



नव जन्चेतना

NAWA JANACHETANA NATIONAL DAILY राष्ट्रिय दैनिक



सकिन्छ। उनको लुक्सले उनी नवविवाहित जस्तो देखिन्छ।

फिल्म 'कोशेडुङ' आगामी भदौ १० गतेबाट प्रदर्शनमा आउने भएको छ। निर्माण सुनिटले फिल्मको एक पोस्टर फस्टलुकसमा सार्वजनिक गर्दै प्रदर्शन मिति घोषणा गरेको हो। पोस्टरमा फिल्मको मुख्य कलाकार सुरक्षा पन्त फिचर्ड छन्। सुरक्षालाई ओढ्ने ओभर पछि फर्किएर हेरिरेहेको अवस्थामा पोस्टरमा देख्न सकिन्छ। उनको लुक्सले उनी नवविवाहित जस्तो देखिन्छ।

आजको विचार...
के हो...
(पूर्व पेजमा)
डा. होमनाथ वैरे

सिनोस सुनुवार निर्देशित फिल्म 'जन्ते बासो'को दोस्रो गीत 'अहुर'को गठपुर्णसार्वजनिक भएको छ। गीतमा महेश कापलेको शब्द तथा संगीत, रिक्केस गुरुङको प्ररेज छ। गाउनमा महेशलाई अस्मिता अधिकारीले साथ दिएकी छन्। शुरुबार युट्युबमा सार्वजनिक गीतको डिडिओमा कलाकार आसिफ शाह र गरिमा शर्मा फिचर्ड छन्। डिडिओमा आसिफले गीतमाएर्ल रिसाफकी गरिमालाई फकाउँदै गरेको देखिन्छ।



संक्षिप्त समाचार

बम विस्फोटमा एकको मृत्यु

(रासस/एपी) —
मस्को, वैशाख १३/शनिवार एक कार बम विस्फोटमा एक बरिष्ठ रूसी सैन्य अधिकारी मारिएको रूसको शीर्ष आपराधिक अनुसन्धान एजेन्सीले बताएको छ। रूसी सशस्त्र बलको जनरल स्टाफमा मुख्य परिचालन विभागका उपप्रमुख लेफ्टिनेन्ट जनरल थारोस्लाभ मोस्कोल्को मस्को बाहिर बालाशिखामा उनको कारमा राखिएको विस्फोटक उपकरणद्वारा हत्या गरिएको अनुसन्धान समितिले जनाएको छ। समितिमा प्रवक्ता स्वेतलाना पेन्नेकोले विस्फोटक उपकरणमा छुर्नको गोली लागेको बताए। उनले अनुसन्धानकर्ताहरू घटनास्थलमा रहेको जानकारी दिए। रूसी सञ्चार माध्यमले एक अपार्टमेन्ट भवनको आँगनमा जलिरहेको सवारी साधनको भिडियोहरू प्रसारण गरेका छन्। समितिले सम्भावित संदिग्धहरूको उल्लेख गरेको छैन। यो आक्रमण लेफ्टिनेन्ट जनरल इगोर किरिलोभको हत्यापछि भएको हो। डिसेम्बर १७ मा उनको अपार्टमेन्ट भवन बाहिर पार्क गरिएको विद्युतीय सुट्टरमा लुकाइएको बम विस्फोट हुँदा मृत्यु भएको थियो। रूसी अधिकारीहरूले किरिलोभको हत्याका लागि मुकुनलाई दोष दिएका थिए।

लुम्बिनीमा अन्तर्राष्ट्रिय सांस्कृतिक फेस्टिभल ४० देशका प्रतिनिधिहरू लुम्बिनीमा

बासा संभावना
रुपनेही, वैशाख १३/बुद्ध जन्मस्थल लुम्बिनीमा पहिलोपटक अन्तर्राष्ट्रिय सांस्कृतिक फेस्टिभल भएको छ। नेपाल र चीनबीचको सांस्कृतिक सम्बन्ध विस्तारका लागि चौथो सांस्कृतिक फेस्टिभल र सेमिनार लुम्बिनीमा आयोजना गरिएको हो। यसअघि एसियाका अन्य मुलुकमा आयोजना हुने गरेको थियो। यस पटक भने लुम्बिनीमा स्थानीय सारीपुत्र फाउन्डेसनको समन्वय, चीनको बन्द एलायन्स फर बुद्धिष्ट कल्चरल एक्सचेन्ज लिमिटेड, बीचो पिस क्यालिग्राफी एण्ड पेरिटेड एकेडेमी, संस्कृति, पर्यटन तथा नागरिक उड्डयन मन्त्रालय र लुम्बिनी विकास कोषको सहकार्यमा सांस्कृतिक फेस्टिभल भएको हो। सेमिनारको आयोजक भने लुम्बिनी बौद्ध विश्वविद्यालय रहेको छ। वैशाख १३ र १४ गते हुने कार्यक्रमको प्रधानमन्त्री केपी शर्मा ओलीले शनिवार उद्घाटन गरेका छन्। महोत्सवको उद्घाटन गर्दै प्रधानमन्त्री ओलीले विश्वमा अशांति बढिरहेका बेला बुद्ध दर्शन र शिक्षाको उपादेयता थप बृद्धि भएको बताए। अहिले विश्वमा बढ्दै गएको



बुद्ध र हिसालाई हतियारले होइन बुद्ध दर्शनले मात्रै रोक्न सक्ने उनको भनाई छ। विश्वमा जल, धल र वायुबाट समेत आक्रमण गर्न सक्ने खतरनाक हतियार निर्माण भइरहेको बताउँदै त्यसलाई रोक्न शान्ति, करुणा र मानवताको उपदेशले मात्रै सम्भव हुने प्रधानमन्त्री ओलीले बताए। उनले बुद्धले आफ्नो निजी सुखसयल छाडेर मानव कल्याणका लागि दरवार छाडेको बताउँदै बुद्धको जीवनबाट मानव जातिले धेरै कुरा सिक्नुपर्ने बताए। बुद्ध शिक्षा र विचार, शान्ति करुणा र मैत्रीभावलाई जीवित राख्न ठूलो संघर्ष भएको इतिहास सम्झाउँदै अब बुद्धको विचार अनुसरलाई विश्व शान्ति कायम गर्न सकिने बताए। महोत्सवमा भिक्षु, भिक्षुणी, लामा, उपासक उपासिका एवं बौद्धभागीहरूको सहभागिता रहेको छ। उद्घाटन समारोहका अवसरमा हिमाली क्षेत्रमा प्रख्यात स्थापु, योल्मो मुत्यसहित विभिन्न सांस्कृतिक कार्यक्रम समेत देखाइएको थियो। फेस्टिभलमा ४० देशका प्रतिनिधिहरू सहभागी छन्। यसअघि पहिलो, दोस्रो र तेस्रो सांस्कृतिक फेस्टिभल कम्बोडिया, श्रीलंका र थाइल्याण्डमा सम्पन्न भइसकेका छन्। लुम्बिनीको पर्यटन प्रवर्द्धनमा टेवा पुऱ्याउने योजनासहित यो पटक लुम्बिनीमा फेस्टिभल आयोजना गरिएको जनाइएको छ। कार्यक्रममा संस्कृति, पर्यटन तथा नागरिक उड्डयन मन्त्री बन्दी पाण्डे, लुम्बिनी प्रदेशका मुख्यमन्त्री चेतनारायण आचार्य लगायतका विशिष्ट व्यक्तित्वहरूको उपस्थिति रहेको छ। लुम्बिनी विकास कोषका उपाध्यक्ष न्यारस्यल लामाको अध्यक्षतामा उद्घाटन कार्यक्रम भएको थियो।

गुल्मीमा आगलागीबाट एक बालकको मृत्यु



तम्घास(गुल्मी), वैशाख १३/जिल्लाको धुर्कोट गाउँपालिका-१ मा भएको आगलागीमा चार वर्षीय बालकको मृत्यु भएको छ। धुर्कोट-१ आखरख निवासी गणेश नेपालीको गोठमा आगलागी हुँदा उनका चार वर्षीय छोरा विवेक नेपालीको मृत्यु भएको हो। बालबालिका खेल्ने क्रममा आगलागी भएको हुनसक्ने प्रहरीको

तानसेनका महिला जनप्रतिनिधीलाई बजेट निर्माणका विषयमा प्रशिक्षण

कृष्ण पोखरेल
पाप्ना, वैशाख १३/जिल्लाको तानसेन नगरपालिका भित्रका महिला जनप्रतिनिधिहरूका लागि बजेट निर्माण सम्बन्धी प्रशिक्षण दिइएको छ। द एसिया फाउन्डेसनले स्थानीय सरकार सवनीकरण कार्यक्रम अन्तर्गत यहाँका महिला जनप्रतिनिधीहरूलाई योजना संकलन, प्राथमिकरण र बार्षिक योजना निर्माणमा प्रशिक्षण दिएको हो।



नगरका महिला कार्यपालिका सदस्य, वडा महिला सदस्य, दलित महिला सदस्यहरूले आगामी वर्षको बजेट निर्माणका विषयमा जानकारी लिएका छन्। नगरपालिकाले गत वर्षको बजेट सिर्जनाको आधारमा टोल बस्ती, वडा वडा बाट योजना संकलन शुरू गरेको छ। योजना संकलनको पूर्व सन्ध्यामा नगरपालिका भित्रका महिला जनप्रतिनिधीहरूले योजना संकलन, योजनाहरूको प्राथमिकरण, बार्षिक योजना निर्माण, मध्यकालीन खर्च योजना र आवधिक योजना तथा गृह योजनाको

विषयमा प्रशिक्षण लिएका हुन्। तानसेन नगरपालिकाको समन्वयमा, दलित महिला केन्द्र नेपालको प्राथमिक सहयोगमा द एसिया फाउन्डेसनले तानसेनका महिला जनप्रतिनिधीहरूलाई स्थानीय सरकार सञ्चालनका विषयमा क्षमता अभिवृद्धि कार्यक्रम सञ्चालन गर्दै आएको छ। नगरपालिकामा निर्वाचित महिलाहरूको नेतृत्व विकास, योजना तर्जुमा, वडा महिला सदस्यहरूको काम कर्म, अधिकार, भूमिका, दायित्व, स्थानीय सरकार सञ्चालन ऐन २०७४ बारेमा अभिमुखीकरण गर्दै आएको द एसिया फाउन्डेसनले स्थानीय सरसकार सवनीकरण कार्यक्रमका प्रदेश संयोजक चुरामणी पोखरेलले बताए। कार्यक्रममा तानसेन नगरपालिकाका बरिष्ठ कार्यक्रम अधिकृत भरत पसाद आचार्यले जनप्रतिनिधीहरूको मागको आधारमा पालिकाले महिला, अपाङ्ग, सिमान्तकृत, समावेशीकरणलाई प्राथमिकतामा राखेर बजेट निर्माणका आधारहरूको बारेमा प्रशिक्षण गरेको हुन्। हरेक योजना सयवेशी, अपाङ्ग तथा महिलासँगै भएमात्र विकास निर्माणमा समान सहभागिता तथा समान प्रतिनिधित्व हुने कार्यक्रममा जोड दियो। कार्यक्रममा प्रशिक्षण परिचालन टोल बस्ती आउने योजना छुनै, आएका योजनाहरूको प्राथमिकरण, देशी गृह योजनासम्बन्धका चरणका प्रक्रिया, अवस्थाको बारेमा जानकारी गराएकी थिइन्।

गुन्द्रुक : हेपिएको तरकारीको बढेको भाउ

गुन्द्रुक । यो आफैमा यस्तो स्वादिनी चिज हो, जुन सम्भवतः सारा नेपालीको भान्सामा पाक्ने गर्छ । गुन्द्रुक नपाक्ने नेपालीको भान्सा भेट्न सायद मुस्किल हुन्छ । पहिले-पहिले 'हेपिएको तरकारी' मा पर्ने गुन्द्रुकको पछिल्लो पटक निकै 'भाउ' बढेको छ । सामान्यतया हरिया सागसब्जी सुकाएर बनाइने गुन्द्रुक संसारको जुनसुकै कुनामा पुगेका नेपालीको भान्सासाथ स्वादको बजार ल्याइरहेको छ । विदेशमा रहेका आफन्त, नातापोतालाई कोसेली पठाउनु पर्ने ? सजिलो छ- गुन्द्रुक पठाउने । विगतमा खाँते वास्ता नगरीने गुन्द्रुक अहिले साना पसलदेखि ठूला डिपार्टमेन्टल स्टोर र माटामा प्याकेजिङ र लेबल सहित विक्री भइरहेका छन् । त्यसमाथि अनलाइन सपिङ प्लेटफर्ममा त दर्नाँ 'भेराइटी' का गुन्द्रुक अर्डर गर्न पाइन्छ । माटभटेनी सुपरस्टोर, विगमाट जस्ता ठूला सपिङ सेन्टरमात्र होइन, सहर र गल्लीचोकमा रहेका मध्यम खलका स्टोरहरूमा पनि गुन्द्रुक खोज्न आउनेको संख्याले पनि यसको स्वाद र मागले उपभोक्तालाई कतिविधि तानिरहेको छ भन्ने पुष्टि गर्छ । यसरी गुन्द्रुक किन आउनेहरू आउने भान्सामा भएर खाउनेदेखि आफन्तलाई विदेश पठाउनका लागि लिन आउनेहरू हुन्छन् । गाउँघरतिर पहिले सिँसेमा पाइने गुन्द्रुक अहिले भने राखी भसा तिरिँर किन्नुपर्छ । पछिल्लो पटक गुन्द्रुकमा उपभोक्ता कृमिभरहेका छन् । स्वदेशमा मात्र होइन, विदेश जाने र उतै आएका नेपालीको रोजाइमा पनि गुन्द्रुक परिरहेको छ । अहिले मेला महोत्सवमा पनि गुन्द्रुकको परिकार खुवाउनेदेखि ब्रान्डिङ गरी बेचेर आम्दानी गरिरहेको पाइन्छ । त्यतिमात्र होइन, पछिल्लो पटक त तारे होटल, रिसोर्ट, रेस्टुरेन्टका



मेनुमा पनि गुन्द्रुकका परिकार हुने गरेको छ । गुन्द्रुक किनोके १२ सय ५० नेपाली बजारमा अहिले गुन्द्रुकको भाउ प्रतिक्लो ७ सयदेखि १ हजार २ सय रूपैयाँसम्म पर्छ । देशकै सबैभन्दा ठूलो तरकारी बजार काठमाडौँको कालीमाटी फलफूल तथा तरकारी बजार र अर्को तरकारी बजार बन्नु तरकारी बजारमा गुन्द्रुक बढी विक्री हुने गरेको छ । यहाँका व्यापारीले काभ्रे, धादिङ, गुवाकोट, इलाम, पोखरा लगायत ठाउँबाट ल्याएर गुन्द्रुक बेच्ने गरेका छन् । नयाँ बानेश्वरको गुन्द्रुक बेच्न राखिएको छ । माट सञ्चालकका अनुसार उक्त गुन्द्रुक ललितपुरमा उत्पादन भएको हो । 'ललितपुरमा एक जना दिदीले आफै साग उत्पादन गरेर गुन्द्रुक बनाउनुहुन्छ,' उनले भने, 'उहाँले बनाएको गुन्द्रुक मिठो पनि र सफा पनि छ । यो गुन्द्रुकका धेरै ग्राहक पनि हुनुहुन्छ ।' उनको माटमा

तोरी, रायो र मुलाको सागको गुन्द्रुक पाइन्छ । तीमध्ये केहीको ब्रान्डिङ र लेबलिङ गरिएको छ भने केहीको सादा प्याकेटमा उपलब्ध छ । सागअनुसार गुन्द्रुकको मूल्य फरक-फरक छ । रायोको सागको गुन्द्रुक १ सय ग्रामको मूल्य १५ रूपैयाँ तोकिएको छ । मुलाको सागको गुन्द्रुकको मूल्य २ सय ग्रामको २ सय २५ र तोरीको सागको गुन्द्रुकको मूल्य १ सय ग्रामलाई १ सय २५ रूपैयाँ छ । माट सञ्चालकका अनुसार गुन्द्रुक अहिले प्रतिक्लो ६ सय रूपैयाँदेखि १ हजार २ सय ५० रूपैयाँसम्ममा किनबेच हुन्छ । गुन्द्रुकको कुनै सिजन हुँदैन, जहिले पनि जुन स्वादमा बनाएर खान मिल्ने भयो, उनी भन्छन्, 'मैले नै महिनामा १०-१५ कि्लो गुन्द्रुक बेच्दै आएको छु ।' भएको अनुषा शाही विदेशमा रहेकी आफ्नी दिदीलाई पठाउने भन्दै गुन्द्रुक किन आएको थिइन् । उनले अस्ट्रेलिया बस्ने दिदीलाई पठाउने भन्दै ३ कि्लो गुन्द्रुक किनन् । 'दिदीलाई गुन्द्रुक असाध्यै मन पर्ने, फोनमा जहिले पठाइदिन भनिरहुनुहुन्छ,' उनले भनिन्, 'उहाँले सारे सहर गरेको भएर किनेर पठाउन नेपालका सबै स्थानमा हरेक घरमा गुन्द्रुक उत्पादन हुन्छ भन्दा पनि फरक नपर्ने । गुन्द्रुक बनाउने सबैका परम्परागत शैली छन् । गुन्द्रुक बनाउँदा रायो साग, मुलाको साग वा तोरीको सागलाई सुकाएर कुनै भाँडो अथवा खाल्डोमा खाँदिर अमिलो पारेर निकाल्ने र त्यसलाई सुकाएर भण्डारण गरेर राख्ने औषधि दिनसम्म खाँने चलन छ । अहिले भने गुन्द्रुक उत्पादनमा पनि प्रविधि प्रयोग गर्न थालिएको छ । पोखराका गुन्द्रुक व्यावसायी आचार्यले पनि ठूलो परिमाणमा गुन्द्रुक उत्पादन गर्ने भएपछि त्यसको उपयोग गरिरहेका छन् । आचार्यका अनुसार सुर्मा किसानको बारीबाट ल्याइएको सागलाई चार-पाँच पटक पानीमा राम्ररी धुने काम हुन्छ । साग सुकेर सोभानो भइसकेपछि सागको डोँडादेखि धिन्ने र धिचेको सागलाई हातले ढल्लो पारेर ५ सयदेखि १ हजार लिटरको डुममा खाँदिर राखिन्छ । यसरी डुममा खाँदिको गुन्द्रुक एक सातपछि अमिलोपान (पीपिच) मापन गर्ने उनले बताए । 'हामीले उक्त गुन्द्रुकमा अमिलो गाउँछौं, खाँदिर भयो कि भाएन भनेर पनि राख्छौं,' आचार्यले भने, 'चाहदा अमिलो अमिलो भएको रहेछ भने त्यसलाई फेरि हामीले ३० कि्लोको सानो डुममा फिस्स गर्छौं । त्यो गुन्द्रुकको अमिलोपान ३.५ देखि ४.२ सम्मको भयो भनेपछि बल्ल निकालेर सुकाउने हो ।' उक्त गुन्द्रुकलाई सोतार ड्यापसमा सुकाएपछि गुन्द्रुक तयार हुन्छ । यसपछि प्याकेजिङ र ब्रान्डिङको काम सुरु हुने उनी बताउँछन् ।

बडुर पालेर स्वरोजगार र आत्मनिर्भर

बडुरपालन गरेका म्याग्दीका एक युवाले निरन्तर मेहनत गर्ने हो भने देशमै स्वरोजगार र आत्मनिर्भर बन्न सकिने सन्देश दिएका छन् । मझुला गाउँपालिका-५ हाडेभिरका २५ वर्षीय विमल सापकोटा व्यावसायिक बडुरपालनबाट स्वरोजगार र आत्मनिर्भर बनेका छन् । "कुसुरापालनमा असफल भएपछि चार वर्षअघि ६१५ लाख लगानीमा विप्लवी कृषि तथा पशुपन्छी फार्म खोलेर बडुर र बाख्रापालन सुरु गरेको थिएँ, उनले भने, "कुसुरामा हुनेको थिएँ, बडुर पालेर उठे ।" उनको फार्ममा हाल ५० वटा बडुर र २० वटा बाखा छन् । मासु र पाठापाठीका लागि ल्याइरहेस जतका बडुर पालनुभएको छ । फार्ममा जम्मापारी र खरी जातका बाखा छन् । सापकोटाले प्रतिकिलो ६ छ सयका दरले मासिक छ हजारदेखि सात हजार किलोग्राम बडुरको मासु र प्रतिगोटा ६ सयत हजारका दरले वार्षिक तीन सय बडुरका पाठापाठी विक्री हुने बताए । मासुको विक्री गर्न सापकोटाले मझुला गाउँपालिका-२ बाबियाचौरमा मासु पसल पनि सञ्चालन गरेका छन् । बाबियाचौरका साथै मुस्ताङका होटलमा बडुरको मासु खपत हुने गरेको छ । फार्ममा विमलसहित परिवारका थप चार जना सदस्यले रोजगारी पाएका छन् । बुवा तारानाथ सापकोटा, आमा चित्रकला र श्रीती सुकमायाले विमललाई बडुरपालनमा सघाउँछन् । "छिमेकी र आफन्तले बाहुनले बडुर



पाल्न हुँदैन भनेर सुझाएका थिएँ, तारानाथले भने, "पहिले बडुर नपाल्न सुझाए दिनेहरू अहिले व्यापार देखेर छक्क पर्छन् ।" सापकोटाको बडुर फार्म व्यवस्थित र सफा छ । माउ, भाले, पाठापाठी राख्ने फरकफरक कोठा छन् । रोगबाट बचाउन फार्मको नियमित सरसफाइ गर्छन् । फार्मको फोहरलाई सुरक्षित रूपमा व्यवस्थापन गरिएको छ । सो फार्ममा प्रधानमन्त्री कृषि आधुनिकीकरण परियोजनाको सहयोगमा जिल्लामै पहिलोपटक गत चैतमा उच्च नशको कम बोसो भएको अमेरिकन नशको शुद्ध बडुरको ताजा बीर्यबाट कृत्रिम गर्भाधान गरिएको थियो । परियोजनाका साथै भेटेरिनरी अस्पताल तथा पशु सेवा विज्ञ केन्द्र र मझुला

गाउँपालिकाको पशु सेवा शाखाले प्राविधिक सहयोग गरेका छन् । सापकोटाको अनुभवमा महामारीजन्य रोगबाट बचाउन बडुरपालनको प्रमुख चुनौती हो । दाना आयात गरेर खुवाउनुपर्दा आम्दानीको ठूलो हिस्सा वानामा खर्च हुने गर्छ । बडुरका पाठापाठी र मासुको माग बढेकाले फार्मको क्षमता विस्तार गर्ने उहाँको योजना छ । "घरघरबजार र परिस्थितिका कारण फार्म अहिले व्यवसायमा जोडिएको थिएँ, उनले भने, "विदेश जाने योजना बनाएको छैन । स्वदेशमै व्यवसायलाई निरन्तरता दिन्छु । बडुरपालनबाट सन्तुष्ट छु ।"

उदाहरणीय बन्दै सुरौदी तिखेढुङ्गामा खरबुजाखेती

पोखरा महानगरपालिका-३३ सुरौदी खोला किनाराको तिखेढुङ्गाको करिब ३५ रोपनी जग्गामा यतिखेर लटरम्म खरबुजा फलेका देखिन्छन् । विगतमा तराई र भारतबाट बजारमा ल्याइएका खरबुजा देखेका स्थानीय अनै घरखेत वरपर खरबुजा फलेको देखा दङ्ग छन् । महानगरपालिका-२१ कुलीका ज्ञानबहादुर काकी र पोखरा-३३ भरतपोखरीका रमेश आचार्यले यहाँ खरबुजा फलाएका हुन् । उनीहरूले सरस्वती, रेड भेलरेट, फनेक्स, माठाना र राजा जातका खरबुजा फलाएका छन् । यहाँ उत्पादित खरबुजा अब केही दिनमा बजारमा ल्याउने तयारी छ । विगत लामो समयदेखि खरबुजाखेतीमा अनुभव संगैलाका काकी र व्यावसायिक कृषिमा लगाव भएका आचार्यको यो मेहनत पछिल्लो समय अरूका लागि पनि प्रेरणाको स्रोत बनेको छ । पोखरा क्षेत्रमा खरबुजाखेतीको निकै सम्भावना रहेको र दुईजना कुचकले त्यसलाई व्यावहारिक रूपमा प्रमाणित गरेको पोखरा महानगरपालिका आर्थिक विकास महाशाखा प्रमुख मनहर कडरियाको भनाइ छ । विगतमा १०८१२ रोपनी क्षेत्रफलमा मात्रै गरिएको खरबुजाखेती यस वर्ष करिब २०० रोपनी क्षेत्रमा विस्तार गरिएको बताउँदै वीउ तथा मलचिडमा महानगरले सहयोग गरेको जानकारी दिँदै उनले वीउ तथा मलचिडमा महानगरले सहयोग गरेको बताए । महानगरपालिका-१३, २३, ३०, ३२, ३३ मा यस क्षेत्रीय आर्थिक बढिरहेको महाशाखा प्रमुख कडरियाले जानकारी दिए । "स्थानीय रूपमा उत्पादित खरबुजाको स्वाद पनि निकै मिठो छ । योरे क्षेत्रफलमा पनि राम्रो उत्पादन लिन सकिने यो क्षेत्रीय आर्थिक समुन्नतिको लागि महत्वपूर्ण आधार बन्न सक्छ", उनले भने । महानगरपालिकाले पोखरामा उत्पादित सरस्वती जातको खरबुजाको 'ब्रान्डिङ' गर्न लागेको र त्यसको बजारिकरणबाट लागि 'फिटकर' तयार पारिसकेको महाशाखा प्रमुख कडरियाले जानकारी



दिए । नेपाली युवा रोजगारीको खोजीमा दिनानुदिन विदेशिरहेका बेला स्थानीय किसान आचार्य र काकीले भने आफ्नै देशमा केही गर्न सोज्नुका साथ काम गरिरहेका छन् । यस अवस्थामा उनीहरूको प्रयास खुवाहरूका लागि अनुकरणीय बनेको छ । विगतमा करिब १४ वर्ष युरोपमा विताएका काकी छ वर्षतया आफ्नै ठाउँमा व्यावसायिक कृषिमा जुटेका छन् । स्नेहनाथदेव देशमा कृषि क्षेत्रमा हासिल गरेको अनुभवलाई उनले हाल स्वदेशी माटोमा प्रयोग गरिरहेका छन् । काकीले कृषि क्षेत्रमा नै करिब १०० मिटर उचाइमा रहेको स्थानमा खरबुजा फलाएका छन् । यो नयाँ प्रयोग भएको उनले बताए । व्यावसायिक कृषिमा नयाँ प्रयोग गर्दै उनले देखाएको सफलता सबैका लागि अनुकरणीय बनेको छ । काकी अघिल्लो वर्ष राम्रो खरबुजा उत्पादक किसानका रूपमा पोखरा महानगरपालिकाबाट पुरस्कृतसमेत भएका थिए । यस्तै, स्नातकसम्मको अध्ययन गरेका

भरतपोखरीका आचार्य आफ्नो १० वर्षको शिक्षण पेशा, तीन वर्षको वैदेशिक रोजगारीसँगै विद्युत् प्राविधिकको अनुभव संगैलाइ हाल व्यावसायिक कृषिमा रमाइरहेका छन् । तिखेढुङ्गा बागमारा पशुपालन तथा कृषि फार्म दर्ता गरी व्यावसायिक कृषिमा लागेका आचार्यले पोखरा महानगरपालिका-३३ स्थित सुरौदीखोला तिखेढुङ्गामा पशुपालनसँगै कृषि क्षेत्रमा हासिल गरेको अनुभवलाई उनले देखाएको विद्यमानता पनि अन्वका लागि राम्रो उदाहरण बनेको छ । "युवाहरू आफ्नै देशमा केही गर्नुपर्छ भन्नेभन्दा विदेशिनै लहरमा छन् । धेरैले उत्पादनको बजार नै छैन भनेर कुरा गर्छन् तर मेहनत गरेमा उत्पादन उत्पादित कृषिजन्य वस्तुको बजार समस्या छैन । रोजगारीका लागि विदेशिनुपर्ने अवस्था छैन", आचार्यले भने । -राजश

डडेलोबाट बचौ र बचाऔँ

- सलाई, लाईटरजस्ता प्रज्वलनशील वस्तु बालबालिकाले भेट्ने ठाउँमा नराख्ने,
- जंगलमा सलाई तथा लाईटरको प्रयोग नगरी र गर्ने भए सावधानी पूर्वक प्रयोग गरी राम्रोसँग निभाऔँ,
- सानो असावधानीले जंगलमात्र होइन आसपासका बस्ती समेत उजाड हुन सक्छन्,
- जन, धन र वनको संरक्षण गरौं,
- सचेत बनी, डडेलोबाट आफू पनि बचाँ र अरुलाई पनि बचाऔँ ।

अनुरोध
डिभिजन वन कार्यालय
तामसेन, धापा

तानसेन नगरपालिकाको अनुरोध

- खानोपानीका मुल मुहानहरूका संरक्षण गरौं ।
- वन जंगलमा आगलागी हुन नदिन सावधानी अपनाऔँ ।
- श्रम र श्रमजीवीहरूको सम्मान गरौं ।
- स्थानीय उत्पादनलाई प्रोत्साहन गर्न त्यस्ता उत्पादित वस्तुहरूको प्रयोग गरौं ।
- अपाङ्कता भएका व्यक्ति, जेष्ठ नागरिक, असाहाय तथा बालबालिकाहरूलाई सक्दो सहयोग गरौं ।
- आफ्नो घर-आँगन वरपर सधै सफा र स्वच्छ राखौं ।

पितावर पाउं प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत

प्रतिष्ठा सिंजाली ३५ प्रमुख

सन्तोष लाल श्रेष्ठ नगर प्रमुख

तानसेन नगरपालिका
नगर कार्यालयको कार्यालय
तामसेन, धापा
लुम्बिनी प्रदेश, नेपाल

