



బ్యూరో ఛీఫ్ జగ్గి కుమార్, కడప జిల్లా, అన్నమయ్య జిల్లాంపుటి : 11 సంచిక : 242 మంగళవారం 01 సెప్టెంబర్ 2026 పేజీలు 8 వెల : 05

Published From Kadapa : Circulated at | Ananthapuram | Tirupati | Vishakapatnam | Tadepalligudem | Guntur | Kurnool | Nellore | Srikakulam | Rajamahendravaram | Vijayawada | Ongole | Chittore | Khammam | Hyderabad | Mahabubnagar

ప్రశాంతంగా నీట్ పీజీ పరీక్ష



- ఆ ఒక్క చోట మాత్రం పోస్ట్ పోస్ట్
- రాజస్థాన్ లో పరీక్షకు విద్యుత్ అంతరాయం
- సుమారు 2.73 లక్షలకు పైగా అభ్యర్థులు హాజరు
- కంప్యూటర్ బేస్డ్ టెస్ట్ విధానంలో నిర్వహించిన పరీక్ష
- 2 కేంద్రాల్లో నిలిచిన పరీక్ష- అభ్యర్థుల ఆందోళన



భారత్- ఉజ్బెకిస్తాన్ ట్రేడ్ డీల్

- యురేనియం సరఫరా, యూపీఐ చెల్లింపులకు ఒప్పందాలు
- 5 బిలియన్ డాలర్ల వాణిజ్యమే లక్ష్యం!
- భారత్- ఉజ్బెకిస్తాన్ మధ్య సంబంధాలు మరింత బలోపేతం
- 2030 నాటికి ట్రైప్లాక్ వాణిజ్యం 5 బిలియన్ డాలర్లకు చేరాలని లక్ష్యం
- భారత్ కు యురేనియం సరఫరా, ఉజ్బెకిస్తాన్ లో యూపీఐ చెల్లింపులకు ఒప్పందాలు

మంత్రివర్గ విస్తరణకు ముహూర్తం ఫిక్స్



- అసెంబ్లీ మొదలయ్యేలోపు మార్పులు చేర్పులు!
- రాష్ట్ర కేబినెట్ విస్తరణకు ముహూర్తం ఖరారే
- మంత్రుల శాఖలను మార్చే పనిలో సీఎం, పీసీసీ చర్యలు
- సుదర్శన్ రెడ్డికి మంత్రి పదవి ఇవ్వాలనే ఆలోచనలో కాంగ్రెస్ చర్యలు
- ప్రస్తుత కేబినెట్ లో ఒకరిద్దరు మంత్రులకు ఉద్వాసన పలికే అవకాశం ఉందని ప్రచారం
- స్పీకర్ ప్రసాద్ కుమార్ ను మంత్రి మండలిలోకి తీసుకునేట్లు అయితే స్పీకర్ కుర్చీ ఖాళీ కానుంది
- ఆ స్థానాన్ని దేవరకొండ ఎమ్మెల్యే బాలు నాయక్ కు అప్పగించే అవకాశం

సహాయక చర్యలు ముమ్మరం

- నేపాల్ ఆకస్మిక వరదలు
- రంగంలోకి దిగిన భారత రెస్క్యూ బృందాలు
- 788కు చేరిన మృతులు.. మొత్తంగా 2,500 మందికి పైగా గల్లంతం
- కొనసాగుతున్న సహాయక చర్యలు



డ్రగ్స్ రహిత దేశమే లక్ష్యం

- దేశ యువతుల కలలు భూమిని దాటి అంతరిక్షంలోకి దూసుకుపోతున్నాయ్
- పీఎం స్వనిధి లబ్ధిదారుల్లో 46 శాతం మంది మహిళలే ఉన్నారు
- దేశ యువతులు కలలు భూమిని దాటి స్పేస్ లోకి దూసుకెక్కున్నాయి
- విదేశాల్లోనూ త్రివర్ణపతాకం రెపరెపలాడింది
- మన్ కీ బాత్ ప్రసంగంలో మోదీ వెల్లడి



తెలంగాణలో 42 రైల్వే స్టేషన్లు అభివృద్ధి



- వికారాబాద్ రైల్వే స్టేషన్ ఆధునికీకరణ పనులు
- చేవెళ్ల ఎంపీ కొందా విశ్వేశ్వర్ రెడ్డితో కలిసి పరిశీలించిన కేంద్ర మంత్రి కిషన్ రెడ్డి
- రాష్ట్రంలోని 42 రైల్వే స్టేషన్లను ఏకకాలంలో అభివృద్ధి చేస్తున్నట్లు వెల్లడి
- ప్రయాణికుల సౌకర్యార్థం క్యాంపీస్, ఎస్కేటర్, 2 లిఫ్టులు, దివ్యాంగులకు ఆధునిక వసతులు
- ఆధునికీకరణ పనులు పూర్తైన తరువాత ప్రయాణికులకు మరింత సౌకర్యపంతులైన సేవలు

హైదరాబాద్ రూ.27 కోట్లతో వికారాబాద్ రైల్వే స్టేషన్ ఆధునికీకరణ పనులను చేపట్టారు. ఈ అభివృద్ధి పనులను చేవెళ్ల ఎంపీ కొందా విశ్వేశ్వర్ రెడ్డితో కలిసి కేంద్రమంత్రి కిషన్ రెడ్డి పరిశీలించారు. పనుల పురోగతిపై అధికారులను అడిగి తెలుసుకున్నారు. ప్రయాణికులకు మెరుగైన సౌకర్యాలు కల్పించేలా నాణ్యతా ప్రమాణాలతో నిర్మిత సమయంలో పూర్తి చేయాలని సూచనలు చేశారు. ఈ సందర్భంగా కిషన్ రెడ్డి మాట్లాడుతూ వికారాబాద్ రైల్వే స్టేషన్ ఆధునికీకరణతో పాటు తెలంగాణ రాష్ట్రంలోని 42 రైల్వే స్టేషన్లను ఏకకాలంలో అభివృద్ధి చేస్తున్నట్లు చెప్పారు. రూ.27 కోట్లతో - మిగతా3లో



రాజ్యాంగ నిర్మాతలు ఆశించింది అదే!

- ప్రముఖ న్యాయకోవిదులను సుప్రీంకోర్టు జడ్జటుగా నియమించకపోవడం విచారకరం
- సుప్రీంకోర్టులో జడ్జటుల నియామకాలపై న్యాయమూర్తి జస్టిస్ ఉజ్జల్ భూయాన్ కీలక వ్యాఖ్యలు
- ప్రముఖ న్యాయకోవిదులను సుప్రీంకోర్టు న్యాయమూర్తులుగా నియమించాలని సూచన

ఇక క్రాస్ వాల్చుయేషన్!

- 1 నుంచి 10వ తరగతి పరీక్షల మూల్యాంకనంలో కీలక మార్పులు..
- రాష్ట్ర తెలంగాణలోని ప్రభుత్వ పాఠశాలల్లో పరీక్షల మూల్యాంకన విధానంలో కీలక మార్పు
- జనాభా పత్రాలను ఇకపై ఆయా పాఠశాలల ఉపాధ్యాయులు కాకుండా ఇతర స్కూల్ డీవర్లతో క్రాస్ వాల్చుయేషన్ చేయించనున్నారు..
- మండల కేంద్రాల్లో ప్రత్యేక వాల్చుయేషన్ సెంటర్లు

హైదరాబాద్ తెలంగాణలోని ప్రభుత్వ పాఠశాలల విద్యార్థుల విద్యా ప్రమాణాలను మరింత కచ్చితంగా అంచనా వేసేందుకు రాష్ట్ర విద్యాశాఖ కీలక నిర్ణయం తీసుకుంది. పరీక్షల మూల్యాంకనంలో పారదర్శకత, జవాబుదారీతనం పెంచడంతో పాటు విద్యార్థుల ప్రతిభను నిష్పక్షపాతంగా అంచనా వేయడమే లక్ష్యంగా కొత్త విధానాన్ని అమలు చేయనున్నారు. ఇకపై ప్రభుత్వ పాఠశాలల్లో 1 నుంచి 9వ తరగతి విద్యార్థుల -1, -2 పరీక్షల జవాబు పత్రాలతో పాటు - మిగతా3లో

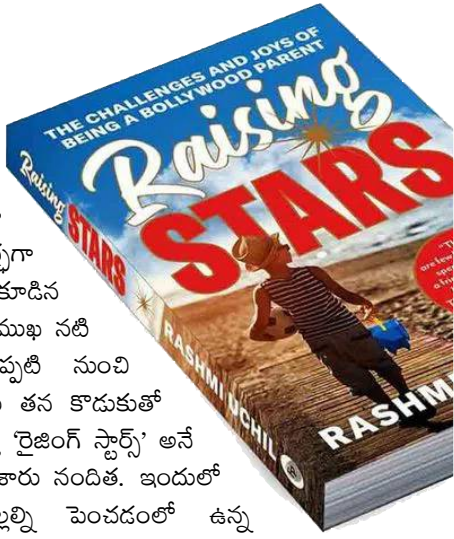
రష్యా ఆయల్ రిఫైనరీపై ఉక్రెయిన్ ద్రోన్ దాడి

- పనులు తిరిగి ప్రారంభం అవ్వాలి ఉండగానే అటాక్?!
- గతంలో ఇదే కర్కారాన్ని కీవ్ తీవ్రంగా దెబ్బతీయడంతో తిరిగి పునరుద్ధరించిన రష్యా
- కీవ్పై రష్యా దాడి చేయడంతో పేలుడు పదార్థాలు నిల్వ ఉంచిన గిడ్డంగిలో అగ్నిప్రమాదం
- ఇప్పటివరకు 38మంది మృతి



అబ్బాయిల్ని పెంచడం ఎలా?

అబ్బాయిల్ని మాత్రమే కాదు, అబ్బాయిల్ని కూడా ఆత్మ విశ్వాసంతో, స్వేచ్ఛగా పెంచడం సవాలుతో కూడిన వ్యవహారమే అంటారు ప్రముఖ నటి నందితా దాస్. పుట్టినప్పటి నుంచి ఎనిమిదేండ్లు వచ్చే వరకు తన కొడుకుతో అనుభవాలను క్రోడీకరిస్తూ 'రైజింగ్ స్టార్స్' అనే పుస్తకంలో ఓ వ్యాసం రాశారు నందిత. ఇందులో బాలీవుడ్ అమ్మలు పిల్లల్ని పెంచడంలో ఉన్న సవాళ్లను చర్చించారు. "దురదృష్టవశాత్తూ మన సామాజిక నిర్మాణమే లైంగిక వివక్షను ప్రోత్సహించేలా ఉంది. బొమ్మల దుకాణాల్లోకి వెళ్లే పాపలకు, బాబులకు వేర్వేరు సెక్షన్లు ఉంటాయి. ఏ కారణంతో అయినా అబ్బాయి ఏడిస్తే.. 'అమ్మాయిలా ఏంటా కన్నీళ్లు?' అని తిట్టేస్తారు. అమ్మాయి కాస్త నిర్లక్ష్యంగా కనిపిస్తే.. 'మగరాయుడిలా ఉండొద్దు' అని తలంటుతారు. దీనికి పరిష్కారంగా.. పిల్లలకు జెండర్ సెన్సిటివిటీని పరిచయం చేయాలి. అబ్బాయిలతోనూ ఇంటి పని చేయించాలి. దీనివల్ల అమ్మాయిల్ని గౌరవించడం అలవాటు అవుతుంది. పెద్దయ్యాక పనిలో జీవితభాగస్వామికి సాయపడతారు. అనుబంధాలు బలపడతాయి. సరైన మార్గదర్శకత్వం ఉంటేనే పిల్లల్లో



'కరకరలాడే బిస్కెట్లు' ఇక మీ సొంతం!

'మనం తినేవాటిలో అనేక పదార్థాలుంటాయి. అందులో మెత్తవైనా ఉండొచ్చు, గట్టివిగానూ ఉండొచ్చు. అయితే అప్పుడాయి, బిస్కెట్లలో చాలామటుకు కరకరలాడే వాటినే ఇష్టపడుతుంటాం. బిస్కెట్లను తీసుకున్నట్లయితే వీటిలో కూడా చాలా రకాలుంటాయి. మనకు ఇష్టమైనటువంటి కొన్ని రకాల బిస్కెట్లలో ఈ కరకరలాడే బిస్కెట్లు తోడైతే ఆ రుచి, అనుభూతియే వేరు. మరెందుకు ఆలస్యం వాటిని గురించి ఇప్పుడు తెలుసుకుందాం!'

కరకరలాడాలంటే..

బిస్కెట్లు మెత్తగా అవ్వకుండా కరకరలాడాలంటే ఈ జాగ్రత్తలు తీసుకోండి! ప్లస్టిక్, అల్యూమినియం డబ్బాలు, గాజు పాత్రల్లో బిస్కెట్లు, కుకీలను నిల్వచేయాలి. గాలి చొరబడకుండా పెడితే ఎక్కువరోజులపాటు క్రీస్టిగా ఉంటాయి. డబ్బాల్లో నిల్వచేసేటప్పుడు అడుగు భాగంలో రెండుమూడు వరుసల్లో టిఫ్ఫువేపర్లు వేసి తరువాత బిస్కెట్లు పెట్టాలి. బిస్కెట్లపైన మరో రెండు వరుసల్లో టిఫ్ఫువేపర్లు వేసి పైన బిస్కెట్లు పెట్టాలి. ఇలా నిండుగా పెట్టి గాలి-చొరబడకుండా మూత పెట్టాలి. జిప్సలాక్ పాచ్లలో నిల్వచేస్తే కూడా కుకీలు తాజాగా ఉంటాయి. గాలి చొరబడని డబ్బాలు, జిప్సలాక్ పాచ్లను లిప్రిజెరేటర్లో పెడితే మరిన్ని రోజులు బిస్కెట్లు తాజాగా ఉంటాయి. అనుకో కుండా సరిగా నిల్వచేయనప్పుడు మెత్తబడిన కుకీలను అవెన్ లేదా ఎయిర్ ఫ్రైయర్లో ఉంచి వేడిచేస్తే మళ్లీ క్రీస్టిగా మారతాయి. వీటిని కూడా నిల్వచేసుకోవచ్చు.



టమాటాలు ప్రిజ్ లో పెడుతున్నారా?

సాధారణంగా టమాటాలు ఎక్కువ రోజులు నిల్వ ఉండవు. ఫ్రిజ్ లో పెడితే కనీసం ఓ వారం అయినా వాడుకోవచ్చు. అందులో అయితే కనీసం నాలుగురోజుల వరకు పాడవ్వకుండా కాపాడుకునే వెసులుబాటు ఉంటుంది. అయితే ఇలా ఫ్రిజ్ లో పెట్టడం ఆస్పలు మంచిది కాదంటున్నారు శాస్త్రవేత్తలు. ఎట్టి పరిస్థితుల్లోనూ ఫ్రిజ్ లో పెట్టాదని హెచ్చరిస్తున్నారు కూడా. ఫ్రిజ్ లో పెట్టడం వల్ల ఏం జరుగుతుందో దాని వల్ల ఎలాంటి సమస్యలు వస్తాయో సవివరంగా వెల్లడించారు.

అందుకు పెట్టకూడదంటే..

ఫ్రిజ్ లో పెడితే టమాటాలు ముందుగా వాటికుండే సహజసిద్ధమైన రుచిని కోల్పోతాయని చెబుతున్నారు పరిశోధకులు. 39 డిగ్రీల చల్లటి ఉష్ణోగ్రతలో ఉన్న టమాటాల్లో వాటికి సహజంగా ఉండే వాసన ఎలా కోల్పోతుంది పరిశోధనలో వెల్లడైంది. ఒకటి రెండు రోజులు ఫ్రిజ్ లో ఉంటే పర్ఫెక్టు గానీ చాలా రోజులు ఫ్రిజ్ లో ఉంటే మాత్రం టమాటకు ఉన్న సహజ లక్షణం కోల్పోతుందని చెప్పారు. అలాగే దాని డీఎన్ఎ మిథైల్ సంక్షేపణలో మార్పులు వస్తాయని అన్నారు. మిథైలేషన్ అనేది మిథైల్ సమూహంగా పిలిచే అణువుల సమూహం. జీవి డీఎన్ఎకి అనుగుణంగా పనితీరును మార్చే ప్రక్రియ ఇది. కీలకం. జన్యు వ్యక్తీకరణను నియంత్రించడంలో మిథైలేషన్ కీలక పాత్ర పోషిస్తుంది. ఇది సక్రమంగా లేకపోతే

అసాధారణ వ్యాధుల వచ్చేందుకు దారితీస్తుంది. ఎప్పుడైతే సుదీర్ఘకాలం రిప్రిజెరేటర్ లో టమాటాలు ఉంచుతామో వాటి లోపల ఉన్న జెల్లీ విరిగిపోతుంది. దీని కారణంగా ఇది మృదువుగా మారుతుంది. ఒకరకంగా చెప్పాలంటే లోపలంతా జ్యూసీగా అయిపోతుంది. దీన్ని ఆహారంగా తీసుకోవడం అంత మంచిది కాదు. టమాటాలు పండినప్పుడు ఇథిలీన్ ను విడుదల చేస్తాయి. ఐతే ఫ్రిజ్ లోని చల్లదనం కారణంగా టమాటాల్లో ఇథిలీన్ ఉత్పత్తిని నిలిచిపోతుంది.. దీంతో టమాటాలు రుచిని కోల్పోయి పుల్లగా మారిపోతాయి. అందువల్ల వాటిని ఎల్లప్పుడూ గది ఉష్ణోగ్రత వద్ద నిల్వ చేయడమే మంచిది. టమాటాలు పండినప్పుడు ఇథిలీన్ ను విడుదల చేస్తాయి. ఐతే రిప్రిజెరేటర్ లోని చల్లదనం ఈ ఇథిలీన్ ఉత్పత్తిని నిలిపేస్తుంది. ఇది టమాటాలు రుచిని కోల్పోవడానికి లేదా పుల్లగా మారడానికి కారణమవుతుంది. కాబట్టి టమాటాలు ఎల్లప్పుడూ గది ఉష్ణోగ్రత వద్ద నిల్వ చేయడమే మంచిదని శాస్త్రవేత్తలు సూచిస్తున్నారు. సుదీర్ఘకాలం ఫ్రిజ్ లో ఉన్న టమాటాలు విషంతో సమానమని వాదకపోవడమే మంచిదని చెబుతున్నారు. కాగా, తాము ప్రస్తుతం చల్లదనంలో కూడా టమాటాలు రుచిని కోల్పోకుండా ఉండేలా



మేటి మహిళ.. టేలర్ స్వీట్స్

టైమ్ మ్యూజిక్ ముఖచిత్రంగా కనిపించడమే ఓ జీవితకాల విజయం, అతిగాప్పు అనుభవం. అదనంగా 'ఈ ఏటి మేటి వ్యక్తి'గా గుర్తిస్తే.. చెప్పేదేముంది? ఆ అరుదైన ఖ్యాతిని దక్కించుకున్నారా ప్రముఖ పాప్ గాయని టేలర్ స్వీట్స్. తన పన్నెండో ఏట అనుకోకుండా సంగీత ప్రపంచంలో అడుగుపెట్టిన టేలర్ స్వీట్స్ 100 ఆ తర్వాత వెనుదిరిగి చూడలేదు. ఆమె గాత్రానికి లోకమంతా దాసోహమంది. అందుకు తాజా సాక్ష్యం.. టేలర్ ఈ ఏడాది మొదలుపెట్టిన 'ఎరాస్ టూర్'. ఈ యాత్రలో అడ్వాన్స్ టికెట్స్ 100 మిలియన్ డాలర్లను సంపాదించి పెట్టాయి. టేలర్ ను 'పర్ఫెక్ట్ ఆఫ్ ది ఇయర్'గా గుర్తిస్తూ రాసిన వ్యాసంలో టైమ్ పత్రిక 'తన చరిత్రను తానే లిఖించుకున్న అరుదైన వ్యక్తి టేలర్' అని కీర్తించింది. 'ఎరాస్ టూర్' సాధారణ కచేరీ కాదు. కొన్ని గంటల పాటు ప్రేక్షకులకు ఏకబిగిన ఆటపాటలను, వినోదాన్ని అందిస్తుంది. ఈ తరహా ప్రదర్శనను 'కాన్సర్ట్ ఫిల్మ్' అంటారు.

