

संपादकीय
लाभकारी निवेश का
बेहतर विकल्प

मार्च के आसापास का वक्त कई लोगों के लिए बहुत भागमभाग का होता है। मार्च में वित्तीय वर्ष का अंत हो रहा होता है और कई लोगों को याद आता है कि उन्हें तो कर बचाने के लिए निवेश करना है। 80 सी के तहत 1,50,000 रुपये की कटौती हासिल की जा सकती है। दूसरे शब्दों में 80 सी के तहत निवेश करके एक लाख प्रयास हजार रुपये की आय कुल कर योग्य आय से कम की जा सकती है। इस तरह से कर के बोझ को कुछ कम किया जा सकता है।

कई लोग इस कर बचत को एक मजबूरी के तहत करते हैं। कई लोग प्रोविडेंट फंड में निवेश बढ़ावा लेते हैं ताकि कर छूट हासिल की जा सके। इस तरह की बचत को मजबूरी की बचत कहा जा सकता है। बचत निवेश में मजबूरी नहीं, मजबूती की जरूरत होती है। थोड़े से नियोजन से मजबूती को मजबूती में बदला जा सकता है। प्रोविडेंट फंड पर लगभग आठ प्रतिशत सालाना का प्रतिफल आता है, बाजार में ऐसे विकल्प मौजूद हैं, जिनमें प्रतिफल इस दर से ज्यादा आ सकता है।

मार्च के करीब सारा पैसा एक बार ही किसी निवेश विकल्प में डालने के बजाय निवेशकों को सिस्टमेटिक इन्वेस्टमेंट प्लान यानी सिप पर भी काम करना चाहिए और हर महीने ही अपनी आय में एक तय रकम ऐसे कर बचेश कारक में निवेशित करनी चाहिए। थोड़ी-थोड़ी रकम हर महीने जाती रहेगी तो वित्तीय साल के अंत में एकदम से झटका नहीं लगता जब बहुत सारी रकम का निवेश एक साथ कर बचत में लगानी पड़े।

ऐसा एक महत्वपूर्ण कर बचत विकल्प है-आदित्य बिरला सनलाइफ टैक्स रिलीफ- 96। आदित्य बिरला सनलाइफ म्यूचुअल फंड ने कर बचत अधारित इस फंड को 1996 में लांच किया था। इसमें निवेश करके निवेशक 80 सी की कर छूट हासिल कर सकता है। इस तरह के फंड को ईएलएसएस यानी इनी टी लिंक सेविंग रकीम कहा जाता है। यानी यह ऐसी रकीम है, जिसमें रेटिंग्स या बचत को इनी टी यानी शेयरों से जोड़ दिया जाता है। सरल शब्दों में यह फंड निवेशक से रकम लेकर तमाम कंपनियों के शेयरों में लगा देता है। कर छूट हासिल करने के लिए निवेशक को व्यनूतम तीन साल तक इस रकीम में निवेशित रहना होता है। निवेशक चाहे तो साल में एक बार एकमुश्त कर बचत करने के बजाय हर महीने ही एक तय रकम इस तरह की रकीम में लगा सकता है। इससे बचत में आसानी हो जाती है।

आदित्य बिरला सनलाइफ टैक्स रिलीफ 96 का परफारमेंट का विश्लेषण करें तो साफ होता कि इस फंड ने 28 मार्च, 2019 के आंकड़ों के हिसाब से तीन साल में सालाना 15.36 प्रतिशत का प्रतिफल दिया है। पांच सालों में सालाना 18.35 प्रतिशत का रिटर्न दिया और दस सालों का रिटर्न तो बहुत ही शानदार रहा है-19.50 प्रतिशत सालाना।

वित्तवर्ष 2018-19 में एफपीआई ने की 44,500 करोड़ रुपये की शुद्ध निकासी

नई दिल्ली (आरएनएस)। विकास शशील बाजारों में भारण प्रभावित हुई। 2018-19 में विदेशी पोर्टफोलियो निवेशकों (एफपीआई) ने घेरेलू वित्त बाजार से 44,500 करोड़ रुपये की शुद्ध निकासी की। विदेशी एफपीआई ने शेयरों से 1,629 करोड़ रुपये और बांड बाजार से 42,951 करोड़ रुपये की शुद्ध निकासी की। इस तरह उनकी कुल निकासी 44,580 करोड़ रुपये रही। वित्त वर्ष 2017-18 में एफपीआई ने शेयरों में 25,634 करोड़ रुपये और बांड रुपये और बांड के कारण



बाजार में 1,19,035 करोड़ रुपये का शुद्ध निवेश किया था। इस तरह उनका कुल शुद्ध निवेश 1,44,669 करोड़ रुपये रहा था।

बजाज कैपिटल के वरिष्ठ उपायक्ष और निवेश विश्लेषण के प्रमुख आलोचक अग्रवाल ने कहा, विदेशी निवेश के दो लागत अच्छे साल के बाद घेरेलू बाजार में इसमें विपरीत चलन देखने को मिला है। हमें 2016-17 में 48,411 करोड़ रुपये और 2017-18 में

25,634 करोड़ रुपये और बांड

विदेशी मुद्रा भंडार नौ महीने के उच्चतम स्तर पर

मुंबई (आरएनएस)। देश के विदेशी मुद्रा भंडार में लगातार छठे सप्ताह तेजी रही और 22 मार्च को समाप्त सप्ताह में यह 1.03 अरब डॉलर बढ़कर 406.67 अरब डॉलर पर पहुंच गया। यह विदेशी मुद्रा भंडार का नौ महीने का उच्चतम स्तर है। पिछ्ले साल 22 जून को समाप्त सप्ताह में विदेशी मुद्रा भंडार 407.82 अरब डॉलर रहा था। रिजर्व बैंक द्वारा शुक्रवार को जारी आँकड़ों के अनुसार, 22 मार्च को समाप्त सप्ताह में विदेशी मुद्रा भंडार के सबसे बड़े घटक विदेशी मुद्रा परिसंपत्ति में 1.03 अरब डॉलर की वृद्धि हुई और यह 378.81 अरब डॉलर पर पहुंच गयी। इस दौरान स्वरूप भंडार 23.41 अरब डॉलर पर स्थिर रहा।

विदेशी कीमा रेसिपी

गरमा-गरम हैदराबादी कीमा आलू को रुमाली रोटी के साथ करें सर्व। मेहमान हों या बच्चे हर कई ऊंगलियां चाटते रहे जानते हैं इसकी रेसिपी

विधि :

काढ़ी में तेल डालकर मीडियम अंच में गरम होने के लिए रख दें। तेल गरम होने के बाद लहसुन-अदरक पेस्ट डालकर 2-3 मिनट तक भूंतें। इसके बाद घी और मिर्च और निवार करते हुए पकाएं। फिर लाल मिर्च, धनिया पाउडर और नमक डालें। जब कीमा हल्का पक जाए तो टमाटर डालकर 10-15 मिनट तक और पकाएं। फिर इसमें दही और अलू डालकर मिक्स करें। अब पानी डालकर धीमी आच पर दूसे 25-30 मिनट पकने के लिए छोड़ दें। इसे ढक्कर पकाएं। बाद में गरम मसाला डालकर गैस बंद कर दें। धनियापत्ती से गर्निंग कर सर्व करें।

सामग्री :

तेल 4 बड़ा चम्पच, लहसुन का पेस्ट 1 बड़ा चम्पच, अदरक का पेस्ट 1 बड़ा चम्पच, प्याज 4 बारीक करे हुए, हरी मिर्च पाउडर 1/2 छोटा चम्पच, हरी 1/2 छोटा चम्पच, चिकन कीमा 500 ग्राम, लाल मिर्च पाउडर 1/2 छोटा चम्पच, धनिया पाउडर 1 छोटा चम्पच, नमक स्वादानुसार, टमाटर 2 बारीक करे हुए, 2 चम्पच, आलू 300 ग्राम छोटे टुकड़े में काटें, पानी 2 कप, गरम मसाला 1 बड़ा चम्पच, धनियापत्ती बारीक कटी हुई

घर पर बनाए आलू चिकन कीमा रेसिपी

गरमा-गरम हैदराबादी कीमा आलू को रुमाली रोटी के साथ करें सर्व। मेहमान हों या बच्चे हर कई ऊंगलियां चाटते रहे जानते हैं इसकी रेसिपी

विधि :

काढ़ी में तेल डालकर मीडियम अंच में गरम होने के लिए रख दें। तेल गरम होने के बाद लहसुन-अदरक पेस्ट डालकर 2-3 मिनट तक भूंतें। इसके बाद घी और मिर्च और निवार करते हुए पकाएं। फिर लाल मिर्च, धनिया पाउडर और नमक डालें। जब कीमा हल्का पक जाए तो टमाटर डालकर 10-15 मिनट तक और पकाएं। फिर इसमें दही और अलू डालकर मिक्स करें। अब पानी डालकर धीमी आच पर दूसे 25-30 मिनट पकने के लिए छोड़ दें। इसे ढक्कर पकाएं। बाद में गरम मसाला डालकर गैस बंद कर दें। धनियापत्ती से गर्निंग कर सर्व करें।

सामग्री :

तेल 4 बड़ा चम्पच, लहसुन का पेस्ट 1 बड़ा चम्पच, अदरक का पेस्ट 1 बड़ा चम्पच, प्याज 4 बारीक करे हुए, हरी मिर्च पाउडर 1/2 छोटा चम्पच, हरी 1/2 छोटा चम्पच, धनिया पाउडर 1 छोटा चम्पच, नमक स्वादानुसार, टमाटर 2 बारीक करे हुए, 2 चम्पच, आलू 300 ग्राम छोटे टुकड़े में काटें, पानी 2 कप, गरम मसाला 1 बड़ा चम्पच, धनियापत्ती बारीक कटी हुई

विधि :

काढ़ी में तेल डालकर मीडियम अंच में गरम होने के लिए रख दें। तेल गरम होने के बाद लहसुन-अदरक पेस्ट डालकर 2-3 मिनट तक भूंतें। इसके बाद घी और मिर्च और निवार करते हुए पकाएं। फिर लाल मिर्च, धनिया पाउडर और नमक डालें। जब कीमा हल्का पक जाए तो टमाटर डालकर 10-15 मिनट तक और पकाएं। फिर इसमें दही और अलू डालकर मिक्स करें। अब पानी डालकर धीमी आच पर दूसे 25-30 मिनट पकने के लिए छोड़ दें। इसे ढक्कर पकाएं। बाद में गरम मसाला डालकर गैस बंद कर दें। धनियापत्ती से गर्निंग कर सर्व करें।

सामग्री :

तेल 4 बड़ा चम्पच, लहसुन का पेस्ट 1 बड़ा चम्पच, अदरक का पेस्ट 1 बड़ा चम्पच, प्याज 4 बारीक करे हुए, हरी मिर्च पाउडर 1/2 छोटा चम्पच, हरी 1/2 छोटा चम्पच, धनिया पाउडर 1 छोटा चम्पच, नमक स्वादानुसार, टमाटर 2 बारीक करे हुए, 2 चम्पच, आलू 300 ग्राम छोटे टुकड़े में काटें, पानी 2 कप, गरम मसाला 1 बड़ा चम्पच, धनियापत्ती बारीक कटी हुई

विधि :

काढ़ी में तेल डालकर मीडियम अंच में गरम होने के लिए रख दें। तेल गरम होने के बाद लहसुन-अदरक पेस्ट डालकर 2-3 मिनट तक भूंतें। इसके बाद घी और मिर्च और निवार करते हुए पकाएं। फिर लाल मिर्च, धनिया पाउडर और नमक डालें। जब कीमा हल्का पक जाए तो टमाटर डालकर 10-15 मिनट तक और पकाएं। फिर इसमें दही और अलू डालकर मिक्स करें। अब पानी डालकर धीमी आच पर दूसे 25-30 मिनट पकने के लिए छोड़ दें। इसे ढक्कर पकाएं। बाद में गरम मसाला डालकर गैस बंद कर दें। धनियापत्ती से गर्निंग कर सर्व करें।

सामग्री :

</div