

संपादकीय

झुलसा हुआ तंत्र

दिल्ली में रविवार को तड़के अनाज मंडी इलाके की एक फैक्ट्री में लगी आग में 43 लोगों की मौत ने एक बार फिर हमारे सिस्टम की पोल खोल दी है। आग लगने की कई घटनाएं राजधानी में पहले भी घट चुकी हैं। 17 लोगों की जान लेने वाली एक होटल में लगी आग इसी साल फरवरी की घटना है। उपराहर सिनेमा जैसी ग्रासदी आज भी पूरे देश को याद है लेकिन लगता नहीं कि राजधानी प्रशासन ऐसी घटनाओं से कोई सबक लेता है।

हर हादसे के बाद तमाम गड़बिड़ियां ठीक करने के संकल्प दोहराए जाते हैं। जांच चलती है। कुछ दोषी पकड़े जाते हैं लेकिन फिर सब कुछ भूला दिया जाता है। आज भी दिल्ली के कई रिहायशी इलाकों में फैक्ट्रीयां लगाई जा रही हैं और जरूरी सुरक्षा इंजामों को ताक पर रखा जा रहा है। अनाज मंडी के मामले में हालात ऐसी ही थी। बताया जा रहा है कि इन कारबाहों को खाली करने के लिए एक महीने पहले नोटिस भेजा गया था लेकिन नोटिस की अनदेखी की गई।

फैक्ट्री चलाने वालों के पास न तो फायर की एनओसी थी, न ही उन्होंने यहां फायर सेफ्टी का कोई इंतजाम किया हुआ था। हाद तो यह कि सात महीने पहले ही इस इमारत में आग लगी थी फिर भी कोई इंतजाम नहीं किया गया। नियमों के हिसाब से घरेलू इंडस्ट्री में ज्यादा से ज्यादा 9 लोगों को रखा जा सकता है और बिजली का लोड 11 किलोवॉट से ज्यादा नहीं हो सकता लेकिन यहां सैकड़ों कर्मचारी काम कर रहे थे। इमारत में वेटिंगेशन का भी पर्यास इंतजाम नहीं था।

साईर्ड यह है कि राजधानी में ऐसी हजारों इमारतों में गुपचुप कारबाहे चलाए जा रहे हैं, जहां मामूली चूक से बड़ा हादसा हो सकता है। भयानक घटनाओं के बाद भृष्णाचार का एक व्यवस्थित तंत्र सामने आता है, जो थोड़ा-बहुत हिल-हुलकर दोबारा अपनी जगह पर वापस लौट आता है। सावल है कि लोगों की जान के साथ खिलवाड़ का यह सिलसिला कब तक चलता रहेगा? देश के अन्य महानगरों का हाल भी कोई बहुत अच्छा नहीं है।

मुंबई में हाल ही में आग लगाने की कई घटनाएं हुई हैं। फिर भी मुंबई और दिल्ली में एक बड़ा फर्क है कि मुंबई में कर्मशल इलाके जाने-पहचाने हैं। इसके विपरीत दिल्ली में पता ही नहीं चलता कि किस रिहायशी कॉलेजी में कितनी कारोबारी गतिविधियां चल रही हैं। नतीजा यह कि कोई हादसा होने पर तमाम एंजीनियर एक-दूसरे पर उंगली उठाने लगती है, जबकि उसके लिए वे सब बाबर की जिम्मेदार होती हैं।

ये हादसे हमारे एक अधिकसित देश होने और अर्थव्यवस्था में असंत्य घोर दरवाजे होने की गवाही भी देते हैं। वक्त आ गया है रिहायशी इलाकों में कर्मशल गतिविधियों को लेकर अब और हीलाहवाली न की जाए और घनी आबादी में चलने वाले कारबाहों को सुरक्षित स्थानों पर भेजा जाए। नियमों को धूता बताने वालों में कानून का खोफ पैदा किए बिना बात एक कदम भी आगे नहीं बढ़ेगी।

अपनी अगली फिल्म में सलमान खान को कास्ट करना चाहते हैं आनंद एल राय



सलमान खान बॉलिवुड के उन स्टार्स में से एक हैं जिनके साथ हर निर्माता-निरेशक काम करना चाहता है। वैसे तो सलमान लगभग हर बड़े डायरेक्टर के साथ काम कर चुके हैं। लेकिन अपनी तक आनंद एल राय के साथ उहाँने एक भी फिल्म नहीं की है। अब सलमान के दिमाग में आनंद एल राय का नाम ही या नहीं, यह तो वही जाने पर खुद आनंद तो उनके साथ काम करना चाहते हैं। इसके फिल्म के लिए सलमान को कास्ट करना चाहते हैं। इस फिल्म को वह भूषण कुमार के साथ मिलकर बना रहे हैं। अब इसमें दोनों को लेकर काफी चूजी हो गए हैं और जो फिल्म उहाँे किए थीं अच्छी लगती है उसे ही साझा करते हैं। अनंद एल राय और भूषण कुमार के बीच पहले करते हैं।

अनंद एल राय अपनी अगली फिल्म के लिए सलमान को साझा करना चाहते हैं। इस फिल्म को वह भूषण कुमार के साथ मिलकर बना रहे हैं। अब इसमें दोनों को लेकर काफी चूजी हो गए हैं और जो फिल्म उहाँे किए थीं अच्छी लगती है उसे ही साझा करते हैं। अनंद एल राय और भूषण कुमार के बीच पहले करते हैं।

याज मंडी होने के कारण लोग इसका यूज कर रहे हैं लेकिन आज हम आपको बिना आग के शाही पनीर बनाने की रेसिपी बताएंगे, जो हर किसी को पसंद आएगी।

सामग्री

पनीर- 250 ग्राम, मूँफली- 1 चम्पच, खरबूजे के बीज- 1 चम्पच, खसखस- 1 चम्पच, अदरक और हरी मिर्च का पेस्ट- 1 चम्पच, धनिया पाउडर- 1 चम्पच, काजू- 5-6, लाल मिर्च पाउडर- 1/2 चम्पच, धी- 1 चम्पच, तेल- 1 चम्पच, काली मिर्च पाउडर- चुटकीभर, चीनी- 1 चम्पच, टमाटर की धूरी- 1, दूध-1 कप, ताजा दही- 2 चम्पच, मलाई- 2 चम्पच, कस्तूरी मेथी- 1 चम्पच, हड्डी पाउडर- 1/4 चम्पच, शाही पनीर मसाला- 1 चम्पच, नमक- स्वादनुसार बनाने की विधि

1. पहले मूँफली, खरबूज के बीज, खसखस काजू को 5-6 घटे के लिए

मिर्च, टमाटर धूरी, नमक, धनिया पाउडर, लाल मिर्च, सूखे घोल को मिक्स करके धीमी आंच पर भूनें।

3. अब इसमें दही और मलाई मिक्स करके एक मिनट के लिए भूनें। इसके बाद

इसमें पीपीर डालकर पकाएं।

4. इसके बाद इसमें गर्म मसाला और कस्तूरी मेथी डालें। अब इसमें दूध या त्रीप डालकर 3-4 मिनट तक पकन दें।

5. जब यह अच्छी तरह से पककर गाढ़ी हो जाए तो गैस बढ़ कर दें।

6. गर्निंज के लिए इसमें थोड़ा-सा

धी, हरा धनिया और कहूँकस पनीर डालें।

7. लीजिए आपका शाही पनीर बनकर तैयार है। अब इसे गर्म-गर्म सर्व करें।