



## 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 11 अंक 2, ग्रीष्म 2021

# करुणा-मित्र

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

## सम्पादकीय

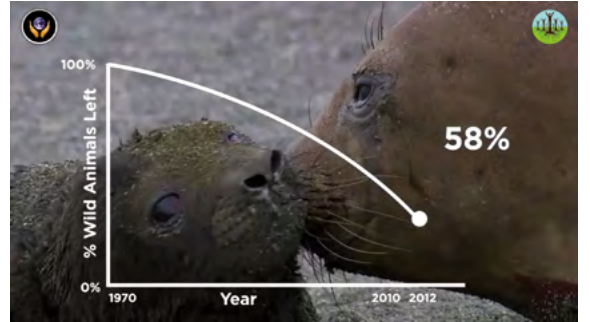
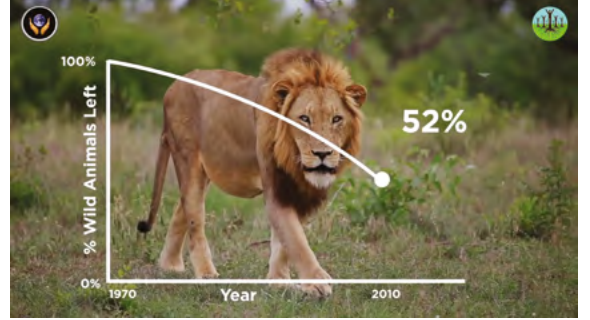
शून्य वर्ष:

भयावह भवितव्य को कैसे टालें

कुछ समय पूर्व विश्व वन्य जीव कोष – वर्ल्ड वाइल्ड लाइफ फंड – (जिसे अब प्रकृति संरक्षण हेतु विश्वव्यापी कोष – World Wide Fund for Nature – के नाम से जाना जाता है) ने एक अनुसंधान करते हुए इस तथ्य की ओर ध्यान आकर्षित किया कि १९७० से २०१० के दौरान केवल ४० वर्षों की अवधि में रीढ़ वाले वन्यपशु-पक्षियों (कंकाल वाले पशु-पक्षी, जोकि मोटे तौर पर पांच प्रमुख गुट में विभाजित हैं। मत्स्य, जलथलचर, उरग अर्थात् सरीसृप, पक्षी और स्तनपायी जीव) की वैश्विक तादाद में ५२% की कमी आई है। दो वर्ष के पश्चात् उन्होंने एक दूसरी रिपोर्ट जारी करते हुए बताया कि ४२ वर्षों के अंतराल में ऐसे प्राणियों की संख्या में ५८% की गिरावट आई है। यदि इसी अनुपात से यह गिरावट जारी रहती है तो सन २०२६ तक दुनिया से रीढ़ वाले समस्त वन्य प्राणी-पक्षी विलुप्त हो जायेंगे। वर्ष २०२६ को इसी कारण से Year Zero अर्थात् शून्य वर्ष के रूप में चिह्नित किया गया है, तब तक समूचे विश्व में से सारे वन्य प्राणी विलुप्त हो जायेंगे।

यह पाया गया है कि प्राणी कृषिकारी कार्बन उत्सर्जन का सर्वाधिक बड़ा स्रोत है। भूमि के उपयोग का भी वही प्रथम क्रमांकित स्रोत है। विश्व भर में प्राणियों के चारे के लिए अधिक जगह बनाने के लिए अथवा प्राणियों को खिलाने के वास्ते हरियाली उगाने के लिये मनुष्य मूल वन का विनाश करता जा रहा है। मछलियों की अंतिम पीढ़ी को ढूँढने के लिए मनुष्य अद्यतन वैज्ञानिक उपकरणों का प्रयोग करता है। और आखिर में, हम पर्यावरण में ज़हर घोल रहे हैं, जिसके कारण कीटक मर जाते हैं। वह उन पक्षियों को भी मारता है, जो उन कीटकों को मारते हैं। सारांश यह कि हम वन्य जीवों को ज़मीन पर, समुद्र में और हवा में कत्ल किये जाते हैं। फलतः वन्य पशुओं के जीवित रहने की कोई सूरत नहीं छोड़ी है।

हमने कुछ हिसाब लगाया है। यदि हम वर्तमान में प्राणी कृषिकारी के लिए जितनी भी ज़मीन का प्रयोग कर रहे हैं, उसे मिला कर पुनः सन १८०० के वर्ष में जो भी वन का भाग था, उसे पुनर्जीवित करते हैं, तो हम १७१० के वर्ष के पश्चात् वातावरण में जितना कार्बन डाला, उसे पृथक्



उपर्युक्तनीन तसवीरें [youtu.be/6OYE8\\_TsteA](https://youtu.be/6OYE8_TsteA) से ली गई हैं।

तसवीर सौजन्यः [preventyearzero.org](https://preventyearzero.org)

कर सकते हैं। साथ ही वन्य जीवों के लिए उनके नैसर्गिक आवास पुनःस्थापित कर सकते हैं। आखिरकार यह दुनिया उनकी भी तो है। यह कतई संभव है। हम वनों को वापस ला सकते हैं और जलवायु को पुनः स्वस्थ कर सकते हैं। इस प्रक्रिया के द्वारा हम यह सुनिश्चित कर सकते हैं कि शून्य वर्ष की सच्चाई कभी वास्तविकता न बने। यदि आप इस विषय में अधिक जानना चाहते हैं या कुछ करना चाहते हैं तो [preventyearzero.org](https://preventyearzero.org) वेबसाईट की मुलाकात करें।



भरत कापडीआ

संपर्क: [editorkm@bwc-india.org](mailto:editorkm@bwc-india.org)

## तितलिया

तितलियों का पालन, प्रदर्शन और व्यापार करके उनका बड़े पैमाने पर शोषण रोका जाना चाहिये, कहती हैं, निर्मल निश्चित



सुंदर तितली, जीवित, न कि मृत। तसवीर सौजन्य: नीरज मिश्र indianwildlifeimages.com

**ति**तलियाँ उड़नेवाला कीटक है। उनके शरीर से लगकर विशाल रंगीन पंख होते हैं, जिनमें सर, छाती और पेट समाविष्ट हैं। इसके अतिरिक्त मूछें और संयुक्त जुड़ी हुई आँखें भी होती हैं।

मक्खियों की भांति तितलियाँ भी हमारे परितंत्र (इकोसिस्टम) के लिए महत्वपूर्ण हैं, क्योंकि वे परागणकर्ता हैं। इसके बावजूद मनुष्य उनका वाणिज्यिक शोषण क्यों करते हैं?

तितलियों के गृह-उद्योग की वैश्विक बिक्री का योग सालाना १० करोड़ अमरीकन डोलर्स (७५० करोड़ रुपये) होना यही सिद्ध करता है कि तितलियों का पालन, प्रदर्शन और व्यापार करके उनका बड़े पैमाने पर शोषण किया जाता है। तितलीघर वास्तव में ऐसी जगह है, जहाँ पर तितलियों, कीट और अन्य कीड़ों-मकोड़ों को बंदी के रूप में रखा जाता है। उस जगह में उनका पालन किया जाता है।

भारत जैसे उष्णकटिबंधीय देशों में तितलीघरों की संख्या बढ़ती जा रही है। वे संरक्षण-शाला या फार्म हो सकते हैं। दोनों खराब हैं। संरक्षण-शाला, लेपिडोप्टेरेरियम, अभ्यारण्य, वाटिका, बाग, चिड़ियाघर ये सभी जैव-वैविध्य के लिए खतरे के समान हैं। सारांश यह कि तितली की कृषिकारी अनैतिक है।

बेंगलुरु में स्थित बटरफ्लाई पार्क जैसे देश के कुछेक बड़े तितली-केंद्र, जहाँ पर तितलियों को ग्रामीण रोज़गार के स्रोत के रूप में प्रयुक्त किया जाता है। आशा करें कि तितलियों की आपूर्ति विभिन्न अवसरों पर मुक्त कराने के लिए न की जाए।

भारत में अन्य तितली पार्क शिमला, पोंडा स्थित तितली संरक्षणशाला और ठाणे स्थित ओब्लेकर वाडी में तितली-बाग हैं। दिसम्बर २०२० में उत्तराखंड में नैनीताल स्थित हल्दवानी में ४ एकड़ भूमि में व्यास परागण-पार्क का आरम्भ हुआ, जिसमें तितलियों, मधुमक्खी, कीटक और पक्षियों की ४० प्रजातियाँ हैं। इस प्राकृतिक वास का सर्जन उत्तराखंड के वन विभाग की रिसर्च विंग के द्वारा परागण के उद्देश्य से उनके संरक्षण हेतु एवं आमजनता में उनके प्रति सजगता विकसित करने हेतु किया गया है - क्योंकि उनकी बढ़ोतरी वहाँ पर पौधों की १,८०,००० प्रजातियाँ मौजूद हैं। बी डब्ल्यू सी के द्वारा भारत सरकार का ध्यान इस तथ्य की ओर आकर्षित किया गया था कि एमेज़ोन ऑनलाइन शोपिंग वेबसाइट के द्वारा विदेशी तितलियों के पालन हेतु किट (Kit) की बिक्री खिलौने और गेम्स की श्रेणी के अंतर्गत की जाती है। उक्त किट में ५ इल्ली/डिम्ब के मेइल-इन-कूपन होते हैं, जिनमें से तीन के जीवित रहने की संभावना होती है।

चौंकाने वाला तथ्य यह है कि विदेशों में तितलियों की खरीद-फ़रोख़्त ऑनलाइन होती है। तितलियों की प्रजाति स्पेक्टैक्युलर मोनार्क एवं पेंटेड लेडी का अधिकतर प्रयोग कम्पनियों के द्वारा तितलियों की मुक्ति हेतु किया जाता है। उनकी डिलीवरी आइस पैक (बर्फ में जमाकर) अवस्था में की जाती है। शादी या मृत्यु जैसे विशिष्ट अवसरों पर उन्हें मुक्त करने के पूर्व इसी स्थिति में जमाए रखना होता है। Preserved - परिरक्षित (अर्थात् मृत) तितलियों को सुशोभन के लिए भी प्रयुक्त किया जाता है।

तितलियों की कृषिकारी, उन्हें शीतनिद्रा में रखना, पार्सल में भेजना और अंत में उनकी मुक्ति करना ये सभी क्रूरतापूर्ण है। तितलियों की मुक्ति पक्षियों की मुक्ति से कतई भिन्न नहीं है। बंदी अवस्था में रहे कीटक अपनी मुक्ति पर आकाश में उड़ते हैं और कुछ ही देर में एक या अन्य कारण से उनकी मृत्यु हो जाती है।

कुछ लोग करुणापूर्ण एवं पर्यावरण-मैत्रीपूर्ण रास्ता अपनाते हुए अवसरों में (चावल के कागज़ से निर्मित) नकली तितली का प्रयोग करते हैं। अतिथिगण बंद नेपकिन से इन नकली तितलियों को आज़ाद करते हैं और वे 'फडफडाते' हुए उड़ जाती हैं। बंगाली शादियों में ऐसी नकली तितलियों का प्रयोग होता है। इसमें जीवित तितलियों का प्रयोग नहीं होता है, अतएव यह अच्छी बात है।

ऐसा ही करुणामय और पर्यावरण-मैत्रीपूर्ण अन्य विकल्प यह है कि शादी जैसे अवसरों में गुलाब की पंखुडियां अथवा रंगीन कागज़ के टुकड़े पानी में डालना है। इसमें भी किसी जीवित प्राणी के उपर अत्याचार नहीं होने से यह भी आकार्य है। यदि चावल को उछालते हैं तो बाद में उनकी सफाई करनी पड़ती है अथवा उनके कारण पक्षी और अन्य कीटक आकर्षित होते हैं।



जब हमें पता हो कि तितलियों को पकड़ना, मारना और प्लास्टिक रेज़िन में सजाना क्रूरतापूर्ण है, वे कभी सुंदर नहीं दिख सकती हैं। तसवीर सौजन्य: [desertcard.in](http://desertcard.in), [etsy.com](http://etsy.com)

तितलियों का संग्रह अब अप्रचलित है। हालांकि, उनका धिनौना व्यापार अभी भी जारी है। कुछेक ऐसे व्यापार भी हैं, जिनमें तितलियों और अन्य कीटकों को चीज़ के रूप में परिवर्तित किया जाता है। रंगबिरंगी और सुंदर तितलियों को अलंकारों और दिखावटी गहनों में परिवर्तित किया जाता है, कुछेक को शोकेस में रखा जाता है, शीशे के पीछे, प्लास्टिक या रेज़िन में जड़ा जाता है। उदाहरणतया, इयर-रिंग की एक किस्म को और नेकलेस को तितली के वास्तविक पंख से बनाया जाता है, कांच के दो टुकड़ों के बीच दबाया जाता है और आसपास धातु का आकार रखा जाता है।

तितलियों के बने गहने, पेपरवेट, पेन स्टेण्ड और कीचैन सौन्दर्यवान दिख सकते हैं, परन्तु यदि वे तितलियों को कैद करना, उन पर सितम बरसाने और उन्हें मार डालने तक के संकेत रूप हो तब नहीं। एक अन्य विधि है, २४ केरेट सोना या चांदी के गहनों में डूबाकर और इस दिखावटी सामान में वास्तविक तितली को जड़ने से बनाया गया होता है। यह अत्यधिक क्रूर प्रक्रिया है, क्योंकि इनकी सपाटी के उपर वे नाजुक जीवित कीटक समाहित होते हैं। इन कीटकों में बाघ-पतंग अर्थात् ड्रेगनफ्लाई, झींगुर और बिच्छू तक को छोड़ा नहीं जाता है। उन्हें भी मारकर आभूषणों और अन्य चीजों में परिवर्तित किया जाता है।



तितली-पालन की किट अवैध रूप से बेची जाती है।

तसवीर सौजन्य: [butterfly-gifts.com](http://butterfly-gifts.com)

फार्म IV (कृपया नियम 8 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), 4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411040 प्रकाशन अवधि: त्रैमासिक।

मुद्रक का नाम: योगेश दाभाडे। क्या भारत के नागरिक है: हां। पता: श्री मुद्रा 181 शुक्रवार पेठ, पुणे 411 002

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

संपादक का नाम: भरत कापडीआ। क्या भारत के नागरिक है: हां। पता: 4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040

उन व्यक्तियों के नाम व पते जो समाचार पत्र के स्वामी हैं तथा जो समस्त पूंजी 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, एतद् द्वारा घोषित करती हूँ कि मेरी अधिकतम जानकारी एवं विश्वास के अनुसार ऊपर दिया गया विवरण सत्य है।

हस्ताक्षरित

डायना रत्नागर, (प्रकाशक) दिनांक: 1 मार्च 2021



## जैन व्हीगन व्यंजन

इस स्तंभ के अंतर्गत जैन व्हीगन व्यंजन बनाने की विधि प्रस्तुत है। यदि आप भी कोई रेसिपी भेजना चाहते हैं, तो पत्र/ई-मेल के द्वारा भेजें। व्हीगन 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। निम्नदर्शित व्यंजन आपकी प्रतिरक्षा (इम्यूनिटी) सिस्टम को न केवल बढ़ावा देती हैं, आरोग्यप्रद और स्वादिष्ट भी हैं।

### आम

**आम** फलों का राजा है – कोई अचरज नहीं है कि आम की हजार से उपर किस्में उगाई जाती हैं। आम पके और कच्चे, दोनों लाभकारी हैं। इनके सेवन से कैंसर पर रोकथाम लगती है, कोलेस्टोरल कम होता है, त्वचा साफ होती है, दिमागी स्वास्थ्य में सुधार होता है, पाचनक्रिया में सुधार होता है और इम्यून सिस्टम को बढ़ावा मिलता है। पके आमों में विटमिन ए अधिक होता है और वे आँखों के लिए लाभकारी होते हैं, जबकि कच्चे आमों में पके आम की अपेक्षा विटमिन सी अधिक होता है। कच्चे आमों में विटमिन बी भी होता है, जोकि आरोग्य को अच्छा रखने का कार्य करता है। परन्तु, कच्चे आम पकने के साथ साथ उसमें निहित पेक्टिन भी भीतरी गुटली विकसित होने पर घुलता जाता है। उल्लेखनीय है कि कृत्रिम रूप से पकाए गये आम अच्छे दिखने के बावजूद उनमें विशिष्ट महक नहीं होती है। विशेषज्ञों का सुझाव है कि संभवित रसायन धो डालने के लिए, आम को पानी के नल के नीचे थोड़े मिनटों के लिए रखकर धोना चाहिए।

### पके आम का सालन

#### सामग्री

- ३ मीठे पके आम
- २ कप गाढ़ा नारियेल पानी
- २ लाल काश्मीरी मिर्च
- १ १/२ छोटे चम्मच राई
- १ बड़ा चम्मच तेल
- १ टहनी कड़ी पत्ता
- १/२ छोटा चम्मच हल्दी
- चुटकी भर हिंग
- २ छोटे चम्मच गुड़ का चूरा
- नमक स्वाद अनुसार

#### बनाने की विधि

- आम की गुटली की दोनों तरफ कटाव करें।
- प्रत्येक कटाव के ऊपर आड़े तिरछे चीरे करें।
- चम्मच की सहायता से आम के छिलके उतार लें।
- नारियेल का दूध, १/२ कप आम के छिलके मिर्ची और राई के दानों आधा छोटा चम्मच एक साथ ग्राइन्डर में एक साथ पिसें।
- एक ओर रख दें।
- तेल, बची हुई राई, कड़ी पत्ता, हल्दी और हिंग एक साथ गर्म करें।
- आम, पीसी हुई लेई, एक कप पानी और गुड़ ठीक से मिलाएं।
- नमक स्वाद अनुसार मिलाएं। गाढ़ा होने तक धीमी आंच पर तपायें।
- चावल के साथ गर्म 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  
डिज़ाइन: दिनेश दाभोळकर  
मुद्रण स्थल: श्री मुद्रा

181 शुक्रवार पेठ, पुणे 411 002

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।

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 क्रुएल्टी - भारत

4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040  
टेलिफोन: +91 (20) 2686 1166 / 2686 1420 WhatsApp: 74101 26541  
ई-मेल: [admin@bwcindia.org](mailto:admin@bwcindia.org) वेबसाइट: [www.bwcindia.org](http://www.bwcindia.org)



Scan me