

फोटो न्यूज



रांची विश्वविद्यालय के मोयाबादी स्थित बेसिक साइंस कैंपस में पेड़ का संदेश। वर्तमान में जूलाँली के प्राध्यापक डॉ. आनंद कुमार ठाकुर, वीसी डॉ. रमेश कुमार पांडेय, साइंस डीन डॉ. अशोक कुमार चौधरी एवं सभी प्राध्यापकों के प्रयास से पूरा कैंपस एक खुबसूरत बगीचे सा दिखता है।



उपन्यास के नाम को लेकर मैं बहुत पर्फेक्शनिस्ट हूँ: महुआ माज़ी

दिल्ली में चल रहा किताबों का सबसे बड़ा मेला- विश्व पुस्तक मेला में पाठकों की भागीदारी देखने लायक है। इस मेले में पाठकों के बीच लेखिका महुआ माज़ी ने अपने शीघ्र प्रकाश्य उपन्यास से एक छोटा सा हिस्सा पढ़ कर सुनाया। महुआ के दो उपन्यास 'मैं बोरिशाल्लला' और 'मरंगोड़ा नीलकंठ हुआ' राजकमल प्रकाशन से पहले से प्रकाशित हो चुके हैं। मेले में पाठक इन किताबों को पसंद कर रहे हैं और खरीद रहे हैं।

लेखक से मिलिए कार्यक्रम में लेखक-आलोचक प्रभात रंजन और मृत्युंजय के उपन्यास के नाम को लेकर किए गए सवाल का जवाब देते हुए महुआ ने कहा, "उपन्यास के नाम को लेकर अक्सर मुझसे सवाल पूछे जाते हैं, लेकिन मैं बहुत पर्फेक्शनिस्ट हूँ। जब तक उपन्यास पूरा न हो जाए नाम तय कर पाना मेरे लिए बहुत मुश्किल होता है।" महुआ के नए उपन्यास का पाठक बेसब्री से इंतज़ार कर रहे हैं। भाषा और शिल्प में अपने लोक को समाहित करने वाली लेखिका हमेशा अपने उपन्यासों में नए विषयों को लेकर आती हैं।



सुधा रमण और योगेश सिंह ने जिंदा किया ओट्टेरी झील



एजेंसियां: कुछ साल पहले तक, वेनई के वंडलूर विडियाघर की ओट्टेरी झील पर सदियों के मौसम में हजारों पक्षी आते थे। आर्कटिक सर्किल की ठंडी जगहों से आनेवाले इन विदेशी पक्षियों के लिए यह झील सर्दी के मौसम में उनका घर हुआ करती थी। लेकिन पिछले कुछ समय से, सदियों में यहां आने वाले इन पक्षियों की संख्या कम होती गयी क्योंकि यह झील मरने की कगार पर थी। साल 2016 में आये वरदा सायवलोने और फिर हर साल गर्मियों में लगातार पड़ने वाले सूखे से प्रभावित झील मानों बिल्कुल सूख गयी थी। पिछले साल के सूखे ने रही-सही कसर भी पूरी कर दी। इससे न सिर्फ झील बल्कि विडियाघर की हालत भी बिल्कुल खराब हो गयी और अधिकारियों को यहां के जीव-जन्तुओं को बचाने के लिए बाहर से पानी मंगवाना पड़ा। पिछले साल तक यहां इन पक्षियों ने भी आना बंद कर दिया था।

झील को बचाने की पहल
बारिश के पानी से रिचार्ज होने वाली यह झील 18 एकड़ में फैली हुई है और चंद जगहों को छोड़कर यह पूरी तरह से सूख गयी थी। वंडलूर पहाड़ियों की तलहटी में स्थित इस झील को लगातार रिचार्ज की जरूरत होती है। पर पिछले कई सालों से पड़ रहे सूखे की वजह से यह मुमकिन नहीं हो पा रहा है। पर कहते हैं न, "जहां चाह, वहां राह" इस बात पर विश्वास रखने वाली कर अफसर सुधा रमण ने इस स्थिति से लड़ने की ठानी। सुधा, वंडलूर विडियाघर की डिप्टी डायरेक्टर हैं। उन्होंने डायरेक्टर योगेश सिंह के मार्गदर्शन में ओट्टेरी झील को एक नई जिन्दगी दी। उन्होंने अपना काम फरवरी 2019 से शुरू किया और आठ महीने बाद, अक्टूबर 2019 में यह झील पानी से भरी हुई थी। सुधा ने इस बारे में बताया, "सबसे पहला काम प्राकृतिक ड्रेनेज चैनल को साफ़ करना था और इसके बाद गाद निकाली गयी। इस मिट्टी का प्रयोग झील में टिले बनाने के लिए किया और फिर यहाँ पर हमने ऐसे पेड़-पौधे लगाये जो कि पक्षियों को अपनी तरफ आकर्षित करें। इन टिलों पर मैंग्रोव, अर्जुन, जामुन, गुलर जैसे पेड़ लगाये गये, जिन्हें बारिश के पानी से पोषण मिला। हम खुद हैरान थे कि इस बार ये सभी टिले बरसात के मौसम में पानी में डूब गये थे और सभी पेड़ हरे-भरे हो गये। आज झील फिर से जीवित हो चुकी है और पक्षियों का फिर से आना शुरू हो गया है।

ऑक्सीजन सिलेंडर



पर्यावरण की मदद है भोजन और अन्न की बर्बादी रोकना

शशिभूषण
भोजन की बर्बादी कर्मांडे हर देश में होती है। यहां तक कि विकसित देशों (अमेरिका अखिल) में अन्न की बर्बादी छोटे मुल्कों के मुकाबले कहीं ज्यादा होती है। शायद भोजन की महत्ता को समझते हुए सऊदी अरब में बचा खाना फेंकने की आदत के विरोध में लोग एकजुट हो रहे हैं। अब लोग ऐसी थाली और तरीका अमल में ला रहे हैं, जिससे परेशा हुआ खाना ज्यादा दिखाई दे। दरअसल, सऊदी में ज्यादा खाना परोसना अच्छी मेहमान नवाजी और संस्कृति का हिस्सा माना जाता है। इसके लिए थाली में चावल का टीला सा खड़ा कर दिया जाता है। लोग थाली के दोनों ओर से चावल खा लेते हैं, पर बमिश्किल ही बीच तक पहुंच पाते हैं। बाकी खाना नहीं खा पाते, जो बाद में कूड़े में फेंक दिया जाता है। लेकिन अन्न की बर्बादी इस तस्वीर का एक पहलू है। भोजन को बर्बाद होने से बचाकर पर्यावरण को बेहतर बनाया जा सकता है किंतु इससे अधिकांश लोग अनभिज्ञ हैं। भोजन का फेंका जाना पहली निगाह में भले ही मामूली सी बात प्रतीत हो या फिर एक बड़े कार्यक्रम की अपरिहार्यता बना कर इससे परे लाया जाए, लेकिन यह एक गंभीर समस्या है जिसकी प्रकृति विश्वव्यापी है।

इस संदर्भ में विश्व खाद्य एवं कृषि संगठन द्वारा जारी रिपोर्ट में खाद्यान्नों की बर्बादी से जुड़ी चुनौतियों का बारीकी से



विश्लेषण किया गया है। संगठन द्वारा प्रस्तुत-खाद्य अपव्यय पदचिह्न: प्राकृतिक संसाधनों पर प्रभाव वाली इस रिपोर्ट में कहा गया है कि खाद्य अपव्यय को रोकने बिना खाद्य सुरक्षा सम्भव नहीं है। इस रिपोर्ट में खाद्य अपव्यय का अध्ययन पर्यावरणीय दृष्टिकोण से करते हुए बताया है कि भोजन के अपव्यय से जल, जमीन और जलवायु के साथ साथ जैव-विविधता पर भी बेहद नकारात्मक असर पड़ता है। हर साल 1.3 अरब टन खाना बर्बाद हो जाता है। इस बर्बाद खाने का अधिकतर हिस्सा कचरे के बड़े ढेरों में पहुंच जाता है और जलवायु परिवर्तन को बढ़ावा देने लगता है। खाने का बर्बाद होना इसीलिए है। हमारे ग्रह पर लगभग 90 अरब लोग किसी न किसी तरह खाद्य संकट से जूझ रहे हैं और लगभग 82 करोड़ लोगों को खाने के लिए पर्याप्त भोजन नहीं मिल पाता है। पिछले साल के सूखे ने रही-सही दुनिया में तैयार किए जाने वाले खाने का एक तिहाई हिस्सा बर्बाद चला जाता है। खाने की बर्बादी का मतलब सिर्फ खाना बर्बाद होना ही नहीं है। यह पैसों, पानी, ऊर्जा, जमीन और परिवहन साधनों की भी बर्बादी है।

अपने खाने को यूँ ही छोड़ने का मतलब है जलवायु परिवर्तन को बढ़ावा देना। छोड़ दिया गया खाना आमतौर पर लैंडफिल यानी कचरे के ढेरों को भेज दिया जाता है। वहां ये सड़ता है और मीथेन गैस पैदा करता है। पूरी दुनिया में बर्बाद हुए खाने से पैदा होने वाली "ग्रीनहाउस गैसों" की तुलना देशों से की जाए तो यह अमेरिका और चीन के बाद सबसे ज्यादा ऐसी गैस पैदा करता है। "ग्रीनहाउस गैस" वातावरण को किस तरह प्रदूषित या नुकसान पहुंचाते हैं, यह तय किसी से छुपा नहीं है। हाल के वर्षों में पर्यावरण की शुद्धता या कहीं प्रदूषण को लेकर हाय-तौबा मची हुई है। यहां तक कि अभी पिछले हफ्ते ही मैड्रिड में पर्यावरण की चिंता में जार-जार हो रहे करीब 200 देशों के प्रतिनिधियों और अधिकारियों की बैठक बिना किसी नतीजे के खत्म हो गई। यानी पर्यावरण को लेकर घनी देश किन्तन गैरजिम्मेदार हैं, यह जगजाहिर है।

ताजा अध्ययन बताते हैं कि भोजन और खाद्य सामग्री की बर्बादी का सीधा मतलब बहुमूल्य प्राकृतिक संसाधनों को व्यर्थ करना है। उदाहरण के लिए फसल उपजाने के लिए पानी की खपत या खाद का जरूरत से ज्यादा इस्तेमाल। भोजन और खाद्यान्नों की बर्बादी रोकने के लिए हमें अपने दर्शन और परम्पराओं के पुनर्चिंतन की जरूरत है। हमें अपनी आदतों को सुधारने की जरूरत है। धर्मगुरुओं एवं स्वयंसेवी संगठनों को भी इस दिशा में पहल करनी चाहिए। इस दिशा में संयुक्त राष्ट्र पर्यावरण कार्यक्रम के अभियान सोचें, खाएं और बचाएं भी एक अच्छी पहल है, जिसमें शामिल होकर की भोजन की बर्बादी रोकी जा सकती है। हम सभी को मिलकर इसके लिए सामाजिक रोकना लानी होगी, तभी भोजन की बर्बादी रोकी जा सकती है। इसके अपने घर में फेंके जाने वाले खाने के बारे में आप जितना ज्यादा सोचेंगे, पृथ्वी के अनमोल संसाधनों के संरक्षण की दिशा में आप उतना ही सकारात्मक परिवर्तन ला पाएंगे। खरीदने, पकाने और खाने जैसे छोटे-छोटे कदमों से ही आप पर्यावरण को बचाने में योगदान दे सकते हैं। अर्थात् हमें पर्यावरण के वास्ते इस मसले पर ज्यादा संजीदगी और संवेदना से सोचना होगा।