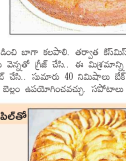

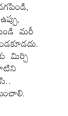

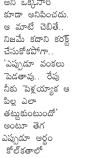

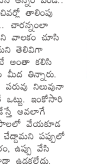

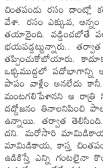

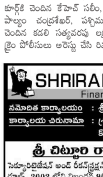

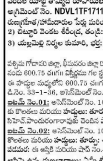

aha@eenadu.in

ఆహా! ..ఏమి రుచి

వామ్మో.. పులిహోర!

ట్రావెలర్స్ టేల్స్

ఆఫీసు ట్రైనింగ్ కోసం కోల్‌కతా వెళ్లి మూడు నెలలు అక్కడే ఉండాలి. భోజన ప్రియుణ్ని కావడంతో కొత్త రుచులను ఆస్వాదించాలని ఉవ్విళ్లూరాను. సాక్షిగా ప్రయాణంలోనే గాఠ్టిగా నిర్ణయించుకున్నాను. 'సమయానికి హంగరీ హౌరా వారధి..' అని పాడుకుంటూ హుషారుగా వాలిపోయా. అక్కడ మీకో విషయం చెప్పాలి... మా అమ్మ వంటలు నాకు పెద్దగా నచ్చవు. తను ఏం చేసినా ఆహా.. అద్భుతం అని ఒక్కసారి కూడా అనేవాణ్ని కాదు. ఆ మాటే విని విని.. ఓపిక నశించి 'నీవే ఇకనుంచి వండుకో' అనేసేవారు. 'ఎప్పుడూ వంటలు వెదుకుతావు.. రేపు నీకు పెళ్లయ్యాక ఆ పిల్ల ఎలా తట్టుకుంటుందో' అంటూ తెగ చిరాకుపడుతుంది. ఈ ఆడవాళ్లంతే.. ఎప్పుడూ అర్థం చేసుకోరు. అసలు విషయానికి వస్తే.. కోల్‌కతాలో రకరకాల స్వీట్ల రుచి చూశా. కానీ కొన్ని రోజులకే బోరుకొట్టేసాయి. ఓ రోజు పులిహోర మీద మనసైంది. 'మా తెలుగువాళ్ల స్పెషల్ వంటకం అదిరిపోయేలా చేస్తా తిన్నారంటే మళ్లీమళ్లీ కావాలంటారు' అని రూమ్మేట్లను తెగ ఊరించా. వెంటనే సరుకు తెప్పించి అన్నం వండి.. చింతపండు రసం రాంట్లో కలిపేశా. చివర్లో తాలింపు వేశా. రసం ఎక్కువై, అన్నం తక్కువై.. దారుణంగా తయారైంది. వడ్డించబోతే పళ్లెంలో దాని వాలకం చూసి భయపడ్డట్టున్నారు. తర్వాత చింతపండు తెలియగా తప్పించుకోబోయారు. కాదూకూడదంటే అంతా కలిసి ఒక్కముద్దలో పరేషానయ్యారు. అతి కష్టం మీద తిన్నారు. పాపం వాళ్లేం అనలేదు కానీ.. రాత్రంతా కడుపు నిండుకూనా మంటగాలిపోయి ఆ రాత్రి నిద్రపట్టలేదు ఒక్కరికీ. ఇంకోసారి దక్షిణాది తినాలంటేనే వాళ్లు తోసేస్తే అవాలగే ఉన్నారు. తర్వాత తెలిసింది. పచ్చిపాలలో వేయకూడదని. మరోసారి మామిడికాయ పప్పు చేద్దామని పప్పులో మామిడికాయ, కాస్త చింతపండు, కారం, ఉప్పు వేసి ఉడికిస్తే ఎన్ని గంటలైనా కొంచెం కూడా ఉడకలేదు. పప్పుల్లో ఆయితేనే పప్పు మాట వింటుందని ఆ తర్వాత ఎప్పటికో తెలిసొచ్చింది. మొత్తానికి ట్రైనింగ్ పూర్తయ్యే సరికి మా అమ్మకి వంటలు బాగానే వచ్చని అర్థమైంది. ఆ తర్వాత వంటలు పెడితే ఒట్టు. ఎంతైనా అమ్మ చేతి వంట వేరు భయ్యా.- సీహెచ్. అనిరుధ్, కర్నూలు

ఫ్రూట్స్.. కేక్స్..

ఇది సంవత్సరాంతం.. బోల్డన్ని సెలవులు మిగిలిపోయుంటాయి. పైగా క్రిస్మస్ కూడా వస్తోంది. ఈ వెసులుబాటు సమయంలో కొత్తకొత్త వంటలు చేయాలని సరదాగా ఉందా? అయితే కేక్ తయారీ బెస్టుగా ఉంటుంది. ఈ కాలంలో దొరికే పండ్లతో మీ కోసం కొన్ని ఫ్రూట్ కేక్స్!

నారింజ పండ్లతో

కావలసినవి: నారింజపండ్ల రసం - కప్పు, నాణ్యమైన గోధుమపిండి - 150 గ్రాములు, పంచదార - 100 గ్రాములు, ఉప్పు - చిటికెడు, బేకింగ్ పౌడర్, బేకింగ్ సోడా - అర స్పూన్ చొప్పున, పెరుగు - అర కప్పు, ఆరెంజ్ జెస్ట్ - అర స్పూన్, కస్టర్డ్ పౌడర్ - టేబుల్ స్పూన్, నెయ్యి, పంచదార పొడి - టీస్పూన్ చొప్పున

తయారీ: మిక్సింగ్ బౌల్‌లో జల్లించిన గోధుమపిండి, కస్టర్డ్ పౌడర్, బేకింగ్ పౌడర్, బేకింగ్ సోడా, ఉప్పు వేసి కలపాలి. మరో పాత్రలో నూనె, పంచదార, ఆరెంజ్ జెస్ట్ వేసి ఎలక్ట్రిక్ బీటర్‌తో బ్లెండ్ చేయాలి. అందులో నారింజ జ్యూస్, గోధుమపిండి మిశ్రమం జతచేసి కలియతిప్పాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని నెయ్యితో గ్రీజ్ చేసిన కేక్ టిన్‌లో సమంగా సర్ది అవెన్‌లో అమర్చాలి. 180 డిగ్రీల వద్ద ప్రీహీట్ చేసి.. 35 నిమిషాలు బేక్ చేయాలి. కేక్‌లో టూత్‌పిక్ గుచ్చి.. ఏమీ అంటుకోలేదంటే చక్కగా తయారైనట్టు. లేదంటే ఇంకో ఐదు నిమిషాలు బేక్ చేయాలి. పైన పంచదార పొడి, నారింజ స్లైసులతో గార్నిష్ చేస్తే.. నోరూరించే నారింజ పండ్ల కేక్ సిద్ధమై పోతుంది. దీన్ని రిఫ్రిజిరేటర్‌లో ఉంచితే.. వారం రోజులు నిల్వ ఉంటుంది.

స్ట్రాబెర్రీలతో

కావలసినవి: తాజా స్ట్రాబెర్రీలు - 200 గ్రాములు, మైదా - 280 గ్రా. బేకింగ్ పౌడర్ - స్పూన్, బేకింగ్ సోడా - అర స్పూన్, ఉప్పు - చిటికెడు, కరిగించిన వెన్న - అర కప్పు, పంచదార - 150 గ్రా. పెరుగు - పావు కప్పు, యాపిల్ సైడర్ వెనిగర్ - టేబుల్ స్పూన్, నెయ్యి, స్ట్రాబెర్రీ ఎసెన్స్, వెనిలా ఎసెన్స్ - స్పూన్ చొప్పున

తయారీ: స్ట్రాబెర్రీలను కడిగి కాడలు తీసేయాలి. వాటిలో కొన్నిటిని పక్కనుంచి మిగిలినవాటిని గ్రైండ్ చేయాలి. పంచదారలో కరిగించిన వెన్న వేసి బ్లెండ్ చేయాలి. అందులో స్ట్రాబెర్రీ ప్యూరీ, వెనిలా ఎసెన్స్, స్ట్రాబెర్రీ ఎసెన్స్, వెనిగర్ జోడించి కలియతిప్పాలి. మరో బౌల్‌లో మైదా, ఉప్పు, బేకింగ్ పౌడర్, బేకింగ్ సోడాలను కలపాలి. ఈ పొడి పదార్థాలను స్ట్రాబెర్రీ మిశ్రమంలో కొద్దికొద్దిగా వేసి అంతా కలిసేలా చేయాలి. దీన్ని నెయ్యి రాసిన కేక్ ట్రేలో సర్ది.. 180 డిగ్రీల వద్ద ప్రీహీట్ చేసిన అవెన్‌లో ఉంచి.. అరగంట బేక్ చేయాలి. చల్లారిన తర్వాత ముక్కలుగా కోయాలి. మిగిలిన స్ట్రాబెర్రీలను సగానికి కోసి పైన వేసి, అర స్పూన్ పంచదార చల్లాలి. ఇక స్ట్రాబెర్రీ కేక్ తిని ఆనందించడమే తరువాయి.

సపోటాలతో

కావలసినవి: సపోటా పండ్లు - 5, మైదా - 2 కప్పులు, పంచదార - అర కప్పు, పాలు - అర కప్పు, ఆలివ్ నూనె - అర కప్పు, వెన్న - స్పూన్, బేకింగ్ పౌడర్ - ముప్పావు స్పూన్, బేకింగ్ సోడా - అర స్పూన్, వెనిలా ఎసెన్స్ - స్పూన్, ఉప్పు - చిటికెడు, కిస్మిస్, జీడిపప్పులు - టేబుల్ స్పూన్ చొప్పున, వెనిగర్ - రెండు స్పూన్లు, ఖర్జూరాలు - నాలుగు

తయారీ: సపోటాల తొక్క, గింజలు తీసేసి మెత్తగా గుజ్జు చేసి ఉంచాలి. నూనెలో పంచదార వేసి బ్లెండ్ చేయాలి. అందులో సపోటా గుజ్జు, పాలు, వెనిలా ఎసెన్స్, వెనిగర్, బేకింగ్ పౌడర్, బేకింగ్ సోడా, ఉప్పు జోడించి బాగా కలపాలి. తర్వాత కిస్మిస్, జీడిపప్పులు, ఖర్జూరాలు జతచేసి మరోసారి కలియతిప్పాలి. కేక్ టిన్నును వెన్నతో గ్రీజ్ చేసి.. ఈ మిశ్రమాన్ని సమంగా పరుచుకునేలా వేయాలి. అవెన్‌ను 180 డిగ్రీల వద్ద ప్రీహీట్ చేసి.. సుమారు 40 నిమిషాలు బేక్ చేయాలి. చల్లారిన తర్వాత ముక్కలుగా కోసుకోవాలి. పంచదార నచ్చనివారు బెల్లం ఉపయోగించవచ్చు. సపోటాలు బాగా పండినవి తీసుకుంటేనే కేక్ మరింత టేస్టీగా ఉంటుంది.

యాపిల్‌తో

కావలసినవి: యాపిల్ పండ్లు - 3, మైదా - కప్పున్నర, పంచదార - ముప్పావు కప్పు, పాలు - అర కప్పు, ఆలివ్ నూనె - అర కప్పు, బేకింగ్ పౌడర్ - స్పూన్, బేకింగ్ సోడా - కొద్దిగా, వెనిలా ఎసెన్స్ - తగినంత, దాల్చినచెక్క పొడి - అర స్పూన్, ఉప్పు - చిటికెడు, నిమ్మరసం - ఒకటిన్నర స్పూన్లు, కిస్మిస్, వాల్‌నట్స్, జీడిపప్పులు - అన్నీ కలిపి గుప్పెడు

తయారీ: యాపిల్ పండ్ల చెక్కు, గింజలు తీసి చిన్న ముక్కలుగా కట్ చేయాలి. సగం ముక్కలను మిక్సీలో వేసి గ్రైండ్ చేయాలి. మిగతా వాటిని సన్నగా కట్ చేసి పక్కనుంచాలి. మిక్సింగ్ బౌల్‌లో యాపిల్ పేస్ట్, నూనె, పంచదార, పాలు, వెనిలా ఎసెన్స్, మైదా, బేకింగ్ పౌడర్, బేకింగ్ సోడా, ఉప్పు, దాల్చిన చెక్క పొడి, నిమ్మరసం వేసి బాగా కలపాలి. అందులో కిస్మిస్, వాల్‌నట్స్, జీడిపప్పులు, యాపిల్ ముక్కలు జోడించి మరోసారి కలియతిప్పాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని వెన్న రాసిన కేక్ టిన్‌లో వేసి 35 నిమిషాలు బేక్ చేస్తే.. యాపిల్ కేక్ తయారైపోతుంది.

సింగోరీ స్వీట్ ఎలా చేయాలంటే...

పోయినసారి ఉత్తరాఖండ్ వెళ్లినప్పుడు.. వాళ్ల సంప్రదాయ మిఠాయి సింగోరీ తిన్నాను. ఆ రుచి చాలా నచ్చింది. రెసిపీ ఎలా చేయాలో తెలుసుకుని ఇంటికొచ్చాక చేశాను. ఇంట్లో అందరూ బాగుందనడంతో అప్పుడప్పుడూ చేస్తుంటాను..

పాఠక వంట

ఈ స్వీట్ కోసం.. పాలు - లీటర్, కోవా, పంచదార - అర కప్పు చొప్పున, బాదం, జీడిపప్పులు - రెండు చొప్పున, ఎండుకొబ్బరి - టేబుల్ స్పూన్, యాలకుల పొడి - అర టీస్పూన్, నెయ్యి - టీస్పూన్, తమలపాకులు - అవసరం మేరకు తీసుకోవాలి.

ఎలా చేయాలంటే.. డ్రై ఫ్రూట్స్‌ను నెయ్యిలో వేయించి పలుకులుగా చేసి పక్కనుంచాలి. మందపాటి గిన్నెలో పాలను సగం అయ్యే వరకూ మరిగించాలి. అందులో కోవాను వేసి కలియతిప్పుతుండాలి. దగ్గరగా అయ్యాక.. పంచదార, యాలకుల పొడి, వేయించిన బాదం, జీడిపప్పు, ఎండుకొబ్బరులను జతచేసి.. ఆగకుండా కలుపుతుండాలి. మిశ్రమం మరింత చిక్కగా అయ్యాక సెగ తీసేయాలి. కడిగి ఆరబెట్టిన తమలపాకులను కోన్ ఆకృతి వచ్చేలా చుట్టాలి. ఒక్కో కోన్‌లో తగినంత మిఠాయిని ఉంచాలి. అంతే.. 'సింగోరీ స్వీట్' రెడీ. ఇది వేడిగా కంటే చల్లారిన తర్వాత తింటే మరింత రుచిగా ఉంటుంది. నచ్చితే మీరు కూడా ప్రయత్నించి చూడండి.

– యర్రాప్రగడ లక్ష్మి, రాజమండ్రి

హోటల్ స్టైల్లో.. చిల్లీ గార్లిక్ ప్రాన్స్!

నాన్ వెజ్ ప్రియులకు చికెన్, మటన్ల కంటే రొయ్యలు మరింత ప్రత్యేకం కదా! ఈసారి మీ కోసం నోరూరించే చిల్లీ గార్లిక్ ప్రాన్స్ ఇలా చేశారంటే హోటల్ స్టైల్ అదిరిపోతుంది.

కావలసినవి: కడిగి శుభ్రం చేసిన రొయ్యలు (ప్రాన్స్) - 250 గ్రాములు, వెల్లుల్లి - 10 రెబ్బలు, పచ్చిమిర్చి - 2, కారం - ఒకటిన్నర స్పూన్లు, ఉప్పు - రుచికి తగినంత, చిల్లీ, సోయా, టొమాటో సాస్‌లు - టేబుల్ స్పూన్ చొప్పున, వెనిగర్, మిరియాల పొడి - టీస్పూన్ చొప్పున, నూనె - 2 టేబుల్ స్పూన్లు, ఉల్లి కాడలు, కొత్తిమీర తరుగు - గార్నిష్ చేసేందుకు

షెఫ్ స్పెషల్

తయారీ: రొయ్యల్లో కాస్త ఉప్పు, మిరియాల పొడి వేసి 10 నిమిషాలు పక్కనుంచండి. ప్యాన్‌లో నూనె వేడిచేసి, సన్నగా తరిగిన వెల్లుల్లి తరుగును వేయించండి. అది వేగాక.. పచ్చిమిర్చి ముక్కలు, మ్యారినేట్ చేసిన రొయ్యలు వేసి మధ్యస్థమైన సెగ మీద మెల్లగా కలియతిప్పుతూ వేయించండి. అవి కాస్త రంగు మారిన తర్వాత.. కారం, చిల్లీ, సోయా, టొమాటో సాస్‌లు వేసి కలపండి. చివరగా వెనిగర్ జోడించండి. పొడిపొడిలాడుతూ ఉండాలనుకుంటే ఒక నిమిషం ఉంచి దించేయండి. గ్రేవీ కావాలనుకుంటే కొద్దిగా నీళ్లు పోసి, ఇంకో రెండు నిమిషాలుంచి సెగ తీసేయండి. ఉల్లి కాడలు, కొత్తిమీర తరుగుతో గార్నిష్ చేసి.. వడ్డించండి. ఇది ఫ్రైడ్ రైస్‌లోకి చాలా బాగుంటుంది.

కమల్ కకడీ టిక్కీ

కశ్మీర్ వాసులు తామర కాడలతో చేసే బజ్జీలను కమల్ కకడీ టిక్కీ అంటారు. తామర కాడలు ఆన్‌లైన్‌లో దొరుకుతాయి కాబట్టి.. మనం కూడా ఈ వంటకాన్ని రుచి చూద్దామా...

కావలసినవి: తామర కాడలు - 2, పాలు - 2 టేబుల్ స్పూన్లు, ఉప్పు - తగినంత, కొత్తిమీర తరుగు - చారెడు, పచ్చిమిర్చి - 3, కారం, ధనియాలు, జీలకర్ర పొడులు - అర స్పూన్ చొప్పున, నూనె - వేయించేందుకు, ఆమ్‌చూర్ పౌడర్ - స్పూన్, శనగపిండి - కప్పు, వాము - పావు స్పూన్

పొరుగు రుచి

తయారీ: తామర కాడలను పీల్ చేసి.. కడిగి.. అంగుళమంత ముక్కలుగా కోయాలి. వీటిని కుక్కర్‌లో ఉడికించి.. నీళ్లు వార్చేయాలి. పచ్చిమిర్చి, కొత్తిమీరలను నూరి.. అందులో కాస్త కారం, వాము, ఉప్పు, ఆమ్‌చూర్ పౌడర్ జోడించి కలపాలి. మరో పాత్రలో శనగపిండి, కొన్ని నీళ్లు మిగిలిన కారం, ఉప్పు, వాము వేసి.. కలపాలి. పిండి మరీ గట్టిగా లేదా జారుగా ఉండకూడదు. తామర కాడల ముక్కలకు చిన్న మిశ్రమం పట్టించాలి. వాటిని శనగపిండిలో ముంచి తీసి.. కాగుతున్న నూనెలో వేయించాలి. అంతే.. కమల్ కకడీ టిక్కీ ఆస్వాదించడమే తరువాయి.

మ్యూల్ ఖాతాల సరఫరా ముఠా అరెస్టు

ఎండాడ, న్యూస్‌టుడే: మ్యూల్ బ్యాంకు ఖాతాలు సరఫరా చేస్తూ రూ.కోట్లు కొల్లగొడుతున్న సైబర్ నేరస్థుల ముఠాను విశాఖ సైబర్ క్రైం పోలీసులు శనివారం అరెస్టు చేశారు. పోలీసులు తెలిపిన వివరాల ప్రకారం.. వాట్సప్, టెలిగ్రాం వంటి సామాజిక మాధ్యమాల్లో నగదు, కమీషన్ ఆశ చూపి పలువురిని ప్రభావితం చేసి బ్యాంక్ ఖాతాలను తీసుకుంటున్నారు. అనంతరం ఆ వివరాలను సైబర్ నేరగాళ్లకు చేరవేస్తున్నారు. ఈ క్రమంలో నిందితులు విశాఖకు చెందిన ఎస్.వినోద్‌కుమార్, పరశురామ్‌నగర్‌కు చెందిన ఆదియాస్ పవన్, సేదు చంటి ఓంకార్‌రావ్, కాకినాడకు చెందిన కోపాల్ సలీం, అనంతపూర్‌కి చెందిన పొల్లా చంద్రశేఖర్, పశ్చిమ గోదావరి జిల్లాకు చెందిన జవరి సత్యవరపు లక్ష్మీశ్రీనివాస్‌లను సైబర్ క్రైం పోలీసులు అరెస్టు చేసి రిమాండ్‌కు తరలించారు.

హ్యాకథాన్‌లో ప్రతిభ

భీమవరం పట్టణం, న్యూస్‌టుడే: భీమవరం ఎస్ఆర్‌కేఆర్ ఇంజినీరింగ్ కళాశాల కోడింగ్ క్లబ్ ఆధ్వర్యంలో 'హాక్ ఓవర్ ఫ్లో-2కె25' పేరిట రెండురోజులుగా నిర్వహించిన హ్యాకథాన్ శనివారం ముగిసింది. రాష్ట్రంలోని 16 కళాశాలలకు చెందిన 98 టీమ్‌లకు చెందిన 288 విద్యార్థులు పాల్గొన్నారని కోడింగ్ క్లబ్ సమన్వయకర్త కె.వి.వి.రాజు తెలిపారు. ప్రథమ, ద్వితీయ, తృతీయ బహుమతులను ఎస్ఆర్‌కేఆర్ విద్యార్థులు దక్కించుకోగా.. కన్సోలేషన్ బహుమతి రాజమహేంద్రవరం గోదావరి ఇన్‌స్టిట్యూట్ ఆఫ్ ఇంజినీరింగ్ అండ్ టెక్నాలజీ, మొదటి సంవత్సరం విద్యార్థులకు బెస్ట్ ఇన్నోవేషన్ బహుమతి తాడేపల్లిగూడెం, ఢిల్లీ కళాశాలలకు చెందిన విద్యార్థులు అందుకున్నారు. బహుమతి ప్రదానోత్సవానికి కళాశాల డైరెక్టర్ ఎం.జగపతిరాజు, ప్రిన్సిపల్ కె.వి.మురళీకృష్ణంరాజు, వి.చంద్రశేఖర్ హాజరయ్యారు.

HACKOVERFLOW-2K25
CODING

ప్రతిభ బహుమతి పొందిన విద్యార్థులతో యాజమాన్యం

చిరిగిన సంచులకు అతుకులు

పోడూరు, న్యూస్‌టుడే: రైతులకు నాణ్యమైన సంచులు అందించాలని జిల్లా జాయింట్ కలెక్టర్ రాహుల్‌కుమార్‌రెడ్డి ఆదేశాలు జారీ చేశారు. మిల్లు నుంచి చిల్లులు లేని సంచులు తెప్పించాలని ఆయన సూచించినా రైతు సేవా కేంద్రం సిబ్బంది పాటించడం లేదు. గుమ్ములూరు రైతు సేవా కేంద్రంలో చిరిగిన సంచులకు అతుకులు వేసి తిరిగి వాటినే రైతులకు అందిస్తున్నారు. దీంతో తమకు నష్టం వాటిల్లే అవకాశం ఉందని రైతులు ఆవేదన వ్యక్తం చేస్తున్నారు. సంచుల కొరత లేదని రెవెన్యూ అధికారులు చెబుతున్నా క్షేత్రస్థాయిలో పరిస్థితి దీనికి భిన్నంగా ఉంది. ఈ విషయమై మండల వ్యవసాయాధికారి వెల్లీశ్వరరావును సంప్రదించగా మిల్లుల వద్ద సంచుల నాణ్యతను పరిశీలించి తీసుకోవాలని సిబ్బందికి సూచించామని తెలిపారు.

హస్తకళలతో సామాజిక వికాసం: కలెక్టర్

నరసాపురం గ్రామీణ, న్యూస్‌టుడే: హస్తకళలు భారతీయ సంస్కృతి, సంప్రదాయాలను ప్రతిబింబిస్తాయని, వీటితో సామాజిక వికాసం కలుగుతుందని కలెక్టర్ చదలవాడ నాగరాణి అన్నారు. రుస్తుంబాదలోని అంతర్జాతీయ లేసు ట్రేడ్ సెంటర్‌లో జాతీయ హస్తకళల ఎగుమతి ప్రోత్సాహక సంస్థ (ఈపీసీహెచ్) ఆధ్వర్యంలో ఏర్పాటు చేసిన హస్తకళల ఉత్పత్తుల ప్రదర్శనను ప్రభుత్వ విప్, ఎమ్మెల్యే బొమ్మిడి నాయకర్‌తో కలిసి ఆమె శనివారం ప్రారంభించారు. జాతీయ హస్తకళల ఎగుమతి ప్రోత్సాహక సంస్థ సభ్యుడు కంభంపాటి నాగమల్లేశ్వరావు అధ్యక్షతన నిర్వహించిన కార్యక్రమంలో కలెక్టర్ మాట్లాడారు. హస్తకళలను కేవలం అలంకరణకే కాకుండా రోజువారీ వస్తువులుగా వినియోగించేలా తయారుచేయాల్సిన అవసరం ఉందన్నారు. అనేక రాష్ట్రాలకు చెందిన హస్తకళా ఉత్పత్తుల అమ్మకందారులను ఒక చోటకు చేర్చిన నిర్వాహకులు కంభంపాటి నాగమల్లేశ్వరావు, ఈపీసీహెచ్ అధికారులను అభినందించారు. ప్రభుత్వ విప్ బొమ్మిడి నాయకర్ మాట్లాడుతూ హస్తకళల రంగం అభివృద్ధికి ప్రభుత్వ పరంగా ప్రోత్సాహం అందిస్తామన్నారు. హస్తకళలను ప్రజలు ఆదరించాల్సిన అవసరం ఉందన్నారు. హస్తకళల ఉత్పత్తుల ప్రదర్శనలో ఏర్పాటు చేసిన పలు స్టాళ్లను కలెక్టర్ నాగరాణి తిలకించి వివిధ ఉత్పత్తులను కొనుగోలు చేశారు. కార్యక్రమంలో కేంద్ర జౌళి మంత్రిత్వశాఖ రీజనల్ డైరెక్టర్ (విజ్ఞ) అజయకుమార్ లక్ష్మణరావు, ఈపీసీహెచ్ రీజియన్ అడ్ కే కర్మ, రాకేశ్ కర్మ, మాజీ చైర్మన్ ఆర్.కె.పాల్, ఆర్డీవో దాసి రాజు, మెప్మా పీడీ వేణుగోపాల్, ఎంపీడీవో దారుపు తదితరులు పాల్గొన్నారు.

ఉత్పత్తులను తిలకిస్తున్న నాగరాణి, ఎమ్మెల్యే నాయకర్

SHRIRAM Finance
శ్రీరామ్ ఫైనాన్స్ లిమిటెడ్
రిజిస్టర్డ్ కార్యాలయం : శ్రీటవర్స్, ప్లాట్ నెం.14ఎ, సౌత్‌ఫేజ్, ఇండస్ట్రియల్ ఎస్టేట్, గిండి, చెన్నై-600032. వెబ్‌సైట్: http://www.shriramfinance.in/auction
కార్యాలయ చిరునామా : శ్రీరామ్ ఫైనాన్స్ లిమిటెడ్, జోనల్ కార్యాలయం, డి.నెం. 6-12-5/1, 28 అంతస్తు, ఓరుగంటివారి స్ట్రీట్, ఇన్నీసుపేట, కోటిపల్లి బస్టాండ్ ఎదురుగా, రాజమహేంద్రవరం-533101 మరియు శాఖ కార్యాలయం వివరములు.
శ్రీ చిట్టూరి రాజేంద్ర కి చెందిన స్థిరాస్తులకు సంబంధించి ఇ-వేలం అమ్మకం ప్రకటన
[illegible]
అగ్రిమెంట్ నెం. NDVL1TF1711270001
[illegible]
ప్రదేశము: రాజమండ్రి, తేదీ: 20.12.2025 సం/- అధీకృత అధికారి

SHRIRAM Finance
శ్రీరామ్ ఫైనాన్స్ లిమిటెడ్
[illegible]
ఫోన్: 022 4241 0400, 022 4060 3100, వెబ్‌సైట్: http://www.shriramfinance.in/auction
శ్రీ వడింపల్లి వెంకట నరసింహ రాజు గారికి చెందిన స్థిరాస్తి అమ్మకం కొరకు ఈ - వేలం అమ్మకం ప్రకటన
[illegible]
రిజర్వు ధర: రూ.49,17,000/- ధరావత్తు మొత్తం : రూ.4,91,700/-
[illegible]
ప్రదేశం: ఏలూరు, తేదీ: 20.12.2025 సం/- అధీకృత అధికారి, శ్రీరామ్ ఫైనాన్స్ లిమిటెడ్