

संपादकीय  
एक जंग ही है जिंदगी

वक्त बहुत गुज़र गया है इन सालों में, उतना ही जितना कायदे से गुज़र जाना चाहिए था। जिन्दगी भी वैसे ही चल रही है जैसे मामूली तौर पर चला करती है। कोई चुटकुला सुना दे तो हंस देता हूँ और कोई इमोशनल मूरी दिखा दे तो आसू निकल आते हैं। हां इन बीते सालों में सीखा बहुत कुछा सीखा कैसे दुनिया दोतरफा बातें कर सकती है। कैसे मोहब्बत नफरत के सामने कमज़ोर नज़र आती है कभी-कभी, कैसे आप कुछँ छाँहें तो उसको हासिल करने का ज़ज्ज्वा कितना कुछँ करवा जाता है। जिन्दगी आपतौर पर किसी लड़ाई से कम तो है नहीं, कभी अपनों से, कभी दुनिया से और कभी अपने आप से ही। इस लड़ाई के बीचोंबीच मैं खड़ा होकर आसमां निहारा करता हूँ, मुझे सुकून पसंद है। इस लड़ाई में अकेले जाने का दिल नहीं करता, लगता है मुँह फेर लूँ। जिन्दगी कई सारे झूँठों के इर्दगिर्द सिमट न जाए, इसलिए दुनिया में मोहब्बत बनी होगी। इस लड़ाई में जब आसपास इश्क घुल जाए तो अच्छा लगता है, लगता है जैसे कोई एक इन्सान तो है जो मेरे साथ खड़ा है। लगता है जिन्दगी इतनी लम्बी होने की ज़रूरत ही क्या थी, चार दिन की ही होती लेकिन मोहब्बत से भरी होती तो क्या बुरा था, क्यूँ इतना दर्द देखना भला।

अजीब बात ये है कि कम से कम भारत में हर फिल्म, हर गाना मोहब्बत के इर्दगिर्द ही लिखने का दौर रहा है और इस देश को सबसे मुश्किल मोहब्बत समझने में ही लग गयी, साथ रहने-साथ होने के लिए मोहब्बत से ज्यादा ज़रूरी भी भला क्या हो सकता है। मेरे अन्दर लेखक कभी बसता था भी या नहीं, ये तो नहीं पता लेकिन अब जब कभी लिखने बैठता हूँ तो लगता है कि जैसे मेरी कलम पर एक बोझ-सा आन पड़ा है, अपनी मोहब्बत को हमेसा साथ रखने का बोझ। ऐसे अकेला बैठा-बैठा कुछँ भी बकवास लिखता हूँ और तुम ये पढ़ते रहो तो मुझे ही बुरा लगेगा न। एक मुसाफिर, जो तारों को देखता था, चांद को सहलाता था, आसमान को बांधता था, सुबह की सूरज की किरणों में सुकून महसूस करता था। जिसने तितलियों की आंखें पढ़ने की कोशिश की थी, जो जागती आंखों से सपने देखता था, उसे तुम्हारा इंतज़ार रहता है इन दिनों। वाकई जिंदगी की जहोरहद के बारे में सोचा जाए तो कोई आपको कभी अपना बहुत करीबी लगता है। इसी तरह कभी कोई आपसे बहुत दूर हो जाता है। उस दूरी के कारण होते हैं और नहीं भी। खैर कुछँ भी स्थायी कहां होता है इस जीवन में। यही सोचकर चलते रहिये।

## सौर ऊर्जा कंपनी पर आयकर छापे, 1,350 करोड़ की कर चोरी पकड़ी



और हवाला लेनदेन के आरोपों में छापेमारी की थी। ये छापे देश भर में 52 स्थानों पर मारे गए थे, जिसमें 300 अधिकारी शामिल हुए थे। इस मामले में, जांच इकाई ने विश्वासीनीय जानकारी के आधार पर कई स्थानों पर लगाया तलाशी और जब्ती अभियान चलाया था, जिसमें एनसीआर, भोपाल, इंदौर और गोवा में कई ठिकाने शामिल हैं।

केंद्रीय प्रत्यक्ष कर बोर्ड (सीबीडीटी) ने एक बयान में कहा कि यह सौर ऊर्जा कंपनी एक समूह से संबंधित है, जिस पर 7 अप्रैल को आयकर महानिदेशालय के दिल्ली इकाई ने छापेमारी की थी। आयकर विभाग ने मध्य प्रदेश के मुख्यमंत्री कमलनाथ के करीबी सहयोगी और अन्य पर कर चोरी पकड़ी गई।

केंद्रीय प्रत्यक्ष कर बोर्ड (सीबीडीटी) ने एक बयान में कहा कि यह सौर ऊर्जा कंपनी एक समूह से संबंधित है, जिसमें 300 अधिकारी शामिल हुए थे। इस मामले में, जांच इकाई ने विश्वासीनीय जानकारी के आधार पर कई स्थानों पर लगाया तलाशी और जब्ती अभियान चलाया था, जिसमें एनसीआर, भोपाल, इंदौर और गोवा में कई ठिकाने शामिल हैं।

## हेल्दी और टेस्टी वॉटरमेलन शेक

वॉटरमेलन से बनने वाला कोई भी टिंक टेस्टी होने के साथ-साथ बहुत हेल्दी भी होता है। तो जांगें वॉटरमेलन शेक बनाने की रेसिपी।

### सामग्री :

तरबूज- 2 कप (बोज निकलकर टुकड़ों) में कटा, दूध- 1 कप, बनिला आइसक्रीम- 2 स्कूप,

चीनी- 2 टीस्पून, बर्फ- 4 टीस्पून (कुटी हुई)

### विधि :

सबसे पहले तरबूज के कुछ टुकड़ों को बारीक कट लें। फिर इसे टुकड़ों को छोड़कर बाकि सभी सार्विंग गिलास में डालें और ऊपर से टुकड़ों को मिक्सर जार में डालकर एक स्कूप आइसक्रीम और तरबूज और दूध की धूरी डालने के बाद ऊपर से एक टीस्पून कुटी हुई बर्फ और थोड़ी सी आइसक्रीम डालकर सर्व करें।

फिर इसमें चीनी और दूध डालें और फिर से एक मिनट तक पीस लें जिससे चीनी अच्छे से घुल जाए।

इसके बाद बचे हुए तरबूज के

सबसे पहले तरबूज के कुछ टुकड़ों को बारीक कर लें। फिर इसे टुकड़ों को छोड़कर बाकि सभी सार्विंग गिलास में डालें और ऊपर से टुकड़ों को मिक्सर जार में डालकर एक स्कूप आइसक्रीम और तरबूज और दूध की धूरी डालने के बाद ऊपर से एक टीस्पून कुटी हुई बर्फ और थोड़ी सी आइसक्रीम डालकर सर्व करें।

फिर इसमें चीनी और दूध डालें और फिर से एक मिनट तक पीस लें जिससे चीनी अच्छे से घुल जाए।

सर्व करें।

इसके बाद बचे हुए तरबूज के

सबसे पहले तरबूज के कुछ टुकड़ों को बारीक कर लें। फिर इसे टुकड़ों को छोड़कर बाकि सभी सार्विंग गिलास में डालें और ऊपर से टुकड़ों को मिक्सर जार में डालकर एक स्कूप आइसक्रीम और तरबूज और दूध की धूरी डालने के बाद ऊपर से एक टीस्पून कुटी हुई बर्फ और थोड़ी सी आइसक्रीम डालकर सर्व करें।

फिर इसमें चीनी और दूध डालें और फिर से एक मिनट तक पीस लें जिससे चीनी अच्छे से घुल जाए।

इसके बाद बचे हुए तरबूज के

सबसे पहले तरबूज के कुछ टुकड़ों को बारीक कर लें। फिर इसे टुकड़ों को छोड़कर बाकि सभी सार्विंग गिलास में डालें और ऊपर से टुकड़ों को मिक्सर जार में डालकर एक स्कूप आइसक्रीम और तरबूज और दूध की धूरी डालने के बाद ऊपर से एक टीस्पून कुटी हुई बर्फ और थोड़ी सी आइसक्रीम डालकर सर्व करें।

फिर इसमें चीनी और दूध डालें और फिर से एक मिनट तक पीस लें जिससे चीनी अच्छे से घुल जाए।

सर्व करें।

इसके बाद बचे हुए तरबूज के

सबसे पहले तरबूज के कुछ टुकड़ों को बारीक कर लें। फिर इसे टुकड़ों को छोड़कर बाकि सभी सार्विंग गिलास में डालें और ऊपर से टुकड़ों को मिक्सर जार में डालकर एक स्कूप आइसक्रीम और तरबूज और दूध की धूरी डालने के बाद ऊपर से एक टीस्पून कुटी हुई बर्फ और थोड़ी सी आइसक्रीम डालकर सर्व करें।

फिर इसमें चीनी और दूध डालें और फिर से एक मिनट तक पीस लें जिससे चीनी अच्छे से घुल जाए।

सर्व करें।

इसके बाद बचे हुए तरबूज के

सबसे पहले तरबूज के कुछ टुकड़ों को बारीक कर लें। फिर इसे टुकड़ों को छोड़कर बाकि सभी सार्विंग गिलास में डालें और ऊपर से टुकड़ों को मिक्सर जार में डालकर एक स्कूप आइसक्रीम और तरबूज और दूध की धूरी डालने के बाद ऊपर से एक टीस्पून कुटी हुई बर्फ और थोड़ी सी आइसक्रीम डालकर सर्व करें।

फिर इसमें चीनी और दूध डालें और फिर से एक मिनट तक पीस लें जिससे चीनी अच्छे से घुल जाए।

सर्व करें।

इसके बाद बचे हुए तरबूज के

सबसे पहले तरबूज के कुछ टुकड़ों को बारीक कर लें। फिर इसे टुकड़ों को छोड़कर बाकि सभी सार्विंग गिलास में डालें और ऊपर से टुकड़ों को मिक्सर जार में डालकर एक स्कूप आइसक्रीम और तरबूज और दूध की धूरी डालने के बाद ऊपर से एक टीस्पून कुटी हुई बर्फ और थोड़ी सी आइसक्रीम डालकर सर्व करें।

फिर इसमें चीनी और दूध डालें और फिर से एक मिनट तक पीस लें जिससे चीनी अच्छे से घुल जाए।

सर्व करें।

इसके बाद बचे हुए तरबूज के

सबसे पहले तरबूज के कुछ टुकड़ों को बारीक कर लें। फिर इसे टुकड़ों को छोड़कर बाकि सभी सार्विंग गिलास में डालें और ऊपर से टुकड़ों को मिक्सर जार में डालकर एक स्कूप आइसक्रीम और तरबूज और दूध की धूरी डालने के बाद ऊपर से एक टीस्पून कुटी हुई बर्फ और थोड़ी सी आइसक्रीम डालकर सर्व करें।

फिर इसमें चीनी और दूध डालें और फिर से एक मिनट तक पीस लें जिससे चीनी अच्छे से घुल जाए।

सर्व करें।

इसके