

संपादकीय  
सहमी हुई दिल्ली

सोमवार को उत्तर-पूर्वी दिल्ली में हिंसा का जो तांडव हुआ, उसने जहां पुलिस-प्रशासन की विफलता को उजागर किया, वहीं सताथीओं को भी चेताया कि बातचीत के दरवाजे सुले रखें, अन्यथा दिल्ली में जारी आंदोलन अराजक तत्वों के हाथ में जा सकते हैं। सोमवार की हिंसा में एक पुलिसकर्मी समेत आठ लोगों की मौत और साठ से अधिक लोगों का घायल होना स्थिति की गंभीरता की ओर इशारा है। सीएए के विरोध व समर्थन की मुहिम में सांप्रदायिक रंग चढ़ना, बेहद धिता की बात है, जो बाकी दिल्ली को भी चपेट में ले सकता है। यहां सवाल उठा स्वाभाविक है कि यह हिंसा ऐसे समय पर क्यों हुई जब अमेरिकी राष्ट्रपति डोनाल्ड ट्रंप भारत की यात्रा पर थे क्या सुरक्षाबलों का ध्यान इस यात्रा से जुड़े कार्य में पर केंद्रित था जो समय रहते हिंसा की साजिश की भनक उन्हें नहीं लग पायी। क्या इस हिंसा के पीछे राजनीतिक दलों की भी उक्सावे की भूमिका थी निःसंदेह सीएए के विरोध व समर्थन को लेकर जैसा सामाजिक व राजनीतिक छलाकरण दिल्ली में हुआ है, उसको लेकर कई तरह की आशंकाएं जाहिर की जा रही थीं। सवाल यह भी है कि जब शाहीनबाग में आंदोलन जारी था तो क्यों अन्य जगहों में सुनियोजित ढंग से अलग आंदोलन शुरू किये गये। फिर ऐसी जगहों को चुनने की क्या मंशा थी, जहां यातायात समेत बड़े सार्वजनिक जीवन को बाधित किया जा सके। कुल मिलाकर हालात को अराजक स्थिति तक पहुंचाने की सुनियोजित कोशिशें हुई हैं।

कहीं न कहीं दिल्ली-पुलिस व प्रशासन द्वारा तेहसील फरवरी को सीएए समर्थकों व विरोधियों के बीच हुए टकराव को गंभीरता से न लेने की चूक का खिलाया सोमवार को हुई हिंसा के रूप में दिल्लीवासियों को झेलना पड़ा। जिसमें किसी हृद तक राजनेताओं के भड़काऊ बयानों की भूमिका भी रही है, जिसकी परिणति हालिया हिंसा के रूप में सामने आई। निःसंदेह पिछले कुछ समय से दिल्ली में जारी आंदोलनों पर हुई राजनीति और तत्खबयानी ने दिल्ली की फिजा को विषेला बनाया है। दिल्ली विधानसभा चुनाव में सांप्रदायिक छलाकरणों की कोशिशों ने भी दिल्ली की समरसता को पलीत लगाया है। देव से ही सही केंद्रीय गृहमंत्री अमित शाह ने दिल्ली के मुख्यमंत्री समेत तमाम पुलिस-प्रशासन के अधिकारियों से बातचीत करके विधायिकों व पुलिस में समन्वय बनाने का आग्रह किया है। वहीं दिल्ली के मुख्यमंत्री कह रहे हैं कि बाहरी तत्व यहां आकर दिल्ली की फिजा को खराब करने की कोशिश कर रहे हैं। उनकी पहचान करके सख्त कार्रवाई किये जाने की जरूरत है। निःसंदेह हालिया घटना म के चलते दिल्ली में जो अविश्वास का माहौल बना है, उसे देखते हुए सामाजिक समरसता के लिए अतिरिक्त प्रयास किये जाने की जरूरत है। इसके लिए शाति समितियों को सक्रिय करने की भी बात की जा रही है। दिल्ली की हिंसा से पूरा देश चिंतित है।



पूर्व भारतीय क्रिकेट कप्तान और बीसीसीआई चीफ सौरभ गांगुली की बायोपिक बनाने पर विचार कर रहे हैं। हालांकि अभी तक इस बारे में कोई कन्फर्म प्रीर्पोर्ट तो सामने नहीं आई है लेकिन पता चला है कि इस बारे में कारण जौहर कई

बार सौरभ गांगुली से मुलाकात कर चुके हैं। सौरभ को हमेशा दादा कहकर पुकारा जाता है इसलिए ऐसा माना जा रहा है कि इस फिल्म का नाम दादागीरी होगा। इस रिपोर्ट के आने के बाद यह अंदाजा लगाया जा रहा है कि फिल्म में सौरभ गांगुली का किरदार कौन बॉलिवुड एक्टर निभाएगा। कहा जा रहा है कि संभव है कि सौरभ गांगुली का यह किरदार रितिक रोशन को मिल सकता है। इसका सबसे बड़ा कारण यह है कि सौरभ गांगुली से फैलते हुए लगाए। अब एक पैन में थोड़ा ऑयल डालें उस पर फैनर रखें और हल्का भूंहे तक पकाएं। आपका हरियाली पनीर बन कर तैयार है। गर्निश के लिए टमाटर को गोल आकार में काट लें। उस पर तैयार पौरी रखें और ऊपर से नींबू का रस डालकर

पीसकर स्पूद सा पेस्ट बनाएं। तैयार पेस्ट को पनीर पर अच्छे से फैलाते हुए लगाए। अब एक पैन में थोड़ा ऑयल डालें उस पर पौरी रखें और हल्का भूंहे तक पकाएं। आपका हरियाली पनीर बन कर तैयार है। गर्निश के लिए टमाटर को गोल आकार में काट लें। उस पर तैयार पौरी रखें और ऊपर से नींबू का रस डालकर

पीसकर स्पूद सा पेस्ट बनाएं। तैयार पेस्ट को पनीर पर अच्छे से फैलाते हुए लगाए। अब एक पैन में थोड़ा ऑयल डालें उस पर पौरी रखें और हल्का भूंहे तक पकाएं। आपका हरियाली पनीर बन कर तैयार है। गर्निश के लिए टमाटर को गोल आकार में काट लें। उस पर तैयार पौरी रखें और ऊपर से नींबू का रस डालकर

पीसकर स्पूद सा पेस्ट बनाएं। तैयार पेस्ट को पनीर पर अच्छे से फैलाते हुए लगाए। अब एक पैन में थोड़ा ऑयल डालें उस पर पौरी रखें और हल्का भूंहे तक पकाएं। आपका हरियाली पनीर बन कर तैयार है। गर्निश के लिए टमाटर को गोल आकार में काट लें। उस पर तैयार पौरी रखें और ऊपर से नींबू का रस डालकर

पीसकर स्पूद सा पेस्ट बनाएं। तैयार पेस्ट को पनीर पर अच्छे से फैलाते हुए लगाए। अब एक पैन में थोड़ा ऑयल डालें उस पर पौरी रखें और हल्का भूंहे तक पकाएं। आपका हरियाली पनीर बन कर तैयार है। गर्निश के लिए टमाटर को गोल आकार में काट लें। उस पर तैयार पौरी रखें और ऊपर से नींबू का रस डालकर

पीसकर स्पूद सा पेस्ट बनाएं। तैयार पेस्ट को पनीर पर अच्छे से फैलाते हुए लगाए। अब एक पैन में थोड़ा ऑयल डालें उस पर पौरी रखें और हल्का भूंहे तक पकाएं। आपका हरियाली पनीर बन कर तैयार है। गर्निश के लिए टमाटर को गोल आकार में काट लें। उस पर तैयार पौरी रखें और ऊपर से नींबू का रस डालकर

पीसकर स्पूद सा पेस्ट बनाएं। तैयार पेस्ट को पनीर पर अच्छे से फैलाते हुए लगाए। अब एक पैन में थोड़ा ऑयल डालें उस पर पौरी रखें और हल्का भूंहे तक पकाएं। आपका हरियाली पनीर बन कर तैयार है। गर्निश के लिए टमाटर को गोल आकार में काट लें। उस पर तैयार पौरी रखें और ऊपर से नींबू का रस डालकर

पीसकर स्पूद सा पेस्ट बनाएं। तैयार पेस्ट को पनीर पर अच्छे से फैलाते हुए लगाए। अब एक पैन में थोड़ा ऑयल डालें उस पर पौरी रखें और हल्का भूंहे तक पकाएं। आपका हरियाली पनीर बन कर तैयार है। गर्निश के लिए टमाटर को गोल आकार में काट लें। उस पर तैयार पौरी रखें और ऊपर से नींबू का रस डालकर

पीसकर स्पूद सा पेस्ट बनाएं। तैयार पेस्ट को पनीर पर अच्छे से फैलाते हुए लगाए। अब एक पैन में थोड़ा ऑयल डालें उस पर पौरी रखें और हल्का भूंहे तक पकाएं। आपका हरियाली पनीर बन कर तैयार है। गर्निश के लिए टमाटर को गोल आकार में काट लें। उस पर तैयार पौरी रखें और ऊपर से नींबू का रस डालकर

पीसकर स्पूद सा पेस्ट बनाएं। तैयार पेस्ट को पनीर पर अच्छे से फैलाते हुए लगाए। अब एक पैन में थोड़ा ऑयल डालें उस पर पौरी रखें और हल्का भूंहे तक पकाएं। आपका हरियाली पनीर बन कर तैयार है। गर्निश के लिए टमाटर को गोल आकार में काट लें। उस पर तैयार पौरी रखें और ऊपर से नींबू का रस डालकर

पीसकर स्पूद सा पेस्ट बनाएं। तैयार पेस्ट को पनीर पर अच्छे से फैलाते हुए लगाए। अब एक पैन में थोड़ा ऑयल डालें उस पर पौरी रखें और हल्का भूंहे तक पकाएं। आपका हरियाली पनीर बन कर तैयार है। गर्निश के लिए टमाटर को गोल आकार में काट लें। उस पर तैयार पौरी रखें और ऊपर से नींबू का रस डालकर

पीसकर स्पूद सा पेस्ट बनाएं। तैयार पेस्ट को पनीर पर अच्छे से फैलाते हुए लगाए। अब एक पैन में थोड़ा ऑयल डालें उस पर पौरी रखें और हल्का भूंहे तक पकाएं। आपका हरियाली पनीर बन कर तैयार है। गर्निश के लिए टमाटर को गोल आकार में काट लें। उस पर तैयार पौरी रखें और ऊपर से नींबू का रस डालकर

पीसकर स्पूद सा पेस्ट बनाएं। तैयार पेस्ट को पनीर पर अच्छे से फैलाते हुए लगाए। अब एक पैन में थोड़ा ऑयल डालें उस पर पौरी रखें और हल्का भूंहे तक पकाएं। आपका हरियाली पनीर बन कर तैयार है। गर्निश के लिए टमाटर को गोल आकार में काट लें। उस पर तैयार पौरी रखें और ऊपर से नींबू का रस डालकर

पीसकर स्पूद सा पेस्ट बनाएं। तैयार पेस्ट को पनीर पर अच्छे से फैलाते हुए लगाए। अब एक पैन में थोड़ा ऑयल डालें उस पर पौरी रखें और हल्का भूंहे तक पकाएं। आपका हरियाली पनीर बन कर तैयार है। गर्निश के लिए टमाटर को गोल आकार में काट लें। उस पर तैयार पौरी रखें और ऊपर से नींबू का रस डालकर

पीसकर स्पूद सा पेस्ट बनाएं। तैयार पेस्ट को पनीर पर अच्छे से फैलाते हुए लगाए। अब एक पैन में थोड़ा ऑयल डालें उस पर पौरी रखें और हल्का भूंहे तक पकाएं। आपका हरियाली पनीर बन कर तैयार है। गर्निश के लिए टमाटर को गोल आकार में काट लें। उस पर तैयार पौरी रखें और ऊपर से नींबू का रस डालकर

पीसकर स्पूद सा पेस्ट बनाएं। तैयार पेस्ट को पनीर पर अच्छे से फैलाते हुए लगाए। अब एक पैन में थोड़ा ऑयल डालें उस पर पौरी रखें और हल्का भूंहे तक पकाएं। आपका हरियाली पनीर बन कर तैयार है। गर्निश के लिए टमाटर को गोल आकार में काट लें। उस पर तैयार पौरी रखें और ऊपर से नींबू का रस