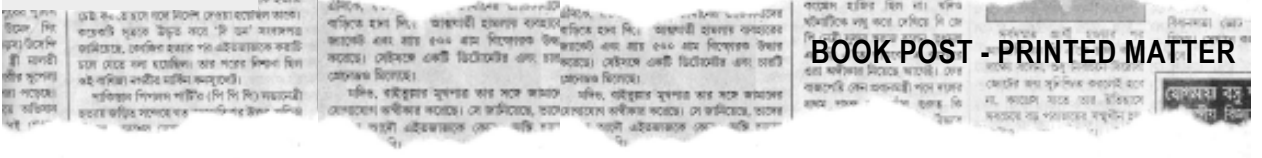


এই পরিষেবা মূলত কৃষি, স্বাস্থ্য, পরিবেশ, বাস্তুবিদ্যা বিষয়ক মুদ্রণযোগ্য মাসিক তথ্য পরিষেবা। পশ্চিমবঙ্গ, আসাম, ত্রিপুরা, বাংলাদেশ সহ বাংলা ভাষাভাষী অঞ্চলের দুই শতাব্দিক পত্রপত্রিকা এই তথ্য প্রকাশ করে। বার্ষিক চাঁদা দিয়ে গবেষক, ছাত্র, সাংবাদিক, স্বেচ্ছাসেবী সংস্থা সহ আগ্রহীরা গ্রাহক হতে পারেন।

# সংবাদ

অক্টোবর ২০০৯



## চেয়ারে চাষ

১৪/১৮৮

বেনারস হিন্দু বিশ্ববিদ্যালয়ে সাসটেনেবল এগ্রিকালচার বা সুস্থিত কৃষি ও গ্রাম উন্নয়ন বিষয়ে একটি সম্মানজনক 'চেয়ার' সৃষ্টি করা হল। উদ্দেশ্য কৃষি ও গ্রামোন্নয়নে সর্বাধুনিক প্রযুক্তি ও বিজ্ঞানের সুফল দিয়ে সাহায্য করা। ওই পদাধিকারীর দায়িত্ব হবে, গ্রামের সমস্যা চিহ্নিত করা এবং প্রাসঙ্গিক সুস্থিত প্রযুক্তির সঙ্গে সাবেক জ্ঞানের মিশ্রণ ঘটিয়ে সমস্যার সমাধান করা। এছাড়া গ্রামের মানুষের মান উন্নয়নে ও গ্রামীণ শিল্পায়নের সুযোগ সৃষ্টিতে উপযুক্ত শিক্ষা-পরিকাঠামো গড়ে তোলা। গবেষণার পরিবেশ তৈরি এবং তথ্যের আদান প্রদান করার দিকেও ওই পদাধিকারী লক্ষ্য রাখবেন। বিশ্ববিদ্যালয়ের বর্তমান উপাচার্য অধ্যাপক ডিপি সিং নিজেও একজন স্বনামধন্য পরিবেশবিদ। তিনি আশা করেন, এই বিশেষ সম্মানের পদটি সৃষ্টি হওয়ার ফলে, পরিবেশ বিষয়ক গবেষণা ও পরিবেশ-বন্ধু সম্পর্কিত বিষয়ে সাধারণের সচেতনতা বৃদ্ধি পাবে।

## গেঁয়ো যোগী

১৪/১৮৯

সংবাদ মাধ্যমে বিজ্ঞাপনের দৌলতে সাধারণের মধ্যে রিফাইন্ড ভোজ্য তেলের ব্যবহার বাড়ছে। সাবেক পদ্ধতিতে, নারকেল তেল বা সরষের তেল ঘানির মতো যন্ত্রের সাহায্যে নিষ্কাশিত করা হয়। বাণিজ্যিক উৎপাদনের ক্ষেত্রে সাহায্য নেওয়া হয় রাসায়নিক দ্রব্যের। দক্ষিণ ভারতে নারকেল, বাদাম, তিল এবং উত্তর ভারতে সরষের তেল শত শত বছর ধরে ব্যবহৃত হয়ে আসছে। বাণিজ্যিকভাবে উৎপাদিত তেলের তুলনায় গুণমানের নিরিখে, এই তেলগুলি সময়ের পরীক্ষায় উত্তীর্ণ। অথচ আমাদের দৈনন্দিন ব্যবহারে জোর পড়ছে এই বাণিজ্যিক সামগ্রীগুলিরই।

## পুরোনো চাষ, ভাতে...

১৪/১৯০

সম্প্রতি পাঞ্জাবের অনন্তপুরে জলবায়ুর পরিবর্তন ও সুস্থিত কৃষি নিয়ে একটি কর্মশালা অনুষ্ঠিত হল। দারিদ্র দূরীকরণ ও সুস্থিত কৃষি নিয়ে কর্মরত বিভিন্ন স্বেচ্ছাসেবী সংগঠনের প্রতিনিধি ও কৃষিবিদরা এই কর্মশালায় যোগ দেন। এখন থেকে কৃষকদের পরামর্শে বলা হয়, সুস্থিত করতে হলে সাবেক কৃষিতে ফিরতেই হবে। উপস্থিত বিশিষ্ট কৃষিবিদদের বক্তব্য, বর্তমানে যেভাবে কৃষিকাজ হচ্ছে তার ফলে চাষিরা মারা পড়ছে। ফুলেফেঁপে উঠছে ব্যবসায়ীরা। কৃষিকে সুস্থায়ী করে তুলতে হলে, সব কিছু স্থানীয়ভাবে পেতে হবে। বাইরের কোনো জোগান চলবে না।

আমেরিকা থেকে তথাকথিত সবুজ বিপ্লবের ধারণা ও প্রযুক্তি ধার করা হয়েছিল। ফল হয়েছে সুদূরপ্রসারী। দেশের অর্ধেক কৃষিজমি অনুর্বর হয়ে গেছে। উৎপাদন তলানিতে এসে ঠেকেছে। সবুজ বিপ্লবের জনক এম এস স্বামীনাথন স্বীকার করে করেছেন— ভয়াল এই সমস্যার হাত থেকে বাঁচতে, ফিরে যেতে হবে সাবেক কৃষিতে। তিনি অভিযোগ করেন, ৬০ বছর ধরে

If undelivered please return the newsletter to our project office

DRCSC, 58A, Dharmatala Road, Bosepukur, Kasba, Kolkata - 42. Ph: 2442 7311, 2441 1646, E-mail: drcsc@vsnl.com, Website: www.drcsc.org

দেশের কোনো কৃষিনীতিই নেই। তাঁর মতে, জৈব চাষ মানে শুধু মাটিতে সবুজ সার প্রয়োগ নয়, চাষের প্রাকৃতিক চক্রকে বোঝাও এর অঙ্গ। যেহেতু জলবায়ু পরিবর্তনে কৃষি ক্ষতিগ্রস্ত হচ্ছে, ফলে বর্তমান কৃষি পদ্ধতির সঙ্গে জলবায়ুর পরিবর্তনের বিষয়টি জড়িয়ে গেছে। তাই পরিবেশ ও প্রকৃতিতে ভারসাম্য বজায় থাকে এমনভাবেই চাষবাস করতে হবে।

## ন্যা-নো ?

১৪/১৯১

প্রযুক্তির নবতম অবদান ‘ন্যানো প্রযুক্তি’। এর বিপজ্জনক দিক নিয়ে ইতিমধ্যেই সরব হয়েছে বেশ কিছু আন্তর্জাতিক স্বেচ্ছাসেবী সংস্থা। কারণ ক্ষতিকর দিকটি নিয়ে এখনও গবেষণার যথেষ্ট অভাব রয়েছে। অথচ প্রযুক্তিটি ব্যবহার করা হচ্ছে শিল্প ছাড়াও খাদ্য, পানীয়, প্রসাধনী ও ওষুধ তৈরিতে। বিশেষজ্ঞদের ধারণা, এই প্রযুক্তি যখন খাদ্যে ব্যবহৃত হয় তখন তা বিপজ্জনক হয়ে উঠতে পারে। কারণ এই প্রযুক্তির খাবারে প্রয়োগ স্বাস্থ্যের ক্ষেত্রে মারাত্মক। এতে লিভার ও কিডনির ক্ষতি হতে পারে। বিজ্ঞানীরা তাই বলছেন, জিন প্রযুক্তির মতো ন্যানো প্রযুক্তির প্রয়োগও স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তার ক্ষেত্রে বিপদ ডেকে আনতে পারে। কারণ এক্ষেত্রে, জ্ঞান বা গবেষণা দুটোই একদম শৈশব অবস্থায় আছে।

## রাবিশ !!

১৪/১৯২

বর্জ্য হল আধুনিক শিল্প ব্যবস্থার বাইবেলে বর্ণিত দৈত্যাকায় মহাশক্তিশালী সামুদ্রিক জন্তু। যে কোনো উৎপাদনে শুরু থেকে শেষ পর্যন্ত বর্জ্য সৃষ্টি হতেই থাকে। যেমন, প্রতি কিলো খাদ্য উৎপাদনে তৈরি হয় ১০ কিলো বর্জ্য। এইভাবে চললে, গোটা পৃথিবীটা যেমন একদিন বর্জ্যে ভরে যাবে, তেমনই অদূর ভবিষ্যতে হয়ে পড়বে সম্পদহীন। তাই শুরু হয়ে গেছে ‘শূন্য বর্জ্য’ সৃষ্টির যুগ। এক্ষেত্রে উৎপাদনের শুরু থেকে চেষ্টা করা হয় বর্জ্য সৃষ্টির পরিমাণ কমিয়ে একেবারে শূন্যে নিয়ে আসা। উন্নত দেশগুলিতে একেবারে গোড়াতেই জৈব ও অজৈব বর্জ্যকে আলাদা করার ব্যবস্থা করা হচ্ছে। এক্ষেত্রে এগিয়ে আছে ইতালি। তারা প্রথমেই স্বচ্ছ ব্যাগের মধ্যে জৈব অজৈব বর্জ্যকে আলাদা করে রাখার ব্যবস্থা করেছে। ফলে বাইরে থেকে বোঝা যায় বর্জ্যটি কী ধরনের। এর একটি সুবিধা আছে।

আলাদা হওয়ার ফলে খাদ্য ও অন্যান্য জৈব বর্জ্য সরাসরি সার হিসেবে ব্যবহার করা যায়। অজৈব বর্জ্য ব্যবহার উপযোগী করে তোলা যায় রিসাইক্লিং করে। জিরো ওয়েস্ট বা শূন্য বর্জ্য হল একটি ব্যবস্থা যা উৎপাদনের প্রতিটি স্তরে বর্জ্যের উৎসকে চিহ্নিত করে, তাকে কমিয়ে ফেলার নতুন নতুন পদ্ধতির উদ্ভাবনা এবং যে বর্জ্য সৃষ্টি কোনোভাবেই বন্ধ করা যায় না তাকে পুনর্ব্যবহারযোগ্য করে তোলার কাজ করে। চলতি ‘ব্যবহার করো এবং ছুঁড়ে ফেলে দাও’ এই ক্ষতিকর অভ্যাসের বদলে, ‘শূন্য বর্জ্য’ ব্যবস্থায় জোর দেওয়া হয় উৎপাদিত বস্তুর মেয়াদ বাড়াতে এবং একেবারে শেষ পর্যন্ত বস্তুটিকে ব্যবহার করায়।

## জুৎসই জাফরান

১৪/১৯৩

স্প্যানিশ, ইতালীয় ও ভারতীয় খাবারে ‘জাফরান’ মশলাটির ব্যবহার সুবিদিত। জাফরান বৃদ্ধ বয়সে দৃষ্টিশক্তি ক্ষীণ হয়ে যাওয়া ঠেকাতে সাহায্য করে। বিজ্ঞানীরা বলছেন বেশ কিছু সাধারণ অন্ধত্বের সমস্যা জাফরান প্রতিরোধ করতে পারে। গবেষণায় প্রমাণিত, দৈনিক জাফরান খেলে চোখের কোমল কোষগুলো, যা আমাদের দৃষ্টির জন্য প্রয়োজন, যা শক্তিশালী হয়ে চোখের নানা রোগ আক্রমণ ঠেকায় সেই কোষগুলোকে সবল করে। জীবজন্তুর উপর পরীক্ষা করে দেখা গেছে, জাফরান সমৃদ্ধ খাবার তীব্র সূর্যালোকে তাদের চোখের ক্ষতি হওয়ার হাত থেকে বাঁচায়। জাফরান ‘অ্যান্টি অক্সিড্যান্ট’ গুণ সম্পন্ন বলে জানা গেছে।

## রসিয়ে রসুন

১৪/১৯৪

কাঁচা রসুন রক্তের জমাট বাঁধা আটকাতে পারে এবং উচ্চ রক্তচাপ কমিয়ে দেয়। কিন্তু মাছ মাংস তরিতরকারির স্বাদ বাড়াতে রেঁধে খাওয়া হলে রসুনের গুণ কমে যাওয়ার আশঙ্কা থাকে। তবে হতাশ হওয়ার কিছু নেই। কারণ আর্জেন্টিনা ও মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের একদল গবেষক পরীক্ষা করে দেখেছেন, মিনিট পাঁচেক সেকে নিলে বা ফোটানোর পরও রসুনের স্বাস্থ্যগুণ কাঁচা অবস্থায় মতনই থাকে। আবার তাদের মতে খেঁতো করা রসুন গোটা রসুন খাওয়ার তুলনায় বেশি উপকারী, কারণ এর ফলে রসুনের মধ্যে থাকা স্বাস্থ্য উপাদান বায়োসালফিনেটস বেশি পরিমাণে পাওয়া যায়। তবে মাইক্রোওভেনে রান্না করা রসুনে

ভেষজ গুণ থাকে না। পরীক্ষায় প্রমাণিত, মাইক্রোওভেনে কয়েক মিনিট রান্না করলে রসুনের মধ্যে রক্ত জমাট বাঁধা আটকানোর গুণ নষ্ট হয়। অতএব রসুনের পুরো উপকার পেতে হলে রান্নার শেষ পর্যায়ে রসুন ব্যবহার করা ভালো এবং স্বাদ ও বাড়তি উপকারের জন্য অবশ্যই তা খেঁতো করে নেওয়া দরকার।

## তানির তানির!

১৪/১৯৫

সারা পৃথিবীর ঘুম কেড়ে নিতে চলেছে ‘জল’। যাকে আমরা এখনও ঠিক তেমন গুরুত্ব দিই না। শুধু গরিবরাই নয়, জলের অভাবজনিত সমস্যা হাড়ে হাড়ে টের পাবে ধনীরাও। এমনটাই বলছেন ‘পিক ওয়াটার’ বইটির লেখক অ্যালেক্স বেল। ২ বছর ধরে সংগৃহীত বহু তথ্যের বিশ্লেষণ করে বেল বলেছেন নিতান্ত মূর্খের মতো আমরা শহর গড়তে এবং ক্রমবর্ধমান জনসংখ্যার খাদ্য জোগাতে মাটির নীচে সঞ্চিত জল খরচ করে ফেলছি। যা পূরণ করার ক্ষমতা প্রকৃতির সাধ্যের বাইরে। ফলে সে দিন আর দূরে নয়, যখন শ্রেফ জলের অভাবে শহর ও কৃষিক্ষেত শুকিয়ে যাবে।

এই আঘাত সহ্য করার ক্ষমতা আমাদের নেই। তিনি আক্ষেপ করে বলেছেন ইউরোপ, আমেরিকা, কানাডার মতো ধনী দেশের মানুষ এখনও মনে করে ভারতের মতো দেশে জলসংকট তাদের কোনো সমস্যা সৃষ্টি করে না। কিন্তু সত্যটা হল এই যে, পৃথিবীর একাংশে ফসলের উৎপাদন বিপজ্জনকভাবে হ্রাস পেলে তার জন্য ভুগতে হবে ধনী দেশের অর্থনীতিকেও। যদি বিশ্ব জনসংখ্যার একটা বড় অংশ পিপাসার্ত থেকে যায় এবং সামাজিক বুনয়াদ ভাঙতে থাকে, তাহলে পৃথিবীর প্রত্যেকেই এক অনিশ্চিত ভবিষ্যতের মুখোমুখি হবে। সকলকে বুঝতে হবে জল দেশের সীমানা বা সরকার মানে না। এই মহামূল্য পার্থিব সম্পদ পৃথিবীর সবদেশকে আগলে রেখে খরচ করতে হবে। তিনি বলেছেন, আমাদের ঘরবাড়ি, শহর, খেত, খামার সব কিছু তৈরি করতে হবে সেইদিকে লক্ষ্য রেখে। মনে রাখতে হবে, যখন জল সংকট চরম সীমায় পৌঁছোবে তখন আমাদের সামনে খোলা থাকবে মাত্র দুটি পথ। হয় শেষ হয়ে যাওয়া, নয়তো নূতন ইতিহাসের পত্তন।

## কী খিদে!!

১৪/১৯৬

কর্ণাটকের ‘রাইট টু ফুড ক্যাম্পেন’ নামে একটি বেসরকারি সংগঠন আশঙ্কা প্রকাশ করেছে, প্রস্তাবিত জাতীয় খাদ্য নিরাপত্তা আইন গণবন্টন ব্যবস্থাকে শক্তপোক্ত করার পরিবর্তে, দুর্বল করে বর্তমানে খাদ্য অনিশ্চয়তার বিপদকে বাড়িয়ে তুলবে। প্রস্তাবিত আইনে, দারিদ্রসীমার নীচে বসবাসকারীদের পরিবার পিছু ২৫ কেজি খাদ্য শস্য দেওয়ার প্রস্তাব করা হয়েছে। বর্তমানে যার পরিমাণ ৩৫ কেজি। শোনা যাচ্ছে, প্রদেশ-পিছু কত মানুষ দারিদ্রসীমার নীচে সেই সংখ্যা স্থির করার স্বাধীনতা রাজ্যগুলির থাকবে না। প্ল্যানিং কমিশনের স্থির করা সীমা সকলকে মানতে হবে।

## বরণদেব

১৪/১৯৭

মহারാষ্ট্রের নানদের জেলার মানুষরা তাদের মাঝে খুঁজে পেয়েছে এমন একজনকে যে বৃষ্টি বানাতে পারে। মুম্বই আইআইটি-র রাজা মারাটে দাবি করেন, তিনি সম্পূর্ণ দেশীয় পদ্ধতিতে কৃত্রিম বৃষ্টি ঘটানোর পদ্ধতি উদ্ভাবন করেছেন। সমগ্র প্রক্রিয়াটিতে খরচ হয় নামমাত্র। দরকার হয়, বাতিল হওয়া গাড়ির টায়ার এবং সাধারণ লবণ। বৃষ্টি নামতে মারাটে ওই গাড়ির টায়ার পুড়িয়ে তার উপর নুন ছিটিয়ে দেন। এই পদ্ধতিতে ২৪ থেকে ৯৬ ঘণ্টার মধ্যে বৃষ্টি নামে বলে তিনি জানিয়েছেন। বিষয়টির ব্যাখ্যা করতে গিয়ে তিনি বলেন, সোডিয়াম ক্লোরাইড বা সাধারণ নুন আর্দ্রতাকে আকর্ষণ করে এবং এর কণা জলীয় বাষ্পকে ঘন করে জলকণায় পরিণত করে। জ্বলন্ত টায়ার বা কাঠের ধোঁয়া জলকণাগুলিকে একত্রিত করে বৃষ্টির মেঘ সৃষ্টি করে। তিনি পদ্ধতিটির নাম দিয়েছেন ‘লবণবজ্র’। তাঁর দাবি তার উদ্ভাবিত পদ্ধতিতে খরচ হয় মাত্র ৭০০ টাকা। যেখানে মুম্বই পুরসভা ০গত জুলাই-অগস্টে কৃত্রিম বৃষ্টি তৈরিতে খরচ করে প্রায় ১৫ লক্ষ টাকা। পরিবেশবিদরা এইভাবে টায়ার পোড়ানোয় পরিবেশ দূষিত হতে পারে বলে আশঙ্কা প্রকাশ করলেও, সেখানকার চামিরা কিন্তু খুশি। কারণ তাদের ফসল খরার প্রকোপ থেকে বেঁচেছে।

## কীটনাশক—এক মহাদেশ এক আইন

১৪/১৯৮

ইউরোপ জুড়ে কীটনাশকের বিধিবিধানের নয়া ইস্তেহার অনুমোদন করল ইউরোপীয় ইউনিয়ন পার্লামেন্ট। হিসেব বলছে, এই মহাদেশের শতকরা পঞ্চাশ ভাগ খাবারে ঘুমিয়ে আছে কীটনাশক ও অনেকগুলিতেই আছে ক্যান্সার জীবাণু, যার অনেকগুলিই সম্ভান ধারণে সমস্যাও তৈরি করে।

এই তালিকা প্রকাশে মহাদেশে আর একটি সুবিধে হয়েছে বলে মনে করছে কমিশন। সেটা হল, মৌমাছিকে বাঁচানো যায়। যার ফলে পরাগ মিলনের কাজ পুরোদমে হবে। ইউরোপ নাকি ৮০ মিলিয়ন টন খাদ্য সামগ্রী উৎপাদনে পরাগ মিলনে ভূমিকা রয়েছে মৌমাছির। আর এই মৌমাছি নিধনে নাকি ওইসব কীটনাশকের ২০ ভাগ সক্রিয়। যদিও হেলথ অ্যান্ড এনভায়রনমেন্ট অ্যালায়েন্স নামের একটি সংগঠনের মতে গর্ভস্থ শিশুর রোগ প্রতিরোধ শক্তি কমায় ও স্নায়ুরোগ বাড়ায় এমন কীটনাশকগুলি এই ইস্তেহারে ছাড় পেয়ে গেছে।

এইসব ঘটেছে এই বছরের শুরুতে। এইসব জানাচ্ছে পেস্টিসাইড অ্যাকশন নেটওয়ার্ক ইউরোপ নামের একটি সংগঠন।

## আগুনে ঘি তেলেজলে

১৪/১৯৯

বনস্পতিতে পাম তেলের উপজাত স্টেরিন মিশছে। এই স্টেরিন দিয়ে সাবান বানানো যায়। ঘিয়ে মিশছে পশুর চর্বি। হরিয়ানার পুলিশ এমন ৩০০০ কিলো ঘি বাজেয়াপ্ত করেছে। পাঞ্জাব, হরিয়ানা, উত্তরপ্রদেশ, বিহার, মধ্যপ্রদেশ, রাজস্থান ও মহারাষ্ট্রে এরকম ভেজাল ঘি কারখানা সংখ্যায় বিপুল। দেখা যাচ্ছে ৯০ শতাংশ বনস্পতি এখন তৈরি হচ্ছে ভেজাল তদারকি আইনের বিধিনিধে না মেনেই। এখন আশু জরুরি, খাদ্য সুরক্ষা মন্ত্রকের তদারকি। এসব খবর দিচ্ছে এ মাসের দৈনিক ডেকান হেরাল্ড।

## স্কুলে জিএম

১৪/২০০

তাস্মানিয়ার এগিলভি হাইস্কুলের ছাত্রছাত্রীরা জিএম নিয়ে তর্ক করছে। সেই তর্কে তারা সবাইকে যোগ দিতে বলছে। এইজন্য তৈরি হয়েছে ওয়েবসাইট। যেখানে জি এম শস্য পরিচয় থেকে তাৎ তথ্য আছে। রয়েছে জি এম-এর পক্ষে কারা বলছে আর বিপক্ষে কারা এই নিয়েও বিস্তারিত হালহুদিস। এমন কি রয়েছে কুইজ প্রতিযোগিতাও। নিয়মিত মানুষজন এখনো বিতর্কে অংশ নিচ্ছেন। শুভেচ্ছা জানাচ্ছেন। এই বিষয়ে জানতে চাইছেন বিস্তারিত।

## প্রকাশিত হয়েছে

এই আইনের ব্যবহারে নাগরিক-সুবিধার প্রসারে আমরা কাজ করছিলাম। চিন্তা ও প্রয়াগে নাগরিক-মানসে তার পরিধিও বেড়েছে একটু। সাড়াও মিলছে কোথাও কোথাও। কিন্তু আইনের অন্য প্রান্তে যে সরকারি তথ্য-কর্মী আছেন তথ্য দেওয়ার জন্য, তিনি নিয়ত আমাদের ভাবনায় ছিলেন। কিন্তু তাঁর সহায়িকা তৈরিতে তেমন জোর দিইনি কখনো। কারণ, এই কাজের জন্য সরকার রয়েছে। ভেবেছি সরকারই তাঁকে সব জানিয়ে দেবে সবিস্তারে। কিন্তু আইন একে একে চারবছর পেরোল, তেমন উদ্যম কোথাও সরকার-পক্ষে লক্ষ্য করিনি। এবার তাই আমরাই প্রস্তুতি নিলাম সেই কাজের। প্রকাশিত হল তথ্য-কর্মী সহায়িকা। যেহেতু সরকারি কর্মী-ই তথ্য সাজিয়ে আমাদের দেবেন, তাই তাঁকে আমার বিশেষায়িত করতে চাইছি ‘তথ্য-কর্মী’ অভিধায়। আইনে, দফতরে কে তথ্য দেবেন তা নির্দিষ্ট। কিন্তু বইটি দফতরে স্তর-পদ ছাড়িয়ে সব কর্মীরই উপকারে লাগবে আশা করি।

বইয়ের বিষয় বিস্তারিত হয়েছে নাগরিকের অবস্থান থেকে। কিন্তু সরকারি দায়িত্বের প্রেক্ষিত, সীমা, সম্পর্ক ইত্যাদি জানেন সরকারি আধিকারিক। তাই এই প্রকাশনা নিয়ে তাঁদের স্বতন্ত্র মত থাকবে। সেই মত পরের সংস্করণকে আরো শোভন করবে বলে আশা রাখি। তাই সেই মতকে আমরা সাদর আমন্ত্রণ জানাচ্ছি।

যোগাযোগ | ডেভলপমেন্ট রিসার্চ কমিউনিকেশন অ্যান্ড সার্ভিসেস সেন্টার, ৫৮এ, ধর্মতলা রোড, কসবা, বোসপুকুর, কলকাতা ৭০০ ০৪২, দূরভাষ : ২৪৪২ ৭৩১১, ২৪৪১১৬৪৬

