

### संपादकीय

## सर्जरी के बाद मरहम

संसद में जम्मू-कश्मीर से थारा 370 को हटाने और राज्य पुर्णगठन विधेयक पारित होने के बाद से ही तय माना जा रहा था कि प्रधानमंत्री देशवासियों, खासकर जम्मू-कश्मीर व लद्दाख के लोगों से मन की बात कहेंगे। उन्हें इस बात का गहरे तक अहसास था कि सात दशक तक कश्मीर की सत्ता पर काबिज नेताओं तथा विशेष दर्जे से लाभान्वित लोग जरूर जनमानस को बरगलाने का प्रयास करेंगे। बहरहाल, बृहस्पतिवार को राष्ट्र के नाम संबोधन में मोदी ने कश्मीरियों के अहासासों को गहरे तक छोड़ने का प्रयास किया। मोदी जानते हैं कि सुरक्षा बलों की उपस्थिति कम होने व संचारबंदी खत्म होने के बाद निहित स्वार्थी तत्व लोगों को भड़काने का प्रयास कर सकते हैं। मुख्य रूप से प्रधानमंत्री ने दलगत राजनीति से ऊपर उठकर राष्ट्रीय हितों तथा कश्मीर के विकास के मुद्दे को प्राथमिकता दी। उन्होंने चाहा कि राज्य में जब स्थिति सामान्य होने पर चुनाव हों तो युवाओं की भागीदारी बढ़े। नया राजनीतिक नेतृत्व सामने आये, जो सत्ता पर दशकों से काबिज परिवर्तनों को बाहर का रास्ता दिखाये। उन्होंने कश्मीरी युवाओं से विकास, शिक्षा, रोजगार तथा पर्यटन उद्योग की नई संभावनाओं का लाभ उठाने का आह्वान किया। उन्होंने जिक्र किया कि एक समय हर फिल्म की शूटिंग कश्मीर में होती थी, जिससे स्थानीय रोजगार को बढ़ावा मिलता था। पूरी दुनिया में कश्मीर की पहचान बनती थी। उन्होंने स्वीकारा कि पिछले तीन दशकों में हजारों निर्दोष लोगों ने आतंकवाद के चलते जान गंवाई। उन्होंने आगाह किया कि पड़ोसी देश इस अनुच्छेद का प्रयोग अपने खतरनाक मंसूबों को अंजाम देने के लिये करता रहा है। वेरेस पूरे भाषण में उन्होंने उम्मीदों के विपरीत केवल एक बार ही पाक की आलोचना की। इस संबोधन के जरिये प्रधानमंत्री ने अंतर्राष्ट्रीय बिरादरी को भी यह बताने का प्रयास किया कि कैसे थारा 370 के चलते समता के मानवीय व लोकतांत्रिक अधिकारों व लैंगिक समन्वय का अतिक्रमण हो रहा था।

दरअसल, करेंद्र मोदी ने कश्मीर के लोगों से आत्मीय संवाद स्थापित करने का प्रयास किया। उन्होंने कहा कि कश्मीर का केसर हो या कहवे का स्वाद, सेब की भिठास हो या खुमानी का रसीलापन, कश्मीरी शैल हो या लद्दाख के ऑर्गेनिक प्रॉडक्ट अथवा हर्बल मेडिसिन, इन्हें पूरी दुनिया का बाजार उपलब्ध कराने की जरूरत है। ये केंद्र सरकार का दर्शित है कि इन उत्पादों के लिये संरचनात्मक सुविधा व बेहतर बाजार उपलब्ध कराये जायें ताकि कश्मीरियों को उपज का बेहतर दाम मिल सके। ऐसे ही हर्बल प्रॉडक्ट के लिये वैश्विक बाजार उपलब्ध कराने की जरूरत है, जिसके लिये उद्योगपतियों, निर्यातकों तथा खाद्य प्रसंकरण से जुड़े उद्योग को कश्मीर में अशांति का एक बड़ा कारण बनेगा। जिसका लाभ पाकिस्तान उठाकर उन्हें आतंक की अंधी सुरंग में धकेलता रहा है निसंदेह, केंद्र सरकार और सुरक्षा जर्जरियों ने थारा 370 हटाने के बाद होने वाले प्रतिरोध का आकलन किया होगा और चुनौती से निपटने की अपने स्तर पर तैयारी भी की होगी, मगर फिर भी चौकड़ा रहने की जरूरत है। युग यदि खेल, रोजगार, सेवा, पर्यटन व अन्य उद्योगों में व्यस्त होगा तो उनका भटकाव रोका जा सकेगा। भले ही नरेंद्र मोदी युवाओं को बता रहे थे कि थारा 370 के कारण घाटी में परिवारवाद, भ्राताचार, आतंकवाद आदि बढ़ा है, मगर इसके विकल्प के प्रति भी युवाओं में विश्वास जगाना होगा। निसंदेह प्रधानमंत्री ने राजनीतिक विमर्श के बजाय सामाजिक व विकास के विमर्श पर बल दिया। यहां सर्तक रहने की जरूरत है कि कहाँ पाक सर्तक किसी असंतोष को हिँसक प्रतिरोध में बदलने में कामयाब न हो जायें। यदि ऐसा होता है तो इसे केंद्र की असफलता माना जायेगा। सरकार ईद व पंद्रह अगस्त के कार्यक्रम भलीभांति संपन्न कर पाये तो यह उसकी कामयाबी मानी जायेगी। तभी आगे जाकर नयी वैकल्पिक राजनीतिक व्यवस्था का मार्ग प्रशस्त हो सकेगा।



### खस्ता टोफू स्टिक बनाने की विधि...

#### सामग्री:

जैतून का तेल- 3 चम्पाच मेयरेनेज़- 1 कप पानी- आवश्यकता के अनुसार बेडकब- 1 कप टोफू- 400 ग्राम (कटा हुआ) नमक- आवश्यकता के अनुसार ब्लैक मिर्च पाउडर- आवश्यकता के अनुसार

#### विधि:

सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे पर सभी टोफू स्लाइस रखें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिलाए, अब उसमे नमक और काली मिर्च डाल कर एक गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। इस बीच, एक और कटोरे में ब्रेड सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिलाए, अब उसमे नमक और काली मिर्च डाल कर एक गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। इस बीच, एक और कटोरे में ब्रेड सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिलाए, अब उसमे नमक और काली मिर्च डाल कर एक गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। इस बीच, एक और कटोरे में ब्रेड सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिलाए, अब उसमे नमक और काली मिर्च डाल कर एक गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। इस बीच, एक और कटोरे में ब्रेड सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिलाए, अब उसमे नमक और काली मिर्च डाल कर एक गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। इस बीच, एक और कटोरे में ब्रेड सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिलाए, अब उसमे नमक और काली मिर्च डाल कर एक गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। इस बीच, एक और कटोरे में ब्रेड सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिलाए, अब उसमे नमक और काली मिर्च डाल कर एक गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। इस बीच, एक और कटोरे में ब्रेड सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिलाए, अब उसमे नमक और काली मिर्च डाल कर एक गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। इस बीच, एक और कटोरे में ब्रेड सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिलाए, अब उसमे नमक और काली मिर्च डाल कर एक गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। इस बीच, एक और कटोरे में ब्रेड सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिलाए, अब उसमे नमक और काली मिर्च डाल कर एक गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। इस बीच, एक और कटोरे में ब्रेड सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिलाए, अब उसमे नमक और काली मिर्च डाल कर एक गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। इस बीच, एक और कटोरे में ब्रेड सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिलाए, अब उसमे नमक और काली मिर्च डाल कर एक गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। इस बीच, एक और कटोरे में ब्रेड सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिलाए, अब उसमे नमक और काली मिर्च डाल कर एक गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। इस बीच, एक और कटोरे में ब्रेड सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिलाए, अब उसमे नमक और काली मिर्च डाल कर एक गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। इस बीच, एक और कटोरे में ब्रेड सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिलाए, अब उसमे नमक और काली मिर्च डाल कर एक गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। इस बीच, एक और कटोरे में ब्रेड सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिलाए, अब उसमे नमक और काली मिर्च डाल कर एक गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। इस बीच, एक और कटोरे में ब्रेड सबसे पहले, ओवन को 350 डिग्री फारेनहाइट पर प्री-हीट कर दें। अब, कुछ जैतून के तेल के साथ बेकिंग ट्रे को ग्रीस करें। फिर, एक कटोरा लें और उसमे मेयरेनेज़ और पानी को साथ मिल