ইন্টেরিয়র

ঘর সাজানোর গাছ

ঘরের সৌন্দর্যে নতুন মাত্রা এনে দেয় গাছ। এজন্য যে সব সময় দামি গাছের প্রয়োজন হয়, তা নয়। বিভিন্ন বর্ণের সাধারণ গাছ দিয়েও কাজটি করা সম্ভব। নানা ধরনের পাতাবাহার আপনার ঘরকে পরিপূর্ণ করে তুলবে। এখন ছোট ফ্ল্যাটেও দেখা যায় পাতাবাহার। তাই এর কদর রয়েছে সবার কাছেই। পাতাবাহারের ধরন, চাষ পদ্ধতি দেয়া হলো যা আপনার জন্য খুব সহজ... লিখেছেন **ফারহানা লাবণী**

বেগোনিয়া

এ জাতের গাছ প্রধানত ফুলের জন্য প্রসিদ্ধ। ছোট আকারের গোলাপের মতো নানা রঙের ফুল ফোটে এ গাছে। তবে ফুল ফোটাতে হবে ঠাণ্ডায়। আট ইঞ্চি মাপের টবে অর্ধেক গোবর সার ও অর্ধেক মাটি মিশিয়ে গাছ বসাতে হবে। মাটিতে বসাতে হলে চারপাশে ইট সাজিয়ে দু'ইঞ্চি পরিমাণ ঝামা-খোয়া বিছিয়ে দিতে হবে। খোয়ার ওপর ৩ ইঞ্চি গোবর সার ভর্তি করে গাছ লাগাতে হবে। কারণ চাপবাঁধা শক্ত মাটিতে বেগোনিয়া গাছ ভালো হবে না। মাটি বা গাছে যেন সরাসরি রোদ না লাগে। গাছ ঘরের এমন জায়গায় রাখতে হবে, যেটা খোলামেলা ও কিছু সময় রোদের তাপ লাগে।

মারান্টা

পাতার রঙ গাঢ় সবুজ। মাঝে মাঝে গাঢ় খয়েরি ছোপ। ছোট ঝোপ জাতীয় এই গাছ ড্রইং রুমের জন্য উপযোগী। এই গাছের জন্য প্রচুর আলো দরকার। তাই এটা জানালার কাছে রাখুন। প্রতিদিন পানি দিতে হবে, যেন গাছের গোড়া ভেজা ভেজা থাকে। মাটির জন্য দোআঁশ মাটি ও গোবরের সার সমপরিমাণ দেবেন। যেহেতু এটা ঝোপ গাছ তাই মাঝে মাঝে আগা ছেঁটে দেবেন। নতুন টবে এটা লাগালে আবার গাছ হবে।

কলিয়াস

এ গাছের সৌন্দর্য অবাক করে দেবার মতো। এটি সহজে পাওয়া যায়। পাতার বিচিত্র রূপ ঘরের সৌন্দর্য কয়েক গুণ বাড়িয়ে দেয়। এর জন্য বাড়তি যত্নের প্রয়োজন নেই। মাটি দু'ভাগ ও গোবর সার একভাগ মিশিয়ে মাটি তৈরি করতে হবে। গ্রীষ্মে প্রতিদিন নিয়ম করে পানি দিতে হবে। পুরনো গাছের দু'ইঞ্চি পরিমাণ লম্বা কচি ডাল কেটে আট/দশ দিন মাটিতে বসিয়ে দিলে ডালে শেকড় গজাবে। তখন এটি নতুন চারা হিসেবে ব্যবহার হতে পারে। খোলা জায়গায় রাখবেন যেন সূর্যের আলো পায়। এতে গাছের পাতার উজ্জ্বলতা অনেক বৃদ্ধি পাবে।

জেবরিনা

একইসঙ্গে ঘরও সাজাতে পারেন আবার বাগানেও লাগাতে পারেন জেবরিনা। এ গাছ খুব দ্রুত বাড়ে। সূর্যের আলোতে সবুজ ও ছায়াতে বেগুনি রঙের হয়। টবে রোজ পানি দেবেন। দোআঁশ মাটি ও পাতা বা গোবর সার সমানভাবে মিশিয়ে মাটি তৈরি করতে হবে। জেবরিনার পুরাতন ডাল পানিতে ভিজিয়ে রাখলে কয়েক দিন পর শেকড় গজাবে। যা নতুন গাছ হিসেবে টবে লাগানো যায়।

ক্রোটন

ক্রোটন হয় নানা রঙের। সবুজ, হলুদ, তামা, লাল। পাতার আকারও হয় বিভিন্ন। দৃঢ় স্বভাবের গাছ ক্রোটন। সূর্যের আলো কম আসে এমন জায়গায় রাখতে হয় ক্রোটন। বেশি রোদে রাখলে গাছ রুক্ষ হয়ে যায়। দোআঁশ ও বেলেমাটির সঙ্গে চার ভাগের এক ভাগ গোবর সার বা পাতা সারের যেকোনো একটি মিশিয়ে গাছ বসাবার মাটি তৈরি করতে হবে। দিনে একবার পানি দিতে হবে। এছাড়া সপ্তাহে একবার ঝারির সাহায্যে পানি দিয়ে সম্পূর্ণ গাছটি ভেজাতে হবে। তবে লক্ষ্য রাখতে হবে, গোড়ায় যেন পানি জমে না যায় বা শুকনা না থাকে। সপ্তাহে একবার খোলা জায়গায় রাখতে হবে, যেন রোদ লাগে।

রসনা বিলাস

খোশবাসের বাংলা খাবার

ঢাকার হাতিরপুল এলাকার একটি রেস্টুরেন্ট খোশবাস (মোতালিব প্লাজার পাশে)। বাংলা ও চাইনিজ দু রকমের খাবার এখানে পাওয়া যায়। রেস্টুরেন্টটির সাজসজ্জা ও খাবারের মেনুর স্বকীয়তা আপনার ভালো লাগার মতো...

লিখেছেন **রোজিনা সুপ্তি**

ফয়জুল আবেদীন বাবুল দীর্ঘ ১২ বছর আমেরিকায় রেস্টুরেন্ট ব্যবসায় জড়িত ছিলেন। বাংলাদেশে এসে খোশবাস রেস্টুরেন্টটি চালু করেন ২০০৩ সালের ২১ ফেব্রুয়ারি। ১৮০০ স্কয়ার ফুটের এই রেস্টুরেন্টটিতে একসঙ্গে ৭০ জনের বসার ব্যবস্থা রয়েছে। শীতাতপ নিয়ন্ত্রিত রেস্টুরেন্টটির ঘরোয়া ও নিরিবিলি পরিবেশ মনোমুগ্ধকর। এখানের খাবারের দাম সমমানের অন্যান্য রেস্টুরেন্টের মতোই। খোশবাসের ম্যানেজিং পার্টনার ফজলুল আবেদীন সাপ্তাহিক ২০০০-কে জানান, সম্পতি তারা খাবারের দাম কমিয়েছেন। এর ফলে কাস্টমার বেড়েছে উল্লেখযোগ্য হারে। খাবারের মান সঠিক রেখে দাম নির্ধারণ করা হয়েছে। সকালের নাস্তা নয়, দুপুর ও রাতের খাবারের ব্যবস্থা রয়েছে।

ফজলুল আবেদীন

রেস্টুরেন্টটি মূলত বাংলা খাবারের জন্য। পাশাপাশি চাইনিজ খাবারও পরিবেশন করা হয়। খাবারের কিছু স্পেশাল আইটেম রয়েছে। সরষে ইলিশ ও বোনলেস বিফ ভুনা খোশবাসের স্পেশাল আইটেম। বাংলা খাবারের মধ্যে ভাত, ভর্তা, ভাজি, মাছ, মাংস, কাচ্চি বিরিয়ানি, ভুনা খিচুড়ি রয়েছে। বৈকালিক নাস্তায় আছে চা, কফি, ঠান্ডা পানীয়। স্নাক্স খাবারেরও আয়োজন রয়েছে।

জন্মদিন, বিয়ে, সেমিনার, বিবাহবার্ষিকী-সহ বিভিন্ন রকমের অনুষ্ঠান আয়োজনের ব্যবস্থা আছে। অর্ডার সাপেক্ষে বাইরে যেকোনো অনুষ্ঠানে খাবার সরবরাহ করা হয়।

দ র দা ম

মুরগি
- চিকেন ঝালফ্রাই প্রতি প্লেট..... ৫০ টাকা
- চিকেন রেজালা প্রতি প্লেট..... ৫০ টাকা

খাসি
- খাসি ভুনা প্রতি প্লেট..... ৫০ টাকা
- খাসি রেজালা প্রতি প্লেট..... ৫০ টাকা

গরু
- গরুর মাংস ভুনা প্রতি প্লেট..... ৪০ টাকা

মাছ
- গলদা চিংড়ি..... ২০০ টাকা
- রূপচাঁদা (কারি) বড় সাইজ..... ১২০ টাকা
- রূপচাঁদা (ফ্রাই) বড় সাইজ..... ১২০ টাকা
- চিংড়ি (কারি) বড় সাইজ..... ৬০ টাকা
- কাচকি মাছ..... ২০ টাকা

ভাত
- ভাত (মিনিকেট) প্রতি জন..... ১০ টাকা
- ভাত (কাটারিভোগ) প্রতি জন.... ১৫ টাকা
- ডাল প্রতি জন..... ১০ টাকা
- চিকেন বিরিয়ানি প্রতি প্লেট..... ৬০ টাকা
- ভুনা খিচুড়ি প্রতি প্লেট..... ৬০ টাকা

ভর্তা
- আলু ভর্তা প্রতি প্লেট..... ১০ টাকা
- বেগুন, ডাল, কলা, শিম, টমেটো, টাকি ভর্তা..... ১০ টাকা
- শুঁটকি ভর্তা, কাচকি, চিংড়ি, চেপা..... ১৫ টাকা

ভাজি
- কাঁকরল, বেগুন, পটল, আলু, শিম, ঢেঁড়স, লালশাক প্রতি প্লেট..১০ টাকা
- পুঁইশাক, পাঁচমিশালি শাক..... ১০ টাকা
- পালংশাক, করলা, চিংড়ি..... ১০ টাকা

ঘরে বসেই পেতে পারেন সাপ্তাহিক ২০০০-এর প্রতিটি সংখ্যা

গ্রাহক হবার নিয়ম

গ্রাহক হার (বার্ষিক ৮০০ টাকা অথবা ষান্মাসিক ৪৫০ টাকা) ব্যাংক ড্রাফটের মাধ্যমে **'সাপ্তাহিক ২০০০'**-এর অনুকূলে যে কোনো ব্যাংক থেকে পাঠাতে পারেন। অথবা সাপ্তাহিক ২০০০-এর কার্যালয়ে নগদ পরিশোধ

অথবা

মানি অর্ডারের মাধ্যমে গ্রাহক হওয়া যেতে পারে। **মানি অর্ডার অথবা ডিডি** পাঠানোর ঠিকানা : *সার্কুলেশন ম্যানেজার, সাপ্তাহিক ২০০০*
৯৬-৯৭ নিউ ইস্কাটন রোড, ঢাকা-১০০০, বাংলাদেশ।

চেক গৃহীত হয় না। যে কোনো জায়গা থেকে প্রিয়জনকেও উপহার হিসেবে আপনি গ্রাহক করে দিতে পারেন সাপ্তাহিক ২০০০-এর প্রতিটি আকর্ষণীয় সংখ্যার।

সাপ্তাহিক ২০০০ অফিসে ফোন (৯৩৪৯৪৫৯) করেও আপনি গ্রাহক হতে পারেন।