

## संपादकीय करतूतों की काली हवाएं

न्यायालय के आदेशों की अनदेखी कर दिल्लीवासियों ने दीपावली पर इतने पटाखे फोड़े कि प्रदूषण खतरनाक स्थिति तक पहुंच गया। चारों तरफ धुंध की चादर बिछी है, लोगों को सांस लेने में तकलीफ और आंखों में जलन की शिकायत है। दृश्यता बेहद कम हो गई है। दिल्ली के लोधी रोड पर लगे एयर पॉल्यूशन मॉनिटरिंग स्टेशन पर कल सुबह हवा में घुले खतरनाक महीन प्रदूषणकारी कणों पीएम 2.5 का स्तर 500 माइ ग्राम प्रति मीटर क्यूबिक खतरनाक स्तर पर था। पीएम 2.5 बारीक कण होते हैं, जिनके बढ़ने से ही धुंध बढ़ती है। इनकी सीमा 2.5 से 60 तक संतोषजनक स्थिति में मानी जाती है और सौ माइ ग्राम से ज्यादा प्रदूषणकारी कणों की मौजूदगी अस्वास्थ्य की श्रेणी में शुमार होती है। पटाखे छोड़े जाने से पहले स्थिति 300 से नीचे थी और रात 10 बजे के बाद हवाएं हो गई 999 आंकड़े से भी ज्यादा ज़हरीली। आनंद विहार इलाके में प्रदूषण का लेवल 999 दर्ज किया गया। शाहदरा पटपड़गंज ओरखला और अरविंदो मार्ग पर प्रदूषण स्तर खतरनाक सीमा के आसपास बना रहा। न्यायालय ने ग्रीन पटाखे चलाने की सलाह और आतिशबाजी की अनुमति रात 8 बजे से 10 तक ही दी थी।

देश की राजधानी दिल्ली और गुरुग्राम, फरीदाबाद जैसे एनसीआर के बड़े शहरों को चंडीगढ़ से सबक लेना चाहिए। चंडीगढ़ में एयर क्वालिटी इंडेक्स अधिकतम 300 तक पहुंचा, दिल्ली में चंडीगढ़ के मुकाबले 3 गुना से ज्यादा प्रदूषण बढ़ा। चंडीगढ़वासियों ने निर्धारित समय सीमा का पालन किया, प्रशासन भी सख्त व सतर्क रहा और आदेशों का पालन न करने वाले 38 लोगों के खिलाफ पुलिस ने चालान काटे। दिल्ली पुलिस ने भी चालान काटने, गिरफ्तारी और पटाखे बरामदगी का अभियान चलाया। दरअसल इस समस्या का समाधान अधिक प्रदूषण फैलाने वाले पटाखों पर नियंत्रण से ही संभव है। साथ ही समाज को प्रदूषण के प्रति जागरूक करना भी जरूरी है। यदि समय रहते ही समाज और बाजार को समस्याओं से जूझने के लिए तैयार कर लिया जाए तो नियंत्रण संभव है। जनकवि नीरज के आह्वान के साथ कि 'कटेंगे तभी यह अंधेरे धिरे अब, स्वयं धर मनुज दीप का रूप आए'

## ग्रेच्युटी को लेकर प्राइवेट कर्मचारियों को मिल सकती है सौगात

नई दिल्ली। ट्रेड यूनियन इंडियन नेशनल ट्रेड यूनियन कांग्रेस ने केंद्र सरकार से मांग की है कि प्राइवेट सेक्टर में काम करने वाले कर्मचारियों को 1 साल की नौकरी पूरी होने पर ग्रेच्युटी का हक मिलना चाहिए। मौजूदा समय में प्राइवेट सेक्टर में काम करने वाले कर्मचारी को 5 साल की नौकरी पूरी होने पर ही ग्रेच्युटी मिलती है। इसके लिए सरकार को पेमेंट ऑफ ग्रेच्युटी एक्ट, 1972 में संशोधन करना चाहिए। अगर केंद्र सरकार ट्रेड यूनियन की मांग को स्वीकार कर लेती है तो इससे प्राइवेट सेक्टर में काम करने वाले कर्मचारियों को



बड़ा फायदा मिल सकता है। इंडियन नेशनल ट्रेड यूनियन कांग्रेस के प्रेसीडेंट एस संजीव रेड्डी ने बताया कि हमने लेबर मिनिस्ट्री और प्रधानमंत्री कार्यालय को पत्र लिख कर पेमेंट ऑफ ग्रेच्युटी एक्ट, 1972 में बदलाव करने की मांग की है। इसके तहत ग्रेच्युटी के जरूरी कार्यकाल को 5 साल से घटा कर 1 साल किया जाए। इससे प्राइवेट सेक्टर में काम करने वाले कर्मचारियों को फायदा होगा। प्राइवेट सेक्टर में कर्मचारी जल्दी जल्द नौकरी बदलते हैं। इससे उनको ग्रेच्युटी का नुकसान होता है। अगर ग्रेच्युटी के लिए जरूरी कार्यकाल 1 साल हो जाए तो 1 साल के बाद नौकरी बदलने वाले कर्मचारी को भी ग्रेच्युटी

मिलेगी। उन्होंने बताया कि हमारी मांग है कि कर्मचारियों को ग्रेच्युटी 30 दिन की सैलरी पर मिलनी चाहिए। मौजूदा समय में कर्मचारियों को ग्रेच्युटी 15 दिन की सैलरी पर मिलती है। उन्होंने बताया कि हम इन मांगों को लेकर 8 और 9 जनवरी को देशव्यापी हड़ताल की योजना भी बना रहे हैं। केंद्र सरकार ने हाल में पेमेंट ऑफ ग्रेच्युटी एक्ट, 1972 में संशोधन किया था। इसके तहत अब प्राइवेट सेक्टर के कर्मचारियों को 20 लाख रुपए तक टैक्स फ्री ग्रेच्युटी मिल सकती है। पहले यह सीमा 10 लाख रुपए थी।

नई दिल्ली। देश में पिछले कई दिनों से पेट्रोल और डीजल की कीमतों में लगातार कमी देखने को मिल रही है। सितंबर और अक्टूबर में चढ़े पेट्रोल और डीजल के दाम अब लगातार घट रहे हैं। रविवार को दिल्ली में पेट्रोल की कीमतों में 16 पैसे प्रति लीटर की कमी हुई है। इसके बाद राजधानी में पेट्रोल के दाम 77.73 रुपये प्रति लीटर हो गए। वहीं डीजल के दामों में 12 पैसे प्रति लीटर की कमी होने के बाद रविवार को इसका रेट 72.46 रुपये प्रति लीटर हो गया। वहीं मुंबई में भी पेट्रोल के दामों में 16 पैसे प्रति लीटर की कमी हुई है। इसके बाद यहां पेट्रोल के दाम 83.24 रुपये प्रति लीटर हो गए। वहीं डीजल की कीमतें 13 पैसे लीटर कम होकर 75.92 रुपये प्रति लीटर हो गईं। बता दें कि शनिवार को भी तेल के दामों ने आम लोगों को राहत दी थी और दिल्ली में पेट्रोल और डीजल क्रमशः 77.89 रुपये प्रति लीटर व 72.58 रुपये प्रति लीटर हो गए थे। इस तरह दिल्ली में पेट्रोल के दामों में 17 पैसे तो डीजल में 16 पैसे प्रति लीटर की कमी आई थी। वहीं, आर्थिक राजधानी मुंबई में भी शनिवार को पेट्रोल और डीजल की कीमतों में 17-17 पैसे प्रति लीटर की गिरावट दर्ज हुई।

## भारत बना 58वां सबसे प्रतिस्पर्धी अर्थव्यवस्था वाला देश, 2017 के मुकाबले भारत के स्थान या रैंकिंग में पांच अंकों का सुधार



नई दिल्ली। विश्व आर्थिक मंच ने प्रतिस्पर्धी अर्थव्यवस्थाओं की अपनी 2018 की सूची में भारत को 58वां स्थान दिया है। सूची में पहला स्थान यानी सबसे प्रतिस्पर्धी अर्थव्यवस्था की जगह अमेरिका को मिली है। वड इकोनॉमिक फोरम का कहना है कि 2017 के मुकाबले भारत के स्थान या रैंकिंग में पांच अंकों का सुधार हुआ है। जी-20 देशों की बात करें तो पिछले साल के मुकाबले भारत की स्थिति में अन्य की तुलना में सबसे ज्यादा सुधार हुआ है। फोरम की ओर से जारी 140

अर्थव्यवस्थाओं की लिस्ट में अमेरिका के बाद दूसरे स्थान पर सिंगापुर और तीसरे स्थान पर जर्मनी हैं। वैश्विक प्रतिस्पर्धा रिपोर्ट में भारत 62.0 अंकों के साथ 58वें स्थान पर है। वर्ल्ड इकोनॉमिक फोरम का कहना है कि जी-20 अर्थव्यवस्थाओं में सबसे ज्यादा लाभ भारत को मिला है। वहीं सूची में पड़ोसी देश चीन को 28वां स्थान प्राप्त हुआ है।

भारत और चीन बढ़ रहे हैं तेजी से आगे रिपोर्ट के अनुसार ऊपरी और निम्न मध्य आय वर्ग में अच्छा प्रदर्शन करने वाले चीन और भारत जैसे देश उच्च-आय वाली अर्थव्यवस्थाओं के करीब पहुंच रहे हैं और उनमें से कई को पीछे भी छोड़ रहे हैं। रिपोर्ट में कहा गया है अनुसंधान और विकास जैसे क्षेत्रों में निवेश के मामले में चीन औसत उच्च-आय वाली अर्थव्यवस्थाओं से काफी आगे है, जबकि भारत भी इनसे ज्यादा पीछे नहीं है।

## नवंबर और दिसंबर में लॉन्च होंगी ये शानदार कारें, जानें संभावित कीमत और फीचर्स

1. महिंद्रा एलतुरस जी 4 महिंद्रा एंड महिंद्रा की नई लज्जरी कार महिंद्रा एलतुरस जी4 की प्री-बुकिंग शुरू हो चुकी है जिसे पहले कोड नाम वाई 400 से जाना जाता था। कंपनी इस एसयूवी को 24 नवंबर को लांच करेगी। महिंद्रा अल्ट्रास सांगयोग की रेक्सटॉन प्लेफॉर्म पर आधारित है। ये कार भारत में एक्सयूवी 500 के ऊपर रैंक करेगी।

2. मारुति सुजुकी एर्टिगा मारुति सुजुकी की दूसरी जेनरेशन की अर्टिगा 21 नवंबर, 2018 को लॉन्च हो सकती है। एक बार फिर से कंपनी इसे नए अवतार में लॉन्च करने जा रही है। नई अर्टिगा मौजूदा मॉडल के मुकाबले चौड़ी और लंबी है लेकिन इसका वोलवैस वही 2,740 एमएम है।

3. टाटा हैरियर टाटा मोटर्स की आगामी एसयूवी हैरियर की प्री बुकिंग अक्टूबर से ही जारी है। यह लज्जरी कार अगले साल लॉन्च की जाएगी। हैरियर 5 सीटों वाली मोनोकोक एसयूवी होगी। इसे लैंड रोवर डी8 आर्किटेक्चर से प्रेरित न्यू जेनरेशन आर्किटेक्चर के आधार पर विकसित किया जा रहा है। कंपनी हैरियर को जगुआर लैंडरोवर के साथ मिलकर तैयार कर रही है। हैरियर भारतीय एसयूवी सेगमेंट में टाटा मोटर्स की स्थिति मजबूत करेगी। हैरियर में 2.0 लीटर Kryotec, 4-सिलिंडर डीजल इंजन होगा, जो 140 bhp की पावर जेनरेट करेगा। ये इंजन 6-स्पीड मैनुअल और 6-स्पीड ऑटोमैटिक गियरबॉक्स के साथ होगा। भारत में इसकी कीमत 12 लाख रुपये से शुरू हो सकती है।

## तेल के दाम में फिर कटौती, पेट्रोल 16 पैसे हुआ सस्ता

नई दिल्ली। देश में पिछले कई दिनों से पेट्रोल और डीजल की कीमतों में लगातार कमी देखने को मिल रही है। सितंबर और अक्टूबर में चढ़े पेट्रोल और डीजल के दाम अब लगातार घट रहे हैं। रविवार को दिल्ली में पेट्रोल की कीमतों में 16 पैसे प्रति लीटर की कमी हुई है। इसके बाद राजधानी में पेट्रोल के दाम 77.73 रुपये प्रति लीटर हो गए। वहीं डीजल के दामों में 12 पैसे प्रति लीटर की कमी होने के बाद रविवार को इसका रेट 72.46 रुपये प्रति लीटर हो गया। वहीं मुंबई में भी पेट्रोल के दामों में 16 पैसे प्रति लीटर की कमी हुई है। इसके बाद यहां

पेट्रोल के दाम 83.24 रुपये प्रति लीटर हो गए। वहीं डीजल की कीमतें 13 पैसे लीटर कम होकर 75.92 रुपये प्रति लीटर हो गईं। बता दें कि शनिवार को भी तेल के दामों ने आम लोगों को राहत दी थी और दिल्ली में पेट्रोल और डीजल क्रमशः 77.89 रुपये प्रति लीटर व 72.58 रुपये प्रति लीटर हो गए थे। इस तरह दिल्ली में पेट्रोल के दामों में 17 पैसे तो डीजल में 16 पैसे प्रति लीटर की कमी आई थी। वहीं, आर्थिक राजधानी मुंबई में भी शनिवार को पेट्रोल और डीजल की कीमतों में 17-17 पैसे प्रति लीटर की गिरावट दर्ज हुई।

## आज रात होगा भारत-पाकिस्तान का मुकाबला



नई दिल्ली। आईसीसी महिला वर्ल्ड टी20 में बेहतरीन आगाज करने भारतीय टीम का दूसरा मुकाबला सोमवार रात 8.30 बजे से पाकिस्तान से होगा। भारत ने अपने पहले मैच में न्यूजीलैंड को 34 रन से हराया था। अगर वह पाकिस्तान को हराता है, तो उसकी सेमीफाइनल में जगह लगभग पक्की हो जाएगी। दूसरी ओर, पाकिस्तान को अंतिम-4 में अपना दावा मजबूत रखने के लिए भारत को हराना जरूरी होगा। वह ऑस्ट्रेलिया के खिलाफ अपना पहला मैच 52 रन से हार चुका है। सोमवार को ही ग्रुप बी का दूसरा मैच ऑस्ट्रेलिया और आयरलैंड के बीच खेला जाएगा। आईसीसी टी20 वर्ल्ड कप की 10 टीमों को दो ग्रुप में बांटा गया है। ग्रुप बी में भारत, पाकिस्तान, ऑस्ट्रेलिया, न्यूजीलैंड और आयरलैंड की टीमें हैं। हर ग्रुप की टॉप-2 टीमें सेमीफाइनल में प्रवेश करेंगी। ऐसे में अगर भारतीय टीम पाकिस्तान को हराती है, तो उसके चार अंक हो जाएंगे और वह सेमीफाइनल के बेहद करीब पहुंच जाएगा।

आज सांसारिक विषयों से दूर रहकर आध्यात्मिक विषयों में व्यस्त रहेंगे। गहन चिंतन शक्ति इसमें आपकी सहायता करेगी। गूढ़ एवं रहस्यमय विद्या के प्रति आज आपको अधिक आकर्षण रहेगा।  
पूषभ: परिजनों के साथ सामाजिक कार्यों अथवा किसी पर्यटन-स्थल पर प्रवास का आनंद प्राप्त कर सकेंगे। व्यापारीगण को व्यापार में वृद्धि होने की संभावना है।  
शुभ: कार्य सफलता के लिए दिन व्यस्त रहे। परिजनों के साथ उल्लासपूर्ण वातावरण में साधक-संन्यासियों के साथ बिताएं। आर्थिक लाभ की प्रबल संभावना है।  
कर्क: आज आपको शारीरिक स्थिति और मानसिक व्यथना का अनुभव हो सकता है। मित्रों और संतान के विषय में चिंता हो सकती है।  
सिंह: आज सावधानी रखने के लिए गणेशजी सलाह देते हैं। वाणी पर संयम बरतने से वाद-विवाद से संभल सकेंगे। माता के साथ विवाद होने की संभावना है।  
कन्या: आज शारीरिक और मानसिक प्रसन्नता का अनुभव होने से मन शांत रहेगा। कार्य में भी सफलता प्राप्त होगी। परिजनों और सेहरीजनों के साथ संबंधों में मधुरता बनी रहेगी।  
तुला: आज मन कुछ दुःखियान्तर रह सकता है और निर्णय लेने में परेशानी हो सकती है। आज आवश्यक कार्य के प्रारंभ के लिए भी दिन उचित नहीं है। ऐसा गणेशजी कहते हैं।  
वृश्चिक: आज शारीरिक और मानसिक रूप से आपको प्रसन्नता का अनुभव होगा। परिवार में सुख-शांति का वातावरण रहेगा।  
धनु: वाणी पर आज संयम न रखने पर मुसीबत खड़ी होने की संभावना अधिक है। क्रोध पर भी संयम बरतें नहीं तो किसी के साथ वाद-विवाद हो सकता है। मानसिक रूप से चिंता सताएगी। अकस्मात से संबंधें। आय की अपेक्षा व्यय अधिक रहेगा।  
मकर: आज का दिन लाभकारी है। ऐसा गणेशजी कहते हैं। संबंधियों और मित्रों के साथ आनंददाई भेंट होगी। विवाहोत्सवों को इच्छित पात्र मिलने से आनंद में वृद्धि होगी। व्यापार की वृद्धि से भी लाभकारी दिन है। प्रवास या पर्यटन होगा तथा मित्रों से उपहार प्राप्त होंगे।  
कुंभ: गणेशजी बताते हैं कि आज का दिन शुभफलकारी है। आज प्रत्येक कार्य में सरलता से सफलता प्राप्त होगी। आप तन और मन से प्रसन्न रहेंगे। नौकरी में उच्चधिकारियों की प्रसन्नता के कारण पदोन्नति के योग हैं। बड़ों का आशीर्वाद भी आपके साथ है।  
मीन: मन की अस्वस्थता के कारण आप आज व्यग्र रह सकते हैं। शरीर में थकान और आलस का अनुभव अधिक हो सकता है। उच्चधिकारियों के साथ सावधानीपूर्वक कार्य कीजिए। व्यर्थ की बहस और विवाद से बचें। संतान के विषय में आप को चिंता हो सकती है।

## जिस घर के आंगन में तुलसी का पेड़ लगा होता है तो उस घर में नकारात्मक शक्तियां कभी वास नहीं करती हैं

तुलसी के पेड़ को हिन्दू धर्म में पूजनीय माना जाता है और लोग तुलसी के पेड़ को अपने घर के आंगन में लगाते हैं। तुलसी के पेड़ को लेकर शास्त्रों में कहा गया है कि जिस घर के आंगन में तुलसी का पेड़ लगा होता है तो उस घर में नकारात्मक शक्तियां कभी वास नहीं करती हैं और उस घर के ऊपर किसी बुरी साया का असर नहीं होता है। इसलिए लोग अपने घर के आंगन में लगाते हैं। तुलसी के पेड़ को बहुत पवित्र माना जाता है इसलिए लोग इसकी पुजा भी करते हैं क्योंकि तुलसी के पेड़ को माँ की संज्ञा दी जाती है। तुलसी के पेड़ को लेकर ऐसी मान्यता है कि जिस घर में



तुलसी का पेड़ नहीं लगा होता है वहां कभी भी किसी प्रकार की सुख-समृद्धि देखने को नहीं मिलती है। इसलिए यदि आप अपने घर में सुख समृद्धि लाना चाहते हैं तो तुलसी का पौधा जरूर लगाएं। तुलसी की पत्तियों का इस्तेमाल भगवान हनुमान जी की पूजा करने में किया जाता है। यदि आपको खांसी आए या

बुखार हो तो तुलसी के पत्ते के सेवन से यह दूर हो जाती है। ऐसे में तुलसी के पेड़ को लगाने से लेकर उसके रख-रखाव को लेकर कई बातें बताई जाती हैं। यदि आपका कोई काम रुका है या फिर आपका धन किसी के पास फंसा पड़ा हुआ है तो और आप उसे पाना चाहते हैं तो तुलसी के पेड़ को सही तरीके से लगाएं। पेड़ को लगाने से पहले तुलसी के पेड़ की जड़ को गंगा में धूल ले या फिर गंगा जल से धूल ले और उसे साफ मिट्टी में अपने आँगन में लगा दें और नित्य स्नान करके पानी दें क्योंकि तुलसी के पेड़ को साफ-सफाई पसंद होती है।

## रोहित तोड़ देंगे विराट और धोनी की कप्तानी का खास रिकॉर्ड

नई दिल्ली। भारत और वेस्टइंडीज के बीच जारी तीनों मैचों की सीरीज का आखिरी ट्वेंटी20 मैच आज चेन्नई के एमए चिदंबरम स्टेडियम में खेला जाना है। इस मैच को अगर भारत ने जीत लिया तो रोहित शर्मा के नाम कप्तानी का एक ऐसा रिकॉर्ड दर्ज हो जाएगा, जो इससे पहले किसी भारतीय कप्तान के खाते में नहीं है। विराट कोहली और महेंद्र सिंह धोनी की कप्तानी में टीम इंडिया ने कभी तीन मैचों की टी20 सीरीज में क्लीन स्वीप नहीं किया है। वहीं अगर भारत आज का मैच जीतता है, तो



वेस्टइंडीज के खिलाफ 3-0 से क्लीनस्वीप कर लेगा। हालांकि रोहित के लिए ये शानदार फॉर्म में चल रहे हैं और लखनऊ टी20 में सेंचुरी जड़कर वर्ल्ड रिकॉर्ड अपने नाम कर चुके हैं। इसके अलावा अगर रोहित इस मैच में 69 रन बना लेते हैं तो एक और वर्ल्ड रिकॉर्ड उनके नाम हो जाएगा। 69 रन और बनाने पर रोहित टी20 इंटरनेशनल क्रिकेट में सबसे ज्यादा रन बनाने वाले बल्लेबाज बन जाएंगे। फिलहाल रोहित से आगे न्यूजीलैंड के मार्टिन गप्टिल हैं। गप्टिल के खाते में 2271 रन हैं, जबकि रोहित 79 पारियों में 2203 रन बना चुके हैं।

शानदार फॉर्म में चल रहे हैं और लखनऊ टी20 में सेंचुरी जड़कर वर्ल्ड रिकॉर्ड अपने नाम कर चुके हैं। इसके अलावा अगर रोहित इस मैच में 69 रन बना लेते हैं तो एक और वर्ल्ड रिकॉर्ड उनके नाम हो जाएगा। 69 रन और बनाने पर रोहित टी20 इंटरनेशनल क्रिकेट में सबसे ज्यादा रन बनाने वाले बल्लेबाज बन जाएंगे। फिलहाल रोहित से आगे न्यूजीलैंड के मार्टिन गप्टिल हैं। गप्टिल के खाते में 2271 रन हैं, जबकि रोहित 79 पारियों में 2203 रन बना चुके हैं।

## आइए जानते हैं मालपुआ बनाने की रेसिपी

अगर आप इस बार मीठे में कुछ डिफरेंट पाउडर, सूजी व दूध डालकर गाढ़ा घोल ड्राई करना चाहती हैं तो हम आपके लिए बनाएं।  
मालपुआ बनाने की रेसिपी लेकर आए हैं। यह खाने में बहुत ही स्वादिष्ट होते हैं व आप इसे सरलता से घर में बना सकती हैं। आइए जानते हैं मालपुआ बनाने की रेसिपी।  
सामग्री (बैटर के लिए)  
मैदा- 1 कप,मिर्च पाउडर- 1/2 कप, सूजी- 2 टेबलस्पून, सौंफ- 1/2 टीस्पून, दूध- 1 कप (चीनी सिरप के लिए)  
चीनी- 1 कप, पानी- 1/2 कप, इलायची पाउडर- 1/4 टीस्पून (बाकी की तैयारी)  
तेल- तलने के लिए, ड्राई फ्रूट- गार्निश के लिए  
लिपि  
1- मालपुआ बनाने के लिए सबसे पहले एक कटोरे में मैदा ले लें। अब इसमें मिर्च



2- अब इसे 20 मिनट के लिए ढक कर रख दें। अब एक पैन में चीनी व पानी डालकर 5 मिनट तक उबालें। जब चीनी पूरी तरह से भिखस हो जाए तब इसमें इलायची पाउडर डालकर अच्छे से मिलाएं व ढक कर रख दें।  
3- अब एक कढ़ाई में ऑयल गर्म करके इसमें एक कड़की तैयार किया हुआ मिलावट डालकर फैलाएं। अब इसे धीमी आंच पर 1 मिनट तक फ्राई करें।  
4- अब इसे पलट कर दूसरी तरफ से फ्राई करें। इसी तरह सारे मालपुए तैयार कर लें।  
5- अब मालपुआ को तैयार की हुई घासनी में डालकर 5 मिनट तक डुबाएं। लीजिए आप के मालपुए बनकर तैयार हैं। अब इसे ड्राई फ्रूट्स के साथ सजा कर सर्व करें।

## शब्द सामर्थ्य- 84

**बाएं से दाएं**

- संबंध, लगाव, नाता, काम
- सिसकने की आवाज, सीत्कार
- आग की ज्वाला, दहक
- फूलदार वृक्ष
- पत्नी, बीवी
- दियासलाई
- प्रतिकार, प्रतिशोध
- मसालेदार सुगंधित सूरती
- बाबुल की दुआएं लेती जा...
- गोतवाली बलराज साहनी, राजकुमार, राजकुमार, वहीदा किराडू को अंदर से बंद करने
- लगा छड़, चटखनी
- मांस के अत्यंत छोटे टुकड़े
4. माथा, दबाव।
- वचन, जीभ
- रोगियों को स्वस्थ और मृतकों को जीवित कर देने वाला
- एक सुंदर फूलदार वृक्ष
- पत्नी, बीवी
- मसालेदार सुगंधित सूरती
- ऊपर से नीचे
- उचित, उपयुक्त, जायज
- श्रृंगार करना, साजन
- किवाड़ को अंदर से बंद करने
- लगा छड़, चटखनी
- मांस के अत्यंत छोटे टुकड़े
4. माथा, दबाव।

**शब्द सामर्थ्य क्रमांक 83 का हल**

मै	दा	न	स	र	ग	म
त्री	सी	क्षा	धु	रं		
सा	ह	स	र			
स्वा	ग	त	स	म	झौ	ता
व	र		र			म
लं	वि	ला	स		दा	म
बी	न	ज	सा	मा	न	ता
ज	वा	हि	या	त		
त	र	की	ब	ना	खा	ली

## सू-दोकू- 84

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

**नियम**

- कुल 81 वर्ग हैं, जिसमें अंकों का एक खंड बनता है।
- हर खाली वर्ग में 1 से 9 के बीच का कोई एक अंक भर सकते हैं।
- बाएं से दाएं और ऊपर से नीचे के प्रत्येक कालम, क्वाटर और खंड में 1 से 9 अंक में से किसी भी अंक का इस्तेमाल एक बार ही कर सकते हैं।

**सू-दोकू क्र.83 का हल**

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