

### संपादकीय

#### हरियाणा की हवा

निस्संदेह विश्व वायु गुणवत्ता रिपोर्ट में दुनिया के तीस सबसे ज्यादा प्रदूषित शहरों में 21 भारतीय शहरों का शामिल होना शर्म की बात है जो इस बात का पर्याय है कि इस गंभीर मसले पर सरकारें निष्क्रिय हैं और जनता उदासीन। हरियाणा के लिए सबसे बड़ी चिंता की बात यह है कि दुनिया के सबसे ज्यादा तीस प्रदूषित शहरों में पांच हरियाणा के हैं। ये पांच शहर हैं-गुरुग्राम, जींद, फरीदाबाद, पलवल और हिसार। आईक्यू एयर विजुअल द्वारा विश्व वायु गुणवत्ता रिपोर्ट में उल्लिखित दुनिया के सबसे ज्यादा तीस प्रदूषित शहरों में गाजियाबाद सब में अग्रणी है। सबसे ज्यादा प्रदूषित राजधानियों में दिल्ली सबसे आगे है। हरियाणा के शहर कहीं न विकास की भूख और बड़ा हिस्सा राष्ट्रीय राजधानी से जुड़ने की कीमत चुका रहे हैं। रिपोर्ट आख खोलने वाली है और इसका उपयोग नागरिकों को जागरूक करने में होना चाहिए। हरियाणा सरकार को भी चाहिए कि समस्या की गंभीरता को समझते हुए नीतिगत फैसले ले। आंकड़े इशारा करते हैं कि प्रदूषण को नियंत्रित करने के प्रयास चुनौती के अनुरूप पर्याप्त नहीं हैं। जैसे देश के कई भागों में आंकड़ों में सुधार हुआ है मगर विश्व मानकों के अनुरूप वायु की गुणवत्ता बेहद खराब है। जहां एक ओर घरेलू और कृषि स्तर पर जैव ईंधन का प्रयोग घटा है, वहीं जीवाश्म ईंधन के प्रयोग की मात्रा अभी भी अधिक है। यह आंकड़ा डराने वाला है कि वायु प्रदूषण से हर साल सत्तर लाख लोग मरते हैं। निश्चय ही हरियाणा के पांच जनपदों की स्थिति चिंताजनक है। सवाल है कि औद्योगिक शहर फरीदाबाद कहने को स्मार्ट सिटी घोषित है तो हवा स्मार्ट क्यों नहीं है। सरकार और स्थानीय प्रशासन का दायित्व बनता है कि नागरिकों को साफ हवा-पानी मुहैया कराये। निःसंदेह फरीदाबाद और गुड़गांव दिल्ली से गहरे तक जुड़े होने की कीमत चुका रहे हैं। दिल्ली में रोजगार के अवसरों की अधिकता के कारण लाखों लोग रोज इन शहरों से दिल्ली आते-जाते हैं, जिसका दबाव वाहनों के रूप में आबोहवा पर पड़ता है। बेहतर सार्वजनिक परिवहन का अभाव निजी वाहनों को बढ़ावा देता है। इधर मध्यम वर्ग के उदय, बेहतर वित्तीय सुविधाएं और संपन्नता के प्रदर्शन ने सड़कों पर वाहनों की संख्या में अप्रत्याशित इजाफा किया है। औद्योगिक गतिविधियों में तेजी भी समस्या के मूल में है। वहीं निर्माण उद्योग के विस्तार और निर्माण में पर्याप्त सावधानी न बरते जाने से भी समस्या बढ़ी है। कुछ समस्या कृषि अवशेषों को खुले में जलाने से भी बढ़ी है। विडंबना यही है कि शासन-प्रशासन ने समस्या की जटिलता को देखते हुए कोई गंभीर प्रयास नहीं किये, जिसके चलते आबोहवा दिन-प्रतिदिन खराब होती जा रही है। प्रदूषण के सूक्ष्म कण इतने खतरनाक होते हैं कि श्वसन तंत्र के जरिये खून में चले जाते हैं, जिससे अस्थमा, फेफड़ा का कैंसर व हृदय रोग तक हो सकता है। प्रदूषण से जुड़ने के लिए सरकार को गंभीर प्रयास करने की जरूरत है।

# मुकेश अंबानी खरीदेंगे छोटे भाई की आरकॉम

नईदिल्ली (आरएनएस)। अनिल अंबानी को मुसीबत से बचाने के लिए एक बार फिर से बड़े भाई मुकेश अंबानी सामने आए हैं। देश के सबसे बड़े उद्योगपति मुकेश अंबानी अपने छोटे भाई अनिल अंबानी की दिवालिया हो चुकी रिलायंस कंयूनिकेशन को खरीदने जा रहे हैं। जानकारी के अनुसार एसबीआई ने आरकॉम के रोजूल्फूशन प्लान को मंजूरी दे दी है। बैंकों को उम्मीद है कि इस प्लान से बैंकों 23 हजार करोड़



रुपए मिल जाएंगे। आपको बता दें कि आरकॉम पर करीब 82 हजार करोड़ रुपए का कर्ज है। मुकेश अंबानी 500 करोड़ रुपए देकर पहले अनिल अंबानी को लेकर असेट बेचकर कर्ज चुकाने की कोशिश की थी।

कहना है कि एसबीआई बोर्ड ने आरकॉम के रिजॉल्यूशन प्लान को मंजूरी दे दी है। रिजॉल्यूशन प्लान को लेकर कमिटी ऑफ क्रेडिटर्स की बैठक का आज आखिरी दिन है। आरकॉम पर सिक्काई कर्ज 33000 करोड़ का है और लेंडर्स ने 49000 करोड़ का दावा किया है। पिछले दिनों आरकॉम ने अपना असेट बेचकर कर्ज चुकाने की कोशिश की थी।

इसके लिए अनिल अंबानी ने रिलायंस जियो से भी संपर्क किया था, जिसके मालिक मुकेश अंबानी हैं। हालांकि यह डील कई वजहों से नहीं हो पाई। जियो ने आरकॉम के असेट को खरीदने से मना कर दिया था। जियो का कहना था कि वह नहीं चाहती है कि उसे आरकॉम के भारी भारकम कर्ज का बोझ भी उठाना पड़े। बाद में स्वीडिश टेलिकॉम कंपनी एरिक्शन ने इन्फॉल्वेंसी के लिए अपील दायर की और इस प्रक्रिया की शुरुआत हुई।

अब मुकेश अंबानी की रिलायंस जियो ने आरकॉम की टॉवर और फाइबर बिजनेस (रिलायंस इंफ्राटेल) को खरीदने के लिए 4700 करोड़ रुपये की ऑफर की है। यूबी असेट रीकस्ट्रक्चरिंग कंपनी ने आरकॉम और रिलायंस टेलिकॉम के असेट के लिए 14700 करोड़ रुपये की बोली लगाई है। आरकॉम को 4300 करोड़ का बकाया इंडियन और चाइनीज क्रेडिटर्स को प्राथमिकता के आधार पर चुकाना है।

**शुरुआती कारोबार में रुपया मजबूत, डॉलर के मुकाबले 24 पैसे चढ़ा मुंबई (आरएनएस)।** भारतीय रुपया बुधवार को शुरुआती कारोबार के दौरान अमेरिकी डॉलर के मुकाबले 24 पैसे चढ़कर 72.95 के स्तर पर आ गया। कोरोना वायरस को लेकर बढ़ती आशंकाओं के बीच रिजर्व बैंक ने यह आश्वासन दिया है कि वित्तीय बाजार में स्थिरता बना रखने के लिए उचित कदम उठाएगा। इसके चलते रुपये में मजबूती देखने को मिली। अंतरबैंक विदेशी मुद्रा बाजार में रुपया 73.10 पर खुला और मजबूत के रुख के साथ अमेरिकी डॉलर के मुकाबले 72.90 के उच्च स्तर पर पहुंच गया।

## कोरोना से मेडिकल मास्क 4 गुना तक महंगा

नई दिल्ली (आरएनएस)। कोरोना वायरस भारत में भी तेजी से फैल रहा है। अब तक अपने देश में इसके 18 मामले सामने आ चुके हैं। कोरोना का खोप इतना है कि पेटेंट्स बच्चों को स्कूल भेजना बंद कर दिया है। फेस मास्क की डिमांड इतनी ज्यादा बढ़ गई है कि मेडिकल दुकानों के स्टॉक खाली पड़ गए हैं। डिमांड बढ़ने के कारण इसके प्राइस में भी काफी तेजी आई है। सर्जरी में इस्तेमाल किए जाने वाले मास्क की कीमत में 300 पैसे से भी ज्यादा की तेजी आ गई है। जिस मास्क की कीमत 10 रुपये होती है, वह 40-50 रुपये में भी नहीं मिल रहा है। मास्क के



अलावा सैनैटाइजर की कीमत में भी उछाल आया है। जिन अस्पतालों में पहले से ज्यादा स्टॉक नहीं थे, वहां मेडिकल स्टॉफ को भी यह उपलब्ध नहीं हो रहा है। मास्क की बहुत बड़े पैमाने पर सप्लाई चीन से होती थी, लेकिन फिलहाल वहां से सप्लाई बंद है। लोकल मास्क प्रोड्यूसर जरूरत के हिसाब से मास्क बनाने में पिछड़ रहे हैं। मेडिकल एक्सपर्ट सलाह दे रहे हैं कि अगर आप हेल्दी हैं और कोई जरूरतमंद है, मसलन जिसे सर्दी जुकाम हो गया या मेडिकल स्टॉफ, जिसे इसकी ज्यादा जरूरत है तो बेहतर होगा कि आप जरूरतमंदों को पहले खरीदने दें।

## पेट्रोल, डीजल के दाम स्थिर, कच्चे तेल में तेजी

नईदिल्ली (आरएनएस)। पेट्रोल और डीजल के दाम में बुधवार को कोई बदलाव नहीं हुआ, लेकिन अंतर्राष्ट्रीय बाजार में कच्चे तेल के दाम में फिर तेजी का रुख बना हुआ है। बेचमार्क कच्चा तेल ब्रेट करूड में पिछले सत्र के मुकाबले डेढ़ फीसदी से ज्यादा की तेजी दर्ज की गई। पेट्रोल के दाम में लगातार चार दिनों की गिरावट के बाद स्थिरता बनी रही जबकि डीजल के दाम में लगातार छह दिनों से जारी कटौती का सिलसिला थम गया है। इंडियन ऑयल की वेबसाइट के अनुसार, दिल्ली, कोलकाता, मुंबई और चेन्नई में पेट्रोल का दाम क्रमशः 71.44 रुपये, 74.11 रुपये, 77.13 रुपये और 74.23 रुपये प्रति लीटर पर बना हुआ था।

## अब भारत में कर सकेंगे बिटकॉइन का इस्तेमाल

» क्रिप्टोकॉर्सी ट्रेडिंग को सुप्रीम कोर्ट ने दी हरी झंडी नईदिल्ली (आरएनएस)। सुप्रीम कोर्ट ने क्रिप्टोकॉर्सी पर रिजर्व बैंक के बैन को हटा दिया है। अब क्रिप्टोकॉर्सी में ट्रेडिंग को कानूनी मान्यता होगी। भारतीय रिजर्व बैंक ने 2018 में एक सर्कुलर जारी कर बैंकों को क्रिप्टोकॉर्सी में कारोबार करने से रोक दिया था। इसके बाद क्रिप्टोकॉर्सी एक्सचेंज और कुछ संस्थान रिजर्व बैंक के इस सर्कुलर के खिलाफ सुप्रीम कोर्ट चले गए थे। अब सुप्रीम कोर्ट का ये फैसला क्रिप्टोकॉर्सी में कारोबार करने वालों के लिए बड़ी राहत लेकर आया है। बता दें कि न्यायमूर्ति रोहिंटन नरीमन की अध्यक्षता वाली पीठ ने यह निर्णय दिया और इसमें जस्टिस अनिरुद्ध बोस और वी



बढ़ावा देता है। आरबीआई के सर्कुलर को चुनौती देने के लिए इंटरनेट एंड मोबाइल एसोसिएशन ऑफ इंडिया द्वारा सुप्रीम कोर्ट में याचिका दाखिल की गई थी। कोर्ट में सुनवाई के दौरान आईएमएआई द्वारा कहा गया कि केंद्रीय बैंक के इस कदम से क्रिप्टोकॉर्सी में होने वाली वैध कारोबारी गतिविधियों पर प्रभावित रूप से पाबंदी लग गई है, जिसके जवाब में आरबीआई ने कोर्ट में हलफनामा दाखिल किया। आरबीआई ने कहा कि उसने क्रिप्टोकॉर्सी के माध्यम से मनी लाउंड्रिंग और आतंकी वित्त पोषण के खतरे के मद्देनजर यह कदम उठाया है।

## शेफाली वर्मा बनीं दुनिया की नंबर वन बल्लेबाज

» वर्मस टी20 वर्ल्ड कप में बनाए तूफानी रन नईदिल्ली। देश की युवा सनसनी शेफाली वर्मा ने एक और इतिहास रचा है। दरअसल गुरुवार 5 मार्च को भारत बनाम इंग्लैंड और ऑस्ट्रेलिया बनाम साउथ अफ्रीका के बीच आइसीसी वर्मस टी20 विश्व कप 2020 के सेमीफाइनल मैच खेले जाएंगे, लेकिन इससे ठीक पहले इंटरनेशनल क्रिकेट काउंसिल यानी आइसीसी ने आइसीसी वर्मस टी20 रैंकिंग जारी की है, जिसमें भारतीय टीम की युवा सलामी बल्लेबाज शेफाली वर्मा ने बाजी मारी है। शेफाली वर्मा छोटी सी उम्र में दुनिया की नंबर वन बल्लेबाज बन गई हैं। बता दें कि टूर्नामेंट के चार मैच में 161 रन बना चुकी शेफाली ने 19 पायदान की छलांग लगाई। हरियाणा के रोहतक की रहने वाली महज 16 वर्षीय शेफाली ने अबतक सिर्फ 18 टी-20 इंटरनेशनल मुकाबले ही खेले हैं। इतने कम अनुभव के बावजूद नंबर एक बल्लेबाज बन जाना शेफाली के जबरदस्त फॉर्म को दर्शाता है। 146.96 की स्ट्राइक रेट से इंटरनेशनल करियर में वह 485 रन बना चुकी हैं।



वर्मा ने 19 पायदान की छलांग लगाई।

## मजबूत शुरुआत के बाद फिसला सेंसेक्स, निफ्टी 11300 के ऊपर

मुंबई (आरएनएस)। चेरलू शेयर बाजार की शुरुआत बुधवार को तेजी के साथ हुई मगर बाद में किसी प्रकार के उत्साहवर्धक संकेत नहीं मिलने के कारण शुरुआती घंटे के कारोबार के दौरान सीमित दायरे में उतार-चढ़ाव बना रहा। सुबह 9.53 बजे सेंसेक्स पिछले सत्र से महज 10.17 अंकों की कमजोरी के साथ 38,613.53 पर बना हुआ था जबकि निफ्टी 4.25 अंकों की बढ़त के साथ 11,307.55 पर बना हुआ था। कोरोनावायरस का प्रकोप दुनियाभर में फैलने के कारण वैश्विक अर्थव्यवस्था पर असर पड़ने की आशंकाओं से बाजार में अनिश्चितता का माहौल बना हुआ है। बीते सात दिनों की गिरावट के बाद मंगलवार को शेयर बाजार में सकारात्मक रूझान देखने को मिला।

## अगली फिल्म में काजोल के साथ नजर आएंगे शाहरुख खान

बॉलिवुड की ऑल-टाइम फेवरिट ऑनस्क्रीन जोड़ी शाहरुख खान और काजोल बड़े पर्दे पर एक साथ दिखाई दे सकते हैं। बॉलिवुड गलियारों में चर्चे हैं कि शाहरुख खान के अगले प्रॉजेक्ट में वह काजोल के साथ नजर आ सकते हैं। एक रिपोर्ट के मुताबिक, शाहरुख राज और कृष्णा डीके फिल्म करने की खबरें हैं। वहीं राजकुमार हीरानी की फिल्म में भी शाहरुख आने के चर्चे हैं। अगर इन रिपोर्ट्स में सच्चाई हुई तो डायरेक्टर शाहरुख के साथ काजोल या करीना कपूर को कास्ट कर सकते हैं। फिल्म की शूटिंग गुजरात, लंदन और कनाडा में होगी। हालांकि इस बारे में ऑफिशल कन्फर्मेशन नहीं है। लेकिन दोनों को साथ देखना उनके फैंस के लिए तोहफे जैसा होगा। इससे पहले दोनों को रोहित शेट्टी की फिल्म दिलवाले में देखा गया था। करीना के साथ वह रा.वन में नजर आए थे।



काजोल काजोल के साथ नजर आ सकते हैं।

## अब बायोपिक करना चाहते हैं आयुष्मान खुराना

विकी खोनर के साथ अपने फिल्मों करियर की शुरुआत करने वाले आयुष्मान खुराना यह साबित कर चुके हैं कि अच्छे सब्जेक्ट को अगर कहानी में ढाला जाए तो फिल्म बड़े बजट का बड़े स्टार को मोहताज नहीं होती। शुभ मंगल सावधान, अंधाधुन, बर्धाई हो, झीमर्गल, शुभ मंगल ज्यादा सावधान, बाला, दम लगा के हइशा जैसी तमाम सफल फिल्मों उनके करियर का हिस्सा बन चुकी हैं। गंजेपन से जुड़ा रहे लड़के का किरदार हो या फिर एक गे का किरदार। पर्दे पर इस तरह के बोल्ड किरदारों को निभाने में आयुष्मान हिचकते नहीं हैं बल्कि उनका कहना है कि वह तो हमेशा ऐसा ही कुछ करना चाहते हैं जो चैलेंजिंग हो।



आयुष्मान खुराना का किरदार।



अभिनेता नील नितिन मुकेश के विपरीत एक मुख्य किरदार में नजर आएंगी।

## नए वेब शो में पुलिस की भूमिका में नजर आएंगी ईशा कोपिकर

अभिनेत्री ईशा कोपिकर आगामी वेब शो में अभिनेता नील नितिन मुकेश के विपरीत एक मुख्य किरदार में नजर आएंगी। इस शीर्षकहीन परियोजना के बारे में उनका कहना है कि वह इसमें एक इंसपेक्टर की भूमिका को निभाते दिखेंगी। ईशा ने कहा, यह एक चूहे बिल्ली का खेल है, जहां नायक और विरोधी के बीच जबरदस्त महामुहाम्बी होती है, ये दोनों ही बेहद शांतिर होते हैं। इसकी कहानी बेहद आकर्षक है और इसके कई सारे स्तर हैं। थ्रिलर शैली के प्रति मेरा हमेशा से ही आकर्षण रहा है और एक पुलिस का किरदार कुछ ऐसा है, जो स्वाभाविक रूप से मुझ पर काफी सटीक बैठता है। ईशा आगे कहती हैं, यह पुलिस का किरदार कोई आम पुलिस जैसा नहीं है। वह तेजतर्रार और अभद्र नहीं है। शक्ति का प्रदर्शन हमेशा जोर से चींखने-चिल्लाने से ही नहीं होता है, बल्कि यह गंभीरता में भी झलकती है। इस शो का निर्देशन प्रवाल रमन द्वारा किया जा रहा है। इसका प्रसारण जी5 पर होगा।

## ऐसे बनाये लौकी के शानदार लच्छे

**सामग्री -** लौकी - 1 (1 किलो), चीनी - 1 कप (250 ग्राम), गुलाब जल - 2 छोटी चम्मच, **विधि -** लौकी अच्छे से धोकर छील लीजिये, और जुलियन पीलर की मदद से इसके लच्छे तैयार कर लीजिए। लौकी के बीच के सफेद भाग को हटा दीजिए। लौकी के लच्छों को बांध लीजिए और इसे धो लीजिए। लच्छे धो लेने से लौकी का खारापन निकल जाता है। चाशनी बनाने के लिए पैन में 1 कटोरी चीनी डाल दीजिए और 1/3 कप पानी डाल कर इसे गैस में रखें। चीनी को पानी में घुलने तक पकने दीजिए। चीनी के पानी में अच्छे से घूल जाने के बाद लौकी लच्छे को चाशनी में डाल दीजिए। 6-7 मिनट पकने दीजिए। 8 मिनट बाद लौकी लच्छे को पलट दीजिए और दूसरे तरफ से भी पकने दीजिए। चाशनी के अच्छा गाढ़ा होने तक



इन्हें पकाना है। थोड़ी देर बाद इन्हें फिर से पलट दीजिए और चाशनी के अच्छा गाढ़ा होने तक पकने दीजिए। चाशनी के झरप हो जाने के बाद लच्छे को प्लेट में निकाल लीजिए। इनका धागा काट लीजिए और लच्छों को अलग-अलग करके इसे ठंडा होने दीजिए। हल्का सा ठंडा हो जाने के बाद इन्हें हाथ से ही अलग-अलग कर लीजिए। अब इनमें थोड़ा सा गुलाब जल डाल कर मिव्स कर दीजिए। स्वादिष्ट लौकी गुलाब लच्छा बन कर तैयार है, इन्हें परोसिये और खाइये। गुलाब लच्छे को फ्रिज में रख कर पूरे 1 महीने तक खाया जा सकता है।

## शब्द सामर्थ्य - 53

बाएं से दाएं	तब्बाही, चर्बादी 17. कत्तल, वध	दोस्ताना, यारी 5. सुर, देव, भगवान 9. मनुष्य, इंसान, आदमी 11. पाटा जाना, चुकता करना, बात तय करना 12. कार्यक्षेत्र, गोल घेरा, वृत्त 13. अधीनता, मातहतता, अधिकार 15. नगर 16. गैरजल्दगी 20. स्वप्न 12. बुलावा, निमंत्रण 14. निराश्रित 3. साल, वर्ष 4. धरती, भूलत, धरातल।
--------------	--------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**शब्द सामर्थ्य क्रमांक 52 का हल**

अं	त	म	री	ज			
ग	ह	न	ता	ब	र	ब	स
की	धि	व्का	र	र	मा		
का	का	द	वा	खा	ना		
प	त	वा	र	स्त	र		
ह				दा	मि	नी	
ना	ए	ह	ति	या	त	लां	
वा	च	क	हा		खू	ब	
	ता	ब	ड़	तो	ड़	र	

## सू-दोक् - 53

	7			1		3
1	9				5	
		3				1
		5				3
3				2		5
				3		2
4						7
7		8		1		6
	6		7		9	

**नियम**  
1. कुल 81 वर्ग हैं, जिसमें 9वाँ को एक खंड बनाता है।  
2. हर खाली वर्ग में 1 से 9 के बीच का कोई एक अंक रखा जा सकता है।  
3. बाएं से दाएं और ऊपर से नीचे के प्रत्येक कालम/कतार और खंड में 1 से 9 अंक में से किसी भी अंक का इस्तेमाल एक बार ही कर सकते हैं।

5	2	4	9	6	7	8	1	3
3	6	7	4	1	8	2	9	5
8	1	9	3	2	5	4	6	7
6	3	5	1	9	4	7	2	8
7	9	8	5	3	2	6	4	1
2	4	1	7	8	6	5	3	9
4	5	3	6	7	9	1	8	2
9	8	6	2	5	1	3	7	4
1	7	2	8	4	3	9	5	6