

संपादकीय

दबाव और नरमी

भारतीय रिजर्व बैंक (आरबीआई) ने साल की पहली मौद्रिक नीति में मुख्य ब्याज दर रेपो रेट में कोई बदलाव नहीं किया है। ताकि इसी दर पर आरबीआई से कर्ज उठाते हैं और यह 5.15 फीसदी पर ही स्थिर रहेगी। ऐसे में कर्ज लेने वालों को भारत के केंद्रीय बैंक की तरफ से कोई राहत नहीं मिलने जा रही है, हालांकि इसे भी आरबीआई का नरम रुख माना जा रहा है।

बढ़ती हुई मुद्रास्फीति को देखते हुए विशेषकों को लग रहा था कि 2019 में रेपो रेट में रिकॉर्ड पांच बार कटौती करने के बाद रिजर्व बैंक नए साल की शुरुआत ब्याज में सख्ती के साथ कर सकता है। अनुमान था कि 2020-21 में उसे बढ़े राजकोषीय घाटे का दबाव झेलना पड़ेगा इसलिए रेपो रेट बढ़ाना उसके लिए अधिक स्वाभाविक है। सरकार ने चालू वित्त वर्ष के लिए राजकोषीय घाटे के लक्ष्य को बढ़ाकर जीडीपी का 3.8 फीसदी कर दिया है। पहले इसे 3.3 प्रतिशत रखा गया था।

रिजर्व बैंक का कहना है कि वृद्धि दर की तुलना में मुद्रास्फीति की तेज रफ्तार को देखते हुए उसने रेपो रेट में कटौती न करने का फैसला किया। कच्चे तेल की कीमतों में उत्तर-चढ़ाव के बीच दूध और दालों की कीमत में बढ़ोतारी के कारण जनवरी-मार्च तिमाही के लिए खुदरा महंगाई का अनुमान बढ़ाकर 6.5 फीसदी कर दिया गया है। आरबीआई ने इसे बहुत अनिधित्व बताते हुए कहा कि भविष्य में खुदरा महंगाई का अनुमान खाद्य महंगाई, कच्चे तेल की कीमत और सेवाओं के लिए इनपुट लागत के आधार पर लगाया जाएगा। वैसे उसने माना कि रबी फसलों के बाजार में आने से खाद्य महंगाई की दर दिसंबर में दर्ज उच्च स्तर से बीचे आएगी।

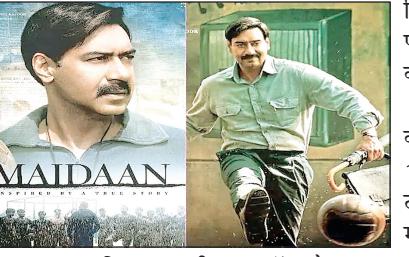
आरबीआई ने अनुमान जाहिर किया कि कारोबारी साल 2020-21 में मॉनसून सामान्य रहेगा, जिससे अगले कारोबारी साल की पहली छमाही में खुदरा महंगाई दर घटकर 5.0-5.4 फीसदी पर और अगले कारोबारी साल की तीसरी तिमाही (अक्टूबर-दिसंबर 2020) में और घटकर 3.2 फीसदी पर आ सकती है। बैंक का अनुमान है कि वित्त वर्ष 2020-21 में देश की जीडीपी ग्रोथ छह फीसदी रहेगी, जबकि उसके पहले छह महीने में वृद्धि दर 5.5 फीसदी से छह फीसदी रहने का अनुमान है। आरबीआई के मुताबिक वित्त वर्ष की तीसरी तिमाही में वृद्धि दर 6.2 फीसदी रह सकती है। मौद्रिक नीति में कमर्शल रीयलटी लोन लेने वालों के लिए बड़ा निर्णय किया गया है। उचित कारणों से हुई देरी पर अब लोन डाउनग्रेड नहीं होगा। यानी अगर कोई डिवेलपर किसी वजह से कर्ज समय पर नहीं चुका पाता है तो उसके कर्ज को एक साल तक एनपीए घोषित नहीं किया जाएगा। रीयलटी सेक्टर को इससे काफी राहत मिली है।

अजय की फुटबॉल पर बेड अपकमिंग फिल्म मैदान को मिली नई रिलीज डेट

अपने ड्रीम प्रॉजेक्ट तान्हाजी: द अनसंग वॉरियर से लोगों को इम्प्रेस करने के बाद अजय देवगन एक बार फिर दर्शकों को एंटरटेन करने के लिए तैयार हैं।

अब वह स्टार्ट्स ड्राम मैदान में दिखेंगे। बीते दिनों में करने के फिल्म से अजय के फर्स्ट लुक

को रिलीज किया था जिसे फैंस ने काफी पसंद किया। अब फिल्म को नई रिलीज डेट अनुमान कर दी गई है।



लेटेस्ट रिपोर्ट्स की माने तो अजय की फिल्म अब 11 दिसंबर को सिनेमाघरों में रिलीज होगी। पहले यह 27 नवंबर 2020 के लिए शेंडूल थी।

डायरेक्टर अमित शर्मा की

फिल्म में अजय भारतीय फुटबॉल के स्वर्णिम वर्षों पर आधारित है। इसमें अजय लेजंडरी कोच सैयद अब्दुल रहीम के नियन्त्रण के लिए ताकि व्यापक रूप से देखा जाए।

(7) अब अटे की लोइयां तोड़ लें।

(8) तवे के गरम होते ही इसपर रेटी डालकर सेंके।

(9) मीडियम आंच पर एक तवा गरम करने के लिए रखें।

(10) अब सूखा आटा लगाकर इसे दोबारा बेल लें।

(11) तैयार है आज का मसालेदार परावा। इसी तरह से सभी पराठे सेंक लें।

(12) जब यह एक साइड से सिक जाए तो तेल लगाकर इसे पलटें हुए दूसरे साइड से भी सेंक लें।

(13) तथा समय के बाद सारी कटी हुई चीजों को एक साथ मिक्स कर इसमें लाल मिर्च पाउडर और नमक मिलाए।

(14) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(15) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(16) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(17) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(18) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(19) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(20) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(21) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(22) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(23) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(24) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(25) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(26) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(27) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(28) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(29) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(30) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(31) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(32) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(33) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(34) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(35) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(36) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(37) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(38) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(39) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(40) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(41) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(42) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(43) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(44) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(45) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(46) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(47) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(48) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(49) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(50) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(51) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(52) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(53) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(54) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(55) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(56) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(57) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(58) तब इसके बीच दोनों ओर से लाल मिर्च की छाँट लगाए।

(59) तब इस