



## Taste & Trails

### Dal Chawal and Aloo Chokha



[youtube.com/@OWNTasteandTrails](https://youtube.com/@OWNTasteandTrails)

ବିହାରର ପ୍ରାଣ ଖାଦ୍ୟକୁ ପୁନଃ isc ଆବିଷ୍କାର: ଡାଲ ଚାଖାଲ ଏବଂ ଆଲୁ ଚୋଖା ପ୍ରିଣ୍ଟିକା ସହିତ ।

ସର୍ବଦା ଉତ୍ସାହୀ ପ୍ରିଣ୍ଟିକା ଦ୍ୱାରା ଆୟୋଜିତ ସ୍ୱାଦ ଏବଂ ଚୋଲର ଅନ୍ୟ ଏକ ରୋମାଞ୍ଚକର ଏପିସୋଡକୁ ସ୍ୱାଗତ! ଆଜି, ଆମେ ବିହାରର ଅନ୍ୟତମ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ: ଆଲୋ ଚୋକା ସହିତ ଡାଲ୍ ଚାଖାଲ୍ ଅନୁଭବ କରିବାକୁ ଏକ ଯାତ୍ରା ଆରମ୍ଭ କରିଛୁ । ଏହି ରୁଷ୍ଟିକ୍ ତଥାପି ପ୍ରାଣ-ଉତ୍ସ ଭୋଜନ ପ୍ରତ୍ୟେକ ବିହାରୀ ଘରର ଏକ ମୁଖ୍ୟ ଏବଂ ଏହା ସହିତ ପରମ୍ପରା, ପ୍ରେମ, ଏବଂ ନଷ୍ଟଲଜିଆର କାହାଣୀ ବହନ କରେ । ପ୍ରିଣ୍ଟିକା ତାଙ୍କ ବନ୍ଧୁ ସିମରନ୍‌ଙ୍କୁ ଦେଖା କରୁଛନ୍ତି, ଯିଏ ଆମ ଜେଜେମା'ଙ୍କ ରେସିପିର ଯାତ୍ରାକୁ ଆମ ସାମ୍ନାରେ ସୃଷ୍ଟି କରିବେ । ଏହି ସୁଗନ୍ଧିତ ଅନୁଭୂତିରେ ବୁଝିବାବେଳେ ଆମ ସହିତ ଯୋଗ ଦିଅନ୍ତୁ!

ଏକ ଉତ୍ସ୍ୱ ସ୍ୱାଗତ: ସିମରନ୍ ଏବଂ ବିହାର ସଂଯୋଗ ।

ପ୍ରିଣ୍ଟିକା ଏକ ଉତ୍ସାହର ସହିତ ସିମରନ୍‌ଙ୍କ ଘରେ ପହଞ୍ଚିଥିଲେ । ସେ କେବଳ ସିମ୍ରାନ୍ ରାନ୍ଧିବା ଦେଖିବାକୁ ଯାଉନାହାନ୍ତି ବରଂ ପି ଜେନରେଶନ ୍ରି ପରେ ପି ଆର୍ଚକଲ ି ଚାଲିଥିବା ଖାଦ୍ୟର ସ୍ୱାଦ ମଧ୍ୟ ପାଇବେ । ସିମ୍ରାନ୍ କବାଟ ଖୋଲିବା ମାତ୍ରେ ଉତ୍ସାହ ଏବଂ ଚାଟର ର ଗୁଜବ । ପ୍ରିଣ୍ଟିକା ସିମ୍ରାନ୍‌ଙ୍କୁ ଅଭିବାଦନ ଜଣାଇଲେ, ଏବଂ କିଛି ବନ୍ଧୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଧରିବା ପରେ ସେ ଉତ୍ସାହର ସହିତ ପଚାରିଲେ, "ସିମରନ୍, ଆଜି ତୁମେ କଣ ରାନ୍ଧୁଛ?" ସିମରନ୍ ଏକ ବଡ଼ ହସ ସହିତ ଉତ୍ତର ଦିଅନ୍ତି, "ଆଜି ମୁଁ ଡାଲ୍ ଚାଖାଲ୍ ଏବଂ ଆଲୁ ଚୋଖା ତିଆରି କରୁଛି, ଯେତେବେଳେ ମୁଁ ମୋ ଗାଁରେ ରହୁଥିଲି ସେତେବେଳେ ମୋ ଜେଜେ ମା' ତିଆରି କରୁଥିଲେ । ଏହା ବିହାରର ମହତ୍ତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଆରାମଦାୟକ ଖାଦ୍ୟ ଅଟେ । "

ଏକ ଉତ୍ତରାଧିକାରୀ ସହିତ ଏକ ଖାଦ୍ୟ: ଡାଲ୍ ଚାଖାଲ୍ ଏବଂ ଆଲୋ ଚୋକାଙ୍କ ପଛରେ ଥିବା କାହାଣୀ ।

ସିମରନ୍‌ଙ୍କ ପାଇଁ ଏହି ଖାଦ୍ୟ କେବଳ ଖାଇବା ଅପେକ୍ଷା ଅଧିକ; ଏହା ତା'ର ମୂଳ ସହିତ ଏକ ସଂଯୋଗ ଅଟେ । ସେ ସ୍ମୀକାର କରନ୍ତି, "ମୁଁ ପ୍ରକୃତରେ ଏହା ପୂର୍ବରୁ ରୋଷେଇ କରି ନ ଥିଲି । "କିନ୍ତୁ ମୁଁ ଆଜି ଯାତ୍ରା ସୃଷ୍ଟି କରିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରୁଛି, ଠିକ୍ ସେହିପରି ମୋର ନାତି ।" ସେମାନେ ରୋଷେଇ ଘରକୁ ଯିବାବେଳେ ଆଶା ବ s ିଆଏ ଏବଂ ଏହି ପାରମ୍ପାରିକ ବିହାରୀ ଭୋଜନର ସୁଗନ୍ଧ ମଧ୍ୟ ବ ିଆଏ ।

ସାମଗ୍ରୀ ସଂଗ୍ରହ କରି ସିମରନ୍ ଆରମ୍ଭ ହୁଏ, ଏବଂ ପ୍ରିଣ୍ଟିକା ଯାତ୍ରା ଖୋଲିବାକୁ ଦେଖିବା ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ । ଡାଲ୍ ଚାଖାଲ୍ ଏବଂ ଆଲୁ ଚୋଖା ପାଇଁ ଆପଣ ଆବଶ୍ୟକ କରୁଥିବା ଉପାଦାନ ।

ଡାଲ୍ ଚାଉଳ (ମସୁର ଡାଲି ଏବଂ ଚାଉଳ) ଏବଂ ଆଲୋ ଚୋଖା (ମସଲା ମସଲା ଆଳୁ) ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ, ଆପଣଙ୍କୁ ନିମ୍ନଲିଖିତ ଉପାଦାନଗୁଡ଼ିକ ଆବଶ୍ୟକ ହେବ:

- ଦଳ ପାଇଁ:
    - 1 କପ୍ ଟୁଭର୍ (ଆରହର) ଡାଲ୍ |
    - 1 କପ୍ ମାସୁର ଡାଲ୍ |
    - 2 ଚମାଚୋ, କଟା |
    - 1/2 ଚାମଚ କଦଳୀ (ହାଲଡି)
  - ସ୍ବାଦ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ |
  - 500g ସି iled ା ଆଳୁ (ଚୋକା ପାଇଁ)
  - ½ କପ୍ ପାଣି |
  - ଏକ ଚାମଚ ଆସଫୋଏଟିଡା (ହିଙ୍ଗ)
  - 2 ଚେବୁଲ୍ ଚାମଚ ଗଣେଶ ସୋରିଷ ତେଲ (ତାପମାତ୍ରା ପାଇଁ)
  - ଶୁଖିଲା ଲାଲ୍ ଚିଲି |
  - 1 ଚାମଚ ଜିରା ମଞ୍ଜି (ଜିରା)
  - ଏକ ଚାମଚ ଆସାଫେଟିଡା (ହିଙ୍ଗ)
- ଆଳୁ ଚୋକା ପାଇଁ:
- 500g ସି iled ା ଆଳୁ |
  - 2 ଚେବୁଲ୍ ଚାମଚ ଗଣେଶ ସୋରିଷ ତେଲ |
  - ଶୁଖିଲା ଲାଲ୍ ଚିଲି |
  - ୨ଟି କଟା ପିଆଜ |
- ସ୍ବାଦ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ |
- ଅତିରିକ୍ତ ଯୋଗଦାନ:
    - ପାପଡ଼ |
    - ପିଆଜ କଟା |
    - ପିକଲେ |

ଏବେ, ପ୍ରସ୍ତୁତି ଭିତରକୁ ଯିବା!

ପର୍ଯ୍ୟାୟ କ୍ରମେ: ଡାଲ୍ ଚାଉଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା |

ପଦାଙ୍କ 1: ଡାଲ୍ ରାନ୍ଧିବା |

ସିମରନ୍ ଟୁଭର୍ ଡାଲ୍ ଏବଂ ମାସୋର ଡାଲ୍ ର ପ୍ରତ୍ୟେକକୁ ଗୋଟିଏ କପ୍ ଧୋଇ ଭଲ ଭାବରେ ଆରମ୍ଭ କରନ୍ତୁ | ଥରେ ସଫା ହୋଇଗଲେ, ସେ ଡାଲକୁ ଏକ ପ୍ରେସର କୁକରକୁ ସ୍ଥାନାନ୍ତର କରନ୍ତୁ | ସେ ପ୍ରାୟ ½ କପ୍ ପାଣି ମିଶାଏ, ତା'ପରେ କଟା ଚମାଚୋ, ଏକ ଚାମଚ କଦଳୀ, ଏବଂ ସ୍ବାଦ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ ମିଶାଏ | ଯେହେତୁ ସିମରନ୍ ପ୍ରେସର କୁକର ଉପରେ lid ାଙ୍କୁ ଗଣି ରଖିଛନ୍ତି, ସେ ପ୍ରିଶିକାଙ୍କୁ ସୂଚନା ଦେଇଛନ୍ତି ଯେ ଡାଲ୍ ପ୍ରାୟ 6-7 ହିସ୍ ପାଇଁ ରାନ୍ଧିବ |

ପ୍ରିଶିକା ମତ୍ତବ୍ୟ ଦେଇ କହିଛନ୍ତି ଯେ ଏହା ଏକ ସରଳ ତଥାପି ସ୍ବାଦଯୁକ୍ତ ଖାଦ୍ୟ ଏବଂ ମୁଁ ଏହା କଳ୍ପନା କରିପାରୁଛି ଯେ ଏହା କେତେ ଆରାମଦାୟକ ହେବ |

ପଦାଙ୍କ 2: ଡାଲ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା (ଚେମ୍ପିରିଂ)

ଡାଲ୍ ରାନ୍ଧୁଥିବାବେଳେ, ସିମ୍ପାନ୍ ଡାଙ୍ଗ (ଟେମ୍ପରିଂ) ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ଆଗେଇ ଆସନ୍ତି, ଯାହା ତିସ୍ ର ପ୍ରକୃତ ମହତ୍ତ୍ୱାହାରରେ ବାହାର କରିବ । ସେ ଏକ ଛୋଟ ପ୍ୟାନରେ 2 ଟେବୁଲ୍ ଚାମଚ ଗଣେଶ ସୋରିଷ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତି । ତେଲ ଗରମ ହେବା ପରେ ସେ ଶୁଖିଲା । ଚି ଶୁଖିଲା ଲାଲ୍ ଚିଲି ଏବଂ ଚାମଚ ମ ମଞ୍ଜି ି ମିଶାନ୍ତି । ସିଲିଙ୍ଗ୍ ଶବ୍ଦ ରୋଷେଇ ଘରକୁ ଭରିଦିଏ, ଏବଂ ସୋରିଷ ତେଲର ସୁଗନ୍ଧ ବାୟୁରେ । ଜିରା ମଞ୍ଜି ଏକ ଗଭୀର ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହେବାବେଳେ ଡାଙ୍ଗ ପ୍ରସ୍ତୁତ । ସିମ୍ପାନ୍ ଉତ୍ତାପକୁ ବନ୍ଦ କରି ସାମାନ୍ୟ ଥଣ୍ଡା ହେବା ପାଇଁ ଏହାକୁ ଅଲଗା କରି ଡାଲ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅପେକ୍ଷା କରେ ।

ପଦାଙ୍କ 3: ଡାଲ୍ ସମାପ୍ତ କରିବା ।

ଥରେ ପ୍ରେସର କୁକର ଏହାର ଅନ୍ତିମ ଘଣ୍ଟା ଛାଡ଼ିଦେଲେ, ସିମ୍ପାନ୍ ଚାପକୁ ଯତ୍ନ ସହିତ ଛାଡ଼ିଦେଲେ ଏବଂ ାଞ୍ଜୁଣୀ । ାଞ୍ଜୁଣୀ ଖୋଲିଲେ । ଡାଲି ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ରୂପେ ରନ୍ଧା, ନରମ ଏବଂ ସୁଗନ୍ଧିତ । ସେ ରନ୍ଧା ହୋଇଥିବା ଡାଲିକୁ ଏକ ପାତ୍ରରେ ାଳି ାଳି ଏବଂ ଟମାଟୋ ଏବଂ ମସଲା ମିଶାଇବା ପାଇଁ ଏହାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶ୍ରଣ କରନ୍ତି ।

ବର୍ତ୍ତମାନ, ପ୍ରସ୍ତୁତ ଡାଙ୍ଗ ଯୋଡ଼ିବାର ସମୟ ଆସିଛି । ସିମ୍ପାନ୍ ଡାଲି ଉପରେ ଗରମ ଡାଙ୍ଗ ାଳି, ଯାହା ତେଲ ଏବଂ ମସଲାକୁ ମସୁର ମିଶ୍ରଣରେ ମିଶାଇଥାଏ । ସ୍ୱାଦ ଶୀଘ୍ର ମିଶିବା ପାଇଁ ସେ ଶୀଘ୍ର ପାତ୍ରକୁ ଏକ ାଞ୍ଜୁଣୀ । ାଞ୍ଜୁଣୀରେ ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଏ ।

"ମୁଁ ତାତକାରେ ସୋରିଷ ତେଲର ସୁଗନ୍ଧକୁ ଭଲ ପାଏ । ଏହା ଆଳିରେ ଏପରି ରୁଷ୍ଟିକ୍ ସ୍ୱାଦ ଯୋଗ କରିଥାଏ" ବୋଲି ପ୍ରିଶିକା ମନ୍ତବ୍ୟ ଦେଇଛନ୍ତି, ଡାଲ୍ ଭଲର ଏକ ସୁସ୍ୱାଦୁ ପାତ୍ରରେ ପରିଣତ ହୋଇଛି ।

ପର୍ଯ୍ୟାୟ କ୍ରମେ: ଆଲୁ ଚୋଖା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ।

ପରବର୍ତ୍ତୀ ହେଉଛି ଆଲୁ ଚୋଖା, ଏକ ମସଲା ଆଲୁ ଆଳି ସରଳ ମସଲା ସହିତ ଛତୁ କିନ୍ତୁ ସ୍ୱାଦ ସହିତ ଫାଟିଯାଏ ।

ପଦାଙ୍କ 1: ଆଲୁକୁ ମାଲିସ୍ କରିବା ।

ପ୍ରେସର କୁକରରେ ଡାଲ ସହିତ ସିମ୍ପାନ୍ ଆଲୁକୁ ଫୁଟିବା ାଇ ସାରିଛନ୍ତି । ସେ ଏକ ମିଶ୍ରଣ ପାତ୍ରରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଭଲଭାବେ ଚୋପା କରି ଘଷନ୍ତି, ନିଶ୍ଚିତ ହୁଅନ୍ତି ଯେ କି । ଶସି ଗୁଣ୍ଡ ନାହିଁ ।

ପଦାଙ୍କ 2: ଆଲୁ ଚୋଖା ପାଇଁ ଡାଙ୍ଗ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ।

ଡାଲ ପରି, ଆଲୋ ଚୋଖା ଏକ ସରଳ କିନ୍ତୁ ପ୍ରଭାବଶାଳୀ ଡାଙ୍ଗ ଠାରୁ ଏହାର ସମୃଦ୍ଧ ସ୍ୱାଦ ପାଇଥାଏ । ସିମ୍ପାନ୍ ଏକ ଛୋଟ ପ୍ୟାନରେ 2 ଟେବୁଲ୍ ଚାମଚ ଗଣେଶ ସୋରିଷ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତି । ଥଣ୍ଡା ତେଲରେ ସେ ଶୁଖିଲା ଚି ଶୁଖିଲା ଲାଲ୍ ଚିଲି ଏବଂ ଚିକେ ଲୁଣ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତି । ଏଥର, ସେ ଉପାଦାନଗୁଡ଼ିକ ଯୋଗ କରିବା ପୂର୍ବରୁ ତେଲକୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଗରମ ହେବାକୁ ଅପେକ୍ଷା କରନ୍ତି ନାହିଁ, ତେଲ ଗରମ ହେବାପରେ ସ୍ୱାଦକୁ ଧୀରେ ଧୀରେ ଇନଫୁସ୍ କରିବାକୁ ଦେଇଥାଏ ।

ଥରେ ଚିଲି ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହେବାକୁ ଲାଗିଲା, ସେ ପୋ ।