗ୍, ମିନି କୁର୍, ତଥା ଲେଦର ବ୍ୟାଗ ବ୍ୟବହାର କରିପାରିବେ ।
- ରଙ୍ଗିନ କୋରିଆନ୍ ଟପ୍ କୁ ଜିନ୍ସ ଭଲ ମାନିଥାଏ । ଏହି ଆଇଡ଼ିଫିଟ୍ରେ ଭିନ୍ନ ଲୁକ୍ ଦେବାକୁ ଚାହୁଁଥିଲେ, ଆଧୁନିକ ଅଲଙ୍କାର ମାନିଥାଏ ।

ସମୟ ଅନୁସାରେ ଫେଶନ ଟ୍ରେଣ୍ଡରେ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିଥାଏ । ସେହିପରି ବର୍ତ୍ତମାନ ସମୟରେ ଯୁବତୀଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ କୋରିଆନ୍ ଟପ୍‌ର କ୍ରେଜ୍ ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଛି । ଅନୁଲାଇନ୍‌ରେ ଏହା ବିଭିନ୍ନ ଡିଜାଇନରେ ରହିଛି । ଏହା ଷ୍ଟାଇଲିଶ୍ ସାଙ୍ଗକୁ ଆକର୍ଷଣୀୟ ଦେଖାଯାଏ । ତେବେ ଏ ପ୍ରକାର ଟପ୍ ବିଶେଷ କରି ବଟର୍ ଝେୟାର୍ ଆଇଡ଼ିଫିଟ୍‌କୁ ଭଲ ମାନିଥାଏ ।

ଏବେ ଲୋକମାନଙ୍କର ଲୁକ୍କାୟିତ ପ୍ରତିଭାକୁ ଲୋକଲୋଚନକୁ ଆଣିବାରେ ଏକ ଉତ୍ତମ ମାଧ୍ୟମ ପାଲଟିଛି ସାମାଜିକ ଗଣମାଧ୍ୟମ । ଏଥିରୁ ସେମାନଙ୍କୁ ପରିଚୟ, ଖ୍ୟାତି, ସମ୍ପତ୍ତି, ସମ୍ମାନ ମିଳିପାରୁଛି । ଏପରିକି ରାତାରାତି ସାଧାରଣ ମଣିଷରୁ ସୋସିଆଲ ମିଡିଆ ତାରକା ପାଲଟିଥାନ୍ତି । ତେବେ ସାମାଜିକ ଗଣମାଧ୍ୟମରୁ ପ୍ରସିଦ୍ଧି ଲାଭ କରି ଚର୍ଚ୍ଚା ସାଉଁଟିଥିବା ସେଭଳି କେତେ ଜଣ ଭାଇରାଲ ଗର୍ଲ୍‌ଙ୍କୁ ନେଇ ଏହି ଉପସ୍ଥାପନା ।

ଭାଇରାଲ ଗର୍ଲ୍

ମୋନାଲିସା ଭୋସଲେ

ପ୍ରୟାଗରାଜ କୁମ୍ଭମେଳାରେ 'ଭାଇରାଲ ଗର୍ଲ୍' ଭାବରେ ମୋନାଲିସା ସାମାଜିକ ଗଣମାଧ୍ୟମରେ ବେଶ୍ ଚର୍ଚ୍ଚାରେ ରହିଥିଲେ । ତାଙ୍କର ସୁନ୍ଦରତା ଆକର୍ଷଣୀୟ ଆଖି ଲୋକଙ୍କୁ ମନ୍ତ୍ରମୁଗ୍ଧ କରିଥିଲା । ମଧ୍ୟ ପ୍ରଦେଶ ଇନ୍ଦୋରରୁ ଆସିଥିବା ଜଣେ ସାଧାରଣ ଯୁବତୀ ଥିଲେ ମୋନାଲିସା । ରୁଦ୍ରାକ୍ଷ ମାଳି ବିକାଳାରୁ ସେ ରାତାରାତି ସୋସିଆଲ ମିଡିଆ ସେକ୍ସସେସନ୍ ପାଲଟିଥିଲେ । ମହାକୁମ୍ଭରେ କିଛି ଯୁଗ୍ମବର ତାଙ୍କ ଭିଡିଓ ସ୍ପର୍ଶ କରି ତାଙ୍କୁ ସାମାଜିକ ଗଣମାଧ୍ୟମରେ ପୋଷ୍ଟ କରିଥିଲେ । ଫଳରେ ଏଥିରୁ ସେ ଭାଇରାଲ ହୋଇଥିଲେ । ପରେ ତାଙ୍କୁ 'ଦି ଏବରା ଅଫ୍ ମଣିପୁର' ଫିଲ୍ମରେ ଅଭିନୟ କରିବାର ସୁଯୋଗ ମିଳିଥିଲା ।



ପ୍ରିୟା ପ୍ରକାଶ ବାରିୟର

ସୋସିଆଲ ମିଡିଆରେ ରାତାରାତି ଭାଇରାଲ ହୋଇଥିବା ମହିଳାଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ଜଣେ ହେଲେ ପ୍ରିୟା ପ୍ରକାଶ ବାରିୟର । ମଲୟାଲମ୍ ଏବଂ ତେଲୁଗୁ ଅଭିନେତ୍ରୀ ଭାବେ ପ୍ରିୟା ୧୮ ବର୍ଷ ବୟସରେ ସୋସିଆଲ ମିଡିଆରେ ଭାଇରାଲ ହୋଇଥିଲେ । 'ଓରୁ ଅଦାର ଇଭ୍' ଫିଲ୍ମରେ ସେ ଅଭିନେତାଙ୍କୁ ଆଖିମାରିଥିବାର ଏକ ଦୃଶ୍ୟକୁ ଭାଇରାଲ୍ ହୋଇଥିଲା । ୨୬ ସେକେଣ୍ଡର ଏହି ଭିଡିଓକୁ ଦର୍ଶକେ ଖୁବ୍ ପସନ୍ଦ କରିଥିଲେ । 'ସ୍କିଙ୍କ ଗର୍ଲ୍' ନାମରେ ପରିଚିତ ପ୍ରିୟା ୨୦୧୮ ମସିହାରେ ସାମାଜିକ ଗଣମାଧ୍ୟମରେ ଅଧିକ ସର୍ବ କରାଯାଇଥିବା ମହିଳା ଥିଲେ ।



ଗରିମା ଚୌରାସିଆ

'ବହୁତ ହାର୍ଡ ଗର୍ଲ୍' ନାମରେ ପରିଚିତ ଗରିମା ଚୌରାସିଆ ଟିକ୍‌ଟକ୍ ଭିଡିଓରୁ ଭାଇରାଲ ହୋଇଥିଲେ । ଗଲି ବୟସ ପିଲା ଗୀତ ବହୁତ ହାର୍ଡରେ ଲିପିସିଦ୍ଧ କରି ସେ ଲୋକପ୍ରିୟତା ସାଉଁଟିଥିଲେ । କିନ୍ତୁ ଲୁକ୍ ସାଙ୍ଗକୁ ନୃତ୍ୟଶୈଳୀ ଲୋକଙ୍କୁ ଖୁବ୍ ପସନ୍ଦ ଆସିଥିଲା । ସେ ରାତିକ ମଧ୍ୟରେ ସୋସିଆଲ ମିଡିଆ ତାରକା ପାଲଟିଥିଲେ । ଭାରତରେ ଟିକ୍‌ଟକ୍ ବନ୍ଦ ହେବା ପରେ ମଧ୍ୟ ସେ ଇନ୍‌ଷ୍ଟାଗ୍ରାମ୍, ଏମ୍‌ଏସ୍କ୍ ଟକାଟକ୍ ଭଳି ସୋସିଆଲ ମିଡିଆରେ ସକ୍ରିୟ ଅଛନ୍ତି । ସେ ୧୯ ୯୭ ମସିହାରେ ଉତ୍ତରାଖଣ୍ଡ ହରିଦ୍ୱାରରେ ଜନ୍ମ ହୋଇଥିଲେ । ଦିଲ୍ଲୀରେ ରହୁଥିବା ଗରିମା ସୋସିଆଲ ମିଡିଆରେ ଭିଡିଓ କରିବା ସହ ଅନେକ ମ୍ୟୁଜିକ ଭିଡିଓ କରିଛନ୍ତି । ଏଥିସହ ଭବିଷ୍ୟତରେ ଜଣେ ଅଭିନେତ୍ରୀ ହେବାକୁ ଆଶା ରଖୁଛନ୍ତି ।



ଅଞ୍ଜଳି ଅରୋରା

'କକା ବାବାମ' ଗୀତରେ ନୃତ୍ୟ ଭିଡିଓ କରି ସାମାଜିକ ଗଣମାଧ୍ୟମରେ ଲୋକପ୍ରିୟ ହୋଇଥିଲେ ଅଞ୍ଜଳି । ତାଙ୍କର ନୃତ୍ୟକୁ ଦର୍ଶକେ ବେଶ୍ ପସନ୍ଦ କରିଥିଲେ । ଏହି ସଫଳତା ପରେ ଅଞ୍ଜଳିଙ୍କୁ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପରିଚୟ ଦେଇଥିଲା । ଏହାପରେ ସେ କଣ୍ଠାତାର ଭିଡିଓ ପୋଷ୍ଟ କରିଥିଲେ । ତାଙ୍କର ଲୋକପ୍ରିୟତା ଯୋଗୁ 'ଲକ୍ଷ୍ମୀ ପିଙ୍ଗବ୍' -୧ ରେ ପ୍ରତିଯୋଗୀ ଭାବେ ଭାଗ ନେବାକୁ ସୁଯୋଗ ମିଳିଥିଲା । ଏହି ସେ 'ସେ ରେ ବିଜୟା' ନ ହେଲେ ମଧ୍ୟ ବେଶ୍ ଲୋକପ୍ରିୟତା ସାଉଁଟିଥିଲେ । ଏବେ ସେ ରିଲସ୍ କରିବା ସହ ଅନେକ ମ୍ୟୁଜିକ ଭିଡିଓରେ ମଧ୍ୟ ସେ କାମ କରୁଛନ୍ତି । ଏବେ ସେ ଜଣେ ଯୁଗ୍ମବର, ମଡେଲ ତଥା ଅଭିନେତ୍ରୀ ଭାବେ ଜଣାପଡି । ସେ ନିଜର ନୃତ୍ୟ ମାଧ୍ୟମରେ ଏବେ ମଧ୍ୟ ଦର୍ଶକଙ୍କ ମନୋରଞ୍ଜନ କରିଆସୁଛନ୍ତି । ତାଙ୍କର ସାମାଜିକ ଗଣମାଧ୍ୟମରେ ଅନେକ ପ୍ରଫୁଲ୍ଲ ରହିଛନ୍ତି ।



ଏପରି କରନ୍ତୁ କାତ ବାସନ ସଫା

କାତ ବାସନ ଆଖିକୁ ଆକର୍ଷଣୀୟ ଦେଖାଯାଏ । ତେଣୁ ଲୋକେ ଏହାକୁ ବିଶେଷ ଦିନଗୁଡ଼ିକରେ ଯଥା-ପୂଜା, ପର୍ବ, ଉତ୍ସବ ଆଦିରେ ବ୍ୟବହାର କରିଥାନ୍ତି । ହେଲେ ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟରେ ଏହାକୁ ସଫା କରିବା କଷ୍ଟକର ହୋଇଥାଏ । ତେଣୁ କାତ ବାସନକୁ ସହଜ ଉପାୟରେ କିପରି ସଫା କରିବେ ଜାଣି ରଖନ୍ତୁ...

- ସର୍ବଦା ନଖ ଉଷ୍ମମ୍ବୁ ପାଣି ବ୍ୟବହାର କରି କାତ ବାସନଗୁଡ଼ିକୁ ସଫା କରିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଏହା ଦ୍ୱାରା ବାସନରେ ଲାଗିଥିବା ଦାଗ ଛାଡ଼ିଥାଏ ।
- କାତ ବାସନର ଉଜ୍ଜ୍ୱଳତା ବୃଦ୍ଧି ପାଇଁ ଲେମ୍ବୁ ଖୁବ୍ ଉପକାରୀ ହୋଇଥାଏ । ତେଣୁ ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାର କରି ବାସନ ସଫା କରିପାରିବେ । ଏଥିପାଇଁ ପ୍ରଥମେ ବୁଲ୍, ଡିନୋଟି ଲେମ୍ବୁ ଟିପୁଡ଼ି ରସ କାଢନ୍ତୁ । ସେହି ରସକୁ ସ୍ଥୂଳ ସାହାଯ୍ୟରେ ବାସନରେ ଘଷି ସଫା କରନ୍ତୁ । ଏହା ଦ୍ୱାରା ବାସନରେ ଚମକ ବୃଦ୍ଧି ପାଇଥାଏ ।
- ବେକିଂ ସୋଡା ବ୍ୟବହାର କରି କାତ ବାସନ ସଫା କରିବା କରିପାରିବେ । ନଖ ଉଷ୍ମମ୍ବୁ ପାଣିରେ ବେକିଂ ସୋଡା ମିଶାଇ ବାସନକୁ କିଛି ସମୟ ବୁଡ଼ାଇ ରଖନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ସ୍ଥୂଳ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ ।

ନଡ଼ିଆ

ତେଲ କେଶ ପାଇଁ ଖୁବ୍ ଉପକାରୀ ହୋଇଥାଏ । ଏଥିପାଇଁ ଅନେକ ନଡ଼ିଆ ତେଲରେ ମେଥି, ଭୃଷଙ୍ଗ ପତ୍ର ପକାଇ ଲଗାଇଥାନ୍ତି । ଏହାଦ୍ୱାରା କେଶ ଘନ କଳା ଓ ମଜବୁତ ହୋଇଥାଏ । ଚାହିଁଲେ ନଡ଼ିଆ ତେଲରେ କର୍ପୂର ମିଶାଇ ଲଗାଇପାରିବେ । ଏହା ଦ୍ୱାରା କେଶ ସମସ୍ୟା ଦୂର ହୋଇଥାଏ ।

- ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ପାତ୍ରରେ ଅଧା କପ୍ ତେଲ ନେଇ ସେଥିରେ ଗୋଟିଏ କର୍ପୂର ମିଶାଇ ତେଲକୁ ଅଳ୍ପ ଉଷ୍ମମ୍ବୁ କରନ୍ତୁ । ତେଲ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଏହାକୁ ଏକ ବୋତଲରେ ରଖି ସ୍ତୋର କରନ୍ତୁ । ଏହା କେଶରେ ଚମକ ଆଣିଥାଏ ।
- ନିୟମିତ କେଶରେ ନଡ଼ିଆ ତେଲ କର୍ପୂର ଲଗାଇଲେ ଏହା କେଶ ବୃଦ୍ଧିରେ ସାହାଯ୍ୟ କରେ । ଏଥିସହ କେଶ ଘନ ଓ କଳା ହୋଇଥାଏ ।
- ସେହିପରି କେଶରେ ରୂପି ସମସ୍ୟା ଥିଲେ, ଏହି ତେଲ ଲଗାଇପାରିବେ । ଏହା କେଶରୁ ରୂପି ସମସ୍ୟା ଦୂର କରିଥାଏ ।
- କେଶର ପ୍ରାକୃତିକ ଚମକବୃଦ୍ଧି କରିବା ସହ ଗୁଣ୍ଡକେଶକୁ ମଜବୁତ କରିବାକୁ ଚାହୁଁଥିଲେ, ଏହି ତେଲ ଲଗାଇପାରିବେ ।

ନଡ଼ିଆ ତେଲ, କର୍ପୂରରେ କେଶର ଯତ୍ନ



ବର୍ଷାଦିନେ କପଡ଼ାରୁ ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ଆସୁଥିଲେ

ସାଧାରଣତଃ ବର୍ଷା ହେଲେ ଆଶୁଷ୍ଟି ମିଳିଥାଏ । କିନ୍ତୁ ଲଗାତାର ବର୍ଷା ଲାଗି ରହିଲେ, ଲୁଗାପଟା ଶୁଖିବା ଏ ଦିନେ ମୁଖ୍ୟ ସମସ୍ୟା ପାଲଟିଥାଏ । କାରଣ ବର୍ଷାଦିନେ ପାଗ ଓଦା ଥିବାରୁ ଲୁଗାପଟା ଭଲରେ ଶୁଖିପାରେ ନାହିଁ । ଫଳରେ ସେଥିରୁ ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ବାହାରି ଥାଏ । ତେଣୁ ବର୍ଷାଦିନେ କିଛି ଘରୋଇ ଉପାୟ ଆପଣାଇ ଏହି ସମସ୍ୟାରୁ ମୁକ୍ତି ପାଇପାରିବେ ।

ବେକିଂ ସୋଡା, ଭିନେଗାର୍

ଲୁଗାପଟା ଧୋଇବା ସମୟରେ ଏକ ବାଲ୍‌ଟିରେ ସର୍ପ ନେଇ ସେଥିରେ ଏକ ଚାମଚ ବେକିଂ ସୋଡା, ଅଳ୍ପ ଭିନେଗାର ଢାଳନ୍ତୁ । ଏହା କପଡ଼ାରୁ ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ଦୂର କରିବାରେ ସାହାଯ୍ୟକ ହୋଇଥାଏ । ଏଥିସହ କପଡ଼ାକୁ ସତେଜ ରଖିଥାଏ ।

ଭଲରେ ଶୁଖାନ୍ତୁ କପଡ଼ା

ଅନେକ ସମୟରେ ଲୋକମାନେ କାର୍ଯ୍ୟ ବ୍ୟସ୍ତତା ଯୋଗୁ ଅଧା ଶୁଖୁଥିବା ଲୁଗାପଟାକୁ ଆଣି ଘରେ ରଖି ଦିଅନ୍ତି । ଫଳରେ ଏଥିରୁ ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ବାହାରିଥାଏ । ତେଣୁ କପଡ଼ା ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଶୁଖିଯିବା ପରେ ଏହାକୁ ଭାଙ୍ଗି ରଖିବା ଆବଶ୍ୟକ ।

ଖରାରେ ଶୁଖାନ୍ତୁ

ସାଧାରଣତଃ ବର୍ଷାଦିନେ ଖରା ଅଳ୍ପ ସମୟ ପାଇଁ ହୋଇଥାଏ । ଏଣୁ ଖରାହେବା ମାତ୍ରେ ଘରେ ଥିବା ଲୁଗାପଟାକୁ କିଛି ସମୟ ପାଇଁ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହାଦ୍ୱାରା କପଡ଼ାରୁ ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ଦୂର ହୋଇଥାଏ ।

ଆଣ୍ଟି ବ୍ୟାକ୍ଟେରିଆଲ୍ ଫ୍ୟାବ୍ରିକ୍ ସ୍ପ୍ରେ

ବାରମ୍ବାର କପଡ଼ା ଧୋଇବାରେ ସମସ୍ୟା ହେଉଥିଲେ, ବଜାରରେ ମିଳୁଥିବା ଆଣ୍ଟି ବ୍ୟାକ୍ଟେରିଆଲ୍ ଫ୍ୟାବ୍ରିକ୍ ସ୍ପ୍ରେ ବ୍ୟବହାର କରିପାରିବେ । ଏହା କପଡ଼ାରେ ଦୁର୍ଗନ୍ଧ କିଟାଣୁକୁ ଦୂର କରିଥାଏ ।



ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରଥମେ ବହୁରା ବୁଟ୍‌ଡାଲିକୁ ପାଣିରୁ ଛାଣି କାରିରେ ଦେଇ ସେଥିରେ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ରସୁଣ ପାଖୁଡ଼ା ପକାଇ ଗ୍ରାଇଣ୍ଡ୍ କରନ୍ତୁ । ଏହାକୁ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ କାଢ଼ି ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ, ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ, ଲୁଣ, ଜୀରାଗୁଣ୍ଡ, ଭୃଷଙ୍ଗ ପତ୍ର ଲୁଣ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଗମାସ୍ ଲଗାଇ କଡ଼େଇ ବସାଇ ତେଲ ଦିଅନ୍ତୁ । ତେଲ ଗରମ ହୋଇଗଲେ ବୁଟ୍‌ଡାଲି ବଟାକୁ ଛୋଟ ଗୁଳା କରି ପକ୍ୱକୃତି ଭଳି ଛାଣି ଏକ ପ୍ଲେଟ୍‌ରେ ରଖନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ଆଉ ଏକ କଡ଼େଇରେ ଅଳ୍ପ ତେଲ ଦେଇ ସେଥିରେ ଆଳୁ ପୋଟଳ ଭାଲକୁ ମାଲି ହୋଇଗଲେ ଏହାକୁ ପ୍ଲେଟ୍‌ରେ କାଢ଼ି ରଖନ୍ତୁ । ବଳକା ତେଲରେ ଅଳ୍ପ ଜିରା, ଡାଲଚିନି, କଟା ପିଆଜ ପକାଇ ଭାଲନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ଅବା ରସୁଣ ପେଷ୍ଟ, ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ, ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ, କିରାଗୁଣ୍ଡ ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହାପରେ ଦହି ଦେଇ ମସଲାକୁ ଏପାଖ ସେପାଖ କରନ୍ତୁ । ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ପାଞ୍ଚମିନିଟ୍ କଣି ଭାଙ୍ଗି ରଖିଥିବା ପୋଟଳ ଆଳୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ପିଠାଖଡ଼ିକାରେ ଏପାଖସେପାଖ କରି ଡାଲୁଣି ଗୋଡ଼ାନ୍ତୁ । ପୋଟଳ ଆଳୁ ସିଝିଗଲା ପରେ ସେଥିରେ ଛାଣି ରଖିଥିବା ପକ୍ୱକୃତି ଦେଇ ଗରମ ମସଲା ଦିଅନ୍ତୁ । ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା 'ପୋଟଳ ପକ୍ୱକୃତି ତରକାରୀ' ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

ବହୁରା ବୁଟ୍‌ଡାଲି - ଏକ କପ୍, ପୋଟଳ - ପାଞ୍ଚ, ସାତୋଟି, ଆଳୁ - ତିନିଗୋଟି, କଟା ପିଆଜ - ଏକ କପ୍, ଟମାଟୋ - ଗୋଟିଏ, ଅବା ରସୁଣ ପେଷ୍ଟ - ଏକ ଚାମଚ, ଭୃଷଙ୍ଗ ପତ୍ର - ଦୁଇ ପାଖୁଡ଼ା, ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ, - ଏକ ଚାମଚ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ - ଏକ ଚାମଚ, ଜୀରା ଗୁଣ୍ଡ - ଏକ ଚାମଚ, ଡାଲଚିନି - ଖଣ୍ଡେ, ଗୋଟା ଧନିଆ - ଏକ ଚାମଚ, କସୁରି ମେଥି - ଅଳ୍ପ, ଦହି - ଦୁଇ ଚାମଚ, ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ, ତେଲ - ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁସାରେ ।



ଯୋଗେ ପକ୍ୱକୃତି ତରକାରୀ



