

लाल किला विस्फोट



लाल किला मेट्रो स्टेशन बंद

पायनियर समाचार सेवा। नई दिल्ली

दिल्ली में विस्फोट के एक दिन बाद लाल किला मेट्रो स्टेशन यात्री सेवाओं के लिए मंगलवार को बंद कर दिया गया और इस क्षेत्र में यातायात पर भी लाठी की गई है। अधिकारियों ने मंगलवार को यह जानकारी दी। सोमवार शाम को लाल किला मेट्रो स्टेशन के पास भीमरी गति से चल रही एक कार में जोरदार धमाका हुआ, जिसकी वजह से नौ लोगों की मौत हो गई जबकि 20 लोग घायल हो गए। दिल्ली मेट्रो रेल निगम (डीएमआरसी) ने एक्स पर जाने से बचे और वैकल्पिक रास्ते को लागू करने पर परामर्श में कहा गया है, नैताला सुभाष मार्ग पर छत्ता रेल तक से सुभाष मार्ग कट चालू है। दिल्ली यातायात पुलिस ने एक परामर्श जारी करते हुए बताया कि नेताजी सुभाष मार्ग पर छत्ता रेल के सुभाष मार्ग कट तक आने-जाने के दोनों मार्गों और



■ यातायात पुलिस ने जारी किया परामर्श

सर्विस रोड पर प्रतिकूल लगाए हैं। यह तबक मर्ग परिवर्तित किए गए हैं। यातायात पुलिस ने यात्रियों को सलाह दी है कि वे सुबह छह बजे से अगले आदेश तक इन मार्गों पर जाने से बचे और वैकल्पिक रास्ते को लागू करने पर परामर्श में कहा गया है, नैताला सुभाष मार्ग पर छत्ता रेल तक से सुभाष मार्ग कट चालू है। दिल्ली यातायात पुलिस ने एक परामर्श जारी करते हुए बताया कि नेताजी सुभाष मार्ग पर छत्ता रेल के सुभाष मार्ग कट तक आने-जाने के दोनों मार्गों और

मृतकों की संख्या बढ़कर 12 हुई

राजधानी में हाई अलर्ट, चप्पे-चप्पे पर रखी जा रही कड़ी निगरानी

पायनियर समाचार सेवा। नई दिल्ली

लाल किले के पास हुए विस्फोट में तीन और लोगों की मौत के बाद इस घटना में मरने वालों की संख्या बढ़कर 12 हो गई है। पुलिस ने मंगलवार को यह जानकारी दी। सोमवार शाम को लाल किला मेट्रो स्टेशन के पास एक टैफिक सिग्नल पर भीमरी गति से चल रही एक कार में शक्तिशाली विस्फोट हुआ था। अधिकारियों ने बताया कि कल रात तक विस्फोट में नौ लोगों के मरने और 20 अन्य के घायल होने की पुष्टि हुई थी। पुलिस ने बताया कि तीन और लोगों की मौत के बाद मृतकों की संख्या 12 हो गई है। दिल्ली पुलिस ने मंगलवार को इस घातक विस्फोट के निराकरण में मैकानुमी गतिविधियां (रोकथाम) अधिनियम (यूपीएच) और विस्फोटक अधिनियम के तहत एक प्राथमिकी दर्ज की है। दिल्ली पुलिस कई जगहों पर छापेमारी कर रही है। राष्ट्रीय राजधानी को हाई अलर्ट पर रखा गया है और हाई अलर्ट, रेलवे स्टेशन एवं बस अड्डों पर कड़ी निगरानी रखी जा रही है।

मृतकों में टैक्सी चालक और सौंदर्य प्रसाधन की दुकान का मालिक शामिल

पायनियर समाचार सेवा। नई दिल्ली

उत्तर प्रदेश के शामली जिले के अडुलर वहीय नौमान अंसारी अपनी दुकान के लिए सौंदर्य प्रसाधन खरीदने राष्ट्रीय राजधानी आया था और लालकिले के पास हुए शक्तिशाली विस्फोट में उसकी जान घटी गई। शामली के शिक्षाका कसबे के रहने वाला नौमान अपने परिवार का इकलौता कमाऊ सदस्य था। नौमान के रिश्तेदार पुरकान ने बताया, नौमान की मौत पर ही मौत हो गई, जबकि उसका रिश्ते का भाई अमन घायल हो गया और उसका दिल्ली के लोक नायक जय प्रकाश अस्पताल में इलाज जारी है। पुरकान ने बताया कि नौमान का परिवार उसका शव दफनाने के लिए राजधानी में से जाने की तैयारी कर रहा है। पीड़ित के रिश्तेदार एवं नई दिल्ली रेलवे स्टेशन के पास एक दुकान में काम करने वाले सत्येंद्र ने कहा, आज सुबह-सुबह मैंने रिश्तेदार का फोन

■ मृतकों में अमरोहा जिले के रहने वाले 34-वर्षीय अशोक कुमार भी शामिल

आया कि नौमान नहीं रहा और उन्होंने मुझे एलएनजेपी अस्पताल पहुंचने को कहा। मृतकों में अमरोहा जिले के रहने वाले 34-वर्षीय अशोक कुमार भी शामिल हैं, जो दिल्ली परिसर निगम (डीटीसी) में बतौर बस कंडक्टर कार्यरत हैं। एक अन्य मृतक की पहचान 22-वर्षीय पंकज सहनी के रूप में हुई है, जो टैक्सी चालक था। उनके रिश्तेदार रामदेव सहनी ने बताया कि दिल्ली के कोतवाली पुलिस थाने से सोमवार शाम हुए विस्फोट में उनके रिश्तेदार की मौत होने की सूचना मिली थी। इस विस्फोट में 12 लोग मारे गए थे। वह राह लेते के लिए मुद्रिकर के बाहर इंतजार कर रहे थे, जबकि मृतक के भाई और पिता अदर कामजी कार्यवाही पूरी करने के लिए मौजूद थे।

रामदेव सहनी ने कहा, वह तीन साल से टैक्सी चला रहा था। हमें बताया गया कि उसके सिर का पिछला हिस्सा उड़ गया था। वेगन-आर कार पूरी तरह क्षतिग्रस्त हो गई। दिल्ली पुलिस के अनुसार, मंगलवार को तीन और लोगों की मौत के साथ, मृतकों की संख्या बढ़कर 12 हो गई है। इस घटना में 20 से अधिक लोग घायल हुए हैं। अधिकारियों ने बताया कि गैर-कानूनी गतिविधियों (रोकथाम) अधिनियम और विस्फोटक अधिनियम के तहत एक मामला दर्ज किया गया है तथा जारी जांच के तहत दिल्ली पुलिस कई जगहों पर छापेमारी कर रही है। अधिकारियों ने बताया कि राष्ट्रीय राजधानी दिल्ली में हाई अलर्ट, रेलवे स्टेशन और बस अड्डों पर सुरक्षा बढ़ा दी गई है और हाई अलर्ट रखा गया है। राष्ट्रीय राजधानी में हुए विस्फोट को देखते हुए उत्तर प्रदेश में सुरक्षा एजेंसियों और राज्य पुलिस ने पूरे राज्य में सर्कल बढ़ा दी है।

स्थानीय लोगों ने भयावह मंजर को किया बर्खा



पायनियर समाचार सेवा। नई दिल्ली

राष्ट्रीय राजधानी में लाल किले के नजदीक सोमवार शाम को हुए धमाके के बाद असाध्य शरीर के अंग बिखरे पड़े थे। वे अंग निकटवर्ती जैन मंदिर तक बिखरे नजर आते और इसकी वजह से स्थानीय लोगों में दहशत फैल गई। दिल्ली के सर्वाधिक भीड़भाड़ वाले और ऐतिहासिक इलाके में हुए इस विस्फोट में 12 लोगों की मौत हो गई, जबकि कई लोग घायल हो गए। चांदनी चौक में बैग बेचने वाली कमजोर ने विस्फोट के कुछ ही मिनट बाद फैला अप्पन-तकरी को बाद करने हुए कहा, मैंने लाल किले की तप से बड़ी संख्या में लोगों को आसपास की छत के कुछ हिस्से में चिख रहा था। मैं गुरुद्वारे की तरफ भागी और माद्रील के शांत हो जाने तक वहां शरण ली। जैन मंदिर के पास बसों के एक कर्मचारी जेपी मिश्रा ने बताया कि आपातकालीन दलों के पहुंचने से पहले ही स्थानीय लोग धावनों की मदद के लिए दौड़ पड़े थे। उन्होंने कहा, जब मैं

■ हर जगह क्षत-विक्षत शव देखे। शरीर के कुछ अंग तो मेरे पैरों के नीचे भी आ गए

घटनास्थल पर पहुंचा तो मैंने हर जगह क्षत-विक्षत शव देखे। शरीर के कुछ अंग तो मेरे पैरों के नीचे भी आ गए। जैन मंदिर के पास रहने वाली प्रत्यक्षदर्शी कर्मचारी देवे (45) ने बताया कि उनका परिवार पूरी रात सो नहीं पाया। उन्होंने कहा, ऐसा लगा जैसे भूकंप आ गया हो। चारों तरफ पड़े शव देखकर मेरा 15 साल का बेटा डर गया। लाल किले के पास रहने वाली 10-वर्षीय प्रिया ने बताया कि धमाका इतना जोरदार था कि उसके घर की छत के कुछ हिस्से में गिरते भी उड़कर गये। उसने मंदिर आवाज में कहा, आज हमारा स्कूल बंद है। हम पूरी रात सो नहीं पाए। मैंने इनका तेज धमाका पहले कभी नहीं सुना। इस तरह दुकानदारों को इस बात की चिंता सवने लगी है कि उन्हें अगले कुछ महीनों तक व्यापार में नुकसान उठाना पड़ सकता है।



दिल्ली-एलसीआर में ग्रेप-3 की पाबंदियां लागू

पायनियर समाचार सेवा। नई दिल्ली

केंद्र ने राष्ट्रीय राजधानी की वायु गुणवत्ता ग्रेप श्रेणी में पहुंचने के बाद मंगलवार को दिल्ली-एलसीआर में क्रमिक प्रतिबंध कार्रवाई योजना (ग्रेप) के तहत चरण के तहत कई प्रदूषण-रोधी उपकरण लागू किए।



दूसरे चरण के तहत उठाए गए उपायों के अतिरिक्त हैं। तीसरे चरण के तहत पांचवीं तक की कक्षाओं को हाइड्रोजन रूप से संचालित किया जाएगा। अभियानकर्ता और छात्रों के पास जहां भी उपलब्ध हों, ऑक्सीजन कक्षाओं को चुनने का विकल्प है। तीसरे चरण के अंतर्गत दिल्ली और आसपास स्थित एलसीआर के जिलों में बीएच-3 पेट्रोल और बीएच-4 डीजल कारों (चार पहिया वाले) का उपयोग प्रतिबंधित है। दिव्यांग

वायु गुणवत्ता सबसे खराब श्रेणी में दर्ज

पायनियर समाचार सेवा। नई दिल्ली

नई दिल्ली। दिल्ली में मंगलवार को वायु गुणवत्ता इंडेक्स में सबसे खराब स्थिति में पहुंच गई और वायु गुणवत्ता सूचकांक (एक्यूआई) 423 दर्ज किया गया जो गंभीर श्रेणी में आता है। केंद्र ने राष्ट्रीय राजधानी की वायु गुणवत्ता गंभीर श्रेणी में पहुंचने के बाद मंगलवार को दिल्ली-एलसीआर (राष्ट्रीय राजधानी क्षेत्र) में क्रमिक प्रतिबंध कार्रवाई योजना (ग्रेप) के तहत चरण के तहत कई प्रदूषण-रोधी उपकरण लागू किए। केंद्रीय प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड (सीपीसीबी) के सौमित्र को जरी 24 घंटे के औसत एक्यूआई आंकड़ों के

अनुसार, दिल्ली की वायु गुणवत्ता 362 के एक्यूआई के साथ बहुत खराब रही थी जो मंगलवार सुबह और खराब होकर 423 हो गई। सीपीसीबी की कार्ययोजना के अनुसार, एलसीआई को 50 के बीच आता है, 51 से 100 के बीच सतर्कता, 101 से 200 के बीच मध्यम, 201 से 300 के बीच खराब, 301 से 400 के बीच बहुत खराब और 401 से 500 के बीच गंभीर माना जाता है। दिल्ली के बाद से राष्ट्रीय राजधानी की वायु गुणवत्ता लगातार खराब वा बहुत खराब श्रेणी में दर्ज हुई है और यह बीच-बीच में गंभीर श्रेणी में भी दर्ज की गई है।

सर्दियों के दौरान दिल्ली-एलसीआर में वायु गुणवत्ता का स्तर खतरनाक हो जाता है।

जीआरएपी-3 लागू होने पर कांग्रेस ने कहा संकट रोकने पर नहीं, प्रबंधन पर जोर

पायनियर समाचार सेवा। नई दिल्ली



कांग्रेस ने दिल्ली राष्ट्रीय राजधानी क्षेत्र में वायु गुणवत्ता में भारी गिरावट को देखते हुए केंद्र सरकार द्वारा जीआरएपी के चरण-3 के तहत पाबंदियां लागू किए जाने के बाद मंगलवार को दावा किया कि सरकार का जोर संकट पैदा होने से रोकने पर नहीं, बल्कि प्रबंधन पर है।

कांग्रेस ने दिल्ली राष्ट्रीय राजधानी क्षेत्र में वायु गुणवत्ता में भारी गिरावट को देखते हुए केंद्र सरकार द्वारा जीआरएपी के चरण-3 के तहत पाबंदियां लागू किए जाने के बाद मंगलवार को दावा किया कि सरकार का जोर संकट पैदा होने से रोकने पर नहीं, बल्कि प्रबंधन पर है।

कांग्रेस ने दिल्ली राष्ट्रीय राजधानी क्षेत्र में वायु गुणवत्ता में भारी गिरावट को देखते हुए केंद्र सरकार द्वारा जीआरएपी के चरण-3 के तहत पाबंदियां लागू किए जाने के बाद मंगलवार को दावा किया कि सरकार का जोर संकट पैदा होने से रोकने पर नहीं, बल्कि प्रबंधन पर है।

पांच साल की बच्ची के यौन उत्पीड़न के मामले में युवक दोषी करार

■ अपहरण, महिला की गरिमा को ठेस पहुंचाने और गंभीर यौन उत्पीड़न के अपराध के लिए दर्ज की गई थी प्राथमिकी



पायनियर समाचार सेवा। नई दिल्ली

दिल्ली की एक अदालत ने 2015 में पांच साल की बच्ची के यौन उत्पीड़न से जुड़े मामले में एक व्यक्ति को दोषी करार देते हुए कहा कि अभियोजन करार चिपडों को जोड़कर आरोपी के अपराध को साबित करने के लिए घटनाओं की पूरी कड़ी स्थापित करने में सफल रही। अतिरिक्त सत्र न्यायाधीश संदीप गुप्ता इस व्यक्ति से जुड़े मामले को सुनवाई कर रहे थे, जिसके खिलाफ अपहरण, महिला की गरिमा को ठेस पहुंचाने और गंभीर यौन उत्पीड़न के अपराध के लिए प्राथमिकी दर्ज की गई थी। न्यायमूर्ति गुप्ता ने 29 अक्टूबर

को पारित आदेश में कहा कि नाबालिग पीड़िता को और से बताया गया यह घटनाक्रम साबित होता है। उन्होंने कहा कि अभियोजन पक्ष ने यह सिद्ध कर दिया है कि आरोपी ने बच्ची का यौन उत्पीड़न किया था, जिससे उसे अपराधों से बचाने का संरक्षण (पब्लिक) अधिनियम की धारा 10 के तहत गंभीर यौन उत्पीड़न का अपराध बताया है।

न्यायमूर्ति गुप्ता ने कहा कि बच्ची को अपहरण और उसकी गरिमा को ठेस पहुंचाने के अपराध भी साबित कर दिए गए हैं। उन्होंने व्यक्ति को दोषी ठहराते हुए सजा पर बहस के लिए मामले को सुनवाई आगे की तारीख के लिए स्थगित कर दी।

रेखा गुप्ता ने लाल किला हादसे को दुर्भाग्यपूर्ण बताया



नई दिल्ली। दिल्ली की मुख्यमंत्री रेखा गुप्ता ने लाल किला विस्फोट घटना को दुर्भाग्यपूर्ण करार देते हुए कहा है कि सभी एजेंसियों अपना काम कर रही हैं, ताकि इसकी तह तक पहुंचा जा सके। शक्तिशाली विस्फोट गुप्ता ने बताया कि लाल किले के पास हुए विस्फोट को दुर्भाग्यपूर्ण करार देते हुए मंगलवार को कहा था एजेंसियों इसकी तह तक जाकर जांच करने में जुटी हैं। उन्होंने स्वयं अस्पताल जाकर घायलों से मुलाकात की है। उन्होंने कहा कि इस हादसे में पीड़ितों के परिवार को किसी प्रकार की सहायता नहीं आये, इस दिशा में दसक काम कर रही है। उन्होंने कहा कि लाल किले के पास सोमवार शाम एक कार में हुए विस्फोट में 10 लोगों की मौत हो गयी और करीब 20 लोग घायल हुए हैं। केन्द्रीय गृह मंत्रालय ने विस्फोट की इस घटना की जांच राष्ट्रीय एचपी प्रोबेशन (एनआईए) को सौंप दी है।

यूसीएमएस हेल्थ ट्रेनिंग सेंटर में सर्वाइकल और ब्रेस्ट कैंसर स्क्रीनिंग कैंप का किया आयोजन

पायनियर समाचार सेवा। नई दिल्ली



महिलाओं के स्वास्थ्य को दिशा में एक महत्वपूर्ण कदम उठाते हुए, युनिवर्सिटी कॉलेज ऑफ मेडिकल साइंसेज (यूसीएमएस) के सामुदायिक चिकित्सा और प्रसूति एवं स्त्री रोग विभाग और हॉर्डियन काउंसिल ऑफ मेडिकल रिसर्च-नेशनल इंस्टीट्यूट ऑफ कैंसर रिसर्च एंड ट्रीटमेंट (आईसीएनटी) के बीच एक सहयोगी परियोजना का शुभारंभ दिल्ली में हेल्थ ट्रेनिंग सेंटर में कैंसर स्क्रीनिंग कैंप के साथ किया गया। इस कैंप में 30-65 आयु वर्ग की 70 महिलाओं की सर्वाइकल और ब्रेस्ट कैंसर की जांच की गई, जिनमें तालिपूर, कनवट कॉलोनी, नन-गरी और दिशावाड़ गाँव की महिलाएँ शामिल हैं। सर्वाइकल कैंसर को एक विषय स्वास्थ्य स्रोत (डब्ल्यूएचएस) द्वारा अंशरहित उच्च-प्रदर्शन एचपीवी प्रोबेशन का उपयोग करके की गई थी।

इस कार्यक्रम में सामुदायिक चिकित्सा विभाग यूसीएमएस और जैटवी अस्पताल से प्रोफेसर एस के भसीन, प्रोफेसर प्रमोद खड्गड़ा और मुख्य चिकित्सा अधिकारी डॉ. अर्पणा कपूर, प्रसूति एवं स्त्री रोग विभाग, यूसीएमएस और जैटवी अस्पताल से, प्रोफेसर रचना अग्रवाल, प्रोफेसर बिंदिया गुप्ता, और डॉ. एकांत गुप्ता और डॉ. शोकांत हुसैन ने नेतृत्व किया।

इस सहयोगी परियोजना का उद्देश्य सदातम महिलाओं की सर्वाइकल कैंसर के लिए जांच करना और आवश्यक अनुप्राप्त देखभाल प्रदान करना है। कैंप में ब्रेस्ट कैंसर स्क्रीनिंग भी एक महत्वपूर्ण हिस्सा थी, जिसमें प्रतिभागी के लिए व्यापक स्वास्थ्य जांच सुनिश्चित की जा सके। इस कार्यक्रम का सफलता सुनिश्चित करने और कैंसर रोकथाम के प्रति सहयोगी विभागों की प्रतिबद्धता का प्रमाण है। यह परियोजना समुदाय में आवश्यक

स्वास्थ्य सेवाएँ प्रदान करके और कैंसर जांच और रोकथाम के बारे में जागरूकता बढ़ाकर महत्वपूर्ण प्रभाव डालने की उम्मीद है। इस तरह की पहल से, समुदाय में महिलाओं के स्वास्थ्य और कल्याण पर ध्यान दिया जा रहा है। यूसीएमएस और आईसीएमएस-एनआईसीआर की टीम परियोजना को सफलता सुनिश्चित करने और अधिक महिलाओं को लाभान्वित करने के लिए अथक प्रयास कर रही है।

दिल्ली में सांस लेना दूभर

लेकिन इस साल कुछ अलग है। दिल्लीवासियों ने विचार और नहीं लेने का फैसला किया है। बदलाव के लिए वे बड़ी संख्या में अविरोध प्रदर्शन कर रहे हैं। वे अब मुक दर्शक नहीं हैं। सप्ताहों में, सैकड़ों लोग इंडिया गेट पर एकत्र हुए और सप्ता में मौजूद लोगों से तत्काल कार्रवाई और जवाबदेही की मांग की। संविधान नागरिकों के नेतृत्व में और एक आपने नेता द्वारा शामिल किया गया विरोध प्रदर्शन, राजनीतिक दिखावा का प्रदर्शन नहीं था बल्कि हाताशी की अभिव्यक्ति थी। निवासियों ने हाथों में तखियाएँ लीं रखीं थीं, मास्क पहनकर खाँस कर रहे थे और गुस्से और पीड़ा के मिश्रण के साथ बात कर रहे थे।

प्रौद्योगिकी मदद कर सकती है, लेकिन पारदर्शिता और प्रवर्तन आवश्यक है। नागरिक भागीदारी भी उतनी ही महत्वपूर्ण है। इंडिया गेट पर विरोध प्रदर्शन न केवल राजनेताओं के लिए बल्कि नागरिकों के लिए भी एक चेतावनी के रूप में काम करना चाहिए। स्वच्छ हवा कोई विशेषाधिकार नहीं है, यह एक मौलिक अधिकार है, और दिल्ली को यह अवश्य मिलना चाहिए।

बीके झा
लेखक, वरिष्ठ
पत्रकार हैं।

नालंदा, विक्रमशिला और तक्षशिला जैसे प्रसिद्ध केंद्र एशिया भर के विद्वानों के लिए चुंबक बन गए, जिन्होंने एक

© 2006 The Authors
Journal compilation © 2006 Blackwell Publishing Ltd

पू रा भारत राष्ट्रगीत के 150 वर्षों की यात्रा का स्मरण कर रहा है, जिसने न केवल देश के स्वतंत्रता संग्राम को दिशा दी, बल्कि भारतीय संस्कृति की आत्मा में सुप्त पड़ी हुई शक्ति को पुनः जागया। हम किसी साधारण गीत की चर्चा नहीं कर रहे; हम एक ऐसे

आनंदमठ में यह गीत केवल उपन्यास का हिस्सा नहीं है; वह उपन्यास का हृदय है। उसके बिना आनंदमठ अधूरा है, जैसे भारत बिना मातृभूमि के भाव के अधूरा होता। वंदे मातरम् तीन स्तरों पर भारतीय चेतना को सम्बोधित करता है—सांस्कृतिक, दार्शनिक और राजनीतिक। सांस्कृतिक रूप में यह गीत मातृभूमि

को देवी का स्वरूप देता है—लेकिन यह देवी

पर्यावरण शास्त्र से कहीं अधिक व्यापक है; यह प्रकृति को माता के रूप में देखता है, और माता के रूप में देखी यह प्रकृति के साथ उत्पन्न होने वाला भाव केन्द्रित संरक्षण का नहीं, बल्कि भक्ति का होता है। गीत की अगली पंक्तियों में इस प्रकृति को शक्ति में रूपांतरित करती है—'त्व हि जगदप्रसूयता'। यहाँ मातृभूमि दुर्गा है—दुग्ध की देवी नहीं, बल्कि साहस की देवी, नैतिक संस्कृति की देवी, अन्याय के प्रतिरोध की देवी, भूमि की रक्षा की देवी। यह दुर्गा किन्हीं मंदिर की देवी नहीं, वह निवारक की देवी है, वेत्ता की देवी है। और जब वेदें मातरम् मातृभूमि को दुर्गा कहती हैं, तब वह भाव को एक निराद्विष्ट राष्ट्र नहीं, बल्कि एक ज्ञात, सरसक, सशक्त और संकल्पव्याप्त राष्ट्र के रूप में प्रस्तुत करता है। और जब गीत करता

और आज जब हम केंद्रीय शिक्षा नीति में 'वै' और 'अ' का संघर्षचक्र शुरू हो तो सचमुचे यह सब खलब खल मचाने लगा है। मातृत्व का शब्द भी बंधा नहीं होता, वह मृत्युता का शब्द नहीं है। मातृत्व भी किसी एक जाति, समुदाय या संघर्ष का नहीं हो सकता। जब मनुष्य को माला कातना गुरु, तब भारत ने अपनी राष्ट्रीय पहचान को संकीर्णता से ऊपर उठाकर सामूहिक चैतन्य के रूप में स्थापित किया। 'वै' भारत की आध्यात्मिक गहराई को समझने के लिए हम उसे मोविजाना, सौर्यविज्ञान और दार्शनिक प्रतिक्रान्त के माध्यम से भी पढ़ना होगा। भारतीय संस्कृति में 'माता' एक मूल-आय-प्रतिक्रान्त है। युग के मोविजाने में इसे 'आकेटयुग' कहा गया है- एक ऐसा मातृत्व

दीप्ति है। 'कमलदल-विहारिणी'—इसमें कोमलता की शीतलता है। इस प्रकार वंदे मातरम् शब्दों का नहीं, ध्वनियों का भी दर्शन है।

आज जब हम आधुनिक भारत में इस गीत की प्रासंगिकता की चर्चा करते हैं, तो हमें यह देखना होता है कि यह गीत किस भावना को पुनर्यथीकृत करता है। यह हमें बताता है कि राष्ट्र केवल सरकार नहीं, राष्ट्र केवल संस्थान नहीं, राष्ट्र केवल संविधान नहीं—इन सबसे ऊपर राष्ट्र

शिक्षा मंत्री धर्मेश प्रधान ने सही कहा कि यह गीत सांप्रदायिक नहीं हो सकता, क्योंकि माता सांप्रदायिक नहीं होती। मातृभूमि का अर्थ ही समावेशिता है। जिसकी गोद में हम सब समान रूप से पलते हैं, जिसका अन्न सबको समान शक्ति देता है, जिसकी हवा सबको समान जीवन देती है, वह माता किसी प्रकार की विभाजन रेखा को स्वीकार ही नहीं करती। वंदे मातरम् इसी अखंडता का गीत है।

वह मातरम् भारत का आत्मा का अनन्त स्वर है। जब यह गीत गूँजता है, तो केवल शब्द नहीं गूँजते; भारत की नदियाँ गूँजती हैं, भारत के पर्वत गूँजते हैं, भारत की हवाएँ गूँजती हैं, भारत की मिट्टी गूँजती है। यह गीत हमारे भीतर वह स्मृति जगाता है कि हम उस भूमि के पुत्र हैं जिसे वेदों ने जननी कहा, जिसे उपनिषदों ने ब्रह्म का रूप कहा, जिसे महाकाव्यों ने धर्म का आधार कहा और जिसे स्वतंत्रता सेनानियों ने अपने लाहू से पवित्र किया।

वंदे मातरम् कहने का अर्थ केवल मातृभूमि को प्रणाम करना नहीं, बल्कि स्वयं को पहचानना है। अपने धर्म को पहचानना है। अपनी संस्कृति को पहचानना है। अपने राष्ट्र-कर्तव्य को पहचानना है। जब तक भारत रहेगा, जब तक यहाँ एक भी नागरिक इस भूमि के प्रति प्रेम रखता रहेगा, तब तक वंदे मातरम् केवल गीत नहीं रहेगा—वह भारत की चेतना का साक्षर उद्घोष रहेगा। वंदे मातरम्।

विज्ञान के लिए प्रासंगिक है।

भारत में मठवासी शिक्षा का प्राचीन धार्मिक और दार्शनिक

नालंदा, विक्रमशिला और तक्षशील जैसे प्रसिद्ध केंद्र एशिया भर के विद्वानों के लिए चुंबक बन गए, जिन्होंने एक

आकर्षित हुए। एक आध्यात्मिक के अधिक, नालंदा ने आस्था और तत्त्व मिलन को मूर्त रूप दिया, शिक्षा सांप्रदायिक शिक्षा के बजाय सार्वभौम ज्ञान की खोज के रूप में देखा।

इस भावना में, नेशनल इस्टीमेट ऑफ ओपन स्कूलिंग (एनआईओएस) ने भारतीय हिमालयी नालंदा बौद्ध परिषद (आईएचसीएनबीटी) के

साझेदारी में, पूरे भारत में मठवासी शिक्षकों को आधुनिक बनाने और औपचारिक रूप से मान्यता देने के लिए एक अग्रणी पहल शुरू की है। परंपरागत रूप से भक्ति में संचालित यह शिक्षा बौद्ध ज्ञान और भारतीय साहित्यिक विरासत का समृद्ध भंडार संरक्षित करती है। मेघनाद काव्यदर्शन, अमरकोश और रामायण

आज, हिमालय भर में लगभग 132 मठों का पुनर्आर्ओएस द्वारा मान्यता प्राप्त है, जिसमें लगभग 10,000 शिक्षार्थियों का नामांकन हुआ है। राष्ट्रीय ढांचे में एकवर्षी शिक्षा का यह ऐतिहासिक महत्वाकांक्षी केलवण प्रशासनिक सुधार नहीं है - यह एक सांस्कृतिक पुर्नजागरण है। बोध दर्शन पहल सटियों पुरानी हिमालयी शिक्षा को प्रतिष्ठित करती है, जो ढांचा विचार के आध्यात्मिक और बौद्धिक उद्गम स्थल के रूप में भारत की स्थिति को पुष्टि करती है।

हालांकि सबकुछ इंसान के हाथ में नहीं होता है। वो सिर्फ बीमारी की दवा कर/करा सकता है, फिर चाहे वो राजा हो या रंक। उम्र और बीमारी पर उसका वश नहीं होता। जन्म/मृत्यु प्रकृति के नियम हैं। यं की मानवों व प्राकृतिक जीवों के

देवउठनी एकादशी के साथ ही देशभर में विवाह है। इसी अवसर पर मध्य प्रदेश सरकार ने विवाह सभी जिलों के कलेक्टरों को निर्देश जारी किए।

यूपी के र

म योगी आदित्यनाथ ने अपने यहां के सभी विद्यार्थियों को नारायण कर दिया है, इसे हम आज के सन्दर्भ में एन.टी.आर.एम. का गायन है जिसने हमारे देश को अ

में वंदे मातरम्
तंसनीय कदम
की दास्तानों से
लगभग चौदह साल अमन
दहशत के साए में आ गई। एक
और प्रे शहर में आफरा-तफरी

के बाद राजधानी दिल्ली एक बार फिर भय और
गण विस्फोट ने कई निर्दोष लोगों की जान ले ली
ग़दौल पैदा हो गया। पारंपरिक जांच से अभी स्पष्ट

[illegible]

अपने विजन इंडिया, प्लान, डेवलप और एक्ट मिशन का हिस्सा बनने के लिए अमर्त्य मिश्र को जिसमें देश के अलग-अलग शहरों में भारत का विविध क्षेत्रों की प्रभावशाली एक साथ आयोजी इसकी शुरूआत बोल्लूक से हो रही है। हमारा उद्देश्य है सामाजिक-मानविक संरक्षक, संतुलित संसाधन और वास्तविक समावेशी विकास को बढ़ावा देना। हम सामाजिक न्याय के क्षेत्र को स्थापित करने के लिए प्रयत्नरत हैं, जिसमें समाजवादी, पंथनिरपेक्ष और लैंगिकवादी सिद्धांतों को बकराए रखना जाएगा। न्याय, स्वतंत्रता, समानता, भाईचारे और गरिमा जैसे मूल्यों को सुरक्षित करना चाहते हैं, जिससे सभी को समान अवसर मिलें और वे आगे बढ़ सकें।

डोसा-इडली बैटर फटाफट तैयार करने की पान वाली ट्रिक

ब्रेकफास्ट में डोसा या इडली खाना ज्यादातर लोगों को पसंद आता है। लेकिन इसे खाने का स्वाद तभी आता है जब डोसा या इडली का बैटर अच्छी तरह से फर्मेंट हो। नेचुरल तरीके से फर्मेंट ये बैटर गट हेल्थ के लिए भी अच्छा होता है। गर्मी में तो डोसा के बैटर में आसानी से चार से पांच घंटे में फर्मेंटेशन हो जाता है। लेकिन सर्दियों में बैटर जल्दी से फूलता नहीं है और डोसा बनाना हो या इडली मुश्किल हो जाता है। ऐसे में ये कुछ नेचुरल तरीके से फर्मेंट करने के टिप्स आपके काम आ सकते हैं।

► **पान के पत्ते से करें फर्मेंट:** डोसा या इडली को साबज्य उड़िया में फर्मेंट करने के लिए पान के पत्ते का इलेमाल ट्रीडेशन तरीके से फर्मेंट करने के लिए किया जाता है। बस बैटर को पीसकर उसके ऊपर पान के एक पत्ते को रखें और बाढ़ दें और ऊपर से ढंक दें। फिर कुछ देर बाद दीये को बुझा दें। दो से तीन घंटे में ही ये बैटर नेचुरल तरीके से फर्मेंट हो जाएगा और इसके स्वाद में खट्टापन नहीं होगा।

ऊपर डोसा के बैटर का बर्तन रखकर ढक्कन बंद कर दें। फिर 6-8 घंटे के लिए छोड़ दें। डोसा बैटर अच्छे से फर्मेंट हो जाएगा।

► **नमक डालकर रखें:** सर्दियों में इडली बैटर फर्मेंट करने के लिए बैटर को अच्छी तरह से फेटे और उसमें नमक डालकर तब रातभर के लिए कंबल में लपेट कर रखें। ऐसा करने से भी बैटर फर्मेंट होगा और उसका टेस्ट अच्छा आएगा।

► **इनो मिलाएं:** डोसा-इडली का बैटर अगर इन्स्टेंट तरीके से बनाना है तो उसमें इनो मिला दें। ध्यान रहे कि इसकी मात्रा कम हो रखें जिससे कि टेस्ट न खराब हो। ये फटाफट बैटर को सजीजी बना देता है। लेकिन ध्यान रहे कि इससे बैटर फर्मेंट नहीं होता और इसमें गुड बैक्टीरिया नहीं पनपते।

उसका टेस्ट अच्छा आएगा।

असम कर्कश लोगों का लंच में कुछ नया और हेल्दी खाने का मन करता है, लेकिन समझ नहीं आता कि वेज डिश में कुछ अलग कैसे बनाया जाए। ऐसा असमर होता है कि लोग अपनी रसिपी के बारे में बहुत सोचते हैं और फिर वही पुरानी खिचड़ी, दाल या चावल ही बना लेते हैं। लेकिन क्या आप जानते हैं कि घर में मौजूद नॉर्मल खासियत से एक ऐसी डिश बनाई जा सकती है, जो न सिर्फ टेस्ट से थपकुर होती है, बल्कि सेहत के लिए भी बेहतरीन होती है। ये डिश साबूदाना बिरयानी है। यह एक ऐसी डिश है जो हर किसी को पसंद आएगी, चाहे वह वेज लवर हो या नॉनवेज लवर। आपने साबूदाना को अमरगंध पर वज्र, खिचड़ी या जव के दौरान ही देखा होगा, लेकिन क्या आपकी कभी इससे बने टेस्टी और हेल्दी बिरयानी नहीं खाई होगी। यह डिश न सिर्फ टेस्टी है, बल्कि इसे बनाना भी बेसद



साबूदाने से बनाएं ऐसी बिरयानी जिससे खाकर नॉन-वेज लवर्स भी कहेंगे वाह

आसन है और सबसे खास बात, इसे सिर्फ 20 से 25 मिनट में तैयार किया जा सकता है। तो चलिए जानते हैं कि नून-वेज लवर्स की भी फेवरेट वेज स्पेशल साबूदाना बिरयानी घर में कैसे तैयार करें।

साबूदाना बिरयानी घर में कैसे तैयार करें:-

को छोटे टुकड़ों में काटकर कढ़ाई में डालें और उबने तक हल्का सा घुन लें। आलू को ज्यादा पकाना नहीं है, बस हल्का सा टॉस कर लें ताकि वो मसाले के साथ अच्छे से मिल जाए।

● **घर में साबूदाना बिरयानी बनाने के लिए सबसे पहले साबूदाना को अच्छे से धो लें और फिर 3-4 घंटे के लिए पानी में भिगोकर रख दें।** जब साबूदाना अच्छे से फूल जाए, तो इन्हें छलनी में डालकर पानी भलग निकाल लें।

● **अब एक कढ़ाई में घी या तेल गरम करें। जब तेल गर्म हो जाए, तो उसमें जीरा, हरी मिर्च, कर्ची पत्ता और मूंगफली डालकर अच्छे से भुंएं।** मूंगफली का हल्का सा सुनहरा होने तक भुंएं ताकि उसका टेस्ट अच्छा आए।

● **अब गैस बंद करने से पहले इसमें नींबू का रस और हरा धनिया डालें।** आप चाहें तो टेस्ट बदलने के लिए इलायची पाउडर भी डाल सकते हैं। सब चीजों को अच्छे से मिला लें।

● **अब आपकी साबूदाना बिरयानी तैयार है, इसे गरमागरम दही या गवता के साथ परोसे।**

● **अब गैस बंद करने से पहले इसमें नींबू का रस और हरा धनिया डालें।** आप चाहें तो टेस्ट बदलने के लिए इलायची पाउडर भी डाल सकते हैं। सब चीजों को अच्छे से मिला लें।

● **अब आपकी साबूदाना बिरयानी तैयार है, इसे गरमागरम दही या गवता के साथ परोसे।**



सन ड्राइड टोमैटो अचार रसिपी



भारतीय भोजन में अचार का अपना अलग ही स्थान है, यह हर खाली का स्वाद बढ़ाने वाला अमर हिस्सा होता है। पारंपरिक अमर और नींबू के अचार के बीच, सन ड्राइड टोमैटो अचार यानी सुखे टोमैटो से बना अचार एक नया और स्वादिष्ट विकल्प लाता है। घर में सुखे रसदार टोमैटो को जब सरसों के तेल और मसालों के साथ मिलाया जाता है तो उसका स्वाद खट्टा-मीठा और तीखा- तीनों का अद्भुत मिश्रण बन जाता है।

आवश्यक सामग्री: 10-12 पके हुए टोमैटो, 1 बड़ा चम्मच सरसों के तेल, 1 छोटा चम्मच मेथी दाने, 1 बड़ा चम्मच लाल मिर्च पाउडर (खाद्यगुण), 1/2 छोटा चम्मच हल्दी पाउडर, स्वादुपुष्पार नमक, 1/4 चमचा सरसों का तेल (समय करके डंडा किया हुआ), 1 नींबू का रस

विधि:- टोमैटो को अच्छा काट लें और 2-3 दिनों तक धूप में सुखने दें, जब तक वे हल्के सुखे और चमड़े जैसे ना हो जाएं।

मसाले तैयार करें: मेथी और सरसों के दानों को हल्का भूतकर ददर पास लें।

सभी सामग्री मिलाएं: सुखे टोमैटो में तैयार मसाले, लाल मिर्च, हल्दी और नमक डालें।

तेल और नींबू मिलाएं: सरसों का तेल और नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिलाएं ताकि सभी टोमैटो अच्छी तरह कोट हो जाएं।

धूप में रखें: मिश्रण को कांच की साफ बाल्ट में भरें और 1-2 दिन तक धूप में रखें।

परोसने के लिए तैयार: यह अचार किसी भी भारतीय भोजन के साथ शानदार लगता है।

मक्के की रोटी के बिना अधूरा है सरसों के साग का मजजा

देहा-दुनिया में पंजाबी खानपान का बोलबाला है। मौसम के अनुसार पंजाबी रसोई के स्वाद और खुशबू में भी बदलाव आने लगता है। सर्दियों का मौसम शुरू होने को है, ऐसे में बाजार में हर जगह सरसों का साग नजर आने लगता है। सरसों का साग खाने में इतना स्वादिष्ट होता है कि पंजाबी रसिपी होते हुए भी इसे ज्यादातर लोगों के घरों में सर्दियों में बनने शुरू देखा जाता है। यह भारतीय लोगों को संस्दीया विंटर स्पेशल रसिपी है। लेकिन क्या आप जानते हैं सरसों का साग बिना मक्के की रोटी के अधूरा बना रहता है। हालांकि कई लोग मक्के की रोटी बनाने से सिर्फ इसलिए बचते रहते हैं क्योंकि यह बेचने समय चकले में चिपकने से टूटकर खराब हो जाती है। अगर आपकी भी यही समस्या है तो आइए जानते हैं मक्के की रोटी को बनाने का क्या है तरीका।



मक्के की रोटी बनाने की विधि

मक्के की रोटी बनाने के लिए सबसे पहले एक बर्तन में गुनगुना पानी लेकर उसे आटे में थोड़ा-थोड़ा करके डालते जाएं और उससे मक्के का सख्त आटा गूंध लें। इसके बाद आटे को कपड़े से ढककर आधा घंटे के लिए रेस्ट करने के लिए अलग रख दें। तब समय के बाद मक्के के आटे को देवावा गूंधें। अब आटे की समान अनुपात वाली लोइयां



रोटी बनाने के लिए सामग्री

- 2 कप मक्के का आटा
- 1 बड़ा चम्मच मक्खन
- नमक स्वादनुसार

टिप्स:-

- मक्के की रोटी को बेलने के लिए सुखे मक्के के आटे का हल्का सा पलोथेन लगाएं।
- मक्के का आटा हाथों की हथेली और उंगलियों से मिलाते हुए गूंधें। इस तरह से मिलावने से मक्के का आटा गूंध के आटे जितना ही सॉफ्ट और चिकना हो जाएगा।
- मक्के का आटा गूंधने के लिए ठंडा नहीं गर्म पानी का इस्तेमाल करें।

बनाएं। अब एक नॉनस्टिक पैन को मीडियम आंच पर गर्म कर लें। अब आटे की एक लोई लेकर उसे छोटी रोटी के आकार में बेल लें। जब तवा गर्म हो जाए तो उस पर मक्के की रोटी डालकर पकाएं। कुछ देर बाद रोटी पकने और उसे दूसरी तरफ से भी पकने दें। इसके बाद रोटी को लोई आंच पर फूल जाने तक दोनों ओर से पकाएं। रोटी के पक जाने पर आप उसके दोनों तरफ मक्खन लगाएं।



घर में ऐसे बनाएं गोलगप्पे का चटकारेदार पानी

भारत में अगर किसी स्ट्रीट फूड की बात की जाए तो हर उस के लोगों की पहली संसद हो तो गोलगप्पे का नाम सबसे पहले आता है, लेकिन बरसात या सर्दी के मौसम में बाहर का खाना हा किन्हीं को थोड़ा डराता है, कहीं पेट खराब न हो जाए। ऐसे में अगर आप चाहें तो घर पर ही बाजार जैसे कुरकुरेले गोलगप्पे और चटपटा पानी बना सकते हैं। तो चलिए जानते हैं कि घर में कैसे गोलगप्पे का कुरकुरा चटकारेदार पानी बनाएं।

घर में गोलगप्पे बनाने के लिए सबसे पहले एक बड़े बर्तन में गूंध का आटा, सूजी, थोड़ा सा नमक और एक चम्मच तेल डालें। अब इसे हाथों से अच्छे से मिलाएं और तब तक घुंथें कि एक छोटी रोटी बन जाए। फिर थोड़ा सा नमक डालकर इसका थोड़ा सख्त आटा गूंध लें। घर में गोलगप्पे बनाने के लिए सबसे पहले एक बड़े बर्तन में गूंध का आटा, सूजी, थोड़ा सा नमक और एक चम्मच तेल डालें। अब इसे हाथों से अच्छे से मिलाएं और तब तक घुंथें कि एक छोटी रोटी बन जाए। फिर थोड़ा सा नमक डालकर इसका थोड़ा सख्त आटा गूंध लें।

अब इस गूंध में थोड़ा सा आटा, सूजी, थोड़ा सा नमक और एक चम्मच तेल डालें। अब इसे हाथों से अच्छे से मिलाएं और तब तक घुंथें कि एक छोटी रोटी बन जाए। फिर थोड़ा सा नमक डालकर इसका थोड़ा सख्त आटा गूंध लें।



दही से चटपटा मट्ठा कैसे बनाएं

दही तो ज्यादातर लोग खाना पसंद करते हैं लेकिन क्या आप मट्ठा पीते हैं, इसे छछ भी कहा जाता है। सर्दी हो या गर्मी मट्ठा पीने से सेहत को कई फायदे मिलते हैं। चटपटा छछ पीने से आपकी पाचन संबंधी समस्याएं नहीं होंगी। बाजार से खरीदा हुआ छछ पीने से बेहतर है कि आप घर पर दही से इसे मिश्रित करें बना लें। चलिए बताते हैं दही से मट्ठा कैसे बनाएं।



दही कैसे जमाएं

सबसे पहले आपको दही का ठोड़ लेना है। आप इसे बाजार से खरीद लें या फिर घर पर रखी दही से बनाएं। दही में गुनगुना दूध डालकर चलाएं। अब इसे गर्म जगह पर 12-14 घंटे के लिए रख दें। जब आपका दही अच्छे से जम जाए, तब इससे मट्ठा आसानी से बनेगा।

छछ कैसे बनाएं

दही में पुरीनी की पत्तियां, काला नमक, चाट मसाला डालकर चलाएं। अब इसे गर्म जगह पर 12-14 घंटे के लिए रख दें। जब आपका दही अच्छे से जम जाए, तब इससे मट्ठा आसानी से बनेगा।

का औपान भी घुन सकते हैं। मिक्सी में दही को डालकर 1 राउंड चला दें। जब दही पतला होकर छछ बन जायेगा, तब इसमें नमक, चाट मसाला, पीसा जीरा मिलाकर पी सकते हैं। इसे आप ऐसे ही या फिर खाने के साथ पीएं।

फायदे:-

- छछ में प्रोबायोटिक्स होते हैं जो आंतों को स्वस्थ रखते हैं। इससे पाचन बेहतर होता है और ये कब्ज होने से रोकते हैं।
- घेत लौस कर रहे लोगों को भी मट्ठा पीना चाहिए। छछ पीने से कब्ज कम करने में मदद मिलती है। इसमें फायदे की मात्रा भरपूर होती है, जो लंबे समय तक पेट को भर रखता है। इससे मेटाबॉलिज्म बूस्ट होता है।
- गर्मी हो या सर्दी इसे पीने से शरीर में पानी की कमी नहीं होती। ये शरीर को पूरा दिन हाइड्रेट रखने में मदद करता है। इस पीने से आपको प्यास भी कम लगती है।
- छछ को आप इम्यूनिटी बूस्टर के तौर पर भी पी सकते हैं। इसमें मौजूद विटामिन सी इम्यूनिटी स्ट्रुंग करता है और सर्दी-खांसी से शरीर को बचाता है।