



ত্রিপুরার প্রথম দৈনিক

জাগরণ

THE FIRST DAILY OF TRIPURA

গৌরবের ৬৯ তম বছর

অনলাইন সংক্রান্তি www.jagarandaily.com

JAGARAN ■ 6 July, 2023 ■ আগরতলা ৬ জুলাই ২০২৩ ইং ■ ২০ আষাঢ় ১৪৩০ বঙ্গাব, বহুস্পতিবার ■ RNI Regn. No. RN 731/57 ■ Founder : J.C.Paul ■ মূল্য ৩.৫০ টাকা ■ অট্ট পাতা

শরদকে সরিয়ে এনসিপির সভাপতি পদে ভাইপো অজিতের নাম ঘোষণা বিশ্রেষ্ণীদের

মুমুক্ষু, ৫ জুলাই। এনসিপির রাজনৈতিক বৃক্ষ গভীরতর হচ্ছে। এখন অজিত পাওয়ারের গোষ্ঠী শরদ পাওয়ারকে এনসিপির জাতীয় সভাপতির পদ থেকে সরিয়ে

অজিত পাওয়ারকে নতুন জাতীয় সভাপতি করেছে। নির্বাচন কমিশনকে লেখা চিঠিতে এ কথা বলা হয়েছে। এর আগে অজিত পাওয়ার বলেছিলেন যে শরদ পাওয়ার তাঁর দলের সভাপতি।

এখন শরদ পাওয়ারকে কটাক্ষ করে অজিত পাওয়ার

থেকে একটি চিঠি পাওয়া। যেখানে বলা হয়েছিল যে অজিত পাওয়ারের

সঙ্গে শপথ নেওয়া ছ

জন বিধায়কের বিকল্পে

অ দ্য এ গ ত এ ব

পদক্ষেপের জন্য একটি

আবেদন করা হচ্ছে।

এমন পরিস্থিতিতে

কেন্দ্রীয় নির্বাচন

কমিশন যদি অভিত

পাওয়ারের দলির ওপর

শুননি করে, তাহলে

তারে পক্ষ (শরদ

পাওয়ারের গোষ্ঠী) না

শুনে শুননি করা উচিত

নয়।

তিনি দিন আগে রাবার উপর্যুক্তি হিসেবে শপথ নেওয়ার পর

জাতীয় সভাপতির পদে অজিত পাওয়ার বলেন, আপনারা কি ভুলে

গেছেন যে শরদ পাওয়ার দলের জাতীয় সভাপতি। মহারাষ্ট্রের উত্তরে

যে ২০২৪ সালে কেবল নরেন্দ্র মোদীই স্বীকৃত আসেন। দেখে যখন

মোদী ছাড়া বিষয়ে নেই, তান তাকে সমন্বন্ধে করে সমস্যা কী?

সুন্দর পাওয়ারকে এনসিপির সভাপতি করার তথ্য নির্বাচন কমিশনে

পাঠানো হয়েছিল। যা কেন্দ্রীয় নির্বাচন কমিশন পায় গত ৫ জুলাই সুরে

খোয়াইয়ের

নির্খেজ কিশোর

উদ্ধার পানিসাগরে

নিজস্ব প্রতিনিধি, আগরতলা, ৫

জুলাই। উভয় ত্রিপুরা জেলার

পানিসাগরে থেকে উভয়ে হোক এক

নির্খেজ কিশোর। খোয়াইয়ের

মধ্যাংশক গ্রাম পঞ্চায়েতে এলাকার

এ কিশোরকে তার পরিজনদের

হাতে ভুলে দিয়েছে পুলিশ।

সংবাদ সুন্দরের তৰুনাবাড়ি

থেকে নির্খেজ হয়েছিলো

মধ্যাংশক গ্রাম পঞ্চায়েতের অজয়

শুল্ক দাসের ছেলে। বাড়ি থেকে

বেরিয়ে সে হেঁটে তেলিয়ামুড়া

রেলস্টেশনে পৌছাই। রেলে

পানিসাগরে গিয়ে হাতেবেলে কাজ

নেয়ে সে। নির্খেজের ঘটনা

জানার পর খোয়াই থানার ওসি

বাজুর মার জমাতিয়া বিভিন্ন

থানাদের ক্ষেত্রিক অবগত করেন।

এই তাখের ভিত্তিতে

পানিসাগর থানার ওসির নেতৃত্বে

পুলিশ এ কিশোরের উদ্ধার করে

খোয়াই থানার হাতে ভুলে দেয়।

ছেলেকে কাহে গেয়ে স্বতন্ত্রে

খুলী গোটা পরিবেশে। বিশেষত

যারের ছেলে ঘোষণা করে কেবল

কিশোরের মাঝে চোখ্যুম্ভু আনন্দের

হাতে স্পষ্ট হয়ে গেছে। বুরুবর বিশেষে

মাঝে ঘোষণা করে প্রাণী পরিবেশে

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

এবং ক্ষেত্রে প্রাণী পরিবেশে

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার প্রথম

শুল্ক দাস পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

তার কথায়, এক সময় ত্রিপুরার পুরুষ

বিশেষ পুরুষ রূপ হয়ে আসে।

বৈকলক্ষ্ম

ইয়েকেরফ্রেম

বৈকেরফ্রেম

বর্ষায় স্বাদ বদলাতে বানাতে পারেন ইলিশের টক

বর্ষায় হল ইলিশের মরসুম। পাতুড়ি থেকে ভাপ, এই সময়ে পোচা বাড়িজুড়ে মম করে ইলিশের গন্ধ। এই খাতুতে বাজলি বাড়িতে প্রায় প্রতি দিনই চলে ইলিশ পার্শ্ব। রেস্তোর খেতে গেলেও মেনুতে বাজলি ইলিশের নাম পদ রৌঁজে বাজলি। বাজারের খখনও পর্যন্ত ইলিশ মাছের রমরমা না হলেও, অনেকের হেঁশেলেই ইলিশ চুকেছে।

কালোজিরে, বেগুন দিয়ে পাতলা ঝোল, ভাপা তো বানাবেই, তবে খানিক স্বাদ বদলাতে এই বর্ষায় বানাতে পারেন ইলিশ মাছের টক। রাতে প্রাণী।

উপকরণ:

ইলিশ মাছ: ৪ টুকরো

তেল: ৫ টেবিল চামচ

শুকনো লব্দির ওঁড়ো: আধ চা চামচ

হলুদ ওঁড়ো: আধ চা চামচ

জিরে ওঁড়ো: আধ চা চামচ

তেঁতুলের টক: আধ চা চামচ

গোটা সর্বে: আধ চা চামচ

মোরি: ১ চা চামচ



কাঁচা লব্দি: ২টি

শুকনো লব্দি: ২টি

চিনি: ২ টেবিল চামচ

নূন: স্বাদ মতো

প্রশস্তী:

ইলিশ মাছ কেটে খুঁয়ে ভাল করে

নূন, হলুদ মাখিয়ে হালকা করে

তেজে তুলে রাখুন।

মাছ ভাজার তেলের মধ্যেই

শুকনো লব্দি, সর্বে এবং মোরি

কেড়েন দিন।

এর পর কড়াইয়ে দিয়ে হলুদ,

লক্ষণের ওঁড়ো দিয়ে

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন। তেল ছাড়তে

শুরু করলে আগে খেতে তেজে

রাখা মাছ শুলি কড়াইয়ে দিয়ে

হালকা হাতে নেটে নিন। দেখেবেন

মাছগুলি যেন ভেতে না রয়ে।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে ভাল দিয়ে খুঁটিয়ে

নিন।

জল শুকিয়ে একটু মাখে মাখে

হয়ে এলো নামিয়ে নিন। গরম

ভাতের সঙ্গে ইলিশ মাছের টকের

জুড়ি মেলা ভার।

বর্ষার মরসুমে ঘন ঘন অসুস্থ হচ্ছেন?

রাস্তাধাটের জল-কানাকে যদি বাদ দেওয়া যায়, তা হলে বর্ষা অনেকেই প্রিয় খাতু। এই মরসুমে কখনও গুড়োট গরম কখনও আবার বড়বৃষ্টি। তাই এই সময়ে সাবধানে থাকাও সহজে। কারণ বর্ষার মরসুমে বিভিন্ন সংক্রমণ জাতীয়ে রোগবালাইয়ের প্রকাপ বাড়ে। বৃষ্টিতে ভিজে সর্দিকাশি হওয়া তো আছেই, সেই সঙ্গে পেটের গুরুত্বে পেটের পেটে এক কোয়া রসুন পেটে এবং রস সহজে শরীরকে ভিতর থেকে মজবুত করবে।

রসুন: সকালে খালি পেটে এক

কোয়া রসুনও থেকে পারেন।

অ্যাস্টি-অঙ্গিয়ান্টে ভরা এই

সজ্জির অনেকেই খুব গুরুত্বে রয়েছে।

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন। পর্যাপ্ত খাবার পেটে থাকিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

কিছু ক্ষম পর তেজুলের কথা, চিনি,

পরিমাণমতো লব্দি দিয়ে আরও

কিছু ক্ষম কথিয়ে নিন।

