



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 X अंक 3, वर्षा 2018

करुणा-मित्र

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

सम्पादकीय

असम और बंगाल के जंगलों में हाथियों की सुरक्षा के लिये बज़र स्थापित

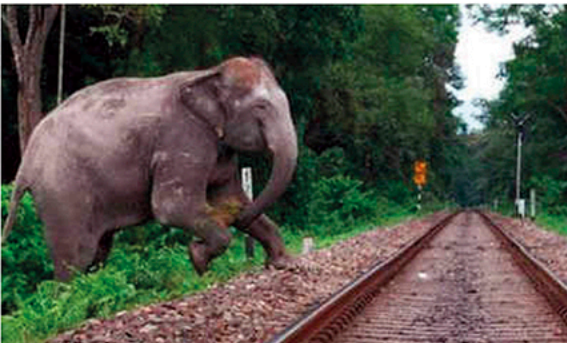
रेल की पटरियों पर गतिमान रेलगाड़ियों की चपेट में आकर कट मरने वाले हाथियों की समस्याके निवारण का नायाब तरीका भारतीय रेल विभाग ने ढूँढ निकाला है। उन्होंने उत्तर बंगाल के जंगलों के सबसे विशालकाय ज़मीनी प्राणी हाथी को रेल की पटरियों से दूर रखने के लिये जंगल के सबसे छोटे जीव मधुमक्खी का सहारा लेना तय किया है।

असम के रंगिया मंडल में इसी प्रकार के प्रयोग के बाद पूर्वोत्तर सीमांत रेल (NFR) ने इसी विचार को पश्चिम बंगाल में कार्यान्वित किया।

पूर्वोत्तर सीमांत रेल (NFR) के अलीपुरद्वार मंडल ने हाथियों की आवाजाही की सर्वाधिक प्रबलता वाले दो फाटकों पर ऐसे उपकरण स्थापित किये, जिनमें से मधुमक्खियों के झुण्ड की भनभनाहट की तीव्र आवाज़ आती रहे। इससे हाथी रेल पटरियों से दूर रहते हैं।

ये दो पटरियां प्राणियों के लिये मृत्यु क्षेत्र पायी गयी हैं। सन २००४ (जब इस पटरी को मीटर गेज से ब्रोड गेज में परिवर्तित किया गया था) से अब तक राष्ट्रीय उद्यान, वन्यजीवन अभयारण्य और आरक्षित वन से गुज़रने वाली अलीपुरद्वार-न्यू जलपाईगुड़ी के १६८ किमी. की इस पटरी पर गतिमान ट्रेन के नीचे ६५ हाथी कुचले गये थे। इन जंगलों में हाथियों के कई कोरिडोर हैं।

मंडल रेल प्रबंधक चन्द्रवीर रमण ने बताया कि “कुछ समय पूर्व हमारे द्वारा कालचीनी और राजभतकवा के बीच अलीपुरद्वार जिले में गेट क्र. १२६ और जलपाईगुड़ी जिले में चालसा और नगराकाटा के बीच गेट क्र. १६२ के उपर ये उपकरण लगाये गये हैं।”



रेल की पटरी पार करने को उत्सुक हाथी। तसवीर सौजन्य: timesofindia.com

२०१८ फरवरी में चालसा और नगराकाटा के बीच छपरामारी वन्यजीवन अभयारण्य में एक हाथी द्रुतगति से जाने वाली रेलगाड़ी से कुचल कर मारा गया था।

जैसे ही रेल फाटक पर स्थित गेटमेन हाथियों के झुण्ड को देखता है कि वह तुरंत ही बज़र की स्विच चालु कर देता है, जिससे उत्पन्न होने वाले मधुमक्खियों के भनभनाहट के शोर से प्राणी डर जाते हैं और वहीं रुक जाते हैं। चन्द्रवीर रमण बताते हैं।

इस सुधार का श्रेय बंगाल के वनमंत्री बिनोय कृष्ण बर्मन को जाता है। उनके द्वारा उच्चतम न्यायालय के अंतरिम आदेश, जिसके तहत हाथियों के कोरिडोर से गुजरते समय रात्रि के दौरान मालगाड़ी नहीं चलाने और सवारी गाड़ियों की गतिमर्यादा बनाये रखने का पालन न किये जाने की ओर ध्यान आकर्षित किया गया था। बर्मन का कहना था कि उन्होंने रेल विभाग को सुझाव दिया था कि हाथियों के कोरिडोर के निकट रेल पटरियों के पास अंडरपास और ढलान निर्माण किये जाए परन्तु, रेल विभाग ने ऐसा कुछ भी नहीं किया।

बी डब्ल्यू सी के द्वारा पिछले कुछेक वर्षों से पर्यावरण मंत्रालय और रेल मंत्रालय के साथ पत्राचार के माध्यम से लगातार इस मुद्दे को उठा कर इस पर तुरंत कार्रवाई करने की गुहार लगाई जा रही थी। हमने यह सुझाव भी दिया था कि यदि रेल विभाग जंगल में हाथियों के पटरियों के ऊपर कुचले जाने की दुर्घटनाओं पर रोकथाम नहीं कर सकता तो कम से कम शाम को ६ से प्रातः ६ के दौरान ट्रेन न चलायें।

पूर्वोत्तर सीमांत रेल (NFR) के अंतर्गत उत्तर बंगाल, बिहार का कुछ भाग और पूर्वोत्तर में हाथियों के कुल मिला कर २७ कोरिडोर हैं।

मधुमक्खियों की भनभनाहट का शोर इंटरनेट से डाउनलोड कर के ध्वनिवर्धक यंत्र के माध्यम से बजाया जाता है, जोकि, ६०० मीटर दूरी पर स्थित हाथियों को डरा सकता है। हाथी की चमड़ी कितनी भी मोटी हो, वे कितने ही कद्दावर हों, पर वे इस आवाज़ से डर जाते हैं।

इस उपकरण की लागत केवल ₹२००० है। गत वर्ष के सितम्बर में इस उपकरण का सर्वप्रथम प्रयोग असम में गुवाहाटी के समीप कामाख्या और अज़ारा के बीच में एक लेवल क्रॉसिंग के ऊपर किया गया था।

इस बज़र के अत्यधिक उपयोग के विरुद्ध रमण चेतावनी देते हैं कि इसके प्रयोग का अतिरेक नहीं होना चाहिये, अन्यथा हाथी को इसकी आदत हो जायेगी, एक समय आयेगा कि वे इससे प्रभावशून्य हो जायेंगे।

भरत कापडीआ

संपर्क: editorkm@bwcindia.org

नागपुर हवाई अड्डे से करीब एक लाख जीवित भेड़-बकरियों का निर्यात रुका

नागपुर हवाई अड्डे से ३० जून २०१८ को तकरीबन एक लाख जीवित भेड़-बकरियों का शारजाह में निर्यात होने की खबर उन दिनों समाचारपत्रों की सुर्खियों में आई। उक्त निर्यात को महाराष्ट्र के मुख्यमंत्री स्वयं हरी झंडी दिखाने वाले थे। इस के दो दिन पूर्व जैसे ही यह खबर वायरल हुई, बी डब्ल्यू सी ने वाणिज्य एवं उद्योग मंत्री सुरेश प्रभु से लगातार संपर्क बनाते हुए उन्हें उक्त निर्यात को तुरंत ही रोकने की मांग की। साथ ही प्रधानमंत्री को इस विषय में बीचबचाव करने के लिये निवेदन किया।

उक्त निर्यात का कारण पशुओं का पालन करना बताया गया था। परन्तु, हम जानते हैं कि एक बार हमारे देश से निर्यात होने के पश्चात् वहां पर उनके साथ क्या हो, हम सुनिश्चित नहीं हो सकते। अतः हमने एडीचोटी का ज़ोर लगा कर इस निर्यात को रोकने के भरसक प्रयास किये। अंततः २९ जून की शाम को वाणिज्य मंत्रालय के एक मेल के द्वारा हमें सूचित किया गया कि उक्त निर्यात को रोक दिया गया था। अभी भी हमारे लिये यह मसला समाप्त नहीं हुआ है। क्योंकि, हमें पता चला है कि यह निर्यात एक बार टल गया, परन्तु, रद्द नहीं हुआ है। इस स्थिति में हमारी प्रधानमंत्री एवं वाणिज्यमंत्री से गुजारिश है कि आवश्यक क़ानून बना कर पशुओं के निर्यात पर हमेशा के लिये रोक लगाई जाए।



जाने को तैयार। तसवीर सौजन्य: Photos from website of Amigo Logistics India Pvt. Ltd.

पालन होने के बाद वध होने को बाध्य पशु: क्या इनकी नियति क़त्ल होने की ही है?

मनुष्य के भोजन माने जाने वाले पशु को खिलाने हेतु खाद्यान्न को बड़े पैमाने पर उगाया जाता है। कहती हैं, निर्मल निश्चित

कई वर्ष पूर्व हमारे पुरखे मानते आये थे कि प्राणियों का पालन करके उन्हें मारना अनैतिक है। आज परिस्थिति अलग है, केवल अनैतिक कारण से ही नहीं, आर्थिक कारणों से भी प्राणियों को क़त्ल करने के उद्देश्य से पालना आर्थिक रूप से और पर्यावरणीय रूप से भी पोषक नहीं है। इसी वजह से कई लोगों ने मांस, अंडे और दूध का उपभोग छोड़ दिया है।

पशुओं को घर पर या पशुपालन केंद्र में पालने का एक परिणाम यह भी आया है कि उन्हें स्थान देने के लिये वनों की कटाई की जा रही है। जैवविविधता की हानि का परिणाम वन्यजीवन के शिकार में हुआ है। जबकि, चरागाहों के विनाश के कारण वन्यजीवन विस्थापित हुआ है।

रासायनिक खाद और जंतुनाशकों के प्रयोग के कारण भू-क्षरण हुआ है और ज़मीन की गुणवत्ता में बेहद कमी आई हैं। शोधकों ने आकलन किया है कि जमीन की पैदावार यदि मनुष्य ही खाते और पशुओं को नहीं खिलाई जाती तो पृथ्वी पर स्थित सभी मनुष्यों के लिये पर्याप्त से अधिक अन्न होता। यदि प्राणियों को क़त्ल करने के लिये पाला नहीं जाता, तो उन्हें पालने के लिये आवश्यक

अत्यधिक पानी की ज़रूरत भी नहीं होती। क्योंकि, ऐसे मवेशी को पालने के लिये अत्यधिक मात्र में पानी की आवश्यकता होती है। मनुष्यों की अपेक्षा मवेशी १३० गुना मल उत्सर्जन करते हैं, जिसके कारण भूमि, जल और हवा प्रदूषित होते हैं। मांस और दुग्ध उद्योग बड़े पैमाने पर ऊर्जा का प्रयोग करते हैं। ऊर्जा के उपभोग के फलस्वरूप भूमंडलीय तापक्रम वृद्धि (ग्लोबल वॉर्मिंग) होती है।

मनुष्यों की आबादी बढ़ रही है, जबकि अन्न उत्पादकता में कमी हो रही है। केवल मांस और पशुपालन उद्योग की मांग के कारण मनुष्य प्राणियों का खाद्य खाते हैं, नहीं कि मनुष्यों का स्वयं का। जोकि अत्यधिक मात्रा में उगाया जाता है।

मांस और डेयरी उद्योग के संयुक्त उपभोग और पर्यावरणीय प्रदूषण का कुल मिला कर परिणाम अनिवार्य जीवनशैली के रोग और यातना में होता है।

मांस और डेयरी उद्योग के उत्पाद मनुष्यों के लिये अब तक की सबसे बड़ी त्रासदी सिद्ध हुई है। कारण यही है कि सभी मनुष्य मांस, अंडे और दूध का त्याग नहीं करते हैं, जोकि उतरन खाद्य है।

उत्तराखंड हाईकोर्ट ने जानवरों को कानूनी तौर पर व्यक्ति घोषित किया; कहा, इनके भी इंसानों जैसे हक व कर्तव्य

उत्तराखंड हाईकोर्ट ने एक अनोखे फैसले में राज्य में जानवरों को कानूनी तौर पर व्यक्ति या इकाई का दर्जा देने की घोषणा की है। कोर्ट ने कहा कि जानवरों की भी एक अलग शख्सियत होती है। जिंदा इंसानों की तर्ज पर उनके पास भी अधिकार, कर्तव्य और उत्तरदायित्व होते हैं।

जस्टिस राजीव शर्मा और लोकपाल सिंह की बेंच ने जानवरों को यह विशेष दर्जा प्रदान करते हुए उनके खिलाफ क्रूरता रोकने के लिए भी कई निर्देश जारी किए। यह आदेश पक्षियों और जलीय जीवों के लिए भी लागू होगा। सभी जानवरों की सुरक्षा और कल्याण के लिए कोर्ट ने उत्तराखंड के सभी निवासियों को सभी जानवरों का अभिभावक घोषित किया है। जानवरों की सुरक्षा के लिए कोर्ट ने जानवरों और बगियों पर फ्लोरोसेंट रिफ्लेक्टर्स लगाने, जानवरों के द्वारा खींची जाने वाली खाली गाड़ियों के वजन का प्रमाणपत्र लेने, घोड़ों, बैलों और लावारिस जानवरों के लिए उपयुक्त आकार का शेड अनिवार्य तौर पर बनाने के भी निर्देश दिए हैं। कोर्ट का यह आदेश एक जनहित याचिका पर आया, जिसमें बनबासा के जरिये भारत और नेपाल के बीच चलने वाले तांगों पर रोक की मांग की गई थी।

कोर्ट ने कहा - उत्तराखंड के सभी बाशिंदा जानवरों के अभिभावक होंगे।



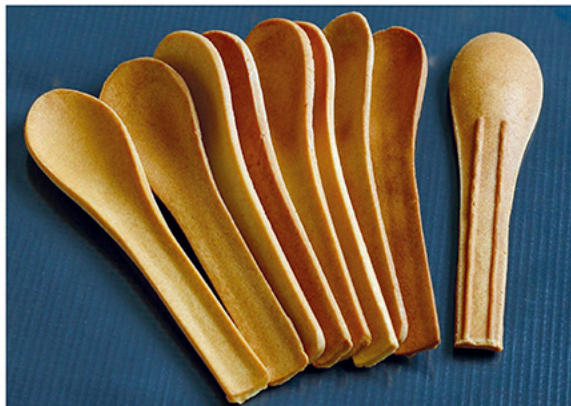
तस्वीर सौजन्य: uttarakhandnews24.com

खाद्य सामग्री से बनी पर्यावरण अनुकूल कटलरी सामग्री और केरीबेग्स

अनुमान है कि भारतवर्ष में प्रति दिन चम्मच, प्लेट, आदि मिला कर ३० करोड़ की संख्या में प्रयोग कर उन्हें फेंक दिया जाता है। जैसा कि सभी जानते हैं, प्लास्टिक सालों के सालों तक नष्ट नहीं होता है और पर्यावरण के उपर हानिकारी बोज़ बना रहता है। प्लास्टिक के इस दुष्प्रभाव को ध्यान में रखते हुए हैदराबाद स्थित एक व्यवसायी ने ज्वार, चावल और गेहूँ के आटे से निर्मित चम्मच-कांटे, इत्यादि कटलरी सामग्रियों का अविष्कार किया, इन्हीं सामग्रियों के उत्पादन और विपणन के लिये। उन्होंने बेकिंग फूडज़ नामक व्यापारी साहस प्रारंभ किया। इन कटलरी सामग्री का प्रयोग करने वाले मनुष्यों को वह स्वादिष्ट लगे, इसके लिये इनमें शक्कर, अदरक और काली मिर्च का स्वाद डाला। यदि ऐसा न हो और यदि इसके प्रयोग के बाद हम इसे फेंक भी देते हैं, तो कूड़े करकट से इसे उठा कर खाने वाले प्राणी को प्लास्टिक की भांति इससे कोई हानि नहीं होती है। उल्टा, इससे लाभ ही होगा, क्योंकि यह विभिन्न



तस्वीर सौजन्य: envigreen.in



खाद्य चम्मच। तस्वीर सौजन्य: bakeys.com

धान्यों से बनती है। आहार श्रेणी और प्राकृतिक रूप से सड़नशील (बायोडिग्रेडेबल) प्लास्टिक कटलरी की अपेक्षा यह सस्ती भी है। इसी प्रकार बेंगलुरु स्थित एक अन्य व्यवसायीने अनुसंधान के फलस्वरूप हुए एन्वीग्रीन बायोटेक नामक व्यापारी साहस की स्थापना की। जहाँ पर शत प्रतिशत जैविक (ओरगेनिक), बायोडिग्रेडेबल और पर्यावरण-अनुकूल थैलियों का निर्माण हो रहा है। ये थैलियाँ १२ प्रकार के घटकों से बनाई जाती हैं। जिनमें आलू, साबुदाना, मक्का, प्राकृतिक स्टार्च, वनस्पति तेल, केले, फूलों का तेल, आदि समाविष्ट हैं। इसी कारण से ये उपयोग के बाद प्राणियों का भोजन बन सकती हैं। यह जानना दिलचस्प है कि यदि एन्वीग्रीन थैली को एक गिलास पानी में साधारण तापमान पर रखा जाता है। तो ये एक दिन में पिघल जाती हैं और यदि गर्म पानी में रखा जाता है, तो केवल १५ सेकण्ड में ही पिघल जाती है।

जैन विगन व्यंजन

इस स्तंभ के अंतर्गत जैन विगन व्यंजन बनाने की विधि प्रस्तुत है। यदि आप भी कोई रेसिपी भोजना 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।

कमल ककड़ी

कमल ककड़ी का स्वाद कुछ हद तक सिंघाड़े जैसा है। यह लकड़ी सा खाद्य डंठल है, जोकि ४ इंच की लंबाई तक उग सकता है। ध्यान रहे कि जड़-सा दिखने वाला यह डंठल तना है, न कि जड़। कमल ककड़ी महीन और पतली होती है, जोकि, तने से नीचे कीचड़ में उगती है। इसे कच्चा भी खाया जाता है और (सब्जी के रूप में) पका कर भी खाया जाता है। इसे भांप में पकाया जाता है, डीप फ्राय (तेल में डुबो कर), ब्रेइज़्ड (दम देकर) पकाया जाता है, स्टर फ्राय (बहुत कम गर्म तेल में) पकाया जाता है।

कमल ककड़ी का अचार भी लोकप्रिय है। यह विटमिन सी (दैनिक आवश्यकता का ७३% १०० ग्राम होता है) और डायेटरी रेशों से भरपूर है। साथ ही तांबा, लौह, जसत, मैग्नेशियम और मॅगेनिज़ सरीखे खनिजों से भरा है से समृद्ध है। इसी लिये यह रक्त कर्णों के उत्पादन के लिये मशहूर है।

कमल ककड़ी की सब्जी (४ व्यक्तियों के लिये)

सामग्री

- ३ नग सूखे आंवले
- १ बड़ा चम्मच सरसों का तेल
- ४ लौंग
- १ इंच दालचीनी
- चुटकी भर हिंग
- १/२ छोटा चम्मच जीरा
- ३ फूट कमल ककड़ी, छिलके उतर कर तिरछे १ इंच के टुकड़े काट कर
- १/४ छोटा चम्मच हलदी पाउडर
- १ छोटा चम्मच धनिया पाउडर
- १ छोटा चम्मच मिर्ची पाउडर
- १ छोटा चम्मच सौंफ पाउडर
- १/४ छोटा चम्मच सोंठ पाउडर
- १ १/२ कप पानी
- २ बड़े चम्मच इमली पानी
- १ बड़ा चम्मच महीन कटा हुआ धनिया



बनाने की विधि

तेल गर्म करें, लौंग, दालचीनी, हिंग और जीरा धीमी आंच पर गर्म करें।

कमल ककड़ी डंठल के टुकड़े हल्के भूरे होने तक तलते रहें। सभी पाउडर मिलाएं।

थोड़ा पानी छिड़के और दो मिनट तक स्टर फ्राय करें।

स्वाद अनुसार इमली का पानी मिलाएं।

१ १/२ कप पानी मिला कर प्रेशर कूकर में १५ मिनट तक धीमी आंच पर पकाएं।

धनिये से सजा कर 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 की मुलाकात लें।

प्रकाशक: डायना रत्नागर,
अध्यक्षा, ब्यूटी विदाउट कुएल्टी - भारत
सम्पादक: भरत कापडीआ
डिज़ाइन: दिनेश दाभोळकर

मुद्रण स्थल: मुद्रा, 383 नारायण पेठ, पुणे 411 030

करुणा-मित्र का प्रकाशनाधिकार
ब्यूटी विदाउट कुएल्टी के पास सुरक्षित है।
प्रकाशक की लिखित पूर्वानुमति के बिना
किसी भी प्रकार से किसी भी मुद्रित सामग्री को
अनधिकृत प्रतिकृति करना प्रतिबंधित है।

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।



ब्यूटी विदाउट कुएल्टी - भारत

4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040

टेलिफोन: +91 20 2686 1166 फेक्स: +91 20 2686 1420 ई-मेल: admin@bwcindia.org वेबसाइट: www.bwcindia.org