



# सड़क सुरक्षा के प्रति जागरूकता: एक 'वेक अप कॉल'

डॉ. अंकुर शरण

आज हर नागरिक सड़क पर एक अनदेखी जंग लड़ रहा है - प्रदूषण से, सड़कों पर गड़बड़ से, आवाजाही के बीच परिवारों को रोजी-रोटी के लिए भागते हुए। हर कोई खुशकिस्मत नहीं होता कि वह सुबह अपने काम पर जाए और शाम को सुरक्षित घर लौट आए।

सितंबर में फरीदाबाद, गुरुग्राम और दिल्ली में हुई घटनाओं ने सड़क सुरक्षा के प्रति हमारी लापरवाही को उजागर किया है। फरीदाबाद में, एक पानी के टैंकर ने मासूम बच्चे को कुचल दिया, वहीं अंडरपास में पानी भरने के कारण दो बैंक कर्मियों की कार सहित दूबकर मौत हो गई। कुछ ही दिनों बाद, एक युवा गुरुग्राम में बाइक राइड पर था और उल्टी दिशा से आ रही गाड़ी से टकरा कर मौके पर ही दम तोड़ दिया। दिल्ली में, कॉलेज के छात्र ड्रिंक एंड ड्राइव और गाना बदलने के चक्कर में अपनी जान गंवा बैठे। ऐसी घटनाएं बार-बार हमें चेतावनी देती हैं कि सड़क पर थोड़ी सी लापरवाही जानलेवा हो सकती है। अब समय आ गया है कि हम जागे और सड़क सुरक्षा के प्रति गंभीर हो। यह एक #WakeUpCall है - हमारी और आपकी सुरक्षा के लिए।

इन घटनाओं ने समाचार पत्रों की सुर्खियों तो बनाई, लेकिन उस परिवार से कुछेक जिसे अपना कोई अपना खो दिया। उनके लिए यह जंग वहीं जारी रहती है।

सड़क सुरक्षा के लिए किसी पर दोषारोपण न करें, बल्कि जो भी आप कर सकते हैं, उसे करें। हर कदम मायने रखता है। सचेत रहें, सतर्क रहें और अपनी तथा दूसरों की जान बचाएं। सड़क पर छोटी-छोटी गलतियाँ भी बड़े हादसों का कारण बन सकती हैं। 'जागो' और अपनी सुरक्षा की जिम्मेदारी खुद उठाओ। याद रखें, सुरक्षित रहना ही असली जीत है। इस जागरूकता के साथ जाएँ कि आपकी सतर्कता कई जिंदगियों को बचा सकती है।

## सड़क पर जारी जंग

हर दिन लाखों लोग सड़क पर उतरते हैं, लेकिन कितने सुरक्षित लौटते हैं, यह कहना मुश्किल है। यह जंग केवल एक दिन की बात नहीं है, बल्कि एक निरंतर संघर्ष है।

## बिना लहसुन-प्याज की ग्रेवी बनाने के लिए अपनाएं 5 टिप्स, स्वाद और रंगत में भी नहीं रहेगी कोई कमी

नवरात्र के दिनों में अगर आप भी प्याज-लहसुन खाना छोड़ देते हैं तो यह आर्टिकल आप ही के लिए है। दरअसल यहाँ हम आपको बिना लहसुन-प्याज की ग्रेवी तैयार करने के कुछ खास तरीकों के बारे में बताएंगे। खास बात तो ये है कि इन टिप्स को अपनाने से सब्जी की रंगत या स्वाद में भी कोई कमी देखने को नहीं मिलेगी।

**नई दिल्ली।** नवरात्र के पावन पर्व में ब्रत रखने वाले लोग अक्सर प्याज और लहसुन का सेवन नहीं करते हैं। ऐसे में, स्वादिष्ट और पौष्टिक भोजन बनाना थोड़ा मुश्किल हो जाता है, लेकिन चिंता को बाट बिल्कुल नहीं है क्योंकि इस आर्टिकल में हम आपको बिना प्याज-लहसुन के ग्रेवी (Garlic Onion Free Gravy) बनाने के कुछ आसान तरीके बताते जा रहे हैं, जिनकी मदद से किसी डिश के स्वाद में भी चार चांद लगाए जा सकते हैं। आइए जानें।

**दही का इस्तेमाल**  
बिना लहसुन-प्याज के सब्जी बनाना है, तो अब आपको टेशन लेने की जरूरत बिल्कुल नहीं है क्योंकि इस मामले में दही का इस्तेमाल काफी फायदेमंद साबित हो सकता है। इसके लिए सबसे पहले दही को

## बिना लहसुन-प्याज के ग्रेवी बनाने के तरीके



ब्लेंड करके आपको इसमें हरी मिर्च, धनिया, जीरा पाउडर, हल्दी और नमक मिलाना होगा। यकीन मानिए, यह मिश्रण आपको सब्जी को एक अनोखा स्वाद देगा।

**टमाटर का पेस्ट**  
प्याज-लहसुन के बिना सब्जी की रंगत और स्वाद से समझौता नहीं करना चाहते हैं तो आप टमाटर का इस्तेमाल भी कर सकते हैं। इसके लिए टमाटर को पीसकर उसमें थोड़ा-सा तेल, जीरा, हींग, और सूखे मेवे डालकर पकाएँ। यह पेस्ट आपको ग्रेवी को गाढ़ा और स्वादिष्ट बनाने में मदद करेगा।

**नारियल का दूध**  
नारियल के दूध से ग्रेवी बनाने के लिए आपको इसके साथ हल्दी पाउडर, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर, और लाल मिर्च पाउडर लेना होगा। इसके बाद एक पैन में नारियल का दूध डालकर उबाल लें। इसमें सभी मसाले डालकर अच्छी तरह मिला लें। बस फिर यह ग्रेवी आपको सब्जी को एक क्रोमी

टेक्सचर देने के साथ-साथ स्वाद में भी चार चांद लगा देगी।

**सूखे मेवों का यूज**  
बादाम, काजू, किशमिश जैसे सूखे मेवों के साथ हल्दी पाउडर, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर, लाल मिर्च पाउडर को मिलाकर भी आप बिना लहसुन-प्याज के टेस्टी और गाढ़ी ग्रेवी तैयार कर सकते हैं। इसके लिए सूखे मेवों को भूनकर पीस लें और इस पाउडर को अपनी सब्जी में डालकर अच्छी तरह मिला लें। यह ग्रेवी आपको सब्जी को एक रिच और नट्टी टेस्ट देने में काफी मदद करेगी।

**मसालों का जादू**  
जीरा, धनिया, हल्दी, लाल मिर्च, गरम मसाला जैसे मसालों का इस्तेमाल करके भी आप बिना प्याज-लहसुन के अपनी ग्रेवी को स्वादिष्ट बना सकते हैं। इसके लिए सबसे पहले एक पैन में तेल गर्म करें और उसमें जीरा डालें, फिर इसमें सभी मसाले डालकर अच्छे से भून लें और इस मिश्रण को अपनी सब्जी में डालकर अच्छी तरह मिला लें।

# PCOS पीड़ित महिलाओं को भूलकर भी नहीं खाना चाहिए ये फूड्स, आज ही करें डाइट से बाहर

PCOS यानी पॉली सिस्टिक ओवेरियन सिंड्रोम महिलाओं में होने वाली एक गंभीर समस्या है जिससे इन दिनों कई महिलाएं पीड़ित हैं। इसकी वजह से उन्हें कई तरह की समस्याओं का सामना करना पड़ता है। ऐसे में इसके लक्षणों को मैनेज करने के लिए खानपान का ध्यान रखना बेहद जरूरी है। PCOS के दौरान कुछ फूड्स को खाने से परहेज करना चाहिए।

**नई दिल्ली।** PCOS यानी पॉली सिस्टिक ओवेरियन सिंड्रोम वयस्क महिलाओं में होने वाला एक प्रकार का हार्मोनल डिसऑर्डर है। PCOS चार मुख्य हिस्सों को प्रभावित करता है, इंसुलिन रेजिस्टेंस, हार्मोनल बदलाव, हाई

बॉडी फैट, रिप्रोडक्शन के लिए इस्तेमाल होने वाले हार्मोन पर असर। ऐसे में इस दौरान सबसे बड़ी समस्या जो उभर कर सामने आती है वो है वजन बढ़ने की। इसलिए PCOS में वजन कंट्रोल करना ही सबसे अहम कदम हो जाता है। PCOS में नट्स और सीड्स जैसे हेल्दी फैट, हरी सब्जियाँ, फल, बैरी, साबुत अनाज, ओमेगा 3 फैटी एसिड युक्त साल्मन फिश, काबुली चना, राजमा जैसे आहार लेने से हार्मोनल संतुलन सही होता है और संपूर्ण स्वास्थ्य लाभ मिलता है, लेकिन इस दौरान क्या नहीं खाना चाहिए, इस बात की जानकारी होना भी जरूरी है। आइए जानते हैं कि PCOS के दौरान न खाएं ये फूड्स-

**कॉफी**  
कॉफी में मौजूद कैफीन शरीर में कोर्टिसोल लेवल के साथ छेड़छाड़ करता है, जिससे हार्मोनल असंतुलन होता है। एक सीमित मात्रा में कॉफी का सेवन करें। इसलिए PCOS में कॉफी से परहेज करें।

**मैदा और चीनी**  
मैदा युक्त नमकीन, ब्रेड, पास्ता,

पेस्ट्री, कुकीज़, बिस्किट आदि तेजी से शुगर लेवल स्पाइक होता है। इससे वेट गेन तो होता ही है साथ ही इंसुलिन की कार्यशीली प्रभावित होती है जो कि PCOS के लक्षणों को ट्रिगर करता है। ऐसे में जितना संभव हो इससे दूर रहें।

**प्रोसेस्ड फूड**  
प्रोसेस्ड फूड्स सेहत के लिए कई तरीकों से हानिकारक होता है। इसमें ट्रांस फैट पाए जाते हैं, जिससे इन्फ्लेमेशन के साथ इंसुलिन रेजिस्टेंस भी होता है और ये PCOS के लक्षण को बढ़ावा देता है।

**एडेड हार्मोन के साथ डेयरी प्रोडक्ट**  
आर्टिफिशियल हार्मोन से ट्रीट किए जानवरों से निकला दूध महिलाओं में हार्मोनल असंतुलन पैदा कर सकता है। यह PCOS की समस्या को बढ़ा सकता है, इसलिए ऑर्गेनिक या प्लांट बेस्ड डेयरी प्रोडक्ट चुनें।

**सोए**  
सोए और फाइटोएस्ट्रोजन युक्त फूड्स का सेवन करने से भी हार्मोनल असंतुलन पैदा हो सकता है जिससे PCOS को बढ़ावा मिलता है।

## मेराघोसला: चिड़ियों के घर बनाएं और उन्हें भोजन दें

चिड़ियों और छोटे पक्षियों के लिए सुरक्षित और सुंदर आवास बनाने का काम अब आपके हाथों में है। MeraGhosla.com क्लब ने युवाओं से आह्वान किया है कि वे नन्हे-नन्हे पंखों वाले दोस्तों के लिए घर बनाएं और उन्हें भोजन दें। इस पहल का उद्देश्य शहरीकरण के कारण घटती चिड़ियों की संख्या को बढ़ावा देना और प्रकृति से जुड़ाव को फिर से स्थापित करना है। आप भी इस नैक कार्य में भागीदार बन सकते हैं। चिड़ियों

के लिए घर बनाएं, उन्हें नियमित रूप से भोजन दें और उनकी देखभाल करें। इससे न केवल पर्यावरण को संतुलन मिलेगा, बल्कि आपको भी प्रकृति के प्रति अपने कर्तव्यों का एहसास होगा।

### अपनी कहानी साझा करें

अगर आपने भी पक्षियों के संरक्षण में कोई विशेष प्रयास किया है, तो अपनी कहानी, कविता, या कलाकृत हमें भेजें। आपका अनुभव दूसरों को भी प्रेरित कर सकता है।

ईमेल भेजें: [indiangreenbuddy@gmail.com](mailto:indiangreenbuddy@gmail.com)  
यह अभियान 'ग्लोबल कॉन्फेडरेशन ऑफ एनजीओ' द्वारा समर्थित है, जो पक्षियों के संरक्षण के प्रति जागरूकता बढ़ाने में महत्वपूर्ण भूमिका निभा रहा है। तो आइए, हम सब मिलकर छोटे पक्षियों के लिए एक सुंदर और सुरक्षित दुनिया बनाएं!  
अब आप भी 'मेरा घोसला क्लब' का हिस्सा बनें और अपने अनोखे योगदान से प्रकृति को सजाएं।













