

मुख्य पृष्ठ अभिलेखालय प्रतक्रिया

जनता

ज्योतको नेपाली स्वाद

📄 प्रन्ट ✉ ईमेल 📖 सम्पादकलाई चिट्ठी

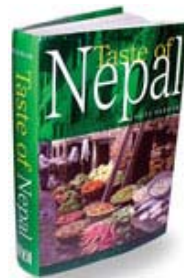
अक्षरको आकार: अ | अ | अ

नेपाली परकिरका सौखनिहरूलाई आफ्नो भान्सामा प्रवेश गराउन सफल भएकी छन् ज्योती पाठक, 'टेस्ट अफ नेपाल' लेखेर। उनको यो कतिबले १३ वर्षदेखि प्रदान गरिँदै आएको अन्तर्राष्ट्रिय गोर्म्याण्ड वर्ल्ड कुकबुक अवार्ड हात पारेको छ। खाना र रकसीबारे लेखिएका कतिबहरूलाई दडिने यो ढस्कार सरहको सम्मान हो। ३० चैत २०६४ मा लण्डनस्थिति ढलम्पयि थिएटरमा ज्योतिलाई कुकबुक अन्तर्राष्ट्रिय पुरस्कारबाट सम्मानति गरिएको थियो। यसैवर्ष उनले वेस्ट फरेन क्वशिन बुक अवार्ड पनि पाएकी छन्। न्युयोरकका पुस्तक पसलहरूमा नेपाली खानाबारे लेखिएका पुस्तकहरू नपाइएपछि नेपाली कुकबुक लेखने नथिो गरेकी थडिन् उनले।



तीनसय ५० नेपाली खानाको बारेमा लेखिएको उनको कतिबमा शाकाहारी र मांसाहारी दुवै परकिर बनाउने तरकिहरू वर्णन गरिएका छन्। गुन्दुरुक र मस्यौराको रस, लप्सीको अचार, योमरी, दम आलु, ससिनुको तरकारी, रामेछापको बन्दा•गोभी तरकारी, सेलरोटी, कालो दाल र जमिबु, तामा, गुन्दुरुक, मृगको मासुको भुटुवा, तारेको माछा, ढही हालेको बोका•खसीको मासु जस्ता मुखै रसाउने नेपाली परकिर बनाउने तरकि पुस्तकमा बताइएको छ।

भारतको बरोडास्थिति एम्एस वशिवदियालयबाट गृह•वजिज्ञानमा डगिरी गरेकी ज्योती चार दशकअघि अमेरिका गएकी हुन्। न्युयोरकमा रहेर चकित्सक पतरि छोराछोरीका लागि नेपाली खाना तयार पार्ने उनी आज अन्तर्राष्ट्रिय पुरस्कार वजिता बनेकी छन्। कतिब लेखने क्रममा उनले नेपालमा रहेका आफ्ना परकिरका सदस्यबाट पनि सहयोग लडिन्। भान्साभतिर कहलि यो वा कहलि त्यो पकाउने ज्योतिले कतिब लेखदाको समयको स्मरण गर्दै भननि, "कचिनबाट बाहरि नसिकेर धेरै कुराको अध्ययन गर्नु पर्यो।"



प्रतक्रिया

1. vishwa, ktm

thulo thulo kam garne haru ko prasansa garau .nathe khana pakaune manche ko pani ke ko ccharcha paricharcha?

१९ बैशाख २०६५ | १२:१४ मा पोष्ट गरिएको | [रपिर्त गर्नुस्](#)

2. Ram Krishna

Viswha, timi Kaag paryou.. ra timro lagi "Art and Science of Cooking" Bel paryo... Aba Kaag lai bel pakyu harsha na bismat... kaso..

१९ बैशाख २०६५ | १६:५२ मा पोष्ट गरिएको | [रपिर्त गर्नुस्](#)

गुगलका बजिज्ञापन

तपाईंको प्रतक्रिया

prabinkhadka@gmail.com:
radhika darling bastab ma tiro pni mobile chore ko 6 ki kaso ...chore 6 mail
Raute: Dear editor, Re; my comments regarding my blocked postings is in the himalkhabar.com top page

Raute: Furthur to my last posting. I would also like to make it into the notice

Raute: I just read a news title and content in eHimal khabar with a bold title

3. Gorkha Bhadur Thapa, Taleum 8, Jumla

Himal is a best peper in Nepal and other contries but it not abilbe simply remote are in Karnli's district. Gorkha Thapa Taleum, 8 Jumla

२० बैशाख २०६५ | २३:११ मा पोष्ट गरिएको | [रपिर्ट गर्नुस्](#)

4. Raju Phuyal, USA

I hate the picture she has put on the cover. Look how dirty the place it looks. The book is intended to foreigners and that's not a good image of Nepal to show. I saw the book at Amazon a year ago and I hated the cover picture. It shows the slum view of a poverty stricken country. I have no comment about the inside because I haven't read it. What does that poor, dirty, filthy, muddy show of Nepal mean? The picture couldn't have been worse. Sorry to say that.

३० बैशाख २०६५ | २१:३१ मा पोष्ट गरिएको | [रपिर्ट गर्नुस्](#)

5. omu, TX, USA

its a really very proud for us to introduce nepales cuisine around the world good job keep it up with some modern nepalese cuisine

७ जेष्ठ २०६५ | २०:१६ मा पोष्ट गरिएको | [रपिर्ट गर्नुस्](#)

प्रतिक्रिया लेखनुस्

समाचार, अर्न्तवार्ता, विश्लेषण र टपिपणीमा चर्चित बुझे वा नबुझे प्रतिक्रिया लेखनुस् र पठाउनुस् । प्रतिक्रिया पठाउँदा कसैप्रति गालीगलौज र अश्लील शब्द प्रयोग नगर्नु होला । तपाइको प्रतिक्रिया अभिलेखालयमा पनिरहनेछ तथा सम्बन्धति समाचार, अर्न्तवार्ता, विश्लेषण र टपिपणीमा पनिरि पछलिला दुई प्रतिक्रिया चार्हो मुख्य पृष्ठमा पनिरहन्छन् । प्रतिक्रियामा गालीगलौज वा अश्लील शब्द भए त्यस्तो प्रतिक्रिया मेट्न हामी वाध्य हुनेछौ ।

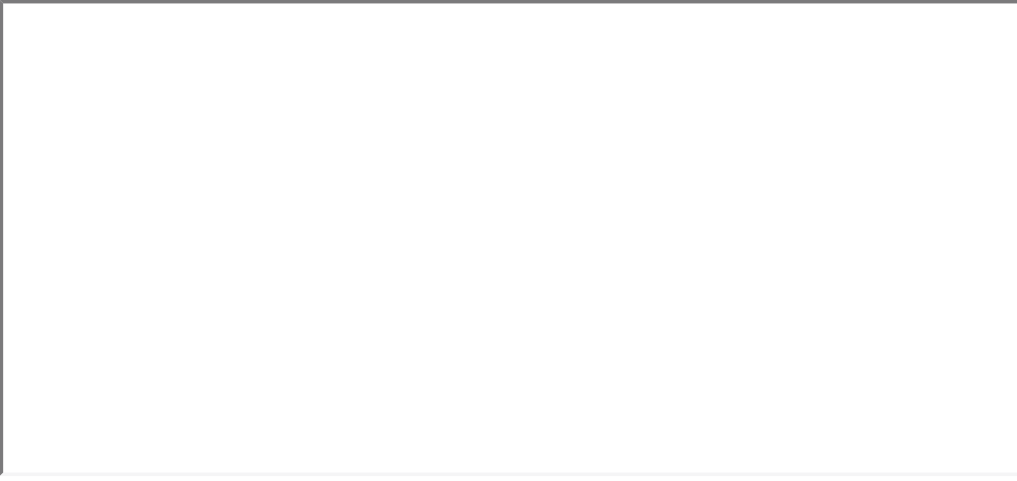
तपाईको प्रतिक्रिया हमिल खबरपत्रिकामा छपाउन चाहनु हुन्छ भने पुरा नाम र ठेगाना पनिरिलेख गर्नु होला ।

नाम (चाहनि)

ठेगाना

ईमेल (प्रकाशन गरनि छैन) (चाहनि)

वेबसाइट



बुझाउनुस्

????? ???? | ???????