

संपादकीय

आपदा से दो-दो हाथ

ओडिशा में जिस मुस्तेदी व संवेदनशील ढंग से फानी चक्रवात की भायवहता का सम्बन्ध किया गया, उसकी पूरी दुनिया में मुक्त कठ से प्रशंसा की गई। हर जिंदगी को बचाने के लिये जिस तरह योजनाबद्ध ढंग से काम हुआ और व्यारह लाख लोगों को राहत दिलायी में पहुंचाया गया, वह कबिलेतरीफ़ है। दरअसल, अक्सर आने वाले चक्रवातों से ओडिशा ने लड़ना सीख लिया है। वर्ष 1999 में आये महाचक्रवात ने जो तबाही मचायी थी, उसने राज्य को योजनाबद्ध ढंग से आपदा से ज़बाने का अनुभव दिया। उपग्रहों की मदद से तूफान आने की सूचना समय पर मिलनी शुरू हुई तो संचार साधनों के चलते राहत व बचाव कार्यक्रम समय रहते तैयार किये जाने लगे। एनडीआरएफ ने पूरे देश में जहां लाखों लोगों को बचाने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाई, वहाँ इसी तर्ज पर राज्यों में बन संगठनों ने भी आपदा प्रबंधन को नई दिशा दी। यदि सत्ताधीश हर जान को बचाने के लिये संवेदनशील नजर आएं तो कोई वजह नहीं है कि आपदा प्रबंधन को प्रभावी न बनाया जा सके। ओडिशा ने चक्रवात के संबंध में जो जानकारी आम लोगों तक पहुंचायी, उससे न केवल राज्य बल्कि पड़ोसी राज्य पश्चिम बंगाल, तेलंगाना, आंध्र प्रदेश, तमिलनाडु आदि को भी सतर्क होकर राहत-बचाव कार्य नियोजित करने का अवसर मिला। हवाई व रेल यातायात को नियन्त्रित किया गया और तरह-तरह की एडवाइजरी जारी की गई। यही वजह है कि प्रधानमंत्री नरेंद्र मोदी ने मुख्यमंत्री नवीन पटनायक के प्रयासों की भरपूर सराहना की। लेकिन वहाँ दूसरी ओर पश्चिम बंगाल की मुख्यमंत्री ममता बनर्जी द्वारा प्रधानमंत्री के साथ आपदा प्रबंधन पर रिव्यू बैठक करने से मना करना अखबरा है। ऐसे दोर में जब ट्रोबल वर्किंग के चलते झोसम के मिजाज में तल्खी आई है, हमें ऐसी प्राकृतिक आपदाओं के लिये तैयार रहने की जरूरत है। एक ओर जहां तकनीक व सूचना संसाधनों के जरिये सजगता व सतर्कता को बढ़ाया जा सकता है, वहाँ राहत व बचाव के कार्य को आधुनिक तौर तरीकों से चलाया जा सकता है।

हाल ही में भूकंप वैज्ञानिकों के राष्ट्रीय सम्मेलन में चिंता जार्ता गई कि हिमालय क्षेत्र में अधिक तीव्रता के भूकंप आ सकते हैं। निःसंदेश भूकंप को लेकर सटीक भविष्यवाणी कर पाना तो संभव नहीं है मगर हम सतर्कता व सजगता से ऐसे उपायों को अमल में ला सकते हैं, जिनसे जन-धन की हानि को कम से कम किया जा सके। हमें जापान से सबक लेना होगा जहां आये दिन भूकंप आते हैं। वे थोड़े समय के लिये बचाव के उपाय अपनाते हैं और फिर अपने कामसंथानों में लग जाते हैं, जैसे कुछ हुआ ही नहीं। इस स्थिति में आने के लिये जापान ने विज्ञान व तकनीक के जरिये महत्वपूर्ण काम किया है। घरें व सार्वजनिक इमारतों को भूकंपरोधी बनाया गया है। भारत में एक छत का जुगाड़ ही तो प्राथमिकता होती है, मगर उसे भूकंपरोधी बनाने पर ध्यान नहीं दिया जाता? देश की प्रयोगशालाओं में भूकंप पर काम तो बहुत हुआ है मगर विंडब्ल्यू यही है कि उसे आम आदमी तक पहुंचाने का काम उस गति से नहीं हुआ। जिन सरकारी विभागों का द्यायित्व मल्टीस्टोरी बिलिंगों में भूकंपरोधी तकनीक के अनुपालन का है, वे भी पूरी जिम्मेदारी से काम नहीं कर रहे हैं। गुजरात में आये भूकंप में सबसे ज्यादा नुकसान बहुमंजिकी इमारतों के गिरने से हुआ था। सबसे ज्यादा घुनौतीपूर्ण काम भूकंप आदि आपदाओं के बाद राहत व बचाव का होता है। घर इतनी तंग गतियों में बनाये जाते हैं कि फायर ब्रिगेड को वहाँ पहुंचने में भारी परेशानी का सामना करना पड़ता है। प्राकृतिक आपदा की प्रकृति के अनुसार राहत व बचाव कार्य में दक्षता के लिये विभिन्न विभागों में बेहतर तालमेल जरूरी है। दरअसल, लोगों को भूकंप नहीं, गरीबी मारती है। लोगों के पास जितने भी संसाधन हैं, उसी के अनुरूप भूकंप से बचाव के लिये ज्ञान उपलब्ध कराना भी जरूरी है।

मैंगो फिरनी बनाने की विधि...



विधि

संविधान एक कटोरी में बासमती चावल लेकर भीगा देवे। आये धंटे के

केंद्रों में आम बहुत आसानी से पश्चात इसे पानी से निकालकर पीस लेवे तथा एक तरफ रख देवे। अब एक पैन में 1 लीटर दूध डालकर उबालिए। जब ये अच्छे से उबल जाए तो इसमें पिसे हुए चावल डालकर मिलाइए। इसे तब तक पकाइए जब तक दूध गाढ़ ना हो जाए। अब इसमें चीनी एवं केसर डालकर मिलाइए।

जब दूध गाढ़ होने लगे तो इसमें टेबलस्पून, पानी- भिगोने के लिए इलायची पाउडर डालकर इसे ठंडा, दूध- 1 लीटर, चीनी- 1/4 कप होने हेतु रखिए। अब इसमें आम का इलायची पाउडर- 1/4 टीस्पून ऐस्ट व ड्रायफ्लूट डालकर काफी केसर दूध- 2 टेबलस्पून, आम का गुदा- 1/2 कप, ड्राइ फ्लूट- गर्निश के लिए

फिरनीबनकर तैयार है।

संविधान

कटोरी में

बासमती चावल लेकर भीगा देवे।

आये धंटे के

केंद्रों में

आम बहुत आसानी से

पश्चात इसे पानी से निकालकर पीस लेवे तथा एक तरफ रख देवे। अब एक पैन में 1 लीटर दूध डालकर उबालिए। जब ये अच्छे से उबल जाए तो इसमें पिसे हुए चावल डालकर मिलाइए। इसे तब तक पकाइए जब तक दूध गाढ़ ना हो जाए। अब इसमें चीनी एवं केसर डालकर मिलाइए।

जब दूध गाढ़ होने लगे तो इसमें टेबलस्पून, पानी- भिगोने के लिए इलायची पाउडर डालकर इसे ठंडा, दूध- 1 लीटर, चीनी- 1/4 कप होने हेतु रखिए। अब इसमें आम का इलायची पाउडर- 1/4 टीस्पून ऐस्ट व ड्रायफ्लूट डालकर काफी केसर दूध- 2 टेबलस्पून, आम का गुदा- 1/2 कप, ड्राइ फ्लूट- गर्निश के लिए

फिरनीबनकर तैयार है।

जब दूध गाढ़ होने लगे तो इसमें टेबलस्पून, पानी- भिगोने के लिए इलायची पाउडर डालकर इसे ठंडा, दूध- 1 लीटर, चीनी- 1/4 कप होने हेतु रखिए। अब इसमें आम का इलायची पाउडर- 1/4 टीस्पून ऐस्ट व ड्रायफ्लूट डालकर काफी केसर दूध- 2 टेबलस्पून, आम का गुदा- 1/2 कप, ड्राइ फ्लूट- गर्निश के लिए

फिरनीबनकर तैयार है।

जब दूध गाढ़ होने लगे तो इसमें टेबलस्पून, पानी- भिगोने के लिए इलायची पाउडर डालकर इसे ठंडा, दूध- 1 लीटर, चीनी- 1/4 कप होने हेतु रखिए। अब इसमें आम का इलायची पाउडर- 1/4 टीस्पून ऐस्ट व ड्रायफ्लूट डालकर काफी केसर दूध- 2 टेबलस्पून, आम का गुदा- 1/2 कप, ड्राइ फ्लूट- गर्निश के लिए

फिरनीबनकर तैयार है।

जब दूध गाढ़ होने लगे तो इसमें टेबलस्पून, पानी- भिगोने के लिए इलायची पाउडर डालकर इसे ठंडा, दूध- 1 लीटर, चीनी- 1/4 कप होने हेतु रखिए। अब इसमें आम का इलायची पाउडर- 1/4 टीस्पून ऐस्ट व ड्रायफ्लूट डालकर काफी केसर दूध- 2 टेबलस्पून, आम का गुदा- 1/2 कप, ड्राइ फ्लूट- गर्निश के लिए

फिरनीबनकर तैयार है।

जब दूध गाढ़ होने लगे तो इसमें टेबलस्पून, पानी- भिगोने के लिए इलायची पाउडर डालकर इसे ठंडा, दूध- 1 लीटर, चीनी- 1/4 कप होने हेतु रखिए। अब इसमें आम का इलायची पाउडर- 1/4 टीस्पून ऐस्ट व ड्रायफ्लूट डालकर काफी केसर दूध- 2 टेबलस्पून, आम का गुदा- 1/2 कप, ड्राइ फ्लूट- गर्निश के लिए

फिरनीबनकर तैयार है।

जब दूध गाढ़ होने लगे तो इसमें टेबलस्पून, पानी- भिगोने के लिए इलायची पाउडर डालकर इसे ठंडा, दूध- 1 लीटर, चीनी- 1/4 कप होने हेतु रखिए। अब इसमें आम का इलायची पाउडर- 1/4 टीस्पून ऐस्ट व ड्रायफ्लूट डालकर काफी केसर दूध- 2 टेबलस्पून, आम का गुदा- 1/2 कप, ड्राइ फ्लूट- गर्निश के लिए

फिरनीबनकर तैयार है।

जब दूध गाढ़ होने लगे तो इसमें टेबलस्पून, पानी- भिगोने के लिए इलायची पाउडर डालकर इसे ठंडा, दूध- 1 लीटर, चीनी- 1/4 कप होने हेतु रखिए। अब इसमें आम का इलायची पाउडर- 1/4 टीस्पून ऐस्ट व ड्रायफ्लूट डालकर काफी केसर दूध- 2 टेबलस्पून, आम का गुदा- 1/2 कप, ड्राइ फ्लूट- गर्निश के लिए

फिरनीबनकर तैयार है।

जब दूध गाढ़ होने लगे तो इसमें टेबलस्पून, पानी- भिगोने के लिए इलायची पाउडर डालकर इसे ठंडा, दूध- 1 लीटर, चीनी- 1/4 कप होने हेतु रखिए। अब इसमें आम का इलायची पाउडर- 1/4 टीस्पून ऐस्ट व ड्रायफ्लूट डालकर काफी केसर दूध- 2 टेबलस्पून, आम का गुदा- 1/2 कप, ड्राइ फ्लूट- गर्निश के लिए

फिरनीबनकर तैयार है।

जब दूध गाढ़ होने लगे तो इसमें टेबलस्पून, पानी- भिगोने के लिए इलायची पाउडर डालकर इसे ठंडा, दूध- 1 लीटर, चीनी- 1/4 कप होने हेतु रखिए। अब इसमें आम का इलायची पाउडर- 1/4 टीस्पून ऐस्ट व ड्रायफ्ल