

### संपादकीय फिर ऑड-ईवन

राजधानी दिल्ली आज से ऑड-ईवन पॉलिसी के एक और दौर से गुजरेगी। यहां की सड़कों पर 4 नवंबर से 15 नवंबर तक नंबर प्लेट के आविरी अंक के हिसाब से या तो सम संख्या वाली गाड़ियां चलेंगी या विषम संख्या वाली। हमेशा की तरह कुछ अपवाह इस बार भी रखे गए हैं, लेकिन दिल्लीवासियों को कुछ असुविधाओं का सामना तो करना ही पड़ेगा। बावजूद इसके, आम लोगों में इस व्यवस्था को लेकर करीब-करीब आम राय दिख रही है तो इसके पीछे उस जहरीली धूंध का हाथ है जिसने पिछले कुछ दिनों से दिल्ली में लोगों का सांस लेना दूभर कर रखा है।

हालांकि यह महानगर इस स्थिति से कोई पहली बार नहीं गुजर रहा। अक्टूबर-नवंबर का यह दौर हर साल दिल्ली एन्सीआर की हवा के लिए अभिशप्त बन कर आता है। फिर भी न तो दीवाली के धूम-धड़कों में कोई खास कमी होती है, वहीं पराली के धुएं का कोई इंतजाम हो पाता है। प्रदूषण बढ़ाने वाले बाकी कार्यक्रम भी साल भर ज्यों के त्यों घलते रहते हैं। हाँ, अक्टूबर-नवंबर में जब हर सांस चूल्हे में से खिंचती हुई जान पड़ती है, आंखें जलने लगती हैं और खांसी दूर करने के सारे जतन बेकार सबित होने लगते हैं, तब किसी भी उपाय से प्रदूषण कम करने की बेकारी ऑड-ईवन जैसी स्टीमों को अपरिहर्य बना देती है। यह और बात है कि इसे लागू करने वाले सीएम अरविंद केजरीवाल भी इसे प्रदूषण कम करने का आविरी उपाय ही मानते हैं। इस बात को लेकर कोई साइटिफिक स्टडी अभी तक नहीं आई है कि सड़कों पर दौड़ते वाहनों से कितना प्रदूषण होता है और इनकी संख्या में कुछ कमी करके प्रदूषण की मात्रा कितनी घटाई जा सकती? मगर जैसे आम लोग बैचैन रहते हैं कि किसी भी उपाय से सांस लेना आसान हो, वैसे ही दिल्ली सरकार भी छटपटाती है कि किसी तरह वह कुछ करती हुई नजर आए।

अफोस इस बात का है कि जनता और सरकार, दोनों ही स्तरों पर यह बैचैनी अस्थाई ही होती है। कुल 15-20 दिनों का कठिनतम दौर गुजरते ही लोग बेफिक्र होकर पुराने ढंग पर आ जाते हैं और सरकारें भी बाकी कामों में मुश्किला हो जाती हैं। ऐसा न होता तो पिछले साल सुझाए गए कदमों पर हुई प्रगति का कोई ब्यौरा तो सामने रखा जाता। जैसे, पिछले साल कहा गया था कि एनटीपीसी पंजाब-हरियाणा में किसानों से पराली खरीदकर अपने संयंत्र चलाने में इसका उपयोग ईंधन के तौर पर कर सकती है। उस सुझाव का क्या हुआ? कितनी पराली उठाई जा सकी, या नहीं उठाई गई तो उसकी क्या कवजह रही? इस बारे में कोई व्यर्थ तो सुनाई देनी चाहिए थी। जाहिर है, ऐसा टरकाऊ रवैया हमें कहां नहीं पहुंचाएगा। अगर नौबत यह आ गई है कि प्रदूषण की समस्या हर साल राशीय राजधानी की सांस नली को महीने भर के लिए जाम कर देती है तो हमें इसका स्थाई हल खोजने के लिए कम से कम एक जवाबदेह ढांचा तो बना ही देना चाहिए।

### फ्लर्टिंग के लिए किस ऐक्ट्रेस से टिप्प लेती है रकुल प्रीत

ऐक्ट्रेस रकुल प्रीत खूबसूरती और टैलेंट के मामले में किसी से कम नहीं हैं, लेकिन बात जब फ्लर्टिंग की हो तो वह खुद को इस डिपार्टमेंट में कमज़ोर मानती है। यही बजह है कि वह बीटाउन की एक दूसरी ऐक्ट्रेस, जो उनकी अच्छी दोसरी भी हैं, उनसे फ्लर्टिंग टिप्प लेती हैं। ऐक्ट्रेस ने कहा, फ्लर्टिंग में मैं बहुत

बुरी हूं। मैं बात कर सकती हूं लेकिन मुझे प्लर्ट करना नहीं आता। मुझे हमेसा महसूस होता है कि कोई मुझसे फ्लर्ट नहीं करता लेकिन मेरे दोस्तों ने मुझे बताया कि वह लड़कों में कौन सी खासियत को तत्त्वाशी हैं जिससे वह आकर्षित होती है। मुझे लगता है कि सबसे ज्यादा अहम बुद्धि है। मैं जब किसी से बात करूं तो हमारी बातोंतः इत्रेसिंग और समझदारी अच्छी बातोंतः की जा सके।



उन्होंने इन चीजों को सीखने के लिए रिया को बेस्ट इंसान बताया। ऐक्ट्रेस ने आगे बताया कि वह लड़कों में कौन सी खासियत को तत्त्वाशी हैं जिससे वह आकर्षित होती है। मुझे लगता है कि सबसे ज्यादा अहम बुद्धि है। मैं जब किसी से बात करूं तो हमारी बातोंतः इत्रेसिंग और समझदारी अच्छी बातोंतः की जा सके।

### मेथी की सब्जी बनाने की विधि...

#### आवश्यक सामग्री -

पनीर 500 ग्राम, एक गुच्छ मेथी साग, दो छोटा चम्पच सौंफ पाउडर, एक छोटी चम्पच हल्दी, तीन-चार इलायची, चार लौंग, एक दालचीनी, एक छोटा चम्पच जीरा, आधी कटोरी दूध, चुटकीभर हींग एक छोटा चम्पच गरम मसाला, एक छोटा चम्पच सौंफ, धी जरूरत के अनुसार, नमक स्वादानुसार, पानी जरूरत के अनुसार, सजावट के लिए, आधी कटोरी हरा धनिया



बाद इहें धूध में डूबोकर रख दें। अब मेथी साग को बारीक कटकर अच्छे से धो लें और पेस्ट तैयार करें। धीमी आंच में एक पैन में धी गरम करें। हींग, जीरा, इलायची, लौंग, दालचीनी, सौंफ पाउडर, गरम मसाला और सौंफ मिलाकर कुछ सेकेंड्स तक भूंते पानी और नमक मिलाएं। ग्रेवी के गाढ़ा होने पर पनीर के टुकड़े डालकर 5 मिनट तक सुनहरा होने तक भून लें और आच पकाएं और आच बंद कर दें। तैयार कर कर दें। पनीर के सुनहरा भूनने के मेथी चम्पन।

#### बनाने की विधि -

सबसे पहले पनीर को छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। मीडियम आंच में एक पैन में धी गरम करने के लिए रखें। धी के गरम होने ही पनीर को बनने के सुनहरा होने तक भून लें और आच पकाएं और आच बंद कर दें। पनीर के सुनहरा भूनने के

बाद इहें धूध में डूबोकर रख दें। अब मेथी साग को बारीक कटकर अच्छे से धो लें और पेस्ट तैयार करें। धीमी आंच में एक पैन में धी गरम करें। हींग, जीरा, इलायची, लौंग, दालचीनी, सौंफ पाउडर, गरम मसाला और सौंफ मिलाकर कुछ सेकेंड्स तक भूंते पानी और नमक मिलाएं। ग्रेवी के गाढ़ा होने पर पनीर के टुकड़े डालकर 5 मिनट तक सुनहरा होने तक भून लें और आच पकाएं और आच बंद कर दें। तैयार कर कर दें। पनीर के सुनहरा भूनने के मेथी चम्पन।

बाद इहें धूध में डूबोकर रख दें। अब मेथी साग को बारीक कटकर अच्छे से धो लें और पेस्ट तैयार करें। धीमी आंच में एक पैन में धी गरम करें। हींग, जीरा, इलायची, लौंग, दालचीनी, सौंफ पाउडर, गरम मसाला और सौंफ मिलाकर कुछ सेकेंड्स तक भूंते पानी और नमक मिलाएं। ग्रेवी के गाढ़ा होने पर पनीर के टुकड़े डालकर 5 मिनट तक सुनहरा होने तक भून लें और आच पकाएं और आच बंद कर दें। तैयार कर कर दें। पनीर के सुनहरा भूनने के मेथी चम्पन।

बाद इहें धूध में डूबोकर रख दें। अब मेथी साग को बारीक कटकर अच्छे से धो लें और पेस्ट तैयार करें। धीमी आंच में एक पैन में धी गरम करें। हींग, जीरा, इलायची, लौंग, दालचीनी, सौंफ पाउडर, गरम मसाला और सौंफ मिलाकर कुछ सेकेंड्स तक भूंते पानी और नमक मिलाएं। ग्रेवी के गाढ़ा होने पर पनीर के टुकड़े डालकर 5 मिनट तक सुनहरा होने तक भून लें और आच पकाएं और आच बंद कर दें। तैयार कर कर दें। पनीर के सुनहरा भूनने के मेथी चम्पन।

बाद इहें धूध में डूबोकर रख दें। अब मेथी साग को बारीक कटकर अच्छे से धो लें और पेस्ट तैयार करें। धीमी आंच में एक पैन में धी गरम करें। हींग, जीरा, इलायची, लौंग, दालचीनी, सौंफ पाउडर, गरम मसाला और सौंफ मिलाकर कुछ सेकेंड्स तक भूंते पानी और नमक मिलाएं। ग्रेवी के गाढ़ा होने पर पनीर के टुकड़े डालकर 5 मिनट तक सुनहरा होने तक भून लें और आच पकाएं और आच बंद कर दें। तैयार कर कर दें। पनीर के सुनहरा भूनने के मेथी चम्पन।

बाद इहें धूध में डूबोकर रख दें। अब मेथी साग को बारीक कटकर अच्छे से धो लें और पेस्ट तैयार करें। धीमी आंच में एक पैन में धी गरम करें। हींग, जीरा, इलायची, लौंग, दालचीनी, सौंफ पाउडर, गरम मसाला और सौंफ मिलाकर कुछ सेकेंड्स तक भूंते पानी और नमक मिलाएं। ग्रेवी के गाढ़ा होने पर पनीर के टुकड़े डालकर 5 मिनट तक सुनहरा होने तक भून लें और आच पकाएं और आच बंद कर दें। तैयार कर कर दें। पनीर के सुनहरा भूनने के मेथी चम्पन।

बाद इहें धूध में डूबोकर रख दें। अब मेथी साग को बारीक कटकर अच्छे से धो लें और पेस्ट तैयार करें। धीमी आंच में एक पैन में धी गरम करें। हींग, जीरा, इलायची, लौंग, दालचीनी, सौंफ पाउडर, गरम मसाला और सौंफ मिलाकर कुछ सेकेंड्स तक भूंते पानी और नमक मिलाएं। ग्रेवी के गाढ़ा होने पर पनीर के टुकड़े डालकर 5 मिनट तक सुनहरा होने तक भून लें और आच पकाएं और आच बंद कर दें। तैयार कर कर दें। पनीर के सुनहरा भूनने के मेथी चम्पन।

बाद इहें धूध में डूबोकर रख दें। अब मेथी साग को बारीक कटकर अच्छे से धो लें और पेस्ट तैयार करें। धीमी आंच में एक पैन में धी गरम करें। हींग, जीरा, इलायची, लौंग, दालचीनी, सौंफ पाउडर, गरम मसाला और सौंफ मिलाकर कुछ सेकेंड्स तक भूंते पानी और नमक मिलाएं। ग्रेवी के गाढ़ा होने पर पनीर के टुकड़े डालकर 5 मिनट तक सुनहरा होने तक भून लें और आच पकाएं और आच बंद कर दें। तैयार कर कर दें। पनीर के सुनहरा भूनने के मेथी चम्पन।

बाद इहें धूध में डूबोकर रख दें। अब मेथी साग को बारीक कटकर अच्छे से धो लें औ