

संपादकीय

प्राणवायु का संकट

कोरोना संकट की दूसरी मारक लहर के बीच मरीजों की लाचरगी, अस्पतालों में बेड व ऑक्सीजन तथा चिकित्साकर्मियों की कमी बताती है कि हम आपदा की आहत को महसूस नहीं कर पाये। यह भी कि पिछले सात दशकों में राजनीतिक नेतृत्व देश की जनसंख्या के अनुपात में कारगर चिकित्सा तंत्र विकसित नहीं कर पाया है। निरसंदेह पहली लहर के बाद हमने पर्याप्त तैयारी कर ली होती तो मरीजों को अस्पताल में भर्ती होने के लिये दर-दर न भटकना पड़ता। हालांकि, केंद्र सरकार ने देशव्यापी ऑक्सीजन संकट के बाद कुछ कदम उठाये हैं लेकिन कठिन कठिन है कि इनका लाभ मरीजों को कब तक मिल पायेगा। पूरे देश में 162 ऑक्सीजन प्लांट लगाने की मंजूरी दी गयी है। लेकिन बेहद जटिल प्रक्रिया से बनायी जाने वाली मेडिकल ऑक्सीजन का उत्पादन, उसकी ज्वलनशीलता के चलते उसका भंडारण और परिवहन अपने आप में बेहद चुनौतीपूर्ण है, जिसके लिये कुशल तकनीशियनों और ज्वलनशीलता के चलते विशेष प्रकार के टैंकों की देश में उपलब्धता सीमित मात्रा में है। ऐसे में युद्धस्तर पर नये प्लांटों को स्थापित करने और उत्पादन में तेजी लाने के लिये केंद्र व राज्य सरकारों को विशेष भूमिका निभानी होगी। शनिवार व रविवार की रात्रि में मध्य प्रदेश के शहडोल स्थित मेडिकल कालेज के अस्पताल में ऑक्सीजन की कमी से आईसीयू में भर्ती बारह लोगों की मौत की खबर आई है। हालांकि, प्रशासन इस बात से इनकार कर रहा है और उसकी दलील है कि मरीज पहले से ही गंभीर अवस्था में थे। इससे पहले देश में कोरोना संक्रमण से सबसे ज्यादा प्रभावित राज्य महाराष्ट्र ने सबसे पहले ऑक्सीजन की कमी का मुद्दा उठाया था और प्रधानमंत्री से वायुसेना के जरिये ऑक्सीजन की आपूर्ति की मांग की थी। ऐसी ही मांग दिल्ली के मुख्यमंत्री अरविंद केजरीवाल ने भी की थी। कुछ भाजपा शासित राज्यों में भी ऑक्सीजन संकट की बात कही जा रही थी। निश्चित रूप से देश के कई भागों में ऑक्सीजन की कमी महसूस की जा रही है।

यही वजह है कि केंद्र सरकार ने ऑक्सीजन की आपूर्ति में तेजी लाने के लिये 162 संयंत्रों को लगाने की मंजूरी दी है। इतना ही नहीं, मौजूदा संकट से निपटने के लिये देश में उद्योगों के लिये इस्तेमाल होने वाली ऑक्सीजन के उपयोग पर रोक लगायी है। हालांकि दवा, फार्मास्यूटिकल्स, परमाणु ऊर्जा, ऑक्सीजन सिलेंडर निर्माताओं, खाद्य व जल शुद्धिकरण उद्योग को इससे छूट दी गई है। इस कार्य में टाटा स्टील समेत कई उद्योगों ने मेडिकल ऑक्सीजन की आपूर्ति की घोषणा की है। देश में ऑक्सीजन संकट को देखते हुए रेलवे ने भी ऑक्सीजन एक्सप्रेस चलाने का निर्णय लिया है। जिसके जरिये तरल ऑक्सीजन व ऑक्सीजन सिलेंडरों का परिवहन किया जा सकेगा। इसकी गति में कोई अवरोध पैदा ना हो, इसलिये ग्रीन कोरिडोर तैयार किया जा रहा है। निरसंदेह उखड़ती सांसों को थामने के लिये मेडिकल ऑक्सीजन का रुख अस्पतालों की ओर करना वक्त की जरूरत है। लेकिन यह तैयारी दूरगामी चुनौतियों को ध्यान में रखकर की जानी चाहिए। आने वाले समय में भी हमें ऐसे नये संक्रमणों का सामना करने के लिये तैयार रहना पड़ सकता है। जाहिरा तौर पर आग लगने पर कुआं खोदने की तदर्थवादी नीतियों से बचने की जरूरत है। ऐसे ही सरकार द्वारा कोरोना मरीजों के लिये उपयोगी इंजेक्शन रेमडेसिविर की कालाबाजारी रोकने तथा इसकी कीमत घटाकर उत्पादन दुगुना करने का प्रयास सराहनीय कदम है। इसके अलावा कोरोना संक्रमण में काम आने वाली अन्य दवाओं व साधनों के दुरुपयोग पर भी रोक लगाने की जरूरत है। इसके लिये देश के स्वास्थ्य दांचे में भी आमूलचूल परिवर्तन करने की जरूरत है। देश की जनता को भी चाहिए कि वह स्वास्थ्य सेवाओं में सुधार को अपनी प्राथमिकता बनाये और राजनेताओं पर इसके क्रियान्वयन के लिये दबाव बनाए। ऐसे वक्त में जब देश एक अभूतपूर्व संकट गुजर रहा है, इस मुद्दे पर अप्रिय राजनीति से भी बचा जाना चाहिए। यदि हम समय पर न चेंते तो प्रतिदिन तीन लाख के करीब पहुंच रहे संक्रमण के आंकड़े हमें दुनिया में संक्रमितों के मामले में नंबर वन बना देंगे, जिससे निपटना हमारे तंत्र के बूते की बात नहीं होगी।

जल्द ही जीपीएस से होगी टोल टैक्स की वसूली एनएचएआई ने तकनीकी सलाहकार के लिए बुलाए टेंडर

नई दिल्ली । आने वाले समय में सभी से जीपीएस यानी ग्लोबल पोजिशनिंग सिस्टम का इस्तेमाल करके टैक्स वसूला जाएगा। इस नए सिस्टम को डेवलप करने के लिए नेशनल हाइवे अथॉरिटी ऑफ इंडिया (एनएचएआई) ने तकनीकी सलाहकार के लिए टेंडर बुलाए हैं। ये एनएचएआई को ये सिस्टम तैयार करने में मदद करेगा। मौजूदा टोल कलेक्शन की व्यवस्था को खत्म करके ग्लोबल पोजिशनिंग सिस्टम (जीपीएस) के जरिए टोल टैक्स वसूला जाएगा। इसके तहत वाहन जितने किलोमीटर तक हाईवे का प्रयोग करेगा, उतने किलोमीटर



के लिए ही टोल टैक्स की वसूली की रिर्काइंडिंग जीपीएस के जरिए दर्ज की जाएगी। हाईवे पर चढ़ने और उतरने की

इसे ऐसे समझें कि यदि कोई वाहन चालक एक पॉइंट से हाईवे पर चढ़ने के बाद 35 किलोमीटर की यात्रा करके हाईवे छोड़ता है तो उससे केवल 35 किलोमीटर के लिए ही टोल टैक्स वसूला जाएगा। मौजूदा व्यवस्था में प्रत्येक 60 किलोमीटर पर टोल प्लाजा स्थित है और वाहन चालकों को कम से कम 60 किलोमीटर के लिए टोल टैक्स देना पड़ता है। एनएचएआई ने कहा कि नए सिस्टम में टोल टैक्स की वसूली फास्टेग के जरिए होगी। केंद्रीय मंत्री ने कहा कि अभी देश में करीब 93 प्रतिशत टोल टैक्स कलेक्शन फास्टेग के जरिए हो रहा है। केंद्रीय मंत्री नितिन गडकरी के अनुसार देश में करीब 93 प्रतिशत गाड़ियां फास्टेग के जरिए टोल पेमेंट कर रही हैं। लेकिन 7 प्रतिशत में अभी यह लगाया जाना है।

रिलायंस जामनगर में 90 पैंट्रीज को स्मार्ट सैकिंग में बदलेगी 'दालचीनी'

नई दिल्ली । भारत की पहली चौबीसों घंटे सेवाना प्रदान करने वाली सैकिंग डेस्टिनेशन दालचीनी ने कहा कि वह रिलायंस इंडस्ट्रीज जामनगर में 90 मानवयुक्त पैंट्रीज को संपर्क रहित और डिजिटल रूप से सक्षम कियोस्क में बदल देगी। कंपनी ने एक बयान में कहा कि 20,000 एकड़ में फैले दुनिया के सबसे बड़े विनिर्माण स्थल पर, दालचीनी अब कैफे-पैक से लेकर रेडी-टू-ईट और प्रीमियम उत्पादों की पेशकश करेगी। दालचीनी की सह-संस्थापक प्रेरणा कालरा और विद्या भूषण ने एक बयान में कहा, आरआईएल जामनगर में दालचीनी को लॉन्च

नोमूरा कोरोना की दूसरी लहर अर्थव्यवस्था की रिकवरी के लिए घातक साबित हो सकती है

नई दिल्ली । देश में लगातार कोविड-19 संक्रमण के 2.5 लाख से अधिक मामले देश की आर्थिक रिकवरी के लिए चिंताजनक बन रहे हैं। नोमूरा का आर्थिक गतिविधियों के इंडेक्स नोमूरा इंडिया बिजनेस रिजर्वेशन इंडेक्स (एनआईबीआरआई) के मुताबिक लगातार कोरोना के बढ़ रहे मामले देश की आर्थिक रिकवरी के चिंता का विषय बन सकता है। एनआईबीआरआई को 100 के करीब पहुंचने में लगभग एक साल का समय लगा, जो गतिविधि के महामारी पूर्व स्तरों को



पकड़ती है। यह 21 फरवरी को समाप्त सप्ताह में 99.3 पर पहुंची थी। तब से आठ सप्ताह में नवीनतम डेटा 18 अप्रैल को समाप्त सप्ताह के लिए उपलब्ध है। उसके बाद यह लगातार गिरकर 83.8 पर आ गया।

25 अक्टूबर 2020 को समाप्त सप्ताह एनआईबीआरआई 83.8 से कम था। यह उस सप्ताह 83.3 था। इन नंबरों से दूसरी लहर के दुष्प्रभाव को समझा जा सकता है। एनआईबीआरआई 83.3 से 99.3 तक पहुंचने में सत्रह सप्ताह लगे, लेकिन उन लाभों को पूर्ववत करने के लिए इसे केवल आठ सप्ताह लगे। विशेषज्ञों का मानना है कि अभी इससे और बुरा समय आना

आज का राशिफल

मेष: घर में अतिथियों का आगमन होगा। व्यय होगा। दूर से शुभ समाचार प्राप्त होगा। व्यापार-व्यवहार ठीक चलेगा। नौकरी में संतोष रहेगा। निवेश शुभ रहेगा।
वृषभ: शत्रु सक्रिय रहेंगे। शारीरिक कष्ट संभव है। दूसरों के कार्य में हस्तक्षेप न करें। व्यावसायिक यात्रा सफल रहेगी। अप्रत्याशित लाभ हो सकता है।
मिथुन: अप्रत्याशित खर्च सामने आएंगे। वाणी में हल्के शब्दों के प्रयोग से बचें। बात बढ़ सकती है। परिवार के किसी सदस्य के स्वास्थ्य की चिंता रहेगी। तनाव रहेगा।
कर्कट: धनहानि संभव है। सावधानी रखें। किसी व्यक्ति के व्यवहार से स्वाभिमान को ठेस पहुंच सकती है। जीवनसाथी के स्वास्थ्य की चिंता रहेगी। विवाद से बचें।
सिंह: कष्ट, तनाव व चिंता का वातावरण बन सकता है। शत्रु परत होंगे। धन प्राप्ति सुगम तरीके से होगी। नई योजना बनेगी। तत्काल लाभ नहीं होगा।
कन्या: पूजा-पाठ में मन लगेगा। किसी साधु-संत का आशीर्वाद मिल सकता है। कोई व कचहरी के कार्य मजबूत रहेंगे। व्यापार-व्यवसाय लाभप्रद रहेंगे।
तुला: पुराना रोग उभर सकता है। दूर से दुःखद समाचार मिल सकता है। व्यर्थ भागदौड़ रहेगी। किसी व्यक्ति के व्यवहार से अप्रसन्नता रहेगी। अपेक्षित कार्य विलंब से होंगे।
वृश्चिक: कानूनी अडचन दूर होकर लाभ की स्थिति बनेगी। धकान व कमजोरी रह सकती है। जीवनसाथी से सहयोग प्राप्त होगा। व्यापार-व्यवसाय लाभप्रद रहेगा।
धनु: जल्दबाजी न करें। कोई समस्या खड़ी हो सकती है। शरीर स्थिर हो सकता है। तेन-देन में जल्दबाजी न करें। भूमि व भवन इत्यादि की खरीद-फरोख्त की योजना बनेगी।
मकर: यात्रा मनोरंजक रहेगी। स्वादिष्ट भोजन का आनंद प्राप्त होगा। विद्यार्थी वर्ग सफलता प्राप्त करेंगे। कारोबार में वृद्धि के योग हैं। व्यस्तता के चलते स्वास्थ्य प्रभावित होगा। धन प्राप्ति सुगम होगी।
कुम्भ: जल्दबाजी से घोट लग सकती है। दूर से शोक समाचार मिल सकता है। वाणी पर नियंत्रण रखें। किसी अपने ही व्यक्ति से कहसुनी हो सकती है।
मीन: व्यावसायिक यात्रा सफल रहेगी। बैचैनी रहेगी। प्रयास सफल रहेंगे। धनलाभ के अवसर हाथ आएंगे। सामाजिक कार्य करने में उधि रहेगी। मान-सम्मान मिलेगा।

टाटा समूह ऑक्सीजन के ट्रांसपोर्ट के लिए 24 क्रायोजेनिक कंटेनरों का आयात करेगा

नई दिल्ली । देश में कोविड-19 संक्रमण के तेजी से बढ़ने के बीच टाटा समूह तरल ऑक्सीजन के परिवहन के लिए 24 क्रायोजेनिक कंटेनरों का आयात करेगा और ऑक्सीजन की कमी को दूर करने में मदद करेगी। टाटा समूह ने एक सोशल मीडिया पोस्ट में कहा कि टाटा समूह तरल ऑक्सीजन के परिवहन के लिए 24 क्रायोजेनिक कंटेनरों का आयात कर रहा है और देश में ऑक्सीजन की कमी को कम करने में मदद कर रहा है।



प्रधानमंत्री नरेंद्र मोदी द्वारा राष्ट्र के नाम संबोधन की प्रशंसा करते हुए समूह ने कहा कि वह कोविड-19 के खिलाफ लड़ाई को मजबूत करने के लिए यथासंभव अधिक से अधिक करने के लिए प्रतिबद्ध है। इसके तहत ऑक्सीजन संकट को कम करने के लिए चार्टर्ड उड़ानों के जरिए क्रायोजेनिक कंटेनरों का आयात किया जा रहा

हामोदी ने राष्ट्र के नाम अपने संबोधन में ऑक्सीजन की कमी से सामूहिक रूप से निपटने के लिए दवा उद्योग सहित सभी हितधारकों का आह्वान किया था।

पिछले साल महामारी की पहली लहर के दौरान टाटा समूह ने वेंटिलेटर, व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) किट, मास्क, दस्ताने और परीक्षण किट का इंतजाम किया था। कोरोना वायरस महामारी का मुकाबला करने के लिए समूह ने 1,500 करोड़ रुपये देने का वादा किया था।

बनाएं कच्चे पपीते के कोफते की सब्जी

पपीता कच्चा हो या पका इसे दोनों ही तरह से खाया जा सकता है। पका पपीता तो आपने बहुत खाया होगा लेकिन आज हम कच्चे पपीते से बनाएंगे टेस्टी कोफते, आइए जानते हैं इसकी रेसिपी।

सामग्री :
 कच्चा पपीता- 1/2 किलो (कद्दूस किया हुआ), बेसन- 1/2 कप, जीरा- 1/2 टीस्पून, हींग- 1 पिंच, लाल मिर्च पाउडर- 1/2 टीस्पून, अदरक- 1 टुकड़ा (कद्दूस किया हुआ), हरी मिर्च- 2 (बारीक कटी हुई), नमक- स्वादानुसार, तेल- कोफते तलने के लिए

तेल अच्छी तरह से गरम हो जाए तो गैस को धीमा कर दें और तेल में कोफतों को डालकर ब्राउन होने तक तल लें। इसी प्रकार ब्राउन होने तक तल लें। इसी प्रकार सभी कोफतों को तल लें। अब ग्रेवी बनाने के लिए प्याज, हरी मिर्च और अदरक का बारीक पेस्ट बना लें। फिर टमाटर का भी बारीक पेस्ट बना लें। अब एक कढ़ाही में तेल लें और हींग और जीरा डाल दें। जब जीरा चटकने लगे तो इसमें प्याज और अदरक का पेस्ट डालकर चार-पांच मिनट तक भून लें। अब इसमें टमाटर का पेस्ट डालकर करीब एक-दो मिनट तक भून लें। अब इसमें हल्दी पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर और नमक डालकर तब तक भूनें जब तक मसाला तेल न छोड़ने लगे। अब भूने हुए मसाले में ताजी मलाई और दही को डालकर चलाते हुए करीब दो मिनट तक भून लें। अब आप ग्रेवी को जितना गाढ़ा या पतला रखना चाहते हैं उसी के अनुसार पानी मिला दें और ग्रेवी को चलाते रहें। ग्रेवी में उबाल आने के बाद इसे तीन-चार मिनट तक पकने दें। अब ग्रेवी में पहले से बनाए हुए कोफतों को डालकर एक-दो मिनट तक पकने दें। अब गैस बंद कर दें और धनिया डालकर मिक्स कर लें। इसे गरमा गरम रोटी, परांठे, पूरी या चावल के साथ सर्व करें।

विधि :
 कच्चे पपीते के कोफते बनाने के लिए सबसे पहले कद्दूस किए हुए पपीते को दोनों हाथों से अच्छी तरह दबाकर उसमें से पानी को निकाल दें। अब एक बड़े बाउल में पपीते, बेसन, नमक, अदरक, लाल मिर्च पाउडर, जीरा, हींग और हरी मिर्च डालकर अच्छी तरह से मिक्स कर लें। अब एक कढ़ाही में तेल गरम करें। अब मिक्सचर में से लगभग 2 चम्मच मिक्सचर लेकर छोटे बॉल्स बना लें। जब

पावेल गुलाटी अमिताभ बच्चन और नीना गुप्ता संग गुडबाय में आएंगे नजर

श्रध्पड फिल्म में काम कर चुके अभिनेता पावेल गुलाटी आने वाले समय में अमिताभ बच्चन, रश्मिका मंदाना और नीना गुप्ता अभिनीत फिल्म गुडबाय में एक महत्वपूर्ण भूमिका निभाने के लिए चुन लिए गए हैं। पावेल फिल्म में बिग बी के बेटे के किरदार में नजर आने वाले हैं, जिसकी शूटिंग मुंबई में शुरू हो गई है। ये दोनों कलाकार इससे पहले टीवी सीरीज युद्ध में साथ में काम कर चुके हैं। फिल्म को लेकर पावेल कहते हैं, गुडबाय मेरे बेहद खास दोस्तों के साथ एक बहुत स्पेशल फिल्म है। इसके लिए मैं काफी ज्यादा रोमांचित और उत्साहित हूँ। इसकी सबसे



खास बात यह है कि मुझे इसमें दिग्गज अभिनेता अमिताभ बच्चन के साथ फिर से काम करने का मौका मिल रहा है। यह वाकई में एक गजब का एहसास है। उन्होंने आगे कहा, यह बालाजी टेलीफिल्म्स, एकता और रूचिका के साथ मेरा दूसरा सहयोग है और मैं इस रीयूनिन के लिए काफी खुश हूँ। इस सफर के शुरूआत का मुझे काफी बेचबूरी से इंतजार है और मैं निश्चित हूँ कि रश्मिका और अमिताभ सर के साथ काम करने में काफी मजा आने वाला है। विकास बहल इस फिल्म के निर्देशक हैं।

शब्द सामर्थ्य- 57

बाएं से दायें :
 1. अनुचित, असत्य, जो ठीक न हो
 3. बेवजह, बिनाकारण, व्यर्थ
 4. हल्की-नींद, चकमा, धोखा
 5. शक्कर पानी आदि का मीठा घोल
 10. सोते से उठाना, सावधान करना, प्रदीप्त करना
 11. चरमसीमा, सीमांत
 14. पानी, आंसू
 15. बैठा हुआ, विराजित
 16. नृत्य
 17. मृतप्राय, मृत्यु के करीब
 19. जल, अमृत
 22. उपहार, भेंट
 23. खबर, संदेश।

ऊपर से नीचे
 1. गणपतिजी, 2. मांगनेवाला, पाने की इच्छा करने वाला
 3. मिट्टी के रंग का, मटमैला
 5. चला आता हुआ क्रम प्रथा, प्रणाली, रीति-रिवाज
 6. निशाचर, रात में विचरण करने वाला
 8. पेड़ का धड़ा जहां से शाखाएं निकलती हैं, 9. मिठाई, खाने की मीठी चीज
 12. शासन, गुप्तबात
 13. श्रद्धा, स्त्री, जयशंकर प्रसाद द्वारा रचित प्रसिद्ध महाकाव्य
 15. विपत्तिग्रस्त, दुखी, अभाग्य
 16. प्रसिद्ध, नामवर
 18. स्वप्न, ख्वाब
 19. कबीरा, प्रणाली, रीति-रिवाज, सुबह, प्रातः, सबेरा।

शब्द सामर्थ्य क्रमांक 56 का हल

अ	भि	के	प	स
जा	त	थ	प	थ
य	र	का	नी	भ्र
ब	घा	र	क	ष्ट
त	ना	त	नी	र्व
अ	मा	ज	मा	त
स	जा		क	ज
बा	बे	स	हा	रा
ब	गु	ला	रा	ज

सू-दोक्-57

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

नियम
 1. कुल 81 वर्ग हैं, जिसमें 9 भागों का एक खंड बना है।
 2. हर खाली वर्ग में 1 से 9 के बीच का कोई एक अंक रखा जा सकता है।
 3. बाएं से दायें और ऊपर से नीचे के प्रत्येक कालम, कालार और खंड में 1 से 9 तक के सभी अंक एक बार ही हो सकते हैं।

सू-दोक् क्र. 56 का हल

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