



नव ज्ञानचेतना

NAWA JANACHETANA NATIONAL DAILY राष्ट्रिय दैनिक



गत वर्षको फागुन २२ गते रिलिज भइएको फिल्म 'अजिंला' प्रदर्शनको एकसय दिन नजिक पुगेको छ। बिहिबारबाट प्रदर्शनको १२औं दिनमा प्रवेश गरेको फिल्म वयूथफ्रव्स चैनको सामाजिक-सुनीरिथत सिटी स्क्र्याचर मलना निचामित प्रदर्शन हुँदै आएको छ। फिल्मले एकसय दिन मनावडे गर्दा

आजको विचार...



रिस्को दुई पैसामा

सहकारी ठगी प्रकरणको कथामा आधारित फिल्म 'महाभोज'को अजिंला टिकट बुकिङ सुरु भएको छ। देशभरका प्रायः हलले शो तालिका सार्वजनिक गर्दै टिकट बिक्री थालेका हुन्। फिल्मको चर्चा र स्टारकारको तिसाबमा फिल्मले अपेक्षित शो भने पाउन सकेको छैन। बुधबार दिउँसो ४ बजेसम्म फिल्मले देशव्यापी ६० माथि शो पाएको 'सल्टी प्र'मा देखिन्छ। देशको सबैभन्दा ठूलो मल्टीप्लेक्स चैन वयूथफ्रव्सले १ वटा भरकरमा हलमा कुल ३८ शो अलभ्य जाराएको छ।

निर्माता प्रेमकुमार श्रेष्ठले दर्शकलाई सन्तुष्टिपूर्वकमा देखाउने तयारी गरेको छन।

वर्ष ३० अंक ३१८ शेरुबार १३ June २०२५, Friday पृष्ठ संख्या ८ मूल्य रु ५/-

संक्षिप्त समाचार

२४२ यात्रु सवार विमान भारतमा दुर्घटना

(राजस/एएफपी)
अहमदाबाद (भारत), जेठ २९/भारतको पश्चिमी सहर अहमदाबादमा बिहीबार लन्डन जाने यात्रु विमान दुर्घटना भएको छ। विमानमा दुई सय ४२ यात्रु सवार रहेको उड्डयन अधिकारीहरूले बताएका छन्। एयरलाइन्सले यसलाई 'दुःख दुर्घटना' भनेको छ। लन्डन गेटविकका लागि उडेको एयर इन्डियाको फ्लाइट १७१, बोइङ ७८७-८ डिमनहानर उडानको केही समयपछि दुर्घटनाग्रस्त भएको अधिकारीहरूले बताएका छन्। भारतका उड्डयन मन्त्रीले अहमदाबादमा भएको दुर्घटनाबाट आफू 'स्तब्ध र विभ्रित' भएको बताए। एएफपीका पत्रकारले विमानस्थलमा काको भुक्तो बाल्को मुल्लो देखे। भारतको नागरिक उड्डयन प्राधिकरणले भन्यो, "अहमदाबाद दुई पाइलट र १० चालक दलका सदस्यसहित दुई सय ४२ व्यक्ति सवार थिए।" विमानमा एक सय ६९ भारतीय, ५३ बेलायती, सात पोर्चुगाली र एक क्यानडाकी यात्रु सवार रहेको एयर इन्डियाले जनाएको छ। एयर इन्डियाको विमानले मेडे क्व जारी गरेको र 'उडानपछि तुरुन्तै दुर्घटनाग्रस्त भएको' नागरिक उड्डयन महानिर्देशनालयले बताएको छ। विमानस्थलको परिधि बाहिर विमान दुर्घटना भएको नागरिक उड्डयन प्राधिकरणले जनाएको छ। भारतको गुजरात राज्यको मुख्य सहर अहमदाबादमा करिब ८० लाख मानिस बस्छन् र व्यस्त विमानस्थल घना खचाखच भएकै अवस्थीय क्षेत्रहरूले घेरिएको छ। उड्डयनमन्त्री राम मेहनत नाथू किन्टारफुले 'सबै उड्डयन र आपत्कालीन प्रतिक्रिया एजेन्सीहरूलाई तुरत र समन्वित करारबाही गर्न' निर्देश दिए।

गोरखाका जनप्रतिनिधि र पत्रकार तानसेनमा

दुई जिल्लाका जनप्रतिनिधि र पत्रकारबिच असल अभ्यास आदान-प्रदान

राजस/राजस/राजस

पाल्पा, जेठ २९/गोरखा नगरपालिका, नेपाल पत्रकार महासंघ गोरखा र तानसेन नगरपालिका, नेपाल पत्रकार महासंघ पाल्पाबिच असल अभ्यास आदान-प्रदान गरिएको छ। गोरखाबाट आएको जनप्रतिनिधि र पत्रकारहरूको टोलीसँग विहीबार तानसेनमा असल अभ्यास आदान-प्रदान गरिएको हो। कार्यक्रममा गोरखा नगरपालिकाका नगर प्रमुख कृष्णबहादुर राना मगरले गोरखा भ्रमण वर्ष २०२५ लाई सफल पार्न आफूहरू विभिन्न पर्यटकीय स्थलहरूको अवलोकन भ्रमण गर्दै सम्बन्धित स्थानीय तहसँग असल अभ्यास आदान-प्रदान गर्दै हिंडेको बताए। उनले गोरखाबाट पाल्पा हुँदै डडेलधुरासम्मको यात्रा तय गरिएको बताउँदै पाल्पामा तानसेन नगरपालिका र यहाँका पत्रकारहरूसँग असल अभ्यासका बारेमा जानकारी लिने दिने गरिएको उल्लेख गरे। नगर प्रमुख रानाले भने "गोरखा आफैमा ऐतिहासिक



डिएसपी हुँ भनि ठगी गर्ने दुई जना पक्राउ



पाल्पा, जेठ २८/नेपाल प्रहरीको डिएसपी हुँ भनि ठगी गर्ने दुई जनालाई प्रहरीले पक्राउ गरेको छ। केन्द्रीय प्रहरी समाचार कक्षका अनुसार काभ्रे पलाञ्चोक चौं रीदे उराली गाउँपालिका-८ बस्ने ४५ वर्षीय ज्ञान बहादुर सामा भने ज्ञान तामाङ र काठमाडौं कलंकी बस्ने सुनसरी इटहरी उपमहानगरपालिका-४ पाँचघरे घर भएका ४२ वर्षीय रेवती ओझालाई प्रहरीले पक्राउ गरेको हो। उनीहरूले

नेपाल प्रहरीको डिएसपी हुँ भनि प्रहरी हिरासतमा रहेका व्यक्तिको मुद्दा मिलाइदिने भन्दै ६ लाख रूपैयाँ ठगी गरेका थिए। उक्त ठगी गरेको भन्ने उजुरीको आधारमा जिल्ला प्रहरी परिसर काठमाडौंबाट खटिएको प्रहरीले उनीहरूलाई पक्राउ गरेको हो। उनीहरू उपर जिल्ला अदालत काठमाडौंबाट ५ दिन म्याद थप अनुमति दिई यस सम्बन्धमा प्रहरीले आवश्यक अनुसन्धान गरिरहेको छ।

जिल्ला हो, हामीले यसलाई पर्यटकीय क्षेत्रको रूपमा विकास गर्न खोजी रहेका छौं, त्यसका लागि पनि पर्यटकीय नगर तानसेनले पर्यटनका क्षेत्रमा गरेका असल अभ्यास जान्न चहान्छौं, यहाँ भएका असल कुराहरूलाई हामीले हाम्रो नगरपालिकामा प्रयोग गर्न खोजेका

हौं।" उनले 'गोरखा जाने इतिहास जिवित छ' भन्ने नारा तय गरी विभिन्न पर्यटकीय स्थलहरू छनोट गरी कार्यक्रम गर्दै आएको बताए। नगर प्रमुख रानाले अहिलेसम्म ३१ वटा पर्यटनका कार्यक्रमहरू गरिसकेको भन्दै विभिन्न स्थानीय तहसँग समन्वय गरी पर्यटन

सञ्जाल समेत गठन गरि काम गरिँदै आएको जानकारी गराए। गोरखाबाट भ्रमणमा निस्कनेहरूको पहिलो रोजाई जहिल्यै पाल्पा पर्ने गरेको तर पाल्पाबाट आउनेहरूको रोजाई गोरखा पर्ने नसकेको गुनासो गर्दै उनले एक पटक गोरखा भ्रमणमा आउन यहाँका

जनप्रतिनिधि र पत्रकारहरूलाई अप्रहृष्ट गरे। नगर प्रमुख रानाले पर्यटनको माध्यमबाट गोरखाको समृद्धि हासिल गर्न सकिने भएकाले आफूहरू सोही अनुसार आन्तरिक पर्यटन प्रवर्द्धनमा लागेको बताए।

-बाँकी वार्ता पृष्ठा...

विदेशबाट फर्केर ३० रोपनीमा व्यावसायिक अकबरेखती

बाजिङ (स्यारूवा), जेठ २९/यहाँका एक युवाले व्यावसायिकरूपमा अकबरे खुर्सानीखेती थालेका छन्। स्याङ्जाको गल्याङ नगरपालिका-१ चौरका असिम तिवारीले स्वदेश फर्केसँगै विदेशमा सिक्केको सीपको सदुपयोग गर्दै व्यावसायिकरूपमा अकबरे खुर्सानीखेती सुरु गरेका हुन्।



दुई वर्ष रिसायामा कृषि क्षेत्रमा काम गरेको अनुभव संगालेका तिवारी आफ्नै ठाउँमा फर्केर व्यवसाय थाल्ने हुटहुटीसहित स्वदेश फर्किएका हुन्। स्वदेश फर्केको २-३ महिनापछि नै उनी व्यावसायिकरूपमा अकबरे खुर्सानी लगाउने योजना बनाएर अगाडि बढेका हुन्। "स्थानीय बजारसहित देशै भर र अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा समेत अकबरे खुर्सानीको माग उच्च रहेको पाएँ", उनले भने, "आफूलाई कृषि क्षेत्रमा भएका अनुभव साथै खुर्सानीको बजारीकरण तथा खपत

राम्रो हुने देखेर व्यावसायिक रूपमा अगाडि बढेको हुँ।" मातृभूमि कृषि तथा पशुपक्षी फार्म दर्ता गरेर व्यवसाय थालेका तिवारीले

३० रोपनी जमिन भाडामा लिएका छन्। उनले भाडामा लिएको जमिनको व्यवस्थापन, मलखाद, खनजोत तथा

खुर्सानीको नर्सरी आफैँ राखेर जेठको पहिलो साता खुर्सानी रोपेका हुन्।

-बाँकी वार्ता पृष्ठा...

स्वास्थ्य चर्चा

मिर्गौलालाई कसरी स्वस्थ राख्ने ? यस्ता छन उपाय

अहिले खानपान र जीवनशैलीका कारण मिर्गौला रोगका बिरामी बढ्दै गएका छन् । यस्तो अवस्थामा तपाईं हामीले मिर्गौलाको अति बढी हेरचाह गर्नु महत्त्वपूर्ण छ । मिर्गौलाले रातबाट विपाक पदार्थहरू फिल्टर गर्ने र शरीरमा तरल पदार्थको सन्तुलन कायम राख्ने काम गर्छ । मिर्गौला स्वस्थ भएन भने यसले सम्पूर्ण शरीरमा नराम्रो प्रभाव पार्छ । त्यसैले मिर्गौलालाई स्वस्थ राख्न स्वस्थ आहार लिनु जरुरी छ । आउनुहोस्, मिर्गौला स्वास्थ्य बनाउन केही घरेलु उपायका बारेमा जानकारी लिनुहोस् ।

बहिर्दूरी: ओरोगानो, अजमोद र सिलेन्ट्री जस्ता बहिर्दूरीहरूले खानाको स्वाद मात्र बढाउँछन्, यीहरू मिर्गौलाका लागि पनि धेरै लाभदायक हुन्छन् । यसमा एन्टिअक्सिडेन्ट प्रचुर मात्रामा पाइन्छ, जसले शरीरबाट फ्री रेडिकल निकाल्छ र मिर्गौलालाई क्षति हुनबाट जोगाउँछ । त्यसैले आफ्नो आहारमा यी बहिर्दूरीहरू समावेश गर्नुहोस् ।

ब्लेवेरी: ब्लेवेरी मिर्गौलाका लागि धेरै फाइदाजनक हुन्छ किनभने यसमा पोटासियमको मात्रा कम र एन्टिअक्सिडेन्टको मात्रा बढी हुन्छ । मिर्गौला रोगबाट पीडित व्यक्तिहरूलाई प्रायः पोटासियमको सेवन कम गर्न सल्लाह दिइन्छ र ब्लेवेरी यसको लागि उत्कृष्ट विकल्प हो । साथै, यसमा भिटामिन सी र फाइबर हुन्छ, जसले



पाचन प्रणालीलाई स्वस्थ राख्छ । यसबाहेक यसमा पाइने एन्जोसायनलिनले मिर्गौलालाई सूजन हुनबाट बचाउँछ ।

चुकन्डर: चुकन्डरलाई मिर्गौलाका लागि सुपरफूड मानिन्छ । यसमा राम्रो मात्रामा नाइट्रेट हुन्छ, जसले मिर्गौलामा रक्तचाप कम गर्न मद्दत गर्छ । उच्च रक्तचाप मिर्गौला रोगहरूको एक महत्त्वपूर्ण कारण हो, त्यसैले चुकन्डर खानाले मिर्गौला स्वस्थ राख्न मद्दत गर्छ । चुकन्डरमा फाइबर, फोलेट र भिटामिन सी पनि हुन्छ, जसले प्रतिरक्षा प्रणालीलाई बलियो बनाउँछ । यसमा पाइने बेटालेन एन्टिअक्सिडेन्टले मिर्गौलालाई अक्सिडेन्टबाट रक्षा गर्छ ।

तसर्थ, पक्कै पनि आफ्नो आहारमा चुकन्डर समावेश गर्नुहोस् ।

म्याकाडामिया नटहरू
म्याकाडामिया नटमा फस्फोरसको मात्रा कम हुन्छ र स्वस्थ बीसोको मात्रा धेरै हुन्छ, जुन मिर्गौलाको कार्यका लागि फाइदाजनक हुन्छ । यो रूपमा, यसमा मोनोअनस्यचुरेटेड फ्याट हुन्छ, जुन मुटुको स्वास्थ्यको लागि पनि राम्रो हुन्छ । यी नटहरूमा प्रोटीन र फाइबर प्रशस्त मात्रामा पाइन्छ, जसले शरीरलाई ऊर्जा प्रदान गर्छ । त्यसैले, दैनिक एक मुट्टी म्याकाडामिया नट खाँदा तपाईंको मिर्गौला स्वस्थ रहन्छ ।

-शशियासय टाहम डटकम

रातमा खानै नहुने यी हुन् तीन खानेकुरा



खानाले हाम्रो स्वास्थ्यमा प्रत्यक्ष प्रभाव पार्छ । हामीले दिनभरि के खाने र पिउने कुराले हाम्रो शरीरमा असर गर्छ । यो कुरा धेरैजसोलाई थाहा छ तर के तपाईंलाई थाहा छ कि स्वस्थकर खानपानका साथसाथै हामीले खाने समयमा पनि ध्यान दिनु उत्तिकै जरुरी हुने गर्छ । सरल भाषामा भन्नुपर्दा कहिलेकाहीँ रातत समयमा स्वस्थकर खानेकुरा खाँदा पनि शरीरलाई फाइदा हुँदैन । यसको विपरीत, रातत समयमा खाएको स्वस्थ चीजहरू पनि कहिलेकाहीँ हानिकारक हुन सक्छ । यस्तै सबभन्दा पोषणविद्हरूले यस्ता ३ कुराको बारेमा बताएका छन्, जसलाई तपाईंलाई रातमा यो ऊर्जा चाहिएन । यसका साथै फलफूलमा पाइने प्राकृतिक चिनी रातको समयमा पनि हानिकारक

हुन सक्छ । यस्तो अवस्थामा सोफ ५ बजेपछि फलफूल नखान पोषणविद्हरूले सल्लाह दिन्छन् ।

स्टार्चयुक्त खानाहरू : यी सबै बाहेक पोषणविद्हरूले रातमा स्टार्चयुक्त खानेकुरा नखान सल्लाह दिन्छन् । फलफूल र सलाद बाहेक स्टार्चले भरपूर खानेकुरा स्वास्थ्यका लागि अस्वास्थ्यकर मानिन्छ । त्यसैगरी, यी चीजहरू राति खाँदा तपाईंलाई थप हार्मिन् पुर्जाउन सक्छ ।

त्यसो भए वेनुकाको बाना के कसरी खाने त ?
यी चीजहरू बाहेक पोषण विशेषज्ञहरूले रातको खाना धेरै हल्का खानपिनको सल्लाह दिन्छन् । यसका लागि दिनभरमा विभिन्न दानाबाट बनेको खिचडी खान सकिन्छ ।

-डिबी नेपाल डटकम

खाली पेट चिया र बिस्कुट किन खानुहुँदैन ?



नेपालमा चियाका सौखिनहरूको कमी छैन । धेरै मानिसहरूको दिनको सुरुवात नै चियाबाट हुन्छ । उनीहरू आफूलाई ताजा महसूस गराउन चिया पिउनु आवश्यक ठान्छन् । प्रायः चियासँग बिस्कुट वा अन्य हल्का नास्ता खानु सामान्य चलन हो । तर यो दैनिक बानी स्वास्थ्यका लागि हानिकारक साबित हुन सक्छ । चियासँग चिनीयुक्त वा कार्बोहाइड्रेटयुक्त ल्याम्बको संयोजनले रक्तमा चिनीको मात्रा (ब्लड सुगर लेभल) तीव्र रूपमा बढाउन सक्छ । साथै, यसले पाचन प्रणालीमा पनि नराम्रो असर पार्न सक्छ । यदि तपाईं पहिले नै मधुमेह (डायाबिटीज) वा ब्लड सुगरको समस्याबाट ग्रसित हुनुहुन्छ भने, यो बानी अझ जोखिमपूर्ण हुन सक्छ ।

कस्तो असर पर्छ ?
बिस्कुटजस्ता खाद्य वस्तुहरूमा रिफाइनड कार्बोहाइड्रेट र चिनी हुन्छन्, जसलाई पचाउन समय लाग्छ । जब यी खानेकुरा खाली पेटमा चियासँग खाइन्छ, तब यिनीहरू छिटो पचेर रगतमा चिनीको मात्रा एककालि बढाउँछन्, जसले पाचन प्रणालीमा नराम्रो असर पार्न सक्छ । यी खानेकुरामा हुने ट्रान्स फ्याटले चिनी पाचन प्रक्रियामाई धीमा बनाउँछन् । यसको परिणामस्वरूप पेट भारी महसूस हुनु, ग्यास र एसिडिटी जस्ता समस्याहरू उत्पन्न हुन सक्छन् । साथै, चिनी र रिफाइनड फुडले पेटमा जलन पनि निम्त्याउन सक्छ । यदि लामो समयसम्म यस्ता चीजहरूको नियमित सेवन गरियो भने ग्यास्ट्रोइटिस वा अन्तरजस्ता गम्भीर पेटसम्बन्धी रोगहरूको जोखिम बढ्न सक्छ ।

बाली पेट चिया नपिउनुहोस् :
चिया खाली पेटमा पिउँदा एसिडिटी, ग्यास जस्ता समस्या आउन सक्छन् । चियामा हुने क्याफिन पेटमा एसिड बढाउँछ, जसले पाचन प्रणालीलाई असर गर्छ । त्यसैले चिया पिउनुभन्दा पहिले केही हल्का खाजा खानुहोस् ।

चियामा चिनी कम राख्नुहोस् :
बढी चिनीले ब्लड सुगर एककालि बढाउँछ, जसले दिनभर थकान र कमजोरी महसूस गराउँछ । सकेजम्म चिनीको मात्रा घटाउनुहोस्, वा महजस्ता प्राकृतिक मिठास दिने विकल्प प्रयोग गर्नुहोस् ।

हर्बल चिया रोख्नुहोस् :
यदि तपाईं चिया मन पराउनुहुन्छ भने ग्रीन टी, पुदिना चिया, अशुवा-तुलसी चिया जस्ता हर्बल चिया पिउनुहोस् । यिनीहरू पाचन प्रणालीका लागि लाभदायक हुन्छन् ।

चियासँग कुन-कुन खानेकुरा खानु हुँदैन ?
धेरैजसो मानिस विहानको चियासँग ब्रेड, बिस्कुट वा टी-केकजस्ता हल्का नास्ता खान मन पराउँछन् । यी खानेकुरा सामान्य लागे पनि, खाली पेटमा वा चिनी भएको चियासँग खाँदा स्वास्थ्यमा नकारात्मक असर पार्न सक्छ । यस्ता खानेकुराहरूको रसाइनेमिक इन्डेक्स (जीआई) र ग्लाइसेमिक लोड (जीएल) उच्च हुन्छ । यसको परिणामस्वरूप, दिनभरि थकान, कमजोरी वा ब्लड सुगर असन्तुलित हुन सक्छ ।

चियासँग चिनी र कार्बोहाइड्रेटयुक्त ल्याम्बस बाँदा पाचन प्रणालीमा

बिहान चियासँग कुन-कुन खानेकुरा खानु राम्रो हुन्छ ?
बिहानको चियासँग पचाउन सजिलो र पाचन प्रक्रियामाई सहयोग पुर्‍याउने खानेकुरा खानुपर्छ । यसले तपाईंको दिन राम्रोसँग सुरु हुनेछ र स्वास्थ्य पनि सन्तुलित रहनेछ । जस्तै मुटोको चना, बदाम वा ड्राइफ्रुट्स, ओट्स र घरमा बनेको हल्का नास्ता । यस्ता खानेकुराबाट तपाईंलाई ऊर्जा पनि मिल्छ र ब्लड सुगर पनि सन्तुलनमा रहन्छ ।

यदि तपाईं ब्रेड टी खानुहुन्छ भने के-के कुरामा ध्यान दिनुपर्छ ?
यदि तपाईं ब्रेड टी खाने बानीमा हुनुहुन्छ भने स्वास्थ्यमा नराम्रो असर नपरोस् भनेर यी कुरामा ध्यान दिनुहोस्

बिहानको चियासँग पचाउन सजिलो र पाचन प्रक्रियामाई सहयोग पुर्‍याउने खानेकुरा खानुपर्छ । यसले तपाईंको दिन राम्रोसँग सुरु हुनेछ र स्वास्थ्य पनि सन्तुलित रहनेछ । जस्तै मुटोको चना, बदाम वा ड्राइफ्रुट्स, ओट्स र घरमा बनेको हल्का नास्ता । यस्ता खानेकुराबाट तपाईंलाई ऊर्जा पनि मिल्छ र ब्लड सुगर पनि सन्तुलनमा रहन्छ ।

यदि तपाईं ब्रेड टी खानुहुन्छ भने के-के कुरामा ध्यान दिनुपर्छ ?
यदि तपाईं ब्रेड टी खाने बानीमा हुनुहुन्छ भने स्वास्थ्यमा नराम्रो असर नपरोस् भनेर यी कुरामा ध्यान दिनुहोस्

-रातोपाटी डटकम

आँप खाने सिजन भइसक्यो त ?

मौसमी फलफूल स्वास्थ्यका लागि फाइदाजनक हुन्छ किनभने तिनीहरूमा भिटामिन, खनिज, फाइबर र एन्टिअक्सिडेन्टहरू प्रशस्त पाइन्छ । तिनले रोगप्रतिरोधी शक्त बढाउँछ, पाचन प्रणाली सुधार गर्छ । साथै मुटु, छाला र समग्र स्वास्थ्यलाई फाइदा पुर्‍याउँछ । अहिले आँपको मौसम छ । बजारमा विभिन्न प्रजातिका आँप खरिद-विक्री भइरहेका छन् । काठमाडौँमा पनि दैनिक ठूलो मात्रामा आँप भित्रिँरहेको छ । खास गरी प्राकृतिक रूपमा आँप पार्ने समय असार महिनाको अन्त्येदेखि बजारमा भने वैशाख सुखेदेखि नै आँपले बजार कब्जा गरेको देखिन्छ । यस्तोमा अहिले विक्रीका लागि राखिएका यस्ता आँप खानका लागि स्वास्थ्यकर छन् त ?



आँप पकाउन कस्तो केपिण्ड प्रयोग हुन्छ ?
जेठमा आँपहरू पूर्णरूपमा पोकेका नहुन सक्छन्, किनभने यो सिजनको सुरुवात हो । तर बजारमा त पूर्णरूपमा पोकेका आँपहरू उपलब्ध छन् । यस्तोमा आँप केपिण्ड रूपमा पकाएको हुनु सक्ने खाद्य अनुसन्धान अधिकृत उज्वल रायमाझी बताउँछन् । भारतका केही ठाउँहरू, जहाँ धेरै गर्मी हुन्छ त्यस्ता ठाउँमा आँप पार्ने बेला भइसक्यो । नेपालमा भने आँप पार्ने समय केही सातापछि मात्रै हुने रायमाझीको भनाइ छ । 'सामान्यतया:

हामीले खाने फलफूलहरू दुई प्रकारका हुन्छन्' रायमाझी भन्छन्, 'एउटा बोटमै पाकेपछि टिप्ने र अर्को काँचैमा टिपेर पकाउने खालको । बजारका लागि टाढा लैजाउनुभन्ने भएकोले केही फलफूल काँचैमा टिपेर पकाउने गरिन्छ । त्यसमा आँप पनि पर्छ ।' उनका अनुसार फलफूल पकाउनका लागि इथिलिन नामक हर्मोनको प्रयोग गर्ने गरिन्छ । इथिलिन तोकिएका डोजमा प्रयोग गरियो भने यो मानव स्वास्थ्यका लागि खतरनाक हुँदैन । यो एक केमिकल हो । यसलाई विश्वका कुनै पनि प्रयोगशालाले विषादी मानेको छैन । तर यसको प्रयोग पनि निश्चित मात्रामा धेरै गरियो वा छिटो पकाउने होडमा धेरै मात्रा राखियो भने फेरि यो आफैँमा घातक हुन सक्ने रायमाझी बताउँछन् । साथै बजारमा केही मात्रामा क्याल्सियम कार्बोडिड राखेर पकाइएको आँप उपलब्ध हुनसक्छ । त्यसमा भने विशेष ध्यान दिनुपर्छ यसरी पकाइएको आँप स्वास्थ्यका लागि हानिकारक हुन सक्छ ।

त्यसैले बजारबाट आँप किन्दा सावधानी अपनाउन रायमाझीको सुझाव छ । उनका अनुसार क्याल्सियम कार्बोडिड हालै पकाएका फलफूल सजिलै चिन्न सकिन्छ । यदि बोक्राको सबै भाग एकनासले फुँडो हुने गरी पार्नेको भने त्यसमा कार्बोडिड हालेको हुनसक्छ । किनकि प्राकृतिक रूपमा फलफूल प्रायः सबैतिर एकनासले पाइँदैन । प्राकृतिक रूपमा पोकेको आँपको मिठो बाला आउने अधिकारी बताउँछन् । सामान्यतया धेरै आँपको आकारकै रङ्ग धेरै त्यसको आधारमा आँप किन्ने गर्छन् । तर रङ्गकै आधारमा त्यसमा रसायन प्रयोग भएको छ कि छैन भनेर कुरा पनि पत्ता लगाउन सकिन्छ । आँप प्राकृतिक रूपमा पोकेको छ भने यसको रङ हल्का फुँडो र हरियो हुन्छ । रसायनले पकाएको आँप भने धेरै गाढा पहेलो रङको हुने अधिकारीले जानकारी दिए ।

-बनवासन खबर डटकम

