



ସ୍ମାର୍ଟଫୋନ୍ ଗରମ ହେବନି

ସ୍ମାର୍ଟଫୋନ୍ ଗରମ ହେବା ଏକ ସାଧାରଣ କଥା। ଅନେକ ସମୟରେ ଏହା କିନ୍ତୁ ଗୁରୁତର ସମସ୍ୟା ସୃଷ୍ଟି କରିଥାଏ। ଫୋନ୍ ଗରମ ହେବା ଲାଗି ଏହାର ମୁଖ୍ୟ ବା ହାତବୈର ପ୍ରମୁଖ କାରଣ ହୋଇଥିବା ବେଳେ ଆଉ କେତେକ ବାହ୍ୟ କାରଣ ବି ବାଧ୍ୟ ହୋଇଥାନ୍ତି। ଫୋନ୍ ଭଲ ରହିବା ପାଇଁ ଏମିତି କେତୋଟି କଥା ମନେରଖନ୍ତୁ।

■ ମାତ୍ରାଧିକ ସମୟ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ସ୍କ୍ରୋଲ, ଖୋଜିବା, ଟ୍ୟୁଟୁଆଲ୍, ଟୁରୁଆଲ୍ ଲଗାଇଥିଲେ କିମ୍ବା ଗେମ୍ ଖେଳୁଥିଲେ, ଭିଡିଓ କରୁଥିଲେ କି କୌଣସି ଆପ୍ ବ୍ୟବହାର କରୁଥିଲେ ଫୋନ୍‌କୁ ମଝିରେ ମଝିରେ ବିଶ୍ରାମ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏକକାଳୀନ ୨୦ମିନିଟ୍ ମଧ୍ୟ ବହୁତ ଅଧିକ ହୋଇଯାଏ। ଫୋନ୍‌ର ଉତ୍ତମତା କମାଇ ରଖିବା ଭଲ।

■ ସ୍ମାର୍ଟଫୋନ୍ ସିଧାସଳଖ ଖରା, ଓଦାଘାଟ ତଥା ପ୍ରବଳ ଶୀତରେ ପ୍ରଭାବିତ ହୋଇଥାଏ। ତେଣୁ ଏହାକୁ ଯତ୍ନ ସହକାରେ ରଖିବା ଉଚିତ।



■ କେତେକ ଆପ୍‌ରେ ଭାଇରସ୍ ରହିଥାଇପାରେ। ତେଣୁ ଅଜଣା ଉତ୍ସରୁ ଆପ୍ ଡାଉନଲୋଡ୍ କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଫୋନ୍‌ର ସେଟିଙ୍ଗ୍‌ସ୍‌କୁ ଯାକ 'ଅନ୍‌କୋନ୍‌ ସୋର୍ସେସ୍'ରୁ ଆସୁଥିବା ଆପ୍ ଡାଉନଲୋଡ୍ ବନ୍ଦ କରିପାରିବେ। ଏପରି କରିବା ବିଳମ୍ବ ହୋଇଥିଲେ ଫୋନ୍‌କୁ 'ରିସେଟ୍' କରିପାରନ୍ତି।

■ ସ୍ମାର୍ଟଫୋନ୍ ସୁରକ୍ଷା ପାଇଁ ଯେଉଁ କଭର ଲଗାଇଥାନ୍ତି, ଏହା ମଧ୍ୟ ଫୋନ୍ ଗରମ ହେବାର କାରଣ ହୋଇପାରେ। ତେଣୁ ସୁବିଧା ଦେଖି କିଛି ସମୟ ପାଇଁ ଫୋନ୍‌ର ସୁରକ୍ଷା କଭର ବାହାର କରିଦେବା ଉଚିତ।

■ ଫୋନ୍‌ରେ ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିବା ଲିଥିୟମ ବ୍ୟାଟେରି ଖୁବ୍ ସମ୍ବେଦନଶୀଳ। ଏହା ମଧ୍ୟ ଫୋନ୍‌କୁ ଗରମ କରିବା ସହ ନିଆଁ ଲାଗିବାର କାରଣ ହୋଇପାରେ। ନିୟମାବଳୀ ପରିବର୍ତ୍ତେ ଭଲ ବ୍ୟାଟେରି ଲଗାନ୍ତୁ ଏବଂ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ୧୦୦ ପ୍ରତିଶତ ନକରି ୮୦-୯୦ ପ୍ରତିଶତ ଚାର୍ଜ କରନ୍ତୁ। ■

ଚାପୁଡ଼ାମରା ପ୍ରତିଯୋଗିତା

ଦୁଇଜଣ ପ୍ରତିଯୋଗୀଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ କୁସ୍ତି, ବକ୍ସି ଭଳି ପ୍ରତିଯୋଗିତା ହୋଇଥାଏ। ତେବେ ଦୁଇସାପକଙ୍କ ଚାପୁଡ଼ାମରା ପ୍ରତିଯୋଗିତା ସମ୍ପର୍କରେ କେବେ ଶୁଣିନଥିବେ। ଗୁପ୍ତର ସାଇବେରିଆରେ ନିକଟରେ ଏପରି ଏକ ଅଳ୍ପ ପ୍ରତିଯୋଗିତା ଆୟୋଜିତ ହୋଇଯାଇଛି। ଏଥିରେ ଏକ ଟେବୁଲ୍ ଟୁଇପଟେ ଛିଡା ହୋଇଥିବା ପ୍ରତିଯୋଗୀ ପରସ୍ପରକୁ ଚାପୁଡ଼ା ମାରନ୍ତି। ଯାହାର ଚାପୁଡ଼ା ସବୁଠାରୁ ଜୋରଦାର ହୁଏ, ତାଙ୍କୁ ବିଜୟୀ ଘୋଷିତ କରାଯାଏ। ଏଥିରେ ଚାପୁଡ଼ା ଏତେ ଭୟଙ୍କର ଥାଏ ଯେ ପ୍ରତିଯୋଗୀଙ୍କ ମୁଣ୍ଡ ବୁଲାଇଦିଏ, ଆଖି ଆଗରେ ଅନ୍ଧାର ଦେଖାଯାଏ ଏବଂ ସେ ପଡ଼ିଯାଇପାରନ୍ତି। ଏହି ପ୍ରତିଯୋଗିତାର ନାମ 'ମେଲ୍ ସ୍ପାପିଙ୍ଗ୍ ଟର୍ମିଆନ୍‌ସିପ୍'। ସାଇବେରିୟା ପାଖର ଶୋ' ଷୋର୍ଟସ୍ ଫେଷ୍ଟିଭାଲର ଏହା ଏକ ଅଂଶ। ଏଥିରେ ବିଜୟୀ ପ୍ରତିଯୋଗୀଙ୍କୁ ୩୦ହଜାର ରୁବଲ୍ ପ୍ରାୟ ୪୨୦ ଡଲାର ଅର୍ଥରାଶି ପୁରସ୍କାର ଦିଆଯାଏ। ■

କେବେ ଭାବିଛନ୍ତି!



୧୨ବର୍ଷରେ ଝିଅମାନେ ପୁଅ ହୁଅନ୍ତି!!

ଝିଅ, ପ୍ରତି ୧୨ବର୍ଷରେ ଥରେ ଏଠାକାର ଝିଅମାନେ ପୁଅ ହୋଇଥାନ୍ତି। ଅର୍ଥାତ୍ ପୁରୁଷଙ୍କ ପରି ବେଶପୋଷାକ ଧାରଣ କରି ଶିକାର କରିବାକୁ ବାହାରନ୍ତି। ଜିନ୍‌ପ୍ୟାଣ୍ଟ, ସାର୍ଟ, ପାଦରେ ଷୋର୍ଟସ୍ ଜୋଡ଼ା, ଆଖିରେ କଳା ଚଷମା ପିନ୍ଧିବା ସହ କେତେଜଣ ନିଶା ଦାଜି ମଧ୍ୟ ଲଗାଇଥାନ୍ତି। ଏହାପରେ ହାତରେ ପାରମ୍ପରିକ ଅସ୍ତ୍ରଶସ୍ତ୍ର ଠେଙ୍ଗା, କୁରାଜି, ଧନୁରୀ, ଭାଲ୍ ଆଦି ଧରି ଶିକାର କରିବାକୁ ବାହାରିପଡ଼ନ୍ତି ଏହି ଝିଅମାନେ। ବାଟରେ କୁକୁଡ଼ା, ଛେଳିପରି ପୋଷା ପଶୁପକ୍ଷୀ ହୁଅନ୍ତୁ କି କଙ୍ଗାଲି ପଶୁ-ଦେଖିବା ମାତ୍ରେ ଶିକାର କରନ୍ତି। ଦିନସାରା ଶିକାରରେ ଲାଗିବା ପରେ ଏହାକୁ ନେଇ ଘରକୁ ଆସିବ ଏବଂ ସନ୍ଧ୍ୟାବେଳେ ତା'ର ମା'ପରେ ଭୋଜିହୁଏ। ରାତିରେ ନାଚଗୀତ ସହିତ ଭୋଜି ଖାଇ ଆନନ୍ଦଭଲ୍ଲାସରେ ମଜିଥାନ୍ତି ସେମାନେ। ଏଭଳି ଅଭୂତ ପରମ୍ପରା ଝାଡ଼ଖଣ୍ଡର ଉତ୍ତର ଆଦିବାସୀ ସମାଜରେ ରହିଛି। ଏହାକୁ କୁହାଯାଏ-ଜନି ଶିକାର। ଏଭଳି ଶିକାର କରିବା ପରେ ଗାଁରୁ ଦୁଷ୍ଟଆତ୍ମା ସବୁ ପକାଇଯାନ୍ତି ବୋଲି ଆଦିବାସୀମାନଙ୍କର ବିଶ୍ୱାସ। ଫଳରେ ସେମାନଙ୍କ ପରିବାରବର୍ଗ ଦୁଃଖ, ରୋଗରୁ ମୁକ୍ତି ପାଇଁ ଖୁସିରେ ଜିଜ୍ଞାସା କରନ୍ତି। ଏହି ପର୍ବ କେବେଠାରୁ ପାଳିତ ହୋଇଆସୁଛି, ଏ ସମ୍ପର୍କରେ କୌଣସି ସଠିକ୍ ତଥ୍ୟ ନଥିଲେ ମଧ୍ୟ କିମ୍ବଦନ୍ତୀ ଅନୁସାରେ ମୋଗଲ ଶାସନ ସମୟରୁ ଏହାର ଆରମ୍ଭ ହୋଇ ଧରାଯାଏ। ମୋଗଲ ସେନା ରୋହତାଶଗଡ଼ ଦିଗରେ ଯାଉଥିବା ବେଳେ ଉତ୍ତର ଜନଜାତିଙ୍କ ଉପରେ ତାଙ୍କର ନଜର ପଡ଼ିଲା। ସେମାନଙ୍କୁ ନିଜ କବଳରେ ରଖିବା

ଲାଗି ଅତର୍କିତ ଆକ୍ରମଣ କରିଥିଲେ ମୋଗଲ ସେନା। ସେହି ସମୟରେ ସରହୁଲ ପର୍ବ ପାଳିତ ହେଉଥିବାରୁ ପୁରୁଷମାନେ ସେଥିରେ ମାଡ଼ିଥିଲେ ଏବଂ ପର୍ବ ପାଳନ କରି ନିଶାରେ ମତ୍ତଗୁଲ୍ ଥିଲେ। ତେଣୁ ଉଭାଉଁ ମହିଳାମାନେ ସମସ୍ତ ଦଳ ନାମକ ଜଣେ ମହିଳା ଯୋଷାକ୍ ଦେହବଳରେ ରୋହତାଶଗଡ଼କୁ ସୁରକ୍ଷିତ ରଖିବା ଲାଗି ଦୁର୍ଦ୍ଦଶ ମୋଗଲ ସେନାକୁ ବିରୋଧ କଲେ। ସେମାନେ ଏପରି ପ୍ରତିଆକ୍ରମଣ କଲେ ଯେ ମୋଗଲ ସେନା ପଛେଇବାକୁ ବାଧ୍ୟ ହୋଇଥିଲା। ୧୨ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏପରି ଯୁଦ୍ଧ ଲାଗିରହିଲା। ଅବଶ୍ୟ ପରେ ସେମାନେ ପରାଜିତ ହୋଇଥିଲେ। ନିଜର ପୂର୍ବକ ବାରାଜନାଙ୍କ ଏହି ସ୍ମୃତିରେ ଉଭାଉଁ ଆଦିବାସୀମାନେ ପ୍ରତି ୧୨ବର୍ଷରେ ଥରେ ଜନି ଶିକାର ଭଳି ନିଆରା ପର୍ବ ପାଳନ କରିଥାନ୍ତି। ଏବେ ସମୟର ପରିବର୍ତ୍ତନ ସହିତ ଏହି ପର୍ବ ବ୍ୟବସ୍ଥାରେ ମଧ୍ୟ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଆସିଲାଣି। ଜନି ଶିକାରରେ ସାମିଲ ହେଉଥିବା ଯୁବତୀମାନେ ରାସ୍ତାରେ ବୁଲୁଥିବା ପୋଷା କାବକହୁଙ୍କର ବି ଶିକାର କରିଦେଉଛନ୍ତି। ଜଙ୍ଗଲ ନିୟମ ଅନୁସାରେ, ସେଠାରେ ଶିକାର କରିବା ମନା ଥିଲେ ମଧ୍ୟ ବେଳେବେଳେ ସେମାନେ ହରିଣ ଶିକାର କରୁଥିବା ଦେଖାଯାଏ। ■



ବିଚିତ୍ର ଏହି ବିଷୟ ଓ ଅଭୂତ ଏହାର ପରମ୍ପରା। ବିଭିନ୍ନ ଦେଶର ପରମ୍ପରା ଭିନ୍ନ। ସାଧାରଣ ଜୀବନ ଶୈଳୀ ହେଉ ବା ବିବାହ, ଅଧିକାଂଶ ପରମ୍ପରା ଅନ୍ୟଠାରୁ ପୃଥକ୍। ଆସନ୍ତୁ ଜାଣିବା ବିଶ୍ୱର ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ପ୍ରଚଳିତ କିଛି ଅଭୂତ ପରମ୍ପରା ସମ୍ପର୍କରେ।



ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ

୪ଟି ସିଝା ଆଳୁ, ୨ଟାମଟ ଚିନି, ୨ଟାମଟ ଗୁଆରିଅ, କଟା ହୋଇଥିବା ୬-୮ଟି ବାଦାମ ଏବଂ ୫-୬ଟି କାଜୁ, ଛୋଟ ଚାମଚରେ ୧ଟାମଟ ଗୁଜରାତି ଗୁଣ୍ଡ, ସ୍ୱାଦାନ୍ତସାରେ ଲୁଣ।

ରିବାରରେ ପିଲାମାନଙ୍କର ବିଭିନ୍ନ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇବାର ଅଳ୍ପ ଲାଗିରହେ। ସେମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଏହା ଏକ ସୁନ୍ଦର ଏବଂ ସୁସ୍ୱାଦୁ ଖାଦ୍ୟ ହୋଇପାରିବ। କୌଣସି ପୂଜାପାବଣରେ ମଧ୍ୟ ଏହାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଖାଇପାରିବେ।

ଆଳୁ ହାଲଖି

ପ୍ରସ୍ତୁତି: ଆଳୁ ହାଲଖି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ଲାଗି ସିଝା ଆଳୁ ଚୋପା ଛଡାଇ ଭଲଭାବେ ଚକଟି ଦିଅନ୍ତୁ। ଏବେ ଏକ କଡେଇରେ ଗୁଆରିଅ ଗରମ କରି ସେଥିରେ ଚକଟା ଆଳୁ ପକାଇ ଭଲଭାବେ ଭାଜିବେ। ଏହାପରେ ଚିନି, କଟା କାଜୁ ଓ ବାଦାମ ଏବଂ ଗୁଜରାତି ଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ଅତି କମରେ ୨ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କନ୍ଧିବେ। ଏବେ ସେଥିରେ ସାମାନ୍ୟ ଲୁଣ ପକାଇ ଗୋଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଆଳୁ ହାଲଖି। ■

