

সেলিব্রিটিদের রেসিপি

মিঠু ঘোষাল

অমিতাভ বচ্চনের পছন্দের রেসিপি

মিলেনিয়াম সুপারস্টার অমিতাভ বচ্চনের জীবনে রয়েছে নানা শেড, নানা রকম বাঁক। নায়ক হিসাবে তিনি ছিলেন বলিউডের মুকুটহীন সম্রাট। তারপর একসময় ব্যবসা করতে গিয়ে হয়ে গেলেন দেউলিয়া। ফিরে এলেন ক্যামেরার সামনে কৌন বনেগা ক্রোড়পতি -র আসর সাজিয়ে। এরপর, বিজ্ঞাপনের জগৎ তাঁর আলোয় আলোকিত হয়ে উঠতে লাগলো ক্রমশঃ। বঞ্চিত হলনা সিনেমার জগৎও। যে কোনও আধুনিক অল্প বয়সী নায়কের তুলনায় অভিনেতা হিসাবে তাঁর ব্যস্ততা এবং জনপ্রিয়তা বেশী। প্রায়শঃই মুক্তি পায় তাঁর অভিনিত ছবি। আর, প্রতিটি ছবিতেই তাঁর অভিনয় সৃষ্টি করে এক একটা দৃষ্টান্তের। বানিজ্যিক সাফল্যও পায় সেই ছবিগুলো যথারীতি। জগৎবাসী তাঁর অভিনয়, প্রতিভা, ব্যক্তিত্ব, প্রচন্ড মানসিক জোরের স্ফূরণ দেখে আজ বিশ্বয়ে বিমুগ্ধ। ইতিহাস সৃষ্টিকারী এই মানুষটির পছন্দের খাদ্য তালিকা দেখে বোঝা যায় যে একদিকে তিনি ভারতীয় (বিশেষ করে উত্তর ভারতীয়), আর অন্য দিকে তিনি বৈশ্বিক। এখানে অমিতাভের পছন্দের আলুপুরী ও স্প্যাগেটির কয়েকটি রেসিপি দেওয়া হল। স্প্যাগেটির প্রদত্ত রেসিপিতে আমিষ ব্যবহার করা হয়নি, কারণ 'বিগ-বি' নিজে ভেজিটেরিয়ান।

আলুপুরী

উপকরণ: ১কাপ করে ময়দা, সাদা তেল, ১টা বড় সেম্প আলু, ১চা-চামচ করে গরম মশলা গুঁড়ো, জিরে গুঁড়ো, লঙ্কা গুঁড়ো, ধনেপাতা কুঁচি। প্রয়োজন মতো নুন।

প্রণালি: আলু ময়দায় কুরিয়ে দিয়ে ২চা-চামচ তেল, গরম মশলা গুঁড়ো, জিরে গুঁড়ো, লঙ্কা গুঁড়ো, ধনেপাতা কুঁচি, নুন দিয়ে জল মিশিয়ে শক্ত করে মেখে লোচি কেটে বেলে ভেজে নিন।

স্প্যাগেটি উইথ ফ্রেশ হার্বস

উপকরণ: ২০০গ্রাম স্প্যাগেটি, ২৫গ্রাম বাদাম, ১২টা গোটা গোল মরিচ, ১কাপ বেসিল, ২/৩ কাপ পার্সলে, ১চা-চামচ অরিগ্যানো, ২কোয়া রসুন, ৩টেবিল চামচ করে মাখন, অলিভ অয়েল, ২টেবিল চামচ করে শিডস (পাতা), গরম জল, ২কিউব গ্রেট করা চিজ, প্রয়োজন মতো নুন।

প্রণালি: মিক্সিতে বাদাম, মরিচ, পার্সলে, শিডস, রসুন, তেল, নুন দিয়ে পেস্ট বানিয়ে গ্যাসে বসানো প্যানে দিয়ে গরম জল মিশিয়ে নেড়ে চিজ দিয়ে ১মিনিট নেড়ে গ্যাস বন্ধ করুন। নুন দিয়ে গরম জলে সেম্প করা স্প্যাগেটির জল ঝরিয়ে মাখন মাখিয়ে তাতে গরম হার্বস মাখিয়ে নিন।

জেনারেল শঙ্কর রায় চৌধুরীর পছন্দের রেসিপি

২৪ পরগণা জেলার টাকির বনেদি পরিবারের সন্তান জেনারেল শঙ্কর রায় চৌধুরী শুধু নিজের পরিবারেই নয়, মুখ উজ্জ্বল করেছেন গোটা ১ বাঙালি জাতিরই। বাঙালি কবি হয়, বিপ্লবী, সাধক হয়, সাহিত্যিক হয়, গায়ক, চিত্রশিল্পী, নৃত্যশিল্পী, অভিনেতা, জাদুকর, রাজনীতি, ক্রীড়াবিদ, বাদ্যযন্ত্রী ইত্যাদি হিসাবেও বহু বাঙালিকে সফল হতে দেখা গেছে বহুবার। বাঙালি

বিজ্ঞানী, কূটনীতিক, ব্যবসায়ীর সংখ্যাও কম নয়। কিন্তু, জেনারেল শঙ্কর রায় চৌধুরীকে আমরা দেখেছি একজন বীর যোদ্ধা হিসাবে। তিনি দক্ষতা ও সাফল্যের সঙ্গে পালন করেছেন দেশের প্রধান সেনাপতির সুকঠোর দায়িত্ব। বাঙালি হিসাবে তাঁর এই ব্যতিক্রমী কর্মকুশলতার ঔজ্জ্বল্যই তাঁকে করে তুলেছে অনন্য ও দৃষ্টান্ত স্বরূপ। ছোট থেকেই নানা কারণে তাঁকে থাকতে হয়েছে মূলতঃ বাংলার বাইরে। তবু, প্রখর ব্যক্তিত্বময়, স্নেহ প্রবণ, সদালাপি, বজ্র গভীর কণ্ঠস্বর, দরাজ হাসিযুক্ত বর্ষিয়ান এই মানুষটির পছন্দের খাদ্য তালিকায় রয়েছে পুরো দস্তুর বাঙালিয়ানারই একচেটিয়া আধিপত্য। ভেটকি মাছের ফ্রাই, খাসির মাংসের ঝোল, আমের চাটনি, পায়েস, পশ্চিম বাংলার বিখ্যাত লাল দৈ তাঁর সবিশেষ প্রিয়। অনেক চেষ্টায় এই গোপন তথ্যগুলো জানা গেল ওঁর কাছ থেকে। অবশ্য একই সঙ্গে আক্ষেপ করলেন এই বলে যে, আগেকার দিনে বিয়ে বাড়িতে এই সব খাবারগুলো রান্না হত। কিন্তু, এখন কেটারিং-এর যুগ শুরু হওয়ার পর থেকে এসব বন্ধ হয়ে গেছে।

ভেটকি মাছের ফ্রাই

উপকরণ: ৫০০গ্রাম ভেটকি মাছের ফিলে, ১চামচ করে গুঁড়ো লঙ্কা, পেঁয়াজ, রসুন, আদা বাটার রস, গরম মশলা, আমচুর। সামান্য হলুদ। প্রয়োজন অনুযায়ী চিনি, নুন, তেল।

প্রণালি: মাছের ফিলেতে হলুদ মাখিয়ে নিন। এরপর, বাকি উপকরণ মাখিয়ে ৩ ঘন্টা পর গরম তেলে লাল করে ভাজুন।

খাসির মাংসের ঝোল

উপকরণ: ১/২ কেজি মাংসের রাং (৪ সেমি টুকরো করা), ২/৩ কাপ সাঘের তেল, বড় ৩ চামচ ঘি, ২০কোয়া রসুন, বড় ১চামচ করে কিসমিস, নুন ও শুকনো লঙ্কার গুঁড়ো, ছোট ২চামচ গরম মশলা গুঁড়ো, ছোট ১চামচ করে চিনি, ধনেগুঁড়ো, ২টো করে লবঙ্গ, তেজপাতা, ৩টি ছোট এলাচ, ২/৩ সেমি টুকরো দালচিনি, ১৫গ্রাম আদা, ২টো মাঝারি সাইজের টমেটো কুঁচি, ৪টে মাঝারি সাইজের পেঁয়াজ (তার মধ্যে একটাকে পাতলা করে কেটে নিন), ২কাপ জল।

প্রণালি: ৩টি পেঁয়াজ, আদা, রসুন একসাথে বাটুন। ৫মিনিট ধরে তেল গরম করে তাতে ছোট এলাচ, লবঙ্গ, তেজপাতা, দালচিনি দিয়ে কয়েক সেকেন্ড নাড়ুন। এবার পাতলা করে কাটা পেঁয়াজটা দিয়ে ফিকে বাদামী করে ভেজে বাটা মশলা মিশিয়ে পেঁয়াজে সোনালী-বাদামী রং ধরা অবধি ভাজুন। টমেটো দিয়ে মাঝে-মাঝে নেড়ে টমেটোগুলোর তেল ছাড়া ছাড়া হওয়া পর্যন্ত ভেজে (৫মিনিট) মাংস ও বাকি সব উপকরণ দিয়ে নেড়ে নেড়ে মাংসগুলোকে হালকা বাদামী করে ভেজে জল দিয়ে আবার নাড়ুন। এবার জোর আঁচে পুরো প্রেসারে রাখুন। আঁচ কমিয়ে ১২ মিনিট রাখুন।

আমের চাটনি

উপকরণ: ২টো বড় আম, ২চামচ পাঁচ ফোড়ন, নুন, হলুদ ও চিনি প্রয়োজন মতো।

প্রণালি: তেল কড়াই-এ দিয়ে ফোড়ন দিন। আম পাতলা টুকরো করে কেটে অল্প নুন, হলুদ দিয়ে নেড়ে জল মিশিয়ে চিনি দিয়ে চটচটে ও মাখামাখা হওয়া পর্যন্ত রেখে নামান।

চালের পায়ের

উপকরণ: বড় ৪চামচ ধোওয়া বাসমতি চাল, ৪ কাপ দুধ, ১২৫গ্রাম গুঁড়োনো পাটালি গুড়, ১/৪ কাপ কিসমিস।

প্রণালি: দুধ ফোটাতে থাকুন। চাল মিশিয়ে আবার নাড়ুন। মাঝারি আঁচে পুরো প্রেসারে আনুন। আঁচ কমিয়ে ১২ মিনিট রাখুন। এবার কুকার নামিয়ে ঠান্ডা হলে পর কুকারের মুখ খুলে দুধ সমেত কুকার জোর আঁচে বসান। গুড় ও কিসমিস মেশান। নেড়ে নেড়ে গুড়টা একদম গুলে দেবেন। সব শেষে নামিয়ে নিয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন।

লাল মিষ্টি দৈ

উপকরণ: ২৫০গ্রাম দুধ, এক ফালি পাতি লেবু বা ১গাঁট তেঁতুল। প্রয়োজন মতো লাল বাতাসা।

প্রণালি: দুধ ফোটান। ফোটার সময় বাতাসা মেশান। দুধ ফুটে ঘন হলে নামিয়ে পাথরের বাটিতে রেখে একটু ঠান্ডা হলে পাতিলেবুর রস বা তেঁতুল দিয়ে চাপা দিয়ে দিন।

কপিল দেবের পছন্দের রেসিপি

মনে পড়ে সেই ১৯৮৩ সালের ২৫ জুনের রাতটার কথা? সে রাতে ক্রিকেটের মাঠে ভারতকে বিশ্বসেরা করেছিলেন এক লড়িয়ে জাঠ যুবক, নাম তাঁর কপিলদেব নিখাঞ্জ। ছিনিয়ে এনেছিলেন তিনি ক্রিকেটের বিশ্বকাপ-‘প্রুডেন্সিয়াল কাপ’। কোটি কোটি ভারতবাসীর স্বপ্ন পূরিত হয়েছিল সে রাতে। আর, শুরু হয়েছিল নতুন করে স্বপ্ন দেখার অধ্যায়ের। আজকের ভারতীয় ক্রিকেটের যা কিছু সুনাম, সঞ্চয়, সম্পদ - সে সবই ঐ ১৯৮৩ সালের ২৫শে জুন রাতটারই ফলশ্রুতি তথা অবদান। অথচ সেই স্বপ্নের রাতের নায়ক সেই বিশ্বজয়ী ভারতীয় ক্রিকেট দলের ক্যাপটেন পৃথিবীর অন্যতম সেরা অলরাউন্ডার, ‘জীবন্ত কিংবদন্তী’ ‘হরিয়ানা হ্যারিকেন’ কপিলদেবের নিজের কাছে একসময় এক প্লেট চাওমিন খেতে পাওয়াই ছিল একটা বিরাট স্বপ্ন।

চাওমিন

উপকরণ: ৫০০গ্রাম পাতলা করে কাটা হাড়বিহীন মাংস, ২৫০গ্রাম নুডলস, ১কাপ পেঁয়াজকুঁচি, সিকি কাপ করে বীন, গাজরকুঁচি, সিকি কাপ জলে গোলা ১চা-চামচ এরাবুট, সিকি চা-চামচ আজিনোমোটো, প্রয়োজন মতো বাদাম তেল, গোলমরিচ, নুন।

প্রণালি: ফুটন্ত জলে নুডল ৫মিনিট ডুবিয়ে রেখে নামিয়ে জল ঝরিয়ে ঠান্ডা জলে ডুবিয়ে রেখে আবার জল ঝরিয়ে নিন। তাতে তেল মাখান। ৪টেবিল চামচ তেল গরম করে লাল করে মাংস ভাজুন। ১কাপ জল দিয়ে নুন, গোল মরিচগুঁড়া মিশিয়ে মাংস প্রায় স্বেদ করে সব ভেজিটেবলস্ দিয়ে মাংস ও ভেজিটেবলস্ স্বেদ করে আজিনোমোটো ও এরাবুট মেশান। সমানে নাড়ুন। ঘন হলে নামিয়ে ওপরে নুডলস ছড়ান। গরম গরম পরিবেশন করুন।

সুচিত্রা সেনের পছন্দের রেসিপি

পুরো ৬এর দশকটা যাঁর মোহে বঁদু হয়েছিল, যাঁর প্রতি মুগ্ধতার রেশ কাটিয়ে উঠতে পারেনি আজকের জেনারেশনও, তিনি সুচিত্রা সেন। সেই ‘স্বপ্নে দেখা রাজকন্যা’ খাওয়া দাওয়ার ব্যাপারে নাকি এতটাই আটপৌরে, যে সাধারণ মানুষ তা কল্পনাও করতে পারবেননা। মিসেস সেন

চিরকালই শনিবার দিন নিরামিষ খেতেন। সেদিন তাঁর খাদ্য তালিকায় থাকতো ডাল, কুমড়া উঁটার ঝোল-এর মতো অতি সাধারণ খাবার। অন্যান্য দিনেও প্রায় ওরকম খাবারই তিনি খেতেন। শুটিং-এ খেতেন গরম চা, মুড়ি, চানাচুর। চানাচুরটা তিনি খেতে ভালবাসতেন।

চানাচুর

উপকরণ: প্রয়োজন মতো চিড়ে, ডাল, বেসন, বাদাম, মটর ডাল, ছোলা, কচু, আলু, সরষের তেল, মশলা।

প্রণালি: উপকরণগুলোকে দরকার মতো কেটে, খোসা ছাড়িয়ে আলাদা আলাদা করে ভেজে একসাথে মিশিয়ে নিন।

দাজিলিং চা

উপকরণ: (৪জনের জন্য) ৫চামচ দাজিলিং পাতা চা, ৮চামচ দুধ, প্রয়োজন মতো চিনি, ৫কাপ জল।

প্রণালি: কেটলিতে জল দিয়ে আঁচে চড়ান। পোসেলিনের চা-এর পটে চা নিন। জল ফুটে উঠলেই পটে ঢালুন (বেশী ফুটতে দেবেননা)। ২মিনিট ভেজার পর চামচ দিয়ে নেড়ে পটের ঢাকা বন্ধ করে আরও ২মিনিট পর কাপে ছাঁকনি দিয়ে চা ছেঁকে চিনি ও ২চামচ করে দুধ মেশান।

কুমড়া উঁটার ঝোল

উপকরণ: ১টা কুমড়া শাকের ডগা, ২টো আলু, ১টা করে বেগুন, বিঙে, ১ফালি কুমড়া, ১মুঠো মটর ডাল, ৬টা কাঁচা লঙ্কা, ১/২ চা-চামচ কালো জিরে, প্রয়োজন মতো নুন, তেল, চিনি, নারকেল কুরো।

প্রণালি: কড়াই-এ তেল গরম করে কালো জিরে কাঁচা লঙ্কা ফোড়ন দিন। এবার লম্বাটে করে কাটা সব সবজি, কুমড়োর ডগা কাটা দিন। ভিজিয়ে রাখা ডাল দিন। নুন, চিনি দিয়ে নেড়ে চাপা দিয়ে স্বেদ করুন। অল্প জল দেবেন। স্বেদ হলে একটু পিটুলি গোলা দিন। নারকেল কুরো দিয়ে নামান।

কিশোর কুমার ও তাঁর পরিবারের পছন্দের রেসিপি

কিশোর কুমার এক কিংবদন্তীর নাম। তাঁর অভিনব বহুমুখী প্রতিভার জন্য গোটা বিশ্বের কাছেই তিনি অবিস্মরণীয় বিষয়। তাঁর পরিবারের অন্যান্য সদস্য যেমন- অশোক কুমার, অনুপ কুমার প্রমুখদের প্রতিভার স্পর্শেও ধন্য হয়েছে বিনোদন জগৎ। তাঁরা সবাই বিশ্বজনীন হয়েও ছিলেন ভীষণ ভাবেই বাঙালী।- তাঁদের পছন্দের খাদ্য তালিকার দিকে তাকালেই তা বোঝা যায়।

ফুলকো লুচি

উপকরণ: ৫০০গ্রাম ময়দা, ৫চামচ ঘি, প্রয়োজন মতো নুন, বনস্পতি।

প্রণালি: ময়দা চেলে গরম ঘি, নুন, জল দিয়ে ১৫মিনিট ঠেসে লেচি কেটে ঘি দিয়ে বেলে নরম আঁচে ঘি গরম ছাঁকা ঘিয়ে একটা করে ভাজুন। ঘিয়ে ছেড়ে খুস্তি দিয়ে মাঝখানটা চেপে ফুলিয়ে

উপেট নিন।

কড়াইশুঁটির কচুরি

উপকরণ: ২৫০গ্রাম করে ময়দা,কড়াইশুঁটি,২টো কাঁচালঙ্কাবাটা,১/২ চা-চামচ করে লঙ্কাগুঁড়ো,জিরেগুঁড়ো,১/২ টেবিল চামচ চিনি,১টেবিল চামচ আদাবাটা,২টেবিল চামচ ঘি,প্রয়োজন মতো নুন,তেল।

প্রণালি: গরম ঘিয়ে খোসা ছাড়িয়ে বাটা কড়াইশুঁটি,জিরেভাজা,লঙ্কা,আদা,কাঁচালঙ্কা দিয়ে কষে ছেড়ে এলে নামান। ঘি,নুন,জল দিয়ে মাখা ময়দা থেকে বড় লেচি কেটে গর্ত করে পুর দিয়ে গোল করে গরম তেলে ভাজুন।

আলুর দম

উপকরণ: ১১/২ কিলো গোল,ছোট আলু,২কাপ করে জল, সরষের তেল,১০০গ্রাম করে পেঁয়াজ ও পেঁয়াজকুঁচি,১৫০গ্রাম টমেটোকুঁচি,৫গ্রাম আদা,২টো তেজপাতা,৪টে লবঙ্গ, প্রতিটি ২১/২ সে.মি. করে তটুকরো দালচিনি,ছোট ১চামচ করে চিনি,জিরে,বড় ১চামচ নুন,বড় ২চামচ ঘি,ছোট ১১/২ চামচ ধনেগুঁড়ো,ছোট ২১/২ চামচ জিরেগুঁড়ো,ছোট ৩১/২ চামচ শুকনো লঙ্কাগুঁড়ো,ছোট ১% চামচ হলুদগুঁড়ো।

প্রণালি: আদা,পেঁয়াজ একসাথে মিহি করে বাটুন। লবঙ্গ,দালচিনি একসাথে পিষে গুঁড়ো করুন। কুকারে ১কাপ জল দিয়ে আলু দিন। কুকার বন্ধ করে জোর আঁচে বসিয়ে পুরো প্রেসারে আনুন। আঁচ কমিয়ে ১ মিনিট রাখুন। তারপর নামিয়ে ভাপটা বের করে দিয়ে মুখটা খুলুন। সেধ আলু তুলে খোসা ছাড়িয়ে ছোট % চামচ হলুদগুঁড়ো মিশিয়ে কানা উঁচু ফ্রাইং প্যানে ৫মিনিট তেল গরম করে ওভাগে ভাগ করা আলুর প্রতিটি ভাগ আলাদা করে ভেজে সোনালী-বাদামী হলে তুলে তেল ছেকে নিন। বড় প্যানে ১/২ কাপ জেল ২মিনিট গরম করে তেজপাতা,জিরে দিয়ে কয়েক সেকেন্ড নেড়ে পেঁয়াজকুঁচি দিয়ে সোনালী-বাদামী হলে গুঁড়োনো মশলা দিয়ে ২মিনিট ভাজুন। টমেটো,লঙ্কা,জিরে,ধনেগুঁড়ো,নুন,চিনি,বাকি ছোট ১চামচ হলুদগুঁড়ো দিন। মাঝে মাঝে নেড়ে তেল ছাড়া করে ৩মিনিট ভেজে আলু দিয়ে নেড়ে গুঁড়োনো মশলা,বাকি ১কাপ জল দিয়ে আবার নাড়ুন। আঁচ কমিয়ে ৫মিনিট টিমে আঁচে ফুটিয়ে আবার নেড়ে নামিয়ে ঘি ছড়ান।

ফুল কপির সিঙাড়া

উপকরণ: ১টা ফুলকপি,১৫০গ্রাম সর্ষের তেল,২০০গ্রাম পেঁয়াজকুঁচি, ২৫০গ্রাম ময়দা,১০গ্রাম আদাকুঁচি,২টেবিল চামচ হলুদ,লঙ্কা,জিরেগুঁড়ো, প্রয়োজন মতো নুন।

প্রণালি: কপির ফুল ছাড়িয়ে ছোট করে কাটুন। লঙ্কা ও আদাকুঁচি দিন। গরম তেলে মশলা দিয়ে কপি ভাজুন। নুন,চিনি,হলুদ দিন। সিঙাড়ার লেচির মধ্যে পুরো পুরটা ভ'রে ভাজুন।

দৈ মাছ

উপকরণ: ২১/২ সে.মি. করে টুকরো করা ১১/২ কিলো রুই মাছ,১কাপ করে জল,ফেটানো দৈ,১/২ কাপ সরষের তেল, ১/২ কিলো পেঁয়াজ,৫গ্রাম আদা,২টো করে তেজপাতা,শুকনো লঙ্কা,৩টে কাঁচালঙ্কা চেরা,৫টা লবঙ্গ,ছোট এলাচ, ২১/২ সে.মি. করে টুকরো করা ৫টুকরো

দালচিনি,বড় ১চামচ করে ঘি,কিসমিস,বড় ২চামচ চিনি,ছোট ১চামচ করে শুকনো লঙ্কাগুঁড়ো,হলুদগুঁড়ো,ছোট ২চামচ করে নুন,জিরে,ছোট ১/২ চামচ গরম মশলাগুঁড়ো।

প্রণালি: আদা,পেঁয়াজ একসাথে মিহি করে বাটুন। প্যানে ৫মিনিট তেল গরম করে ওভাগে ভাগ করা মাছের প্রতিটি ভাগ আলাদা করে অল্প ভেজে সেগুলোর তেল ছেকে কুকারে দিন। কুকারে তেল দিয়ে জোর আঁচে বসিয়ে তেজপাতা,শুকনো লঙ্কা,দালচিনি,লবঙ্গ,ছোট এলাচ,জিরে দিয়ে কয়েক সেকেন্ড নেড়ে আদা-পেঁয়াজবাটা দিয়ে সোনালী-বাদামী হলে কাঁচালঙ্কা,নুন,হলুদ,লঙ্কাগুঁড়ো দিয়ে কয়েক সেকেন্ড নেড়ে কিসমিস,দৈ,চিনি,জল দিয়ে কয়েক সেকেন্ড নেড়ে মাছ দিন। কুকার বন্ধ করে জোর আঁচে বসিয়ে পুরো প্রেসারে রাখুন। তারপর নামিয়ে ভাপটা বের করে দিয়ে মুখটা খুলুন। দৈ-মাছ অন্য পাত্রে ঢেলে গরম মশলাগুঁড়ো ছিটিয়ে ওপরে ঘি ছড়ান।

রুই মাছের কালিয়া

উপকরণ: ৫০০গ্রাম রুই মাছের টুকরো,১০০গ্রাম পেঁয়াজকুঁচি,১টা টমেটোকুঁচি,২চামচ জিরে বাটা,১/২ চামচ হলুদ,১১/২ ইঞ্চি আদাবাটা,প্রয়োজন মতো নুন,তেল,লঙ্কাগুঁড়ো,ফোড়নের জন্যে মেথি।

প্রণালি: মাছ ভেজে তুলে নিয়ে কড়াই -এ তেল দিয়ে মেথি ফোড়ন দিন। পেঁয়াজকুঁচি দিয়ে ভেজে আদাবাটা,টমেটো,লঙ্কা,হলুদ,জিরেবাটা দিয়ে কষে নুন দিন। অল্প জল দিয়ে বোল ফুটিয়ে মাছ দিয়ে ৫মিনিট পর নামান।

মেটে চচ্চড়ি

উপকরণ: প্রয়োজন মতো মেটে,আদা,পেঁয়াজ,রসুন,কাঁচালঙ্কা,হলুদ,নুন,তেল,আলু,টমেটো।

প্রণালি: গরম তেলে আদাবাটা,পেঁয়াজ,রসুন,কাঁচালঙ্কা,হলুদ,আলু দিয়ে নেড়ে মেটে দিয়ে নেড়ে নুন ,টমেটো দিয়ে জল দিন। গা মাখা চচ্চড়ি হলে নামান।

কাটা পোনা দিয়ে পালংশাকের ঘন্ট

উপকরণ: প্রয়োজন মতো কাটা পোনা মাছ,নুন,তেল,হলুদ, পাঁচ ফোড়ন,আদাবাটা,জিরেবাটা, পালংশাক, সিম,বেগুন,কড়াইশুঁটি,২টো কাঁচালঙ্কা,আলু।

প্রণালি: মাছ ভেজে তুলে নিয়ে ঐ তেলে পাঁচ ফোড়ন,কাঁচালঙ্কা,সব সবজি দিয়ে নেড়ে নিয়ে জল দিন। মাখা মাখা হলে মাছ দিয়ে নামান।

মিঠুন চক্রবর্তীর পছন্দের রেসিপি

উত্তর কলকাতার নিম্ন মধ্যবিত্ত পরিবারের ছেলে গৌরাঙ্গ চক্রবর্তী থেকে মুম্বাই-এর বার নর্তক রানা রেজ, তারপর সুপারস্টার,মেগাস্টার বিরাট ধনী মিঠুন চক্রবর্তী। মিঠুনের এই জীবন কাহিনী থেকেই লেখা হয়ে যেতে পারে বেশ কয়েকটা হিন্দী সিনেমার সুপারহিট স্ক্রিপ্ট। তাঁর হাসির সারল্য,চোখের ঔজ্জ্বল্য,ভিজে ভিজে, সঁগাতসঁগাতে কণ্ঠস্বর,আবেদনপূর্ণ অবয়ব,আর,তাঁর অনবদ্য অভিনয় ক্ষমতা একদিকে জয় করে নিয়েছে বিশ্ববাসীর মন। অন্যদিকে তাঁকে এনে দিয়েছে একের পর এক জাতীয় পুরস্কার প্রাপ্তীর তৃপ্তি,সম্মান। তিনি

লড়াকু ভারতীয়দের চির প্রতিভূ। কিন্তু,রক থেকে রাজপ্রাসাদে গিয়েও মিঠুন মনে প্রাণে এখনও ভীষণ ভাবেই মাটি ঘেঁষা খাঁটি বাঙালি। তাই আজও তিনি ফরাসী মদ সরিয়ে দিয়ে কাছ টেনে নেন পাস্তাভাত,আলুর চপ। খেতে ভালবাসেন রসগোল্লার পায়সও।

আলুর চপ

উপকরণ: প্রয়োজন মতো আলু,বেসন গোলা,নুন,আদাবাটা,তেল,লক্ষাগুঁড়ো,পেঁয়াজবাটা,রসুনবাটা।

প্রণালি: আলু স্বেদ করে নুন,লক্ষাগুঁড়ো দিয়ে মেখে তাতে বাটা মশলাগুলো দিয়ে হাতের সাহায্যে চ্যাপ্টা করে গড়ে নিয়ে বেসনের গোলায় ডুবিয়ে ছাঁকা তেলে ভেজে নিন।

রসগোল্লার পায়স

উপকরণ: ১কেজি দুধ,২০টা রসগোল্লা,১চামচ ভ্যানিলা ও প্রয়োজন মতো এলাচগুঁড়ো।

প্রণালি: আঁচে দুধ বসিয়ে ক্ষীর বানিয়ে রসগোল্লা দিয়ে একবার ফুটলেই নামিয়ে ঠান্ডা করে ভ্যানিলা ও এলাচগুঁড়ো ছড়ান। **দেবানন্দের পছন্দের রেসিপি**
‘ইন্ডিয়ান গ্রেগরি পেগ’,‘এভার গ্রিণ’দেবানন্দের আবেদন সার্বিক ও চির কালীন। তাঁর দীর্ঘ জীবন যেমন কর্ম মুখর, তেমনই রঞ্জীন। তা থেকে আমাদের শিক্ষণীয়ও অনেক কিছুই। আর,ব্যক্তিগত জীবনে তিনি যে কতটা ‘মাটি ঘেঁষা’ তার নিদর্শন মেলে তাঁর পছন্দের রেসিপিগুলোর নাম শুনে। তিনি পছন্দ করেন মকাই এর বুটি,সরষে শাক,গাজরের হালুয়া,রাবড়ি। কিন্তু, যদি এ সব তাঁর মায়ের হাতে রাঁধা হয় তবেই। এখানে দেওয়া হল মাতৃভক্ত দেবানন্দের পছন্দের রেসিপিগুলো।-

মক্কি দা রোটি

উপকরণ: ২কাপ মকাই-এর আটা,৬০গ্রাম আটা,২৫গ্রাম ময়দা,৪০গ্রাম ঘি,প্রয়োজন মতো নুন,গরম জল।

প্রণালি: ২রকম আটা,ময়দা,নুন গরমজলে মেখে নরম কাপড়ে ৪৫মিনিট ঢেকে রেখে ৮টা লেচি করে হাত দিয়ে গোল পাকিয়ে ময়দা মাখিয়ে ৫মিনিট রেখে মাঝারি মাপে বুটি বেলে এবার,মাখন মাখানো বেকিং ট্রে-তে টা করে বুটি দিয়ে ১৫০° সেন্টিগ্রেড তাপমাত্রায় প্রি-হিটেড ওভেনে ৬ মিনিট বেক করে নিন। বের করে গরম বুটিতে ঘি মাখিয়ে নিন। গরম গরম পরিবেশন করুন।

সরসৌ দা সাগ(সরষে শাক)

উপকরণ: ৭ ৫০গ্রাম সরষে শাক,২০গ্রাম পেঁয়াজ শাক কুঁচি,১০০গ্রাম মুলো শাক কুঁচি, ৩০গ্রাম করে চাকা করে কাটা আদা,ভুট্টার দানা,৮টা কাঁচালক্ষা চেরা,৪৫গ্রাম চাল,৬০মিলি সরষের তেল,১৫গ্রাম আটা,২০০গ্রাম সাদা মাখন, প্রয়োজন মতো নুন।

প্রণালি: আটা,মাখন বাদে বাকি উপাদান ও ২লিটার সমেত পাত্র আঁচে বসিয়ে ফুটতে শুরু করলে আঁচ কমিয়ে ১ঘণ্টা ৪৫ মিনিট রাঁধুন। তারপর কিছুটা মাখন দিয়ে নামিয়ে কাঠের কাঁটা দিয়ে ঘেঁটে আবার আঁচে বসিয়ে আটা দিন। আঁচ একদম কমিয়ে ঢাকা দিয়ে পাত্রটা বসিয়ে রাখুন। মাঝে মাঝে ঢাকা খুলে নাড়বেন। জল টেনে গিয়ে থকথকে হয়ে এলে ওপর থেকে বাকি মাখন ছড়িয়ে নামান।

গাজর কা হালুয়া

উপকরণ: ১^১/_৪ কেজি ছাড়িয়ে কোরা লাল গাজর,^১/_৪ কাপ দুধ,৪০০গ্রাম টুকরো করা মেওয়া, ২কাপ চিনি,বড় ৭ চামচ ঘি,২০টা ছাড়ানো বাদামের টুকরো।

প্রণালি: গাজর ও দুধ কুকারে নিয়ে মুখ বন্ধ করে জোর আঁচে পুরো প্রেসারে আনুন। কুকার সঙ্গে সঙ্গে আঁচ থেকে নামিয়ে ভাপ বের করে দিয়ে কুকার খুলুন। আবার জোর আঁচে বসিয়ে চিনি দিয়ে মাঝে মাঝে নেড়ে শুকিয়ে ঘন করুন(১৫ মিনিট)। মেওয়া ও ঘি মিশিয়ে সমানে নেড়ে ১০মিনিট ঘি ছাড়া - ছাড়া করে রাঁধুন। বাদামকুঁচি ছড়িয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন।

রাবড়ি

উপকরণ: ১লিটার গরুর দুধ, ৫০গ্রাম চিনি।

প্রণালি: নরম আঁচে দুধ বসিয়ে দিন। ফুটলে,হাত পাখা দিয়ে ফুটন্ত দুধে হাওয়া দিন,সর পড়বে। সবু কাঠি দিয়ে সাবধানে সর সরিয়ে পাত্রের গায়ে তুলে লাগিয়ে দিন। প্রতিবার সর তুলে চামচ বা খুস্তি দিয়ে দুধ নেড়ে নেবেন। নাহলে তলা ধরে যেতে পারে। এই ভাবে তুলতে তুলতে দুধের পরিমাণ একদম কমে গেলে চিনি মেশাবেন। তারপর পাত্র নামিয়ে ঠান্ডা করে চামচ বা খুস্তি দিয়ে পাত্রের সরের গায়ে দাগ দিয়ে চৈছে সর দুধের ওপর ফেলে মিশিয়ে দিন।

ওয়াহিদা রহমান,শচীন তেডুলকর,শাহরুখ খান ও সৌরভ গাঙ্গুলীর পছন্দের রেসিপি
পুরানো দিনের অভিনেত্রী ওয়াহিদা রহমানের অভিনয় ক্ষমতায় মুগ্ধ হয়ে ছিলেন এমনকি সত্যজিত রায়ও। তাঁর সৌন্দর্যের খুঁতহীনতা ও ব্যক্তিত্বের কথা শ্রদ্ধার সঙ্গে স্মরণ করেন আজকের অভিনেতা,অভিনেত্রীরাও। ওয়াহিদার প্রিয় খাবার হল বিরিয়ানি। মাঝে মাঝেই নিজে হাতে রাঁধেনও বিরিয়ানি।

শচীন তেডুলকর বিশ্বের বিস্ময়। ওয়েস্ট ইন্ডিজের প্রাক্তন ক্রিকেটার কালীচরণ একবার শচীন সম্পর্কে মন্তব্য করেছিলেন ‘২০ বছরে এমন একটা ক্রিকেটার জন্মায়’। রেকর্ড নিয়ে ছেলেখেলা করতে করতে শচীন পছন্দ করেন বিরিয়ানি খেতে।

শাহরুখ খান সার্বিক অর্থেই বলিউডের বাদশা। পছন্দের খাবারেও তাঁর রয়েছে বাদশাহী ছোঁয়াই। - বিরিয়ানি তাঁরও প্রিয় খাবার।

কপিলদেব ও ধোনি ছাড়া আর যে ভারতীয় ক্রিকেট দলের অধিনায়ক নিজের দলকে বিশ্বকাপ ক্রিকেটের ফাইনাল ম্যাচ পর্যন্ত নিয়ে যেতে সক্ষম হয়েছিলেন,তিনি সৌরভ গাঙ্গোপাধ্যায়। আজ বাংলার নতুন প্রজন্মের কাছে তিনিই আদর্শ স্থানীয়। পছন্দের খাবার তাঁরও বিরিয়ানিই।

বিরিয়ানি

উপকরণ: ১ কেজি করে চাল,মাংস, ২৫০গ্রাম ঘি,২০০গ্রাম টকদই,১০০গ্রাম কাঁচাছোলা,৫০গ্রাম আদা,প্রয়োজন মতো নুন।

প্রণালি: মাংসে ফেটানো দই,আদার রস,নুন দিয়ে মেখে ২ঘন্টা রাখুন। এবার,এমন ভাবে ঘি ভাজুন,যাতে ভাজা খুব কড়া না হয়ে যায়। এরপর, ডেকচির নীচে মাংস ও তার ওপরে অর্ধেক সোশ ভাত দিয়ে কাঁচাছোলা বিছিয়ে তার ওপরে গরম ঘি দিয়ে ঢাকা দিন।

হেমা মালিনী,এষা দেওল ও অনিল কুম্বলের পছন্দের রেসিপি

হেমা মালিনী পুরানো দিনের হিন্দী ছবির নায়িকাই শুধু নন। তিনি চিরকালের ‘ড্রিম গার্ল’। রূপে,গুণে অনন্যা হেমা মানসিক শক্তি যে কোনও নারীকেই উদ্বুদ্ধ করে। একজন দক্ষিণ ভারতীয় হিসাবে তিনি পছন্দ করেন দক্ষিণ ভারতীয় খাবারই।

হেমা-ধর্মেদ্রের কন্যা এষাও এখন হিন্দী ছবির জগতে পরিচিত একটি নাম। মায়ের মতো নাচেও পারদর্শিনী তিনি। দক্ষিণ ভারতীয় খাবারের পাশাপাশি এষার পছন্দ ফুট স্যালাড এবং মিষ্টি দৈ।

ভারতের অন্যতম সম্পদ অনিল কুম্বলে। গড়েছেন অসংখ্য রেকর্ড। ভারতের অন্যতম সেরা স্পিনার তিনি। তাঁকে নিয়ে আমাদের অনেক গর্ব। দক্ষিণ ভারতীয় খাবারের সঙ্গে সঙ্গেই তিনি খেয়ে থাকেন নানা রকমের স্যুপও।

আলুর পঁপড়

উপকরণ: ১ কেজি আলু,১০০গ্রাম তেল,১০গ্রাম করে গোল মরিচ, কালো জিরে,২গ্রাম হিং,প্রয়োজন মতো নুন।

প্রণালি: সোশ আলুর খোসা ছাড়িয়ে মিহি করে জিরে হিং দিয়ে বেটে তেল মাখানো হাতে তার থেকে লেচি কেটে পলিথিনের ওপর সাজান। লেচিকে লুচির মতো বেলে রোদে শুকিয়ে রাখুন। ভেজে বা সেক্কে খাবেন।

(কাঞ্জিপুরম)ইডলি

উপকরণ: ২০০গ্রাম করে চালগুঁড়ো,কলাই ডাল,১০গ্রাম জিরে,১৫গ্রাম করে ছোলার ডাল,গোল মরিচ,২৫গ্রাম কাজু বাদামের টুকরো,১০গ্রাম জিরে,১চামচ হলুদগুঁড়ো,প্রয়োজন মতো নুন,ঘি।

প্রণালি: ৩ঘন্টা ধরে ভেজানো কলাই ডাল মিহি করে বেটে ৪ঘন্টা রাখুন। ভেপে উঠলে ১ঘন্টা করে ভিজিয়ে রাখা চালগুঁড়ো,ছোলার ডাল ওতে মেশান। ঘিয়ে মরিচ,কাজু,জিরে দিয়ে ভাজুন। নামাবার আগে হলুদগুঁড়ো ছিটিয়ে তাড়াতাড়ি নামান। চাল-ডালের মিশ্রণে এটি মিশিয়ে নুন দিয়ে নেড়ে গোল করে কাটা কলাপাতা ইডলি স্ট্যান্ডে রেখে মিশ্রণটি ঢেলে দিন।

দোসা

উপকরণ: ১কাপ সুজি,২টো করে আলুসোশ, ডিম,১টা পেঁয়াজকুঁচি,বড় ১চামচ কাঁচা লঙ্কা কুঁচি,ময়দা,৮টা কারিপাতা,এক ছিটে হিং,১চা-চামচ গোটা সর্ষে,বড় ২চামচ নারকেল কুরো,প্রয়োজন মতো নুন।

প্রণালি: কড়াই-এ অল্প তেল দিয়ে সর্ষে,কারিপাতা,হিং ফোড়ন দিন। ৪সেকেন্ড রেখে আগে

থেকে মেখে রাখা আলু,নারকেল,পেঁয়াজে দিয়ে আবার মাখুন। ফ্রাই প্যান গরম করুন। অল্প তেল দিয়ে মুছে নিন ও নুন দিয়ে ফেটানো ডিম,সুজি,ময়দার গোলা সারা প্যানে ১হাতা করে ছড়িয়ে দিয়ে আলু মাখা দিন। পাটিসাপটার মতো রোল করুন।

(ডাল,নারকেলের)চটনি

উপকরণ: আখখানা নারকেল,১০গ্রাম করে তেঁতুল জল,শুকনো লঙ্কা,৫০গ্রাম ছোলার ডাল,প্রয়োজন মতো কারিপাতা।

প্রণালি: কড়াই-এ অল্প তেল দিয়ে ঐ তেলে শুকনো লঙ্কা,কারিপাতা ভাজুন। ভাজা হলে সব একসাথে বেটে নিন।

সাম্বার

উপকরণ: ১কাপ অড়হর ডাল, ১/২ কাপ নারকেল কুরো, ৫ ১/২ কাপ জল, ১/৪ কাপ ধনে,ছোট ১/২ চামচ করে হলুদগুঁড়ো,মেথি,জিরে,বড় ১চামচ ছোলা, ১সে.মি.টুকরো করা হিং,৩টে শুকনো লঙ্কা(কাশ্মীরি),৬টা শুকনো লঙ্কা,বড় ১ ১/২ চামচ বনস্পতি তেল,২গুছি কারিপাতা,ছোট ৪চামচ নুন,১০০গ্রাম পেঁয়াজ(ডুকরো করা),২টো সজনে ডাঁটা(চৈঁচে ৫সে.মি. লম্বা ফালি করা),২৫গ্রাম তেঁতুল(১কাপ গরম জলে ১৫মিনিট ভিজিয়ে বিচি বের করা),ফোড়নের মশলা: বড় ২চামচ বনস্পতি তেল,ছোট ১/২ চা মচ সরষে।

প্রণালি: ১ মিনিট তেল গরম করে গোটা লঙ্কা,ছোলা,হিং,নারকেল,১গুছি কারিপাতাধনে,জিরে,মেথি দিয়ে সোনালী বাদামী করে ভেজে ১/২ কাপ জল ঐ মশলায় দিয়ে বাটুন। কুকারে ৩কাপ জল দিয়ে ডাল,নুন,হলুদ দিয়ে নাড়ুন। কুকারের ঢাকনা বন্ধ করে জোর আঁচে পুরো প্রেসারে রান্না করুন। এবার আঁচ কমিয়ে আরো ৪ মিনিট রাখুন। কুকার নামিয়ে ঠান্ডা হলে পর মুখটা খুলে ডালের কাঁটা দিয়ে ঘুঁটে ডাল জলের সঙ্গে মিহি করে মিলিয়ে বাটা মশলা,তেঁতুল,পেঁয়াজ,ডাঁটা,১গুছি কারিপাতা,২কাপ জল দিয়ে নাড়ুন। কুকারের ঢাকনা বন্ধ করে জোর আঁচে পুরো প্রেসারে আনুন। সঙ্গে সঙ্গে নামিয়ে ঠান্ডা জল ভরা বাসনে ২মিনিট বসিয়ে ঠান্ডা করে মুখটা খুলে দিন। ১ মিনিট তেল গরম করে সরষে দিয়ে ফুটতে থাকলে ওটা সাম্বারে দিয়ে নাড়ুন।

ফুট স্যালাড

উপকরণ: ১টা কমলালেবু,২০০গ্রাম করে তরমুজ,পেঁপে(লাল অংশ),৫০গ্রাম করে কালো আঙুর,ক্রিম,কনডেন্সড মিক্স,১১৫গ্রাম চিনি, ১০০গ্রাম আপেল,১৫০গ্রাম ফ্রেশ চেরি,১পিস পাতিলেবু,২টো কলা,২২৫গ্রাম আনারস,১টেবিল চামচ পুদিনাকুঁচি।

প্রণালি: জলে চিনি দিয়ে ফোটান। সঙ্গে লেবু,পুদিনাপাতা দিন। অল্প ঘন হয়ে এলে ঠান্ডা করুন। ফলগুলো একরকম কেটে সিরাপের সঙ্গে মাখিয়ে কাঁচের প্লেটে রেখে কনডেন্সড মিক্স ছড়ান।

চিকেন তালুমিয়েন স্যুপ

উপকরণ: ১/২ কাপ মুরগির মাংসের কিমা,১কাপ করে চিকেন স্টক, গ্রেট করা

বাঁধাকপি,বিনস,গাজর,১টা ডিম,৪টে মাশরুম,২চা-চামচ ভিনিগার,১টেবিল চামচ চিলি,অল্প করে কর্নফ্লাওয়ার,আজিনামাটো,নুডলস,প্রয়োজন মতো নুন,গোলমরিচ।

প্রণালি: স্টকে কিমা দিয়ে ১মিনিট ফোটান। একটু পরে নুডলস,সবজি,মাশরুম দিন। কর্নফ্লাওয়ার,ডিম ফেটিয়ে দিন। একটু ঘন হলে নামান।

আমির খান ও শ্রীতি জিন্টার পছন্দের রেসিপি

বলিউডের ইতিহাস সৃষ্টিকারী ছবি ‘কায়ামত সে কায়ামত তর্ক’-এর রোমাঞ্চিক নায়কটি এখন ভীষণ ভাবেই ম্যাচিওরড একজন অভিনেতা। কিন্তু যেকোনও রূপেই আমির দর্শকদের কাছে চির গ্রহণীয়। বছরে একটার বেশী ছবিতে তিনি অভিনয় করেননা,যাতে করে ঐ একটা ছবিই তাঁর পূর্ণ মনোযোগ পায়,সে কথা ভেবে। খেতে ভালবাসেন তিনি চাইনিজ খানা।

১৯৭৪ সালের ৩১শে জানুয়ারী জন্ম হয়েছিল শ্রীতি জিন্টার। তবু,এখনও ছেলেমানুষী ভাবটা যায়নি তাঁর মধ্যে থেকে। সেই সঙ্গে পূর্ণ মাত্রায় রয়েছে দুর্দান্ত অ্যাপিল। অভিনয়টাও তিনি ভালই করেন। পছন্দের খাবার তাঁরও চাইনিজই। তবে গ্রেভিটা তিনি বেশী ভালবাসেন।

কালো গ্রেভি

উপকরণ: ১কাপ স্যালাড অয়েল, ১/২ কাপ পেঁয়াজবাটা, ১/২ চামচ আজিনামাটো, ১চামচ করে চিনি,কর্নফ্লাওয়ার, ২চামচ করে চিলি সস,সোয়া সস(ডাক), ৫চামচ সোয়া সস(লাইট), ২টো লঙ্কা।

প্রণালি: কড়াই-এ তেল গরম করে পেঁয়াজবাটা দিয়ে কবে নিন। জলে সব সস দিয়ে ফোটান। ১/২ কাপ জলে কর্নফ্লাওয়ার দিয়ে গুলে ফুটন্ত কড়াই-এ দিয়ে নেড়ে ঘন হলে নামিয়ে লঙ্কাবাটা,আজিনামাটো,চিনি দিন। জিঞ্জার চিকেন,মাঞ্জুরিয়ান ইত্যাদি সমস্ত চাইনিজ রান্নায় এই গ্রেভি ব্যবহার করা যায়।

পিকিং ফিশ

উপকরণ: ১টা মাঝারি সাইজের গোটা পমপ্লোট মাছ, ৪টি কাঁচালঙ্কার মিহি কুঁচি, ১টেবিল চামচ আদার মিহি কুঁচি, ২টেবিল চামচ রসুনের মিহি কুঁচি, প্রয়োজন মতো নুন,বাদাম তেল,গোল মরিচ।

প্রণালি: মাছকে নুন,গোল মরিচগুঁড়ো দিয়ে মাখিয়ে ১৫মিনিট রেখে তারপর গরম তেলে দু’পিঠি লালচে,মুচমুচে করে ভেজে প্লেটে রাখুন। এবার তেলে রসুন,আদা লঙ্কাকুঁচি লালচে করে ভেজে নুন দিন। ভাজা মাছের ওপর এই মিশ্রণটি ছড়ান।

চিকেন মাঞ্জুরিয়ান

উপকরণ: ৫০০গ্রাম চিকেন, ১/২ চামচ আজিনামাটো, ১/২ কাপ করে টমেটোর রস, চিকেন স্টক, ৮টা রসুনকোয়া, ৪টে কাঁচা লঙ্কা কুঁচি, ২টো পেঁয়াজকুঁচি, ২চামচ করে আদাকুঁচি, কর্নফ্লাওয়ার, ৩টেবিল চামচ সয়াসস, প্রয়োজন মতো নুন,তেল।

প্রণালি: আদা,রসুন,লঙ্কা একসাথে বেটে নিন। মুরগির ছোট ছোট টুকরোয় নুন,আজিনামাটো, ২চামচ তেল,কর্নফ্লাওয়ার, ১টেবিল চামচ সয়া সস,অর্ধেক বাটা মশলা মাখিয়ে আধ ঘন্টা রাখুন। গরম তেলে ৩টে করে মাংসের টুকরো ভেজে নিন। ২চামচ তেলে পেঁয়াজ ভেজে বাকি বাটা মশলা দিয়ে ভাজা ভাজা করে টমেটোর রস,বাকি সয়া সস,স্টক দিন। ভাজা

মাংস ঐ পাত্রে দিয়ে ফুটে গেলে আঁচ কমিয়ে ৫মিনিট ঢেকে রাখুন।

রানী মুখার্জি ও তাঁর পরিবারের পছন্দের রেসিপি

রানী মুখার্জির পরিবার অর্থাৎ মুম্বাই-এর তারকা খচিত বিখ্যাত মুখার্জি পরিবারের সবাই-ই মোটামুটি বাংলা খাবারের ভক্ত। তার মধ্যে আবার ‘তুতো ভাইবোন’ রানী, কাজল, তানিশা, সর্বাণী(‘বর্ডার’প্রভৃতি ছবির নায়িকা), সম্রাট(বাংলার নতুন নায়ক) প্রমুখেরা খেতে পছন্দ করেন মিষ্টি। আর,গজা,মালপোয়া,রসগোল্লা এঁদের ‘কমন চয়েস’। তনুজা,কাজল ও তানিশা-র পছন্দ মাছ। সর্বাণী বেশী ভালবাসেন কিন্তু ডিম,চিকেনকেই। আর,ওঁদের দাদু শশধর মুখোপাধ্যায়ের ভাল লাগার খাবার ক্যারামেল কাস্টার্ড। ওঁদের সকলের পছন্দের কথা মাথায় রেখে এখানে দেওয়া হল কিছু রেসিপি।

গজা

উপকরণ: ২০০গ্রাম ময়দা, ৩০০গ্রাম চিনি, ৮চামচ ঘি, ১/৪ চামচ খাবার সোডা, এক চিমটে নুন, প্রয়োজন মতো বনস্পতি।

প্রণালি: ময়দায় নুন,সোডা দিয়ে ৪বার চেলে ময়ান,জল দিয়ে আঁট করে মেখে সমান ভাবে রেখে চৌকো করে কেটে গরম বনস্পতিতে লালচে বাদামী করে ভেজে অল্প গরম রসে ফেলে নাড়ুন।

মালপোয়া

উপকরণ: ১০০গ্রাম ময়দা, ৫০গ্রাম সূজি, ২৫০গ্রাম চিনি, ১কাপ করে জল, ক্ষীর, ১চা-চামচ করে মৌরী, এলাচগুঁড়ো, ১/২ চা-চামচ বেকিং পাউডার, প্রয়োজন মতো দুধ, ঘি।

প্রণালি: ময়দা, ৫০গ্রাম সূজি, ক্ষীর, বেকিং পাউডার, দুধ দিয়ে ঘন গোলা বানিয়ে মৌরী, এলাচগুঁড়ো মেশান। কড়াই-এ ঘি দিয়ে হাতায় করে গোলা ছেড়ে ছাঁকা তেলে দু’পিঠি ভেজে জল,চিনির পাতলা রস বানিয়ে তাতে ৪মিনিট ভিজিয়ে তুলুন।

রসগোল্লা

উপকরণ: ১লিটার গরুর দুধ, ১কাপ চিনি, ৩কাপ জল, ছোট ১চামচ মিহি ময়দা, ১/২ কাপ জলে গোলা ছোট ১/৪ চামচ সাইট্রিক অ্যাসিড, কয়েক ফোঁটা গোলাপ জল।

প্রণালি: প্রথমে এই ভাবে ছানাটা তৈরী করতে হয় এই ভাবে - প্যানে দুধ ফুটিয়ে ঠাণ্ডা করে সরটা সম্পূর্ণ তুলে নিয়ে দুধটাকে আবার ফোটাতে হয়। সাইট্রিক অ্যাসিড ঢালতে ঢালতে সমানে নেড়ে দৈ কাটা-কাটার মতো হলে নামিয়ে ১৫মিনিট ঢেকে রেখে একটা কাপড় কাঁচ বা পাথরের বাটিতে রেখে দুধটা ওতে ঢেলে দিতে হয়। এরপর, ঐ কাপড়ের চারটি কোণ ধরে দৈ-এর ৫সে.মি.ওপরে গিঁট বেঁধে পুঁটুলিটা ১৫ মিনিটবুলিয়ে রেখে দিতে হয়। পুঁটুলিটা আস্তে নিংড়ে খুলে ছানাটা দুটো খালার মধ্যে রাখতে হয়। ওপরে ২কেজি ওজন চাপিয়ে ১ঘন্টা রেখে দিতে হয়। ওজনটা নামিয়ে নিয়ে, জল ছাঁকা ছানা বের করে নিয়ে কোনও সমতলের ওপর রেখে হাতের তালুর গোড়া দিয়ে ১/২ মিনিট মতো রগড়ে পিষে ময়দা দিয়ে আরও ৫মিনিট রগড়ে মিহি করে ফেলতে হয়। এবার তাকে ১২টা ভাগ করে ৪সে.মি.আকারের লেচি বানিয়ে

হাতের তালুর মধ্যে পাকিয়ে মসৃণ করে এমন ভাবে গোল করে পাকাতে হয় যাতে ফেটে না যায়। কুকারে জল,চিনি দিয়ে জোর আঁচে বসিয়ে সমানে নেড়ে ফুটিয়ে রস বানাতে হয়। ১টা করে ছানার গোল গরম রসে দিয়ে কুকার বন্ধ করে জোর আঁচে বসিয়ে পুরো প্রেসারে আনতে হয়। আঁচ কমিয়ে ৭ মিনিট রাখতে হয়। তারপর নামিয়ে ঠান্ডা করে নিতে হয়।

পোনা মাছের কাবাব

উপকরণ: প্রয়োজন মতো পোনামাছের বড় বড় পিস,নুন,হলুদ,আদা,পেঁয়াজের রস,গোল মরিচ গুঁড়ো,চিনি,টক দৈ,ঘি,একটা ছোট এলাচগুঁড়ো।

প্রণালি: মাছকে নুন,হলুদ,আদা,পেঁয়াজের রস,গোল মরিচ গুঁড়ো,চিনি,টক দৈ মাখিয়ে কিছুক্ষণ রাখুন। পরে গরম ঘিয়ে মাছ ছেড়ে একটা ছোট এলাচগুঁড়ো দিয়ে অল্প জল দিয়ে অল্প আঁচে পাত্রের মুখ ঢেকে বসিয়ে রাখুন। মাখামাখা হলে নামান।

ডিম পাতুরি

উপকরণ: ৪টি ডিম,৫টি কাঁচালঙ্কা,বড় ২চামচ সরষে, ১/২ কাপ নারকেলকুরো,প্রয়োজন মতো নুন,তেল,পোস্ত।

প্রণালি: সরষে-পোস্ত ২টো কাঁচালঙ্কা,নুন দিয়ে বাটুন। টিফিন কৌটোতে লম্বার দিকে কেটে আধখানা করা সেন্দ্ব ডিম রেখে সরষে-পোস্তবাটা নারকেলবাটা দিয়ে চেরা কাঁচালঙ্কা,নুন,সরষের তেল দিয়ে মাখুন। একটা বড় পাত্রে জল ফুটতে দিয়ে তার ওপর ডিমের পাত্র বসিয়ে দিন।

চিকেন রোল

উপকরণ: ১০০গ্রাম চিকেন,২৫০গ্রাম ময়দা,২টো পেঁয়াজকুঁচি,৫কোয়া খেঁতো রসুন,২চা-চামচ লেবুর রস,প্রয়োজন মতো নুন,তেল,আদা,টমেটো সস,চিলি সস।

প্রণালি: ময়দা মেখে বেলে ভেজে নিন। রসুন,আদা,পেঁয়াজ দিয়ে চিকেন বেটে ভাজা ময়দার ভেতরে চিকেন,সস,লেবুর রস,পেঁয়াজকুঁচি ভরে লম্বা রোল আকারে গড়ুন।

চিকেন চাপ

উপকরণ: ১কেজি চিকেন,২৫০গ্রাম ডালডা,১০০গ্রাম দৈ,১০গ্রাম পেঁপে,৫গ্রাম সাদা মরিচ,২গ্রাম করে জয়িত্রী,গুলাব ফুল,লবঙ্গ,খাবার চন্দনগুঁড়ো,১গ্রাম করে কাবাব চিনি,বড় এলাচ,২টো জায়ফল,৩০গ্রাম আদা,২৫গ্রাম রসুন,১৫গ্রাম শুকনো লঙ্কাগুঁড়ো,১আউন্স কেওড়ার জল,২ফোঁটা আতর।

প্রণালি: মাংস,পেঁপে,আদা,রসুন মাখিয়ে ম্যারিনেট করে ১৫মিনিট পরে মাংসে বাকি মশলা দিয়ে চাটুতে ডালডা গরম করে মাংস তাতে ঢেলে সেন্দ্ব হলে নামান।

ক্যারামেল কাস্টার্ড

উপকরণ: ৩টি ডিম,২কাপ দুধ, ১ ১/২ কাপ জল ও আরও বড় ৩চামচ জল, ১/৪ কাপ চিনি,আরও বড় ৩চামচ চিনি। ছোট ১/২ চামচ ভ্যানিলা এসেন্স।

প্রণালি: ক্যারামেলটা আগে এইভাবে বানান।- ছোট ভারী স্যসপ্যানে বড় ৩চামচ করে জল,চিনি

দিয়ে জোর আঁচে ফুটিয়ে নেড়ে চিনি গুলে মাঝারি আঁচে সমানে নেড়ে রস ঘন,সোনালী করে নামিয়ে ক্যারামেল ১লিটারের ছাঁচে ঢেলে ঘুরিয়ে ঘুরিয়ে এর তলা,চারপাশে লাগান। দুধ ফুটিয়ে ঠান্ডা করে ঈষদুষ্ণ অবস্থায় এলে ডিমে এসেন্স,বাকি ১/৪ কাপ চিনি দিয়ে ফেটিয়ে দুধে দিয়ে নেড়ে চিনি গুলে নিন। মিশ্রণটা ক্যারামেল কোটিং করা ছাঁচে ঢেলে গ্রীজ-পুফ কাগজ দিয়ে স্টেটে বাকি ১ ১/২ কাপ জল কুকারে দিয়ে গ্রিড বসিয়ে গ্রিডে ছাঁচ বসান। কুকার বন্ধ করে জোর আঁচে বসিয়ে পুরো প্রেসারে আনুন। আঁচ কমিয়ে ১০ মিনিট রাখুন। তারপর নামিয়ে ঠান্ডা করে কুকার খুলে বের করে ছাঁচের মুখ খুলে ঠান্ডা হতে দিন। পরিবেশনের আগে ফ্রিজে রাখুন। কানা উঁচু ডিশ ছাঁচের ওপর চেপে উশ্টে আস্তে নেড়ে কাস্টার্ডটা বের করুন।

জুন মালিয়া ও তাঁর পরিবারের পছন্দের রেসিপি

জুন মালিয়া অভিনেত্রী,বিজ্ঞাপনের মডেল ও প্রাক্তন ‘মিস ক্যালকাটা’(তখন,জুন দুবে) হিসাবেই সমধিক পরিচিত। কিন্তু,এটাও ঠিক যে তাঁর দেহে বইছে রাজরক্ত। তাঁদের নিজেদের এস্টেটটা মহিষদল থেকে কিছু দূরে রামবাগে। আর,ওঁর বাবার ঠাকুরমা রানী বিভাবতী ছিলেন মহিষদল রাজপরিবারের কন্যা। জুনের ছোটবেলাটা কলকাতায় কাটলেও উৎসব-পার্বনে মহিষদলে ওঁদের যাওয়া অবশ্য করে হতই। সেই সকলের একসঙ্গে বসে হৈ চৈ করতে করতে খাওয়া,রান্না নিয়ে বাড়ীর বৌ-দের ও বামুন ঠাকুরদের ছোটছুটি জুনের স্মৃতিতে এখনও অল্পান। জানালেন যে, মহিষদল রাজবাড়ীতে রথযাত্রাটা হত খুব ঘটা করে। সেই উপলক্ষে সেখানে বিরাট মেলা বসতো। নিরামিষ রান্না হত। জিভে গজা ইত্যাদি মিষ্টি তৈরী হত। তাছাড়াও দোলযাত্রায় দুপুরবেলা খিচুড়িভোগ হত। বিভিন্ন রকমের মিষ্টি,পায়স,আলুর রসা,বেগুনভাজা,চাটনি ইত্যাদিও রান্না হত ঐদিন। পয়লা বৈশাখ উপলক্ষে রান্না হত দুপুরে মাছ ও রাতে মাংস এবং নানা রকমের মোগলাই খানা। মধ্যাহ্ন ভোজনে ঐদিন পাতে পড়তো লুচি,ছোলার ডাল,চিংড়ি মাছের মালাইকারী,পাবদা মাছের ঝাল,তেলকৈ,মুড়িঘন্ট ইত্যাদি এবং ‘হরগৌরী’(বিশেষ ভাবে রাখা ইলিশ মাছ,যার একদিক টক,অন্য দিক ঝাল)। আর,রাতে পাতে পড়তো ঢাকাই পরোটা,পোলাও,বিরিয়ানি,কষা মাংস,দৈ,মিষ্টি ইত্যাদি।

জিভে গজা

উপকরণ: ২৫০গ্রাম করে ময়দা,চিনি,১চিমটে খাবার সোডা,প্রয়োজন মতো বনস্পতি।

প্রণালি: খাবার সোডা মেশানো ময়দা মেখে লেচি কেটে লম্বা করে বেলে ছুরির মুখ দিয়ে ছোট করে দাগ কেটে দিন। গরম ঘিয়ে লালচে করে ভেজে চিনির রস তৈরী করে ডুবিয়ে নেড়ে তুলে নিন।

আলুর রসা

উপকরণ: ১কেজি আলু,৩টে টমেটো,৪টে কাঁচা লঙ্কা,১চামচ করে জিরে,ধনে,লঙ্কাগুঁড়ো,১টুকরো আদা, ১/২ চামচ গুঁড়ো হলুদ, ১ ১/২ চামচ চিনি,প্রয়োজন মতো তেঁতুল জল, নুন,বাদাম তেল,তেজপাতা,গরম মশলা।

প্রণালি: সেন্দ্ব আলুর খোসা ছাড়িয়ে কড়াই-এ তেল গরম করে তেজপাতা,গরম মশলা,জিরে

ফোড়ন দিন। আদাবাটা,ধনেবাটা,জিরেবাটা টমেটোকুঁচি কড়াই-এ ছাড়ুন। মশলা ভাজা হলে চিনি দিন। নুন,হলুদগুঁড়ো,লঙ্কাগুঁড়ো দিয়ে আলু কিছুক্ষণ নেড়ে তেঁতুল জল দিন। কাঁচা লঙ্কা,ধনেপাতা ছড়িয়ে নামান।

বেগুনভাজা

উপকরণ: প্রয়োজন মতো বেগুন,তেল,নুন,হলুদ।

প্রণালি: বেগুন কুটে (এক একটা গোটা বেগুন ৪ফালি করে) ধুয়ে নুন,হলুদ মাখিয়ে রাখুন। কড়াই-এ তেল গরম করে বেগুন ভেজে তুলে নিন।

ছোলার ডাল

উপকরণ: ২কাপ ছোলার ডাল,৩^১/_৪ কাপ জল,২^১/_৪ কাপ নারকেল(২^১/_৪ সে.মি. পুরু করে ২^১/_৪ সে.মি. মতো টুকরো করা),২টুকরো দালচিনি(প্রতিটি ২^১/_৪ সে.মি.),ছোট ৩^১/_৪ চামচ নুন,বড়২চামচ ঘি,বড়৫চামচ সর্বের তেল,ছোট১চামচ করে জিরে,হলুদগুঁড়ো,৩টি তেজপাতা,৪টি করে গোটা শুকনো লঙ্কা,ছোট এলাচ,৬টি করে কাঁচালঙ্কা চেরা, লবঙ্গ,১০গ্রাম আদাকুঁচি,১৫গ্রাম গুড় গুঁড়োনো।

প্রণালি: ১ মিনিট বড় ১চামচ ঘি গরম করে নারকেল দিয়ে হাল্কা বাদামী করে ভেজে একপাশে সরিয়ে রাখুন। কুকারে ২ মিনিট তেল গরম করে শুকনো লঙ্কা,তেজপাতা,লবঙ্গ,দালচিনি,ছোট এলাচ,জিরা মেশান। কয়েক সেকেন্ড নেড়ে তাতে জল ও বাকি বড়১চামচ ঘি ছাড়া,ভাজা নারকেল,অন্যান্য মাল মশলা ঢেলে নেড়ে ২মিনিট ভেজে জল মিশিয়ে আবার নাড়ুন। কুকার বন্ধ করে জোর আঁচে বসিয়ে পুরো প্রেসারে রান্না হতে দিন। আঁচ কমিয়ে ৫ মিনিট রাখুন। তারপর নামিয়ে ঠান্ডা করে নিয়ে মুখটা খুলুন। ঢাকনা খুলে বাকি বড়১চামচ ঘি ডালের ওপর সমান ভাবে ছড়ান। গরম গরম পরিবেশন করুন।

চিংড়ি মাছের মলাইকারি

উপকরণ: ৩কাপ নারকেলবাটা,১কাপ জল,১^১/_৪ কিলো খোলা,শুঁড় ছাড়ানো ও মুছে শুকনো করা চিংড়ি মাছ,২^১/_৪ কাপ সর্বের তেল,১০কোয়া রসুন,১০গ্রাম আদা,৩৫০গ্রাম পেঁয়াজ,ছোট ২চামচ চিনি,ছোট ৪ চামচ নুন,ছোট ১^১/_৪ চামচ হলুদগুঁড়ো,ছোট ১^১/_৪ চামচ গরম মশলাগুঁড়ো,ছোট ২^১/_৪ চামচ শুকনো লংকার গুঁড়ো।

প্রণালি: ১কাপ জলে নারকেল বেটে ১কাপ দুধ নিংড়ে বের করুন(কোরানো নারকেল গরম জলে মিশিয়ে ৫মিনিট মিক্সারে পিষে ঠান্ডা করে মসলিনের পাতলা দু'ভাঁজ করা কাপড়ে ছেঁকে দুধ নিংড়ে নিন)। আদা,পেঁয়াজ একসঙ্গে বাটুন। কুকারে ৫ মিনিট তেল গরম করে পেঁয়াজকুঁচি সোনালী বাদামী করে ভেজে আদা-পেঁয়াজবাটা,হলুদ,লঙ্কা,গরম মশলা গুঁড়ো দিয়ে কয়েক সেকেন্ড নেড়ে চিংড়ি দিয়ে ১মিনিট নেড়ে ভাজুন। নারকেল দুধ,নুন,চিনি দিয়ে নাড়ুন। কুকার বন্ধ করে জোর আঁচে বসিয়ে পুরো প্রেসারে রাঁধুন। আঁচ কমিয়ে আরও ৩ মিনিট রাখুন। তারপর নামিয়ে ভাপটা বের করে দিয়ে মুখটা খুলুন। গরম গরম পরিবেশন করুন।

পাবদা মাছের ঝাল

উপকরণ: ১টা করে পাবদা মাছ,পেঁয়াজকুঁচি,২টো কাঁচা টমেটোকুঁচি,৩টে কাঁচা লঙ্কা,১টেবিল চামচ ধনেপাতাকুঁচি,৩গ্রাম কালো সর্ষে,১৫গ্রাম সাদা সর্ষে,প্রয়োজন মতো নুন,হলুদ, সরষের তেল।

প্রণালি: প্রথমে নুন হলুদ মাখানো মাছগুলোকে হাল্কা করে ভেজে নিন। ঐ তেলে পেঁয়াজ ভাজুন। ২রকম সর্ষে কাঁচা লঙ্কা দিয়ে বেটে ঐ তেলে সর্ষেবাটা দিয়ে একটু নাড়ুন। অল্প জল দিয়ে মাছ,টমেটো দিন। মাছ সেধ হলে ধনেপাতা দিয়ে পরিবেশন করুন।

তেলকৈ

উপকরণ: প্রয়োজন মতো বড় বড় কৈ মাছ,নুন,হলুদ, সরষের তেল,কাঁচা লঙ্কা,আদা,সরষে।

প্রণালি: প্রথমে নুন হলুদ মাখানো কাটা মাছগুলোকে অল্প ভেজে নিন। অল্প হলুদ, কাঁচা লঙ্কা,আদা,সরষে একসঙ্গে বেটে মাছে দিন। নুন মেশান। মাছ ভাজা হলে জল দিয়ে ফোটান। ওপরে কয়েকটা কাঁচা লঙ্কা ও বেশ খানিকটা সরষের তেল দিয়ে সঙ্গে সঙ্গে নামিয়ে ঢাকা দিয়ে রাখুন।

মুড়িঘন্ট

উপকরণ: ৪০০গ্রাম রুইমাছের মুড়ো(অর্ধেক করা),১০০গ্রাম টমেটোকুঁচি,১০গ্রাম আদা,২^১/_৪ চামচ শুকনো লংকার গুঁড়ো,ছোট ১^১/_৪ চামচ হলুদগুঁড়ো,২^১/_৪ কিলো পেঁয়াজ,ছোট ৪চামচ করে নুন,চিনি,ছোট ১চামচ জিরে,৩কাপ খোসা ছাড়ানো মুগের ডাল,৩টি তেজপাতা,৯^১/_৪ কাপ জল,১^১/_৪ কাপ সরষের তেল, আরও ২বড় চামচ সরষের তেল।

প্রণালি: ছোট ১চামচ নুন,ছোট ২^১/_৪ চামচ হলুদগুঁড়ো মুড়োয় মাখিয়ে রাখুন। আদা,পেঁয়াজ একসঙ্গে বাটুন। প্যানে ডাল সমানে নেড়ে সৈঁকে সোনালী,বাদামী করে সৈঁকা ডাল তুলে রাখুন। কুকারে ৪^১/_৪ কাপ জল দিয়ে ১টা তেজপাতা ও ধোওয়া ডাল দিন। আবার নাড়ুন। কুকার বন্ধ করে জোর আঁচে বসিয়ে পুরো প্রেসারে রাঁধুন। আঁচ কমিয়ে আরও ২ মিনিট রাখুন। তারপর নামিয়ে ঠান্ডা জল ভরা বাসনে কুকারটি ২মিনিট বসিয়ে ঠান্ডা করুন। কুকার খুলে সেধ ডাল তুলে একপাশে রাখুন। ৫ মিনিট বড় প্যানে তেল গরম করে মাছ দিয়ে কড়া বাদামী করে ভেজে তুলে একপাশে রাখুন। প্যানের বাকি গরম তেলে জিরে,বাকি ২টো তেজপাতা দিয়ে কয়েক সেকেন্ড নাড়ুন। আদা-পেঁয়াজবাটা দিয়ে নেড়ে সোনালী বাদামী করে ভেজে টমেটো,লঙ্কাগুঁড়ো,চিনি,বাকি ছোট ১চামচ হলুদগুঁড়ো,ছোট ৩ চামচ নুন দিন। মাঝেমাঝে নেড়ে ৩মিনিট ভেজে সেধ ডাল,ভাজা মাছ,বাকি ২^১/_৪ কাপ জল ঢেলে নেড়ে আঁচটা মাঝারি করুন। মাঝেমাঝে নেড়ে ৫মিনিট ফুটিয়ে গরম পরিবেশন করুন।

পোলাও

উপকরণ: ১কেজি দেরাদুন চাল,২৫০ গ্রাম ঘি,১০০গ্রাম কিসমিস,৫০গ্রাম চিনি,১০গ্রাম গরম মশলা,২০টা কাগজি বাদামি কুঁচি,১৫টা আলুবোখরা,৫টা তেজপাতা,১টা জায়ফল,১চামচ করে নুন ও সাদা জিরা,২^১/_৪ চামচ করে সাদা মরিচ ও জয়িত্রী।(মশলাগুলো শুকনো খোলায় গরম করে গুঁড়িয়ে নেবেন)।

প্রণালি: উনুনে পাত্র চড়িয়ে ১২৫ গ্রাম ঘি গরম করে তাতে তেজপাতা, গরম মশলা দিয়ে নেড়ে ধুয়ে জল ঝরানো চাল ছেড়ে নাড়ুন। নুন, চিনি দিয়ে ১ ১/২ লিটার গরম জল ঢেলে পাত্রটাকে ঢেকে ফুটিয়ে মাড়টাকে মেরে দিয়ে বাকি ঘি, বাদাম, কিসমিস ও গুঁড়ো মশলাগুলো মিশিয়ে ময়দা দিয়ে পাত্রের মুখ বন্ধ করে ২৫ মিনিট দমে বসিয়ে রাখার পর নামিয়ে ঝাঁকিয়ে নিন।

ঢাকাই পরোটা

উপকরণ: ১ কিলো ময়দা, প্রয়োজন মতো ঘি, নুন, চিনি।

প্রণালি: ১২৫গ্রাম ঘি ময়ান দিয়ে নুন, চিনি, জল মিশিয়ে ময়দা মেখে লেচি কেটে চাকিতে তেল দিয়ে লম্বা করে বেলে ওপর থেকে নীচ বরাবর চিরে দিন। এবার, মাদুর জড়াবার মতো বাঁ দিকটা নীচ থেকে গুটিয়ে ডান দিকের অংশের নীচে রেখে সেটাকে গুটিয়ে দিন। পরে এঁটাকেই ওপর-নীচ চাপ দিয়ে আবার লুচির মতো বেলে গরম ঘিয়ে ভেজে নিন।

কষা মাংস

উপকরণ: ৭৫০গ্রাম মাটন, ৩০০গ্রাম করে দৈ, পেঁয়াজ, তেল, ২৫গ্রাম করে লঙ্কাগুঁড়ো, হলুদগুঁড়ো, ১০০গ্রাম আদা, ৫কোয়া রসুন, ২টো বড় টমেটো, প্রয়োজন মতো নুন, তেজপাতা, এক চিমটে চিনি।

প্রণালি: মাটনকে দৈ মাখিয়ে রাখুন। অর্ধেকটা পেঁয়াজ, রসুন, আদা একসাথে বাটুন। হলুদ, লঙ্কাগুঁড়ো, তেজপাতা, বাটা মশলা, কিছুটা তেল মাংসে মাখিয়ে দিন। বাকি পেঁয়াজ কুঁচিয়ে নিন। কুকার আঁচে বসিয়ে বাকি তেল দিয়ে গরম করুন। টমেটোর টুকরো তেলে দিয়ে পেঁয়াজকুঁচি, চিনি ছাড়ুন। বেশ বাদামী হয়ে এলে মাংস দিয়ে মাঝে মাঝেই নাড়ুন। ভাল কষা হলে অল্প গরম জল দিয়ে ৩টি সিটি দিয়ে নামান।

রঞ্জিত মল্লিকের পছন্দের রেসিপি

উত্তম কুমারের পরে বাংলা সিনেমায় যদি একজন সুপারস্টার এসে থাকেন তো তিনি রঞ্জিত মল্লিক। বনেদি পরিবারের সন্তান, পরিচ্ছন্ন চরিত্রের জন্য খ্যাত রঞ্জিত মল্লিকের পুরো অ্যাপিয়ারেন্সটার মধ্যেই লুকিয়ে আছে পুরো দস্তুর বাঙালীমানা। তাঁর পছন্দের খাবারও তাই সম্পূর্ণ ভাবে বাঙালীমানার মোড়কেই মোড়া। এক কথায় জানালেন তিনি- “বাংলা খাবার বলতে যা বোঝায়, তাই-ই আমার পছন্দ।” তাই এখানে দেওয়া হল কিছু বাংলা খাবারের রেসিপি।

লাউ ডগা দিয়ে শুভ্বে

উপকরণ: প্রয়োজন মতো উচ্ছে, লাউ ডগা, পটল, আলু, সিম, বেগুন, বড়ি, কাঁচকলা, চিনি, নুন, জিরে, তেজপাতা, আদাবাটা, ধনেবাটা, অল্প দুধ।

প্রণালি: বড়ি ভেজে তুলে নিয়ে কড়াই-এ অল্প তেল দিয়ে গরম করে জিরে, তেজপাতা ফোড়ন দিয়ে সব সবজি কাটা দিয়ে নুন দিয়ে নাড়ুন। ভাজা হলে ধনেবাটা জলে গুলে দিন। ফুটে উঠলে বড়ি দিন। সেপ্ত হলে দুধে চিনি দিয়ে ঢেলে আদা বাটা দিয়ে নেড়ে নামান।

লাউ-চিংড়ির চচ্চড়ি

উপকরণ: ১৬টি চিংড়ি, ৪০০গ্রাম লাউ, ১০০গ্রাম পেঁয়াজকুঁচি, ৫০গ্রাম সরষের তেল, ১০গ্রাম করে আদা, রসুন, ২টো তেজপাতা, ১টেবিল চামচ করে হলুদগুঁড়ো, লঙ্কাগুঁড়ো, জিরেগুঁড়ো, প্রয়োজন মতো টমেটো, নুন, ধনেপাতা।

প্রণালি: গরম তেলে তেজপাতা, পেঁয়াজ কুঁচি, টমেটো কুঁচি দিন। এরপর, আদা, রসুন বাটা, হলুদ গুঁড়ো, লঙ্কা গুঁড়ো, জিরে গুঁড়ো দিয়ে কষে ডুমো করে কাটা লাউ ছেড়ে কষে অল্প জল দিয়ে তা ফুটে এলে হাল্কা করে ভাজা চিংড়ি দিন। ঝোলের জল শুকিয়ে এলে ধনেপাতা ছড়িয়ে পরিবেশন করুন।

ফুল কপির মালাইকারী

উপকরণ: ১টা বড় ফুলকপি, ২টো বড় টমেটো, ৪টি তেজপাতা, ১২টা কিসমিস, ১/২ খানা নারকেল (কুরে গরম জল দিয়ে দুধ বের করুন), ৫০গ্রাম দৈ, বড় ১চামচ করে সরষের তেল, ঘি, ১চামচ করে আদা, লঙ্কা, হলুদবাটা, প্রয়োজন মতো নুন, চিনি।

প্রণালি: গরম তেলে বড় করে কাটা কপির ফুল লালচে করে ভেজে ঐ তেলে তেজপাতা, মশলা দিয়ে নেড়ে টকদৈ, কিসমিস, টমেটোকুঁচি দিয়ে নেড়ে কপি, নুন, চিনি দিয়ে কষে নারকেলের দুধ ঢেলে ফুটিয়ে মাখা মাখা হলে ঘি, গরম মশলা দিয়ে নামান।

মোচার পাতুরি

উপকরণ: ২৫০গ্রাম কুঁচানো মোচা সেপ্ত ৫০গ্রাম করে নারকেল কোরা ও নারকেল বাটা, ২০গ্রাম সরষে বাটা, প্রয়োজন মতো নুন, চিনি, ৩টি কলাপাতা, বাঁধার জন্যে সূতো।

প্রণালি: সব উপাদান মিশিয়ে ৮ভাগ করুন। কলাপাতাকে ৮টুকরো করে প্রতি টুকরোয় ১ভাগ মিশ্রণ দিয়ে মোড়কের মতো মুড়ে সূতো দিয়ে বেঁধে গরম তেলে ৫মিনিট ভাজুন।

পোনা মাছের কোণ্ডা

উপকরণ: প্রয়োজন মতো পোনা মাছ, নুন, হলুদ, ঘি, তেল, পেঁয়াজবাটা, আদাবাটা, চিনি, গরম মশলাগুঁড়ো, বিস্কুটগুঁড়ো, রসুনবাটা।

প্রণালি: নুন, হলুদ মাখানা মাছ সেপ্ত করে কাঁটা বেছে নিন। পাত্রে ঘি ও তেল গরম করে মাছ, নুন, পেঁয়াজবাটা, আদাবাটা, চিনি, গরম মশলাগুঁড়ো দিয়ে নেড়ে নামিয়ে তার থেকে ছোট ছোট বল বানিয়ে বিস্কুটগুঁড়ো মাখিয়ে ভেজে ডেকচিতেরাখুন। আবার, কড়াই-এ ঘি, তেল মিশিয়ে আদা, রসুন, পেঁয়াজবাটা, নুন, চিনি, অল্প হলুদগুঁড়ো দিয়ে নেড়ে জল দিন। ঘন হয়ে এলে ঝোলটা কোণ্ডার ওপর ছড়িয়ে অল্প আঁচে ডেকচি বসিয়ে মাখা মাখা হলে নামান।

গোটাসেপ্ত

উপকরণ: ২৫০গ্রাম কালো কলাই, ৫০গ্রাম গোটা বেতুয়া শাক, গোটা গোটা ৭টা করে আলু, বেগুন, শিম, মটরশুঁটি, কাঁচালঙ্কা, টোপাকুল, প্রয়োজন মতো নুন, তেল।

প্রণালি: সব একসঙ্গে জল দিয়ে আঁচে বসান। নুন দেবেননা। সেপ্ত হওয়ার আগে জল কমে

গেলে জল দেবেন। সেশ্ব হলে নামিয়ে রাখুন। খাওয়ার সময় নুন,তেল দিয়ে খাবেন।

ভূনি খিচুড়ি

উপকরণ: ৩০০গ্রাম করে ছোলার ডাল,গোবিন্দভোগ চাল,১০০গ্রাম ঘি,৫০গ্রাম করে কাজু, কিসমিস,২টো ১ইঞ্চি করে লম্বা দারচিনি,৩টে লবঙ্গ,৪টে তেজপাতা,৫টা ছোট এলাচ,১০টা কাঁচালক্ষা,১চা-চামচ জিরে,২টেবিল চামচ করে সাদা তেল,আদা বাটা, ১/২ কাপ মটরশুঁটি, ১/২ মালা নারকেলকুঁচি,প্রয়োজন মতো নুন,চিনি।

প্রণালি: কড়াই-এ তেল দিয়ে নারকেলকুঁচি ভেজে তুলে কড়াই-এ ঘি দিয়ে হাল্কা করে কাজু ভেজে ঐ ঘি-এ তেজপাতা,জিরে, এলাচ,লবঙ্গ,দারচিনি দিন। নাকে গশ্ব এলে চাল দিয়ে নেড়ে আধসেশ্ব করে জল ঝরানো ডাল দিয়ে নেড়ে আদাবাটা,নারকেল কুরো দিয়ে কষে গরম জল দিন। জল ফুটে উঠলে নুন,চিনি,মটরশুঁটি,কাঁচালক্ষা দিয়ে সেশ্ব ঝরঝরে করে নারকেলভাজা,বাদাম,ভেজানো কিসমিস দিন। ঘি দিয়ে নামান।

রাধাবল্লভী

উপকরণ: ১/২ কাপ করে দুধ,ময়দা,বিউলির ডাল,১কাপ ঘি,১চা-চামচ মৌরী,১টুকরো আদা,২চা-চামচ করে জোয়ান,ছাতু,১ ১/২ চামচ গোলমরিচ,প্রয়োজন মতো নুন।

প্রণালি: ডাল, মৌরী, আদা, জোয়ান,ছাতু,মরিচ ইত্যাদি আধবাটা করে নুন মিশিয়ে রাখুন। ময়ান,দুধ দিয়ে ময়দা মেখে ডালের পুর দিয়ে ঘিয়ে ভাজুন।

কোর্মা বড়ি

উপকরণ: ১কাপ মটর ডালের বড়ি,১টা সেশ্ব করে বাটা পেঁয়াজ,১চামচ করে আদাবাটা,লক্ষাগুঁড়ো,গরম মশলাগুঁড়ো,১টা টমেটো,বড়চামচ সরষের তেল, ১/২ চামচ হলুদ,প্রয়োজন মতো নুন,চিনি।

প্রণালি: বড়ি ভেজে তুলে নিয়ে ঐ তেলে পেঁয়াজবাটা দিয়ে পরে আদা দিয়ে কষে জলে লক্ষা গুলে দিন। নেড়ে টমেটো দিয়ে তেল ছেড়ে এলে চিনি দিয়ে জল ছড়া দিন। পরে আর একটু জল দিয়ে বড়ি দিন। ফুটে উঠলে আঁচ কমিয়ে গরম মশলা,নুন দিয়ে কাই থাকতে নামান।

কুলের অম্বল

উপকরণ: ১কাপ পাকা টোপা কুল,১ ১/২ কাপ চিনি, ১/২ চা-চামচ সরষে,প্রয়োজন মতো নুন,তেল,ময়দা।

প্রণালি: গরম তেলে সরষে ফোড়ন দিন। সরষে ফুটতে থাকলে বোঁটা ছাড়িয়ে ফাটানো কুল দিয়ে নাড়ুন। জল,চিনি,নুন দিন। বোল ফুটে উঠলে ময়দা অল্প জলে গুলে দিন। ঘন হয়ে এলে নামান।

গুড়ের নারকেল নাড়ু

উপকরণ: ২০০গ্রাম গুড়,১টা বড় নারকেল,অল্প বড় এলাচ দানা,ঘি।

প্রণালি: গুড়ের সঙ্গে নারকেল মিশিয়ে জল দিয়ে মৃদু আঁচে বসিয়ে নেড়ে নেড়ে আঁট করে নামিয়ে এলাচ ছড়িয়ে ঘি হাতে নাড়ু পাকান।

মুড়ির মোয়া

উপকরণ: ২০০গ্রাম মুড়ি,৪০০গ্রাম গুড়।

প্রণালি: গুড়ের সঙ্গে জল মিশিয়ে আঁচে বসিয়ে ঘন হয়ে চিট ধরলে নামিয়ে মুড়ি দিয়ে গরম অবস্থায় জল হাতে মোয়া বানান।

আমপানা

উপকরণ: ২টো কাঁচা আম, ১/২ কাপ চিনি,৬কাপ বরফ জল,৩টে গোলমরিচ চূর্ণ,অল্প কপূর।

প্রণালি: জলে সেশ্ব করা আমের টুকরো ঠান্ডা করে চটকে চালুনিতে ছেকে নরম শাঁস প্লেটে রেখে চিনি দেওয়া ঠান্ডা জল মিশিয়ে মরিচ,কপূর দিন।

তাপস পালের পছন্দের রেসিপি

তরুণ মজুমদারের 'দাদার কীর্তি' দিয়ে পথ চলা শুরু হয়েছিল তাপস পালের। মাধুরী দীক্ষিতের প্রথম হিন্দি ছবি 'অবোধ'এর নায়কও তিনি। দেবশ্রী রায়ের সঙ্গে তাঁর জুটি জনপ্রিয়তায় বাংলা ছবির জগতে ইতিহাস সৃষ্টি করেছিল এক সময়। ডাক্তারের পুত্র হিসাবে সমাজের চিকিৎসা করার উদ্দেশ্যেই সম্ভবতঃ পদার্পন ঘটে তাঁর রাজনীতির প্রাণনে। ব্যক্তিগত জীবনে ভীষণ ভাবে পরিবার মনস্ক তাপসের পছন্দের খাবারও ভীষণ ভাবেই ঘরোয়া-ঢ্যাংরা মাছের ঝাল,চিতল মাছের পেটি। অবশ্য শৈশবে তিনি লাল কমলা ইত্যাদি রঙের আইস ক্যান্ডি খেতে পছন্দ করতেন। সেই স্মৃতিও তাঁকে তাড়া করে চলে।

ঢ্যাংরা মাছের ঝাল

উপকরণ: ২৫০গ্রাম ঢ্যাংরা মাছ,২৫গ্রাম সর্ষের তেল,১চামচ করে হলুদ,আদাবাটা,৫চামচ সর্ষেবাটা,২টো কাঁচা লক্ষা,প্রয়োজন মতো নুন।

প্রণালি: মাছ অল্প করে ভেজে সব মশলাগুলো ভেজে নিন। এবার,অল্প জল দিয়ে ফুটে উঠলে মাছ ছেড়ে ১০মিনিট পর নামান।

চিতল মাছের পেটির রোস্ট

উপকরণ: ৪টি চিতল মাছের পেটি,৫গ্রাম করে জিরে, পোস্তবাটা,১০গ্রাম দৈ,৩গ্রাম লক্ষাগুঁড়ো,১টা পেঁয়াজ,২টো কাঁচালক্ষা,১ইঞ্চি আদা,২টুকরো রসুন, ১/২ চা-চামচ গরম মশলা গুঁড়ো,প্রয়োজন মতো নুন,সর্ষের তেল,হলুদ। মাছ ম্যারিনেশনের জন্য প্রয়োজন: ১/২ টেবিল চামচ আদার রস,১টেবিল চামচ করে পেঁয়াজের রস,রসুনের রস,১চা-চামচ গরম মশলা গুঁড়ো,২চা চামচ ঘি।

প্রণালি: জিরে,পেঁয়াজ, আদা, রসুন মিহি করে বাটুন। ম্যারিনেট করা মাছ সর্ষের তেলে ভেজে মশলা দিয়ে কষিয়ে দিন। পোস্ত দিয়ে নেড়ে লক্ষাগুঁড়ো দিন। অল্প জল দিয়ে ফুটে উঠলে মাছ দিয়ে আঁচ কমান। দৈ ফেটিয়ে মিশিয়ে চাপা দিন। মাখামাখা হলে ও তেল ভেসে উঠলে নামান।

অরেঞ্জ ক্যান্ডি

উপকরণ: ১/২ লিটার জল,৫০০গ্রাম চিনি,১কাপ করে লেবুর রস,অরেঞ্জ স্কোয়াস,১চামচ রং,১ফোঁটা অরেঞ্জ সেন্ট।

প্রণালি: সব উপাদান মিশিয়ে আইসক্রিমের খোলে দিয়ে ফ্রিজারে জমান।

ম্যাঙ্গো ক্যান্ডি

উপকরণ: ৫০০গ্রাম দুধ, ৩০গ্রাম আমের রস, ২৫গ্রাম চিনি।

প্রণালি: সব উপাদান মিশিয়ে আইসক্রিমের খোলে দিয়ে ফ্রিজারে জমান।

শতাব্দী রায়ের পছন্দের রেসিপি

তপন সিন্হার 'আতঙ্ক' থেকে শতাব্দী রায়ের যাত্রা শুরু। আজ তিনি জনপ্রিয় অভিনেত্রী ছাড়াও কবি,লেখিকা,গায়িকা,নৃত্যশিল্পী,রাজনীতিবিদ হিসাবেও পরিচিত। বিশেষ করে পূজোর সময় তিনি খেতে ভালবাসেন জাঙ্কফুড। এখানে তাই জাঙ্কফুডেরই রেসিপি দেওয়া হল।

ফুচকা

উপকরণ: ২০০গ্রাম করে সুজি,আটা,প্রয়োজন মতো তেল,আলুসেপ,জিরাপানি।

প্রণালি: আটা,সুজি মিশিয়ে শক্ত করে মেখে বড় লেচি কেটে বড় করে বেলে টিনের ঢাকা দিয়ে গোল করে কেটে ভেজে ফুলিয়ে মাঝখানে ফুটো করে আলুসেপ,জিরাপানি দিয়ে খেতে দিন।

পাপড়ি চাট

উপকরণ: ২ টো আলুসেপ, ১ প্যাকেট পাপড়ি, ১টা করে টমেটো, শশাঝুঁটি, ১/২ কাপ দৈ, ২চা-চামচ চাট মশলা, বড় ২ চামচ ছোলা সেপ, প্রয়োজন মতো টমেটো সস, চিনি, নুন, বিট নুন, ঝুরিভাজা।

প্রণালি: ডিশে পাপড়ি সাজিয়ে আলুসেপ টমেটো, শশাঝুঁটি, ছোলা, নুন মেখে পাপড়ির ওপর কম করে দিন। দৈ, নুন, চিনি, বিট নুন, চাট মশলা দিয়ে ফেটিয়ে চামচে করে পাপড়ির ওপর দিয়ে ১চা-চামচ করে সস দেয়ের ওপর দিন।

পি.কে. বন্দোপাধ্যায়ের পছন্দের রেসিপি

ভারতীয় ফুটবল তথা সামগ্রিক ভাবে ক্রীড়া জগতেরই প্রবাদ প্রতীম এক ব্যক্তিত্ব হলেন পি.কে. বন্দোপাধ্যায়। তিনি নিজে খেলেছেন। কত খেলোয়াড়কে হাতে করে তৈরী করেছেন। বাস্তবিক, ভারতের ক্রীড়া জগতে তাঁর অবদান চির স্মরণীয়ই। সদাহাস্যময়, সুরসিক, সুবক্তা এই মানুষটি কিন্তু মনে প্রাণে বাঙালী ঐতিহ্যের প্রতি শ্রদ্ধাশীল। আর তাঁর সেই শ্রদ্ধা প্রভাব বিস্তার করেছে তাঁর পছন্দের খাদ্য তালিকার ওপরও। তিনি পিঠে পুলি খেতে খুব ভালবাসেন। বিশেষ করে ক্ষীরপুলি তাঁর অতি প্রিয় খাদ্য। এখানে অবশ্য রইলো আরও কিছু পিঠে জাতীয় খাবারের রেসিপিও।

ক্ষীরপুলি

উপকরণ: প্রয়োজন মতো দুধ, চিনি, নারকেল, এলাচগুঁড়ো।

প্রণালি: দুধে চিনি দিয়ে ঘন করে একদম মাখামাখা করে নিন। এবার এই ক্ষীরকে এলাচগুঁড়ো দিয়ে হাতে মেখে ছোট ছোট পুলি বানিয়ে তাতে নারকেলের পুর ভরে পুলি তৈরী করে নিন।

ক্ষীর সাপটা

উপকরণ: ২লিটার দুধ, ২০০গ্রাম চিনি, ২টো তেজপাতা, ৪টি ছোট এলাচ, ১চিমটে করে

নুন, জাফরান।

প্রণালি: আঁচে বসানো দুধে তেজপাতা, ছোট এলাচ, নুন দিয়ে ঘন হয়ে এলে চিনি ও জাফরান দিন। নামিয়ে নিয়ে তৈরী করে রাখা পাটি সাপটার ওপর ছড়ান।

সবু চাকলি

উপকরণ: ১কাপ করে আতপ চাল, বিউলির ডাল বাটা, অল্প করে তেল ও নুন।

প্রণালি: চাল, ডাল বাটা দিয়ে গোলা বানিয়ে নিন। এবার, চাটুতে সামান্য তেল দিয়ে ১হাতা করে ঐ গোলা দিয়ে পাতলা করে পেতে দিন। ১পিঠ হলে উল্টে দিয়ে পাট করে তুলুন। এই ভাবে একটা করে করে ভেজে তুলবেন।

গুড় পিঠে

উপকরণ: ৩০০গ্রাম করে চাল গুঁড়ি, তেল, ৫০০গ্রাম আখের গুড়।

প্রণালি: চাল গুঁড়ি, আখের গুড় দিয়ে মেখে গরম তেলে গোল গোল করে ছেড়ে লাল করে ভেজে তুলে নিন।

ইন্দ্রনীল সেনের পছন্দের রেসিপি

সফট রোমান্টিক নাস্বারই হোক বা 'ও মামা কোথায় গেলি রে?' জাতীয় চটুল গান-ইন্দ্রনীল সেনের গলায় সব ধরণের গানই মানায় ভাল। তাই তো শ্রোতাদের কাছে এত জনপ্রিয় তিনি। কিন্তু, আধুনিক বাংলা গানের প্রথম সারির শিল্পীদের মধ্যে অন্যতম এই ইন্দ্রনীল সেন খাওয়া দাওয়ার ব্যাপারে ভীষণ ভাবেই ঘরোয়া। পছন্দ করেন বাড়ীতে স্ত্রী মধুছন্দার হাতে তৈরী খাঁটি বাঙালি রান্নাই। এখানে দেওয়া হল ইন্দ্রনীলের পছন্দের রেসিপি।-

লোটে মাছের ঝাল

উপকরণ: ৫০০গ্রাম লোটে মাছ, ১০০গ্রাম পেঁয়াজকুঁচি, ২৫গ্রাম তেল, ৫কোয়া রসুনবাটা, ১টা সবু করে কাটা বেগুন, ১/২ চামচ করে লঙ্কা, হলুদগুঁড়ো, প্রয়োজন মতো নুন, ধনেপাতাকুঁচি।

প্রণালি: মাছ ও বেগুনকে পেঁয়াজকুঁচি, কাঁচা তেল, রসুনবাটা, লঙ্কা, হলুদগুঁড়ো, নুন দিয়ে মেখে ১ঘন্টা পর কম আঁচে সেপ করে মাখোমাখো হয়ে এলে ধনেপাতাকুঁচি ছড়িয়ে নামান।

বিশেষ দ্রষ্টব্য: এখানে প্রদত্ত কিছু তথ্য সেলিব্রিটিদের সঙ্গে কথা বলে তাঁদের কাছ থেকেই গ্রহণ করা হয়েছে। আর, বাকি তথ্য সংকলিত হয়েছে ভিন্ন ভিন্ন অন্যান্য নানান সূত্র থেকে।

মিঠু ঘোষাল | গভর্নমেন্ট ইন্ডাস্ট্রিয়াল হাউসিং এস্টেট | কিউ-১৩ | বজবজ | কল-১৩৭ | মোব- ৯২৩১৮১১৫৩৬, ৮৯৬১৩২৬০০৮।