

संपादकीय

चुनाव की उल्टबांसी

इस लोकसभा चुनाव का एक रोचक पहलू यह है कि इसमें तीसरा मोर्चा भले न बन पाया हो पर कई क्षेत्रों दलों के बीच गैर-बीजेपीवाद के समानांतर गैर कांग्रेसवाद का अंडेंग भी फल-फूल रहा है। पिछले कुछ समय में कई क्षेत्रों नेताओं ने जिस तरह के स्टैंड लिए हैं, उससे उनके बीच बिंगा किसी मोर्चे के भी ऐसी समझदारी का अंदाजा भिल रहा है। अभी तीन-चार महीने पहले कुछ क्षणों की सी यता से लगते लगा था कि एक गैर बीजेपी और गैर कांग्रेसी फंट आकार ले सकता है। लेकिन फिर एक संभावना यह भी दिखी कि ये दल बीजेपी को कहीं ज्यादा बड़ी चुनावी मानकर कांग्रेस के नेतृत्व में एकजुट हो सकते हैं, जिससे एक राष्ट्रीय स्तर का महागठबंधन आकार ले सकता है। कर्नाटक में कांग्रेस के समर्थन से बनी एचडी कुमारस्वामी की सरकार के शपथ ग्रहण समारोह में विपक्ष की व्यापक मौजूदगी और नेताओं की आपसी केमिस्ट्री को देखते हुए यह उम्मीद बढ़ी थी। लेकिन जब उत्तर प्रदेश में समाजवादी पार्टी और बहुजन समाज पार्टी ने कांग्रेस को दरकिनार कर आपस में गठबंधन कर लिया तो इस संभावना को गहरा धक्का लगा।

उसके बाद तृणमूल, आम आदमी पार्टी और वामपंथी दलों के नजरिये से भी अंदाजा भिला कि कुछ पार्टियां कांग्रेस को ज्यादा तपज्जो देने के मूड में नहीं हैं। कांग्रेस का जम्मू-कश्मीर में नैशनल कॉन्फ्रेंस, कर्नाटक में जेडीएस, तमिलनाडु में डीएमके, महाराष्ट्र में एनसीपी, झारखण्ड में जेएमएम और जेवीएम तथा बिहार में आरडेडी और अन्य क्षेत्रों पार्टियों के साथ गठबंधन जरूर हुआ लेकिन बहुत सारे क्षेत्रों दलों से उसका कोई तालमेल नहीं हो सका। ये दल अपने संघर्ष वाले राज्यों के अलावा कई अन्य राज्यों में भी कांग्रेस के लिए मुश्तियों खड़ी कर रहे हैं। जैसे समाजवादी पार्टी और बीएसपी महाराष्ट्र जैसे एक-दो राज्यों में भिलकर और कुछ अन्य राज्यों में अकेले या दूसरे दलों से भिलकर चुनाव लड़ रही हैं। वहां ये सीटें भले न जीत पाएं लेकिन कांग्रेस को कुछ न कुछ नुकसान तो पहुंचाएंगी ही। और मामला सिर्फ सीटों के तालमेल तक सीमित नहीं है। ये पार्टियां कांग्रेस पर वैयाकिरिक हमले भी कर रही हैं। मायावती लगातार कांग्रेस के रिवालफ बोल रही हैं और उन्होंने राहुल गांधी की व्यूनतम आय गारंटी योजना का मजाक उड़ाया। एक तरफ ये दल बीजेपी को देख के लिए सबसे बड़ा खतरा बताते हैं, दूसरी तरफ कांग्रेस को यथासंभव ढाककर रखने की कोशिश भी करते हैं।

दरअसल, उनका ध्यान बाकी सारी चीजों को छोड़कर केवल अपने भविष्य पर केंद्रित है, जिसके लिए कांग्रेस का पुनर्जीवन कोई अच्छा लक्षण नहीं है। उन्हें लगता है कि बीजेपी को हराने के नाम पर बड़ी एकजुटता बनाकर आम चुनाव भले ही जीत लिए जाएं, लेकिन इससे ताकत पाकर कांग्रेस कहीं उनकी जमीन ही न छीन ले। इतना ही नहीं, कुछ दल इस रणनीति पर भी चल रहे हैं कि चुनाव बाद बीजेपी बहुमत से दूर रही तो उससे सौदेबाजी का रास्ता अपनी तरफ से बंद नहीं किया जाना चाहिए।



घर में अगर वास्तु भगवान की प्रतिमा रखी जाए तो इससे घर का वास्तु सही रहा है और घर में धन-बरकर बनी रहती है। अगर आप भी घर में धन और समृद्धि चाहते हैं तो घर में इन सात चीजों को अवश्य रखें।

ताजा फूलों को सकारात्मक ऊर्जा का प्रतीक माना जाता है, जिस घर में ताजा फूल होते हैं उस घर का वास्तु समय में तैयार होता है। अगर आप भी घर में धन और समृद्धि चाहते हैं तो घर में इन सात चीजों को अवश्य रखें।

चीजी टोरटिला बनाने की विधि जानिए



चीजी टोरटिला की विधि -

इसे बनाने के लिए सबसे अच्छी बात यह है कि यह बेहद कम समय में तैयार होने वाली दिखा है। कई बार ऐसा होता है कि हमारे पास समय की कमी रहती है और हम यही सोचत है कि कोई ऐसी डिश बनावाएं जाए जो कम समय में तैयार हो जाए। ऐसे में आगे चीजी टोरटिला को कुछ

ही मिट्टी में बनाकर बर्फ करकर सेंको।

आइये जानते हैं इसको बनाने के लिए आवश्यक सामग्री और जानते हैं इसे तैयार करने की विधि के बारे में।

सामग्री -

1 प्याज कटा हुआ

थोंडी सी मिस्र वैज बारीक कटी हुई

1 कप मट्टीबेन आटा

नमक स्वादनुसार

2 बड़े चम्मच धी

थोंडा सा दूध

1/2 छोटा चम्मच बेकिंग पाउडर

3-4 क्यूब्स चीज

इसे बनाने के लिए सबसे पहले दूध को

हल्का शुब्बुना कर दें। इसके बाद आप

आटे में नमक व बेकिंग पाउडर भिलाकर

उसको अच्छे से गृह्ण लें। अब स्टफिंग

तैयार करने के लिए सब्जियों में नमक

डाल कर भिला लें। आटे की लोई बना

दें तो तथा 4 से 5 इंच तक बैल कर इनमें

सब्जी डालकर बंद कर दीजिये। इसके

बाद इस छोटी छोटी लोटों को हल्के

हाथ से रोटी का आकार देकर तवे पर

गर्म कर दें। और से तेल लगाकर सेंके।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

सामग्री की सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उतार कर चीज के साथ

सभी को सर्व कीजिये।

इसके बाद तवे से उत