



SWADARA SAFARNAMA

Kosha Aloo Dum



youtube.com/@OWNTasteandTrails

ନମସ୍କାର, ମୋର ନାମ ପ୍ରିଣ୍ଟିକା, ମୁଁ ଭ୍ରମଣ କରିବାକୁ ଭଲ ପାଏ, ନୂତନ ଜିନିଷ ଗୁଡ଼ିକ ଅନୁସନ୍ଧାନ କରେ ଏବଂ ବିଭିନ୍ନ ରୋଷେଇର ସ୍ୱାଦ ଚାଖେ । ଲୋକଙ୍କ ଘର ଏବଂ ସେମାନଙ୍କଠାରୁ ସେମାନଙ୍କ ପାରମ୍ପାରିକ ଖାଦ୍ୟ ବିଷୟରେ ସୂଚନା ପାଆନ୍ତୁ । ଏହି କାର୍ଯ୍ୟ କରିବାବେଳେ, ମୁଁ ଏକ ସୁନ୍ଦର ବଙ୍ଗୀୟ ମହିଳାଙ୍କ ଘରେ ପହଞ୍ଚିଥିଲି, ମୁମ୍ବାଇର ଆମ୍ବିରେ ରହୁଥିବା ତାଙ୍କ ପତ୍ନୀ ଏବଂ ବନ୍ଧୁମାନେ ତାଙ୍କୁ ଭଲଭାବେ ଆରତୀ ଦିଦି ବୋଲି ଡାକନ୍ତି । ପ୍ରକୃତ, କିନ୍ତୁ ସେ ମଧ୍ୟ ନିର୍ମଳ ହୃଦୟ ।

ମୁଁ ତାଙ୍କ ଘରେ ପହଞ୍ଚିବା ମାତ୍ରେ ଆରତୀ ମୋତେ ତାଙ୍କ ଘରେ ସ୍ୱାଗତ କଲା ମୁଁ ମୋର କ୍ଳୋଧର କାରଣ କହିଲି ଯେତେବେଳେ ସେ ଖାଦ୍ୟ ବିଷୟରେ କଥାବାର୍ତ୍ତା କଲେ, ସେତେବେଳେ ତାଙ୍କ ମନକୁ ଆସିଥିବା ପ୍ରଥମ ଚିନ୍ତା କୋଣା ଆଲୁ ତମ୍ ଥିଲା । ମୁଁ ତାଙ୍କୁ ଖାଦ୍ୟ ବିଷୟରେ କହିଲି ଦିଦିଙ୍କୁ ପଚାରିଲି କାହିଁକି ଆଲୋ ତମ୍ ଏବଂ କିଛି ବିଦେଶୀ ନୁହେଁ, ସେ ଉତ୍ତର ଦେଲେ ଯେ ଏହି ଖାଦ୍ୟ ତାଙ୍କ ହୃଦୟର ଅତି ନିକଟତର, କାରଣ ଏହା ପିଲାଦିନ, ପ୍ରେମ ଏବଂ ଲାଳନପାଳନ, ପର୍ବପର୍ବାଣୀର ସ୍ମୃତି ଆଣିଥାଏ ।

ମୁହଁରେ ହସ ଫୁଟାଇ ସେ ଆହୁରି ମଧ୍ୟ କହିଥିଲେ ଯେ ସେ କୋଲକାତା ସହରରେ ବଢ଼ି ଉଠିଛନ୍ତି । ଯେଉଁଠାରେ ତାଙ୍କ ପରିବାର ତାଙ୍କ ଜେଜେମା'ଙ୍କ ଘରେ ଏକାଠି ହେଉଥିଲେ । ବିଶେଷକରି ଦୁର୍ଗା ପୂଜା ସମୟରେ, ତାଙ୍କ ଜେଜେମା, ଜଣେ ଅସାଧାରଣ ରାନ୍ଧକ, ଗଣେଶ ବ୍ରାଣ୍ଡ ସୋରିଷ ତେଲ ସହିତ କେବଳ କୋଣା ଆଲୁ ତମ୍ ତିଆରି କରୁଥିଲେ, ଏବଂ ସେହି ଦିନଠାରୁ ଆରତୀ ଦିଦିଙ୍କ ସହିତ ରହିଆସିଥିଲେ । ସବୁଦିନ ପାଇଁ ଦିଦିଙ୍କର ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ।

ଆରତୀ ଦିଦି କୋଣା ତମ୍ ଆଲୁ ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଏହି ଉପାଦାନଗୁଡ଼ିକ ସଂଗ୍ରହ କରିଥିଲେ ।

600 ଗ୍ରାମ ଆଲୁ ।

୨ଟି ବଡ଼ ପିଆଜ, ଭଲଭାବେ କଟା ।

ତରକାରୀ ପତ୍ର ।

ଅଦା, ରସୁଣ ଏବଂ ସବୁଜ ଚିଲି ପେଷ୍ଟ ।

1 ବଡ଼ ଟମାଟୋ, ଶୁଖ ।

ସାଜସଜ୍ଜା ପାଇଁ 100 ଗ୍ରାମ ସବୁଜ ଧନିଆ ।

250 ମିଲି ପାଣି ।

ଗଣେଶ ରକ୍ଷନ ତେଲ (ସ୍ଵାସ୍ଥ୍ୟଗତ ଲାଭ ହେତୁ ଆରତୀ ଦିଦିଙ୍କର ପ୍ରିୟ ପସନ୍ଦ)

ଜିରା

ଆସାଫୋଏଟିଡା

ଚିଲି ପାଉଡର

ଧନିଆ ପାଉଡର

ଗୋଲାପୀ ଲୁଣ (ହିମାଳୟ ଲୁଣ, ଯେପରି ଆରତୀ ଦିଦି ପସନ୍ଦ କରନ୍ତି)

ଆରତୀ ଦିଦି ଆଳୁ ତିଆରି କରିଥିଲେ

ଆଳୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାରେ ଆରତୀ ଦିଦିଙ୍କର ପ୍ରଥମ ପଦକ୍ଷେପ ହେଲା ପ୍ରଥମେ ଆଳୁକୁ ଛାଣି ଫୁଟାଇବା ପାଇଁ କୁକରରେ ରଖିବା । ଆରତୀ ଦିଦି ଆମକୁ କୁହନ୍ତି ଯେ ଆମକୁ ଏହି ଆଳୁକୁ ସଠିକ୍ ଭାବରେ ରାନ୍ଧିବାକୁ ପଡିବ ଯାହା ଯେ they । ରା ସେମାନେ ସମସ୍ତ ସ୍ଵାଦ ଗ୍ରହଣ କରିବାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ - ତା'ପରେ ସେ କାଟିଲେ । ମଧ୍ୟମ ଆକାରର ଖଣ୍ଡରେ ସି । ଆଳୁ, ନା ବହୁତ ଛୋଟ କିମ୍ବା ବହୁତ ବଡ ।

- ଘାଣ୍ଟିବା ସମୟରେ ତରକାରୀ ପତ୍ର ଏବଂ ପିଆଜକୁ ଭାଜନ୍ତୁ ।

ଆଳୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲେ, ପିଆଜ ଏବଂ ତରକାରୀ ପତ୍ରକୁ ଭାଜିବା ସମୟ ଆସିଛି । ଆରତୀ ଦିଦି ଏକ ପ୍ୟାନକୁ ଗରମ କରି ସେଥିରେ ଗଣେଶ ରକ୍ଷନ ତେଲ ମିଶାଇଥାଏ । ଏହି ସମୟରେ ସେ କହିଥିଲେ ଯେ ଗଣେଶ ରକ୍ଷନ ତେଲ ମୋର ପିଲାଦିନରୁ ଏକ ଅଂଶ । ଅଂଶ ସେ କହିଛନ୍ତି, “ଖାଇବା ବହୁତ ସହଜ ଅଟେ । ସ୍ଵାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ଅତ୍ୟନ୍ତ ଗୁରୁତ୍ଵପୂର୍ଣ୍ଣ ଏହି ତେଲ, କୋଶା ତମ୍ ଆଳୁକୁ ସ୍ଵାଦରେ ଭରିଦିଏ । ଏହା ପରେ କଟା ପିଆଜ ଏବଂ ତରକାରୀ ପତ୍ର ମିଶାଇ ଗରମ ତେଲରେ ଭାଜନ୍ତୁ । ରୋଷେଇ ଘର ଶୀଘ୍ର ପିଆଜ ଏବଂ ତରକାରୀ ପତ୍ରର ସୁଗନ୍ଧରେ ପରିପୂର୍ଣ୍ଣ ହେଲା ।

ଏହି ପଦକ୍ଷେପ କୋଶା ତମ୍ ଆଳୁରେ ଅତ୍ୟନ୍ତ ଗୁରୁତ୍ଵପୂର୍ଣ୍ଣ ।

ବର୍ତ୍ତମାନ ଯେତେବେଳେ ପିଆଜ ଭଲ ଭାବରେ ବ୍ରାଉନ୍ ହୋଇଯାଏ, ଆରତୀ ଦିଦି ପିଆଜ ସହିତ ଆଳୁ ଖଣ୍ଡକୁ ପ୍ୟାନରେ ରଖିଥାଏ । ଏହା ପରେ, ଏହାକୁ ହାଲୁକା ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜନ୍ତୁ । ସେ କହିଛନ୍ତି ଯେ କୋଶା ତମ୍ ଆଳୁରେ ଏହି ପଦକ୍ଷେପଟି ଅତ୍ୟନ୍ତ ଗୁରୁତ୍ଵପୂର୍ଣ୍ଣ । ଏଥିରେ ରକ୍ଷନ ତେଲ poured ଲି, ଜିରା ମଞ୍ଜି ଏବଂ ଏକ ଚାମଚ ଆସାଫୋଏଟିଡା ମିଶାଇଲେ, ଯାହା ଫାଟିବା ଆରମ୍ଭ କଲା ।

ଏହା ହେଉଛି ଏକ ମଞ୍ଜି ଯେଉଁଠାରେ ଯାହା ଘଟେ ।

ତା'ପରେ ସେ ଏଥିରେ ଅଦା-ରସୁଣ-ସବୁଜ ଲଙ୍କା ପେଷ୍ଟ ମିଶାଇ ଏହାକୁ କମ୍ ନିଆଁରେ ଦୁଇ ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ଭାଜନ୍ତୁ । - ଏହା ପରେ ଲାଲ୍ ଚିଲି ପାଉଡର ଏବଂ ଧନିଆ ପାଉଡର ମିଶାନ୍ତୁ ଏବଂ ଏହାକୁ କିଛି ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ରାନ୍ଧିବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ।

ଗୋଲାପୀ ଲୁଣ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ।

ବର୍ତ୍ତମାନ ଯେତେବେଳେ ମସାଲା ତେଲ ଛାଡିଦିଏ, ଆରତୀ ଦିଦି ସ୍ଵାଦ ଅନୁଯାୟୀ ଗୋଲାପୀ ଲୁଣ ମିଶାଇ କହିଲା ମୁଁ କେବଳ ଗୋଲାପୀ ଲୁଣ ବ୍ୟବହାର କରିବାକୁ ପସନ୍ଦ କରେ ।

କାରଣ ଏଗୁଡ଼ିକ ରାସାୟନିକ ମୁକ୍ତ, ବର୍ତ୍ତମାନ ଆରତୀ ଦିନି ପ୍ୟାନରେ କିଛି ପାଣି ରଖି ଗ୍ରେଡ଼ିକୁ ପ୍ରାୟ ପାଞ୍ଚ ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ପୁଟିବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହା ପରେ ସେ ଭଜା ଆଳୁ ଏବଂ ପିଆଜକୁ ପ୍ୟାନରେ ରଖି କିଛି ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ରାନ୍ଧିବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ ।

କେବଳ ମଧ୍ୟମ ନିଆଁରେ ଆଳୁ ରାନ୍ଧିବା ଭାବେ ।

ଆରତୀ ଦିନି କହିଛନ୍ତି ଯେ ଏହାକୁ ମଧ୍ୟମ ନିଆଁରେ ରାନ୍ଧିବା ଆବଶ୍ୟକ, କେବଳ ସେତେବେଳେ ଆଳୁରେ ମସଲା ର ସ୍ୱାଦ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ତରଳି ଯିବ । ପ୍ରାୟ ପାଞ୍ଚ ମିନିଟ୍ ପୁଟାଇବା ପରେ କୋଣା ଆଳୁ ତମ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ । ଆରତୀ ଦିନି ପ୍ଲେଟକୁ ସତେଜ ପରିବେଷଣ କରିଥିଲେ ଯାହା ଧନିଆ ପତ୍ର ସହିତ ସଜାଯାଇଥାଏ ଯାହା ରଙ୍ଗ ଏବଂ ସତେଜତା ଯୋଗ କରିଥାଏ ।

ପୁରିସ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ ।

ଏହା ପରେ ଆରତୀ ଦିନି ପୁରୀ ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତି ଆରମ୍ଭ କଲେ । ତା'ପରେ ସେ ଟିକିଏ ଗଣେଶ ରନ୍ଧନ ତେଲ ମିଶାଇଲେ ସେ କହିଥିଲେ ଯେ ମଇଦାରେ ତେଲ ମିଶାଇ ପୁ୍ୟରି ହଳଦିଆ ହୋଇଯାଏ ଧୀରେ ଧୀରେ ପାଣି ମିଶାଇ ସେ ଏକ କଠିନ ମଇଦା ଆଣୁଏ ସେ ପରାମର୍ଶ ଦିଅନ୍ତି ଏବଂ କୁହନ୍ତି ।



oneworldnews.com