

# जिंदगी न मिलेगी दोबारा



वैशाली सेक्टर-4 की अनुपमा सक्सेना को एक गम ने ही जीने का सहारा दिया। सड़क हादसे में बेटे को खोने के बाद आज वह कई दूसरे बच्चों की परवरिश कर रही हैं और अब उनके सगे बच्चे की जगह कई ऐसे बच्चे हैं जो उन्हें मां कहकर पुकारते हैं।

## जिंदगी की रफ्तार से छू लिया आकाश

जिंदगी के जिस मोड़ पर बेटे का हाथ पकड़ कर चलने का समय आया तो उस समय सड़क हादसे ने उनके इकलौते बेटे को छीन लिया। वैशाली सेक्टर-4 की अनुपमा सक्सेना को लगा जैसे जिंदगी यही थम गई। हादसे के बाद कई महीने खुद को संभालने में लगे। आकाश को छूने की तमन्ना ने अनुपमा की जिंदगी को फिर रफ्तार दी। उन्होंने ढाई साल पहले जरूरतमंद बच्चों की ओर मदद का हाथ बढ़ाया। उन्होंने ऐसे बच्चों को ढूंढा जो सरकारी स्कूल में पढ़ रहे थे और आगे भी पढ़ना चाहते थे। आज रोजाना अपने घर पर कक्षा चलाकर उन्हें न केवल स्कूली ज्ञान दे रही हैं बल्कि जिंदगी के हर फन में माहिर कर रही हैं। इसमें उनके पति अखिलेश मेंडवाल और रिश्तेदार भी साथ दे रहे हैं। आज जरूरतमंद बच्चों के चेहरे की मुस्कराहट ने अनुपमा को सगे बेटे खोने का गम भुला दिया है। झुगियों में रह रहे बच्चों की मां और ट्रेनर बनकर उन्होंने इन दिनों 11 लड़कियों को 10वीं की परीक्षा के लिए ओपन फार्म भरवाया। वह आकाश मेंडवाल फाउंडेशन के जरिए जरूरतमंद बच्चों की मदद भी कर रही हैं।

### इंटरनेट और एजुकेशन साथ-साथ

लड़कियों को पढ़ाने के साथ ही साथ अनुपमा इन्हें रसोई के भी काम में परिपक्व बना रही हैं। इसके अलावा हर फेस्टिवल साथ सेलिब्रेट करने के साथ ही इन्हें मॉल-मल्टीप्लेक्स की भी सैर कराई जाती है। अनुपमा कुछ दिन पहले बच्चों को लेकर हरिद्वार और ऋषिकेश दर्शन कर लौटी हैं। अभी घर पर ही आने वाले बच्चों को अंग्रेजी और कंप्यूटर की बेसिक जानकारी दे रही अनुपमा का इरादा झुगियों में रह रहे बच्चों के लिए वोकेशनल और टेक्नोलॉजी सेंटर खोलने का है।



रश्मि चौबे  
(गृहिणी)  
वसुंधरा से.5



### एगलेस हार्ट केक (वेलेंटाइन स्पेशल)

सामग्री	किशमिश	50 ग्राम
मैदा	चीनी	100 ग्राम
कंडेंसड मिल्क	बेकिंग पाउडर	1 चम्मच
दूध	खाना सोडा	3/4 छोटी चम्मच
काजू	घी/मक्खन	एक कटोरी

#### विधि

मैदा, बेकिंग पाउडर और सोडा (खाने वाला) को मिक्स करके अच्छी तरह छान लें। मक्खन/घी को पिघला लें। चीनी को पीसकर पाउडर बना लीजिए। मक्खन और चीनी को मिलाकर 2-3 मिनट तक अच्छी तरह फेंटें। इस मिश्रण में कंडेंसड मिल्क मिलाकर इसे भी अच्छी तरह से फेंट लें। अब इसमें मैदा, बेकिंग पाउडर के मिक्सचर को थोड़ा-थोड़ा करके डालें। मिश्रण को हिलाते रहें ताकि इसमें गुठलियां न पड़ें। इसमें थोड़ा-थोड़ा कर दूध डालिए और मिश्रण को जरूरत के अनुसार पतला कर लें। मिश्रण बेसन के पकोड़े के घोल जितना गाढ़ा जरूर रहे। 2-3 मिनट तक फेंटिए और इसमें काजू, किशमिश डालकर मिला लें। केक बनाने वाले बर्तन में घी लगाकर चिकना कर लें और बर्तन में थोड़ा सा मैदा चारों ओर बुरक लें। केक के लिए तैयार मिश्रण को बर्तन में डालिए। ओवन को 180 डिग्री सेंटीग्रेड पर सेट करके केक को 25 मिनट के लिए बेक करने के लिए रख दें। 25 मिनट बाद ओवन का तापमान घटाकर 160 डिग्री सेट करें और केक को 20 मिनट के लिए फिर बेक करें। केक में चाकू की नोक डालकर चेक करें, अगर केक इसमें नहीं चिपकता है तो केक तैयार है। अगर केक चाकू में चिपके तो 10 मिनट के लिए दुबारा बेक कर लें। केक तैयार होने के बाद इसे हार्ट शेप में काट लें। चिरोंजी और हार्ट चोको चिप्स डालकर सजा लें। आपका वेलेंटाइन केक तैयार है।