

संपादकीय
महंगाई की धार

ऐसे वक्त में जब देश में जारी कोरोना संकट से अस्त-व्यस्त जिंदगी में आम लोगों की आमदानी में गिरावट आई है और य शक्ति घटी है, लगातार बढ़ती महंगाई कष्टदायक है। यह महंगाई केवल पेट्रोल-डीजल व ईंधन के दामों में ही नहीं, खाद्य पदार्थों व कल-सब्जियों में भी नजर आ रही है। ऐसे तो लोग पहले ही महंगाई की तपशि महसूस कर रहे थे, लेकिन अब थोक महंगाई के आंकड़ों में उस तपशि पर मोहर लगा दी है। चिंता की बात यह है कि देश में थोक महंगाई दर बीते आठ सालों के मुकाबले उच्चतम स्तर पर जा पहुंची है। बताते हैं कि इससे पहले 2020 में थोक कीमतों पर केंद्रित मुद्रासंकीर्ति 7.4 फीसदी के उच्चतम स्तर पर थी। इस ईंधन के मूल में कच्चे तेल व अन्य धातुओं की कीमतों में हुए इजाफे को कारोबार माना जा रहा है। लेकिन चिंता की बात यह है कि जो महंगाई की दर फरवरी माह में महज 14.7 फीसदी थी, वह महज एक माह में लगभग दुगनी 7.39 फीसदी पहुंच गई। ऐसे में सरकार को मुश्किल वक्त में महंगाई की इस छलांग के कारणों की पड़ताल करनी चाहिए। निस्संदेह जब देश का निमन और मध्य वर्ग रोटी-रोटी के सवाल से जड़ा रहा है, अर्थव्यवस्था संवेदनशील रिति हैं हैं। आसाम छूटी महंगाई चुम्हारी वाली है। ऐसे में सरकारी नीतियों में संवेदनशील व्यवहार की उम्मीद की जाती है। जाहिरा तौर पर अंतर्राष्ट्रीय बाजार में कच्चे तेल के दामों में आया उत्तल भी थोक की मुद्रासंकीर्ति बढ़ाने में एक कारण रहा है, जिसके चलते देश में पेट्रोल व डीजल के दामों में खासी तेजी आई। तभी फरवरी में 0.58 फीसदी रहने वाली ईंधन की मुद्रासंकीर्ति मार्च में करीब साढ़े दस फीसदी तक जा पहुंची। ऐसे सरकार की तरफ से भी कोई गौंथ प्रयास महंगाई पर काबू पाने के लिये नहीं किये गये। यहां तक कि केंद्रीय बैंक की नीतियों भी महंगाई को उर्जा भूमि देती रही।

द्रअसल, कोरोना संकट के मुकाबले के लिये बीते साल देश में जो सरकारी लोकडाउन लगा, उसका देश्याधीन प्रभाव नजर आया। अर्थव्यवस्था के तेजी से गोता लगाया। ऐसे में दिसंबर के बाद के दो महीनों में अर्थव्यवस्था जब पटरी पर लौटती नजर आई तो सरकार की प्राथमिकता अर्थव्यवस्था को गति देने की थी, न कि महंगाई रोकने की। लोकडाउन के दौरान जो कीमतें ठहरी हुई थीं, उसमें अब उत्तल नजर आया। उपरोक्त तारों से मवानाओं कीमतें वसूली जाने लगीं। एक दृष्टिकोण यह भी रहा कि देश की अर्थव्यवस्था को गति देने के लिये कुछ महंगाई रखीकार्य है, जिसके उपादानों के कारोबार को गति मिल सके। तभी पिछे कुछ महीनों में स्थिति सामान्य होते ही थी 1 में गति के साथ ही कीमतों में तेजी देखने में आई। खाद्य वस्तुओं में ही नहीं, फल व सब्जियों के दामों में भी। आमतौर पर देश में मौसम के चरम यानी गर्मी की तेजी के साथ ही कीमतों में उत्तल देखा जाता है जो अब की बार मार्च में ही नजर आवे लगा। एक बार पिछे कोरोना संकट घाटक दौर में पहुंच गया और रोज कमाकर खाने वाले तबके का रोजगार फिर संकट में है। ऐसे में सरकार को महंगाई नियंत्रण की दिशा में गंभीर पहल करनी चाहिए। कमतर तो मध्य वर्ग की भी भट्टी है। जो अपनी कुछ जमा पूँजी की बचत पर जिंदगी चला रहा था, उसका जीवनयापन भी महंगाई के कारण अब सहज नहीं रहा। देश के महानगरों से कामगार वर्ग का पलायन शुरू हो गया है। इन्हें अपने राज्यों व गांव में रोजगार आसानी से नहीं भिलते वाले हैं। पिछले लोकडाउन के बाद ये महीनों खाली बैंठें के बाद फिर महानगरों की ओर लौटे थे। ऐसे लोगों पर महंगाई की मार ज्यादा नजर आयेगी। ऐसे में सरकार से महंगाई नियंत्रण की दिशा में संवेदनशील व्यवहार की उम्मीद की जानी चाहिए। सरकार के साथ ही केंद्रीय बैंक की मौद्रिक नीतियों में बदलाव भी मददगर हो सकता है। साथ ही जमाखोरों पर नियंत्रण लगाना जरूरी है। अव्याध दुकड़ों-दुकड़ों में लगने वाला लोकडाउन और महंगाई मारक साबित हो सकती है।



ओटीटी प्लेटफॉर्म पर भी अपनी धांसु एंटी करने वाले हैं।

ओटीटी प्लेटफॉर्म पर भी अपनी धांसु एंटी करने वाले हैं।

जिसके लिए अभिनेता ने तैयारी भी कर ली है। खबरों के अनुसार ऐसा कहा जा रहा है कि अजय देवगन ब्रिटिश शो लक्ष्य के अपेक्षा में काम करने वाले हैं। एक बेबसाइट की खबर के अनुसार ऐसा कहा जा रहा है कि, लूपर शो

के अंतर्गत अभिनेता अजय देवगन ने अपनी जानकारी के लिए बता दें कि अजय देवगन जल्द ही

उपवास करते हुए भी इसे खा सकते हैं, तो आइए जानते हैं इसकी रेसिपी।

सामग्री :

150 ग्राम दूध पाउडर, 100 ग्राम शक्कर, 1 कप दूध, 2-3 चम्पच धो, कुछ कटे हुए बादाम

विधि :

1. बड़े बालू में दूध पाउडर, शक्कर, दूध और धो की मिलाए। अच्छे से हिलाते हैं, जब तक कि उसमें गाठे टूट न जाए।

2. नॉनस्टिक बर्टन लेकर मध्यम आंच पर रखें और दूध का मिश्रण डालकर हिलाते हैं। जब यह गरम होकर सेमी सॉलिड हो जाएं तब तक हिलाते हैं।

3. अब आंच से उतारें। एल्यूमिनियम बर्टन में चारों तरफ धी या मक्किय लगाकर ग्रीसिंग कर लें। इसमें गरम दूध की मिश्रई का मिश्रण डालें। मिश्रण को जमाने तक बर्टन में दबाएं।

4. बाराम के साथ सजाएं और 2-3 घंटों के डीफ्रीज करें। इसे काटकर परोसें। स्वाद लेने के लिए आपकी दूध की मिश्रई तैयार है।

वेब सीरीज से डिजिटल पर धमाकेदार डेब्यू करने वाले हैं अजय देवगन

को अजय देवगन वेब सीरीज में तब्दील करने की प्लानिंग है।

अजय देवगन इसी वेब सीरीज के साथ औटीटी प्लेटफॉर्म पर डेब्यू करने वाले हैं। वो जल्द ही एक औटीटी प्लेटफॉर्म पर नया प्रोजेक्ट लेकर आने वाले हैं। इस बात का संकेत खुद अजय देवगन ने काफी समय पहले ही दे दिया था। सोशल मीडिया पर अजय देवगन ने पूछा था कि, क्या फैसल अजय की जगह सुदर्शन को देखना पसंद करेंगे या फिर नहीं।

सूत्रों की माने तो अजय देवगन बेबसाइट की खबर के अनुसार अजय देवगन ने पूछा था कि, क्या फैसल अजय की जगह सुदर्शन को देखना पसंद करते हैं। वहीं जिनकी दो बेटियां देखने में अलग-अलग धांसुकर्ता आनंद ले रही हैं।

अजय देवगन ने अपनी जानकारी के लिए बता दें कि अजय देवगन जल्द ही

उपवास करते हुए भी इसे खा सकते हैं, तो आइए जानते हैं इसकी रेसिपी।

सामग्री :

150 ग्राम दूध पाउडर, 100 ग्राम शक्कर, 1 कप दूध, 2-3 चम्पच धो, कुछ कटे हुए बादाम

विधि :

1. बड़े बालू में दूध पाउडर, शक्कर, दूध और धो की मिलाए। अच्छे से हिलाते हैं, जब तक कि उसमें गाठे टूट न जाए।

2. नॉनस्टिक बर्टन लेकर मध्यम आंच पर रखें और दूध का मिश्रण डालकर हिलाते हैं। जब यह गरम होकर सेमी सॉलिड हो जाएं तब तक हिलाते हैं।

3. अब आंच से उतारें। एल्यूमिनियम बर्टन में चारों तरफ धी या मक्किय लगाकर ग्रीसिंग कर लें। इसमें गरम दूध की मिश्रई का मिश्रण डालें। मिश्रण को जमाने तक बर्टन में दबाएं।

4. बाराम के साथ सजाएं और 2-3 घंटों के डीफ्रीज करें। इसे काटकर परोसें। स्वाद लेने के लिए आपकी दूध की मिश्रई तैयार है।

नवरात्रि में बनाए टेरटी दूध बर्फी

की मिठाई एक भारतीय त्यौहारों में बनने वाली मिठाई है जिसे घर में आसानी से बनाया जा सकता है।

नवरात्रि में आप

उपवास करते हुए भी इसे खा सकते हैं, तो आइए जानते हैं इसकी रेसिपी।

सामग्री :

150 ग्राम दूध पाउडर, 100 ग्राम शक्कर, 1 कप दूध, 2-3 चम्पच धो, कुछ कटे हुए बादाम

विधि :

1. बड़े बालू में दूध पाउडर, शक्कर, दूध और धो की मिलाए। अच्छे से हिलाते हैं, जब तक कि उसमें गाठे टूट न जाए।

2. नॉनस्टिक बर्टन लेकर मध्यम आंच पर रखें और दूध का मिश्रण डालकर हिलाते हैं। जब यह गरम होकर सेमी सॉलिड हो जाएं तब तक हिलाते हैं।

3. अब आंच से उतारें। एल्यूमिनियम बर्टन में चारों तरफ धी या मक्किय लगाकर ग्रीसिंग कर लें। इसमें गरम दूध की मिश्रई का मिश्रण डालें। मिश्रण को जमाने तक बर्टन में दबाएं।

4. बाराम के साथ सजाएं और 2-3 घंटों के डीफ्रीज करें। इसे काटकर परोसें। स्वाद लेने के लिए आपकी दूध की मिश्रई तैयार है।

सरसों, सोयाबीन, बिनौला और मूँगफली तेलों के बीच मतका रिफाइंड ने बनाई जगह, बड़ा उत्पादन

नईदिली, 19 अप्रैल । सरसों, सोयाबीन, बिनौला और मूँगफली तेलों के बीच मतका रिफाइंड तेल भी अब अपनी जगह बनाता है