

संपादकीय

तकनीक की मार

इंडोनेशिया के राष्ट्रपति जोको विडोडो ने एक अद्भुत प्रस्तव रखा है। उन्होंने अपने देश की सरकारी एजेंसियों से कहा है कि वे अगले साल सिविल सेवा के अधिकारियों की दो ईक्स समाप्त कर दें और उनका काम आर्टिफिशल इंटेलिजेंस (एआई) के जरिये कराएं। इसके पीछे विडोडो का असली मक्कल अधिकारियों का बोडा कम करना या सरकारी खर्च घटाना वहाँ है। उनका उद्देश्य है लाल फीताशाही में कमी लाना, जो उनके मुताबिक निवेश के रस्ते में बाधक है।

वैसे दुनिया भर में एआई का इस्तेमाल खर्च बचाने के लिए ही किया जा रहा है। जो काम अब तक पूरे-पूरे विभाग के जिम्मे हुआ करते थे, उन्हें अब एआई के जरिये निपटाया जा रहा है। आर्टिफिशल इंटेलिजेंस का अर्थ है बनावटी तरीके से विकसित की गई बौद्धिक क्षमता। इसकी शुरूआत 1950 के दशक में हुई थी, लेकिन भ्रोसेमेंट माली जाने लायक यह अभी ही हो पाई है। गलतियों के जरिये सीखने का यह कंप्यूटर सिस्टम उन्हीं तकों के आधार पर काम करता है, जिसे मानव मस्तिष्क चलते हैं। एआई ने रोबोटिक्स को पूरी तरह बदल दिया है। रोबोट में अब तकनीक के चलते नया सीखने की क्षमता आ गई है। अब वह बहुत से फैसले खुद भी ते सकता है। ज्यो-ज्यों-एआई का दायरा बढ़ रहा है, दुनिया भर में बहस तेज होती जा रही है कि यह मनुष्यता के लिए उपयोगी है या घातक।

एक तबका मानता है कि यह तमाम वर्कर्स की जगह ले लेगा और उन्हें भूखें मरने के लिए छोड़ देगा, लेकिन दूसरी राय है कि इसकी वजह से कई नए रोजगार पैदा भी होंगे। आम राय है कि एआई के मजबूत होते जाने के साथ ही ड्राइवर से लेकर डेटा एंट्री ऑपरेटर्स को बड़ी संख्या में नौकरियां खोनी पड़ेंगी। अधिक मानसिक क्षमता वाले काम भी इससे प्रभावित होंगे जिससे डॉक्टर, जनरिटर और वकालत से जुड़ी नौकरियों पर भी खतरा बढ़ेगा। लेकिन वर्त्त इकनॉमिक फोरम (डब्ल्यूआईएफ) की पिछले साल की रिपोर्ट के मुताबिक एआई अगले कुछ सालों में जितने रोजगार खत्म करेगा उससे कहीं ज्यादा नए रोजगार पैदा करेगा।

रिपोर्ट के अनुसार 2025 तक इंसान का आधे से ज्यादा काम (करीब 52 फीसदी) मरींगे करने लगेंगी। अभी हमारे कुल काम का केवल 29 फीसदी मरींगे करती हैं। जब मरींगे इसांनों से ज्यादा काम करने लगेंगी तो पूरी दुनिया में 7.5 करोड़ लोगों को नौकरियां खोनी पड़ेंगी, लेकिन एआई के कारण 13.3 करोड़ नई नौकरियां भी आएंगी। ऐसे में जितनी जोब जारी होती उससे 5.8 करोड़ ज्यादा नई नौकरियां मार्केट में आ जाएंगी। उससे तेज बढ़ने वाली नौकरियां होंगी- डिलिवर्सी, इ-कॉर्मर्स और सोशल मीडिया स्पेशलिस्ट की। जाहिर है, रोजगार खास तकनीकी विशेषज्ञता वाले लोगों को ही मिल सकेगा। बहरहाल, अभी तो इंडोनेशिया के अफसरों और ऐसे ही कुछ और काम करने वालों को एआई के कारण बेरोजगारी ही झेलनी पड़ेंगी।

अक्षय-दीपिका समेत पिछली फिल्मों के सारे स्टार्स के साथ बनेंगी हाउसफ्यूल 5!

साजिद नाडियाडवाला की हाउसफ्यूल फैन्स की फैब्रिट फिल्म फैचाइज में से ही है। हाउसफ्यूल के हार इंस्टॉलमेंट ने फैन्स को काफी गुदगुदा दिया है। हालिया जिन हाउसफ्यूल 4 ने बॉक्स ऑफिस पर अच्छा प्रदर्शन किया है।

अक्षय कुमार ने ट्रिवटर पर एक तत्वार्थ शेरग की थी जिसमें प्रड्यूसर साजिद नाडियाडवाला के साथ हाउसफ्यूल की पिछली फिल्मों के एक्टर्स भी नजर आ रहे हैं।

मीडिया रिपोर्ट्स की मानें तो अब साजिद नाडियाडवाला



हाउसफ्यूल 5 बनाने का प्लान कर रहे हैं। कहा जा रहा है कि यह फिल्म और भी बड़ी और भव्य होगी। फिल्म में पिछले सभी इंस्टॉलमेंट के स्टार्स होंगे। फैन्स के लिए भी यह काफी एक्सिजनिंग होगा कि एक ही फिल्म में अक्षय

होगा

काम करने वाले लोगों

में अक्षय की भूमिका होगी।

अब तक टिकियां

टाइट केटरेन लें। उसमें टिकियां

रख कर बटर पेपर लगाएं। बाकी की

टिकियां बटर पेपर के ऊपर रखें और बचे

हुए बटर पेपर से अच्छे से ढक कर ढकन बढ़ कर दें। इस कटेनर को फीज में रख दें। जब आपका इसे खाने का मन हो इसे फीज से निकालें और तल कर इसे खाने का मजा लें।

तलने के लिए - अब एक पैन में

ऑयल डाल कर गैस की फूल प्लेम पर

गर्म होने के लिए रखें। अब एक-एक

करेंट टिकी डालकर हल्का भूरा होने तक

दोनों तरफ से सेंक लें। आपकी टिकियां

बन कर तैयार हैं। आप इसे अपनी

मनपसंद चटनी, दही और कटूकस किए

हुए गाजर और मूली के साथ भी खा

सकते हो।

फ्रोजन टिकी बनाने की रेसेपी



थोड़ा सा तेल लगाएं। अब तैयार मिश्रण से थोड़ा- थोड़ा भाग लेकर टिकी बनाना सुख करें। इसे गोल आकार देने के बाद थोड़ा सा चपता करके टिकियां बना लें।

स्टोर करने लिए एक ऐयर टाइट केटरेन लें। उसमें टिकियां

रख कर बटर पेपर लगाएं। बाकी की

टिकियां बटर पेपर के ऊपर रखें और बचे

हुए बटर पेपर से अच्छे से ढक कर ढकन बढ़ कर दें। जब आपका इसे खाने का मन हो इसे फीज से निकालें और तल कर इसे खाने का मजा लें।

तलने के लिए - अब एक पैन में

ऑयल डाल कर गैस की फूल प्लेम पर

गर्म होने के लिए रखें। अब एक-एक

करेंट टिकी डालकर हल्का भूरा होने तक

दोनों तरफ से सेंक लें। आपकी टिकियां

बन कर तैयार हैं। आप इसे अपनी

मनपसंद चटनी, दही और कटूकस किए

हुए गाजर और मूली के साथ भी खा

सकते हो।

सबसे पहले एक बड़ा बाल लें।

उसमें आलू को कटूकस करके

मैस लें। अब आलू में दही मिर्च,

धनिया, जीरा पाउडर- 1 चम्पच, काली मिर्च-

1/4 चम्पच (पीसी हुई), अमचूर- 1

छोटा चम्पच, नमक- स्वादानुसार,

ऑयल- तलने के लिए बटर पेपर

विधि

सबसे पहले एक बड़ा बाल लें।

उसमें आलू को कटूकस करके

मैस लें। अब आलू में दही मिर्च,

धनिया, जीरा पाउडर- 1 चम्पच, काली मिर्च-

1/4 चम्पच (पीसी हुई), अमचूर- 1

छोटा चम्पच, नमक- स्वादानुसार,

ऑयल- तलने के लिए बटर पेपर

सबसे पहले एक बड़ा बाल लें।

उसमें आलू को कटूकस करके

मैस लें। अब आलू में दही मिर्च,

धनिया, जीरा पाउडर- 1 चम्पच, काली मिर्च-

1/4 चम्पच (पीसी हुई), अमचूर- 1

छोटा चम्पच, नमक- स्वादानुसार,

ऑयल- तलने के लिए बटर पेपर

विधि

सबसे पहले एक बड़ा बाल लें।

उसमें आलू को कटूकस करके

मैस लें। अब आलू में दही मिर्च,

धनिया, जीरा पाउडर- 1 चम्पच, काली मिर्च-

1/4 चम्पच (पीसी हुई), अमचूर- 1

छोटा चम्पच, नमक- स्वादानुसार,

ऑयल- तलने के लिए बटर पेपर

विधि

सबसे पहले एक बड़ा बाल लें।

उसमें आलू को कटूकस करके

मैस लें। अब आलू में दही मिर्च,