মার্চ, ২০২৬

৯১

রোজকার অনন্যা

রোজকার সাত সতেরো, সাথে রোজকার রান্নাবান্না

পাহাড়ে ম্যাজিক

- পুণ্যার্জনে পঞ্চপ্রয়াগ
- টয়ট্রেনে জঙ্গল সাফারি করে গয়াবাড়ি
- লুংচু: নির্জনতার গান

Read at: www.rojkarananya.com

সম্পাদকীয়

কীভাবে যে বছর ঘুরে যায় তার টের পাওয়া ভার। দেখতে একটা গোটা বছর কেটে গেল। আবার ‘গরমে পাহাড়’। তবে এবার বদলে গেল। পাহাড়ে ম্যাজিক। সত্যিই পাহাড় জাদু জানে! যে-জাদুদণ্ড ঘোরালেই দেখতে পাই পাহাড়ের হাতছানি। এবারে পাহাড়ে বেড়ানো আর ঘোরাঘুরি এক যাত্রায়। গতবছর পাঠকের কাছে শুনতে হয়েছিল, লেখার বিষয়ে একঘেয়েমি আসছিল। তাই এবারে শুরুই হল ‘পঞ্চকেদার’ যাত্রা দিয়ে। তার কারণ, বাঙালির কাছে বহু আকাঙ্ক্ষিত পঞ্চকেদার যাত্রা। তারই হালহদিশ রয়েছে পূঙ্খানুপুঙ্খভাবে। বর্তমানে পঞ্চকেদার যাত্রা আগের মতো সেভাবে দুর্গম নয়, মোটামুটি সুগম পথ। পঞ্চকেদারের একটি কল্পেশ্বর, এখন সরাসরি গাড়ি চলে যায়। মাত্র হাঁটতে হয় পাঁচ-ছশো মিটার পথ।
আছে পঞ্চপ্রয়াগ। হিন্দুদের মহাতীর্থ পঞ্চপ্রয়াগ। যাঁরা খুব বেশিদূর পাড়ি দিতে পারবেন না। ছুটিছাটার অসুবিধা আছে। কোনও সমস্যা নেই। কার্শিয়াং কালিম্পঙের দুটি প্রায় অজানা দুটি জায়গার কথা বলা আছে। থাকা-খাওয়ার জায়গার খোঁজখবরের কথা বলা রয়েছে সবিস্তারে। তাই বেরিয়ে পড়ুন। ফিরে এসে আপনাদের অভিজ্ঞতার কথা শেয়ার করুন আমাদের সঙ্গে।। মাংসের নানা পদের রেসিপির কথা আছে। আর বিলম্ব নয়, তাই সবকিছু নিয়ে আমরা বেরিয়ে পড়ি।

ধন্যবাদান্তে

রোজকার অনন্যা পরিবার

রোজকার সাত সতেরো, সাথে রোজকার রান্নাবান্না

সম্পাদক

দেবযানী মুখোপাধ্যায়

সম্পাদকীয় বিভাগ

সম্পাদকীয় প্রধান
কমলেন্দু সরকার

কার্যনির্বাহী সম্পাদক
সুস্মিতা মিত্র

সাহিত্য
বিশ্বজিৎ বন্দ্যোপাধ্যায়

বিনোদন
তৃষা নন্দী

স্বাস্থ্য
সুমা বন্দ্যোপাধ্যায়

ফ্যাশন এবং অন্দরসজ্জা
এলিজা

গ্রাফিক্স ও অলঙ্করণ
সৌরভ ঘোষ

ডিজিটাল হেড
সন্দীপ জানা

বিজ্ঞাপন বিভাগ
অভিষেক কর্মকার

একটি
দেবী প্রণাম
প্রকাশনা

যোগাযোগ
সম্পাদকীয় বিভাগ: ৬২৯০৪৩০৪৯৬ (সকাল ১১ টা থেকে বিকাল ৫টা)
বিজ্ঞাপন বিভাগ: ৭৯৮০৫৬৮৩৭২ (সকাল ১১ টা থেকে বিকাল ৫টা)
EMAIL: rojkarananya@gmail.com

দেবী প্রণাম প্রকাশনার পক্ষে অয়ন ঘোষ ও সুদেষ্ণা ঘোষ কর্তৃক প্রকাশিত
RNI: WBBIL/2015/64960
স্বত্বাধিকারী: অয়ন ঘোষ ও সুদেষ্ণা ঘোষ

এই পত্রিকায় প্রকাশিত বিজ্ঞাপন ও বিষয়বস্তু সম্পর্কিত কোনো দায় পত্রিকা কর্তৃপক্ষের নয়।

Follow us on :
www.shalimars.com
Shalimar's®
প্রতিটি ফোঁটায় ১০০% খাঁটি নারকেলের
পুষ্টি আর শালিমারের ভরসা
Shalimar's
COCONUT OIL
A PRODUCT OF INDIA
Shalimar's
COCONUT OIL
Shalimar's®
COCONUT OIL
Nett Content 175ml. (160g.)
A PRODUCT OF INDIA
Available in:
Flipkart
spencer's
METRO
zepto
more.
METRO
SUMO SAVE
hyperpure

সূচীপত্র

রোজকার অনন্যা

মার্চ, ২০২৬

পাহাড়ে ম্যাজিক ৭
কমলেন্দু সরকার

পুণ্যার্জনে পঞ্চপ্রয়াগ ১৮

টয়ট্রেনে জঙ্গল সাফারি করে গয়াবাড়ি ২৮

লুংচু: নির্জনতার গান ৩১৪

মাংসের স্বাদ সমাহার ৪০
তনুজা আচার্য্য

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

Follow us on :
www.shalimars.com

Shalimar's®

সেরা তেল
মানেই
সেরা খাবার!

অত্যাধুনিক ফিল্টারেশনের মাধ্যমে তৈরি খাঁটি ও স্বাস্থ্যকর সরিষার তেল দিয়ে আপনার পছন্দের প্রতিটি ডিশ করে তুলুন আরও সুস্বাদু, আরও পুষ্টিকর, আরও নিশ্চিন্ত।

Available in:

Flipkart | blinkit | spencer's | METRO | zepto | more. | METRO | SUMO SAVE | hyperpure | instamart

কমলেন্দু সরকার

পাহাড়ে ম্যাজিক

পাহাড় কী ম্যাজিক জানে! প্রশ্ন নয়, বিস্মিত হয়েছিলাম। এখনও মনে আছে আমার প্রথম পাহাড় দেখা। তবে সে পাহাড়ে বরফ ছিল না। অরণ্য ছিল। স্থানীয় মানুষের অনেকেই বলেছিলেন, "ওখানে যাবেন না, ভূত আছে।" জন্তু-জানোয়ার? "ভূতের ভয়ে ওরাও থাকে না। ঘাড় মটকে খেয়ে ফেলে!" মনে একরাশ প্রশ্ন! ভূতেরা মানুষকে ভয় দেখায়, ঘাড় মটকে দেয় জানি। সেইকারণে ভূতেদের থেকে শতহস্ত দূরে থাকে মানুষেরা। বরাবরই আমার ভূতের ভয় কম। তবে বন্যপ্রাণীর কাছে খামোকা যাই না। আর যাবই বা কেন!

যেখানে থাকতাম ঠিক সেই রেলওয়ে কোয়ার্টারের পিছন দিকেই হাতের নাগালে একটা পাহাড় ছিল। একদিন ইচ্ছে করল সেই পাহাড়ে যাই। একটি সঙ্গীও জুটে গেল। তারও বহুদিনের ইচ্ছা ওই পাহাড়ে যাওয়ার।

রওনা দিলাম একদিন দুপুরে খাওয়াদাওয়া সেরে। পাহাড়ের রাস্তা

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন
www.rojkarananya.com

নাক বরাবর। হাঁটছি তো হাঁটছিই, পাহাড় আর নাগালে আসে না, ধরা দেয় না! তবুও হাল ছাড়ি না। মনে মনে বললাম, 'হাল ছেড়ো না বন্ধু, বরং পা-টা চালাও জোরে'। না, তখন সুমন চট্টোপাধ্যায়ের গান কোথায়! পা জোরে চালিয়েছিলাম ঠিক কিন্তু বাকিটা মনে আসেনি। তবে দেখলাম এখানে সুমনের গানটি একেবারে খাপে খাপ পঞ্চুর বাপ।

পাহাড়ের নাগালে যখন এলাম তখন সূর্যদেব প্রায় বিদায়ঘণ্টা বাজাতে চলেছেন। দেখলাম পাহাড়টি বিশাল! বেশ ঘন অরণ্য। এই পাহাড়ে কেউ আসে না, তাই ওপরে ওঠার পথও নেই। অত:পর রণেভঙ্গ, ব্যাক টু প্যাভিলিয়ন। তবে ভূতটুত পাইনি, কিন্তু দু'চার পিস বন্যপ্রাণীর ডাক কর্ণগোচর হয়েছিল। পাশাপাশি পাহাড়-শরীরে অরণ্যের অন্ধকারে মায়াময় আলোছায়াও সমানভাবে মনে গেঁথে গেছিল। পাহাড় আর অরণ্যই হয়ে ওঠে মনের আরাম, আত্মার আরাম! এখানে পাহাড়ের ম্যাজিক কোথায়? স্বাভাবিক প্রশ্ন উঠতে পারে পাঠকমহলে। ওই যে পাহাড়ের নেশা ঢুকলো, ব্যস, হয়ে গেল খালি পাহাড় পাহাড় করে মন। ওই বয়সে টিলা দেখলেও ভাল লাগে। তবে, গরমে অরণ্যে যাওয়ার জন্য পরামর্শ দেব না। যদিও জঙ্গলে এইসময় ভালভাবে দর্শন হয় বন্যপ্রাণীর। কিন্তু অসুবিধাও বিস্তর। অরণ্য পরে কোনও এক সময় হবে। চলুন পাহাড়। গরমের ছুটিতে পাহাড় ডাকছে।

বহুদিনের ইচ্ছা পঞ্চকেদার যাওয়ার। সময় হচ্ছে তো উটকো ঝামেলা এসে জুটছে। ছুটি মিলল তো হঠাৎ কাজ এসে পড়েছে তাই ছুটি বাতিল। আগে তো চাকরি বাঁচাতে হবে, ইত্যাদি ইত্যাদি। এবার গরমে লক্ষ্য পূরণের সুযোগ মিলেছে। টিকিট কাটাও হয়ে গেছে। সঙ্গীসাথীরাও উত্তেজিত। পারলে সকলেই দু'পা এগিয়ে। লাস্ট মিনিট

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

ঐতিহ্যে
মোড়া
শুভ সম্পর্ক
আদি
রেডিমেড
সেন্টার
সম্পর্কের বন্ধন যেখানে চিরন্তন
ADI READYMADE CENTRE
PVT. LTD.
স্টেশন রোড,
সোদপুর
VISIT US AT FOR ONLINE SHOPPING
www.adireadymadecentre.net
CALL US AT
98301 17563
70033 84398
FOLLOW US ON

রুদ্রনাথ

সাজেশনের মতো এখানে একবার চোখ বুলিয়ে নিন।

বর্ণপরিচয়-এর স্বরবর্ণ শেখার মতো পঞ্চকেদারের পাঁচটি শিবমন্দির সম্পর্কে হালকা করে জেনে রাখা যাক। উত্তরাখণ্ডের গাড়োয়াল হিমালয়েই রয়েছে এই পাঁচটি মন্দির। পবিত্র এই পাঁচটি শিব মন্দির হল--- কেদারনাথ, রুদ্রনাথ, তুঙ্গনাথ, মদমহেশ্বর এবং কল্পেশ্বর। এই তীর্থযাত্রা সারতে সময় নেবে ১০ থেকে ১২ দিন। শীতের ছ'মাস বন্ধ থাকে। সেরা সময় মে-জুন আর সেপ্টেম্বর-অক্টোবর।

পঞ্চকেদারের সঙ্গে জড়িয়ে আছে পঞ্চপাণ্ডব। সেই কাহিনি--- কুরুক্ষেত্র যুদ্ধের পরবর্তী সময়ে পাণ্ডবদের মনে অনুশোচনা জাগে। তাঁরা মনে করেন ভ্রাতৃহত্যার জন্য তাঁরা দায়ী। পাঁচ ভাই মনে করলেন ভ্রাতৃহত্যার পাপে তাঁরা ভারাক্রান্ত। পঞ্চপাণ্ডবেরা তাঁদের দোষ স্বীকার এবং ক্ষমা চাইতে শিব দর্শনে বেরিয়ে পড়েন হিমলয়ে। এ-পাহাড় থেকে সে-পাহাড় চষে ফেললেও দেখা আর মেলে না। তাঁর দেখা পাবেন কীভাবে! মহেশ্বর তো পঞ্চপাণ্ডব দেখেই বৃষভ অর্থাৎ ষাঁড়ের রূপ ধরে ঘুরে বেড়াচ্ছেন। কোনওভাবে দ্বিতীয় পাণ্ডব ভীম ধরতে পারেন ওই বৃষভই হলেন শিব বা মহেশ্বর।

শিবও বুঝতে পেরেছেন আর রেহাই নেই ভীমের হাত থেকে বাঁচার। তাই পঞ্চপাণ্ডবের হাত থেকে বাঁচতে পাতালপথে যেতে চেষ্টা চালালেন। ভীমও তেমনই, তিনি ধাওয়া করলেন পিছু পিছু। প্রায় পাতাল প্রবেশ হব হবে, সঙ্গেসঙ্গে ধরে ফেললেন ষাঁড়ের কুঁজ। টেনে আনলে কী হবে! সেই বৃষভের শরীরের বিভিন্ন অংশ চলে আসে এক এক করে। পঞ্চপাণ্ডব শিবের অঙ্গের পাঁচটি অংশ উত্তরাখণ্ডের গাড়োয়ালের পাঁচটি অঞ্চলে প্রতি প্রতিষ্ঠা করে নির্মাণ করলেন পাঁচটি মন্দির। কেদারনাথে বৃষভের পশ্চাৎদেশ, তুঙ্গনাথে বাহু, রুদ্রনাথে মুখ,

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

তুঙ্গনাথ

মদমহেশ্বর বা মধ্যমহেশ্বরে নাভি আর কল্পেশ্বরে জটা। আর নেপালের পশুপতিনাথে সম্মুখভাগ। নেপালের পশুপতিনাথ প্রসঙ্গে আসছি না। পঞ্চপাণ্ডব এই পাঁচ কেদারে শিবের আরাধনা করেন এবং পাপমুক্ত হন। শোনা যায়, পঞ্চপাণ্ডবই নাকি কেদারনাথ মন্দির নির্মাণ করেছিলেন। কিংবদন্তি, হিমালয়-দুহিতা উমা অর্থাৎ পার্বতীকে পঞ্চকেদারের বর্ণনা করেছিলেন, হে দেবী কেদার (কেদারনাথ), মধ্যম (মদমহেশ্বর), তুঙ্গ (তুঙ্গনাথ), প্রিয় রুদ্রালয় (রুদ্রনাথ), ও কল্পক তীর্থ (কল্পেশ্বর বা কল্পনাথ)---সর্বপাপহর এইসব তীর্থ।

শিব হিমালয়-দুহিদাকে পঞ্চকেদারের মাহাত্ম্য বর্ণনা করেছিলেন। পার্বতী নাকি প্রতিদিন তুঙ্গনাথের পুজো করতেন।

পঞ্চপাণ্ডব পাঁচটি কেদারে পূজার্চনা করার পর রওনা দিয়েছিলেন মহাপ্রস্থানের পথে। সে কাহিনি ভিন্ন।

পঞ্চকেদার যাত্রা কোন কেদার থেকে শুরু করবেন? প্রথমেই কেদারনাথ, এরপর মদমহেশ্বর, তুঙ্গনাথ, রুদ্রনাথ, কল্পেশ্বর। পুরো সার্কিট সম্পূর্ণ করতে দিন ১০-১২ লাগবেই। যদি বিশ্রাম নিয়ে চলতে চান তাহলে আরও কয়েকটি দিন যোগ করুন।

যদি মনে করেন হ্যাপাট্যাপা না-করে কোনও Tour Operator-এর সঙ্গে ঝুলে পড়বেন তাহলে TTH অর্থাৎ Trek The Himalayas-এর সঙ্গে যেতে পারেন। এরা ১২ দিন ১১ রাত, পঞ্চকেদার ঘুরিয়ে দেবে। এদের সবকিছু সবিস্তারে দিয়ে দেব।

যদি নিজেরাই জয় বাবা মহেশ্বর বলে বেরিয়ে পড়েন তাহলেও অসুবিধা নেই। হরিদ্বার থেকে গুপ্তকাশী চলে আসুন। এখানে গাড়োয়াল সরকারের পক্ষ

কল্পেশ্বর

থেকে শারীরিক সুস্থতা পরীক্ষা হয়। সুগার, প্রেশার সব দেখবেন ডাক্তারেরা। সব ঠিক থাকলে একটা নাম্বার দেবেন। সেটাই কেদারনাথ যাওয়ার ছাড়পত্র। সযত্নে রাখতে হবে। এখান থেকে শোনপ্রয়াগ। রাস্তা ভাল থাকলে সোজা গৌরীকুণ্ড। এখানে ডাক্তারের দেওয়া চিরকুট দেখাতে হবে। ওরা স্ট্যাম্প মারলে গৌরীকুণ্ড থেকে হাঁটা শুরু। জঙ্গলচটি। মন্দাকিনী নদী পড়বে যাওয়ার পথে। ভাবছেন, সাঁতরে পার হতে হবে নাকি! মোটেও নয়। ব্রিজ আছে। ওই সেতু পেরিয়ে লোয়ার লিনচোলি। সেখান থেকে আপার লিনচোলি। শরীর না-দিলে থেকে যান একরাত। গাড়োয়াল মণ্ডল বিকাশ নিগমের থাকবার জায়গা আছে। এখান থেকে ভৈরবঝম্প। কেদারনাথের দোরগোড়ায় পৌঁছে গেলেন। ভৈরবঝম্প থেকে মাত্র দু'কিমি কেদারনাথ। দ্বাদশ জ্যোতির্লিঙ্গ দর্শন করার আগে মুগ্ধ হবেন চারিপাশের সৌন্দর্যে!

তবে বর্তমানের চেয়ে পুরনো রাস্তার রূপসৌন্দর্য অনেকবেশি ছিল বলে জানালেন ভ্রমণপিয়াসী অমিতাভ বন্দ্যোপাধ্যায়, "পুরনো পথে রামওয়াড়া চটি, গরুড়চটির সৌন্দর্য অনেক বেশি ছিল। শুনছি রোপওয়ে হবে। ২৯ মিনিটে কেদারনাথ পৌঁছনো যাবে। তাই অপেক্ষায় আছি রোপওয়ের।"

গাড়োয়াল হল প্রাকৃতিক রূপ-মাধুর্যের স্বর্গরাজ্য! সে নিজেরাই যান বা দলে যান। এবার TTH অর্থাৎ Trek The Himalayas-এর বিস্তারিত দিই। এরা ১২ দিন ১১ রাতে পঞ্চকেদার ঘুরিয়ে দেবে। মাথাপিছু খরচ পড়বে মাত্র ৩৫০০০ টাকা। এই টাকার মধ্যে যাতায়াত, ব্রেকফাস্ট আর ডিনার থাকবে। যেহেতু প্রতিদিন রাস্তায় থাকতে হবে তাই দুপুরের খাওয়া এর মধ্যে ধরা নেই। দুপুরের খাওয়া যে যার ইচ্ছামতো। হরিদ্বার কিংবা ঋষিকেশ

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

বড়বাজারঃ 70, পন্ডিত পুরুষোত্তম রায় ষ্ট্রীট- ফোন– 7044092000 • 208, এম.জি. রোড- ফোন –8420070959
গড়িয়াহাটঃ ট্র্যাঙ্গুলার পার্কের বিপরীতে – ফোন– 7044088408, বেহালাঃ 363, ডায়মন্ড হারবার রোড, 14 নং বাস স্ট্যান্ডের কাছে, ফোন – 8981006500
কাঁচড়াপাড়াঃ বাগ মোড়, হালিশহর – ফোন - 7044062000, বারাসাতঃ হরিতলা মোড় - ফোন - 7044050137
বর্ধমানঃ মিউনিসিপ্যাল বয়েজস্কুলের পাশে- ফোন – 8101707778, কৃষ্ণনগরঃ কোতোয়ালী থানার বিপরীতে – ফোন - 8373052387
তমলুকঃ পদুমবসান, IDBI ব্যাঙ্কের বিপরীতে- ফোন - 9547373451
মেদিনীপুর টাউনঃ বড়বাজার চক, বিজয় কৃষ্ণ কালী এ্যান্ড সন্স জুয়েলার্স–এর পাশে, ফোন - 81700 11506
কাঁথিঃ রূপশ্রী বাইপাস, বি. সরকার জহুরীর পাশে, ফোন - 9046931513
Shop Now : www.priyagopalbishoyi.com

মদমহেশ্বর

স্টেশনে নামলেই ওরা নিয়ে যাবে। আলাদাভাবে গাড়ি নিতে চাইলে ওরা ব্যবস্থা করে দেবে।
যোগাযোগের জন্য মোবাইল নাম্বার: +91 90685 13438 (WhatsApp no.)

অন্যান্য যোগাযোগ:
https://www.instagram.com/kedarnath_dream_trip?igsh=MWZ3anN4aHRkZnRw-cw==
https://www.instagram.com/tripmysoul.in?igsh=MW5tN3gzdWF0d2tzNA==
তবে বর্তমানে পঞ্চকেদারের এক কেদার কল্পেশ্বর যাওয়া যায় গাড়িতেই। শুধু ব্রিজ পেরোনোর জন্য পাঁচ-ছশো মিটার হাঁটাপথ।
সবচেয়ে উঁচু কেদার তুঙ্গনাথ। বারো হাজার ফুটেরও বেশি উঁচুতে তুঙ্গনাথ। চোপ্তা থেকে মাত্র সাড়ে তিন ঘণ্টা ট্রেক করে পৌঁছনো যায় তুঙ্গনাথ। আবার অন্য পথেও যাওয়া যায়। সে এক রোমাঞ্চকর ট্রেক। তাহলে প্রথমে রুদ্রনাথ যেতে হবে। যাওয়ার সময় সগর হয়ে উঠবেন। নামবেন অনসূয়া মাতা হয়ে। পৌরাণিক জায়গা। অত্রি মুনির আশ্রম। অত্রি মুনির স্ত্রী মাতা অনসূয়া।
কিংবা কল্পেশ্বর থেকে নওলা পাস হয়ে রুদ্রনাথ আসুন। মোট চারদিনের ট্রেক। দিনপ্রতি হাজার দেড়েক টাকার চুক্তিতে একজন গাইড নিতে হবে। তিনিই নিয়ে আসবেন রুদ্রনাথ। নামবেন অনসূয়া মাতা হয়ে। একটা রাত কাটাবেন এখানে। ভাল লাগবে। এখানকার প্রাকৃতিক সৌন্দর্যে মুগ্ধ না-হয়ে পারবেন না। চারিদিক বেবাক ফাঁকা, দৃষ্টি কোনও বাঁধন মানে না! মানবার প্রশ্নই নেই। চোখের সামনে কোনও বাঁধা থাকলে তবে না, বাঁধার প্রশ্ন আসে! হঠাৎই অস্ফুটে অজান্তে বেরিয়ে আসবে বঙ্কিমচন্দ্রের ভাষায়, ‘যাহা দেখিলাম তাহা জন্মজন্মান্তরেও ভুলিব না।’ সমগ্র গাড়োয়ালের সৌন্দর্য এমনই।
যদি, নিজেরা পরিবার নিয়ে আসেন তাহলেই অসুবিধা নেই। সকলেই যে হাঁটতে পারবে এমন নয়, আশা করাটাও যায় না। পঞ্চকেদারের এক কেদার কল্পেশ্বরে তো গাড়ি চলে যায়। সে কথা পূর্বেই বলেছি। কেদারনাথে নিজেরা গেলেও,

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

INDIA'S FIRST ONLINE SAREE STORE'S SIGNATURE OUTLET
HELPLINE : 9830906302 / 9830424928 WHATSAPP : 9674678024
P8 TAGORE PARK, R.N TAGORE ROAD, KOLKATA 700056 (NEAR BARANAGAR METRO)
/POURE8 /8POURE
GET IT ON Google Play
Download on the App Store

মাতা অনসূয়া

পরিবারকে রেখে দিন শোনপ্রয়াগ বা গুপ্তকাশী। শোনপ্রয়াগে গাড়োয়াল মণ্ডল বিকাশ নিগমের টুরিস্ট রেস্ট হাউসটি একেবারে মন্দাকিনী নদীর ধারে। গুপ্তকাশীতে জিএমভিএন-এর টুরিস্ট বাংলোটিও খুব সুন্দর। অতএব বাড়ির লোকজনেদের রেখে বেরিয়ে পড়ুন কেদারনাথ দর্শনে। আর যদি সবাই যেতে চান, নিয়ে যান। হাঁটতে না-পারলে ঘোড়ার পিঠে তুলে রওনা হন 'জয় বাবা মহেশ্বর' ধ্বনি তুলে।

রুদ্রনাথ ট্রেকিং রুটটি কিছুটা কঠিন। গাড়োয়ালে একটি কথা খুব চালু আছে 'জার্মান কা লড়াই, রুদ্রনাথ কা চড়াই'। এসব কথার কথা। সগর দিয়ে উঠবেন, সহজ পথ। এখন একেবারে না গিয়ে থামতে থামতে যান। কিছু মনে হবে না। ঠিক পৌঁছে যাবেন। একটা উচ্চতায় উঠে দেখবেন প্রচুর ব্রহ্মকমল ফুটে আছে। অযথা ছিঁড়বেন না। এক-আধটি তুলে পুজো দিতে পারেন, তার বেশি নয়। তবে নিয়ে আসবার চেষ্টা না-করাই ভাল। কেননা, একটা উচ্চতার পর নেতিয়ে পড়ে ব্রহ্মকমল।

তুঙ্গনাথ হল সবচেয়ে উঁচু কেদার। চোপ্তা থেকে তিন-সাড়ে তিন কিমি হাঁটা। গায়ে লাগবে না। পথের সৌন্দর্য অতুলনীয়! দুপাশে পাইন অরণ্য। চোখে পড়বে বুগিয়াল। সবুজ তৃণভূমি! আহা, চোখ জুড়িয়ে যাবে! সুন্দরের সঙ্গে হাঁটতে হাঁটতে পৌঁছে যাবেন তুঙ্গনাথ। যদি আরও রূপমাধুরীর সঙ্গে আশ্লেষে মগ্ন হতে চান তাহলে একটা রাত কাটাতে হবে তুঙ্গনাথে। রাত থাকতে থাকতে উঠে সাফসুতরো হয়ে রওনা দিন দেড় কিমি দূরে চন্দ্রশিলায়। দেড় কিমি পথ। কিন্তু বেশ চড়াই, সময় লাগবে। সমস্ত কষ্ট, ক্লান্তি সাফ হয় যায় যখন সূর্যদেব তার আবরণ উন্মুক্ত করে কিরণ ছড়িয়ে দেন এক পাহাড় থেকে অন্য পাহাড়ে!

চন্দ্রশিলা থেকে ৩৬০ ডিগ্রি কোণে গাড়োয়াল-কুমায়ুনের সব পাহাড়গুলো দেখা যায়। মনে হবে, কেউ যেন আগুন লাগিয়ে দিয়ে পাহাড়ে পাহাড়ে কিংবা তাল তাল সোনা গলে গলে ওপর থেকে পড়ে সোনার ঝরনা হয়ে ঝরবে! নজরে আসে নন্দাদেবী,ত্রিশূল, চৌখাম্বা, বান্দরপুঁছ, দ্রোণাগিরি, গৌরী ইত্যাদি ইত্যাদি। মনে হবে, সুন্দর এখানে অপেক্ষায় থাকে সৌন্দর্যপ্রিয় রসিকজনের! যদি ইচ্ছা করে, কাছেই দেওরিয়া তাল ট্রেক করতে পারেন। অনেকেই গাইড নিয়ে দুর্গম পথে তুঙ্গনাথ ট্রেক করেন। প্রয়োজন নেই। নীচে নেমে চোপ্তা

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

আরতি মুনির আশ্রম

হয়ে সারিগ্রাম। সেখান চার কিমি পথ হেঁটে দেওরিয়া তাল পৌঁছে যাবেন অনায়াসেই। সহজ ট্রেক। দেওরিয়া তালের কাকচক্ষু জলে ছায়া পড়ে চৌখাম্বা, কেদারনাথ শৃঙ্গের। সে এক অপূর্ব দৃশ্য! পূর্ণিমার কামরাঙা জ্যোৎস্নায় দেবতারা নাকি দলে দলে এসে স্নান সারেন। তাই তো দেওরিয়া তাল। দেবতাদের তাল বা হ্রদ।

তবে, এগুলো সব ঘুরতে হলে হাঁটতে হবে। নিজেরা দলবেঁধে গেলে যাওয়া যায়। নইলে টুর অপারেটর-এর রুটিনমাফিক ঘোরাঘুরি করতে হবে।

পাহাড়ের এপাশ ওপাশ ঘুরতে ঘুরতে মদমহেশ্বরের কথাই হল না। যেহেতু গুপ্তকাশী হয়েই মদমহেশ্বর যেতে হয় তাই কেদারনাথ ঘুরে যাওয়াই শ্রেয়। ৫২ কিমি রাস্তা। গুপ্তকাশী থেকে রাঁসি গ্রাম গাড়িতে কমবেশি ৪০ কিমি। বর্তমানে রাঁসি থেকে লোয়ার বানতোলি গাড়ি চলে যাচ্ছে। আরও রাস্তা তৈরি হচ্ছে। মনে করা হচ্ছে, আগামী দিনে একদিনেই মদমহেশ্বর হয়ে যাবে। বানতোলি হয়ে হাঁটাপথে মদমহেশ্বর। এটি পঞ্চকেদারের চতুর্থ কেদার। তবে মানুষের বিশ্বাস, কেদারনাথের পর মদমহেশ্বরে পুজো করলে ফল ভাল হয়। পুণ্যার্জন বেশি। এখানে ভিড় কম। নিরিবিলিতে প্রাকৃতিক রূপ-মাধুর্য উপভোগ করতে দারুণ লাগে! তবে বলে রাখি, অনেকেই হয়তো হাঁটার ভয়ে পিছিয়ে আসবেন বা আসতে পারেন। তাঁদের জ্ঞাতার্থে বলি, প্রতিটি কেদারে ঘোড়ার পিঠে চেপে যেতে পারবেন কোনও চাপ নেই। আর কল্পেশ্বরে তো আগেই বলেছি, গাড়ি যায়।

পুণ্যার্জনে পঞ্চপ্রয়াগ

আগে দেখা নেওয়া যাক পাঁচটি প্রয়াগের নাম। কেন পঞ্চপ্রয়াগ? এর বিশেষত্ব কী? এই প্রয়াগগুলো হিন্দুদের কাছে অত্যন্ত পবিত্র স্থান এবং রয়েছে আধ্যাত্মিক গুরুত্ব। উত্তরাখণ্ডের গাড়ওয়াল হিমালয়ে অলকানন্দা নদীর সঙ্গে পাঁচটি ভিন্ন প্রধান নদীর সঙ্গমস্থল হল অত্যন্ত পবিত্র। এবং তাকেই 'পঞ্চ প্রয়াগ' বলা হয়। উত্তর থেকে দক্ষিণে পরপর পবিত্র পাঁচটি প্রয়াগ হল: বিষ্ণুপ্রয়াগ, নন্দপ্রয়াগ, কর্ণপ্রয়াগ, রুদ্রপ্রয়াগ এবং দেবপ্রয়াগ। এখন একবার চোখ বুলিয়ে নেওয়া যাক, কোন প্রয়াগ কোন কোন নদীর মিলনস্থল: প্রথম প্রয়াগ হল বিষ্ণুপ্রয়াগ। এখানে মিলেছে অলকানন্দা এবং ধৌলিগঙ্গা। দ্বিতীয়টি হল নন্দপ্রয়াগ। এখানে দুই নদী অলকানন্দা এবং মন্দাকিনী নদীর সঙ্গমস্থল। এই প্রয়াগের ধারে একটি চায়ের সঙ্গে টায়ের একটি দোকান। বেশ পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন। দোকানটি বেশ কিছু ওপরদিকে হওয়ায় কাচের জানলা দিয়ে অপূর্ব লাগে নন্দপ্রয়াগ। তৃতীয়টি কর্ণপ্রয়াগ। এখানকার প্রাকৃতিক রূপ-মাধুর্য অপূর্ব! অলকানন্দা এবং পিন্ডার নদীর সঙ্গমস্থল। চতুর্থটি অলকানন্দা এবং মন্দাকিনী নদীর সঙ্গমে রুদ্রপ্রয়াগ। এই প্রয়াগটি অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। এখানে বসেই মহাদেবের তপস্যা করেছিলেন নারদ মুনি। তাঁর তপস্যায় সন্তুষ্ট মহাদেব নারদকে গানের রাগরাগিণী শেখান। যে-শিলায় বসে নারদ তপস্যা করেছিলেন সেই শিলাটি ছিল। ২০১৩-র বিপর্যয়ে নারদশিলা ভেসে চলে যায়। পঞ্চম প্রয়াগটি হল দেবপ্রয়াগ। এই প্রয়াগে মিলিছে অলকানন্দা এবং ভাগীরথী নদী। এখান থেকে গঙ্গার সৃষ্টি।

প্রতিটি প্রয়াগে দেখা যায় অলকানন্দা নদীর অন্যকোনও নদীর মিলন। অলকানন্দা মানা গ্রামের পাশ দিয়ে প্রবাহিত হয়ে বদ্রীনাথ তীর্থস্থানের মধ্য

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

50% OFF

END OF SEASON SALE

ON FRESH STOCK

VALID TILL 14TH APRIL'26

*T&C Apply

MENSWEAR | WOMENSWEAR
KIDSWEAR | TEENSWEAR
SUITING SHIRTING | RUBIA
DRESS MATERIAL & BED SHEETS

Bhaskar Sriniketan

STORE ▸ BEHALA

+(91)-89103 75304/89103 86709 | bhaskarsriniketanbehala

কমলেশ্বর শিবমন্দির

দিয়ে বয়ে গেছে। তাই উত্তর বদ্রীনাথের কাছ থেকে দক্ষিণে (দেবপ্রয়াগ) পর্যন্ত বিস্তৃত অলকানন্দা। প্রতিটি প্রয়াগের ভিন্ন ভিন্ন কাহিনি আছে। সেসব শুনতে মন্দ নয়, বেশ লাগে। দেবপ্রয়াগে অলকানন্দা এবং ভাগীরথী নদীর মিলনস্থল, এখান থেকে গঙ্গার সৃষ্টি।

এগুলো প্রত্যেকটি অলকানন্দা নদীর ধারা বরাবর উত্তরে বদ্রীনারায়ণ থেকে দক্ষিণে দেবপ্রয়াগ। আমাদের যাত্রা শুরু হয়েছিল গাড়োয়ালের ঐতিহাসিক শ্রীনগর থেকে। এখানকার ইতিহাসের পৃষ্ঠাগুলো আর খুলছি না বরং অন্যকিছু ঘুরে দেখি। সাড়ে পাঁচশোরও বেশি বয়সের এই শহরের প্রধান আকর্ষণ 'কমলেশ্বর শিবমন্দির'। প্রচলিত কিংবদন্তি, 'কমলেশ্বর শিব' দর্শন করলে 'কেদারনাথ' দর্শনের সমান পুণ্য অর্জন করা যায়। শোনা যায়, শ্রী রামচন্দ্র এখানে শিবের তপস্যায় বসেন। তাঁর সাধনায় খুশি হয়ে রামচন্দ্রকে দান করেছিলেন সুদর্শনচক্র। প্রতিবছর বৈকুণ্ঠ চতুর্দশীতে বিশেষ পুজো এবং মেলা বসে। মহিলারা সন্তান লাভের আশায় মাথায় প্রদীপ জ্বালিয়ে রেখে শিবের আরাধনা করেন। আরও অনেক কাহিনি ছড়িয়ে আছে শহরের আনাচকানাচে।

গাড়োয়াল শ্রীনগর থেকে দেবপ্রয়াগ ঘণ্টা দেড়-দুইয়ের পথ।

এসব পৌরাণিক যুগের কথা। কথিত আছে, তীব্র গতিতে যখন গঙ্গা মর্তে অবতরণ করে তখন পৃথিবীকে রক্ষা করতে বারোটি জলধারায় ভাগ হয়ে যায়, এবং চারিদিকে ছড়িয়ে পড়ে। সেই বারোটি ধারার একটি অলকানন্দা। বদ্রীনাথের উত্তরে আছড়ে পড়েছে বসুধারা ঝরনা। এই ঝরনা ওপর

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

Authentic
Bengal Handlooms,
straight from
the Loom
A FIRM OF MORE THAN 100 YEARS
bnd
Biswambhar Nag Das & Co.
TANGAIL
BALUCHORI
DHONIAKHALI
SHANTIPURI
LILEN
MOTKA
BHAGALPURI
KOTKI
KANTHA
PRINT
BAHA
WHOLESELLER
ENQUIRY
033 22729030
Biswambhar Nag Das & Co:
67, Burtolla Street, Burrabazar, Kolkata 700007

কর্ণপ্রয়াগ

মানা গ্রাম থেকে বয়ে আসছে অলকানন্দা

থেকে নীচে নেমে নাম নিয়েছে অলকানন্দা। সেই বহমান অলকানন্দা চামোলি আর রুদ্রপ্রয়াগ জেলার মধ্যে প্রবাহিত হয়ে টেহরি আর পাউরি গাড়োয়াল দুই জেলার সংযোগস্থল দেবপ্রয়াগ এসে মিলেছে ভাগীরথীর সঙ্গে। তারপর সেই নদীর নতুন নাম হয়েছে গঙ্গা। সেই আজও বহমান সারা দেশজুড়ে। কেদারনাথ, বদ্রীনাথ, গঙ্গোত্রী, যমুনোত্রী-- এই চারধামের দুই ধাম কেদারনাথ-বদ্রীনাথ যাত্রার এই দীর্ঘপথে পুণ্যার্থীরা বিশ্রামের জন্য বেছে পঞ্চপ্রয়াগকে। একযাত্রায় দুই পুণ্যসঞ্চয়।
হরিদ্বার হয়ে এলে প্রথমেই পড়ে দেবপ্রয়াগ। দেবপ্রয়াগ অপূর্ব। এখানকার প্রাকৃতিক সৌন্দর্য চোখের আরাম। নজর কাড়ে এখানের অপার্থিব রূপমাধুরী! এই প্রয়াগের নামকরণের পিছনে আছে এক পৌরাণিক কাহিনি। প্রচলিত কিংবদন্তি, দেবশর্মা নামে এক ব্রাহ্মণ বিষ্ণুর তপস্যায় বসেন এখানে। তাঁর তপস্যায় প্রসন্ন ভগবান বিষ্ণু সেই ব্রাহ্মণকে বর দেন, 'তোমার নামে নামকরণ হবে এই সঙ্গমস্থলের 'দেবপ্রয়াগ'। এই পবিত্রভূমিতে যুগ যুগ ধরে আসবেন পুণ্যার্থীরা। তোমার মতো সাধককে স্মরণ করবে 'দেবপ্রয়াগ' নামের মধ্যে দিয়ে।'
পাহাড়ের ওপর রয়েছে রঘুনাথজির মন্দির। মানুষের বিশ্বাস ত্রেতাযুগে রামচন্দ্র এসেছিলেন। এমনও শোনা যায়, রাবণ অর্থাৎ ব্রাহ্মণ হত্যার পাপ মুছতে এখানে এসেছিলেন রাম, লক্ষ্মণ-সহ অনেকেই। কাছেই নক্ষত্র বেদশালা। অবশ্যই ঘুরে নেবেন। নইলে অনেককিছু অজানা থেকে যাবে।
দেবপ্রয়াগ থেকে কমবেশি ৬৬ কিমি দূরে রুদ্রপ্রয়াগ। গাড়িতে লাগে ঘণ্টা দুয়েক। কেদারনাথ থেকে আসা মন্দাকিনী আর বদ্রীনারায়ণ বা বদ্রীনাথ থেকে বয়ে আসা অলকানন্দা অর্থাৎ জ্ঞান

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

নন্দপ্রয়াগ

(মন্দাকিনী) এবং ভক্তি (অলকানন্দা) এই দুইয়ের মিলনস্থল। কিংবদন্তি, রুদ্রপ্রয়াগ ছিল দেবর্ষি নারদের সংগীত সাধনার ক্ষেত্র। তিনি রুদ্রনাথ অর্থাৎ মহাদেবের তপস্যায় বসেছিলেন একটি বিশাল পাথরের ওপর। পরবর্তী সময়ে তার নামকরণ হয় নারদশিলা। তবে এখন অদৃশ্য। ২০১৩-র গাড়োয়াল বিপর্যয়ে ভেসে যায় নারদশিলা। যাইহোক, রুদ্রনাথ অর্থাৎ শিব খুশি হয়ে সমস্ত রাগরাগিণী শিখিয়ে দেন দেবর্ষি নারদকে।

রুদ্রনাথ ছবির মতো মনোরম। চারিপাশ পাহাড়ঘেরা। চারিপাশে গাছগাছালি ঘেরা অরণ্য। এখানকার প্রধান মন্দির রুদ্রনাথ অর্থাৎ গঙ্গেশ্বর মহাদেব-এর। এছাড়াও রয়েছে একাধিক মন্দির। এখানকার মূল আকর্ষণ অলকানন্দা-মন্দাকিনীর সঙ্গমস্থল। দুই নদী প্রবল বেগে ঝাঁপিয়ে পড়েছে পাহাড়ের দু'প্রান্তে। জলের বেগ এতটাই যে দূর থেকে মনে হয়, দুধের ধারা বইছে! তীর্থযাত্রীরা এখানকার সঙ্গমে স্নান সেরে রওনা দেন কেদারনাথ-বদ্রীনাথের উদ্দেশে।

সাত কিমি দূরে কোটেশ্বর শিবমন্দির। সন্তান কামনায় বহু দম্পতি পুজো দেন মন্দিরে।

রুদ্রপ্রয়াগ থেকে কর্ণপ্রয়াগ ঘণ্টাদেড়েকের পথ। কমবেশি ৩২ কিমি। কর্ণপ্রয়াগ অলকানন্দা আর পিণ্ডারি গঙ্গার সঙ্গম। কিংবদন্তি, এখানে তপস্যা করেছিলেন কুন্তিপুত্র মহাবীর কর্ণ। তিনি মনে মনে ইচ্ছাপোষণ করেছিলেন তপস্যায় বসবার পূর্বে গঙ্গাস্নান করবেন। তাই গঙ্গা পিণ্ডার নদীর ভিতরে প্রবেশ করে বইতে শুরু করেন। তাই নামকরণ হয়েছে পিণ্ডার গঙ্গা। সঙ্গমের পাশেই কর্ণের মন্দির।

জানা যায়, আমাদের দেশে কর্ণের একমাত্র মন্দির। পুরনো মন্দির ধ্বংসপ্রাপ্ত হলে শঙ্করাচার্য নতুন মন্দির নির্মাণ করেন। কর্ণপ্রয়াগের প্রাকৃতিক সৌন্দর্য অপূর্ব!

এখান থেকে ১৮ কিমি দূরে রানিখেতের পথে পাঁচ বদ্রীর একটি আদি বদ্রী। সবমিলিয়ে ১৬টি মন্দির এলাকা। প্রতিটি নির্মিত গুপ্ত সাম্রাজ্য আমলে। আবার স্থানীয়দের বিশ্বাস মন্দিরগুলো নির্মাণ করেছিলেন আদি শঙ্করাচার্য। তারই মধ্যে একটি মন্দির নারায়ণের। ভিতরে আছে তিন ফুট উঁচু কালো পাথরের বিষ্ণুমূর্তি। ভগবান বিষ্ণুর অপর নাম বদ্রীনাথ। অনেকেই বলেন, বদ্রীনারায়ণ। এই মন্দিরটি পরিচিত আদি বদ্রী নামে। পঞ্চবদ্রীর একটি। পুরো এলাকাটি বদ্রী ক্ষেত্র হিসেবে পরিচিত।

কর্ণপ্রয়াগ থেকে বদ্রীনাথের পথে ২১ কিমি মতো নন্দপ্রয়াগ। এই প্রয়াগে মন্দাকিনী এসে মিলছে অলকানন্দায়। মানুষের বিশ্বাস, রাজা নন্দ এখানে করেছিলেন এক মহাযজ্ঞ। রাজা নন্দ প্রচুর দানধ্যান করতেন। সেই মহাযজ্ঞতেও প্রচুর দান করেছিলেন। রাজা নন্দের নামেই নামকরণ এই প্রয়াগের বা সঙ্গমের। পৌরাণিক মত হল, পথে চলতে চলতে পার্বতী প্রচণ্ড তৃষ্ণার্ত হয়ে পড়েন। পার্বতীর তৃষ্ণা মেটাতে শিব করলেন কি, হাতের ত্রিশূলটি ছুড়ে মারেন পাহাড়ে! জন্ম হয় নন্দা দেবীর! অন্যান্য সঙ্গমের সঙ্গে এই সঙ্গমের ফারাক একটা আছে, তা হল সঙ্গমের ঘাটে কোনও মন্দির নেই! তবে অলকানন্দা ব্রিজ পেরোলেই গঙ্গেশ্বর মহাদেব মন্দির। আছে আরও কয়েকটি মন্দির। নন্দপ্রয়াগ থেকে বিষ্ণুপ্রয়াগের দূরত্ব ৬৭ কিমি। আর ৩১ কিমি পাড়ি দিলেই বদ্রীনাথ। চারধামের একটি। এসব গল্প পরে কোনওদিন হবে।

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

Follow us on :
www.shalimars.com
Shalimar's®
আনন্দোৎসবে প্রতিটি ঘরে থাক
শালিমারের বিশুদ্ধতার ছোঁয়া
Shalimar's
Sunflower Oil
Sunflower Oil
Available in:
Flipkart
spencer's
METRO
zepto
more.
METRO
SUMO SAVE
hyperpure

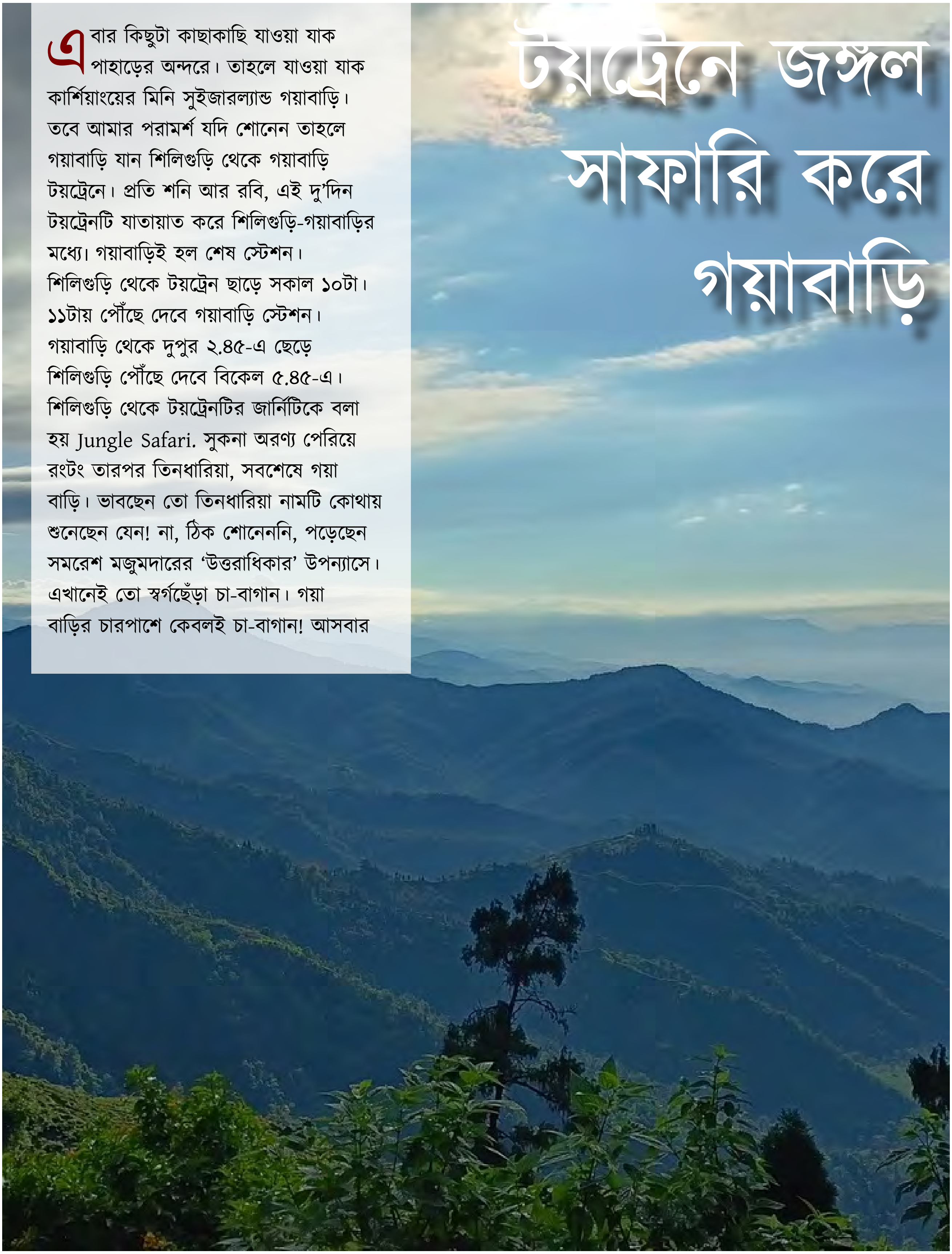
বদ্রীনাথের পথে নর এবং নারায়ণ পর্বত। এই দুই পাহাড়ের মাঝে এসে মিশছে বিষ্ণুগঙ্গা বা অলকানন্দা আর ধৌলিগঙ্গা। তারপর বয়ে যাচ্ছে রুদ্রপ্রয়াগের পথে। এখানে দুই নদীরই বেগ প্রবল। দুই নদীর গর্জনে ভ্রম হবে সমুদ্র। এখানে ভগবান বিষ্ণুর তপস্যাস্থল। সেইকারণে সঙ্গমের নামকরণ। সঙ্গমের কাছেই কুণ্ড। শোনা যায়, এই মন্দিরের সংস্কার করেছিলেন ইন্দোরের রানি অহল্যাবাঈ।

বিষ্ণুপ্রয়াগের চারিপাশের পরিবেশ বেশ নির্জন, প্রাকৃতিক রূপ-মাধুর্যে ভরা! বিষ্ণুপ্রয়াগকে বলা হয় বদ্রীনাথের প্রবেশদ্বার। এখান থেকে ১২ কিমি জোশীমঠ। এখানে আছে নৃসিংহনাথের মন্দির। শঙ্করাচার্যের আশ্রম। আশ্রম যাওয়ার পথে ভবিষ্য কেদার মন্দির। ছোট্ট মন্দির, সর্বদা একটি প্রদীপ জ্বলে। শঙ্করাচার্য মন্দিরেও আছে একটি অনির্বাণ অখণ্ড জ্যোতি। যে-প্রদীপ একদা জ্বালিয়েছিলেন শঙ্করাচার্য। প্রদীপটি জ্বলে ঘিয়ে।

ছবি: কমলেন্দু সরকার

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

CELEBRATING
125
Years
বগলা চরণ কুণ্ডু
প্রতিটি শুভ সূচনায় থাকুক
ঐতিহ্যের দীপ্তি
WHOLESALE & CORPORATE ORDERS : 8910369560
7980603470
www.bagalacharankundu.com
Shyambazar 5 Point Crossing
1 R.G.KAR ROAD, Kolkata, West Bengal 700004



টয়ট্রেনে জঙ্গল সাফারি করে গয়াবাড়ি

এবার কিছুটা কাছাকাছি যাওয়া যাক পাহাড়ের অন্দরে। তাহলে যাওয়া যাক কার্শিয়াংয়ের মিনি সুইজারল্যান্ড গয়াবাড়ি। তবে আমার পরামর্শ যদি শোনেন তাহলে গয়াবাড়ি যান শিলিগুড়ি থেকে গয়াবাড়ি টয়ট্রেনে। প্রতি শনি আর রবি, এই দু'দিন টয়ট্রেনটি যাতায়াত করে শিলিগুড়ি-গয়াবাড়ির মধ্যে। গয়াবাড়িই হল শেষ স্টেশন। শিলিগুড়ি থেকে টয়ট্রেন ছাড়ে সকাল ১০টা। ১১টায় পৌঁছে দেবে গয়াবাড়ি স্টেশন। গয়াবাড়ি থেকে দুপুর ২.৪৫-এ ছেড়ে শিলিগুড়ি পৌঁছে দেবে বিকেল ৫.৪৫-এ। শিলিগুড়ি থেকে টয়ট্রেনটির জার্নিটিকে বলা হয় Jungle Safari. সুকনা অরণ্য পেরিয়ে রংটং তারপর তিনধারিয়া, সবশেষে গয়া বাড়ি। ভাবছেন তো তিনধারিয়া নামটি কোথায় শুনেছেন যেন! না, ঠিক শোনেননি, পড়েছেন সমরেশ মজুমদারের 'উত্তরাধিকার' উপন্যাসে। এখানেই তো স্বর্গছেঁড়া চা-বাগান। গয়া বাড়ির চারপাশে কেবলই চা-বাগান! আসবার

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

পথেই পড়ে মকাইবাড়ি টি এস্টেট। দার্জিলিং চায়ের অন্যতম। এখানে মকাইবাড়ির চা কেনার ব্যবস্থা আছে। কথিত আছে, এখানকার হেমন্ত ঋতুর চা সবচেয়ে ভাল। স্বাদে-গন্ধে অপূর্ব! ম-ম করে! সবসময় হেমন্ত ঋতুর চা স্টকে থাকে না। ভাগ্য সুপ্রসন্ন হলে মিলতে পারে।

অনেকেই পাহাড়ি-নির্জনতা খুঁজতে। বিশেষ করে উত্তরবঙ্গের পাহাড়ে যাঁরা ভিড় এড়িয়ে নির্জনতার খোঁজে পাড়ি দিতে চাইছেন গরমের ছুটিতে, তাঁদের জন্য আদর্শ কার্শিয়াংয়ের গয়াবাড়ি। মনে হবে, একটুকরো ছেঁড়া স্বর্গ যেন নেমে এসেছে মানুষকে শান্তি দেওয়ার উদ্দেশে। হিমালয়ের কোলে মেঘের আনাগোনা আর চা বাগান-সহ গাছগাছালির সবুজ-মোড়া এই ছোট্ট পাহাড়ি গ্রামটির প্রেমে না-পড়ে উপায় নেই! যাঁরা একবার গয়াবাড়ি কাটিয়ে গেছেন সেইসব পর্যটকদের কাছে পছন্দের তালিকায় একেবারে প্রথমেই গয়াবাড়ি। তাঁরা কেউই গয়াবাড়ি ছাড়ার সময় বলেন না, 'যাচ্ছি,' বলেন 'আসছি!' পাহাড়ের অন্দরমহলে নিভৃত ঠিকানার নাম গয়াবাড়ি! মেঘপিয়োনেরা পথ দেখিয়ে নিয়ে যাবে শিলিগুড়ি থেকে কার্শিয়াং। হিল কার্ট রোড ধরে কিছুটা এগোলেই মহানন্দা অভয়ারণ্য। সেই অরণ্যানীর মাঝে পাহাড়ি বাঁক পেরিয়েই নজরে আসবে গয়াবাড়ি। উচ্চতা চারহাজার ফুটের কাছাকাছি। গয়াবাড়ির সবকিছুই আকর্ষণ করে। তবে আনন্দ দেবে এখানকার পিকচার পোস্টকার্ডের মতো সুন্দর চা-বাগান এবং হিমালয়ের নির্মল প্রশান্তি। সবুজ গালিচা মোড়া গ্রামের চারিদিকে ধাপচাষ আর চা-বাগান! পাহাড়ি বাতাসে ভেসে যাওয়া কুয়াশার চাদর যখন সবুজের ওপর দিয়ে নৃত্যরত অবস্থায়

চলে যায়, তখন সৃষ্টি হয় এক অপার্থিব মুহূর্ত! সেই মুহূর্তগুলো ক্ষণিকের জন্য হলেও স্মৃতির মণিকোঠায় থেকে যাবে চিরকালই। স্মৃতি হাতড়ে আসবে ঠিকানা গয়াবাড়ি। স্থানীয় অনেকেই বলেন, গয়াবাড়িতে ঈশ্বর নাকি নিজের হাতে ছবি আঁকেন! তার কারণ, গয়াবাড়ি হল কার্শিয়াংয়ের মর্তের একটুকরো ছেঁড়া স্বর্গ!

গয়াবাড়িতে সবচেয়ে রোমাঞ্চকর হল টয়ট্রেন! এই দার্জিলিং হিমালয়ান রেলওয়ে ইউনেস্কোর তালিকাভুক্ত ওয়ার্ল্ড হেরিটেজ। গয়াবাড়ি পাহাড়ি গ্রামে বুকচিতিয়ে চলে গেছে টয়ট্রেনের লাইন। গয়াবাড়ির ছোট্ট স্টেশনে বসে টয়ট্রেনের যাওয়া-আসা দেখা এক বিরল অভিজ্ঞতা! কু-ঝিকঝিক কু-ঝিকঝিক করতে করতে হুইশেল দিয়ে যখন টয়ট্রেনটি স্টেশনে ঢোকে তখন মনে হয়, এ কী কোনও স্বপ্নদৃশ্য! যখন চরম রোমাঞ্চ শরীরে শিহরন জাগাবে তখন সেই স্বপ্নদৃশ্য ফিরিয়ে আনবে গাছগাছালি ঘেরা গয়াবাড়ির নিঝুম ছোট্ট স্টেশনে!

কাছেই নেতাজি সুভাষচন্দ্র বসু মিউজিয়াম। গাড়িতে মিনিট পনেরো গিদ্দাপাহাড় ভিউ পয়েন্ট। হাত বাড়ালেই নেতাজি সুভাষচন্দ্র বসু মিউজিয়াম বা সংগ্রহশালা। নেতাজির দাদা শরৎচন্দ্র বসু বাড়িটি বিশ শতকের বিশের দশকের প্রায় শুরুতেই। সুভাষচন্দ্র বসু তিরিশের দশকে একাধিকবার এসেছিলেন এই বাড়িতে। স্থানীয় বয়স্কদের কাছে একসময় শোনা যেত, নেতাজি সুভাষচন্দ্র বসু যখন পাহাড়ি রাস্তায় প্রাতঃকালীন ভ্রমণে বেরোতেন তখন স্থানীয় বাচ্চাদের বিস্কুট আর চকোলেট দিতেন। এসব তিনি নিয়ে

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

আসতেন কলকাতা থেকে।

১৯৩৬-এ নেতাজিকে এই বাড়িতেই নজরবন্দি করে রাখে ব্রিটিশ সরকারের পুলিশ। শোনা যায়, ১৯৩৮-এর হরিপুরা কংগ্রেসের ভাষণ এখানে বসেই তাঁর লেখা। নজরবন্দি থাকাকালীন সময়ে তিনি চিঠি লেখেন মহাত্মা গান্ধী এবং জওহরলাল নেহরুকেও। নেতাজি সুভাষচন্দ্র বসুর ব্যবহৃত বহুকিছুই আছে এই বাড়িতে। প্রকৃতির মাঝে সময় কাটাবার ফাঁকে একটুকরো ইতিহাসের সাক্ষী হতে মন্দ লাগবে না। বিশেষ করে, যে-ইতিহাস নেতাজি সুভাষচন্দ্র বসুকে জড়িয়ে। যে-বাড়িতে নজরবন্দি থাকাকালীন সময়ে বাড়ির চৌকিদারের মাধ্যমে স্বাধীনতাসংগ্রামীদের যোগাযোগ রাখতেন তিনি, সেখানে প্রবেশ করলেই শিহরন লাগে!

কাছেই গিদ্দাপাহাড় ভিউপয়েন্ট। সেখানে আরও অনেক রোমাঞ্চ!

ভিউ পয়েন্টে দাঁড়িয়ে চোখ মেললেই পাহাড় ছেড়ে পাহাড়ে রহস্যময় অন্ধকার! বিশাল উপত্যকা।

সবুজের মাঝে লুকিয়ে থাকা এক রূপকথার জগত! সামনেই কালো ফিতের মতো রাস্তা। ওপর থেকে চলমান গাড়িগুলো মনে হয় দম-দেওয়া খেলনা-গাড়ি লম্বা বারান্দার একদিক থেকে অন্যদিকে চলমান! যত বেলা বাড়ে তত মেঘেরা নেমে আসে। ওদের কী ঘরে ফেরার তাড়া! কুয়াশা-চাদরে মোড়া মেঘেদের মেঘবাড়ি আছে কিনা জানা নেই, তবে পাখিদের আছে। পড়ন্ত সূর্যের আলো থাকতে থাকতেই তারা নীড়ে ফেরে। যাঁরা পাখি দেখতে ভালোবাসেন, তাঁদের কাছে গয়াবাড়ি পাখির স্বর্গ! নির্জন এই পাহাড়ি গ্রামে বহুরকম পাহাড়ি পাখির দেখা পাওয়া যায় অতিসহজেই।

কীভাবে যাবেন: শিলিগুড়ি বা এনজেপি থেকে কার্শিয়াং। প্রচুর বাস আছে। গাড়িও পাবেন। সবচেয়ে ভাল টয়ট্রেনে যাওয়া। শিলিগুড়ি-গয়াবাড়ি টয়ট্রেন চলে কেবলমাত্র শনি-রবি। সকাল দশটায় ছাড়ে। একবার জিজ্ঞেস করে নেবেন। রেলের enquiry-তে খোঁজখবর নেবেন। টয়ট্রেনে জঙ্গল সাফারি করলে উপভোগ করবেন চা-বাগানের মনোরম দৃশ্য। পাহাড়ি প্রকৃতির সৌন্দর্য থেকে স্থানীয় সংস্কৃতি সব পাবেন এই সফরে। উত্তরবঙ্গের পাহাড়, প্রকৃতি এবং লোকসংস্কৃতিকে তুলে ধরাই হল টয়ট্রেন জার্নির অন্য উদ্দেশ্য।

থাকবেন কোথায়: গয়াবাড়িতে বর্তমানে গড়ে উঠেছে বেশকিছু চমৎকার হোমস্টে। যা পাবেন না, বড় হোটেলের কৃত্রিমতা। আছে স্থানীয় নেপালি সংস্কৃতির ছোঁয়া। পাহাড়ি রান্না আর এখানকার মানুষের অমায়িক সুভদ্র ব্যবহার ভ্রমণপিয়াসীদের বারবার এখানে টেনে আনে! বাড়তি পাওনা ঘরের জানালা খুললেই পাহাড়ের বাঁকে বাঁকে ছড়িয়ে থাকা ছোট ছোট বসতি আর রাত্রে পাহাড়ের গায়ে জোনাকি জ্বলে ওঠা আলোর বিন্দু!
অর্কিড হোমস্টে, মাথাপিছু প্রতিদিন থাকা-খাওয়া ১৫০০ টাকা। যোগাযোগ: 8372976059.

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

Follow us on :
www.shalimars.com
Shalimar's®
রান্নায় আসুক দেশী স্বাদ
শালিমার শেফ মশলা সাথে থাক
Shalimar's®
CHEF
Spices
AGMARK
Turmeric Powder
GARAM MASALA STANDARD GRADE
Shalimar's
CHEF
Spices
Net Weight: 100g
AGMARK
GARAM MASALA
Shalimar's®
CHEF
Spices
Black Pepper
Powder
Available in:
Flipkart
spencer's
METRO
zepto
more.
METRO
SUMO SAVE
hyperpure

লুংচু: নির্জনতার গান

নির্জনতার গান! বিস্মিত হচ্ছেন সবাই ‘নির্জনতার গান’ শব্দ শুনে! হতেই পারেন। তবে ভুল ভাঙবে কালিম্পঙের এই পাহাড়ি গ্রামে উপস্থিত হলে। উত্তরবঙ্গের ছোট্ট একটি অজানা নির্জন গ্রাম লুংচু! এখান থেকে তুষার কিরীটী পাহাড় দাঁড়িয়ে আছে তার পূর্ণ গরিমাময় আভিজাত্যে! লুংচুয়ের প্রকৃতি এখনও virgin. কালিম্পঙের ছোট্ট গ্রাম লুংচু ঘেরা রয়েছে পাহাড়ি গাছগাছালিতে। সঙ্গে আছে ১৮০ ডিগ্রি কোণে তুষারাবৃত কাঞ্চনজঙ্ঘা। তিন কিমি দূরে ছাঙ্গে ঝরনা। ঝরনাটি ঝাঁপিয়ে পড়েছে প্রায় সাড়ে পাঁচহাজার ফুট উঁচু থেকে। লুংচু থেকে হাত বাড়ালেই হয়তো যাওয়া যায় না, সাদা কথায় বলা যেতে পারে বাঙালির দুই প্রিয় জায়গা লাভা আর কোলাখাম। ১৫-১৬ কিমি দূরেই লাভা আর ছ’কিমি দূরত্বে কোলাখাম। তবে লুংচু বোধহয় আরও সুন্দর। চোখে লেগে থাকে এখানকার প্রকৃতির রূপমাধুরী! সবচেয়ে আকর্ষক কাঞ্চনজঙ্ঘা দেখা ১৮০ ডিগ্রি কোণে! অর্থাৎ সরল কোণে কাঞ্চনজঙ্ঘা চাক্ষুষ করা সে এক পরম অভিজ্ঞতা!

লুংচুর মনোমোহিনী প্রকৃতি হয়তো পাখিদেরও টানে! তাই অরণ্যানীর ফাঁকে পাখিদের নিত্য আনাগোনা। তারা মানুষের সঙ্গে বন্ধুত্ব পাতাতে চায়, ভালবাসে

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

As seen in
SHARK TANK INDIA
SEASON 4
Introducing
Nutriplates
by nanighar®
POWERED BY
Shalimar's®
nanighar
nanighar
nanighar
Launching soon!

অবশ্যই দূরত্ব বজায় রেখে। ভ্রমণপিয়াসী আর আলোকচিত্রীদের কাছে স্বর্গ। বিশেষ করে পক্ষীপ্রেমীদের কাছে। সূর্যকরোজ্জ্বল দিনের বেলা প্রকৃতির সবুজ মেখে হাঁটা সে এক পরম পাওয়া! রাত্রিবেলা ঝলমলে নক্ষত্রজগৎ ওপরে রেখে মনোরম পাহাড়ি গ্রাম লুংচুতে রাতযাপন, আহা, এক পরম অভিজ্ঞতা!

কালিম্পংয়ে নিত্যনতুন এক-একটি দরজা খুলছে। রবীন্দ্রনাথের ভাষায় প্রতিটি জায়গারই অত্যন্ত মনোহরণ বেশ! তেমনই একটি সন্ধান পেলাম। খুব বেশিদিন হয়নি ভ্রমণপিয়াসীরা যাচ্ছেন লুংচু। যাঁরা ঘুরতে বা বেড়াতে ভালবাসেন তাঁরা জানেন বা বিশ্বাস করেন প্রকৃতির রূপমাধুরী কখনও একা উপভোগ করতে নেই, তা ভাগ করে নিতে হয় অনেকের সঙ্গে। অনেকটা ভাগ করে খাওয়ার মতো। তবে এখানে 'এ স্বাদের ভাগ হবে না' বলা যায় না কখনও। বলেও না কেউ, কারণ স্বাদ বাড়ে। প্রকৃতির সৌন্দর্য তাই ভাগ করে নিতে হয় সকলের সঙ্গে। স্থানীয় মানুষজনেরও অনেকটা আর্থিক সুরাহা হয়। তবে প্রকৃতির কাছে গেলে তার সৌন্দর্য যেমন দুচোখ ভরে দেখতে হবে, তেমনই পরিষ্কারপরিচ্ছন্ন রাখাও আমাদের প্রত্যেকের কর্তব্য। তাই নোংরা করবেন

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

না, প্ল্যাস্টিক বর্জন করুন প্রকৃতির বুকে।
লুংচুর রূপমাধুরীর রসমাধুর্য প্রতিটি ভ্রামণিকের কাছে আস্বাদনীয় হবে এ-কথা হলফ করে বলা যায়। বিশেষ করে যাঁরা নীরবতা নির্জনতা পছন্দ করেন, তাঁদের। আর যাঁরা প্রকৃতি পাখি ইত্যাদি সবকিছুই নিয়ে বেড়াতে ভালবাসেন বা পছন্দ করেন তাঁদের কাছে তো সোনায় সোহাগা। নাম না-জানা পাখির ডাক সাক্ষাৎ আর তাদের ডানা মেলে গাছগাছালির ফাঁকে উড়ে যাওয়া কিংবা আকাশপথে উড়াল দেওয়া নিয়ে যাবে রূপকথার জগতে!
শান্ত, ছিমছাম রূপকথার মতো সৌন্দর্যময় লুংচু! অরণ্যের সবুজ, বিশাল বিশাল গাছগাছালি, আর বেবাক উন্মুক্ত প্রান্তর-- চোখ ভরিয়ে দেয় শিহরিত আনন্দে! আর আপন-খেয়ালে এমন সৌন্দর্য দেখতে দেখতে কখন যে পৌঁছে যাবেন লুংচু নেচার স্টে-তে তা খেয়ালেই আসবে না! হোমস্টের সামনেই তুষারাবৃত কাঞ্চনজঙ্ঘা! দলের কারওর কারওর মনে হতেই পারে, অরণ্যপথে তো এলাম আরও

দু'তিনটে দিন যখন আছি আশপাশে ঢুঁ মারা যেতে পারে। হ্যাঁ, পারেই তো। মন চাইলে, রওনা দিন লাভা, রিশপ, চুইখিম, ঋষিখোলা। ভাল লাগবে। ঋষি বা রেশিখোলা ভারী সুন্দর জায়গা। আমি এর নাম দিয়েছি--- মিনি মানালি! প্রকৃতির আঙিনায় কয়েকটি দিন কাটানোর অর্থ চোখের আরাম আর বুক ভর্তি অক্সিজেন।

কীভাবে যাবেন: এনজেপি রেলস্টেশন থেকে বেরিয়ে গাড়ি বলে রেখে দিলে পাঠিয়ে দেবে। যেখানে থাকবেন তাঁরাই পাঠাবেন। বড় গাড়ি পাঁচহাজার টাকা। ছোট গাড়ি সাড়েচারহাজার টাকা।

কোথায় থাকবেন: লুংচু নেচার স্টে, সুমীর রাই। যোগাযোগ: 75849 40937/ 76022 82684. ডুপ্লেক্স প্রতিদিন ২২৫০ টাকা। ডাবল বেড প্রতিদিন ১৬৫০ টাকা। এক ঘরে তিনজনের থাকা প্রতিদিন ১৯৫০ টাকা। খাওয়াদাওয়া সারাদিনের জন্য মাথাপিছু পড়বে ৬০০ টাকা।

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

Follow us on :
www.shalimars.com
Shalimar's®
মুহূর্ত গুলো হয়ে উঠুক
ভালোলাগায় ভরপুর
Shalimar's
SUPER
Tastea Cup
Natural Aroma
Shalimar's®
DELIGHT
Tastea Cup
Natural Aroma
Available in:
Flipkart
spencer's
METRO
zepto
more.
METRO
SUMO SAVE
hyperpure

মাংসের স্বাদ সমাহার

তনুজা আচার্য্য

ছুটির দিন হোক কি প্রতিদিনের সাধারণ রান্না, মাংস মানেই একটু স্পেশাল কিছু। কখনও রবিবারের দুপুরে গরম ভাতের সঙ্গে আলু দেওয়া মায়ের হাতের কষা মাংস, কখনও আবার সুগন্ধি পোলাওয়ের পাশে একটু অন্যরকম মাংসের পদ। অঞ্চলভেদে, ঘরানাভেদে এবং রুচিভেদে মাংসের রান্নার ধরনও বদলে যায়। কোথাও অভিনব সব মশলার তারতম্য, কোথাও খুব অল্প আঁচে কষানো ঘন ঝোল, আবার কোথাও দই, বাদাম বা কাজু পোস্ত বাটার ব্যবহারে অনন্য স্বাদের সমাহার।

এমনই কিছু রান্না নিয়ে আমাদের এবারের সংকলন। এখানে স্থান পেয়েছে নানা ধরনের মাংসের পদ, যার কিছু পদ এসেছে প্রাচীন ঐতিহ্যের ধারায়, আবার কিছু রান্নাতে রয়েছে আধুনিক রান্নাঘরের সহজ কৌশল। প্রতিটি রেসিপির মধ্যেই লুকিয়ে আছে স্বাদের গল্প, পারিবারিক স্মৃতি এবং রান্নার প্রতি ভালোবাসা। চলুন চেখে দেখি প্রতিটি স্বাদ। আয়োজনে তনুজা আচার্য্য।

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

Follow us on :
www.shalimars.com
Shalimar's®
নরম, মসৃণ ও
উজ্জ্বল ত্বকের
গোপন রহস্য!
Shalimar's
Moisturizing
Body Oil
200ml.
Available in:
Flipkart
blinkit
spencer's
METRO
zepto
more.
METRO
SUMO SAVE
hyperpure
insta mart

সিসেমি চিকেন

কী কী লাগবে

চিকেন ৫০০ গ্রাম, আদা বাটা ১ চা চামচ, রসুন বাটা ১ চা চামচ, সয়া সস ২ টেবিল চামচ, তিলের তেল ১ চা চামচ, কর্নস্টার্চ বা ময়দা আধ কাপ, Shalimar's Sunflower তেল পরিমাণমতো, রসুন কুচি ১ চা চামচ, আদা কুচি ১ চা চামচ, মধু বা ব্রাউন সুগার ২ টেবিল চামচ, রাইস ভিনেগার ১ টেবিল চামচ, কর্নস্টার্চ ১ চা চামচ (২ টেবিল চামচ জলে গুলে স্লারি), ভাজা সাদা তিল ১ টেবিল চামচ, পেঁয়াজ কলি কুচি ২ টেবিল চামচ, নুন স্বাদমতো।

কীভাবে বানাবেন

চিকেন আদা, রসুন, সয়া সস ও তিলের তেল দিয়ে ১৫-২০ মিনিট মেরিনেট করুন। এরপর কর্নস্টার্চ বা ময়দায় গড়িয়ে ডুবো তেলে মুচমুচে করে ভেজে নিন। অন্য প্যানে অল্প তেলে রসুন ও আদা কুচি ভেজে সয়া সস, মধু বা ব্রাউন সুগার ও রাইস ভিনেগার দিন। কর্নস্টার্চের স্লারি মিশিয়ে সস ঘন করুন। ভাজা চিকেন সসে দিয়ে ভালো করে মেশান। ওপর থেকে ভাজা সাদা তিল ও পেঁয়াজ কলি ছড়িয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন।

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

LSG MULTISPECIALITY
HOSPITAL
আপনজনের মতো
আপনার পাশে
+91 9836804935
24 HOURS SERVICE
6M57+86G, Ranaghat Rd, Ranaghat,
Kamalpur, West Bengal 741201

লেমন পেপার চিকেন

কী কী লাগবে

মুরগির মাংস ৪০০ গ্রাম, টকদই ১ কাপ, ধনেপাতা কুচি ২ টেবিল চামচ, আদা-রসুন বাটা ১ টেবিল চামচ, লেবুর রস ২ টেবিল চামচ, Shalimar's Chef Spices গোলমরিচের গুঁড়ো ১ টেবিল চামচ, পেপরিকা গুঁড়ো ১ চা চামচ/ Shalimar's chef Spices লঙ্কা গুঁড়ো ১/২ চা চামচ, মিক্সড হার্বস ১ চা চামচ, মাখন ১ টেবিল চামচ, নুন স্বাদমতো।

কীভাবে বানাবেন

মুরগির মাংসে দই, নুন, লেবুর রস, পেপরিকা ও গোলমরিচের গুঁড়ো মিশিয়ে ৩০ মিনিট ফ্রিজে মেরিনেট করুন। প্যানে মাখন গরম করে আদা-রসুন বাটা ভেজে মেরিনেট করা চিকেন দিয়ে ভালো করে কষিয়ে নিন। এরপর আরও সামান্য গোলমরিচ, পেপরিকা ও মিক্সড হার্বস মিশিয়ে ঢেকে সেদ্ধ হতে দিন। মাংস সেদ্ধ হলে ওপর থেকে ধনেপাতা কুচি ছড়িয়ে ৫ মিনিট ঢেকে রেখে গরম গরম পরিবেশন করুন।

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

Follow us on :
www.shalimars.com
Shalimar's®
ফুলের সুবাসে ভরা
প্রতিটি ফোঁটা
আর শালিমারের
প্রতিশ্রুতি!
Shalimar's
JASMINE
Available in:
Flipkart
spencer's
METRO
zepto
more.
METRO
SUMO SAVE
hyperpure

আচারি চিকেন

কী কী লাগবে

মুরগির মাংস ৫০০ গ্রাম, দই ১/২ কাপ, আদা-রসুন বাটা ১ টেবিল চামচ, পেঁয়াজ কুচি ২টি মাঝারি, টমেটো কুচি ১টি বড়, Shalimar's সর্ষের তেল ৩ টেবিল চামচ, আচারি মশলা ২ চা চামচ (মৌরি, কালোজিরে, মেথি, সর্ষে, গোলমরিচ, শুকনো লঙ্কা ভেজে গুঁড়ো), Shalimar's Chef Spices হলুদ গুঁড়ো ১ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices লঙ্কা গুঁড়ো ১ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices ধনে গুঁড়ো ১ চা চামচ, লবণ ও চিনি পরিমাণমতো, লেবুর রস ১ চা চামচ, আমের আচার ১ চা চামচ।

কীভাবে বানাবেন

মুরগির মাংসে দই, আদা-রসুন বাটা, লবণ, হলুদ ও লেবুর রস মিশিয়ে ৩০ মিনিট মেরিনেট করুন। কড়াইয়ে সর্ষের তেল গরম করে পেঁয়াজ কুচি বাদামি করে ভেজে টমেটো, ধনে গুঁড়ো, লঙ্কা গুঁড়ো ও আচারি মশলা দিয়ে কষান। তেল ছাড়লে মেরিনেট করা মুরগি দিয়ে ভালো করে কষে অল্প জল ছিটিয়ে ঢেকে মাঝারি আঁচে ১৫-২০ মিনিট রান্না করুন। চাইলে আমের আচার মেশাতে পারেন। শেষে লবণ-চিনি ঠিক করে ওপর থেকে লেবুর রস ছড়িয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন।

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

Nestlé
Good food, Good life
Nestlé
Milkmaid
Nestlé
Milkmaid
100
recipes @
www.milkmaid.in
Suggested recipe
100
recipes @
www.milkmaid.in
Create Sweet Stories

কালো তিল দিয়ে মুরগির মাংস

কী কী লাগবে

মুরগির মাংস ৫০০ গ্রাম, কালো তিল ২ টেবিল চামচ, Shalimar's Chef Spices গোলমরিচ গুঁড়ো ১ চা চামচ, পেঁয়াজ ২টি কুচি করা, আদা ১ ইঞ্চি টুকরো, রসুন ৪ কোয়া, কাঁচালঙ্কা ২টি, Shalimar's Chef Spices হলুদ গুঁড়ো ১/২ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices জিরে গুঁড়ো ১/২ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices ধনে গুঁড়ো ১/২ চা চামচ, নুন স্বাদমতো, Shalimar's সরষের তেল পরিমাণমতো, জল অল্প।

কীভাবে বানাবেন

কালো তিল ও গোলমরিচ ড্রাই রোস্ট করে গরম জলে কিছুক্ষণ ভিজিয়ে রেখে মিহি করে বেটে নিন। কড়াইতে তেল গরম করে জিরা, শুকনো লঙ্কা আর তেজপাতা ফোড়ন দিয়ে আদা, রসুন ও পেঁয়াজ সোনালি হওয়া পর্যন্ত ভাজুন। তারপর মুরগির মাংস, হলুদ, জিরে গুঁড়ো, ধনে গুঁড়ো ও কাঁচালঙ্কা দিয়ে ৫-৭ মিনিট কষুন। পরিমাণ মতো গরম জল দিয়ে ঢেকে মাঝারি আঁচে ১০-১২ মিনিট রান্না করুন। এরপর তিল-গোলমরিচের পেস্ট মিশিয়ে দিন, প্রয়োজনে অল্প জল ছিটিয়ে আরও ৫ মিনিট অল্প আঁচে রান্না করুন। মাংস নরম হলে নামিয়ে ভাতের সঙ্গে গরম গরম পরিবেশন করুন।

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

LAKMĒ SALON
FOR HIM AND HER
#RunwayToEveryday
Lords More
182, Prince Anwar Shah Rd, Unit 1A - Lords More Kolkata, (WB).
Contact for more OFFERS
8420173693

ঘরোয়া স্টাইল চিলি চিকেন

কী কী লাগবে

বোনলেস চিকেন ২৫০ গ্রাম, ভিনিগার ২ টেবিল চামচ, আদা রসুন বাটা ১ চা চামচ, রসুন কুচি ১ টেবিল চামচ, নুন, চিনি, Shalimar's Chef Spices গোলমরিচ গুঁড়ো স্বাদ মতো, কাঁচালঙ্কা কুচি ১ টেবিল চামচ, রেড চিলি সস ১ চা চামচ, গ্রিন চিলি সস ১ চা চামচ, টমেটো সস ২ টেবিল চামচ, সয়াসস ১ চা চামচ, পেঁয়াজ, ক্যাপসিকাম, টমেটো, Shalimar's Sunflower তেল, কর্নফ্লাওয়ার ২ টেবিল চামচ, ডিম ২টি, স্প্রিং অনিয়ন।

কীভাবে বানাবেন

মাংস, আদা রসুন বাটা, ১ টেবিল চামচ ভিনিগার, নুন, গোলমরিচ গুঁড়ো, ডিম, কর্নফ্লাওয়ার মেখে রাখুন একঘন্টা। তেল গরম করে ভেজে তুলে নিন। অল্প তেল রেখে একে একে রসুন কুচি, পেঁয়াজ, টমেটো, ক্যাপসিকাম, কাঁচালঙ্কা, ভিনিগার, নুন, চিনি, গোলমরিচ গুঁড়ো, সবরকম সস সতে করুন। অল্প জলে কর্নফ্লাওয়ার গুলে ঢেলে দিন। ফুটে উঠলে ভাজা মাংস দিয়ে মিশিয়ে নামিয়ে নিন। স্প্রিং অনিয়ন কুচি ছড়িয়ে পরিবেশন করুন ফ্রায়েড রাইসের সাথে।

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

ইকশানার স্নেহ ছায়ায় নিরাপত্তার সঙ্গে হোক
আপনজনের যত্ন!
COMPASSIONATE ELDER CARE SERVICES
IKSHANA
Elder Care Pvt. Ltd
+91 9147372091
www.ikshanaeldercare.com

চিকেন চাপ

কী কী লাগবে

চিকেন লেগ পিস ৫০০ গ্রাম, জল ঝরানো টকদই ১/২ কাপ, আদা থেঁতো ১ চা চামচ, রসুন থেঁতো দেড় চা চামচ, জয়িত্রী গুঁড়ো ১ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices গোলমরিচ গুঁড়ো ১ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices লঙ্কা গুঁড়ো ১ টেবিল চামচ, কেশর ১/৪ চা চামচ (গরম দুধে ভেজানো), লেবুর রস ১-২ চা চামচ, পোস্ত ১/৪ কাপ (ভিজিয়ে বাটা), নুন স্বাদমতো, চিনি ১ চা চামচ, Shalimar's Sunflower তেল ১/৪ কাপ।

কীভাবে বানাবেন

চিকেন ধুয়ে শুকিয়ে নিন। পোস্ত ৩০ মিনিট ভিজিয়ে বেটে নিন। একটি পাত্রে দই, পোস্ত বাটা, আদা-রসুন, জয়িত্রী, গোলমরিচ, লঙ্কা গুঁড়ো, লেবুর রস, নুন ও কেশর মিশিয়ে তাতে চিকেন দিয়ে ভালো করে মাখিয়ে ৬-৮ ঘণ্টা মেরিনেট করুন। কড়াইয়ে তেল গরম করে চিকেন হালকা ভেজে নিন। এরপর পোস্ত বাটা ও বাকি মেরিনেট দিয়ে নেড়ে কষাতে থাকুন যতক্ষণ না তেল ছাড়ে। প্রয়োজনে অল্প জল ছিটিয়ে সিদ্ধ করুন। মাখামাখা হয়ে এলে গরম গরম পরোটা বা বিরিয়ানির সঙ্গে পরিবেশন করুন।

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

Follow us on :
www.shalimars.com
Shalimar's
শালিমার তেলে রান্না,
মন ভরে খাও,
কোলেস্টেরলের চিন্তা?
ওটা বাদ দাও!
Shalimar's
Soyabean Oil
Available in:
Flipkart
spencer's
METRO
zepto
more.
METRO
hyperpure

রেশমি চিকেন

কী কী লাগবে

চিকেন লেগ পিস ৫০০ গ্রাম, জল ঝরানো টকদই ১/২ কাপ, আদা থেঁতো ১ চা চামচ, রসুন থেঁতো দেড় চা চামচ, জয়িত্রী গুঁড়ো ১ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices গোলমরিচ গুঁড়ো ১ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices লাল লঙ্কা গুঁড়ো ১ টেবিল চামচ, কেশর ৮-১০টি (গরম দুধে ভেজানো), লেবুর রস ১-২ চা চামচ, পোস্ত ১/৪ কাপ (ভিজিয়ে বাটা), নুন স্বাদমতো, চিনি ১ চা চামচ, Shalimar's সর্ষের তেল ১/৪ কাপ।

কীভাবে বানাবেন

চিকেন ধুয়ে জল ঝরিয়ে নিন। পোস্ত ৩০ মিনিট ভিজিয়ে বেটে নিন। একটি পাত্রে দই, পোস্ত বাটা, আদা-রসুন, জয়িত্রী, গোলমরিচ, লঙ্কা গুঁড়ো, লেবুর রস, নুন ও কেশর মিশিয়ে তাতে চিকেন দিয়ে ভালো করে মাখিয়ে ৬-৮ ঘণ্টা মেরিনেট করুন। কড়াইয়ে তেল গরম করে চিকেন হালকা ভেজে নিন। এরপর পোস্ত বাটা ও বাকি মেরিনেট দিয়ে নেড়ে কষাতে থাকুন যতক্ষণ না তেল ছাড়ে। প্রয়োজনে অল্প জল দিয়ে সিদ্ধ করুন। মাখামাখা হয়ে ওপরে তেল উঠে এলে গরম গরম পরোটা বা বিরিয়ানির সঙ্গে পরিবেশন করুন।

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

বাটার চিকেন

কী কী লাগবে

বোনলেস চিকেন ৫০০ গ্রাম (ছোট টুকরো), টকদই ৩-৪ টেবিল চামচ, আদা-রসুন বাটা ১-২ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices কাশ্মীরি লঙ্কা গুঁড়ো ২ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices গরম মশলা গুঁড়ো ১ চা চামচ, পেঁয়াজ কুচি ১টি মাঝারি, টমেটো পিউরি ১ কাপ, কাজুবাদাম বাটা ২ টেবিল চামচ (ঐচ্ছিক), মাখন ৩–৪ টেবিল চামচ, Shalimar's সর্ষের তেল ১ টেবিল চামচ, কসুরি মেথি ১ চা চামচ, ফ্রেশ ক্রিম ৩-৪ টেবিল চামচ, চিনি ১ চা চামচ, নুন স্বাদমতো।

কীভাবে বানাবেন

চিকেনে দই, আদা-রসুন বাটা, কাশ্মীরি লঙ্কা গুঁড়ো, গরম মশলা ও নুন মিশিয়ে অন্তত ৩০ মিনিট মেরিনেট করুন। প্যানে মাখন ও তেল গরম করে মেরিনেট করা চিকেন হালকা ভেজে তুলে রাখুন। একই প্যানে পেঁয়াজ ভেজে আদা-রসুন বাটা ও টমেটো পিউরি দিয়ে ভালো করে কষান। এরপর কাশ্মীরি লঙ্কা গুঁড়ো ও কাজুবাটা দিয়ে ফুটিয়ে নিন। ভাজা চিকেন মিশিয়ে গরম মশলা ও চিনি দিন এবং ৫-৭ মিনিট ঢেকে রান্না করুন। শেষে ফ্রেশ ক্রিম ও কসুরি মেথি মিশিয়ে নামিয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন নান, রুটি বা ভাতের সঙ্গে।

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

তন্দুরি চিকেন

কী কী লাগবে

মুরগির লেগ পিস ৫০০ গ্রাম, টক দই ১ কাপ, আদা-রসুন বাটা ১ টেবিল চামচ, লেবুর রস ২ টেবিল চামচ, তন্দুরি মশলা ১ টেবিল চামচ, Shalimar's Chef Spices কাশ্মীরি লঙ্কার গুঁড়ো ১ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices ধনে গুঁড়ো ১ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices জিরা গুঁড়ো ১ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices গরম মশলা গুঁড়ো ১/২ চা চামচ, নুন স্বাদমতো, Shalimar's Sunflower তেল বা মাখন প্রয়োজনমতো (ব্রাশ করার জন্য)

কীভাবে বানাবেন

একটি বড় পাত্রে টক দই, আদা-রসুন বাটা, লেবুর রস, সব মশলা ও নুন ভালো করে মিশিয়ে ম্যারিনেড তৈরি করুন। ধোয়া মুরগির লেগ পিসে গভীর চিরে ম্যারিনেড ভালোভাবে মাখিয়ে ঢেকে ৩-৪ ঘণ্টা ফ্রিজে রাখুন। গ্যাসে বানাতে চাইলে গ্রিল প্যানে সামান্য তেল দিয়ে মাঝারি আঁচে ১৫-২০ মিনিট মুরগি ভাজুন, মাঝে মাঝে উল্টে মাখন/তেল ব্রাশ করুন। ওভেনে বানাতে চাইলে ২০০° সেলসিয়াসে প্রি-হিট করে বেকিং ট্রেতে মুরগি সাজিয়ে তেল ব্রাশ করে ৩০ মিনিট বেক করুন, মাঝপথে উল্টে আবার তেল ব্রাশ করুন।

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

চিকেন ডাকবাংলো

কী কী লাগবে

মুরগির মাংস ৫০০ গ্রাম, টক দই ১ কাপ, আদা-রসুন বাটা: ১ টেবিল চামচ, Shalimar's Chef Spices লঙ্কা গুঁড়ো ১ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices হলুদ গুঁড়ো ১ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices গরম মশলা ১ চা চামচ, নুন স্বাদ অনুযায়ী, Shalimar's সরষের তেল ২ টেবিল চামচ, পেঁয়াজ কুচি ১ কাপ, টোম্যাটো আধ কাপ, কাঁচা লঙ্কা ৩টি, গোটা জিরে ১ চা চামচ, তেজপাতা ১টি, লবঙ্গ ৪-৫টি, ছোট এলাচ ২-৩টি, দারচিনি ১ ইঞ্চি, Shalimar's Chef Spices ধনে গুঁড়ো ১ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices লঙ্কা গুঁড়ো আধ চা চামচ, নুন স্বাদ অনুযায়ী, ধনেপাতা আধ কাপ

কীভাবে বানাবেন

মাংস ভাল করে ধুয়ে নিয়ে সব মশলা এবং টক দই মাখিয়ে আধ ঘণ্টা রেখে দিন। কড়াইতে তেল গরম হলে তার মধ্যে গোটা জিরে, তেজপাতা, শুকনো লঙ্কা এবং গোটা গরম মশলা দিন। এবার কেটে রাখা পেঁয়াজ এবং কাঁচা লঙ্কা দিয়ে ভাল করে ভেজে নিন। এর পর দিন টোম্যাটো কুচি। ভাল করে কষাতে থাকুন। ধনে এবং লঙ্কা গুঁড়ো দিয়ে দিন। তেল ছেড়ে এলে এর মধ্যে দিয়ে দিন ম্যারিনেট করা চিকেন। ১০ থেকে ১৫ মিনিট নাড়াচাড়া করে ঢাকা দিয়ে রাখুন। মাংস সেদ্ধ হওয়ার জন্যে আঁচ একেবারে কমিয়ে দিন। জল শুকিয়ে এলে উপর থেকে সামান্য গরম জল দিতে পারেন। ধনেপাতা কুচি দিয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন ভাত বা রুটির সঙ্গে।

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

কলকাতা চিকেন বিরিয়ানি

কী কী লাগবে

১ কেজি দেরাদুন চাল, ১ কেজি ২০০ গ্রাম চিকেন, ৪টি মাঝারি আলু (অর্ধেক করে কাটা), ৩ টি মাঝারি থেকে বড় পেঁয়াজ ও পরিমাণ মতো কাঁচালঙ্কা, ২ চা চামচ রসুন বাটা, দেড় চা চামচ আদা পেস্ট, ১/২ লেবুর রস, ১/২ কাপ টকদই, ১ চা চামচ কাশ্মীরি লঙ্কার গুঁড়ো, ৩ চা চামচ বিরিয়ানি মসলা, ৩ ফোঁটা রোজ এসেন্স, ১ চা চামচ কেওড়া জল, ৮-৯ ফোঁটা মিঠা আতর, ১ চিমটি জাফরান স্ট্র্যান্ড, ৪ টেবিল চামচ দুধ, ৫ টি তেজপাতা, ২-৩ ইঞ্চি দারুচিনি কাঠি, ৮-১০ লবঙ্গ, ১০ টি সবুজ এলাচ, Shalimar's হলুদ গুঁড়ো ১ চা চামচ, ১০-১২ টেবিল চামচ ঘি, ১/২ কাপ Shalimar's সাদা তেল, লবণ, ৬-৭ টি শক্ত সেদ্ধ ডিম, ৫০ গ্রাম তেজপাতা

বিরিয়ানি মসলার জন্য: ১ চা চামচ শা জিরা, ১ চা চামচ সাদা গোলমরিচ, ২৫ টি সবুজ এলাচ, দেড় টুকরো জয়িত্রী, দেড় ইঞ্চি দারুচিনি, ১/৪ জায়ফল, ১ চা চামচ কাবাব চিনি, ৫টি লবঙ্গ (এই মশলা গুলো শুকনো খোলায় ভেজে গুঁড়ো করে রাখতে হবে)

কীভাবে বানাবেন

অল্প ঘি, লবণ, আদার পেস্ট, রসুনের পেস্ট, সাধারণ দই, বিরিয়ানি মসলা এবং লাল লঙ্কা গুঁড়ো দিয়ে মুরগির পা ও উরুর টুকরো দিয়ে ভালো করে মেশান এবং ৩০ মিনিটের জন্য ম্যারিনেট করার জন্য আলাদা করে রাখুন ।একটি পাত্রে রান্নার তেল দিন এবং অর্ধেক পাতলা করে কাটা পেঁয়াজ যোগ করুন পেঁয়াজ সোনালি বাদামী হওয়া পর্যন্ত অপেক্ষা করুন ও তুলে নিন। এরপর আলু অর্ধেক করে কেটে নিন এবং পাত্রে লবণ, হলুদ এবং লাল লঙ্কার গুঁড়ো দিয়ে ২ মিনিট ভাজুন এবং নামিয়ে নিন এরপর পাত্রে তেল ও ঘি মিশিয়ে অর্ধেক লবঙ্গ, এলাচ, দারুচিনি, বাকি কাটা পেঁয়াজ দিয়ে নাড়ুন এবং ম্যারিনেট করা মুরগির টুকরো ৩ মিনিটের জন্য ভাজুন উপরে গরম জল ঢেলে আলুগুলিকে পাত্রে দিন ১ চামচ কেওড়া জল যোগ করুন, এবং বিরিয়ানি মশলা মেশান এবং ঢাকনা দিয়ে ঢেকে ২০ মিনিটের জন্য কম আঁচে রান্না করুন।

এরপর একটি পাত্রে পরিমাণ মতন জল দিয়ে বাকি গোটা গরম মশলাগুলো দিয়ে দিন।মশলাগুলি প্রায় ৩ মিনিটের জন্য রান্না হতে দিন তারপর জল থেকে ছেঁকে নিন এরপর বাসমতি চাল যোগ করুন যা ৩০ মিনিটের জন্য ভিজিয়ে রাখা হয়েছিল ।ঢাকনা দিয়ে ঢেকে ১০ মিনিটের জন্য উচ্চ তাপে রান্না করুন এবং জল ঝরিয়ে এক পাশে রাখুন এরপর একটি বড় পাত্রে নিচে তেজপাতা ছড়িয়ে একটি হাতা ভরে ভাজা পেঁয়াজ সহ মুরগির টুকরো রান্না করা, দুধ এবং কাঁচালঙ্কা সাথে মুরগির উপরে রান্না করা ভাত যোগ করুন ভাতের উপর কেওড়া জল, গোলাপ জল এবং জাফরান জল ঢেলে দিন ,ঘি এবং ভাজা পেঁয়াজ যোগ করুন এবং এইভাবে কয়েকটি স্তর সাজান ফয়েল পেপার দিয়ে সিল করুন তারপর ঢেকে দিন একটি ঢাকনা স্বল্প তাপে ৩৫ মিনিট রান্না করুন তাপ থেকে সরান এবং পরিবেশন করুন কলকাতা স্টাইল চিকেন বিরিয়ানি।

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com

হরিয়ালি চিকেন কাবাব

কী কী লাগবে

বোনলেস চিকেন ৫০০ গ্রাম (কিউব করে কাটা), টকদই ১/২ কাপ, ধনেপাতা ১/২ কাপ, পুদিনা পাতা ১/৪ কাপ, কাঁচালঙ্কা ২-৩টি, আদা-রসুন বাটা ১ টেবিল চামচ, লেবুর রস ১ টেবিল চামচ, Shalimar's Chef Spices গরম মশলা গুঁড়ো ১/২ চা চামচ, Shalimar's Chef Spices গোলমরিচ গুঁড়ো ১/২ চা চামচ, Shalimar's Sunflower তেল বা মাখন ১-২ টেবিল চামচ, নুন স্বাদমতো।

কীভাবে বানাবেন

ধনেপাতা, পুদিনা ও কাঁচালঙ্কা বেটে সবুজ পেস্ট তৈরি করুন। একটি পাত্রে এই পেস্টের সঙ্গে দই, আদা-রসুন বাটা, লেবুর রস, গরম মশলা, গোলমরিচ ও নুন মিশিয়ে তাতে চিকেন দিয়ে ভালো করে মাখিয়ে অন্তত ১ ঘণ্টা মেরিনেট করুন। এরপর চিকেন কাঠিতে গেঁথে ওভেনে ২৫০° সে তাপমাত্রায় ১০-১২ মিনিট বেক করুন বা প্যানে অল্প তেলে শ্যালো ফ্রাই করুন। গরম গরম হরিয়ালি কাবাব সবুজ চাটনির সঙ্গে পরিবেশন করুন।

সম্পূর্ণ বিনামূল্যে পড়তে লগ-ইন করুন www.rojkarananya.com