

संपादकीय
एक और निर्भया

मुंबई में दुराचार और अमानवीय करुरता के घटने पर एक युवती की मौत ने एक बार फिर अपराधियों में कानून का भय न होना दर्शाया है। यह भी कि हमारा कानून व पुलिस बेटियों को सुरक्षा कवच देने में नाकाम रहे हैं। वर्ष 2012 में निर्भया की निर्भया के साथ जैसी करुरता की गई थी, वही राक्षी व्यवहार मुंबई की निर्भया के साथ भी हुआ है। निससंदेह यह राक्षी व्यवहार का विषय है कि घर पर नियन्त्रण वाली बेटियों अमानवीय करुरता की शिकार हो रही हैं। अपराधियों में यह धारणा लगातार बढ़ रही है कि वे आपराध करने के बाद भी बाब जायेंगे। हमें इस सावल पर गंभीरता से सोचना होता कि अपराधियों में कानून का खौफ क्यों नहीं है। हमारे सामाज में ऐसी सोच क्यों पता रही है जो महिलाओं के प्रति नफरत-करुरता की दर्शनी है। उसके साथ बेटी वस्तु जैसा व्यवहार क्यों किया जाता है जबकि पुरुष भी बाब रहे हैं या हमारा वातावरण इतना विषाणु हो चला है कि वह लगातार ऐसे अपराधियों को पैदा कर रहा है। हमें तमाम ऐसे सावलों पर गंभीरता से व्यवहार करने की जरूरत है। यही बजाए है कि महिलाओं के प्रति करुरता करने वालों के साथ लिंगान्वय व्याय करने की बात उठने लगी है। कुछ वर्ष पूर्व दिक्षिण भारत में एक बलात्कारी की घटना और करुरता के बाद पुलिस पर अपराधियों के साथ बंदूक से न्याय करने का बदाव बना था। बाद में जब बलात्कारी पुलिस मुंबई में मारे गये थे तो महिलाओं ने पुलिस का अभिनन्दन किया था। यह भाव दर्शाता है कि आम धारणा बन रही है कि न्यायिक प्रक्रिया से संगीन अपराधियों को समय रहते समुचित ढंड नहीं मिल पाता। देश ने देखा था कि निर्भया कांड के दोषी सजा होने के बाद भी कानूनी ढांचे-पेंचों का सहारा लेकर पुलिस-प्रशासन व न्याय व्यवस्था को छकटे नहीं जार आए। इस घटनाक्रम ने शीघ्र न्याय की आस में बैठे लोगों को व्यक्तित्व किया था।

हाल के दिनों में मुंबई और पुणे में दुराचार व समृद्धिक बलात्कार के कई मामले प्रकाश में आये। कठोरेश देश में भी ऐसी तमाम घटनाएं समाजे आती रहती हैं जो दर्शाती हैं कि पथभ्रष्ट लोगों में लौटी अस्तित्वा व गरिमा के लिये कोई जगह नहीं है, जिसके घटने पर नेतृत्व विवरण नहीं होता। उसके बाद यौवं हिंसा से जुड़े कानूनों को सख्त बनाया गया था। दोषियों को कठोरतम सजा से बद्दित भी किया गया था। लेकिन लगाता है कि दिल्ली की निर्भया का बविलन व्याप्त चला गया। आज भी पीड़ित महिला व परिजनों को न्याय पाने के लिये यातनाकार लंबी प्रियक्रिया से गुजरना पड़ता है। वहीं यौवं अपराधियों का आंकड़ा घौंकाने वाले स्तर तक बढ़ा है। यौवं हिंसा के बाद तब तक मामला सुरियों में रहता है जब राजनीतिक दल राजनीति करते रहते हैं और मीडिया में मामला गर्भ रहता है। फिर यौवं पीड़ितों का शेष जीवन सामाजिक लाभों और हिकारत की आसीनी के बीच गुजरता है। उ.प्र. में ध्वनिस से लेकर उड़ाव तक यौवं हिंसा के आरोप मारियों व विधायियों तक पर लगा। पिछले दिनों शिव सेना के एक मंत्री पर गंभीर आरोप लगे, आरोप लगाने वाली महिला की आमत्यता के बाद भी कानूनी व्याप्ति तो हुआ पर, पीड़ितों को न्याय मिला। दरअसल, सतारीधी भी कोई गंभीर पहल नहीं करते जो पीड़ितों का दर्द छान सके और जांच व न्याय प्रियक्रिया में तेजी लाकर नजीर पेश कर सकें। तभी आपराधिक तत्वों को खेलने का मौका मिलता है। मुंबई कांड में एक गिरफतारी का गठन हुआ है और राजनीतिक दबाव के बाद फर्ज ट्रैक कोर्ट में मामला घलने की बात की जा रही है, लेकिन क्या अमानवीयता का शिकार हुई महिला को न्याय मिल सकेगा?



कवर पेज से उन्हें पूरी अंटेंशन मिल रही है।

अब वह दिन गए जब ऑडियंस किसी भी स्टार किड को अपनाकर उन्हें सुपरस्टार बना देती थी। आज की ऑडियंस को अच्छी एकिंटंग चाहिए। आप भले ही स्टार किड हो गए आउटसाइडर, अगर आप अच्छी एकिंटंग और अच्छी

फिल्मफेयर मैगजीन के कवर पेज



अब ग्रेवी तैयार करेंगे।

इसके लिए टमाटर, काजू, अदरक को बारीक पीस लें।

पैन में तेल गर्म करों। इसमें जीरा, याज

और साबुत हल्सुन से तड़का लगाएं।

इसमें अब टमाटर वाली ग्रेवी डालेंगे।

साथ ही नमक, धनिया पाउडर, हॉट्सी

डालकर मसाले को अच्छी तरह भंगें।

फिर दही डालें और इसे 1-2 मिनट

तक अपनाकर मसाले में उत्तरा आने का इंतजार करें।

इसमें स्टीम बॉल्स बालकर गैस ऑफ कर दें। ऊपर से गरम मसाला और धनिया

पत्ती से गार्निश कर सर्व करें।

फिल्मफेयर मैगजीन के कवर पेज पर नजर आये मीजान जाफरी



कवर पेज से उन्हें पूरी अंटेंशन मिल रही है।

अब वह दिन गए जब ऑडियंस किसी भी स्टार किड को अपनाकर उन्हें सुपरस्टार बना देती थी। आज की ऑडियंस को अच्छी एकिंटंग चाहिए। आप भले ही स्टार किड हो गए आउटसाइडर, अगर आप अच्छी एकिंटंग और अच्छी

फिल्मफेयर मैगजीन के कवर पेज



अब ग्रेवी तैयार करेंगे।

इसके लिए टमाटर, काजू, अदरक को बारीक पीस लें।

पैन में तेल गर्म करों। इसमें जीरा, याज

और साबुत हल्सुन से तड़का लगाएं।

इसमें अब टमाटर वाली ग्रेवी डालेंगे।

साथ ही नमक, धनिया पाउडर, हॉट्सी

डालकर मसाले को अच्छी तरह भंगें।

फिर दही डालें और इसे 1-2 मिनट

तक अपनाकर मसाले में उत्तरा आने का इंतजार करें।

इसमें स्टीम बॉल्स बालकर गैस ऑफ कर दें। ऊपर से गरम मसाला और धनिया

पत्ती से गार्निश कर सर्व करें।

दाल से बनाए जायकेदार दाल-कोरमा



अब ग्रेवी तैयार करेंगे।

इसके लिए टमाटर, काजू, अदरक को बारीक पीस लें।

पैन में तेल गर्म करों। इसमें जीरा, याज

और साबुत हल्सुन से तड़का लगाएं।

इसमें अब टमाटर वाली ग्रेवी डालेंगे।

साथ ही नमक, धनिया पाउडर, हॉट्सी

डालकर मसाले को अच्छी तरह भंगें।

फिर दही डालें और इसे 1-2 मिनट

तक अपनाकर मसाले में उत्तरा आने का इंतजार करें।

इसमें स्टीम बॉल्स बालकर गैस ऑफ कर दें। ऊपर से गरम मसाला और धनिया

पत्ती से गार्निश कर सर्व करें।

संपादकीय-खेल-व्यापार-धर्म-सेहत-फीचर-खाना खजाना- राशिफल



अब ग्रेवी तैयार करेंगे।

इसके लिए टमाटर, काजू, अदरक को बारीक पीस लें।

पैन में तेल गर्म करों। इसमें जीरा, याज

और साबुत हल्सुन से तड़का लगाएं।

इसमें अब टमाटर वाली ग्रेवी डालेंगे।

साथ ही नमक, धनिया पाउडर, हॉट्सी

डालकर मसाले को अच्छी तरह भंगें।

फिर दही डालें और इसे 1-2 मिनट

तक अपनाकर मसाले में उत्तरा आने का इंतजार करें।

इसमें स्टीम बॉल्स बालकर गैस ऑफ कर दें। ऊपर से गरम मसाला और धनिया

पत्ती से गार्निश कर सर्व करें।

संपादकीय-खेल-व्यापार-धर्म-सेहत-फीचर-खाना खजाना- राशिफल



अब ग्रेवी तैयार करेंगे।

इसके लिए टमाटर, काजू, अदरक को बारीक पीस लें।

पैन में तेल गर्म करों। इसमें जीरा, याज

और साबुत हल्सुन से तड़का लगाएं।

इसमें अब टमाटर वाली ग्रेवी डालेंगे।