

పుట్టగొడుగులతో కోట్ల వ్యాపారం

స్కాలర్షిప్తో లండన్లో మాస్టర్స్ చేసి అవకాశం కల్పించాడు... అధిక వ్యాపారంతో అభివృద్ధి చెందిన బహుళజాతి సంస్థ తిరిగి... దాని కోసం నిదానంగా ఉంచాడు. అందుకు సంస్థ ఏర్పాటుకు మిత్రుడు ఇచ్చిన సద్విమర్శనలతో దేశంలో తొలిసారిగా మైసీలియమ్ ఆధారిత ప్యాకేజీంగ్ను అభివృద్ధిచేశాడు. **గౌండ్ వార్షికోత్సవం**

మా స్వస్థలం క్రీడాకారుడు. నాన్న విశాఖపట్నంలోని స్టీల్ ఫ్యాంట్ ఉద్యోగి కావడంతో అక్కడే స్థిరపడ్డాం. 2019లో కెమికల్ ఇంజనీరింగ్ పూర్తిచేశాం. కర్ణాటకలోని ఓ ఫార్మా కంపెనీలో రిసెర్చ్ ల్యాబ్లో ఏడాది, గోవాలోని ఓ బహుళజాతి సంస్థ (ఎమ్ఎన్ఎస్) లో ఏడాదివరకు పాటు పనిచేశాం లండన్లో మాస్టర్స్ చేయాలనే ఉద్దేశంతో ఉద్యోగానికి రాజీనామా చేశాం. అదే సమయంలో గోవాలో పనిచేసిన ఎంఎన్ఎస్ నుంచి మరో మంచి ఆఫర్ వచ్చింది. అప్పుడే నా స్నేహితుడు ఆదిత్య శ్రీనివాస్ మైసీలియమ్ ఆధారిత ప్యాకేజీంగ్ ప్రాజెక్టు గురించి చెప్పాడు. ఇప్పటికే తనతో

వ్యవస్థాపకు రాలిగా మారాను. ఓటికతో సాధించాం... మైసీలియం ఆధారిత ప్యాకేజీంగ్ ప్రాజెక్టు కోసం చెన్నైలోని ఇంటి ముడ్రాస్లో ల్యాబ్ను ఉపయోగించి గిండు కున్నాం. ఇది పూర్తిగా కొత్త ప్రాజెక్టు పరికరాలను స్వయంగా డిజైన్ చేసుకోవాల్సి వచ్చింది.

ప్రాజెక్టుకు ఆవసరమైన వ్యవసాయ వ్యర్థాలను చెత్తై సమీప ప్రాంతాల రైతుల నుంచి సేరుగా సేకరించాం. ఈ ప్రాజెక్టు కోసం ఉదయం నుంచి రాత్రి వరకు ల్యాబ్లోనే గడిపిన సందర్భాలు ఉన్నాయి. వాతావరణం, వాతావరణంలో చిన్నపాటి మార్పులు చోటుచేసుకున్నా ప్రయోగంలో అందిన ఫలితాలు వచ్చేవి కావు. దీంతో మళ్ళీ ప్రయోగాలు చేయాల్సి ఉంటుంది. అలా ఓటికతో చేసిన ప్రయోగాలతో ఏడాది తర్వాత మా ప్యాకేజీంగ్కు తుదిరూపం వచ్చింది. భారతదేశంలో తొలి మైసీలియం ఆధారిత ప్యాకేజీంగ్ను అభివృద్ధిచేసిన ఘనత మాకు దక్కింది. ధర్మకర్త, ఫైరోఫార్మలకు త్వరగా మండే గుణం ఉండగా... నవంబర్ 700800 డిగ్రీల వేడిని తట్టుకోవడం మా ప్యాకేజీంగ్ ప్రత్యేకత. వాస్తవానికి ఇలాంటి ప్రాజెక్టుకు తుదిరూపం తీసుకురావడానికి మూడేళ్లు పడుతుంది. కానీ, పట్టుదల, ఓటికతో దీన్ని చాలా త్వరగా సాధించవచ్చు. ప్రాజెక్టు విజయవంతం కావడంతో వ్యాపార అభివృద్ధిపై దృష్టి పెట్టాం. ఉత్పాదక పనితీరు పెంచే చర్యల్లో భాగంగా ఏడాది తర్వాత ఇరుగురు నిపుణులకు ఉద్యోగవకాశం కల్పించాం. వందలూరులో ఉత్పాదక పనితీరు కల్పించుకున్నాం. ప్రస్తుతం నెలకు 4 బస్సులు ఉత్పత్తి చేస్తున్నాం. భవిష్యత్తులో దీన్ని 50 బస్సులకు పెంచడానికి కృషి చేస్తున్నాం. ఈ ఏడాది మా ఆదాయం రూ.1.2 కోట్లకు చేరుకుంటుందని అంచనా వేస్తున్నాం. □



ఈ మైసీలియమ్ ఆధారిత ప్యాకేజీంగ్. పుట్టగొడుగు నుంచి వచ్చే మైసీలియంతో వ్యవసాయ వ్యర్థాలైన గడ్డి, చెరకు పిప్పి, మొక్కజొన్న వ్యర్థాలు, కొబ్బరి పీను, అరటికాయ... ఎండుగడ్డి కలిపి తయారైతాయి. పర్యావరణానికి హాని లేకపోవడం, ఘనవ్యర్థాలు లేకపోవడం ఈ ప్రాజెక్టు ప్రధాన లక్ష్యాలు. ఉండటంతో వెంటనే ఆంగీకరించా. అలా 'రూప బయోటెక్' సహ

దేశం కాని దేశం వెళ్తే... అక్కడ మనం నిలబడటంకోసం కష్టం! అలాంటి చోట తన సేవారాధనతో చెరగని ముద్ద వేశారామె. గత నాలుగు దశాబ్దాలుగా అలపెరగని కృషి చేశారు. **భూమి తమకు.**

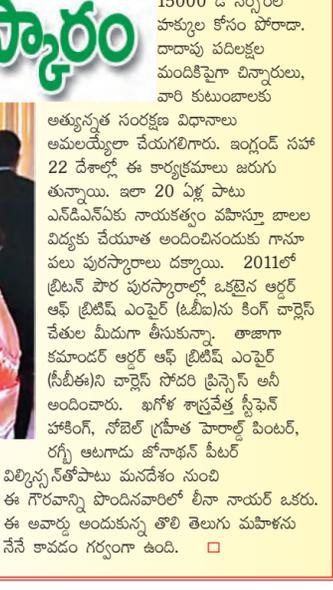
. మా కుటుంబంలో తాతగారితో సహా చాలామంది ప్రజాసేవలో ఉన్నారు. ఆ ప్రభావమే నామీద ఉండటంతో నేనూ సేవారాధనలో నడిచా. మా స్వస్థలం ఉమ్మడి తూర్పుగోదావరి కోత్తపేట సొంతూరిలోనే ప్రాథమిక విద్య పూర్తయ్యాక... అమరాపురంలోని ఎస్కేఆర్ కాలేజీలో డిగ్రీ చదివా. ఆపై అంధ్రా యూనివర్సిటీ లో పీజీ చేశా. నాన్న విద్యార్థిత్వంపై, టైపు ఇన్స్టిట్యూట్ నడిపేవారు. అమ్మ రక్తాంబ, గృహిణి. లండన్లో స్టర్లింగ్ పనిచేస్తున్న డాక్టర్ వెంకట సారాయణతో



తెలుగు మహిళకు బ్రిటన్ అత్యున్నత పురస్కారం

15000 డే నర్సరీల హక్కుల కోసం పోరాడా. దాదాపు పదిలక్షల మందికి పైగా చిన్నారులు, వారి కుటుంబాలకు అత్యున్నత సంగక్షణ విధానాలు అమలయ్యాయి చేయగలిగారు. ఇంగ్లండ్ సహా 22 దేశాల్లో ఈ కార్యక్రమాలకు జరుగు తున్నాయి. ఇలా 20 ఏళ్లు పాటు ఎన్డిఎన్ఏకు నాయకత్వం వహిస్తూ బాల విద్యకు చేయూత అందించినందుకు గానూ వరుస పురస్కారాలు దక్కాయి. 2011లో బ్రిటన్ పౌర పురస్కారాల్లో ఒకటైన ఆర్డర్ ఆఫ్ బ్రిటిష్ ఎంపైర్ (ఓపీఎం)ని కింగ్ ఛార్లెస్ వేతుల మీదుగా తీసుకున్నా. తాజాగా కమాండర్ ఆర్డర్ ఆఫ్ బ్రిటిష్ ఎంపైర్ (సీబీఈ)ని ఛార్లెస్ సోదరి ప్రెస్సెస్ ఆఫ్ అందించారు. భగోళ శాస్త్రవేత్త స్టీఫెన్ హాకింగ్, నోబెల్ గ్రహీత హార్లాల్ పింబర్, రగ్బీ ఆటగాడు జోనాథన్ పీటర్, విల్మింగ్టన్ నోటేపాటు మనదేశం నుంచి ఈ గౌరవాన్ని పొందినవారిలో లీనా నాయర్ ఒకరు. ఈ అవార్డు అందుకున్న తొలి తెలుగు మహిళను నేనే కావడం గర్వంగా ఉంది. □

అత్యున్నత సంగక్షణ విధానాలు అమలయ్యాయి చేయగలిగారు. ఇంగ్లండ్ సహా 22 దేశాల్లో ఈ కార్యక్రమాలకు జరుగు తున్నాయి. ఇలా 20 ఏళ్లు పాటు ఎన్డిఎన్ఏకు నాయకత్వం వహిస్తూ బాల విద్యకు చేయూత అందించినందుకు గానూ వరుస పురస్కారాలు దక్కాయి. 2011లో బ్రిటన్ పౌర పురస్కారాల్లో ఒకటైన ఆర్డర్ ఆఫ్ బ్రిటిష్ ఎంపైర్ (ఓపీఎం)ని కింగ్ ఛార్లెస్ వేతుల మీదుగా తీసుకున్నా. తాజాగా కమాండర్ ఆర్డర్ ఆఫ్ బ్రిటిష్ ఎంపైర్ (సీబీఈ)ని ఛార్లెస్ సోదరి ప్రెస్సెస్ ఆఫ్ అందించారు. భగోళ శాస్త్రవేత్త స్టీఫెన్ హాకింగ్, నోబెల్ గ్రహీత హార్లాల్ పింబర్, రగ్బీ ఆటగాడు జోనాథన్ పీటర్, విల్మింగ్టన్ నోటేపాటు మనదేశం నుంచి ఈ గౌరవాన్ని పొందినవారిలో లీనా నాయర్ ఒకరు. ఈ అవార్డు అందుకున్న తొలి తెలుగు మహిళను నేనే కావడం గర్వంగా ఉంది. □



చర్మ నిగారింపునకు కాఫీ మాస్క్

ఉండేలా చేస్తుంది. అదే కాఫీ పొడిని ముఖానికి అప్లయ్ చేసి చూడండి. ముఖ చర్మం ఎంత నిగారింపుతో మెరుస్తుందో... **కాఫీ స్క్రబ్...** ప్రకృతి చేయడానికి కొబ్బరి నూనె లేదా తేనెతో కాఫీ గ్రౌండ్స్ను కలపండి. మృత చర్మ కణాలను ఎక్స్ ఫోలియేట్ చేయడానికి, కణాలను తొలగించడానికి చర్మంపై సున్నితంగా మసాజ్ చేయాలి.

కాఫీ ఫేస్ మాస్క్... ఫేస్ మాస్క్ను వేయడానికి కాఫీ గ్రౌండ్లను పెరుగు లేదా పాలతో కలపాలి. దీన్ని ముఖానికి అప్లయ్ చేసి, 15 నిమిషాల పాటు అలాగే ఉంచి, చర్మాన్ని ప్రకాశవంతంగా మార్చుకోవచ్చు. చర్మం మరింత శుభ్రంగా కూడా మారుతుంది. □

చికెన్ పావ్ కార్న్

కావాల్సినవి : బోన్లెస్ చికెన్-500గ్రా, మారినేషన్ కోసం : అల్లంవెల్లుల్లి

పేస్ట్-చెంచా, ఉప్పు-తగినంత, కారం-చెంచావన్నర, పసుపు-పావుచెంచా, ధనియాలపొడి-అరచెంచా, వెనిగర్-చెంచా, కొత్తిమీర తరుగు-చెంచావన్నర, గుడ్డు-1, మొక్కజొన్నపిండి-చెంచావన్నర, కోటింగ్ కోసం: ట్రెడ్ క్రాంట్స్-ముప్పావన్నర, కార్న్ ఫ్లేక్స్ పొడి-కప్పులలో మూడోపంతు, ఉప్పు-అరచెంచా, కారం-చెంచా, సూనె-వేయించడానికి సరిపడ.

తయారీ : ఒక పాత్రలో చికెన్ వేసుకుని మారినేషన్ చేయడానికి కావాల్సిన పదార్థాలన్నీ బాగా కలిపి ప్రీమిక్స్ చేసి గంటపాటు ఉంచాలి. మరొక పాత్ర తీసుకుని దీనిలో కోటింగ్ కోసం మొక్కజొన్నపిండి, ట్రెడ్ క్రాంట్స్, కార్న్ ఫ్లేక్స్ పొడి, ఉప్పు, కారం అన్నీ బాగా కలపాలి. మారినేట్ చేసిన సిద్ధంగా పెట్టుకున్న చికెన్ మక్కలని ఈ కోటింగ్ లో పోసి దొడ్డించుకోవాలి. వీటిని సూనెలో ఎర్రగా వేయించుకుంటే చికెన్ పావ్ కార్న్ సిద్ధం. వెజ్, నానవెజ్ ఎ స్ట్రెర్లని చేసినా... పదార్థాల్లో ఒకటి రెండు గంటలు మారినేట్ చేసి పెట్టుకుంటే ఆ రుచి ప్రత్యేకంగా ఉంటుంది.

రోజంతా తాజాగా..

తగ్గరింపుకోవచ్చు, కొబ్బరి నూనెలో కర్పూరాన్ని కలిగించి.. దూది ముంచి పంటి నోప్పి ఉన్న చోట పెడితే ఫలితం ఉంటుందంటారు.

- ★ గంధంలో పచ్చ కర్పూరం, కొన్ని నీళ్ళూ కలిపి ఆ మిశ్రమాన్ని నుదిటికి రాస్తే జ్వర తీవ్రత తగ్గుతుంది.
- ★ దీని వాసనను పీల్చడం ద్వారా శ్వాస సంబంధిత సమస్యల నుంచి ఉపశమనం పొందొచ్చు.
- ★ జీర్ణసంబంధిత ఇబ్బందులనూ ఇది నివారిస్తుంది. □

చట్పటా ఆలూ..

కావాల్సినవి : డేబీ ఆలూ (చిన్న బంగాళాదుంపలు)-15 (ఆలూ ముక్కలు కూడా తీసుకోవచ్చు), ధనియాల పొడి-రెండు చెంచాలు, కారం-రెండు చెంచాలు, గరం మసాలా- చెంచా, వేయించిన నువ్వులు-రెండు చెంచాలు, పెరుగుని క్రింద ఆయ్యల విరికి పెట్టుకోవాలి. దీని అల్లం, వెల్లుల్లిపేస్ట్, గరం మసాలా, కాం, జీలకర్ర పొడి, ధనియాలపొడి, సన్నగా తరిగిన కరివేపాకు, మొక్కజొన్న పిండి, మైదా, బియ్యపిండి, ఉప్పు చివరిగా నిమ్మరసం వేసుకోవాలి.

తయారీ : పెరుగుని క్రింద ఆయ్యల విరికి పెట్టుకోవాలి. దీని అల్లం, వెల్లుల్లిపేస్ట్, గరం మసాలా, కాం, జీలకర్ర పొడి, ధనియాలపొడి, సన్నగా తరిగిన కరివేపాకు, మొక్కజొన్న పిండి, మైదా, బియ్యపిండి, ఉప్పు చివరిగా నిమ్మరసం వేసుకోవాలి.

మమూమ్ 65..

కావాల్సినవి : పెరుగు-అర కప్పు, అల్లంవెల్లుల్లి పేస్ట్-చెంచా, ఎర్రని కళ్ళిరి కారం-రెండు చెంచాలు, జీలకర్ర- చెంచా, ధనియాల పొడి-రెండు చెంచాలు, గరం మసాలా- చెంచా, కరివేపాకు-బిల్లు.

పచ్చకర్పూరం కలపడం వల్ల చర్మం తాజాగా ఉండటంతోపాటు సువాసనలూ వెదజల్లుతుంది.

- ★ వంటి నోప్పిని కూడా దీంతో

ప్రాన్ 65 ..

కావాల్సినవి : రొయ్యలు-250 గ్రా, పసుపు-పావుచెంచా, మిరియాలపొడి-పావుచెంచా, జీలకర్రపొడి-అరచెంచా, ఉప్పు-తగినంత, ధనియాల పొడి-చెంచా, కారం-చెంచా, మొక్కజొన్న పిండి-చెంచా, సెనగపిండి-చెంచా, బియ్యపిండి-చెంచా, కరివేపాకు-రెబ్బ, నిమ్మరసం-చెంచా, సూనె తగినంత.

తయారీ : పసుపు వేసి రొయ్యలకు శుభ్రం చేసుకోవాలి. గిన్నెలో రొయ్యలు, మసాలా పొదులు, పిండ్లు వేసి రొయ్యలకు బాగా పట్టింపాలి. చివరిగా నిమ్మరసం, ఉప్పువేసి మరో కలపాలి. ఈ మసాలా పట్టించిన రొయ్యలని ఒక్కోటిగా సూనెలో వేయించుకుంటే ప్రాన్ 65 సిద్ధం.

మనం యేసుక్రీస్తు స్నేహితులం..

స్నేహితుడని అతనికి పేరుకలిగెను' (యాకోబు 2:23). ఈ మూడు వచనాలు ఆధ్యాత్మిక యేహోవా దేవుడి స్నేహితుడిగా పిలువబడ్డాయి. ఎందుకు అంతగా దేవుడు అతడిని ప్రేమించాడు? కారణం ఆధ్యాత్మిక విధేయత గల జీవితం. దేవుడు మనల్ని కూడా తనకు స్నేహితులుగా మార్చాలని కోరుతున్నాడు. 'ఇక మిమ్మును దాసులని పిలువక స్నేహితులని పిలువబడునాను' (యోహాను 15:15). తన మరణం ద్వారా యేసుక్రీస్తు మనల్ని తన స్నేహితులుగా చేసుకున్నాడు. స్నేహితులు అంటే ఇద్దరు ఒకరిపై ఒకరి ప్రేమ ఉన్నప్పుడే స్నేహితులు అని అంటారు. ఎ చర్మంపై ప్రేమ ఉంటే అది స్నేహం అనిపించుకోదు. అంతేకాదు స్నేహితులు ఎప్పుడు ఒకరి క్షేమం కోసం మరొకరు తపిస్తుంటారు. తమ స్నేహం కలకాలం పదిలంగా ఉండాలని కోరుకుంటున్నాం. నోప్పింపని విధంగా

నిత్యం మనం ఆయనతోనే మన జీవితం పెనవేసుకుని ఉండాలి. కష్టాలు వచ్చినప్పుడు 'దేవా' అనడం, ఆనందం కలిగినప్పుడు దేవుడిని మర్చిపోవడం కాదు. నిత్యం మన భావాలు, ఆచరణల కోరికలు అవి మంచిగా సరే. చెడు అయినా సరే దేవుడితో వంచుకోవడం. ఆయనకు ఇష్టం లేని పనులు చేయించడా దూరంగా ఉండడం. మనం దేవుడికి ఇష్టమైన పనులు చేసినప్పుడే ఆయనకు స్నేహితులుగా ఉండగలం. లేకపోతే దేవుడు మనల్ని శత్రువులుగా భావించి, మన నుంచి దూరమైపోతాడు. కాబట్టి ఆధ్యాత్మిక దేవుడు చెప్పిన పనులనే చేశాం. తద్వారా మనకు ఆయన ఓ ఆదర్శవంతుడిగా ఉన్నాడు. మనం కూడా ఆధ్యాత్మికంగా మనం కూడా దేవుడి స్నేహితులుగా ఉండాలి.

కనియ తేలిగానే అయిపోతుంది. కానీ... పుట్టూ నీళ్లు చిందడం, దున్నులు తడవటమే చిరుకు తెప్పిస్తుంది. ఆ బాధ నుంచి తప్పించేందుకు 'స్పాష్' గార్డెన్ బోర్డ్ వచ్చేసింది.

నీళ్లు చిందవిక !

అమ ర్నితే.. ఇక నీళ్లు చిందవు. నాణ్యమైన పెటీరియంలో తయారైన నీరు ఎక్కడ కాలం ముచ్చటం. ఇంతో మెత్తగా ఉంటుందంటే అమర్చేటప్పుడు, తీసి శుభ్రం చేసేటప్పుడు చేతులు ఇబ్బంది ఉండదు. స్టీలు, చెక్క కాదు కనుక తుప్పుపట్టదు. అరిటాకు లాంటి ఈ నాణ్యం వంటింటి అందాన్ని పెంచుతుంది. □

కావాల్సినవి : స్టీల్ కార్న్-కప్పు, మైదా-రెండు చెంచాలు, మిరియాలపొడి-అరచెంచా, వెల్లుల్లి వలకులు-అరచెంచా, ఉప్పు-తగినంత, సూనె-వేయించడానికి సరిపడ, టాంపెరింగ్ కోసం: సూనె-రెండు చెంచాలు, వెల్లుల్లి రెబ్బలు-మూడు, పచ్చిమిర్చి-రెండు, ఉల్లికాడల తరుగు-పావుకప్పు, టోమాటోసాస్-పావుకప్పు, చిల్లీసాస్-చెంచా, సన్నగా తరిగిన క్యాప్సిక్ ముక్కలు-పావు కప్పు, వెనిగర్-చెంచా, సోయాసాస్-చెంచా, ఉప్పు-తగినంత.

తయారీ : ఒక పాత్రలో మొక్కజొన్నపిండి, మైదా, ఉప్పు, మిరియాలపొడి చెంచావన్నర నీళ్లు పోసి కలిపి అందులో మొక్కజొన్న గింజల్ని కలిపి.. డిమ్ ఫ్రై చేసుకోవాలి. ఎక్కువగా ఉన్న సూనె పీల్చుకోనేందుకు ఒక టీస్పూన్ పేపర్ పై వేసుకోవాలి. వేరే కషాయంలో.. కొద్దిగా సూనె పోసుకుని వెల్లుల్లి వలకులు, పచ్చిమిర్చి వేయించుకోవాలి. తర్వాత ఉల్లికాడలు, వీటిని సన్నగా తరిగి ఒక నిమిషం వేయించుకుని.. క్యాప్సిక్ ముక్కలని వేయించుకోవాలి. ఇందులో టోమాటో సాస్, చిల్లీసాస్, సోయాసాస్, వెనిగర్ వేశాక డిమ్ ఫ్రై చేసి పెట్టుకున్న కార్న్ గింజలు, ఉప్పు వేసి వేయించుకుంటే క్రీస్పీ కార్న్ సిద్ధం. □



అంతర్ రాష్ట్ర అథ్లెటిక్స్లో కార్లిక్, రవీనా, తేజస్కు స్వర్ణాలు

న్యూఢిల్లీ: జాతీయ అంతర్ రాష్ట్ర సీనియర్ అథ్లెటిక్స్ ఛాంపియన్షిప్ లో మూడు రోజుల కేరళకు చెందిన కార్లిక్, రవీనా, తేజస్కు స్వర్ణాలు...



న్యూఢిల్లీ: జాతీయ అంతర్ రాష్ట్ర సీనియర్ అథ్లెటిక్స్ ఛాంపియన్షిప్ లో మూడు రోజుల కేరళకు చెందిన కార్లిక్, రవీనా, తేజస్కు స్వర్ణాలు...

ప్రపంచ ఆర్ట్స్ ఛాంపియన్షిప్ లో పురుషుల టీమ్ కు వరల్డ్ టైటిల్స్

న్యూఢిల్లీ: ప్రపంచ ఆర్ట్స్ ఛాంపియన్షిప్-2025లో భారత పురుషుల కంపౌండ్ జట్టు రెండు స్వర్ణాలు గెలుచుకున్నాయి...



ఆసియా షూటింగ్ ఛాంపియన్షిప్ లో.. అర్జున్, ఎలావెనిల్ జోడికి స్వర్ణం

భారత్ ఖాతాలో 21 స్వర్ణం, 8 రజత, 10 కాంస్యాల న్యూఢిల్లీ: ఆసియా షూటింగ్ ఛాంపియన్షిప్-2025లో భారత్ మూడు...



వన్డే కెప్టెన్ సకి పాటి

రోహిత్ షేన్ లో గిల్, శ్రేయస్

న్యూఢిల్లీ: వన్డే టీమిండియా కెప్టెన్ మార్కుట్ టీమిండియా దృష్టిపారించింది...

మహిళల టెస్ట్: 254 ఆధిక్యంలో భారత్

న్యూఢిల్లీ: ఏకైక అనధికారిక టెస్ట్ మ్యాచ్ లో ఒక రోజు ఆట మిగిలి ఉండగా, భారత్ జట్టు ఆస్ట్రేలియా జట్టుపై భారత ఆధిక్యం సాధించింది...



12 ఫోర్ట్ కూడిన ఏకైక సిక్స్ నే సందర్భంగా సాధించిన మొదటి సిక్స్ లు... 103 పరుగుల వద్ద మొదటి బ్యాట్ మ్యాచ్ మొదలుపెట్టిన ఏకైక టెస్ట్...

హైదరాబాద్, ఆగస్టు 23, ప్రభాతవార్త: కొంత కాలంగా రిజర్వ్ బ్యాంక్ ఆఫ్ ఇండియా (ఆర్ బి ఐ) డి.పా. జీఎస్ టీఎస్ సంగతి తెలిసింది...

ప్రభుత్వ బ్యాంకుల్లో కొత్త స్కీమ్లు!

ఏర్పాటు చేస్తున్నాయి. ఎన్ టీఎస్ స్టేట్ బ్యాంక్ ఆఫ్ ఇండియా 444 రోజుల వ్యవధిలో అమ్మత్ వృష్టి పథకం ఇటీవల ప్రారంభం కాగా...

బ్యాంకు అధికారులు పేర్కొంటున్నారు. అదేవిధంగా ఇండియన్ బ్యాంకులో ఇండి సెక్యూర్ ప్రొడక్ట్ ఎఫ్ టీ స్కీమ్ తీసుకొచ్చింది...

ఎయిర్ టెల్ ఆరు నెలలు ఉచితం!

హైదరాబాద్, ఆగస్టు 23, ప్రభాతవార్త: ప్రముఖ టెలికాం సంస్థ భారత్ ఎయిర్ టెల్ మరోసారి ఆఫర్లను ప్రకటించింది...

ఆన్ లైన్ మనీ గేమ్లు నిలిపివేత

హైదరాబాద్, ఆగస్టు 23, ప్రభాతవార్త: బెట్టింగ్ యాప్ లతో ఎందరో ఆశ్చర్యపోతున్నట్లు పాలిటావుతున్నాయి...



నియంత్రిత సంస్థ ఉంటుందన్నారు. ఈ వ్యతిరేక దేశంలో ఆన్ లైన్ గేమ్లపై నిషేధం విధించగా, ఇప్పటికే సంస్థలు రియల్ మనీ గేమ్లను నిలిపివేశాయి...

టోల్ ప్లాజా ఆపరేటర్లకు ఎన్ హెచ్ ఎఫ్ పరిహారం

హైదరాబాద్, ఆగస్టు 23, ప్రభాతవార్త: జాతీయ రహదారుల టోల్ ప్లాజా ఆపరేటర్లకు భారత జాతీయ రహదారుల ప్రాచీన సంస్థ (ఎన్ హెచ్ ఎఫ్) మూడు నెలల పరిహారం అందించనుంది...

హైదరాబాద్, ఆగస్టు 23, ప్రభాతవార్త: ఇరవై ఏళ్లకు పైబడిన వాహనాలకు ఆర్ సి రుసుం పెంపు... హైదరాబాద్, ఆగస్టు 23, ప్రభాతవార్త: ఇరవై ఏళ్లకు పైబడిన వాహనాలకు ఆర్ సి రుసుం పెంపు...

మారుత్ నిఘా డ్రోన్ కు డిజిసిఎ సర్టిఫికేట్



హైదరాబాద్, ఆగస్టు 23, ప్రభాతవార్త: హైదరా బాద్ కు చెందిన మారుత్ డ్రోన్ సంస్థ రూపొందించిన నిఘా డ్రోన్ ఆయన్ 'వర్చువ్ డ్రోన్స్' కు డిజిసిఎ సర్టిఫికేట్ జనరల్ ఆఫ్ సివిల్ ఏవియేషన్ (డిజిసిఎ) సర్టిఫికేట్ లభించింది...

వచ్చే యేడాదిలో ఎలక్ట్రిక్ 'రాయల్ ఎన్ ఫీల్డ్' వాణిజ్యం

హైదరాబాద్, ఆగస్టు 23, ప్రభాతవార్త: రాయల్ ఎన్ ఫీల్డ్ సంస్థ మరో విడుదల జైత్ మార్కెట్లో తీసుకువస్తుంది. వచ్చే ఏడాదిలో ఆ సంస్థుల సన్నాహం చేస్తుంది...

