

होलिस्टिक

Health & Lifestyle



नायिका श्वेताको
बेरलै व्यक्तित्व

‘स्मार्ट’ ड्रेसअप
गर्ने डाक्टर

कुपोषणको समस्यामा
बालबालिका

क्यान्सर जितेकी नर्स
दुई वर्ष जन्डिसले
थलिएका ‘जिग्री’



Mandala Hotel Nepal Pvt.Ltd.



Where you feel at home rather than
a hotel with memorable stay!!!



Mandala Hotel

Lazimpat, Kathmandu, Nepal
Phone: +977-1-4001733, 4001734
E-mail: info@mandalahotel.com.np

लेजर थेरापी क्लिनिक LASER THERAPY CLINIC

Jawalakhel, Lalitpur



Dr. Sushila Baidya- M.D., LM.

First Laser Therapy Specialist,
Gynae - oncologist



एककाइसॉ शताब्दीको
नयाँ उपचार विधि लेजर थेरापी

Mobile: 9851238852, Phone: 5552352, Facebook: sushila baidya
E-mail: lasertherapynepal@gmail.com, www.lasertherapynepal.com



HOLISTIC YARSHA

- Prevention of heart and kidney.
- Effective in addressing sexual & reproductive problems, including male sterility.
- Prevention of respiratory complications.
- Improves the immunity power.



90
VEGETARIAN
CAPSULES



रोग फाल्ने रेडशी



जाडोमा विन्टर डिप्रेसन



बाघसँग हरिकृष्णको आत्मीयता



नायिका श्वेताको बैठलै व्यक्तित्व

कमर स्टोरी

नायिका श्वेताको बैठलै व्यक्तित्व
केंद्रार जौतम/शाइकर क्षेत्री

६

प्रजनन अधिकार : कार्यान्वयन फितलो

३४

लक्षण बस्याल

३६

थालासिमिया : कारण र उपचार

३७

पारस्नाथ तिश्रि

३७

क्यान्सर जितेकी नर्सको कथा

३७

शाइकर क्षेत्री

जिग्री : दुई वर्ष थलिए जन्डिसले

४०

विन्टर डिप्रेसनको सन्त्रास

४२

डा. जया रेज्ञी

जीवनशैली

भान्सामा मुसाबाट सङ्क्रमणको डर
डा. शेरबहादुर पुल
चर्चित गायिकालाई कन्सटर्मै अप्ल्यारो
'स्मार्ट' डेसअप गर्ने डाक्टर

१२

१४

१६

बैठर

रोग फाल्ने रेडशी
डा. डीबी सुनुवार
छाला टल्काउने स्टिम बाथ
अनिता सुनुवार
जानिराज्ञोस् यी बनस्पतिका गुणेगुण

१८

२०

२२

पोषण/परिकार

कुपोषणको समस्यामा बालबालिका
सागर दाहाल
उर्जा दिने घिउफल
नर्सको भद्रोल खानपान
पैदल यात्रुको सडक सुरक्षा
आफै बनाउनोस् मिठामिठा परिकार

२५

२९

३०

३१

३२

सम्बन्ध/यात्राशैली

बाघसँग हरिकृष्णको आत्मीयता
सागर दाहाल
पाको उमेर : यसरी बनाओँ सहज
डा. टिनेश बैंस्टोला
यौनकर्म र गोपनीयता
गोपाल ढकाल
आठौं आश्चर्य : पेटा
डा. डीबी सुनुवार

४४

४९

५०

५०

५२

आवरण तस्विर : अभिशेषराज मास्के/शिल्प जैन
मैकअप : ग्याल्ज ब्युटी पार्लर

प्रकृतिमा जीवन, यसैको दोहन !

सजीव र निजीव सबैको आधार हो, प्रकृति । यसर्थ, मानव जीवन प्रकृतिमै निर्भर छ । बर्से स्थान र ओत, खाने सामग्री, लगाउने सामग्री मात्र होइन; सास फेर्ने अक्षिसजन समेत प्रकृतिबाट प्राप्त हुन्छन् । अभ मौसम, पर्यावरण, तापक्रम, प्रकाश आदि समेतमा सम्पूर्ण भर प्रकृतिकै हुन्छ । तर, प्रकृतिको सबैभन्दा चेतनशील प्राणी भनिएको मान्छेले नै प्रकृतिको निरन्तर दोहन गरिरहनु चिन्ताको विषय भएको छ ।

नदी-खोलाबाट बालुवा, गिड्डी, दुझा निकाल्ने; विकास र सडक सञ्जालका नाममा पहाड, खेतबारी र थुम्काडिस्काहरूमा जथाभावी डोजर चलाउने; निर्माण र विकासकै नाममा अनि तस्करीका विभिन्न स्वरूपमा बन विनाश गर्ने; यात्रा, पर्यटन र अरु बहानामा बहुमूल्य जडीबुटी विदेशीका हातमा पुऱ्याउने आदिजस्ता कामबाट प्रकृतिमाथि चरम दोहन भैरहेको छ । श्रम गर्न सक्ने उमेरका अधिकाइश युवालाई वैदेशिक रोजगारीका नाममा सरकारले नै विदेश खेदिरहेको वर्तमान सन्दर्भमा यहाँका खेतबारी र पाखापखेरा बाँझै रहनाले अर्थानिक खाद्य सामग्रीको उत्पादनमा निरन्तर हास हुनु पनि प्रकृति-दोहनकै अर्को पक्ष हो । यो विडम्बना वातावरण र पर्यावरणको संरक्षणका दृष्टिले समेत निकै नै चिन्ताको विषय हो ।

नुदेखि सुनसम्म आयात गरेर मात्रै जीविका चल्ने नेपाल र नेपालीको पुरानै बाध्यता आफ्नो ठाउँमा छैंदै छ । पेट्रोलियम पदार्थमाथिको परिनिर्भरता पनि नौलो कुरा भएन । वर्तमान भूमण्डलीकृत विश्व-सन्दर्भमा लत्ताकपडा, औषधिमूलो र प्रविधि आयात हुनु अनौठो कुरा होइन । चामल,

दाल, आलु, प्याज र सागसम्म पनि विदेशबाटै मगाएर खानुपर्ने र कुनै बहानामा आयात रोकिँदा छउपटिनुपर्ने अवस्था भने हाम्रा लागि लज्जाको विषय हो । श्रमशक्ति विदेशमा बेचिरहने अनि दिगो विकासका आधार सुनिश्चित नगरी प्रकृति र

**श्रमशक्ति विदेशमा
बेचिरहने अनि दिगो
विकासका आधार
सुनिश्चित नगरी**

**प्रकृति र
पर्यावरणमाथिको
दोहन कायमै राख्ने
हो भने नेपालीको
शिर कहिल्यै माथि
उठ्दैन । जडीबुटी
र कच्चा पदार्थहरू
निरन्तर निकासी
गर्ने अनि त्यसैबाट
बनेका सामग्री
आयात गर्ने क्रम
जारी राख्ने हो भने
समृद्धि कदापि
सम्भव हुँदैन ।**

पर्यावरणमाथिको दोहन कायमै राख्ने हो भने नेपालीको शिर कहिल्यै माथि उठ्दैन । जडीबुटी र कच्चा पदार्थहरू निरन्तर निकासी गर्ने अनि त्यसैबाट बनेका सामग्री आयात गर्ने क्रम जारी राख्ने हो भने समृद्धि कदापि सम्भव हुँदैन ।

हो, विकास निर्माण गर्नुपर्छ । युवाहरू विदेश पनि जानुपर्छ । मानवजातिले विश्वमा हासिल गरेका उपलब्धि र आर्जन गरेका ज्ञान-सिपर प्रविधिको प्रयोग गर्नुपर्छ । दुझा, बालुवा, गिड्डी, जडीबुटी, बनजङ्गल सबैको उपयोग गर्नुपर्छ; जहाँका तहीं, जस्ताका तस्तै राखिरहनुपर्छ भन्ने होइन । डोजर पनि चलाउनुपर्छ, पहाड पनि फोर्नुपर्छ । तर, ती सबैको दोहन होइन- उपयोग हुनुपर्छ; सदुपयोग हुनुपर्छ । जङ्गल बचाएर र अभ विस्तारित गराएर रुख काट्नुपर्छ; जडीबुटी सकिने गरी होइन, भनू भाङ्गिने वातावरण सुनिश्चित गराएर मात्रै टिप्पुनुपर्छ र कच्चा पदार्थ होइन, तयारी उत्पादन बेच्नुपर्छ । घरबार, खेतबारी, पाखापखेरा, बनजङ्गल र जडीबुटी पुरिने, बग्ने तथा नासिने गरी होइन; ठीक समयमा, ठीक गन्तव्यमा पुऱ्याउने गरी सडक र अरु संरचना बनाउन योजना र डिजाइनमा मात्रै डोजर चलाउनुपर्छ । विकास

पर्याप्त गर्नुपर्छ तर ती दिगो हुनुपर्छ र प्रकृति-दोहन रोक्नुपर्छ । शिर भुकाएर र भीख मागेर होइन; स्रोत-साधन र शक्तिको सदुपयोगद्वारा भावी पुस्ताको भविष्य सुनिश्चित हुने गरी समृद्धिको मूल फुटाउनुपर्छ ।

प्रकाशक होलिस्टिक हेल्थ प्रा.लि. का लागि अध्यक्ष : डा. डम्बरबहादुर सुनुवार सम्पादक : केदारनाथ गौतम

सल्लाहकार : प्रा.डा. सुनिलकुमार जोशी कानूनी सल्लाहकार : लक्ष्मण बस्याल समाचार संयोजक : शङ्कर क्षेत्री शुद्धाशुद्धि : वामनप्रसाद गौतम

व्यवस्थापक : कन्चन सिटीला बजार व्यवस्थापक : राजेन्द्रबहादुर प्रधान कला/लेआउट : बिना घिसिङ मुद्रक : धिम्ले अफसेट प्रेस, देवीनगर, काठमाडौं

ठेगाना : चाबहिल, काठमाडौं, नेपाल फोन नं. : ०१-४८१२१४८ ईमेल : holistic.monthly@gmail.com वेबसाइट : holisticmonthly.com

सुन्दरी
सुगरिकाको
सड्गर्घ

जाडोमा स्पा

कोदोको शक्ति

भान्सामा
साडलाको रजाइँ



उत्तम प्रयास, हार्दिक शुभकामना !

समय परिवर्तनशील छ। आधुनिक समय र पद्धतिका कारण आज विभिन्न सहजता तथा समस्याहरू उत्पन्न भएहेका छन्। आफ्टो धरातल बिर्सेर मानिसले प्रकृतिलाई बेवास्ता गरिरहेको यस समयमा जीवनशैलीलाई 'ब्याक दु दि नेचर' को मार्गमा प्रेरित गर्ने महान् उद्देश्यका साथ प्रकाशित गरिएको 'होलिस्टिक' पत्रिकाले 'आधुनिकता' का नाममा थोपरिएको घाउमा थेरै भए पनि मलहम लगाउने काम गरेको छ।

अहिले भएका आम सञ्चार माध्यमले ओगटेका भन्दा पृथक् खालका विषयहरू पस्कने जमर्को गरेको 'होलिस्टिक' ले स्वस्थ र व्यवस्थित जीवन जिउने तरिकाहरू सिकाएको छ। देशका कुना-कुनामा लुकेर रहेका जडीबुटीहरूबाटे जानकारी दिँदै तिनको महत्वमाथि प्रकाश पारिएका सामग्री पद्धन पाउँदा नेपाली हुनुको गर्वबोध भएको छ। हामीले दैनिकीमा हेलचेक्राई गर्ने विषयहरू- खानपिन, पोशाक, भान्छाको स्वास्थ्यजस्ता कुराहरू यसमा समेटिएको पाउँदा धेरै खुशी लागेको छ।

हामीले के खान्छौं भन्दा पनि कति र कुन समयमा खान्छौं; कति समय सुत्छौं भन्दा पनि कुन समयमा मुत्छौं; कति पानी पिउँछौं भन्दा पनि कस्तो र कुन समयमा पिउँछौं भन्ने कुरा महत्वपूर्ण हुन्छन्। परिमाणात्मक भन्दा पनि गुणात्मक कुराहरूमा ध्यान दिनुपर्ने कुरा यस पत्रिकाको अध्ययनबाट थाहा पाउन सकिन्छ। कहिलेकहीं होटलको स्वादजस्तो खान मन लागेमा केमिकल नहाली घरमै विभिन्न स्वाद र भेराइटी बनाएर खान सकिन्छ भन्ने उद्देश्यका साथ विभिन्न परिकार बनाउने तरिका पत्रिकाबाटै सिकाउन थालिनु अत्यन्तै सराहनीय काम हो।

हामी समस्याको समाधान मात्र खोज्छौं तर समस्या किन आयो भन्ने कारण खोज्दैनौं। यस पत्रिकाले रोगको उपचार मात्र होइन, रोग लाग्ने कारण र लाग्ने नदिने उपायको खोजी गरौं, त्यसबाट मात्रै दीर्घकालीन समाधान निस्कन्छ भन्ने सन्देश दिएको छ। आधुनिक चिकित्साको गुरु मानिने प्राचीन आयुर्वेद र जडीबुटीबाटे यस म्यागाजिनले आफ्नै तरिकाले व्याख्या गर्ने प्रयास गरेको देखिन्छ। मानिसलाई लाग्ने विभिन्न रोगहरूले कसरी असर गर्दै र कसरी स्वास्थ्यलाभ हुन्छ भन्ने कुरा पत्रिका पढेर थाहा पाउँदा छुटै आनन्द पाइयो।

अत्यन्तै सरल भाषाशैली र मिठो प्रस्तुतिका साथ खाद्यवस्तु, परिकार, तिनको महत्व, पाइने तत्त्वहरू र बनाउने तथा खाने तरिकाहरू उल्लेख भएको देख्दा रमाइलो लायो। अमृतसरह भिटामिन र प्रोटीनको भण्डार रहेका अन्न बेचेर महँगा औषधि किनेर खानुपर्ने विडम्बनालाई 'होलिस्टिक' ले चिर्ने जमर्को गरेको छ।

मानवजीवनमा घटना-दुर्घटनाहरू आइपर्च्छन्, तिनको सामना र समाधान गर्न सक्नुपर्छ भन्ने प्रेरणादावी कुराहरू पनि समेटिनु यस पत्रिकाको अर्को सकारात्मक पक्ष हो। मानिसले परिस्थिति अनुसारको मनस्थिति तयार पार्नुपर्छ; कुनै पनि काम सजिलो हुँदैन, सामना गर्न सक्नुपर्छ भन्ने सन्देश यसले दिएको छ। हजारौंको भीड छिचोलेर यस म्यागाजिनका आगामी अझकहरू अझै निरन्तर अगाडि बढ्न र सफलताको शिखर चुम्न सफल होऊन्, हार्दिक शुभकामना !

- कर्ण शापा
तिलोत्तमा- ४, रूपन्देही

'होलिस्टिक' को थाली : सराहनीय कदम

पोषण-पूरक आहारको माध्यमबाट मानिसलाई शारीरिकरूपमा स्वस्थ बनाउन योगदान गर्दै आइरहेको 'होलिस्टिक हेल्थ' ले 'होलिस्टिक मासिक' को प्रकाशनारम्भ गरेर मानसिक र बौद्धिक रूपबाट समेत स्वस्थ बनाउने प्रयास थाल्नु आफैमा सराहनीय कदम हो। यस कामका निमित्त यस पत्रिकाको प्रकाशन संस्था तथा सम्पादक टिमलाई हार्दिक धन्यवाद।

चर्चित एवम् जनचासोकी पात्र सुगरिका केसीको कभर स्टोरीसहित जीवनशैली, नेचर, पोषण/परिकार, जनस्वास्थ्य र सम्बन्ध/यात्राशैली नामक स्तम्भहरूमार्फत सोह वटा स्तरीय सामग्री प्रकाशन गरेको पहिलो अझक निकै गुणस्तरीय लायो। यो अझक हेर्दा 'हुने बिरुवाको चिल्लो पात' भन्ने लोकोक्तिको सम्भना भयो। यसले क्रमशः लोकप्रियताको उचाई हासिल गर्दै जानेमा विश्वस्त हु।

'हेल्थ एन्ड लाइफस्टाइल' लाई मुख्य विषयवस्तु बनाएर पहिलो अझकमै अत्यन्तै शानदार प्रस्तुतिका साथ बजारमा आएको 'होलिस्टिक' ले निरन्तरता पाओस्। यसले पस्कने विषयवस्तु र सामग्रीहरू अझ गुणस्तरीय बन्दै जाऊन् र आम पाठकर्गको मन जिल सकोस्, हार्दिक शुभकामना !

- मुना चेम्जोड (लिम्बू)
धरान- ९, सुनसरी

नायिका श्वेताको बेगलै व्यक्तित्व



● केदार गौतम/शड्कर क्षेत्री

नेपाली सिनेजगतका निम्नि नौलो नाम होइन-श्वेता खड्का । २२ माघ, ०४४ मा काश्चेको पनौतीस्थित खोपासीमा जन्मिएकी अभिनेतृ श्वेताको शारीरिक उचाई ५ फिट ४ इन्च छ भने तौल ५९ केजी । सधै सुन्दर र स्मार्ट देखिने उनको दैनिकी निकै व्यस्त छ । नायिका श्वेता सिनेकलाकार मात्र होइनत्, उनी ठूलै स्केलकी सफल व्यवसायी समेत हुन् ।

नायिका श्वेता र चर्चित नायक श्रीकृष्ण श्रेष्ठबीच लगनगाँठो कसिएको महिना दिन पुगदा नै श्रीकृष्णाको दुःखद् निधन हुन पुग्यो । जीवनसाथी गुमाएको पीडामा करिव एक वर्ष अर्द्धचेत अवस्थामै रहेकी श्वेता बिस्तारै-बिस्तारै नियमित दैनिकीमा फर्किन् । यतिबेला उनले व्यवसाय र समाज सेवाको निकै बोझिलो भार थामिरहेकी छन् ।

गुलियो चियासाँगै दैनिकीको सुरुआत

बिहान साढे ६ बजे उठ्छन् । उद्नासाथ मनतातो पानी पिउँछन् । त्यसपछि कहिले ब्ल्याक त कहिले मिल्क टी पिउँछन् । उनलाई चिनी सहितको दूध चिया नै बढी मन पर्छ ।

भन्छन्- 'मलाई त दूध र चिनीसहितको मिठो चिया पो पिउपर्छ । 'उद्नेबित्तिकै खाने चिया पनि के नमिठो खानु ! दिनको सुरुआत त गुलियोबाट पो गर्नुपर्छ ।' घरमा काम सघाउने दिदीले उनलाई चिया बनाएर दिँछन्, दिदी नहुँदा ममीले बनाउँछन् ।

बनस्थलीस्थित निवासबाट आफै गाडी हाँकेर जिम गर्न सात बजे सीटीसी मल पुग्छन् । अफिस समयमा ड्राइभरले गाडी चलाउँछन् तर बिहान-बेलुका आफै चालक भएर व्यवहार धान्नु श्वेताको दैनिकी हो । करिव दुई घन्टा जिम गर्छन् र बालुवाटारस्थित आफ्नै आउटलेट 'हिमालयन जाभा' मा पुगी साढे नौ बजेतिर हल्का खानपान गर्छन् । कहिलेकहीं बिहानको खाना जिमखानाकै क्यार्निटनमा खान्छन् ।

'बिहान लाइट ब्रेकफास्ट लिन्चु,' श्वेता भन्छन्- 'ब्राउन ब्रेडस र एस लिन्चु, ब्रेकफास्टमा कफी पनि दुर्दैन ।' उनी फलफूल पनि पर्याप्त खान्छन् । खरबुजा र मेवा उनका रोजाइ हुन् । बिहान सुन्तला खाँदिनन्, दिउँसो र बेलुकी भने सुन्तलाजन्य फलको जुस पिउँछन् ।



66

डिग्री गर्ने इच्छा मरेको छैन । 'अझै
उमेर र समय छ, मास्टर्स गर्ने रहर पूरा
गर्दू,' श्वेता भन्धन्- 'कुनै न कुनै
विषय र समयमा मास्टर्स त गर्दू ।'

पूरा हुनै बाँकी मास्टर्सको रहर !

श्वेताले विद्यालय शिक्षा
काखेकै खोपासीमा लिइन् । श्रीराम सेकेन्डरी
हाईस्कूलबाट एसएलसी गरिन् । पनौतीस्थित
ईन्द्रेश्वर कलेजबाट १२ कक्षा पास गरिन् ।
जेएमसी कलेजबाट स्नातक गरिन् ।
मानविकी र व्यवस्थापनमा स्नातक गरेको
बताउने श्वेताले स्नातकोत्तर अध्ययनका
लागि त्रिभुवन विश्वविद्यालयमा भर्ना भइन् ।

वातावरण, ग्रामीण अर्थशास्त्रजस्ता
विषयमा मास्टर्स गर्ने रहर थियो । त्रिवि
भर्ना भएकै वर्ष उनका जीवनसाथी श्रीकृष्ण
श्रेष्ठको दुःखद् निधन भयो । यही घटनाका
कारण मास्टर्स पढ्ने सपना बिथोलिएको उनी
बताउँछन् ।

डिग्री गर्ने इच्छा मरेको छैन । 'अझै उमेर
र समय छ, मास्टर्स गर्ने रहर पूरा गर्दू,' श्वेता
भन्धन्- 'कुनै न कुनै विषय र समयमा मास्टर्स
त गर्दू ।'

व्यस्त सेडयुल, खुलस्त सानपान

खानपानपछि बालुवाटरमै भखरै खोलिएको रेस्ट्रो एण्ड बारको कार्यालय पुगेर काम थालिन् । दिनभरको कार्यतालिका हेरिन् । स्टाफ मिटिङ राखिसकेपछि भेटघाटबाट दिनचर्या अधि बढ्छ । सामान्यतः दिँउसोको एक बज्दासम्म अफिसमै हुन्छन् । दुई बजेतिर लन्च गरिन् । उनको लन्च आइटममा ब्वाइल राइस, दाल, भेजकरी, चिकेन पर्छन् । भनिन्- 'ग्रेबी चिकेन र फिस औद्धि मन पर्छ ।' लन्चपछि भन् बढ्छ श्वेताको व्यस्तता । 'बोल्नेसम्म पनि फुर्स दुँदैन, प्रायः प्याक सेडयुल नै हुन्छ-' उनले सुनाइन् । कन्स्ट्रक्सन, कन्स्ट्रक्सन मेटरियल सप्लाई, इन्टेरियर डिजाइन-डेकोरेसन र रेस्तरेन्ट-आउटलेट उनका मुख्य व्यवसाय हुन् ।

लन्चपछि तिनैको कार्यप्रगति, अवलोकन र कार्यसम्पादनमा निस्कन्छन् । सामान्यतः बेलुकी सात बजेसम्म अफिसमा बसिन्छन् । साँझका मिटिङ र भेटघाट पर्दा नौ बजेतिर मात्रै घर पुगिन् । सात बजेपछिको समय भने व्यावसायिकभन्दा पनि परिवार र साथीभाइसँगको रमाइलोमा खर्चीन्छन् ।

बेलाबखत सपिडमा जान्छन् । ड्रेसलगायत दैनिक उपयोगका सामान सपिड गरिन् । दैनिक उपभोग्य सामग्रीको सपिड गर्न भने समय नै हुँदैन । किने र पकाउने काम ममीले नै गरिन् । भान्सामा छिँई समय उत्तीर्ण दुँदैन । 'मैले घरमा खाना खाइदिनु नै मेरो परिवारका लागि ठूलो कुरा हुन्छ,' श्वेता भनिन्- 'कहिलेकहीं खान मन नलागेर खान्न भन्दा पनि ममी, बुहारी, सहयोगी दिदी खाना लिएर रुममै आउनुहुन्छ ।'

खानपानमा उनी खासै कन्ट्रोल गर्दिन् । मन लागेका चिज खाइहालिन् । 'म एकदमै फुड-लभर छु, यो भन्ने नै छैन; मिठो लागेको जे पनि खाइहाल्छु,' उनी भनिन्- 'स्वास्थ्यका लागि बरु जिय गर्नु, खानामा चाहिँ कन्ट्रोल गर्दिनँ ।'

कुकिज खान्छन्, सकेसम्म चाउचाउ चाहिँ खाँदिन्; त्यो पनि साथीभाइले खाइरहेका बेला नखानेचाहिँ होइन । बालुवाटारमिथ रेस्ट्रो एण्ड बारमा अवस्थित श्वेताको कार्यकक्षमा बाह बजेतिर होलिस्टिकर्मीले कुरा गरिहाँदासम्म उनले खाना खाएकी रहिन्छन् । कुराकानीकै बीचमा भोक लायो भन्दै चिया र कुकिज मगाइन् । सहयोगी दिदीले ल्याइदिन, अन्तर्वार्ता नै रोकेर खाइयो, व्यसपछि कुराकानी फेरि अधि बढ्यो ।

घरमा ह्याप्पी, सञ्जालमा राति

घरमा उनका बुबा-आमालगायतको संयुक्त परिवार छ । बेलुका घर पुदा एकदमै खुशी लाने बताउँछिन् उनी । 'घर पुदा एकदमै ह्याप्पी हुन्छ,' श्वेता सुनाउँछिन्- 'घरमा पुगेपछि संसरै अर्को

जस्तो लाग्छ; सानो बेबी पनि छ, उसलाई हेरेपछि त भन् दिनभरिका दुःख नै हराउँछन् ।'

घरमा कामकारोबार, व्यवसाय र अफिसका कुनै कुरा हुँदैनन् । सञ्जाल माध्यमले सम्प्रेषित गरेका उनका अन्तर्वार्ता, समाचार, टिप्पणीबारे चाहिँ घरमा कुरा निस्कने उनी बताउँछिन् । 'खाना खाएपछि एक घन्टाजित फेमिली टक हुन्छ,' श्वेता भनिन्- 'साढे दसपछि आ-आफ्नो बेडतिर लागिन्छ ।' आफू १२ बजेपछि मात्रै सुन्ने उनी बताउँछिन् । बेडमै पल्टर फोन र ल्यापटप खोलिन्छन् । इमेल चेक गरिन्, सामाजिक सञ्जाल चलाउँछिन् । दिनभर आएका म्यासेज हेरिन्, आवश्यकताअनुसार रिप्लाई गरिन्छन् । भनिन्- 'नर्मल्ली छ घन्टा मात्रै सुत्थु । जिम जानु नपर्दा र बिदाका दिन भने अलि बढी सुत्थु र बिहान केही ढिलो उट्थु ।'

पहिचान हिरोइन,

व्यावसायिक कामैकाम

उनी एमआरएस एण्ड इन्जिनियरिङ प्रालिनामक विल्डर्स-कन्स्ट्रक्सन कम्पनी चलाउँछिन् । बालुवाटार र राइजिङ मलमा हिमालयन जाभाका आउटलेट सञ्ज्ञालन गरिन्छ । लिज, रियल स्टेट र प्रपर्टी डिलिङ्को व्यवसाय गरिन्छ । आफू विवाहअधि नै व्यवसायमा जिमिसकेको उनले सुनाइन् । भनिन्- 'फिल्म खेल श्रीदावाले मर्लाई सधाउनुभयो, व्यवसायमा लाग्न उहाँलाई मैले सधाएँ ।'

प्लस दुको पढाइ सक्नासाथ काठमाडौं आएर एउटा कम्पनीमा जापिग थालिन् । त्यहीं उनले मार्केटिङ र कन्स्ट्रक्सनसम्बन्धी काम सिक्ने मौका पाइन् । त्यो अनुभवलाई खेर जान दिइनन्, त्यसैको प्रेरणा र अनुभवबाट अधि बढिन् । 'व्यवसाय सुरु गर्नुअधि डेढ वर्षजिति कम्पनीमा काम गर्ने,' श्वेता भनिन्- 'त्यही अनुभवबाट मुझी इन्डस्ट्रियल आउनुअधि नै कम्पनी खोलेर काम थालिसकेकी थिएँ ।' उनले काया फिल्मस् प्रोडक्सन पनि चलाइरहेकी छन्, जसले फिल्म प्रोडक्सन गर्ने । अब उनी कृषि क्षेत्रमा समेत लगानी गर्ने योजनामा छिन् । चितवनमा ठूलै क्षेत्रफलमा कृषिफर्म सञ्ज्ञालन गर्नेबारे 'वर्कआउट' भैरहेको उनी बताउँछिन् । आधुनिक खेती गेर अर्थात्तिक तरकारी, फलफूललगायत उत्पादन गर्ने उनको योजना छ । आफूले हात हालेका सबै काममा राप्रै सफलता मिलेको भन्दै अबका काम पनि सफल हुने उनको विश्वास छ ।

माझी वस्ती र श्वेताथी

फाउन्डेसन

अहिले सिन्धुपाल्चोकमा माझी वस्ती बनाउन व्यस्त रहनु

परेकाले फिल्म चाहिँ अर्को वर्ष मात्रै बनाइने उनले सुनाइन् । श्वेताथी फाउन्डेसनमार्फत सिन्धुपाल्चोकको भीमटारमा ५४ घर बनाउने काम अन्तिम चरणमा पुगेको उनी बताउँछिन् । 'श्रीदादा जन्मेकै जिल्लामा माझी वस्ती बनाएर घरबारिव्हीनलाई राहत दिनका साथै उहाँको स्मृति चीमस्थापी बनाउन लागिपेकी हुँ,' श्वेता भनिन्- 'सुरुमा पकेटकै रकमबाट हातहातै खर्च गरेर काम थालियो । कतिपय शुभेच्छुकहरूले स्वतः स्फूर्त सहयोग गर्न थालुभयो, सझात-सहकार्यमा रहेका अरु कयौं सझ्य-संस्थासँग अपिल गर्दा राप्रै सहयोग जुद्दे सम्भावना देखियो । त्यसैले व्यवस्थित काम होओसुर र पारदर्शिता कायम रहोसु भनेर पछि मात्रै फाउन्डेसन बनाइयो । माझी वस्ती अहिले दूलै ऋणमा रहेको उनी बताउँछिन् । काम पूरा भएर ऋण सकिएलगतै त्यो फाउन्डेसन पनि माझी वस्तीलाई नै हस्तान्तरण गर्ने योजना उनले सुनाइन् । फाउन्डेसनमार्फत माझी वस्तीका लागि जुटेको/जुट्ने रकमको शतप्रतिशत त्यहीं नै खर्च भैरहेको र हुने श्वेताले उल्लेख गरिन् । त्यसको व्यवस्थापकीय, प्रशासकीय एवम् कार्यालयसँग सम्बन्धित अन्य खर्च समेत आफ्नै तरफबाट व्यहोरिहेको उनको भनाइ छ ।

"मिस काले" अबेर जिस्क्याउँथे...

स्कुल पढदा साथीहरूले उनलाई 'मिस काले' भनेर जिस्क्याउँथे । प्लस दु पढदा सुगरिका केसीबाट 'पर्सनालिटी डेभलपमेन्ट' को ट्रेनिङ लिने अवसर पाइन् । त्यसपछि श्वेतालाई 'मिस





‘नेपाल’ मा भाग लिन कलेजका धेरैले सुझाएछन्। सुन्दरी प्रतियोगितामा भाग लिने शोख उनमा थिएन। सानैदेखि सुन्दर र सक्रिय विद्यार्थी थिइन्। तेक्वान्दो खेल्से भएकाले शरीर फिट थियो। भलिबलकी खेलाडी पनि रहिछन्। स्कुल-कलेज पढाउ भलिबल खेलमा सिनियर कक्षाकालाई पराजित गरेको उनले सुनाइन्। खेलकुदमा सक्रिय हुन हौसला दिने चाहिँ बुबा रहेछन्। श्वेतालाई आर्मी अफिसर बनाउन चाहने उनका बुबा उनी ‘स्मार्ट र एकिटभ’ भएको हेर्न चाहन्थे। बुबाले ब्वाइज-कट कपाल काटिदिने, हाप-पाइन्ट किनिदिने गरेको उनले सुनाइन्।

कलाकार बन्ने कल्पनै थिएन

बुबा काठमाडौंमै बस्ने गरेकाले श्वेताका निम्ति राजधानी ओहोर-दोहोर कुनै नौलो कुरा भएन। बुबा आर्मीबाट रिटायर्ड भएपछि उनको परिवार पनौती छाडेर काठमाडौं बस्न थाल्यो। ‘म जर्नल भएको हेर्न बाबाको दूलो रहर थियो,’ छोरीलाई आर्मी नै बनाउने सपना आफूबाट पूरा नभएको सुनाउँदै श्वेताले भनिन्- ‘अहिले भने म जर्नल नबनेकैमा उहाँलाई बदता खुशी लागेको छ।’ काठमाडौं बस्न सुरु भएदेखि नै जिम गर्न थालेको

बताउने श्वेता भनिछन्- ‘तर फिल्म खेल्से उद्देश्यले जिम गरेकी थिइन्।’ सिनेमा क्षेत्रमा प्रवेश गर्ने इच्छा र सोच थिएन। १२ कक्षापछि सिनेमाको ‘अफर’ आएछ, त्यस बेलासम्म उनी मनोरञ्जन क्षेत्रका कुनै पनि कियाकलापमा सहभागी भएकी थिइनन्।

अडिसन लिने श्रीकृष्ण

आर्मीमा भर्ना हुनका लागि फारम भरिसकेकी थिइन्। डान्स सिक्ने सिलसिलामा फेरि सिनेमा खेल्ने ‘अफर’ आएछ। श्रीकृष्ण श्रेष्ठले अडिसन लिए। संयोगवस उनले हेरेकामध्ये अधिकाइश सिनेमा श्रीकृष्णकै थिए। श्वेतालाई देखेबितकै श्रीकृष्णले अडिसन दिन र सिनेमा खेल्न अनुरोध गरे। फिल्म खेल्ने चाहना नहुँदानहुँदै अडिसन दिइन्। ‘सेलेक्ट’ पनि भैहालिन् किनकि श्रीकृष्णले पाहिल्यै उनलाई सम्भावित अभिनेतृका रूपमा सोचिसकेका थिए। छोरीलाई जर्नल बनाउने बुबाको इच्छाका कारण ‘सिनेमा खेल्चु’ भनेर परिवारलाई मनाउन निकै नै हम्मे परेको थियो। तर, श्रीकृष्णले नै बुबासहित परिवारको चित्त बुझाए। ‘कहाँ भेरिएला’ बाट ‘डेव्यु’ गरिन्। त्यो फिल्मले ‘इतिहास ब्रेक गरेको’ उनी सुनाउँछन्। यो सिनेमाले उनलाई देश-विदेश घुम्ने अवसर दिलायो। त्यो सिनेमाले विदेशमा पनि

राप्रै चर्चा पायो। श्वेता भनिछन्- ‘कहाँ भेरिएलाले इन्टरनेशनल सोको इतिहास नै रचेको थियो।’ पहिलो सिनेमाले सफलता दिलाएपछि सिनेमा खेल्ने ऋम त अघि बढ्ने नै भयो। त्यसपछि श्वेताले ‘हाँसिदेऊ एक फेर,’ ‘श्रीमान्-श्रीमती,’ ‘कोहिनुर,’ र ‘कान्छी’ मा अभिनय गरिन्। श्रीकृष्ण श्रेष्ठले नायक र श्वेताले नायिकाका रूपमा अभिनय गरेको कोहिनुरको उनी प्रोड्युसर समेत हुन्। श्रीकृष्ण काममा अत्यन्तै गम्भीर र मेहनती व्यक्ति भएको श्वेता बताउँछन्। ‘काममा लागेपछि उहाँ खाना खानै बिर्सुहुँस्यो’- श्वेताले सुनाइन्। ‘कहाँ भेरिएला’ र ‘कोहिनुर’ मा श्रीकृष्णसँगै काम गर्ने मौका पाएकी श्वेता श्रीकृष्णको लगानशीलताले नै आफूलाई नजिक्याएको सम्भन्धिन्। श्रीकृष्ण बच्चादेखि पाकासम्म सबैखाले व्यक्तिसँग रमाउन सक्ने र सधै खुशी रहने व्यक्ति भएको बताउँदै श्वेता भनिछन्- ‘उहाँ कमेडी, ट्याण्पी, वेल डिसिप्लेनका मान्छे हुनुहुँस्यो, मैले उहाँबाट धेरै सिकें।’

श्वेता-श्रीकृष्ण: महिना दिनमै तिष्ठोड

श्रीकृष्णलाई आफूले व्यवसायमा र आफूलाई श्रीकृष्णले सिनेमा क्षेत्रमा प्रवेश गरएको श्वेता बताउँछन्। सिनेमा र व्यवसायका

माध्यमबाट एकदमै नजिकिएका उनीहरूबीच विवाह होओस् भने शुभेच्छुकहरूबाट मात्र होइन, श्वेताकै घरपरिवारबाट समेत सुझाव आएपछि आफूहरू छोटो समयमै विवाहको निर्णयमा पुणेको र लगतै विवाह भएको उनी बताउँछिन् । 'कोहिनुर' फिल्म रिलिज हुनुअघि (२३ असार, २०७१ मा) श्वेता-श्रीकृष्णबीच लगानगाँठो कसियो । विवाहको द्रव्याकै एक महिनापछि 'कोहिनुर' रिलिज भयो । नेपालमा 'कोहिनुर' रिलिज भैरहँदा (लगानगाँठो गाँसिएको एक महिना पुनासाथ) क्यान्सरको उपचार गराइरहेका श्रीकृष्णको (२५ साउनमा) भारतमा निधन भयो । श्रीकृष्णको शव नेपाल ल्याइयो ।

श्रीकृष्णलाई क्यान्सर : शाहा थिएन दुरैलाई

विवाह गर्दासम्म पनि आफूलाई क्यान्सर भएको श्रीकृष्णलाई थाहा नभएको श्वेताको भनाइ छ । 'श्रीदादालाई क्यान्सर लागेको थाहा हुन्थ्यो भने न उहाँले मलाई विवाह गर्नुहुन्थ्यो न त मैले नै उहाँसँग विवाह गर्थे'- श्वेताले खुलाइन् । 'उहाँलाई कफका कारण गाहो हुँदै गैहेको थियो; हामीबीच विवाह पनि भयो,' कतिपयले क्यान्सर लागेको थाहा पाउँदा-पाउँदै विवाह गरेको भने गरेकामा आफ्नो चित दुखेको बताउँदै श्वेताले भनिन्- 'आफूलाई क्यान्सर लागेको थाहा भए श्रीदादाजस्तो व्यक्तिले कसैको जीवन बर्बाद पार्नु हुँदैनथयो ।'

काममा व्यस्त रहँदा खानपान व्यवस्थित थिएन । विवाहअघि नै उनलाई सुखखा खोकी लाम्न थालेको श्वेता बताउँछिन् । विवाहको समयसम्म श्रीकृष्णलाई खोकीले अत्यन्तै कमजोर बनाएको थियो । विवाहपूर्व आन्द्रामा अल्सर भए अप्रेसन गरिएको रहेछ । खोकी कम नभएकाले विवाहपछि स्वास्थ्य परीक्षणका लाग्न श्रीकृष्णलाई आफूले भारत लगेको बताउँदै श्वेताले भनिन्- 'भारतमै फेमिली डाक्टर भएकाले त्यहीं लाँदा राम्रो हुन्छ भनेर उहाँलाई लगें ।' भारतमा जाँज गराउँदा नौ दिनपछि अस्पतालल निमोनिया भएको' बतायो । क्यान्सर यकिन नहुँदासम्म अस्पताले निमोनियाकै उपचार गरेको श्वेताको भनाइ छ । अस्पतालको बेडमा श्रीकृष्णले आफूलाई के कारण अझै ठीक नभएको भनी सोध्ने र दुःखित हुने गरेको श्वेता सम्झन्छन् । भर्ना भएको २१औं दिनमा श्रीकृष्णलाई क्यान्सर भएको अस्पतालले यकिन गच्यो । किमो चलाइयो । किमोको पहिलो 'साइकल' सफल भए पनि दोस्रो 'साइकल' असफल हुँदा श्रीकृष्णले संसार छाडे । फोकसोको क्यान्सर पत्ता लागेको श्वेताको भनाइ छ ।

आर्द्धचेत अवस्था र वर्ष लामो शिथिलता

श्वेतालाई श्रीकृष्णले जीवनभर साथ दिन सकेनन् । विवाहको छोटो समयपछि नै उनले श्वेतालाई छाडे । श्वेतालाई मात्र होइन, ससारै छाडे । उनको निधनपछि श्वेता अचेत अवस्थामा पुगिन् । करिव एक वर्ष सामान्य जीवनमा फर्क्नै सकिनन् । श्वेताको शरीर यति शिथिल भयो कि सामान्य जीवनमा फर्क्नै मुश्किल पन्चो । शारीरिक तथा मानसिक समस्या नै निमित्तए । ब्याकबोनको समस्या र डिप्रेसन भयो । नसा च्यापिने, हिँडुल गर्न नसक्ने, तौल बढारे, ग्याष्ट्रिक बढाने जस्ता समस्या भए । श्वेता सम्झन्छन्- 'त्यो समयमा रुन मात्रै मन लाग्यो ।' सुतेको सुत्तै गर्दा स्वास्थ्य समस्या भन्न बढान थाले । 'पेनकिलर' धेरै खाइसकेकी थिइन् । उपचारका लागि परिवारजनले अस्ट्रेलिया पुग्याए । त्यहाँ करिव एक महिना बस्दा पनि सुधार भएन । उनी बुबा-आमा तथा आफन्तको सल्लाहमा उपचारकै निमित्त अमेरिका पुगिन् । अमेरिकामा उपचारपछि बिस्तारै बिस्तारै सामान्य जीवनमा फर्किन् । अमेरिका बस्दा पनि धेरैवटा स्टेजमा 'कोहिनुर' को च्यारिटी भयो । उनी सकीनसकी च्यारिटिमा जान्निन् । शुभचिन्तकले खुशी हुने उपाय सिकाउँथे । तर, उनी रसिन्न-कराउँथिन् । क्रमशः सामान्य जीवनमा फर्क्दै गर्दा पनि दैनिक कामकाज र व्यवसायमा लाम्न मुश्किल पर्छेजस्तो लाग्यथो । तौल बढेर ८७ किलो पुणेको थियो । नियमित जिम गर्न थालिन्; बिस्तारै तौल घटाउँदै लगिन् । साथीभाइसँग रमाउन थालिन् । श्रीकृष्णसँग विछोड भएको तीन वर्षपछि 'कान्छी' फिल्म बनाइन् ।

बाँच्ने साहस र करिअरमा कमच्याक

श्रीकृष्णको निधनपछि उनी माइटमै बस्छन् । श्रीकृष्णको वार्षिक कर्म नसकुञ्जेल हप्ता-महिनामा आवत-जावत गरिरहन्, त्यसपछि आउजाउ निकै पातलिएको छ । 'मेरै केमिलीसँग बसें,' श्वेताले भनिन्- 'श्रीदादाको घरमा त कसरी बस्न सक्छु र ।' म बिरामी हुँदा श्रीदादाको परिवारजन भेदन आइहनुहुन्थ्यो, ममी (श्रीकृष्णकी आमा) पनि बिलुभयो त्यसपछि त चाडपर्व, भोज र बिहेवारीमा मात्रै भेट हुन थालेको छ ।' जीवनमा जे हुनु थियो/छ, भएरै छाइछ भने लाम्छ श्वेतालाई । योजनाअनुसार जीवन चल्ने कुरा मान्दिन् उनी । भन्छन्- 'जीवनको अन्तिम दिन आजै हो भनेर काम गर्नुपर्छ, भोलि त कसैले देखेको छैन ।'

सुरुमा त उनी आफै पनि कम ब्याक हुन चाहन्नथिन् । जीवनबाट हरेश खाइसकेकी थिइन् । भूकम्पबाट आफन्त गुमाएकाहरू सम्हालिएको देखेर पनि बाँच्ने र जीवनमा केही गर्ने आशा

जाए गएको उनको भनाइ छ । मर्नु नहुने रहेछ भने लाग्न थाल्यो । बिस्तारै बाँच्ने मन बद्न थाल्यो । त्यसपछि आफू खुशी हुने विभिन्न उपाय अपनाउन थालिन् । सपाजले के भन्ला भनेमा वास्ता गर्न छाडिन् । जे गर्दा खुशी भइन्छ, त्यही गर्न थालिन् । आफूनै लागि बाँच थालिन् । साथमा श्रीकृष्ण नहुँदा पनि श्वेताले आफूलाई 'भाग्यमानी' ठानेकी छन् । भन्छन्- 'धेरैले माया गर्ने श्रीकृष्णजस्ता व्यक्तिले विवाहका लागि मैलाई छानुभयो ।' देहत्याप गरिसके तापनि 'आतिमक' रूपमा आफू श्रीकृष्णकै साथमा रहेको उनको विश्वास छ । त्यो घटनाबाट कमब्याक हुनु नै निकै टूलो उपलब्ध भएको उनी बताउँछिन् ।

"काल" बाट बचिन : छ महिना मिडियामै बोलिनन्

पीडा श्रीकृष्ण गुमाउनुको मात्र होइन । रिकभर हुँदै गर्दा श्वेताको धाँटीमा द्युमर भयो । टन्सिल धेरै हुन्थ्यो, भित्रभित्रै द्युमर बढाउँदै गएछ । क्यान्सरदेखि हतास उनी फेरि आफैलाई पनि पो त्यही त भएन भनेर चिन्तित भइन् । जे भए पनि स्वीकार्ने मनस्थितिमा पुगेकी थिइन् । दिल्लीमा उपचार गराइन् । उपचारका क्रममा 'सक्ड' भइन् किनकि उनलाई जता लाग्न्थ्यो, त्यो प्रायः क्यान्सरकै कक्ष हुन्थ्यो । करिव पाँच घन्टा लामो सर्जरीपछि होसमा आउँदा गालामा रात बागिरहेको थियो । हिरोइन मान्छे, दाग नदेखियोस् भनेर 'रोबटिक' सर्जरी गरियो । सौभाग्यवश उनको त्यो द्युमर क्यान्सर रहेनछ । सर्जरीपछि उनको मुख बाइगो भयो, बोल्न पनि गाहो भयो । बाइगै मुख लिएर एक महिनापछि नियमित काममा फर्किन् । करिव छ महिनासम्म मिडियामै बोलिनन् । बोल्दा पनि आवाज निकै सानो गर्नुपर्यो । तन्किएर बोल्दा इन्फेक्सन भएछ । फेरि त्यसको उपचार गर्नुपर्यो ।

फेरि विवाह : समयको जिम्मा

'श्रीदादाको निधन भएको दिन सम्झन्दा लाग्छ- त्यो श्वेता त त्यहीं मरिसकी; म त्यो श्वेता होइन, मैले अर्कै जन्म पाएँ; अप्रेसनपछि मैले पनि 'सेकेन्ड लाइक' पाएँ-' उनको भनाइ छ ।

'अब विवाह गर्दू वा गर्दिनै, म भन्न सकिनै । अहिले त म काममै बिजी हुन्छ, समय भए धुमधाम गर्दू । अबको जीवनमा के हुन्छ भन्ने कुरा म आफैलाई थाहा हुँदैन । म त वर्तमानसँग मात्रै बाँचिरहेकी छु, पछि के हुन्छ- भविष्यकै जिम्मामा छाडेकी छु ।' 'अबको लाइफ के हुन्छ भन्नेबारे केही सोचेकी छैन,' कुराको बिट मार्फै श्वेताले भनिन्- 'विवाह गर्ने कुनै योजना छैन ।'



• डा. शेर बहादुर पुन



भान्सामा मुसाबाट सङ्क्रमणको डर

घरमा मुसो आउनु तथा हामीले खाने खाद्य पदार्थ मुसाले खानु नौलो कुरा होइन। बनाएर तयारी अवस्थामा राखिएका खाना मुसाले खाइदिन्छ। भान्सामा आउने मुसाका कारण पनि हामी अस्वस्थ हुन सक्छौं। भान्सा स्वस्थ भए मात्र हामी स्वस्थ हुन सक्छौं।

त्यसैले, घर र भान्सामा आउने मुसालाई सामान्यरूपमा लिनु हुँदैन। घर तथा भान्सामा कुदूने मुसा सङ्क्रमित पनि हुन सक्छ। सङ्क्रमित मुसाले रोग सार्ने सम्भावना हुन्छ।

मुसाले ल्याउने स्क्रब टाइफस

मुसाबाट 'स्क्रब टाइफस' जस्तो कीटजन्य रोग सर्न सक्छ। यो रोग नेपालमा पनि देखिन थालेको

छ। स्क्रब टाइफस सर्ने सम्भावना वर्षातको समयमा बढी हुने भए पनि मुसाबाट यो रोग सबै मौसममा सर्ने सम्भावना हुन्छ। त्यसैले मुसाबाट टाढा रहनुपर्छ।

मुसामा 'माइट' नामक कीर्ना हुन्छ। विभिन्न किसिमका कीर्नामध्ये यो एक हो। सङ्क्रमित माइट कीर्नाले टोकेको अवस्थामा मात्र व्यक्तिमा स्क्रब टाइफस हुन्छ। मुसामा हुने यस्ता माइट कीर्नालाई आँखाले देख्न नसक्ने भएकाले भान्सामा छारिएर रहेका हुन सक्छन् र तिनले व्यक्तिको शरीरमा पनि सहजै प्रवेश गरी टोकेर सङ्क्रमित पार्न सक्छन्। यस्ता कीर्ना उपियाँभन्दा पनि साना (0.2 देखि 0.4 मिलिमिटर सम्मका) हुने भएकाले आँखाले देख्न सकिँदैन। भान्सामा भएका खाद्य पदार्थमा मुसो दौडिएको हुन सक्छ। त्यसरी दौडिएको मुसामा रहेका

सङ्क्रमित कीर्ना खाद्य पदार्थमा खसेका हुन सक्छन्। यसरी खसेका कीर्ना हातले समाउँदा हातबाट शरीरमा हिँड्ने तथा टोकेर रोग सार्ने सम्भावना हुन्छ। यी कीर्ना हात-खुद्धाका कापमा बस्ने सम्भावना बढी हुन्छ; छाती र पेटमा प्रवेश गर्ने सम्भावना बढी हुन्छ।

लक्षण र जोखिम

व्यक्तिमा स्क्रब टाइफस भए-नभएको लक्षणका आधारमा थाहा पाउन सकिन्छ। स्क्रब टाइफस भएको अवस्थामा सङ्क्रमित व्यक्तिलाई अत्यधिक ज्वरो आउँछ। ज्वरो 104 डिग्रीभन्दा धेरै आउन सक्छ। स्क्रब टाइफस भएकाको शरीरमा भर्र बिमिरा आउने, शरीर तथा हाडजोर्नी दुख्ने, विभिन्न भागका ग्रन्थी सुन्ननेजस्ता समस्या हुन्छन्। स्क्रब टाइफस



भएको अवस्थामा आँखा राता-राता हुने, शरीरमा खलखल पसिना आउनेजस्ता लक्षण पनि देखिन्छन् । सझक्रमणका कारण श्वास-प्रश्वासमा असहजता हुन सक्छ । यस्तो अवस्थामा खेलाउंची गर्नु हुँदैन ।

सझक्रमित माइट कीर्नाले व्यक्तिको शरीरमा टोक्दा बनेका घाउमा काला पाप्रा देखिन्छन् । यस्तो अवस्थामा घाउ चिलाउँछ । चिलाएपछि कालो पाप्रा बन्छ । यसरी देखिएका काला पाप्रालाई 'स्कर' नामले चिनिन्छ । सझक्रमित कीर्नाले टोकेका शरीरका सबै भागमा स्कार नदेखिन सक्छ । शरीरमा यस्ता लक्षण देखिएको अवस्थामा स्वास्थ्यजाँच गराउनु पर्छ । स्वास्थ्यजाँच नगराएको अवस्थामा स्वास्थ्यमा गम्भीर समस्या उत्पन्न हुन सक्छ । यसतर्फ सजग हुतु आवश्यक छ । मुसामा पाइने सझक्रमित कीर्नाले टोकेको अवस्थामा शरीरमा सझक्रमण फैलने सम्भावना प्रबल हुन्छ । यसरी सझक्रमण फैलेंदा कलेजो, मिर्गीलाजस्ता अझगमा असर पुगी शारीरिक अझाले सहजरूपमा काम गर्न सक्दैनन् । र, व्यक्तिको ज्यानै जानेसम्मको जोखिम हुन्छ ।

उपचारपछि ठीक हुन्छ

बेलैमा समस्याको पहिचान गरेर उपचार गर्नाले स्क्रब टाइफसको निदान गर्न सकिन्छ । उपचार गर्दा

४८ घन्टासम्ममा ज्वरो पनि धैरै कम हुन्छ । मुसामा हुने सझक्रमित कीर्नाले टोकेको अवस्थामा चिकित्सकको सल्लाहमा 'डिक्ससाइक्लिन' नामक औषधि प्रयोग गर्न सकिन्छ । सझक्रमित मुसाको कीर्नाले टोकेर स्क्रब टाइफस भएका बिरामी अस्पतालमा आउने गरेका छन् । 'डिक्ससाइक्लिन' पनि बजारमा सहजै पाइन्छ र यो सस्तो पनि छ । तर, लक्षण देखिनासाथ चिकित्सकसँग परामर्श लिनु आवश्यक हुन्छ । सामान्यतः आठ वर्षभन्दा कम उमेरका बालबालिका र गर्भवती महिलालाई सझक्रमित मुसाको कीर्नाले टोकेको खण्डमा भने चिकित्सकको सल्लाहमा 'एजिश्रोमाइसिन' नामक औषधि प्रयोग गर्न सकिन्छ ।

भान्सामा मुसाको नियन्त्रण

मुसामा सधैंजसो कीर्ना हुन सक्छन् । तर, गर्भी मौसममा शीतलताका निमित्त मानिस घरबाहिर मुत्तन सक्छन् । घरबाहिर मुत्तदा मुसाका कीर्नाको पहुँच सहज हुन्छ । घरभित्रको तुलनामा मुसा घरबाहिर नै बढी हुने भएकाले कीर्ना पनि बाहिरै हिँडिरहेका हुन सक्छन् । भान्सामा त जोगिनुपर्छ नै, घरबाहिर मुत्तदा पनि राम्रोसँग लुगा टक्टक्याएर तथा घर बढारकुँडार गरेर मात्रै सुल्तुपर्छ । भाँडाकुँडा पनि राम्रोसँग सफा गर्नुपर्छ । खाद्य पदार्थ पनि राम्रोसँग पछालेर तथा

सफा गरेर मात्रै खानुपर्छ । खाद्यवस्तुलाई राम्रोसँग छोपेर व्यवस्थित गर्नुपर्छ । भान्सामा व्यक्तिको धेरै चहलपहल हुने हुनाले भान्सामा मुसाबाट यस्ता सझक्रमण सर्ने सम्भावना बढी नै हुन्छ । रोक्ने उपायहरू अपनाउनुपर्छ ।

समस्या गार्डमा बढी

गाउँघरमा धान, मकै, कोदोजस्ता खाद्यान्न राखेको ठाउँ नजिकै मानिस सुन्ने चलन हुन्छ । त्यसैकारण सहरको तुलनामा गाउँमा बस्ने व्यक्तिलाई 'स्क्रब टाइफस' हुने सम्भावना बढी नै हुन्छ । नेपालको सन्दर्भमा पहाडी जिल्लामा बसोबास गर्ने व्यक्ति स्क्रब टाइफसको समस्या लिएर अस्पताल बढी पुने गरेका देखिन्छन् । पहाडी जिल्लाबाट अस्पताल पुने व्यक्तिमा स्क्रब टाइफसको समस्या बढी भेटिने गरेको छ । वर्षात्को मौसमा टेकु अस्पतालमा यस्ता समस्या लिएर दर्जनभन्दा बढी बिरामी आइयुँछन् । कीर्नाले टोकेको खण्डमा इन्सेफलाइटिस, मेनेन्जाइटिस आदि समेत हुन सक्छ । बालबालिकालाई यस्ता कीर्नाले टोकेको अवस्थामा 'एक्युड इन्सेफलाइटिस सिन्ड्रोम' हुने सम्भावना हुन्छ ।

लेखक शुक्राज ट्रिपिकल तथा सरुवारोग अस्पताल, टेकुमा विलनिकल रिसर्च युनिटका संयोजक हुन्



चर्चित गायिकालाई कन्सर्टमै ग्यास्ट्रिकले अप्ठ्यारो

चर्चित अभिनेतृ रेखा थापाका फिल्ममा सुनिमे गीतहरू गाइरहने गायिका हुन् मनिषा पोखरेल । चलचित्रका, एल्बमका तथा भाषाभाषीका गरेर मनिषाको स्वरलहरीमा सजिएका पाँच सय हाराहारीका गीत रेकर्ड भएका छन् ।

'हाती-घोडा होइन, माया चाहियो,' 'काली तिम्रो नजौले गाली मायो,' 'ढिच्चाउँ-ढिच्चाउँ' जस्ता चर्चित गीतहरूमा आवाज दिएकी उनले पछिल्लो समय 'द कर्मा' फिल्ममा आवाज दिइन् । 'हमेशा,' 'नोटबुक,' 'किन लाञ्छ माया,' 'यो कथा हो तिम्रो मेरो' जस्ता फिल्ममा गाएका र श्रीकृष्ण लुइंटेलसँगको 'सुनको सिक्री सुनकै दरबार' आदि उनका हिट गीत हुन् ।

पछिल्लो समय प्रायः नेपाली कलाकारहरू स्टेज कार्यक्रममै व्यस्त रहने गरेका छन् । स्टेज गायन

तथा पर्फेमेन्सले नै उनीहरूलाई दरिलो बनाएको छ । स्टुडियोमा गाउनु त छैंदै छ, स्टेजमा पनि राम्रै जिमिरहेकी मनिषा पोखरेलको देश-विदेशका स्टेज कार्यक्रममा थुप्रै अनुभव सँगलेकी छन् । कन्सर्टमा जाँदा खाने कुरामा एकदमै सचेत रहने गरेको बताउँछिन् मनिषा । भन्छन्- 'जस्तो पायो त्यस्तो खाने कुरा मलाई चल्दैन । गायनमा लागेकाले हेरेक कुरामा ध्यान दिनुपर्छ, अभ कन्सर्टका बेला त निकै ध्यान पुऱ्याउनुपर्छ । सकेसम्म अमिलो, पीरो र चिल्लो कम खाने गरेकी छु ।'

भारतीय 'रियालिटी सो' मा समेत सहभागी भएकी मनिषा आफूले स्वास्थ्यलाई निकै केयर गर्ने गरेको बताउँछिन् । भन्छन्- 'कार्यक्रममा समयमा र भनेजस्तो खान पाइँदैन, हाइजेनिक खाजा नै बढी प्रयोग गरिन्छ; कतिपय कार्यक्रममा त ग्यास्ट्रिकले

समाएर सहनै नसको स्थितिमा पनि पुगेकी छु, भनेर साध्य नै छैन।'

पाएसम्म अर्यानिक खानामै जोड दिने मनिषा भन्छन्- 'गाउँमा जाँदा अर्यानिक खाने कुरा नै मगाउने गरेकी छु तर सहरमा त्यस्तो पाउन कठिन हुन्छ, अर्यानिक नै खोजिरहने कुरा भएन, पाएसम्मको गुणस्तरीय खाने कुरा खान्छु।'

कलाकारलाई बढी नै आष्ट्रारो

गायन क्षेत्रमा लागेकाहरू खाने कुरामा एकदमै सचेत हुन्छन्। तर, साथीभाइसँगको जमजघटमा भने कहिलेकहीं मन नलागी-नलागी विभिन्न परिकार खाइरहनु परेको हुन्छ। एउटै भाँडामा पकाएको खाने कुरा सबैले खानुपर्ने अवस्था आउँछ। यस्तो अवस्थामा मलाई चाहिँ यस्तो बनाइदेऊ है भन्न मनिषा मनिषा बताउँछन्।

कलिलो उपेरदेखि नै स्वास्थ्यप्रति सचेत रहने गरेको उरी बताउँछन्। नेपालमा दिनानुदिन हाइजेनिक खाने कुराको माग बढिरहेको देखदा आफूलाई अचम्म लागेको मनिषा बताउँछन्। अर्यानिक नै मन पर्ने भएकाले गाउँतिरका कार्यक्रममा पर्दा ढिँडो, सागपातलगायत नै अर्डेर गर्ने गरेको उरी बताउँछन्।

कार्यक्रममा जाँदाका रमाइला क्षण

'सिमराको कार्यक्रममा जाँदा एकदमै रमाइलो महशुस गरेकी छु। थुप्रै भोजपुरी गीत गाएकी छु। सुरुआतमा म भोजपुरी गीत गाएरै चर्चामा आएकी थिएँ। त्यहाँको कार्यक्रममा जाँदा मलाई स्थानीयले स्थानीय खाने कुराहरू नै ल्याइदिनुभएको थियो,' उनी सम्झन्छन्- 'अत्यन्तै भीडभाडको माहोल थियो। फोटो खिँच्नेको भीड देखेर म दझग परेकी थिएँ। कार्यक्रममा जाँदा त्यस्तो मजा र रमाइलो कहिल्यै भएको छैन।' आफू जहाँ पुयो त्यहाँको विशेष र चर्चाका खाने कुरा नै बढी मन पर्ने उनी बताउँछन्।

"क्यासिनोमा गाउँदा घरमा पकाइएन"

घरमा हुँदा सकेसम्म घरकै खाना खाने उनी बताउँछन्। परिवारसँग बसेर खान उनलाई बढी मन पर्छ। उनी नरमेज हुन्, माछा-मासु मिलाएर नै खान्छन्। समय मिलेसम्म आफैले खाना पकाउँछन्। खाना बनाउन उनलाई रहर लाग्छ। कार्यक्रममा निस्कनु नपर्दा बाहिरको खाना कमै खान्छन्।

पहिले क्यासिनोमा गीत गाउँदा उतै खान्थिन्। घरमै पकाईवरी खाएर क्यासिनोमा गाउन जाने कुरा पनि भएन, रातभरि गीत गाएर फर्किएपछि पकाउन थाल्ने कुरा पनि भएन। स्वर नबिग्रने खाने कुरा जे पाइन्छ, त्यही खान्थिन्।

कन्सर्टमा बिरामी हुँदा

उनी महिनाका धेरै दिन कन्सर्टमा दौडिएर बिताउँछन्। समयमा खाने कुरा नपाउँदा थुप्रै पटक चाउचाउले भोक टारेकी छन्। 'भोकको सुरमा खाइहालिन्छ,' उनी भन्छन्- 'साइड-इफेक्ट त पछि मात्रै थाहा हुन्छ।'

कन्सर्टमा जाँदा गायक-गायिकाका लागि आयोजकले सकेसम्म र भ्याएसम्म खानपानको राम्रै प्रबन्ध गरेका हुन्छन्। तर, निकै बटा कन्सर्टमा उद्घोषकले 'मनिषा आउँदै हुनुहुन्छ' भन्दा स्टेजमा उक्लन उनलाई भने समय लाग्छ। करिपय कार्यक्रममा

दयाकै त्यस्तो बेला उनलाई असाध्यै पेट दुखेको हुन्छ। कन्सर्टमा धेरै पटक यस्तो अवस्था सिर्जना भएको छ।

स्वास्थ्यमा सचेत

स्वास्थ्यमा हेलचेक्रचाइं गर्नुहुन्न भन्नेमा उनी एकदमै सचेत छिन्। अरुलाई पनि सकेसम्म अर्यानिक खाना खान उनको सुभाव छ। नेपाली अर्यानिक खाने कुरा खानेलाई रोगले पनि हतपत नभेद्ने उनको धारणा छ। उनी बेला-बेला शरीरको चेकअप गराइराखिन्, अरुलाई पनि त्यसै गर्न सुभाव दिन्छन्।



'स्मार्ट' डेसअप गर्ने डाक्टर...

वीर अस्पतालको मुटुरोग विभागका पूर्व विभागीय प्रमुख हुन्- डा. प्रकाशराज रेग्मी। मुटु रोगीको सेवा गर्नु उनको दैनिकी हो। ६ फिट अग्लो कदका उनको तौल दद किलोग्राम छ। उचाईको तुलनामा उनको तौल केही बढी नै हो। ३२ वर्ष चिकित्सकीय सेवा गरिसकेका ६० वर्षीय डा. रेग्मीको शरीर 'फिट' देखिन्छ।

हटाकट्टा ज्यान भएका उनी जवान भई फुर्तिला र 'स्मार्ट' देखिन्छन्। उनले लगाउने पोशाक पनि चिटिक र 'फिट' देखिन्छन्। बिरामीको सेवामा तल्लीन रहनुपर्ने चिकित्सकीय पेशा अँगालेका व्यक्तिले लगाउने पोशाकमा अत्यन्तै सचेतता अपनाउनुपर्ने उनको धारणा छ। ललितपुरको अम्सिखेलस्थित नेपाल हार्ट क्लिनिक पुगदा चिटिक अवस्थामा भेटिएका उनै मुटुरोग विशेषज्ञ रेग्मीसँग गरिएको पोशाक-संबाद-

पोशाकमा कित्तिको सचेत हुनुहुन्छ ?

छु । चिकित्सकप्रति बिरामीको विश्वास आवश्यक हुन्छ । बिरामीप्रतिको इमानदारिताका लागि चिकित्सकले लगाउने पोशाकको भूमिका पनि महत्वपूर्ण हुन्छ । पोशाकले व्यक्तित्व दिन्छ । व्यक्तित्वले उपचारमा भूमिका खेल्छ ।

कस्ता पोशाक लगाउन मन पर्छ ?

फ्रिंड्रेस लगाइन्छ । पार्टीमा जाँदा सुट लगाउँछु । पहिले कोट-टाई धेरै लगाइन्थ्यो । सेमिनार, गोष्ठीमा जाँदा टाई-सुट लगाउँछु । अन्य समयमा बढीजसो इन्फर्मल किसिमका लुगा लगाइन्छ । मौसमअनुसारका लुगा त लगाउनै पन्यो । गर्मीको तुलनामा जाडोमा अलि बढी इन्फर्मल ड्रेस लगाउँछु । हिँडुल गर्न कम्फर्ट हुने ड्रेस लगाउँछु ।

तपाईंको पोशाकका प्रायः

'आइटम' चाहिँ के-के हुन् ?

पाइन्ट, कमिज र कोट । बिरामी जाँच बस्ता चिटिकका लुगा लगाउँछु र एप्रोन लगाउन सक्भर छुउताउँदिन । टोलमा घुम्दा समेत आफूले स्वास्थ्य जाँच गरेका बिरामीले चिन्ने भएकाले पोशाकमा ध्यान दिन्छु । टोपी लगाउँदिन ।

यात्रा गर्दा कस्ता पोशाक लगाउनुहुन्छ ?

यात्रामा निस्कँदा शरीरलाई सहज र हल्का हुने किसिमका लुगा लगाउँछु । यात्रा गर्दा धेरैजसो कपडाका पाइन्ट, कपडाकै जुता लगाउँछु । जिन्स पाइन्ट पनि लगाउँछु । धेरै गोजी भएका लुगा लगाउँछु ।

जाडो मौसममा के-के लगाउनुहुन्छ ?

जाडो मौसममा प्रायः बाकलो पाइन्ट र कोटको सट्टा ज्याकेट लगाउँछु । तर, अफिसमा बस्ता जिन्सको पाइन्ट लगाउँदिन ।

अनि गर्मीमा नि ?

गर्मीमा प्रायः हाफ सर्ट नै लगाउँछु । टिसर्ट लगाउँदा पाइन्ट बाहिर छाडेर लगाउन खुब मन पर्छ । रङ्गीविरङ्गी किसिमका सर्ट र टिसर्ट लगाउँछु ।

पोशाक किन्तु कित्तिको शौच लाग्छ ?

लाग्छ । कपडा त धेरै नै किनिन्छ । राम्रो देख्यो कि किनिहाल्छु ।

लगाउने पोशाकमा वार्षिक कति खर्च गर्नुहुन्छ ?
भन्दै ७० हजार त खर्चिन्छु होला । यसपालि जाडोअधि युरोपमा बीस हजार रूपैयाँको एउटा



स्वेटर किनें । टिसर्ट, कमिज त राम्रो लाय्यो कि किनिहाल्छु ।

त्यसोभए कपडा त टन्नै होलान् नि ?

घरमा त धेरै कपडा छैनन् । पुराना कपडा साथीभाइ र आफन्तलाई बाँझ्नु । लुगाको अभाव भएका व्यक्तिलाई पनि दिन्छु । एउटा कपडा दुई वर्षभन्दा बढी लाउँदिन । दुई वर्षमा पनि नयाँ नै हुन्छन् ।

एउटा लुगा कति दिनसम्म लगाउनुहुन्छ ? कि दिनहुँ फरक-फरक लगाउनुहुन्छ ?

भित्री लुगा त दैनिक फेर्हु । हप्तामा दुई बता पाइन्ट फेरेर लगाउँछु । टिसर्ट दुई-दुई दिनमा फेर्हु । गर्मीमा टिसर्ट, सर्टजस्ता माथिका लुगा दैनिक फेर्हु ।

कपडा नेपालमै किन्तुहुन्छ कि विदेशमा ?

वर्षमा १-२ पटक विदेश जाने काम परिहन्त त्यसैले विदेशमै गएर धेरै कपडा किनिन्छ; नेपालमा त कमै किनिन्छ । धेरैजसो युरोप र भारत जाने भएकाले कपडा उत्तेवाट किनेर ल्याउँछु । नेपालमा किन्तुपर्दा पुतलीसडकमा केटा मानिसले किन्ने कपडा पसल छ, त्यहीं किन्छु । नेपालमा आफूले खोजेको साइज नै पाउन मुश्किल पर्छ । ज्यान ठूलो भएकाले जुनसुकै लुगा त शरीरलाई फिट नै हुँदैनन् । त्यसैले विदेश गएको मौकामा किनिहाल्छु ।

उसोभए, प्रायः विदेशी ब्रान्डकै कपडा लगाउनुहुन्छ ?
विदेशी ब्राण्डकै बढी किनिन्छ ।

कस्तो रङ्गको कपडा मन पर्छन् ?

उज्यालो रङ्गका लुगा मन पर्छन् । प्रायः आकाश, गुलाबी, सेतो रङ्गका सर्ट र टिसर्ट लगाउँछु । शरीरको माथिल्लो भागमा लगाउने कपडा कालो रङ्गको मन पर्दैन । पाइन्ट कालो, खैरो, नीलो (डार्क) रङ्गको मन पर्छ । बढी त कालै रङ्गको पाइन्ट लगाउँछु ।

चिकित्सकीय पेशाका व्यक्तिले 'ड्रेस-सेन्स' मा कित्तिको ध्यान दिनुपर्छ ?

ध्यान दिनैपर्छ । कितिपयले ध्यान दिएको देखिँदैन । तर, चिकित्सकीय पेशा अँगालेका व्यक्तिले 'ड्रेस-सेन्स' मा ध्यान दिनु अत्यन्तै जरुरी छ ।

चिकित्सकहरूले कस्ता पोशाक लगाउनु उचित ठानुहुन्छ ?

चिकित्सकीय पेशा अँगालेका व्यक्तिले आफ्नो उमेर र रुचिअनुसार भद्र देखिने किसिमका पोशाक लगाउनु आवश्यक हुन्छ । हेर्दै उत्ताउलो किसिमका पोशाक लगाउनु उचित हुँदैन । अझ डाक्टरले त शारीरिक अझ्या नै देखिने किसिमले पोशाक लगाउनु हुँदैन । शारीरिक अझ्या देखाउँदा विपरीतलिङ्गी उत्तेजित हुने अवस्था आउन सक्छ । अझ्या देखाएर बिरामी जाँच्दा बिरामीमा असहजता उत्पन्न हुन सक्छ । चिकित्सकले शरीर ढाक्ने किसिमले पोशाक लगाउनुपर्छ । यसमा सचेत हुनु आवश्यक छ ।

जुत्ताको पनि कुरा गरौ, जुत्ता कस्तो मन पर्छ ?
धेरैजसो छालाको जुत्ता लगाउँछु । तुना बाँध्नु नपर्ने किसिमका, हल्का जुत्ता लगाउँछु ।

वर्षमा कति जोर जुत्ता किन्तुहुन्छ ?

जुत्ता त ३-४ वर्षमा किनिन्छ । ३-४ वर्ष टिक्के बलिया जुत्ता किन्छु । जाडोमा लगाउने जुत्ता गर्मीमा लाउँदिन । जाडोमा बाकला मोजा लगाउनुपर्ने भएकाले ठूलो जुत्ता लगाउँछु र गर्मीमा पातला मोजा लगाउनुपर्ने भएकाले साना साइजका जुत्ता लगाउँछु ।

जुत्ताचाहिँ कति जोर छन् त पाइसेंग ?

छालाका तीन जोर र कपडाका दुई जोर छन् । त्यस्तै, गर्मीमा लगाउने छालाकै एक जोर र घरमा लगाउने एक जोर सामान्य किसिमका गरी दुई जोर चप्पल छन् ।



• डा. डीबी सुनुवार



रोग फाल्ने रेइशी

'रेइशी' उच्च पहाडी भेगमा पाइने च्याऊ प्रजातिको 'रातो च्याऊ हो ।' औषधीय गुण भएको यो च्याऊ चीनमा 'लिङ्जी' र जापानमा 'इशी' नामले प्रशिद्ध छ । यो दुर्लभ जडीबुटीको उद्गमस्थल यिनै मुलुकका उच्च हिमाली भेग भए पनि आजकल संसारका विभिन्न मुलुकमा यसको आधुनिक खेती गर्न थालिएको छ ।

विकार हटाउने तत्त्व

रेइशीमा औषधीय गुण भएका दर्जनभन्दा बढी प्राकृतिक पोषण-तत्व पाइन्छन्, जुन शारीरिक तथा मानसिक स्वास्थ्यका लागि असाध्यै हितकारी हुन्छन् । रेइशीमा मुख्यतः 'पोलिसेक्राइस', 'एडिनोसिन', 'ट्राइट्रेपेन्स', 'अर्यानिक जर्मानियम', 'एन्टिअम्पिस्टेट', 'गानोदरिक एसिड' र शरीरमा रोग प्रतिरोधात्मक क्षमता बढाउने अरु अनेकौं औषधीय गुणका पोषण-तत्व पाइन्छन् । यी तत्व मानव

स्वास्थ्यका लागि अत्यन्तै उपयोगी छन्, जसले शारीरिक तथा मानसिक रोग लाग्नबाट बचाउनका साथै शरीर मजबुत र स्वस्थ रहन सहयोग गर्दछन् ।

अमूल्य गुण

रेइशीको नियमित र सन्तुलित सेवन गर्नाले शरीरमा अनावश्यक रहेका विकार-तत्व खकार, सिंगान, दिसा-पिसाब र पसिनाका रूपमा शरीरबाट बाहिर निस्कन्छन् । करिपय अवस्थामा दूषित रात 'डाइरिया' र 'भीमिट' का रूपमा समेत शरीरबाट बाहिर निस्कन्छन् । 'पीलो' का रूपमा समेत विकार-तत्व शरीरबाट बाहिर निस्कन्छन् । यसरी शरीरका कोष तथा तनुमा भएका विकार-तत्व शरीरबाट बाहिर निस्कनाले रात शुद्ध भई रक्त-प्रवाह समेत सहज हुन्छ । रक्त-प्रवाहमा सहजता हुँदा शरीरमा अनावश्यक रूपमा विकार-तत्व जम्न पाउँदैनन्, जसका कारण शरीरमा पोषण-तत्वको अभावबाट

बच सकिन्छ । रातमा विकार तत्व नै नभएपछि क्यान्सरजस्ता घातक रोग लाग्नबाट बच्न सकिन्छ ।

त्यति मात्र होइन, केमोथेरेपी तथा रेडियोथेरेपी लिइहेका बिरामीको रोग प्रतिरोधात्मक क्षमता कमजोर भएको शरीरलाई मजबुत बनाउनका लागि समेत रेइशी निकै लाभदायक हुन्छ । केमो वा रेडियोथेरेपी गरिरहेका क्यान्सरका बिरामीले रेइशी सेवन गर्नु धेरै लाभदायक हुन्छ । रेइशीको सेवनबाट शरीरमा ठुग्यमर आउने समस्याबाट पनि बच्न सकिन्छ ।

यसका गुण धेरै छन् । यसको नियमित सेवन गर्नाले शरीरलाई सन्तुलित राख्न सहयोग पुग्छ । यसमा पाइने तत्वले शरीरमा अनावश्यक तथा भद्रा रूपमा रहेको बोसोको मात्रा कम गराई शरीरलाई 'स्लम' गराउन सहयोग गर्दै । शरीर 'फ्लम' तथा 'फिट' रहेको अवस्थामा व्यक्ति स्वस्थ रहने मात्र होइन, शारीरिक तथा मानसिक स्फूर्ति समेत



बद्ध। शरीर 'फिट' रहने भएकाले छालामा भएका विकार-तत्त्व समेत परिसानाको माध्यमबाट बाहिर निस्कन्छ, जसले गर्दा छालामा चमक आउनुका साथै जवान र सुन्दर देखिन समेत सहयोग मिल्छ। रेइशीको नियमित सेवन मानसिक स्वास्थ्यका लागि अत्यन्तै लाभदायक हुन्छ। नियमित तथा सन्तुलित रूपमा यसको सेवन गर्नाले तनाव कम गर्न सहयोग मिल्छ। तनाव कम भएपछि आनन्दले निद्रा लाए नै भयो, जसका कारण स्मरणशक्ति तीक्ष्ण हुनुका साथै विभिन्न खाले मानसिक रोगबाट समेत बच्न सकिन्छ।

पोजिटिभ रिएक्सन

सन्तुलित रूपमा रेइशीको सेवन गरेको करिव तीन हप्तादेखि तीन महिनासम्म पोजिटिभ रिएक्सन देखिन थाल्छ। पोजिटिभ रिएक्सन आउँदा भिट हुने, डाइरिया हुने, छालामा एलर्जी

आउनेजस्ता लक्षण देखिन सक्छन्। रेइशीको सेवनपछि यस्ता लक्षण देखिनु सकारात्मक पक्ष हो किनकि औषधीय गुण भएको गुणस्तरीय रेइशीको सेवनले प्रभावकारी रूपमा काम गर्दा शरीरमा भएका विकार-तत्त्व शरीरबाहिर निष्काशन हुने क्रममा यस्ता लक्षण देखिन्छन्। लक्षणका रूपमा शरीरमा भएका विकार-तत्त्व यसरी शरीर बाहिर जाँदा व्यक्तिको रोग पनि तीसँगै जान्छ। यसरी पोजिटिभ रिएक्सन देखिनु भनेको प्राकृतिक रूपमा शरीरको जाँच गर्नु हो। त्यसैले यसको गुणस्तरीयतामा पनि ध्यान दिनुपर्छ।

जड्गली बुटी

प्रायः 'रेइशी' जड्गली जडीबुटी भएकाले यो जड्गलमै (विशेषगरी 'पाइन ट्री' जातका) ढलेर मकिएका पुराना काठमा उग्र्न्छ। यो समान्यतः जाडो मौसमको अन्त्यसँगै उग्रन थाल्छ। रेइशी

टिप्पे उपयुक्त मौसम अक्टोबर-नोभेम्बर महिना हो। रेइशीलाई यो मौसममा टिप्पे भण्डारण गरी चाना बनाइन्छ। यसरी चाना बनाइएको रेइशीलाई दाल, तरकारी, अचार, सुप, आइसक्रिम, क्यान्डी, चक्लेटजस्ता परिकारमा हालेर खान सकिन्छ। पिसेर राष्ट्र पनि सकिन्छ। पिसेर धुलो बनाइएको रेइशीलाई आवश्यकताअनुसार क्याप्सुल वा ट्याब्लेटका रूपमा पनि तयार पारिन्छ। उमेरसमूह, रोग या समस्याको प्रकृति तथा अवस्थाअनुसार रेइशीको सेवन गर्नुपर्छ। वयस्क व्यक्तिले दैनिक करिव पाँच ग्राम खानु उपयुक्त हुन्छ। खालि पेटमा सेवन गर्नु लाभदायक हुन्छ। कुनै रोग (समस्या) भएका व्यक्तिले भने खाना खाएर मात्रै सेवन गर्नु उपयुक्त हुन्छ। यो जडीबुटी सबै उमेरसमूहका व्यक्तिले खान सकिन्छ। तर, सुरुमा भने प्राकृतिक चिकित्सकको सल्लाहमा नै रेइशीको सेवन गर्नु उपयुक्त हुन्छ।

लेखक प्राकृतिक चिकित्सक हुन्



छाला टल्काउने स्टिम बाथ

● अनिता सुनुवार

'स्टिम बाथ' भनेको पानीको बाफबाट नुहाइने एक प्राकृतिक उपचार पद्धति हो । स्टिम बाथ गर्नाले व्यक्ति स्वस्थ, सुन्दर र तन्दुरुस्त रहन मद्धत मिल्छ । आयुर्वेदिक तथा प्राकृतिक चिकित्सा पद्धतिमा विभिन्न किसिमका जडीबुटी मिसेर पानीको बाफमा नुहाइन्छ । यसरी जडीबुटी सहितको बाफले नुहाउँदा शारीरिक तथा मानसिक लाभ हुन्छ ।

नेपालका विभिन्न फिटनेस क्लब तथा होटलमा स्टिम बाथको लोकप्रियता दिनानुदिन बढ्दैहोको छ । घरमा समेत सहजै गर्न सकिने विधि हो यो । तर, सुरुमा भने तालिम प्राप्त व्यक्तिबाट तरिका सिक्नुपर्छ ।

बाफमा स्नान

स्टिम बाथ गर्ने पनि विभिन्न तरिका र पद्धति हुन्छन् । सामान्यतया स्टिममा नुहाउनका लागि स्टिम बक्स तयार पारिएको हुन्छ । आफू स्टिम बक्सभित्र बसेर टाउको भने बाहिर निकालिन्छ । स्टिम बाथरुममै पनि स्टिम बाथ लिन सकिन्छ । कोठामा तातो पानीको बाफ छाडेर सामूहिकरुमा समेत स्टिम बाथ गर्न सकिन्छ । स्टिम बक्सभित्र बाथ गर्दा भने एक जनाले मात्रै गर्न मिल्छ ।

स्टिम बाथ लिनुपूर्व कुकरमा भएको पानीको बाफ पाइपको सहायताले स्टिम बक्सभित्र छाडिन्छ र त्यही बाफले नुहाइन्छ । यसो गर्दा टाउकामा रुमाल भिजाएर राख्नुपर्छ, जसले टाउकामा

तापक्रमको सन्तुलन कायम राख्न सहयोग गर्छ ।

बाथ लिंदाको सजगता

स्टिम बाथ गर्दा केही सजगता अपनाउने पर्छ । स्टिम बाथ गर्नुभन्दा दुई घन्टा अघिदेखि स्टिम बाथ गरिसकेको दुई घन्टा पछिसम्म कडा किसिमका खानपान गर्नु हुँदैन । स्टिम बाथ गर्ने समयमा कडा किसिमको खानपान गर्नाले बान्ता हुने तथा भाडापखाला लाग्ने सम्भावना हुन्छ । यसमा सचेत हुनु आवश्यक छ । स्टिम बाथ गर्ने छिन्नअधि र गरिसकेपछि प्रशस्त मात्रामा कागती, नुन, पानी पिउनुपर्छ, जसले शरीरमा कम भएको पानीको मात्रा परिपूर्ति गर्न सहयोग गर्छ ।



स्टिम बाथको तापक्रम करिव ४० डिग्रीको हुन्छ । एक पटकमा करिव आधा घन्टा बाथ गरिन्छ । स्वस्थ व्यक्ति र छालाको चमकका लागि हप्तामा एक पटक स्टिम बाथ गर्नु उपयुक्त हुन्छ । थोरै खर्चमा धर्मै पनि गर्न सकिने हुनाले स्वस्थ रहन यो विधि उपयुक्त हुन्छ ।

सामान्यतः वयस्क व्यक्तिले नै यस्तो बाथ गर्नु उचित हुन्छ । बालबालिकाले स्टिम बाथ लिनु उचित हुँदैन । बालबालिकाको छाला नरम हुने भएकाले नकारात्मक असर पर्न सक्छ । त्यसैगरी, पाको उमेरका व्यक्ति तथा दीर्घरोगीले पनि चिकित्सकको सल्लाहविना यस्तो बाथ गर्नु हुँदैन ।

स्टिम बाथ गरिसकेपछि तुरन्तै बाहिरको चिसो पानीले नुहाउनु हुँदैन । त्यसले छालामा नकारात्मक असर पर्न सक्छ ।

छाला ट्लिक

बाथ गर्दा स्टिम बक्सभित्र रहेको शरीरमा खलखली पसिना आउँछ, जसका कारण छालामा हुने फोहोर तथा विकार तत्त्व पसिनाका माध्यमबाट बाहिर गई छाला स्वस्थ बन्नुका साथै चमक आउँछ ।

स्टिम बाथ गर्नाले मोटोपनको समस्या कम गर्न समेत सहायता पुग्छ र तनाव पनि कम हुन्छ । यो

बाथबाट श्वास-प्रश्वास तथा रक्त-प्रवाहमा समेत सहजता आउँछ । हाड्जोर्नाको समस्याबाट बच्न समेत स्टिम बाथ उपयोगी हुन्छ ।

सन्तुरीलतरूपमा स्टिम बाथ गर्नाले राप्रोसेंग निद्रा लाने, खाना रुच्ने, शारीरिक स्फूर्ति बढ्ने जस्ता सकारात्मक परिवर्तनका साथै स्मरणशक्ति समेत तीक्ष्ण हुन पनि यसबाट सहयोग मिल्छ । स्टिम बाथ गर्नाले छालासम्बन्धी समस्याबाट बच्न सकिन्छ । घाउ-खटिराको सम्भावना पनि कम हुन्छ । यसले छालामा अद्विकाएर बसेका फोहोर बाहिर निकाली छालालाई स्वस्थ तुल्याउँछ । यसले छालाका मरेका कोषिकालाई पनि पुनर्जागी गराउँछ ।

जानिराख्नोस् यी वनस्पतिका गुणैगुण



लेऊको भेत्र

स्पिरुलिना एक किसिमको सामुद्रिक लेऊ हो । यो ‘साइनोब्याकटेरिया’ वर्गमा पर्ने लेऊ हो । प्रशोधनपश्चात हरियो रङ्गको धुलो देख्ने स्पिरुलिना कम गुणकारी छैन । यसलाई प्रशोधन गरेर आहारपूरक खाद्य पदार्थका रूपमा उपभोग गर्न सकिन्छ । यस्तो लेऊको पाएर सेवन गरेको अवस्थामा हृष्टपुष्ट रहन सकिन्छ ।

यसमा प्रशस्त मात्रामा प्रोटीन, ‘भिटामिन बी-वान, बी-टु, बी-थ्री’, कप्पर, आइरनजस्ता गुणकारी पौष्टिक तत्त्व पाइन्छन् । स्पिरुलिनामा यस्तो किसिमको प्रोटीन पाइन्छ कि यसको सेवनले शरीरका निम्नित अत्यावश्यक विभिन्न प्रकारका ‘एमिनो एसिड’ प्राप्त हुन्छन्, जसले शारीरिक तथा मानसिकरूपमा मजबुत, स्वस्थ र स्फूर्त रहन सहयोग गर्छ ।

आजकल बजारमा प्रशोधन गरी तयार पारिएको स्पिरुलिना धुलो, द्र्याब्लेट र क्याप्सुलमा पाइन्छ । यसलाई दैनिक तीनदेखि पाँच ग्रामसम्म सेवन गर्नु उचित हुन्छ । सन्तुलित रूपमा सेवन गर्नाले प्रोटीनको कमीका कारण हुने कुपोषणको जोखिमबाट समेत बच्न सकिन्छ । स्पिरुलिनामा पाइने ‘फाइकोसायनिन्’ नामक तत्त्वले एन्टअक्सडेन्टको काम गर्छ । एन्टअक्सडेन्टले शरीरमा भएका विकार-तत्त्व हटाउन सहयोग गर्छ । शरीरमा भएका विकार-तत्त्व हटेपछि ज्यान स्वस्थ त हुने नै भयो ।

जिरामा हिरा

सामान्यतः भान्सामा नछुट्ने वर्गको मसला हो- 'जिरा' । तेल वा घिउमा दाना जिरा पढ्काएर होस् वा पिसेर धुलो बनाइएको नै किन नहोस्, जिरा हालिएको परिकारको स्वाद जिब्रोमै बिलाउँछ ।

जिरामा प्रमुख रूपमा उच्च मात्रामा आइन पाइन्छ । आइनका कारण शरीरमा सगतको मात्रामा कमी हुन पाउँदैन ।

त्याति मात्र कहाँ हो र । सन्तुलित रूपमा जिरा खानाले पाचन प्रणाली समेत मजबुत हुन्छ । पाचन प्रणाली नै मजबुद भएपछि हामीले खाएको खाना सहज रूपमा पच्ने नै भयो । जिरामा टर्पिन, फिनोल, फ्लाबोनोइड, अल्कालोइडजस्ता तत्त्व पाइन्छन् । यस्ता तत्त्वले एन्टिअक्सिडेन्टको काम गर्ने भएकाले शरीरमा भएका विकार-तत्त्व हटाउन मद्दत गर्छ ।

यसमा पाइने 'भेगालोमाइसिन' नामक एन्टिमाइक्रोबियल तत्त्वले रोग प्रतिरोधात्मक क्षमता बढाउन सहयोग गर्छ । लौहेन्स, भान्सामा प्रयुक्त हुने जिरा कर्ति हिरा रहेछ त ।



घ्युकुमारीको गुन



प्राचीन आयुर्वेद पद्धतिअनुसार उपचार कार्यमा प्रयोग हुने एक प्रख्यात जडीबुटी हो- 'घ्युकुमारी' (यल्लोबेरा) । यो जडीबुटी निकै नै हितकारी छ । छालासम्बन्धी समस्याका लागि त राम्रो काम गर्छ नै यसको नियमित प्रयोगले चमकहीन छालामा चमक ल्याउन सहयोग गर्छ । छालामा चमक आएपछि व्यक्ति सुन्दर देखिखने नै भयो । सुन्दर देखिएपछि व्यक्तित्वमा सकारात्मक प्रभाव पनि पर्ने नै भयो ।

आगोले पोलेको अवस्थामा समेत घ्युकुमारी लगाउनाले सितलता प्रदान गर्नुका साथै घाउ नै निको हुन्छ । यसमा आठ किसिमका इन्जाइम हुन्छन्, जसले खाना पचाउन पनि सहयोग गर्छ । घ्युकुमारीमा 'भिटामिन-ए, सी, ई र बी- १२' पाइन्छन् । यस्ता भिटामिनले शरीर मजबुत तथा स्वस्थ राख्न सहयोग गर्नुका साथै छाला स्वस्थ र सुन्दर तुल्याउन समेत सहयोग गर्छन् । यसमा क्यालिस्यम, सोडियम, पोटासियमजस्ता मिनरल्स पाइन्छन् । घ्युकुमारीमा पाइने 'एलोइन' तत्त्वका कारण कब्जियतको समस्याबाट बच्न सकिने भएकाले प्राकृतिक चिकित्सकले घ्युकुमारीको सेवन गर्न सल्लाह दिन्छन् । घरको वरिपरी, बगैंचा वा गमलामा यसको बिरुवा रोपेर सहजै प्रयोग गर्न सकिन्छ । यसको बिरुवा सुन्दर पनि देखिन्छ । बजारमा घ्युकुमारीका जेल, उस, तेल, धुलो पाइन्छन् । अध्ययनअनुसार कब्जियतको समस्या भएका व्यक्तिले दैनिक यसको दुई सय एप्ल जुस खान सकिन्छ । पोषणका रूपमा दैनिक पाँच ग्राम घ्युकुमारी खाँदा राम्रै लाभ हुन्छ । धेरै खाएमा भने भाडापछाला हुन सक्छ । खानुपूर्व प्राकृतिक चिकित्सकको सल्लाह लिनु राम्रो ।

सुगन्ध-थेरापीमा पुदिना

अझ्ग्रेजीमा 'मिन्ट' का नामले चिनिने पुदिना बासनादार हब्सू हो । यसको पात र प्रशोधन गरी तयार पारिएको तेलमा औषधीय गुण हुन्छ । यसका करिब ३० प्रजाति पाइन्छन् । पुदिना खान र घस्न सकिन्छ । पुदिनाको पत्तालाई मसलाको रूपमा प्रयोग गर्नु पनि राम्रै हुन्छ । यसको अचार बनाएर पनि खान सकिन्छ भने पुदिनालाई पिसेर पानीमा धोली पिउँदा पनि हुन्छ ।

यसको तेल घस्ता छाला सुन्निएको निको पार्न मद्दत गर्छ । बासनादार भएकाले यसलाई अत्तरको रूपमा पनि प्रयोग गर्न सकिन्छ । आजकाल सुगन्ध-थेरापीका रूपमा पुदिनाको प्रयोग व्यापक हुँदै गएको छ । घर वरिपरी पुदिना रोप्नाले एक त चाहेकै समयमा प्रयोग गर्न सकिने भयो, अकोर्टर्फ घर र वरिपरीको वातावरण समेत मगमगाउँछ । यसबाट मानिसले बासना पाउँछ भने यसको सुगन्धले कीरालाई भगाइदिन्छ । व्यक्ति स्वस्थ हुने अनि वातावरण पनि स्वस्थ हुने भएपछि त घर सफा र स्वस्थ हुने नै भयो । रोप्नुपरेन त पुदिना ?





**Samakhushi Chowk, Gangabu
01-4355415**



We deal with Rajasthani, Italian Marble Exclusive varieties of Granite Slabs & Tiles, Ceramic Bathroom & Roofing Tiles, Chips, Krazy & all kinds of stone.

स्वस्थ बिरुवा र उन्नत खेतीका लागि पौष्टिक तत्त्वले भरिपूर्ण गड्यौले मल



उत्कृष्ट गड्यौले अगानिक मल प्रयोग गराँ वातावरण स्वच्छ बनाओँ ।

**सम्पर्क नं. ९८५११४०९०८, ९८५१०४९९४४, ९८४१३४०५०६
टौखेल, गोदावरी-३, ललितपुर**

कुपोषणको समस्यामा बालबालिका

● सागर दाहल

कोटेश्वर, काठमाडौं बस्ने मीरा बस्नेत उनका १० वर्षे छोरालाई खाजाका रूपमा दिनहुँजसो नै चाउचाउ खुवाउँछिन् । काममा व्यस्त हुने भएकाले उनी अरु खाजा बनाइदिन भ्याउँदिनन् । त्यसैले छोरालाई खाजा खुवाउन चाउचाउ नै पहिलो रोजाइमा पर्छ । मीराले भन्छन्- 'काममा जानुपर्छ, खाजा बनाइदिनै भ्याउँदिन अनि चाउचाउ नखुवाएर के गर्नु ?'

मीरा मात्रै होइन, बबरमहलकी रेखा भद्राईको पनि समस्या उस्तै छ । उनी पनि आफ्ना छोराछोरीलाई दैनिकजसो चाउचाउलगायतका जडक फुड नै खान दिन्छन् । छोराछोरीलाई पनि घरमा बनाएका खाजाभन्दा चाउचाउ, बिस्कुटजस्ता रेडिमेड खाजा नै मन पर्छन् ।

मीरा र रेखाका बालबच्चा मात्र होइन, सहरी क्षेत्रमा बस्ने धेरै बालबालिका नियमितजसो जडकफुड नै खाजा खान्छन् । सहरमा मात्र होइन, गाउँघरमा समेत आजकाल व्यावासायिक रूपमा उत्पादन गरिएका रेडिमेड खाद्य पदार्थ जतातै र प्रशस्तै पाइन्छन् । यस्ता खाद्य पदार्थ बालबालिकाकै लागि भनेर विशेषरूपमा उत्पादन गरिएको भने कहीं-कतै पाइँदैन । त्यसैले बालबालिकामा कुपोषणको समस्या नियमित सम्बन्धित सचेत गराउँछन् पोषणविद्हरू ।

पर्याप्त मात्रामा पोषणयुक्त खानपानको अभावमा बालबालिका कुपोषणको शिकार हुने गरेको 'बलियो नेपाल' पोषण अभियानका प्रमुख कार्यकारी अधिकृत एवम् पोषणविद् डा. अतुल उपाध्याय बताउँछन् । जडक फुडमा सूक्ष्म पोषण-तत्त्व नपाइने भएकाले बालबालिकामा कुपोषणको समस्या दिनानुदिन बढन थालेको उनको तर्क छ ।

पोषणविदका अनुसार चाउचाउ, चिप्सजस्ता जडक फुडमा क्यालोरी पाइन्छ तर आवश्यक सूक्ष्म पोषण-तत्त्वको अभावका कारण बालबालिकाले यस्ता खानेकुरा कम खानु नै उचित हुन्छ ।

बालबालिकामा दैनिक आवश्यक क्यालोरीमध्ये बजारमा पाइने यस्ता रेडिमेड खाद्य पदार्थबाट करिव

खानपानमा सचेत नभए कुपोषण

डा. अतुल उपाध्याय, प्रमुख कार्यकारी अधिकृत
बलियो नेपाल पोषण अभियान



नेपालका धेरैजसो ठाउँमा अधिकाइश खाद्य पदार्थको अभाव नहुने भए पनि बालबालिका कुपोषणको शिकार भएका देखिन्छन् । सबै किसिमका खानपान पुगेका भए पनि त्यस्ता खानपानमा पर्याप्त मात्रामा प्रोटीन तथा विभिन्न सूक्ष्म पौष्टिक तत्त्वको अभाव हुने गरेको पाइन्छ । अझै पनि नेपालमा कुन र कस्तो किसिमको खानपान कसरी गर्ने तथा कुन गुणस्तरीय खानपान हो भन्ने सचेतनाको अभावमा बालबालिकाले कुपोषित हुनुपरेको तीतो यथार्थ छ । पोषण तत्त्व जीवनचक्रमै व्यस्थित हुनुपर्छ । एउटा उमेरमा मात्रै पोषणयुक्त खानपान गर्दैमा जीवनभर पोषणको मात्रा पुछ भन्ने हुँदैन । गर्भवती महिला कुपोषित भएको अवस्थामा त्यस्ता महिलाबाट जन्मने बच्चा कुपोषित हुन पुछ, जसले सिङ्गो जीवनचक्रमा नै असर पर्छ ।

विशेषत: सहरी क्षेत्रमा बसोवास गर्ने व्यक्तिहरूले व्यस्तताका कारण बालबालिका

लाई जडक फुड दिने गरेको पाइन्छ । जडक फुड खानु हुँदैन भन्ने चेतना हुँदाहुँदै पनि छिटो र सजिलोका लागि बालबालिकालाई खुवाउने गरेको पाइन्छ ।

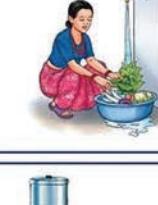
बजारमा उपलब्ध अधिकाइश खाद्य पदार्थमा पर्याप्त मात्रामा सूक्ष्म पौष्टिक तत्त्वहरू पाइने गरेको छैन, जसका कारण बालबालिकामा कुपोषणको जोखिम हुन्छ । खाद्य पर्याप्तमा पाइने सूक्ष्म पोषण तत्त्वका बरेमा जनचेतना नहुँदा यस्तो समस्या भएको देखिन्छ । आजकलका पिंडीहरूले केवल अघाउनका लागि खाने गरेको देखिन्छ; आफूले खाएको खाद्य पदार्थको गुणस्तरीयताका बरेमा ख्याल गर्ने गरेको देखिन्नैन; शरीरलाई आवश्यक मात्रामा पौष्टिक तत्त्व पुगेको छ वा छैन भन्ने पत्तो हुँदैन । पर्याप्त मात्रामा भिटामिन र खनिज तत्त्व पाइने फलफूल, अण्डाहरू खानुपर्छ ।

२५ प्रतिशत क्यालोरी मात्रै पाइने गरेको पोषणविद्को भनाइ छ । विशेषज्ञका अनुसार व्यावसायिकरूपमा यसरी उत्पादन गरिएका जडक फुड दैनिक खाने बालबालिकामा होचोपनाको समस्या बढी देखिन्छ । सूक्ष्म पोषण-तत्त्वकै अभावका कारण यस्ता खाद्य पदार्थले कुपोषण बढाउने सम्भावना प्रबल छ ।

बालबालिकाको शारीरिक तथा मानसिक

विकासका लागि आयोडिन, आइरन, भिटामिन 'ए', क्यालिस्यमजस्ता सूक्ष्म पौष्टिक तत्त्व चाहिन्छ । तर, प्याकिड गरिएका जडक फुडमा यस्ता पौष्टिक तत्त्व नहुने पोषणविद् भुपाल बानियाँ बताउँछन् । बालबालिकाले नियमित रूपमा यस्ता खाद्य पदार्थ खानाले उमेर बढाउने जाँदा विभिन्न रोग लानुका साथै हृदयाघातको समेत सम्भावना हुन्छ ।

पूरक तथा थप आहारसम्बन्धी सिफारिस गरिएका व्यवहारहरू

उमेर (उ) Age (A)	पटक (प) Frequency (F)	मात्रा (मा) Amount (A)	बाल्कोपना (बा) Thickness (T)	प्रकार (प्र) Variety (V)	सक्य खावाई (स) Active Feeding (A)	सरसफाई (स) Hygiene (H)
६ - ९ महिना	     			  	  	  
९ - १२ महिना	     			 	 	 
१२ - २४ महिना	     				 	 
				 		

यस्ता घन समस्या

नेपालको सन्दर्भमा खाद्य पदार्थको अभावका कारण कुपोषणको समस्या हुने समस्या एकातिर छ भने अर्कोतरफ भएका खाद्य पदार्थ पनि राम्रोसँग बनाएर बालबालिकालाई खुवाउन नजान्दा बालबालिकाको कुपोषणको मारमा पर्ने गरेको डा. उपाध्याय बताउँछन्। गाउँ-सहर दुवै क्षेत्रका बालबालिकामा कुपोषणको समस्या देखिएको पोषणविद् बताउँछन्। काठमाडौं उपत्यकाका ७ सय ५० बालबालिकामा गरिएको अध्ययनमा दुईतिहाई बालबालिकाले रेडिमेट खाद्य पदार्थ खाने गरेको पाइएको डा. उपाध्यायले बताए। सामान्यतः गाउँघरमा हुर्किएका बालबालिकाका दुल्लो र होचो हुने (कुपोषणको समस्या) र सही क्षेत्रमा हुर्किएका बालबालिकामा मोटोपनको समस्या बढी देखिएको पोषणविद् बानियाँ बताउँछन्। सहरी क्षेत्रमा हुर्किएका बालबालिकामा जडक फुड खानाले यस्तो समस्या बढी भएको देखिन्छ। दैनिक बढी मात्रामा क्यालोरियुक्त खाद्य पदार्थ खानाले बालबालिकाको उमेर बढ्दै जाँदा सुगर, रक्तचापजस्ता समस्या निमत्न सक्नेतरफ पोषणविद् सचेत गराउँछन्। हरेक बार खाना चार भन्ने नारा, नारामा मात्रै सीमित देखिन्छ,’ डा. उपाध्यायले भने- ‘जनचेतनाको अभावमा यो नारा

प्रभावकारी रूपमा लागू हुन सकेको छैन।’ सरकारले निजी क्षेत्रसँग हातेमालो गरेर बालबालिकामा हुने कुपोषणको समस्यालाई कम गर्न सक्ने उनी बताउँछन्। अभिभावक नै बालबालिकाको स्वास्थ्यमा बढी सचेत हुनुपर्ने पोषणविद्को सुझाव छ। छिटो-मिठोका लागि गुणस्तर नै नहेरी बालबालिकालाई खाद्य पदार्थ खुवाउनु हुन्ने उनीहरूको भनाइ छ।

आमा नै हुनुपर्छ सचेत

गर्भवती महिलाले पोषणयुक्त खानपानमा जोड दिनुपर्ने पोषणविद्को सुझाव छ। गर्भवती अवस्थामा महिला कुपोषित भएको खण्डमा त्यस्ती महिलाबाट जन्मिएका बच्चा पनि कुपोषित हुने सम्भावना प्रबल भएकाले पोषणयुक्त खानपानमा ध्यान दिनु अत्यावश्यक हुन्छ। अर्को वड्श समेत कुपोषित हुने भएकाले पोषणयुक्त खानपानमा सचेत हुन गर्भवती महिलालाई पोषणविद् बानियाँको सुझाव छ।

नेपालका गण्डकी, वागमतीजस्ता प्रदेशमा ३० प्रतिशतको हाराहारीमा बालबालिका कुपोषणको समस्यामा पेरेका छन्। त्यसैगरी, औसत ३६ प्रतिशत बालबालिका कुपोषणको समस्यामा रहेको पोषणविद् बताउँछन्। नेपालका करिव ४० प्रतिशत घरमा कुनै न कुनै हिसाबले पोषणको अभाव भएको पाइएको

पोषणविद्को भनाइ छ।

यसरी हुन्छ खानपानको सन्तुलन

बालबालिकालाई माछा-मासु, भात-दाल, गेडागुडी र हरिया सागपात तथा फलफूल सन्तुलितरूपमा खुवाउन बानियाँको सुझाव छ। तौल कम भएका बालबालिकाले माछा-मासु र दूध-दही, घ्यु सन्तुलितरूपमा खानुपर्छ। तौलको कमी र पुइकोपनको समस्या भएकाले भिटामिन तथा खनिज पदार्थ सन्तुलितरूपमा खानुपर्ने पोषणविद्को सुझाव छ। पोषणविद्का अनुसार बालबालिकामा उमेर अनुसारको उचाइ हुनु आवश्यक छ। उमेरअनुसार उचाइ नभएका बालबालिकालाई पछि पोषणयुक्त खानपान गराएर पोषणको परिपूर्ति गरी उचाई बढाउन मुश्किल पर्छ। उमेर अनुसारको मोटाइ नभएका बालबालिकाका पैचिक तत्त्व भएका खानपान गराउँदा मोटोधाटो बन्न सहजता हुन्छ। स्वस्थ रहनका लागि विशेषगरी आमा र बालबालिकाले पोषणयुक्त खानपान गर्नुपर्छ, माछा-मासु खानुपर्छ। सन्तुलितरूपमा अण्डा तथा माछा-मासु नखाँदा कुपोषणको सम्भावना हुने भएकाले सन्तुलितरूपमा यस्ता खाद्य पदार्थ खान चिकित्सकको सुझाव छ।

बालबालिकालाई खानपान गराउने तरिका

डा. उपाध्यायका अनुसार ६ महिनासम्मका शिशुले आमाको दूध खाए पुछ। आमाको दूध स्वस्थकर र पोषणयुक्त हुन्छ। ६ महिनाभन्दा

साना शिशुलाई आमाको दूधबाहेक गाईको दूध, ल्याक्टोजिनजस्ता बाट्य खाद्य पदार्थ सकेसम्म नखुवाउनु नै उचित हुने पोषणविद्को सुझाव छ। शिशु ६ महिनाको भएपछि ९ महिनासम्म दैनिक तीन पटक खानपान गराउनुपर्छ; स्तनपान त छुटाउनै हुँदैन। ९ देखि १२ महिनासम्मका शिशुलाई दैनिक चार पटक खानपान गराउनुपर्ने हुन्छ। सामान्यतः १२ देखि २४ महिनाका शिशुलाई दैनिकरूपमा तीन पटक खाना र दुई पटक खाजा खुवाउन पोषणविद्को सल्लाह छ।



तथ्याङ्कमा पोषणको अवस्था

नेपालका ९९ प्रतिशत बालबालिकालाई कुनै न कुनै मात्रामा स्तनपान गराइएको नेपाल जनसाङ्घिक तथा स्वास्थ्य सर्वेक्षण, २०१६ को रिपोर्टमा उल्लेख छ। सर्वेक्षणअनुसार आधाभन्दा बढी (५५ प्रतिशत) बालबालिकालाई जन्मेको एक घन्टाभित्र स्तनपान गराइन्छ। दस बालबालिकामध्ये तीन जनालाई आमाको दूध मात्रै खुवाउनुपर्णे अवधिमा अन्य खाने कुरा पनि खुवाइन्छ।

विश्व स्वास्थ्य सङ्गठन (डब्ल्युएचओ) को सुझावअनुसार ६ महिनासम्मका बालबालिकालाई पूर्णरूपमा स्तनपान मात्र गराउनु पर्दछ। नेपालमा ६ महिनाभन्दा मुनिका दुईतिहाई बालबालिकालाई पूर्णरूपमा स्तनपान गराउने गरिएको पाइएको छ। सर्वेक्षणअनुसार तीन वर्षभन्दा मुनिका बालबालिकालाई औसतमा ३०.५ महिनासम्म स्तनपान गराइएको पाइएको छ भने ४.३ महिनासम्म मात्र पूर्णरूपमा स्तनपान गराइएको पाइएको छ। बालबालिकालाई कुपोषणबाट जोगाउन ६ महिना पूरा भएपछि पूरक आहार खुवाउन सुरु गर्नु पर्दछ। नेपालमा ६ देखि ८ महिनाका बालबालिकामध्ये ८३ प्रतिशत बालबालिकालाई मात्र स्तनपानका साथै पूरक आहार पनि खुवाउने गरेको पाइएको

छ। शारीरिक तथा मानसिक विकासका लागि आयोडिन एक अत्यावश्यक सूक्ष्म पोषक तत्त्व हो। आयोडिनको कमीबाट बच्न सामान्यतया आयोडिनयुक्त नुनको सेवन गर्नुपर्छ। नेपालमा ९५ प्रतिशत घरपरिवारले आयोडिनयुक्त नुन प्रयोग गरेको पाइएको छ।

भिटामिन र आइरन महत्वपूर्ण

नेपाल जनसाङ्घिक तथा स्वास्थ्य सर्वेक्षण, २०१६ को रिपोर्टअनुसार सूक्ष्म पोषक भनेको अत्यावश्यक भिटामिन र खनिज (मिनरल) हो। भिटामिन 'ए' ले अन्धोपन तथा सङ्क्रमणबाट बचाउँछ। यो बच्चाहरूका लागि निकै महत्वपूर्ण छ। सर्वेक्षण अवधिकै २४ घन्टाभित्र ६ देखि २३ महिनाका ६३ प्रतिशत बालबालिकाले भिटामिन 'ए' युक्त खाने कुरा खाए। सर्वेक्षणभन्दा ६ महिना अधिदेखिको अवधिमा ६ देखि ५९ महिना उमेरसमूहका ८६ प्रतिशत बालबालिकाले भिटामिन 'ए' सप्लिमेन्ट पाए। बालबालिकाको मस्तिष्कको विकासका लागि आइरनयुक्त खानपान खानुपर्छ। सर्वेक्षणअनुसार ६ देखि २३ महिनाका ३५ प्रतिशत बालबालिकाले आइरनयुक्त खाना खाएका थिए।

पोषणको अवस्था

रिपोर्टअनुसार पुड्कोपनले दीर्घकालीन

कुपोषणलाई इझिगत गर्दछ। नेपालमा पाँच वर्ष मुनिका एक तिहाईभन्दा बढी (३६ प्रतिशत) बालबालिकामा पुड्कोपन वा उमेरअनुसार उचाई नपुगी पुड्को (स्टन्टिङ) भएको पाइएको छ। सहरी क्षेत्र (३२ प्रतिशत) को तुलनामा ग्रामीण क्षेत्रका (४० प्रतिशत) बालबालिकामा पुड्कोपन बढी पाइएको छ। प्रदेशअनुसार हेदा प्रदेश- ३ र ४ मा २९ प्रतिशत बालबालिकामा पुड्कोपन देखिएको छ भने प्रदेश- ६ मा ५५ प्रतिशतसम्म पाइएको छ। सबैभन्दा कम आर्थिक अवस्था भएका घरपरिवारका ४९ प्रतिशत बालबालिका र शिक्षा हासिल नगरेका आमाहरूबाट जन्मिएका ४६ प्रतिशत बालबालिकामा पुड्कोपन बढी हुने गरेको पाइएको सर्वेक्षणमा उल्लेख छ। १० प्रतिशत बालबालिकाको उचाईअनुरूप तौल नपुगी रुयाउटे (वेस्टेड) भएको पाइएको छ; जुन दीर्घकालीन कुपोषणको लक्षण हो। यसका अतिरिक्त २७ प्रतिशत बालबालिका उमेरअनुसार कम तौल भएका पाइएका छन्। सर्वेक्षणअनुसार नेपालमा सन् १९९६ देखि यता बालबालिकाको पोषणको स्थितिमा सुधार आएको देखिन्छ। सन् १९९६ मा आधाभन्दा बढी (५७ प्रतिशत) बच्चा रुयाउटे थिए भने यो तथ्याङ्क सन् २०१६ मा ३६ प्रतिशतमा भरेको छ।



COMPUTER SALES, REPAIR & SERVICES SPECIALIST

Fast / Reliable / Affordable

Our Services



1. Marketing of IT related products.
2. Digital Surveillance system (CCTV).
3. Networking (LAN & WAN) wireless system installation and support
4. Installation of EPABX system
5. Hardware & Software Maintenance
6. Multimedia equipments and presentation accessories sales and installation.

Address : Pako, New Road, Phone no.: 977-1-4224130, Fax: 977- 1-4224130, E-mail: info@markinternational.net

PALS

BeautySalon & Training Center

Treating Your Beauty Better

- Facial
- Threading
- Manicure
- Pedicure
- Bridle makeover
- Mehendi
- Hari Pumb
- Karating Hair Treatment
- Hair Spa
- Hair Cutting
- Hair Straighting
- Hair Colouring
- Face Treatment
- Eyelash Extention
- Model Makeup
- Eyebrow Belding



PALS BEAUTY SALON & TRAINING CENTER

Indra chowk (Opposite Aakash Bhairab Temple)
 New Road, Phone no.: 014227616
 Kalimati Chowk, Phone no.: 014270060
 Info@palsnepal.com
 www.palsnepal.com
 www.facebook.com/plasnepal



'एभोकाडो' फल

नेपालीमा 'घिउफल' का
नामले समेत चिनिन्छ । यो

फल भलक्क हेर्दा आँप वा नासपाती
आकारको देखिन्छ । यो फल गोलो र
लाम्चो आकारको हुन्छ । यसको बोक्रा,
गुदी र त्यसभन्दा भित्र गोलो आकारको बियाँ
हुन्छ । बोक्रा र बियाँको बीचमा रहेको गुदी
खाइन्छ । यो फलको स्वाद नौनी घिउ (मोही परेर
निकालेलगतैको नखरेको घिउ) जस्तै हुन्छ । एक
हिसाबले भन्ने हो भने यो स्वादीनजस्तै हुन्छ ।
तर, खान बानी परेका व्यक्तिलाई भने मिठो लाछ ।
यो फलको उत्पत्ति मेक्सिकोबाट भएको मानिए
पनि आजकल संसारका विभिन्न मुलुकमा यसको
उत्पादन हुन थालेको छ । नेपालमा पनि यो फलको
उत्पादन हुन्छ । विशेषगरी काठमाडौंलागायतका
पहाडी भूभागमा यसको उत्पादन हुने गरेको
पाइन्छ । नेपालको सन्दर्भमा यो फल सामान्यतः
कात्तिकदेखि पुस महिनासम्ममा पाकछ ।

स्वाद लिने विधि

यो फल खाने विभिन्न तरिका छन् । यसको
फललाई सिधै ताढेर पनि खान सकिन्छ । फललाई
घिउ (बटर) का रूपमा पाउरेटी वा रोटीमा दलेर पनि
खान सकिन्छ । सलाद तथा जुस बनाएर वा मसिना
टुक्रा बनाई दहीमा फिटेर पनि यसको स्वाद लिन
सकिन्छ । मसिना टुक्रा बनाई अनारमा मिसेर हल्का
नुन हालेर समेत यसको स्वाद लिन सकिन्छ ।

प्रवरु पोषण तत्त्व

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको
तथ्याङ्कअनुसार एभोकाडोमा पानीको मात्रा करिव

अनुसार एक दाना
एभोकाडो खानाले

मासुमा पाइने प्रोटीन,
बटरमा पाइने प्याट, हरिया सागसब्जीमा पाइने
भिटामिन तथा खनिज, नट्स (ओखर, बदाम, काजु)
मा पाइने पोषण तत्त्वका साथै छ पटक खाइने खाना
बराबरको शक्ति पाइन्छ ।

ऊर्जा दिने घिउफल

७३ प्रतिशत, प्रोटीन दुई प्रतिशत, कार्बोहाइड्रेड
एक प्रतिशत र खनिज एक प्रतिशत पाइन्छ ।
यसमा करिव २३ प्रतिशत प्याट (चिल्लो पदार्थ)
पाइन्छ । एभोकाडोमा प्रचूर मात्रामा चिल्लो पदार्थ
पाइने भएकाले नै यो 'घिउ फल' का रूपमा समेत
चिनिएको हो ।

यसमा 'क्याल्सियम,' 'फस्फोरस,' 'आइरन,' '
पोटासियम,' 'सोडियम' जस्ता शरीरलाई आवश्यक
खनिज तत्त्व पाइन्छ । सामान्यतः एक सय
ग्राम एभोकाडो फलमा ९ सय ७५ मिलिग्राम
पोटासियमको मात्रा हुन्छ, जुन शरीरलाई
अत्यावश्यक तत्त्व हो ।

यसमा सूक्ष्म किसिमका विभिन्न पोषण तत्त्व
समेत पाइन्छन्, जुन तत्त्व शारीरिक तथा मानसिक
स्वास्थ्यका लागि अत्यावश्यक हुन्छन् । प्रसिद्ध फुड
राइटर (खाद्यसम्बन्धी लेखक) 'गेलर्ड हाउजर' का

शरीरमा ऊर्जा

सन्तुलितरूपमा यो फल खानाले बोसोको
मात्रा वृद्धि हुनबाट बचाई शरीरको तौल सन्तुलित
रहन सहयोग गर्छ । शरीरमा बोसोको मात्रा कम
हुने भएकाले हृदयाधातबाट बच्न समेत यो फल
खानु लाभदायक हुन्छ । मधुपेहको नियन्त्रणका
लागि पनि यो फल उपयोगी छ । यसमा भएको
चिल्लोपनले शरीरमा ऊर्जा दिने भएकाले
व्यक्तिलाई आनन्द महशुस हुन्छ ।

यसमा प्रचूर मात्रामा पोटासियम पाइने
भएकाले यसले रक्तचाप सन्तुलित पार्न पनि
सहयोग गर्छ । यसको सेवनबाट उच्च तथा न्यून
रक्तचापको जोखिमबाट बच्न सकिन्छ । यसमा
पाइने प्याटी एसिडले मुटु स्वस्थ बनाउँछ ।
एभोकाडोमा करिव सात प्रतिशत फाइबरको मात्रा
हुन्छ । अन्य फलफूलको तुलनामा यसमा बढी नै
फाइबर पाइने भएकाले यसको सन्तुलित सेवन गर्दा
पाचनसम्बन्धी कठियतजस्तो समस्याबाट पनि
बच्न सकिन्छ । यसमा पाइने एन्ट्रिक्विसडेन्टले
आँखा स्वस्थ राख्न सहयोग गर्छ र हड्डी खिँड्ने
समस्याबाट समेत बच्न सकिन्छ । विभिन्न
किसिमका पौष्टिक तत्त्व पाइने भएकाले सन्तुलित
तथा नियमितरूपमा एभोकाडो खानाले व्यक्ति
शारीरिक तथा मानसिकरूपमा स्वस्थ रहनुका साथै
ऊर्जा थप्न पनि सहयोग पुछ ।

नर्सको भद्रगोल खानपान

नर्सिङ समवेदनशील र व्यस्त रहनुपर्ने पेशा हो । यो पेशा अपनाउने व्यक्तिले अहोरात्र बिरामीको सेवामा खटूनपर्ने हुन्छ । बिरामीको सेवामा खटिरहने नर्सको दैनिक खानपानको लटिनमा एकरूपता नहुँदा उनीहरूको स्वास्थ्यमा असर पुग्न सक्छ । नर्सिङ पेशा अपनाउने व्यक्ति खानपानमा कत्तिको सचेत हुन्छन् भन्ने विषयमा होलिस्टिककर्मी सागर दाहाले कही नर्ससँग गरेको कुराकानी ।



अञ्जली मगर
नर्स, काठमाडौं मेडिकल कलेज

नर्सिङ यति व्यस्त रहनुपर्ने पेशा रहेछ कि थोक लागेको समयमा खाजा खानसम्म पनि भ्याइँदैन । बिरामीको सेवामा खटिरहुँदा कहिलेकर्ही त खाना खान समेत भुलिन्छ । पेट खालि भएर हात-खुड्गालो भर नपाउँदा समेत खटिनुपर्ने अवस्था आउँछ । घरबाट बोकेर ल्याएको खाजा समेत चिसो भइसकछ । गर्मीको समयमा त ठीकै हो, जाडोमा समेत थोकाएका बेला फुर्सद मिलाएर त्यही चिसो खानामै चित बुझाउनुपर्ने हुन्छ । कहिलेकर्ही त घरबाट बोकेर ल्याइराखेको खाना खान समेत समय नमिलेर घरमै फर्काउँछ । कहिलेकर्ही घरबाट खाजा बोक्छु, नबोकेको दिन अस्पतालकै क्यान्टिनमा खान्छु । घरबाट बोक्दा त सकभर हाइजेनिक किसिमकै खाना र खाजा बोकिन्छ । क्यान्टिनमा धोरेजसो मःमः, चाउमिन खान्छु । करितपय खाना पोषणको ख्याल नगरी थोक मेटाउनकै लागि खाइन्छ । कामको सिलसिलामा घरबाहिर (हस्पिटलमा) खाना खाँदा क्यै पल्ट बिरामी परेकी छु । तर, बाहिर नखाई सुखै हुँदैन, के गर्नु ।



पूजा दाहाल
नर्स, नेपाल मेडिसिटी अस्पताल

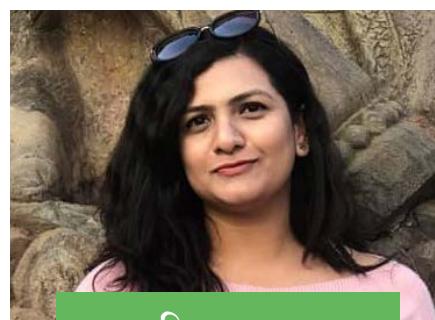


प्रशिद्धा दाहाल
नर्स, नेपाल मेडिसिटी अस्पताल

मेरो दिनचर्या बिरामीको सेवामै बित्तछ । बिरामीको उचित रेखदेख गर्नु मेरो कर्तव्य हो । बिरामीको सेवामा खटिरहुँदा आफ्नो खानपानमा त ध्यानै जाँदैन । बिरामीको सेवा गर्दाई आफ्नो स्वास्थ्यको त महत्व नै बिर्सिइन्छ । कहिलेकर्ही त रिझाटा लागेपछि मात्रै खाना र खाजा नखाएको सम्भन्ना हुन्छ ।

पानी प्रशस्त पितृनुपर्छ भन्ने थाहा छ तर पनि अस्पतालमा पानी पिउने फुर्सद समेत हुँदैन । घरमा बनाएको खाना खानुपर्छ भन्ने लाग्छ तर थकित हुँदा न घरमा गएर राप्रोसँग खान मन लाग्छ न त अस्पतालमै ।

कहिलेकर्ही अस्पताल क्षेत्रमै चटपटे खाइन्छ । बिदाको समयमा भने परिवारसँग घुम गएर मुड फ्रेस गर्दू । ठीक समयमा खानपान गर्नुपर्छ भन्ने थाहा हुँदाहुँदै पनि बाध्यताले पाइँदैन । बिरामी निको भएर उनीहरूले मुस्कुराउँदा भने आनन्द लाग्छ; आफूलाई लागेको थोक पनि बिर्सिन्छ ।



सृष्टि दुलाल
नर्स, काठमाडौं मेडिकल कलेज

आईसीयूमा काम गर्दा त अझ बढी समवेदनशील हुनैप्यो । यस्तो अवस्थामा खानपान गर्ने समय मिलाउने गाहो हुन्छ । बिरामीको सेवामा खटिरहुपर्छ । लगातार १२ घन्टा बिरामीको सेवामा खटिरहुपर्ने ड्युटीले शरीर मात्रै होइन, मन-मस्तिष्क नै थकित हुन्छ । खाना खाने मन लाग्दैन । करित्खेर घरमा पुगेर आराम गर्नुजस्तो हुन्छ । कति पटक त मैले खाना खानै बिर्सिएकी छु । थोकले अति नै भएपछि खाना नखाएको कुरा सम्भन्नु । त्यसपछि मिल्यो भने खाना खान्छु न त्रो भोकै । सकभर घरबाट खाना बनाए बोक्छु । तर सधै सम्भव हुँदैन । घरबाट टिफिन बढामा थोकेको खाना समयमै खान न भ्याएर पछि खाँदा मिठो लाग्दैन । पेट थोकै राखेर बढापोको पार्छु । घरबाट खाना-खाजा नबोकेको दिन क्यान्टिनमा गएर मःमः, चाउमिनजस्ता खाजा खान्छु । कहिलेकर्ही त क्यान्टिनमा गर्ने खाजा खाने फुर्सदसम्म हुँदैन । यस्तो बेला थोक बिर्सिएर बिरामीको सेवा गरिरहुपर्ने बाध्यता हुन्छ ।

'सेवा नै धर्म हो' भन्ने भावनाले गर्दा अस्पतालको ड्युटीमा बिरामीको सेवामा रह्न्दा क्यै पटक आफूले खाना खानै भ्याएकी छैन र भुलेकी छु । बिरामीको सेवामा तल्लीन रहेको अवस्थामा आफ्नो स्वास्थ्यको समेत ख्याल दिउँदै रहेनछ । यो मेरो साँचो अनुभूति हो । समयमा खानपान गर्न नपाउँदा क्यै पटक अस्वस्थ भएकी छु । सकेसम्म घरबाट टिफिन बोकेर अस्पताल पुछ्नु । तर, सधै सम्भव हुँदैन । घरबाट खाना नबोकेका दिन क्यान्टिन वा होटलमा गएर खान्छु । पेशाको प्रकृति नै कठिन भएकाले आफ्नो स्वास्थ्यको त ख्यालै हुँदोरहेनछ । पोषणको त के कुरा गर्नु ।



पैदल यात्रु ट्राफिकको महत्वपूर्ण पाटो हो, सँगसँगै सडकको अर्थि समवेदनशील वर्ग वा पक्ष पनि हो । सडक दुर्घटनाबाट बच्नका लागि पैदल यात्रुले विशेष सावधानी अपनाउनुका साथै केही नियमहरूको पालना पनि गर्नुपर्छ ।

'सब-वे', जेब्रा-क्रसिङ, आकाशे पुलजस्ता मार्गको प्रयोगले जोखिमको सम्भावना घटाउन मद्दत गर्छ । बाटो काट्ने सर्टकट र सजिला विकल्पहरूको प्रयोग जोखिमयुक्त हुन्छन् र दुर्घटनाका बलिया कारण बन्न सक्छन् ।

यी कुरामा ध्यान दिउँ ।

जसले घटाउँछ सडक दर्घटना

- सधै जेब्रा क्रसिङबाट मात्र बाटो क्रस गरौं ।
- हरियो बत्ती बलेपछि मात्र बाटो क्रस गरौं ।
- रातो बत्तीमा बाटो नकाटौं ।
- नजिकै आएका सवारी साधन क्रस भएपछि मात्र बाटो काटौं ।
- मोडहरूमा बाटो नकाटौं ।
- रोकिराखेका ठूला सवारीको अगाडि-पछाडिबाट बाटो नकाटौं ।
- हतार गरेर बाटो नकाटौं । रातको समयमा चम्किलो लुगा लगाएर मात्र बाटो काटौं ।
- फुटपाथ भएको सडकमा सधैं फुटपाथबाट हिँडने बानी बसालौं । बच्चाहरूले आफूभन्दा ठूला मानिससँग सडकमा हिँडदा भित्तापांडि, हात समातेर हिँडने बानी बसालौं । आफूतर्फ आइरहेका गाडीको हर्कत बुझौं ।
- सवारी आवागमनमा बाधा अवरोध पुग्नेगरी कहिल्यै नहिँडौं ।



**पैदल
यात्रुको
सडक सुरक्षा**

सडक पार गर्ने छ स्टेप-कोड

- सोचौं
- रोकियौं
- हेरौं र सुनौं
- पर्खौं
- काटौं
- हेरिराखौं र सुनिराखौं

सडकमा गरिने यी सामान्य क्रियाकलाप, जसले तपाईंलाई थप सुरक्षित राख्न मद्दत गर्छन्

- सडकको पेटीबाट हिँडनोस्, सडक पेटी नभएको ठाउँमा देब्रे तर्फबाट (ट्राफिकलाई सामुन्ने पारेर) हिँडनोस् ।
- ध्यानपूर्वक, पूर्ण चेतमा हिँडौं ।
- आइरहेका गाडीहरूतर्फ हेरौं ।
- चालकले तपाईंलाई देखेको छ, उसले बचाउँछ भनेर कहिल्यै कल्पना नगर्नेस्, आफूलाई बचाउने जिम्मेवारी तपाईंको आपमै हो । चालकले देखन नसक्ने ठाउँबाट सडक पार गर्ने बानी नगर्नेस् ।
- ट्राफिक फ्लोको सन्तुलन मिलाएर मात्रै बाटो काट्ने तयारी गर्नेस् ।
- सडकको डिभाइडर, रेलिड नाथे काम नगर्नेस्, गाडीको बीचमा पर्न सक्नुहुनेछ ।
- बालबालिकालाई हात समातेर मात्रै बाटो काटाउने गर्नेस् । मर्निङ वाक वा जगिङ्का लागि सडकलाई प्रयोग नगर्नेस् ।
- घुमाउरो बाटो वा चौबाटोमा बाटो काटदा विशेष सावधानी अपनाउने गर्नेस्, गाडी जताबाट पनि आउन सक्नेछन् ।

आफै बनाउनोस् मिठामिठा परिकार

माछाको अचार



चाहिने सामग्री

साना माछा: ४०० ग्राम, गोलभेडा: २०० ग्राम, नुन: १ चिया चम्चा, खुर्सानी: स्वाद र आवश्यकताअनुसार।

बनाउने टेविनक

माछालाई राम्रोसँग सफा गर्ने। माछाको भित्राइशा जानेगरी सफा पानीले पखाल्ने। पखालीसकेपछि माछालाई फोहोर नपर्ने ठाउँमा सफा मान्दो वा नाइलोमा सुकाउने। सुकेको माछा र गोलभेडालाई आगोमा पोल्ने। पोलेको माछा र गोलभेडालाई सफा गरी सिलोटामा पिस्ने।

स्वादअनुसार नुन, खुर्सानी र मसला हालेर राम्री मौलिसकेपछि माछाको अचार तयार हुन्छ। यसरी तयार भएको अचारलाई चित्रा, रोटी वा खानासँग खान सकिन्छ। धेरै भएको अचारलाई सफा बढ्नामा भण्डारण गरे पछि-पछिसम्म पनि खान



ओनिअन सुप

चाहिने सामग्री

स्लाइस्ड ओनिअन: २ कप, लसुन: ४ केस्ना पिसेको, बटर: १ चिया चम्चा, नुन: स्वाद अनुसार, रोजमेरी पाउडर: १ चिम्टी, भेजिटेबल सुप क्युब: आधा क्युब, सोय सस: १ चम्चा, मैदा: १ चिया चम्चा, पानी: १ लिटर।

बनाउने टेविनक

पहिले बटरलाई फ्राइड प्यानमा तताउने। बटर राम्री पलेपछि त्यसमा स्लाइस्ड ओनिअन राख्ने र त्यसलाई खेरो-खेरो हुने गरी फ्राई गर्ने। अब त्यसमा पिसेको लसुन र मैदा राखेर हलुका फ्राई गर्ने। भेजिटेबल सुप क्युबलाई थोरै पानीमा घोलेर सो मिश्रणलाई पनि प्यानमा हालेर तताउने। अब पानी हालेर त्यसलाई उमाल्ने।

उम्लेपछि त्यसमा रोजमेरीको धुलो र सोय सस हाली करिव १० मिनेट जति कम रापको आगोमा पकाउने। अब सुप तयार भयो। माथि उल्लेखित मात्राको सामग्रीबाट तयार पारिएको ओनिअन सुप करिव २ जना व्यक्तिका लागि पर्याप्त हुन्छ। यसलाई ब्रेकफास्टमा ब्रेडसँग वा यसै डिनरमा पनि खान सकिन्छ। यो सुपमा चिज हालेर पनि स्वाद लिन सकिन्छ।

कागतीको निम्की

चाहिने सामग्री

कागती: १ के.जी., नुन: २५० ग्राम।

बनाउने टेविनक

छिप्पिएका कागती लिने र सफा पानीले राम्ररी पखाल्ने। खस्तो हुङ्गा वा सिलौटामा बोक्राभन्दा बाहिरको पहेलो भाग जाने गरी कागतीलाई घोट्ने। सफा पानीले राम्ररी पखाल्ने र घाममा केहीबेर सुकाएर ओभानो पार्ने। सफा गरेको सिसाको जारमा नुनको एक तह राख्ने र माथिबाट कागतीको तह राख्ने। त्यसपछि फेरि नुनले ढाक्ने र कागती राख्ने। यसै गरी कागती र नुनको तह-तह पारी अन्त्यमा नुनले ढाक्ने र हावा नछिँने गरी बिर्को लगाउने। निम्कीको भाँडालाई २०-२५ दिनसम्म लगातार नुन-पानीको बाक्लो लेदो नबनुन्जेल घाममा राख्ने। अन्त्यमा, कागती गलेर रसवरीजस्तै रसिलो बन्छ। यसरी तयार पारिएको निम्कीलाई सुख्खा तथा चिसो ठाउँमा भण्डारण गर्नुपर्छ।

फर्सीको खीर

चाहिने सामग्री

दूध: १५० मिलिलिटर, पाकेको फर्सी: ६५ ग्राम, चिनी: २ चम्चा, अलैची: १ चिम्टी, कोरेको गाजर: १० ग्राम, घ्यु: ३ ग्राम।

बनाउने टेविनक

फर्सीको बोक्रा र गाजर ताढेर सफा पानीमा पखाल्ने। फर्सी र गाजरलाई कोरेसोमा कोर्ने। दूध उमाल्ने र त्यसमा कोरेको फर्सी, कोरेको गाजर, अलैचीको धुलो र चिनी हाल्ने। बिस्तारै चलाउँदै पकाउने। फर्सी बाक्लो र नरम नभएसम्म पकाउने। तातो-तातो खीरमा घ्यु राखेर पनि खान सकिन्छ।



प्रजनन अधिकारः कानुनद्वारा सुनिश्चित, कार्यान्वयन फितलौ



● लक्ष्मण बस्याल

66

संविधान तथा ऐनमा व्यवस्था भएका यी प्रावधानको समुचित कार्यान्वयन हुन सके व्यक्तिले सहजरूपमा स्वास्थ्य सेवा पाउनुका साथै महिलाले प्रसव पीडामा परेर अकालमा ज्यान गुमाउनुपर्ने अवस्था नआउने देखिन्छ । यसतर्फ बिस्तार-बिस्तारै सरकारको ध्यान जान थालेको देखिन्छ ।

नेपालको संविधानले नागरिकको स्वास्थ्यसम्बन्धी अधिकारलाई 'मौलिक हक' कै रूपमा सुनिश्चित गरेको छ । संविधानको भाग ३ अन्तर्गत धारा १६ देखि ४८ सम्म मौलिक हक र कर्तव्यसम्बन्धी व्यवस्था छन् । संविधानको धारा ३८ मा महिलाको हकसम्बन्धी व्यवस्था छ । धारा ३८ को उपधारा (२) मा 'प्रत्येक महिलालाई सुरक्षित मातृत्व र प्रजनन स्वास्थ्यसम्बन्धी हक हुनेछ' भन्ने कुरा उल्लेख हुनुले मातृत्व र प्रजनन स्वास्थ्यसम्बन्धी संवैधानिक सुनिश्चितताको पुष्टि हुन्छ ।

संविधानप्रदत्त यस अधिकारलाई व्यवस्थित एवम् कार्यान्वयन गर्ने उद्देश्यले 'सुरक्षित मातृत्व तथा प्रजनन स्वास्थ्यको अधिकारसम्बन्धी ऐन, २०७५' लागू भएको छ । यसको मुख्य उद्देश्य संविधानले सुनिश्चित गरेको महिलाको सुरक्षित मातृत्व तथा प्रजनन स्वास्थ्यसम्बन्धी हकको सम्मान, संरक्षण र परिपूर्ति गर्न मातृत्व तथा प्रजनन स्वास्थ्य सेवालाई सुरक्षित, गुणस्तरीय, सर्वसुलभ तथा पहुँचयोग्य बनाउनु हो । ऐनको परिच्छेद (२) को दफा (३) मा प्रजनन स्वास्थ्यसम्बन्धी अधिकारको व्यवस्था छ । दफा (३) को उपदफा (१) मा प्रत्येक महिला तथा किशोर-किशोरीलाई यौन तथा प्रजनन स्वास्थ्यसम्बन्धी शिक्षा, सूचना, परामर्श तथा सूचना प्राप्त गर्ने अधिकारको व्यवस्था छ ।

यस ऐनको उपदफा (२) मा प्रत्येक व्यक्तिलाई

प्रजनन स्वास्थ्यसम्बन्धी सेवा, परामर्श तथा सूचना प्राप्त गर्ने अधिकार उल्लेखित छ । उपदफा (३) मा प्रत्येक महिलालाई सुरक्षित मातृत्व तथा प्रजनन स्वास्थ्यसम्बन्धी हक सुनिश्चित गरिएको छ । यो उपदफामा प्रत्येक महिलालाई गर्भान्तर वा सन्तानको सझ्या निर्धारण गर्ने अधिकारको व्यवस्था छ । उपदफा (४) मा प्रत्येक व्यक्तिलाई गर्भीनिरोधका साधनका सम्बन्धमा जानकारी पाउने र सोको प्रयोग गर्ने अधिकार हुने व्यवस्था छ ।

सोही ऐनको उपदफा (५) मा प्रत्येक महिलालाई गर्भपतन सेवा प्राप्त गर्न अधिकार सुनिश्चित गरिएको छ । उपदफा (६) मा व्यवस्था भएअनुसार महिलाले गर्भवती तथा सुत्केरी र प्रजनन स्वास्थ्य रूपाताको अवस्थामा पोषणयुक्त, सन्तुलित आहार तथा आराम गर्न पाउँछन् । उपदफा (७) मा महिलालाई प्रसूतिकर्मीबाट परामर्श, गर्भवती तथा प्रसूति सेवा र सुत्केरी पश्चातको गर्भनिरोधको सेवा पाउने अधिकार व्यवस्था गरिएको छ । तर, ऐनले व्यवस्था गरेअनुसार नेपालका सबै महिलाले गर्भीनिरोधको सेवा पाएको देखिँदैन । उपदफा (८) मा महिलालाई आकस्मिक प्रसूति सेवा, बृहत् आकस्मिक प्रसूति सेवा, नवजात शिशुको लागि अत्यावश्यक सेवा र नवजात शिशुको आकस्मिक सेवा पाउने अधिकारको व्यवस्था छ । तर, नेपालको सन्दर्भमा यो व्यवस्था धेरै हदसम्म कागजमै मात्र

सीमित भएको देखिन्छ । यस प्रावधानको कार्यान्वयन सुनिश्चित गर्न सरकार गम्भीर हुनुपर्ने अवस्था छ ।

यस ऐनको उपदफा (९) मा प्रत्येक व्यक्तिलाई आफ्नो जीवनचक्रका विभिन्न अवस्थामा आवश्यक पर्ने प्रजनन स्वास्थ्य सेवा सर्वसुलभ, स्वीकार्य र सुरक्षित रूपले पाउने अधिकारको व्यवस्था छ । उपदफा (१०) मा प्रत्येक व्यक्तिलाई प्रजनन स्वास्थ्य सेवा छोट गर्ने अधिकारको व्यवस्था छ । सेवा छोट गर्ने यो अवसर सहरी क्षेत्रमा केही हदसम्म उपलब्ध छ तर नेपालको अवस्था हेदा धेरैजसो क्षेत्रमा बिरामीले सिटामोल र जीवनजल समेत नपाएको स्थिति छ । प्रजनन स्वास्थ्य सेवा छोट गर्ने अवसरको अवस्था त 'आकाशको फल, आँखा तरी मर्' भनेजस्तै देखिन्छ ।

परिच्छेद (२) को दफा (४) मा व्यक्तिले प्राप्त गरेको प्रजनन स्वास्थ्य सेवा र सोसम्बन्धी सूचना गोप्य रहने व्यवस्था छ । चिकित्सकले यो धर्म कायम गर्नुपर्ने हुन्छ । ऐनको परिच्छेद (३) को दफा (५), (६), (७), (८), (९), (१०), (११), (१२) मा सुरक्षित मातृत्व तथा नवजात शिशुको अधिकार सम्बन्धमा व्यवस्था गरिएको छ । यसै परिच्छेदको दफा (१३) मा प्रसूति बिदाको अधिकारसम्बन्धी व्यवस्था गरिएको छ । दफा (१३) को उपदफा (१) मा सरकारी, गैरसरकारी वा निजी सइय-संस्थामा कार्यरत महिलाले सुत्केरी हुनुअघि वा पाँछ कमितमा



९८ दिनसम्मको तलब सहितको प्रसूति बिदा पाउने अधिकार उल्लेखित छ । उपदफा (२) मा गर्भवती महिलालाई प्रसूति बिदा अमुग हुने भएमा चिकित्सकको सिफारिसमा बढीमा एक वर्षसम्म बेतलबी बिदा पाउने अधिकारको व्यवस्था गरिएको छ ।

यस ऐनको परिच्छेद (३) को दफा (१३) उपदफा (३) मा सरकारी, गैरसरकारी वा निजी सङ्घ-संस्थाले आफ्नो कार्यालयले त्यहाँ कार्यरत महिलालाई शिशु जन्मेको दुई वर्षसम्म कार्यालय समयमा आमाको दूध खुवाउन आवश्यक व्यवस्था मिलाउनुपर्ने व्यवस्था छ । तर, यो व्यवस्था पनि कागजमा मात्रै सीमित देखिन्छ । उपदफा (४) मा गर्भवती महिलाले मृतक शिशुलाई जन्म दिएमा वा जन्मिएपछि शिशुको मृत्यु

भएको अवस्थामा समेत ९८ दिन नै तलबी सुल्केरी बिदा पाउने व्यवस्था छ ।

उपदफा (५) मा व्यवस्था भएअनुसार सरकारी, गैरसरकारी वा निजी सङ्घ-संस्थामा कार्यरत पुरुष कर्मचारीकी पत्नी सुल्केरी हुने भएमा त्यस्तो कर्मचारीले पत्नी सुल्केरी हुनुअघि वा पछि १५ दिन पारिश्रमिक सहितको 'प्रसूति स्थाहार बिदा' पाउने व्यवस्था छ । ऐनको दफा (१४) मा सरकारी, गैरसरकारी वा निजी सङ्घ-संस्थाले आफ्नो कार्यालयमा कार्यरत महिलालाई विशेषज्ञ चिकित्सकको रायवरोजिम प्रजनन स्वास्थ्य रुणता (मर्बिडिटी) का कारणले जटिल शल्यक्रिया गर्नुपर्ने भएमा त्यस्तो शल्यक्रिया हुनुअघि वा पछि कमितमा ३० दिन तलब सहितको

अतिरिक्त बिदा दिनुपर्ने व्यवस्था छ ।

संविधान तथा ऐनमा व्यवस्था भएका यी प्रावधानको समुचित कार्यान्वयन हुन सके व्यक्तिले सहजरूपमा स्वास्थ्य सेवा पाउनुका साथै महिलाले प्रसव पीडामा परेर अकालमा ज्यान गुमाउनुपर्ने अवस्था नआउने देखिन्छ । यसतर्फ बिस्तार-बिस्तारै सरकारको ध्यान जान थालेको देखिन्छ । सरकार एकलैले यी व्यवस्थाहरूको पूर्ण कार्यान्वयन गेरेर सबै सेवा दिन सक्ने अवस्था देखिन्दैन । यसका निमित सरकारले निजी क्षेत्र (विशेषतः उद्यमी-व्यवसायी) सँग प्रभावकारी साझेदारी एवम् समन्वय गर्नु जर्सी छ ।

लेखक कानुन व्यवसायी हुरू ।



थालासिमिया रोग : अनुभूति, कारण र उपचार

• पारसनाथ मिश्र

थालासिमिया रोगबारे सुरुसुरुमा नेपालमा खासै अध्ययन-अनुसन्धान भएको थिएन। तर, अहिले यसबारे धेरै अध्ययन भैसकेका छन्। अनुसन्धानले यो रोग निको हुने सावित गरेको छ। यसका थुप्रै उपचार विधिहरू छन्। यस रोगबारे अध्ययन-अनुसन्धान नभएको र उपचार विधि समेत पत्ता नलागेको अवस्थामा हामीले काम सुरु गरेका थियौं। त्यस क्रममा अन्तर्राष्ट्रियस्तरका थुप्रै मेडिकल सम्मेलन, गहन अध्ययन तथा अनुभवका आधारमा बिरामीहरूलाई सहयोग गर्दै आएका थियौं।

हामीले यस रोगबारे थुप्रै अध्ययन गरेका छौं। थालासिमिया रोगको डाक्टरकै रूपमा काम गर्न र चिनिन पाएका छौं। डाक्टर बन्ने सप्ताह अधूरो नभएको अनुभूति भएको छ। यसका निमित्त थालासिमिया इन्टरनेसनल फेडेरेसन (टीआईएफ) को भूमिका ज्यादै महत्त्वपूर्ण छ। टीआईएफमा ६० भन्दा बढी देशका रोगी तथा सरोकारवाला आबद्ध छन्। टीआईएफकै विशेष पहलमा अहिले थुप्रै हेमाटोलोजिस्ट र पेडेट्रिसियन डाक्टरहरूले यस रोगबारे विशेष शिक्षा हासिल गर्नाले आज हजारौं रोगीहरूले सफल उपचार पाइरहेका छन्।

हामी चिकित्सक, नर्स र बिरामीमध्ये पहिलो अधिकार बिरामीकै हो र हुनुपर्छ भन्ने मान्यतामा क्रियाशील छौं। यसका निमित्त जस्तासुकै चुनौतीको सामना गर्न तत्पर छौं। अबको सङ्घर्ष वैज्ञानिक हिसाबले गर्ने हात्रो सोचाइ छ।

आफ्नै अनुभूति

मेरो घर सप्तरी हो। अहिले काठमाडौंमै बसोवास गर्दै। भखैरै चालीसको दशकमा पाइला टेकेको मैले निकै कडा मानिने थालासिमिया रोगको सामना गरेको हु। यसबाट पीडित भएपछि बाँच्ने दुर्लभ मान्देमध्येको एक उदाहरण म नै हुँ।

मेरी दिदी पनि यसै रोगबाट पीडित हुनुहुँथ्यो। तर, रोगको पहिचान हुँदानहुँदै उपचारकै अभावका कारण उहाँको निधन भयो। म भने बुबाको कठोर प्रयत्न, उपचारको गम्भीर प्रयास र ठूलो खर्च तथा सङ्घर्षले बाँच्च सफल भएँ। त्यसपछि म आफू मात्र बाँचिन, यस रोगलाई निर्मूल पार्न र यसबाट पीडित आफूजस्तै बिरामीलाई बचाउने अभियानमा अधिबढें। दशक लामो प्रयासको फलस्वरूप अहिले थालासिमिया रोगको ज्ञाता एवम् अध्येतामा दरिएँ।

म सन् २००८ यता कान्ति बाल अस्पतालमा आउने थालासिमिया रोगीको उपचारमा संगलन छु। आफै यस रोगको पुरानो बिरामी र क्रियाशील परामर्शदाता भएका कारण यस विषयमा राम्रै ज्ञान र अनुभव हासिल गरेको हु।

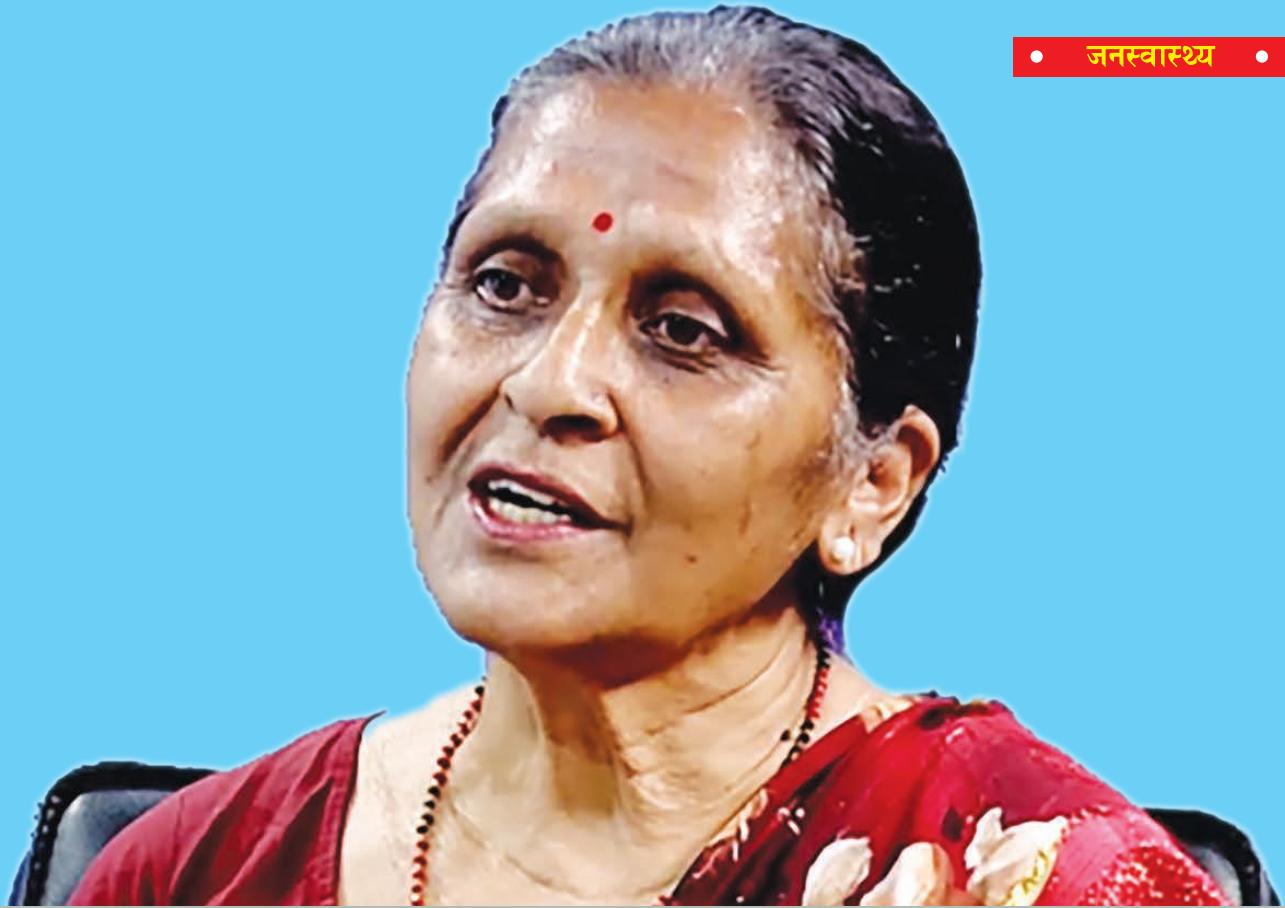
के हो थालासिमिया ?

'थालासिमिया' लाई 'मेडिटेरियन एनिमिया' का रूपमा पनि चिनिन्छ। यदि आमा र बुबा दुवै बिटा ग्लोबिन जीनबाट क्यारियर छन् भने २५ प्रतिशत

मेजर, ५० प्रतिशत क्यारियर र २५ प्रतिशत नर्मल थालासिमिया हुने सम्भावना हुने टिफको मेडिकल साइन्सले गरेको रिसर्चमा उल्लेख छ।

प्राणी रगत, पानी, अक्सिजन र न्युट्रेन्सिनाट बाँचेको हुन्छ, यसको अभावमा उसको मृत्यु हुन्छ। थालासिमिया रोगीहरूमा हेमोग्लोबिनको मात्रा कम हुन्छ। शरीरमा बी ग्लोबिन चेनको 'ए' र 'बी' क्लस्टर मिलेर 'हेमोग्लोबिन ए' बन्दछ। भ्रुणमा भने हेमोग्लोबिनको मात्रा १० प्रतिशतसम्म हुन्छ। शरीरमा अलफा चेनले अर्को चेनसँग मिलेर गर्भाधारणदेखि भ्रुण अवस्था हुँदै जैनमने समयसम्मका प्रत्येक चरणमा हेमोग्लोबिन बनाउँछ। थालासिमिया रोगीहरूको शरीर (बोनम्यारो) ले यही हेमोग्लोबिन बनाउन सक्दैन। हेमोग्लोबिनले गर्दा रगत रातो हुन्छ र यसको उत्पादन प्रक्रियालाई इरिश्रोपोइसिस भनिन्छ। शरीरको बोनम्यारोमा इरिश्रोपोइसिस र हिमान्टोपोइसिस प्रक्रिया हुन्छन्। हिमान्टोपोइसिसले भने समग्र रातलाई उत्पादन गर्छ। आरबीसीले शरीरमा अक्सिजन पुऱ्याउन कार्बनडाईअक्साइड बाहिर निकाल्ने र मानव अङ्गलाई विकास गर्ने काम गर्छ। नेपाल र सार्क राष्ट्रहरूमा थालासिमिया रोगलाई सहज रूपले लिन थालासिकैको छ। ब्लड ट्रान्सफ्रू युजन, चिलेसनथेरापी, विभिन्न औषधिको प्रयोग र ब्यालेन्स डाइट यसका उपचार हुन्।

थालासिमिया रोगका परामर्शदाता एवम् पीडित मिश्रसँग आरपी गौतमका कुराकानीमा आधारित



क्यान्सर जितेकी नर्सको कथा

• शद्कर क्षेत्री

नेपाल नर्सिङ सङ्घकी अध्यक्ष एवम् प्राध्यापक तारा पोखरेलले ४३ वर्षभन्दा बढी नर्सिङ पेशाका तिता-मिठा अनुभव बटुलेकी छन् । उनले नर्सिङ क्याम्पस महाराजगञ्जमा क्याम्पस प्रमुखका रूपमा समेत सेवा गरिन् ।

स्याइजाको कृष्णगण्डीमा वि.सं. २०११ मा जन्मिएकी ताराले स्थानीय देउराली प्राथमिक विद्यालयबाट प्राथमिक शिक्षा लिइन् । त्यस समय छोरीलाई पढाउने कुरा निकै अनौठो मानिन्थ्यो । भन् उपत्यका बाहिरका ग्रामीण क्षेत्रमा त छोरीले स्कूल जाने कुरा निकै चुनौतीपूर्ण थियो । सानैदेखि स्कूल पढ्ने तीव्र इच्छा भएकाले ताराले भने उनी स्कूल जाने र पढिछाइने हिम्मत गरिन् ।

घरबाट स्वीकृति नहुँदानहुँदै पनि नौ वर्षको उमेरमा उनी देउराली स्कूलको कक्षामा परिस्न । सानी

बालिका कक्षामा पसेको देखेर विद्यार्थी मात्र होइन, शिक्षकहरू नै छक्क परे । सिइगै स्कूलमा १५-१६ जना विद्यार्थी हुँदा समेत बालिका पनि स्कूल पुगेको देख्दा विद्यार्थी र शिक्षक छक्क नपर्नु पनि किन किन 'देउराली स्कूलकी पहिलो महिला विद्यार्थी मै हुँ' ताराले सुनाइन् ।

बडाहाकिम भेटन स्कूल भर्ना

तारालाई स्कूल पढ्ने इच्छा लाम्नुको प्रसङ्गा पनि रोचक छ । त्यो गाउँमा एक दिन बडाहाकिम पुगेछन् । विद्यार्थीले लाइन लागेर बडाहाकिम भेटन पाएछन् तर स्कूल नजाने बालबालिका भने बडाहाकिम भेट्ने अवसरबाट बच्चत भएछन् । बडाहाकिम हेर्न तारा पनि दौडिइन् तर भेटन पाइनन् र रुँदै घर फर्किइन् । उनलाई लायो- स्कूल पढ्ने भएपछि त बडाहाकिम भेटन पाइने

रहेछ । त्यसपछि बुबा-आमासँग उनले 'स्कूल जान्छु' भन्दै जिद्दी गरिन् । हुकीदै गरेकी छोरीलाई स्कूल जान बुबा-आमाले कहाँ सजिलै स्वीकृति दिन्थे र ! निरन्तर जिद्दी गरेर दुई छाक खाना नै नखाइदाएपछि बुबा-आमाले मन कुद्याउदै तारालाई स्कूल जाने अनुमति दिए । नौ वर्षको उमेरमा उनले 'कखरा' चिन्न थालिन् । र, तीन महिनामै कक्षा एकमा उक्लिन् । त्यस समय एउटा कक्षाबाट अर्कोमा उक्लन वर्षभर कुरिरहनु नपर्ने व्यवस्था रहेको अनुभव उनले सुनाइन् । एकै वर्षमा उनी कक्षा दुईमा पुगिन् । त्यसपछि रूपन्देही पुगेर पढन थालिन् । रूपन्देहीमै कक्षा आठसम्मको अध्ययन पूरा गरिन् ।

आठ कक्षा सकिएपछि साथीहरूको लहैलहैमै उनले बुटवल पुगेर नर्स पढनका लागि 'अनमी' को प्रवेश परीक्षा दिइन् र पास पनि भइन् । अनमी पढन नेपालगञ्ज जानुपर्ने भयो । परिवारलाई मनाएर

नेपालगञ्ज जानु उनका निमित्त अर्को निकै दूलो चुनौती थियो । तारा युवावस्थामा अगाडि बढ़दै थिइन् । बुबा-आमाले 'बढेकी छोरीलाई घरबाट टाठा नपठाउने' अठोट गरे । तर, ताराको जिद्धीका अगाडि बुबा-आमाको केही चलेन ।

साथीहरूसँग उनी नेपालगञ्जस्थित सरकारी नर्सिङ स्कुलमा पुगिन् । उनले त्यहाँ दुईवर्षे अनमी कोर्ष पूरा गरिन् । अनमी पढापढाए एसएलसीको परीक्षा दिएर उत्तीर्ण भइन् र अनमी पनि बनिन् । 'बढाहाकिम हेने उद्देश्यले स्कुल जान थालेकी' ताराका दुवै हातमा लड्हु ।

जागिर खाँदै, पढौदै...

अनमी बनिसकेपछि जागिरेका रूपमा भोजपुर पुगिन् । त्यहाँ ८-९ महिना काम गरेपछि वि.सं. २०३१ मा उनी वीर अस्पताल सरुवा भइन् । त्यसपछि ललितपुर नर्सिङ क्याम्पसमा तीनवर्षे 'पीसीएल नर्सिङ' पढन थालिन् । पीसीएल नर्सिङ पास भैसकेपछि काठमा नेपालगञ्जको सरकारी क्याम्पसमा गएर सेवा गर्न थालिन् । करिव डेढ वर्ष त्यहाँ काम गरिसकेपछि वीरगञ्जको नर्सिङ क्याम्पसमा पुगेर सहायक प्रशिक्षक पदमा रहेर ०३५ देखि ०३६ सम्म सेवा गरिन् ।

वीरगञ्जमै रहेंदा यशप्रसाद शर्मा पोखरेलसँग उनको भेट भयो । उनीहरूबीच अझकुणाएको प्रेम सम्बन्ध क्रमशः भाइयाएर वैवाहिक सम्बन्धमा परिणत भयो । २०३८ मा विवाह भएपछि उनी काठमाडौं फर्किङ्गन् र नर्सिङ स्नातक (बीएन) तहमा भर्ना भइन् । स्नातक उत्तीर्ण गरिसकेपछि फेरि वीरगञ्ज र पोखरा गएर सेवा गरिन् । त्यसपछि काठमाडौं नै फर्किङ्गन् ।

नेपालमै पहिलो पटक वि.सं. २०५२ मा नर्सिङ क्याम्पस महाराजगञ्जमा स्नातकोत्तर तहको नर्सिङ अध्यापन सुरु भएपछि ताराले पनि त्यसको पहिलो ब्याचमै भर्ना भएर अध्ययन थालिन् । नर्सका रूपमा सेवा गर्दै पढौदै गरेर २०५४ मा स्नातकोत्तर पूरा गरिन् । त्यसपछि फेरि एक वर्ष पोखरामा सेवा गरेपछि महाराजगञ्ज नर्सिङ क्याम्पसमै फर्किएर सेवा गर्न थालिन् । र, महाराजगञ्ज क्याम्पसको प्रमुख भएर पनि जिम्मेवारी सम्हालिन् । २०६० मा उनले नर्सिङ परिषद् (नर्सिङ काउन्सिल) को अध्यक्षका रूपमा पनि सेवा गर्ने अवसर पाइन् । २०३० मा नर्स बनेर सेवा थालेकी उनले २०७३ सम्म सोही क्षेत्रमा रहेर सेवा गरिन् ।

'नर्सिङमा प्रवेश गर्दा मलाई लाञ्छ्यो, प्रत्येक घरमा नर्स हुनुपर्छ,' कामको सिलसिलामा नर्सिङ पेशामा राम्रैसँग रमाएको अनुभव सुनाउँदै उनले भनिन्- 'यो सम्मानित पेशा रहेछ, कयौं

बिरामीको सेवा गरिन्छ ।' शिक्षिका समेत भएकाले पछिल्लो समय उनको धेरै समय अस्पतालमा भन्दा शिक्षण पेशामै बित्यो ।

रमाइला-नरमाइला पक्ष

आफूमा अन्यथा नसहने स्वभाव रहेको उनी बताउँछन् । नर्सिङ सदृश्यको अध्यक्ष भएपछि उनीकहाँ बारम्बार नर्सिङ क्षेत्रका पेशागत समस्याहरू र गुनासा निरन्तर आइरहन्छन् । बेला-बेला अनौपचारिक रूपमा 'डाक्टरका अक्षर नर्सले नबुझेका' गुनासा पनि आउँछन् । प्रशासनले नर्सप्रति गरेको 'दुर्व्यवहार' सुन्दा आफूलाई दुःख लाने गरेको उनी सुनाउँछन् । 'स-साना बालबच्चा भएका नर्सलाई नाइट ड्युटी हालिदिनु अमानवीय व्यवहार हो-' तारा भनिन् । पैसा निकै कम दिने तर कामचाहिँ अति लामो समय लगाउने गरेको गुनासो पनि थुप्रै आउने गरेको उनी बताउँछन् ।

नर्सिङ पेशाका महिलाका निमित्त सरकारले विशेष ध्यान दिनु आवश्यक रहेको उनको भनाइ छ । नर्सिङ पेशाका महिला सरुवा भएर विभिन्न ठाउँमा पुनुपर्छ । घरपायक भन्दा अन्यत्र सरुवा भएर जाँदा बालबच्चा हुक्काउन ज्याउदै असहज हुने उनको अनुभव छ । विवाहित नर्सहरूलाई घरपायक नै पोस्टिङ गर्नु सम्भव र जरूरी दुवै भएको उनको ठम्याइ छ । 'पूर्व घर हुने नर्सलाई पश्चिममा र पश्चिम घर हुने नर्सलाई पूर्वमा सरुवा गर्दा निकै अप्द्यारो हुन्छ जबकि त्यसो गरिरहनुपर्ने आवश्यकता नै छैन,' उनी भनिन्- 'लाखेदून सकिनेलाई दुर्गममा लखेटेको लखेटै गर्ने प्रवृत्ति ठीक होइन ।'

ताराले नर्सिङ पेशाका नर्माइला पक्ष पनि 'होलिस्टिक' सँग शेरय गरिन् । 'दुर्गममा सरुवा भएर पुगेकी नर्स सुगममा फर्कन निकै चर्को सङ्घर्ष गर्नुपर्छ,' उनी भनिन्- 'सोर्स-फोर्स लगाउने मान्छे ठाउँमा नभए त सुगममा फर्कनै मुसिकल ।'

दैदियालक छाडेर सेवामा

आफूले पनि स-साना दूधे छोराछोरी घरमा छाडेर सेवाका लागि काठमाडौं बाहिर पुगेको अनुभव ताराले सुनाइन् । उनी सम्भन्धिन्- 'उई वर्षको बच्चालाई पनि काठमाडौंमै छाडेर मैलै वीरगञ्ज र पोखरासम्म पुगेर सेवा गरेकी छु ।' बच्चालाई राम्रैसँग स्तनपान गराउन अरुलाई उत्प्रेरित गर्ने तारा आफैले भने छोराछोरीलाई नियमित स्तनपान गराउन पाइन् । यसो हुँदा उनको मन कटक्क खान्छ्यो र पेशाप्रति समेत खिन्नता जान्छ्यो । अहोरात्र अस्पतालमै खटनुपर्दा उनी घरमा रहेका आफ्ना स-साना छोराछोरी सम्भन्धिन् । छोराछोरीलाई उनका श्रीमान् यशप्रसादले नै हुक्काएँ;

उनी भने बिरामीको सेवामै व्यस्त रहिन् ।

बच्चालाई कार्यक्षेत्रमै लगेर स्तनपान गराउने समुचित व्यवस्थापन नगरिएकामा उनको असन्तुष्टि छ । बच्चालाई पर्याप्त स्तनपान गराउन नपाएकामा उनको गुनासो छ । भनिन्- 'पेशागत जटिलताका कारण चारवटै बच्चा हुक्काउँदा पूरा समय दिन पाइएन ।'

बच्चाको मृत्यु : शामिएन मन अडिएन आँशु

नेपालगञ्जमा अनमी दोस्रो वर्ष पढापढौदै घटेको एउटा दुःखद घटना उनको दिमागमा ताजै छ; जितिबेला उनी १६-१७ वर्षकी थिइन् । एउटा सानो बच्चाको अस्पतालमा मृत्यु भयो । उनले त्यस बेलासम्म मान्छेको मृत्यु देखेकी थिइन् । 'त्यो बच्चाको मृत्यु हुँदा बच्चाकी आमाभन्दा मध्ये रोएँ, त्यो सम्भँदा अहिले पनि शरीर सिरिङ्ग हुन्छ-' त्यो प्रसङ्ग आफ्ना लागि निकै दुःखदायी क्षण भएको उनी सम्भन्धिन् ।

सुत्करेंगी गराउँदा आनन्द

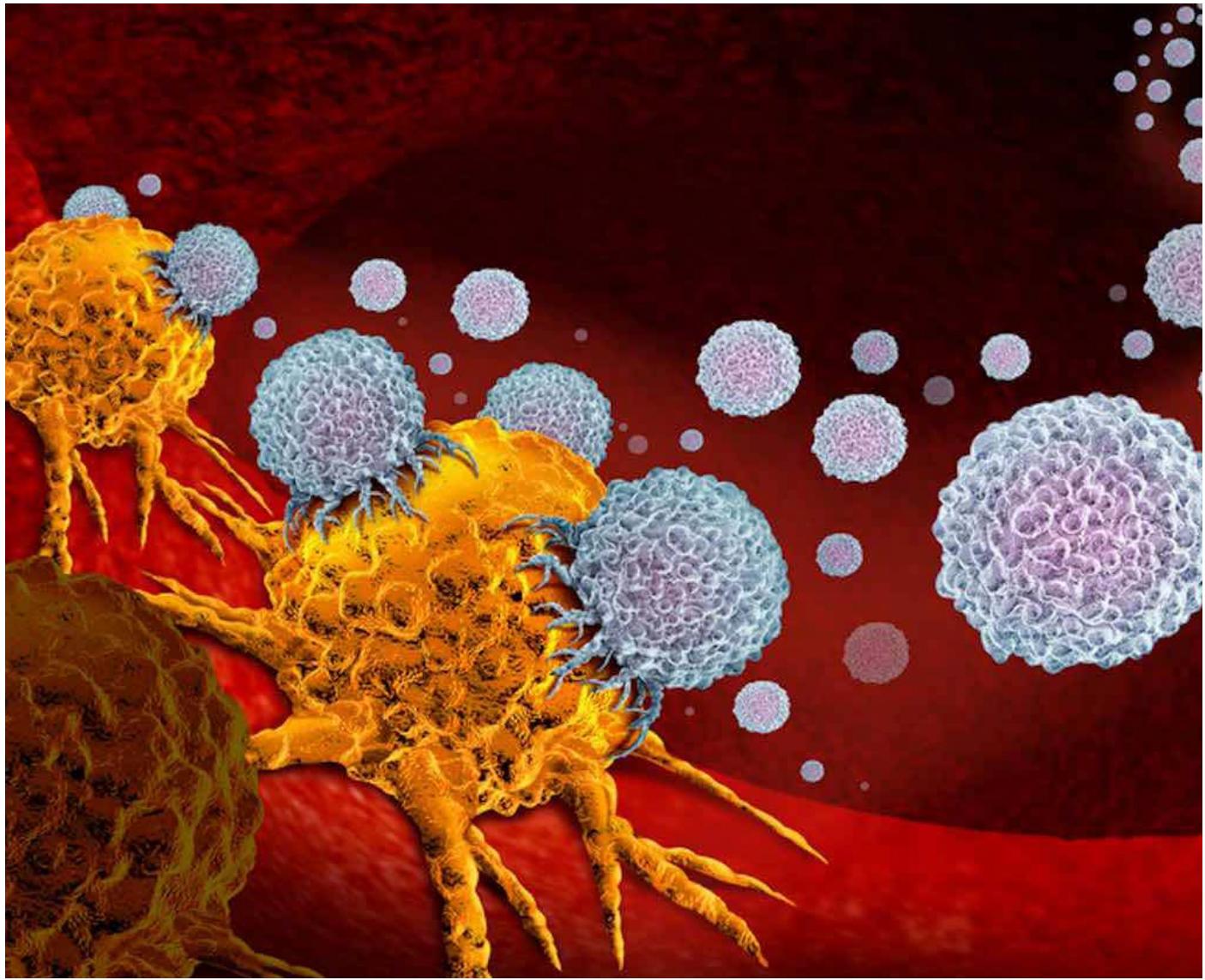
बिरामी सञ्चो भएर अस्पतालबाट डिस्चार्ज हुँदा उनलाई अत्यन्तै आनन्द लाएँ, जुन सबै नर्समा लागू हुने नै कुरा भयो । उनलाई एउटा रामाइलो क्षणको याद छ । अनमी पढापढौदै एक पटक आफ्नो गाउँ गएकी थिइन् । एक महिला प्रसव-पीडाले छूपटाइरहेकी रहिन् । ती महिलालाई सकुशल सुत्करी गराउन तारा सफल भइन् । जन्मिएको बच्चाको स्वास्थ्य पनि राम्रै भएछ । प्रसव-पीडाले छूपटाएकी आमा र बच्चालाई त्यसबेला बचाउन सकेको सम्भँदा तारालाई अहिले पनि खुशी लाएँ ।

भर्खै अनमी पढिरहेको अवस्थामा कसरी सुत्करी गराउन सफल भएँ भने प्रश्न अझै पनि ताराको मनमा छल्किरहन्छ । सुत्करी गराएकोसम्म देखेको तर त्यति बेलासम्म आफैले सुत्करी नगराएको भए तापनि ती महिलालाई बचाउन सफल हुँदा आफूमा खुशीको सीमा नै नरहेको उनी बताउँछन् ।

श्रीलङ्काबाट रामो पैसा

जोसुकै व्यक्तिले एउटा न एउटा पेशा अपनाउनै पनि भएकाले आफूले अँगालेको नर्स पेशालाई उनले सहजरूपमा लिएकी छन् । १५१ रूपैयाँ तलबाट जागिर सुरु गरेकाले जागिरे जीवनको सुरुआतताका भने उनले आर्थिक अभावकै सामना गर्नुपर्यो ।

विवाहअधि उनी विश्व स्वास्थ्य सङ्गठनको एउटा तालिमको सिलसिलामा श्रीलङ्काका पुगिन् ।



तीनमहिने शिक्षक तालिमका लागि उनी त्यहाँ गएकी हुन् । सो अवधिमा त्यहाँ उनले करिव ४५ हजार रुपैयाँ बचाइन् । त्यो समयमा त्यात रकमको निकै दूलो महत्त्व थियो ।

क्यान्सर जितेर बाँचिन्...

पेशा नै स्वास्थ्य क्षेत्रकै भएकाले स्वभावतः आफ्नो स्वास्थ्यप्रति समेत सचेत हुने नै भइन् । स्वास्थ्यबारे अरुलाई सचेत गराउने ताराले आफैनै छातीमा एउटा सानो गाँठो भेटिन् । चार वर्षअघि नुहाउने क्रममा छातीमा अनारको दानाजत्रो गाँठो देखेपछि उनले परीक्षण गराइन् । क्यान्सर भएको प्रमाणित भयो । महाराजगञ्ज क्यान्सरको प्राध्यापनरत थिइन् । नेपालमै छातीको क्यान्सरको शल्यक्रिया गराई उपचार गरिन् । छ साइक्ल किमो चलाउनु पच्यो ।

क्यान्सर पहिलो चरणमा रहेंदै थाहा पाएकाले उपचारपछि ठीक भएको उनी बताउँछिन् । उच्च आत्मबल भएकाले पनि आफूले क्यान्सरलाई जित्न सकेको उनको भनाइ छ । किमो चलाइरहेको अवस्थामा समेत आफू सक्रिय नै रहेको उनी बताउँछिन् । जो-कसैलाई क्यान्सर लागेमा नडराइकन बेलैमा उपचार गरे निको हुने उनी बताउँछिन् । ‘आत्मबल मजबुत भयो भने रोग प्रतिरोधात्मक क्षमता वृद्धि हुन्छ,’ तारा भन्निन्- ‘मर्दिनँ भन्ने लागेको थियो ।’

उनी वर्षीनि ‘होल बडी’ जाँच गराउँछिन् । क्यान्सर लागेकी आमालाई समेत उपचार गराएप २८ वर्षसम्म बचाउन सफल भएकाले पनि आफ्नो आत्मबल बढेको अनुभव उनले सुनाइन् । बेलैमा पहिचान नगरी हेलचेक्रयाइँ गरेमा सामान्य रोग पनि जटिल हुने भएकाले बेलैमा पहिचान गरेर उपचार

गराउनुपर्ने ताराको सुभाव छ । ‘चिकित्सकीय पेशा अङ्गालेका व्यक्तिको जीवनको धेरैजसो समय अस्पतालमा बिरामीको सेवा गर्नेमा बित्दोर हेछ,’ उनको अनुभव छ- ‘यसो हुँदा आफ्नो पारिवारिक जीवनको व्यवस्थापन गर्न चाहिँ असहज नै हुँदोरहेछ ।’ सझर्षपूर्ण जीवनका बाबजुद आफ्ना बालबच्चा हुर्काउन सफलता मिलेकामा भने उनी दद्गा छिन् । ‘मेरो र परिवारको सफलतामा जीवनसाथी यज्ञप्रसादको निकै दूलो भूमिका रह्यो-’ कृतज्ञतापूर्वक उनले भनिन् ।

नर्सिङ पेशाबाट निवृत्त भैसके तापनि उनी अहिले स्वास्थ्य क्षेत्रसँग सम्बन्धित विभिन्न सङ्घ-संस्था तथा विश्वविद्यालयमा सल्लाह-सुभाव दिने तथा अध्ययन स्रोत (रिसोर्स पर्सन) का रूपमा व्यस्त नै छिन् ।



जिग्रीको दुःख :

‘दुई वर्ष जनिडिसले थलिएँ’

पछिल्लो समय टेलिभिजनको स्क्रिनमा सबैभन्दा धेरै हेरिने हास्यशृङ्खला हो- ‘सविकगो नि’। यसै शृङ्खलाका लेखक, निर्देशक तथा कलाकार हुन्-कुमार कट्टेल अर्थात् ‘जिग्री’। उनी कमारभन्दा पनि जिग्रीकै नामले परिचित छन्। वर्तमान युवाजमातका एक प्रतिनिधिपात्रको क्यारेक्टरमा अभिनय गर्दै आएका उनै जिग्रीसँग होलिस्टिककर्मीले गरेको जीवनशैलीमा आधारित कुराकानी-

बिहानदेखि बेलुकीसम्मको दैनिकी बताइदिनोस् न ! मेरो दैनिकी त अस्तव्यस्त नै छ । बिहानदेखि बेलुकासम्म दौडधुपमै हुन्छु । अर्को कुरा, हेरेक दिनको दैनिकी फरक-फरक नै हुन्छ । कहिले सुटिङ पर्छ, कहिले के पर्छ । मेरो एउटै दैनिकी हुँदैन । सेइयुल हेरेर आफ्नो कामको सुरुआत गर्नु ।

बिहान कति बजे उठ्नुहुन्छ ?
बेलुकी कति बजे सुन्तुहुन्छ ?
अबेला सुन्ने बानी छ । त्यही भएर होला, मेरो उठाइ बिहान ८-९ बजेतिर मात्रै हुन्छ । सुत्ता चाहिँ राति ११-१२ नै बज्छ । त्यहाँभन्दा छिटो सुत्तिनँ ।

उठ्नासाथ चाहिँ के गर्नुहुन्छ ?
सबैभन्दा पहिले त बाथरूम नै जान्छु । एक छिन सामाजिक सञ्जालमा बस्छु । तातो पानी पिएर अरु काम थाल्छु । दिनभरिका काम के-के छन्, हेर्छु । कोहीसँग भेट्छु या केही काम गरिरहेको हुन्छु ।

बिहान उठेदेखि बेलुकी नसुतुञ्जेल कुन-कुन समयमा, के-के खानुहुन्छ ?

बिहान उठेपछि ब्रेकफास्ट खान्छु । त्यसपछि खाना खाने तरखर हुन्छ । पानी धेरै पिउने मेरो बानी छ, टन्न पिउँछु । अनि बाहिर निस्कन्छ कामका लागि । हामी कलाकारहरूको कुन समयमा, के खाने भन्ने दुइयो नै हुँदैन । काम कसरी गर्ने भन्नेमा नै बढी ध्यान हुन्छ । सुटिङ पर्दा अलिक बढी नै समय लाग्छ, यति नै भन्ने छैन ।

‘फिट-फाइन’ रहन के-कस्तो खानपान गर्नुहुन्छ ? स्वस्थ रहने कुरामा एकदमै सजग छु । बिहान उठेदेखि बेलुकासम्म पाँच लिटरजाति त पानी नै पिउँछु । अमिलो-पिरो-गुलियो कमै खान्छु किनभने मलाई यस्तो खानाले असर गर्छ । बिहान खाना नखाई निक्टे भने हाइजेनिक नै खानु परिहाल्यो । बेलुका पनि माछा-मासु कमै खान्छु ।

कुनै रोगबाट पीडित हुनुहुन्छ ?
मलाई ग्यास्ट्रिको समस्या छ, त्यसैबाट पीडित हु ।

खान प्रायः घरमै खानुहुन्छ कि बाहिर ? खाना आफै बनाउनुहुन्छ कि अख्ले नै बनाउँछन् ?
धेरैसो त बाहिर नै खान्छु । कार्यक्रममा हिंडरहनुपर्ने भएकाले घरको खाना कम नै खाइन्छ । घरमा हुँदाचाहाँ आफै बनाएर खान्छु नत्र बाहिर नै हो । बाहिर खाँदा आफूलाई मन पर्ने र शरीरलाई असर नपर्ने खाना नै खान्छु ।

अर्यानिक र हाइजेनिक
खानपानमा कत्तिको सचेत हुनुहुन्छ ?
अधि नै भनिसकें, सकेसम्म धेरै सचेत हु । पाए र भ्याएसम्म अर्यानिक नै खाने हो । सुटिडमा पुणेपछि मलाई हुँदै, अरुलाई हुँदै भन्ने कुरा भएन । पछिल्लो समय घरबाटै खाना लिएर जाने गरेको हु । हाइजेनिक अवस्था हेरेर खाइन्छ । पछिल्लो समय खानपानलाई कसरी स्वस्थ बनाउने भन्नेमा पुगेको हु । सुरुआत गर्दैछु । कतै कार्यक्रममा जाँदा समयमा नपुर्गाँदा बाटोमा ‘कच्चाककुचुक’ खानै परिहाल्यो ।

स्वास्थ्यमा यति धेरै ध्यान दिनुपर्छ भन्नेचाहाँ कसरी लाग्यो ति ?
धेरै सुटिडमा हिंडदा ग्यास्ट्रिकले समायो । सुटिडको व्यस्तताले खाना खाने समय नमिल्दा ग्यास्ट्रिकले च्यायो । शरीर गाहो भएपछि स्वास्थ्यमा ध्यान दिनुपर्छ भन्ने लागेको हो । समयमा खान नभ्याएपछि ग्यास्ट्रिकले एकदमै पिरोल्यो । स्वास्थ बिग्रिएपछि नै सचेत रहनुपर्छ भन्ने लाग्यो ।

‘जडक फुइस’ कत्तिको खानुहुन्छ ? यसबारे तपाईंको धारण के छ ?
जडक फुइस त सकेसम्म कम गरौं भन्छु । नखाँत त



स्वास्थ्य समस्या भएर अस्पतालै भर्ना हुनुभएको छ कि छैन ?

छ । एक पटक फुड-पोइजन भएर लामै समय अस्पताल बसें । जन्डिस पनि भएछ, जसका कारण अस्पताल नै बस्नु परेको थियो । त्यसपछि भने छैन ।

ज्वरो, रुधा-खोकीजस्तासमस्या हुँदा कस्तो उपचार विधि अपनाउनुहुन्छ ?

मेरो शरीर अलिक् कमजोर नै छ । रुधा-खोकीले समाइहेकै हुन्छ । समाधानका लागि घेरेलु विधि अपनाउँछु । तातो पानी, बेसार-पानी, जिरालागायत घरकै उपचार विधि अपनाउँछु । यस्तो अवस्थामा घरमै बसेर आराम गर्छु ।

मेडिकलबाट सोभै औषधि किनेर खानुहुन्छ कि विशेषज्ञ चिकित्सकसँग जाँच गराएर मात्रै खानुहुन्छ ?

अति नै भयो भने डाक्टरको सल्लाहअनुसार लिएको छु नत्र सकेसम्म मेडिकलको औषधि नै नखाने मेरो सोच हो ।

स्वास्थ्य समस्याका कारण कुनै नमिठो अनुभव सँगाल्नुभएको छ ?

जन्डिसले दुई वर्षसम्म थलाएको छ । भाइरल जन्डिसले सताएको थियो, अर्को कालो जन्डिसले पनि समातेछ । हाम्रो मानसिकता के थियो भने जन्डिस भएपछि नुन बानुपर्ने, खाना कम गर्नुपर्ने, उमालेको खाने कुरा मात्रै खाने... । त्यही सोचले गर्दा होला, निकै कमजोर भएँ । थप ग्यास्ट्रिक पनि भएपछि त के नै चाहियो र । यसैको नराम्रो अनुभव छ ।

अनुहार र शरीरको सुन्दरताका लागि के गर्नुहुन्छ ?

पहिलो कुरा त सोच नै हो । आफूलाई कसरी खुशी राख्न सकिन्छ भन्ने नै हो । भित्री अनुहार राम्रो भएपछि त बाहिरी अनुहार त्यसै राम्रो भइहाल्छ । मनमा पीर भएको अनुहार जति नै मेकअप गरे पनि नराम्रै देखिन्छ । सकारात्मक सोच नै सुन्दरताको मुहान हो । रेगुलर फेसवास गर्छु । बाहिर निस्कँदा क्रिमहरू लगाउँछु । आफूलाई चाहिने र अट्ने सामग्री गोजीमा पनि बोकिरहेको हुन्छ ।

मेकअपका/कस्मेटिक्स सामग्री किन्दा गुणस्तरमा कत्तिको ध्यान दिनुहुन्छ ?

एकदमै ध्यान दिन्छु । मेरो अनुहारमा कस्ता खालका कस्मेटिक्स सामग्री फिट हुन्छू भनेर डाक्टरको सल्लाहअनुसार नै किन्छु, जथाभावी किन्दिन । छोरा मान्छेलाई त्याति धेरै मेकअपका सामान चाहिँदो रहेनछ । थोरै किन्छु, राम्रा किन्छु ।



• डा. जया रेग्मी

जाडोमा विन्टर डिप्रेसनको सन्त्रास

मौसम परिवर्तनको क्रममा हुने डिप्रेसनलाई मौसमी डिप्रेसनका रूपमा चिनिन्छ । जाडो मौसममा देखिने डिप्रेसनका लक्षणलाई 'विन्टर डिप्रेसन' भनिन्छ । मौसमको परिवर्तनअनुसार हुने डिप्रेसनलाई चिकित्सकीय भाषामा 'सिजनल अफेक्टिभ डिसअर्डर' भनिन्छ ।

डिप्रेसनका विभिन्न प्रकारमध्ये एक किसिमको डिप्रेसन हो विन्टर डिप्रेसन । मौसमी डिप्रेसनको समस्या धेरैजसो जाडो मौसममा देखिन्छन् । व्यक्ति लामो समयसम्म निराश भएको खण्डमा डिप्रेसनको समस्या हुन सक्छ ।

डिप्रेसनकै जस्ता लक्षण

विन्टर डिप्रेसन भएको अवस्थामा दिक्क लाने, थकाई लाने, कुनै कुरामा पनि रमाइलो लिन नसक्ने, दिक्कदारीपूर्ण सोचाइ बढानेजस्ता लक्षण देखिन्छन् । यस्तो समस्या भएको अवस्थामा काममा आत्मबल कम हुने, पहिले गरिरहेको काम पनि गर्न सकिदै भनेजस्तो लाने, सानो कुरालाई पनि अनावश्यक रूपमा लिने, चाँडै रून मन लाने, भावुक बन्नेजस्ता लक्षण देखिन सक्छन् । समस्या बढ्दै गए व्यक्तिले बाच्चुलाई नै भार सम्भिक्षएर मृत्युको बाटो रोजे सम्भावना



समेत निम्नन सक्छ । डिप्रेसनको पनि तह हुँच । कडा भएको अवस्थामा आत्महत्यासम्मको सोचाइ आउन सक्छ । डिप्रेसनका यस्ता लक्षण मौसम परिवर्तनअनुसार देखिएको खण्डमा मौसमी डिप्रेसन अर्थात् ‘सिजनल अफेक्टिभ डिस्अर्डर’ का रूपमा लिन सकिन्छ । कातिपय व्यक्तिलाई जाडो सुरु भएसँगै डिप्रेसनको लक्षण बढौदै जान्छ र जाडो कम हुँदै जाँदा डिप्रेसनको लक्षण पनि कम हुँदै जान्छ ।

व्यक्तिलाई एउटा जाडो मौसममा विन्टर डिप्रेसन भयो भन्दैमा त्यस्तो व्यक्तिलाई डिप्रेसन नै भएको ठान्न मिल्दैन । एउटा जाडो मौसममा डिप्रेसनको लक्षण देखिएको व्यक्तिमा अर्को मौसममा त्यस्तो लक्षण नदेखिन पनि सक्छ । तर, प्रत्येक वर्ष जाडो मौसम सुरु भएसँगै डिप्रेसनका लक्षण देखिएमा भने विन्टर डिप्रेसनको शइका गर्न सकिन्छ । मन दुखी तथा उदास हुने, भक्तो लाम्हे, शरीरमा ऊर्जा नै नभएको महशुम हुने, रुन मन लाम्हेजस्ता डिप्रेसनका लक्षण हुन् । यस्ता लक्षण लगातार देखिएको खण्डमा सजग हुनु आवश्यक छ ।

विन्टर डिप्रेसन जाडोमै किन ?

जाडोमै विन्टर डिप्रेसन हुने कारणहरूका सम्बन्धमा विभिन्न अनुमान छन् । द्र्याकै यही कारणले विन्टर डिप्रेसन हुँच भन्न मुसिकल छ । तर, धैर्यजसो अवस्थामा घामको अभावका कारण विन्टर डिप्रेसन हुने सम्भावना देखिन्छ । घाममा अत्यन्तै कम बस्ने व्यक्तिमा यस्तो समस्या हुन सक्छ ।

घाममा बस्दा यो समस्याबाट छुटकारा पाउन सकिन्छ । भिटामिन ‘डी’ को कमीले विन्टर डिप्रेसनको सम्भावना हुँच भनिए पनि यसको

प्रत्यक्ष सम्बन्ध देखिँदैन । तर, घामको अभावमा यस्तो डिप्रेसनको सम्भावना बढी हुने भएकाले भिटामिन ‘डी’ को अभावका कारण विन्टर डिप्रेसन हुने सम्भावना छ । भिटामिन ‘डी’ र डिप्रेसनका विषयमा धेरै अध्ययन भएका छन् ।

मस्तिष्कसँग सूर्यको किरण तथा उज्यालोको सम्बन्ध हुँच । उज्यालो तथा घमाइलो मौसममा व्यक्तिको मन-अनुहार उज्यालो हुँच । धुम्म परेको मौसममा व्यक्ति निराश हुन सक्छ । त्यसैले, उज्यालो र अङ्ग्यारोले व्यक्तिको मन (मुड) लाई प्रभाव पार्छ । घामको उज्यालो किरणले मस्तिष्क-रसायनमा प्रभाव पारेको हुँच; परिवर्तन हुँच । डिप्रेसनमा सेरोटोनिन्, डोपामिनजस्ता मस्तिष्क-रसायनले प्रभाव पार्ने भए पनि घामका किरणले प्रत्यक्ष रूपमा परिवर्तन गर्दैन । सूर्यको प्रकाशको अभावमा सेरोटोनिन् नामक खुशी दिने किसिमका मस्तिष्क-रसायनको उत्पादनमा कमी हुन सक्छ । यसो हुँदा व्यक्तिमा डिप्रेसनको सम्भावना हुँच । अङ्ग्यारोका कारण ‘मेलाटोनिन’ मस्तिष्क-रसायनको उत्पादनमा वृद्धि हुँच । यसकारण जाडो मौसममा व्यक्तिको शरीर शिथिल हुन सक्छ ।

सावधानी र उपचार पद्धति

डिप्रेसनका लक्षणहरू जस्तै विन्टर डिप्रेसनका पनि लक्षणहरूको आधारमा उपचार पद्धति अपनाउन सकिन्छ । विन्टर डिप्रेसनको समस्याबाट बच्नका लागि दैनिक घाम लाने ठाउँमा बस्नु उचित हुँच । शरीरमा घाम नपुगेर समस्या भएको अवस्थामा कुनै लाइट बालेर थेरापी गर्न सकिन्छ । विन्टर डिप्रेसनको समस्याबाट बच्ने विभिन्न उपायमध्ये एक हो- लाइट थेरापी । जीवनशैली व्यवस्थित

गरेको खण्डमा यस्तो समस्याबाट बच्न सकिन्छ । खाने, सुलेलागायत नियमित दैनिकी गर्नाले पनि यस्तो समस्याबाट बच्न सकिन्छ । सामान्य रूपमा स्वस्थ हुनका लागि फलफूल खानु आवश्यक हुँच । तर, भिटामिन ‘सी’ प्राप्त हुने किसिमका फलफूल खाँदैमा डिप्रेसनको समस्याबाट बच्न सकिन्छ तै भने यकिन गर्न कठिन छ । धूम्रपान तथा मद्यापानले शारीरिक तथा मानसिक स्वास्थ्यमा असर गर्ने भएकाले धूम्रपान तथा मद्यापान गर्नु हुँदैन । निद्राको पनि दूलो भूमिका हुने भएकाले राम्रोसँग निदाउनुपर्छ । सन्तुलित रूपमा निदाउनेको अवस्थामा मानसिक असन्तुलनको सम्भावना हुँच । नियमित व्यायाम गर्नाले यस्तो समस्याबाट बच्न सकिन्छ ।

पारिवारिक धुमधाम गर्दा व्यक्तिले आनन्द महशुस गर्छ । त्यसैले धुमधाम गर्नु समग्र स्वास्थ्यकै लागि फाइदाजनक हुँच । पारिवारिक तथा सामाजिक कार्यमा सहभागी हुनाले व्यक्ति खुशी भई मानसिक समस्याबाट बच्न सक्छ ।

मानसिक समस्या भएको अवस्थामा मनोचिकित्सको सल्लाह लिनु उचित हुँच । मानसिक समस्याका सबै अवस्थामा औषधि सेवन गर्नुपर्छ तै भने पनि हुँदैन । उपचारका विभिन्न उपाय हुँचन् । विन्टर डिप्रेसनको लक्षण कडा हुँदै गएको अवस्थामा औषधि सेवन गर्नुपर्ने हुन सक्छ । डिप्रेसनकै उपचार पद्धति अनुसार उपचार गर्न सकिन्छ । बेलैमा समस्याको पहिचान गरी उपचार पद्धति अपनाएको खण्डमा विन्टर डिप्रेसनको उपचार हुँच ।

लेखक मनोचिकित्सक हुन्



बाघसँग हरिकृष्णको आत्मीयता

• सागर दाहाल

66

जोडी डमरुको नाम
चिडियाखानामा 'टूली' र
'सानी' राखियो । आफ्नै
छोराछोरी स्याहारेजस्तै गरी
हरिकृष्णले टूली र सानीलाई
हुर्काउँदै गए । आफ्ना छोर
छोरी सरह स्याहारसुसार
गरे । 'बोतलबाट टूली-
सानीलाई दूध खुवाउथे',
हरिकृष्णले भने- 'ती पनि
मसँगसँगै हुर्किए ।'

ललितपुरको जाउलाखेलस्थित सदर चिडियाखाना पुग्दा ५६ वर्षीय हरिकृष्ण श्रेष्ठ बाघलाई खाना खुवाउने तयारीमा थिए । खाना खाइसकेपछि बाघ सुल्ने भएकाले दर्शकले बाघ हेर्न पाउँदैनन् भनेर बेलुकी तीन बजेतिर खाना खुवाउने प्रबन्ध मिलाइएको रहेछ । हरिकृष्णको दैनिकी हो-बाघको स्याहारसुसार । उनी बिहानदेखि बेलुकीसम्म नै बाघको हेरचाहमै व्यस्त रहन्छन् ।

सोहू वर्षकै उमेरदेखि बाघसँग हरिकृष्णको 'नजिकको सम्बन्ध' थियो । ०३६ सालमा सदर चिडियाखानाको गार्ड बनेर जागिर खाएदेखि नै उनले बाघको 'आनीबानी' नियाल्ले मौका पाए ।

ललितपुरकै कुमारीपाटीका स्थायी वासिन्दा हरिकृष्णका लागि चिडियाखाना र बाघ सानैदेखि नौला कुरा थिएनन् । बुबा चिडियाखानाकै जागिरे भएकाले उनी बेलाबखत चिडियाखाना ओहोरदोहोर गरिरहन्थे । बुबा रिटायर्ड भएपछि सोही ठाउँमा उनी जागिरे भए । हरिकृष्णले सुनाए- 'बुबाको ठाउँमा म जागिरे भएं र करिव पाँच वर्ष गार्डका रूपमा काम गरें ।'

टूली र सानीसँगको आत्मीयता

गार्डका रूपमा त्रियाशील रहेँदै चिडियाखानाका पशुपक्षी नियालिरहेका हरिकृष्ण पशुपक्षीसँग अझै



नजिकिन चाहन्थे । चिडियाखानामा भएका जीव-जनावर तथा चराचुरुझीले उनको ध्यान तानी नै रहेका थिए । बाघ खेलिरहेको देखदा मनमनै प्रश्न उछिन्थ्यो- ‘बाघसँग खेल्नचाहिँ सकिंदैन ?’ फेरि मनमनै उत्तर पनि दिश्ये- ‘अहैं, सकिँतैन ।’

तर, बाघसँग खेल्ने उनको धोको भने मेटिएन । त्यसैले त उनी चिडियाखानाभित्रकै जनावर हुर्काउने ‘नर्सरी विभाग’ मा सरुवा भए । नर्सरीमा जनावर तथा चराचुरुझीका बच्चा हुर्काइन्छ । नर्सरीमा काम गर्दाको हरिकृष्णसँग रमाइलो अनुभव छ, जहाँ उनले आँखै नउघिएका बाघका डमरु (बच्चा) सँग हुर्काउँदै खेल्ने मौका पाए ।

०४२ सालातिर चितवनबाट बाघका साना डमरु चिडियाखाना ल्याइएका थिए । भखैरी मात्र डमरुका आँखा खुलेका थिए । ती जोडी डमरुको नाम चिडियाखानामा ‘दूली’ र ‘सानी’ राखियो । आफ्नै छोराछोरी स्याहरेजस्तै गरी हरिकृष्णले दूली र सानीलाई हुर्काउँदै गए । आफ्ना छोराछोरी सह स्याहारसुसार गरे । ‘बोतलबाट दूली-सानीलाई दूध खुवाउथे,’ हरिकृष्णले भने- ‘ती पनि मसँगसँगै हुर्किए ।’

हरिकृष्ण र दूली-सानीबीच क्रमशः सुमधुर

सम्बन्ध बन्दै गयो । दूली-सानीले पनि हरिकृष्णसँग आफ्नो अभिभावकजस्तै व्यवहार गर्थे । उनको काखमै आएर लुटपुटिन्थे । सानो बच्चाले आफ्ना बा-आमासँग खाना मागेखै दूली-सानीले पनि आफ्लाई भोक लागेको सङ्केत हरिकृष्णसँग गर्थे । हरिकृष्ण पनि उनीहरूको भाषा बुझेर खानपान गराउँथे ।

हरिकृष्ण र दूली-सानीबीचको सम्बन्ध यति आत्मीय थियो कि उनीहरूतीनै जना चिडियाखानाभन्दा बाहिर समेत घुम जाएँथे । चिडियाखाना बाहिर हरिकृष्णसँग घुम पाउँदा दूली-सानी पनि दझा पर्थे । दूली-सानी ‘जर्मन-सेप्ड’ कुकुर जत्रा हुँदासम्म उनले चिडियाखाना बाहिर लगेर घुमाए । ‘सिक्रिले बाँधेर बाहिर घुमाउन लाएँ,’ हरिकृष्ण सम्भन्ध- ‘मलाई तिनीहरू केही गर्दैनथे, अरुलाई भने भम्टन खोज्ये ।’

दूली-सानी हरिकृष्णले भनेको बुझ्थे र मान्थे पनि । ‘उद भन्दा उद्धे, बस भन्दा बस्थे,’ दूली र सानीसँग खेलेको सम्भँदै हरिकृष्ण अतीतमा फर्के- ‘उनीहरूसँगै खेलिन्थ्यो ।’ बाघको बच्चा न हो, वयस्क भएपछि के भर ! कहिलेकर्ही त उनी भस्कर्थे- ‘खेल्दाखेल्दै क्याप्प पारिदियो भने के गर्ने !’ तर, उनीहरूलाई हुर्काउने क्रममा दूली र सानीले भने कुनै गल्ती नगरेको उनले सुनाए ।

वयस्क हुँदै गएपछि भने चिडियाखानाको गञ्जीरमा राखियो । अब दूली र सानी भित्र भए, हरिकृष्ण बाहिर । बाहिरबाट खानपिन गराउँथे । सानैदेखि सँगै खेलेकाले दूली-सानीले उनलाई चिनिहाल्ये । बोलाउँदा रमाउँदे आउँथे । बाहिर निस्कन भने उनीहरूलाई बन्देज थियो; भित्रै सानो ठाउँमा घुम्थे । आफ्नो लवजले दर्शकलाई ‘मनोरञ्जन’ दिन्थे ।

पाको भएपछि दूली र सानी मरे । तिनको मृत्यु हुँदा हरिकृष्णलाई निकै चित्त दुख्यो । उनका आँखा रसाए ।

घुमीफिरी बाघमै...

तीन वर्षसम्म नर्सरी विभागमा रहेर उनले दूली-सानी र अरु पशुपक्षीका बच्चा हुर्काए । त्यसपछि करिव चार वर्ष अफिसमा काम गरे । त्यसपछि जनावर रहेकै ‘सेक्सन- एक’ मा काम गर्न थाले । यो सेक्सनमा करिव आठ वर्ष काम गरेका उनी फेरि अफिसमै काम गर्न पुगे ।

बाघसँगै रहेर रमाउने धोको अझै पुगेको थिएन । केही समय अफिसमा काम गरिसकेपछि रोटेसनअनुसार ‘सेक्सन- दुई’ मा पुगे, जहाँ बाघसँग खेल्न पाइन्थ्यो । केही



महिना यो सेक्सनमा काम गरे; बाघसँग रमाए, खेले । अझै यही सेक्सनमा बस्ने मन हुँदाहुँदै पनि रोटेसनमा चल्नुपर्दा उनी चरा सेक्सनमा पुगे । र, फेरि फर्किए 'सेक्सन- एक' मै । फेरि उनलाई जनावर तथा चराचुरुद्धरी हुर्काउने अवसर मिल्यो; जो उनको सौख समेत थियो । त्यसबेला पनि उनले करिव चार वर्षसम्म बच्चा हुर्काउने अवसर पाए । रोटेसनमा घुम्दे-फिर्दे उनी बाघ र पशुपक्षीसँगै खेल्छन्, रमाउँछन् ।

करिव चालीस वर्षसम्म चिडियाखानामा सेवारत रहेंदा उनले त्यहाँका अधिकाइश विभागमा काम गरिसकेका छन् । तीमध्ये बाघको सेक्सनमा काम गर्दा नै उनलाई सबैभन्दा बढी आनन्द लाग्छ । तीन पटक गरी उनले करिव आठ वर्ष बाघ सेक्सनमा काम गरे ।

अहिले चार बाघको स्याहारमा

चिडियाखानामा अहिले चार वटा पाटेबाघ छन् । आठ महिनाअधि चितवनबाट सात वर्ष उमेर पुगेको 'महाराजा' नामक बाघ ल्याइएको छ । चितवनकै जगतपुरबाट गतवर्ष पुसमा पनि 'जगाती' नामक साढे दुईवर्षे महिला बाघ ल्याइएको थियो । जगतपुरबाट ल्याइएकाले यसको नाम 'जगाती' राखिएको चिडियाखानाले जनाएको छ ।

गतवर्ष जेठमा पर्साको प्रतापपुरबाट 'प्रताप' नामक बाघ ल्याइयो । प्रतापपुरबाट ल्याइएकाले छ वर्षीय जवान यस बाघको नाम 'प्रताप' राखिएको हो । अर्को 'बाझो' नामक बाघ भने चिडियाखानाकै पुरानो बाघ हो । यसको उमेर बाह्व वर्ष लाग्यो । यो पनि २०७१ मा चितवनबाट ल्याइएको हो ।

बाघको औसत आयु बाह्व वर्ष हो । यी चारवटै बाघ मान्छे खाएपछि समातेर चिडियाखानामा ल्याइएका हुन् । एक पटक मान्छे खाएको बाघले

त फेरि-फेरि मान्छे खान्छ नै, त्यसबाट जन्मिएको बच्चाले समेत मान्छे खाने सम्भावना बढी नै हुने भएकाले त्यस्ता बाघलाई समातेर सुरक्षित ठाउँमा राख्नुपर्ने या मानुपर्ने अवस्था आउँछ । सोही कारण यी चार बाघ यहाँ ल्याइएको चिडियाखानाले जनाएको छ ।

यतिबेला चिडियाखानामा रहेका चारमध्ये जगाती मात्रै महिला बाघ हो । अरु तीन वटा भाले बाघ हुन् । प्रताप र जगातीलाई एक ठाउँमा राखिएको छ । बाझो र महाराजलाई भने छुट्टै राखिएको छ । भाले बाघ एकै ठाउँ हुँदा भगडा गर्ने भएकाले छुट्टै राखिएको हो ।

अहिले चिडियाखानामा रहेकामध्ये बाझोले हरिकृष्णलाई अली बढी चिन्छ । हरिकृष्णका अनुसार ऊ अलि 'इमानदार' पनि छ र मान्छेसँग घुलमिल गर्न बानी परेको छ । हरिकृष्ण बाझोको नजिक पर्दा भास्टिझाल्दैन । ऊ हरिकृष्णको भाषा बुझ्न समेत अभ्यस्त भैसकेको छ । उनीसँग 'कान्छो' नामक बाघ अभ बढी नजिक थियो । ऊ मान्छेसँग घुलमिल हुँथ्यो, खान दिँदा भम्टैदैनथ्यो । चिडियाखानामै जन्मिएको कान्छाको करिव एक वर्षअघि मृत्यु भएको हरिकृष्णले सुनाए ।

कहिलेकहीं डर...

आखिर बाघ न हो । आहारा दिँदा कहिलेकहीं हरिकृष्णलाई डर लाग्छ । उनी असाध्यै सचेत भएर काम गर्दैन् । खाना दिँदा निकै सतर्क हुन्छन् । राम्रोसँग ताला-चाबी लगाउँछन् । बाघको गञ्जीरमा ताला-चाबी लगाउन कहिलै बिसैदैनन् ।

पहिले-पहिले निकै डर लाग्ने भए पनि अहिले बानी परिसकेको छ । उति धेरै त डर लाग्दैन । 'आफूले नै हुर्काएको बाघसँग बानी पर्ने भए पनि बाहिरबाट ल्याएको बाघदेखि डर हुन्छ'- उनको

कथन छ । चिडियाखानाका यी चार बाघलाई हरिकृष्ण दैनिक छ किलोग्राम बफ (राँगा-भैंसीको मासु) को आहारा दिन्छन् । जगाती र प्रताप भने सानै भएकाले पाँच-पाँच किलोका दरले दिइन्छ । हड्डी पनि दिइन्छ । हप्तामा एक दिन (शनिबार) भने पेटको आरामका लागि बाघलाई खाना दिँदैन । चिडियाखानाका अनुसार कहिलेकहीं बाघलाई जिउंदो खरायो पनि ख्वाइन्छ तर लामो समयको अन्तरालमा ।

बिरामीपन बुझ्नपर्दै हाउमाउबाटै

बाघ बिरामी भए-नभएको हरिकृष्णले लवजबाट पत्ता लगाउँछन् । उनी चारै बाघको लवजर हाउभाउ हेर्छन् । दिसा पातलो भए-नभएको हेर्छन् । बाघ बिरामी भए-नभएको द्रुयाकै थाहा पाउँछन् । बिरामीजस्तो देखे भने चिकित्सकलाई खबर गरिहाल्छन् । मुखबाट खुवाउनुपर्ने औषधि मासुमा हालेर दिइन्छ, इन्जेक्सन लगाउनु परेको अवस्थामा गनको सहायता लिइन्छ । अप्रेसन गर्नु परेको अवस्थामा भने नजिक बोलाइन्छ र बेहोस बनाइन्छ ।

अनोठो आकर्षण

हरिकृष्णले बाघबाटै धेरै कुरा सिकेका छन् । लामो समय चिडियाखानामा बाघसँगै खेलेका उनलाई बाघले धर... घुरेको आवाज असाध्यै मन पर्छ । नजिक पुगेका बेला बाघले यसरी घुर्दा उनलाई आनन्द आउँछ । उनी बाघलाई जिस्क्याउँछन् । मान्छेसँगै हुर्काएका बाघले मान्छेको भाषा बुझ्ने उनी बताउँछन् । लामो समय बाघसँग खेलेका उनलाई परिवारले पनि जागिर नछोड्न सुभाएको उनी बताउँछन् ।

LIVE

THE MOMENT

PRIZMA™



Now Four time better picture Quality than in full HD TV

4K Ultra HD is the name assigned to a screen with a resolution that's four times that of a Full (1080p) HD TV. 4K refers to high definition resolutions of 3840 X 2160 pixels.

4K
ULTRA HD

NETFLIX

DOLBY
DIGITAL



4K
UHD



QUAD CORE CPU

Android Nugget

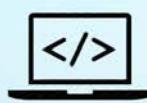
Naya Bazar-17, Kathmandu, Nepal | +977 9851275701, 9851275707 | www.prizmaelectronics.com | www.facebook.com/prizmaelectronics | mail@prizmaelectronics.com



Web Design & Development



Responsive Web Design



Web Development



CMS Websites



E-Commerce Solutions



Charumati Bhawan, Kathmandu
Email: business@beetechsolution.com
Website: www.beetechsolution.com

Contact:
01-4813386 | 9841527610



The Beauty Spot
& Training Center

A complete beauty station

We provide all beauty services.

Our Services:

- Hair Cutting
- Hair Styling
- Karatine Hair Treatment
- Hair Straighting
- Hair Pumb
- Hair Spa
- Hair treatment
- Hair Colouring
- Facial
- Face treatment

Makeup:

- Bridle makeover
- Nude Makeup
- Model Makeup
- Manicure
- Pedicure
- Waxing
- Mehendi
- Eyelash extention
- eyebrow belding

Kumarithan, Kupondol, Lalitpur

+977-1-5540262, 9841354761

[kayathebeautyspot](#)

[@kaya_the_beauty_spot](#)

rsns1969@gmail.com



all kinds of printing solution



Image Plus
Graphic Design and Print

Ramshah Path, Patalisadak

Kathmandu, Nepal

Tel.: 9851084702

E-mail: imageplus77@gmail.com

a quality print service



* T-Shirts & Print * Caps & Print * Screen Print * Offset Print * Graphic Design



• डा. दिनेश बांस्तोला

पाको उमेर : यसरी बनाओ सहज

पाको उमेरका व्यक्ति शारीरिक, मानसिक, आर्थिक र सामाजिकरूपमा कमजोर तथा असुरक्षित भएको महशुस गर्छन् । पाको उमेरका अधिकाइश व्यक्ति आश्रित हुने भएकाले सहयोग र सहानुभूति खोज्छन् । अर्कातिर आफ्नो हिजोको इज्जत-प्रतिष्ठामा औँच आएको खण्डमा मन दुःखाउने प्रवृत्ति हुन्छ । यसमा परिवार तथा समाज पनि सचेत हुनु आवश्यक छ ।

राज्यले पाको उमेरका व्यक्तिलाई सुरक्षा र प्रोत्साहन गर्नु आवश्यक छ । पुराना आफ्ना चामत्कारिकता र आत्मकथा भन्न रुचाउने कालखण्ड हो व्यक्तिको पाको उमेर । यो उमेरमा कीतपयले त आफ्ना पुराना घटना र अनुभवलाई पुस्तकका रूपमा समेत प्रकाशित गर्छन् । पाको उमेरका व्यक्तिलाई पेशाअनुसार निवृत्त जीवनका रूपमा परिभाषित गर्ने गरेको पाइन्छ । कुनै पेशाबाट एउटा उमेरमा अवकाश हुन्छ भने कुनैमा अर्कै उमेरसमूहमा अवकाश हुन्छ । यो विषय पेशाअनुसार फरक पर्छ ।

नेपालको सन्दर्भमा सामान्यतः ६० वर्ष हाराहारीको उमेरसमूहलाई 'रिटायर्ड लाइफ' का रूपमा परिभाषित गरिन्छ । ६० कटिसकेकालाई पाको व्यक्तिका रूपमा चिनिन्छ । त्यसैले नेपालको सन्दर्भमा ६० नाथेका व्यक्तिलाई प्रौढ मान्न सकिन्छ ।

सामाजिक कार्यमा सक्रियता

पाको उमेरमा घरमै बसिरहने तथा सामान्य व्यायाम र हिँडुल पनि नगर्ने गर्दा शारीरिक तथा मानसिक तन्दुरुस्तीमा असर पुन सकछ । यसा हुँदा व्यक्तिको सक्रियतामा समेत समस्या निम्तन्छ । त्यसैले नेपालमा (विशेषगरी शिक्षित व्यक्ति) रिटायर्ड लाइफपछि सामाजिक कार्यमा सक्रिय भएका देखिन्छन् । यसरी सामाजिक सेवा/कार्यमा सक्रिय भएको खण्डमा व्यक्तिलाई शारीरिक तथा मानसिक रूपमा स्वस्थ रही सक्रिय हुन मद्दत पुढाछ । यसरी सक्रिय नै रहे तापनि प्राकृतिकरूपमा हुने मानसिक एवम् शारीरिक क्षयीकरण त रोकिँदैन तर सन्तुलित रहन भने निकै मद्दत पुछ ।

व्यायाम

दैनिक योगाभ्यास, व्यायाम गर्नाले शरीरका माइशपेशी र हाडजोर्नी बलियो राख्न मद्दत पुछ । पाको उमेरमा यस्ता चाल दिने किसिमका व्यायाम आवश्यक हुन्छ । पाको उमेरमा कडा किसिमका व्यायाम भने नगर्नु नै उचित हुन्छ । कडा किसिमका व्यायाम गर्नाले मस्तिष्काघातको सम्भावना हुने भएकाले त्यसो गर्नु उचित हुँदैन । पाको उमेरमा कडा किसिमका व्यायाम गर्नाले हड्डी भाँचिने, सद्कनेजस्ता समस्या हुन सक्छन् ।

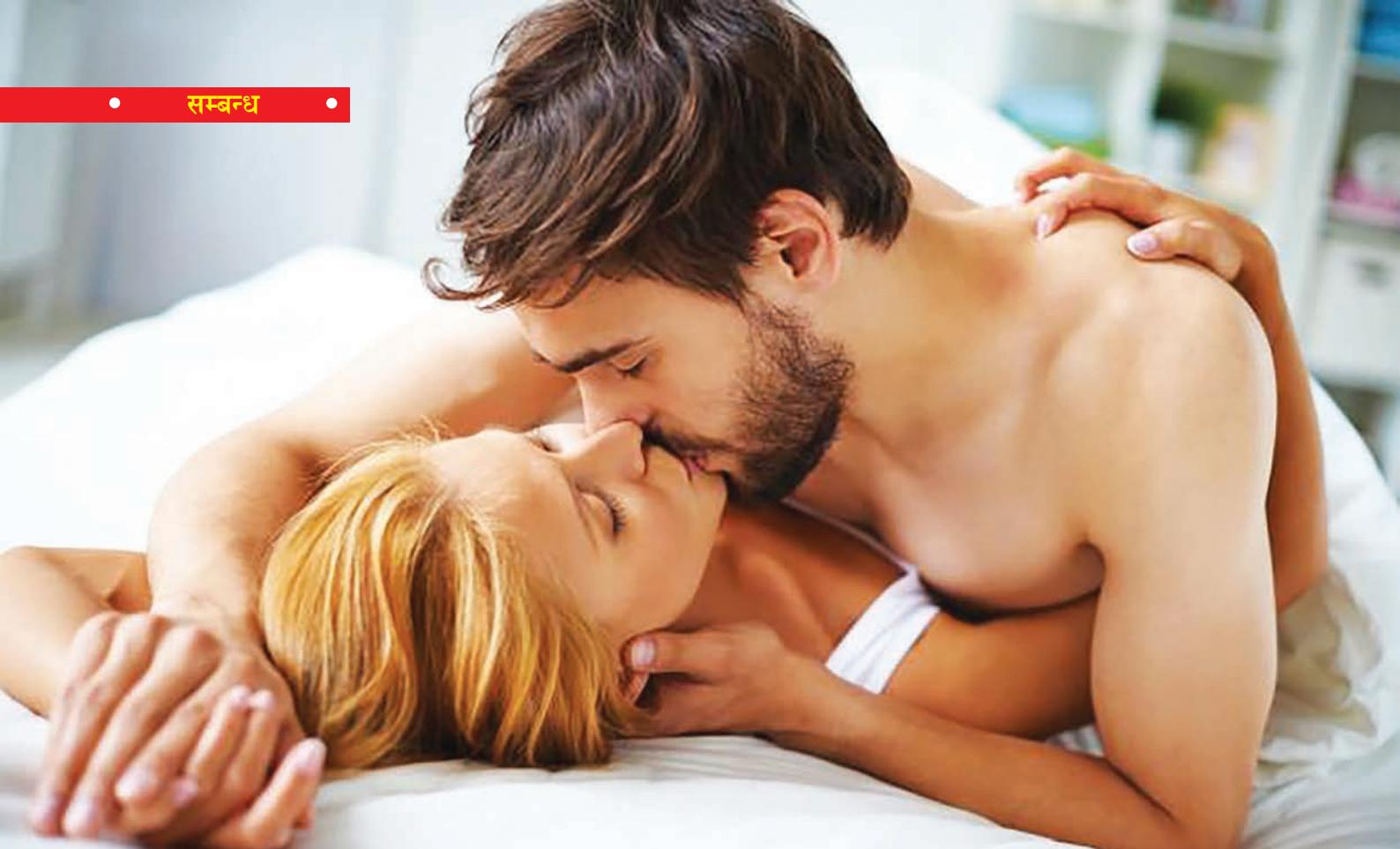
खानपानमा सजगता

पाको उमेरको खानपानमा सकेसम्म कार्बोहाइड्रेट, घिउ-तेलजस्ता चिल्ला पदार्थ र चामलको भात कम खानु उचित हुन्छ । सुगर बढने तथा शिरा र धमनी (रक्तनली) बाक्लो हुने डर भएकाले रक्तसञ्चारमा असहजता आउन सकछ । त्यसैले पाको उमेरका व्यक्तिले खानपानमा निकै ध्यान दिनुपर्छ ।

पाको उमेरमा सागसब्जी प्रशस्त खानुपर्छ । पानी प्रशस्त पिउनुपर्छ । फलफूल, रोटी, मकै, गहुङ्का परिकार खानु उचित हुन्छ । सकेसम्म प्रशोधित खानपान गर्नु हुँदैन । चिया-कफीले मस्तिष्क सक्रिय गराउने भएकाले निद्रा नलाग्न सकछ । त्यसैले चिया-कफी पनि सकेसम्म कम खानु वा नखानु नै उचित हुन्छ ।

मासु पनि कम

पाको उमेरमा माछा-मासु कमै खानु उचित हुन्छ । खसी, राँगा, बझुरजस्ता प्राणीको मासु सकेसम्म नखाएकै राप्नो । रातो मासुले कोलेस्टरोल बढाउँछ । कुखुरा र माछा भने कम मात्रामा खान सकिन्छ । माछा-मासु खाँदा सँगसँगै उमालेको सागसब्जी पनि सन्तुलितरूपमा खानुपर्छ; जसले किञ्जियतबाट बचाउँछ ।



यौनकर्म र गोपनीयता



• गोपाल ढकाल

यौनकर्म भनेको दुई वयस्क विपरीतलिङ्गी यौनजोडीबीच हुने स्वाभाविक तथा प्राकृतिक क्रियाकलाप हो । यौनका लागि उपयुक्त व्यक्ति, समय, स्थान, परिवेश तथा वातावरण आवश्यक हुन्छ । जहाँ पायो त्यहीं र जोसुकै व्यक्तिसँग यौन क्रियाकलाप बेठीक मात्र होइन, अनैतिक र गैरकानुनी समेत मानिन्छ ।

यौनकर्मका विषयमा संयमता, धैर्यता तथा गोपनीयता अत्यावश्यक हुन्छ । यौनजोडी बीचको सहमतिमा सन्तुलितरूपमा यौन क्रियाकलाप तथा यौन सम्पर्क गर्नाले यौनजोडीबीच यौन-सुखानुभूति हुन्छ/ हुनुपर्छ । असंयमित यौन सम्बन्ध भएमा वा यौनकर्मको गोपनीयता भद्रा भएको अवस्थामा यौनजोडीका दुवै वा कुनै पक्षमा शारीरिक तथा मानसिक तनाव पैदा हुने सम्भावना हुन्छ ।

यौनकर्म जथाभावी गर्ने क्रियाकलाप होइन । यौनमा गोपनीयता नअपनाउनाले यौनजोडीबीच हीनताभाव पैदा हुन सक्छ । लाज र धक्का कारण यौनक्रिडा समेत सझकुचित हुन पुछ ।

गोपनीयताको अभावमा हीनताबोध

यौन सम्पर्कको समयमा गोपनीयता नअपनाउँदा शीघ्र-स्खलन हुने सम्भावना हुन्छ । विशेषगरी पुरुषको शीघ्र-स्खलन भएको अवस्थामा त्यो पुरुष महिला यौनजोडीकी महिलाको यौनेच्छा मेट्न असक्षम हुन्छ । यस्तो अवस्थामा यौनजोडीकी महिलाले यौनजोडीका पुरुषप्रति असन्तुष्टि जनाउने सम्भावना त हुन्छ नै, पीडादायी अवस्था समेत सिर्जना हुन सक्छ ।

स्खलन भैसकेपर्छ यौन-रसको निस्काशनमा कमी आउँछ, जसका कारण यौन सम्पर्कको समयमा लिङ्गाको घर्षण सुख्खा हुन्छ । यसरी सुख्खा भएको अवस्थामा नमिठो दुखाइ हुन्छ, जसका कारण यौनजोडीबीच तीक्तता समेत उत्पन्न हुने जोखिम हुन्छ । त्यस्तो अवस्थामा यौनजोडीमा यौनप्रति हीनताबोध उत्पन्न हुन्छ, जसका कारण यौनजोडी बीचको सम्बन्धमा दरार उत्पन्न भई सम्बन्ध-विच्छेदको सम्भावना हुन्छ । यसर्थ, यौन सम्पर्कमा गोपनीयता अत्यावश्यक हुन्छ । नेपाली समाज यौनको

मामलामा त्यति धेरै उदार छैन । अनुदार समाजमा यौनको मामलामा गोपनीयता कायम गर्न नसकिएको अवस्थामा त्यस्ता यौनजोडीमाथि विभिन्न किसिमका आक्षेपहरू लाग्नु र उनीहरूले अनेकौं खाले नकारात्मक टीकाटिप्पणीको सामना गर्नुपर्ने अवस्था आउँछ । यसले यौन जोडीबीचमा हीनताबोध गराउँछ र यौनप्रति वितृष्णा जगाउँछ । यसरी यौनप्रति वितृष्णा बढौदै जाँदा व्यक्ति मानसिक रूपमा समेत असन्तुलित भई तनावको स्थितिमा पुन सक्छ, जसले पारिवारिक जीवन नै तहसनहस पार्न सक्छ ।

रातको यौन आनन्दमरी

यौन क्रियाकलाप जहिल्यै रातमा नै गर्नु उचित हुन्छ । रातको समयमा अन्य व्यक्तिले नदेख्ने र सामान्यतः अरु काम समेत गर्नु नपर्ने भएकाले यो समयमा आनन्दले यौन सम्पर्क सम्भव हुन्छ । दिउँसो हल्लाखल्ला हुन्छ र अरुले देख्ने डर पनि बढी नै हुन्छ । त्यसैले रातको समयमा नै यौन सम्पर्क गर्नु उचित हुन्छ । रातको समयमा भूयाल-ढोका लगाएर अरुले नदेख्ने किसिमले यौनजोडीबीच यौन क्रियाकलापमा गर्नाले आनन्दमयी रूपमा यौन सन्तुष्टि लिन सकिन्छ । यौन क्रियाकलाप तथा यौन सम्पर्क यौनजोडी बीचको नितान्त व्यक्तिगत अन्तरङ्ग सम्बन्ध हो । यस्तो गोप्य अन्तरङ्ग सम्बन्धमा अवश्य नै यौन अनुशासन चाहिन्छ । जथाभावी यौनाङ्ग देखाउनु तथा खुलारूपमा, अरुले देख्ने किसिमले यौन क्रियाकलाप गर्नु छाडापन हो । छाडापनको बानी परेको अवस्थामा व्यक्ति पारिवारिक तथा सामाजिक रूपमा तिरस्कृत हुने सम्भावना हुन्छ ।

यौनको मामलामा समाजअनुसारका आ-आफै किसिमका मूल्य-मान्यता तथा रीतिथित समेत हुन्छन् । यी कुरा यौनको मामलामा कडाइपूर्वक लागू हुन्छन् । समाजको मूल्य-मान्यताभन्दा बाहिर गएर यौन क्रियाकलाप गरेको अवस्थामा व्यक्ति सामाजिक दण्डको भागिदार हुनुपर्ने अवस्था आउँछ । समाजविपरीत गरिने यौन क्रियाकलापलाई ‘प्याराफिलिया’ भनिन्छ । यौनजोडीले भुलेर पनि यस्ता क्रियाकलाप गर्नु हुँदैन ।

गोपनीयता नहुँदाको लज्जा

गोपनीयताको अभावमा यौनजोडी बीचमा यौन क्रियाकलापको समयमा यौनेच्छा नै नजाने अवस्था आउन सक्छ । यस्तो अवस्थामा यौनजोडी एक-आपसमा लज्जित हुनुपर्ने स्थिति सिर्जना हुन सक्छ । जथाभावी रूपमा यौन सम्पर्कमा सहभागी हुनुपूर्व नै लिङ्गा तथा योनी प्रदर्शन गर्नाले यौन

यौनको मामलामा समाजअनुसारका आ-आफै किसिमका मूल्य-मान्यता तथा रीतिथित समेत हुन्छन् । यी कुरा यौनको मामलामा कडाइपूर्वक लागू हुन्छन् । समाजको मूल्य-मान्यताभन्दा बाहिर गएर यौन क्रियाकलापको वातावरण बन्छ; एक-अर्कालाई नजिक ल्याउँछ । गोपनीयताले मनमा यौनेच्छा जागृत हुन्छ ।

भएपछि मात्रै यौनजोडीसँग यौन क्रियाकलापमा सहभागी हुनु उचित हुन्छ । शान्त तथा एकान्त र सुरक्षित वातावरणमा गरिने यौन क्रियाकलाप तथा यौन सम्पर्कले यौन जोडीबीच यौनसुख हुनुका साथै आत्मीयता पनि बढ्छ । गोप्य वातावरण भएको अवस्थामा मात्रै यौन क्रियाकलापको वातावरण बन्छ; एक-अर्कालाई नजिक ल्याउँछ । गोपनीयताले मनमा यौनेच्छा जागृत हुन्छ ।

सजगता अत्यावश्यक

मद्यापान तथा लागू पदार्थ सेवन गरी यौन सम्पर्कमा सरिक हुँदा व्यक्ति उत्तेजित भई गोपनीयता कायम नरहन सक्छ । त्यसैले, यौनजोडीसँग यौन सम्पर्कमा सहभागी हुँदा भुलेर पनि मद्यापान तथा धूमपान गर्नु हुँदैन । त्यसैगरी, कतिपय मानसिक रोग लागेको अवस्थामा पनि गोपनीयता कायम नरहने अवस्था सिर्जना हुन्छ । ‘मेनिया’ जस्तो उन्माद आउने किसिमको मानसिक रोग लागेको व्यक्तिले यौनको मामलामा पनि उच्छृङ्खल व्यवहार देखाउने, जुनसुकै ठाउँमा पनि यौन क्रियाकलाप देखाउने, नलजाउने व्यवहार देखाउँछन् । त्यसैले, यस्तो अवस्थामा यौन सम्पर्कमा सरिक हुनु हुँदैन । यस्तो रोग लागेका व्यक्तिबाटे यौनजोडीले नै खुलाल गर्नुपर्ने हुन्छ ।

पछिल्लो समयमा सामाजिक सञ्जालको प्रभाव, पोर्नोग्राफी, साइबर सेक्स आदिको बढ्दो प्रयोगले यौनमा गोपनीयता कम हुँदै छाडापनको प्रवृत्ति बढौदै गएको देखिन्छ । विवाहित यौनजोडी हनिमुन मनाउनका लागि कुनै टाढा तथा एकान्त ठाउँमा जानुको मुख्य तात्पर्य नै गोपनीयता कायम रहोस भन्ने हो ।

सुहागरातमा पनि गोपनीयतायुक्त कोठाको व्यवस्थापन जस्ती हुन्छ । यौनजोडीबीच समझादारी तथा सुखी दाम्पत्य जीवनका लागि पनि यौन क्रियाकलाप गोप्य रहनु अत्यावश्यक छ । सहर्मतिमा आनन्दले यौन क्रियाकलाप गर्नाले शरीरमा ‘इन्डोरिफिन’ हर्मन सक्रिय भई पीडा कम गर्न समेत सहयोग मिल्छ । अर्को कुरा, कहिल्यै पनि बच्चालाई एउटै ओश्यानमा सुताएर यौन सम्पर्क गर्नु हुँदैन । बच्चा निदाएका छन् भन्ठानेर बुबा-आमाले यौन सम्पर्क गर्दा अचेतन बालपरिस्तस्कले थाहा पाउँछ । बच्चाले यसरी थाहा पाउँदा बुबा-आमाको सिको गर्दै यौन सम्पर्कजस्तै व्यवहार गरिर्दिन सक्छन् । त्यसैले, बच्चा निदाएको अवस्थामा पनि छुट्टै ओश्यानमा मात्रै यौन सम्पर्क गर्नु जस्ती हुन्छ । कुरा बुझ्दैन भनेर स-साना बच्चाले देख्ने गरी पनि यौन क्रियाकलाप गर्नु हुँदैन ।

लेखक मनोविद् हुन्, उनी मार्क नेपाल संस्थार्ताङ्ग सम्बद्ध छन्



• डा. डीबी सुनुवार

आठौं आश्चर्य : पेट्रा

संसारको सातौं आश्चर्य धुम्ने क्रममा यसपालि जोर्डनको पेट्रा पेरेको छ । धेरै व्यस्त कार्यतालिका भए पनि यात्राका लागि दस दिनको समय छुट्टाइयो ।

बिहानको पारिलो घाम छिपिँदै गर्दा दस बजे अनिता र म विमानस्थल पुग्यौं । दोहा र अम्मानमा अरु साथीहरूसँग भेट्ने योजना छ । साँझ सात बजे अम्मानमा पुग्यौं । हाम्रो स्वागतका लागि ओमर अध्यागमनमै आइपुगोका रहेछन् ।

हाम्रो आजको बसाइ अम्मानको स्यान्डी प्यालेसमा छ । चिसो हावा चलेको छ । यतिखेर औँखाका अगाडि मरभूमिमा सेतै भवनहरू र स-साना पहाडहरू देखिन्छन् । फिलिमिली बत्ती वारिपारि पार गर्दै एक घन्टापछि स्यान्डी प्यालेस चेक-इन भयौं । भोलि बिहान सखारै संसारको सातौं आश्चर्यमा पर्ने पेट्राको भ्रमणका लागि तयार हुनु थियो । हल्का स्थानीय जोर्नी खबुज स्वरमा डिनर लिइयो । अनौठो स्वादको अनुभूति भयो ।

अम्मानबाट पेट्रा करिव तीन घन्टाको बाटो हो । समयमै पुगियो । भ्रमण टिकटसँगै पर्यटक गाइडले सुरुमै आधा घन्टा ब्रिफिङ दिएपछि लन्चका लागि अर्को आधा घन्टा समय दियो । चर्को घाम लागेको छ, मरभूमि हावा पनि त्यक्तिकै चलेको छ । एक घन्टाभन्दा बढी हिँडनका लागि तयार भएका विभिन्न देशका मानिसहरू त्यहींको स्थानीय पहिरनमा समूह-समूहमा तयार छौं । हिँडन नसक्नेहरूका लागि थरीथरीका गधा, घोडा र रथहरू पनि तयार थिए ।



दुझैदुझाका पहाड़का खोंच हुँदै जात्रामा जान लागेकै अगाडि बढ़दैछौं। गाइड विभिन्न प्रकारका नियम र ऐतिहासिक विवरणहरू बताउँदै अगाडि बढ़दैछ। फोटो खिँचका लागि बीच-बीचमा रोकिँदै निरन्तर अगाडि बढ़दैछौं। प्राकृतिक रूपले बनेका विभिन्न सिंह, हाती, गरुडजस्ता पशुपक्षी आकार-प्रकारका आकृति देखिँदहेका छन्। तिनका अर्थ खोलिरहेका छन् हाम्रा गाइड।

अब हामी यस्तो खोंचमा आइपुगेका छौं कि दुझाको चेपाबाट माथि आकाश त एक धर्को मात्र देखिन्छ। विश्व सम्पदा सूचीमा सूचीकृत यो बाटो सारै अनौठो रहेछ। किनारको एक तरफबाट मात्र हिँडन पाइन्छ। रथ सवारहरू घोडाका टापको आवाजसँगै हुर्रिए ओरालो भरिरहेका छन्। घोडाको लिदी गन्हाएर ठाउँ-ठाउँमा त सास फेर्न पनि सकिँदैन। कुनै-कुनै पहाडका खोपाहरूमा त्यस समयका राजा-महाराजाहरूका चिहान रहेको गाइडले बताए।

देश-विदेशका मानिसहरू समूह-समूहमा कराइरहेको, चिच्याइरहेको आवाज आयो। हामीलाई एकै लाइनमा लामबद्ध हुन आग्रह गरे गाइड नासरले। आँखा चिम्लन लगाई एउटाले अर्कोलाई ढो-न्याएर मध्यबाटोमा उभाई केही वाक्यमा विश्वासको सपथ ख्वाएर आँखा खोल्न

लगाइयो। आँखा खोल्ना विशाल गुलाबी दुझाको पहाडमा कलात्मक दरबार देखिन्छ। संसारमा परिकल्पना गरिएको ठाउँ छैन त्यो। धेरै हजार मान्छेहरूले, धेरै समय लगाएर बनाएको इमारत हो 'द ट्रेजरी'। कल्पना गरेभन्दा बेलै दृश्यले सबै अवाक् भएका देखिन्छन्। सुदैनन् एक-अर्कालाई त्यहाँ। हेरेको हेच्यै भइन्छ। फोटोसम्म खिँच्न जाँगर चल्दैन। गाडधन राखिएको त्यस स्थानलाई मुश्लिमहरूले 'अल खजना' भन्दा रहेछन्।

टिकट र गाइडको पैसा र समय सकिएछ। यसै प्वाइन्ट अफ ट्रेजररको ऐतिहासिक विवरण बताइसकेपछि मेरो साथ र समय सकिन्छ भन्नुभन्दा पहिले एउटा सल्लाह दिए। अब यस अल खजनाको प्राकृतिक र मौलिक स्थानबाट करिव पाँच किलोमिटर पर गुलाबी चट्टाने उकालो उकिलाई द डायर पुने तर्खरमा छौं।

'बाई-बाई...'! गुलाबी चट्टानको भित्री खोंचमा पुगेका पर्यटकको भीडमा भेटिने र छुट्टिएको आवाज सुनिन्छ। गाइडले बिदाइको हात हल्लाइसकेपछि हिँडन नसक्नेले घोडा वा गधा चदन मोलमोलाई गर्न लागे। गधा-घोडा तुरन्तै तयार भए। दूला ज्यान भएकाका लागि घोडा, सानाका लागि गधा। उक्लनुपर्ने चट्टाने शिखर। शिखर द डायरमा पुग्नका लागि आठ सय पचासभन्दा बढी सँदी उक्लनुपर्छ।

दिउँसोको धाम ओइलाउन लागैछ। छोरी मानिसहरू आगाडि लम्पिक्सके। म बीच भागतिर लम्काँदैछु। पछाडिकाहरू आवाज दिइरहेका छन्- 'पर्ख है ! हामी पनि आउँदैछौं।' दूलठूलो आवाजले चट्टाने पहाड पर-परसम्म गुञ्जिरहेको छ।

ग्रीक भाषामा पेट्रो भनेको पिटर, चट्टान हो। प्रायः युरोपेली देशको साभा भाषाका रूपमा पेट्रुअस नाम पुलर छ। यहाँका सबै पहाड गुलाबी चट्टाने भएकाले सुरुताका यो सहर 'रोज सिटी' का रूपमा पनि चिनिन्थ्यो।

३१२ बी.सी. ताका पेट्रा 'नवताइन्स' को नामले चिनिन्थ्यो। त्यस समय यो सम्पूर्ण अरब राष्ट्रहरूको राजधानी थियो। तेस्रो शताब्दीमा जोहन हुडिगले यो सहरको सौन्दर्य र ऐतिहासिकता पत्ता लगाएर प्रबर्द्धन समेत गरेका थिए। अहिले पनि विश्व सम्पदा सूचीको एउटा महत्वपूर्ण स्थलका रूपमा रहेको यस ठाउँमा वर्षेनि लाखौं विदेशी पर्यटक आउँछन्। पेट्रा सन् २००७ मा सबैभन्दा बढी भोट पाएर विश्वको नयाँ (सातौं) आश्चर्यमा परेको थियो।

समूह-समूहमा उकालो चदने र ओरालो भर्ने मानिसहरूको भीड छ। केही हट्टाकट्टा जवानहरू बाहेक प्रायः घोडा-गधामा नै सवार छन्। मध्यन्दा अघिका लाहुरे बा ज्यान सानो भएकाले गधामा सवार थिए। त्यसको हिँडाइ (गति) कम थियो। अगाडिका साथीहरूको '

यात्रामा निस्कँदा के-के बोक्ने ?

अगस्तबहादुर मुखिया

शारीरिक र मानसिक स्वास्थ्यका लागि नियमित भ्रमण पनि अनिवार्य कर्म हो। कामविशेषले कहीं-कतौ हिंडदा वा भ्रमण र एफेसमेन्टकै उद्देश्य लिएर घरबाट निस्कँदा विनायारी बाटो लानु हुँदैन।

भ्रमण गर्ने र त्यस क्रममा बोक्ने साधन-सामग्रीहरू यति नै र यही नै हुनुपर्छ भन्ने छैन। यी त व्यक्तिको उमेर, स्वास्थ्य स्थिति, जाने ठाउँ, मौसम आदिका आधारमा निर्धारित हुने कुरा हुन्। तर, जोसुकैले जुनसुकै भ्रमणमा निस्कँदा बोक्नैपर्ने आधारभूत सामग्री र विचार पुऱ्याउनुपर्ने कुरा यसप्रकार छन्-

- सकेसम्म कम तौलका सामग्री बोक्ने (अधिकतम १० केजी)
- अनावश्यक/बढी मात्रामा कपडा नबोक्ने (दुई-तीन जोर कपडा भए मनगो हुन्छ)
- फोहोर जम्मा पारी उचित ठाउँमा फाल्नका लागि सानो, हलुको भोला
- मध्यम आकारको एउटा तौलिया
- रात बस्नेगरी जानुपर्ने भएमा टर्च लाइट
- एउटा चक्कु
- व्यक्तिगत मेडिकल किट (नियमित औषधि भए ती र प्राथमिक उपचारका सामग्री)
- एउटा डायरी
- छाता वा वर्षादि
- पञ्जा, क्याप, एक जोर स्पोर्ट्स सुज
- पानीको बोतल
- पढ्ने किताब
- ऊनीको स्कार्फ



चाँडै आऔ हैं भन्ने आवाज र पछाडिकाहरूको 'छिटो हिँडौ है...' भन्ने दबावले चाबुक वर्षाइराखेका थिए। उक्लनुपर्ने बाध्यता, भीरबाट खसिएला भन्ने डर र हिँडेर पुनै नसकिने विभिन्न बाध्यताका कारण लाहुरे बा ठूलठूलो आवाजले कराइहेका छन्। देखदेखूदै एक जनालाई भित्तामा लगेर पछाञ्चो गधाले। ऐस्या! खुत्रुकै पो पाच्यो त...!' स्टेप-स्टेपको चब्बाने गोरेटो। कैनि रमाइलो छैन यहाँको वातावरण। हामी डायरको नजिक पुन लागिरहेका छौं। मिश्र देशबाट मोशा लाल समुद्र पार गरी यहाँ आइपुदा यो भाग पूरे जलमन भएको र चब्बानलाई काटेर पानी बाहिर पठाई ओबानो पारेपछि यात्रा अघि बढेको विश्वास गरिन्छ। पेट्रोका अगाडि अहिले पनि ठूलो मन्दिरका रूपमा रहेको '

वादी मुसा' छ। करिव ६० वर्ग किलोमिटर क्षेत्रफलमा रहेको पेट्रा पूरै गुलाबी चट्टानले बनेको छ। यसको गहिराइमा रहेको द ट्रेजरी गाडधन राखिने स्थान अचम्मले बनाइएको छ। रोमन (ग्रीक) वास्तुशैलीमा विशाल इमारतको आधा फ्रन्ट-फेसको स्टोन कार्भिड गरिएको छ।

पहाडको शिखरको चब्बानलाई कार्भ गरेर पौराणिक अवस्थामा राज्यको बहुमूल्य धन राखिएको र पछिका राजाहरूको टुम्ब बनाएको अपुष्ट भनाइ छ। तर, त्यो ठाउँमा पस्स अहिलेसम्म पनि सर्वसाधारणलाई निर्धारित छ।

यतिबेला अस्ताउँदो घामले डायरको पूर्ण भाग छाएको छ। समूह-समूहमा फोटो खिँच्नेहरूको

भीड छ। हामी सबैको सास बढेको छ। घोडा-गधालाई तल छाडेर करिव १५० सिँडी माथि उक्लनुपर्ने रहेछ। घामको अन्तिम उपस्थितिभित्रै डायरलाई नेपथ्य बनाएर हामीले पनि पेट्राको अन्तिम दृश्य क्यामरामा कैद गर्न्यौं, जसै घामको किरणले डायरलाई छाड्यो। यो आठौं आश्चर्यलाई मेरो आइटिनरीमा प्रस्तुत गरिएको छ। मेरो भ्रमण-अनुभवमा यहाँको खानपान र बसाइ युरोपेली देशहरूमा भन्दा पनि महँगो छ। यहाँ अरु देशहरूमा भन्दा फरक प्रकारको पर्यटन प्रणाली, भिसा र अध्यागमन व्यवस्थापन छ। पौराणिक तथा ऐतिहासिक आधारमा पनि आठौं आश्चर्यकै लायो पेट्रा।

Traditional

Treks & Expedition (p.) Ltd.



Traditional Treks & Expedition P. Ltd.

P. O. Box 6003, Thamel, Kathmandu, Nepal.

Tel : 00977-4258589; Fax : 00977-4266534

Email: traditional@wlink.com.np

Join us for adventure travel, sight-seeing, trekking, peak climbing, expedition, white water rafting, jungle safari and many more!!!



**EXPERIENCE THE NATURAL
TASTE OF NEPAL...**



Holistic Group of Company
Saraswotinagar, Boudhanath, Kathmandu



Ganoderma & Ginseng Coffee



- ✓ Increases metabolism.
- ✓ Improves immunity power.
- ✓ Improves brain and heart function.
- ✓ Reduces colectral cancer risk.
- ✓ Increases longevity, protects liver.

Learn More → Visit us at: www.holistic.com.np

एनएलजी **घर** सुरक्षा बीमा

सुरक्षा गरौं आफ्नो घरको, सुनिश्चित गरौं सुरक्षित बनौं

एनएलजी इन्स्योरेन्सको घर सुरक्षा बीमा लिई भुकम्प तथा आगलागी

या अन्य कारणबस हुने जोखिमबाट घर वा घरमा भएको

सरपतिलाई सुरक्षित बनाउँ



सबैको सुरक्षा, एनएलजीको ईच्छा

GPO Box: 20600, Panipokhari, Lazimpat, Kathmandu

Phone: 4418113, 4006625, Fax: 977-1-4416427

Toll Free No. 1660-01-99099

email: info@nlgi.com.np, nlgi@mail.com.np

www.nlgi.com.np



एनएलजी इन्स्योरेन्स
कम्पनी लिमिटेड

सबैको सुरक्षा, एनएलजीको ईच्छा