



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 VII अंक 3, वर्ष 2015

करुणा-मित्र

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

सम्पादकीय

'पक्षियों को गरिमापूर्ण जीवन' का अधिकार है, दिल्ली उच्च न्यायालय का निर्णय

'पक्षियों को गरिमापूर्ण जीवन' और पिंजरे में बिना कैद हुए अथवा क्रूरता का शिकार हुए बिना आसमान में उड़ने का अधिकार है, उनका व्यापार करना उनके अधिकारों का हनन है। दिल्ली उच्च न्यायालय ने हाल ही में एक मुकदमे पर विचार करते हुए यह कहा।

न्यायमूर्ति मनमोहन सिंह ने अपना आक्रोश व्यक्त करते हुए कहा कि पक्षियों को आसमान में मुक्त उड़ने देने के बजाय उन्हें अवैध रूप से बिना पर्याप्त आहार, जल या चिकित्सकीय सुविधा के विदेशों में निर्यात किया जाता था। मैं स्वयंस्पष्ट हूँ कि सभी परिदों को यह बुनियादी अधिकार है कि वे आकाश में मुक्त रूप से उड़ें। व्यापार अथवा अन्य किसी भी कारण से पक्षियों को पिंजरे में बंद रखने का मनुष्यों को कोई अधिकार नहीं है।

उच्च न्यायालय ने दिल्ली पुलिस और पक्षी के मालिक मोहाज़िम को नोटिस जारी करते हुए उनका प्रत्युत्तर ४ अगस्त २०१५ तक देने को कहा है।

उच्च न्यायालय ने अपनी टिपण्णी की और आदेश जारी करते हुए ट्रायल कोर्ट के आदेश पर रोक लगाई, जिसमें पक्षी के मालिक को, जिससे पक्षियों को बचाया गया था, की याचिका पर कुछ पक्षी वापस करने का आदेश दिया था।

आज़ादी, न कि बंधन



ट्रायल कोर्ट के आदेश पर NGO पिपल फॉर एनिमल्स की याचिका पर रोक लगाई गई थी, जिन्होंने पक्षी-मालिक को उक्त NGO की याचिका की सुनवाई के बगैर पक्षियों को उसी मालिक को वापस करने पर विरोध किया था।

NGO का कहना था कि यद्यपि ट्रायल कोर्ट ने यह माना था कि पक्षी उक्त विक्रेता के नहीं थे, इसके बावजूद पक्षियों को उसीके संरक्षण में वापस देने का आदेश दिया था।

NGO को राहत प्रदान करते हुए उच्च न्यायालय ने कहा, पक्षियों का व्यापार करना पक्षियों के अधिकार के विरुद्ध है। उन्हें हमारी सहानुभूति की आवश्यकता है। कोई भी यह दरकार नहीं करता कि उन पर क्रूरता बरसाई गई थी या नहीं। पक्षियों के उड़ने के बुनियादी अधिकार के हमारे स्थापित कानून के विरुद्ध उन्हें पिंजरे में बंद नहीं किया जा सकता। उन्हें मुक्त किया जाना चाहिये।

पक्षियों को गरिमापूर्ण जीवन के साथ जीने का बुनियादी अधिकार है, उन पर किसी के भी द्वारा क्रूरता नहीं बरसाई जा सकती, चाहे वह उन पर दावा करने वाला मालिक-प्रतिवादी-(मोहाज़िम) ही क्यों न हो।

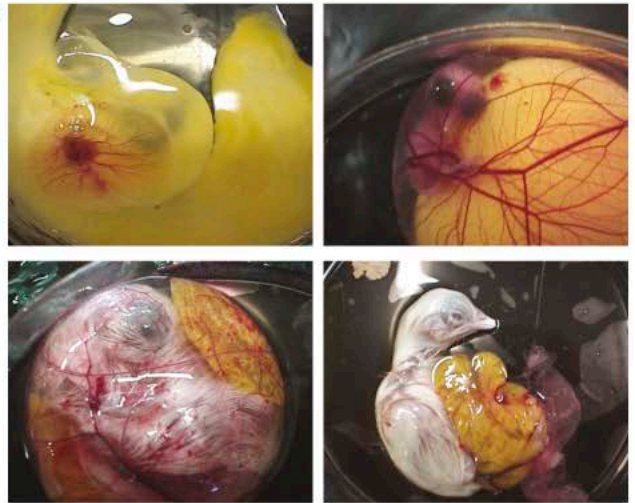
मध्य प्रदेश शासन को बधाई

मध्य प्रदेश के मुख्य मंत्री को ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी के द्वारा उनकी दृढ़ता पर बधाई दी गई कि उन्होंने आंगनवाडीयों के भोजन में अण्डे सम्मिलित करने की दरखास्त को पुनः ठुकरा दिया है। बी.डब्ल्यू.सी. ने २०१० एवं २०१३ में इस विषयक संयुक्त अनुरोध में अपनी शिरकत की थी। (करुणा-मित्र वसंत-२०१४ का सम्पादकीय लेख देखें।)

वास्तविकता यह है कि मध्य प्रदेश में अण्डों की कोई मांग ही नहीं है। अतः मुर्गी-पालन उद्योग का बच्चों को अंडे खिलाने के लिये जोर देना अनैतिक है। जब इससे काम न बना तो निहित हित वालों ने अण्डों की प्रशंसा में विभिन्न प्रकाशनों में लेख डालने शुरू कर दिये, जैसा महाराष्ट्र में गौवंश वध पर प्रतिबंध के समय हुआ था।

भरत कापडीआ

संपर्क: editorkm@bwcindia.org



अंडे में बढ़ता हुआ चूज़ा।

भूमिका की अदला बदली

पांच वर्ष पूर्व भूमिका की अदला बदली विषयक एक मदारी और बन्दर को चित्रित करने वाला विज्ञापन प्रसारित हुआ था। उसमें यह दर्शाया गया था कि मनोरंजन के लिए मनुष्य प्राणियों का शोषण कैसे करता है।

इंटरनेट के ऊपर भूमिका की अदला बदली संबंधित विचारोत्तेजक चित्र बहुतायत में प्राप्त हैं। इनमें से कुछेक यहाँ पर दिए गए हैं, ताकि, पाठक शर्मसार हो कर विचार करने को विवश हों। यदि प्राणी उसी प्रकार व्यवहार करते, जिस प्रकार हम उनके साथ करते हैं तो? हमें अच्छा लगता यदि हमें भी कत्लखाने में ले जाया जाता, और मरते दम तक रक्तस्राव होता रहता? हमारे मांस का भक्षण होता और चमड़े से चर्म सामग्री बनती तो? या फिर सर्कस में काम करने को मजबूर किया जाता? या चिड़ियाघर में कैद किया जाता अथवा पक्षी की भाँति पिंजरे में बंद किया जाता तो? अथवा मछली की भाँति फांस कर हुक में फांसा जाता तो?

सोचिये, शिकार बन कर: अपनी अंतरात्मा की सुनिए: क्या प्राणी और मनुष्यों के साथ समान रूप से प्रेम और आदरपूर्वक व्यवहार होना चाहिये? जो लोग दकियानूसी और अन्यायपूर्ण सोच रखते हैं, वे पशुओं को वस्तु अथवा चल संपत्ति के रूप में देखते हैं। यदि ऐसे लोग प्राणियों को प्रताड़ित करके बच निकलते हैं, वे मनुष्यों के प्रति अपराध करने में नहीं हिचकिचायेंगे। अंततः प्राणी अधिकार मानवीय अधिकार के अग्रदूत ही तो हैं।

यह वैज्ञानिक तरीके से सिद्ध है कि सभी सजीव संवेदनशील जीव हैं, क्योंकि, वे शरीर एवं भावनात्मक रूप से अनुभूति कर पाते हैं। इस तथ्य पर गौर करते हुए,

क्या होता यदि प्राणी हमारे साथ वही व्यवहार करते, जो हम उनके साथ करते आये हैं? निर्मल निश्चित का प्रश्न



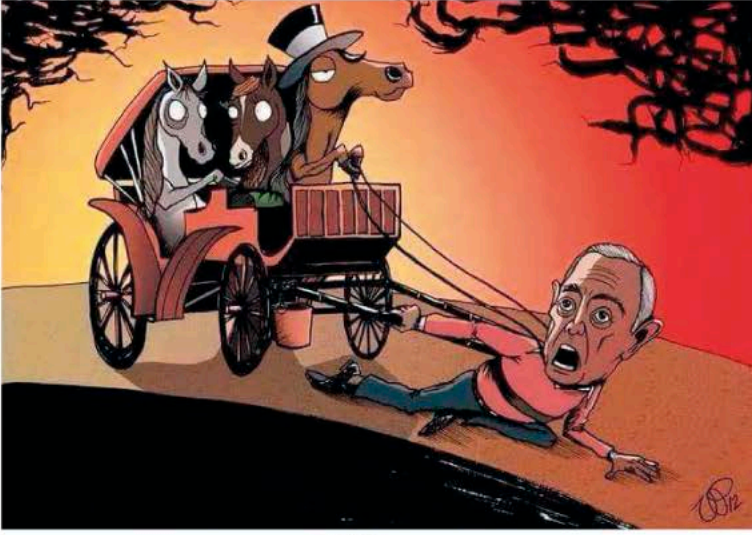
तसवीर सौजन्य: cgtrantra.com



तसवीर सौजन्य: © funkyjunk.com



तसवीर सौजन्य: Dave Granlund



हाल ही में मई २०१५ में न्यूजीलैंड ने वैधानिक रूप से प्राणियों को संवेदनशील जीवों के रूप में मान्यता प्रदान की है। इसी समय के दौरान अमरिका में चिम्पांज़ी को व्यक्ति होने का दर्ज़ा देने का न्यायालयीन मुकद्दमा दर्ज़ किया गया है।

हम आशा करते हैं कि उच्चतम न्यायालय के द्वारा २०१४ में की गई अनुशंसा के अनुसार भारत में भी शीघ्र ही प्राणियों के अधिकारों को उन्नत करते हुए संवैधानिक संरक्षण प्राप्त हो, जिससे कि उनके सम्मान और गरिमा की सुरक्षा हो। यह उल्लेखनीय है कि दिल्ली उच्च न्यायालय में पक्षी विक्रेता के शामिल होने वाले एक मुकद्दमे में न्यायाधीश ने अवलोकन किया कि पक्षियों को उड़ने का बुनियादी अधिकार है, उन्हें पिंजरे में कैद नहीं किया जाना चाहिये।

ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी का मानना है कि सभी प्राणियों के अधिकारों को सरकार के द्वारा विधिक मान्यता दी जाकर प्रत्येक के द्वारा मान्यता देकर उनका स्वीकार किया जाना चाहिये। इन अधिकारों में अप्राकृतिक पीड़ा से मुक्ति का अधिकार, आश्रय का अधिकार, पोषण का अधिकार, अपनी प्राकृतिक सूझ-बूझ के अनुसार व्यवहार करने का अधिकार, गमनागमन का अधिकार और सर्वाधिक महत्वपूर्ण, अस्तित्व का अधिकार।

नैतिक मनुष्य की हैसियत से - केवल शाकाहारी होने से कहीं अधिक - हम संकल्प करें कि आज से लेकर हम अपनी जीवन शैली में इस प्रकार सुधार करें, जोकि, सभी जीवों के प्रति आदर के ऊपर आधारित हो। इस संकल्प को यथार्थ करने में बी.डब्ल्यू.सी. की इंग्लिश पत्रिका "Help Animals and Yourself!" आपकी यत्किंचित सहायता करेगी। यह पत्रिका पाने के लिए हमारे कार्यालय का संपर्क करें।

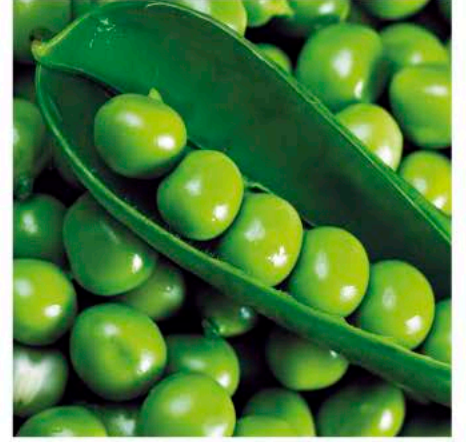
जैन विगन व्यंजन

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।

हरे मटर

हरे मटर का मूल शायद वायव्य भारत में हिमालय की तराई में होने की संभावना है। आज यह पूरे वर्ष के दौरान सर्वत्र उपलब्ध रहते हैं। ये ताज़े/कच्चे, डिब्बाबंद, फ्रोज़न अथवा निर्जलित (डिहाईड्रेटेड) स्वरूप में प्राप्त हैं। हरे मटर प्रचलित है, परन्तु, सुखाये गए सफ़ेद और काले मटर भी सुलभ हैं।

हालांकि, हरे मटर में थोडा स्टार्च और शर्करा होते हैं, यह भारतीयों की महत्वपूर्ण सब्ज़ी है, क्योंकि, इस में अधिक मात्रा में प्रोटीन है और यह फोलिक एसिड एवं विटामिन सी और के का उत्कृष्ट स्रोत भी है। मेक्सिको सिटी स्थित एक अध्ययन में यह दर्शाया गया है कि अन्य फलीदार पौधों के साथ हरे मटर का सेवन उदर/पेट विषयक कैंसर का जोखिम कम करता है।



हरे मटर की कचौरी (४ व्यक्तियों के लिये)

सामग्री

भरावन के लिए

- २ कटोरी हरे मटर
- ४-५ नग हरी मिर्च तीखी
- २ बड़े चम्मच तेल
- १/२ छोटा चम्मच राइ
- १/४ छोटा चम्मच हिंग
- स्वाद अनुसार नमक
- १/४ छोटा चम्मच हल्दी
- २ छोटे चम्मच निम्बू का रस
- १ छोटा चम्मच शक्कर
- १/२ छोटा चम्मच गरम मसाला

आटा गूथने के लिए

- २ कटोरी गेहूं का आटा
- १ १/२ छोटा चम्मच तेल
- स्वाद अनुसार नमक
- १/२ कप पानी
- तलने के लिए तेल

बनाने की विधि

भरावन के लिए

हरे मटर और हरी मिर्च को क्रश कर लें।
कढ़ाई में तेल गर्म करके राइ एवं हिंग का तड़का देने के बाद हरी मिर्च डाल कर धीमी आंच पर गर्म करें।
क्रश किये मटर डाल कर सेंकें और सतत हिलाते रहें ताकि चिपक न जाए।
नमक, हल्दी, निम्बू का रस, शक्कर और गरम मसाला डाल कर ठीक से मिक्स कर के सेंक लें।

आटा गूथने व मसाला

भरने के लिए

एक थाली में गेहूं का आटा, नमक, पानी और तेल मिक्स कर के पूरी बेल पाने जैसा आटा गूथें।
मध्यम कद के लोए बना कर उस में मटर का मसाला डालें कचोरी का आकार देकर सुनहरा-गोल्डन ब्राउन-होने तक तलें।
सोस और चटनी के साथ गर्म गर्म परोसें।

प्रकाशक: डायना रत्नागर, अध्यक्षा
ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी - भारत

सम्पादक: भरत कापडीआ
डिज़ाइन: दिनेश दाभोळकर

मुद्रण स्थल: मुद्रा
383 नारायण पेठ, पुणे 411 030

करुणा-मित्र प्राणिज पदार्थ-रहित
कागज 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।

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।

करुणा-मित्र

वर्षा 2015



ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी - भारत

4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040

टेलिफोन: +91 20 2686 1166 फैक्स: +91 20 2686 1420

ई-मेल: admin@bwcindia.org वेबसाइट: www.bwcindia.org