

2012 में बीएसएफ के बिदा ले रहे प्रमुख ने सुझाव दिया कि भारत सरकार को बांग्लादेश के साथ पशु व्यापार को वैध कर देने पर गंभीरतापूर्वक सोचना चाहिए, क्योंकि यह केवल पुलिस के बस का कार्य नहीं है। तब तक वह व्यापार 2,000 करोड़ का हो गया था, साथ ही मनुष्यों की ज़िंदगी भी दांव पर लगी थीं। उत्तर प्रदेश में यह अवैध कारोबार रु.

10,000 करोड़ और पश्चिम बंगाल में 5,000 करोड़ तक पहुँच गया है। भारत में 3,000 की कीमत का पशु भारत बांग्लादेश सीमा पार तस्कर को 40,000 की कमाई कराता था। सीमा की दोनों ओर बहुत बड़ी कमाई है। बीएसएफ के द्वारा रु. 3-4 करोड़ की कीमत के पशु जब्त करने के बावजूद पशु तस्कर उन्हीं पशुओं को सीमा शुल्क (कस्टम्स) विभाग की नीलामी से खरीदते रहते हैं। क्योंकि अब 2023 में इन पशुओं के दाम बढ़कर 70,000 हो गए हैं।

2011 से बीएसएफ ने निर्णय लिया कि वे अब इन तस्करों के उपर गोलीबारी का प्रयोग नहीं करेंगे। इसके पश्चात् केंद्र सरकार ने उन्हें सख्त हिदायत दी कि वे कड़े से कड़े कदम उठायें, ताकि पशुओं की तस्करी पर नियंत्रण आये। तत्पश्चात् सर्वोच्च न्यायालय के द्वारा एक जनहित याचिका के केस में केंद्र सरकार को प्रदत्त एक निर्देश एवं 2023 में बम्बई उच्च न्यायालय की नागपुर बैच के द्वारा 4 पशु तस्करों को सख्त सजा देते हुए यह निरिक्षण किया गया कि प्राणियों की भी भावनायें होती हैं। फक्त केवल उनके बोल नहीं पाने का है। वे मूँ करने के कारण उनके अधिकार का कार्यान्वयन नहीं

फर्म IV (कृपया नियम 8 देखें)

#### करुणा-मित्र समाचार पत्र के स्वामित्व सम्बन्धित विवरण -

प्रत्येक फरवरी माह के अंतिम दिवस के बाद प्रकाशन अवधि के विवरण  
प्रकाशन स्थल: ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत),  
प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040

प्रकाशक का नाम: डायना रत्नागर, अध्यक्ष, ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत),  
पता: सार्वजनिक एलाइनी, सर्वे नंबर 37/1, पिसोली गांव, पुणे 411 060

प्रकाशक का नाम: डायना रत्नागर, अध्यक्ष, ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत),  
पता: 4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040

संपादक का नाम: भरत कपड़ीआ। क्या भारत के नागरिक है: हाँ। पता: 4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040  
उन व्यक्तियों के नाम वरे जो समाचार पत्र के स्वामी हाँ तथा जो समस्त धनी के एक प्रतिशत से अधिक से साझेदार या हिस्सेदार हो:

अध्यक्ष, ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत), 4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040

मैं, डायना रत्नागर, एतद्वारा घोषित करती हूँ कि मेरी अधिकतम जानकारी एवं विश्वास के अनुसार ऊपर दिया गया विवरण सत्य है।  
हस्ताक्षरित  
डायना रत्नागर, (प्रकाशक) दिनांक: 1 मार्च 2024



तस्वीर सांजन्य: thehindustanbusinessline.com

हो पाता है। 2023 तक यह अवैध और निर्मम कारोबार अत्यधिक बढ़ चुका है। जनवरी 2024 में बांग्लादेश सीमा सुरक्षा का एक रक्षक सादे कपड़ों में तस्करों के साथ मिलकर उनकी सहायता कर रहा था, जिसकी बीएसएफ की गोलीबारी में चोट लगाने से मौत हो गई। इससे यह उजागर हुआ कि बांग्लादेश के सीमा रक्षक भी अब 2023 में इन पशुओं के दाम बढ़कर 70,000 हो गए हैं।  
2011 से बीएसएफ ने निर्णय लिया कि वे अब इन तस्करों के उपर गोलीबारी का प्रयोग नहीं करेंगे। इसके पश्चात् केंद्र सरकार ने उन्हें सख्त हिदायत दी कि वे कड़े से कड़े कदम उठायें, ताकि पशुओं की तस्करी पर नियंत्रण आये। तत्पश्चात् सर्वोच्च न्यायालय के द्वारा एक जनहित याचिका के केस में केंद्र सरकार को प्रदत्त एक निर्देश एवं 2023 में बम्बई उच्च न्यायालय की नागपुर बैच के द्वारा 4 पशु तस्करों को सख्त सजा देते हुए यह निरिक्षण किया गया कि प्राणियों की भी भावनायें होती हैं। फक्त केवल उनके बोल नहीं पाने का है। वे मूँ करने के कारण उनके अधिकार का कार्यान्वयन नहीं

आयोग द्वारा देखें।

#### करुणा-मित्र समाचार पत्र के स्वामित्व सम्बन्धित विवरण -

प्रत्येक फरवरी माह के अंतिम दिवस के बाद प्रकाशन अवधि के विवरण  
प्रकाशन स्थल: ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत),  
प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040

प्रकाशक का नाम: डायना रत्नागर, अध्यक्ष, ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत),  
पता: सार्वजनिक एलाइनी, सर्वे नंबर 37/1, पिसोली गांव, पुणे 411 060

प्रकाशक का नाम: डायना रत्नागर, अध्यक्ष, ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत),  
पता: 4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040

संपादक का नाम: भरत कपड़ीआ। क्या भारत के नागरिक है: हाँ। पता: 4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040  
उन व्यक्तियों के नाम वरे जो समाचार पत्र के स्वामी हाँ तथा जो समस्त धनी के एक प्रतिशत से अधिक से साझेदार या हिस्सेदार हो:

अध्यक्ष, ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत), 4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040

मैं, डायना रत्नागर, एतद्वारा घोषित करती हूँ कि मेरी अधिकतम जानकारी एवं विश्वास के अनुसार ऊपर दिया गया विवरण सत्य है।  
हस्ताक्षरित  
डायना रत्नागर, (प्रकाशक) दिनांक: 1 मार्च 2024



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



## जैन व्यापार व्यंजन

इस संभं व्यंजन के अंतर्गत जैन व्यापार व्यंजन बनाने की विधि प्रस्तुत है। यदि आप भी इकोई रेसिपी भेजना चाहते हैं, तो पत्र/ई-मेल के द्वारा भेजें। व्यापार से हमारा तात्पर्य यह कि शाकाहारी लोगों की ऐसी श्रेणी, जोकि 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 है, आरोग्यप्रद और स्वादिष्ट भी हैं।

### लौकी

## लौकी

की एक ऐसी सब्जी है, जो भारत में उगाई और खायी जाती है, यह जाने बिना कि वह कितनी आरोग्यप्रद है। उसके लाभों की सूची के ऊपर करें तो उच्च रक्तचाप और मधुमेह के रोगों में यह काफी प्रभावकारी है। यकृत के कार्य में यह सहायक है, थकान कम करती है, कब्ज़े के खिलाफ लड़ती है जबकि, मूत्रवर्धक भी है, चिड़चिदापन, अजीर्ण और अल्सर में कमी लाती है, तंत्रिका टोनिक के रूप में कार्य करती है और वज़न कम करती है। इसमें थायमीन, विटमिन सी, ज़िंक, लौह एवं मेंग्रेसियम भरपूर मात्रा में हैं। कहा जाता है कि इसके पत्तों के जूस से गंजापन कम होता है।

### लौकी चना दाल की सब्जी

#### सामग्री

500 ग्राम लौकी

1/2 कप चना दाल

2 पीस टमाटर

1 छोटी चम्मच हल्दी पाउडर

1/2 छोटी चम्मच लाल मिर्च पाउडर

1/3 छोटी चम्मच सब्जी मसाला पाउडर

1 बड़ा चम्मच धनिया पाउडर

2 चुटकी हींग

1/2 चम्मच जीरा

2 पीस तेजपत्ता

1 बड़ा चम्मच कसूरी मेथी हाथों से क्रश किया हुआ

2 चम्मच तेल

नमक स्वाद अनुसार

गर्म परोसें।

बनाने की विधि

सभी सामग्रियों को एक जगह पर रख लें। लौकी को छीलकर बारीक काटें और टमाटर को भी बारीक काटें। अब चना दाल को 2 से 3 बार अच्छी तरह से धो लें। अब कुकर में लौकी और चना दाल डालें। नमक, हल्दी पाउडर और 1 कप पानी डालकर 2 सिंटी बजने तक पकने दें।

कड़ाही में तेल गर्म करें तेल गर्म होते हैं जीरा, तेजपत्ता, हींग डालकर चटकने दें। अब सभी सूखे मसाले डालकर 2 से 3 सेंटी के लिए मिला लें।

कटे हुए टमाटर डालकर टमाटर को नरम होने तक पकने दें। कसूरी मेथी डालकर मिलायें। अब उबले हुए लौकी और चना दालकर मिक्स करें और चलाते हुए ग्रेवी को गाढ़ा होने तक पकने दें।

