આઈપીએલની માફક શ્રીલંકન પ્રિમિયર લીગ !

● એસપીએલ યોજીને જોખમ ઉઠાવતું શ્રીલંકન ક્રિકેટ બોર્ડ
● ભારતીય ખેલાડીઓના રમવા અંગે હજુ અવઢવ

સ્પોર્ટ્સ
- સ્પોર્ટ્સ મેન

જ્યારથી ભારતે તમાશા ક્રિકેટ આઈપીએલનું ચાર વખત સફળ આયોજન કરી બતાવ્યું છે ત્યારથી અન્ય દેશોની પણ આવું આયોજન કરવા માટે દાઢ સરકવા લાગી છે. સૌ કોઈને નાણાંની રેલમછેલ કરી દેતી આ ટૂર્નામેન્ટ યોજીને નાણાંની રહેતી ગંગામાં હાથ ધોઈ લેવાનું મન થવા લાગ્યું છે ! નાણાંકિય કટોકટી ભોગવી રહેલ શ્રીલંકન બોર્ડ આઈપીએલની તર્જ પર શ્રીલંકન પ્રીમિયર લીગ યોજવા જઈ રહ્યું છે ત્યારે સૌ કોઈની નજર એ વાત પર મંડાયેલી છે કે શ્રીલંકાને આ આયોજનમાં કેવીક સફળતા મળશે.

આજથી ચારેક વર્ષ અગાઉ ભારતમાં જયારે આઈપીએલની શરૂઆત થઈ ત્યારે તે બિલકુલ નવા જ પ્રકારનો પ્રયોગ હતો. લલિત મોદીના બેજાની નીપજ સમાન આ આઈડિયા અંગે ત્યારે અનેક મત મતાંતરો હતા. મોટાભાગના લોકોને આ આઈડિયાની સફળતા અંગે શંકા હતી. સંયોગથી એ સમયગાળો એવો હતો કે ક્રિકેટનાં ફાસ્ટફોરવર્ડ સ્વરૂપ સમાન ટ્વેન્ટી-૨૦ ક્રિકેટને જબરદસ્ત સફળતા મળી રહી હતી. ભારત જેવા દેશમાં જ્યાં એક બાજુ ભારતીય ક્રિકેટ બોર્ડે શરૂઆતમાં ટ્વેન્ટી-૨૦ ક્રિકેટમાં કોઈ પણ પ્રકારની રૂચિ લેવાનો ઈન્કાર કરી દીધો હતો. પણ ધોની સેનાએ ટ્વેન્ટી-૨૦નો વર્લ્ડકપ જીત્યો ત્યારથી જાણે પરિવર્તન આવી ગયું ! સૌ કોઈને આ ફટાફટી ક્રિકેટ ગમવા લાગ્યું!

આ બધા કારણોસર જયારે ભારતમાં પ્રથમ વખત આઈપીએલનું આયોજન થયું ત્યારે તેનું પરિણામ એ આવ્યું કે રમત અને વ્યાપાર બન્નેમાં જબરદસ્ત સફળતા મળી. આમ તો આ ભારતની ટૂર્નામેન્ટ હતી પણ તે પોતાના વિશિષ્ટ આયોજનને લીધે સમગ્ર ક્રિકેટની દુનિયામાં છવાઈ ગયું. ખેલાડીઓને આઈપીએલ રમવા બદલ એટલી બધી અઢળક કમાણી થઈ ગઈ કે તેટલા તો તેઓ કદાચ આખી જિંદગી રમ્યા હોય તો પણ મળ્યા ન હોત !

આઈપીએલની અપાર સફળતાને લીધે ક્રિકેટનો જાણે અંદાજ જ બદલાઈ ગયો. ભલભલા ધૂરંધર ખેલાડીઓ પણ માત્ર ને માત્ર અઢળક નાણાંને લીધે જ પોત-પોતાના દેશોની ટીમમાંથી નિવૃત્તિ લઈને આ કલબ ક્રિકેટને વધારે મહત્ત્વ આપવા લાગ્યા. સાથો સાથ કેટલાય નવોદિત ખેલાડીઓ માટે કારકિર્દીની નવી તકો ખુલી ગઈ તો કેટલાય ભૂતપૂર્વ ક્રિકેટરોની કોમેન્ટ્રી કોચ વગેરે તરીકે ક્રિકેટની બંધ થઈ ગયેલી દુકાન ફરીથી શરૂ થઈ ગઈ ! સૌ કોઈ કોઈને કોઈ કારણોસર આઈપીએલમાં જોડાઈ પૈસાની વહેતી ગંગામાં હાથ ધોવા લાગ્યા !

ભારતની અપાર સફળતા જોઈને ક્રિકેટ રમતા અન્ય દેશો પણ આ પ્રકારનું આયોજન કરી નાણાં કમાઈ લેવા માટેના સ્વપ્ન જોવા લાગ્યા ! ઈંગ્લેન્ડે શરૂઆતમાં મોટા ઉપાડે આ પ્રકારની ટૂર્નામેન્ટ યોજવાની જાહેરાત કરી દીધી - પણ હજુ આજ સુધી તે શરૂ કરી નથી શક્યું! આ જ રીતે ઓસ્ટ્રેલિયા અને ન્યૂઝીલેન્ડે પણ સાથે મળીને ટૂર્નામેન્ટ યોજવાનો પ્રયત્ન કરી જોયો પણ તેને શરૂ ન કરી શક્યા. આઈપીએલમાં પાકિસ્તાની ખેલાડીઓની અવગણના કરાતાં પાકિસ્તાને પણ આ પ્રકારની ટૂર્નામેન્ટ શરૂ કરવાની યોજના બનાવી. જેમાં તેને અખાતી દેશોનો પણ સાથ મલ્યો. આમ છતાં તેઓ આ ટૂર્નામેન્ટ શરૂ ન કરી શક્યા. અમેરિકન મૂળના વેપારી એલેન સ્ટોનફોર્ડે વેસ્ટ ઈન્ડિઝમાં એક બદલાયેલા અંદાજમાં ટ્વેન્ટી-૨૦ ક્રિકેટની શરૂઆત કરી. પણ તેમાં આઈપીએલ જેવી કોઈ વાત નહોતી.

આ બધા દેશોની ચર્ચા કરવાનું કારણ એ છે કે આઈપીએલ જેવી સ્પર્ધા સફળ બનાવવા માટે જે ખાસ-ખાસ બાબતોની જરૂરિયાત છે તે માત્ર ભારતમાં જ છે ! અન્ય કોઈ દેશો પાસે તે નથી ! આથી જ ઓસ્ટ્રેલિયા જેવું મહારથી દેશ પણ આઈપીએલ પ્રકારની સ્પર્ધા શરૂ ન કરી શક્યું. બલ્કે તેણે પોતાના ટ્વેન્ટી-૨૦ ટૂર્નામેન્ટ બિગ બેશને વધુ રોમાંચક બનાવી વ્યાપારિક અંદાજ આપ્યો ખરેખર આઈપીએલ જેવી ટૂર્નામેન્ટ યોજાવી તે કોઈ નાની માના ખેલ નથી !

આવા બધા પડકારો વચ્ચે જ્યાં મોટા મોટા દેશો હાંફી રહ્યા ત્યારે તેમની તુલનામાં ક્ષેત્રફળની દ્રષ્ટિએ નાના દેશ શ્રીલંકાએ આઈપીએલની તર્જ પર શ્રીલંકા પ્રિમિયર લીગ ટૂર્નામેન્ટ શરૂ કરવા પ્રયાસ કર્યો છે ત્યારે સૌ કોઈની નજર તેના પર મંડાયેલી છે કે આ ટૂર્નામેન્ટ કેટલી હદે સફળ થઈ શકશે.

આ ટૂર્નામેન્ટની એક અન્ય વિશિષ્ટ બાબત એ છે કે આ ટૂર્ના. સાથે નોર્ધન પ્રોવિન્સનું શ્રીલંકન ક્રિકેટમાં પુનરાગમન થઈ રહ્યું છે. આ એ જ પ્રોવિન્સ છે કે જે વર્ષો સુધી એલ.ટી.ટી.ઈ. સાથેની લડાઈને લીધે ચર્ચામાં રહ્યું હતું. નોર્ધન પ્રોવિન્સની રાજધાની જાફના છે. જે શ્રીલંકન ક્રિકેટમાં પોતાની ઓળખ ઊભી કરવા માટે પૂરી કોશિષ કરી રહ્યું છે.

શ્રીલંકન ક્રિકેટ બોર્ડ એ બાબત પણ ખાસ જાણે છે કે વિદેશી ખેલાડીઓ વગર આ સ્પર્ધાને વિશ્વભરમાં ચર્ચા ન મળી શકે. સાથો સાથ ભારતીય ક્રિકેટરોને પણ લોકપ્રિયતા માટે સામેલ કર્યા છે. કેમ કે, તેને બરાબરની ખબર છે કે દુનિયાના કોઈ પણ ખૂણામાં ક્રિકેટ હોય, પણ ભારતીય ખેલાડીઓ તેમાં સૌથી વધારે સફળ રહેતાં હોય છે. અલબત્ત, આ લખાય છે ત્યારે ભારતીય ક્રિકેટ બોર્ડ આ ટૂર્નામેન્ટનું આયોજન શ્રીલંકન બોર્ડ નહીં બલ્કે સિંગાપુરની ખાનગી કંપની કરી રહી હોય ભારતીય ખેલાડીઓને આ સ્પર્ધા રમવા માટે મંજૂરી નથી આપી. સામા પક્ષે શ્રીલંકન બોર્ડ ખુલાસો કર્યો છે કે આયોજન તેનું જ છે. સિંગાપુરની કંપનીને માત્ર વહીવટ જ સોંપ્યો છે.

ટૂર્નામેન્ટનાં સ્વરૂપને સમજીએ તો, ગ્રુપ રાઉન્ડમાં તમામ ટીમો એક બીજા વિરૂદ્ધ એક-એક વાર રમશે. જેમાં ટોચની ચાર ટીમો સેમીફાઈનલમાં પ્રવેશ મેળવશે. નોકઆઉટ પદ્ધતિએ સેમીફાઈનલ અને ફાઈનલ રમાશે. ચેમ્પિયન બનનાર ટીમ માટે સૌથી મોટું ઈનામ એ હશે કે તે ટીમ ચેમ્પિયન્સ લીગ ટી-૨૦માં ભાગ લઈ શકશે. આ રીતે ભારત બાદ શ્રીલંકા પણ એ હરોળમાં આવી જશે કે જે ચેમ્પિયન્સ લીગ ટી-૨૦ માટે પોતાની રાષ્ટ્રીય ચેમ્પિયન ટીમને નહી બલ્કે પ્રોફેશનલ લીગ ચેમ્પિયન ટીમને ભાગ લેવા મોકલશે.

આઈપીએલની જેમ અત્રે ખેલાડીઓની લીલામી કરાઈ નથી. શ્રીલંકન બોર્ડ દ્વારા વધુમાં વધુ ૩૦૦૦૦ ડોલરની ફી ફિક્સ કરાઈ છે.

ભાગ લેનાર ટીમો

(૧) બસનાહિરા લીયર્સ (૨) કંદૂરાતા કાઈટ્સ (૩) નાગેનાહિરા નાગાજ (૪) રૂહુના રાઈનોઝ (૫) ઉથુરા ઓરિએકસેસ (૬) યુવા યૂનિકોર્ન્સ (૭) વાયંબા વુલબ્ઝ

ભાગ લેનાર વિદેશી ક્રિકેટરો

કાઈરોન પોલાર્ડ, ક્રિસ ગેઈલ, ડેરેન બ્રેવો, ડ્વેન બ્રેવો, ડર્ક નૈનેસ, ડેવિડ વોર્નર, બ્રેડ હોઝ, ડેનિયલ ક્રિશ્ચિયન, શોન ટેટ, હર્શેલ ગિબ્સ, એલ્બી મોર્કેલ, ડેવિ જેકબ્સ, લોનવાબો ટીસોટસોબે, ડેનિયલ વેટ્ટોરી, શોએબ અખ્તર, ઉમરગુલ, ઉમર અકમલ, સોહેલ તનવીર, વહાબ રિયાઝ, અબ્દુલ રઝાક, ઈમરાન નઝીર

ભાગ લેનાર ભારતીય ક્રિકેટરો

ઈરફાન પઠાણ, યુસુફ પઠાણ, આર.અશ્વિન, પ્રવીણકુમાર, આર.વિનયકુમાર, મનીષ પાંડે, સૌરભ તિવારી, મનોજ તિવારી, અભિષેક નાયર, પાર્થિવ પટેલ, દિનેશ કાર્તિક, એસ.બદ્રીનાથ, રવિન્દ્ર જાડેજા, ઉમેશ યાદવ, પોલ વલથાટી, મુનાફ પટેલ, અમિત મિશ્રા, શિખર ધવન, લક્ષ્મીપતિ બાલાજી

નોંધ : ભારતીય ક્રિકેટ બોર્ડ છેલ્લી ઘડીએ મંજૂરી આપશે તો જ આ ખેલાડીઓ શ્રીલંકા રમવા જશે

રેસીપી
- મુસ્લિમા શેઠવાલા

બેક્ડ મેક્રોની/સ્પેગીટી વીથ પાઇનેપલ

સામગ્રી :-
૨ કપ બાફેલી મેક્રોની સ્પેગીટી.
૧ કપ વટાણા, બાફેલા.
૩ કપ દુધ.
૧ ટીન પાઈનેપલના સ્લાઈસ.
૨ ચમચા બટર.
૪ ચમચા ચીઝ છીણેલું.
૩ ચમચા મેંદો.
મીઠુ- મરી સ્વાદઅનુસાર.

રીતઃ-

સ્ટેપ-૧:-પાઈનેપલના સ્લાઈસના ટુકડા કરી લેવા. સીરપ એકબાજુએ રાખો.

સ્ટેપ-૨:- બટર ગરમ કરી તેમાં મેદો નાખો. થોડીવાર હલાવો. તરત જ દુધ નાખતા જાવ અને હલાવતા જાવ ગાંઠો ન પડે(આમ છતાં જો ગાંઠો પડી જાય તો હેન્ડ બ્લેન્ડર ફેરવી દો) જયારે ઘટ્ટ થાય ત્યારે તેમાં મેક્રોની/સ્પેગીટી, વટાણા પાઈનેપલના ટુકડા મીઠુ-મરી અને ૨ ચમચા પાઈનેપલનો સીરપ નાખો. જો મીઠાશ વધારે જોઈએ તો પાઈનેપલ સીરપ વધારે નાખો.

સ્ટેપ-૩:- બેકીગ ડીશમાં આ મિશ્રણ ઠાલવી. તેની ઉપર ચીઝ ભભરાવો.ચીઝ ગુલાબી થાય ત્યાર સુધી બેક કરો.

health tip:- દહીંમાં રહેલા બેકટરીયા તાણ અને કળજીયાત દુર કરે છે માટે દહી વધારે લો.

વેજીટેબલ ચાઉ-ચાઉ, વ્યકિતઓ માટે

સામગ્રી:-
૧ ૧/૨ પેકેટ નુડલ્સ.
૧કીલો બોનલેસ મટન/ ચીકન.
૨૫૦ ગ્રામ કોબી.
૧૫૦ ગ્રામ વટાણા.
૧૫૦ ગ્રામ ગાજર.
૧૫૦ ગ્રામ ફલાવર.
૧૦૦ ગ્રામ તેલ.
૨૦૦ ગ્રામ ટામેટા.
૨ ઈંડા.
૧ ચમચી આદુ-લસણ પેસ્ટ.
મીઠુ- મરી સ્વાદપ્રમાણે.
૮ ચમચા તેલ.
૩ ચમચા સોયાસોસ.
૩ ચમચા ટામેટાસોસ.
૨ ચમચા ચટણી.
૨ ટામેટાના સ્લાઈસ કરવા.

રીતઃ-

સ્ટેપ-૧:- નુડલ્સને બાફી નિતારી લો. પછી ઠંડા પાણીમાં નાખી ફરીથી નિતારી લો.

સ્ટેપ-૨:- ચીકન/મટનમાં આદુલસણ પેસ્ટ અને મીઠુ નાખી બાફીલો. પછી તેના હાથથી

ઝીણા લાંબા ટુકડા કાપી લો.

સ્ટેપ-૩:- ઈંડામાં મીઠુ-મરી નાખી ફેટી થોડા તેલમાં આમલેટ બનાવી લો.તેના નાના ટુકડા કાપી લો.

સ્ટેપ-૪:- ૬ ચમચા તેલ ગરમ કરી તેમાં પહેલાં ફલાવર અને વટાણા ફ્રાય પછી ગાજર અને કોબી નાખો. ૩-૪ મિનિટ ફ્રાય કરો.

સ્ટેપ-૫:- એક મોટા વાસણ/ પેનમાં ૨ ચમચા તેલ ગરમ કરી તેમાં નુડલ્સ ફ્રાય કરો. ૧૦ મિનિટ ધીમા ચુલા પર હલાવતા રહો.તેમાં સોયાસોસ નાખો.

સર્વ કરવાની રીતઃ- એક મોટી પ્લેટમાં યા બાઉલમાં સૌથી પહેલા નુડલ્સ કાઢો.તેની ઉપર તળેલા શાક નાખો. પછી ટામેટાના સ્લાઈસ ગોઠવો. તેની ઉપર ઈંડાના ટુકડા ચીકન/ મટનના ટુકડા નાખો તેની ઉપર મરી ભભરાવો. પછી ટામેટા સોસ અને ચટની નાખો. તેની ઉપર સોસ નાખી છેલ્લે મનગમતા સલાડ સમારીને નાખો.

health tip:- જે લોકો ફૂટ અને શાકભાજી વધારે ખાય છે. તેઓ વધારે સમય સુધી કામ કરી શકે.તેમની ચામડી પર કરચલીઓ પડતી નથી.સ્તન કેન્સરની શકયતા ઓછી રહે છે અને યુવાનીનો જુસ્સો જાળવી શકે છે.

દાલ હલવા

સામગ્રી :-
૩૫૦ ગ્રામ મગની મોગર દાળ, ૫ કલાક પાણીમાં પલાળો.
૪૫૦ ગ્રામ પ્યોર ઘી.
૧ લીટર દુધ.
૧/૨ ચમચી કેસર.થોડા દુધમાં પલાળવી.
૧/૨ ચમચી ઈલાયચી પાવડર.
૧ ચમચો બદામની કતરન, ખાંડ- સ્વાદમુજબ.

રીતઃ-

સ્ટેપ-૧:- દાળને નિતારી વાટી નાખો.

સ્ટેપ-૨:- ઘી ગરમ કરી તેમાં દાળ નાખી ફ્રાય કરો. બ્રાઉન કલર થાય તો ધીમે ધીમે દુધ નાખતા જાવ અને હલાવતા જાવ.ખાંડ નાખો. મીક્ષ્ચર ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી પકાવો અને હલાવતા રહો. જયારે આ હલવામાંથી ઘી છુટુ પડે ત્યારે કેસર નાખી હલાવી ચુલા પરથી ઉતારી પ્લેટમાં કાઢો. તેની ઉપર ઈલાયચીનો પાવડર ભભરાવો અને બદામના સ્લાઈસ નાખી સર્વ કરો.

નોંધઃ- વાટેલી દાળ ધીમે શેકતી વખતે તળિયા ચોંટી જાય છે માટે નોન સ્ટીક વાસણનો ઉપયોગ કરવો.

health tip:- તુલસીનો રસ અને આદુનો રસ સરખે ભાગે લઈ સહેજ ગરમ કરી પીવાથી પેટનો દુખાવો દૂર થાય છે.

કોટેજ ચીઝ ઉપમા

સામગ્રી:-
૨૫૦ ગ્રામ સોજી (રવો)
૬૦ ગ્રામ કાજુ નાના ટુકડા કરી લેવા.
૪૫ ગ્રામ ઘી અને ચીઝ.
૨૫૦ ગ્રામ કોટેજ ચીઝ.
૨ મોટી ડુંગળી ઝીણી સમારેલી.
૩ લીલા મરચા.
૧ ચમચી રાઈ.
૧/૨ ચમચી ચણાની દાળ.
૧/૨ ચમચી તજ અને લવિંગ પાવડર.
૧ ચમચો કોથમીર ઝીણી સમારેલી.
૨ લીબુનો રસ.
મીઠુ સ્વાદનુસાર.

રીતઃ-

સ્ટેપ-૧:- સહેજ ઘી નાખી સોજીને ધીમી આંચ પર શેકી લો.

સ્ટેપ-૨:- ઘી અને તેલ સાથે ગરમ કરી તેમાંથી ધુમાડો નીકળે તો રાઈ નાખો. રાઈ તતડે તો દાળ અને કાજુ નાખી ૨-૩ સેકન્ડ ફ્રાય કરો. પછી ડુંગળી,લીલા મરચા અને કોથમીર નાખી ૫ મિનિટ ફ્રાય કરો.૧ કપ ભરીને પાણી નાખો. સાથે સોજી સિવાયની તમામ સામગ્રી નાખો. હવે બીજો મોટો ૧ કપ પાણી નાખો. મીઠુ નાખો ધીમેધીમે સોજી નાખતા જાવ અને હલાવતા જાવ. ૫મિનિટ પછી ચુલા પરથી ઉતારી સર્વ કરો.

Beauty tip: વાળ વધારે તુટતા હોય બદામ, ચણા, પનીર દુધ,બાજરી અને પ્રોટીનવાળી ચીજો વધારે લો.

સીલીકોન મટન ટીક્કા વીથ સોસ

સામગ્રી :-
૨૫૦ગ્રામ બોનલેસ મટન, ૧/૨ ઈચના ટુકડા કરવા.
૧/૨ ચમચી વિનેગર અથવા લીબુંનો રસ.
૨૦-૨૫ સળિયા.
૧/૨ કપ પાણી.
૧/૪ ચમચી લસણનો પાવડર અથવા ઝીણું સમારેલું લસણ.

રીતઃ-

વિનેગર અથવા લીબુનો રસ, પાણી અને લસણ/પાવડર મીક્ષ કરો. તેમાં ૫-૧૦ મિનિટ મટનના ટુકડા બોળી રાખો. પછી મટનના ટુકડા સળિયા પર ચઢાવો ૧ સળિયા પર ૫ ટુકડા ભરાવો. ઓવનમાં યા અગડી પર યા કોલસા પર ગેસ યા તંદુરમાં શેકો ૧૫ મિનિટ ગ્રીલ કરો. વચ્ચે તેલ લગાવતા જાવ અને ફેરવતા જાવ.

સોસ માટેની સામગ્રી:-
૧ ચમચો પીનર બટર.
૧/૨ ચમચી લસણ સમારેલું.
૧ ચમચી લીલા મરચા.
૧ ચમચી સોયાસોસ.
૧ ચમચી લીબુંનો રસ.
૧ ચમચી બ્રાઉન શુગર.
૧ તજપત્તો.
મીઠુ.
૧/૨ કપ નારિયેળનું દુધ.

રીતઃ-

ઉપરની બધી સામગ્રી મીક્ષ કરો.ધીમી આંચ પર પકાવો.સળંગ હલાવતો રહો. જયારે આ સોંસ ઘટ્ટ થાય ત્યારે ચુલા પરથી ઉતારી મટનના ટુકડા પર નાખો અને સર્વ કરો.

health tip:-મીક્ષીમાંથી ડુંગળી લસણની વાસ કાઢવા માટે તેમાં બટાકા વાટી લો. વાસ ચાલી જશે.

કટાક્ષ કોર્નર
-જામી

હા, નિર્દોષ લોકોને પૂરવા માટે અમારે આ નવો વિભાગ ખોલવો પડયો !

નિયમિત આવકવેરો ભરવાના નાણાં તમે કયાંથી કાઢો છો !

આ ગુંડો-મવાલી રાજકારણમાં પ્રવેશ્યા પછી જાહેરમાં કયારેય અભદ્ર કે અશ્લીલ ભાષા નથી બોલતો !

નાલાયક, આ નેતાઓ પાસેથી કંઈક શીખ !

શી...શ, સાંભળો ! ચોથે દિવસે તમને પારણા કરાવવાનું આયોજન થઈ ગયું છે ! આનાકાની કર્યા વગર પારણા કરી લેજો !