



বৃহস্পতিবার আগরতলায় আন্তর্জাতিক নারী দিবসের মূল অনুষ্ঠানে সূচনা করেন মুখ্যমন্ত্রী।

নবীন ও পুনর্নবীকরণযোগ্য জ্বালানি মন্ত্রক

প্রধানমন্ত্রী সূর্য ঘর: ভারতের সৌর বিপ্লবের নতুন দিগন্ত

১০ লক্ষ বাড়িতে সৌরশক্তির সংযোগ; বিনামূল্যে বিদ্যুতের স্বপ্ন সফল

নয়া দিল্লি, ১৩ মার্চ ২০২৫: বাড়ির ছাদের উপরে সৌরবিদ্যুৎ উৎপাদনের ক্ষেত্রে বিশ্বের বৃহত্তম যোজনা "প্রধানমন্ত্রী সূর্য ঘর মুক্ত বিজলি যোজনা" (পিএমএসজিএমবিওয়াই), এক ঐতিহাসিক মাইলফলক অতিক্রম করেছে। ১০ মার্চ ২০২৫ পর্যন্ত ১০ লক্ষ বাড়িতে সৌর বিদ্যুতের সংযোগ সম্পন্ন হয়েছে। প্রধানমন্ত্রী নরেন্দ্র মোদী ১৩ ফেব্রুয়ারি ২০২৪ এই প্রকল্প চালু করেন। ইতোমধ্যেই ৪৭.৩ লক্ষ আবাসিক জমা পড়েছে, যার মধ্যে ৬.১৩ লক্ষ উপভোক্তার জন্য ৪.৭৭০ কোটি টাকা ভর্তুকি বিতরণ করা হয়েছে।

প্রকল্পের সুবিধাগুলির মধ্যে রয়েছে সহজ ঋণ সুবিধা, যেখানে ১২টি সরকারি ব্যাংকের মাধ্যমে মাত্র ৬.৭৫ সুদে জামানত-মুক্ত ঋণ পাওয়া যাচ্ছে ২ লক্ষ পর্যন্ত। বর্তমানে ৩.১০ লক্ষ আবাসিক জমা পড়েছে, যার মধ্যে ১.৫৮ লক্ষ অনুমোদিত হয়েছে এবং ১.২৮ লক্ষ বিতরণ করা হয়েছে। মাত্র ১৫ দিনের মধ্যে ভর্তুকি হস্তান্তরের সুবিধা ও বহু উপভোক্তার জন্য "শূন্য বিদ্যুৎ বিল"র সুবিধা নিশ্চিত করার মাধ্যমে এই প্রকল্প গুণমানের ঘরবাড়ি আলাদা করেছেন।

মন্ত্রকের তথ্য অনুযায়ী, প্রকল্পটি পুরোপুরি বাস্তবায়িত হলে প্রায় ৩০ গিগাওয়াট সৌরবিদ্যুৎ উৎপাদিত হবে, যা দেশের মোট নবায়নযোগ্য শক্তি উৎপাদনকে আরও শক্তিশালী করবে। পরিবেশগত দিক থেকেও এই প্রকল্পের গুরুত্ব অপরিসীম। সৌরবিদ্যুতের ব্যবহার বৃদ্ধির ফলে আগামী ২৫ বছরে প্রায় ১০০০ বিলিয়ন ইউনিট বিদ্যুৎ উৎপাদিত হবে এবং ৭২০ মিলিয়ন টন কার্বন নিগমিত হ্রাস করা সম্ভব হবে বলে মনে করছেন বিশেষজ্ঞরা। পাশাপাশি, এই খাতে প্রায় ১৭ লাখ নতুন কর্মসংস্থানের সম্ভাবনা তৈরি হয়েছে, যা দেশের অর্থনীতিতেও ইতিবাচক প্রভাব ফেলবে।

সরকারি ভর্তুকির আওতায় ১-২ কিলোওয়াটের জন্য ৩০,০০০ টাকা থেকে ৬০,০০০ টাকা, ২-৩ কিলোওয়াটের জন্য ৬০,০০০ টাকা থেকে ৭৮,০০০ টাকা এবং ৩ কিলোওয়াটের বেশি ক্ষমতার সৌর প্যানেল বসালে সর্বোচ্চ ৭৮,০০০ টাকা পর্যন্ত ভর্তুকি মিলবে। জাতীয় পোটালের মাধ্যমে সরাসরি আবেদন করা যাবে, যেখানে বিক্রয় নিবন্ধন ও সুবিধাভোগীদের সমস্ত তথ্য যাচাই করার পর মাত্র ১৫ দিনের মধ্যেই ভর্তুকির টাকা সরাসরি গ্রাহকের অ্যাকাউন্টে পৌঁছে যাবে। বিশেষজ্ঞরা বলছেন, "সূর্য ঘর" প্রকল্প শুধুমাত্র বিদ্যুৎ ব্যবহারের ধরন বদলাবে না, বরং দীর্ঘমেয়াদে ভারতকে নবায়নযোগ্য শক্তির ক্ষেত্রে আত্মনির্ভর করে তুলবে।

জীবিকা এবং পুষ্টি নিরাপত্তা নিশ্চিত করার লক্ষ্যে চাষাবাদের উন্নতি নিয়ে আইসিএআর এর কর্মশালা



আগরতলা, ১৩ মার্চ ২০২৫: রাজ্য জীবিকা এবং পুষ্টি নিরাপত্তা নিশ্চিত করার উদ্দেশ্যে ৪ শস্যের উন্নতি - বিষয়ে আগরতলার প্রজ্ঞা ভবনে তিন দিনের কর্মশালা শুরু হয়েছে। ভারতীয় কৃষি গবেষণা পরিষদ (আইসিএআর) আয়োজিত এই কর্মশালার উদ্বোধনী অনুষ্ঠানে রাজ্যপাল শ্রী ইন্দ্রসেনা রেড্ডি নাটুর শুভেচ্ছা বার্তা পড়ে শোনানো হয়। রাজ্যপাল এই কর্মশালার সাফল্য কামনা করে বলেন, ভারতের উত্তর-পূর্বাঞ্চলে অবস্থিত ত্রিপুরায় বিভিন্ন ধরনের ফসল উৎপাদনের উপযোগী বৈচিত্র্যময় কৃষি-জলবায়ু পরিবেশ রয়েছে, যা অত্যন্ত গর্ব করার মতো। রাজ্যপাল আরও বলেন, ২০৪৭ সালের মধ্যে

বিকশিত ভারত গড়ে তোলার পরিকল্পনা বাস্তবায়নের জন্য শাসনের বৈচিত্র্যকরন, এবং বিবিধ কৃষি কৌশলের প্রবর্তন ও উন্নতিসাধন করা অপরিহার্য। রাজ্যপাল বলেন, রাজ্যের বিভিন্ন প্রকৃতির জমিতে উপযুক্ত ফসলের চাষাবাদ ও প্রসারের জন্য কেন্দ্রীয় কৃষি সংস্থা আইসিএআর নিরলস কাজ করে চলেছে। ফসলের উন্নতির জন্য কৌশলগত পদ্ধতি তৈরি করাও এসআর আই পদ্ধতিতে ধানের উৎপাদন বাড়ানোর ওপর তিনি গুরুত্ব আরোপ করেন। এস আর আই পদ্ধতি গ্রহণ করলে জমিতে জলের ব্যবহার ৫০ শতাংশ হ্রাস পায়। রাজ্যপাল জৈব চাষের

প্রসার ঘটতেও আহ্বান জানান। অনুষ্ঠানে আইসিএআর ত্রিপুরা শাখার প্রধান বি ইউ চৌধুরী জানান, রাজ্যের কৃষির উন্নতির জন্য গোমতী, চিকেন খানের মতো ২২ থেকে ২৩ ধরনের ধান আইসিএআর থেকে উদ্ভাবন করা হয়েছে। কৃষকরা এই সব প্রজাতির বীজ ব্যবহার করায় রাজ্যে ধানের উৎপাদন দুই থেকে তিন গুন বেড়েছে। চাষিদের এইসব ধানের চাষ নিয়ে নিয়মিত প্রশিক্ষণ দেওয়া হচ্ছে বলে তিনি জানান। তিনি জানান, কৃষি, উদ্যান ফসল, মৎস্য ও প্রাণিপালন সহ সকল সহযোগী ক্ষেত্র নিয়ে কৃষি উৎপাদন, কৃষক কল্যাণ ও কৃষকদের উপার্জন বাড়ানোর পরিকল্পনা নিয়ে কাজ

করেছে আইসিএআর। তিনি আরও জানান, আজ থেকে শুরু হওয়া তিনদিনের কর্মশালায় ফসলের উৎপাদন বাড়ানোর উপায় নিয়ে আলোচনার পাশাপাশি রোজগার বাড়ানোর জন্য চাষাবাদের নানান পরিকল্পনা ও উপায় নিয়ে কৃষকদের প্রশিক্ষণ দেওয়া হবে। কৃষকরা এই তিনদিনে আইসিএআর এর বিজ্ঞানীদের সঙ্গে আলোচনা আলোচনা করবেন। এদিন কর্মশালায় আলোচনা করেন রাজ্য প্রানী সম্পদ বিকাশ দপ্তরের সচিব দীপা ডি নাথার, আইসিএআরের কৃষি বিজ্ঞানী ডঃ বিনয় সিং প্রমুখ। কর্মশালায় ২০০-র অধিক কৃষক অংশগ্রহণ করেছেন।

বর্নিহাট-দূষণ : "অসম ও মেঘালয়, উভয় পক্ষেরই উদ্বেগ", সংকট মোকাবিলায় যৌথ পদক্ষেপের আহ্বান মেঘালয়ের মুখ্যমন্ত্রী কনরাডের

শিলং, ১৩ মার্চ (হি.স.) : বর্নিহাটের দূষণকে "অসম ও মেঘালয়, উভয় পক্ষেরই উদ্বেগ" বলে ব্যাখ্যা দিয়েছেন মেঘালয়ের মুখ্যমন্ত্রী কনরাড কে সাংমা। উদ্ভূত সংকট মোকাবিলায় মেঘালয় ও অসম সরকারকে যৌথভাবে পদক্ষেপ গ্রহণ করতে আহ্বান জানিয়েছেন মুখ্যমন্ত্রী কনরাড। অসমের আন্তঃরাজ্য সীমান্তবর্তী গুয়াহাটীর পার্শ্ববর্তী মেঘালয়ের রি-ভাই জেলার অন্তর্গত বর্নিহাটকে বিশ্বের সবচেয়ে দূষিত শহর বলে এক রিপোর্টে তথ্য প্রকাশ করেছে 'গুয়ার্ল এয়ার কোয়ালিটি'। প্রকাশিত এই রিপোর্টের পরিপ্রেক্ষিতে আজ বৃহস্পতিবার রাজ্য বিধানসভায় এ প্রসঙ্গে বিরোধীদের উত্থাপিত জিজ্ঞাসার জবাব দিচ্ছিলেন মুখ্যমন্ত্রী। এ ব্যাপারে তিনি সীমান্ত অঞ্চলকে প্রভাবিত করে এমন পরিবেশগত সংকট মোকাবিলায় প্রতিবেশী অসমের সাথে সহযোগিতামূলক পদক্ষেপ নেওয়ার আহ্বান জানিয়েছেন। বিধানসভায় মুখ্যমন্ত্রী সাংমা বলেন, 'বিষয়টি কেবল মেঘালয়ের নয়, সীমান্তের উভয় পাশেই উদ্বেগ রয়েছে। এটি এমন এক সমস্যা যা উভয় রাজ্যকেই একসাথে সমাধান করতে হবে।' এখানে উল্লেখ করা যেতে পারে, সম্প্রতি 'গুয়ার্ল এয়ার কোয়ালিটি'-র ২০২৪-এর রিপোর্টে বলা হয়েছে, বর্নিহাটের বায়ুতে প্রতি ঘনমিটারে গড়ে ২.৫ ঘনদ্র (প্রতি মিনিটে) ১২৮.২ মাইক্রোগ্রাম দূষিত পদার্থ প্রবাহিত হচ্ছে।

এদিকে মুখ্যমন্ত্রী সাংমা এই পরিসংখ্যানের বিরোধিতা করে 'মেঘালয় রাজ্য দূষণ নিয়ন্ত্রণ বোর্ড' (এমএসপিবি) এর তথ্য উদ্ধৃত করে মুখ্যমন্ত্রী বলেন, ২০২৪ সালের পরিসংখ্যানে বর্নিহাটের বায়ুতে প্রতি ঘনমিটারে ৫০.১ মাইক্রোগ্রামের বার্ষিক গড়, যা উল্লেখযোগ্যভাবে কম। সন্দেহে তিনি জানান, চলতি বছর ২০২৫ সালের জানুয়ারি এবং ফেব্রুয়ারিতে মেঘালয় রাজ্য দূষণ নিয়ন্ত্রণ বোর্ড-এর আধিকারিকরা আকস্মিক পরিদর্শন করেন বর্নিহাট শহর ও সংলগ্ন এলাকা। এলাকা পরিদর্শনের পর এমএসপিবি কর্তৃপক্ষ সাতটি শিল্প ইউনিটকে বন্ধের নোটিশ জারি করেছে। এছাড়া দূষণ নিয়ন্ত্রণ ডিভিশন পরিচালনা না করা এবং নিগমন তথ্য প্রেরণে ব্যর্থতা সহ লঙ্ঘনের জন্য আরও দুটি শিল্প ইউনিটের উপর পরিবেশগত ক্ষতিপূরণ আরোপ করেছে।

তবে ওই শিল্প ইউনিটগুলি বন্ধ থাকলেও অসমের বালিখাথরের একটি পরাবেক্ষণ কেন্দ্র থেকে প্রাপ্ত এয়ার কোয়ালিটি ইনডেক্স (বায়ু মানের সূচক বা একিউআই) রিডিং 'খারাপ' বা 'খুব খারাপ' মাত্রা ধরা পড়েছে। এটিকে প্রমাণ হিসেবে উত্থাপন করে মুখ্যমন্ত্রী বলেন, 'অসম ভূখণ্ডে শিল্প এবং অন্যান্য কার্যকর বায়ু দূষণের প্রধান উৎস হতে পারে।' বিস্তারিত তথ্য দিয়ে মুখ্যমন্ত্রী সাংমা প্রতিবেশী দুই রাজ্যের মধ্যে শিল্প বৈষম্য তুলে ধরে বলেছেন, অসমের বর্নিহাটে ২০টি রেড-ক্যাটাগরির শিল্প রয়েছে, বিপরীতে মেঘালয়ের বর্নিহাটে মাত্র পাঁচটি। তিনি স্পষ্ট জানান, কেন্দ্রীয় দূষণ নিয়ন্ত্রণ বোর্ড অসমের অংশকে 'ক্রিটিক্যালি পলিউটেড এরিয়া' বলে চিহ্নিত করেছে।

প্রশ্নকর্তা বিধায়কদের উদ্দেশ্যে মুখ্যমন্ত্রী কনরাড সাংমা বলেন, 'আপনাদের, বিশেষ করে অসম এবং মেঘালয়, উভয় পক্ষের বর্নিহাট এলাকার নাগরিকদের আমি আশ্বস্ত করছি, আমরা উদ্ভূত এই সমস্যা নিয়ে উদ্বিগ্ন। এই সমস্যাটি সমাধান বা সর্বোচ্চ স্তরে হ্রাস করতে আমরা প্রচেষ্টার কোনও ব্যর্থতা রাখব না।' মুখ্যমন্ত্রী জোর দিয়ে বলেন, 'ওই এলাকার স্বাস্থ্য এবং সামগ্রিক পরিবেশ দূষণমুক্ত রাখা সরকারের কাছে অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ বিষয়। উভয় রাজ্যই দূষণ সংকট মোকাবিলায় যৌথভাবে বিদ্যমান আইনি বিধান বাস্তবায়ন করবে।

কনরাড সাংমা আরও জানান, তিনি অসমের মুখ্যমন্ত্রীকে চিঠি লিখে উভয় রাজ্যের বিশেষজ্ঞ এবং কর্মকর্তাদের নিয়ে একটি যৌথ কর্মপরিকল্পনার অনুপ্রাণণ করেছেন। পাশাপাশি উদ্ভূত সংকট মোকাবিলায় মেঘালয় সরকার বৈজ্ঞানিক ও শিল্প গবেষণা পরিষদকে এলাকার নিগমন তালিকা এবং উৎস বন্টন অধ্যয়ন পরিচালনার জন্য নিযুক্ত করেছে, সন্দেহে জানান মুখ্যমন্ত্রী।

অবশেষে স্বস্তি, যানবাহন চলাচলের জন্য উন্মুক্ত জন্মু-শ্রীনগর হাইওয়ে

জন্মু, ১৩ মার্চ (হি.স.): অবশেষে স্বস্তি পেলেন জন্মু ও কাশ্মীরের বাসিন্দারা, স্বস্তি পেলেন পণ্য পরিবহনকারী যানবাহনের চালকরাও। বৃহস্পতিবার যানবাহন চলাচলের জন্য উন্মুক্ত করে দেওয়া হয়েছে অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ জন্মু-শ্রীনগর হাইওয়ে। ট্রাফিক পুলিশের মতে, হাইওয়ের উভয় দিক থেকে যাত্রীবাহী যানবাহন চলাচল করছে, অন্যদিকে ভারী যানবাহনগুলিকে কেবল শ্রীনগর থেকে জন্মুর দিকে যাওয়ার অনুমতি দেওয়া হয়েছে। পুলিশ যাত্রীদের লেন শৃঙ্খলা মেনে চলার এবং রাস্তার যানজট রোধে ওভারটেকিং এড়াতে পরামর্শ দিয়েছে। ট্রাফিক পুলিশ যাত্রীদের দিনের বেলায় হাইওয়ে অগ্রণ করার এবং রামবান ও বানিহালের মধ্যে অপ্রয়োজনীয় থেমে থাকা এন্ডিয়ে চলার আহ্বান জানিয়েছে, কারণ এই পথে ভূমিহন এবং পাথর গড়িয়ে আসার ঝুঁকি রয়েছে।

দাবীহীন মহিলার মৃতদেহের সনাক্তকরণ চাই
Ref: Airport PS GD Entry No. 14- date-25-02-2025
পুলিশ সুপার (পশ্চিম ত্রিপুরা) ০৩৮১-২২৫৩৮৩

TENDER NOTIFICATION

Tripara from the Registered Tenders in sealed hereby invited are Cover Dealer/Firm/Agency/Supplier for supplying one Photocopier Machine preferably SHARP/ RICOH/ KONICA MINOLTA along with one Automatic Stabilizer (2KV) on the enclosed terms and conditions maintaining following specifications.
TABLE-1
TABLE-2

ORDER
WHEREAS, report has been received from the Superintendent of Police, West Tripura District wide letter No. 9875-85/S.P./DIB/W/2025 dated. 13.03.2025 regarding apprehension of breach of peace in and around the city and other areas throughout the District by motor bikes taking one or two male pillion riders with them on the day of Dol/ Holi Festival on 14-03-2025 and 15-03-2025 from 1000 hrs to 2400 hrs on both the days. It is considered essential to issue order prohibiting such ride in motor bikes and also carrying of deadly weapons, fire arms explosive substance like bomb, Dao, Lathi, Rod etc.
WHEREAS, I Dr. Vishal Kumar, IAS, District Magistrate & Collector, West Tripura District am satisfied that taking of one or two riders on motor bike (excluding the driver) carrying of dangerous weapons, fire arms and explosive like bomb, Dao, Lathi Rod etc. are to be prohibited in order to prevent breach of peace and public tranquility during the Dol/ Holi Festival in the entire West Tripura District on 14.03.2025 and 15.03.2025.
NOW, THEREFORE, in exercise of power conferred upon me under Sub Section (1) and (2) of Section 163 of the Bharatiya Nagarik Suraksha Sanhita(BNS), 2023 as amended from time to time. I do hereby order that:
a) No person except police personnel & Government Servant on Government duty in connection with maintenance of Law & Order shall be entitled to carry any fire arms and other lethal weapons within the area given in the schedule
b) Persons exceeding 5 (five) should not assemble.
c) Roaming of motor bikes taking one or more riders (excluding the driver) is strictly prohibited.
This order shall remain in force for a period of 2 (two) days on 14.03.2025 and 15.03.2025 from 1000 hrs. to 2400 hrs.
Any person violating this order shall be liable for prosecution under Section 223 of the Bharatiya Nyaya Sanhita (BNS),2023
SCHEDULE
Entire West Tripura District.
Given under my hand and seal on this 13 day of March, 2025.
ICA/D/2004/25
(Dr. Vishal Kumar,IAS) District Magistrate & Collector, West Tripura District.

Walk-in-Interview
A walk in- interview will be held at A.M.B.S. Mahavidyalaya, Amarpur, Gomati, Tripura on 20-03-2025 at 12.30.PM for engagement of Guest Lecturers in the subjects, of English and Mathematics.
Essential Qualification: as per the UGC guidelines for regarding the engagement of Guest Lecturers at Government (General) Degree College during engagement thereof.
The interested candidates are requested to appear before the interview board with all necessary testimonials in original and photocopies of the same along with an application in plain paper. The engagement will be made on merit basis taking into the account the API score and interview. Selected candidates will be engaged with an honorarium of RS. 500/- per class not exceed the maximum ceiling of Rs. 20,000/- per month. The engagement will be purely on temporary basis. No T.A/DA is admissible for appearing in the interview.
ICA/D/2000/25
(Dr. Pradeep Kumar Deepak) Principal In-Charge A.M.B.S. Mahavidyalaya Amarpur, Gomati Tripura.

PRESS SHORT NOTICE INVITING TENDER (SNIT)
On behalf of the Governor of Tripura the under-signed invites sealed Tender from bonafide contractor "Re-filling of 20 Nos. empty Co2Fire Extinguisher with Hydro Test having capacity of 4.5 KG capacity for "Directorate of Tripura Fire & Emergency Services "as per given Specifications, Terms & Conditions laid down in SNIT.
1. The sealed Tender shall be dropped in the Tender Box at Directorate of Fire & Emergency Services, Agartala up to 4 PM on 17.03.2025 and shall be opened in the next day if possible.
2. SNIT notice is to be downloaded from the website https://fireservice.tripura.gov.in by eligible bidders.
3. This notice is only to provide most preliminary information to the interested bidders. The copy of the SNIT may be inspected and collected from the Office of the undersigned up to 17.03.2025 (office date and hour only).
ICA/C-4368/25
Joint Director, Fire & Emergency Services, Tripura Agartala.

ADDENDUM
Please refer to the PNIT No. e-PT-53/EE/RDAD/2024-25 Dt. 28/02/2025 for the work "Construction of Guest House cum Officers Training Centre at Agartala under R.D. Agartala Division, West Tripura during the F.Y. 2024-25" vide DNIE/No. e-DT/55/CNST-GST-TRNCNTR/AMC/REV/CE/RDD/AGT-DIV/ DNIT/2024-25 Dated: 27/02/2025 with an ECV (Estimated Contract Value) of 13,71,06,447.00.
As directed, following clause is added in the TENDERER'S/ CONTRACTOR'S CERTIFICATE of Annexure-II against the above said tender:
The bidder is advised to visit the site of work, which is mandatory, at his own cost, and examine it and its surroundings to collect all information that he considers necessary for proper assessment of the prospective assignment before due date of submission of Bid. A certificate from the Engineer-in-Charge with respect to visit for the proposed project site must be uploaded with Annexure-II, otherwise bid will be considered as Non-responsive. The site visit should be completed 10 (ten) days before last date of dropping/submitting of tender.
This is also to notify here that the last date of dropping of tender is extended from 3.00 PM of 21/03/2025 to 3.00 PM of 31/03/2025. Accordingly tender will be opened on 3.30 PM of 31/03/2025 instead of 3.30 PM of 21/03/2025. Also, pre-bid meeting is being rescheduled to be held on 12.00 Noon of 21/03/2025 instead of 11/03/2025 in the chamber of the undersigned in presence of the SE, RD 1st Circle, Agartala. This is for information of all the concerned.
ICA/C-4357/25
Executive Engineer RD Agartala Division Gurkhabasti, Agartala

PRESS NOTICE INVITING e TENDER No.: 30/EO/TRR/DA/2024-25 date: 11/03/2025
The Empowered Officer, Tripura RRDA on behalf of Governor of Tripura invites the percentage rate bids in electronic tendering system Construction of roads under Pradhan Mantri Gram Sadak Yojana-1 in the district of Dhalai for 65 number of package (1 road work in each package) with estimated cost of Rs. 3310.43 lakh Unakoti for 02 number of packages (1 road work in each package) with estimated cost of Rs. 1246.76 lakh & North Tripura for 02 number of packages (1 road work in each package) with estimated cost of Rs. 1921.11 lakh including performance based maintenance for five years from the eligible contractor of appropriate class registered with PWD/TTAAD/CMES/ CPWD/ Railway / Other State PWD/ Central & State Public Work (2KV) undertakings".
Date of release of Invitation for Bids through e-procurement: 11/03/2025 (dd/mm/yyyy)
Availability of Bid Documents and mode of submission: The bid document is available online and should be submitted online in www.pmgstyender strp.gov.in. The bidder would be required to register in the web-site which is free of cost. For submission of the bids, the bidder is required to have a valid Digital Signature Certificate (DSC) from one of the authorized Certifying Authorities (CA). Aspiring bidders who have not obtained the user ID and password for participating in e-tendering in PMGSDY may obtain the same from the website: www.pmgstyenders.gov.in
Digital signature is mandatory to participate in the e-tendering. Bidders already possessing the digital signature issued from authorized CAs can use the same in this tender
Last Date/Time for receipt of bids through e-procurement: 01/04/2025 upto 15:00 Hours. For further details please log on to www.pmgstyenderstrp.gov.in
ICA/C-4356/25
Empowered Officer, Tripura RRDA 7th Block, 2nd Floor, Secretariat Building, Agartala
*Non-registered bidders may submit bids; however, the successful bidders must get registered in appropriate class with appropriate authorities before signing the contract.

হরেকরকম হরেকরকম হরেকরকম

দোকানের জাল রং নয়, দোলের আগে বাড়িতেই বানিয়ে নিন ভেষজ আবির

হাতে মাত্র কয়েকটা দিন। তারপরেই দোলা। সারা দেশ জুড়ে ধুমধাম করে পালিত হবে হোলি উৎসব। তাই এখন বাজারে গেলেই চারিদিকে লাল, নীল, হলুদ, সবুজ, বেগুনি, কমলা, গোলাপি আবিরের ছড়াছড়ি। আজকাল সবচেয়েই রাসায়নিকের ছোঁয়া। সে খাবার জিনিস হোক বা দোলের সময় আবির থেকে রঙে। একদিনের রঙের ছোঁয়াতেই ভুগতে পরের বেশ কয়েক দিন। হাতে মাত্র কয়েকটা দিন। তারপরেই দোলা। সারা দেশ জুড়ে ধুমধাম করে পালিত হবে হোলি উৎসব। তাই এখন বাজারে গেলেই চারিদিকে লাল, নীল, হলুদ, সবুজ, বেগুনি, কমলা, গোলাপি আবিরের ছড়াছড়ি। আজকাল সবচেয়েই রাসায়নিকের ছোঁয়া। সে খাবার জিনিস হোক বা দোলের সময় আবির থেকে রঙে। একদিনের রঙের ছোঁয়াতেই ভুগতে পরের বেশ কয়েক দিন। বিশেষ করে শিশুদের কোমল ত্বকে বা চোখে সারা জীবনের জন্য বড় ক্ষতি করে দিতে পারে এই সব বাজার চলতি রাসায়নিক সমৃদ্ধ রং। এদিকে ভেষজ আবির কিনতে গেলে একে তো তার দাম সাংঘাতিক। তার উপরে আবার দাম বেশি দিয়েও যে আপনি ভাল মানের জিনিস কিনে আনছেন তার কোনও গ্যারান্টি। বিশেষ করে শিশুদের কোমল ত্বকে বা চোখে সারা জীবনের জন্য বড় ক্ষতি করে দিতে পারে এই সব বাজার চলতি রাসায়নিক সমৃদ্ধ রং। এদিকে ভেষজ আবির কিনতে গেলে একে তো তার দাম সাংঘাতিক। তার উপরে আবার দাম বেশি দিয়েও যে আপনি ভাল মানের জিনিস কিনে আনছেন তার কোনও গ্যারান্টি।



ভালো গুণমানের হবে তেমনিই বাড়িতে বানাতে তার খরচ বাজারের থেকে কম পড়বে। কী ভাবে বাড়িতে তৈরি করবেন আবির? শিখে নিন এই প্রতিবেদনে।
হলুদ আবির - হলুদ আর বেসন প্রায় সব সময় মজুত থাকে বাঙালিদের রান্নাঘরে। এই দুই উপাদান মিশিয়েই তৈরি হবে ভেষজ হলুদ আবির। চার ভাগ বেসন ও এক ভাগ হলুদ ভাল করে মিশিয়ে নিলেই তৈরি হয়ে যাবে হলুদ রং। বেসন না থাকলে চালের গুঁড়োর সঙ্গে মেশানো যেতে পারে হলুদ। আবার গাঁদা ফুলের পাপড়ি ভালো করে রোদে শুকিয়ে গুঁড়ো করে নিলেও মিলবে হলুদ রং।
হলুদ আবির - হলুদ আর বেসন প্রায় সব সময় মজুত থাকে বাঙালিদের রান্নাঘরে। এই দুই উপাদান মিশিয়েই তৈরি হবে ভেষজ হলুদ আবির। চার ভাগ বেসন ও এক ভাগ হলুদ ভাল করে মিশিয়ে নিলেই তৈরি হয়ে যাবে হলুদ রং। বেসন না থাকলে চালের গুঁড়োর সঙ্গে মেশানো যেতে পারে হলুদ। আবার গাঁদা ফুলের পাপড়ি ভালো করে রোদে শুকিয়ে গুঁড়ো করে নিলেও মিলবে হলুদ রং।
সবুজ আবির - বাজারে এখনও পাওয়া যাচ্ছে পালং শাক। কিনে এনে প্রথমে বেটে নিন। এ বার সেই মিশ্রণটি ভাল করে ছেঁকে নিয়ে গোলাপ জলের সঙ্গে মিশিয়ে নিন। তরল মিশ্রণটি বড় ট্রে-তে রেখে ফেলতে পারেন। এছাড়াও এই গুঁড়ো করে মিশিয়ে নিন। এ বার হাত দিয়ে ভাল ভাবে গুঁড়ো করে নিন। এ বার কর্নফ্লাওয়ার আর সামান্য হলুদ গুঁড়োর সঙ্গে মিশিয়ে নিলেই তৈরি হয়ে যাবে কমলা রঙের আবির।
কমলা আবির - কমলালেবুর খোসা গুঁড়ো করেই বানিয়ে ফেলতে পারেন এই আবির। কমলালেবুর খোসা শুকিয়ে ভাল করে গুঁড়ো করে নিন। এ বার কর্নফ্লাওয়ার আর সামান্য হলুদ গুঁড়োর সঙ্গে মিশিয়ে নিলেই তৈরি হয়ে যাবে কমলা রঙের আবির।
গোলাপি আবির - বিটের রস তৈরি করে ভাল করে ছেঁকে নিন। এক কাপ বিটের রস নিয়ে তাতে এক টেবিল চামচ গোলাপ জল দিন। মিশ্রণটির সঙ্গে কর্নফ্লাওয়ার বা চালের গুঁড়ো খুব ভাল করে মিশিয়ে নিন। মিশ্রণটি রোদে শুকিয়ে নিন। এ বার হাত দিয়ে ভাল ভাবে গুঁড়ো করে নিন। এ বার কর্নফ্লাওয়ার আর সামান্য হলুদ গুঁড়োর সঙ্গে মিশিয়ে নিলেই তৈরি হয়ে যাবে কমলা রঙের আবির।
গোলাপি আবির - বিটের রস তৈরি করে ভাল করে ছেঁকে নিন। এক কাপ বিটের রস নিয়ে তাতে এক টেবিল চামচ গোলাপ জল দিন। মিশ্রণটির সঙ্গে কর্নফ্লাওয়ার বা চালের গুঁড়ো খুব ভাল করে মিশিয়ে নিন। মিশ্রণটি রোদে শুকিয়ে নিন। এ বার হাত দিয়ে ভাল ভাবে গুঁড়ো করে নিন। এ বার কর্নফ্লাওয়ার আর সামান্য হলুদ গুঁড়োর সঙ্গে মিশিয়ে নিলেই তৈরি হয়ে যাবে কমলা রঙের আবির।

নির্ভর করে থাকুন।
সবুজ আবির - বাজারে এখনও পাওয়া যাচ্ছে পালং শাক। কিনে এনে প্রথমে বেটে নিন। এ বার সেই মিশ্রণটি ভাল করে ছেঁকে নিয়ে গোলাপ জলের সঙ্গে মিশিয়ে নিন। তরল মিশ্রণটি বড় ট্রে-তে রেখে ফেলতে পারেন। এছাড়াও এই গুঁড়ো করে মিশিয়ে নিন। এ বার হাত দিয়ে ভাল ভাবে গুঁড়ো করে নিন। এ বার কর্নফ্লাওয়ার আর সামান্য হলুদ গুঁড়োর সঙ্গে মিশিয়ে নিলেই তৈরি হয়ে যাবে কমলা রঙের আবির।
কমলা আবির - কমলালেবুর খোসা গুঁড়ো করেই বানিয়ে ফেলতে পারেন এই আবির। কমলালেবুর খোসা শুকিয়ে ভাল করে গুঁড়ো করে নিন। এ বার কর্নফ্লাওয়ার আর সামান্য হলুদ গুঁড়োর সঙ্গে মিশিয়ে নিলেই তৈরি হয়ে যাবে কমলা রঙের আবির।
গোলাপি আবির - বিটের রস তৈরি করে ভাল করে ছেঁকে নিন। এক কাপ বিটের রস নিয়ে তাতে এক টেবিল চামচ গোলাপ জল দিন। মিশ্রণটির সঙ্গে কর্নফ্লাওয়ার বা চালের গুঁড়ো খুব ভাল করে মিশিয়ে নিন। মিশ্রণটি রোদে শুকিয়ে নিন। এ বার হাত দিয়ে ভাল ভাবে গুঁড়ো করে নিন। এ বার কর্নফ্লাওয়ার আর সামান্য হলুদ গুঁড়োর সঙ্গে মিশিয়ে নিলেই তৈরি হয়ে যাবে কমলা রঙের আবির।
গোলাপি আবির - বিটের রস তৈরি করে ভাল করে ছেঁকে নিন। এক কাপ বিটের রস নিয়ে তাতে এক টেবিল চামচ গোলাপ জল দিন। মিশ্রণটির সঙ্গে কর্নফ্লাওয়ার বা চালের গুঁড়ো খুব ভাল করে মিশিয়ে নিন। মিশ্রণটি রোদে শুকিয়ে নিন। এ বার হাত দিয়ে ভাল ভাবে গুঁড়ো করে নিন। এ বার কর্নফ্লাওয়ার আর সামান্য হলুদ গুঁড়োর সঙ্গে মিশিয়ে নিলেই তৈরি হয়ে যাবে কমলা রঙের আবির।

যুরিয়ে নিতে পারেন। বাস তৈরি গোলাপি আবির।
গোলাপি আবির - বিটের রস তৈরি করে ভাল করে ছেঁকে নিন। এক কাপ বিটের রস নিয়ে তাতে এক টেবিল চামচ গোলাপ জল দিন। মিশ্রণটির সঙ্গে কর্নফ্লাওয়ার বা চালের গুঁড়ো খুব ভাল করে মিশিয়ে নিন। মিশ্রণটি রোদে শুকিয়ে নিন। এ বার হাত দিয়ে ভাল ভাবে গুঁড়ো করে নিলেই তৈরি হয়ে যাবে গোলাপি আবির।
লাল আবির - জবা ফুলের পাপড়ি শুকনো করে তা দিয়ে তৈরি হতে পারে দোলের লাল রঙ। এই পাপড়ি নিয়ে তা ভালো করে বাড়িতে গুঁড়িয়ে নিতে হবে। এতে লাল চন্দনও মিশিয়ে নিতে পারেন। এছাড়াও এই গুঁড়োর মধ্যে চালগুঁড়ো মিশিয়ে নিতে পারেন। এছাড়াও লালের জল রঙ তৈরি করতে, লাল বেদনার খোসা ছাড়িয়ে ওই খোসা জলে ফুটিয়ে নিলেই তা হবে লাল রঙ।
লাল আবির - জবা ফুলের পাপড়ি শুকনো করে তা দিয়ে তৈরি হতে পারে দোলের লাল রঙ। এই পাপড়ি নিয়ে তা ভালো করে বাড়িতে গুঁড়িয়ে নিতে হবে। এতে লাল চন্দনও মিশিয়ে নিতে পারেন। এছাড়াও এই গুঁড়োর মধ্যে চালগুঁড়ো মিশিয়ে নিতে পারেন। এছাড়াও লালের জল রঙ তৈরি করতে, লাল বেদনার খোসা ছাড়িয়ে ওই খোসা জলে ফুটিয়ে নিলেই তা হবে লাল রঙ।

গরম পড়লেই 'ডাকাতরানি' সাজতে হবে না, যদি মেনে চলেন কিছু টিপস

মার্চ পড়তে না পড়তেই মাথার উপর চড়া রোদ। আর রোদের তেজে ত্বক ইতিমধ্যেই পুড়তে শুরু করে দিয়েছে। এই সময় অনেকেই কাপড়ে মুখ, নাক, গলা ঢেকে ফেলেন। আর বেরিয়ে থাকে চোখ। অনেকে রসিকতা করে বলেই ফেলেন, ঠিক যেন ডাকাতরানি!
মার্চ পড়তে না পড়তেই মাথার উপর চড়া রোদ। আর রোদের তেজে ত্বক ইতিমধ্যেই পুড়তে শুরু করে দিয়েছে। এই সময় অনেকেই কাপড়ে মুখ, নাক, গলা ঢেকে ফেলেন। আর বেরিয়ে থাকে চোখ। অনেকে রসিকতা করে বলেই ফেলেন, একেবারে যেন 'ডাকাতরানি'! কিন্তু এই মুখ ঢাকা দিলে রোদ, দুশ্বাস থেকে না হয় বাঁচলেন, কিন্তু ভিতর ভিতর তো যেম্নে একেবারে কাহিলি! তাহলে



উপায়? উপায় রয়েছে। যাতে ত্বকও পুড়বে না, ডাকাতরানি সাজতেও হবে না। রইল তারই হদিশ। ঘর থেকে বের হওয়ার আগেই প্রথম কয়েকটা জিনিস যেনে চন্দন। স্নান করার জলে কয়েক ফোঁটা চন্দন মিশিয়ে দিন। এই জলে স্নান করুন। এতে আপনার ত্বকে আদ্রতা বজায় থাকবে। চাইলে গোলাপ জলও ব্যবহার করতে পারেন।

ক্লিনজার বা ফেসওয়াশ দিয়ে মুখ ভালো করে পরিষ্কার করে নিন। তারপর টোনার বা গোলাপ জল লাগান। এর পর মাখন ময়েশচারাইজার। তারপর ঘরে থেকে বের হওয়ার অল্প আধঘণ্টা আগে সানস্ক্রিন মাখুন। এতে সানস্ক্রিন ভালো কাজ করবে। সানস্ক্রিন মাথার পর যদি আপনার কাপড় দিয়ে মুখ ঢেকে নেন, তাহলে ঘাম হবে, যা কিনা

আরও ক্ষতি করবে ত্বকের। প্রয়োজনে স্প্রে সানস্ক্রিন সঙ্গে রাখুন। কিছুক্ষণ পর পর স্প্রে করুন।
এক গ্লাস জলের সঙ্গে একটা পাতিলেবুও মিশিয়ে রোজ খান। এতে ভিতর থেকে শরীরকে আদ্রতা দেবে। আর রোদে ত্বক পুড়বে কম। ফুলহাতা সুতির পোশাক পরুন। এতে গায়ে রোদও কম লাগবে। গরমও লাগবে কম। ছাড়া ব্যবহার করুন। মাথায় রাখবেন, কালো রঙের ছাতাই রোদের পক্ষে সবচেয়ে ভালো। বাইরে থেকে বাড়ি ফিরে একটু বিশ্রাম নিন। তারপর ঠান্ডা জলে মুখ ধুয়ে নিন। একটু দইয়ের সঙ্গে বেসন মিশিয়ে রোজ মুখে, হাতে-পায়ে লাগান। দেখবেন এই গরমেও ত্বক থাকবে ঝকঝকে।

বাড়িতে সহজেই বানিয়ে ফেলুন চিকেন মাঞ্চুরিয়ান

সাধারণত আমরা চিকেন মাঞ্চুরিয়ান পদটি রেস্টুরায় গিয়েই খেয়ে থাকি। দেখে মনে হয়, এই পদটি রান্না করতে বেশ অনেকটা সময় লাগে। রান্নাটা কঠিনও। তবে জানেন কি, চিকেনের এই পদ রান্না করা খুব সহজ। লাগে কম সময়ও। সাধারণত আমরা চিকেন মাঞ্চুরিয়ান পদটি রেস্টুরায় গিয়েই খেয়ে থাকি।

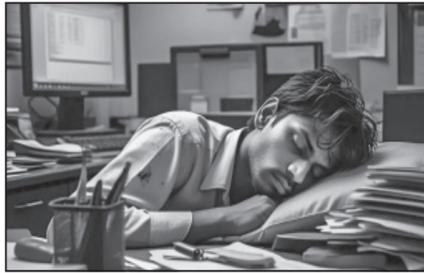
দেখে মনে হয়, এই পদটি রান্না করতে বেশ অনেকটা সময় লাগে। রান্নাটা কঠিনও। তবে জানেন কি, চিকেনের এই পদ রান্না করা খুব সহজ। লাগে কম সময়ও। সাধারণত আমরা চিকেন মাঞ্চুরিয়ান পদটি রেস্টুরায় গিয়েই খেয়ে থাকি।

আজিনোমোতো, ২ চামচ তেল, কর্নফ্লাওয়ার ১ টেবিল চামচ, সয়া সস আর অর্ধেক বাটা মশলা মাথিয়ে আধঘণ্টা ভিজিয়ে রাখুন। তেল গরম করে তাতে তিন-চারটে করে মাংসের টুকরো বেজে বাকি বাটা মশলা দিন। ভাজা ভাজা হলে টমাটোর রস, বাকি সয়া সস ও স্টক বা জল ঢালুন।

আজিনোমোতো, ২ চামচ তেল, কর্নফ্লাওয়ার ১ টেবিল চামচ, সয়া সস আর অর্ধেক বাটা মশলা মাথিয়ে আধঘণ্টা ভিজিয়ে রাখুন। তেল গরম করে তাতে তিন-চারটে করে মাংসের টুকরো বেজে বাকি বাটা মশলা দিন। ভাজা ভাজা হলে টমাটোর রস, বাকি সয়া সস ও স্টক বা জল ঢালুন।

অফিসে কাজের ফাঁকেই রোজ ছেঁকে ধরে ঘুম?

অফিসে কাজের ফাঁকেই কি মাঝে মাঝে ঘুম পায়? বিশেষ করে বিকেল হলেই ঘুমে জড়িয়ে আসে চোখ? এদিকে আপনার ঘুম চোখ দেখে চটে যাচ্ছেন বস। এমন পরিস্থিতিতে ঘুম তাড়ানো খুবই প্রয়োজন। নাহলে আঁচড়ে বিপদে পড়তে হবে আপনাকে। কী ভাবে অসময়ের ঘুমের হাত থেকে নিজস্বার পাবেন? এই প্রতিবেদনে রইল টিপস।



১। পাওয়ার ন্যাপ — অসময়ে যদি ঘুমে ঢুকে আসে আপনার চোখ তাহলে মনকে সতেজ করতে সাহায্য করতে পারে। শক্তি এবং একাধতা বৃদ্ধি করে। যা আপনাকে দিনের বাকি সময় আরও উদ্যমী করে তোলে। ২। দুপুরে হালকা খাবার খান — ভারী খাবার খেলে শক্তির অভাব হতে পারে। বিশেষ করে পেট ভর্তি করে খাবার খেলে ক্লান্ত লাগে। ঘুম পায়। পরিবর্তে, শরীরে শক্তির মাত্রা স্থিতিশীল রাখতে

বুজে এলে কড়া করে এক কাপ কফি খেতে পারেন। সঙ্গে একটু ঘুরে ফিরে নিলে ভাল। এতে ঘুম কেটে যেতে পারে।
৫। খাওয়ার পর পইই বসে থাকবেন না — দিনের শেষের দিকে কফি বা এনার্জি ড্রিংস পান করা এড়িয়ে চলুন। এতে রাতে আপনার ঘুমের চক্র ব্যাহত হতে পারে। যোরফেরা করা দীর্ঘ সময় ধরে বসে থাকার ফলে আপনি ক্লান্ত এবং অলস বোধ করতে পারেন। শারীরিক কার্যকলাপ রক্ত সঞ্চালন বৃদ্ধি করে, আপনাকে উজ্জীবিত রাখে। প্রয়োজনে গান শুনতে শুনতে কাজ করতে পারেন। এতে এনার্জি পেতে পারেন।

বসন্ত এসে গেছে

রতনদাস
একপা দুপা করে গুটি গুটি পায় এগিয়ে, প্রকৃতির কোলে এসেছে, খড়রাজ বসন্ত, গাছগাছালি, পাতা শুনা হচ্ছে দিন দিন মনে হচ্ছে ইহাই যেন, যৌবনের শেষ শ্রান্তঃ।

পাতা শুনা এই পালিশের ডাল, তবু ভালো লাগে ভালো লাগে, লাল,রাজ পালিশের গুচ্ছ গুচ্ছ ফুল, ভালোলাগে, পাখিদের কোলাহলের কিচ কিচ শব্দ কোকিলের মিষ্টির, জীবন পথের দুটু মিষ্টি ফুল।

এসময়, আকাশ লাল নীল হাজার রঙে পূর্ণতা পায় মনে হয়,তারারাও নিচ্ছে হোলির স্বাদ, ভুপুষ্ঠে যে মন চলে, রঙের প্রীতিবন্ধন স্বর্ণ মর্ত পাতালেরও, যায়নি কেউ বাদ।

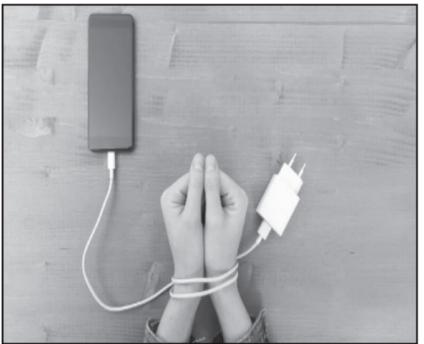
হোলি চলে সুপদিনব্যাপী, গভীর উল্লাসে রান্ধাঘাটেও ভীড়, বদনে মাখনো বসন্তের চিহ্ন, কারো হাতে রঙ, মিষ্টি লাড়ু নানা কিছু পরিধেয় বস্ত্র হোক সাদা সবুজ ভালো কিংবা জীর্ণ।

সকলেই রঙিন, বসন্তেব নৃতন রঙে বাচ্চারাও ছোট্ট ছুটি করে, হাতে সর লম্বা পিচকারী, মেতে উঠেছে খেলিতে রঙের খেলা, এই শুভযাত্রায় পেছনে মেয়েরা মায়েরাও উল্লাসিত, চড়তে বসন্তের গাড়ি।

এইসময়,বাতাসে মেশানো থাকে সুখ গতিতে চলে শীতল উষ্ণবায়ুর বিনিময়, কেউ কেউ যুক্ত হয় আমাদের এই স্বর্গকীর্তি জীবনে আর কেউ কেউ হারিয়ে হারিয়ে হয়ে যায় ক্ষয়।

পরপর তিনদিন স্মার্টফোন ব্যবহার না করলে আপনার শরীরে কী কী প্রতিক্রিয়া হবে

কখনও ভেবেছেন, একটানা তিনদিন যদি আপনার সাধের স্মার্টফোনটি ব্যবহার না করেন তাহলে কী হতে পারে? আজকের দিনে অসম্ভব মনে হলেও সম্প্রতি এক সমীক্ষায় উঠে এসেছে চমকে দেওয়ার মতো তথ্য। লাগাতার তিনদিন স্মার্টফোন ব্যবহার না করলে আপনার মস্তিষ্কে অবিস্থাস্য গতিতে সব কাজ করবে। কম্পিউটার যেমন রিস্টার্ট করলে আগের চেয়ে ভাল কাজ করে, তেমনিই মস্তিষ্কও নিজেকে তিনদিনে রিভুট করে নেবে। আজকের দিনে স্মার্টফোন নির্ভর জীবনে যন্ত্রটিকে বাদ দিয়ে কিছু ভাবা অসম্ভব। ঘুম থেকে ওঠা থেকে শুরু করে রাতে চোখ বন্ধ হওয়া পর্যন্ত আমাদের হাতে থাকে মুঠোফোনটি। কখনও হাতের চেয়ে বেশি দূরে আমরা রাখা না তাকে। এমনকি রাতের ঘুমে চাইলেও ফোন সরিয়ে রেখে বেশিক্ষণ বা বেশ দূরে রাখতে পারেন না। কারণ, ধুমপানের নেশার মতোই স্মার্টফোনের

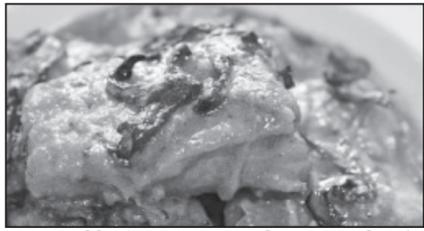


প্রতি আসক্তিও একধরনের নেশা বা অভ্যাস। কিন্তু সাম্প্রতিক এক সমীক্ষা ইঙ্গিত দিচ্ছে, তিনদিন যদি ফোনের থেকে দূরে থাকতে পারেন, তাহলে মস্তিষ্ক নিজেকে সেইমতোই রিভুট করে নেবে ও নিজে থেকেই আপনার আসক্তি বা নির্ভরতাকে অনেকটা কমিয়ে দেবে। মানুষের মস্তিষ্কে কম্পিউটার ও স্মার্টফোনের প্রভাব সংক্রান্ত এক সমীক্ষা জানাচ্ছে, মস্তিষ্কের স্বাভাবিক বৃদ্ধি ও অন্দরের রাসায়নিক প্রভাবিত করে স্মার্টফোনের

নেশাগ্রস্তরা ধূমপান বা মদ্যপান না করতে পারলে যে আচরণ করেন, অনেকটা তারই মতো। ১৮-৩০ বছর বয়সী ২৫ জনকে ৭২ ঘণ্টা ফোন ব্যবহার করতে দেওয়া হয়নি। এই সমীক্ষায় যারা অংশ নেন, তাঁদের অনেকেরই গেমিং-এর অভ্যাস রয়েছে। সমীক্ষায় দেখা গেছে, মস্তিষ্কের যৌবন রাসায়নিক আমাদের খাদ্যভ্যাস, মেজাজ, আবেগকে নিয়ন্ত্রণ করে, সেই ভোপামিন বা সেরোটোনিনের ক্ষরণের তারতম্য ধরা পড়ছে। ব্যবহারকারীদের মেজাজ অকারণেই উত্তেজিত হয়ে উঠছে, কারও খুব বেশি খিদে পাচ্ছে, কেউ একেবারে চুপ করে থাকে। স্পষ্ট যে অতিরিক্ত স্মার্টফোনের প্রতি আসক্তি আমাদের দৈনন্দিন স্বাভাবিক জীবনযাপনকে প্রভাবিত করতে পারে। অথচ মাত্র তিনদিন এই ফোন ব্যবহার না করলেই মস্তিষ্ক নিজে থেকেই আবার স্বাভাবিক কাজ করতে পারবে। যাকে বলে ব্রেন নিজেই রিভুট করে নিচ্ছে।

ছুটির দিনে দুপুরের পাতে রুই কোর্মা

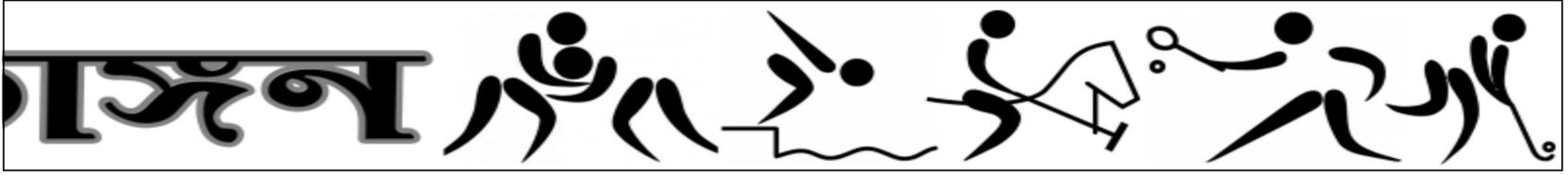
রোজ রোজ তো জিরে বাটা দিয়ে রুই মাছে কোল করেন কিংবা কালিয়া। এবার না হয় টাই করুন রুই মাছের কোর্মা। ছুটির দিনে স্বাদ বদলাতে কিন্তু দারুণ কাজ করবে এই পদ। আর রান্না করতে সময়ও লাগবে মাত্র ১০ মিনিট। যা যা লাগবে— বড়ো মাছ ১২ টুকরো, পেঁয়াজকুচি ২ কাপ, পেঁয়াজ বেরেস্তা কাপ ২, পেঁয়াজবাটা ২ টেবিল চামচ, কাপ, আদাবাটা ১ চা চামচ, রসুনবাটা ২ চা চামচ, জিরেবাটা ১ চা চামচ, পোস্তদানা বাটা ১ চা চামচ, সাদা গোলমরিচ গুঁড়ো ২ চা চামচ, কিশমিশবাটা ১ টেবিল চামচ, ঘন



দুধ কাপ, দারচিনি ২ টুকরো, এলাচ ২টি, লবঙ্গ ৪টি, তেজপাতা ১টি, কঁচালাস ৭-৮টি, নুন পরিমাণমতো, চিনি ২ চা চামচ, কেওড়া জল ২ চা চামচ, তেল ৩-৪ কাপ, ষি ২ টেবিল চামচ, হলুদগুঁড়ো ১ চা চামচ, জাফরান রং এভাবে তৈরি করুন— মাছ ধুয়ে

জল ঝরিয়ে হলুদ, নুন মাথিয়ে ফ্রাইং প্যানে অল্প তেল গরম করে সামান্য ভেজে নিন। তেল গরম করে পেঁয়াজ ভেজে সমস্ত বাটামশলা, গুঁড়োমশলা, গরমমশলা, নুন, দই দিয়ে কষিয়ে জল দিন। জল ফুটে উঠলে মাছ দিয়ে ঢেকে দিন।

চলে পুরোনোর শেষ নিঃশ্বাস, আর, অজানা এক নৃতনের গুরু, বেলো কাটে এক নৃতন মুগ্ধতায় যদিও এজীবন আবারও হারালা, এক বছর পুরো।



বন্ধুত্বপূর্ণ ফুটবলে মনিপুর ভেটারেন-কে দুই গোলে হারালো ত্রিপুরা ভেটারেন

ক্রীড়া প্রতিনিধি, আগরতলা। ত্রিপুরা ভেটারেন ফুটবলার্স টিম জিতেছে। হারিয়েছে মনিপুর ভেটারেন ফুটবলার টিমকে। যদিও প্রদর্শনী ম্যাচ। বন্ধুত্বপূর্ণ প্রীতি ম্যাচ। তবে দু-দলের প্রত্যেকের ক্রীড়া শৈলী, দক্ষতা এবং পায়ের কাজ এটাই জানান দিয়েছে একসময় সত্যিই তাঁরা রাজ্যের হয়ে, এমনকি দেশের হয়েও অনেক মাঠে দারুন খেলা উপহার দিয়েছেন। সাফল্যও কুড়িয়েছেন।

রাজধানীর উমাকান্ত মিনি স্টেডিয়ামে অনুষ্ঠিত বন্ধুত্বপূর্ণ প্রীতি প্রদর্শনী ফুটবল ম্যাচে ত্রিপুরা ভেটারেন ফুটবলার টিম ২-০ গোলে জয়ী হয়েছে। দীপঙ্কর দেব ও লিটন মিয়া গোল দুটি করেছেন। মনিপুর দলের আক্রমণ ভাগের খেলোয়াড়রাও একাধিকবার গোল মুখী আক্রমণ রচনা করেছেন। তবে প্রথম পর্যায়ে কানাই যাদব এবং দ্বিতীয় পর্যায়ে বিশ্বজিৎ দেব দুর্দান্তভাবে তিন কাঠি আগলে

নিশ্চিত গোলও রখেছেন। উল্লেখ্য, প্রদর্শনী ম্যাচ শুরুর আগে মাঠে প্রধান ও বিশেষ অতিথি হিসেবে উপস্থিত রাজ্য যুব বিষয়ক ও ক্রীড়া দপ্তরের অধিকর্তা সতরাত নাথ এবং ত্রিপুরা ফুটবল অ্যাসোসিয়েশন সভাপতি প্রণব সরকার, ত্রিপুরা ভেটারেন ফুটবলার্স অ্যাসোসিয়েশনের সভাপতি সুরত দেববর্মা প্রমুখ দু-দলের খেলোয়াড়দের সঙ্গে পরিচিত হন এবং আনুষ্ঠানিকভাবে

প্রদর্শনী ম্যাচের সূচনা করেন। খেলা শেষে আয়োজকদের পক্ষ থেকে দু'দলের খেলোয়াড়দের স্মারক উপহারের সম্মানিত করা হয়। দারুণভাবে প্রদর্শনী মেয়ের সম্পন্ন হওয়ায় ত্রিপুরা বৈটারিন ফুটবলার্স অ্যাসোসিয়েশনের সভাপতি সুরত দেববর্মা এবং সম্পাদক রঞ্জিত কুমার দেব বোতলের খেলোয়াড় আম্পায়ার এবং সংশ্লিষ্ট সকলকে ধন্যবাদ জানান।

শঙ্করের শতকের সুবাদে ফ্রেডসকে হারিয়ে দুর্দান্ত জয় কসমোপলিটন ক্লাবের

ক্রীড়া প্রতিনিধি, আগরতলা। রাজ্যে চলছে এখন সমীরণ চক্রবর্তী স্মৃতি সীমিত ওভারের টি-টোয়েন্টি ক্রিকেট টুর্নামেন্ট। টুর্নামেন্টের পরিচালনার দায়িত্ব রয়েছে রাজ্য ক্রিকেটের অভিভাবক রমেশ্বর সিং। ক্রিকেট এসোসিয়েশন। টুর্নামেন্টের পূর্বনির্ধারিত সূচি অনুযায়ী বৃহস্পতিবার মেলাঘর শহীদ কাজল স্মৃতি ময়দানে মুখোমুখি হয় কসমোপলিটন ও ইউনাইটেড ফ্রেডস। দুইদলের এই ম্যাচে

ইউনাইটেড ফ্রেডসকে ৭৩ রানে পরাজিত করে কসমোপলিটন। লড়াই শুরু হবার আগে ইউনাইটেড ফ্রেডস টমে জিতে ফিল্ডিং এর সিদ্ধান্ত নিলে আগে ব্যাট করার সুযোগ পায় কসমোপলিটন। আর এই সুযোগ কাজে লাগায় দলের ব্যাটসম্যানরা। নির্ধারিত ২০ ওভারের মাত্র দুইজন ব্যাটসম্যানকে হারিয়ে কসমোপলিটন সীমিত ওভারের ক্রিকেটে নিশ্চিত জয় পাওয়ার মতো ২০৪ রান সংগ্রহ করে। মূলত শংকর পালের

মায়মুখি অপরাধিত সেঞ্চুরি সাহায্যেই এই রান তুলতে সক্ষম হয় কসমোপলিটন। ইনিংসে শংকর মাত্র ৫৭ টি বল খেলানোর পরে ৯টি চার ও ১২ টি ছয় এর সাহায্যে ১৩৬ রান তুলে অপরাধিত থাকে। এছাড়া বাবুলদের ৩৬ রানে অপরাধিত এবং ওপেনিং জুটির ব্যাটসম্যান সৌরভের ২০ রান ছিল উল্লেখযোগ্য। ইউনাইটেড ফ্রেডস এর বোলারদের মধ্যে বল হাতে নিয়ে একাই দুটি উইকেট পেলে

দলের দেবনাথ। জবাবে জয়ের জন্য ২০৫ রানের বিশাল টার্গেট নিয়ে ইউনাইটেড ফ্রেডস ব্যাট করতে নেমে নির্ধারিত ২০ ওভারে ৯ জন ব্যাটসম্যানকে হারিয়ে ১৩১ রান তুলতে সক্ষম হয়। ফ্রেডসের ব্যাটসম্যানদের মধ্যে ওপেনিং ব্যাটসম্যান বিশাল ঘোষের ৪১ রান ও সেন্টেন্ডারের হৃতিক শ্রীবাস্তবের ৪২ রান ছিল উল্লেখযোগ্য। যেই দলের বোলারদের মধ্যে মিহির তিলক ও কৃষ্ণন নন্দ্য দুটি করে উইকেট পেলে।

মহানার বেঙ্গালুরুর কাছে হার হরমনপ্রীতের মুম্বইয়ের, মহিলাদের প্রিমিয়ার লিগের ফাইনালে দিল্লি

মহিলাদের প্রিমিয়ার লিগে হেরে স্মৃতি মহানার রয়্যাল চ্যালেন্জার্স বেঙ্গালুরুর কাছে হেরে গেল হরমনপ্রীত কোঁরের মুম্বই ইন্ডিয়ান্স। মঙ্গলবার প্রথমে ব্যাট করে মহানারা করেন ৬ উইকেটে ১৯৯ রান। জবাবে হরমনপ্রীতেরা করলেন ৯ উইকেটে ১৮৮। মুম্বই ১১ রানে হেরে যাওয়ায় মহিলাদের প্রিমিয়ার লিগের ফাইনালে নিশ্চিত হয়ে গেল দিল্লি ক্যাপিটালস। মুম্বইয়ের মতো তাদেরও ৮ ম্যাচে সংগ্রহ ১০ পর্যাট। তবে সেরা রান রেটে শীর্ষে রয়েছে দিল্লি। অন্য দিকে ৮ পর্যাট নিয়ে দ্বিতীয় হিসাবে এলিমিনেটরে জয়গা করে নিল গুজরাট

জ্যামার্টস বেঙ্গালুরুর প্রায় সব ব্যাটারি এ দিন রান করেছেন। মকলেই ছিলেন আধাসী মেজাজে। ওপেন করতে নেমে মহানারা ৩৭ বলে ৫৩ রান করেন ৬টি চার এবং ৩টি ছয়ের সাহায্যে। অন্য ওপেনার সাধিনে নি মেঘনা করেন ১৩ বলে ৬৬। ৪টি চার এবং ১টি ছয় মারেন তিনি। ২টি নম্বরে নেমে এলিঙ্গ পেরি খেলেন ৩৮ বলে ৪৯ রানের অপরাধিত ইনিংস। ৫টি চার এবং ১টি ছক্কা মারেন তিনি। এ ছাড়া রিচা ঘোষের ব্যাট করতে এসেছে ২২ বলে ৩৬ রানের ইনিংস। বাংলার উইকেটরক্ষক-ব্যাটার মেরেছেন ৫টি চার এবং ১টি ছয়।

শেষ পর্যন্ত পেরির সঙ্গে ২২ গজে ছিলেন জর্জিয়া ওয়ারহাম। তিনি ১০ বলে ৩১ রান করেন অপরাধিত থাকেন। তাঁর ব্যাট থেকেও ৫টি চার এবং ১টি ছয় এসেছে। মুম্বইয়ের কোনও বোলারই তেমন নজর কাড়তে পারলেন না ব্রেন্ডন স্টেডিয়ামের ২২ গজে। হেইলি মাফিসিৎ ৩৭ রানে ২ উইকেট নিয়েছেন। ৪৭ রানে ১ উইকেট অ্যায়েলিয়া কেরের জবাবে ব্যাট করতে নেমে ভাল লড়াই করেও জিততে পারল না মুম্বই। কাজে এল না ন্যাট সিভারট্রাটের ৩৫ বলে ৬৯ রানের ইনিংস। ৯টি চার এবং ২টি ছয় মেরে তিনি চেষ্টা করলেও ২২

গজের অন্য প্রান্ত থেকে তেমন সাহায্য পেলেন না। ১৮ বলে ২০ রান করেন হরমনপ্রীতা। এ ছাড়া মুম্বইয়ের হয়ে ব্যাট হাতে কিছুটা লড়াই করেন সঞ্জীবন সজনা। তিনি ১২ বলে ২৩ রানের ইনিংস করেন। ১টি চার এবং ২টি ছয়ের সাহায্যে বেঙ্গালুরুর বোলারদের মধ্যে সফলতম মেহ রাণা ২৬ রানে ৩ উইকেট নিয়েছেন। ৩৩ রানে ২ উইকেট কিম গ্রাথের। ৫৩ রানে ২ উইকেট পেরির। এ ছাড়া ১টি পরে উইকেট পেয়েছেন হেথার গ্রাহাম এবং ওয়ারহাম। শেষ ম্যাচ জিতেও গত ব্যারের চ্যাম্পিয়ন বেঙ্গালুরু পর্যাট তালিকায় চার নম্বরে শেষ করল।

চ্যাম্পিয়ন্স ট্রফিতে ভরাডুবির পর আবার অবসর!

আন্তর্জাতিক ক্রিকেট থেকে অবসর ঘোষণা করলেন বাংলাদেশের প্রাক্তন অধিনায়ক মাহমুদুল্লা রিয়াদ। ৩৯ বছরের ক্রিকেটার বৃধবাব সমাজমাধ্যমে নিজের সিদ্ধান্তের কথা জানিয়েছেন। কয়েক দিন আগেই এক দিনের ক্রিকেট থেকে অবসর করে দিয়ে উইকেটরক্ষক-ব্যাটার মুশফিকুর রহিম। চ্যাম্পিয়ন্স ট্রফিতে বাংলাদেশের ভরাডুবির পর দুই দিনের ক্রিকেটের ব্যর্থতা নিয়ে প্রবল সমালোচনা হয়। আন্তর্জাতিক ক্রিকেটে আর দেখা যাবে না মাহমুদুল্লাকে। বাংলাদেশ ক্রিকেটের সোনালি প্রজন্মের পঞ্চ পাণ্ডবের অন্যতম ছিলেন মাহমুদুল্লা। মাসরাফি মোর্তাভা, তামিম ইকবাল আগেই অবসর নিয়েছিলেন আন্তর্জাতিক ক্রিকেট থেকে। শাকিব আল হাসান দেশের হয়ে খেলতে পারছেন না বলে প্রকটভাবে পরিবর্তিত রাজনৈতিক পরিস্থিতিতে মুশফিকুর আগামী দিনে শুধু টেস্ট ক্রিকেট খেলবেন। ফলে মাহমুদুল্লার অবসর সাদা বলের ক্রিকেটে বাংলাদেশের সোনালি প্রজন্মের প্রতিনিধিত্ব এক রকম শেষ হয়ে গেল। কয়েক দিন আগেই মাহমুদুল্লা জানিয়েছিলেন বাংলাদেশ ক্রিকেট বোর্ডের কেন্দ্রীয় চুক্তিতে আর থাকতে চান না। তখনই ক্রিকেট প্রেমীদের একাংশ আশঙ্কা করেছিলেন। বৃধবাব মাহমুদুল্লা

ঘোষণায় সেই আশঙ্কাই সত্যি হল। অবসরের বার্তায় মাহমুদুল্লা লিখেছেন, "সব কিছু নিশ্চিত ভাবে শেষ হয় না। তার পরও একটা সময় শেষ বলে সামনে এগিয়ে যেতে হয়। শান্তি...আলহামদুলিল্লাহ।" ২০০৭ সালে শ্রীলঙ্কার বিরুদ্ধে এক দিনের আন্তর্জাতিক দিয়ে আন্তর্জাতিক ক্রিকেট জীবন শুরু করেছিলেন মাহমুদুল্লা। জাতীয়

দলের শেষ ম্যাচটিও তাঁর এক দিনের। গত ২৪ ফেব্রুয়ারি নিউ জিল্যান্ডে বিরুদ্ধে রাওয়ালপিণ্ডিতে খেলেন সেই ম্যাচ। টেস্ট এবং টি-টোয়েন্টি ক্রিকেট থেকে আগেই অবসর নিয়েছিলেন ৩৯ বছরের ক্রিকেটার। এ বার এক দিনের আন্তর্জাতিক থেকেও অবসর নিলেন। গত ১৮ বছরে দেশের

হয়ে ২৩৯টি এক দিনের আন্তর্জাতিক ম্যাচে মাহমুদুল্লা করেছেন ৫৬৮৯ রান। তাঁর গড়ে ৩৬.৬৬। চারটি ম্যাচে এবং ৩২টি অর্ধশতরান রয়েছে তাঁর বুলিতে। দেশের হয়ে ৫০টি টেস্ট এবং ১৪১টি টি-টোয়েন্টি ম্যাচও খেলেছেন তিনি। ৪৩টি ২০ ওভারের ম্যাচ এবং ছটি টেস্টে বাংলাদেশকে নেতৃত্ব দিয়েছেন। গত ১৮ বছরে দেশের

পেনাল্টি শট নিয়ে বিতর্ক

চ্যাম্পিয়ন্স লিগে প্রতিবেশী রিয়াল মাদ্রিদের কাছে আরও এক বার হারল আতলেতিকো মাদ্রিদ। বুধবার রাতে ঘরের মাঠে রিয়ালকে নির্ধারিত সময়ে ১-০ হারালেও টাইব্রেকারে ২-৪ ব্যবধানে হেরে গেল আতলেতিকো। তবে টাইব্রেকারে জুলিয়ান আলভারেসের শট নিয়ে বিতর্ক তৈরি হয়েছে। কোয়ার্টার ফাইনালে আর্সেনালের বিরুদ্ধে খেলবে রিয়াল। শেষ আটে গিয়েছে বরসিয়া উটমুন্ড এবং অ্যাস্টন ভিলাও।

সমীরণ স্মৃতি টি-২০ ক্রিকেটে পোলস্টারকে হারিয়ে স্ফুলিঙ্গ জয়ী

ক্রীড়া প্রতিনিধি, আগরতলা। ত্রিপুরা ক্রিকেট এসোসিয়েশনের উদ্যোগে চলছে এখন সিনিয়র টি-টোয়েন্টি সমীরণ চক্রবর্তী ক্রিকেট টুর্নামেন্ট। আর এই টুর্নামেন্ট এর পূর্বনির্ধারিত সূচি অনুযায়ী বৃহস্পতিবার নরসিংগড় টি আই টি মাঠে মুখোমুখি হয় পোলস্টার ও স্ফুলিঙ্গ। সীমিত ওভারের দুই দলের এই ম্যাচে এদিন পোলস্টারকে ৬ উইকেটে পরাজিত করে স্ফুলিঙ্গ। উভয় দলের লড়াই শুরু হবার আগে পোলস্টার টমে জিতে প্রথমে ব্যাট করতে নেমে নির্ধারিত ২০ ওভারে

৯ জন ব্যাটসম্যানকে হারিয়ে সংগ্রহ করে ১৩২ রান। ওপেনিং ব্যাটসম্যান রাজকুমার যাদবের লড়াই ৫৪ রান এবং মিডেল অর্ডারে অবিনাস দেবনাথের ২৪ রানও আদিত্য যাদবের ২৮ রানের সাহায্যেই ইনিংসে এই রান তুলে পোলস্টার।

জয়ী দলের বোলারদের মধ্যে অপরূপ বিশ্বাস ২২ রান দিয়ে একাই তুলে নেয় চারটি উইকেট। এছাড়া দুটি উইকেট পেলে বৈভব পাল। জবাবে জয়ের জন্য ১৩৩ রানের টার্গেট নিয়ে স্ফুলিঙ্গ ব্যাট করতে নেমে ১৭ ওভারে চারজন ব্যাটসম্যানকে

অল ইংল্যান্ড ওপেন ব্যাডমিন্টনে প্রথম রাউন্ডে হার সিন্ধু-প্রণয়ের

অল ইংল্যান্ড ব্যাডমিন্টনের প্রথম রাউন্ডেই ছিটকে গেলেন পিভি সিন্ধু। দক্ষিণ কোরিয়ার কিম গা ইউনের কাছে ২১-১৯, ১৩-২১, ১৩-২১ ব্যবধানে হারলেন দু'বারের অলিম্পিক পদকজয়ী। পুরুষদের সিঙ্গেলে প্রথম রাউন্ডে হেরে গিয়েছেন এইচএস প্রণয়ও। দ্বিতীয় রাউন্ডে উঠেছেন লক্ষ্য সেনে এবং মালবিকা বনসোদ। ঐতিহ্যবাহী অল ইংল্যান্ড ওপেন ব্যাডমিন্টনের শুরুতেই জোড়া নিপায় ভারতের। প্রথম রাউন্ডেই অপ্রত্যাশিত ভাবে হেরে গেলেন সিন্ধু। বিশ্বের ২১ নম্বর দক্ষিণ কোরিয়ার ইউনের বিরুদ্ধে গুরুটা খারাপ করেননি। কিন্তু খেলা এগোলে সঙ্গে সঙ্গে প্রতিপক্ষের সঙ্গে লড়াইয়ে পেরে ওঠেননি সিন্ধু। এ দিন কোর্টে ঘণ্টখানেকের লড়াইয়ে সিন্ধুকে বেশ মন্থর দেখিয়েছে। কোর্টের এক প্রান্ত থেকে দ্রুত অন্য প্রান্তে পৌঁছাতে পারেননি। ঘাটতি দেখা

গিয়েছে রিফ্রেসেও। সিন্ধুর মতোই হতাশ করেছেন প্রণয়ও। ফ্রান্সের টোমা জুনিয়র পোপোভের কাছে ১৯-২১, ১৬-২১ ব্যবধানে হেরে গিয়েছেন তিনি। ৫৩ মিনিটের লড়াইয়ে প্রতিপক্ষকে তেমন কঠিন চ্যালেঞ্জের মুখে ফেলতে পারেননি তিনি। পুরুষদের সিঙ্গেলে ভারতের আশা জিইয়ে রেখেছেন লক্ষ্য। তিনি প্রথম রাউন্ডে বিশ্বের ৩৭ নম্বর তিনি তাইপের সু লি-ইয়াকে হারিয়েছেন ১৩-২১, ২১-১৭, ২১-১৫ ব্যবধানে। শুরুটা ভাল করতে না পারলেও ১ ঘণ্টা ১৫ মিনিটের লড়াইয়ের মাঝামাঝি সময় থেকে খেলার রাশ নিজের যাঁকটে তুলে নেন বিশ্বের ১৫ নম্বর লক্ষ্য। তার পর আর প্রতিপক্ষকে বিশেষ সুযোগ দেননি তিনি। অন্য দিকে, মহিলাদের সিঙ্গেলে দ্বিতীয় রাউন্ডে উঠেছেন মালবিকা। বিশ্বের ২৮ নম্বর মালবিকা এক রকম অচ্যত ঘটিয়েছেন প্রথম রাউন্ডে। বিশ্বের

১২ নম্বর সিঙ্গাপুরের ইয়ো জিয়া মিনকে হারিয়েছেন ২১-১৩, ১০-২১, ২১-১৭ ব্যবধানে। দু'জনের মধ্যে ১ ঘণ্টা ৩ মিনিট লড়াই হয়। মহিলাদের ডাবলসের দ্বিতীয় রাউন্ডে উঠেছে ভারতের গায়ত্রী গোপীচন্দ এবং তুষা জলি জুটি। চিনা তাইপের জুটিকে সাং-ইউ জুটিকে হারিয়েছেন ২১-১৭, ২১-১৩ ব্যবধানে। মিগুড ডাবলের প্রথম রাউন্ডে হেরে গিয়েছে ভারতের সতীশ কুমার করশাকরণ-আদ্যা ভারিয়া জুটি। চিনের জুটি ওয়াং জিং ওয়াং-চেন ফাং হুই জুটি করে তার হারিয়েছেন ৬-২১, ১৫-২১ ব্যবধানে। তবে দ্বিতীয় রাউন্ডে উঠেছে ভারতের রোহন কপূর-ঋত্বিকা শিবানী গড্ডে জুটি। তাঁরা ২১-১০, ১৭-২১, ২৪-২২ ব্যবধানে হারিয়েছেন চিনা তাইপের জুটি ইয়ে হং উই-নিকেলে গঞ্জালেস চ্যান জুটিকে।

সেরা একাদশ বাছলেন অশ্বিন

চ্যাম্পিয়ন্স ট্রফি শেষে প্রতিযোগিতার সেরা একাদশ বেছে নিয়েছে আইসিসি। পাশাপাশি সেরা একাদশ বেছে নিয়েছে ভারতের প্রাক্তন ক্রিকেটার রবিচন্দ্রন অশ্বিনও। তাঁর দলে চারজন ভারতীয় জায়গা পেয়েছেন। তবে সেই তালিকায় রোহিত শর্মা ও মহম্মদ শামি নেই। চার ভারতীয় ছাড়া নিউজিল্যান্ডের তিন এবং অস্ট্রেলিয়ার, দক্ষিণ আফ্রিকা, আফগানিস্তান ও ইংল্যান্ডের এক জন করে ক্রিকেটারকে নিয়েছেন অশ্বিন। ফাইনালে ওপেন করতে নেমে ম্যাচ জেতানো ইনিংস খেলেও ভারতের মিডল অর্ডারে অক্ষর পটেল, হার্দিক পাণ্ডা ও নোকেশ রাহুল ভাল খেলেও অশ্বিনের দলে জায়গা পাননি তাঁরা। বললে পাঁচ থেকে আট নম্বর পর্যন্ত তিনি রেখেছেন অস্ট্রেলিয়ার জস ইংলিস, দক্ষিণ আফ্রিকার ডেভিড মিলার, আফগানিস্তান থেকে রেসওয়াল ওমরজাই ও নিউ জিল্যান্ডের হায়েদর আলি হায়েদর। পাশাপাশি

ডাকেটও রান করেছেন। তাই দুই বাইতির উপর ভরসা দেখিয়েছেন অশ্বিন। তিন ও চার নম্বরে দুই ভারতীয়কে রেখেছেন অশ্বিন। তিন নম্বরে বিরাট কোহলি ও চারে শ্রেয়স আয়ার। চ্যাম্পিয়ন্স ট্রফিতে দু'জনেই ভাল খেলেছেন। কোহলি পাকিস্তান ও অস্ট্রেলিয়ার বিরুদ্ধে দলকে জিতিয়েছেন। শতরানও করেছেন। শ্রেয়স শতরান না করলেও প্রতিটি ম্যাচে গুরুত্বপূর্ণ ইনিংস খেলেছেন। ভারতের মিডল অর্ডারে অক্ষর পটেল, হার্দিক পাণ্ডা ও নোকেশ রাহুল ভাল খেলেও অশ্বিনের দলে জায়গা পাননি তাঁরা। বললে পাঁচ থেকে আট নম্বর পর্যন্ত তিনি রেখেছেন অস্ট্রেলিয়ার জস ইংলিস, দক্ষিণ আফ্রিকার ডেভিড মিলার, আফগানিস্তান থেকে রেসওয়াল ওমরজাই ও নিউ জিল্যান্ডের হায়েদর আলি হায়েদর। পাশাপাশি

মধ্যে অবশ্য অনরাউন্ডার হিসাবে রয়েছেন ওমরজাই ও রেসওয়াল। দুই স্পিনার হিসাবে ভারতের কুলদীপ যাদব ও বরুণ চক্রবর্তীকে রেখেছেন অশ্বিন। দু'জনেই ভাল খেলেছেন। বরুণ নাট্ট ও কুলদীপ সাং'টি উইকেট নিয়েছেন। একমাত্র বিশেষজ্ঞ পেসার হিসাবে নিউ জিল্যান্ডের ম্যাট হেনরিকে রেখেছেন অশ্বিন। প্রতিযোগিতায় সবচেয়ে বেশি ১০টি উইকেট নিয়েছেন হেনরি। শামি নিয়েছেন নটি উইকেট। কিন্তু তিনি জায়গা পাননি দলে। দ্বাদশ ব্যক্তি হিসাবে নিউ জিল্যান্ডের অধিনায়ক মিসেল স্যান্টনারকে রেখেছেন অশ্বিন। অশ্বিনের সেরা একাদশ রাচিন রবীন্দ্র, বেন ডাকেট, বিরাট কোহলি, শ্রেয়স আয়ার, জস ইংলিস, ডেভিড মিলার, আফগানিস্তান ওমরজাই, মাইকেল রেসওয়াল, কুলদীপ যাদব, বরুণ চক্রবর্তী, ম্যাট হেনরি। দ্বাদশ ব্যক্তি মিসেল স্যান্টনার।

আমেরিকায় প্রয়াত ভারতের প্রাক্তন ক্রিকেটার আবিদ আলি

প্রয়াত ভারতের প্রাক্তন অলরাউন্ডার সৈয়দ আবিদ আলি। বেশ কিছু দিন রোগ ভোগের পর বৃধবাব ক্যালিফোর্নিয়ায় শেষ নিঃশ্বাস ত্যাগ করেছেন তিনি। মৃত্যুকালে আবিদের বয়স হয়েছিল ৮৩ বছর। ১৯৬৭ থেকে ১৯৭৪ পর্যন্ত ভারতের হয়ে ২৯টি টেস্ট খেলেছিলেন। দেশের হয়ে পাঁচটি এক দিনের ম্যাচও খেলেছেন আবিদ। সমাজমাধ্যমে আবিদের মৃত্যু সংবাদ জানিয়েছেন তাঁর ক্রিকেট লিগের কর্তা রেজা খান। হাযদারাবাদের হয়ে ঘরোয়া ক্রিকেট খেলতেন আবিদ। মূলত লোয়ার মিডল

অর্ডারে ব্যাট করতেন। জোর বোলার হিসাবেও দক্ষ ছিলেন। ১৯৬৭ সালের ২৩ ডিসেম্বর অস্ট্রেলিয়ার বিরুদ্ধে টেস্ট অভিষেক হয় আবিদের। শেষ টেস্ট খেলেেন ১৯৭৪ সালের ১৫ ডিসেম্বর থেকে ২৯ই ইন্ডিজের বিরুদ্ধে। ২৯টি টেস্টে ২০.৩৬ গড়ে ১০১৮ রান রয়েছে তাঁর। রয়েছে ছ'টি অর্ধশতরানের পাঁচটি এক দিনের ম্যাচও তাঁর সর্বোচ্চ রান ৮১। বল হাতে ৪২.১২ গড়ে নিয়েছিলেন ৪৭টি উইকেট। টেস্টে তাঁর সেরা বোলিং ৫৫ রানে ৬ উইকেট। এ ছাড়া দেশের হয়ে পাঁচটি এক দিনের ম্যাচে ৯৩ রানে ৬ উইকেট ৭০। ২৬.৭১

গড়ে নেন সাতটি উইকেট। প্রথম শ্রেণির ক্রিকেটে ২১২টি ম্যাচ খেলেছিলেন প্রয়াত অলরাউন্ডার। ১৩টি শতরান, ৩১টি অর্ধশতরান-সহ তাঁর সংগ্রহ রয়েছে ৮৭৩২ রান। সর্বোচ্চ অপরাধিত ১৭৩। প্রথম শ্রেণির ক্রিকেটে ৩৯৭টি উইকেট নিয়েছেন আবিদ। ১৪ বার ইনিংসে পাঁচ উইকেট পেয়েছেন। ১২টি লিস্ট এ ম্যাচে করেছেন ১৯৯ রান। উইকেট নেন ২৬টি। আন্তর্জাতিক ক্রিকেট থেকে অবসরের পর পাক/পাকি আবিদ। ক্যালিফোর্নিয়ায় বাড়ি করে বসবাস করত শুধু করেন। সেখানে ক্রিকেটের প্রসারের জন্য কাজ করেছেন।

