

संजय साबळे 8208137064 / 9921661173

विकी साबळे 8208068315

प्रिती नर्सरी अँड लॉन सप्लायर्स

आमच्याकडे सर्व प्रकारचे शोभीत इन्डोअर आऊटडोअर प्लॅन्ट्स तसेच लॉन मिळेल

पुणे - सोलापुर रोड, काळभोर लॉन्सच्यापाठीमागे, कवडीगाव रोड, ता. हवेली, जि. पुणे.

लातूर वर्ष ५ वे अंक १०६ मंगळवार दि.०४ नोव्हेंबर २०२५ पृष्ठे ४ स्वागत मूल्य २ रु.

श्री निळकंठेश्वर मंदिराच्या जतन, संवर्धनाला सर्वोतोपरी सहाय्य करणार - सांस्कृतिक कार्य मंत्री अँड. आशिष शेलार

निलंगा :- निलंगा येथील श्री निळकंठेश्वर मंदिराचे ऐतिहासिक, पुरातन स्वरूपात जतन व संवर्धन करण्यासाठी प्रयत्न केले जातील. या कामाला भरीव निधी उपलब्ध करून देण्यासह मंदिर व परिसरातील बारवांना राज्य संरक्षित वास्तू घोषित करण्याचा निर्णय घेतला जाईल, असे राज्याचे माहिती तंत्रज्ञान व सांस्कृतिक कार्य मंत्री ड. आशिष शेलार यांनी सांगितले. श्री नीलकंठेश्वर मंदिर व परिसराच्या पाहणीनंतर ते बोलत होते. यावेळी त्यांनी श्री निळकंठेश्वर महाआरतीस उपस्थिती लावली. आमदार संभाजी पाटील निलंगेकर, पुरातत्व विभागाचे संचालक तेजस गर्गे, तांत्रिक सल्लागार तेजस्विनी आफळे, जिल्हा परिषदेचे माजी अध्यक्ष राहुल केंद्रे, अरविंद पाटील निलंगेकर, अजित पाटील कव्हेकर, लिंगन महाराज रेश्मे यांच्यासह श्री निळकंठेश्वर मंदिर विश्वस्त, पदाधिकारी, नागरिक यावेळी मोठ्या संख्येने उपस्थित होते. आपला महाराष्ट्र सांस्कृतिकदृष्ट्या समृद्ध आहे. आपल्या संस्कृतीचे



आमदार संभाजी पाटील निलंगेकर यांनी श्री निळकंठेश्वर मंदिराच्या ऐतिहासिक व पुरातन वास्तू यावेळी सांगितला. तसेच या मंदिराच्या जतन व संवर्धनाच्या कामांना भरीव निधी देण्याची विनंती त्यांनी यावेळी केली. तांत्रिक सल्लागार तेजस्विनी आफळे यांनी मंदिराच्या जतन व संवर्धनासाठी आवश्यक कामांची माहिती दिली. प्रा. दत्ता शाहीर यांनीही यावेळी मंदिराविषयी माहिती देत मंदिराच्या जतन, संवर्धनाची गरज विषय केली. सूत्रसंचालन शैलेश गोजमगुंडे यांनी केले. माजी नगराध्यक्ष बाळासाहेब शिंगाडे यांनी उपस्थितांचे आभार मानले.

जतन करत राज्याचा विकास करण्यासाठी राज्य शासन प्रयत्नशील आहे. राज्यातील सर्वच पुरातन मंदिरांचे जतन व संवर्धन करण्यात येणार असून यासाठी जिल्हा वार्षिक योजनेतून तरतूद करण्याचा निर्णय घेण्यात आला आहे. श्री नीलकंठेश्वर मंदिरासह

बारवांच्या संवर्धनासाठी आवश्यक निधी देण्यात येईल. या मंदिराचा व परिसराचा सांस्कृतिक, पुरातन ठेवा जपण्यासाठी सर्वोतोपरी प्रयत्न केले जातील. या परिसराला राज्य संरक्षित वास्तू घोषित करण्याचा निर्णय घेण्यात येईल, असे ड. शेलार यांनी सांगितले.

विलासराव देशमुख शासकीय वैद्यकीय महाविद्यालयास १२ नवीन पदव्युत्तर अभ्यासक्रमाच्या जागांना मान्यता अधिष्ठाता डॉ. उदय मोहिते यांच्या प्रयत्नांना यश

लातूर :- विलासराव देशमुख शासकीय वैद्यकीय महाविद्यालय, लातूर या संस्थेस विविध विषयांमध्ये एकूण १२ नवीन पदव्युत्तर अभ्यासक्रमाच्या जागांना मान्यता प्राप्त झाली आहे. ही परवानगी राष्ट्रीय आयुर्विज्ञान आयोग, नवी दिल्ली यांनी प्रदान केली आहे. या यशामागे अधिष्ठाता डॉ. उदय मोहिते यांचे अखंड परिश्रम, व संचालनालय, वैद्यकीय शिक्षण व संशोधन, मुंबई, महाराष्ट्र आरोग्य विज्ञान विद्यापीठ, नाशिक तसेच राष्ट्रीय आयुर्विज्ञान आयोग, नवी दिल्ली येथे सातत्यपूर्ण पाठपुरावा व शासकीय स्तरावर केलेली प्रभावी समन्वय प्रक्रिया कारणीभूत ठरली आहे. विलासराव देशमुख शासकीय वैद्यकीय महाविद्यालयाची स्थापना सन २००३ मध्ये झाली असून, संस्थेला सन २०१० मध्ये प्रथमच पदव्युत्तर अभ्यासक्रमासाठी मान्यता मिळाली होती. त्यानंतर सन २०१८ मध्ये विविध विभागांच्या पदव्युत्तर जागांमध्ये वाढ करण्यात आली होती त्यावेळी एकूण ७० पदव्युत्तर अभ्यासक्रमांची प्रवेश क्षमता होती. नुकत्याच झालेल्या पाठपुराव्यानंतर खालील विभागाच्या १२ वाढीव जागांना मंजुरी देण्यात आली आहे.



क्ष-किरणशास्त्र	विभाग (Radiology)
- ५ वरून ७ जागा (२ जागा वाढ)	
शरीरविकृतीशास्त्र	विभाग (Pathology)
- ५ वरून ९ जागा (४ जागा वाढ)	
बालरोग विभाग (झरशवळरीळी)	- ३ वरून ७ जागा (४ जागा वाढ)
क्षयरोग व उररोग विभाग (TB Chest)	

- २ (नवीन अभ्यासक्रमास मान्यता) या वाढीव जागा मंजूर झाल्यामुळे विलासराव देशमुख शासकीय वैद्यकीय महाविद्यालयातील वैद्यकीय शिक्षणाची गुणवत्ता अधिक वृद्धिंगत होण्यास मदत होणार आहे, रुग्णसेवेमध्ये तज्ज्ञ डॉक्टरांची उपलब्धता वाढेल, वैद्यकीय संशोधनाच्या संधी वाढण्यास मदत होईल तसेच लातूर व परिसरातील नागरिकांना उच्च दर्जाची आरोग्यसेवा स्थानिक पातळीवर मिळण्यासाठी मोठ्या प्रमाणात मदत होणार आहे. तसेच पुढील वर्षी एकूण ६० पदव्युत्तर अभ्यासक्रमाच्या जागेमध्ये वाढ करण्यासाठी पाठपुरावा सुरु आहे. या यशस्वी उपक्रमाबद्दल अधिष्ठाता डॉ. उदय मोहिते यांचे सर्व स्तरांतून मनःपूर्वक अभिनंदन करण्यात आले. या प्रसंगी शासकीय वैद्यकीय महाविद्यालय, धाराशीवचे अधिष्ठाता, डॉ. शैलेंद्र चौहान यांची विशेष उपस्थिती होती. तसेच डॉ. मंगेश सेलुकर उप अधिष्ठाता पदवीपूर्व विभाग, डॉ. अजय ओव्हाळ उप अधिष्ठाता प्रशासकीय विभाग, डॉ. उमेश कानडे उप अधिष्ठाता, प्रशासकीय विभाग, डॉ. राहुल अभंगे प्र. वैद्यकीय अधीक्षक, डॉ. उत्तरेश्वर धुमाळ, डॉ. अभिजित यादव, डॉ. विकास साळुंके तसेच विविध विभागांचे विभागप्रमुख, प्रशासकीय अधिकारी व कर्मचारी उपस्थित होते.

'या' शेतकऱ्यांच्या खात्यात येणार नाहीत पैसे, कारण काय आहे; तुम्ही यात सहभागी आहात का?

केंद्र सरकारच्या महत्वाकांक्षी पीएम किसान योजनेअंतर्गत शेतकऱ्यांना वर्षाला ६,०००/- (२,०००/- चे तीन हप्ते) दिले जातात. विविध मीडिया रिपोर्ट्सनुसार, या योजनेचा २१ वा हप्ता नोव्हेंबरच्या पहिल्या आठवड्यात (संभाव्यतः ५ नोव्हेंबरपर्यंत) जमा होण्याची शक्यता आहे, मात्र सरकारने अद्याप कोणतीही अधिकृत घोषणा केलेली नाही. दरम्यान, अनेक शेतकऱ्यांच्या खात्यात यंदाचा हप्ता जमा होणार नाही. याची मुख्य कारणे खालीलप्रमाणे आहेत: ई-केवायसी (e-KYC) अपूर्ण असणे: योजनेचा लाभ घेण्यासाठी शेतकऱ्यांनी ई-केवायसी पूर्ण करणे अनिवार्य आहे. ज्यांनी ही प्रक्रिया पूर्ण केलेली नाही, त्यांचे पैसे अडकतील. पीएम किसानच्या अधिकृत वेबसाइटवर जाऊन केवायसी पूर्ण करता येते. आधार-बँक खाते लिंक नसणे: शेतकऱ्यांचे बँक खाते त्यांच्या आधार कार्डशी जोडलेले (-adhaar Seeding) असणे आवश्यक आहे. हे काम बँकेत जाऊन पूर्ण करता येते. चुकीची कागदपत्रे: अर्ज करताना किंवा केवायसीच्या वेळी चुकीची माहिती किंवा कागदपत्रे सादर केल्यास लाभ थांबवला जातो. आगाऊ हप्ता मिळालेले शेतकरी: पूर्यस्त भागातील (उदा. पंजाब, उत्तराखंड, हिमाचल प्रदेश आणि जम्मू-काश्मीर) ज्या शेतकऱ्यांच्या खात्यात २१ वा हप्ता आधीच जमा झाला आहे, त्यांना यावेळी पैसे मिळणार नाहीत.



जिल्हा बँकांच्या भरतीमध्ये भूमिपुत्रांसाठी ७० टक्के जागा उद्देगींनी माजी आमदार धिरज देशमुख यांच्या पाठपुराव्याला यश; यापूर्वीच्या भरतीतही जागा राखीव राहणार

तिथेही स्थानिक उमेदवारांना प्राधान्य जिल्हा मध्यवर्ती सहकारी बँकांच्या भरती प्रक्रियेत ३० टक्के जागा जिल्हाबाहेरील उमेदवारांसाठी राखीव ठेवण्यात आल्या असल्या तरी या जागांवर पुरेशा प्रमाणात उमेदवार उपलब्ध न झाल्यास त्या जागांवर स्थानिक उमेदवारांना प्राधान्य देण्यात येणार आहे. पुरेशा प्रमाणात उमेदवार न मिळाल्यास या जागा स्थानिक उमेदवारांतून भरता येतील, असे शुक्रवारी काढलेल्या शासन निर्णयात नमुद करण्यात आले आहे. यामुळे स्थानिक रहिवाशी असलेल्या उमेदवारांना जिल्हा बाहेरील उमेदवारांसाठी राखीव ३० टक्के जागांवरही संधी मिळणार असल्याचे माजी आमदार धिरज विलासराव देशमुख यांनी सांगितले.

जिल्हा मध्यवर्ती बँकांचे कार्यक्षेत्र जिल्हापुरते मर्यादित असून बँकांमध्ये जिल्हातील संस्था, शेतकरी व ठेवीदारांचा सहभाग असतो. बाहेरच्या जिल्हातील संस्था, शेतकरी किंवा ठेवीदारांचा तेवढा संबंध बँकेशी येत नाही. जिल्हातील शेतकऱ्यांची बँक म्हणून जिल्हा बँक ओळखली जाते. यामुळे स्थानिक रहिवाशी शेतकऱ्यांच्या मुलांच्या हक्कासाठी त्यांना बँकेच्या नोकर भरती प्रक्रियेत प्राधान्य देण्याची आग्रही मागणी सहकारमंत्री बाबासाहेब पाटील यांच्याकडे केली होती. शासनाने ती मान्य केली. याबद्दल राज्यातील तमाम स्थानिक भूमिपुत्रांच्या वतीने मी मुख्यमंत्री देवेंद्र फडणवीस, उपमुख्यमंत्री एकनाथ शिंदे, उपमुख्यमंत्री अजितदादा पवार व सहकारमंत्री बाबासाहेब पाटील यांचे आभार मानतो. - धिरज विलासराव देशमुख, माजी आमदार तथा अध्यक्ष लातूर जिल्हा मध्यवर्ती बँक



प्रक्रिया वादरहित व पारदर्शक होण्यासाठी शासनाने धोरण निश्चित केले आहे. धोरणानुसार बँकांना ऑनलाईन पद्धतीने भरती प्रक्रिया राबवणे बंधनकारक करण्यात आले असून ऑनलाईन पद्धतीने भरती प्रक्रिया घेण्यासाठी तीन संस्थांचे पॅनेलही तयार केले आहे. या संस्थांच्या माध्यमातून काही जिल्हा बँकांनी भरती प्रक्रियाही सुरु केली. त्यानंतर जिल्हातील रहिवाशी असलेल्या उमेदवारांनी अन्याय होत असल्याची भावना व्यक्त केली. जिल्हापुरते बँकेचे कार्यक्षेत्र व कामकाज असल्यामुळे जिल्हा बँकांच्या भरती प्रक्रियेत जिल्हातील स्थानिक रहिवाशी असलेल्यांना प्रथम प्राधान्य द्यावे, अशी मागणी स्थानिक उमेदवारांनी केली. जिल्हातील रहिवाशी

असलेल्या उमेदवारांना भरतीमध्ये प्राधान्य दिल्यास ते बँकेच्या ग्राहक, सभासद व ठेवीदारांना चांगल्या सेवा देऊ शकतील व त्यांच्या ओळखीचा फायदा बँकेच्या प्रगतीसाठी होणार होता. यामुळे स्थानिक उमेदवारांची मागणी योग्य असल्याचे लक्षात आल्यानंतर माजी आमदार धिरज विलासराव देशमुख यांनी सहकारमंत्री बाबासाहेब पाटील यांची भेट घेऊन जिल्हा मध्यवर्ती सहकारी बँकांच्या भरती प्रक्रियेत जिल्हाबाहिर्यांसाठी ७० टक्के जागा राखीव ठेवण्याची मागणी केली. त्यासाठी सातत्याने पाठपुरावाही केला. त्यानंतर सहकारमंत्री पाटील यांनी आयुक्ताना प्रस्ताव पाठवण्याच्या सुचना केल्या होत्या. त्यानुसार आयुक्ताने जिल्हा बँकांच्या भरती प्रक्रियेत स्थानिकांसाठी ७० टक्के तर जिल्हाबाहेरील रहिवाशी उमेदवारांसाठी ३० टक्के जागा राखीव ठेवण्याचा प्रस्ताव शासनाला सादर केला. शुक्रवारी शासनाने हा प्रस्ताव मंजूर करत जिल्हा बँकांच्या भरती प्रक्रियेत ७०-३० चा फार्मुला मान्य केला आहे. हा फार्मुला सध्या भरती प्रक्रिया सुरु केलेल्या जिल्हा बँकांसाठीही लागू होणार असल्याने स्थानिक रहिवाशी असलेल्या उमेदवारांमध्ये आनंद व्यक्त होत आहे. यासाठी पाठपुरावा केल्याबद्दल स्थानिक भूमिपुत्रांनी माजी आमदार धिरज विलासराव देशमुख यांचे आभार मानले आहेत.

संपादकीय

रिअल लाईफला गिळणारी 'रील'

उमेश कुमार मुंबईतील ओलीस नाट्याच्या घटनेने पुन्हा दाखवून दिले की, सिनेमा किंवा वेब सीरिजचा प्रभाव आता फक्त पडद्यापुरता राहिलेला नाही. मुंबईतील चाललेला हा थरार एखाद्या फिल्मी पटकथेप्रमाणेच होता. अखेर पोलिसांनी सर्व ओलीस सुरक्षित सोडवले आणि चकमकीत आर्य ठार झाला. पोलिसांच्या म्हणण्यानुसार आर्य याची बोलण्याची शैली, मुलांना घाबरवण्याची पद्धत सर्व काही फिल्मी होते. ही घटना एकमेव नाही. रोजच कुठे ना कुठे एखादा फिल्मी मॅट्ट वास्तवात रीलचं रूप घेतो; पण ही 'रील' आता केवळ मनोरंजन नाही, तर मानसिक विकृतीचं प्रतिबिंब बनली आहे. दिल्लीतील जहागीरपुरी भागात तीन अल्पवयीन मुलांनी एका व्यक्तीचा 'फिल्मी स्टोरीमध्ये' खून केला. पोलिस चौकशीत त्यांनी सांगितले की, ते 'पुष्पा' आणि 'भौकाल'मधील गॅंग्स्टरच्या जीवनशैलीने प्रभावित झाले होते आणि 'गुन्हेगारी जगात प्रसिद्ध' होण्याची इच्छा त्यांना होती.

आजचा युवक रील वर्ल्डमध्ये एवढा गुंतला आहे की त्याला खरे-खोटे यातील फरक समजत नाही. पूर्वीच्या चित्रपटांत समाजाची कथा असायची. गरिबी, प्रेम, संघर्ष, भ्रष्टाचार असायचा; पण आता चित्रपट समाजाला शिकवतात की कोणता संघर्ष 'ट्रेंडिंग' आहे आणि कोणता अपराध 'स्टायलिश'. वेब सीरिजच्या जगात हिंसा, बदला, फसवणूक आणि लैंगिकता हे आता नेहमीचे विषय झाले आहेत. प्रत्येक प्रेक्षक स्वतःला त्या कथेतला नायक समजू लागतो. त्यामुळे लोकांचे निर्णय, बोलण्याची पद्धत, कपडे सगळेच स्क्रिनवरून प्रेरित आहेत. सोशल मीडियाने या प्रभावाला अनेक पटींनी वाढवले आहे. आज प्रत्येक व्यक्तीच कॉन्टेंट बनला आहे. प्रत्येक चेहरा कॅमेर्यासमोर आहे. प्रत्येक भावना एक 'स्टोरी' झाली आहे, आणि प्रत्येक चूक एक 'व्हायरल मोमेंट' ठरत आहे. समाज आता रिअॅलिटी शोसारखा जगतो आहे.

वेब सीरिजनी प्रेक्षकांना 'थ्रिल'चे व्यसन लावले आहे. आता सनसनाटी असल्याशिवाय कथा अपूर्ण वाटते. त्यामुळे गुन्हेगारालाही 'नायक' म्हणून दाखवले जाते. मिर्झापूर, पाताल लोक, स्कॅम १९९२, सेक्रेड गेम्स यांनी गुन्हेगारीला 'स्मार्टनेस' आणि 'बुद्धिमत्ते'ची नवी व्याख्या दिली. परिणामी, समाजाने खलनायकात आकर्षण पाहायला सुरुवात केली. तरुणवर्ग या पात्रांमधून स्वतःतील 'बंडखोर' जिवंत ठेवतो. त्याला वाटते की व्यवस्थेविरुद्ध लढण्याचा मार्ग म्हणजे हिंसा. अपयश आले की तो स्वतःला फिल्मी नायकासारखा नाट्यमय निर्णय घेताना पाहतो. मुंबईतील घटना हे सिद्ध करते की हा प्रभाव आता मनोरंजनापुरता नाही, तर मानसिकतेचा भाग बनला आहे.

समाजाची भाषा देखील बदलली आहे. संभाषणात 'डायलॉग' आले आहेत. युवकांची विचारसरणी 'स्क्रिप्टेड' वाटते. जिथे संवेदनशीलता होती तिथे आता 'सस्पेन्स' आहे, जिथे भावना होत्या तिथे 'एक्सप्लेन'. लोक दुःखही कॅमेर्यासाठी जगतात, हास्यही 'फिल्टर'मधून शोधतात. रीलचा हा कब्जा फक्त शहरी युवांपुरता मर्यादित नाही; गाव, खेडी, लहान शहरांपर्यंत पोहोचला आहे. लोक मुलांची नावंही फिल्मी पात्रांवर ठेवू लागले आहेत. कपडे, चष्मे, फॅशन सगळं काही वेब सीरिज ठरवतात. समाजात आता 'मूल्य' नव्हे, 'दृश्य' महत्त्वाचे झाले आहे.

कधी काळी सिनेमा समाजाला दिशा द्यायचा, लोकांच्या मनात प्रश्न निर्माण करायचा; पण आजचा कंटेंट प्रश्न निर्माण करत नाही, तो फक्त उत्तेजना निर्माण करतो. ओटीटी प्लॅटफॉर्मसी या स्वातंत्र्याला 'अमर्याद' केलं आहे. ना सेंसर, ना मर्यादा, फक्त 'क्लिक करा आणि पाहा'. मनोरंजनाच्या नावाखाली आता 'मनोविज्ञानाचा खेळ' सुरू आहे. बाजाराला समाज नको, प्रेक्षक हवेत. आणि प्रेक्षक तोच जो भावना नाही तर दुश्यांनी प्रभावित होतो. अशा प्रकारे सिनेमाने समाजाला नव्हे, तर विचारांनाच स्क्रिनवर कैद करून ठेवले आहे.

हा बदल फक्त सिनेमामुळे झाला असं नाही. मार्केटिंग आणि मीडियाने तो वाढवला. एखाद्या गुन्हेगाराला 'स्टायलिश गॅंग्स्टर' म्हणणार्या हेडलाईन्स, एखाद्या सीनला 'ट्रेंडिंग' बनवणार्या रील्स, आणि एखाद्या डायलॉगला 'मीम' बनवणारी संस्कृती या सगळ्यांनी मिळून लोकांची संवेदना बोधत केली आहे. आता बातम्या बनत नाहीत, 'कॉन्टेंट' बनतो. आणि कॉन्टेंट तोच बनतो जो डोळ्यांना चकित करेल. हळूहळू समाजानेही स्वीकारले की संवेदनशील असणे आता बोअरिंग आहे, आणि 'व्हायरल होणे' म्हणजेच नवी यशाची ओळख.

या वादल्या मागणीमुळे वेब सीरिजचा व्यवसाय जगभर प्रचंड वाढला. 'द लॉर्ड ऑफ द रिंग्स : द रिंग्स ऑफ पॉवर'च्या दुसऱ्या सिझनचे बजेट जवळपास १ अब्ज डॉलर (सुमारे ८३०० कोटी रुपये) होते. भारतात 'रुद्र' आणि 'हीरामंडी' यांसारख्या वेब सीरिजचे बजेट २०० कोटीपेक्षा अधिक आहे. अभिनेत्यांची फीही कोट्यवधीत गेली आहे. हा बाजार झपाट्याने वाढतो आहे.

तज्ज्ञ डॉक्टर मानतात की सतत हिंसक, अराजक किंवा असामाजिक कंटेंट पाहिल्याने मेंदूत डोपामिनचे प्रमाण बदलते. माणूस 'अॅक्शन'च्या आहारी जातो. साधं आयुष्य त्याला कंटाळावाणं वाटतं. त्यामुळे किशोरवयतात राग, नैराश्य आणि आत्ममुग्धता वाढत आहे. मानसशास्त्रज्ञ याला 'रील-रिअॅलिटी सिंड्रोम' म्हणतात. जिथे माणूस वास्तव आणि कल्पना यातील फरक हरवतो. स्क्रिनच्या जगात त्याला 'निबंध' वाटतं; पण प्रत्यक्ष जीवनात तो कमकुवत ठरतो. हेच असंतुलन त्याला टोकाच्या निर्णयांकडे ढकलते.

मग प्रश्न उभा राहतो, याला फक्त चित्रपट निर्माता जबाबदार का? उत्तर आहे 'नाही'. प्रेक्षकही तितकाच जबाबदार आहे. आपणच त्या कंटेंटला 'हिट' केलं ज्यात हिंसा होती, आणि ज्यात चेतना होती अशा कंटेंटकडे दुर्लक्ष केलं. आपण 'संदेश' विसरलो, 'संवाद' लक्षात ठेवला. आपण संवेदनापेक्षा मनोरंजनाला प्राधान्य दिलं. आणि आज तेच मनोरंजन आपल्या मानसिकतेचं रूप झालं आहे. जर समाजाने पुन्हा 'आरसा' व्हायचं असलं, तर त्याने स्वतःच्या डोळ्यांनी पाहायला शिकायला हवं, स्क्रिनमधून नव्हे. कारण, सिनेमा तोपर्यंतच प्रभावी असतो, जोपर्यंत संवेदना जिवंत असते.

भारतीय महिलांनी दाखवलं : स्वप्नं जर मनापासून पाहिली, तर सीमा काहीच नाहीत

हॉलीवूडच्या झगमगाटात भारतीय लेकींच तेज झळकलेलं पाहून प्रत्येक भारतीयच हृदय अभिमानाने भरून आलं. ज्या स्वप्नांची पायवाट कधी फक्त स्वप्ननगरीपर्यंत सीमित होती, ती आज वास्तवात उतरताना दिसते आहे. कला, परिश्रम आणि आत्मविश्वास यांच्या जोरावर भारताच्या लेकींनी 'जग जिंकलं' आणि साकार केलं ते अंधुरं स्वप्न, जे आज प्रत्येक भारतीय डोळ्यात चमकतं आहे. झगमगात्या मंचावर जेव्हा भारतीय महिलांच्या क्रिकेट संघाने विजयी जल्लोष साजरा केला, तेव्हा संपूर्ण भारताने श्वास रोखून तो क्षण अनुभवला. कधी केवळ पुरुषप्रधान खेळ मानला जाणारा क्रिकेट आज स्त्रियांच्या घामाने, संघर्षाने आणि आत्मविश्वासाने नव्या अर्थाने उजळला आहे.

ही केवळ विजयी धाव नव्हती तर ती होती अनेक दशकांच्या मेहनतीची, समाजाच्या शंकेची आणि स्वतःवरच्या न संपणाऱ्या विश्वासाची फळ. 'भारताच्या लेकींनी जग जिंकलं' हे वाक्य आता फक्त एक शीर्षक राहिलेलं नाही, तर ते एक घोषणा बनलं आहे. भारतीय स्त्रीशक्तीच्या अमर पराक्रमाची! मिथक तोडणाऱ्या या खेळाडूंनी दाखवलं की, कसोटी मैदानावर असो की जीवनात, धैर्य आणि चिकाटीचं बॅटिंग केलं तर कोणतीही डावसंख्या जिंकता येते. जेमिमाह रॉड्रिग्स, हसनप्रीत कौर, स्मृती मंधाना आणि त्यांच्या सहकाऱ्यांनी केवळ ट्रॉफीच नाही जिंकली, तर असंख्य मुलींची स्वप्नं साकार केली. जगभरात भारताचं नाव उजळवणाऱ्या या लेकी अभिमान, प्रेरणा आणि संघर्षाचं प्रतीक. वर्ल्ड कप स्पर्धेच्या इतिहासात पहिल्यांदाच ऑस्ट्रेलिया आणि इंग्लंड महिला संघाशिवाय वर्ल्ड कपची फायनल रंगल्याचे पाहायला मिळाले. भारत विरुद्ध दक्षिण आफ्रिका यांच्यातील फायनलसह २५ वर्षांनंतर नवा वर्ल्ड चॅम्पियन मिळणार हे आधीच ठरलं होतं. अखेर तिसऱ्या प्रयत्नात भारतीय महिला संघाने वर्ल्ड कप ट्रॉफीचं स्वप्न साकार केले.

नवी मुंबईतील डी.वाय. पाटील स्टेडियमवर रंगलेल्या महिला विश्वचषकातील अंतिम सामन्यात भारतीय संघाने दक्षिण आफ्रिकेला पराभूत करत पहिली वहिली विश्वचषक स्पर्धा



जिंकत इतिहास रचला आहे. शफाली वर्माच्यासह दीप्ती शर्माच्या अष्टपैलू कामगिरीच्या जोरावर भारतीय संघाने २९९ धावांचा बचाव करत शेवटी बाजी मारली. २००५ आणि २०१७ मध्ये अंधुरं राहिलेलं स्वप्न हसनप्रीत कौरच्या नेतृत्वाखालील संघाने स्वप्ननगरीत साकार करून दाखवलं. भारतीय संघाने दिलेल्या धावांचा पाठलाग करताना दक्षिण आफ्रिका संघाची कर्णधार लॉरा वॉल्हार्ड हिने शतकी खेळी केली. तिने भारतीय संघाचं टेन्शन वाढवलं होते, पण दीप्तीच्या गोलंदाजीवर तिने मोठा फटका खेळला अन् अमनजोत कौरनं तिसऱ्या प्रयत्नात कॅच पूर्ण करत तिसऱ्या प्रयत्नात ट्रॉफी जिंकण्याचा मार्ग मोकळा केला. दक्षिण आफ्रिकेला हरवून महिला टीम इंडिया अजिंक्य झाली आणि शेवटी भारताच्या लेकींनी 'जग जिंकलं' स्वप्ननगरीत अंधुरं स्वप्न केले साकार!

२००७ साली प्रदर्शित झालेल्या चक दे! इंडिया या चित्रपटात शाहरुख खाननं साकारलेला कोच कबीर खान हा पात्र खऱ्या आयुष्यातल्या एका घटनेवर आधारित होता. या पात्रामागे प्रेरणा होती मीर रंजन नेगी. भारतीय हॉकीचा माजी गोलकीपर. १९८२ च्या आशियाई स्पर्धेत भारताला पाकिस्तानकडून १-७ असा पराभव पत्करावा लागला होता. त्यावेळी नेगींवर देशद्रोहाचे आरोप झाले, माध्यमांनी आणि जनतेने त्यांच्यावर तीव्र टीका केली. त्यांच्या आयुष्यावर काळोख पसरला. काही वर्षांनी त्यांनी महिला

हॉकी संघाच्या प्रशिक्षकपदी जबाबदारी घेतली. त्यांचं काम, समर्पण आणि विश्वास यांच्या जोरावर भारताच्या महिला हॉकी संघाने २००२ च्या कॉमनवेल्थ गेम्समध्ये सुवर्णपदक जिंकून इतिहास रचला! याच वास्तवातून चक दे! इंडियाची कथा जन्माला आली. चित्रपटात कबीर खानवर 'देशद्रोही' ठरवण्यात येतो, पण शेवटी तो भारताला जिंकवून आपली ओळख पुनःप्रस्थापित करतो. हेच मीर रंजन नेगींच्या जीवनाचं प्रतिबिंब होतं. त्यावर शाहरुख खान म्हणाला होता हा चित्रपट फक्त हॉकीबद्दल नाही; तो 'सेकंड चान्स' मिळाल्यावर काय करता येतं, हे सांगतो. चक दे! इंडियानं फक्त एक खेळ दाखवला नाही तर त्याने शिकवलं की, अपयशावर मात करून, समाजाच्या शंकेला उत्तर देत, मेहनत आणि एकतेनं देशाचं नाव पुन्हा उजळवता येतं.

भारतीय महिला संघाने टॉस गमावल्यावर पहिल्यांदा फलंदाजी करताना निर्धारित ५० षटकात २९८ धावा करत दक्षिण आफ्रिकेच्या संघासमोर २९९ धावांचे टारगेट सेट केले होते. या धावसंख्येचा पाठलाग करताना दक्षिण आफ्रिकेची कर्णधार लॉरा वॉल्हार्ड हिने सेमी फायनलनंतर फायनलमध्येही शतक करत वर्ल्ड रेकॉर्ड रचला. वर्ल्ड कपच्या एका हंगामात सर्वाधिक धावा करण्याचा विक्रम तिने आपल्या नावे केला. पण शेवटी भारतीय संघाने फायनल बाजी मारत अंधुरं स्वप्न साकार केलं. 'भारतीय महिलांच्या या विजयानं समाजातील जुनी विचारसरणी डळमळवली आहे. आता क्रिकेट हे 'पुरुषांचं खेळणं' नाही, तर प्रत्येक भारतीय मुलीच्या आत्मविश्वासाचं प्रतीक आहे. आज या विजयानं शाळा, गेल्या आणि मैदानं नव्या आवाजाने गाजत आहेत. मी सुद्धा खेळेन, मी सुद्धा जिंकेन! हा विजय फक्त खेळाचा नाही तर तो आहे समानतेचा, संघर्षाचा आणि ओळख निर्माण करण्याचा विजय. स्वप्ननगरीत जे कधी अंधुरं वाटत होतं, ते आज या भारताच्या लेकींनी पूर्णत्वास नेलं.

प्रवीण बागडे

नागपूर

मो.क्र. ९९२३६२०९९९

डिजिटल शिक्षण आणि शिक्षक

शिक्षक दिनाच्या निमित्ताने आपण विचार करताना हे लक्षात घ्यायला हवे की, राष्ट्रीय शैक्षणिक धोरणाने सुचवलेला सर्वसमावेशक, विद्यार्थी-केंद्रित दृष्टिकोन साकारण्यासाठी शिक्षकच मुख्य प्रेरणास्थान आहे.

आजच्या डिजिटल युगात शिक्षकाची भूमिका अधिक व्यापक झाली आहे. तो आता केवळ अध्यापक नाही. आजचा काळ हा माहितीचा, ज्ञानसंपत्तीच्या अथांग महासागराचा काळ आहे. माहितीचा प्रवाह इतका वेगवान झाला आहे की विद्यार्थ्यांच्या हातातील मोबाइल, टॅबलेट किंवा संगणकावर संपूर्ण जगाचा खजिना उपलब्ध झाला आहे. पारंपरिक पाटी-खड्ड्यापासून स्मार्टबोर्ड आणि कृत्रिम बुद्धिमत्तेपर्यंत शिक्षण प्रवास करत असताना शिक्षकाची भूमिका केवळ माहिती देणारा इतकी मर्यादित राहिलेली नाही. तोच आता दिशादर्शक दीपस्तंभ, प्रेरणादायी मार्गदर्शक आणि डिजिटल साधनांचा सुज्ञ वापर करून विद्यार्थ्यांना जीवनमूल्यांची जाण करून देणारा सर्वसमावेशक शिल्पकार ठरतो.

आज इंटरनेट, स्मार्टफोन आणि कृत्रिम बुद्धिमत्ता (एआय) यामुळे ज्ञानाचे दरवाजे प्रत्येकासाठी खुले झाले आहेत. विद्यार्थी एका क्लिकवर जगभरातील माहिती मिळवतात. अशा परिस्थितीत शिक्षक केवळ 'माहिती पुरवणारा' राहिलेला नाही; तर तो विद्यार्थ्यांना योग्य माहिती निवडण्याची, तिचा वापर करण्याची आणि ती जीवनात उतरवण्याची कला शिकवतो. ऑनलाइन क्लासेस, व्हर्च्युअल क्लासरूम्स, शैक्षणिक ॲप्स यामुळे शिक्षकांनी नवे कौशल्य आत्मसात केले.

भारतीय शिक्षणव्यवस्थेत या बदलत्या भूमिकेला अधिकृत स्वरूप देत राष्ट्रीय शैक्षणिक धोरण २०२० जाहीर झाले. या धोरणाने शिक्षणात लवचिकता, कौशल्यभिमूखता, बहुभाषिकता, तंत्रज्ञानाचा योग्य वापर आणि शिक्षक हा शिक्षणाच्या केंद्रस्थानी असणे यावर भर दिला आहे. डिजिटल साधनांचा परिणामकारक उपयोग करून विद्यार्थी ज्ञानार्जनापासून ते विचार प्रवृत्ती, नवसर्जन आणि मूल्याधारित जीवनाकडे वाटचाल करू शकतील, असा स्पष्ट संदेश या धोरणातून दिला गेला आहे. त्यासाठी शिक्षकाला फक्त 'अध्यापक' न मानता तो 'फॅसिलिटेटर', 'मॅटर' आणि 'आयुष्यभर शिक्षण देणारा प्रेरक' म्हणून मांडले गेले आहे.

आजच्या डिजिटल युगात विद्यार्थी माहिती सहज मिळवतात, पण



त्या माहितीचे ज्ञानात रूपांतर करून ती विवेकबुद्धी, सृजनशीलता आणि समाजाभिमूखतेची जोडणारा दुवा म्हणजे शिक्षक. म्हणूनच त्याची भूमिका पूर्वीपेक्षा अधिक जबाबदारीची, अधिकआधुनात्मक आणि अधिक सृजनशील ठरते. शिक्षण म्हणजे केवळ माहिती देणे नव्हे, तर विचार करायला शिकवणे या तत्वाला अनुसरून आजचा शिक्षक पारंपरिक संस्कार व आधुनिक तंत्रज्ञान यांचा सेतू बांधतो. भारतीय शिक्षण परंपरा आता डिजिटल क्रांतीच्या संगमावर उभी आहे. म्हणूनच शिक्षकाने आज फक्त खड्डू-फळा किंवा वर्गाच्या चार भिंतींमध्ये मर्यादित न राहता, डिजिटल माध्यमांचा, नव्या अध्यापन पद्धतींचा आणि कौशल्यधारित दृष्टिकोनाचा अवलंब करणे आवश्यक झाले आहे.

विद्यार्थ्यांना केवळ रोजगारक्षम बनवणे नव्हे तर जबाबदार, संवेदनशील आणि सामाजिक भान असलेले नागरिक घडवणे ही शिक्षकाची खरी कसोटी आहे. आजच्या भारतात शिक्षणव्यवस्थेचा पाया भक्कम असूनही तिच्यासमोर अनेक गंभीर समस्या उभ्या आहेत. शहरी आणि ग्रामीण भागातील शिक्षणातील दरी, दर्जदार शिक्षकांची कमतरता, अभ्यासक्रमातील कालबाह्यता, विद्यार्थ्यांवरील परीक्षा-केंद्रित ताण, डिजिटल साधनांचा असमतोल वापर तसेच खासगी शिकवणी वार्गाचा वाढता प्रभाव ही काही ठळक अडचणी आहेत.

शिक्षणाला हक्काचे स्वरूप देणार्या धोरणांनंतरही अनेक मुलं अजूनही शाळाबाह्य आहेत, तर शिकण्यापैकी मोठ्या संख्येला कौशल्य विकास व रोजगाराभिमूख शिक्षणाची जोड मिळत नाही.

पालकांच्या अपेक्षा, शिक्षकांवरील प्रशासकीय जबाबदारी आणि सुविधांचा अभाव यामुळे अध्यापनाची गुणवत्ता कमी होते. शिक्षण म्हणजे केवळ माहिती देणे नव्हे, तर विचारांची दिशा देणे होय हे तत्त्व विसरल्यामुळे विद्यार्थ्यांमध्ये नैतिक मूल्ये, सामाजिक जाण आणि सृजनशीलता कमी होत आहे. या समस्या दूर करून शिक्षणाला सर्वसमावेशक, गुणवत्तापूर्ण आणि वास्तवाशी निगडित करण्याची आज तातडीची गरज आहे.

आजच्या डिजिटल युगामुळे शिक्षणाला नवी दिशा मिळाली आहे. मोबाइल, इंटरनेट, ऑनलाइन क्लासेस यामुळे विद्यार्थी घरबसल्या ज्ञान घेऊ शकतात. शिकण्याच्या संधी वाढल्या आहेत, पण त्याचबरोबर काही गंभीर अडचणीही निर्माण झाल्या आहेत. ऑनलाइन शिक्षणात माहिती तर खूप मिळते, पण कोणती माहिती खरी आणि कोणती खोटी हे विद्यार्थ्यांना ओळखता येत नाही. योग्य मार्गदर्शनाशिवाय

ही माहिती गोंधळ निर्माण करते. तंत्रज्ञानामुळे शिकणे सोपे झाले असले तरी त्याच्यावरचा अतिविश्वास ही समस्या ठरते.

मोबाइल आणि लॅपटॉपवर अभ्यास करता करता अनेक विद्यार्थी गेम्स, सोशल मीडिया आणि मनोरंजनाकडे वळतात. यामुळे त्यांची एकाग्रता कमी होते आणि अभ्यासापेक्षा मनोरंजनाला जास्त प्राधान्य दिले जाते. डिजिटल शिक्षणामुळे शिक्षक-विद्यार्थी संवादही कमी झाला आहे. आधी गुरू-शिष्य नात्यातून केवळ ज्ञानच नाही, तर संस्कार आणि मूल्येही दिली जात होती. पण ऑनलाइन क्लासमध्ये ही ऊब हरवली आहे. स्क्रिनवरून ज्ञान मिळते, पण त्यात अनुभवांची आणि भावनेक जडणघडणीची उणीव राहते.

पायाभूत सुविधांची कमतरता हीसुद्धा मोठी अडचण आहे. शहरांमध्ये इंटरनेट आणि साधनं सहज उपलब्ध असतात, पण ग्रामीण भागातील किंवा गरीब विद्यार्थ्यांना त्यांचा अभाव भासतो. त्यामुळे 'डिजिटल दरी' तयार होते. काही विद्यार्थी पुढे जातात, तर काही मागे राहतात. बदलत्या काळात नवी आव्हाने समोर येत आहेत. म्हणूनच शिक्षकाने स्वतःला काळानुरूप सक्षम करणे. बदलता अभ्यासक्रम, शैक्षणिक धोरणे व जागतिक परिप्रेक्ष्याशी जुळवून घेणारा शिक्षकच विद्यार्थ्यांना खऱ्या अर्थाने मार्गदर्शक होऊ शकतो.

दोनच कर स्लॅब!



आणि २८ टक्के असे चार मुख्य स्लॅब होते. परिणामी अनेक वस्तूंच्या वर्गवारीत गोंधळ, तक्रारी आणि खटले वाढले होते. आता दोनच स्लॅब ठेवल्यामुळे कररचना सुलभ होण्याची शक्यता आहे. जीएसटी काउंसिलमधील सर्व निर्णय सर्वसंमतीने घेण्यात आल्याने मतदानाची गरजच भासली नाही. तथापि, राज्यांना मिळणार्या महसूल भरपाईबाबत कोणताही टोस निर्णय अद्याप झालेला नाही. काही राज्यांनी

महसूल नुकसानीच्या भरपाईची मागणी केली आहे. काही राज्यांनी आपला तोटा किती होईल याचे अंदाजे सरकारकडून स्पष्ट करण्यास सांगितले आहे. सर्वसामान्यांसाठी हा निर्णय अत्यंत महत्त्वाचा आहे. रोजच्या वापरातील वस्तूंचा व सेवांवर कर कमी करण्यात आला आहे. उदाहरणार्थ, २५०० रुपयांपर्यंतच्या बुटांवर आणि कपड्यांवर आता केवळ ५ टक्के जीएसटी लागेल. याआधी १००० रुपयांपर्यंतच्या वस्तूंचा ५ टक्के आणि त्यापेक्षा महाग वस्तूंचा १२ टक्के कर आकारला जात होता. या निर्णयामुळे कपड्यांचा आणि पादत्राणांचा बाजार विशेषतः सणासुदीच्या हंगामात अधिक जोमदार होऊ शकेल. आरोग्य सेवांबाबतही मोठा

दिलसा देण्यात आला आहे. ज्येष्ठ नागरिकांच्या आरोग्य विम्याच्या प्रीमियमला जीएसटीमधून सूट देण्यात आली आहे. जीवनरक्षक औषधांवर कर कमी करण्यात आला आहे. सामान्य आरोग्य विम्यावरही कमी स्लॅब लागू करण्याचा निर्णय घेण्यात आला आहे. तसेच कृषी क्षेत्रासाठी वापरल्या जाणार्या उपकरणांवर करकपात केली गेल्यामुळे शेतकऱ्यांनाही दिलसा मिळणार आहे. वाहनविश्वात लहान कार स्वस्त होतील, मात्र मोठ्या व अतिलवझरी कार महाग होणार आहेत. दूध उत्पादने, पनीरसारख्या वस्तूंवरील जीएसटी कपात सामान्यांना थेट दिलसा देणारी आहे. सूक्ष्म, लघु आणि मध्यम उद्योग (एमएसएमई) क्षेत्रातील नोंदणी केवळ तीन दिवसांत पूर्ण करण्याची नवी व्यवस्था मंजूर झाली आहे. याआधी ही प्रक्रिया अनेक आडवडे चालत असे. त्यामुळे उद्योजकांना मोठा दिलसा मिळेल. याशिवाय वस्त्रोद्योग, औषधनिर्मिती, रसायन, खते आणि इतर अनेक उद्योगांच्या इन्व्हेंटॉरी स्टॉकच्या वस्तूंचे अडकलेले परतावे आता केवळ सात दिवसांत मिळतील, असा निर्णय घेण्यात आला आहे. सिमेंटवरचा जीएसटी २८ टक्क्यांवरून १८ टक्क्यांवर आणण्याचा निर्णय बांधकाम क्षेत्रासह पायाभूत सुविधा क्षेत्रासाठी मोठा आधार ठरणार आहे.

यंदाच्या स्वातंत्र्यदिनी पंतप्रधानांनी वस्तू व सेवा करांमधील सुधारणांचे 'दिवाळी गिफ्ट' भारतीयाना दिले जाईल, असे आश्वासन देशातील जनतेला दिले होते. त्यानुसार जीएसटी काउंसिलच्या ५६व्या बैठकीत घेण्यात आलेल्या ऐतिहासिक निर्णयामुळे देशातील कररचना मोठ्या प्रमाणात बदलली आहे. केंद्रीय अर्थमंत्री निर्मला सीतारामन यांच्या अध्यक्षतेखाली झालेल्या या बैठकीत १२ टक्के आणि २८ टक्के हे करस्लॅब रद्द करण्यात आले आणि केवळ दोन प्रमुख स्लॅब म्हणजे ५ टक्के आणि १८ टक्के अशी मांडणी मंजूर करण्यात आली. त्याचबरोबर अतिलवझरी व हानिकारक वस्तूंचा स्वतंत्र ४० टक्के कर लावण्याचा निर्णय घेण्यात आला आहे. या निर्णयामुळे कररचना अधिक सोपी, पारदर्शक आणि जनसामान्यांना समजण्यास सुलभ होणार आहे. गेल्या अनेक वर्षांपासून उद्योगजगत, व्यापारी संघटना तसेच आर्थिक धोरणकर्ते जीएसटी प्रणालीतील अनेक गुंतागुंतीच्या स्लॅब्सवर टीका करत होते. आधीच्या प्रणालीमध्ये ५, १२, १८

उरलेल्या भातापासून काय बनवावे सुचत नाही? मग सोप्या पद्धतीमध्ये बनवा मऊ- जाळीदार उत्तपा, खोबऱ्याच्या चटणीसोबत लागेल सुंदर

जेवणाच्या ताटात भात हा पदार्थ कायमच असतो. भात खाल्ल्याशिवाय जेवल्यासारखे वाटत नाही. पुलावभात, बिर्याणी, वरण भात, फोडणीचा भात इत्यादी अनेक वेगवेगळे पदार्थ भातापासून बनवले जातात. पण काहीवेळा दुयारच्या किंवा रात्रीच्या जेवणासाठी बनवलेला भात शिल्लक राहतो. मग उरलेल्या भाताचे नेमकं काय करावं? असे अनेक प्रश्न महिलांना कायमच पडतात. शिल्लक राहिलेल्या भातापासून फोडणीचा भात किंवा मसाले भात बनवला जातो. पण नेहमीच फोडणी भात खरून कंटाळा येतो. याशिवाय फोडणीच्या भातामुळे शरीरात एंजिडिटी वाढण्याची शक्यता असते. शरीरात वाढलेल्या एंजिडिटीमुळे आरोग्य बिघडून जाते. म्हणूनच आज आम्ही तुम्हाला उरलेल्या भातापासून मऊ- जाळीदार उत्तपा बनवण्याची सोपी रेसिपी सांगणार आहोत. उत्तपा हा पदार्थ तुम्ही खोबऱ्याच्या चटणीसोबत किंवा सांबारसोबत सुद्धा खाऊ

शकता. याशिवाय उत्तपा बनवण्यासाठी बाहेरून विकत पीठ आणले जाते. पण विकतच्या पिठाचे उत्तपा बनवण्यापेक्षा उरलेल्या भातापासून उत्तपा बनवावा. चला तर जाणून घेऊया उरलेल्या भातापासून उत्तपा बनवण्याची सोपी रेसिपी.

पार्टी स्नॅक्ससाठी घरी बनवा हॉटेल स्टाईल मसाला पापड; कुरकुरीत मसालेदार चव जी सर्वांना करेल खुश



सर्वप्रथम, मिक्सरच्या भांड्यात शिजवलेला भात घेऊन त्यात आवश्यकतेनुसार पाणी घालून पेस्ट तयार करा. पीठ तयार करताना त्यात भाताचे बारीक कण अजिबात ठेवू नये. पूर्णपणे मिश्रण बारीक वाटून घ्यावे. त्यानंतर त्यात दही घालून मिक्स करा. तयार केलेली पेस्ट मोठ्या वाटीमध्ये काढून त्यात चवीनुसार मीठ घालून व्यवस्थित मिक्स करा.

त्यानंतर त्यात रवा घाला. गुठळ्या न होऊ देता सर्व साहित्य व्हिस्कीच्या सहाय्याने व्यवस्थित मिक्स करून घ्या. तयार केलेले बॅटर १५ ते २० मिनिट झकण ठेवून काहीवेळा बाजूला ठेवून घ्या. त्यानंतर त्यात बेकिंग सोडा घालून पुन्हा एकदा फेटून घ्या. तवा गरम करून त्यावर तेल लावा. त्यानंतर तव्यावर गोलाकार डोसा घालून घ्या. त्यानंतर वरून कांदा, टॉमॅटो, कोथिंबीर, मिरची घालून हलकेसे दाबून घ्या. दोन्ही बाजूने उत्तपा भाजून घ्या. तयार आहे सोप्या पद्धतीमध्ये बनवलेला उत्तपा. हा पदार्थ खोबऱ्याच्या चटणीसोबत अतिशय सुंदर लागतो.

दिवसाची सुरुवात होईल आणखीनच स्पेशल! १० मिनिटांमध्ये घरी बनवा टपरीवर मिळतो तसा चविष्ट उकाळा

टपरीवरचा चहा प्यायला सगळ्यांचे खूप जास्त आवडतो. टपरीवर चहासोबतच, कॉफी आणि उकाळासुद्धा मिळतो. उकाळा पिणे आरोग्यासाठी अतिशय पौष्टिक आहे. स्वयंपाक घरातील काही ठराविक पदार्थांचा वापर करून उकाळा बनवला जातो. सकाळी उठल्यानंतर अनेकांच्या दिवसाची सुरुवात चहाने होते तर काहींच्या दिवसाची सुरुवात उकाळा पिऊन होते. जिभेची खराब झालेली सुधारण्यासाठी उकाळा पिण्याचा सल्ला दिला जातो. उकाळा हा पारंपरिक पदार्थ आहे. औषधी गुणधर्मांनी समृद्ध असलेल्या पदार्थांचा वापर करून बनवलेला उकाळा चवीला अतिशय सुंदर लागतो. यामुळे शरीरात उष्णता निर्माण होते. शरीरात साचून राहिलेले विषारी घटक बाहेर



काढून टाकण्यासाठी उकाळा प्यावा. म्हणूनच आज आम्ही तुम्हाला सोप्या पद्धतीमध्ये उकाळा बनवण्याची कृती सांगणार आहोत. हा पदार्थ नक्की ट्राय करून पहा. साहित्य: दूध हळद चहा मसाला वेलची पाणी काजू बदाम सुंठ उकाळा बनवण्यासाठी

सर्वप्रथम, टोपात एक कप पाणी आणि एक कप दूध घालून मिक्स करा. दुधाला व्यवस्थित उकळी आल्यानंतर त्यात चहा मसाला टाकून व्यवस्थित मिक्स करून उकळी येण्यासाठी ठेवा. उकळी आल्यानंतर त्यात वेलची पावडर, हळद, सुंठ पावडर आणि चवीनुसार साखर टाकून व्यवस्थित मिक्स करून घ्या. एक उकळी आल्यानंतर त्यात गॅस मंद आचेवर ठेवा. त्यानंतर त्यात काजू, बदामाचे बारीक बारीक तुकडे घालून मिक्स करा आणि १० मिनिट उकाळा उकळवण्यासाठी ठेवा. उकळी आल्यानंतर तयार आहे सोप्या पद्धतीमध्ये बनवलेला चविष्ट उकाळा. लहान मुलांना कायमच सकाळच्या वेळी चहा देण्यापेक्षा उकाळा पिण्यास द्यावा. यामुळे पदार्थाची चव सुधारते.

चमचमीत जेवणाचा बेत! घरी बनवा हॉटेल स्टाईल 'व्हेज मराठा', एक घास खाताच पदार्थाचे फॅन होऊन जाल

भारतीय पाककलेत वेगवेगळ्या राज्यांची खासियत असते. जसे पंजाबची सरसो दा साग-मक्के दी रोटी, राजस्थानची दाल बाटी, बंगालची माछेर झोल तसेच महाराष्ट्रातील पिटलं-भाकरी, मिसळ पाव आणि भरली वांगी प्रसिद्ध आहेत. पण आजकाल रेस्टॉरंट स्टाईल डिशेमध्ये एक खास नाव खूप ऐकायला मिळते ज्याचं नाव आहे व्हेज मराठा. व्हेज मराठा ही डिश महाराष्ट्रीयन झणझणीत मसाल्याची चव आणि रेस्टॉरंट स्टाईल ग्रेव्हीचा संगम आहे. ह्या डिशमध्ये भाज्यांचे छोटे बॉल्स (कोफ्ते) मसालेदार ग्रेव्हीत घालून बनवले जातात. त्यामुळे यात एक वेगळाच खमंग स्वाद येतो. कोफ्त्याची कुरकुरीत चव, टॉमॅटो-कांदाची लालसर झणझणीत ग्रेव्ही आणि वरून कोथिंबीरीची सजावट.. सगळं मिळून जेवणाला एकदम खास टच मिळतो. ही डिश प्रामुख्याने पार्टी, खास पाहुणचार किंवा रविवारी कुटुंबासोबतच्या स्पेशल जेवणासाठी अगदी योग्य आहे. हिचा रंग, सुगंध आणि तिखट-खमंगपणा असा आहे की फक्त वासानेच भूक वाढते. कोणत्या खास प्रसंगी किंवा सणावाराला तुम्ही ही रेसिपी ट्राय का रु शकता. चला जाणून घेऊया यासाठी लागणारे साहित्य आणि कृती. साहित्य



कोफ्त्यासाठी: उकडलेले बटाटे - २ उकडलेले गाजर, बीन्स, मटार (बारीक चिरून) - १ कप कॉर्नफ्लोअर - २ टेबलस्पून आलं-लसूण पेस्ट - १ टीस्पून हिरवी मिरची पेस्ट - १ टीस्पून मीठ - चवीनुसार गरम मसाला - ८ टीस्पून कोथिंबीर - २ टेबलस्पून (बारीक चिरलेली) तेल - कोफ्ते तळण्यासाठी ग्रेव्हीसाठी: कांदा - २ (बारीक चिरलेला) टॉमॅटो - ३ (य्युरी करून) काजू - ८ ते १० (भिजवून पेस्ट केलेले) आलं-लसूण पेस्ट - १ टेबलस्पून लाल तिखट - २ टीस्पून धणे-जिरे पावडर - २ टीस्पून हळद - २ टीस्पून गरम मसाला - १ टीस्पून मीठ - चवीनुसार साखर - १ टीस्पून (एचिक्क) तेल - ३ टेबलस्पून तूप - १ टीस्पून कोथिंबीर - सजावटीसाठी तिखट चटकदार खमंग चवीचा गावराण

स्टाईल भंडांग घरी कसा तयार करायचा? रेसिपी जाणून घ्या कृती सर्वप्रथम एका वाड्यात उकडलेले बटाटे, उकडलेल्या भाज्या, हिरवी मिरची पेस्ट, आलं-लसूण पेस्ट, कोथिंबीर, गरम मसाला, मीठ व कॉर्नफ्लोअर घालून छान मळून घ्या. या मिश्रणाचे छोटे-छोटे गोळे करून तयार ठेवा. गरम तेलात हे गोळे सोनेरी रंग येईपर्यंत डीप फ्राय करा आणि एका प्लेटमध्ये काढून घ्या. एका पॅनमध्ये तेल व तूप गरम करून त्यात बारीक चिरलेला कांदा टाका. सोनेरी होईपर्यंत परता. आता त्यात आलं-लसूण पेस्ट, हळद, तिखट, धणे-जिरे पावडर टाकून छान परता. मसाल्यात टॉमॅटो घ्युरी घालून तेल सुटोपर्यंत परता. आता भिजवलेली काजू पेस्ट टाकून ग्रेव्हीला छान टेक्चर द्या. मिश्रणात मीठ, गरम मसाला व थोडी साखर टाकून शिजवा. आपल्या आवडीनुसार पाणी घालून ग्रेव्ही उकळून घ्या. तयार ग्रेव्हीत तळलेले कोफ्ते हलकेच सोडा आणि गॅस बंद करा. वरून कोथिंबीर घालून सजवा. गरमगरम तंदूरी रोटी, मना, पराठा किंवा साधा भात यासोबत व्हेज मराठा अप्रतिम लागतो. वरून थोडं क्रीम किंवा बटर घातलं तर रेस्टॉरंटसारखी रिच चव येते. पार्टीसाठी ही डिश अगदी परफेक्ट आहे कारण रंग, सुगंध आणि टेस्ट सगळं पाहुण्यांना भावणारं असतं.

घरात जागोजागी दिसतायेत फक्त झुरळच झुरळ? कानाकोपऱ्यात दडून बसलेत, मग स्वयंपाकघरातील या पानांची घ्या मदत

झुरळांचा सतत आपल्या स्वयंपाकघरात होणारा वावर आपल्या आरोग्यासाठी घातक ठरू शकतो. अंधाऱ्या खोलीत, गॅसखाली, ड्रॉवरमध्ये, बेडमागे अशा अनेक ठिकाणी त्यांचा हमखास वावर दिसून येतो. दिसायला ही झुरळ लहान असली तरी आपल्या कल्पनेपलिकडे त्यांची संख्या आपल्या घरात दडून बसलेली असते आणि वेळीच त्यांना बाहेरचा रस्ता न दाखवल्यास ही संख्या वेगाने वाढूही शकते. यामुळे स्वयंपाकघर अस्वच्छ होतं आणि आजारपणही वाढतात अशात वेळीच झुरळांना आपल्या घराबाहेर करणं गरजेचं आहे. तुम्ही यासाठी घरगुती उपायांचा वापर करू शकता. बाजारात झुरळ घालवण्यासाठी अनेक औषध उपलब्ध आहेत पण ही केमिकलयुक्त औषध दिर्घकाळ घरात वास सोडून जातात ज्याचा आपल्या आरोग्यावर वाईट परिणाम होऊ शकतो. यातील रसायन दीर्घकाळ धासोच्छ्वासातून शरीरात गेल्यास एलर्जी, दम्याचा त्रास, त्वचेवर पुरळ किंवा डोळ्यांची जळजळ अशा समस्या निर्माण होऊ शकतात. अशात नैसर्गिक उपाय आपल्यासाठी अधिक फायद्याचे ठरू शकतात. आज आम्ही तुम्हाला आपल्या स्वयंपाकघरात वापरल्या जाणाऱ्या तमालपत्राच्या मदतीने झुरळांचा नायनाट कसा करायचा याची एक सोपी पद्धत सांगत आहोत. याने आरोग्याला धोका होणार नाही, शिवाय तमालपत्र स्वयंपाकघर स्वच्छ ठेवण्यासाठीही मदत करेल. चला झुरळ घालवण्यासाठी तमालपत्राचा वापर कसा करावा ते जाणून घेऊया.



वाळलेला तमालपत्र स्वयंपाकघरात, सिंकजवळ, बेडरूममध्ये अथवा घरात ज्या ज्या ठिकाणी झुरळ आहेत त्या ठिकाणी ठेवून घ्या. तुम्ही वाळलेल्या तमालपत्राची पावडर तयार करूनही ज्या ठिकाणी झुरळ वावरत आहेत त्या ठिकाणी ही पावडर शिंपू शकता. याशिवाय तमालपत्र पाण्यात उकळवून मग ते पाणी थंड बाटलीत स्प्रे बाटलीत भरून मग झुरळांच्या जागी फवारणी करू शकता. यामुळे फक्त झुरळच दूर होणार नाहीत तर घरात एक चांगला सुगंधही पसरेल. उपायाचे फायदे काय हा एक नैसर्गिक उपाय असल्याकारणाने आपल्या आरोग्यावर याचा कोणताही वाईट परिणाम होणार नाही. हे घरातील वातावरण प्रसन्न करत आणि लहान मुले आणि प्राण्यांसाठी एकदम सुरक्षित असा पर्याय आहे. यामुळे घरात सुगंधित वासही दरवळतो. या उपायात परीणाम किती दिवसांत दिसून येईल? झुरळ घालवण्यासाठी तमालपत्र एक प्रभावी उपाय आहे. त्याचा वास झुरळांना लगेचच घराबाहेर करण्यास मदत करतो. काही आठवडे नियमित याचा वापर केल्यास घरातील सर्व झुरळ पळवून लावण्यास मदत होईल. हे झुरळांनाच नाही तर इतर लहान किटकांना दूर करण्यासाठीही मदत करते. उपाय करताना कोणत्या गोष्टी लक्षात ठेवाव्यात? नियमित तमालपत्र बदलत राहायचा, कारण काहीवेळाने याचा वास नाहीसा होतो. घरात झुरळांचा प्रादुर्भाव जास्त असेल तर पावडर स्वरूपात तमालपत्राचा वापर करणे जास्त फायद्याचे ठरेल.

चेहऱ्यावर जमा झालेल्या मृत पेशी कायमच्या नष्ट करण्यासाठी पपईचा 'हा' मार्क ठरेल प्रभावी, पिंपल्स- मुरुम होतील गायब

लहान मुलांपासून अगदी मोठ्यांपर्यंत सगळ्यांचे फळे खायला खूप जास्त आवडतात. त्यातील सगळ्यांच्या आवडीचे फळ म्हणजे पपई. पपईचे सेवन केल्यामुळे शरीराला अनेक फायदे होतात. मासिक पाळी लवकर येण्यासाठी पपई खाणा जातो. तसेच पपई खाल्यामुळे शरीरात उष्णता वाढत नाही. बिघडलेली पचनशक्ती सुधारण्यासाठी पपई खाण्याचा सल्ला दिला जातो. याशिवाय बद्धकोष्ठता, अपचन किंवा पचनाच्या कोणत्याही समस्यांपासून आराम मिळवण्यासाठी पपईचे सेवन करावे. पपईमध्ये पपेन नावाचे एंझाइम आढळून येते, ज्यामुळे शरीरात अनेक सकारात्मक बदल दिसून येतात. याशिवाय पपईमध्ये विटामिन सी, ए, ई इत्यादी अनेक घटक आढळून येतात. अँटी ऑक्सिडंट्स आणि बीटा कॅरोटीन गुणधर्मांनी समृद्ध असलेली पपई पचनक्रिया सुधारण्यासाठी मदत करते.(फोटो सौजन्य - व्हीलिंग)



वर्षाच्या बाराही महिने वातावरणात होणाऱ्या बदलांचा परिणाम आरोग्यावर लगेच दिसून येतो. चेहऱ्यावर सतत घाम आल्यामुळे त्वचेवर मृत पेशी जमा होण्यास सुरुवात होते, ज्यामुळे चेहरा अतिशय काळवंडलेला आणि निस्तेज वाटू लागतो. यामुळे त्वचेची गुणवत्ता सुद्धा खराब होऊन जाते. चेहऱ्यावर वाढलेल्या टॅनिंगमुळे त्वचा खूप जास्त रुक्ष आणि निस्तेज होऊन जाते. म्हणूनच आज आम्ही तुम्हाला पपईचा फेसमार्स्क बनवण्याची सोपी कृती सांगणार आहोत. या पद्धतीने तयार केलेला फेसमार्स्क त्वचेवरील मृत पेशी कमी करण्यासाठी मदत करतो. पपईचा फेसमार्स्क बनवण्याची सोपी कृती: पपईचा फेसमार्स्क बनवण्यासाठी सर्वप्रथम, पपईचे बारीक तुकडे करून घ्या. त्यानंतर मिक्सरच्या भांड्यात पपई टाकून पेस्ट तयार करा. तयार केलेली पेस्ट वाटीमध्ये काढून त्यात मध मिक्स करा. तयार केलेला मार्स्क संपूर्ण

चेहऱ्यावर आणि मानेवर लावून काहीवेळा तसाच ठेवून घ्या. त्यानंतर त्वचा पाण्याचे स्वच्छ करून घ्या. पंधरा ते वीस मिनिट ठेवल्यानंतर त्वचा पाण्याने स्वच्छ धुवून घ्या. हा उपाय केल्यामुळे त्वचेची खराब झालेली गुणवत्ता सुधारण्यास मदत होईल आणि त्वचा उजळदार दिसेल. आठवड्यातून दोनदा किंवा तीनदा हा फेसमार्स्क तुम्ही त्वचेवर लावू शकता. पपईमध्ये असलेले गुणधर्म त्वचेची खराब झालेली गुणवत्ता सुधारतात. याशिवाय चेहरा उजळदार करतात. यामध्ये असलेल्या अँटी ऑक्सिडंट्स गुणधर्मांमुळे त्वचेला येणारी सूज, दाह व मुक्त रेडिकल्सचे नुकसान कमी होऊन त्वचा कायमच निरोगी राहते. पपईमध्ये असलेल्या गुणधर्मांमुळे त्वचेवरील पिंपल्स कमी होतात आणि त्वचा उजळदार होते. त्वचेची गुणवत्ता सुधारण्यासाठी हानिकारक केमिकलचा वापर करण्याऐवजी घरगुती उपाय करून त्वचेची काळजी घ्यावी.

झणझणीत पदार्थांची आवड आहे? मग घरी बनवा विदर्भ स्टाईल 'पाटवडी रस्सा'; यापुढे चिकन रस्साही पडेल फिका

पाटवडी रस्सा हा विदर्भाचा फेमस पदार्थ आहे हा पदार्थ थोडा वेळखाऊ आहे पण याची चव फार अप्रतिम लागते विदर्भ हा महाराष्ट्राचा तो भाग आहे जिथे मसालेदार आणि तिखट पदार्थांची चव वेगळीच असते. विदर्भातील जेवणात लाल तेलात तरंगणारे रस्से, खमंग मसाले आणि सुगंधी फोडणी हे खास वैशिष्ट्य असते. त्याचपैकी एक प्रसिद्ध आणि पारंपरिक पदार्थ म्हणजे पाटवडी रस्सा. आज आपण याचीच रेसिपी जाणून घेणार आहोत. हा पदार्थ बेसनाच्या पाटवडी आणि मसालेदार रस्साचं अप्रतिम मिश्रण आहे. पाटवडी म्हणजे बेसनाचं पीठ वेगवेगळ्या मसाल्यांनी चविष्ट करून वाफवून तयार केलेले चौकोनी तुकडे. हे तुकडे नंतर लालसर रस्सात घातले की तयार होते विदर्भ स्टाईल पाटवडी रस्सा. हा तिखट, खमंग पदार्थभाताबरोबर किंवा

भाकरीसोबत एकदम लज्जतदार लागतो. हा पदार्थ खासकरून नागपूर, अमरावती, अकोला भागात लोकप्रिय आहे. चला तर मग विदर्भाच्या या झणझणीत पदार्थाचा घरी बनवण्यासाठी कोणकोणत्या पदार्थांची आवश्यकता लागते ते जाणून घेऊया. साहित्य पाटवडीसाठी: बेसन - १ कप हळद - ३ टीस्पून लाल तिखट - १ टीस्पून मीठ - चवीनुसार लसूण-आलं पेस्ट - १ टीस्पून ओवा - ३ टीस्पून पाणी - लागेल तसे तेल - थोडं (ताटाला लावण्यासाठी) रस्सासाठी: कांदा - २ मध्यम (बारीक चिरलेला) टोमॅटो - १ (बारीक चिरलेला)

लसूण पाकळ्या - ५-६ आलं - १ इंच तुकडा कोथिंबीर - सजावटीसाठी लाल तिखट - २ टीस्पून धणे-जिरे पूड - १ टीस्पून गरम मसाला - ८ टीस्पून हळद - ३ टीस्पून मीठ - चवीनुसार तेल - ४ टेबलस्पून पाणी - २ कप (किंवा आवश्यकतेनुसार) पार्टी स्नॅक्ससाठी घरी बनवा हॉटेल स्टाईल मसाला पापड, कुरकुरीत मसालेदार चव जी सर्वांना करेल खुश कृती यासाठी सर्वप्रथम एका भांड्यात बेसन, हळद, लाल तिखट, ओवा, मीठ आणि लसूण-आलं पेस्ट एकत्र करा. थोडं थोडं पाणी घालून घट्ट पण गुळगुळीत पीठ तयार करा. एका प्लेटला हलकं तेल लावा आणि हे



पीठ त्यात समान पसरवा. प्लेट वाफवण्यासाठी ठेवून साधारण १०-१२ मिनिटे वाफवा. वाफवून झाल्यावर थंड झाल्यावर चौकोनी तुकडे कापा. तुमची पाटवडी तयार आहे. कढईत तेल गरम करा. त्यात चिरलेला कांदा घालून सोनेरी होईपर्यंत परतवा. नंतर लसूण आणि आलं घालून परता. त्यात टोमॅटो घालून मऊ होईपर्यंत शिजवा. आता त्यात लाल तिखट, हळद, धणे-जिरे पूड, गरम मसाला घालून छान

परता. थोडं पाणी घालून हा मसाला घट्ट पेस्टसारखा होईपर्यंत शिजवा. तयार मसाल्यात उरलेलं पाणी घालून चांगलं हलवा.चवीनुसार मीठ घाला आणि ५ मिनिटे उकळू घ्या. शेवटी तयार पाटवड्या या रस्सात घालून ५ मिनिटे मंद आचेवर शिजवा. वरून कोथिंबीर पसरवा. हा विदर्भ स्टाईल पाटवडी रस्सा गरमगरम भात, ज्वारीची भाकरी किंवा पोळी सोबत सर्व्ह करा. वरून थोडं लिंबू पिळल्यास चव अजूनच खुलते. तुम्हाला अधिक तिखट चव हवी असल्यास विदर्भातील *खास लाल मसाला (कोल्हापुरी मसाल्यासारखा) वापरा पाटवडी वाफवताना प्लेटला तेल नीट लावल्यास चिकटत नाही.

तुम्ही सुद्धा ब्रश केल्यानंतर लगेचच चहा पिता? तरुणांनो 'हा' महत्वाचा अवयव देईल धोका

भारतीयोसाठी चहा हे फक्त पेय नसून खूप काही. म्हणूनच तर आजही कित्येकांच्या दिवसाची सुरुवात चहापासूनच होते. ग्रीन टी, ब्लॅक किंवा दुधाचा चहा असो, तो अनेकांच्या जीवनाचा अविभाज्य भाग बनला आहे. यातही अनेकांना ब्रश केल्यानंतर लगेचच चहा पिण्याची सवय असते. मात्र, ही सवय आरोग्यासाठी योग्य आहे का? चला याबद्दल जाणून घेऊयात. ब्रश केल्यानंतर लगेचच चहा पिणे दातांसाठी घातक! ब्रश केल्यानंतर लगेचच चहा पिण्याची सवय दातांसाठी हानिकारक ठरू शकते. तसेच हळूहळू ही सवय दातांच्या आरोग्यावर वाईट परिणाम करू शकते. या गोष्टीची कदाचित आपल्याला जाणीवही होणार नाही! आता प्रश्न पडतो की चहा तर सकाळी आपल्याला ताजेतवाने करतो, मग त्याचा तोटा कसा आणि का? खरतर चहाचे स्वतःचे फायदे आहेत, पण जर आपण ब्रश केल्यानंतर लगेचच चहा पित असाल, तर त्याचा परिणाम उलट होऊ शकतो. ब्रश केल्यानंतर दात होतात अधिकच सेन्सेटिव्ह अमेरिकेच्या नॅशनल इन्स्टिट्यूट ऑफ हेल्थ (NIH) च्या मते, दातांवर वारंवार सिडचा परिणाम झाल्यास इन्मल कमकुवत होऊ शकतो. ब्रश केल्यानंतर लगेचच चहा पिण्याने ही प्रक्रिया अधिक वेगाने होऊ शकते. NIH च्या संशोधनानुसार, ब्रश केल्यानंतर दात काहीसे संवेदनशील होतात. अशावेळी चहामधील टॅनिन्स दातांच्या पृष्ठभागावर चिकटतात आणि दात पिळकसर होण्याची शक्यता वाढते. दुसरीकडे, टूथपेस्टमध्ये असलेले फ्लोराइड दातांना बळकट करण्याचे काम करते. मात्र, जर ब्रश केल्यानंतर लगेचच चहा घेतला, तर फ्लोराइडची संरक्षक थर लवकर निघून जाण्याचा धोका असतो.

एमआयटीच्या फॉर्मसी महाविद्यालयात प्रेरणादायी वातावरणात प्रवेशाभिर्नंदन

लातूर :- लातूर येथील माईर पुणे अंतर्गत महाराष्ट्र इन्स्टिट्यूट ऑफ फार्मासिटिकल सायन्सेस महाविद्यालयात बी फार्मसी प्रथम वर्षाच्या नूतन प्रवेशित विद्यार्थ्यांसाठी प्रवेशाभिर्नंदन समारंभ लातूर एमआयटीचे परिसर समन्वयक पृथ्वीराज कराड यांच्या प्रमुख उपस्थितीत प्रेरणादायी वातावरणात पार पडला. या कार्यक्रमास विद्यार्थ्यांसह त्यांच्या पालकांची उपस्थिती मोठ्या संख्येने होती.

या कार्यक्रमास लातूर एमआयटीचे परिसर समन्वयक पृथ्वीराज कराड, प्रशासकीय अधिकारी मधुकर गुडे, महाविद्यालयाचे प्राचार्य डॉ. वैजनाथ डिगे यांच्यासह अनेक मान्यवरांची प्रमुख उपस्थिती होती. कार्यक्रमाची सुरुवात दीप प्रज्वलन व सरस्वती पूजनाने करण्यात आली.



यावेळी अभ्यासक्रम आणि कॉलेज परिसर याबाबत सविस्तर माहिती देऊन पृथ्वीराज कराड यांनी नवप्रवेशीत विद्यार्थ्यांचे स्वागत केले व उज्वल भविष्यासाठी शुभेच्छा दिल्या. तर मधुकर गुडे, यांनी विद्यार्थ्यांना प्रेरणादायी मार्गदर्शन करताना फार्मसी व्यवसायातील संधी, जबाबदाऱ्या आणि नैतिक मूल्याचे महत्त्व अधोरेखित केले.

महाविद्यालयाचे प्राचार्य डॉ. वैजनाथ डिगे यांनी महाविद्यालयातील शिस्त, नियमावली आणि विद्यार्थी वर्तणुकीसंबंधी धोरणे तसेच विद्यार्थ्यांना जबाबदार, अनुशासित आणि प्रगतिशील विद्यार्थी होण्यासाठी मार्गदर्शनातून प्रोत्साहित केले. शैक्षणिक विभाग प्रमुख प्रा. चैतन्य शिरसाट यांनी वर्षभरात

राबवत्या जाणाऱ्या शैक्षणिक व सहशालेय उपक्रमाची रूपरेषा सादर करण्यात आली. परीक्षा विभाग प्रमुख प्रा. सुचिता खंदाडे यांनी विद्यार्थ्यांना परीक्षा पद्धती, मूल्यामापन प्रक्रिया आणि शैक्षणिक अपेक्षा याबद्दल माहिती दिली. कार्यक्रमाच्या शेवटी पालक व विद्यार्थ्यांमध्ये संवाद सत्र घेण्यात आले आणि उपस्थित पालकांनी महाविद्यालयाच्या प्रयत्नांचे भरभरून कौतुक केले. कार्यक्रमाचे सूत्रसंचालन प्रा. सोनल साळुंखे व प्रा. सरोज काळजाते व आभार प्रदर्शन प्रा. प्रतीक दाकणे यांनी केले.

कार्यक्रमाच्या यशस्वीतेसाठी प्रा. आदित्य देशमुख प्रा. प्रकाश गुलबिले, प्रा. नेहा पाटील, विठ्ठल फड, ऑंकार भिसे, ज्योती केंद्रे, बाळू हलकंके, बाळू फड, सैफ नाईकवाडे, साखरे, कातकडे, रवी राटोड इ. परिश्रम घेतले.

विलासराव देशमुख शासकीय वैद्यकीय रुग्णालयाचा बाह्यरुग्ण विभाग ५ नोव्हेंबर रोजी बंद राहणार

लातूर :- गुरुरानाक जयंतीनिमित्त शासकीय सुट्टी असल्यामुळे विलासराव देशमुख शासकीय वैद्यकीय रुग्णालयातील बाह्यरुग्ण विभाग बुधवार, ५ नोव्हेंबर, २०२५ रोजी बंद राहील. तसेच गुरुवार, ६ नोव्हेंबर, २०२५ पासून शासकीय सुट्टीच्या दिवशी बाह्यरुग्ण विभाग (ओ.पी.डी.) नियमित वेळेप्रमाणे सुरु राहील, असे विलासराव देशमुख शासकीय वैद्यकीय महाविद्यालय व रुग्णालयाचे वैद्यकीय अधीक्षक डॉ. राहुल अंभगे यांनी कळविले आहे. तसेच रुग्णालयाची आपत्कालीन सेवा २४ तास सुरु राहील.

बिबट्याच्या भीतीने पुणे जिल्ह्यातील ९ शाळा बंद; शार्पशुटर टीम पिंपरखेडमध्ये दाखल

शिरूर : शिरूर तालुक्यातील जांबुत व पिंपरखेड परिसरातील बिबट्यांच्या वाढत्या हल्ल्यांनी भीतीचे सावट आणखी गडद झाले आहे. गेल्या पंधरवड्यात बिबट्यांच्या हल्ल्यात झालेल्या मृत्यूची ही तिसरी घटना ठरली असून, परिसरात नागरिकांमध्ये प्रचंड संताप आणि भीतीचे वातावरण निर्माण झाले आहे. दिवसाढवळ्या बिबट्यांचे दर्शन होत असल्याने ग्रामस्थ भयभीत झाले आहेत. या नरभक्षक बिबट्याला ठार करण्यासाठी शार्पशुटर टीम पिंपरखेड येथे दाखल झाली असून, डॉ. चंद्रकांत मंडलिक, सुबीन तैहपुर पोस्टवाला आणि विनोद सोनावळे या तज्ज्ञांच्या नेतृत्वाखालील पथकाने ट्रॅप कॅमेरे, ड्रोन, शस्त्रास्त्रे व कृत्रिम बुद्धिमत्ता (-I) तंत्रज्ञानासह मोर्चा उघडला आहे. शिरूरचे वनपरिक्षेत्र अधिकारी नीलकंठ गव्हाणे यांनी सांगितले की, पिंपरखेड येथे ८ व जांबुत येथे १४ पिंपरे बसविण्यात आले आहेत. आवश्यकता भासल्यास अजून पिंपरे वाढवले जातील. मुख्य वनसंरक्षकांनी दिलेल्या आदेशानुसार, बिबट्या दिसताच गोळीबार करण्याचे निर्देश देण्यात आले आहेत. मात्र, पकडलेल्या बिबट्यांना जवळच्या जंगलात सोडले जात असल्याने ते पुन्हा गावात परतत असल्याची स्थानिकांची तक्रार आहे. माणिकडोह बिबट निवारण केंद्रात जागा संपल्यामुळे पकडलेल्या बिबट्यांचे पुनर्वसन अडचणीत आले आहे. बिबट्यांच्या भीतीमुळे पालकांनी आपल्या मुलांना शाळेत पाठवण्यास नकार दिला आहे. परिणामी, जि.प. पिंपरखेड, कोयमहालेवस्ती, दोमेमळा, दामाडेमळा, गाजरझाप, चांडोह (दुपारनंतर), माध्यमिक विद्यालय पिंपरखेड, जांबुत, चांडोह व वडनेर खुर्द अशा नऊ शाळा विद्यार्थ्यांविना ओस पडल्या. शिक्षण विस्तार अधिकारी के. बी. खोडदे यांनी सांगितले की, बिबट्यांच्या भीतीमुळे पालकांनी विद्यार्थी शाळेत न पाठवण्यामुळे शिक्षक हजर असूनही शाळा बंद राहिल्या. वारंवार घडणाऱ्या हल्ल्यांनी ग्रामस्थ त्रस्त झाले असून त्यांनी पिंपरखेड येथे बिबट शीघ्र कृती दलाच्या बोलेरो वाहनाची (चक १४ घट ३७५२) तोडफोड करून जाळली. त्यानंतर दलाच्या इमारतीवर दागफेक व जाळपोळ करण्यात आली. बेस कॅम्पमधील संरक्षण कुटीचे दरवाजे-खिडक्या, टेबल, खुर्चा, पाण्याचे टँक, टॉर्च, सोलर लाईट्स यासह सर्व साहित्य नष्ट करण्यात आले. माहिती फलकही फोडण्यात आला. या घटनेची माहिती वनसंरक्षक (प्रादेशिक) पुणे कार्यालयाने दिली आहे. वीस दिवसांत तीन आणि शिरूर तालुक्यात गेल्या काही महिन्यांतील बारा बिबट हल्ल्यांमुळे प्रशासनासमोर मोठे आव्हान उभे ठाकले आहे.

लुंबिनी बुद्ध विहारात धम्म पहाट कार्यक्रम अतिशय उत्साहात आणि थाटा माठात साजरा

नवी मुंबई / के. एच. हनवते :- तथागत भगवान गौतम बुद्धाचा धम्म हा निसर्गाच्या नियमानुसार आहे. पहाट होते सुर्य उगवतो माणसाच्या जिवनात ही नवीन स्वप्न घेऊन नव्याने जगण्याची ऊर्जा मिळते, या शानदार कार्यक्रमास बौद्ध भिक्खू संघ (बेलापूर) आणि भिक्खुनी संघ (ऐरोली) यांनी उपस्थित राहून आपल्या धम्मवाणीने उपस्थित बौद्ध उपासक, उपासीकांना मंत्रमुग्ध केले, सदर कार्यक्रम बौद्धजन विकास संघ व बौद्धजन महिला विकास संस्थेच्या माध्यमातून धम्म पहाटचा कार्यक्रम आयोजित करण्यात आला होता, दिनांक १ नोव्हेंबर २०२५ रोजी सकाळी ६ ते १२ वाजेपर्यंत भयस्त्र कार्यक्रमाचे आयोजन सीवूड सेक्टर ४८ मधील लुंबिनी बुद्ध विहारात धम्म पहाट हा कार्यक्रम अतिशय उत्साहात आणि



थाटात माठात पार पडला सदर कार्यक्रमात बौद्ध बांधवांनी प्रचंड उपस्थिती दर्शवली, बौद्धजन विकास संघ आणि बौद्धजन महिला विकास संस्था तसेच भारतीय बौद्ध महासभा व समता सैनिक दलाच्या सर्व कार्यकर्त्यांनी मेहनत घेऊन कार्यक्रम साजरा केला त्याबद्दल संस्थापक अध्यक्ष: राम झेंडे व डॉ. नीताताई गंगावणे यांनी सर्व उपस्थितांचे जाहीर आभार मानले.

एमआयपी फिजिओथेरेपी महाविद्यालयातील डॉ. स्वरा खानापुणे यांची निवड

लातूर :- येथील एमआयपी फिजिओथेरेपी महाविद्यालयातील एम.पी.टी.एच. प्रथम वर्षातील विद्यार्थीनी डॉ. स्वरा संतोष खानापुणे यांची महाराष्ट्र आरोग्य विज्ञान विद्यापीठ, नाशिक (MUHS) यांच्या शॉर्ट टर्म रिसर्च ग्रंट २०२४-२५ (STRG) या संशोधन कार्यासाठी नुकतीच निवड झाली आहे. राज्यातील शासकीय व निमशासकीय वैद्यकीय महाविद्यालयातील विद्यार्थ्यांतून सदरील संशोधनासाठी ही निवड झाली आहे. गेल्या एप्रिल २०२५ मध्ये महाराष्ट्र आरोग्य विज्ञान विद्यापीठाच्या वतीने शॉर्ट टर्म रिसर्च ग्रंट २०२४-२५ (STRG) या संशोधन कार्यासाठी राज्यभरातील बी.पी.टी.एच. व एम.पी.टी.एच. फिजिओथेरेपी अभ्यासक्रमाच्या विद्यार्थ्यांकडून प्रस्ताव मागवले होते. त्यामध्ये एमआयपी फिजिओथेरेपी महाविद्यालयातील २५ विद्यार्थ्यांनी संशोधन कार्यासाठी प्रस्ताव पाठवले होते. यामध्ये २५ पैकी एम.पी.टी.एच. प्रथम वर्षातील विद्यार्थीनी डॉ. स्वरा खानापुणे या



येत्या सप्टेंबर २०२६ पर्यंत सदरील संशोधन पूर्ण करून ते महाराष्ट्र आरोग्य विज्ञान विद्यापीठाकडे सादर करावयाचे आहे. या संशोधन कार्यासाठी एमयुएचएसकडून पाच हजार एवढे विद्यावेतन मिळणार आहे. अशा संशोधन कार्यासाठी एमआयपी फिजिओथेरेपी महाविद्यालयातून डॉ. स्वरा खानापुणे यांची पहिल्यांदा निवड झालेली आहे. या निवडीबद्दल डॉ. स्वरा खानापुणे यांचे एमआयपी फिजिओथेरेपी महाविद्यालयाचे कार्यकारी संचालक डॉ. हनुमंत कराड, प्राचार्य डॉ. सुभाष खत्री, मार्गदर्शक डॉ. गौरव भटनगर यांच्यासह शिक्षक, शिक्षकेतर कर्मचारी व विद्यार्थ्यांतून अभिनंदन होत आहे.

विद्यार्थीनीच्या प्रस्तावाची निवड करण्यात आली आहे. यामध्ये 'फ्रोजन शोल्डर असलेल्या रुग्णांमध्ये वेदना, आरओएम आणि अपंगत्वावर स्पेन्सरच्या तंत्राचा मॅटर्नॅलच्या गतिशीलतेवर परिणाम: एक यादृच्छिक नियंत्रण चाचणी' या विषयावर डॉ. स्वरा खानापुणे संशोधन करणार आहेत.

श्री क्षेत्र कपिलधर येथे ५ नोव्हेंबरला शिवा संघटनेचा ३० वा राज्यव्यापी मेळावा

लातूर (प्रतिनिधी) : कार्तिक शुद्ध पौर्णिमा निमित्त श्री क्षेत्र कपिलधर, ता. जि. बीड येथे शिवा अखिल भारतीय वीरशैव युवक संघटनेतर्फे यंदाही भव्य सोहळ्याचे आयोजन करण्यात आले आहे. बुधवार, दिनांक ५ नोव्हेंबर २०२५ रोजी दुपारी ठीक ४.०० वाजता २४ वी शासकीय महापूजा आणि ३० वा राज्यव्यापी वार्षिक शिवा मेळावा संपन्न होणार आहे. संघटनेचे संस्थापक तथा राष्ट्रीय अध्यक्ष प्रा. मनोहर धोंडे यांनी दिलेल्या माहितीनुसार, या कार्यक्रमास महाराष्ट्राचे उपमुख्यमंत्री तथा बीड जिल्हाचे पालकमंत्री अजितदादा पवार, मा. ना. पंकजाताई मुंडे, मा. ना. अतुल सावे, माजी मंत्री धनंजय भाऊ मुंडे, माजी विरोधी पक्षनेते विजयभाऊ वडेड्वीवार, तसेच अनेक गुरुवर्ध, शिवा संघटनेचे राष्ट्रीय व राज्य पदाधिकारी उपस्थित राहणार आहेत. श्री क्षेत्र कपिलधर येथे ही परंपरा सन २००२ पासून सुरु असून संत शिरोमणी मन्मथ स्वामी यांच्या संजीवन समाधीवरील शासकीय महापूजा महाराष्ट्र शासनाच्या वतीने केली जाते. यापूर्वी

तत्कालीन मुख्यमंत्री विलासराव देशमुख आणि उपमुख्यमंत्री आर. आर. पाटील यांच्या मार्गदर्शनाखाली या शासकीय परंपरेची अंमलबजावणी करण्यात आली होती. या वर्षीच्या कार्यक्रमात वीरशैव लिंगायत समाजातील राष्ट्रीय स्तरावरील प्रतिष्ठित मान्यवरांना शिवा राष्ट्रीय भूषण पुरस्कार सन्मानचिन्ह, शाल, श्रीफळ व सन्मानपत्रासह प्रदान करण्यात येणार आहे. या मेळाव्यासाठी सुमारे ५ ते ६ लाख श्रद्धालू, कार्यकर्ते आणि समाजबांधव पायी दिड्या व वाहन रॅलीद्वारे श्री क्षेत्र कपिलधर येथे आगमन करणार आहेत. शिवा संघटनेच्या वतीने समस्त वीरशैव लिंगायत आणि बहुजन समाज बांधवांना ५ नोव्हेंबर रोजी दुपारी ठीक ४.०० वाजता होणाऱ्या या ऐतिहासिक महोत्सवात जय शिवाच्या घोषात मोठ्या संख्येने उपस्थित राहण्याचे आवाहन करण्यात आले आहे. अशी माहिती शिवा संघटनेचे संस्थापक तथा राष्ट्रीय अध्यक्ष प्रा. मनोहर धोंडे यांनी प्रसिद्धीस दिलेल्या पत्रकात दिली आहे.

प्रतिबंधित गुटख्याची अवैध विक्री करणाऱ्या व्यक्तीविरुद्ध गुन्हा दाखल - ०६ लाख ३६ हजार १०० रुपयांचा मुद्देमाल जप्त.

लातूर :- लातूर पोलीस अधीक्षकांच्या विशेष पथकाची गांधी चौक पोलीस ठाणे हद्दीत कारवाई. लातूर शहरामध्ये महाराष्ट्र शासनाने प्रतिबंधित केलेल्या गुटखा व पानमसाल्याची अवैध विक्री करणाऱ्या व्यापाऱ्यावर लातूर पोलीस अधीक्षक कार्यालयाच्या विशेष पथकाने मोठी कारवाई केली असून, या कारवाईत एकूण ६,३६,१०० किमतीचा मुद्देमाल जप्त करण्यात आला आहे. लातूर जिल्ह्यातील अवैध धंद्यावर कारवाई करण्यासंदर्भात पोलीस अधीक्षक श्री. अमोल तांबे यांनी अवैध धंदे, विशेषतः प्रतिबंधित वस्तूंची विक्री, यावर कठोर कारवाई करण्याचे आदेश दिले आहेत. त्या अनुषंगाने अपर पोलीस अधीक्षक श्री. मंगेश चव्हाण यांच्या मार्गदर्शनाखाली आणि विशेष पथकाचे पोलीस उपनिरीक्षक श्री. आयुब शेख यांच्या नेतृत्वाखालील पथकाला दि. ०३ नोव्हेंबर २०२५ रोजी गोपनीय माहिती प्राप्त झाली की, गांधी चौक पोलीस ठाणे हद्दीतील गुळ मार्केट ते सम्राट चौक मार्गावर असलेल्या एका व्यापारी संकुलातील एका दुकानात प्रतिबंधित गुटखा व



पानमसाल्याची अवैध विक्री सुरु आहे. मिळालेल्या माहितीच्या आधारे पथकाने तत्काळ कारवाई करत छापेमारी केली असता, नितीन माणिकराव कावळे (रा. आनंदनगर, लातूर) हा व्यक्ती महाराष्ट्र शासनाने विक्री, व्यवसाय आणि सेवनासाठी बंदी घातलेल्या विविध कंपनीचा गुटखा व पानमसाला साठवून ठेवून विक्री करत असल्याचे आढळले. या कारवाईत एकूण ३,३६,१००/- किमतीचा गुटखा व पानमसाल्याचा साठा, आणि ३,००,०००/- किमतीचे वाहन, असा एकूण ६,३६,१००/- किमतीचा मुद्देमाल जप्त करण्यात आला आहे. सदर आरोपीस त्वरित अटक करून त्याच्याविरुद्ध गांधी चौक पोलीस ठाणे, लातूर येथे गुन्हा नोंदविण्यात आला आहे. ही कारवाई वरिष्ठांचे मार्गदर्शनाखाली विशेष पथकाचे पोलीस उपनिरीक्षक आयुब शेख यांच्या नेतृत्वात पोलीस अंमलदार युसुफ शेख, रामहरी भासले, विशाल गुंडे, यशवंत प्यु, नराळे, श्रेणी पो. उपनिरीक्षक सोनकांबळे, चामे यांनी केली आहे.

महाविकास आघाडीने भीमशक्ती संघटनेस सन्मानपूर्वक जागा नाही दिल्यास; स्वबळावर लढणार...सतीश भिसे

परभणी / प्रतिनिधी :- बहुजनांच्या न्याय व हक्कासाठी लढणारी भिमशक्ती सामाजिक संघटना परभणी जिल्हा आढावा बैठक आज सावली विश्रामगृह येथे दुपारी १२ वाजता संपन्न झाली. या बैठकीचे अध्यक्षस्थान महाराष्ट्र राज्य उपाध्यक्ष मा.विजय कुमार सुखदेव, प्रमुख पाहुणे म्हणून मराठवाडा विभागाचे महासचिव प्रा. डॉ. प्रवीण कनकुटे सर उपस्थित होते बैठकीत संघटनेच्या पुढील वाटचालीवर आणि स्थानिक स्वराज्य संस्थांच्या निवडणुकां बाबत सविस्तर चर्चा करण्यात आली असून भिमशक्ती संघटना आगामी निवडणुका पूर्ण ताकदीने लढवणार अ स ल य । च ` ठरविण्यात आले. स वि धान वा दी आणि पुरोगामी वि चार सर र णी असलेल्या पक्षांशी आघाडी करण्याबाबतही चर्चा झाली. महाविकास आघाडीतील पक्षांनी सकारात्मक भूमिका घेतली तर सन्मानजनक तिकीट वाटपाच्या अटींवर भिमशक्ती आघाडीबाबत विचार करेल अन्यथा स्वबळावर निवडणूक लढवणार असा ठराव बैठकीत पारित करण्यात आला.

संस्थापक अध्यक्ष मा. खा.चंद्रकांत हांडेरे साहेबांनी दिलेल्या दिशानिर्देशानुसार संघटनेचा पाया अधिक मजबूत करण्याचा निर्णय घेण्यात आला. तसेच मनुवादी व संघ परिवाराच्या विचारसरणीला विरोध करून सामाजिक न्यायासाठी लढा उभारण्याचा निर्धार देखील बैठकीत करण्यात आला. सदरील बैठकीत परभणी जिल्ह्यातील ऑटोचालकांचे नेते मा.राजू खरात यांनी असंख्य उत्साहाने सहभाग घेतला व परभणीत मा.खा. चंद्रकांतजी हंडेरे साहेबांच्या अध्यक्षते खाली होणाऱ्या सामाजिक ऐक्य परिषदेस मोठ्या संख्येने उपस्थित राहण्याचे आवाहन देखील करण्यात आले.. सद्दरील बैठकीस भीमशक्तीचे मीडिया प्रमुख प्रवक्ते मा.सुहास पंडित, प्रवक्ते मा.तातेराव वाकळे, जिल्हाउपाध्यक्ष मा.अभिनंदन मस्के, ता.अध्यक्ष मा.राहुल कणकुटे, शहराध्यक्ष विक्रम काळे, सेल्

घेतला व परभणीत मा.खा. चंद्रकांतजी हंडेरे साहेबांच्या अध्यक्षते खाली होणाऱ्या सामाजिक ऐक्य परिषदेस मोठ्या संख्येने उपस्थित राहण्याचे आवाहन देखील करण्यात आले.. सद्दरील बैठकीस भीमशक्तीचे मीडिया प्रमुख प्रवक्ते मा.सुहास पंडित, प्रवक्ते मा.तातेराव वाकळे, जिल्हाउपाध्यक्ष मा.अभिनंदन मस्के, ता.अध्यक्ष मा.राहुल कणकुटे, शहराध्यक्ष विक्रम काळे, सेल्



०८ लाख रुपयांचा प्रतिबंधित गुटखा, सुगंधित तंबाखू वाहनासह जप्त

स्थानिक गुन्हे शाखेची अवैध धंद्यावर कारवाई.

लातूर :- ०८ लाख रुपयांचा प्रतिबंधित गुटखा, सुगंधित तंबाखू वाहनासह जप्त. ०१ व्यक्ती विरुद्ध गुन्हा दाखल. स्थानिक गुन्हे शाखेची अवैध धंद्यावर कारवाई. या बाबत थोडक्यात हकीकत अशी की, पोलीस अधीक्षक अमोल तांबे, अपर पोलीस अधीक्षक मंगेश चव्हाण यांचे मार्गदर्शनात अवैध धंद्यावर कारवाई साठी मोहीम जिल्ह्यामध्ये राबविण्यात येत आहे. त्या अनुषंगाने अवैध धंद्यावर कारवाई करीत असताना दिनांक ३१ऑक्टोबर ते ०१ सप्टेंबर दरम्यान मध्यरात्री स्थानिक गुन्हे शाखेच्या पथकाला माहिती मिळाली की, एक इसम महाराष्ट्र शासनाने प्रतिबंधित केलेले अन्नपदार्थ गुटखा व तंबाखूजन्य पदार्थाची अवैध विक्री व्यवसाय, साठवणूक व वाहतूक करीत आहेत. सदर माहितीवरून स्थानिक गुन्हे शाखेचे पोलीस निरीक्षक सुधाकर बावकर यांचे मार्गदर्शनात स्थानिक गुन्हे शाखेच्या पथकाने पोलीस ठाणे विकासात चौक हद्दीत सापळा लावून महाराष्ट्र शासनाने महाराष्ट्र राज्यामध्ये विक्रीसाठी प्रतिबंधित केलेला गुटखा व सुगंधित तंबाखूची अवैध विक्री व्यवसाय, साठवणूक व वाहतूक करणाऱ्यावर प्रतिबंधित गुटखासह ताब्यात घेत



गुन्हा दाखल करण्यात आला असून गुन्हात ०१ लाख ३३५ रुपयांच्या प्रतिबंधित गुटखा व सुगंधित तंबाखूचा मुद्देमाल जप्त केला आहे. तसेच गुन्हामध्ये वापरलेली ०७ लाख रुपयांची मारुती सुझुकी कंपनीची सियाज कार असा एकूण ०८ लाख ३३५ रुपयांचा मुद्देमाल जप्त करण्यात आला आहे. प्रतिबंधित गुटखा व तंबाखूची अवैध विक्री, वाहतूक, साठवणूक करताना मिळून आलेला इसम नामे राधेश्याम जाजू, वय ४७ वर्ष, राहणार मिलेनियम अपार्टमेंट, रामनगर, जुना औसा रोड, लातूर. याचे विरुद्ध पोलीस विकासात चौक येथे गुन्हा दाखल करण्यात आला असून गुन्हाचा पुढील तपास पोलीस करीत आहेत. सदरची कारवाई पोलीस अधीक्षक अमोल तांबे, अपर पोलीस अधीक्षक मंगेश चव्हाण यांचे मार्गदर्शनात, स्थानिक गुन्हे शाखेचे पोलीस निरीक्षक सुधाकर बावकर यांच्या नेतृत्वातील पथकातील पोलीस उपनिरीक्षक प्रमोद देशमुख, पोलीस अंमलदार मनोज खोसे, चंद्रकांत डांगे, अर्जुन रजपूत, विनोद चलवाड, राजेश कंचे, यांनी केली आहे.

हे पत्र मालक, प्रकाशक, संपादक अशोक नामदेवराव हनवते यांचे करीता मुद्रक घोणे नरसिंह पांडूरंग यांनी मॅजिक पब्लिकेशन, शॉप नं.१०, मनपा शॉपींग कॉम्प्लेक्स, गांधी चौक, लातूर-४१३५१२ येथे छापून कार्यालय द्रोपत माय निवास खडक हनुमान मंदिर मिलिंद नगर लातूर ता. जि. लातूर ४१३५१२ येथे प्रकाशित केले.