



శనివారం విజయవాడ పున్నమిఘాటలో సీ-ఫ్లైన్ డెమా లాంఛ్ కార్యక్రమంలో మాట్లాడుతున్న సింఛం చంద్రబాబు

పర్యాటకం పరుగు

>>> పోహం పనిచేస్తామని పునరుద్ధానించారు. వీరైనంత తొందరగా అనుకున్న ప్రగతిని సాధించాలనే లక్ష్యంతో ముందుకెళ్తున్నారు. శనివారం విజయవాడ పున్నమి ఘాట్ వద్ద సీఫ్లైన్ డెమా లాంఛ్ కార్యక్రమంలో పాల్గొన్నారు. జ్యోతి ప్రజ్వలనతో సీఫ్లైన్ లాంఛనం సింఛం ప్రారంభించారు. అనంతరం ఆయన మాట్లాడారు.

కేంద్రం సహకారంతో స్వయంకృషితో రాష్ట్రాన్ని నెం.1గా నిలబడతాం:
ఆంధ్రప్రదేశ్ అంటే సిస్టర్స్ వరకు అవహేళనగా చూసివారు. ఎక్కడచూసినా గుంతలే ఉంటాయి... పట్టణాల్లో ఎక్కడచూసినా చెత్తే... అంటూ హేళనచేసే పరిస్థితి ఉండేది. ఇలాంటి పరిస్థితుల్ని చక్కదిద్దాలి అంటే మళ్లీ నెం.1గా నిలిపే బాధ్యత ఈ ప్రభుత్వం తీసుకుంటుంది రాష్ట్రంలోని యువతకు, మేధావులకు తెలియజేస్తున్నాను. చరిత్రలో ఎప్పుడూ లేని విధంగా 93 శాతం డ్రైటింగ్ రేటుతో గెలిపించారు. రాష్ట్రాన్ని నిలబెట్టినందుకు అందరికీ ధన్యవాదాలు. వెంటిలేటర్లపై ఉన్న రాష్ట్రాన్ని ఇప్పుడు పూర్తి బయటకు తీసుకొస్తున్నాం. దీనికి కొంత సమయం పడుతుంది. కేంద్రం సహకారంతో, స్వయం కృషితో పనిచేసి రాష్ట్రాన్ని నెం.1గా నిలబెడతామని హామీ ఇస్తున్నాను. రాష్ట్రాన్ని ప్రమోదిస్తే చేయడానికి, రాష్ట్రంలో అన్ని కార్యకలాపాల నిలవడానికి, ఉదాహరణకు, ఉద్యోగావకాశాలు సృష్టించడానికి అందుబాటులో ఉన్న అన్ని అవకాశాలనూ ఉపయోగించుకోవాల్సి అవసరమైంది సింఛం పేర్కొన్నారు. ప్రధాని నరేంద్ర మోడీగారు కూడా సీఫ్లైన్ అభివృద్ధికి ముందుకొచ్చారని ముఖ్యమంత్రి వెల్లడించారు. సీఫ్లైన్ వల్ల ఎక్కడా విమానాశ్రయాలు అవసరం లేదు. రాబోయే రోజుల్లో విమానాశ్రయాలే కాకుండా సీఫ్లైన్ ద్వారా ఎక్కడక్కడైనా రవాణా సదుపాయాలు ఏర్పాటుచేసుకునే పరిస్థితి వస్తుంది. ఈరోజు రాష్ట్రాన్ని నెం.1గా నిలబెడతామని ఒకటి చెబుతున్నా. రాబోయే ఏడాది కాలంలో పది సీఫ్లైన్స్ అభివృద్ధి చేయండి... ఒకటి, రెండు సీఫ్లైన్లను ఇక్కడే వాడుకునేందుకు ఏర్పాటు చేస్తామని హామీ ఇచ్చారు. రాబోయే రోజుల్లో హార్ట్ వర్క్ కంటే స్పార్ట్ వర్క్ కు ప్రాధాన్యం ఇస్తారు. స్పార్ట్ వర్క్ వల్ల పట్ల రెడెన్షన్ ఎక్కువ పనిచేసే అవకాశం వస్తుంది. మనకు వీలైనప్పుడు అలా చేస్తామని హామీ ఇచ్చారు. ఇంకా అయిదుడు పోర్టులు వస్తాయి. మనకు వీలైనప్పుడు విమానాశ్రయాలు వస్తాయి. ఇంకా అయిదుడు వస్తారు. సీఫ్లైన్ సహాయంతో ఎక్కడ కావాలంటే అక్కడ ఏదీ వస్తుంది. సముద్రంలో దిగివచ్చు.

సీఫ్లైన్ ఓ తొత్తు ప్రయాణం:
సీఫ్లైన్ ఓ కొత్త ప్రయోగమని... చాలా సంతోషమని... ఇలాంటి ప్రయోగాలు దేశంలో, ప్రపంచంలో ఎక్కడ జరిగినా మెరుకు అది అమరావతిలోనే జరగాలి... మొట్టమొదట మనమే దాన్ని ప్రారంభించామంటే మా అభిమతం. భవిష్యత్తులో ఇలాంటి వినిపాళ్లు కార్యక్రమాలన్నీ చేసి రాష్ట్రాన్ని అభివృద్ధి పథంలో నడిపించేందుకు, కష్టాలను అధిగమించి లక్ష్య సాధనకు పనిచేస్తామంటూ ముఖ్యమంత్రి తెలిపారు. భవిష్యత్తు అంటే పర్యాటకానిదే అని సింఛం చంద్రబాబు నాయుడు అన్నారు. విజయవాడలో సీఫ్లైన్ లాంఛన్ కార్యక్రమంలో పాల్గొన్న విమానయాన మంత్రిత్వ శాఖ, ఆంధ్రప్రదేశ్ రాష్ట్ర పర్యాటక అభివృద్ధి సంస్థ అధ్యక్షులు ఆంధ్రప్రదేశ్ రాష్ట్ర పాఠశాల గంగోల్ సీ ఫ్లైన్ డెమా లాంఛన్ కార్యక్రమం నిర్వహించారు. ఇందులో ఆంధ్రప్రదేశ్ రాష్ట్ర విమానాశ్రయాల అభివృద్ధి సంస్థ ఎగ్జిక్యూటివ్ ఛాన్సలర్ గారు ఉన్నారు. శనివారం విజయ వాడ పున్నమిఘాటలో సింఛం చంద్రబాబు నాయుడు సీ ఫ్లైన్ ప్రారంభించి కేంద్ర విమానయాన శాఖ మంత్రి రామ్మోహన్ నాయుడుతో కలిసి అందులో ప్రయాణించి శ్రీశైలానికి విచ్చేశారు. శ్రీశైలం పాఠశాల గంగోల్లో సురక్షితంగా సీ ఫ్లైన్ ల్యాండ్ అయ్యింది. రాష్ట్ర ప్రయాణం ఎవరినో పోయే, టీసీ బస్సులో రెడ్డి, కందుల దుర్గేష్ ఆనం రామనారాయణ రెడ్డి, నంద్యాల జిల్లా కలెక్టర్ రాజకుమారి గణియా, జాయింట్ కలెక్టర్ సి.విష్ణు చరణ్, జిల్లా ఎస్పీ అదిరాజ్ సింగ్ రాజా, నంద్యాల ఎంపీ బైబిడి శబరి, ఎమ్మెల్యేలు బుద్దా రాజశేఖర్ రెడ్డి, గౌరవ చిర్రా రెడ్డి తదితరులు ముఖ్యమంత్రి పునరా అత్యున్న స్వాగతం పలికారు.

అభివృద్ధికి మంత్రుల కమిటీ

>>> నిర్వహించడం జరిగింది. అనంతరం పాతగంగం నుండి ఏపీ టూరిజం తీగమార్గంపై పైకి రావడం జరిగింది. అక్కడ నుండి శ్రీశైలం వరకు మల్లికార్జునస్వామివార్ల దర్శనంనుకు రోడ్డు మార్గం కాన్వేయలో వెళ్లడం జరిగింది. దర్శనంనాంతరం పర్యటనశాఖ తీగమార్గం వద్దకు చేరుకోని అక్కడ విలేజ్ మెంట్ మాట్లాడటం జరిగింది. ఇక్కడ ఈ రోజు అతిముఖ్యమైన కార్యక్రమం ప్రారంభించడం జరిగింది. సర్వముఖ్య కొండల్లో శ్రమలారాదేవీ, మల్లికార్జునస్వామి స్వయంబుగా కొలువైఉన్నారని ప్రతి ఒక్కరి సమర్పణ, విశ్వాసం అన్నారు. శ్రీశైలంపై 1.5 దివ్యశైలం ఇక్కడ పర్యాటక రంగంను కూడా ప్రమోదించేయడాని అనుకూలంగా ఉందని చెప్పారు. తమిళనాడు టైగర్ సహారా తయారు చేసుకోవడానికి అవకాశం ఉందని అన్నారు. దేశంలోనే శ్రీశైలం ద్వారా ఒక పెద్ద ద్వారం పర్యటకులు ఎక్కువగా వస్తారు అన్నారు. ఒక ప్రక్క శ్రీశైలం లోపే దీనిని నేనే ప్రారంభించాను. ఇప్పుడు నేనే మానాను ఒక అద్భుతమైన అనుభూతి నాకు కూడ కలిగింది. సి-ఫ్లైన్ ఎక్కిన తరువాత విజయవాడ నుండి శ్రీశైలం 40నిమిషాల్లో ఇక్కడికి రావడం జరిగింది. ఈ రోజు నేను ప్రయాణం చేయడం 1.5 కొత్త అనుభూతి అన్నారు. తిరుమల ఒక పవిత్రమైన దివ్యశైలం, శ్రీశైలం ఇంకొక పవిత్రమైన దివ్యశైలం ఇలాంటి వాతవరణం ఎక్కడ దొరకదని అన్నారు. 2017వ సంవత్సరంలో ప్రసారం స్పృం క్రీంద 47 కోట్లును తీసుకురావడం జరిగింది అప్పుట్టే దీనిని ఒక స్పృం వల్ల సెంటర్, ఒక టూరిజం సెంటర్ ద్వారా చేయాలని ముందుకుపోవడం జరిగిందని వివరించారు. శ్రీశైలం అభివృద్ధికి మంత్రులతో కమిటీ ఏర్పాటు చేసినట్లు సలహాలు తీసుకోని అటవీ, దేవదాయశాఖ, కలెక్టర్లు అందరు కూర్చోని దీనికి ఒక మాస్టర్ ప్లాన్ తయారు చేయడం జరుగుతుందని పేర్కొన్నారు. దీనిని అభివృద్ధి చేయాలని అవసరం ఉంది త్వరలోనే నివేదికలు సమర్పిస్తారని ఆ నివేదికల ఆధారంగా చేసేలానే సుందీపెంటును కూడా నివాసయోగంగా తయారుచేస్తు తిరుమల-తిరుపతి దేవస్థానం మదిరిగా చేయాలని ఆలోచన చేయడం జరుగుతుందన్నారు.

దుర్మార్గులను వదలొద్దు

>>> రవివారం సహా వీడియో కాన్ఫరెన్స్ ద్వారా అన్ని జిల్లాల ఎస్పీలతో సమావేశమైన హోంమంత్రి అనిత రవివారం దుర్మార్గులకు వ్యతిరేకంగా జరుగుతున్న నేరాలు(క్రైమ్ ఎగ్జిక్యూటివ్) నేరాలకు సంబంధించి చాలా అప్రమత్తంగా ఉండాలన్నారు. ఇటువంటి కేసుల్లో నిందితులను వెంటనే అదుపులోకి తీసుకోవాలన్నారు. వారిపై తగిన ఆధారాలు, నేరాలకు సంబంధించిన సమగ్ర నివేదికతో కేసు నమోదు చేయాలన్నారు. సామాజిక మాధ్యమాల్లో అడ్డంకుగా పోస్టులు పెట్టడం, వాటిని ఇతరులకు పంపించడం, వారు మరొకరికి పంపించడం నేరమనే విషయం ప్రతి ఒక్కరి తెలియాలన్నారు. బాధ్యతాయుతమైన వారిపైనే పోస్టింగ్ ఫిర్యాదు చేయడానికి అవకాశం లేని రీతిలో పోస్టింగులు చేసినట్లు అంశంపై దృష్టి పెట్టాలన్నారు. అతి చిన్న పిల్లలపై లైంగిక అత్యాచారాల అంశాన్ని తీవ్రంగా పరిగణించాలన్నారు. నేరస్థుల పట్ల వివక్ష చూపడం అన్నారు. గత ప్రభుత్వ విధానాలు కారణంగానే గంజాయి ద్రవ్య విస్తృతమైంది తెలిపారు. ఐదు నెలల్లో ఏదో జరిగిపోయిందంటూ అభిమాని చేస్తున్నారు. అమరావతి మహిళా రైతుల గురించి సీపీఐ అన్నారు. దుర్గు గుడిచివెళ్లడం అలా అధ్యక్షులతో చూశాం. రాష్ట్ర ప్రభుత్వంపై విమర్శలు చేయాలంటే చేయండి మేం ఎదుర్కోంటాం. బాధ్యతగా సమాధానం ఇస్తాం. అంతే కాని అసభ్యంగా పోస్టులు పెట్టేవారిని క్రిమినల్స్ ను వెనక్కుకు రావడమేదీ? మేమేదో వారిని అక్రమంగా అరెస్టు చేస్తున్నామంటూ మాట్లాడుతున్నారు. ఇలాంటి పిచ్చి వనలు చేసేవారికి బెయిం అందుతుంది అని వారే రామ వీర్రాజు చేసినట్లు తెలిపారు. హోంమంత్రి అనిత రవివారం అంటే ఏమిటో జగన్ కు తెలుసా? సోషల్ మీడియా ఇష్టం వచ్చినట్లు పోస్టులు పెడుతున్న వైకాపా కార్యకర్తలను పాపులెరిజ్మిస్తున్నారని, నేరస్థులను మాత్రం పదిపెట్టడానికి వీలు లేదన్నారు. అప్పుడే కేసులలో గాలింపు పర్యవేక్షణ వేగం పెంచి ఎటువంటి అభ్యుచితం జరగముందే పట్టుకోవడం దృష్టి పెట్టాలన్నారు. ఇక్కడ చిన్నవారు, మహిళలకు సంబంధించిన సమస్యలపై కేసులలో ప్రాధాన్యత ప్రకటించి ఎప్పటికప్పుడు సమీక్ష చేయాలన్నట్లు ఆమె పేర్కొన్నారు. గంజాయి, ద్రవ్య నియంత్రణపై ప్రత్యేక దృష్టి సారించాలన్నారు. ద్రవ్య మూలాలను ప్రతి కేసుపట్ల కఠినంగా వ్యవహరించాలన్నారు. సామాజిక మాధ్యమాల్లో అసభ్య పోస్టులు పెట్టేవారిపై ఉక్కుపాదం మోపాలంటే హోంమంత్రి వంగలపూడి అనిత పోలీస్ ఉన్నతాధికారులకు మాధ్యమికం చేశారు. ప్రత్యేక పోలీస్ పట్టాలను ప్రయోగించి ఇక్కడ సోషల్ మీడియాలో ఉన్నావల్ల వ్యవహారం వారికి సందేశమివ్వాలని పర్యట చేపట్టాలన్నారు. ముఖ్యమంత్రి, ఉపముఖ్యమంత్రి, హోంమంత్రిని బ్యాన్ చేసి సోషల్ మీడియాలో న్యాయం చేయాలని కోరే బాధితుల సమస్యలకు ప్రాధాన్యతనిచ్చి వారి సమస్యలను నిలబెట్టుకోవాలని పరిపర్యవేషించారు. అన్ని జిల్లాలలో సీసీ కెమెరాలకు సంబంధించి డ్రైవ్ చేపట్టాలన్నారు. ప్రజల రక్షణే ధ్యేయంగా అన్ని ప్రాంతాలను సీసీ కెమెరాల పరిధిలోకి తీసుకువచ్చే పర్యట చేపట్టాలన్నారు. హోంమంత్రి వంగలపూడి అనిత అదేశాల ప్రకారం ప్రజల సమస్యలను పరిష్కరించడంలో నిబద్ధతతో వ్యవహరించనన్నట్లు డిజిపి ద్వారాకా తిరుమలరావు వెల్లడించారు. మహిళలు, చిన్నారులపై అభూ యిత్యలు, అప్పుడేమైనా కేసుల చేదన దిశగా మరొక శ్రద్ధ పెడతామన్నారు.



జమ్మిలో ఇటీవలి ఉగ్రహింసకు నిరసనగా శనివారం గళమెత్తిన విద్యార్థులు

భూముల మార్కెట్ విలువ పెంపునకు ప్రభుత్వ కసరత్తు గరిష్ట పెంపు 20 శాతం

ఓంగోలు, ప్రభాతవార్త: రాష్ట్ర ప్రజలకు మరో పదునూ లాంటి వార్త ఇప్పటికే కరెంటు ఛార్జీలతో ఎడాపెడా బాడేస్తున్నా ముఖ్యమంత్రి చంద్రబాబు నాయుడు ఇప్పుడు మరో భారీ బాదుడుకు కొరడా రుప్పలిపించింది. ఇందులో భాగంగా రాష్ట్రంలో భూముల మార్కెట్ విలువను పెంచేందుకు రంగం సిద్ధం చేసింది. తద్వారా ప్రజల నెత్తిపై మోపులేని భారాన్ని మోపేందుకు చర్యలు చేపట్టాడు. సాధారణ రివిజన్ లో భాగంగా 20 శాతం మేరకు గల ఉంటుంది చెప్పాడు అది ఇంకా ఎక్కువ పెరిగే అవకాశం ఉంది. భూముల క్లాసిఫికేషన్ ప్రకారం కాకుండా వాటిని మార్చి అందులో రెండు విలువలను జోడించడం ద్వారా డౌబ్లెడ్ రేటింగ్ అడాయాన్ని పెంచుకునేందుకు కొత్త ఎక్కువగా చేశారు. ఇందుకోసం లేయర్లు, గ్రీడ్ విధానాన్ని తీసుకొస్తున్నారు. ప్రస్తుతం గ్రామీణ, అర్బన్ ప్రాంతాల్లో భూములను పలు రకాలుగా వర్గీకరించారు. వ్యవసాయ భూమి అయితే మెట్ల, మాగాణి, కన్సర్వేషన్ చేసిన భూమి, ఇళ్ల స్థలాలు, జాతీయ రహదారిని అనుకుని ఉన్న భూమి, ఇంకా పలు రకాలుగా విభజించారు. సీఎంబర్ 15 వంటి కొత్త మార్కెట్ విలువలు అమలు కానున్నట్లు తెలిసింది. భూముల మార్కెట్ విలువ పెంపునకు అంతరంగం సిద్ధమైంది. ఏ ప్రాంతంలో ఎంత మేర పెంచాలనే దానిపై శ్రేణి పరిశీలనతో పాటు సమీక్ష కూడా పూర్తయింది. ప్రభుత్వానికి తగినంత ఆదాయం సమకూర్చడంతో పాటు ప్రజలపై పెద్దగా భారం పడకుండా ఈసారి

విలువల పెంపు ఉండనన్నట్లు సమాచారం అయిప్పటికి భాగా పెంచే ఆలోచనలో ఉన్నట్లు ప్రతిపక్ష పార్టీలు ఆరోపిస్తున్నాయి. గత వైకాపా పాలకులు ఇప్పటికే భూముల విలువలు పెంచేశారు. ఎక్కడా నిబంధనలు పాటించలేదు. దీంతో క్రయవిక్రయదారులపై పెనుభారం పడింది. దీనిని దృష్టిలో పెట్టుకుని రాష్ట్ర ప్రభుత్వం పెంపును గరిష్టంగా 20 శాతానికి పరిమితం చేసినట్లు సమాచారం. సాధారణంగా ఏడాదికి 1 నుంచి పట్టణ ప్రాంతాల్లో రెండేళ్లకు ఒకసారి గ్రామాల్లో భూముల మార్కెట్ విలువ పెంచుతారు. ఈ ఏడాది అరంభంలో ఎక్కువగా వాడేది, కొత్త ప్రభుత్వ పర్యవేక్షణ వద్దాలు, ఇతర అలంకారాలు పట్ల ఇప్పటి వరకు ఈ పర్యట పట్టాకొలేదు. పునర్నిర్మాణ తరువాత జిల్లా కేంద్రంలో పాటు పరిసర గ్రామాల్లో మార్కెట్ విలువలను వెకాపా పాలకులు భారీగా పెంచేశారు. ఇలాంటి ప్రాంతాల్లో మళ్లీ విలువ పెంచితే రిజిస్ట్రేషన్ గణనీయంగా పడిపోతాయనే అభిప్రాయాలు వ్యక్తమవుతున్నాయి.

కలిసే చర్యలు

>>> సువి తప్పిస్తున్న సమాచారం చేసినట్లు గుర్తించారు. ఈ తప్పిదాలపై బెర్రెస్ ఇల్లా సస్పెన్షన్ నోటీసులు ఇస్తామని ఉప ముఖ్యమంత్రి కార్యాలయానికి జిల్లా కలెక్టర్ తెలిపారు. అనే విధంగా ఇందుకు బాధ్యతను రెవెన్యూ, గనుల శాఖ అధికారులకు బోకాజ్ నోటీసులు ఇస్తున్నట్లు తెలియచేశారు. ఐ.ఎస్. జగన్మోహన్ రెడ్డి తప్పిస్తున్న సాగించిన ప్రదేశంలో భారీగా పర్యటం రెట్టె తప్పిస్తున్నట్లు, జీవ వైవిధ్యానికి విఘాతం పాలిస్తున్న విషయం ఉప ముఖ్యమంత్రి దృష్టికి వచ్చింది. ఈ అంశంపైనూ అటు శాఖ అధికారులను విచారణ చేసి నివేదిక ఇవ్వాలని ఆదేశించారు.

THE GOVERNMENT OF BODOLAND			
Results of 09/11/2024			
M.R.P. ₹.2/-			
FUTURE SERIES Dr No:19 1st Prize Rs.100000/- 451378 2nd Prize Rs.7000/- 38373 3rd Prize Rs.3500/- 02050 15373 16527 25380 37270 57096 59682 64297 66491 84694 4th Prize Rs.200/- 0411 0421 2045 2930 4208 0114 0647 8111 8454 8685 5th Prize Rs.100/- 0270 2364 2695 3099 4638 1211 8227 8529 8544 9921 6th Prize Rs.50/- 0140 2029 3209 5549 7290 8937 0329 2139 3474 5642 7336 8952 0496 2110 3740 5711 7454 9007 0774 2130 3742 5730 7497 9078 0787 2134 3812 5767 7517 9149 0815 2151 3857 6061 7604 9180 0892 2273 4010 6123 7638 9311 0945 2361 4138 6385 7841 9363 1121 2572 4513 6865 8172 9559 1151 2562 4758 6787 8211 9730 1338 2758 4937 6809 8163 9866 1538 2874 5256 6828 8195 9892 1606 2961 5304 6863 8131 9897 1652 2970 5324 7041 8694 9955 1804 3059 5382 7158 8729 9982 1847 3075 5385 7208 8802 1982 3178 5420 7229 8831	SINGAM SERIES Dr No:19 1st Prize Rs.100000/- 062236 2nd Prize Rs.7000/- 50703 3rd Prize Rs.3500/- 06006 21338 40240 42248 48059 57089 64386 73257 79378 99883 4th Prize Rs.200/- 1521 2255 4719 4799 5115 5179 6312 4417 7360 7387 5th Prize Rs.100/- 0196 2031 4499 4606 5310 6194 7584 8807 9062 9508 6th Prize Rs.50/- 0094 1400 3085 4858 6675 8956 1262 1606 3440 4887 6783 8960 0256 1730 3929 5063 6822 9067 0304 1756 4150 5202 6902 9130 0534 1853 4347 5223 6910 9159 0586 2032 4367 5413 6920 9295 0661 2305 4417 5486 6976 9315 0666 2516 4445 5501 7169 9363 0722 2523 4451 5526 7172 9361 0727 2552 4510 5638 7206 9569 0821 2658 4524 5828 7560 9660 0895 2664 4559 6009 7566 9727 1185 2675 4626 6048 7649 9738 1252 2690 4690 6255 8089 9848 1312 2698 4704 6300 8115 9857 1345 2747 4746 6365 8363 1388 3051 4753 6412 8591	DEAR SERIES Dr No:19 1st Prize Rs.100000/- 584627 2nd Prize Rs.7000/- 43845 3rd Prize Rs.3500/- 15426 55786 57870 62443 70024 81871 87071 90497 92621 95939 4th Prize Rs.200/- 0685 1160 2112 2469 2485 4077 4993 5676 7556 9424 5th Prize Rs.100/- 2463 2535 4186 4890 5144 6759 7217 7250 9062 9508 6th Prize Rs.50/- 0051 1420 3684 5217 6921 7938 0234 1493 3756 5328 6947 8104 0347 1522 3914 5435 7056 8054 0383 1628 3926 5530 7124 8056 0551 1755 3942 5759 7187 8538 0590 1802 4231 5902 7387 8005 0737 1811 4239 5920 7405 9001 0839 1820 4260 6023 7448 9016 0855 2238 4512 6033 7497 9304 0912 2353 4598 6196 7718 9406 1148 2423 4617 6318 7776 9515 1196 2927 4670 6442 7778 9543 1237 3140 4769 6545 7784 9588 1244 3183 4844 6683 7803 9937 1282 3450 4911 6755 7820 9948 1297 3541 5062 6765 7848 1365 3653 5096 6803 7857	THANGAM SERIES Dr No:19 1st Prize Rs.100000/- 293949 2nd Prize Rs.7000/- 85467 3rd Prize Rs.3500/- 01962 03063 06156 28900 29396 37078 49937 54899 71006 98115 4th Prize Rs.200/- 0674 1252 1267 2100 5816 5779 7261 7589 9001 9186 5th Prize Rs.100/- 0127 1393 1703 2973 3111 3359 6672 6818 8573 9979 6th Prize Rs.50/- 0271 2139 3582 5259 7411 8703 0312 2381 3755 5327 7507 8827 0401 2406 3814 5419 7529 8828 0606 2408 3889 5433 7514 8999 0948 2492 3991 5571 7749 9138 0953 2515 4204 5606 7723 9175 1211 2519 4232 5724 7752 9190 1218 2807 4233 5876 7793 9276 1279 2987 4407 6038 8040 9382 1319 3144 4803 6196 8118 9406 1313 3212 4529 6049 8221 9377 1403 3235 4596 6359 8364 9398 1613 3266 4609 6783 8472 9424 1782 3287 4850 7176 8511 9627 1816 3328 4966 7177 8524 9825 1971 3480 5160 7317 8540 9848 1991 3510 5237 7382 8616

THE GOVERNMENT OF BODOLAND		
Results of 09/11/2024		
M.R.P. ₹.2/-		
KULL SERIES Dr No:19 1st Prize Rs.100000/- 014300 2nd Prize Rs.7000/- 38027 3rd Prize Rs.3500/- 04267 09342 25383 28178 54638 63555 74008 85443 89166 99620 4th Prize Rs.200/- 1192 1359 2054 2807 3441 3861 4456 6038 6442 7746 5th Prize Rs.100/- 1833 2049 2086 5055 5087 6977 7149 7972 9288 9691 6th Prize Rs.50/- 0052 1620 3367 5175 6735 8569 0092 1739 3447 5185 6804 8624 0184 1762 3477 5474 7107 8730 0263 1780 3702 5475 7407 8859 0405 1991 3906 5508 7461 8989 0538 2058 4084 5547 7494 9056 0687 2081 4186 5565 7714 9177 0716 2151 4351 5597 7859 9213 0801 2370 4738 5632 7862 9231 0997 2561 4507 5810 7967 9413 1046 2644 4583 5990 8100 9524 1073 2672 4657 5985 8172 9559 1113 2717 4709 6035 8271 9782 1151 2837 4723 6185 8275 9982 1313 2924 4823 6529 8300 9984 1352 2979 4921 6581 8314 1572 3251 4985 6647 8400	ROSA SERIES Dr No:19 1st Prize Rs.100000/- 354189 2nd Prize Rs.7000/- 72494 3rd Prize Rs.3500/- 03585 16552 29360 43203 55009 55762 57807 58862 97652 98926 4th Prize Rs.200/- 0334 1510 1874 2243 4280 4471 5072 7156 7645 9672 5th Prize Rs.100/- 0907 1491 2053 2232 2326 2977 7149 7972 9288 9691 6th Prize Rs.50/- 0033 1319 3799 5168 7031 8490 0089 1458 3844 5339 7056 8587 0181 1572 3948 5469 7107 8608 0292 1874 3950 5642 7324 8967 0327 1845 4165 5894 7339 8992 0538 1927 4363 6048 7609 9111 0630 2030 4420 6063 7612 9243 0681 2086 4473 6077 7694 9241 0803 2347 4680 6094 7809 9305 0779 2694 4703 6196 7925 9423 0985 2721 4758 6298 8066 9446 1049 3121 4851 6376 8132 9601 1053 3465 4855 6436 8232 9761 1141 3550 4887 6595 8224 9904 1172 3609 4897 6706 8361 9993 1352 3929 4921 6844 8368 1244 3715 5087 6900 8477	ABBIE SERIES Dr No:19 1st Prize Rs.100000/- 133871 2nd Prize Rs.7000/- 86920 3rd Prize Rs.3500/- 00903 35348 51223 60583 63009 63163 67159 78929 93451 99374 4th Prize Rs.200/- 0354 1672 2325 2948 3830 5811 7012 7439 8905 9034 5th Prize Rs.100/- 0500 1133 1637 2377 3331 3675 3737 4753 7510 9505 6th Prize Rs.50/- 0060 1060 3148 4781 6309 7761 0069 1536 3161 4884 6418 7847 0087 1578 3349 4895 6431 8453 0119 1617 3471 4970 6514 8621 0121 1661 3473 4976 6545 8650 0318 1900 3759 5054 6609 8748 0358 2112 4831 5091 6874 8802 0462 2187 3822 5326 6935 8926 0463 2319 3917 4407 7042 9050 0541 2547 3919 5664 7118 9066 0586 258

ప్రతిభకు అంతర్జాతీయ గుర్తింపు..

భారతీయ ప్రతిభకు మరోసారి అంతర్జాతీయ గుర్తింపు లభించింది! 160 ఏళ్ల సుదీర్ఘ చరిత్ర ఉన్న హెచ్ఎస్ఐసీ మొదటిసారి బీఫ్ ఫైనాన్సియల్ అఫీసర్ & మహిళా నియమితులయ్యారు. ఆ అరుదైన గౌరవాన్ని అందుకున్నది భారతీయ నేపథ్యం ఉన్న మన్మథి పామ్ కార్. లండన్లో స్థిరపడ్డ 60 ఏళ్ల పామ్ కార్.. నాలుగు దశాబ్దాలూ బ్యాంకింగ్ రంగంలో పనిచేస్తున్నారు. ఫైనాన్స్, రిస్క్, మేనేజ్మెంట్, ఆడిట్, కొత్త విధానాలు అమలులో ఉన్నారు.. అలాగే ఆమెకు అపార అనుభవం ఉంది. 1983లో పంజాబ్ యూనివర్సిటీ నుంచి బీఐఎం, మార్కెటింగ్, ఫైనాన్స్ లో ఎంబీఏ చేశారు. ఎర్రెస్ట్ అండ్ యంగ్తో కెరియర్ ప్రారంభించిన కార్.. సీటీ గ్రూమ్, ఆర్బీఎస్ లలో చేశారు. సీఎంసీ అర్థక సాంఘికం. ఆర్థిక తప్పిదాల్ని పరిష్కరించుకునేందుకు, 2013 ప్రాంతంలో అమెరికా సంస్థలకు దాదాపు రెండు బిలియన్ డాలర్లు చెల్లించింది హెచ్ఎస్ఐసీ. ఆమె బ్యాంకు ద్వారా జరిగే చాలా లావాదేవీలను నిలువరించడానికి, లానుగుల్ని కనిపెట్టడానికి ఆడిట్ హెడ్ గౌరవి 2013లో హెచ్ఎస్ఐసీ నియమించింది. ఆ సమయంలో బ్యాంకుని ఒప్పందాలను నుంచి ఒప్పుకు చేర్చారు కార్, 2020లో బీఫ్ రిస్క్ అండ్ కాంప్లయన్స్ అఫీసర్గా పదోన్నతి పొందారు. ఈమె ఆబ్యారిని బృందం కంపెనీని పొందేందుకు రిస్కులను సమగ్రంగా అధ్యయనం చేసి, వాటినుంచి బయటపడేందుకు వ్యూహాని రచించింది. ఆ విభాగాన్ని విజయవంతంగా నడిపిన కార్కు సీఎగ్జిఎక్యూ సమచిత స్థానం ఇచ్చింది. 'వరల్డ్ ఆఫ్ ది వెర్సెస్' అనుసరించడమే తన విజయాలకు కారణంగా చెబుతారు కార్. మనసు శరీరంతోపాటు అనుసంధానించి సానుకూల దృక్పథంతో పనిచేయడమే ఈ మెన, తూర్పు ఆసియా విధానం, బిడ్డెస్ట్ వైద్యం, ఆత్మవిశ్వాసం, ఆకర్షణ ముఖ్యం. నాయకులు దైర్ఘ్యంగా ఉండాలంటే ఆత్మవిశ్వాసంతో మెలగాలి. మనల్ని మనం అర్థం చేసుకుని, మన శక్తిసామర్థ్యాలపై నమ్మకం కలిగి ఉంటే ఆత్మవిశ్వాసం వస్తుంది. విషయానికి వస్తే.. నాయకత్వ స్థానంలో ఉన్నవారు బృందంలో సూక్ష్మ నింది, వారిలో ఆకర్షణ ఉత్పాక తీసుకురావాలి. దీన్ని మనమే ఆపరించి చూపాలి. నిజాయతీ, మానవత్వంతో మెలగుతూ... అన్ని



మ.న.డి.5

వర్గాలకూ సమ ప్రాధాన్యత ఇస్తే ప్రభావశీల నాయకులుగా ఎదుగుతాం అని చెప్పారు. రెండున్నర లక్షలకుపైగా ఉద్యోగులు ఉండే హెచ్ఎస్ఐసీలో భిన్నత్వం, సహనత్వం, సమ్మిళిత పని వాతావరణం తెచ్చేందుకు కృషిచేసినందుకు గాను ఫిబిఎంపర్ఫి సన్స్ రోజ్మాడల్ జాబితాలోనూ 2023లో టాప్ సాధించారు. ప్రపంచం చాలా వేగంగా మారుతోంది. దీనికి తగ్గట్టు మనల్ని మార్చుకోవాలంటే భిన్న వర్గాల ఆలోచనలూ, నలహలూ తెలుసుకోవాలి అని చెప్పి ఈమె.. అందుకోసం రిపర్ట్ మెంటార్స్ పాటిస్తారు. తన బృందంలోని సీనియర్ల నుంచే కాదు, నేరుగా సంబంధాలు: ఉద్యోగుల నుంచి కంపెనీ మెరుగుపడాలి అంశాల గురించి చర్చిస్తూనే ఉంది. పండిగడ్ ఈమెకు ఇప్పటికీ ఇష్టం ఉంది. ఎప్పుడైనా పట్టి పోతుంటారు. భారత్ లో ఉండకపోయినా, భారతీయ సంప్రదాయాలను పాటిస్తూ, పండిగలు పురుషులూ నాలోని భారతీయతను కొనసాగిస్తూ అంటారు కార్..

కళకు సాధన తోడైతే.. గుర్తింపు దానంతట అదే వస్తుంది. అలా లాక్స్ వర్క్ లపై అసక్తి పెంచుకున్న విశాఖకు చెందిన సూరిభట్ల మాధవితీ ఈ గుర్తింపు దక్కింది. 'మహిళా మనోవికాస్' సంస్థ ద్వారా ఊళ్ల ఉత్పత్తి చేస్తూ 6 సార్లు గిన్నిస్ బుక్ ఆఫ్ రికార్డుల్లో సంపాదించారు. తాజాగా ప్రపంచంలోనే అతి పెద్ద క్రోషీ స్వెట్స్ ప్రదర్శనలో ఈ ఘనత సాధించారు.



ప్రజలకు, అనాథ ఆశ్రమ చిన్నారులకు, ఆసుపత్రుల్లో ఉండేవారికి ఉచితంగా రివార్డులు అందిస్తారు. 32 ఏళ్ల వయసులో తనకు వచ్చిన కళను ఇతరులకు అందిస్తూ, అవార్డులు సాధిస్తున్న మాధవి స్ఫూర్తిదాయకమే కదా?

ఆత్మ సంక్షేమ కలుగుతోంది...

ఏలూరుకు చెందిన సరిపి ఉషా శారదకు పెళ్లి, ఇద్దరు అమ్మాయిలు. గృహిణిగా స్థిరపడ్డా... భర్త ఆరోగ్య కుమారత్వ వ్యాపారంలోనూ సాయంగా ఉంటారు. యుతే, సమాజానికి తనవంతు సాయం చేయడం తప్పిం చే ఈమెకు విశాఖపట్టణానికి చెందిన సూరిభట్ల మాధవి పరివరం అయ్యారు. ఆమె 'మహిళా మనో వికాస్' అనే స్వచ్ఛంద సంస్థను ఉన్నారని తెలుసుకుని అందులో సభ్యురాలిగా చేరారు శారద.

'మహిళా మనోవికాస్' సంస్థతో గిన్నిస్ రికార్డు

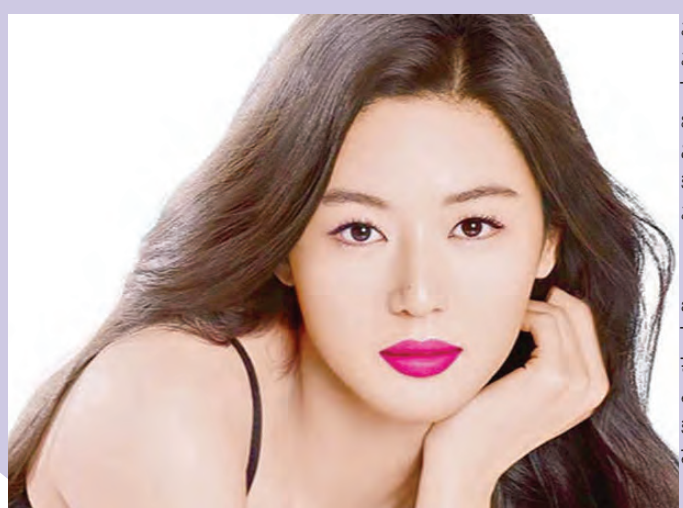
ప్రతినీధి స్వప్నీల్ డంగారికర్ చేతుల మీదుగా విశాఖలో అవార్డు అందుకున్నారు. 2022లోనూ 200మంది సభ్యులతో నిర్దేశించిన సమయంలో నాలుగువేల ఉత్పత్తులను తయారు చేశారు. 2023లో 250మంది ఆరునెలల్లో 5వేలకుపైగా ఊలుదారం క్రోషీ పంచోలు రూపొందించి గిన్నిస్ రికార్డులు సృష్టించారు. వై క్రోషీ ఉత్పత్తుల తయారీలో... ఇతర సంస్థలతో కలిసి మూడుసార్లు, తాను స్థాపించిన ఫిమహిళా మనోవికాస్ డ్వారా మూడుసార్లు గిన్నిస్ రికార్డులకెక్కడూ మాధవి ఆమెరికాలోని నర్త్ వైడ్ క్రోషీ ఇన్స్ట్రక్టర్ సర్టిఫికేట్ సాధించిన మొదటి భారతీయురాలిగానూ గుర్తింపు పొందారు. ప్రపంచంలో ఎక్కడైనా ఊలు వస్త్రాల తయారీ శిక్షణ తరగతులు నిర్వహించే అవకాశం దక్కడమే ముఖ్యం. ఈ బృందం తయారుచేసిన ఉత్పత్తుల్లో పేదలకు, వసతి సౌకర్యం 22న గిన్నిస్ వరల్డ్ రికార్డు లండన్

ఇప్పటివరకు 2 వేల మందికి పైగా శిక్షణ అందించారు. వారితో కలిసి మహిళా మనోవికాస్ ఫీడర్స్ ఆన్లైన్లో ఉత్పత్తుల తయారీ. ఇలా ఈ ఏడాది 417మంది మహిళలు ఆరు నెలల కాలంలో 58,112 క్రోషీ స్వెట్స్ (మహిళలు ధరించే స్వెట్స్) తయారుచేసి గిన్నిస్ రికార్డు సాధించారు. గతనెల



ఆ సొంతలాభం కొంత మానుకుని పొరుగు వారికి సాయపడడమే అన్న సూక్ష్మ ఎంతగానో చైతన్యపరిచింది. 'మహిళా మనో వికాస్' ద్వారా సమాజానికి సేవ చేయడం సంకల్పిస్తోంది. ఈ విద్యార్థులకు అంతర్జాతీయ స్థాయిలో గుర్తింపు లభించడం మంచి అవకాశం ఉంది. నా భర్త ప్రోత్సాహం ఎప్పటికీ మరచలేను అంటారు శారద.

కాంతి కోల్పోయిన ముఖాన్ని మెరిపించాలంటే ..



అరటిపండు, తీసుకుని నిమ్మరసం, తీసుకుని తేనె తీసుకుని అన్నీ మిక్సిలో వేసి మెత్తగా చేయాలి. ముఖాన్ని శుభ్రంగా కడిగి పొడి పువ్వుతో తుడిచి ఆ మిశ్రమాన్ని పట్టింది పావుగంట తరవాత గోరువెచ్చని నీళ్లతో కడగాలి. అరటిపండులోని ఎ, బి, ఇ విటమిన్లు పోషకాంశాలు అన్నీ కలిసి ముఖాన్ని మెరిపించుతాయి. ఈ చిన్న సాధనంతో అల్లం, కొంఠి మొదలైనవాటిని కూడా తురముచ్చు.

నట్ మెగ్ గ్రేటర్
దాన్ని ముక్కలు చేసేకంటే పొడి చేసి వేస్తే మరింత రుచిగానూ ఉంటుంది. కొద్ది పరిమాణమే సరిపోతుంది. సులువుగా పొడి చేయాలంటే నట్ మెగ్ గ్రేటర్ అనువుగా ఉంటుంది. ఈ చిన్న సాధనంతో అల్లం, కొంఠి మొదలైనవాటిని కూడా తురముచ్చు.

దేవుని తిలకిస్తూ
మన కష్టాలను, బాధలను మర్చిపోయి, పరపంతో ప్రభువును కోరినప్పుడు ప్రయత్నిస్తూ. దేవుడివైపు మనల్ని ఆకర్షించేందుకు బదులుగా, పరలోకం గురించి ప్రకటనలు గుప్పిస్తుంటారు. రక్షణ, మారుమనసు అనే సువార్తను పక్కనపెట్టి, బంగారు వీధులు, భవతులపై మన దృష్టిని కేంద్రీకరించేలా భోధిస్తున్నారు. ప్రభువు రక్షణలో మన పాపాలకు పరిహారం నొంది, ఆయనను హృదయంలో చేర్చుకుని, అలాగిం చే ధన్యతలతో ఇంకేమి ఉంటాయి? అనగా మన దృష్టి దేవుడిపై ఉండాలి తప్ప బంగారు, భవతులపై కాదు. కాబట్టి దేవుడిలో మన ప్రాణం పెనవేసుకుని జీవిద్దాం.

పరలోకమంటే బంగారం కాదు

లేకుండా ఉండాలని కోరుకుంటారు. వీటన్నిటికంటే అత్యధికమైనది తండ్రి అయిన దేవుడిని, యేసుక్రీస్తును మాన్యు, నదా వారిని పూజిస్తూ, ఆరాధిస్తూ, కీర్తిస్తూ, ఆ ఆనందంలో పరవశించిపోతామనే సత్యంలో మనం జీవింపాలి. దేవుడి రాజ్యమంటే నీతి, సమాధానం, పరిశుద్ధాత్ములందరి ఆనందం ఉంది. దేవుడి నీతిని, ఆయన కృపను బట్టి మనల్ని నీతిమంతులుగా తీర్చిదిద్దిన దేవుడు, ఆయన పరిశుద్ధుడి ఉన్నప్రకారం మనం పరిశుద్ధుడనగా మార్చబడి, దేవుడిని ఆరాధిస్తూ ఉండాలం. అక్కడ దేవుడిని, ఆయన గుణగణాలను

ముఖమీద ఉన్న మచ్చల్ని పోగొట్టి చర్మాన్ని మృదువుగా చేస్తాయి. లేదా రెండు బేబులోస్ట్రాన్ల సెనగింపిడిలో నాలుగు బేబులోస్ట్రాన్ల రోజ్ వాటర్ పోసి పేస్టులా చేసి ముఖానికి పట్టింది 20 నిమిషాల తరవాత గోరువెచ్చని నీటితో కడిగేయాలి. ఇది చర్మం మీదున్న టాక్సిన్లను మృతకణాలని తొలగించి మెరిసేలా చేస్తుంది. బేబులోస్ట్రాన్ల జెలింగ్ సోడాలో ఒకటిన్నర టీస్పూన్ల నీళ్ల పోసి పేస్టులా కలిపి ముఖమీద మర్చన చేసినట్లుగా రుద్ది ఐదు నిమిషాల తరవాత గోరువెచ్చని నీళ్లతో కడిగేనా మచ్చలన్నీ పోయి తేలుగా అవుతుంది. బోస్పాయిచండు ముక్కని తీసుకుని దానికి తీసుకుని నిమ్మరసం, తీసుకుని పాలు జోడించి మిక్సిలో మెత్తగా రుద్దాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని ముఖానికి పట్టింది 20 నిమిషాల తరవాత కడిగేనా ఫలితం ఉంటుంది. ఇందులోని నిమ్మరసం, బోస్పాయి చిట్ చేస్తే, పాలు మృదువుగా మెరిసేలా చేస్తాయి.



తయారీ: ఉసిరికాయల్ని శుభ్రం చేసి తడిలేకుండా తుడుచుకోవాలి. జీలకర్ర, మెంతులు, ఆవాలు, సువ్వులని పొడిగా వేయించుకుని, చల్లారాక మిక్సిలో మెత్తగా పొడికొట్టుకోవాలి. పచ్చిమిర్చి, వెల్లుల్లిపాయ రెబ్బల్ని విడిగా, విడిగా మిక్సిలో మెత్తగా రుద్దుకోవాలి. వెడల్పాటి పాళ్ల సూనె పోసి.. వేడెక్కాక ఉసిరికాయల్ని వేసి చిన్నమంట మీద ఎక్కడా పచ్చిలేకుండా మగ్గించుకుని పక్కన పెట్టుకోవాలి. అదే సూనెలో ముందుగా వేసి పెట్టుకున్న సువ్వుల పొడి, పచ్చిమిర్చి పేస్ట్, వెల్లుల్లి పేస్ట్, ఇంగువ, ఉప్పు వేసుకుని మగ్గించుకోవాలి. గరిటెతో కలుపుతూ ఉంటే కాసేపటికి సూనె వేరవుతూ ఉంటుంది. అప్పుడు వేయించి పెట్టుకున్న ఉసిరికాయల్ని కూడా వేసి మరో పదినిమిషాలన్నా మగ్గించుకుంటే పచ్చడి సిద్ధం. ఇది నెలరోజులు నిల్వ ఉంటుంది. బ్రెజిల్ పెడితే మూడునెలల వరకూ ఉంటుంది.

సాల్ట్ క్యాండీలు ..

కావాలి నవి: ఉసిరికాయలు అరటిజీ, పంచదార రెండు చెంచాలు, ఉప్పు తగినంత తయారీ: ఉసిరికాయల్ని కడిగి శుభ్రం చేసి, తడిలేకుండా తుడిచి కవర్లో ఉంచి డిష్ బ్రెజిల్లో పెట్టాలి. ఒక రోజు తర్వాత వీటిని తీసి పెద్దగా శ్రమ లేకుండా వాకుతో క్యాండీలు కావాలిని విధంగా ముక్కలు చేసుకోవచ్చు. ఇప్పుడా ఎక్కడ ముక్కలపై మనకి కావాలి న పరిమాణంలో ఉప్పు వేసుకోవాలి. ఉప్పు మరి ఎక్కువగా ఉన్నా తినలేం. కాబట్టి కాస్త

తగ్గింది వేసుకుంటే మేలు. ఆపై పంచదారని కూడా వేసుకుని బాగా కలపాలి. మరుసటిరోజుకి ఈ ముక్కలు బాగా ఊరతాయి. ఆ తర్వాత నాలుగు రోజులు ఎండలో ఉంచితే సాల్ట్ క్యాండీస్ సిద్ధమవుతాయి. ఈ ముక్కలతో ఉసిరి పులిహారం చేసుకోవచ్చు. దయ్యంజనంలో వేసుకున్నా రుచిగా ఉంటాయి. * మందుల పావులలో లభించే క్వియాన్ అయింటిమెంట్ ప్రత్యేకంగా రాత్రిపూట రాసుకోని ఉదయం గోరువెచ్చని నీటితో కడగండి. మెటి మలు నివారణ అవుతాయి. చెలి చిట్టాలు

ఉసిరికాయ నువ్వుల పచ్చడి..

కావాలి నవి: ఉసిరికాయలు 500గ్రా, పచ్చిమిర్చి 150గ్రా, సువ్వులు 50గ్రా, జీలకర్ర చెంచా, ఆవాలు, ఉప్పు 100గ్రా, పసుపు తగినంత, మెంతులు పావుచెంచా, వెల్లుల్లిపాయ ఒక ఇంగువ పావుచెంచా, 200 గ్రా.



తయారీ: ఉసిరికాయల్ని శుభ్రం చేసి తడిలేకుండా తుడుచుకోవాలి. జీలకర్ర, మెంతులు, ఆవాలు, సువ్వులని పొడిగా వేయించుకుని, చల్లారాక మిక్సిలో మెత్తగా పొడికొట్టుకోవాలి. పచ్చిమిర్చి, వెల్లుల్లిపాయ రెబ్బల్ని విడిగా, విడిగా మిక్సిలో మెత్తగా రుద్దుకోవాలి. వెడల్పాటి పాళ్ల సూనె పోసి.. వేడెక్కాక ఉసిరికాయల్ని వేసి చిన్నమంట మీద ఎక్కడా పచ్చిలేకుండా మగ్గించుకుని పక్కన పెట్టుకోవాలి. అదే సూనెలో ముందుగా వేసి పెట్టుకున్న సువ్వుల పొడి, పచ్చిమిర్చి పేస్ట్, వెల్లుల్లి పేస్ట్, ఇంగువ, ఉప్పు వేసుకుని మగ్గించుకోవాలి. గరిటెతో కలుపుతూ ఉంటే కాసేపటికి సూనె వేరవుతూ ఉంటుంది. అప్పుడు వేయించి పెట్టుకున్న ఉసిరికాయల్ని కూడా వేసి మరో పదినిమిషాలన్నా మగ్గించుకుంటే పచ్చడి సిద్ధం. ఇది నెలరోజులు నిల్వ ఉంటుంది. బ్రెజిల్ పెడితే మూడునెలల వరకూ ఉంటుంది.

కొబ్బరి పచ్చడి..

కావాలి నవి: ఉసిరికాయలు ఐదు, కొబ్బరికొర్రు కప్పు, పచ్చిమిర్చి నాలుగు, జీలకర్ర అరచెంచా, సూనె తగినంత, ఉప్పు తగినంత, నిమ్మరసం చెంచా, ధనియాలు అరచెంచా తాలింపు కోసం: ఆవాలు, శనగపప్పు, మినపప్పు, జీలకర్ర, పసుపు పావుచెంచా చొప్పున, కరివేపాకు, కరివేపాకు రెబ్బ, ఎండుమిర్చి ఒకటి, ఇంగువ పావుచెంచా



తయారీ: ఉసిరికాయల్లో తడిలేకుండా వేసి వాటిల్లోని గింజలుని తీసివేయాలి. స్నాప్స్ పానీ పెట్టి వేడెక్కాక... చెంచాన్నర సూనె పోసుకోవాలి. వేడెక్కాక పచ్చిమిర్చి, ధనియాలు, జీలకర్ర వేసి వేయించి పక్కన పెట్టుకోవాలి. అదే పాళ్లలో మరో చెంచాన్నర వేసుకొని అందులో ఉసిరికాయల్ని తక్కువ మంట మీద ఐదునిమిషాల వేయించుకోవాలి. రోటిలో లేదా మిక్సిలో వేయించి పెట్టుకున్న పచ్చిమిర్చి, జీలకర్ర, ధనియాలు

పాషకాల ఉసిరి రుచులు

కాల్చికమానం పచ్చింపండి.. ఉసిరి పంటకాలకి రెడ్ కార్టెజ్ పరిచేస్తాం కదా! ఈసారి కూడా పగరు ఉసిరికి కాసంత తీపి, మరికాస్త ఘాటు, ఇంకాస్త కమ్మరసం కలిపి భిన్నమైన పంటకాలు చేస్తాం.

కచ్చాపచ్చాగా దంచుకోవాలి. అందులో వేయించిన ఉసిరిముక్కలు ఉప్పు కూడా వేసి రుబ్బుకోవాలి. అవన్నీ సలిగాక అప్పుడు కొబ్బరికొర్రు వేసి మళ్ళీ రుబ్బుకోవాలి. పాళ్ల ఇంగువ తాలింపు వేసి స్నా కట్టేసి, అందులో రుబ్బిన కొబ్బరి మిశ్రమాన్ని వేసి బాగా కలపాలి. ఈ ఉసిరి కొబ్బరి పచ్చడిలో కాస్త నెయ్యి వేసుకుంటే అన్నంలోకి భలే రుచిగా ఉంటుంది.

మురబ్బా..

కావాలి నవి: ఉసిరికాయలు 20, పంచదార రెండున్నర కప్పులు, యాలకులపొడి పావుచెంచా, కుంకుమపువ్వు ఐదు వలుకులు

తయారీ: ఉసిరికాయల్ని కడిగి శుభ్రం చేసి వాటికి పోర్ట్ల గాల్గు పెట్టాలి. స్నా వెలిగించి ఒక పాత్రలో నీళ్ల తీసుకుని ఉసిరికాయల్ని ఉడికించి, నీళ్ల వార్చుకుని పెట్టుకోవాలి. ఇప్పుడు పాళ్ల మూడుకప్పుల నీళ్ల తీసుకుని పంచదార వేసి కరిగించుకోవాలి. ఇందులోనే ఉసిరికాయల్ని కూడా వేసి మెత్తగా అయ్యేలా అరగంటపాలు ఉడికించుకోవాలి. ఈపాకాన్ని రెండు రోజులు పాలు ఉంచితే ఉసిరికాయలు బాగా ఊరతాయి. ఆ తర్వాత పాకం నుంచి ఉసిరికాయల్ని వేరుచేసి మరోసారి పొయ్యిమీద పాకాన్ని పెట్టి యాలకులపొడి, కుంకుమపువ్వు కూడా వేసి తీగపాకం రానివ్వాలి. తిరిగి ఉసిరికాయల్ని కలిపితే మురబ్బా సిద్ధం. ఇవి పాలు ఏడాది నిల్వ ఉంటుంది.

ఉసిరి కారం ..

కావాలి నవి: ఉసిరికాయలు మూడు, ఉల్లిపాయలు ఒకటి(చిన్నది), వెల్లుల్లి రెబ్బలు మూడు, సూనె మూడు చెంచాలు, కారం రెండు చెంచాలు, ఉప్పు తగినంత, తాలింపు కోసం: ఆవాలు

పావుచెంచా, జీలకర్ర పావుచెంచా. కరివేపాకు ఒక రెబ్బు **తయారీ:** ఉసిరికాయల్ని శుభ్రం చేసుకోవాలి. తర్వాత వాటిని ముక్కలు చేసి గింజలు తీసి ఉల్లిపాయముక్కలు, వెల్లుల్లితో కలిపి మిక్సి పట్టుకోవాలి. స్నాప్స్ పానీల్ని మూడు చెంచాలు సూనె పోసి వేడెక్కాక జీలకర్ర, ఆవాలు, కరివేపాకు వేసి తాలింపు వేసుకోవాలి. ఇందులో రుద్ది పెట్టుకున్న ఉసిరిముక్కలు వేసుకుని పచ్చిపాన పోయేవరకూ వేయించుకోవాలి. ఆ తర్వాత కారం, ఉప్పు వేసి కాసేపు ఉడకనివ్వాలి. మరి కాసేపటికి సూనె వేరవుతుంది. అప్పుడు దించేయాలి. ఇది టిప్పిన్లోకి, అన్నంలోకి కూడా బాగుంటుంది.



