

# জাগরণ

THE FIRST DAILY OF TRIPURA

গৌরবের ৭০ তম বছর

অনলাইন সংস্করণঃ [www.jagrandaily.com](http://www.jagrandaily.com)

JAGARAN ■ 28 November, 2023 ■ আগরতলা ২৮ নভেম্বর ২০২৩ ইং ■ ১১ অগ্রহায়ণ, ১৪৩০ বঙ্গাব্দ, মঙ্গলবার ■ RNI Regn. No. RN 731/57 ■ Founder: J.C.Paul ■ মূল্য ৩.৫০ টাকা ■ আট পাতা

পরিদর্শন করলেন বাম-কংগ্রেসও

## অগ্নিকাণ্ডে ক্ষতিগ্রস্ত বটতলা বাজারে মুখ্যমন্ত্রী, ব্যবসায়ীদের সহায়তার আশ্বাস

নিজস্ব প্রতিনিধি, আগরতলা, ২৭ নভেম্বর। রবিবার গভীররাতে ভয়াবহ অগ্নিকাণ্ড ঘটেছে বটতলা বাজারে। অগ্নিকাণ্ডে পুড়ে ছাই হয়েছে প্রায় দেড়শ সবজির দোকান। এছাড়াও ১৫ থেকে ২০টি মুদির দোকান সহ অন্যান্য দোকানও এই অগ্নিকাণ্ডে সম্পূর্ণ ভস্মীভূত হয়েছে। রাত আনুমানিক প্রায় ১টা নাগাদ এই অগ্নিকাণ্ড সংঘটিত হয়েছে বলে জানা গেছে। ঘটনার খবর পেয়ে ছুটে এসেছেন ব্যবসায়ীরা। খবর যায় দমকল কর্মীদের কাছে। ঘটনাস্থলে দমকল কর্মীদের ছাতি গাড়ি ছুটে এসে আগুন নিয়ন্ত্রনে আনার চেষ্টা চালায়। দীর্ঘ সময়ের চেষ্টার পর নিয়ন্ত্রনে আসে আগুন। তবে এই অগ্নিকাণ্ডে বাজারের একটি বড় অংশ সম্পূর্ণ ভস্মীভূত হয়েছে। কিসের থেকে এই আগুনের সূত্রপাত সেই বিষয়ে এখনো কিছুই জানা যায়নি। তবে প্রাথমিকভাবে ধারণা করা যাচ্ছে বিদ্যুতের শর্ট সার্কিট থেকেই এই আগুনের সূত্রপাত হয়েছে।



পরিদর্শন শেষে মুখ্যমন্ত্রী বলেন, আজ সকালেই তিনি এই অগ্নিকাণ্ডের খবর পেয়েছেন। ব্যবসায়ীদের সঙ্গে এসে কথা বলেছেন। তিনি জানিয়েছেন, আনুমানিক ঘুরে দেখেছেন গোট্টা বাজারটি।

ইতিমধ্যেই জেলাশাসকের সঙ্গে কথা বলেছেন তিনি। সঠিক হিসাবের পরেই ক্ষয়ক্ষতির পরিমাণ জানা যাবে বলেও জানিয়েছেন মুখ্যমন্ত্রী। সঠিক সময়ে এসে আগুন নিয়ন্ত্রনে আনার জন্য তিনি অগ্নি নির্বাপক কর্মীদের ধন্যবাদ জানিয়েছেন।

মুখ্যমন্ত্রী বলেন, সঠিক সময়ে অগ্নি নির্বাপক দপ্তরের কর্মীরা না এলে আগুন আরো ব্যাপক আকার ধারণ করতে পারত। এপিকে ব্যবসায়ীদের সাহায্য করার আশ্বাস দিয়েছেন মুখ্যমন্ত্রী। কিভাবে তারা শীঘ্রই পুনরায় ব্যবসা

চালাবে সেটা জানিয়েছেন। মুখ্যমন্ত্রী বলেন, সঠিক সময়ে অগ্নি নির্বাপক দপ্তরের কর্মীরা না এলে আগুন আরো ব্যাপক আকার ধারণ করতে পারত। এপিকে ব্যবসায়ীদের সাহায্য করার আশ্বাস দিয়েছেন মুখ্যমন্ত্রী। কিভাবে তারা শীঘ্রই পুনরায় ব্যবসা

অগ্নিকাণ্ডের খবর পেয়ে ঘটনাস্থল পরিদর্শনে গেছেন সিপিআইএম দলের সদস্যরা। ব্যবসায়ীদের সঙ্গে কথা বলেছেন তারা। পরিদর্শন শেষে বামনেতৃত্ব মানিক দে বলেন, অনেক ক্ষয়ক্ষতি হয়েছে এই অগ্নিকাণ্ডে। অগ্নিকাণ্ডের সূত্রপাত কিভাবে হল তা খতিয়ে দেখার দাবি করেন তিনি। এছাড়াও এই বাজারের ব্যবসায়ীদের সমস্যার পরিকল্পিতভাবে সঠিক সমাধানের দাবি জানিয়েছেন তিনি। এই ভয়াবহ অগ্নিকাণ্ডে মাথায় হাত বটতলা বাজারের ক্ষতিগ্রস্ত ব্যবসায়ীদের। নিজেদের সর্বস্ব হারিয়েছেন তারা। সরকারের কাছে সাহায্যের করণ আর্জি জানিয়েছেন ক্ষতিগ্রস্ত ব্যবসায়ীরা। এদিকে, প্রদেশ কংগ্রেস সভাপতি আশিস কুমার সাহা আজ অগ্নিকাণ্ডে ক্ষতিগ্রস্ত বটতলা বাজার পরিদর্শন করেন। তিনি জানান, আগুনে সবজি বাজারের প্রায় ১৫০ টি দোকান ঘর ছাড়াও অনান্য দোকানের ক্ষতি হয়েছে। শ্রী সাহা ক্ষতিগ্রস্ত ব্যবসায়ীদের উপযুক্ত ক্ষতিপূরণ দিতে মুখ্যমন্ত্রীর কাছে দাবি করেছেন। তিনি বটতলা বাজারে অগ্নিকাণ্ড মোকাবেলায় উপযুক্ত ব্যবস্থা গ্রহণের দাবিও মুখ্যমন্ত্রীর কাছে জানাবেন বলেছেন। প্রদেশ কংগ্রেস

## বিমানবন্দরে গাঁজা পাচারকারী সহ বিমান সংস্থার কর্মী আটক



নিজস্ব প্রতিনিধি, আগরতলা, ২৭ নভেম্বর। এবারে বিমানবন্দরকে ব্যবহার করে পাচার হতে গাঁজা। পাচার কাজে জড়িত বিমান সংস্থার কর্মীও। রবিবার সন্ধ্যায় গোপন খবরের ভিত্তিতে এমবিবি বিমানবন্দর থেকে দুজনকে আটক করেছে এয়ারপোর্ট থানার পুলিশ। ঘটনার বিবরণে এসডিপিও পারমিতা পাণ্ডে জানিয়েছেন, এয়ারপোর্ট থানার কাছে গোপন তথ্য ছিল, এমবিবি বিমান বন্দরকে ব্যবহার করে বহিরাগো গাঁজা পাচার করা হবে। সেই খবরের ভিত্তিতে এয়ারপোর্ট থানার ওসি অভিঞ্জিৎ মণ্ডলের নেতৃত্বে বিশাল পুলিশ বাহিনী এমবিবি বিমানবন্দরে পৌঁছায় রবিবার সন্ধ্যায়। সেখানে সুদীপ দেববর্মী নামে এক ব্যক্তির ব্যাগে তল্লাশি চালিয়ে ২০ কেজি শুকনো গাঁজা উদ্ধার করেছে পুলিশ। পাশাপাশি ন্যালসন জমতিয়া নামে অপর একজনকে এই পাচার কাজে সহযোগিতা করার অভিযোগে আটক করেছে পুলিশ। তাদের বিরুদ্ধে এনডিপিএস ধারায় মামলা নিয়ে তদন্ত শুরু করেছে পুলিশ। এসডিপিও জানিয়েছেন, অভিযুক্ত ন্যালসন জমতিয়া এক্সিকিউটিভ সিকিউরিটি পদে ইন্ডিগো বিমান সংস্থায় কর্মরত। রাজধানীর অভয়নগর এলাকায় সে থাকে। অন্যদিকে সুদীপ দেববর্মীর বাড়ি সিংধাই এলাকায়। উদ্ধারকৃত গাঁজার মূল্য আনুমানিক ২ থেকে ৩ লক্ষ টাকা হবে বলে জানিয়েছেন পুলিশ অধিকারিক। এদিকে আজ তাদের আদালতে সোপর্দ করে পুলিশ রিমান্ডের আবেদন জানিয়েছেন পুলিশ অধিকারিক। এসডিপিও পারমিতা পাণ্ডে বলেন, এই কাজে আরো বেশ কয়েকজন জড়িত থাকতে পারে বলে ধারণা করা হচ্ছে। ফলে তাদের রিমান্ডে নিয়ে আনতে তথ্য

## সন্তান বিক্রি সরকারকে বিধলেন নরেশ জমতিয়া



নিজস্ব প্রতিনিধি, আগরতলা, ২৭ নভেম্বর। বংশীপাড়া এলাকার বাসিন্দা খোকম দেববর্মার দেড় দিনের কন্যাসন্তানকে ৩০ হাজার টাকার বিনিময়ে বিক্রি করে দিয়েছিলেন। এই ঘটনা রাজ্য সরকারকে বিধলন প্রাপ্ত মন্ত্রী নরেশ জমতিয়া।

সোমবার সাংবাদিক সম্মেলনে প্রাক্তন মন্ত্রী নরেশ জমতিয়া সন্তান বিক্রির দৃষ্টান্ত তুলে ধরে বলেন রাজ্য সরকার যেনো জনজাতি অধ্যুষিত এলাকায় জনজাতি বিরোধী নীতি অবলম্বন করে চলেছে তাতে প্রচণ্ড সংকটের সৃষ্টি হয়েছে। আর এই কারণেই সন্তান বিক্রির মত ঘটনা ঘটে চলেছে বলে দাবি করেছেন তিনি।

তিনি আরো বলেন, আগে বাবা মায়েরা তাদের সন্তানদের হত্যা করে নিজেরাও আত্মহত্যার পথ দেখে নিতো। এ ধরনের ঘটনাও ঘটেছিল জনজাতি অধ্যুষিত এলাকায়। যা দুর্ভাগ্যজনক।

তার কথাটা, ভারতীয় জনতা পার্টি অনুসৃত নীতির কারণে বিভিন্ন সরকারি ক্ষেত্রে বেসরকারিকরণ করা, এর মানেই হচ্ছে সংরক্ষিত আসন গুলোকে অসংরক্ষিত করা। কারণ বেসরকারি ক্ষেত্রে কোন ধরনের সংরক্ষিত আসন থাকে না। যার কারণে দেশজুড়ে জনজাতি ছেলেমেয়েদের ক্ষেত্রে কর্মসংস্থানের পরিবর্তে কর্ম সংকোচনের ব্যবস্থা করা হয়েছে। বেসরকারি ক্ষেত্রে চাকরির সুযোগগুলোকে অসংরক্ষিত করে বন্ধ করে দেওয়া হয়েছে।

## দলিতদের অধিকার নিয়ে বামেদের ৪ ডিসেম্বর সংসদ ভবন অভিযান

নিজস্ব প্রতিনিধি, আগরতলা, ২৭ নভেম্বর। আগামী ৪ ডিসেম্বর দিল্লি সংসদ ভবন অভিযান করে দলিতদের অধিকার এবং সামাজিক ন্যায় প্রতিষ্ঠার দাবি জানানো হবে। সোমবার এমএনটিই জানিয়েছেন সুধন দাস।

দেশে ২০১৪ সালে নরেন্দ্র মোদির নেতৃত্বাধীন বিজেপি সরকার প্রতিষ্ঠিত হওয়ার পর দলিত অংশের মানুষের উপর অর্থ, সম্পদ, শিক্ষা, সম্মান সর্বক্ষেত্রে আক্রমণ নামিয়ে এনেছে। সোমবার মেলার মাঠ সিপিআইএম রাজ্য কার্যালয়ের সামনে দলিত শোষণ মুক্তি মঞ্চের দশম প্রতিষ্ঠা দিবসে বক্তব্য রেখে এই কথা বলেন সংগঠনের নেতা সুধন দাস। আয়োজিত প্রতিষ্ঠা দিবসে এই দিন প্রাক্তন দলিত নেতা অনিল সরকারের প্রতিকৃতিতে

## রাজ্যে ৩ ডিসেম্বর ফের চালু হচ্ছে উইকেন্ড হাব

নিজস্ব প্রতিনিধি, আগরতলা, ২৭ নভেম্বর। সোমবার দুপুরে সচিবালয়ে রাজ্যের পর্যটনমন্ত্রী সুশান্ত চৌধুরীর অফিস কক্ষে রাজধানী আগরতলায় উজ্জয়ন্ত প্রাসাদ এর সামনে চালু হওয়া সপ্তাহান্তিক পর্যটক কেন্দ্র (উইকেন্ড ট্যুরিস্ট হাব) এর সাথে সম্পর্কিত বিভিন্ন বিষয় নিয়ে এক গুরুত্বপূর্ণ উচ্চস্তরীয় পর্যালোচনা বৈঠকে পৌরহিত্য করেছেন পর্যটনমন্ত্রী সুশান্ত চৌধুরী।

সভায় সিদ্ধান্ত নেওয়া হয়, আগামী ৩ ডিসেম্বর থেকে পুনরায় উজ্জয়ন্ত প্রাসাদের সম্মুখে উইকেন্ড ট্যুরিস্ট হাব শুরু হবে। উইকেন্ড ট্যুরিস্ট হাব উপলক্ষে প্রতি মাসের দ্বিতীয়

শনিবার, চতুর্থ শনিবার ও প্রতি রবিবার সাংস্কৃতিক অনুষ্ঠানের আয়োজন করা হবে। উইকেন্ড ট্যুরিস্ট হাবে আগরতলা পুরনিগম

## আগরতলা-সেকেন্দ্রাবাদের মধ্যে স্পেশাল ট্রেনের মেয়াদ বাড়ল

নিজস্ব প্রতিনিধি, আগরতলা, ২৭ নভেম্বর। যাত্রীদের অতিরিক্ত ভিড় হ্রাস করতে উত্তর-পূর্ব সীমান্ত রেলওয়ের পক্ষ থেকে আগরতলা ও সেকেন্দ্রাবাদের মধ্যে স্পেশাল ট্রেনের পরিষেবার মেয়াদ উভয় দিক থেকে বৃদ্ধিকার সিদ্ধান্ত গ্রহণ হয়েছে। এই স্পেশাল ট্রেনটি নিজের পরিষেবার বিদ্যমান দিন, সময়সূচি ও গঠনের সাথে চলাচল করবে। এর ফলে এই রুটের অন্যান্য ট্রেনের ওয়েটিং লিস্টের যাত্রীরা উপকৃত হবেন বলে ধারণা করা হচ্ছে।

০৭০৩০নং, (সেকেন্দ্রাবাদ-আগরতলা) স্পেশাল ট্রেনটির পরিষেবা ০৪ ডিসেম্বর, ২০২৩ থেকে ২৯ জানুয়ারি, ২০২৪ পর্যন্ত প্রত্যেক সোমবার করে অব্যাহত থাকবে। ট্রেনটি সেকেন্দ্রাবাদ থেকে প্রত্যেক সোমবার ১৬.৩৫ ঘটায় রওনা দিয়ে বৃহস্পতিবার ০৩.১০ ঘটায় আগরতলা পৌঁছাবে।

একইভাবে, ০৭০২৯নং, (আগরতলা - সেকেন্দ্রাবাদ) স্পেশাল ট্রেনটির পরিষেবা ০৮ ডিসেম্বর, ২০২৩ থেকে ০২ ফেব্রুয়ারি, ২০২৪ পর্যন্ত প্রত্যেক শুক্রবারে চলার জন্য সম্প্রসারণ করা হবে। ট্রেনটি আগরতলা থেকে প্রত্যেক শুক্রবার ০৬.২০ ঘটায় রওনা দিয়ে রবিবার ১৬.১৫ ঘটায় সেকেন্দ্রাবাদ পৌঁছাবে। এই স্পেশাল ট্রেনটি উভয় পথে যাত্রার সময় বিজয়ওয়াড়া জং, বিজয়নগর জং, খুরদা রোড জং, ভুবনেশ্বর, খড়গপুর জং, মালদা টাউন, নিউ জলপাইগুড়ি, নিউ বজহিগাঁও, নিউ হাফলং, বদরপুর জং, নিউ করিমগঞ্জ এবং আশ্বাস স্টেশন

## আত্মসম্পর্নকারী জঙ্গিরা সরকারি সুবিধা থেকে বঞ্চিত অভিযোগ বিধায়কের

নিজস্ব প্রতিনিধি, আগরতলা, ২৭ নভেম্বর। আত্মসমর্পণকারী জঙ্গিদের নানা সুযোগসুবিধা নিয়ে সরকার তিস্তা মথা বিধায়ক তথা টিইউআইপি সি চেয়ারম্যান রঞ্জিত দেববর্মী। আত্মসমর্পণকারী জঙ্গিদের বিভিন্ন দাবী নিয়ে এদিন তিনি সাংবাদিক সম্মেলনে বিস্তারিত আলোচনা করেছেন। তিনি বলেন, গত ২২শে নভেম্বর আত্মসমর্পণকারী জঙ্গিদের বিভিন্ন দাবীদাওয়া নিয়ে দিল্লিতে স্বরাষ্ট্র মন্ত্রণালয়ের উত্তর পূর্ব ভারতের এডভাইজার এ কে মিশ্র-এর সঙ্গে দেখা করে বিভিন্ন দাবী সম্বলিত

## মুখ্যমন্ত্রী সকাশে কেন্দ্রীয় স্বরাষ্ট্র মন্ত্রকের উপপূর্বাধ্বলের উপদেষ্টা

নিজস্ব প্রতিনিধি, আগরতলা, ২৭ নভেম্বর। কেন্দ্রীয় স্বরাষ্ট্র মন্ত্রকের উত্তর পূর্বাধ্বলের উপদেষ্টা এ কে মিশ্র আজ বিকালে সচিবালয়ে মুখ্যমন্ত্রী প্রফেসর (ডাঃ) মানিক সাহার সাথে এক সৌজন্যমূলক সাক্ষাৎকারে মিলিত হন। সাক্ষাৎকারের সময় উভয়ের মধ্যে রাজ্যের জনজাতি গোষ্ঠীর সার্বিক উন্নয়ন এবং তাদের সমস্যা নিরসনে রাজ্য সরকারের উদ্যোগের বিষয় আলোচনা প্রাধান্য পায়। রাজ্য সরকার জনজাতি এলাকায় রাস্তাঘাট, বিদ্যুৎ, পানীয়জল সহ যেসমস্ত উন্নয়ন কর্মসূচি রূপায়ণ করেছে তা মুখ্যমন্ত্রী প্রফেসর (ডাঃ) মানিক সাহা কেন্দ্রীয় স্বরাষ্ট্র মন্ত্রকের উত্তর পূর্বাধ্বলের উপদেষ্টার কাছে তুলে ধরেন। পাশাপাশি মুখ্যমন্ত্রী আগামীদিনে জনজাতিদের উন্নয়নে রাজ্য সরকার কি কি উদ্যোগ গ্রহণ করবে সেই বিষয়েও উপদেষ্টাকে অবহিত করেন। জনজাতিদের উন্নয়নে রাজ্যের বিভিন্ন জনজাতি অংশের সমাজগোষ্ঠি এবং জনজাতি গোষ্ঠীর প্রতিনিধিদের সাথে সাক্ষাৎ করার জন্যও

## পথ অবরোধ করল পড়ুয়া - অভিভাবকরা

নিজস্ব প্রতিনিধি, মেলাঘর, ২৭ নভেম্বর। নির্মাণকারী সংস্থার কাজকে অসন্তোষ ব্যক্ত করে পথ অবরোধ করলেন ছাত্র ছাত্রী ও অভিভাবকরা। সোমবার দুপুরে নলহড় পোয়াবাড়ি চৌমুহনীতে রাস্তা অবরোধ করলো পোয়াবাড়ি জেবি স্কুলের ছাত্র-ছাত্রী সহ অভিভাবকরা। অভিযোগ, নলহড় পোয়াবাড়ি জেবি স্কুল এলাকা থেকে মেলাঘর বাজার পর্যন্ত মূল সড়কের কাজ করছে এক নির্মাণ সংস্থা। এলাকাবাসীর অভিযোগ, এই রাস্তাটি নির্মাণকারী সংস্থা পোয়াবাড়ি জেবি স্কুলের ছাত্র-ছাত্রীদের খেলার মাঠটি সম্পূর্ণভাবে দখল করে তড়িয়ে দিয়েছে। পাশাপাশি রাস্তা নির্মাণ সংস্থার কর্তৃপক্ষকে রাতে নির্মাণ কাজ বন্ধ রাখতে জানিয়ে





# হরেকরকম হরেকরকম হরেকরকম

## এই ৬ ফল রসে ভরপুর, গরম পড়ছে খাওয়া শুরু করুন



ফলের মধ্যে প্রচুর পরিমাণ ভিটামিন আর মিনারেল থাকে। যা শরীরকে যাবতীয় রোগের হাত থেকে দূরে রাখে। যে কারণে সব চিকিৎসকেরাই রোগ ফল খাওয়ার পরামর্শ দেন। গরমের বেশির ভাগ ফলই রসালো। এবছর ফেব্রুয়ারির শেষ থেকেই বেশ গরম পড়তে শুরু করেছে। মার্চ থেকে রোদ-দরমের জ্বালায় সকলেই অস্থির। বেলা দশটার পর বাড়ির বাইরে বেরনো খুবই অসুবিধের।

আর কয়েকদিনে পরিস্থিতি আরও খারাপ হওয়ার আশঙ্কা। অর্থাৎসময়ের সঙ্গে সঙ্গে গরম বাড়বে। আর তাই হিট স্ট্রোক এড়াতে আজ থেকেই এই সব ফল খাওয়া শুরু করুন। যদি দ্রুত হৃদস্পন্দন, মাথা ঘোরা, ক্লান্তি, পেশীতে ক্র্যাম্প, বমি বমি ভাব, মাথা ব্যথার মত উপসর্গ থাকে তাহলে কিন্তু সাবধান। সেই সঙ্গে শরীরে জলের পরিমাণও ঠিক থাকে।

কিউই - কিউই ফলটি বাইরের হলেও এর মধ্যে রসে ভরা। এখন বাজারে প্রচুর পরিমাণে পাওয়া যায়। গরমে পেট ঠান্ডা রাখতে খুব ভাল কাজ করে কিউই। আর কিউইর মধ্যে থাকে প্রচুর পরিমাণ ভিটামিন সি। যা শরীরে রোগ প্রতিরোধক ক্ষমতা বাড়িয়ে তোলে। যাদের হাড় দুর্বল তারা যদি রোগ কিউই খান তাহলে খুবই ভাল।

কমলা - আজকাল বাজারে সারা বছরই কমলালেবু পাওয়া যায়। এই কমলার মধ্যে থাকে প্রচুর পরিমাণ ভিটামিন সি। কমলালেবুর মত এখন বাজারে পাওয়া যায় মাল্টা, অরেঞ্জ। এই লেবুর রস করে খেতে পারলে খুবই ভাল কাজে দেয়। এছাড়াও ত্বক আর চুলের যত্ন নিতেও তা সাহায্য করে।

তরমুজ - গরমে তরমুজের উপকারিতাই আলাদা। আজকাল সারাবছর তরমুজ পাওয়া যায়। এই সময় তরমুজ বেশ লাল হয়। তরমুজ আমাদের শরীরে জলের চাহিদা মেটায়ে। রোদ তাপ থেকে শরীরকে রক্ষা করে। সেই সঙ্গে শরীরকে ঠান্ডা রাখতেও এই ফলের জুড়ি মেলা ভার।

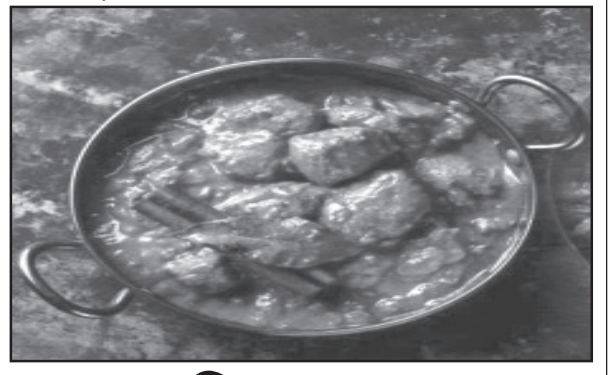
ডালিম - বেদানা এখন সারাবছরই পাওয়া যায়। বেদামার মধ্যে থাকে প্রচুর পরিমাণ অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট। আর তাই শরীরে রক্তের ঘাটতি মেটাতে, আয়রনের চাহিদা মেটাতে বেদানা খাওয়া যায়। রোগ থেকে খেতে পারলে খুবই ভাল।

পেঁপে - পেঁপের মধ্যে থাকে প্রচুর পরিমাণ পুষ্টি। ডায়াবেটিস, কোষ্ঠকাঠিন্যের সমস্যা দূর করতে খুব ভাল কাজ করে এই পেঁপে।

## মুরগির মাংসের কালাভুনা

রবিবার মানেই বাড়িতে জমিয়ে খাওয়া-দাওয়া। সেই কবে থেকে বাঙালি বাড়িতে এই ট্র্যাডিশ্যান চলে আসছে। এই দিনটার সন্ধ্যায় যাওয়ার তাড়া থাকে না। দিন একটু দেরিতেই শুরু হয়। ঘুম থেকে উঠে গরম গরম লুচি-আলুর তারকারি খেয়ে বড় থলে হাতে বাজার যাওয়া। তারপর গুছিয়ে সপ্তাহের বাজার করে, মাংস কিনে বাড়ি ফেরা। তারপর জমিয়ে দুপুরের খাবার খাওয়া। সপ্তাহের অন্যদিন ভাত, ডাল, মাছ খেলেও এদিন একটু গরম ভাত আর ধোঁওয়া গুঠা মাংসের খোল ছাড়া চলে না। আদা, রসুন, পেঁয়াজ আর গরম মশলা দিয়ে মাংস তো খাওয়া হয় তবে আজকের দিনে ভাত ছেড়ে অল্প করে পোলাও বানিয়ে নিন।

সঙ্গে থাক মাংসের কালা ভুনা। কড়াইগুটি এবার বাজার থেকে প্রায় চলে যাওয়ার মুখে। আর তাই যেটুকু কড়াইগুটি পাচ্ছেন তাই দিয়েই বানিয়ে নিন পোলাও। চিকেনের লেগ পিস নিয়ে আসুন। এবার ওই চিকেন দিয়েই বানিয়ে নিন কালাভুনা। মূলত বাংলাদেশের রান্না এটি। মাটন আর বিফ দিয়ে বানানো হলেও এখন চিকেন দিয়েও বানানো হয় এই কালাভুনা। যা যা লাগছে চিকেন ৫০০ গ্রাম পেঁয়াজের স্লাইস - বড় ও টে পেঁয়াজ নিন



## খাদ্যরসিকদের জন্য নতুন ভাবনায় স্টার্টআপ

পিন আর টাকার অঙ্ক দিলেই এটিএম থেকে বেরিয়ে আসে টাকা। এটা ছেড়া পুথিবীর সব এটিএমে হয়ে থাকে। কিন্তু চেম্বাইয়ের এক স্টার্টআপ কোম্পানি এমন এটিএম এনেছে, যেখান থেকে টাকা নয়, বিরিয়ানি বেরোয়। শুনতে অবাক লাগছে? মনে হচ্ছে যেন বিরিয়ানির ভেজি মেশিন? একটুও ভুল ভাবছেন না। বরং এই ভেজি মেশিন হচ্ছে আদতে বিরিয়ানির এটিএম মেশিন।

সম্পূর্ণরূপে অটোমেটেড টেলার মেশিন না হলেও এই যন্ত্র থেকে আপনি অনায়াসে বিরিয়ানি পেতে পারেন।

রেস্তোরাঁর নাম বাই ভেতু কালওয়ান। ভারতের প্রথম টেকআপওয়ে যেখানে নেই কোনও মানুষ। কোনও গুয়েটার। রেস্তোরাঁয় জুড়ে রয়েছে এটিএমের মতো দেখতে একাধিক ভেজি মেশিন। সেখানে রয়েছে বিভিন্ন ধরনের খাবারের তালিকা। যার মধ্যে অন্যতম বিরিয়ানি। সূত্রবাং, আপনি চাইলেই মেশিনের স্ক্রিন থেকে বিরিয়ানি সিলেক্ট করতে পারেন। কোনও কার্ড কিংবা কিউআর কোড স্ক্যান করে টাকা দিতে হবে। আর তার পরেই মেশিন থেকে বেরিয়ে আসবে বিরিয়ানির বস্তা।

কয়েক মিনিটের মধ্যে মেশিনের মাধ্যমে বিরিয়ানি পেয়ে যাবেন হাতে। প্রথমে আপনাকে আইটেম বেছে নিতে হবে। তার পর টাকা প্রদান করতে হবে। তারপর খাবার তৈরি হয়ে গেলে তা পাওয়ার জন্য 'ওপেন ডোর' অপশনে ক্লিক করতে হবে। তারপরেই মেশিন থেকে বেরিয়ে যাবে খাবারের বস্তা। আর এই সম্পূর্ণ প্রক্রিয়াটি হতে সময় লাগবে মাত্র ৫ মিনিট।

## এবার নববর্ষে বাঙালিয়ানায় আনুন রাজস্থানী ছোঁয়া

বাঙালির নববর্ষে সুস্বাদু মিষ্টি-সন্দেশ থাকবে না, তা কখনও হতে পারে? পরিবারকে নিয়ে হালখাতা করতে যাওয়া, নতুন পোশাক পরা, রেস্তোরাঁয় বাঙালিয়ানা খালিতে কবজি ডুবিয়ে পেটপুজোর করার অর্থই হল বাঙালির নববর্ষ পালন করা। তবে বর্তমানে বাঙালিয়ানায় যোগ হয়েছেন ফিউশন রান্না। দেশ-বিদেশের নানা খাবারের সঙ্গে বাঙালি ছোঁয়ায় তৈরি করা হয় অন্য স্বাদের অচেনা খাবার।



তবে নববর্ষের সময় সব বাঙালিই পুরনো আমলের দাদু-ঠাকুরমার হাতে রান্না খেতেই পছন্দ করেন। আধুনিক যুগে সময়ের অভাবে ভিন্ন স্বাদের রেসিপি বানাতে সুযোগ পান না অনেকেই। তাই বাঙালি খাবারের পাশাপাশি অন্য রাজ্যের সুস্বাদু ও সহজ রেসিপিও আদান-প্রদান ঘটেছে। সেইসব রেসিপি'র মধ্যে ডেজার্ট হল অন্যতম। যদি খাঁটি দেশি মিষ্টি বানাতে চান তাহলে এবছর রাজস্থানী লাপসি তৈরি করতে পারেন।

খাঁটি রাজস্থানী লাপসি চেখে দেখলে এর সুস্বাদু স্বাদ কখনও ভোলার নয়। বাড়িতে যদি ভিন্ন স্বাদের রেসিপি ট্রাই করার অভ্যাস থাকে তাহলে এই ডেজার্টের রেসিপি অবশ্যই বুকমার্ক করে রাখুন। লাপসি হল একপ্রকার হালুয়া। আটা বা সূজি দিয়ে যদি তৈরি করা হয় না লাপসি, এটি সাধারণত ভাজা গম বা চাল দিয়ে প্রস্তুত করা হয়। সহজ কথায় ডালিয়া দিয়ে আলাদা স্বাদের হালুয়া। খাঁটি দেশি ঘি, গুড়, নারকেল কুঁড়ো, কাজুবাদাম ও সবুজ ছোট এলাচ দিয়ে তৈরি করা হয় এই লাপসি। তবে এই অসাধারণ স্বাদের হালুয়া খেতে কোনও অনুষ্ঠান বা বিশেষ দিনের প্রয়োজন হয় না। শীত, গ্রীষ্ম ও বর্ষা, সব ঋতুতেই এই হালুয়া সমানভাবে জনপ্রিয়। তবে বাঙালিয়ানার সঙ্গে যদি মেওয়ার ঘরানার স্বাদ যুক্ত করতে চান, তাহলে এই রাজস্থানী রেসিপি ট্রাই করতে পারেন। বাচ্চা হোক বা প্রবীণ, এই ডেজার্ট যে সকলের মন খুঁয়ে যাবে, তা বলই বাহ্যিক। কীভাবে তৈরি করবেন, কী কী উপকরণ লাগবে তা জানতে চাখ রাখুন এখানে

রাজস্থানী লাপসি তৈরি করতে ১৫০ গ্রাম ডালিয়া, ২০০ গ্রাম গুড়, ১/৪ কাপ নারকেল কুঁড়ো, ২টি সবুজ ছোট এলাচ, ৪ টেবিলস্পুন

## রান্না করা বাড়তি পাস্তা ফেলে দিচ্ছেন? রকমারি ব্যবহার



প্রাতঃরাশ হোক কিংবা সন্দের হালকা খাবার বা রাতের অনেকেই আজকাল বাড়িতেই পাস্তা বানিয়ে নেন। কিন্তু খাওয়ার পর বুকলেন অনেকটা বেশি রান্না করা হয়ে গিয়েছে। অতিরিক্ত রান্না করা পাস্তা ফ্রিজে রেখে দেওয়া যেতেই পারে। কিন্তু অনেকেই দাবি, তা আর আগের মতো স্বাদে ভরপুর থাকে না।

তাই বাড়ির খুদে সদস্য হোক কিংবা বড়রা কেউই আর খেতে চান না। চড়া ভ্রবামূল্যের বাজারে খাবার ফেলে দেবেন, তা হয় নাকি? পরিবর্তে রান্না করা অতিরিক্ত পাস্তা দিয়ে তৈরি করে নিন অন্য লোভনীয় পদ। আপনার জন্য রইল টিপস।

পাস্তা টোস্ট

বেঁচে যাওয়া পাস্তা দিয়ে তৈরি করতে পারেন পাস্তা টোস্ট। দু'টি পাউরুটি নিন। এবার সেগুলিতে ভাল করে গার্লিক বাটার মাখিয়ে নিন। পাউরুটির ভিতরে দিন রান্না করা পাস্তা এবং চিজ। একটু গরম করে নিন। ব্যাস, পাস্তা টোস্ট তৈরি।

পাস্তা চিজ বল

সন্দের চায়ের সঙ্গে অনায়াসে পরিবেশন করার মতো পাস্তা চিজ বলও তৈরি করে নিতে পারেন। একটি পাস্তা পাত্রে দিন। তাতে দিন চিলি ফ্লেস, সামান্য লেবুর রস এবং চিজ। ভাল করে মেশে নিন। এবার গোল গোল করে বলের আকারে

গড়ে নিন। অপর একটি পাত্রে বিস্কুট কিংবা পাউরুটি গুঁড়ো নিন। এবার তাতে গোল বলগুলি দিন। তারপর ডুবন্ত তেলে ভেজে নিন। পাস্তা মাফিন

একটি বেকিং ট্রে নিন। বেকিং ট্রে-তে পাস্তা দিন। সঙ্গে দিন চিজ এবং পার্সলে পাতা। ৩-৫ মিনিট মাইক্রোওয়েভে বেক করে নিন। মাফিন তৈরি। এবার পরিবেশন করুন।

পাস্তা পিতা

পিতা ব্রেড নিন। এবার তার উপর পাস্তা দিন। সঙ্গে দিতে পারেন সবজি। পিতা সস দিতেও ভুলবেন না। ৩-৫ মিনিট বেক করলেই পাস্তা পিতা তৈরি।

পাস্তা স্যালাড

আপনি কি মেপে মেপে খাবারদাবার খান। তবে স্যালাড তো আপনার খাদ্যতালিকায় থাকবেই। তাই রান্না করা পাস্তা দিয়ে তৈরি করে নিতে পারেন স্যালাড। কীভাবে বানানো? একটি পাত্র নিন। তাতে বেঁচে যাওয়া পাস্তা দিন। তার উপর একে একে শশা, টমেটো, লেটুস পাতা, ক্যাপসিকাম দিন। ভাল করে নাড়াচাড়া করুন। স্বাদমতো গোলমরিচ এবং নুন দিলেই তৈরি স্যালাড।

আর বেঁচে যাওয়া ভুলেও ফেলে দিবেন না। পরিবর্তে উপরের এই পদগুলি রান্না করুন। আর এই সুস্বাদু খাবার খেলে বাড়ির প্রত্যেক

## বিশ্বজুড়ে মৃত্যুর সবচেয়ে বড় কারণ হল হৃদরোগ

বিশ্বজুড়ে মৃত্যুর সবচেয়ে বড় কারণ হল হৃদরোগ। উচ্চ রক্তচাপ, কোলেস্টেরল, প্রদাহের সমস্যা থাকলে সেখানে থেকে বাড়ে হৃদরোগের ঝুঁকি। সম্প্রতি প্রকাশিত এক সমীক্ষা অনুসারে কোলেস্টেরল ও রক্তচাপ নিয়ন্ত্রণে রাখতে এবং হার্টকে সুস্থ রাখতে ভূমিকা আছে রসুনের। গবেষণায় দেখা গিয়েছে রসুনের সঙ্গে লেবুর রস খেলেও কোলেস্টেরল দ্রুত হারে কমতে থাকে।

এছাড়াও রসুন শরীরে রোগ প্রতিরোধক ক্ষমতা বাড়ায়। সেই উচ্চ রক্তচাপ, কোলেস্টেরলের হাত থেকেও রক্ষা করে। রসুনের মধ্যে যে অ্যান্টি ইনফ্ল্যামেটরি গুণ থাকে তা শরীরের জন্য খুবই ভাল। শরীরে ভাল এবং খারাপ এই দুই রকম

## ফলের রস তৈরির সময় এই ৫ ভুল করলে বাড়তে পারে ব্লাড সুগার



গরম বাড়ছে। এখন শরীরকে সুস্থ রাখতে গলে হাইড্রেটেড থাকতে হবে। আর তার জন্য প্রচুর পরিমাণে তরল খাবার খেতে হবে। অর্থাৎতাদের জল, ফলের রসের উপর বেশি জোর দিতে হবে। যদিও বছরের যে কোনও সময় আপনি ফলের রস পান করতে পারেন। ফলের রস শুধু শরীরকে হাইড্রেটেড রাখতে সাহায্য করে, তা নয়। ফলের রসে প্রচুর পরিমাণে ভিটামিন, মিনারেল ও অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট থাকে।

এটি শরীরে পুষ্টির চাহিদা পূরণ করে। তবু আমরা ফলের রস বা জুস তৈরির সময় ছোটখাটো ভুল করে ফেলি, যার মাগুলা দিতে হয় বড়সড়। বিশেষত ডায়াবেটিস রোগীদের জন্য ক্ষতিকর প্রমাণিত হতে পারে। তাই জুস তৈরির সময় কোন ভুল এড়িয়ে যাবেন, দেখে নিন

তাজা ফলের রস পান করুন- সবসময় তাজা জুস পান করার চেষ্টা করুন। এমনকী এক ঘণ্টা আগে তৈরি জুসও পান করা উচিত নয়। এতে ফলের রস পুষ্টি হারাতে শুরু করে। পুষ্টিবিদের মতে, ফলের রস তৈরি করার পরই খেয়ে নেওয়া উচিত। একাধিক ফল ব্যবহার করবেন না- ফলের মধ্যে বেশ ভাল পরিমাণে শর্করা থাকে। সুতরাং, তিন-চার ধরনের ফল একসঙ্গে রস করে খাওয়া একদমই উচিত নয়। এতে ফলের কোনও গুণই পাওয়া যায় না। উল্টে রক্তে শর্করার মাত্রা বেড়ে যেতে পারে। এই ভুল করা থেকে ডায়াবেটিসের রোগীদের সতর্ক থাকা উচিত। চেষ্টা করুন যে কোনও এক ধরনের ফল উপর নির্ভর করুন।







## বিজয় হাজারে : জয়দেবের ৫ উইকেট সৌরাষ্ট্রকে সহজে হারালো ত্রিপুরার

ত্রিপুরা- ২৫৮/৮

সৌরাষ্ট্র-১১০

ক্রীড়া প্রতিনিধি, আগরতলা, ২৭ নভেম্বর। দুরন্ত জয়। সৌরাষ্ট্রের বিরুদ্ধে। ১৪৮ রানে। বিজয় হাজারে ট্রফি ক্রিকেটে। পর পর দুই ম্যাচে জয় পেয়ে ঘুরে দাঁড়ালো ত্রিপুরা। ব্যাঙ্গালুরুর আলোর ক্রিকেট আকাদেমি মাঠে সোমবার ব্যাট-বলে দাপট দেখালেন ত্রিপুরার ক্রিকেটাররা। ত্রিপুরার গড়া ২৫৮ রানের জবাবে সৌরাষ্ট্র মাত্র ১১০ রান করতে সক্ষম হয়। ত্রিপুরার বিক্রম কুমার দাস, সুদীপ চ্যাটার্জি, সত্যশ গনেশ অর্ধশতরান করেন। এছাড়া জয়দেব দেব ৫ উইকেট নিয়েছেন। ২৯ নভেম্বর ত্রিপুরার চতুর্থ প্রতিপক্ষ করল। সকালে সৌরাষ্ট্রের অধিনায়ক উনাদকর টেসে জয়লাভ করে

ত্রিপুরাকে প্রথমে ব্যাট করার আমন্ত্রণ জানান। প্রথম দুই ম্যাচের মতো এদিনও চূড়ান্ত ব্যর্থ হয়েছে ওপেনার পল্লব দাস (০)। এ অবস্থায় বিক্রম কুমার দাসের সঙ্গে জুটি বাঁধেন পেশাদার ক্রিকেটার সুদীপ চ্যাটার্জি। ওই জুটি ধীরে ধীরে এগিয়ে নিয়ে যেতে থাকেন দলকে। দুরন্ত ব্যাট করে আসরের দ্বিতীয় অর্ধশতরান করেন বাঁহাতি ব্যাটসম্যান বিক্রম। ওই জুটি ১২২ বল খেলে ৯৯ রান যোগ করেন। বিক্রম ৭৬ বল খেলে ৪ টি বাউন্ডারির সাহায্যে ৫৯ রান করেন। তৃতীয় উইকেটে সুদীপের সঙ্গে রুখে দাঁড়ান সতীশ গনেশ। ইতিমধ্যে ৭৯ বল খেলে ১ টি বাউন্ডারির সাহায্যে অর্ধশতরান

করেন সুদীপ। তৃতীয় উইকেটে ওই জুটি ৮৪ বল খেলে ৬৭ রান যোগ করেন। সুদীপ ৯৩ বল খেলে ২ টি বাউন্ডারির সাহায্যে ৬১ রান করেন। দলীয় ১৯৮ রানের মাথায় সতীশ ৬০ বল খেলে ৩ টি বাউন্ডারির সাহায্যে অর্ধশতরান করেন। শেষ পর্যন্ত সতীশ ৭৪ বল খেলে ৫ টি বাউন্ডারির সাহায্যে ৭১ রান করেন। মণিশঙ্কর মুড়াসিং ২৩ বল খেলে ২ টি ওভার বাউন্ডারির সাহায্যে ২৫ রান করেন। ত্রিপুরা নির্ধারিত ৫০ ওভারে ৮ উইকেট হারিয়ে ২৫৮ রান করে। সৌরাষ্ট্রের পক্ষে জয়দেব উনাদকর ৩৫ রান দিয়ে ৫ টি উইকেট দখল করেন। জবাবে খেলতে নেমে ত্রিপুরার বোলারদের

সাড়াশি আক্রমণে দিশেহারা হয়ে পড়ে সৌরাষ্ট্রের ব্যাটসম্যান-রা। এবং ক্রমাগত উইকেট হারাতে থাকে। গুরুটা মণিশঙ্কর মুড়াসিং এবং রাণা দত্ত করলেও শেষটা করেন জয়দেব দেব। শেষ পর্যন্ত ৩৪.৫ ওভারে সবকটি উইকেট হারিয়ে সৌরাষ্ট্র ১১০ রান করতে সক্ষম হয়। দলের পক্ষে পূজারা ৩২ বল খেলে ১ টি বাউন্ডারির সাহায্যে ২৪, পরম মানকাদ ৪৩ বল খেলে ২ টি বাউন্ডারির সাহায্যে ২১ এবং পার্থ ভূত ২৭ বল খেলে ২ টি বাউন্ডারি ও ১ টি ওভার বাউন্ডারির সাহায্যে ২১ রান করেন। ত্রিপুরার পক্ষে জয়দেব দেব ১৫ রান দিয়ে ৫ টি, মণিশঙ্কর মুড়াসিং ১৩ রান দিয়ে ২ টি উইকেট দখল করেন।

## ব্যাঙ্গালুরুতে সিনিয়র মহিলাদের ফুটবল টানা তিন ম্যাচে পরাজিত ত্রিপুরা

ক্রীড়া প্রতিনিধি, আগরতলা, ২৭ নভেম্বর। সারাক্ষণ প্রাধান্য নিয়ে খেলেও জয় পেলো না ত্রিপুরা। করলো পরাজয়ের হ্যাটট্রিক। ব্যাঙ্গালুরুতে অনুষ্ঠিত জাতীয় সিনিয়র মহিলাদের ফুটবলে। ওই রাজ্যের ফুটবল স্টেডিয়ামে অনুষ্ঠিত ম্যাচে সোমবার ত্রিপুরা পরাজিত হয় ২-০ গোলে। অথচ

ম্যাচের শুরু থেকেই পর্যাপ্ত প্রাধান্য নিয়ে খেলতে থাকে ত্রিপুরার ফুটবলাররা। সুযোগ পেয়ে গিয়েছিলো বেশ কয়েকটি। কিন্তু দলের আক্রমণভাগের ফুটবলারদের ব্যর্থতায় বিপক্ষের জাল নাড়াতে পারেনি ত্রিপুরা। মৌসুমী ওরাং, প্রীতি জমতিয়া, ধোনিতা রিয়াং এবং শ্রেয়া দেব-রা

বেশ কয়েকটি সহজ সুযোগ নষ্ট করে দলকে চাপে ফেলে দেন। ম্যাচ শেষ হওয়ার ১০ মিনিট আগে প্রথম গোলটি হজম করে ত্রিপুরা। এরপর আল আউট খেলতে গিয়ে অপর গোলটি হজম করে রাজাদল। খেলা শেষে হতাশ ত্রিপুরার কোচ সঞ্জিত ঘোষ ব্যাঙ্গালুরু থেকে টেলিফোনে বলেন, 'এভাবে

সুযোগ নষ্ট করলে জয় পাওয়া যায় না। ক্রমাগত সুযোগ নষ্ট করে দলীয় ফুটবলারদের মনোবল ভেঙ্গে ফেলেছিলো আক্রমণভাগের ফুটবলাররা। এর থেকেই এসেছে পরাজয়'। ৩০ নভেম্বর ত্রিপুরার চতুর্থ প্রতিপক্ষ চণ্ডীগড়।

## জাতীয় স্কুল গেমস যোগাসন আসরে রেকর্ড পদকে ভারত শ্রেষ্ঠ ত্রিপুরা

ক্রীড়া প্রতিনিধি, আগরতলা, ২৭ নভেম্বর। ত্রিপুরার জয়জয়কার। জাতীয় স্কুল গেমসে যোগাসন আসরে সবকটি সেক্টরেই ত্রিপুরা সেরা। পদক তালিকায়ও শীর্ষে। ওভার অল চ্যাম্পিয়ন ত্রিপুরা। ব্যক্তিগত ইভেন্টে বালিকাদের যোগায় প্রথম, দ্বিতীয় এবং তৃতীয় তিনটি স্থানই ত্রিপুরার দখলে। স্বর্ণ, রৌপ্য এবং ব্রোঞ্জ একসঙ্গে ত্রিপুরার ঝুলিতে তিন পদকের নজির এবারই প্রথম। তবে একটু ব্যর্থতাও রয়েছে। রিদমিক যোগায় বালিকা বিভাগে। এতে একেবারে পদক হীন ত্রিপুরা। সবমিলে এবাবৎকালের মধ্যে ৬৭তম জাতীয় স্কুল গেমসে অনূর্ধ্ব ১৭ বালক বালিকার যোগাসন চ্যাম্পিয়নশিপে এবার ত্রিপুরা রেকর্ড সাফল্য অর্জন করেছে। সোমবার, অনুষ্ঠিত শেষ দিনের প্রতিযোগিতায় রিদমিক যোগায় বালক বিভাগে ত্রিপুরার শুভ্রদীপ ভৌমিক প্রথম স্থান অধিকার করে স্বর্ণপদক পেয়েছে। পশ্চিমবঙ্গের রাজদীপ দালাল ও মহারাষ্ট্রের আরিয়ান বিভীষণ খারাতে পেয়েছে যথাক্রমে রৌপ্য ও ব্রোঞ্জ পদক। বালিকা বিভাগে সিআইএসসিই এর নায়িকা সরকার পেয়েছে স্বর্ণপদক, তামিলনাড়ুর ওভিয়া সি পেয়েছে রৌপ্য এবং দিল্লির সীমা নিউপানে পেয়েছে ব্রোঞ্জ পদক। ব্যক্তিগত যোগা ইভেন্টে বালক বিভাগে ত্রিপুরার দেবাপর্ণ কুন্ডু প্রথম স্থান অধিকার করে স্বর্ণপদক পেয়েছে। দিল্লির আদর্শ এবং সিআইএসসি এর সমায়ক পাণ্ডা পেয়েছে যথাক্রমে রৌপ্য ও ব্রোঞ্জ পদক। ব্যক্তিগত বালিকা বিভাগে

ত্রিপুরার পায়েল দাস স্বর্ণ, প্রতিভা সিনহা রৌপ্য এবং স উম্মিতা দেবনাথ ব্রোঞ্জ পদক পেয়েছে। ওভার অল চ্যাম্পিয়নশিপে ত্রিপুরা ৪৮ পয়েন্টে পেয়ে স্বর্ণপদক, পশ্চিমবঙ্গ ১৫

পয়েন্টে পেয়ে রৌপ্য পদক এবং দিল্লি এগারো পয়েন্টে পেয়ে ব্রোঞ্জ পদক পেয়েছে। ৫ দিন ব্যাপী আয়োজিত জাতীয় স্কুল গেমস যোগাসন চ্যাম্পিয়নশিপ এর সমাপ্তি দিনে বর্ণাঢ্য অনুষ্ঠানে

উপস্থিত অতিথিবর্গ বিজয়ীদের হাতে পুরস্কার তুলে দেন। উদ্যোক্তা তথা রাজ্য যুব বিষয়ক ও ক্রীড়া দপ্তরের পক্ষ থেকে সংশ্লিষ্ট সকলকে ধন্যবাদ জানানো হয়েছে।

## রূপক দেবরায় পরিচালিত সংস্থাগুলো বেআইনি ঘোষণা করতে ফোরামের আর্জি

ক্রীড়া প্রতিনিধি, আগরতলা, ২৭ নভেম্বর। রাজ্য ক্রীড়া জগতে রূপক দেবরায়ের কর্মকাণ্ডে ভীষণভাবে তিতবিরক্ত অল ত্রিপুরা প্লেয়ার ফোরাম। ফোরামের পক্ষ থেকে আজ আগরতলা প্রেসক্লাবের কনফারেন্স হলে আয়োজিত এক সাংবাদিক সম্মেলনে রূপক দেবরায় সম্পর্কে বলতে গিয়ে ফোরাম থেকে জানানো হয়েছে যে বেশ কিছু ইভেন্টে ত্রিপুরা স্টেট অলিম্পিক অ্যাসোসিয়েশন সচিব রূপক দেব রায় কোনরকম সিলেকশন ট্রায়াল ছাড়া ন্যাশনাল গেমস খেলায় অংশগ্রহণ করছেন। এই অংশগ্রহণের পর দেখা যাচ্ছে খারাপ ফলাফলের কারণে রাজ্যের সুনাম বিনষ্ট হচ্ছে।

হকি, বাস্কেট বল, কাবাডি, অ্যাথলেটিকস টেবিল টেনিস, খো-খো, রেসলিং, বক্সিং, ফুটবল এবং আরও বিভিন্ন খেলাধুলায় এরকমভাবে দল পাঠানো হচ্ছে। ত্রিপুরার নামে বিভিন্ন অর্থ রাশি এনে সঠিকভাবে ব্যবহার করা হচ্ছে না। যেগুলি নিজেদের কাছে ব্যবহার করা হচ্ছে। বর্তমানে বেশ কিছু ইভেন্টে বাস্কেটবল, ব্যাডমিন্টন গেমসের খেলোয়াররা জাতীয় স্তরে উনার মাধ্যমে অংশগ্রহণ করলেও আজ পর্যন্ত সার্টিফিকেট দিচ্ছে না। খেলোয়ারদের কাছে অনৈতিকভাবে বিভিন্ন চাহিদা ব্যক্ত করছেন। বিভিন্ন ইভেন্টে বিভিন্ন খেলোয়াড়রা ফোরামের কাছে লিখিতভাবে রূপক দেবরায়ের বিরুদ্ধে অভিযোগ

জানাচ্ছে। ফোরামের পক্ষ থেকে সরকারের কাছে অনুরোধ করা হচ্ছে রূপক দেব রায়ের অনুমোদিত সংস্থাগুলো বেআইনি ঘোষণা করে দেবীদের দৃষ্টান্তমূলক শাস্তির ব্যবস্থা করতে। ক্রীড়া জগতকে এবং খেলোয়ারদের স্বার্থ সুরক্ষার জন্য ত্রিপুরা প্লেয়ার ফোরাম সংশ্লিষ্ট সকলের সহযোগিতা চেয়েছেন। সাংবাদিক সম্মেলনে অন্যান্যদের মধ্যে ফোরামের চীফ পেট্রন অমল কুমার ঘোষ, সভাপতি লিটন রায়, সিনিয়র সহ-সভাপতি কেশব দেববর্মা, জেনারেল সেক্রেটারি শান্তনু সুব্রহ্মণ্য, জয়েন্ট সেক্রেটারি বাপন সাহা ও প্রসেনজিৎ দাস প্রমুখ উপস্থিত ছিলেন।

# সৃষ্টির প্রেরণায় নতুন প্রতিশ্রুতি


# উন্নত মুদ্রণ

## সাদা, কালো, রঙিন

## নতুন ধারায়

# রেণুবো প্রিন্টিং ওয়ার্কস

জাগরণ ভবন, (লক্ষ্মীনারায়ণ মন্দির সংলগ্ন), এন এল বাড়ি লেইন  
প্রভুবাড়ী, বনমালীপুর, আগরতলা, ত্রিপুরা পশ্চিম - ৭৯৯০০১  
মোবাইল :- ৯৪৩৬১২৩৭২০  
ই-মেল : rainbowprintingworks@gmail.com

  
GOVERNMENT OF TRIPURA  
EDUCATION (SCHOOL) DEPARTMENT  
**Bharatiya Bhasha Diwas- 2023**  
ONLINE ESSAY WRITING COMPETITION

Sl. No.	Class	Topic	Medium	Maximum word limit	Last date of submission	How to submit
01	IX to XII	বহুভাষাবাদ হল ভারতের বেঁচে রইতে মধ্য ঐক্যের মূল ভিত্তি Multilingualism is the corner stone of Unity in Diversity of India কীভাবে মনি কক তত্ত্বমু উংখা ভারতনি দালবিদাল তত্ত্বালকনি বিসিং ধান্ডা তত্ত্বমনি সই ঋগণার	Bengali OR English OR Kokbork	800 (eight hundred) words	03-12-2023	Online submission to the mail address :- <a href="mailto:sgcgeneral.2@gmail.com">sgcgeneral.2@gmail.com</a>

➤ Only online submission in PDF Format will be considered. No offline submission will be accepted. It must be legible.  
➤ At the end of the essay, Name of Student, Class, Roll No, Name of School, Sub-Division, District is to be clearly mentioned. The essay must be countersigned by HM/Principal of the school with seal.  
➤ If there is any discrepancy, the submission will not be considered for evaluation.

ELIGIBLE STUDENTS ARE REQUESTED TO PARTICIPATE IN THE ABOVE COMPETITION  
ICA/D-1324/23

