

संपादकीय विवाद का दौरा

योगीय संसद के अनौपचारिक प्रतिनिधिमंडल के जम्मू-कश्मीर दौरे से केंद्र सरकार को यह उम्मीद है कि घटी को लेकर अंतरराष्ट्रीय स्तर पर स्थिति साफ होगी और कुछ देशों द्वारा चलाया जा रहा दुष्प्रचार अपनी मौत मर जाएगा। लेकिन अभी तो देश में ही इस पर काफी विवाद हो गया है। एक तरफ विपक्ष ने इस पर सवाल उठाए हैं, दूसरी तरफ कुछ विश्लेषकों ने कहा है कि वैश्विक स्तर पर भी इससे भारत को कोई खास फायदा नहीं होगा। अपेजिशन का कहना है कि जब भारतीय सांसदों को घटी में घुसने की इजाजत नहीं दी जा रही है, तो विदेशी सांसदों को वहां भेजने का क्या तुक है?

अगर सरकार मानती है कि वहां हालात सुधर गए हैं तो सबसे पहले देश की संसद के प्रतिनिधियों को हालात का जायजा लेवे देना चाहिए था। जम्मू-कश्मीर के वर्तमान हालात को लेकर उनकी राय देश की जनता को आश्वस्त करती और दुनिया में भी इसका सकारात्मक संदेश जाता। एक परिणाम लोकतंत्र में अपने जन प्रतिनिधियों की उपेक्षा कर विदेशी प्रतिनिधियों को तबज्जो देना भारत की संप्रभुता को संदिग्ध बनाता है। अपेजिशन के साथ-साथ देश के कई अन्य राजनेताओं-विश्लेषकों ने इसके दूसरे पहलू की ओर ध्यान खींचा है। उन्होंने इस प्रतिनिधिमंडल के स्वरूप पर सवाल उठाया है।

यह यूरोपीय संघ का आधिकारिक प्रतिनिधिमंडल नहीं है। इसमें शामिल ड्रिटेन, फांस, जर्मनी और पोलैंड के एमपी अपनी निजी हैसियत से आए हैं और इनमें से ज्यादातर काफी विवादित पद रहे हैं। उनकी छवि न अपने मुल्क में अच्छी है, न ही यूरोपीय संसद में। इन लोगों ने अगर जम्मू-कश्मीर को लेकर कुछ अच्छी बातें कहीं तो भी दुनिया इन पर भरोसा नहीं करेगी। खुद बीजेपी नेता सुब्रह्मण्यम स्वामी ने इन सांसदों को कश्मीर भेजने पर सवाल उठाते हुए कहा कि 'मुझे आश्वस्त है, विदेश मंत्रालय ने यूरोपीय संघ से जुड़े वेताओं के जम्मू-कश्मीर में दौरे की व्यवस्था उनकी निजी हैसियत में की है। यह हमारी राष्ट्रीय नीति के खिलाफ है।' बहराहाल, इन्हें आमत्रित करने के पीछे सरकार की मंशा बिल्कुल ठीक हो तब भी इस कवायद से कश्मीर पर बना भ्रम शायद ही साफ हो पाएगा।

यह सही है कि पाकिस्तान, मलयेशिया और तुर्की जैसे देश इस मामले में हमें धेर रहे हैं पर उन्हें जबाब तभी दिया जा सकेगा जब घटी को लेकर हमारा रवैया कुछ छुपाने जैसा न नजर आए। जब हम विदेशियों को वहां जाने दे रहे हैं तो अपने लोगों को भला रोक कर्यों रहे हैं? बेहतर होगा कि भारतीय सांसदों और राजनेताओं को बेरोकटोक घटी जाने और वहां अपनी मर्जी से हर किसी से भिलने का अवसर मिले। वहां सामान्य स्थिति जल्द से जल्द बहाल की जाए ताकि वहां के लोगों का भरोसा लौटे। 370 हठाने का फैसला अगर विकास के लिए किया गया है तो विकास होता हुआ दिखे। एक बार सब कुछ सामान्य हो गया तो विदेशी दुष्प्रचार की हवा अपने आप निकल जाएगी और हमें सफाई देने की जरूरत भी नहीं पड़ेगी।

एक्टर नहीं बनना चाहते शाहरुख खान के बेटे आर्यन

एक तरफ जहां सारा अली खान, अनन्या पांडे और जाह्नवी कपूर जैसे स्टार किड्स बॉलिवुड में डेब्यू कर रहे हैं, वहीं दूसरी ओर शाहरुख खान के बच्चे यानी आर्यन और सुहाना फिलहाल इससे कोसों दूर हैं। लेकिन लोगों को इसी बात का इंतजार है कि उन्होंने अपने आर्यन को लेकर शाहरुख की फिल्मों में पहुंचे थे। यहां उनसे एक्टिंग नहीं करना चाहते

सुहाना को लेकर आर्यन के बारे में पूछा गया तो उन्होंने कहा कि उनमें एक्टिंग के बारे में पूछा गया तो उन्होंने कहा कि उन्हें नहीं लगता कि आर्यन में वह बात है जो एक ऐक्टर के लिए चाहिए। खुद उसे भी ऐसा ही लगता है। उन्होंने आर्यन को लेकर क्योंकि फिर लोग उनकी तुलना उनके पापा यानी शाहरुख से करेंगे। फिलहाल आर्यन कैलिफॉर्निया के एक फिल्म स्कूल में पढ़ाई कर रहे हैं। वहां सुहाना थिएटर में बिजी है और खुद को गूम कर रही है।

उन्होंने आर्यन को एक बार आर्यन ने उनसे एक बात का इंतजार है कि उन्होंने कब तक शाहरुख की फिल्मों में पहुंचे थे। यहां उनसे एक्टिंग नहीं करना चाहते



सोशल मीडिया ट्रॉलिंग की चिंता नहीं करतीं सोनाक्षी

बॉलीवुड की दबंग गर्ल सोनाक्षी सिन्हा सोशल मीडिया पर अब ट्रॉलिंग की परवाह नहीं करती हैं। सोनाक्षी ने अपने मोटापे पर निशाना साथकर ट्रॉलिंग करने वालों को करारा जवाब देते हुए आड़े हाथों लिया। सोनाक्षी ने एक वीडियो शेयर किया है, इसमें उन्हें सोशल मीडिया पर उन्हें मिलने वाले सैदेशों को पढ़ते हुए देखा जा सकता है। सोनाक्षी ने वीडियो को शेयर कर केंट किया, कमरे में बैठे हाथी के बारे में बात करते हैं। वहां तक मुझे मेरे बजन के कारण योग्य किया गया। मुझे कभी भी इसपर रिएक्शन देने की आवश्यकता महसूस नहीं हुई क्योंकि मुझे हमेशा लगता था कि मेरा उद्देश्य इससे बड़ा है। सोनाक्षी ने कहा, बोल करने वाले वे लोग हैं जो सिर्फ तुम्हारे इश्क को मारना चाहते हैं।



चिल्ली चीज़ टोस्ट बनाने की विधि ...



नमक डालकर गाढ़ा होने तक धीमी आंच पर पकाएं।

4. इसके बाद मिश्रण के गाढ़ा होने पर अलग रखें और उसमें पहले से कटी हुई हरी मिर्च डालकर मिक्स करें।

5. अब ब्रेड स्लाइस पर मैटे और चीज़ बाला घोल लगाएं और उसपर से कहूकस किया हुआ चीज़ रखें।

6. इसके बाद माइक्रोवेव गर्म करें और चीज़ के पिछले तक बेक करें।

7. अब तैयार चिल्ली चीज़ टोस्ट को प्लेट में निकालें और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

8. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

9. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

10. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

11. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

12. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

13. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

14. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

15. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

16. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

17. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

18. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

19. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

20. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

21. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

22. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

23. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

24. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

25. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

26. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

27. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

28. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

29. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।

30. अब कड़ाही में दूध, पानी का निष्ठान लगाएं और बच्चों को नाश्ते में गर्मगर्म सर्व करें।