न्वागी (पित्रीपुजा)

अनुसूची १

किरात राईहरुको घरमा चूला राखेको हुन्छ । चूलाको ठिक माथि भार हुन्छ । भार भन्दा माथि भित्तापट्टि पित्रीकक्ष राखेको हुन्छ । पित्रीकक्षलाई कसैले सुँवाछेम, कसैले मछेम, कसैले मछामा भन्दछ । भाषिक राई अनुसार फरक नामले पुकारन्छि । पित्रीकक्षमा परापुर्वकाल देखीको चुलामा गएका पिता पुर्खाहरुको नाम राखिएको हुन्छ ।

किरात राईहरुले बर्षमा जाडो मौसम लागे पछि धान, कोदो पाक्ने वेला, सयपत्री फुल, घैया र नया अदुवा फुलेको फलेको समयमा उधौली लागेपछि पित्रीकक्ष सफा गरि नया चामलको भात (सूवाँचा), बिभिन्न मासुहरुको मिसावट (छँरिसा) र नया कोदोको जाँड, नया अदुवा पित्रीहरुलाई दिईन्छ । यसलाई न्वगी गर्नु भनिन्छ । उधौली सुरुहुने असोज महिनाको सोह्र श्राद्धभित्र न्वगी गर्ने चलन छ । घरका मुख्य बुढापाखाहरुले न्वागी नगरिन्जेल नया अन्न खानु हुदैन । न्वागी गर्नु भनेको नया अन्नबाली चलाउनु हो । किरात राईहरु विविध भाषि तथा विविध ठाउ अनुसार पितृपुजा गर्ने तरिका फरक फरक छ तर सवै राईहरुले पित्रीपुजा गर्दछन ।

उदेश्यहरु :

1. पिता पुर्खाहरुको स्मरण गर्नु, आरधना गर्नु ।
2. किरातहरुको संस्कार अनुसार नया अन्नबाली चलाउनु ।
3. आउँदो सन्ततीहरुलाई किरातहरुको संस्कार संस्कृति सिकाउदै लानु ।

लक्षित समुह (निमन्त्रणा)

1. संरक्षक परिषद (भु.पु.अध्यक्षहरु)
2. प्रज्ञा परिषद (प्राज्ञहरु)
3. सल्लाहकार समिति
4. बिभागिय संयोजकहरु
5. भाषिक संस्थाहरुको सम्पुर्ण कार्यसमिति
6. आजिवन सदस्यहरु, चुलाघर सहयोगदाताहरु
7. १८ बर्ष मुनि र ६५ बर्ष माथिकाहरुलाई प्राथमिकताको साथ समावेश गर्ने ।

कार्यक्रम मिति, समय र स्थान

मिति : १४ नोभेम्बर २०१८
समय : दिउँसो १ बजेबाट
स्थान : सुप्तुलुङ खिम
यातायात : जोर्डन र युनलङबाट १२ बजे

अनुसूची २

न्वगी गर्ने तरिका

न्वगी (पित्रीपुजा) गर्ने दिन बुढापाका ब्यक्तिले पित्रीकक्ष सफा गरि त्यस माथि नया केराको पात, सेउली, अदुवा र सयपत्री फुल चढाईदिनु पर्दछ । घरमा कोहि पनि बुढापाका ब्यक्ति नभएमा कुबीले पित्रीकक्ष सफा गर्नु पर्दछ । युवाहरुले लरछट गरेको हुन्छ भनि पित्रीकक्ष सफा गर्न दिदैन । पित्रीपुजा गरेको दिन खन्ने, जोत्ने कामहरु केहिपनि गरिदैन ।

पित्रीपुजाको लागी चोखो नया कोदोको जाँड पकाई राख्नु पर्दछ । नया कोदो नपाकेको भए पुरानो कोदोमा विधिको लागी अलिकति नया कोदोको वाला सुर्काएर मिसाई जाँड पकाउनु पर्दछ । कसैले पित्री पुजा गर्ने दिनै नया कोदो ल्याएर त्यसमा पानी मर्चा मिसाई प्रयोग गर्दछ ।

1. सवैभन्दा पहिले कुबीको घरमा पितृपुजा गर्नु पर्दछ । कुबीको घरमा पितृपुजा गरेपछि मात्र अरुकोमा गरिन्छ ।
2. पित्रीहरुलाई खानपान गराउँदा पहिला घरभित्रको चुलामा गएको कुलपित्रीहरुलाई दिईन्छ ।
3. त्यसपछि पाछाभित्रको दाजुभाईको चुलामा गएको कुलपित्रीहरुलाई अनि कुबीमीहरुलाई दिईन्छ ।
4. कुलपित्री भन्दा बाहिर रहेकालाई अन्तिममा दिनु पर्दछ । कुलपित्री भन्दा बाहिरकालाई खानपान दिदा सवै जनालाई एउटै थालमा राखि चिण्डोको जाँडले छर्किएर ढोका बाहिर बगैंचामा दिन पर्दछ ।

थान सजाउने तरिका

1. अलिकति नया चामलको भात पकाउने ।
2. सवै खाले मासुको मिसावटहरु उसिनेर पकाउने ।
3. पित्रीकक्षको तल हात हतियार ठड्याएर राख्ने ।
4. बोट सहितको अदुवा पनि ठड्याएर राख्ने ।
5. एउटा नाङलोमा केराको पात ओछ्याएर चामल र नया अदुवा राख्ने ।
6. दाया बाया टपरामा नया चामलको भात र मासुको मिसावट राख्ने ।
7. अगेना खन्याउन एक कठुवामा जाँड र एकपावा कठुवामा रक्सि राखि ।

पित्रीपूजा प्रार्थना :

हे पिता पुर्खाहरू हो,
ऋतु परिवर्तन भयो । चिसो हावा चल्न थाल्यो ।
हिमाल, पहाड ठण्डी बढ्यो । हिउ परेर सेताम्मै भयो ।
पशुपंक्षी, माछाहरू बाँस स्थान खोज्दै उधो झर्न थाल्यो ।

उधौली शुरू भयो । खुशियाली शुरू भयो ।
धानका बालाहरू झुल्न थाल्यो, झुलेको बाला बज्न थाल्यो ।
पशु पंक्षीहरू नाच्दै, गाउँदै, रमाउदै, खान थाल्यो ।

दाज्युभाई, नरनाता, छोरिचेली, कुलकुटुम्बहरूसंग भेटघाट गर्ने बेला भयो ।
साईनो अनुसारको ढोगभेट गर्ने, पुर्खाहरूसंग आर्शिवाद लिने बेला भयो ।

घरको मुल चुल्होमा आगो बालेका छौं ।
तपाईंहरू बस्ने, खाने, पिउने, खेल्ने उज्यालो बनाएका छौं ।
जीवन निरन्तरताको निम्ति पित्री र प्रकृतीलाई पुकारा गर्दै छौं ।
नयां जाँड, नयाँ भात, नयाँ अदुवा तपाईहरूलाई दिएका छौं ।

पाकेको अन्नबाली खेर नजावस । सडेर, गलेर, कुहेर, नष्ट भएर नजावस ।
मानव, पशु पंक्षी, चरा, माछा, बोट बिरूवाहरू मासिएर नजावस ।
रोग ब्याथा नलागोस । कष्टकर जीवन कसैले भोग्न नपरोस ।
अन्नबालीले खान पुगोस । आवश्याकता परेकाहरूलाई दिन पुगोस ।

हाम्रो शाखा सन्तानहरूलाई सुब्बे फाब्बे होस ।
अन्नको धनी, पैसाको धनी होस । अन्नको सह सदा बनी रहोस ।
शाखा सन्तान फैलिएर जावोस । मान सम्मान बढेर जावोस ।
आयु बढेर जावस । शिर सदा उच्च रहोस ।

जय पिता पुर्खाहरू हो ।

अनुसुची ३

सामुहिक पित्रीपुजा

सामुहिक चुलाघरमा पित्री पुज्दा पहिला किरात राईहरुको सामुहिक पित्रीहरुलाई मुल चुलामा पुकारे पछि मात्र चुला प्रतिस्थापन गरि भाषिगत तथा पाछागत पित्रीहरु पुकारिन्दै लगिने छ । सामुहिक पित्रीहरुको नामावली किरात साम्पाङ राईहरुको मुन्धुमबाट निकालिएको छ । यसमा भाषगतरुपमा नामावली फरक परे आउदो सालहरुमा भाषिक संस्थाहरुसंग बैठक बसि सामुहिक पित्रीहरुको नामावली छलफल गरि निकाल्दै सोहि अनुसार पुज्दै लगिने छ ।

<u>१. सर्वप्रथम पुकारिने किरातहरुको सामुहिक पित्रीहरु</u> : श्रोत : साम्पाङ मुन्धुम ।

१) पारुहाङ २) हँछा ३) किरातुईवा ४) साल्पा ५) हर्कबुङ ६) राई ७) मतेसुङ राई ८) लारिहा राई ९) लारिहाप्पा राई १०) नागेलुङमे राई ११) नारिता राई १२) यारिता राई १३) नागरिता राई १४) पातेसुङ राई १५) खक्चीलुप्पा राई

<u>२. दोस्रोमा पुकारिने भाषिगत सामुहिक पित्रीहरु :</u>

१) चाम्लिङ राई २) दुमी राई ३) साम्पाङ राई ४) बान्तावा राई ५) पुमा राई ६) थुलुङ राई ७) कोयु राई ८) बाहिङ राई ९) बाम्बुले राई १०) तिलुङ राई ११) नाछिरिङ राई १२) खालिङ राई १३) कुलुङ राई १४) लोहरुङ

राई १५) बुङलावा राई १६) जेरुङ राई १७) छिन्ताङ राई १८) छिलिङ राई १९) फाङदुवाली राई २०) मेवाहाङ राई २१) पोहिङ राई २२) बेलहारे राई २३) याम्फु राई २४) मुगाली राई २५) आठपहरिया राई २६) दुङमाली राई २७) सोताङ राई २८) लिङखिम राई

३. तेस्रोमा भाषिगत अन्तर्गतका साम्पाङ पित्रीहरु : श्रोत : साम्पाङ वंशावली ।

१) सेती साम्पाङ २) खिलुङमी साम्पाङ ३) स्नाननाम्दे साम्पाङ ४) लाम्खोका साम्पाङ ५) रेप्सुना साम्पाङ ६) नाम्नुहाङ साम्पाङ ७) नाम्चिहाङ साम्पाङ ८) खिक्चा साम्पाङ ९) खोरेली साम्पाङ १०) थुम्विमी साम्पाङ ११) नाम्वुशा साम्पाङ १२) खाप्तुयु साम्पाङ १३) नयछा साम्पाङ १४) चुबुम साम्पाङ १५) हल्कुमा साम्पाङ १६) चेडा साम्पाङ १७) चेतयामा साम्पाङ १८) छेतापी साम्पाङ १९) मलुछा साम्पाङ २०) नामफमा साम्पाङ २१) थरेपा साम्पाङ २२) जसहाङ साम्पाङ २३) बखानेम साम्पाङ । यसभन्दा मुनी साम्पाङ पाछा छुट्टिन्दै गएको पाईन्छ ।

४. चौथोमा भाषिगत अन्तर्गतका अन्य भाषीक पित्रीहरु :

तेस पछि अन्य भाषिक संस्थाहरुले भाषिगत सामुहिक पित्रीहरुको नामावली ल्याएमा सो पुकारीने छ । जस्तै :

1. चाम्लिङको सामुहिक पित्रीहरु : १…….२………३……..
2. दुमिको सामुहिक पित्रीहरु : १…….२………३……..
3. बान्तावाको सामुहिक पित्रीहरु : १…….२………३……..
4. पुमाको सामुहिक पित्रीहरु : १…….२………३……..
5. थुलुङको सामुहिक पित्रीहरु : १…….२………३……..
6. कोयीको सामुहिक पित्रीहरु : १…….२………३……..
7. बाहिङको सामुहिक पित्रीहरु : १…….२………३……..

५. पाँचौमा साम्पाङ खोलाथुमका कूबीमीहरु : श्रोत : किरात साम्पाङ राई मुन्धुम

१) राजकुमार तोमिहँ २) धानबिरे तोरिहँ ३) मेखमणि तोरिहँ ४) हर्कगंज तोरिहँ ५) नहकुल तोरिहँ ६) धनप्रसाद तोरिहँ ७) जसबहादुर तोरिहँ ८) रहरमनी तोरिहँ ९) हजारमान तोमिहँ १०) पुर्ण तोमिहँ ११) मन्जना सामरुङ्जे १२) भिमलसिं दामरेवा १३) लिलाबहादुर दामरेवा १४) पंचबहादुर दामरेवा १५) रामकृष्ण दामरेवा १६) हस्तामान ६भाया १७) चन्द्रमान ६भाया १८) खरुधोज रदुखु १९) पदमबहादुर रदुखु २०) रत्नधन तोरिहँ

पाछागत पित्रीपूजा

माथिका सम्पुर्ण पित्रीहरुलाई पुजि सके पछि अन्तमा कसैलाई ईच्छा भएमा पाछागत (ब्यक्तिगत) पित्री पूजा कुबीमीले पुकारी दिने छ । जस्तै :

<u>शशि मदन तोरिहँ साम्पाङ राईको पित्रीहरु</u> : श्रोत : तोरिहँ वंशावली ।

१) तोरीहाङ (राई पगरी लिएको) २) छिलुङमी तोरिहँ ३) सुभाङगी तोरिहँ ४) तिमचामी तोरिहँ ५) जसपा तोरिहँ ६) दुछरिम तोरिहँ ७) अनेकहाङ तोरिहँ ८) चतुरघना तोरिहँ ९) भुगदल तोरिहँ १०) हस्तमान तोरिहँ ११) तुलाधन तोरिहँ १२) रबिध्वोज तोरिहँ (पगरि छाडेको) १३) कमलबहादुर तोरिहँ +जसमाया तोरिहँ

<u>अन्य पाछागत (ब्यक्तिगत) पित्रीहरु</u>:

अन्य ईच्छुक ब्याक्तिहरुले पाछागत (ब्यक्तिगत) पित्रीहरुको नामावली ल्याएमा सो पुकारीने छ । जस्तै :

1. ………………..
2. ………………..
3. ………………..

अनुसूची ४

शिकारी पुजा

किरात राईहरुको एक जना पुर्वज जो बिछट्ट धनुबीर र शिकार मार्न खप्पिस शिकारी थिए । जसलाई शिकारी देवताको रुपमा बिभन्नि थरिका राईहरुले बिभन्नि नामले पुकार्दछ । शिकारी देवता रिसायो भने गाई बस्तुहरु, पशु पंछीहरु ठाँउका ठाँउ मर्दछ भन्ने बिस्वास गरिन्छ । शिकारी देवता किरात राईहरुको पुर्वज भएकोले पित्री पुजाकै दिन उसलाई पनि खानपान दिनु पर्दछ । तर सवैलाई खानपान दिई सकेपछि अन्तिममा मात्र उसलाई दिईन्छ । कुनै कुनै राईहरुले उक्त दिन शिकारी देवताको पुजा गर्दैनन् । शिकारी देवताको पुजा गर्नु पर्दछ भने जिउदो भाले पोथी चाहिन्छ । कसै कसैले भाले मात्र पनि चढाउछ ।

शिकारी पुजा बिधी

1. भालेको शिरमा अक्षता र अदुवा चढाई रक्सिले खन्याएर ३ चोटि पर्छाउन लाउनु पर्दछ ।
2. कुखुराले ३ चोटि पर्छिए पछि शिकारी देवको लागि चुलामा चढाउनु पर्दछ ।
3. तेस पछि कुखुराको मासु पोली, दुइ वटा दुनामा राखी मन्साउनु पर्दछ ।
4. अन्तमा सिली नाच्दै अगेनालाई तिन फन्को घुमेर पुजा समापन गर्नु पर्दछ ।

अनुसूची ५

अवश्यक सामाग्रीहरु

1. थान थपनाको लागि सेउली, केराको पात, दुवो र सयपत्रि फुल ।
2. हात हतियारहरु, धनुकाँड, भाला, खुकुरी, हसियाँ, खुर्पा आदि ।
3. थुम्से, डालो, नाङलो, माना, पाथि, बासको ढुङग्रो, दुना, टपरा ।
4. कासको थाल, चोखो अदुवा, धुप, दियो बत्ति, कलश ।
5. नया अन्नहरु धान, मकै, कोदो, धैया, कागुनी आदि ।
6. रक्सि भरेको चिण्डो (रक्सि पाएन भने नया कोदो र मर्चा) ।

7. बल्याम्खा (कुबि बस्ने कुर्सी)
8. जिउदो भाले (शिकारी देवताको लागी)
9. नया चामलको भात (सूवाँचा)
10. बिभिन्न मासुहरुको मिसावट (छँरिसा)

मासुको मिसावट (छँरिसा) :

पहिला पितापुर्खाहरुले खाँदै ल्याएका बिभिन्न मासुहरुको मिसावट उसिनेर पकाउनु पर्दछ । सबै मासुहरुको मिसावट ल्याउन नसकेपनि जति सकिन्छ तेति ल्याई मिसाई पकाउनु पर्दछ ।

१) कुखुराको मासु, २) कालीजको मासु, ३) फिस्टाको मासु, ४) डाफेको मासु, ५) मुनालको मासु, ६) बदेलको मासु, ७) चौंरीको मासु, ८) अरनाको मासु, ९) गाईको मासु, १०) गोरुको मासु, ११) मृगको मासु, १२) घोरलको मासु, १३) थारको मासु, १४) पाहाको मासु, १५) सर्पको मासु, १६) माछाको मासु, १७) बच्छिउको मासु, १८) अरिङगलको मासु

पुजा खानपान

पुजामा सहभागिहुन आउनेहरुलाई कुखुराको मासु र नया चामलको भात पकाई खानपान गराईने छ । त्यस पछि नया अन्नबाली खुलेको जानकारी सबै दाजुभाईहरुलाई दिईने छ ।

शिर उठाउनी

कार्यक्रमको अन्तमा कूबीमी र कजेरीहरुको शिर उठाउनी गर्नु पर्दछ ।

अनुमानित खर्च

आवश्यक सामाग्रीकरु	1000
खान पान	6000
शिर उठाउनी	1000
जम्मा	8000

आम्दानी श्रोत

कार्यक्रमको आम्दानीको लागि निम्न तरिकाले रकम संकलन गरिने छ ।

सहभागि शुल्क (40X200)	8000

अनुसूची ६

कार्यक्रम तालिका

१४:०० बजे – सामुहिक पित्रीहरुलाई सुवाँचा
१४:१५ बजे – २८ भाषी पित्रीहरुलाई सुवाँचा
१४: ३० बजे – साम्पाङ पित्रीहरुलाई सुवाँचा
१४: ४५ बजे – कूबीमी पित्रीहरुलाई सुवाँचा
१५: ०० बजे – पाछा/ब्यक्तिगत पित्रीहरुलाई सुवाँचा
१६: ०० बजे – शिकारी पूजा
१७: ०० बजे – समापन /नाचगान/फिर्ता

औपचारिक कार्यक्रम :

1. आशन ग्रहण –
2. पित्रीपुजाबारे जानकारी –
3. पित्रीपूजा पार्थना –
4. पित्रीपूजा (मुन्धुम)
    1. सामुहिक
    2. भाषिगत
    3. कूबीमीहरुलाई
    4. ब्याक्तिगत
5. शिकारी पूजा
6. साकेला नृत्य –
7. सगुन बितरण –

अनुसुची ७

किराया हङकङ र सामुहिक न्वगी

किराया हङकङले अहिले सम्म सामुहिक न्वगी गरेको छैन । उधौली मंसिरे पुर्णेको दिनमा चुला पुजेकै दिन पित्रीहरुलाई नया चामल र अदुवा दिईन्दै आईरहेको छ । यसैलाई न्वगी (पित्रीपुजा) मानिन्दै आई रहेको छ । तर बुढापाकाहरुले न्वगी गरिसकेपछि मात्र नया अन्नबाली खानुपर्ने संस्कार भएकोले मंसिरे पुर्णे सम्म पर्खन ढिलो हुन्छ । बजारमा असोज महिनादेखी नया अन्नबाली आउन सुरु भैसकेको हुनाले असोज महिनाको सोह्र श्राद्धभित्र न्वगी गरि नया अन्नबालीहरु फुकाईदिन पर्दछ ।

सामुहिक न्वगी (पित्रीपूजा) गर्ने कार्य किराया हङकङको भए पनि किरात साम्पाङ राई जुम्लेखाले २०१६ साल देखि गर्दै आई रहेको छ । किराया हङकङले पहिला, तेसपछि भाषिक संस्थाहरुले क्रमस: अन्य दिनमा गर्दै गईयो भने झन्झटिलो र समय खेचिलो हुनेछ । यसलाई बृहत बनाएर लान पनि सकिन्दैन । यसैले किरात

साम्पाङ राई जुम्लेखाले गरेको सामुहिक न्वगीलाई मान्यता दिई किराया हङकङ र सबै भाषिक संस्थाले एकैदिन सामुहिक न्वगी (पित्री पुजा) को थालनी गर्न पर्दछ ।

बिगतमा भाषिक संस्थाले गर्ने छुट्टा छुट्टै "देउसे भैलो" कार्यक्रम झन्झटिलो, समयको खर्च र आर्थिक भार भएकोले यसलाई न्युनिकरण गर्न सामुहिक देउसे भैलोको सुरुवात सन २०१७ देखि गरिएको छ । यसलाई सबै भाषिक संस्थाहरुले स्विकारेको छ । यो एक नजिर बनेको छ । यसैले हरेक भाषिक संस्थाले गर्ने एकै खाले प्रकृतिको कार्यक्रमहरुलाई एकिकृत गर्दै कुनै एक भाषिक संस्थालाई आयोजना गर्न जिम्मा दिदै लान पर्दछ ।

जस्तै साउने संक्राती हरेक भाषिक संस्थाले मनाउनु पर्दछ भन्ने मान्यता आएमा तेस्लाई एकिकृत गरि कुनै एक भाषिक संस्थालाई मनाउन जिम्मा दिन पर्दछ ।

किराया हङकङ र संस्कृतिक कार्यक्रमहरु

बार्षिक उधौली उभौली कार्यक्रमबाट सुरुगरेको किराया हङकङको कार्यक्रमहरु बर्षै पिच्छे थपिन्दै साउने संक्राती, माघे संक्राती, देउसेभैलो, यलेदुङ, सांगितिक कार्यक्रम, खेलकुद कार्यक्रम, स्मारिका प्रकाशन, वेभ प्रकाशन आदि थुप्रिन्दै आईरहेको छ । संस्कारगत कार्यक्रमहरु जस्तै भातखुलाई, छेवर, गुन्युचोली, मगनी, बिबाह, मृत्यु संस्कार पनि गर्नै पर्ने हुन्छ । तेस्तै सेवा मुलक कार्यक्रमहरु जस्तै चुला पुजा, चुला दर्शन, चुला ग्रहण, गृह पुजा, ब्यावसाय पुजा दिनानुदिन बढ्दै आईरहेको छ ।

हरेक भाषिक संस्थाले गर्ने सांस्कृतिक कार्यक्रमहरु किराया हङकङकै हो । जसरी तयामा खियामा दिवस किराया हङकङले गर्नु पर्ने भएता पनि किरात राई चाम्लिङ खाम्बातिमले गर्दै आई रहेको छ । उक्त दिन सबै भाषिक संस्थाहरु एकबद्ध भएर तयमा खियामा दिवस मनाउन जाने चलनको बिकाश समेत भएको छ । यसैलाई निरन्तरता दिदैं किरात राई यायोक्खा र सबै भाषिक संस्थाले तयमा खियमा दिवसलाई मान्यता दिई चाम्लिङ खाम्बातिमलाई निरन्तर आयोजना गर्न दिन पर्दछ ।

तेसो भएमा किराया हङकङको कार्यभार कम हुने र भाषिक संस्थाहरुको समेत जिम्मेवारी बढ्न गई क्रियाशिल हुने भएकोले हरेक भाषिक संस्थालाई एक एक वटा कार्यक्रमको जिम्मेवारी दिदै लानु पर्दछ वा भाषिक संस्थाले किराया हङकङले गर्ने कार्यक्रम गर्दै आईरहेको छ भने सबैले सामुहिक मान्यता दिई उसैलाई गर्न निरन्तरता दिन प्रर्दछ ।

कार्यक्रमलाई मान्यता

भाषिक संस्थाले गरेको कार्यक्रमलाई सामुहिक मान्यता दिने हो भने दुई तिहाई भाषिक संस्थाले मान्यता दिनु पर्दछ । र आयोजक भाषिक संस्थाले कार्यक्रमको ब्यानरमा, मिन्त्रणापत्रहरुमा सबै भन्दा माथि सानो अक्षरमा "किरात राई यायोक्खा हङकङ प्रस्तुत गर्दछ" भनि सानो अक्षरले लेख्नु पर्नेछ । यसो भएमा यो कार्यक्रम किराया हङकङबाट मान्यता प्राप्त रहेछ भनि बुझ्नु पर्दछ ।

खर्च आम्दानी

कार्यक्रमको खर्च आम्दानी जुन भाषिक संस्थाले कार्यक्रमको आयोजना गरेको हो उसै भाषिक संस्थाको खातामा मिलान गर्दा कार्यक्रमबाट आएको केही मुनाफाले भाषिक संस्थाको अन्य प्रशासनिक खर्चमा केहि टेवा पुग्ने छ ।

प्रस्ताव सारांस

1. जुम्लेखाले गर्दै आईरहेको सामुहिक न्वगीलाई सबै भाषिक संस्था र किराया हङकङले मान्यता दिई अब उप्रान्त जुम्लेखालाई नै सामुहिक आयोजना गर्न दिने । तर यदि कुनै ब्यक्तिगतले म आफै कूबीमी लिएर ब्यक्तिगत कुनै दिन गर्छु भनेमा उस्लाई स्वतन्त्रता दिने ।
2. चाम्लिङले गर्दै आईरहेको तयमा खियमा दिवसलाई सबै भाषिक संस्था र किराया हङकङले मान्यता दिई अब उप्रान्त चाम्लिङलाई नै आयोजना गर्न मान्यता दिने ।
3. भाषिक संस्थाले गरेको सामुहिक कार्यक्रम हो भने ब्यानरमा सबै भन्दा माथि सानो अक्षरमा “किरात राई यायोक्खा हङकङ प्रस्तुत गर्दछ” भनि सानो अक्षरले लेख्नु पर्ने ।
4. कार्यक्रमको खर्च आम्दानी जुन भाषिक संस्थाले कार्यक्रमको आयोजना गरेको हो उसै भाषिक संस्थाको खातामा मिलान गर्ने ।
5. सबै भाषिक संस्थाले साउने संक्राती सामुहिक मनाउनु पर्दछ भनेमा अव उप्रान्त कुनै एक भाषिक संस्थालाई सामुहिक मनाउन जिम्मा दिने ।