



## ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी

एक ऐसी जीवनपद्धति है  
जो किसी जीव को चाहे वो  
भूमि, जल अथवा वायु का हो  
भय, पीड़ा अथवा मृत्यु नहीं पहुँचाती

वर्ष VIII अंक 2, ग्रीष्म 2016

# करुणा-मित्र

ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी - भारत की पत्रिका  
प्राणी अधिकारों के लिए अंतर्राष्ट्रीय शैक्षणिक धर्मार्थ ट्रस्ट

## सम्पादकीय

नियमित रूप से प्रयोग में आने वाली कुछेक चीज़ें हिंसक होने की संभावना के चलते क्या आप यह सुनिश्चित करते हैं कि ये चीज़ें हिंसक हैं या नहीं।

## मयूरपंख

कोई यह निश्चिततापूर्वक कह नहीं सकता कि पंख कुदरतन झड़े हुए थे या फिर इन्हें पाने के लिए मोर को मारा गया था। मयूरपंख की बढ़ती मांग के चलते कुदरतन गिरे पंखों की आपूर्ति पर्याप्त नहीं है। एक मोर पूरे वर्ष के दौरान तकरीबन १५०-२०० पंख झाड़ता है यह कतई असंभव है कि पंख के व्यापारी जंगली मोर को पकड़े, आवश्यक पंख झाड़ लें और उन्हें जाने दें।



तसवीर सौजन्य: नीरज मिश्र

## चूना

चूना अथवा खाद्य लाइम का प्राथमिक स्रोत कवच(शैल) है। समुद्रतट के पास से एकत्रित कवच में स्थित जीवित जंतुओं का मांस निकाला जाता है। उसके बाद कवच को भट्टी में भुना जाता है। इसी चूने को पान के घटक के रूप में प्रयुक्त किया जाता है। ऐसे हिंसक केलिशियम के एवज में बढ़िया शैवाल से निर्मित केलिशियम की टैबलेट का प्रयोग कर सकते हैं।



तसवीर सौजन्य: नीरज मिश्र

## रेशम

पारंपरिक रेशम में कोया में स्थित कीड़ा मारा जाता है और उत्पादित रेशम का वह अंश बना रहता है। आंध्र प्रदेश के तथाकथित 'अहिंसा सिल्क' ब्राण्ड में हालांकि, उत्पादन में प्रयुक्त कोया में कीड़ा नहीं होता है, उसमें होने वाले पतंगों को नष्ट किया जाता है। किसी भी सूरत में १०० ग्राम रेशम पाने के लिए कम

से कम १५०० जीवों की हानि होती है। बी.डब्ल्यू.सी. का दृढ़ विश्वास है कि पोलिस्टर जैसे धागे से निर्मित कृत्रिम रेशम को छोड़ कर कोई भी रेशम सही मायने में अहिंसक नहीं हो सकता है।

## कस्तूरी

कस्तूरी मृग की नाभि से लग कर स्थित फली में कस्तूरी पायी जाती है, जिसके लिए हिरन को मारा जाता है। चूंकि, कस्तूरी मृग वन्य प्राणी सुरक्षा अधिनियम, १९७२ के अंतर्गत सुरक्षित प्रजाति है, उसके शरीर में निहित सुगंधित पदार्थ अवैध तरीके से पुरी के श्री जगन्नाथ मंदिर के समेत विभिन्न मंदिरों में प्रयुक्त होता है।

जो सभी जीवों का आदर करते हैं, उपर्युक्त तथ्यों को जानने के बाद वे क़त्ल के परिणामस्वरूप बनने वाली चीज़ों का प्रयोग करने के पूर्व दुबारा सोचेंगे।

भरत कापडीआ

संपर्क: [editorkm@bwcindia.org](mailto:editorkm@bwcindia.org)



तसवीर सौजन्य: डेविड व्हाइटींग



## पशुओं की बलि का कोई अंत ही नहीं कहती हैं सोनाली बोगोहाइन

भारत की सब से बड़ी समस्याओं में से एक है, अंधश्रद्धा में लोगों का सार्वजनिक रूप से विश्वास करना। लोग शिक्षा के अभाव को अंधश्रद्धा का मूल मानते हैं। जबकि, केवल भारत में ही नहीं, समूचे विश्व में सर्वत्र लोग अंधश्रद्धा में मानते है। सर्वाधिक बड़ी मान्यताओं में से एक है, लोगों के भले के लिए देवी-देवता को पशु का बलि चढ़ाना। आइये, देखें कि विभिन्न प्रकार की बलि कैसे दी जाती हैं और कैसी कैसी मान्यता का पालन होता है।



असम स्थित कामाख्या मंदिर में दुर्गा पूजा के दौरान अंतहीन बलि दी जाती है, जहाँ पर बकरे, कपोत, बत्तख और भैंसों का वध किया जाता है।



पशुओं की बलि का प्रचलन देवी माता को प्रसन्न करने के लिए हुआ है, जोकि, उपवनों की शास्ता मानी जाती है।

अरुणाचल प्रदेश की अपतानी जनजाति में भी पशु की बलि चढ़ाई जाती है। इस दौरान वे मिथुन (एक शाकाहारी प्राणी), सूअर, बकरे और मुर्गियों का वध करते हैं। शिकार के दौरान वे भाले, फंदे और तीर-कमान का प्रयोग करते हैं।



छत्तीसगढ़ में नवरात्रि के दौरान बकरों का बलि

कुप्पम, आंध्रप्रदेश में तिरुपति गंगाम्मा जातरा के अवसर पर पशुओं का बलि चढ़ाया जाता है। राज्य में पशुओं के बलि पर प्रतिबंध होने के बावजूद इस मंदिर के कोने में बकरों और पक्षियों के सर काटे जाते हैं।

मिथुन, भैंस के प्रकार का अर्ध-पालतू प्राणी है। नगालैंड में इसे सर्वाधिक मूल्यवान बलि मानते है। इसके भारी भरकम डीलडौल, बड़े सींग और उर्वरता के साथ इसका दीर्घावधि से जुड़े होने के कारण नगा जनजाति में मिथुन को अतीव आध्यात्मिक शक्ति वाला प्राणी मानते हैं।





मध्य प्रदेश में देवी चामुंडा को पशुओं का धार्मिक संस्कार के रूप में बलि।



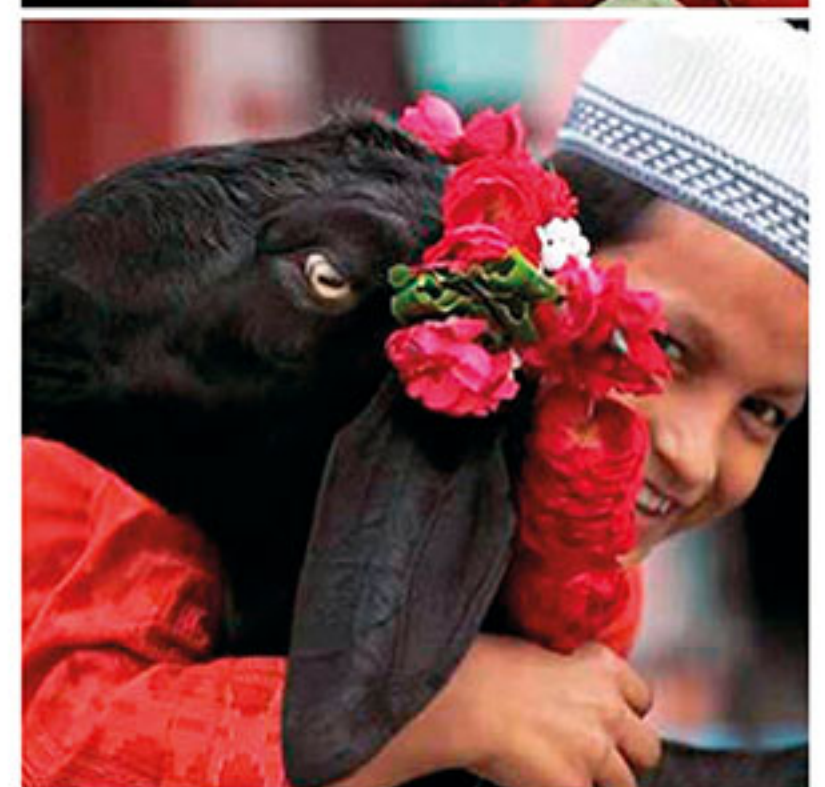
मणिपुर की मरिंग जनजाति में नामकरण संस्कार, शिलान्यास, विवाह आदि महत्वपूर्ण क्रियाकांड और उत्सवों में पशुओं का बलि।



मेघालय की गारो जनजाति में जनजाति के कल्याण के लिए पशु का बलि।



राजस्थान के टोंक जिले में ईद-ऊल-जुहा के दौरान ऊँट का बलि (खानदान-ए-अमीरिया की १५० वर्षों पुरानी इस परंपरा का अंत कर दिया गया है।)



ईद-अल-अज़ा (बलिदान का पर्व) के दौरान भेड़/बकरियों का बलि।

सौजन्य: Out of Box Bulletin



## जैन विगन व्यंजन

इस स्तंभ के अंतर्गत जैन विगन व्यंजन बनाने की विधि प्रस्तुत है। यदि आप भी कोई रेसिपी भेजना चाहते हैं, तो पत्र/ई-मेल के द्वारा भेजें। विगन से हमारा तात्पर्य यह है कि शाकाहारी लोगों की ऐसी श्रेणी, जोकि खाने-पीने में प्राणिज पदार्थ से बनी किसी भी वस्तु के प्रयोग से दूर रहते हैं।

### चीकू

सैपडिल या सपोट, जोकि, चीकू के नाम से प्रचलित है, आम, केले या कटहल की भांति उष्णकटिबंधीय प्रदेश का लोकप्रिय फल है। यह असाधारण रूप से मीठा, स्वादिष्ट और पोषक है। इसे कुदरतन ऊर्जावर्धक खाद्य माना गया है।

चीकू आहारिय रेशों का उत्तम स्रोत हैं, जिससे वे सार्वजनिक रेचक के रूप में स्वीकार किये जाते हैं। यह फल टैनिन से समृद्ध होने के कारण दाह-प्रतिरोधक, विषाणु-प्रतिरोधक और पराश्रयी-प्रतिरोधक (एन्टी पेरेसिटिक) विषयक प्रभावी है।

केवल १०० ग्राम चीकू में प्रतिदिन के लिए अनुशंसित आवश्यक इनटेक का २४.५% विटामिन 'सी' समाविष्ट है। इसमें विटामिन 'ए' भी भरपूर मात्रा में है। चीकू में कफ-निवारक गुण है और ये रक्त-संचय एवं कफ में राहत प्रदान करते हैं।



### अगर-अगर चीकू जेली (४ व्यक्तियों के लिये)

#### सामग्री

१ पैकेट/१० ग्राम अगर-अगर/  
चाइना ग्रास/  
समुद्र घास्य  
४ चीकू  
४ बड़े चम्मच शक्कर

#### बनाने की विधि

अगर-अगर को १ कप पानी में भिगोये रखें।  
चीकू के छिलके उतार कर बीज निकाल लें और मिक्सर में मुलायम गाढे होने तक मैश करें।

अगर-अगर, चीकू और शक्कर को मिला कर बार-बार हिलाते रहें और उबालें।

इसे जेली मोल्ड में डालें, ठंडा होने दें और जमने के लिए फ्रिज़ में दो घंटे तक रखें।

मोल्ड को उलटा दें और परोसें।

बी.डब्ल्यू.सी. द्वारा जांचे-परखे व आस्वाद किये गए स्वादिष्ट व्यंजनों की विधि का संकलन देखने के लिए कृपया [www.bwcindia.org/Web/Recipes/Recipesindex.html](http://www.bwcindia.org/Web/Recipes/Recipesindex.html) की मुलाकात लें।

प्रकाशक: डायना रत्नागर, अध्यक्षा, ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी - भारत सम्पादक: भरत कापडीआ

डिज़ाईन: दिनेश दाभोळकर मुद्रण स्थल: मुद्रा, 383 नारायण पेठ, पुणे 411 030

करुणा-मित्र प्राणिज पदार्थ-रहित कागज़ पर मुद्रित किया जाता है, और प्रत्येक बसंत (फरवरी), ग्रीष्म (मई), वर्षा (अगस्त) एवं शिशिर (नवम्बर) में प्रकाशित किया जाता है।

© करुणा-मित्र का प्रकाशनाधिकार ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी के पास सुरक्षित है।

प्रकाशक की लिखित पूर्वानुमति के बिना किसी भी प्रकार से किसी भी मुद्रित सामग्री की अनधिकृत प्रतिकृति करना प्रतिबंधित है।

फार्म IV (कृपया नियम ८ देखें)

करुणा-मित्र समाचार पत्र के स्वामित्व सम्बंधित विवरण- प्रत्येक फरवरी माह के अंतिम दिवस के बाद प्रकाशित अंक में प्रकाशन आवश्यक विवरण

प्रकाशन स्थल:

ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत)

४ प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे ४११०४०

प्रकाशन अवधि: त्रैमासिक

मुद्रक का नाम: एस. जे. पटवर्धन

क्या भारत के नागरिक है: हां

पता: मुद्रा, ३८३ नारायण पेठ, पुणे ४११०३०

प्रकाशक का नाम: डायना रत्नागर, अध्यक्षा

ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत)

क्या भारत के नागरिक है : हां

पता: ४ प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव

वानवडी, पुणे ४११०४०

संपादक का नाम: भरत कापडीआ

क्या भारत के नागरिक है: हां

पता: ४ प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव

वानवडी, पुणे ४११०४०

उन व्यक्तियों के नाम व पते जो समाचार पत्र के स्वामी हों तथा जो समस्त पूंजी के एक प्रतिशत से अधिक से साझेदार या हिस्सेदार हो:

अध्यक्षा, ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत)

४ प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे ४११०४०

मैं, डायना रत्नागर, एतद् द्वारा घोषित करती हूँ कि मेरी अधिकतम जानकारी एवं विश्वास के अनुसार ऊपर दिया गया विवरण सत्य है।

हस्ताक्षरित

डायना रत्नागर, (प्रकाशक)

दिनांक: १ मार्च २०१६