



M.S. MEMORIAL PUBLIC SCHOOL

BALGANGA, ARERAJ ROAD, MOTIHARI

Contact No. - 9939047109, 9431203674

चाचा ने मारी पलटी, नौ बार शपथ लेकर रिकॉर्ड बनाया: तेजस्वी

मोतिहारी। पूर्व डिप्टी सीएम एवं प्रतिपक्ष के नेता तेजस्वी यादव ने कहा नीतीश चाचा ने पलटने का रिकॉर्ड बनाया। पहले कहते थे, कि मीडिया को मोदी जी ने हाईजैक कर लिया है। अब तो वे खुद ही हाईजैक हो गये।

यह तंज उन्होंने मुख्यमंत्री नीतीश कुमार पर कसते हुए परिभाषित किया कि वे अक्सर मीडिया वालों से बोलते थे कि आप लोगों को मोदी जी ने हाईजैक कर लिया है। इसलिए आप लोग मेरी बात न तो ठीक से छापते हैं और नहीं चलाते हैं। श्री यादव अपने जन विश्वास यात्रा के दूसरे दिन मोतिहारी के स्पोर्ट्स क्लब के मैदान में एक महती जनसभा को संबोधित



कर रहे थे।

उन्होंने कहा कि हम जन विश्वास यात्रा के जरीय 33 जिलों में जायेंगे तथा लोगों को 17

महीने बनाम 17 साल के काम को बतायेंगे। श्री यादव ने कहा कि जब नीतीश कुमार बीजेपी के साथ थे तो कहते थे कि नौकरी

असंभव है। लेकिन जब वह महागठबंधन में आये तो हमने महज 17 महीने में पांच लाख लोगों को नौकरी दी। आश्चर्य जताते हुए कहा कि न जाने वे क्यों पलटी मार कर बीजेपी के साथ चले गये। आने वाले समय में लोग इसका हिसाब लेंगे। उन्होंने अपनी पार्टी के संबंध में साफ किया कि राजद अब केवल माई नहीं, बल्कि माई-बाप के साथ ही एटू जेड की पार्टी है। उन्होंने कहा कि राजद विकास एवं रोजगार की पार्टी है। इस दौरान उन्होंने महागठबंधन सरकार में किए गये राज्य और जिले के लिए किये गये कार्यों को भी गिनाया। जनसभा के माध्यम से उन्होंने 2024 के

लोकसभा चुनाव एवं 2025 के विधानसभा चुनाव के लिए एकबार फिर से राजद विश्वास जताने की अपील की। इसके पूर्व कार्यक्रम में पहुंचे तेजस्वी यादव का पार्टी नेताओं ने फुल मालाओं के अलावा अंगवस्त्र से सम्मानित किया। श्री यादव ने कहा कि किसी भी मुख्यमंत्री का एक बार शपथ होता है, तो पांच साल सरकार चलती है, लेकिन मुख्यमंत्री ने साढ़े तीन साल में तीन बार ओथ लिए। ऐसा देश में कभी नहीं हुआ है।

उन्होंने कहा कि नीतीश चाचा ने पलटी मार मार कर नौ बार मुख्यमंत्री का शपथ लेकर रिकॉर्ड कायम कर दिया है।

नेपाल के वीरगंज शहर में हटा कर्फ्यू, बार्डर पर आवाजाही शुरू

रक्सौल के बाजार में लौटी रौनक

मोतिहारी। जिला से सटे नेपाल के वीरगंज शहर में लगी कर्फ्यू को समाप्त कर दिया गया है। बुधवार की सुबह छह से 11 बजे तक कर्फ्यू में ढील दी गई थी।

इस दौरान हालात सामान्य रहने के कारण कर्फ्यू के आदेश को वापस ले लिया गया है। वीरगंज (पर्सा) जिला के जिलाधिकारी दिनेश सागर भुसाल ने कर्फ्यू वापस लेने पत्र जारी कर इसकी जानकारी द दी है।

उक्त आशय के जारी पत्र में कहा गया है, कि स्थिति सामान्य रही तो दोबारा कर्फ्यू नहीं लगाया जाएगा। कहीं भी छिटफुट घटना हुई तो दोबारा कर्फ्यू लागू कर दी जाएगी। उन्होंने पुलिस को निर्देश जारी सघन गश्ती का निर्देश दिया है। साथ ही चिन्हित शरारती तत्वों को

गिरफ्तार करने का भी निर्देश दिया है।

शहर में कर्फ्यू हटने के बाद लोग अपने दिनचर्या के काम में लौटते दिखे। इंडो नेपाल बॉर्डर पर भी स्थिति सामान्य दिखी। आम दिनों की भांति लोग रक्सौल होकर नेपाल के वीरगंज शहर में आते-जाते दिखे। उल्लेखनीय है, कि दो दिनों से कर्फ्यू लागू होने से रक्सौल शहर के बाजार में वीरानी का माहौल कायम था। जिसमें दोपहर बाद रौनक लौटती दिखी। वीरगंज जिला प्रशासन ने आम लोगों से शांति व सद्भाव बनाये रखने की अपील करते कहा है, कि कहीं भी हिंसा व उपद्रव को तुरंत पुलिस को सूचना दें।

बिजधरी ओपी की शुरुआत, चार पंचायत का होगा कार्यक्षेत्र

बीएनएम@केसरिया

वर्षों से बंद पड़े बिजधरी ओपी की बुधवार से शुरुआत की गई है। इसका कार्यक्षेत्र चार पंचायत का होगा। वहीं यहाँ पुलिस पदाधिकारी सहित सशस्त्र बल की तैनाती की गई है। एएसपी सदर मोतिहारी शिखर चौधरी व चकिया डीएसपी सत्येन्द्र कुमार सिंह ने बुधवार को संयुक्त रूप से फीता काटकर इस ओपी का उद्घाटन किया।

उद्घाटन उपरांत एएसपी श्री चौधरी ने ओपी का निरीक्षण कर ओपी प्रभारी राजीव कुमार से आवश्यक जानकारी ली। इस ओपी अंतर्गत पूर्वी व पश्चिमी सुन्दरापुर, ताजपुर पटखौलिया व बथना पंचायत को लिया गया है। जहाँ इन पंचायतों से आने वाले वाद का आवेदन लिया जाएगा। जिसे अग्रतर कार्रवाई को लेकर केसरिया थाना को अग्रसारित किया जाएगा। जानकारी है कि इस ओपी की शुरुआत सर्वप्रथम 1987 ई में हुई थी। वर्ष



2010 में यह ओपी किसी कारण वश बंद हो गया। लंबे अरसे बाद पुनः इस ओपी की शुरुआत की गई है।

इस अवसर पर पुलिस निरीक्षक मुनीर आलम, केसरिया थानाध्यक्ष उदय कुमार,

एएसआई रामजी सिंह के अलावा आम आदमी पार्टी के जिला प्रवक्ता रामाधार राय, पंसस दुष्यंत कुमार राजू, सरपंच अरुण यादव, पूर्व मुखिया बच्चूलाल यादव सहित अन्य मौजूद थे।



डॉ. वाल्मिकी को मिला काशी गौरव अवार्ड

बीएनएम@केसरिया। प्रखण्ड क्षेत्र के नयागांव निवासी ज्योतिष डॉ. वाल्मिकी प्रसाद को काशी गौरव अवार्ड से सम्मानित किया गया है। उन्हें यह सम्मान 18 फरवरी को काशी में आयोजित एक दिवसीय अन्तर्राष्ट्रीय महासम्मेलन में मुख्य अतिथि बौद्ध धर्म प्रचारक सुमेधा थेरो के द्वारा प्रदान किया गया। इस महासम्मेलन में देश-विदेश के करीब डेढ़ सौ ज्योतिष विद्या के विद्वानों ने भाग लिया। ज्ञात हो कि इससे पहले भी ज्योतिष श्री प्रसाद कई मंचों से व कई पुरस्कारों सम्मानित हो चुके हैं।

तमिलनाडु में मजदूर की मौत मामले में श्रम संसाधन विभाग सहायता देने के लिए आगे

तुरकौलिया। प्रखंड अंतर्गत तुरकौलिया पूर्वी पंचायत के कवलपुर गांव के एक मजदूर की तमिलनाडु में हुई मौत मामले में श्रम संसाधन विभाग सहायता देने के लिए आगे आया है। जिला श्रम अधीक्षक सत्यप्रकाश ने मृतक के घर पहुंचकर उसके परिजनों से मिलकर हालात का जायजा लिया। घटनाक्रम क्रम की पुरी जानकारी भी ली। मृतक के परिजनों से मिलने के बाद श्रम अधीक्षक ने कहा कि विभाग से दो लाख रुपए सहायता राशि के तौर पर दी जाएगी। कुछ कागजात की मांग मृतक के परिजनों से की गई है। सभी कागजात उपलब्ध कराने के बाद 72 घंटे के अंदर राशि

दे दी जाएगी। जिससे मृतक के परिजनों को आगे जीवन यापन करने में सहुलियत होगी। मृतक की पत्नी विंदु देवी ने बताया कि उसे 3 लड़का व एक लड़की है। जिसमें गोद का एक बच्चा देढ़ साल का है। पति के मरने के बाद बड़ी समस्या खड़ी हो गई है। बच्चों का भरण-पोषण करना उसके लिए मुश्किल हो गया है। सहायता राशि मिलने से कुछ सहुलियत होगी। यहां बताते चले कि तमिलनाडु जाने के क्रम में मजदूर मोहन महतो की मौत हो गई थी। श्रम अधीक्षक के जांच के दौरान जिला पार्षद प्रतिनिधि हेमंत किशोर वर्मा और मुखिया विनय कुमार आदि मौजूद थे।



शाम के समय बनाएं टेस्टी आलू ब्रेड चाट, फिर शांत हो जाएगी चटपटा खाने की क्रेविंग

शाम होते-होते कुछ अच्छा और चटपटा खाने का मन होने लगता है। ऐसे में चाट एक ऐसा ऑप्शन है जो क्रेविंग्स को शांत कर सकता है। आप भेलपुरी खाते-खाते बोर हो गए हैं तो कुछ नया ट्राई कर सकते हैं। शाम के नाश्ते में चाट अच्छी लगती है लेकिन लोग घर पर चाट बनाने से बचते हैं।

चाट को अधिक समय और मेहनत वाली रेसिपी समझी जाती है लेकिन हम चाट बनाने की ऐसी आसान और झटपट वाली रेसिपी बता रहे हैं, जिससे आप घर पर ही स्वादिष्ट और हेल्दी चाट का लुत्फ उठा सकते हैं। इस चटपटी चाट को सिर्फ ब्रेड और आलू से बनाया जा सकता है। जानें इसकी आसान रेसिपी -

आलू-ब्रेड चाट बनाने की

आवश्यक सामग्री

घी या रिफाईंड, ब्रेड, उबले आलू, बारीक कटा टमाटर, धनिया और प्याज, भुना जीरा पाउडर, नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला, फेंटा हुआ दही, हरी चटनी, इमली की चटनी, काला नमक, भुजिया- पापड़ी।

आलू-ब्रेड चाट बनाने की विधि

- सबसे पहले एक पैन में घी गर्म करके उसमें ब्रेड को गोल्डन व क्रिस्पी होने तक सेक लें।
- अब एक अलग बाउल में उबले आलू को छीलकर मैश करें और उसमें कटा टमाटर, प्याज और धनिया मिला लें।
- इस मिश्रण में भुना जीरा पाउडर, नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला डालकर अच्छे से मिक्स कर लें। अब क्रिस्पी ब्रेड के



ऊपर आलू की स्टफिंग को रखें।

- इसके ऊपर से फेंटा हुआ दही, हरी चटनी

और इमली की चटनी डालें। अब काला

नमक, भुजिया, पापड़ी या कोई नमकीन ऊपर

से डाल दें। अब इसे अनारदाना और नींबू के साथ गारनिश कर लुत्फ उठाएं।



परठे वैसे तो सर्दियों में ज्यादा अच्छे लगते हैं लेकिन पराठे लवर्स गर्मियों में भी पराठा खाना नहीं भूलते हैं। हालांकि, सप्ताह में एक-दो बार पराठा खाना फायदेमंद है लेकिन रोजाना मील में पराठा खाने से

आपके डाइजेशन पर इसका असर पड़ सकता है।

खासकर जिन लोगों का पेट ज्यादातर टाइम पर खराब रहता है, उन्हें रोजाना पराठे नहीं खाने चाहिए लेकिन अगर आप फिर भी

पराठे को ज्यादा टेस्टी और हेल्दी बनाने के लिए फॉलो करें ये कुकिंग टिप्स

पराठे को अपने ब्रेकफास्ट की थाली से अलग नहीं करना चाहते हैं, तो आप पराठा बनाते वक्त ऐसी हेल्दी टिप्स फॉलो कर सकते हैं जिनसे आपका पराठा न सिर्फ हेल्दी बनेगा बल्कि काफी स्वादिष्ट भी बनेगा।

ऑयल

पराठों को ज्यादा हेल्दी बनाने लिए इसमें इस्तेमाल होने वाले तेल पर भी ध्यान दें। पराठे बनाते समय घी और रिफाईंड तेल के प्रयोग से बचें, और इसके बजाय ऑलिव ऑयल का इस्तेमाल करें।

आप चम्मच से तेल न डालें बल्कि इसके लिए ऑयलिंग ब्रश का इस्तेमाल करें क्योंकि आप इसमें देसी घी डालकर बाद में खा सकते हैं।

स्टफिंग

आलू के पराठे तो सभी को पसंद होते हैं लेकिन अगर आप कार्ब वाला पराठा नहीं खाना चाहते हैं, तो आप फूलगोभी, प्याज, मूली और यहां तक कि प्रोटीन युक्त पनीर फिलिंग जैसे हेल्दी ऑप्शन चुन सकते हैं। आप आटा गूंदते समय कुछ मेथी के पत्ते या पालक की प्यूरी मिला सकते हैं। आप रात की बची हुई दाल भी इसमें डाल सकते हैं।

आटा गूंदना

नरम पराठे बनाने के लिए एक किचन हैक है कि पराठे का आटा गूंदते समय इसमें थोड़ा गर्म दूध मिला दें। इससे आटा नरम हो जाएगा और पराठे को थोड़ा अच्छा मीठा स्वाद भी मिलेगा। इसमें आप आटा गूंदते समय आप

ताजी मलाई भी डाल सकते हैं।

क्रिस्पी पराठा

आटा गूंदते समय गुनगुने पानी का प्रयोग करें और इसमें हमेशा एक चम्मच घी डालें। आटा गूंदने के बाद, इसे एक प्याले में रखें, थोड़ा-सा तेल लगाकर इसे मलमल के कपड़े से ढक कर रख दें।

मीडियम आंच रखें

पराठे को तवे पर रखने से पहले ध्यान दें कि तवा गरम हो। इसे ज्यादा ठंडे या गर्म तवे पर रखने से पराठा सख्त हो जाएगा। साथ ही पराठे को पकाते समय आंच को भी मीडियम ही रखें। बहुत तेज आंच पर पराठा बाहर से जल जाएगा और अंदर से कच्चा रह जाएगा।

सॉफ्ट फूली हुई रोटियां बनाने के लिए अपनाएं ये किचन टिप्स, क्या है आटा स्टोर करने का सही तरीका

महिलाओं को सबसे ज्यादा परेशानी किचन में रोटि बनाने के लिए आटा गूंथते समय होती है। ऐसे में अगर आटा अच्छी तरह न गूंथा हुआ हो तो उसकी रोटियां भी अच्छी नहीं बन पाती हैं।

महिलाएं अक्सर यह शिकायत करती हैं कि आटा गूंथने पर उनसे या तो आटा जरूरत से ज्यादा सख्त हो जाता है या फिर गीला हो जाता है। अगर आपकी भी यही समस्या है तो आप ये किचन हैक्स अपनाकर फूली हुई सॉफ्ट गोल रोटियां बड़े आराम से बना सकती हैं।

सॉफ्ट रोटि बनाने के लिए

अपनाएं ये किचन टिप्स-

आटा गूंथने के लिए करें गुनगुने पानी का इस्तेमाल-

रोटी बनाने के लिए जब भी आटा गूंथें तो पानी को थोड़ा गुनगुना कर लें। इस टिप की मदद से रोटियां सॉफ्ट बनना शुरू हो जाएंगी। आप चाहें तो आटे में थोड़ा सा मोयन यानी आधा चम्मच तेल भी डाल सकती हैं।

आटा गूंथने के तुरंत बाद ना बनाएं रोटि -

रोटी के लिए आटा गूंथ लिया है तो कम से कम 10 मिनट के लिए उसे ढक कर रख दें। आटे को थोड़ा खमीर देने से भी

रोटियां बहुत अच्छी बनती हैं।

आटा स्टोर करते समय रखें इस बात का ध्यान-

आटा स्टोर करते समय सबसे पहले तो कोशिश करें कि आपका आटा बहुत ज्यादा देर तक रखा न रहे। 24 घंटे पुराने आटे का इस्तेमाल बिलकुल भी न करें। इसके अलावा आटा स्टोर करते समय ध्यान रखें कि तेल या घी उसमें लगा दें।

घी या तेल लगाने के बाद आटे को एल्युमिनियम फॉयल में लपेट कर किसी एयर टाइट कंटेनर में ही फ्रिज में रखें। ऐसा करने से आटा ज्यादा लंबे समय तक फ्रेश रह सकेगा।

