



पोखरापत्र

Pokharapatra National Daily

राष्ट्रिय दैनिक

रु. १००
कलर मिजिटिंग कार्ड
साथै
तुरन्त व्यालेण्डर प्रस्तक,
स्मारिका आदि छपाई गर्नु परेमा
सम्पर्क:
०६९-५७०६५९, ८८५६०७५५५५

वर्ष २४

अंडक ३०४

श्रेणी क्षेत्रीय 'क'

२०८० मंसिर १३ गते बुधवार

२९ Nov. 2023

पृष्ठ ४

मूल्य रु. ५।

छिँटौ प्रहरी समायोजन गर्छौ : प्रधानमन्त्री दाहाल

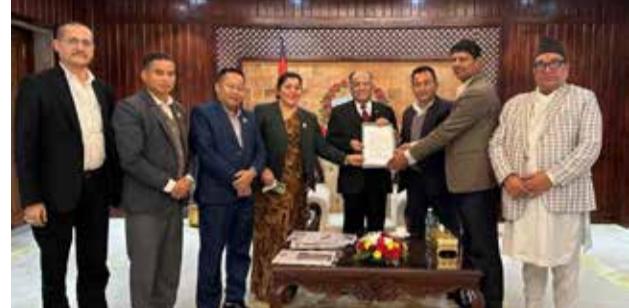
रासस

काठमाडौं, १२ मंसिर

प्रधानमन्त्री पुष्पकमल दाहाल 'प्रचण्ड'ले सङ्घीय सरकारले प्रहरी समायोजन प्रक्रियालाई अविलम्ब दुर्दियाले प्रतिवद्धता व्यक्त गर्नुभएको छ।

प्रधानमन्त्री निवास बालुवाटारमा मंगलबार सातै प्रदेशका गृह तथा आन्तरिक मामिलामन्त्रीसँगको सामूहिक भेटमा उहाँले आन्तरिकरूपमा प्रहरी समायोजनको प्रक्रिया अधि बढिसको जानकारी दिनुभएको भेटमा सहभागी बागमती प्रदेशका आन्तरिक मामिला तथा कानुनमन्त्री गद्गानारायण श्रेष्ठले जानकारी दिनुभयो।

"छिटोभन्दा छिटो प्रहरी समायोजनलाई दुर्दियाउँछौ", प्रधानमन्त्री दाहालको भनाइ उद्भूत गर्दै उहाँले भनुभयो, "नयाँ सरकार बीनसकेपछि उहाँहले



हामी प्रक्रियामा प्रवेश गरिसक्यै, छिटोभन्दा छिटो संविधानले प्रदत्त गरेका अधिकार प्रदेशलाई उपलब्ध गराउँछौ भन्नुभएको छ, हामीले सङ्घीय सरकारसँग अविलम्ब गरिनुपर्ने अवस्था छैन।" प्रदेशका आन्तरिक मामिलामन्त्रीहरूले प्रधानमन्त्री दाहाललाई संविधानत: प्रदेशलाई अधिकार सम्पन्न र सङ्घीयतालाई बलियो बनाउन आवश्यक ऐन निर्माण, संशोधन एवं कार्यविधि तय गर्न लागिरहेको तथा प्रहरी समायोजन प्रक्रियालाई

प्राथमिकताका साथ दुइ ग्रामीणमाने माग गर्ने ध्यानाकरण पत्र बुझाउनुभएको थियो। यसअघि आजै उहाँहले उपप्रधानमन्त्री तथा युहमन्त्री नारायणकाजी श्रेष्ठसँग पनि भेट गरेर संविधानको एकल अधिकारको सूचीमा रहेको प्रदेश प्रहरीसम्बन्धी व्यवस्थाको कार्यान्वयनका लागि ध्यानाकरण गराउनुभएको थियो। संविधान जारी भएको आठ वर्ष बितिसकदा पनि संविधानको अनुसूचीमा उल्लेखित प्रदेश सरकारको एकल अधिकारका रूपमा रहेको प्रहरी

रुख काट्नेलाई कारबाही

पोखरापत्र संवाददाता

पोखरा, १२ मंसिर

पोखरा महानगरपालिकाले सार्वजनिक सडक किनारमा रहेका रुख अनुमतिबिना काट्नेलाई जरिवाना गरेको छ।

महानगरले पोखरा-८ न्यूरोडमा सडक छेउमा हुकिएको रुख काट्ने दुई पसलेलाई कारबाही गरेको हो।

फुटपाथमा हुकिएको रुख काट्ने गिटार सप र स्काई फेसनलाई महानगरपालिकाको आर्थिक ऐन, २०८० मा भएको व्यवस्थाअनुसार कारबाही गरिएको महानगरपालिकाले जनाएको छ। पसल छेउको जनाउँदै अनुमतिबिना रुख नै काटेका उनीहरूलाई रु १५ हजारका दरले जरिवाना गरिएको छ

नगर प्रहरी प्रमुख पुरुषोत्तम थापाले जानकारी दिनुभयो।

महानगरको आर्थिक ऐनमा सडक छेउको फुटपाथमा लगाइएका रुखको हाँगा अनुमतिबिना कटान गरेमा प्रतिहाँगा रु पाँच हजार र रुख तै काटेया रु १५ हजार जरिवाना हुने व्यवस्था गरिएको छ।

महानगरपालिकाले आफ्नो चालु आर्थिक वर्षको नीति तथा कार्यक्रममा नै पोखरामा एक घर दुई विरुद्धको नीति लिएको छ। चालु वर्षा दुई लाख विवारा रोप्ने पनि धोषणा गरिएको छ। महानगरले वृक्षरोपण कार्यलाई अभियानका रूपमा सञ्चालन गर्दै आएको छ। पोखरा महानगरपालिकाले अनुसूचीमा आग्रह फूलहरूको सरक्षणका लागि उहाँले महानगरासीमा आग्रह गर्नुभएको छ।

व्यापार मेलाको तयारी तीव्र



पोखरापत्र संवाददाता

पोखरा, १२ मंसिर

पोखराको नयाँबजारमा आयोजना हुने राष्ट्रिय औद्योगिक व्यापार मेलाको तयारी तीव्र पारिएको छ।

पोखरा उद्योग वाणिज्य संघको आयोजनामा मंसिर २१ देखि पुस १ गतेसम्म मेला आयोजना हुन लागेको हो। पोखरेली व्यावसायिक धराना लक्ष्मी हाउसको समृद्धि स्टर्लिङ मेलाको मुख्य प्रायोजक रहेको छ भने पोखरा महानगरपालिकार नेपाल पर्यटन बोर्डले मेलाको प्रवर्द्धन गर्ने जिम्मेवारी लिएका छन्। 'लगानीको सम्बद्धन : उद्योग व्यवसायको प्रवर्द्धन' भने नाराका साथ आयोजना हुने मेला उद्यमीलाला विकासमा समर्पित रहेको आयोजक संस्थाका अध्यक्ष पवनकुमार प्रजापतिले जनाए। उनका अनुसार मेलामा गण्डकी प्रदेशको लागि प्रदान

भूकम्पपीडितको लागि प्रदान

गरिने उनले जानकारी दिए।

संघका वरिष्ठ उपाध्यक्ष गोर्कार्णी कार्कीका अनुसार मेलामा देशका विभिन्न प्रतिष्ठित धरान र उत्पादनहरू जोडिएको र जोडिने क्रम जारी रहेको बताए। संघका वाणिज्य उपाध्यक्ष उत्तमान बुद्धाचार्यले मेलाको स्टल निर्माण सुरु भएको जानकारी दिए। संघका विशेष ध्यान दिइएको जिक्र गरे। संघका महासचिव बलराम आचार्यले मेला सम्पन्न गर्न गठित विभिन्न उपसमितिहरू सक्रियतापूर्वक आफूनो काममा सफल बनाउन हरसम्भव सघाउने प्रतिवद्धता जनाएका थिए।

संघुत संघरूका अध्यक्ष तथा पदाधिकारीहरूसँग बैठक सम्पन्न गरिएको बताए। सो बैठकमा बोल्दै नेपाल उद्योग वाणिज्य महासंघ गण्डकीकी महिला उपसमिति संयोजक रामकली खड्काले मेलामा महिलाहरूलाई बढीभद्रा बढी सहभागी गराउनुपर्ने बताइन्। उनले महिलाहरूलाई उत्पादित बस्तुहरूको प्रदर्शन र बिक्रीमा ध्यान दिए। बैठकमा पोखरा प्लाटिक व्यवसायी समितिका अध्यक्ष ऋषिराम शर्मा र संचिव परशुराम तिवारी पुर्थ्वी होटल व्यवसायी संघका सचिव कृष्ण पौडेल, नेपाल पुस्तक तथा स्टेसनरी व्यवसायी समितिका अध्यक्ष कविन्द्रप्रसाद पोखरेलगायत्रे पोउवा संघले आयोजना गरेको मेलालाई सफल बनाउन हरसम्भव सघाउने प्रतिवद्धता जनाएका थिए।

पोखरालाई पर्यटकीय राजधानी घोषणा गर्न अध्ययन समिति

पोखरापत्र संवाददाता

पोखरा, १२ मंसिर

पोखरालाई पर्यटकीय राजधानी घोषणा गर्न अध्ययन समिति गठन गरिएको छ।

गण्डकी प्रदेश सरकारले आर्थिक वर्ष २०८०/८१ मा प्रस्तुत नीति तथा कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्न गण्डकी प्रदेशको नीति तथा जोना आयोगका उपाध्यक्ष डा कृष्णचन्द्र देवकोटाको संयोजकत्वमा अध्ययन समिति गठन गरेको हो।

समितिका सदस्यमा

उद्योग, पर्यटन, वन तथा वातावरण मन्त्रालय,

गण्डकी प्रदेशको प्रशासन,

योजना तथा पर्यटक महाशाखा

प्रमुख वा पर्यटन हेतु महाशाखा

प्रमुखलाई सचिवको रूपमा विकास र घोषणा गर्न विस्तृत अध्ययन

गण्डकी प्रदेशको नीति तथा जोना आयोगका उपाध्यक्ष डा कृष्णचन्द्र देवकोटाको संयोजकत्वमा अध्ययन समिति गठन गरेको हो।

समितिका सदस्यमा

उद्योग, पर्यटन, वन तथा

वातावरण मन्त्रालयका सचिव,

पोखरा महानगरपालिका शहरी

योजना आयोगका उपाध्यक्ष

नेपाल पर्यटन बोर्डको प्रमुख,

पोखरा पर्यटक परिषदका अध्यक्ष,

पोखरा महानगरपालिका सचिव

प्रमुख वा पर्यटक विज्ञाय डा रामजी

शर्मा र वासुदेव त्रिपाठी, जिल्ला

प्रशासन कार्यालय कास्की

प्रतिनिधि, पर्यटक प्रहरी कास्कीका

प्रमुख र नेपाल पत्रकार महासंसद

सकिए पनि हाल पोखरा क्षेत्रमा

पर्यटकहरूको चहल पहल भएको छ।

दूसै अधिसम्म टेकिङ जाने

पर्यटकहरूको संस्थाको बीमार्द्द भए

पनि दौशीको टिकाको भोतिलपट

देखि आन्तरिक पर्यटकको

उत्साहजनक स्थान सहभागिता

रहेको अध्यक्ष नीतिलाई

कार्यान्वयन

पोखराका भान्छामा तीस वर्षदेखि पाकदैछ बायोग्यासमा खाना

-कृष्ण अधिकारी

पोखरा, १२ मंसिर / रासस

बजारमा सहजै एलपी यास पाउन सकिने र विद्युतको पहुँच पनि भएकाले पोखरा महानगरपालिकाका अधिकारी घरमा खाना एलपी यास वा बिजुलीमै पाकेगर्दछ। यसले मध्यम परिवारको खाना पकाउन प्रयोग हुने ऊर्जाका लाई मासिक रुदुईदेखि तीन हजारसम्म खर्च हुने गर्दछ। तर यहाँका थोरै घरका बासिन्दाले अहिले पनि ३० वर्षदेखि निरन्तर बायोग्यासमें खाना पकाउने गर्दछन् र त्यसका लागि हुने खर्च बचत गरिरहेका छन्।

यस्तै, परिवारमा पर्दछ, पोखरा महानगरपालिका-१० महत्त्वान्डा सरस्वती भण्डरीको परिवार। उहाँको घरमा २०५१ सालमा आठ घनमिटरको बायोग्यास प्लान्ट जडान भएको हो। पहिलेको घरधनी पुष्पराज शर्माले सो प्लान्ट जडान गराउनुभएको थियो। उहाँले नै १४ वर्ष निरन्तर चलाउनुभएको थियो। पुष्पराजसँग घर किनेपछि सरस्वतीको परिवारले पनि त्यस प्लान्टलाई निरन्तर प्रयोगमा ल्याउँदै आएको छ। २०६५ सालमा घर किनेपछि प्लान्टमा पनि सामान्य मर्मत, रङ्गरोगन गरेपछि राम्रोसँग सञ्चालन हुँदै आएको उहाँ बताउनुहुन्छ।

उतिबेला खाना पकाउनका लागि नजिकको जङ्गलमा दाउरा लिन जाउपर्ने, भान्छामा घण्टासैम्य धुवांगा बसेर खाना पकाउपर्ने र कालो भाँडाकुँडा मस्काउदाका पीडा उहाँले बिसर्जुभएको छैन। घरमा पहिले नै बायोग्यास प्लान्ट सञ्चालन भएको देखेपछि उहाँले आफ्ना विगतका दुःख सम्फँदै घर किन आफूले भान्छामा लोकराज भण्डारीलाई सल्लाह दिएको बताउनुहुन्छ। उहाँ बिहान एक घण्टा र साँझ एक घण्टा खाना पकाउन र दिँसेको समयमा पनि चिया पकाउन बायोग्यास नै प्रयोग गर्नुहुन्छ। उहाँको घरमा एलपी यास नभएको पनि होइन। “सक्थर म बायोग्यास नै बाल्कु, कुनै कुनै दिन नुगेमा भने एलपी यास बाल्को गरेको हु। एक सिलिन्डर यासले चार महिना सजिलै पुने गर्दछ”, उहाँ भनुहुन्छ, “छिमेकीको घरमा एक सिलिन्डरले एक महिना पुन्याउन धौधौ हुने गरेको भन्नन्। यस हिसाबले त मलाई बायोग्यासबाट महिनामै रु एक हजार पाँच सय त बचत भएको छ। बायोग्यास निःशुल्क पाउने हुँदा एलपी यास बाल्दा पैसा सकिएस्तो लाग्छ।” चिसो मौसममा भने केही कम बायोग्यास प्लान्टबाट यास आउने गरेको उहाँको अनुभव छ।

घरमा पालेको एउटा भैंसीको गोबर, शौचालय, भाडामा सञ्चालन गर्न दिएको चियापसल



र भान्छाको जैविक फोहर डाइजेस्टरमा कुहीएर निस्कने यास नै उहाँको भान्छामा खाना पकाउने ऊर्जाको मुख्य स्रोत बनेको छ। खेती किसानमै निर्भर उहाँको परिवारलाई बायोग्यासले करिब करिब धाने गरेको उहाँ भन्नुहुन्छ।

भैंसीलाई कुँडो पकाउन भने उहाँले दाउराकै प्रयोग गर्नुहुन्छ। छज्जानोको उहाँले परिवारको मुख्य आयस्रोत भनेको खेतीपाती नै हो। बायोग्यास प्लान्टबाट निस्केको स्लरीलाई घरनियाको बारीमा लगाउँदा तरकारी खेती राम्रो भएको उहाँ बताउनुहुन्छ। घरबारीमा बायोग्यासको स्लरी राखन थालेपछि आफ्नो बारीको तरकारीले पुँपोपछि बजााबाट किनेत्त्वायुपर्ने समयमा पनि पेरेको छैन। आप्नै बारीको अर्थात्कीकौ तरकारी खाना पाएका छैन, यसले पैसाको बचतसँगै विवादी राखेको तरकारी खानुपर्ने बाध्यता पनि नहरेको बुहारी अस्मिता आचार्य बताउनुहुन्छ। उहाँ भन्नुहुन्छ, “भान्छामा काम गर्न पनि सजिलो हुँदा घरमा समुरा, श्रीमान्स्ते पनि खाना पकाउन सहयोग गर्नुहुन्छ। भान्छाको काम मात्रै आफूले एलपी यासको चुलो प्रयोग गर्ने गरेको उहाँकी श्रीमती सरला बताउनुहुन्छ।

गोबरग्यास तथा कृषिपैदान्त्र प्रालिमा मेसिनका रुपमा आफूले रुला बायोग्यास प्रविधिमा थप सहयोग जस्तर भएको अवस्थामा एलएनभी पुनः सहयोग गर्न तयार रहेको जानकारी दिनुभयो। उहाँका अनुसार डिसेम्बर २०२२ सम्पर्काले विश्वका २७ वटा देशमा त्यहाँका सरकार, साकेदार संस्थाहरू र निजी क्षेत्रसँग मिलेर १० लाखभन्दा बढी बायोग्यास जडान गरिसकेको छ।

वैकालिक ऊर्जा प्रवर्द्धन केन्द्रका कार्यकारी निर्देशक नवराज ढाकाल राष्ट्रिय निर्धारित योगदानमा घरायसी र दुला प्रविधिका बायोग्यास प्रविधिको प्रवर्द्धनमा जोड दिएको उल्लेख गर्दै अझै केही विद्युत विद्युतमा जोडेर आयातित एलपी यासको प्रयोगले आिधेको उहाँ बताउनुहुन्छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउन एक घण्टा, बेलुका एक घण्टा सञ्जिलैसँग खाना पकाउन पुँपे गरेको छ। भन्नै १० वर्षअधि केही समय बिग्रेर यास उत्पादन नभएपछि केही मर्मत गरी चलाउँदा अहिले निरन्तर यास आइहोको उहाँ बताउनुहुन्छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउन एक घण्टा र साँझ एक घण्टा खाना पकाउन र दिँसेको समयमा पनि चिया पकाउन बायोग्यास प्लान्ट चलेका यस्ता थैयै उदाहण रहेको उहाँको भन्नाइ छ।

त्यितिबेला गाउँमा विद्युतमा जोड दिएको उल्लेख गर्दै गर्दा र सौर्य घेरले प्रालिम बस्तीमा समेत सङ्कर र विद्युत लाइन विस्तार र भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ। उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ। उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।

उहाँको भान्छामा खाना पकाउने सुविधा भएको उल्लेख गर्दै उहाँको भन्नाइ छ।