

ఈ సినారాల మధ్య ఖరీదే (వానాకాలం ఆసాసన) సీజను ప్రారంభమైంది. నైరతి రుతువువలన ఆగమనసే! తెలుగు రాష్ట్రాలలో పాలు దేహావృష్టంగా ఖరీదే సీజనుపై రైతులు దృష్టిసారించారు. దేశంలోని మొత్తం వర్షపాతంలో రుతువనవలనూ 80 శాతం, ఖరీదే వంటిల మిశ్రమాలు మొదటి వర్షంపై ఎక్కువగా ఆధారపడి ఉంటాయి. సహజంగా ఆనావృత్త కారణంగా రుతువనవలన రాక అనవసరం, తక్కువ వర్షం లేగా వరలకుకూ నంపించినవచ్చు. అయితే దీనికి భిన్నంగాకా నాయి. ముదతప్పుగా రుతువనవలన ప్రవేషి చారు. ఈ ప్రాంతాలు, వంట మార్గా ఖరీదే సీజను వ్యవస్థ మారుతుంటుంది. ఈ సీజను జూలైలో ప్రారంభమై అక్టోబరు నెలలో ముగుస్తుందా, దేశంలోని వివిధరాష్ట్రాల్లో రుతు వనవలన రుతున బట్టి వంటలను మిశ్రమారు. మరోవక్క దేశానికి అన్నంపెట్టే రైతుల పట్ల కేంద్ర, రాష్ట్ర ప్రభుత్వాల ద్వంద్వం వైఖరి అప లంబిస్తున్నాయి. ఎన్నోవక్క ల్లి వాటిని రైతులకు రైతులను, వ్యవసాయాన్ని పాపుగా ఉపయో గించుకుంటున్నాయి. ఒకచోటే రైతులకు ఇచ్చి సత్వజ్జజ్జు మరో చోటే అతిగి వాటికివేదే మింది రాకుంటున్నాయి. అతిగివచ్చి, అనావృత్త, వర వలన వంటి పక్కలి వైవరత్వాలు, తెగుళ్లు, పంటల బీమాను రాష్ట్రాలు అమలు చేయక పోవడం, కేంద్రం దావ్వివేదే ముదతప్పుగా గిట్టుబాటు కాకపోవడం, రాష్ట్రాల్లో వంటల ఆగమనగల్గే అక్రమాల, దోపిడీ విధులు, రుణమంపనికి పూర్తివాయిలే అమలు చేయక పోవడం, పెట్టుబడులకు తగినంత రుణాలను బ్యాంకులు మంజూరు చేయకపోవడం వంటి కారణాలతో రైతులు అయ్యకపోవడే కూరకు పోతున్నారు. వాటిలో రెవ్వేపరిగిటి రోదావీగా, కేంద్ర, రాష్ట్రప్రభుత్వాలపైత అడుకోవోవడం దంట్లో గత్యంతరం లేక వలువురు రైతులు ముఖ్యంగా కొలు రైతులు అత్యవశ్యతలను సమ్మకుంటున్నారు. వంటల బీమా కేంద్రం అమలు చేస్తున్నా కొన్నా రాష్ట్రాలు వాటి అమలు చేస్తున్నది, తెలంగాణ, ఆంధ్రాలో ఏదీ అమలు కావడం లేదు.

వివరి పసలతో వారు ఉరు
పకులు పరుగు మీద తిరు
గుతూ అది 'పరో ప్రపంచం'
అనిపించే బెంగళూరు మహా నగ
రం గత బుధవారం (4,జూన్)
కమ్యూనికేషన్ కన్నీటి దాదల్లో
కబులిపోయింది. రాయల్ వారిం
జస్టి బెంగళూరు జిల్లా (అక్కడి) పవ్లిసిమిడే
కల ఫలితి వివిధ టైటిల్ గెలుచుకు వచ్చిం
దనే అందరిలో విమర్శాత్మకం కాన్సి గంటల
లోనే అంతరించి విచ్చివారియింది. విమర్శాత్మ
కం విషయాంతస్తు క్రికెట్ అభిమానులకే గాక
దేశ ప్రజలందరికీ కూడా ఒక పేదలతా మిగిలి
పోయింది. మంగళూరు అక్కడి జిల్లా వివిధ
విజేతలు నిలిచిన తర్వాత ఆ రాత్రి చాలా పొడ
వైపోవడకు అవూధాబాదోనే వేడుకల్లో మునిగి
తేలింది. ఆనంతరం బుధవారం ప్రత్యేక విమా
నంలో బెంగళూరు వచ్చింది. రాగానే నేరుగా
విధానసభ (అసెంబ్లీ) వద్ద ప్రభుత్వ పెద్దలంద
రేనువర్తించి అతి వైభవంగా నన్నాన కాన్ఫరెన్సు
గదుల్లో తవరే వేదిక గోపూర్ణ, సీఎం సీతారామ
య్య, డిప్యూటీ సీఎం వెంకటేశ్వర సహాయక
మహా రభలందరు కోట్ల బృందానాసభాతో
నభిషిష్యుల్ని' అన్న చందంగా నన్నానినోడించుకు
నిచ్చిమందగన. అక్కడ పూర్వాయిత తర్వాత
చిన్న స్వామి స్టేడియంలో జిల్లా అధినయన
వేడుక జరిపడానికి కర్ణాటక క్రికెట్ సమూహ
సన్నాపనలు చేసింది. అంతవరకు బాగానే ఉంది
అనంత సందర్భం మొదలైన కర్ణి నేపటికే క్రికెట్
అభిమానుల ప్రాణాలు గాలిలో కలిసే సరికి ఆ
ప్రాంతంలో ఎటుమనీనూ హడకాకారే వినినీ
వచ్చాయి. కర్ణి నేపటిలోనే అడ్డుతెచ్చిన వేడుక
అనంత విషాదంలోకి జారిపోయింది. దీనికి
బాధ్యులెవరు? 11మంది ప్రాణాలు హరించడా
నికి కాణమైన అసలు దోషులెవరు? అన్నదే
చిక్కుముడి బీదపే ప్రశ్న. 'నీటి తప్పదే నీటి
తప్పని' అనేవిషయం చేసుకోవడం ఎదుమూలే.
పుటన అత్యంత విపాకరమైనది కనుక, ప్రభు
త్వం నేరుగా పార్లమెంట్ వేడుక అనంతవరకు జరిగి
తప్పకుండా గనుక చాలా వేగంగానే అంతా త
లారు.కొందరు పోలీసు ఉన్నతాధికారులను
వచ్చాయి ఎవరైనా వేస్తూ నన్నుంది చేశారు. పుటనపై
నన్నాన విచారణకు ఆదేశించారు. బాధితులను
బాధిగానే చేసేవరకాని ఆదేశించారు. అసీ

ఆశ నిరాశల్లో ఖరీఫ్

సిహెచ్.వి.వి.రఘుబాబు

ప్రకటించినా, ఇంత వరకూ వేటిని అమలు చేయలేదు. కాగా రెండు రాష్ట్రాల్లో ఏటా సాగు వ్యయం పెరుగుతోంది. నగట న మూడిళ్లలో 40 శాతంమేర సాగు వ్యయం పెరిగింది. నవపల్లెతూ ధర మాత్రం 13.50 శాతం లోపే పెరిగియ్యాలి. గత ఏడాదిలో పోలిస్తే వ్యవసాయ పెట్టుబడులు రెట్టింపు అయ్యాయి. అలాగే వ్యవసాయ పరికరాల ధరలు 20 నుండి 100 శాతం పెరగడంతో సాగు చేయడం అన్నదాతలకు భారంగా



పరిణామించింది. సాగులో కూలీల కొరత కూడా పెద్ద సమస్య. తరువాతవేలంలో, దీంతో సాగుకు యంత్రాల వినియోగం పెరిగింది. తరువాతవేలంలో కొన్ని రోజులు పనిలో ఉండిన ధాన్యాన్ని మిగిలిన ధాన్యంతో మిదల వేలం వేసేవారు. తరువాత వేలం వేసేవారు భూగర్భశాలల వడి పోవడంతో సాగునీరు పూరిస్తామంటే అదే పరిస్థితి మిగిలిన ధాన్యంతో లేదు. సాగుకు 24 గంటల పాటు మిగిలితే సర అనాధా వేసేవారుమని రెండు రాష్ట్రాలు చెబుతున్నాయి. అనాధాకారితో తరలించేవారు కూడా. కా కేంద్రం ప్రత్యేకించిన మద్దతు తో తరలించేవారే పెట్టుబడి వ్యాపారులు లేకపోయి. ఏదా పెట్టుబడిదారులు పెరుగుతున్నా, మద్దతు ధరలు మాత్రం అమేరకు

పెరగడం లేదు. కేంద్ర ధరల నిర్ణయక కమిటీ ఆతర్వాత పెట్టుబడి ఆయోగ్ రాష్ట్రాలను పరిగణనలోకి తీసుకుని మొత్తంబడిగా సమగ్ర ధరలను ధరలను పెంచుతోంది. ఇది కట్టబాటుయినా సేపట్లం లో వివిధ రాష్ట్రాల దానికి అదనంగా మరికొంత మొత్తాన్ని ప్రకటిస్తున్నాయి. ఇలా కర్ణాటక, తమిళనాడు, మహారాష్ట్ర వంటి రాష్ట్రాల్లో ఆయా ప్రభుత్వాలను మద్దతు పరులకు అదనంగా కింగ్ డబ్బాకు రూ.300 నుండి రూ.400 వరకుభరిస్తూ రైతులకు సస్టం లేకుండా సహాయం చేస్తున్నాయి. తెలంగాణ, ఆంధ్రాలో అలాంటి అదనపు ఆర్థిక యోచనాను మాత్రం చేయడం లేదు. అయితే తెలంగాణలో ఒక్క సన్నకరం ధాన్యానికి మాత్రమే కింగ్ డబ్బాకు రూ. 500 మేర ప్రోత్సాహకరణఇవ్వంది. మరోపక్క పెట్టుబడు దులకు సరిపడా బ్యాంకులను రణాశాఖ ఇవ్వడం లేదు. స్కూల్ ఆఫ్ సైన్స్ నిలంధనలో అడ్డం పెట్టుకుని రణాశాఖలో భారీతేవడంతున్నాయి. రెండు రాష్ట్రాల్లో కేవలం 50 శాతం మంది రైతులకే బ్యాంకుల అరకరకగా రుణ సౌకర్యాన్ని కల్గిస్తుండగా, మిగిలిన 50 శాతం మంది రైతులు ప్రైవేటు వ్యక్తుల వద్ద అతగ వడ్డీలకు అప్పులు చేస్తున్నారు. 20నుండి 35శాతం చొప్పున అధిక వడ్డీలకు రైతులు రుణ ప్రైవేటు బ్యాంకులే దిక్కువుతున్నారు. దీంతో పంటలు దెబ్బతిగ్ని పప్పులు అధిక వడ్డీలతో పెరిగి ధోయన ప్రైవేటు అప్పులును తీర్చలేకపోతున్నారు. దీనికి తగిన ట్యూగా పంటల భీమా వధకం అమలు చేయకపోవడం రైతుల పోలికల శాపం అవుతుంది. అతివస్తూ, అనావస్తూ పనికొత్తులో సమర్థయిన పంటలకు భీమాపరిహారం రైతులకు అందడం లేదు. కోర్టు జోక్యంతో రెండు ప్రభుత్వాల రైతులు

తెలంగాణలో ఒక్కో సన్నని
చిరునామె గానానానీ మాత్రమే
కొన్నింటికి 500
మీటర్ల పైకి పెట్టుట దులకు
చేయడం ద్వారా ద్వారా రూర
లుగా ఇవ్వడం లేదు. స్కూల్
పైగానానీ నియంత్రణ ను
పెట్టుకుని రూరలో
పాఠశాల పెట్టుకున్నాయి.
50 శాతం మంది రైతులకి
ద్వారా ఇవ్వడం అలాగే
50 శాతం ని 50 శాతం మంది
సవరించు అప్పుడు చేస్తు
న అధిక పట్టికల రైతు
గానానానీ. దీంతో పంటలు
పెట్టుకుని పోయిన ప్రైవేటు
తగిన ట్యూగా పంటల
మరియు రైతుల శాసన
వాస్తవిక పరిస్థితులను
రైతులకు అందడం
భూమిల రైతులు

విజయ 'విలాపం' !

ಎ.ವಿ

పంట వెంటనే జరిగిపోయాయని కూడా, కానీ తమ సన్ననిదనం కోల్పోయి విషాద సాగరంలో మునిగిపోయిన ఆ కుటుంబాలకు అవి ఎంత ఆరేగిన తపస్సును గాతాయి? విజయ గర్భంతో పుట్టిన తమ హీరోను పదవాలానే తపనతో చలించుతూ.. లక్షల మంది అభిమానులు ఆరోజు సన్ననివామి స్టేడియం వద్దకు ఒక ప్రవాహంలా కరలి వచ్చారు. నిజానికీ అది చాలా చిన్న స్టేడి



தேசியத் தலைவர்

యం కూడా ఒప్పుకోవలసిందే. పోలీసులే కాదు, ఉత్తరం తరంగాని అవసరం అడ్డుకున్న వేయ రెండు. వేస్తే ఆలంబిని ఎవరూగాని యం వరకును సుస్థంపవచ్చు. గేట్లు మూసివేస్తే వాటిని సురంగలిగిలో లోపలికి దూకారు. విమానానకు కుడి నేమీవంలలో, ఒకటిన్నర మీట దూరంలోనే ఉన్న పెన్సన్లవల్ల రావడం దానిని తగిన పటి యంపై బంధించు దాగానే పాల్పా వేశారు. యంపై అక్కడికి చేరినలోపేయంవారందరూ రాడా వేయంపై వెళ్లవలసివారు పెట్టారు. మర్రా ఈ నేమీకల వచ్చిన, పైగా రెండు ఒకసారి వచ్చిన పోలీసు యంత్రాంగం గట్టిగానే చెప్పి యం.కానీ పెద్దల మీపాలి కూడా ఒకరికొకరు వదిలివేయ వదిలి కట్టిన జట్టును సహనియారు. అక్కడ ఈ వేమకల జరుగుతుండగానే

పాముల వద్ద తోక్కినలాలు ముంద్రెంటే వార్తలు వినవచ్చాయి. 'తోక్కినలాలు మామూలే నన్నా మరల కానివ్వండంటే ఒ పెద్ద గూయ్య నన్నా పానాలు ఆహ్లాద్యాలనే వార్తలు కూడా వినిపించాయి. కొద్ది సేపిలోనే స్నేహితులందరూ తోక్కినలాలు కుడ్యతల కావడంతో వరుసగా 11మంది బ్రాహ్మణ గాలితో కలిసిపోయాయి. మరో 50 మంది పైగా తీవ్రంగా గాయపడ్డారు. వారిపరిస్థితికూడా ఆసుకుర్చు అందోళనకారంతో ఉంది. కనీసం 10మంది డేడుకు ఒక విశాలమైన ప్రదేశంలో ఒకేకేరిలో జరిపినా ఇంతటి విషాదం ఏర్పడక పోయినా ఉండేదిని నిశ్చయించారు. పోయిన కుటుంబం దయచేసి, మేమే కొందరు అధికారులను నన్నుండి చేయడం, కొందరు ఉన్నతాధికారులపై చేపేటు చేయడం కలిపితులు వర్తక అనేపేష్యాలి. స్నేహితులం వద్ద తోక్కినలాలు జరుగుతుందనే సమాచారం తెలిసినా విమానాలకు వద్ద నన్నానాలు కొనసాగిందడమే ఆశ్చర్యం కలిగించేవిషయం. ఆ ఆలోచన ఎవరికినా కావచ్చు.. ఆ తోక్కినలాలు వారిలో కలిసిపోయాయి కూ! అనేపేష్యవిజయం నానానింది ఏ కేష్యే బృందం వన్నే వారి అభిమానులు ఎలా బ్రహ్మారం పడతారో అందుగా యేయడం తో పొడం, వేసినా నిర్వహితో వ్యవహారం అధికారులవైపు నుంచి కనిపిస్తో వైఫల్యమే. పోలీసులు, ఇంటెలిజెన్స్ పాచ్చరికలను రాజకీయ నాయకులు భారతం చేయకూడదనుకురిత పెడ్తవైఫల్యం. ముఖ్యంగా ఆశ్చర్యబీసర్వాలు ఎంతో మెలకువతో వ్యవహరించవలసిన సందర్భంలో వారి వైఫల్యం కూడా స్పష్టంగానే కనిపిస్తోంది. వం కల్లల వారినిం వాయిను కేంట్ వరిహారం చెల్లెన్ చాలనే ఉంకినా వైఖరి పాటల మెరినా తలెదిరిపోతే తల ఎన్ని దుర్బల్యకరాలనుకూడా దారిలోనిందనిపిస్తుంది. 30 రోజుల్లో న్యాయ విచారణ ఎంత తేల్చినా, మరో తోక్కినలాలు ఘటన జరగకూడదనుకొంటే ప్రభుత్వంగా రాజకీయ నాయకులు వైఖరిలో మార్పుచేసుకున్నా రావాలి. డేడుకు ముఖ్యమం. ప్రజల పాపాలు అంతకంటే ముఖ్యం కూ! ●

၀
၄
၆

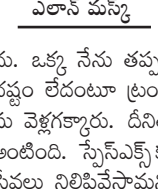
ಅಮೆ

మానవతవర్తకా వదలరన్నది తెలిసిందే. అదే విధంగా ఆయన అనుసంపిషుతడు బెన్సా, స్పెన్స్ మిక్స్, స్ట్రెబిల్ అధినేత లారాన్ మన్స్క్రూ కూడా అతని సహనం వైఖరితో ఉదారంగా. రెపబ్లికన్ల తెచ్చిన ద్వాక్వి విధానంలో ఇద్దరిమధ్య మైత్రీబంధం ఊటులు పొందగలిగాడు. ఇప్పుడు జరిగిందే జరుగుతున్నది తెలుసుకున్నాము. మన్స్క్రూ తన గిరిబితేనీ బ్రతుకే ఆనవాసనంతో ఉన్నాడు. అతని సహించే ఆలోచనలందు మానసానని, అతడి మెందు మానసివలెందు మానసిందంటూ కుంగొక్కెళ్లులు నడిపాడు మిమరుకున్నాము. ఈమధ్యనాగా నేనెవ్వరంటే మన్స్క్రూ పకంగా బ్రంవెకు వ్యతిరేకంగా కేవలవోదే పిర్లాడు చేసేందుకు ఉద్యమలపుతకున్నాడు. అదే దీ ఆమెరికా పార్టీ. కేవలం అమెరికా దేశాన్ని మాత్రం భావాలతో నిండినట్టి పార్టీని పిర్లాడు పిర్లాడు చేసేందుకు శ్రమిస్తున్నారంటే ఆమెరికా అధ్యక్షుడు అతనిని ఆయనకు ఎంచేసేటా ఆగారం పెరిగిందే తెలుస్తోంది. తిరుగులేని వ్యావహారికప్రాజ్యంతో ప్రపంచంలోనే నంబరీవనీ బిలియనీగర్ ఎదిగిన మన్స్క్రూ తనకు ప్రత్యర్థులు లేకుండా చేసుకోవలసిందే బ్రంవెకుంటే అందువేసినవేయి. తన సోషల్ రిఫార్మిమీదులు వ్యక్తంపెసేటా భావోపాసన కక్తత అపకంగా 'బ్రిట్లర్' సంస్థనే కొనుగోలుచేసి తన వంతులంతా సెగిరిమకున్న బిలియనీర్ మన్స్క్రూలాంటి బెన్సా, లారా మన్స్క్రూను ప్రపంచంలో తెలియని పిర్లాడు లేరు. ఈ అధ్యక్ష ఎన్నికల్లో వచ్చేటా దేవెనెన్నెమదన్నూగా నిలిచి ఆయన గెలుపునకు అవి కారణం కృషిచేసారు. సుమారు 30 కోట్ల డాలర్లు అతనిని విజయం కోసమే ఖర్చుపెట్టడం చేసారు. బ్రాజ్లాప్లాప్లా ఆయనకున్న వ్యతిరేకత ఏపాటితో తెలుస్తుంది. తీరా అధ్యక్షుడయ్యాక కూడా మన్స్క్రూలాంటి మనది మిల్తులనే పొగుడుతూ వచ్చిన పాపాపాకా ఒకపిర్లాగార్ విధేయంగా వచ్చారు. ప్రభుత్వ వ్యయము నియంత్రణకోసం కొత్తగా అమలుకు తెచ్చెన్ను రెపబ్లికన్ ద్వాక్వి బిల్లు ఇద్దరి మైత్రీబంధం బలపరుచుచేసింది. ఈబిల్లును మన్స్క్రూ మిత్రంగావ్యతిరేకించాడు. అప్పటిదవరూ దేశంలో మధ్రా

ಮೈತ್ರಿ ಬಂಧಾನಿತಿ ಬ್ರೇಕ್

గన్ని మోహన్

భాగాలన్నింటినీ మూసేదేయాలన్న ప్రతిపాదనను తెచ్చి దుబారాను తగ్గిస్తామని ప్రకటించిన మన్మథ్ కి టాక్సీ బిచ్చం తీవ్రంగా వ్యతిరేకించాడు. అయినా కూడా వెనక్కి తగ్గలేదు. మన్మథ్ త్వరితగతనం బ్రంపి రెక్కపెయ్యలేదు. ఎలాంటి సంస్కారం ప్రదర్శిస్తూంటేటటు, మన్మథ్ ను సాధారణ రహస్యసేనామని బ్రంపి తన సొంత సోషల్ మీడియా ట్విట్టర్లో ప్రకటించారు. మన్మథ్ను చక్కగా క్రంగా ప్రస్తావిస్తూ ఆయన మానుచుంటే చాలా నచ్చి డీలబొందారు. పెద్దమొత్తంలో సొమ్ములు అందుచున్నారని. వీరిని పరిశీలింపారు. పారదర్శకంగానే జరిగింది అన్నది తేలికాలి. మన్మథ్ లేనంతమూత్రాన మోకాసు నేపేం ఉండదు.



మ తన సొంత

[illegible][illegible]

మానవుడు నివసించే భూగ్రహము 29 శాతం మూత్ర మే భూమి ఉన్నది. 71 శాతం నమ్మద్రుమ నీరు వుంది. మిగిలినవందలా నమ్మద్రువు నీటి ద్వారా ఆరితరించి బడి ఉంది. ఈ గ్రహంలో జీవులన్నీ ప్రత్యక్షంగా వరోక్షంగా నమ్మద్రావు ఆధారపడి జీవిస్తున్నాయి. కదలిక కాపాడుకోవడం అందరిదా దృఢత. జీవరాశి రక్షణ ఆహార వంటలు పాతకాలు అలవృద్ధికి అందరనుమవు జలవనరులను నను కూర్చే నమ్మద్రాలు చెత్తాచెదారంతో నిండిపోతున్నాయి. విప్లవబడిగా షాన్స్ కి వినియోగించి కడలిలో వదేస్తున్నారు. మనుషుల నల్లర పారిశ్రామిక వ్యర్థములన్నూ నమ్మద్రలో కలపడం వల్ల నమ్మద్ర నీరు తూవ్వవు నమ్మద్రంలో ఉన్న జీవులు అంతరించిపోతున్నాయి. సాగర జలం బాగుంటేనే నీరు ప్రజల మిస్సరించుకున్నాయి. విషయాన్ని ప్రభుత్వాలు ప్రజలు మిస్సరించడంవల్ల హక్కుపాతవేళ్లు అలుపుతూనే ఉన్న వ్యక్తం చేస్తున్నారు. నమ్మద్రలకు చాలా ప్రాముఖ్యత గర్భించి మనవ మనరలు వికారంతో నమ్మద్ర కదలికల పాత ప్రాచీన ప్రజలకు అమగామాన వైతన్యం కలిగించడా నీటి వ్యవస్థాపనానికే ప్రతి అవకాశం వచ్చి 8న ప్రపంచం నమ్మద్ర దినోత్సవాన్ని నిర్వహిస్తుంది. షాన్స్ వ్యర్థాలు ద్రైనేజీ చెత్త పారిశ్రామిక వ్యర్థ వనరులగా నమ్మద్రాలు విప్లవ బడిగా మారుతున్నాయి. అనేక దేశాలు పారిశ్రామిక వ్యర్థాలను నౌకలలో తరలించి నమ్మద్రాల్లో వదేస్తున్నారు. వేల కొద్ది టన్నుల చెత్త నమ్మద్ర గర్భంలో కలిసిపోతూ కాలుష్యం కాకలాలు పెరిగిపోతున్నాయి. నమ్మద్రాలలో వదేసే షాన్స్ భూమిలో కదలక ఈ షాన్స్ కి కాలుష్యకారకంగా తయారై నమ్మద్రంలో ఉన్న చేలలు ఇతర జీవరాసులు అంతరిస్తున్నాయి. నీటి కాలుష్యం వల్ల జీవరాశులు అంతరించిపోవడం వల్ల జీవవనరుల అవకాశం దెబ్బతింటుంది. నమ్మద్రాలను రక్షించే పర్యలు నిర్వహించడంలో

ప్రభుత్వత్యాలు ఉదాసినశన నీర్వహ్యని వేషాస్పన్నాయి. ప్రభుత్వం చద్దాలు తుతు మంత్రంగా పుండదం గమనూయి. సముద్ర రక్షణ దిన్తేశ్వరం రోజు జ్ఞాపకాలను సమ్మద్యుల్లని కాపాడుకోతాల్సి అనవసరం ఉందని వర్తమావరణ డ్రైమరులు హెచ్చరిస్తున్నారు. ప్రపంచ సముద్ర దిన్తేశ్వరం పుగళుడం చుక్కని వర్తమావరణసమితి 45వేలకూ పెందిన ప్రతినిధులతి సనూపేతం ఏర్పాటు చేస్తుంది. బ్రిటైన్లోని రియా డిజనల్ సగరంలో 1992 వర్తమావరణసమితి సముద్రాలపై అవగాహన సంపదనాలకు సమ్మద్యులు నిర్వహించింది. 2008లో తొలి సారిగా ప్రపంచ సముద్ర దిన్తేశ్వరాన్ని నిర్వహించింది. 2025 ప్రపంచ సముద్ర దిన్తేశ్వరం థీమ్ మనసముద్రం మన భాధ్యత మన అతాతం. ఈపదాని ఆంధ్రరాష్ట్రులు సముద్ర దిన్తేశ్వరం థీమ్గా ఎంపిక చేశారు. ఇది 2025 సెప్టెంబర్ 25న జరిగి ప్రపంచ సముద్ర దిన్తేశ్వరం చేసు కోకో ముగస్తుంది. ప్రభుత్వాలు పౌర సమాజం సముద్ర జలాలు రక్షణను విస్తరిస్తున్నాయి.సముద్రపు నీరు కలుపితో నీటి గురిఅవుతుంది. వారా దేశాల్లో వ్యవర్థాలు సముద్రదినో కలుపుతున్నారు. ప్రపంచ అగ్రిక్ ఫ్యూచర్స్ సముద్రం కీలక పాత్ర పోషిస్తుంది. ప్రపంచ వాణిజ్యంలో 80 శాతం సముద్రం ద్వారా రవాణా జరుగుతుంది. వర్తమావరణానికి అతి తక్కువ పరిమాణ కలిగినే రవాణా విధానం సముద్రాలపై జరిగి షిప్పింగ్ గుర్తింపు పొందదం గమనూయి.ప్రపంచం లోనే రోజువారీ లొబ్బ తయారు చేయడానికి అనవరమైన ధాన్యాన్ని ఉప ద్వారా వాత్రమ్ రవాణా చేయగలం. షిప్పింగ్ సముద్ర అంతర్జతలో ఉంటేవేస్తున్న అతి పెద్ద రంగం సముద్ర వర్తమావరణ పరిరక్షణను షిప్పింగ్ ఉప ద్వారానుడుతుంది. సముద్ర మనలని నిర్వహణలో షిప్పింగ్ కీలక పాత్ర వహిస్తుంది.లక్షలాదిమందికి ఉపాధి అవకాశాలు లభిస్తున్నాయి. సముద్రాలు గప్ప అసోపరంధులం. సముద్రం

నేడునూరి కనకయ్య

నియంత్రిస్తుంది. ఉష్ణోగ్రతలను భూతాపానికి నియంత్రించే సముద్రాకుళ ఉన్నాయి. బీడీలో నీటి వనరులను పట్టు మున అజ్ఞాప్రతి వల్ల కాలుష్యం పెరిగిపోవడం వంటి సముద్రంలోని అనేక వేలజీవరాశులు మరణిస్తున్నాయి. ప్రకృతి విపత్తులు జరిగే అవకాశంఉంది. ప్రజలకు ఈ



యూరప్ లో అనికావన కలిగినారు. సముద్రాల సుస్థిర శిబిరములు ద్వారానూ అత్యంత వ్యవస్థను సృష్టించుకొనినాడే సాధారణమైన రుక్మిణీ పేరిటే విధంగా సమద్రులు లేవు అనువాచకాలాన్ని తయారు చేసి సరఫరాచేసారు. సముద్రం కనీసం 50 కాలంకంటే జీవితములే చేస్తుందని బహుశాశాస్త్రసమితి దాదా తెలుసుకుంది. అంతేకాదు సముద్రాల 30 శాతంకంటే ఎక్కువగా కార్బన్ డయాక్సైడ్ ను గ్రహిస్తాయనిది, ఇవి గ్లోబల్ వార్మింగ్ ప్రభావం తగ్గించుటకు రుక్మిణీని రుక్మిణీ చేసింది. తమ 'మురుగు' చమురు లేకేతే అవసరంగా ఉంది. తమముందుముందు ప్రతి పౌరుడు అనగా అనగా కలిగి ఉంది. ముందు జాగ్రత్తలు తీసుకునేట్లు చరచడం ప్రభుత్వాల బాధ్యత. సముద్రాల వనవనంకోసం ముందే జీవనోపాధిని పొందుకొనడం

పరిపూర్ణ జీవితంలో మనగలకు దోహద పడుతున్నాయి. ప్రపంచ పరిణాం 3వలంతుల మైగ నమిరాల విస్తరించి ఉన్నాయి. అయినప్పటికీ కాలక్రమేణా అవి కలుపుకొనిపోతున్నాయి. మానవుడు నుముద్ జలాలను కలుపుకొని చేస్తూ నుముద్ జీవుల మనగలకు ముప్పు ఏర్పడే విధంగా వ్యవహరిస్తున్నాడు. సామాజిక ఆర్థికవేత్త అందోకన. ప్రస్తుత ప వ్యాపారం ఫ్లాస్ట్ విడియోగం పెరిగిపోయింది. ఫ్లాస్ట్ నందుల ఇతర వస్తువుల మార్కెట్లకానికీ హాని చేస్తున్నాయి నందుల అందోకీ తెలిసినా వాటి విడియోగను నియంత్రించడంకీ నమిగలను వర్తల్ల ప్రభుత్వాల తీసుకోవడానికి పోరుతోంది. ఫ్లాస్ట్ వల్ల ప్రమాదాల గరించి ఆహారసాంకేతికవేతనం ఫ్లాస్ట్ విడియోగంలో ప్రపంచ మనశాతానకు కార్కున్ను చెట్టు కట్టినను తానే నరుడుకొన్నా వ్యవహారాన్ని నాగ్గారు సామాజిక ఆర్థికవ్యవేతల అందోకన వ్యక్తం చేసు న్నారు. మానవ శరీర నిర్మాణంలో ట్రోఫీఫ్ట కీకవేత్త ఫ్లాస్ట్ నున్నాయి. అలాంటి ట్రోఫీఫ్ట అందోకేనీ నస్త్రా ఒక ముద్దుద జీవులకే ఉంది. వస్త్రరాజ్యసమితి అంపనాల ప్రకారం ప్రపంచవ్యాపారం ప్రస్తుతం సుమారులో ఐదు ట్రిలియన్ డాలర్లఫ్లాస్ట్ విడియోగం విడిచి నుముద్ జీవుల తీసుకోవల వలసింది. ముగ్గురు వాటిని మనం ఆహారంగా తీసుకోవలసిందికే అలంపురు క్వాన్టుమ్ జాననంకొన్నా ట్రిస్ట్ర ఆలోగ్గేనవుల తెలియజేస్తున్నాయి. 2025 నంపత్తురు 1.3గిగా నుముద్గంలో ఫ్లాస్ట్ చేపల నిష్పత్తి ఒకటి నిష్పత్తి 1.3గిగా నుముద్గంలో అంపనాల తెలుపుతున్నాయి. అనేక దేశాల వ్యర్థ జలాలను నుముద్గంలో వివక్షణ రోజాతాన వదులుతున్నాయి. త్వరలో విశ్వవ్యాప్తంగా నుముద్గంలో నుముద్గం ట్రిబ్యునల్ వాలంటర్ 70శాతం శుద్ధి చేయనున్నందున నుముద్ జలాల కలుపుకొనుతున్నాయి. ప్రస్తుత వాతావరణంలో మార్పులు వస్తున్నాయి. దీనివల్ల సమగ్ర పీటా 13

మిలియన్ డాలర్ల నష్టం జరుగుతుంది. అని యుఎస్ ఏజెంసీ అంచనా వేసింది. ఫ్లాన్సిక్ వ్యర్థాలను సముద్ర జలాల్లోకి పారవేస్తున్న దేశాల్లో భారత్, నైజీర్లా వ్యర్థ ముందు వరసలో ఉండటం శోచనీయం. మన దేశంలో సానైట్ ఫ్లాన్సిక్ వ్యర్థం 15 మిలియన్ టన్నులు. ఇది 2050నాటికి 20 మిలియన్ టన్నులు అవుతుంది. 2050 నాటికి సముద్ర జలాల్లోని ఫ్లాన్సిక్ వ్యర్థములను తోగింకొంటే సముద్రాల్లో ఉండే చేపల బరువు కన్నా ఫ్లాన్సిక్ వ్యర్థాల బరువు ఎక్కువ ఉంటుందని వర్తమాంధులు వెల్లెలు అందోహే వ్యర్థం వేస్తున్నారని. మన దేశంలో వశ్చివముద్రా తోగ్గరినివ్వడంలో ఫ్లాన్సిక్ వ్యర్థాలను వినియోగిస్తున్నారు.వీటిపై పరిశోధనలు జరగటం అవసరం ఉంది.మనకన్నా అభివృద్ధిలోఅధికంగా వెనకబడిన దేశాల్లో బ్రాహ్మణ్డే రూపాందే కన్సామయలో ఫ్లాన్సిక్ డ్రాగ్సలను తయారీ వినియోగాన్ని పుర్తగా నిషిధించారు. ఫ్లాన్సిక్ వినియోగాన్ని నిషేధించారు. ఇకనైనా సముద్ర జలాల్లోకి ఫ్లాన్సిక్ వ్యర్థాలను వదలడం ఆపబోతో చేపల కన్నా ఫ్లాన్సిక్ వ్యర్థాల ఎక్కువ ఉండేపొరువంఉంది.ఫ్లాన్సిక్ వినియోగం మేద నిషేధం విధించారు. వర్తమాంధులపాత వస్తు వినియోగాన్ని ప్రోత్సహించాలి.వర్తమాంధులపాతకలరెవైన వర్తమాంధు వినియోగాన్నిరోత్సహించాలి. ప్రభుత్వాల ఇష్టకార్యాన్ని సునిధి తీర్మానాలను అమలుచెయ్యాలి. ప్రత్యక్షవర్తమాంధు వరణ రక్షణకు సముద్రాల రక్షణకు సముగ్రెవైన చట్టాలు రూపొందించే అమలు చెయ్యాలి. కడబిడి రద్దీంపాతకాలి. కేంద్ర కాప్రభుత్వత్యాలకు కలెగిని కాపాడుకుంటే మానవ సమగరద ప్రాధుత్వాంధులను వర్తమాంధు గ్రామింధులముద్ర జలాలను కాలుష్యం కాకుండా అత్తకా కార్యాంధరణ ప్రజాశక్తికలను అమలుచెయ్యాలి. పౌరసమాఖ్య 'మహిళా' యువజన, సామాజిక సేవాసంధ్యలు,సముద్ర జలాల రక్షణ వినియోగం ప్రయోజనాల మీద ప్రజలకు అవగాహన కలిగించాలి. ●

పాపియల్
గత వారంకోసం వై టెలిస్కోప్

నుంచి బిహారుకు వెళ్ళిరింప న్న, చిన్నకారు, చెల్లించాలి. సౌకర్యాన్నిని ఒకే దఫారం ఉంది. పాపాలను పాపాన్ని ప్రకటింత్వాన్ని వదిల్ప మాన్యువల్లోద్ధం కావాలి. పునర్నిర్మణ భూములను స్థాయిల్లో రైతులయాలి. ఆప్పుది. ●

పేపర్ కప్పలతో కోట్ల ఆదాయం!

ఇంట్లో కూర్చుని ఘడి అర్డర్లు పెట్టేవారి సంఖ్య రోజుకీ పెరుగుతోంది. మరో వక్క ఖైదీవెన్న ఏర్పాటుతో ఆహారరంగంలో ఉపాధి పొందుతోన్న మహిళల శాతమూ ఎక్కువైంది. అయితే, ఇద్దరికీ ప్రధాన సమస్య ప్యాకింగ్. ఫ్యాస్టిక్ వేడివేడి పదార్థాలు హానికరమని ఆహారం, పదార్థాలు ఒలికిపోవడం, కారడం వంటివాటితో ఇబ్బంది తయారేదారులకూ ఎదురవుతోంది. వీటన్నింటికీ సుస్థిర ప్రత్యామ్నాయాలు చూపిస్తోంది. బెంగళూరుకి చెందిన ధన్వితా సత్యానంద్. ఆదేంటో తెలుసుకుందామా!

ధన్వితది కర్ణాటక. చదువు పూర్తయ్యాక ఓ సాఫ్ట్‌వేర్ సంస్థలో కొన్నాళ్లు పనిచేశారామ. కానీ, స్వయం శ్రేణితో ఎదగాలన్న కోరికతో వ్యాపార రంగంలోకి అడుగు పెట్టాలనుకున్నారు. ఆగ్రెస్స్ పేరుతో హోటల్ రెస్టారంట్‌లో సప్లై ఇండస్ట్రీలో సంస్థను కలిగి ఉంది. పెట్టిన కొన్నాళ్లు బాగానే ఉంది. ఈలోగా కోవిడ్‌19 రాకేడానితో వ్యాపారం ఆగిపోయింది. దాంతో కొంత నిరాశ పడ్డారు. కానీ, సమయంలో ఎదురైన అనుభవాలు, సమస్యలు వర్తమావరణంపై అవగాహన పెంచుతాయి. దాంతో మరో ఆలోచన చేయాలనుకున్నారు. భర్త, అన్నల సాయంతో 'ఏకోజ్ బయోవేర్' పేరుతో ఫ్యాస్టిక్ ప్రత్యామ్నాయంగా స్పిర్ట్ ప్రూఫ్, హీట్ సేఫ్‌లతో పాటు 98 శాతం బయోడగ్రేడబుల్ రెస్టారంట్ ప్యాకేజింగ్ తయారీ మొదలు పెట్టారు.

అత్యధిక స్థాయి వడ్డ... ఫుడ్ గ్రేడ్ పేపర్ బొల్స్, కప్పులు, పెట్టెలు, పేపర్‌కప్పులు, పిజ్జాబాక్సులు, సలాడ్ బొల్స్, సూప్ బొల్స్, వంటివెన్నో తయారుచేశారు. మూతలు... ఇలా అన్నీ ఇటీసీ పేపర్‌తో చేసినవే వేడివేడి రసం, సాంబార్, గ్రేవీలన్నీ వీటిల్లో ప్యాకింగ్ చేయవచ్చు. ఇవి వేడిని తట్టుకోగలవు. అంతేకాదు, ఇవన్నీ పాలర్ ప్రూఫ్ కావడం వల్ల ఈ ప్యాకింగ్ చేయవచ్చు. అత్యధిక ఉత్పత్తిగల వడ్డ ఫ్యాక్టరీంగ్ యంత్రాలను ఉపయోగించి వీటిని చేస్తారు. 50 నుంచి 1000 ఎలర్ వరకూ వివిధ పరిమాణాల్లో ఇవి లభిస్తాయి. ఇప్పటివరకూ



ఏకోజ్ సుమారు 4.5 కోట్లకు పైగా యూనిట్లను ఉత్పత్తి చేసింది. వీరి ఖాతాదారుల్లో ఎంటీఆర్, లులుపాపర్ మార్కెట్లు, మాగ్నోలియా బేకరీ, మిలూస్ ఐస్క్రీమ్స్, రిక్స్-క్యాట్స్ వంటి ప్రముఖ బ్రాండ్లన్నీ ఉన్నాయి తాజాగా సస్టయినబుల్ ప్యాకేజింగ్ డిమాండ్ అధికంగా ఉన్న యుక్త మార్కెట్‌లోకి ప్రవేశించింది. భారత్‌తో పాటు యుఎఇ, యూరప్, న్యూజిలాండ్, నార్ ఆమెరికాలోని ఫుడ్ బ్రాండ్‌లకు సరఫరా చేస్తుంది. పదికోట్లకు పైగానే ఆదాయం అందుకుంటోంది. □

చిన్నారుల స్నేహం ..



మీ చిన్నారుల్లో కూడా ఇలాంటి లక్షణాలు కనిపిస్తున్నాయా? అయితే వారికి బయటి ప్రపంచాన్ని తప్పక పరిచయం చేయాల్సిందే. లేదంటే సామాజిక నైపుణ్యాలు కొరవడతాయి. కాబట్టి... వీటిని అలవాటు చేయండి. తోటివారితో, తోబుట్టువులతో మాట కలిపేలా ప్రోత్సహించండి. అప్పుడే చిన్న



చిన్నారుల్లో కూడా ఇలాంటి లక్షణాలు కనిపిస్తున్నాయా? అయితే వారికి బయటి ప్రపంచాన్ని తప్పక పరిచయం చేయాల్సిందే. లేదంటే సామాజిక నైపుణ్యాలు కొరవడతాయి. కాబట్టి... వీటిని అలవాటు చేయండి. తోటివారితో, తోబుట్టువులతో మాట కలిపేలా ప్రోత్సహించండి. అప్పుడే చిన్న

చిన్నారుల్లో కూడా ఇలాంటి లక్షణాలు కనిపిస్తున్నాయా? అయితే వారికి బయటి ప్రపంచాన్ని తప్పక పరిచయం చేయాల్సిందే. లేదంటే సామాజిక నైపుణ్యాలు కొరవడతాయి. కాబట్టి... వీటిని అలవాటు చేయండి. తోటివారితో, తోబుట్టువులతో మాట కలిపేలా ప్రోత్సహించండి. అప్పుడే చిన్న

దేవుడి సన్నిధిలో కాసేపు..

రాకుండా చేశాడు. అంటే ఆ దేశంలో కరువు వచ్చింది. కరువుకాలంలో దేవుడు కాకుల ద్వారా ఏలీయాకు ఉదయం, రాత్రి రోట్లను, మాంసాన్ని పంపాడు. ఒకవైపు ప్రజలు కరువుతో అల్లాడుతుంటే దేవుడి మాత్రం ఏలీయాను రోడ్డె. మాంసంతో పోషించాడు. తర్వాత ఏలీయాను దేవుడు ఒక విడవరాలి ఇంటికి నడిపించాడు. ఏలీయా ద్వారా దేవుడు ఆ విడవరాలిని, ఆమె కుమారుడిని పోషించాడు. ఏలీయా ద్వారా దేవుడు ఒక విడవరాలికి, ఆమె కుమారుడికి ఆహారం లభించడం వల్ల



అవసరాలను తీర్చడం ప్రభువు బాధ్యత. కాబట్టి ఏలీయారాగా మనం కూడా దేవుడి సన్నిధిలో జీవిద్దాం. అయితే సన్నిధిలో జీవిస్తే, సమాధానంతో పాటు ప్రతి సమస్యకు పరిష్కారం లభిస్తుంది. మనకేన్నో పనులు, ఎన్నో ఒత్తిడి ఉన్నాయి. వాటన్నింటినీ పక్కనపెట్టి, రోజుకు కొంతసేపు ప్రార్థనలో గడవడం ముఖ్యం. ఈ ప్రాముఖ్యతాన్ని దృష్టిలో ఉంచుకుని, ప్రార్థన ద్వారా దేవుడి సహవాసంలో ముందుకు సాగిపోదాం.

అంతర్వాణి -పి.వాణిపుష్ప

ప్రపంచ నలుమూలల నుంచి వచ్చిన 108 మంది అమ్మాయిలు, తెలంగాణ సంప్రదాయాన్ని ప్రతిబింబిస్తూ మన వస్త్రధారణలో ఎంత చక్కగా మెరిసిపోయాలో! ఇంతమందికి డిజైన్ చేయడం ఆషామాషీ కాదు. కానీ ఎవరి కనుసన్నల్లో ఇవన్నీ రూపొందించారని తెలుసా? అచ్చన కొప్పర్. ఆ ప్రయాణాన్ని పంచుకున్నారెలా... ఫ్యాషన్ అనగానే కొత్తగా చూస్తూ కానీ... ఇది భారతదేశంలో ఎప్పట్నుంచో అవరణలో ఉంది. ఒకప్పుడు అమ్మలే డిజైన్‌ర్లు. పిల్లలకోసం వాళ్లే ప్రత్యేకంగా దుస్తులు కుట్టేవారు. వాటిని వేసుకుని మిగిలిన ఎంత ముద్దుగా కనిపించేవారో! ఇప్పుడు అంతర్జాలం అందుబాటులోకి వచ్చాక సమాచారం సేకరించడం ఇంకా సులువు అందుకే ఎవరైనా ఫ్యాషన్ అనుకరించొచ్చు అని చెబుతా. ఈ రంగంలో నాది 30 ఏళ్ల అనుభవం. నేనూ ఎన్నో విషయాలు నేర్చుకుంటూనే ముందుకు సాగాను.

ప్రధానంగా చూసుకోవడమే ప్రధానమిక్కడ. లలు లిప్టికా... ఇటు చైనా నా ఇన్నోవేషన్ మిస్ వరల్డ్ పోటీలకు పనిచేసి అవకాశం ఇచ్చింది. ఇక్కడ పోటీదారులకు వేషధారణ లను దృష్టిలో పెట్టుకొని కలర్ ప్యాల్స్‌లకు ఎంపిక చేశాం. పోటీవాడుల శరీరాకృతి ఆధారంగా 2004 పైగా మునులను రూపొందించాం. అది నెల రోజుల్లోనే అయిన వాళ్లు ఏడడుగుల వరకు పాడవుంటే నేపాల్, చైనా వాళ్లు ఆడడుగు లుంటారు. ఇలా అనేక రకాల వైవిధ్యాలను దృష్టిలో పెట్టుకొని డిజైన్ చేశాం. ఇది 643 మంది ఆర్టిజన్స్ 34 మంది బైలర్లు, ఏడుగురు మాస్టర్స్ 58 మంది సహాయకుల శ్రమ. ఇక్కడ... నారాయణ పేట...



ఆమె'వరల్డ్' ఫేమస్ డిజైనర్

షార్కా ఫాన్, కరీనా కపూర్, మల్లికా ఆరో... ఇలా ఎంతోమంది బాలీవుడ్ నటీనటులకు దుస్తులు డిజైన్ చేశాను. అంతర్జాతీయ ఫ్యాషన్ వీక్‌ల్లో ప్రయోగా లెన్స్ చేసి... ఫేమస్ అయ్యా. అంతమాత్రాన ఇది ఒక విభాగానికే, వర్గానికే పరిమితం కాదు. మన శరీరానికి నచ్చే, అందాన్ని పెంచే దుస్తులను ఎంచుకోగలిగితే చాలు. దాని పెద్ద మొత్తం ఖర్చు చేయాల్సిన పని లేదు. వ్యక్తులు కష్టమనిపిస్తే మన శరీరతత్వాన్ని పోలిన సెలెబ్రిటీలను అనుకరిస్తేసరి. వాళ్లకి ఎలాగూ తమ ఆహారంపై పనిచేసే బృందాలు ఉంటాయి. మీరు వాళ్లని గమనించూ బైలర్ డగ్గర కుట్టించు కోండి. ఖర్చు ఎక్కువ అవుతు. మనకి నచ్చుతుందా అనేది

నేతనల్లు, చేతి వృత్తుల వారితో కలిసి డిజైన్‌ను రూపొందించాం. 2025 బ్రెండ్ రిపోర్ట్... లిక్విడ్ గోల్డ్ ప్రస్తుతం ఆదరణ ఎక్కువగా ఉంది. దాన్ని దృష్టిలో పెట్టుకుని ఆగ్రిపెట్లలో చట్ట లిక్విడ్ గోల్డ్ ఫ్యాబ్రిక్‌ను వినియోగించుకుంటాం. కానీ తెలంగాణలో ఎప్పట్నుంచో ఇలాంటి వీరలు ప్రసిద్ధి చెందడం విశేషం. దీనితోపాటు డబుల్ ఇక్కెట్, గొబ్బాను నారాయణపేట వీరలు, బ్రోకేడ్‌లు బంగారంతో నేసిన మల్లరీ సీల్ వీరలతో తెలంగాణ పరిశ్రమ, సంప్రదాయం ప్రతిబింబించే డిజైన్‌ను రూపొందించాం. క్లిష్టమైన ఆరీ వర్క్. ఇట్లోని ఎంబ్రాయిడరీలతోపాటు ముత్యాలు,

పులిహోర ..

కావలసినవి : చింతచిగురు-కప్పు, పొడి అన్నం- రెండు కప్పులు, వేరు సెనగ పప్పు-మూడు పెద్ద చెంచాలు, సెనగపప్పు-రెండు పెద్ద చెంచాలు,



అవాలు-ఆర టీ స్పూను, మినప్పప్పు-పెద్ద చెంచా, పసుపు-కొద్దిగా, కరివేపాకు-నాలుగు రెబ్బలు, ఎండు మిర్చి-మూడు, నూనె-తగినంత, ఉప్పు-రుచికి సరిపడా, ఇంగువ-చిటికెడు. తయారీ : అన్నం (ఉడుతున్నప్పుడే ఒక చెంచా నూనె, చిటికెడు ఉప్పు కలిపి) పొడిగా వండి చల్లార్చాలి. ఆర టీ స్పూను నూనెలో చింత చిగురును పచ్చివాసన పోయేవరకు చిన్నపంటపై వేయించి పక్కనంచాలి. అదే కడాయిలో నూనె వేసి ఎండుమిర్చి వేరుసెనగ గింజలు, సెనగపప్పు, అవాలు, కరివేపాకు పసుపు, ఇంగువ ఒక్కొక్కసరిగా వేగనిచ్చితే తాళింపుని చిగురుతో పాటు అన్నంలో కలిపితే సరి.

చిన్న చేపలతో ..

కావలసినవి : చిన్న చేపలు-ఆరకెలో, చింత చిగురు-పావు కప్పు, రుచికి సరిపడా, ధనియాలపొడి-చెంచా, పసుపు కొద్దిగా, ఉప్పు-మూడు చెంచాలు, టమాటో- చిన్నది,

ఉల్లి పాయలు-మూడు, పచ్చి మర్చి-నాలుగు, కరివేపాకు-రెండు రెబ్బలు. తయారీ : ముందుగా చేపల్ని శుభ్రంగా కడిగి ఓ గిన్నెలోకి తీసుకోవాలి. ఇప్పుడు చింతాకుని చేత్తో పొడిలా నీలపి అందులోకి వేసుకోవాలి. ఆపై సన్నగా కోసి పెట్టుకున్న ఉల్లిపాయ,పచ్చిమర్చి ముక్కల్ని, ధనియాల పొడి, కారం, ఉప్పు, పసుపు అన్నీ నగం చొప్పున అందులో వేసి కలిపి మూత పెట్టి ఓ గంట పక్కనంచాలి. ఈలోగా పొయ్యి వెలిగించి బాణలిలో ఉల్లిపాయ ముక్కలు, పచ్చిమర్చి వేయించాలి. అవి రంగు మారకా మిగిలిన ఉప్పు, పసుపు, కారం, ధనియాలపొడి వేసి మూతపెట్టేయాలి. కాస్త నూనె పైకి తేలాక కలిపి



ఎప్పుడు కావాలన్నా కమ్మని కాఫీ

పరిమతం ఒక్కసారి అలవాటైందా.. ఒక అంతే! వడల్లేం. మంచి కాఫీ కలవడం ఒక ఆర్ట్ అంటారు. ఆ కెమిస్ట్రీ కుదరడం అందరికీ సాధ్యం కాదు. కానీ ఎక్కడైనా ఏ సమయంలో అయినా ఒకేలా ఉండి కాఫీని అందించాలనుకున్నారా కొమిటీర్ సంస్థను స్థాపించిన మాథ్యూరాబ్బె. ఇందుకోసం తొమ్మిదేళ్లు కష్టపడి ఫ్రీజింగ్ కాఫీని తయారుచేశారు. ఈ కాఫీని కలవడానికి ఎక్కువ సమయం పట్టదు. బరిస్తా కాఫీ రుచిని ఇంట్లోనే

అవాలు-ఆర టీ స్పూను, మినప్పప్పు-పెద్ద చెంచా, పసుపు-కొద్దిగా, కరివేపాకు-నాలుగు రెబ్బలు, ఎండు మిర్చి-మూడు, నూనె-తగినంత, ఉప్పు-రుచికి సరిపడా, ఇంగువ-చిటికెడు. తయారీ : అన్నం (ఉడుతున్నప్పుడే ఒక చెంచా నూనె, చిటికెడు ఉప్పు కలిపి) పొడిగా వండి చల్లార్చాలి. ఆర టీ స్పూను నూనెలో చింత చిగురును పచ్చివాసన పోయేవరకు చిన్నపంటపై వేయించి పక్కనంచాలి. అదే కడాయిలో నూనె వేసి ఎండుమిర్చి వేరుసెనగ గింజలు, సెనగపప్పు, అవాలు, కరివేపాకు పసుపు, ఇంగువ ఒక్కొక్కసరిగా వేగనిచ్చితే తాళింపుని చిగురుతో పాటు అన్నంలో కలిపితే సరి.

కొబ్బరి పచ్చడి..

కావలసినవి : చింతచిగురు- కప్పు, తాజా కొబ్బరి ముక్కలు-కప్పు, పసుపు-చిటికెడు, ఉప్పు-తగినంత, పచ్చిమిర్చి-అయిదు, ఎండుమిర్చి-ఏడు, అవాలు-ఆరచెంచా, మినప్పప్పు-చెంచా, మెంతులు-కొద్దిగా, ఇంగువ-



రుచికరమైన చింతాకు రుచులు

మాంసం, చేపలు, రొయ్యలు.. ఆ పైచెనా సరే చింత చిగురురుచి ముందు దిగదుడుపే. అందుకే ఏ కూరతో అయినా సరే ఇది ఇట్టు కట్టేస్తుంది. చిరు పులుపుతో నోరూరిస్తుంది. మరి మీరేం పండాని ఆలోచిస్తున్నారా? మీ కోసంమే ఇది.

పెట్టుకున్న చేపల్ని కూడా వేసి గరిటి పెట్టుకుండా గిన్నె పైకి ఎత్తినత కడపాలి. ఇలా చిన్న మంటమీద కానూపు మగ్గనిచ్చాక నీళ్లు పోసుకోవాలి. అవన్నీ ఆవిరై కూర దగ్గర పడ్డాక కొంచెం కొత్తిమీర చల్లుకుంటే సరి.



మటన్ ..

కావలసినవి : చింత చిగురు-కప్పు, మటన్-ఆర కేజీ, ఉల్లిపాయలు-నాలుగు, పచ్చిమర్చి-ఇదు, ఉప్పు, కారం-రుచికి తగినంత, అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్-పెద్ద చెంచా, పసుపు-చిటికెడు, ధనియాల పొడి, గరం మసాలా-రెండు పెద్ద చెంచాల చొప్పున, నూనె-కొద్దిగా, జీలకర్ర-చెంచా, బిర్యానీ ఆకులు-మూడు. తయారీ : మటన్‌ని కడిగి పక్కన పెట్టుకోవాలి. తర్వాత చింత చిగురును శుభ్రం చేసుకుని తేలులతో నలిపి పొడి చేసుకోవాలి. ఇప్పుడు, ఉల్లి,పచ్చిమర్చిలను సన్నగా కోసి పెట్టుకోవాలి. కుక్కల్లో కొద్దిగా నూనెపోసి కాకర.. జీలకర్ర, బిర్యానీ ఆకులు, ఉల్లి, పచ్చిమర్చి ముక్కలు వేసి రంగు మారే వరకూ మగగనివ్వాలి. ఆపై వెల్లుల్లి పేస్టుని చేర్చి పవినవాసన పోయే వరకూ ఉంచి, తర్వాత మటన్ వేసి మూత పెట్టాలి.ఇది మగ్గక ఉప్పు, కారం, పసుపుతో పాటు రెండు నిమిషాలాగి ధనియాలపొడి, గరం మసాలా, కొత్తిమీర తరుగు కూడా పల్లి మూత పెట్టాలి. ఇందులో నీళ్లు పోసి నూనె పైకి తేలే వరకూ మంట మధ్యస్థంగా ఉంచి అడుగుంటకుండా తిప్పాలి. అప్పుడు కొన్ని నీళ్లు పోసి మూతకు విజిల్ పెట్టి ఆరు కూతలు వచ్చే వరకూ మిడించాలి. చల్లారాక ముక్క ఉడికిందో లేదో చూసిన ఇంత చిగురు కలిపి మరో ఆరేడు నిమిషాలి సిమోల్ ఉంచి ఉడికనివ్వాలి. ఈ కూరను వేడి వేడి అన్నంలోకి తింటే భలే రుచిగా ఉంటుంది.



కావలసినవి : బోన్‌లెస్ చికెన్-ఆరకేజీ, చింతచిగురు-ఒకటింపావు కప్పు, కొబ్బరి తురుము-రెండు చెంచాలు, అల్లంవెల్లుల్లి ముద్ద-చెంచా, ఉల్లిపాయలు-రెండు, పచ్చిమర్చి-మూడు, పసుపు-పావుచెంచా, కారం-రెండు చెంచాలు, ధనియాలపొడి-చెంచా, గరంమసాలా-ఆరచెంచా, ఉప్పు-తగినంత, నూనె-ఆరకప్పు, దాల్చినచెక్కె-రెండు ముక్కలు, అవంగాలు-మూడు. తయారీ : చింత చిగురును శుభ్రంగా కడిగి పెట్టుకోవాలి. స్టామీద కడాయి పెట్టి నూనె పోయాలి. అదికాక దాల్చినచెక్కె, అవంగాలు వేసి వేయించుకోవాలి. అందులోనే ఉల్లిపాయముక్కలు, పచ్చిమర్చి తరుగు వేయాలి. అవి బాగా వేగక అల్లం వెల్లుల్లి ముద్ద,చికెన్ ముక్కలు వేసి బాగా కలిపి మూత పెట్టేయాలి. అయిదు నిమిషాల యాక్ర పసుపు, కారం, తగినంత ఉప్పు, ధనియాలపొడి, కొబ్బరి తురుము, గరంమసాలా వేసి బాగా కలిపి మూత పెట్టాలి. చికెన్ పూర్తిగా ఉడికాక చింతచిగురు వేసి బాగా కలపాలి. ఇప్పుడు స్టావ్ సీమలో పెట్టి మధ్య మధ్య కలుపుతూ ఉంటే కాసేపటికి కూర పొడిపడిగా అవుతుంది. అప్పుడు దింయాలి.□

కావలసినవి : బోన్‌లెస్ చికెన్-ఆరకేజీ, చింతచిగురు-ఒకటింపావు కప్పు, కొబ్బరి తురుము-రెండు చెంచాలు, అల్లంవెల్లుల్లి ముద్ద-చెంచా, ఉల్లిపాయలు-రెండు, పచ్చిమర్చి-మూడు, పసుపు-పావుచెంచా, కారం-రెండు చెంచాలు, ధనియాలపొడి-చెంచా, గరంమసాలా-ఆరచెంచా, ఉప్పు-తగినంత, నూనె-ఆరకప్పు, దాల్చినచెక్కె-రెండు ముక్కలు, అవంగాలు-మూడు. తయారీ : చింత చిగురును శుభ్రంగా కడిగి పెట్టుకోవాలి. స్టామీద కడాయి పెట్టి నూనె పోయాలి. అదికాక దాల్చినచెక్కె, అవంగాలు వేసి వేయించుకోవాలి. అందులోనే ఉల్లిపాయముక్కలు, పచ్చిమర్చి తరుగు వేయాలి. అవి బాగా వేగక అల్లం వెల్లుల్లి ముద్ద,చికెన్ ముక్కలు వేసి బాగా కలిపి మూత పెట్టేయాలి. అయిదు నిమిషాల యాక్ర పసుపు, కారం, తగినంత ఉప్పు, ధనియాలపొడి, కొబ్బరి తురుము, గరంమసాలా వేసి బాగా కలిపి మూత పెట్టాలి. చికెన్ పూర్తిగా ఉడికాక చింతచిగురు వేసి బాగా కలపాలి. ఇప్పుడు స్టావ్ సీమలో పెట్టి మధ్య మధ్య కలుపుతూ ఉంటే కాసేపటికి కూర పొడిపడిగా అవుతుంది. అప్పుడు దింయాలి.□

గ్లాస్ రిస్కర్

డిష్‌వాషర్‌తో తోమి శుభ్రం చేస్తాం. గ్లాసులు, బాటిళ్ల విషయానికొస్తే వాటిని తోమాల్సిన అవసరం ఉండదు. కేవలం నీళ్లతో శుభ్రం చేస్తే చాలు. అందుకోసం ప్రత్యేకంగా తయారుచేసిన పరికరమే గ్లాస్ రిస్కర్ పరికరం.



