

संपादकीय

रिजर्व बैंक का संकेत

भारतीय रिजर्व बैंक ने पिछले हफ्ते रेपो रेट में लगातार पांचवीं बार कटौती करते हुए उसे 5.15 फीसदी पर ला दिया, जो पिछले 9 वर्षों में सबसे कम है। रेपो रेट वह व्याज दर है जिस पर रिजर्व बैंक देश के सभी व्यापारिक बैंकों को लोन देता है। खास बात यह है कि पिछली कटौतियों का ज्यादातर फायदा बैंकों तक ही रह गया था, लेकिन अभी कई बैंकों का उधारी रेट रेपो रेट से जुड़ जाने से यह आम ग्राहकों तक पहुंच सकता है। बाजार में सस्ता कर्ज पहुंचने की गुणावश्च पर शेयर बाजार को उत्साहित होना चाहिए था लेकिन हुआ उलटा। रिजर्व बैंक की घोषणा के बाद शेयर बाजार में अच्छी-खासी गिरावट दिखी।

इसकी वजह रही व्याज दर में कटौती के साथ ही जीडीपी वृद्धि दर के अनुमान में की गई कर्तव्यव्योत्ता। रिजर्व बैंक ने मौजूदा वित्ती वर्ष में जीडीपी ग्रोथ के अनुमान को 6.9 फीसदी से घटा कर 6.1 फीसदी कर दिया। नीति आयोग के उपायक्षम राजीव कुमार का कहना है कि 6.5 फीसदी तक की सालाना विकास दर हासिल कर लेना अब भी सुमिक्षित है जबकि सरकार साथ फीसदी का लक्ष्य हासिल करने का काम कर रही है। लेकिन इन दरों से हटकर देखें तो हालात मुश्किल ही दिखते हैं। छहती ग्रोथ रेट को संभालने में सबसे बड़ी बाधा यह है कि सरकार अब भी समस्या पर अपना ध्यान नहीं केंद्रित कर पा रही। उसका प्रयास इसको कम करके पेश करने, आंकड़ों को ऐसे नहीं देखने, और जो भी कदम उठाए जा रहे हैं उनसे सब कुछ ठीक ही जाने के दबावे करने तक ही सीमित नजर आता है।

रिजर्व बैंक द्वारा व्याज दरों में कटौती के ताजा कदम को ही देखें तो इसकी अधिकारियत से इनकार नहीं किया जा सकता, लेकिन विकास की अटकी हुई गाड़ी डिसी के दम पर सरपट दौड़ पड़ने की उम्मीद बेजा ही कही जाएगी। व्याज दरों में लगातार कटौती के बावजूद जब बाजार में रफतार ही इतनी मरी-गिरी है तो फिर कटौती की एक और किस्त से भला कौन सा चमत्कार हो जाएगा? जानकारों के मुताबिक अर्थव्यवस्था की सबसे बड़ी समस्या मांग में कमी की है। जब तक सरकार इस मुश्किल से निपटने के बहुत सारे उपायों पर एक साथ काम नहीं शुरू करती तब तक कॉर्पोरेट कंपनियों को करों में छूट, सस्ता कर्ज और आयकर में प्रस्तावित कटौती हाशिये की हलचल ही बने रहेंगे।

एक्सपोर्ट का माहौल तो जल्दी सुधरने वाला है नहीं, ऐसे में कंपनियां अपना उत्पादन तभी बढ़ाएंगी जब उन्हें घरेलू बाजार में अपने माल के खरीदार नजर आएंगे। इस लिहाज से दीर्घकालिक रणनीति किसानों की आमदानी और कम पगार वाली नौकरियों की तादाद बढ़ाने की ही हो सकती है। ताकालिक कदमों की बात करें तो लगभग तैयार खड़ी हाउसिंग परियोजनाओं और छोटे-छोटे गैरेस की वजह से लैंबित पड़ी इन्फास्ट्रक्चर परियोजनाओं को जल्दी से जल्दी पूरा करके उन्हें उत्पादक स्थितियों में लाना सरकार की पहली प्राथमिकता होनी चाहिए।

तनिष्ठा चटर्जी को बुसान फिल्मोत्सव में मिला एशियन स्टार अवार्ड

अभिनेत्री तनिष्ठा चटर्जी को प्रतिष्ठित बुसान फिल्मोत्सव के 24वें संस्करण में एशियन स्टार अवार्ड से सम्मानित किया गया। यह पुस्कर उन्हें उनके निर्देशन में बनने वाली पहली फिल्म रोम रोम में लिए ताकि फिल्म की उपस्थिति में इस अवार्ड को मैरी कलेक्शन और बुसान इंटरनेशनल फिल्म फेस्टिवल में आधिकारिक चयन होना ही मेरे लिए सबसे बड़ा बात है और इससे भी बड़ा बात है। इससे ज्यादा अच्छा मेरे लिए एक बहुत कुछ और नहीं हो सकता।

फिल्म की कास्ट और



तनिष्ठा की इस फिल्म में नवाजुद्दीन सिद्दीकी मुख्य भूमिका में हैं और उनके साथ वैलेटिना कोर्टी, ईशा तलवार, फारसेको एपोलीनी, उर्बानो वार्वरिनी, विलरेसी और एडिगा स्कार्डुजियो जैसे कलाकार भी हैं। यह एक बहुभाषी फिल्म है जो हिन्दी, अंग्रेजी और इतालवी में बनी है।

‘तेरा व्या होगा आलिया’ में हुई बिजल जोशी की एंट्री ‘लेडी स्पेशल’ में अखियार बार नजर आई ऐक्ट्रेस बिजल जोशी अब टीवी शो ‘तेरा व्या होगा आलिया’ में नजर आएंगी। इस शो में एक शारीरिक जोशी की कहानी दिखाई गई है। दोनों हाई-स्कूल से ही एक दूसरे को पसंद करते थे और शादी के बाद उन्हीं स्कूल में पढ़ती थीं। शो में आलिया का किरदार टीवी ऐक्ट्रेस अनुषा प्रिया ने निभाया है। बहीं आलिया के पाति आलोक के रोल में एक्टर है। इसके बाद उन्होंने एक हालिया इंटरव्यू में जॉन ने अपनी फिल्मों और सिक्किट के चुनाव पर खुलकर बात की।



कशमीरी पनीर मसाला बनाने की रेसिपी

कशमीरी पनीर मसाला देख किसी के भी मूह में आ जाए पानी कुछ ऐसी ही यह डिश। तो आइये जानते हैं कशमीरी पनीर मसाला की विधि-

दो कप पनीर टुकड़ों में कटे हुए, एक चम्पच गरम मसाला

मिर्च पाउडर, अदरक का पेस्ट, हींग,

पाउडर, आधा चम्पच धनिया

पाउडर, एक चोंधाई चम्पच हल्दी

पाउडर, एक चम्पच कटा हरा

धनिया, आधा चम्पच जीरा, दो

चम्पच तेल, चुटकीभर हींग,

स्वादानुसार नमक।

विधि -

एक पैन में तेल डालकर गर्म करें।

जब ये गर्म हो जाएं तो इसमें पनीर के टुकड़े डालकर सुनहरा भूंग होने तक

और सर्व करें।

इसके बाद एक बाजल में

निकाल लें। और इसमें लाल

पाउडर, आधा चम्पच लिंगायती

मिर्च पाउडर, अदरक का पेस्ट, हींग,

धनिया, आधा चम्पच जीरा, दो

चम्पच तेल, चुटकीभर हींग,

स्वादानुसार नमक।

कम से कम 10 मिनट पकने दें।

आपकी कशमीरी चमन बनकर तैयार हैं। इसे आप सर्विंग बाजल में

निकाल लें। फिर इसे गार्निंग करने के

लिए इसके ऊपर हरा धनिया डालें

और सर्व करें।

इसके बाद एक बाजल में

निकाल लें। फिर इसे गार्निंग करने के

लिए इसके ऊपर हरा धनिया डालें

और सर्व करें।

इसके बाद एक बाजल में

निकाल लें। फिर इसे गार्निंग करने के

लिए इसके ऊपर हरा धनिया डालें

और सर्व करें।

इसके बाद एक बाजल में

निकाल लें। फिर इसे गार्निंग करने के

लिए इसके ऊपर हरा धनिया डालें

और सर्व करें।

इसके बाद एक बाजल में

निकाल लें। फिर इसे गार्निंग करने के

लिए इसके ऊपर हरा धनिया डालें

और सर्व करें।

इसके बाद एक बाजल में

निकाल लें। फिर इसे गार्निंग करने के

लिए इसके ऊपर हरा धनिया डालें

और सर्व करें।

इसके बाद एक बाजल में

निकाल लें। फिर इसे गार्निंग करने के

लिए इसके ऊपर हरा धनिया डालें

और सर्व करें।

इसके बाद एक बाजल में

निकाल लें। फिर इसे गार्निंग करने के

लिए इसके ऊपर हरा धनिया डालें

और सर्व करें।

इसके बाद एक बाजल में

निकाल लें। फिर इसे गार्निंग करने के

लिए इसके ऊपर हरा धनिया डालें

और सर्व करें।

इसके बाद एक बाजल में

निकाल लें। फिर इसे गार्निंग करने के

लिए इसके ऊपर हरा धनिया डालें

और सर्व करें।

इसके बाद एक बाजल में