



TASTE & TRAILS

Kohda Poori Recipe



youtube.com/@OWNTasteandTrails

ରକ୍ଷାବନ୍ଧନ ସ୍ୱେଶାଲକ୍ଷ ଭାଇଭଉଣୀଙ୍କ ପ୍ରେମ ଏବଂ ଏକ ଆନନ୍ଦଦାୟକ ରେସିପିର ଏକ ହୃଦୟସ୍ପର୍ଶୀ କାହାଣୀ ନିକଟରେ ରକ୍ଷାବନ୍ଧନ ସମାପ୍ତ ହେବା ପରେ, ଆମର ଉତ୍ସାହୀ ଉପସ୍ଥାପିକା, ପ୍ରିଣ୍ଟିକା, ଏହି ସୁନ୍ଦର ଉତ୍ସବର ସାରମର୍ମକୁ ଧରିବା ପାଇଁ ଏକ ନୂତନ ମିଶନ ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ। ଆଜି, ସେ ଆମ ପାଇଁ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ବୈଶିଷ୍ଟ୍ୟ ଆଣିଛି ଯାହା ଏକ ହୃଦୟସ୍ପର୍ଶୀ ଭାଇଭଉଣୀ କାହାଣୀକୁ ଏକ ପ୍ରିୟ ପାରିବାରିକ ରେସିପି ସହିତ ଯୋଡ଼ିଥାଏ । ଏହି ବୈଶିଷ୍ଟ୍ୟ ରକ୍ଷାବନ୍ଧନର ଆତ୍ମାକୁ ଏକ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ସହିତ ସୁନ୍ଦର ଭାବରେ ଯୋଡ଼ିଥାଏ ଯାହା ତାଙ୍କ ଅତିଥିଙ୍କ ହୃଦୟରେ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସ୍ଥାନ ଅଧିକାର କରେ ।

ଏକ ଉଷ୍ଣତାପୂର୍ଣ୍ଣ ସ୍ୱାଗତ-ପ୍ରିୟଙ୍କା ଦିଦିଙ୍କୁ ଭେଟିବା

ପ୍ରିଣ୍ଟିକା ପ୍ରିୟଙ୍କା ଦିଦିଙ୍କ ଘରକୁ ଯାଇଥିଲେ, ଯେଉଁଠାରେ ତାଙ୍କୁ ଭବ୍ୟ ଏବଂ ହୃଦୟସ୍ପର୍ଶୀ ସ୍ୱାଗତ କରାଯାଇଥିଲା । ଯେତେବେଳେ ପ୍ରିୟଙ୍କା ଦିଦି ଗେଟ୍ ଖୋଲିଥିଲେ, ସେ ବହୁତ ଉତ୍ସାହର ସହିତ ପ୍ରିଣ୍ଟିକାଙ୍କୁ ସ୍ୱାଗତ କରିଥିଲେ ଏବଂ ତାଙ୍କୁ ଭିତରକୁ ନିମନ୍ତ୍ରଣ କରିଥିଲେ । ରକ୍ଷାବନ୍ଧନର ଉତ୍ସବର ଉତ୍ସାହରେ ଘରଟି ପରିପୂର୍ଣ୍ଣ ଥିଲା । ସେହି ଦିନ ପାଇଁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଖାଦ୍ୟ ବାହାର କରିବାକୁ ଆଗ୍ରହୀ, ପ୍ରିଣ୍ଟିକା ପ୍ରିୟଙ୍କା ଦିଦିଙ୍କୁ ପଚାରିଲେ ଯେ ସେ କ'ଣ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବେ । ପ୍ରିୟଙ୍କା ଦିଦି କହିଥିଲେ ଯେ ସେ ଏକ କଦଳୀ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବେ, ଯାହାକୁ ସ୍ଥାନୀୟ ଭାଷାରେ ସ୍ନେହରେ "ଖୋଡ଼ା" କୁହାଯାଏ । ଏହି ରେସିପି ବିଶେଷ କରି ତାଙ୍କ ଭାଇଙ୍କ ପାଇଁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର, ଯାହା ଏହି ରକ୍ଷାବନ୍ଧନ ବୈଶିଷ୍ଟ୍ୟ ପାଇଁ ଏହାକୁ ଏକ ଉପଯୁକ୍ତ ପସନ୍ଦ କରେ ।

ଭାଇଭଉଣୀଙ୍କ ହୃଦୟସ୍ପର୍ଶୀ କାହାଣୀ

ଏହି ରେସିପି ବିଷୟରେ ଜାଣିବା ପୂର୍ବରୁ, ପ୍ରିୟଙ୍କା ଦିଦି ତାଙ୍କ ଭାଇଭଉଣୀଙ୍କ ବିଷୟରେ ଏକ ହୃଦୟସ୍ପର୍ଶୀ କାହାଣୀ ସେୟାର କରିଥିଲେ । ବଡ଼ ହେବା ପରେ, ତାଙ୍କର କୌଣସି ଜୈବିକ ଭାଇ ନଥିଲେ । ତେବେ, ରକ୍ଷାବନ୍ଧନ ସର୍ବଦା ଏକ ସ୍ମରଣୀୟ ଅବସର ଥିଲା । ତାଙ୍କ ଗାଁରେ, ସେ ଆସି ପହଞ୍ଚିଥିବା ବିଭିନ୍ନ "ଭାଇ" ମାନଙ୍କୁ ରାଖି ବାନ୍ଧି ଦେଉଥିଲେ । ପରେ, ତାଙ୍କ ବିବାହ ପରେ, ସେ ତାଙ୍କ ସ୍ୱାମୀଙ୍କ ସାନ ଭାଇଙ୍କ ସହିତ ଏହି ପରମ୍ପରା ଜାରି ରଖିଥିଲେ । ଦୁଇ ବର୍ଷ ପୂର୍ବେ, ଯେତେବେଳେ ପ୍ରିୟଙ୍କା ଦିଦିଙ୍କ ପରିବାର ମୁମ୍ବାଇ ଚାଲିଯାଇଥିଲେ, ସେ ଜାଣିବାକୁ ପାଇଲେ ଯେ ତାଙ୍କର ଜଣେ ଦୂର ସମ୍ପର୍କୀୟ ଭଉଣୀ ଅଛନ୍ତି ଯିଏ ତାଙ୍କ ପାଇଁ ଭାଇ ପରି ଥିଲେ । ଏହି ଅନୁଭବ ଭାଇଭଉଣୀ ବନ୍ଧନ ବିଷୟରେ ତାଙ୍କର ବୁଝାମଣାକୁ ଗଭୀର କରିଥିଲା । ଏହା ପରେ ସେ ପ୍ରକୃତରେ ରକ୍ଷାବନ୍ଧନର ସାରମର୍ମ ଅନୁଭବ କରିଥିଲେ, ଯାହା ତାଙ୍କୁ ତାଙ୍କ ନବାଗତ ଭାଇଙ୍କୁ ରାଖି ବାନ୍ଧିବା ଏବଂ ଭାଇଭଉଣୀଙ୍କ ପ୍ରେମର ଉଷ୍ଣତା ଅନୁଭବ କରିବାକୁ ପ୍ରେରିତ କରିଥିଲା ।

ରକ୍ଷାବନ୍ଧନ ଭୋଜି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାଃ କଦଳୀ ରନ୍ଧନ ପ୍ରଣାଳୀ

ବର୍ତ୍ତମାନ, ଆସନ୍ତୁ ଏହି ବୈଶିଷ୍ଟ୍ୟର ରନ୍ଧନ ସମ୍ବନ୍ଧୀୟ ଅଂଶକୁ ଯିବା । ପ୍ରିୟଙ୍କା ଦିଦି ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ସୁଗନ୍ଧିତ ମସଲା ସହିତ କଦଳୀ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ଆରମ୍ଭ କରିଥିଲେ । ଏହି ସ୍ୱାଦକୁ ପୁନଃ ସୃଷ୍ଟି କରିବା ପାଇଁ ଏଠାରେ ଏକ ଷ୍ଟେପ୍-ବାଇ-ଷ୍ଟେପ୍ ଗାଇଡ୍ ଅଛି ।

ରେସିପିଃ

ସାମଗ୍ରୀଃ

- ଜିରା (jeera)
- ସୋରିଷ ମଞ୍ଜି (ସାରସୋ)
- ସୋମ୍ବାବିନ ମଞ୍ଜି
- ନାଇଜେଲା ମଞ୍ଜି
- ମେଥୁ ମଞ୍ଜି
- ଗରମ ମସଲା
- ହିଙ୍ଗ (ହେଙ୍ଗୁ)
- ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ (ହଳଦୀ)
- ଲୁଣ
- ସବୁଜ ଲଙ୍କା (4-5, କଟା)
- କାରି ପତ୍ର
- ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲ
- କଟା କଦଳୀ

ପ୍ରଣାଳୀଃ

- ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ ପ୍ରଥମେ ଏକ ପ୍ଲେଟ୍‌ରେ 3-4 ଚାମଚ ସୋରିଷ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ଏହି ତେଲକୁ ଏହାର ଶୁଦ୍ଧତା ଏବଂ ସ୍ୱଚ୍ଛତା ସୁଗନ୍ଧ ପାଇଁ ପସନ୍ଦ କରାଯାଏ, ଯାହା ଖାଦ୍ୟରେ ଗଭୀରତା ଯୋଗ କରେ ।
- ମସଲା ପକାନ୍ତୁ ତେଲ ଗରମ ହେବା ପରେ ସେଥିରେ ଜିରା, ସୋରିଷ, ସୋମ୍ବାବିନ, ନିଗେଲା ମଞ୍ଜି ଏବଂ ମେଥୁ ମଞ୍ଜି ପକାନ୍ତୁ। ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଫୁଟିବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ ଏବଂ ସେଗୁଡ଼ିକର ସୁଗନ୍ଧ ଛାଡ଼ନ୍ତୁ।
- ଅରୋମାଟିକ୍ ମିଶ୍ରଣ ପ୍ଲେଟ୍‌ରେ ଏକ ଚିମଟି ହିଙ୍ଗ, ହଳଦୀ ପାଉଡ଼ର ଏବଂ କାରି ପତ୍ର ପକାନ୍ତୁ। ସ୍ୱାଦ ମିଶାଇବା ପାଇଁ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଳାନ୍ତୁ।
- କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ପକାନ୍ତୁ ସେଥିରେ କଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ପକାଇ ଗୋଳାଇ ଦିଅନ୍ତୁ।
- ସିଝା ଆଳୁ ସିଝା ଆଳୁରେ ସିଝା ଆଳୁ ପକାନ୍ତୁ। କଦଳୀଟି ମସଲା ଦ୍ୱାରା ଆଚ୍ଛାଦିତ ହେବା ସୁନିଶ୍ଚିତ କରିବା ପାଇଁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାନ୍ତୁ।
- ସିଝାନ୍ତୁ ପ୍ଲେଟ୍‌ରେ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖନ୍ତୁ ଏବଂ କଦଳୀ ନରମ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ 15-20 ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରାନ୍ଧନ୍ତୁ। ଷ୍ଟିକ୍‌କୁ ରୋକିବା ପାଇଁ ବେଳେବେଳେ ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ ।
- ଗରମ ମସଲା ସହିତ ଶେଷ କରନ୍ତୁ କଦଳୀ ସିଝିଗଲା ପରେ, ଖାଦ୍ୟ ଉପରେ ଗରମ ମସଲା ଛିଞ୍ଚନ୍ତୁ ଏବଂ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାନ୍ତୁ।

ପ୍ରିୟଙ୍କା ଦିଦି ଗୁରୁତ୍ୱାରୋପ କରିଥିଲେ ଯେ ଏହି ଖାଦ୍ୟ ଶୀଘ୍ର ରନ୍ଧା ଯାଇଥାଏ, ଯାହା ଏହାକୁ ଉତ୍ସବର ଉତ୍ସବ ପାଇଁ ଏକ ଉପଯୁକ୍ତ ପସନ୍ଦ କରିଥାଏ ଯେତେବେଳେ ସମୟ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ।

ପ୍ରେମ ସହିତ ସେବା କରିବା

କଦଳୀ ଖାଦ୍ୟ ଶେଷ ହେବା ବେଳକୁ, ପ୍ରିୟଙ୍କା ଦିଦି ଏହାକୁ ପରଷିବାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥିଲେ। ସେ ଉଲ୍ଲେଖ କରିଛନ୍ତି ଯେ ତାଙ୍କ ଭାଇ ଏହି ସବଜିକୁ ପୁରି ସହିତ ଉପଭୋଗ କରନ୍ତି, ଯାହା ସମାନ ସୋରିଷ ତେଲରେ ତିଆରି । ଏହା ଏକ ଅନନ୍ୟ ସ୍ୱାଦ ଯୋଗ କରେ ଯାହା କଦଳୀ ସବଜିକୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ରୂପେ ପରିପୁରକ କରେ ।

ପୁରୀ ତିଆରି କରିବାଃ

ପୁରୀ ତିଆରି କରିବାଃ

- ମଇଦା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ ପୁରୀ ପାଇଁ, ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଗହମ ଅଟା ସହିତ ପାଣି ମିଶାଇ ଏକ ନରମ ମଇଦା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ।

●ଏହି ଅଟା କୁ କିଛି ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ । ରୋଲ୍ ଏବଂ ପ୍ରାଏଃ ଅଟା କୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ବଲରେ ଭାଗ କରନ୍ତୁ, ସେଗୁଡ଼ିକୁ ପତଳା ବୃତ୍ତରେ ରୋଲ କରନ୍ତୁ, ଏବଂ ଗରମ ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲରେ ସୁବର୍ଣ୍ଣ ଏବଂ କ୍ରିସ୍ପ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗଢ଼ାଉ ଭାଜନ୍ତୁ ।

ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲର ବିବିଧତା

ରୋଷେଇ ପ୍ରକ୍ରିୟା ସମୟରେ, ପ୍ରିୟଙ୍କା ଦିଦି ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲ ବ୍ୟବହାର କରିବାର କାରଣ ବାଣ୍ଟିଥିଲେ । ସେ ବୁଝାଇଲେ ଯେ ଏହି ତେଲ ଏହାର ନିୟମିତ ଗୁଣବତ୍ତା ଏବଂ ସମୃଦ୍ଧ ସ୍ୱାଦ ହେତୁ ବର୍ଷ ବର୍ଷ ଧରି ତାଙ୍କ ରୋଷେଇ ଘରେ ଏକ ମୁଖ୍ୟ ଖାଦ୍ୟ ହୋଇ ରହିଛି । ଏହା କେବଳ ରୋଷେଇ ପାଇଁ ନୁହେଁ ବରଂ ଆଚାର ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଏବଂ ଏପରିକି ଏହାର ପିଲାମାନଙ୍କୁ ମାଲିକ୍ କରିବା ପାଇଁ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ, ଏହାର ବହୁମୁଖୀତା ଉପରେ ଆଲୋକପାତ କରେ ।

ଅନ୍ତ୍ରୀୟ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଏବଂ ଉପସ୍ଥାପନା

ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବା ପରେ, ପ୍ରିୟଙ୍କା ଦିଦି କଦଳୀ ସବଜୀକୁ ସୁସଜ୍ଜିତ ଧନିଆ ପତ୍ରରେ ଭାଳି ଦେଇଥିଲେ । ସେ ଉଲ୍ଲେଖ କରିଥିଲେ ଯେ ତାଙ୍କ ଭାଇ ଏହି ସବଜୀକୁ ପୁରି ସହିତ ଉପଭୋଗ କରିବାକୁ ଭଲ ପାଆନ୍ତି, ଏବଂ ସୋରିଷ ତେଲ ପ୍ରତି ତାଙ୍କର ବିଶେଷ ଭଲପାଇବା ରହିଛି ।

ପ୍ରିୟଙ୍କା ଏହି ଖାଦ୍ୟର ସ୍ୱାଦ ଚାଖିବା ପରେ, ସ୍ୱାଦର ସନ୍ତୁଳନ ଦେଖି ସେ ଖୁସି ହୋଇଥିଲେ-କଦଳୀ ଖାଦ୍ୟ ମସଲାଯୁକ୍ତ, ଟେଞ୍ଜି ଏବଂ ମିଠା ର ଏକ ସଠିକ୍ ମିଶ୍ରଣ ଥିଲା । ଏହା ସ୍ୱସ୍ଥ ଥିଲା ଯେ ପ୍ରସ୍ତୁତିରେ ଦିଆଯାଇଥିବା ପ୍ରେମ ଏବଂ ଯତ୍ନ ଏହାକୁ ଆହୁରି ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କରିଥିଲା ।

ଉପସଂହାର ପରମ୍ପରା ଏବଂ ସ୍ୱାଦର ଏକ ଉତ୍ସବ

ପ୍ରିୟଙ୍କା ଦିଦିଙ୍କ ଘରକୁ ପ୍ରିୟଙ୍କାଙ୍କ ଗସ୍ତ ରକ୍ଷାବନ୍ଧନର ଗୁରୁତ୍ୱ ଏବଂ ଭାଇଭଉଣୀଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ବନ୍ଧନ ବିଷୟରେ ଏକ ହୃଦୟସ୍ପର୍ଶୀ ଝଲକ ପ୍ରଦାନ କରିଥିଲା । ସେୟାର ହୋଇଥିବା କାହାଣୀ ଏବଂ ସୁସ୍ୱାଦୁ କଦଳୀ ରେସିପି ମାଧ୍ୟମରେ ଏହା ସ୍ୱସ୍ଥ ହୋଇଥିଲା ଯେ ରକ୍ଷାବନ୍ଧନ କେବଳ ରାଖି ବାନ୍ଧିବା ପର୍ବ ନୁହେଁ ବରଂ ପାରିବାରିକ ପରମ୍ପରା, ପ୍ରେମ ଏବଂ ଏକାଠି ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ମୁହୂର୍ତ୍ତ ବାଣ୍ଟିବାର ଆନନ୍ଦର ଉତ୍ସବ ମଧ୍ୟ ।

ବିଶେଷ କରି ପର୍ବପର୍ବାଣୀ ସମୟରେ ଖାଦ୍ୟ କିପରି ସମ୍ପର୍କକୁ ଯୋଡ଼ିବା ଏବଂ ପାଳନ କରିବାର ଏକ ମାଧ୍ୟମ ହୋଇପାରିବ ତାହା ଏହି ବୈଶିଷ୍ଟ୍ୟପୂର୍ଣ୍ଣ ଦର୍ଶାଇଥିଲା । ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲର ସ୍ୱାଦରେ ସମୃଦ୍ଧ ପ୍ରିୟଙ୍କା ଦିଦିଙ୍କ କଦଳୀ ଖାଦ୍ୟ, ଖାଦ୍ୟ ଏବଂ ପାରିବାରିକ ପରମ୍ପରା ପରସ୍ପରକୁ ଛେଦ କରୁଥିବା ଚମତ୍କାର ଉପାୟର ପ୍ରମାଣ ଭାବରେ ଛିଡ଼ା ହୋଇଛି ।