

## संपादकीय समग्र विकास की ओर

सामाजिक ढांचे के विकास में अर्थिक निवेश से लोगों की कार्यक्षमता-कार्यकुशलता दोनों ही बढ़ती है। समाज का विकास व अर्थिक उद्घाटन भी काफी तेजी से होती है। जब किसी राज्य में आर्थिक विकास होता है तो सरकार सामाजिक विकास के मूल्यों जैसे कि शिक्षा, स्वास्थ्य सामाजिक-आर्थिक विकास और लोगों की कार्यकुशलता की बेहतरी में और ज्यादा निवेश करती है। भारतीय स्टेट बैंक के एक अध्ययन में आर्थिक विकास और सामाजिक विकास हेतु खर्चों में अंतरसंबंधों की बात स्पष्ट रूप से सामने आई है। अध्ययन के अनुसार हरियाणा की सम्मिलित वार्षिक विकास दर देश में सामाजिक सेक्टर में सबसे ज्यादा रही। राज्य का मानव विकास सूचकांक 52.2 फीसदी रिकॉर्ड किया गया जो कि 1990 के बाद के 27 वर्षों में सभी राज्यों में सबसे तेज गति से बढ़ने वाली एचडीआई रही। दरअसल, हरियाणा की विकास दर लगातार बढ़ने की एक वजह यह भी रही कि प्रदेश का लगभग एक-तीव्राई हिस्सा राष्ट्रीय राजधानी क्षेत्र की परिधि में आ गया। राज्य औद्योगिक उत्पादन विशेषतया कारों के उत्पादन में अग्रणी रहा। साथ ही सॉफ्टवेयर नियर्ति और आईटी सुविधाओं में भी हरियाणा ने तेजी से प्रगति की है।

दूसरी तरफ देश के अन्न भंडार भरने में भी हरियाणा दूसरा सबसे बड़ा राज्य बन गया। भारतीय बासमती चावल का 60 प्रतिशत नियर्ति करने वाला राज्य भी हरियाणा है। किंतु इन सब उपलब्धियों के बावजूद हरियाणा में हर जिले का विकास समान रूप से नहीं हुआ है। खेती का असमान वितरण, शिक्षा की अपर्याप्त सुविधाएं, बेरोजगारी आदि समस्याएं विकास को कभी भी नीचे खींच सकती हैं। पर्यावरण संरक्षण भी चिंता का विषय है क्योंकि जंगलों को काटकर कंठीत के जंगल बसाए जा रहे हैं। यह राज्य पितृसतामक और रुद्धिमानी सामाजिक ढांचे के चलते लैंगिक अनुपात से ज्डूझ रहा है और उबरने की कोशिश में है। सरकार आर्थिक विकास के साथ-साथ सामाजिक ढांचे को भी सुधारे।

## अबू धाबी में 5 साल तक होगा टी-10 क्रिकेट टूर्नामेंट

अबू धाबी (आरएनएस)। इसी अफरीदी, आस्ट्रेलिया के शेन वॉट्सन, साल से शुरू होने जा रहे टी-10 दक्षिण अफ्रीका के कोलिन इनग्राम, क्रिकेट टूर्नामेंट का आयोजन अगले पांच साल तक यहां जायेद क्रिकेट स्टेडियम में होगा। अबू धाबी क्रिकेट (एडीसी) ने अबू धाबी स्पोर्ट्स कार्डिनेल और टी-10 क्रिकेट टूर्नामेंट के आयोजकर्ताओं के साथ पांच साल के लिए इस करार पर हस्ताक्षर किया है। इस करार के तहत अब टूर्नामेंट के सभी मैच इसी मैदान पर खेले जाएंगे। पाकिस्तान के शाहिद



फेंकी जाती है। इसके पहले संस्करण में क्रिकेट गेल, शोएब मलिक, शेन वॉट्सन और पाकिस्तान के कप्तान सरफराज अहमद शामिल थे।

## फाइनल में रोजर फेडर को हरा डोमिनिक थिएम बने इंडियन वेल्स चैंपियन

वाशिंगटन (आरएनएस)। अस्ट्रिया के डॉमिनिक थिएम ने बेहतरीन फोर्हैंड विनर के साथ भुजा लिया। उन्होंने दो घंटे दो मिनट में जाकर मैच अपने नाम



उनके रिकार्ड छठे से विनियम वेल्स खिताब से विनियम करते हुये करियर में पहली बार एटीपी मास्टर्स

1000 खिताब अपने नाम कर लिया है। थिएम ने फेडर को पुरुष एकल फाइनल में 3-6, 6-3, 7-5 से हराया। 25 साल के

आस्ट्रियन खिलाड़ी और विश्व में आठवीं रैंक थिएम को इससे पहले

मास्टर्स 1000 जीत है बल्कि

इसकी बोलैलत वह अब करियर की सर्वश्रेष्ठ चौथी रैंकिंग पर भी

पहुंच जाएगा।

यह लगातार दूसरा वर्ष है जब फेडर को इंडियन

वेल्स में ही दो बार फेडर से हार का सामना करना पड़ा

है। वर्ष 2018 में वह अर्जेंटीना के

जुआन मार्टिन डेल पोतो से हारकर

तीन चौथांशिय अंक गंवा बैठे

थे।

दुर्बल में हाल ही में करियर का

रिकार्ड 100वां खिताब जीतने

वाले स्विस मास्टर के खिलाफ पहली

जीत है। लेकिन करियर की कुल

पांचवीं फिर्त में उहें तीसरी बार

स्विस खिलाड़ी पर जीत हासिल हुई।

हार्ड कोर्ट पर यह अस्ट्रियाई

खिलाड़ी की खिलाफ मास्टर के

वेल्स में पांच बार खिताब जीतने

के मामले में सर्विया के नोवाक

जोकोविच के बराबर ही हैं।

वाशिंगटन का जप करें -

अं श्रीं महानक्षय नमः।

होलिका दहन की रात को जाप, नहीं होगी पूरे

साल धन की कमी

वस्त्र, इत्र व मिठाई अपूर्त करें। पूजा करते समय कुश के आसन पर बैठें और

इसके बाद कमल गढ़े की माला से इस मंत्र का जाप करें....

इस मंत्र का जप करें -

अं श्रीं महानक्षय नमः।

होलिका दहन की रात को इस मंत्र का 108 बार जाप करें, इससे माता लक्ष्मी आप पर मेहरान होंगी और आपको पूरे साल आर्थिक परेशानियों का सामना नहीं करना पड़ेगा।

## भांग लस्सी बनाने की विधि जानिए

सबसे पहले एक बाउल में दही, चीनी और बर्फ के टुकड़ों को अच्छी तरह मिक्स कर लें। अब इस मिश्रण में ठंडा पानी, भांग का पाउडर और रोज एसेंस की कुछ बूँदें अच्छी तरह मिलाएं। इसके बाद फिर इसे ब्लैंडर में डालकर स्मूँड ब्लैंड कर लें। इसे तब तक मिक्स करें जब तक ज्ञाग न बन जाए। अब इस तैयार भांग लस्सी को गिलास में डालकर ऊपर से थोड़ी क्रीम व ड्राई फूट्स डाल दें। लैंगिए आपकी भांग लस्सी बनकर तैयार है। अब आप इस ठंडी-ठंडी को मेहमानों को सर्व करें।

सामग्री : दही- 2 कप, बर्फ के टुकड़े- 1/2 कप, चीनी- 1/2 कप, रोज एसेंस- 2 बूँद, क्रीम- 1/2 कप, पानी- 1 कप, भांग पाउडर- 1/2 टीस्पून, ड्राई फूट्स- गर्निंग

के लिए। लस्सी बनाने की विधि:

सबसे पहले एक बाउल में दही, चीनी और बर्फ के टुकड़ों को अच्छी तरह मिक्स कर लें। अब इस मिश्रण में ठंडा पानी, भांग का पाउडर और रोज एसेंस की कुछ बूँदें अच्छी तरह मिलाएं। इसके बाद फिर इसे ब्लैंडर में डालकर स्मूँड ब्लैंड कर लें। इसे तब तक मिक्स करें जब तक ज्ञाग न बन जाए। अब इस तैयार भांग लस्सी को गिलास में डालकर ऊपर से थोड़ी क्रीम व ड्राई फूट्स डाल दें। लैंगिए आपकी भांग लस्सी बनकर तैयार है। अब आप इस ठंडी-ठंडी को मेहमानों को सर्व करें।

सामग्री : दही- 2 कप, बर्फ के टुकड़े- 1/2 कप, चीनी- 1/2 कप, रोज एसेंस- 2 बूँद, क्रीम- 1/2 कप, पानी- 1 कप, भांग पाउडर- 1/2 टीस्पून, ड्राई फूट्स- गर्निंग

के लिए। लस्सी बनाने की विधि:

सबसे पहले एक बाउल में दही, चीनी और बर्फ के टुकड़ों को अच्छी तरह मिक्स कर लें। अब इस मिश्रण में ठंडा पानी, भांग का पाउडर और रोज एसेंस की कुछ बूँदें अच्छी तरह मिलाएं। इसके बाद फिर इसे ब्लैंडर में डालकर स्मूँड ब्लैंड कर लें। इसे तब तक मिक्स करें जब तक ज्ञाग न बन जाए। अब इस तैयार भांग लस्सी को गिलास में डालकर ऊपर से थोड़ी क्रीम व ड्राई फूट्स डाल दें। लैंगिए आपकी भांग लस्सी बनकर तैयार है। अब आप इस ठंडी-ठंडी को मेहमानों को सर्व करें।

सामग्री : दही- 2 कप, बर्फ के टुकड़े- 1/2 कप, चीनी- 1/2 कप, रोज एसेंस- 2 बूँद, क्रीम- 1/2 कप, पानी- 1 कप, भांग पाउडर- 1/2 टीस्पून, ड्राई फूट्स- गर्निंग

के लिए। लस्सी बनाने की विधि:

सबसे पहले एक बाउल में दही, चीनी और बर्फ के टुकड़ों को अच्छी तरह मिक्स कर लें। अब इस मिश्रण में ठंडा पानी, भांग का पाउडर और रोज एसेंस की कुछ बूँदें अच्छी तरह मिलाएं। इसके बाद फिर इसे ब्लैंडर में डालकर स्मूँड ब्लैंड कर लें। इसे तब तक मिक्स करें जब तक ज्ञाग न बन जाए। अब इस तैयार भांग लस्सी को गिलास में डालकर ऊपर से थोड़ी क्रीम व ड्राई फूट्स डाल दें। लैंगिए आपकी भांग लस्सी बनकर तैयार है। अब आप इस ठंडी-ठंडी को मेहमानों को सर्व करें।

सामग्री : दही- 2 कप, बर्फ के टुकड़े- 1/2 कप, चीनी- 1/