



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 13 अंक 3, वर्ष 2023

करुणा-मित्र

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

संपादकीय

ग्लू ट्रैप: चूहेदानी का अतीव क्रूर और हिंसक विकल्प

पुराने दिनों में घरों में चूहे पकड़ने के लिये चूहेदानी का प्रयोग होता था। चूहे पकड़ने का यह पारंपरिक तरीका था। अभी भी वर्तमान में चूहेदानी प्रचलित है। परन्तु, कुछेक वर्षों से बाज़ार में ग्लू ट्रैप और जेल जैसे अतीव क्रूर और हिंसक विकल्प सामने आये हैं। आइये, ग्लू ट्रैप के बारे में थोड़ी जानकारी पायें।

ग्लू ट्रैप, जिसे ग्लू बोर्ड के नाम से भी जाना जाता है, एक ट्रै है, जिस पर अत्यधिक चिपकने वाले गोंद की परत लगी होती है। जो कोई भी प्राणी उसे छूता है, तो वह उससे चिपक जाता है। हालांकि, किसी भी प्राणी की इस प्रकार चिपकने से तुरंत मौत नहीं हो जाती है। चिपक जाने के कारण वह अपने स्थान से ज़रा भी हिल नहीं सकता है। चिपकने के पश्चात् ट्रैप की जांच करने जब तक कोई नहीं आता है, तब तक वह वहीं पर चिपका ही रहता है, जिसके फलस्वरूप फंसा हुआ प्राणी घंटों तक या दिनों तक वहीं पीड़ा के मारे कराहता रहता है। फंसा हुआ प्राणी ट्रैप की पकड़ से छूटने के लिये छटपटाता रहता है और वह ग्लू के साथ अधिक चिपकता जाता है। चूहे इससे छूटने के लिये कभीकभार अपना अंग भी काट खाते हैं। विफल प्रयासों के पश्चात् थक-हारकर भूख-प्यास और

दम घुटने के कारण अंततः मौत की आगोश में पहुँच जाते हैं। इस करुण अंजाम तक पहुँचते काफी दिन लग जाते हैं।

ग्लू ट्रैप में फंसेने वाले प्राणियों को ही ट्रैप के कारण जोखिम हो, ऐसा नहीं है। घर में रह रहे अन्य पालतू पशु भी इसकी चपेट में आ सकते हैं। स्कोटिश प्राणी कल्याण आयोग ने निष्कर्ष निकाला है कि ग्लू ट्रैप के कारण निर्विवाद रूप से अलक्षित प्राणी-पक्षी के उपर खतरा रहता है।

ट्रैप में रहने के दौरान चूहे मल-मूत्र विसर्जन करते हैं। यदि ऐसे चूहे किसी संक्रमित रोग से ग्रसित हों तो ग्लू बोर्ड के ऊपर संक्रमित जीवाणु लगने की सम्भावना रहती है, जोकि उस बोर्ड का व्यवस्थापन करने वाले मनुष्य को भी संक्रमित कर सकती है। ऐसी संभावनाओं से बचने के लिये रोग नियंत्रण एवं रोकथाम केंद्र (अमरिका की अग्रगण्य जनसेवा प्राधिकरण संस्था) ग्लू ट्रैप का प्रयोग करने के लिये मना करता है। यु. के., आयरलैंड, न्यूजीलैंड, ओस्ट्रेलिया के विक्टोरिया राज्य, आइसलैंड में ग्लू ट्रैप का प्रयोग वर्जित है।

यदि किसी ग्लू ट्रैप के उपर चूहा चिपका हुआ पाया जाता है तो उसे पीड़ा से मुक्त करने का मानवीय उपाय क्या है? आप सोचिये, जिसकी चपेट में आने के बाद मौत एकमात्र विकल्प रह जाता हो, ऐसा साधन आप प्रयुक्त करना चाहेंगे? यह सब जानने के पश्चात् आप तो इसके प्रयोग से बचेंगे ही बचेंगे, बल्कि, अन्धों को भी आप प्रेरणा देना चाहेंगे कि ऐसे उपकरण से वे दूर रहें।

यह जानना दुःखद है कि देश की अग्रणी उपभोक्ता उत्पाद निर्माण कंपनी गोदरेज कन्ज्यूमर प्रोडक्ट्स इस ग्लू ट्रैप की प्रमुख निर्माता है।

भारतीय प्राणी कल्याण बोर्ड के द्वारा सभी राज्यों और केंद्र शासित प्रदेशों के प्रमुख सचिवों, विदेश व्यापार महासचिव एवं कीट नियंत्रण एसोसिएशन को 16 अगस्त 2020 को ग्लू ट्रैप के प्रयोग के खिलाफ सख्त निदेश जारी करने हेतु परामर्श दिया गया था, क्योंकि, ग्लू ट्रैप का प्रयोग प्राणी क्रूरता निरोध अधिनियम, 1960 की धारा 11(1) के भंग समान है। बी डब्ल्यू सी ने ग्लू ट्रैप के निर्माण का पता चलते ही गोदरेज कन्ज्यूमर प्रोडक्ट्स को इसका उत्पादन रोकने के लिये ग्लू ट्रैप के कारण चूहों के खून से होने वाली आय को रोकने के लिये अनुरोध किया है। हमें आशा है कि देश की नामी कंपनी शासकीय नियमों की अनदेखी करके होने वाली अनैतिक आय से दूर रहकर ग्लू ट्रैप के निर्माण पर रोक लगायेगी।



चूहे भूखमरी, घुटन, भयाक्रांत होकर दिल के दौर से या फिर ट्रैप की जकड़ से मुक्त होने की कोशिश में मर जाते हैं। तसवीर सौजन्य: अलताब हुसैन



भरत कापडीआ

संपर्क: editorkm@bwcindia.org

शाकाहारी खरीददारों के लिए मार्गदर्शिका

निर्मल निश्चित

मांस, चमड़े से प्राप्त वस्त्र, साधनसामग्री, आदि पाने के लिए प्राणियों पर सितम बरसाया जाता है, बर्बरतापूर्ण हत्या की जाती है। उनके क़त्ल के तथाकथित 'गौण-उत्पाद' शाकाहारी उत्पाद से भी अधिक कीमत पाते हैं, जिनका प्रयोग सौन्दर्य प्रसाधन और घरेलू सामग्री में किया जाता है। वैज्ञानिक प्रयोगशाला में प्रयोग और शोध के लिए उन पर क्रूरतापूर्ण सितम ढाए जाते हैं और आखिरकार उन्हें मार दिया जाता है। प्राणी स्वयं अपने उपर यंत्रणा और सितम बरसाने और मारे जाने के लिए खुद तो आगे नहीं आते हैं।

कुछेक लोग इस क्रूरता से वाकिफ़ हैं। परन्तु, ऐसा भी नहीं है कि सभी उत्पाद प्राणियों पर सितम और क़त्ल के फलस्वरूप बने हों। प्रारम्भ से ही बी डब्ल्यू सी की ऐसी कम्पनी से संपर्क बनाने की लगातार कोशिश रही है, जिनके उत्पाद प्राणियों पर क्रूरता या क़त्ल का परिणाम न हो।

पुराने दिनों में बी डब्ल्यू सी की शाकाहारी खरीददार मार्गदर्शिका (Veg Shopper's Guide) में सौन्दर्य प्रसाधन, टॉयलेट सामग्री और पैकेज्ड खाद्य सामग्री तक के उत्पाद समाविष्ट होते थे, जोकि प्राणिज घटकों और प्राणियों पर परीक्षण से मुक्त होने विषयक हमारा विश्वास था। इस मार्गदर्शिका के कारण हमारे सदस्यों और उपभोक्ताओं को शाकाहारी जीवनशैली अपनाने में सहायता होगी ऐसा हमारा विश्वास था।

हालांकि, बी डब्ल्यू सी को बताते हुए खेद है कि हमारे पास उक्त मार्गदर्शिका का प्रकाशन बंद करने के अलावा कोई विकल्प न था। जिन उत्पादों के विषय में हम वहीगन की तो बात छोड़िये, शाकाहारी तक होना सुनिश्चित नहीं कर पाते थे, उनकी अनुशंसा हम कैसे कर सकते थे?

इसके अतिरिक्त, खाद्य सामग्री-निर्माताओं के पास प्रश्नोत्तर लेकर जाना और उनसे उनके उत्पादों के शाकाहारी होने विषयक घोषणा लेना भी अनावश्यक हो गया था, क्योंकि 2001 से प्रशासन ने प्रत्येक पैकेज्ड खाद्य सामग्री के शाकाहारी/माँसाहारी होने विषयक हरा/भूरा चिह्न लगाना अनिवार्य कर दिया। बाद में निर्माताओं ने इसे कार्बोनेटेड पेय पदार्थों के उपर भी लगाना प्रारंभ कर दिया।

पूर्व में बी डब्ल्यू सी के द्वारा पूछे जाने पर निर्माता कम्पनी के द्वारा शाकाहारी उत्पाद बताये गये उत्पाद विषयक दी गई जानकारी गलत होने की जानकारी हमें मिली थी। तब हमारी ऐसी सूचना-प्राप्ति की प्रक्रिया की निरर्थकता हमें प्रतीत हुई। कुछेक प्रकरण में निर्माता कम्पनी हमें प्रत्युत्तर देने तक की जेहमत नहीं उठाते थे।

इसी कारण से अब बी डब्ल्यू सी ने उपभोक्ताओं के विवेक पर छोड़ा है कि वे हरे चिह्न वाली सामग्री का सावधानीपूर्वक खरीद करने हेतु चयन करें।

यदि उपभोक्ता स्वयं कम्पनी के साथे सम्प्रेषण करना चाहे तो वे ऐसा कर सकते हैं। कम्पनी के प्रत्युत्तर में यदि उन्हें निम्नलिखित शब्दप्रयोग के साथ जानकारी मिले तो यथोचित सावधानी बरतें।

Animal-Friendly: यह संदिग्ध प्रयोग है, जिसका कुछ भी अर्थ हो सकता है।

Biodegradable: संदिग्ध शब्दप्रयोग

Care for Nature: संदिग्ध शब्दप्रयोग

Chemical Free: ऑर्गेनिक उत्पाद की भांति यह भी प्राणिज घटक से बने होने की सम्भावना होती है।

Cruelty Free: इसमें दर्शाए गये क्रूरता-मुक्त लेबल के विरुद्ध यह उत्पाद क्रूरतापूर्ण हो सकते हैं।

Natural: सिंथेटिक अथवा लॅब-निर्मित नहीं हो सकते हैं, परन्तु, इसमें प्राणिज घटक होने की तमाम सम्भावना है।

No Animal Fat: अन्य प्राणिज घटक होने की सम्भावना है।

Organic: वनस्पति अथवा प्राणिज घटक होने की संभावना है।

Pure/Genuine: गैर-मिलावटी प्राणिज, खनिज अथवा वनस्पति घटक होने की सम्भावना है।

Eco-Friendly and Environmentally Friendly: मुनाफे के लिए कत्लखाने के गौण-उत्पाद प्रयुक्त किये हो सकते हैं।

Green: वनस्पति अथवा प्राणिज घटक हो सकते हैं।

Herbal: जड़ीबुटी की मौजूदगी दर्शाता है, परन्तु प्राणिज घटक की अनुपस्थिति नहीं।

Recycled/Recyclable: यह पैकेजिंग को लागू होता है, खाद्यसामग्री को नहीं।

Vegan: प्राणिज घटक की अनुपस्थिति दर्शाता है।

Vegetarian: मांस या चर्बी नहीं हो सकती है, परन्तु, दूध, शहद, लाख और संभवतः अण्डों के अवशेष हो सकते हैं।

उपर्युक्त में से कोई भी प्राणियों को प्रयोगशाला में परेशान नहीं करने विषयक समस्या का समाधान नहीं करता है।

Against Animal Testing/No Animal Testing:

प्राणी का परीक्षण न होने विषयक नीतिगत बयान

Dermatologist Tested/Allergy Tested/Clinically

Proven: ये सभी संदिग्ध शब्दावली है, जिनका कोई अर्थ नहीं निकलता है।

Safe: संभवतया प्राणी पर जांचा हुआ।

अधिकँश, कोस्मेटिक कम्पनी गलत और अतिशयोक्तिपूर्ण दावे करती हैं। शाकाहारी उत्पाद बता कर प्रस्तुत करती हैं, जोकि गलत होते हैं।

शाकाहारी दर्शाए गये उत्पाद शाकाहारी नहीं हो सकते हैं।

जैन व्हीगन व्यंजन

इस स्तंभ के अंतर्गत जैन व्हीगन व्यंजन बनाने की विधि प्रस्तुत है। यदि आप भी कोई रेसिपी भोजना चाहते हैं, तो पत्र/ई-मेल के द्वारा भेजें। व्हीगन से हमारा तात्पर्य यह है कि शाकाहारी लोगों की ऐसी श्रेणी, जो कि खाने-पीने में प्राणिज पदार्थ से बनी किसी भी वस्तु के प्रयोग से दूर रहते हैं। निम्नदर्शित व्यंजन आपकी प्रतिरक्षा (इम्यूनिटी) सिस्टम को न केवल बढ़ावा देती हैं, आरोग्यप्रद और स्वादिष्ट भी हैं।

सेम

अन्य खाद्यों के मुकाबले बिन अथवा सेम में प्रति ग्राम सर्वाधिक पोषक तत्व होते हैं। औसतन इनमें 21% प्रोटीन, 77% कोम्प्लेक्स कार्बोहाइड्रेट्स और अत्यंत कम प्रतिशत चर्बी होती है।

आमतौर पर खाई जाने वाली बीन्स हैं राजमा, काबुली चना, भूरा चना, लोबिया, अडजुकी, सोया, मटकी, सफेद वटाना, बटर बीन्स और काली बीन्स।

द केनेडियन सेन्टर फॉर एग्री-फूड रिसर्च इन मेडिसिन का कहना है कि सूखे सेम वाला नियमित आहार पाचन आरोग्य को बढ़ावा देता है; कब्ज से मुक्ति दिलाता है और आंत के कैंसर की भी रोकथाम कर सकता है। चावल और सेम को greatest.com वेबसाइट के ऊपर समस्त नौ एमिनो एसिड जिनमें समाविष्ट होते हों, ऐसे प्रोटीन के स्रोतों में से एक के रूप में सूचीबद्ध किया गया है।

इसमें कोई अचरज की बात नहीं है कि विश्व में शतायु समुदाय के लोग सर्वाधिक सेम का सेवन करते हैं।

राजमा मसाला (4 व्यक्तियों के लिये)

सामग्री

- 1 कप राजमा
- 2 बड़े चम्मच तेल
- 1 छोटा चम्मच जीरा
- 1 तेज पत्ता
- 2 इलायची
- 2 लौंग
- 2 टमाटर का गाढ़ा गूदा
- 1 छोटा चम्मच मिर्च पाउडर
- 1 बड़ा चम्मच धनिया पाउडर
- ½ चम्मच हल्दी पाउडर
- नमक स्वाद अनुसार
- 3 कप पानी

तड़का

- 1 बड़ा चम्मच तेल
- 1 छोटा चम्मच जीरा
- 1 छोटा चम्मच कसूरी मेथी
- 1 छोटा चम्मच गरम मसाला
- 2 बड़े चम्मच बारीक टुकड़ों में कटा धनिया

बनाने की विधि

राजमा को पूरी रात भिगोये रखें, बाद में पानी बहा दें और मध्यम आंच पर 6 सीटी होने तक प्रेशर कूक करें।

तेल गर्म करें, उसमें जीरा, तेज पत्ता, इलायची और लौंग मिलाएं।

उसमें टमाटर का गूदा, मिर्ची, धनिया और हल्दी पाउडर मिलाएं।

नमक मिलाकर उसे तेज आंच पर 2 मिनट तक हल्का सा तलें और तेल अलग होने तक आंच कम करते जाएँ।

इस प्रवाही में राजमा डालें और 1 कप और पानी डालें। ठीक से मिश्रित करें, ग्रेवी गाढ़ी होने तक उसे धीमी आंच पर पकने दें।

तड़के के लिये तेल गर्म करें और उसमें जीरा मिलाएं; धीमी आंच पर पकने दें। उसमें कसूरी मेथी और गरम मसाला डालें, इसे गर्म राजमा के उपर डालें।

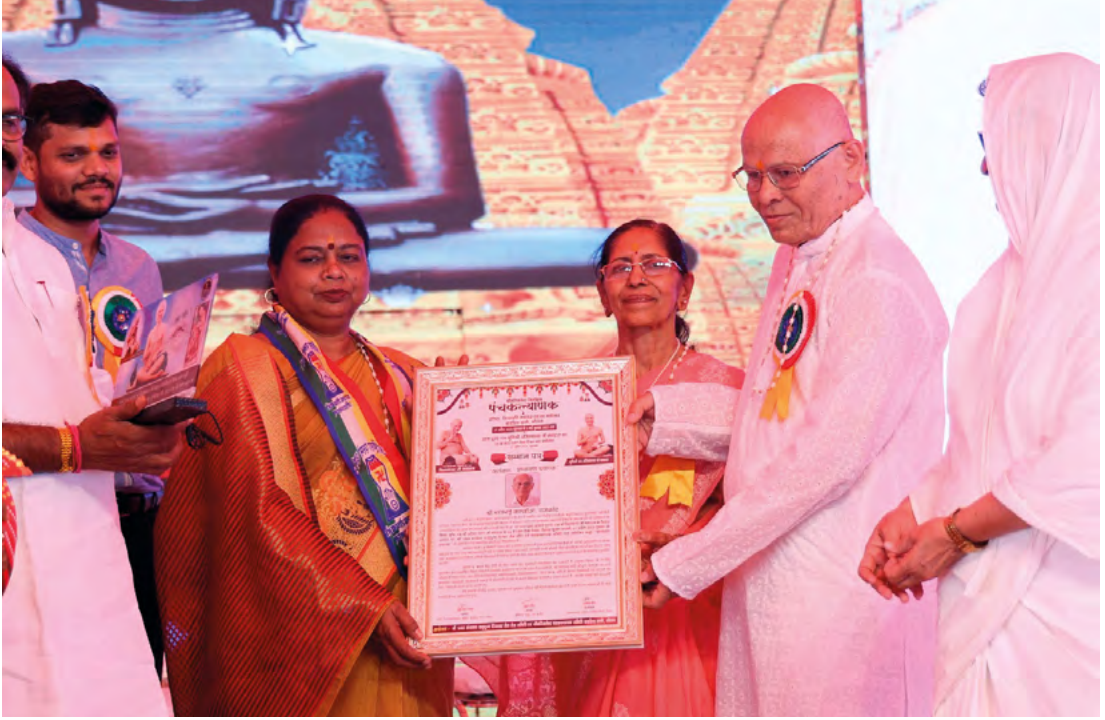
धनिया के साथ सजाएँ और स्टीमड चावल या खिचड़ी के साथ परोसें।



बी डब्ल्यूसी 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।

करुणामित्र पत्रिका के सम्पादक का और उनके ज़रिये अहिंसक जीवनशैली का सम्मान



इस वर्ष अप्रैल माह में जैनाचार्य 108 पू. श्री विद्यासागर जी महाराज के सुशिष्य मुनिवर्य 108 श्री अजितसागर जी महाराज की मुनि दीक्षा के रजत जयंती वर्ष के उपलक्ष्य में भोपाल में आयोजित समारोह में दिगम्बर जैन समाज के द्वारा विभिन्न क्षेत्रों में उत्कृष्ट योगदान देने वाले कुछेक लोगों का बहुमान किया गया। उनमें से एक बी डब्ल्यू सी की हिंदी पत्रिका के सम्पादक भरत कापडीआ थे। शाकाहारी जीवनशैली का विशेष रूप से प्रचार-प्रसार करने हेतु उन्हें शाकाहार प्रचारक के अलंकरण से नवाजा गया।

इस समारोह के दौरान यह देखना उल्लेखनीय रहा कि वहां पर स्थित मुनिगण में से अधिकांश बी डब्ल्यू सी के नाम से, काम से और विशेषकर करुणामित्र पत्रिका के योगदान से भलीभांति परिचित थे और उन्हें हमारी पत्रिका के उद्देश्य और कार्य के प्रति काफी आदर है। अतः, यह फलित हुआ कि उन्होंने सम्पादक के सम्मान के माध्यम से पत्रिका और उसके मिशन को स्वीकृति देते हुए पत्रिका, प्रकाशन संस्था ब्यूटी विदाउट क्रूएल्टी संस्था और अहिंसक जीवनशैली का बहुमान किया।

प्रकाशक: डायना रत्नागर,
अध्यक्षा, ब्यूटी विदाउट क्रूएल्टी - भारत
सम्पादक: भरत कापडीआ
डिज़ाइन: दिनेश दाभोळकर
मुद्रण स्थल: श्री मुद्रा,
181 शुक्रवार पेठ, पुणे 411 002

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

करुणा-मित्र प्राणज 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 क्रूएल्टी - भारत

4 प्रिंस ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040

☎ +91(20) 2686 1166 ☎ +91 74101 26541

✉ admin@bwcindia.org 🌐 bwcindia.org



Scan me