

## संपादकीय

गरीब को भी मिले विकास में हिस्सेदारी

जब से कोविड की पहली लहर ने मुल्कों को लॉकडाउन करने को ढकेला है, केंद्रीय बैंकों ने, खासकर अमेर देशों के, कूल मिलाकर 9 दिलिघन डाल की अतिरिक्त करंसी छापी है। इनके पीछे मुख्य मंत्रव्य वैशिक महामारी से ग्रस्त संस्कृत लेने को मजबूर हुई आर्थिकी को संबल देना है। फाइनैंचियल टाइम्स के 16 मई के अंक में मार्गिन स्टेनली इंवेस्टमेंट मैनेजमेंट की मुख्य वैशिक नीतिकार रथिर शर्मा के अनुसार मौजूदा महामारी के दौरान दिए गए आर्थिक प्रोत्साहनों ने उलटे बड़े अमेरीयों को और ज्यादा अवैतर किया है क्योंकि अर्थिकतर धन वित्तीय मॉडियों में जाता है, जहाँ से यह अत्यंत धनाद्यव्य वर्ग के खजाने में पहुंच जाता है। अनुमान है कि इस अवधि में विश्व के घोटी के अमेरीयों की कुल धन-दौलत में 5 से 13000 करोड़ डॉलर के बीच इजाफा हुआ है। कोई हरौनी नहीं कि आज शेष बाजार पैरे से पटे पड़े हैं, जबकि अर्थिकांश देश अपनी आर्थिकी को मंडी से बाहर निकालने को संघर्ष कर रहे हैं। पीछादाकर उपलब्धता यह कि महामारी के चलते विश्वभूमि में लगभग 14.4 करोड़ और लोग गरीबी रेखा से निचे धंस गए हैं। गरीबी पर विश्व बैंक और अंतर्राष्ट्रीय मुद्रा कोष के अंकड़े बताते हैं कि 8.5 करोड़ के डुजाफे के साथ भारत अब नाइजीरिया को पीछे छोड़कर विश्वभूमि में अत्यंत गरीबों की सबसे बड़ी आबादी वाला मुल्क है। पहले ये लोग गरीबी रेखा के आसपास रहने के बावजूद किसी न किसी तरह अपना गुजर-बसर किए हुए थे। लेकिन कोविड-19 की दूसरी लहर के बाद, जो और भी ज्यादा घातक है, इस संख्या में और तेजी से बढ़ती होगी।

शायद हमें यह अहसास नहीं है कि विश्वभूमि में गरीबी रेखा से निचे लोगों को उत्तराने में महज 100 अरब डॉलर की जरूरत है, जो महामारी के लिए जारी किए गए कुल वैशिक आर्थिक प्रोत्साहन का अंश मात्र ही है, जबकि आर्थिकी को संबल देने के नाम पर दिया गया अर्थिकांश धन गरीबों के काम आने की बजाय खरबपतियों का खजाना भरने में ज्यादा सहायक हुआ है। यह पहली बार नहीं है कि हैरान करने वाली मात्रा में दिया गया अतिरिक्त धन अप्रत्यक्ष रूप से शीर्षीयों की तिजोरी तक ज पहुंचा है। इस हेतु पिछले कई सालों से संपूर्ण देशों के केंद्रीय बैंक अंतिरिक्त करंसी छाप रहे हैं। लेकिन जो बात आज तक हमें समझाई नहीं गई कि अमेरीयों को देने के लिए तो सरकारों के पास तमाम पैसा और तरीका होता है, लेकिन गरीबी से लड़ने को दुर्योग के पास यथेष्ट धन कभी नहीं हुआ। वैशिक महामारी से जितना धन कुल मिलाकर जारी किया गया है, यदि उसका अंशमात्र भी वहाँ पहुंच जाए, जहाँ इसकी जरूरत है, यानी गरीबी हटाने को, तो दुनिया रहने लायक कहीं बेहतर हो जाए।

इसी बीच वैशिक महामारी ने आय असमानता में और ज्यादा अंतर बनाकर बिंदीय स्तर पर पहुंच दिया है। अमेरिका में नीति अध्ययन संस्थान ने बताया है कि महामारी के दौरान खरबपतियों की संयुक्त धन-दौलत में 44.5 प्रतिशत का इजाफा हुआ है। जबकि इस अवधि में 8 करोड़ लोग बोर्जगार हुए हैं। जो भी हो, अमेरिका के घोटी के 50 अमेरीयों के पास 16.5 करोड़ गरीबों के बराबर धन है। भारत में भी आय असमानता कम घोटी वाली नहीं है। राष्ट्रीय सैपल सर्व विभाग (2013) की रिपोर्ट के अनुसार हमरे देश की लगभग आधी आबादी खेती पर निर्भी है और एक किसान की औसत मासिक आय महज 6,424 रुपये है जो कि गैर कृषि व्यवसाय में रखने वाली अमेरीयों से लगभग अधिक है। यहीं वजह है कि किसान आने उत्पाद का प्रतिशत आय को सुनिश्चित बनाने के लिए आंदोलनरत है। ऑक्सफोर्ड की 'इन्व्यूट्रीलीटी व्यासर रिपोर्ट' का स्थूलांश है कि महामारी के दौरान भारत के खरबपतियों की दौलत में 35 प्रतिशत का इजाफा हुआ है। आत्मन भाषा में, घोटी के 11 खरबपतियों के पास आय यह धन मनरेखा के अंतर्गत होने वाले कामों का अगले 10 साल तक भुगतान कर सकता है।

-देविंदर शर्मा

नागिन 6 के नए सीजन में नियति फतनानी दिखाएंगी अपना जलवा

ऑडिंशन हो रहे हैं और नियति फतनानी का लीड किरदार निभाना लगभग तय होगा है। लेकिन ये खबरें सिर्फ एक अफवा थीं। एकता ने रुबीना दिलैक को सीजन 6 की नागिन बनाने का फैसला लिया था। लेकिन ये खबरें सिर्फ एक अफवा थीं। एकता ने रुबीना दिलैक नहीं बल्कि नजर एक्ट्रेस नियति फतनानी का इस सुपरहिट शो में मुख्य भूमिका निभाने के लिए चयन किया है।

दरअसल नागिन 6 के नए सीजन के लिए अनलाइन

सीजन के लिए अनलाइन

बार हो रहा लॉकडाउन एकतर को हुए कोरोना के चलते इन दोनों सीजन्स मेकर्स ने जल्दी पैक अप कर दिया था। दरअसल नियति फतनानी का सीजन 5 के लिए भी विचार किया गया था लेकिन बात में नियति ने संर्पिका का किरदार निभाया था इसलिए इनका पांडा बाकियों से भारी साबित हुआ है। नागिन का सीजन 4 और 5 टीआरपी पर कुछ खास कामाल नहीं दिखा पाया था। बार

मिस्सिंग को ठंडा होने दें। पूरी तरह से ठंडा हो जाने पर इसमें स्प्राउट्स डालकर ब्लेंडर में पी लें। मिश्रण को एक बोल में डालकर आलू मिला लें। सभी मसाले, नमक, बेसन और ब्रेड क्रम्बस मिलाएं। ध्यान रहें मिश्रण बहुत गोला नहीं करना है। आसानी से इससे कबाब बनाए जा सकते।

मिस्सिंग को ठंडा होने पर ब्रेड क्रम्बस मिलाएं।

खाना होने वाले लेकर हथेलियों से इसके बरबाद कर दें। प्लेट में ब्रेड क्रम्बस साथ अंडाएं भूंत लें। हरी मटर और बीन्स डालकर सांफ दिया जाए। कबाब को दोनों तरफ से सुमखा होने तक कार्बिंग करें। हरी चटनी के साथ परोसें।

हरी धनिया भी मिला लें। आंच बंद करके

पैन में तेल गर्म करें। इसमें जीरा और

हींग डालकर तड़काएं। इसके बाद इसमें

कटी अदरक और हरी मिर्च डालकर कुछ

सेकड़ के लिए भूंत लें। हरी मटर और

बीन्स डालकर सांफ दिया जाए। कबाब को दोनों तरफ

से सुमखा होने तक कार्बिंग करें। हरी चटनी के साथ परोसें।

हरी धनिया भी मिला लें। आंच बंद करके

पैन में तेल गर्म करें। इसमें जीरा और

हींग डालकर तड़काएं। इसके बाद इसमें

कटी अदरक और हरी मिर्च डालकर कुछ

सेकड़ के लिए भूंत लें। हरी मटर और

बीन्स डालकर सांफ दिया जाए। कबाब को दोनों तरफ

से सुमखा होने तक कार्बिंग करें। हरी चटनी के साथ परोसें।

हरी धनिया भी मिला लें। आंच बंद करके

पैन में तेल गर्म करें। इसमें जीरा और

हींग डालकर तड़काएं। इसके बाद इसमें

कटी अदरक और हरी मिर्च डालकर कुछ

सेकड़ के लिए भूंत लें। हरी मटर और

बीन्स डालकर सांफ दिया जाए। कबाब को दोनों तरफ

से सुमखा होने तक कार्बिंग करें। हरी चटनी के साथ परोसें।

हरी धनिया भी मिला लें। आंच बंद करके

पैन में तेल गर्म करें। इसमें जीरा और

हींग डालकर तड़काएं। इसके बाद इसमें

कटी अदरक और हरी मिर्च डालकर कुछ

सेकड़ के लिए भूंत लें। हरी मटर और

बीन्स डालकर सांफ दिया जाए। कबाब को दोनों तरफ

से सुमखा होने तक कार्बिंग करें। हरी चटनी के साथ परोसें।

हरी धनिया भी मिला लें। आंच बंद करके

पैन में तेल गर्म करें। इसमें जीरा और

हींग डालकर तड़काएं। इसके बाद इसमें

कटी अदरक और हरी मिर्च डालकर कुछ

सेकड़ के लिए भूंत लें। हरी मटर और

बीन्स डालकर सांफ दिया जाए। कबाब को दोनों तरफ

से सुमखा होने तक कार्बिंग करें। हरी चटनी के साथ परोसें।

हरी धनिया भी मिला लें। आंच बंद करके

पैन में तेल गर्म करें। इसमें जीरा और

हींग डालकर तड़काएं। इसके बाद इसमें

कटी अदरक और हरी मिर्च डालकर कुछ

सेकड़ के लिए भूंत लें। हरी मटर और

बीन्स डालकर सांफ दिया जाए। कबाब को दोनों तरफ

से सुमखा होने तक कार्बिंग करें। हरी चटनी के साथ परोसें।

<div data-bbox="132 1248 2