



कर्णाली प्रदेशको पहिलो राष्ट्रिय दैनिक

युगआव्हान

yugnews.com

निष्काता, निर्भिकता, निरन्तरता...



(ई पेपर पढन स्वयं गर्नुपर्छ।)

वर्ष: २४

अंक: ३२३

वि.सं. २०८१

चैत

३

आइतवार

नेपाल संवत: १९८४, चैत कृष्ण द्वितीया

Sunday

१६

March

२०२५

yugaawhan@gmail.com

पृष्ठ: ८

मूल्य: ५/-

कर्णालीका स्थानीय तहमा पनि पुरुषकै दबदवा

७९ पालिकामा एक मेरर र एक अध्यक्षमै सीमित महिला सहभागिता

■ ओम शाही

सुखेत, २ चैत।

तीन तहका सरकार मध्ये जनताको नजिक रहेर सेवा प्रवाह गर्ने सरकार हो स्थानीय तह। संविधानको धारा २५(४) प्रत्येक राजपालिका तथा नगरपालिकामा प्रमुख र उपप्रमुखमध्ये एक जना महिला हुनेपर्ने व्यवस्था छ। वडास्तरमा पनि महिलाको सहभागिता अनिवार्य छ। प्रत्येक वडामा महिला सदस्य तथा दलित महिला सदस्य अनिवार्य रूपमा चयन गरिन्छ। यस्तै, संविधानको धारा २६(४) को राजनीतिक दलसम्बन्धी व्यवस्थामा राजनीतिक दलहरूले उम्मेदवार चयन गर्दा महिला सहभागिता सुनिश्चित गर्नुपर्छ। दल दर्ता ऐन अनुसार, कुनै पनि दलले ३३ प्रतिशत महिला प्रतिनिधित्व सुनिश्चित गर्नुपर्छ।

महिलाको विशेष संरक्षण र समान अवसरको हक अन्तर्गत संविधानको धारा ३८(१) र (२) मा महिलाहरूलाई राज्यका सबै संरचनामा समान अवसरको योरिन्नी गरेको छ। यी व्यवस्थाले महिलाहरूको राजनीतिक सहभागिता बढाउन महत्वपूर्ण भूमिका खेलेका छन्। तर, राजनीतिक नेतृत्वको पृतिसातामक सोचमा परिवर्तन नहुँदा महिलाहरू सीमित संख्यामा मात्रै स्थानीय तहको नेतृत्वादीय भूमिकामा उमेर गरेको सोराकरावाहरूले बताएका छन्। शनिवार वीरेन्द्रनगरमा आयोजित स्थानीय तहमा महिलाहरूस्थे राजनीतिक सहभागिता बढाउन जिल्लास्तरीय मिडिया अभियुक्तकरण कार्यक्रममा महिला अधिकारकर्मी टिक्का विश्वले कर्णालीका स्थानीय तहको जनप्रतिनिधिमा महिलाहरूको संख्या अफै बढ्न नसकेको बताइन। समाजमा अभै पनि महिलाप्रति हेरिने दृष्टिकोण परिवर्तन हुन नसकदा महिला अवसरावट बिज्ञत हुनुपरेको विश्वले बताइन।

महिलाहरूलाई स्थानीय तहमा जनप्रतिनिधिमा अन्तर्गत संविधानको धारा ३८(१) र (२) मा समान अवसरको योरिन्नी गरेको छ। यी व्यवस्थाले महिलाहरूको राजनीतिक सहभागिता बढाउन महत्वपूर्ण भूमिका खेलेका छन्। तर, राजनीतिक नेतृत्वको पृतिसातामक सोचमा परिवर्तन नहुँदा महिलाहरू सीमित संख्यामा मात्रै स्थानीय तहको नेतृत्वादीय भूमिकामा उमेर गरेको सोराकरावाहरूले बताएका छन्। शनिवार वीरेन्द्रनगरमा आयोजित स्थानीय तहमा महिलाहरूस्थे राजनीतिक सहभागिता बढाउन जिल्लास्तरीय मिडिया अभियुक्तकरण कार्यक्रममा महिला अधिकारकर्मी टिक्का विश्वले कर्णालीका स्थानीय तहको जनप्रतिनिधिमा महिलाहरूको संख्या अफै बढ्न नसकेको बताइन। समाजमा अभै पनि महिलाप्रति हेरिने दृष्टिकोण परिवर्तन हुन नसकदा महिला अवसरावट बिज्ञत हुनुपरेको विश्वले बताइन।

► बाँकी ३ पेजमा



यस्तो छ कर्णालीका स्थानीय तहमा महिला सहभागिता

कर्णालीका प्रदेशका ७९ स्थानीय तहमा पुरुषको तुलनामा महिलाको उपस्थिती कमजोर छ। पछिल्लो समय प्रमुख राजनीतिक दलहरूबीच बढ्दै गएको गठवन्थन संस्कृतिका कारण अनिवार्य भानिएको पदमा पनि पुरुष वै आउने परिस्थिती सिर्जना भइरहेको छ। २०७९ मा सम्पन्न स्थानीय तहको निवाचनमा कर्णालीकी प्रदेशबाट ५५ जना महिला पदाधीकारीमा निवाचित हुन्दा पुरुषको संख्या भने एक सम एक छ। एक चैत र एक अध्यक्ष र बाँकी ५३ पदमा उपप्रमुख र उपाध्यक्षसहित ५५ पदमा महिलाको स्थानीय तहमा सहभागिता देखिए। यसले राजनीतिक दलहरूले

► बाँकी ३ पेजमा

चाडपर्व प्रति सम्मान गरौ।

- चाडपर्व मनाउँदा अनावश्यक तडकभडक नगरौ,
- मौलिक संस्कार र संस्कृति भल्कने गरी चाडपर्व मनाऔं,
- चाडपर्वलाई सभ्य, शिष्ट र मर्यादित रूपमा मनाऔं,
- धार्मिक, सांस्कृतिक संस्कारलाई निरन्तरता दिउँ,
- असल आचरण र सामाजिक सद्भाव प्रवर्द्धन गरौ, एक अर्काको चाडपर्व प्रति सम्मान गरौ,
- अरुलाई नकरात्मक असर पार्ने गतिविधि नगरौ,
- धर्म संस्कृति र परम्परालाई सम्मान गरौ।



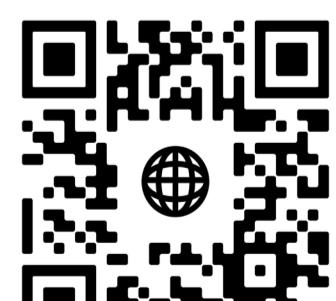
नेपाल सरकार
विज्ञापन बोर्ड

विश्वभरी एकै पटक इ-पेपरका लागि

www.yugnews.com

facebook

<https://www.facebook.com/yugnews>



यहाँ स्वयं गर्नुहोस्।



Jobkarnali.com



Tenderkarnali.com



Ebzaz.com



yugawhan.com

विज्ञापन दर/रेट सम्बन्धी सूचना

युगआव्हान राष्ट्रिय दैनिकमा आ.ग. २०८१/०८२ मा प्रकाशन हुने विज्ञापनको दर/रेट २०८१ साउन १ तदनुसार १६ July 2024 देखि लिमानुसार कायम गरिएको सम्पूर्ण विज्ञापनको उमेरी एवम् सम्बन्धित सबैमा जानकारी गराइन्दै।

विज्ञापन दर/रेट

पृष्ठ	रेटिन प्रति सीसी	स्थामस्वेत प्रति सीसी
प्रथम पृष्ठ	रु. २०००/-	रु. ९००/-
मित्री पृष्ठ	रु. १५००/-	रु. १२००/-
अन्तिम पृष्ठ	रु. १०००/-	रु. १५००/-

वर्गीकृत

पृष्ठ	रेटिन प्रति सीसी	स्थामस्वेत प्रति सीसी
वर्गीकृत डिस्प्ले	रु. ३५००/-	रु. १५००/-
वर्गीकृत डिस्प्ले (प्रति शब्द)	रु. ६०/-	

ज्याकेट १ पेज रु. ८०,०००/-

गोट: उल्लेखित दर/रेट मू.अ.क.कर बाहेक

युगआव्हान
www.yugnews.com

फोन नं.: ९८४२०५२०७१० / ९८४२०५४६६७१ / ९८४२०५४६६८१

ईमेल: yugaawhandainik@gmail.com, yugaawhan@gmail.com

बिस्कुट उद्योगको छानामा गुन्डुकको 'बिस्कुन'

■ नारायण बौपाने/रासस

काठमाडौं, २ चैत ।

भत्तपुर निको शे रास्थाना इम्पेरियल फूड्स प्रालिको छानामा अहिले गुन्डुको बिस्कुन मुकाइएको छ । केही समयअघिसम्म त्यस उद्योग वारपरका बस्तीमा यसूसदै बनाउदै गरेको कुकिजको बासा चल्ने गरेकामा अहिले गुन्डुक मगमगाउन थालेको छ । त्यस उद्योगले खाजाका रुपमा कोदोसहितका विभिन्न परिकाका 'आर्गामिक' बिस्कुट पनि उत्पादन गर्दै आएको छ ।

पछिल्लो समय उद्योगको छानामधरि रायोका साग र मुलाको सिन्की सुकाइएको पाइँछ । साग र गुन्डुक ओल्टाइपल्टाइ गर्न चार पाँच जना महिला निरन्तर लागि परेको देखिन्छ । उद्योगका सञ्चालक पशुपति भुसाल भन्नुहुँच, "विदेशमा रहेका साथीभाइले हाम्रा पुराना चिजवस्तु 'च्याल्टा, कोदो, मैके, गुन्डुक, तिलको छोप, टिमुर, अकबरो खुसानी, मास दालसहितका गैंडा'गुदी पठाइदेक' भन्ने माग भएपछि छानालाई गुन्डुकमय बनाएको हुँ ।" पुरानो पेसाबाट बाहिरिएको नभई समयअनुरुप पेसा-व्यवसायलाई विविधीकरण गर्ने क्रममा नेपाली गुन्डुकको बजारीकरणमा लागेको उनको भनाइ छ ।

अहिले रुचाएको खानपिनले मानिस पुनः पुरानै युगमा प्रवेश गरेको हो की भन्ने भान भएको छ । विगतमा बाइआमा र हजुरबाले खाएको कोदो, गुन्डुक, जौ र फापरको पीठोको माग अहिले विदेशमा पनि हवातै बढेको छ । नेपालीको बसोबास बाहुल्य भएका मुलुकमा गुन्डुकको माग अधिक छ । गुन्डुकको भोले र अचारलाई नेपाली भान्सामा लोकप्रिय परिकारका रुपमा लिने गरिन्छ । पछिल्लो समय चौरासी बेज्जन थालीमा पनि गुन्डुक अनिवार्य मानिएको छ । छियो भटपट तरकारी बनाउन पच्यो भने गुन्डुक नै खोजिन्छ ।

गुन्डुकका बारेमा विद्यावारिधी गर्नुभएका टीकाबाहादुर कार्की मुख्यतः गुन्डुक नेपालके स्थानीय उत्पादन भएको बताउनुहुँच । यद्यपि, जापान र चीनमा विभिन्न साग तथा युरोपलान्यायका मुलुकमा बदामोभीमा नुन राखेर नेपाली गुन्डुकसँग मिल्दैजुल्दा खाद्यवस्तु उत्पादन हुँदै आएको छ ।

जिजोलाई ट्रावकक छुने अमिलो र स्वादिलो 'पीतां' गुन्डुक नै हो । नेपाली भान्सामा जाडो होस् वा गर्मी सदावहार उमालिने तिउन गुन्डुक नै हो । नेपालका गाउँबस्तीरेखि सहरका सुपरमार्केटसम्मका पसलमा याकिडमा गुन्डुक बिक्री हुने गरेको छ । जाडो वा गर्मी, हिँडो होस् वा भात गुन्डुकको भोलसँग 'स्चाप्ण'



मुझे खाँदाको फूर्ती र आनन्द बेग्लै हुँच । स्वादको त बयान नै गर्न सकिन ।

"नेपाली गुन्डुकमा पाइने अमिलोपन स्वादका हिसाबले अनुपम छ, त्यसकरण पनि गुन्डुकको लोकप्रियता बढाउदै छ", खाद्य प्रविधि तथा गुन्डुकमा अतिरिक्त रायोको गुन्डुक र मुलाको सिन्की तयार गर्दै आएको छ ।

प्रारम्भमा एक सय किलो रायोको सागबाट सुहु गरेकामा दैनिक एक हजार पाँच सय किलोसम्म साग खरिद गर्न सफल भएको छ । एक सय किलो रायोको सागबाट करिब १० किलो गुन्डुक तयार हुने सञ्चालक भुसालको भनाइ छ ।

तोरीको गुन्डुकको विदेशमा तुलो माग छ । तर काठमाडौं उपत्यकाले त्यो माग धान सक्ने अवस्था छैन । सरकारले त्यसका लागि तराई-मधेसका कुनै क्षेत्र विशेषलाई 'पकेट' क्षेत्र घोषणा गर्न आवश्यक देखिएको उनको भनाइ छ ।

उद्योगका संस्थापक भुसालले भने, "महँगोमा उद्योगले केजीको रु ८० सम्ममा खरिद गरेको थियो । खासगरी रायो, तोरी, सर्स्टू, काउली, मुला आदिको गुन्डुक बनाइ छ । सागको भाउ नेपाली बजारमा खासै चर्को छैन, सर्सै पाइँछ । त्यस उद्योगले एक पटकमा एक हजार किलोसम्म साग खरिद गर्दै आएको छ । किसानलाई पनि एकै ठाउँमा आफ्नो उत्पादन दिँदा नै सहज भयो । स्थानीयसरताबाट पर्याप्त उपलब्ध भइरहेको छ ।"

गुन्डुकक बनाउन कम्तीमा पनि १५ देखि २० दिनको प्रतिक्या पूरा गर्नुपर्छ । साग किन्ने, केलाउने, धोइपखाली गर्ने, सीधी धाममा सुकाउने, थिच्ने र फेरि सुकाउने, तौल गर्ने, याकिड गर्ने र माग आभार्मोजिम बजारसम्म पुरायाउने काम उद्योगले गर्दै आएको छ । देख्दा सामान्य लागे पनि सबै चरण पूरा गर्ने विषय जिटिल नै छ । बाहिर पठाउँदा अभ्यर्थीको छ ।

उद्योगले आफ्ना उत्पादनको विविधीकरण गर्ने उद्देश्यले सुरु गरेको गुन्डुकमा लागाउने अहिले सूर्योदायक, सानोठिमी र बोडे इलाकाबाट साग सङ्कलन भइरहेको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ । गुन्डुक तयार गर्ने प्रक्रिया कही लागो भएको र

उद्योगले आफ्नो उत्पादन दिँदा नै सहज भयो । स्थानीयसरताबाट पर्याप्त उपलब्ध भइरहेको छ ।

गुन्डुक बनाउन गुन्डुक अनिवार्य नै हो । नेपाली भान्सामा गुन्डुक भुसाल-भट्टाईको छ । यद्यपि, जापान र चीनमा विभिन्न साग तथा युरोपलान्यायका मुलुकमा बदामोभीमा नुन राखेर नेपाली गुन्डुकसँग मिल्दैजुल्दा खाद्यवस्तु उत्पादन हुँदै आएको छ ।

जिजोलाई ट्रावकक छुने अमिलो र स्वादिलो 'पीतां' गुन्डुक नै हो । नेपाली भान्सामा जाडो होस् वा गर्मी सदावहार उमालिने तिउन गुन्डुक नै हो । नेपालका गाउँबस्तीरेखि सहरका सुपरमार्केटसम्मका पसलमा याकिडमा गुन्डुक बिक्री हुने गरेको छ । जाडो वा गर्मी, हिँडो होस् वा भात गुन्डुकको भोलसँग 'स्चाप्ण'

उद्योगले र छिपाएको साग र नियर्थण गरिएको प्रक्रिया पूरा गरेको गुन्डुक बनाउने अभियान गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ । गुन्डुक बनाउने प्रारम्भिक भुसालले र भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ । गुन्डुक बनाउने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपमा विदेश नियर्थ गर्ने प्रारम्भिक भुसालले सञ्चालक भुसालले सरकारका संयन्त्रसँग कुराकानी गरिरहनुभएको छ ।

गुन्डुकको सहजस्तपम

