

संपादकीय  
निवेश का न्यौता

विश्व आर्थिक मंथ की दशों में आयोजित बैठक में दुनिया के संपन्न देशों के निवेशकों को भारतीय अर्थव्यवस्था की मजबूती की झलक दिखाते हुए प्रधानमंत्री नरेंद्र मोदी ने उन्हें निवेश के लिये आमंत्रित किया है। उन्होंने दुनिया को भरेंगे दिलाया कि देश कोरोना संकट से उबरकर तेज गति बनाए अर्थात् व्यवस्था में कदम रख रहा है। उन्होंने कहा कि भारत ने आर्थिक सुधारों के जरिये वैश्विक कारोबार का संरचनात्मक ढांचा मजबूत बनाया है। साथ ही रेसीकारा कि कोरोना संक्रमण जरूर बढ़ा देने के लिए देश का नियाज सकारात्मक है, जो सभी मायाओं में निवेश का बेहतर समय है। प्रधानमंत्री ने बताया कि सरकार व्यापार व उद्योग के अनुकूल बनाए की दिशा में काफी आगे बढ़ी है जिसमें औद्योगिक विवादों को खत्म करके कानूनों को कारोबार के अनुकूल बनाया गया है। दरअसल, इरोड़ेट कर में कभी की गई है। ये स्थिरता भारत में विश्व आर्थिक स्थूलता का विकास यूरैया करती है। दरअसल, राजग सरकार की कोशिश है कि वैश्विक संकट व चीन से कृतनिक व कारोबारी टकराव से उत्पङ्क्ष हालात में जो कंपनियां थीन छोड़कर जा रही हैं, उन्हें उत्तर आमंत्रित किया जाये। भारत का लोकतान्त्रिक स्वरूप व सरता भ्रम इतने तिये आर्कषण का काम कर सकता है। इसके अलावा भारतीय में दुनिया के तमाम देशों में अपनी प्रतिभा के झड़े गाँ रही है। दरअसल, विश्व के सभी सरकार कई विकेट देशों की कंपनियों के साथ समझौते करके इलेक्ट्रोनिक उत्पाद मस्तक सेमीकंडक्टर आदि क्षेत्रों में निवेश को प्रोत्साहित करती रही है, जिससे कोरोना संकट के चलते बाधित वैश्विक आर्थिक स्थूलता को मजबूती दी जा सके। सरकार आगामी दशकों के लिये दूरगांह रणनीति बना रही है जिसके लिये यह आर्थिक सुधारों को भी गति देने की मंसा रसदी है। निस्चान्देह, विदेशी निवेश हासिल करने के लिये यह अनिवार्य शर्त भी है। राजनीतिक इच्छानिति के साथ जरूरी है कि देश में कारोबार के लिये अनुकूल परिवर्तियां बनें। नौकरशाही का दखल कम हो तथा नये उद्योगों को लगाने में लालपत्रालाली आई जा रही।

निस्चान्देह, कोरोना संकट के बाद अर्थव्यवस्था में तेजी लाने के लिये नवा निवेश व रोजगार के अवसर बढ़ाने की जरूरत है। लैकिन उससे बड़ी चुनौती देश में बढ़ती आर्थिक असमानता है। यू. तो यह वैश्विक प्रवृत्ति है लैकिन भारत का संकट बड़ा है। विश्व आर्थिक मंथ में ऑक्सफोर्ड की एक रिपोर्ट बताती है कि देश में 2020 में कोरोना महामारी के बाद से बीते साल बंबर तक देश के साथ घार करोड़ लोग गरीबी की दलदल में थंडे गये। लैकिन विडंबना यह है कि देश में अमीर और अमीर हुए हैं। इस दौरान देश में अरबपतियों की संख्या में घासी का इजाफा हुआ। अब भारत पूरी दुनिया में अरबपतियों की संख्या की दृष्टि से तीसरे बंबर पर है। यहीं नहीं, उनकी कृषि संपत्ति दुगुनी से ज्यादा हो गई। विशेषों में अरबपति अधिक हैं लैकिन वहां गरीबी की दलदल इतनी गहरी नहीं है। विषमता का स्तर इतना अधिक नहीं है। यह अर्थिक असमानता कालांतर सामाजिक असंतोष के चलते कावृत्यव्यवस्था का संकट भी पैदा कर सकती है। यह वित्तजनक ही है कि देश की आर्थिक राशीय आय सिर्फ दस फीसदी लोगों के हाथों में है। विसंगति यह कि शेष पचास फीसदी आबादी के हिस्से में सिर्फ तेरह फीसदी राशीय आय है। विडंबना यह है कि देश के मध्यम व निम्न मध्यम वर्ग की आय का भी संकुचन हुआ है। वहीं रोज कमाकर खाले वाले वर्ग की स्थितियां तो और विकट हुई हैं। तात्पात्र छोड़े उड़ोग-धैर्य बंद हुए हैं। कोरोनों की संख्या में लोगों की नौकरियां कोरोना संकट में गई हैं और बड़ी संख्या में लोगों के बेतान में कटौती की गई है। पहली बात तो यह कि देश की आर्थिक स्थिति को कोरोना से पहले वाली स्थिति में लाये जाने की चुनौती है। ताकि देश में व्याप अर्थिक विषमता को दूर किया जा सके। कहा जा सकता है कि देश में आर्थिक सुधारों का ढांचा समतामूलक समाज की स्थापना में सहायक नहीं है जिस पर गंभीरता से विचार किया जाना चाहिए।



## केजीएफ चैप्टर 2 में इंदिरा गांधी का किरदार नहीं निभा रहीं रवीना

जब से रवीना टंडन का नाम फिल्म के जीएफ चैप्टर 2 से जुड़ा है, खबर थी कि वह इसमें भावकर की पूर्ण प्रधानमंत्री इंदिरा गांधी की किरदार निभाने चाहे। उनके इस किरदार को लेकर फैसल भी सोशल मीडिया पर खूब कथास लगा रहे थे। अब अखिरकार रवीना ने इस फिल्म में अपनी भूमिका पर चुप्पी तोड़ दी है। उन्होंने साफ कर दिया है कि वह इसमें इंदिरा गांधी नहीं बनी है।

रवीना ने कहा, मैं फिल्म की रिलीज का बेसब्री से इंतजार कर रही हूं। हम एक अनिश्चित माहोल में रह रहे हैं। इसमें दासी अंबानी की देश की सबसे बड़ी निजी कंपनी रिलायंस इंडस्ट्रीज का राजस्व भी उच्चतम स्तर पर जा पहुंच गया। यह 52.2 फीसदी बढ़कर 2,09,823 करोड़ रुपए हो गया जो पिछले वित्त वर्ष की समान अवधि में 13,782,29 करोड़ रुपये का सकल लाभ कमाया है जो पिछले वित्त वर्ष की इसी तिमाही में 20,539 करोड़ रुपये का सकल लाभ कमाया है जो पिछले वित्त वर्ष की इसी तिमाही में 14,894 करोड़ रुपये की तुलना में 37.9 प्रतिशत अधिक है।

कंपनी की निवेशक मंडल की

उनसे प्रेरित है। ना ही हमने ऐसा कोई संदर्भ लिया है। उन्होंने कहा, यह फिल्म 80 के दशक पर आधारित है। मैं फिल्म में एक प्रधानमंत्री की भूमिका निभा रही हूं, इसलिए अटकलें लगाई जाने लगीं कि मैं फिल्म में इंदिरा गांधी जी की भूमिका निभा रही हूं।

रवीना ने कहा, इस फिल्म में इंदिरा गांधी जी के बारे में कुछ भी जी नहीं है। ना तो मेरा लुक उनके जी की भूमिका निभा रही हूं। अब हरी मिर्च और हींग डालकर कुछ सेंड के लिए भरें। इसके साथ ही हल्दी, लाल मिर्च पाउडर, 3/4 छोटा चम्पच लाल मिर्च पाउडर, 1 टीस्पून धनिया पाउडर, 1/2 छोटा चम्पच अमचूर पाउडर, स्वादानुसार नमक।

**विधि :**

कटी हुई मूली के पत्ते और कटी हुई मूली की आधा कप पानी के साथ प्रेशर कुक करें, एक सौटी अपने तक पका लें। छलनी में मूली के पत्तों को निकाल दें, ठंडा होने के बाद मूली के पत्तों और मूली चावल-दाल किसी के साथ भी परोसें।

से कसकर पानी निचोड़ लें। एक कट्टाही में सरसों का तेल गरम करें, उसमें जीरा और अजवाइन डालें। इसे तब तक भूनें जब तक कि रंग न बदल जाए, अचंक मक्क करें। अब हरी मिर्च और हींग डालकर कुछ सेंड के लिए भरें। फिर मूली और सरसों के पत्ते भूंपे जाएं। इसके बालों को भूंपे जाएं। अचंक अपने तक पका लें। छलनी में मूली के पत्तों को निकाल दें, ठंडा होने के बाद मूली के पत्तों और मूली चावल-दाल किसी के साथ भी परोसें।

छलनी में मूली के पत्तों को निकाल दें, ठंडा होने के बाद मूली के पत्तों और मूली चावल-दाल किसी के साथ भी परोसें।

उनसे प्रेरित है। ना ही हमने ऐसा कोई संदर्भ लिया है। उन्होंने कहा, यह फिल्म 80 के दशक पर आधारित है। मैं फिल्म में एक प्रधानमंत्री की भूमिका निभा रही हूं, इसलिए अटकलें लगाई जाएं। अचंक अपने तक पका लें। छलनी में मूली के पत्तों को निकाल दें, ठंडा होने के बाद मूली के पत्तों और मूली चावल-दाल किसी के साथ भी परोसें।

से कसकर पानी निचोड़ लें। एक कट्टाही में सरसों का तेल गरम करें, उसमें जीरा और अजवाइन डालें। इसे तब तक भूनें जब तक कि रंग न बदल जाए, अचंक मक्क करें। अब हरी मिर्च और हींग डालकर कुछ सेंड के लिए भरें। फिर मूली और सरसों के पत्ते भूंपे जाएं। इसके बालों को भूंपे जाएं। अचंक अपने तक पका लें। छलनी में मूली के पत्तों को निकाल दें, ठंडा होने के बाद मूली के पत्तों और मूली चावल-दाल किसी के साथ भी परोसें।

छलनी में मूली के पत्तों को निकाल दें, ठंडा होने के बाद मूली के पत्तों और मूली चावल-दाल किसी के साथ भी परोसें।

से कसकर पानी निचोड़ लें। एक कट्टाही में सरसों का तेल गरम करें, उसमें जीरा और अजवाइन डालें। इसे तब तक भूनें जब तक कि रंग न बदल जाए, अचंक मक्क करें। अब हरी मिर्च और हींग डालकर कुछ सेंड के लिए भरें। फिर मूली और सरसों के पत्ते भूंपे जाएं। इसके बालों को भूंपे जाएं। अचंक अपने तक पका लें। छलनी में मूली के पत्तों को निकाल दें, ठंडा होने के बाद मूली के पत्तों और मूली चावल-दाल किसी के साथ भी परोसें।

से कसकर पानी निचोड़ लें। एक कट्टाही में सरसों का तेल गरम करें, उसमें जीरा और अजवाइन डालें। इसे तब तक भूनें जब तक कि रंग न बदल जाए, अचंक मक्क करें। अब हरी मिर्च और हींग डालकर कुछ सेंड के लिए भरें। फिर मूली और सरसों के पत्ते भूंपे जाएं। इसके बालों को भूंपे जाएं। अचंक अपने तक पका लें। छलनी में मूली के पत्तों को निकाल दें, ठंडा होने के बाद मूली के पत्तों और मूली चावल-दाल किसी के साथ भी परोसें।

से कसकर पानी निचोड़ लें। एक कट्टाही में सरसों का तेल गरम करें, उसमें जीरा और अजवाइन डालें। इसे तब तक भूनें जब तक कि रंग न बदल जाए, अचंक मक्क करें। अब हरी मिर्च और हींग डालकर कुछ सेंड के लिए भरें। फिर मूली और सरसों के पत्ते भूंपे जाएं। इसके बालों को भूंपे जाएं। अचंक अपने तक पका लें। छलनी में मूली के पत्तों को निकाल दें, ठंडा होने के बाद म