

ఇంగువ ఆహారపు రుచిని పెంచుతుంది. ఇందులో ఉండే బెహ్వ గుణాలు అజీర్ణ, గ్యాస్, మలబద్ధకం మొదలైన సమస్యల నుంచి ఉపశమనాన్ని ఇస్తాయి. యాంటీ బ్యాక్టీరియల్, యాంటీ వైరల్, యాంటీ ఇన్ఫ్లమేటరీ గుణాలతో సమృద్ధమైన ఇంగువ నొప్పులను కూడా తగ్గిస్తుంది. పరగడుపునే ఇంగువ తీసుకోవడం వల్ల ఏయే రుగ్మతల నుంచి విముక్తి పొందొచ్చో తెలుసుకుందాం.

కడుపు నొప్పి: ఇంగువలో ఉండే బెహ్వ గుణాలు కడుపుబ్బరం సమస్యకు విరుగుడుగా పనిచేస్తాయి. చాలాసార్లు కడుపునొప్పికి కారణం గ్యాస్. కడుపుబ్బరం సమస్యలో, కాబట్టి, విటికెడత ఇంగువను పరగ

డుపున తీసుకుంటే ప్రయోజనకరంగా ఉంటుంది.

రక్తపోటు (బీపీ): ఇంగువ శరీరంలో బ్లడ్ క్లార్నింగును నివారిస్తుంది. రక్త సరఫరాను మెరుగుపరుస్తుంది. రోజూ పొద్దునే ఇంగువ త్రవ్విన నీళ్లు తాగితే రక్తపోటు నియంత్రణలో సహాయకారిగా ఉంటుంది.

తలనొప్పి: చరగడుపునే ఇంగువ తీసుకోవడం వల్ల తలనొప్పి బాధ నుంచి విముక్తి లభిస్తుంది. ఇంగువలో ఉండే యాంటీ ఇన్ఫ్లమేటరీ లక్షణాలు తలనొప్పి చికిత్సలో ఉపక



డోనట్లలో తాగేద్దాం!

ఎండకాలం వేడిని తట్టుకోవాలంటే కూలర్లలోనే కాదు, పాట్లలోనూ నీళ్లును దండిగా నింపాలింది. కానీ ఎంత ఎండకాలమైనా మాటిమాటికీ నీళ్లు తాగడం కాస్త కష్టంగానే ఉంటుంది. కానీ ఆ పనిని ఆకర్షణీయంగా మార్చేందుకు సరికొత్త ఆకృతుల్లో వాటర్ బాటిల్స్ మార్కెట్లోకి వస్తున్నాయి. ఆ కోవలోవే ఈ 'డోనట్ వాటర్ బాటిల్స్'. తియ్యగా మనం తినే డోనట్ వాటర్లలో రంగులు ఉన్నట్లే ఈ బాటిళ్లకు కూడా మధ్యలో బాళి ఉంటుంది. చూసేందుకు భిన్నంగా పట్టుకోవడానికి వీలుగా ఉంటాయి. కొన్నిటికి ఇలా మధ్యలో రంగు రాకపోయినా చూసేందుకు మాత్రం అచ్చం డోనట్లా ఉండి తగిలించుకునేందుకు స్ట్రాను ఉండేలా వస్తున్నాయి. వీటిని బయటికి వెళ్లేప్పుడు ఎవ్వరూ భుజానికి వేసుకుని వెళ్ళొచ్చు. లేదా స్ట్రాను తీసేసి ఫ్రీజ్లో పెట్టుకోవచ్చు. పిల్లలు కూడా వాడగలిగేలా సిస్టర్ తరహాలో తయారవుతున్నాయి. కావాలంటే సబ్జిన్ రంగు, డిజైన్లలో వీటిని చేసేస్తే కంపెనీలూ ఉన్నాయి. కాబట్టి డోనట్ తినడమే కాదు, ఇప్పుడు డోనట్లో ఎవ్వరూ తాగేయొచ్చు కూడా!



నమస్తే తెలంగాణ

జండుగే

బుధవారం | 2 ఏప్రిల్ 2025
హైదరాబాద్ | www.ntnews.com

నేటికే తల్లిదండ్రులు.. పిల్లలకు డబ్బు విలువ తెలియకుండా పెంచుతున్నారు. ముఖ్యంగా.. మధ్యతరగతి, ఎగువ మధ్యతరగతి వాళ్లే ఈ ట్రెండ్ను ఎక్కువగా ఫాలో అవుతున్నారు. అయితే, ఇలా పిల్లలకు డబ్బు విలువ తెలియకుండా పెంచడం ఏమాత్రం మంచిదికాదని ఆర్థిక నిపుణులు అంటున్నారు. పిల్లలకు బాల్యంనుంచే ఆర్థిక అక్షరాస్యతపై అవగాహన పెంచాలని సూచిస్తున్నారు. లేకుంటే.. భవిష్యత్తులో దుబారాకు మారుపేరుగా నిలుస్తారని హెచ్చరిస్తున్నారు.

బాల్యంలోనే.. ఆర్థిక అక్షరాస్యత



పిల్లలకు అడిగినంత కాకుండా.. తక్కువ పాకెట్ మనీ ఇవ్వండి. ఎక్కువ కావాలంటే.. ఇంటి వేతనాలు చేసి సంపాదించుకోవాలని చెప్పండి. ఇలా చేయడం వల్ల పిల్లలు ఇంటి వేతనాల నేర్చుకుంటారు. డబ్బును పొదుపు చేయడం అలవాటు చేసుకుంటారు. వారికి పని విలువ, డబ్బు విలువ తెలియడంతోపాటు, క్రమశిక్షణ కూడా అలవడుతుంది. కాబట్టి, పిల్లలకు చిన్న తనం నుంచే వేతనాలు చేయడం నేర్పించాలి. డబ్బు సంపాదించడం ఎంత కష్టమో వాళ్లకు అర్థమయ్యేలా చూడాలి.

పిల్లలకు మామూలు కిడ్లీ బ్యాంకులకు బదులుగా.. గ్రానుతో తయారైన కిడ్లీ బ్యాంకులను ఇవ్వండి. అందులో జమచేసే డబ్బులు రోజురోజుకూ పెరుగుతూ వారికి కనిపిస్తుంటే.. వారిలోనూ డబ్బులు ఇంకా ఇంకా పొదుపు చేయాలన్న ఆసక్తి పెరుగుతుంది.

మీ నెలవారీ ఖర్చులు, ఇంటి బడ్జెట్ గురించి పిల్లలకు చెప్పండి. మీ సంపాదన, ఖర్చులు, పొదుపు.. ఇలా అన్ని విషయాలను వారికో పంచుకోండి. దీనివల్ల మీ ఆదాయానికి తగ్గట్టుగానే ఖర్చు చేయడం అలవాటుగా మారుతుంటారు.

డబ్బులను ఖర్చు పెట్టేమందు.. ఒకటికి రెండుసార్లు ఆలోచించుకునేలా పిల్లలకు మార్గనిర్దేశం చేయండి. ఏదైనా వస్తువును కొనుగోలు చేసేముందు.. నిజంగా ఆ వస్తువు అవసరమా? లేదా అనేది నిర్ధారించుకోవాలని చెప్పండి. ఈ అలవాటు.. దుబారాను తగ్గిస్తుంది.

అన్నిటికన్నా ముందు.. మీరు మారండి. దుబారా ఖర్చులను తగ్గించుకోండి. ముఖ్యంగా పిల్లలతో కలిసి బయటికి వెళ్లేప్పుడు డబ్బులను ఇష్టానుసారంగా ఖర్చు పెట్టుకుండా.. పొదుపు పాటించండి. అప్పుడే పిల్లలు కూడా మిమ్మల్ని అనుసరిస్తారు.

హైడ్రేటెడ్ గా ఉంటేనే.. అందం!

వేసవి వేడి.. మీ చర్మం తేమను కోల్పోయేలా చేస్తుంది. చర్మం పొడిబారి.. అందం బీటలు వారుతుంది. అంతేకాదు.. సూర్యుడి హానికరమైన యూవీ కిరణాలు.. చర్మంలో మెలనిన్ ఉత్పత్తిని ప్రేరేపిస్తాయి. తద్వారా చర్మం రంగు మారడంతో పాటు ముఖంపై నల్ల మచ్చలూ ఇబ్బంది పెడుతాయి. వీటినుంచి బయట పడాలంటే.. ఈ జాగ్రత్తలు తీసుకోవాలి!

- చర్మాన్ని హైడ్రేటెడ్ గా ఉంచుకోవడానికి పుష్కలంగా నీరు తాగాలి. రోజుకు కనీసం 8-10 గ్లాసులైనా తీసుకోవాలి. దీనివల్ల శరీరం నుంచి టాక్సిన్స్ బయటికి వెళ్లిపోతాయి. చర్మం లోపలి నుంచి హైడ్రేటెడ్ గా మారుతుంది.
- సీటికాతం అధికంగా ఉండే దోసకాయలు, పుచ్చకాయ, నారింజ, స్ట్రాబెర్రీలను ఎక్కువగా తీసుకోండి. ఇవి శరీరాన్ని హైడ్రేట్ చేయడమే కాకుండా.. చర్మానికి అవసరమైన పోషకాలను కూడా అందిస్తాయి.
- ఆహారంలో యాంటీ ఆక్సిడెంట్స్, విటమిన్ సి ఎక్కువగా ఉండేలా చూసుకోవాలి. ఇవి యూవీ కిరణాల నుంచి చర్మానికి రక్షణ కల్పిస్తాయి. విటమిన్ సి.. శరీరంలో ఫ్రీరాడికల్స్ తోపాటు మెలనిన్ ఉత్పత్తిని నిరోధిస్తుంది. నల్లమచ్చలు రాకుండా కాపాడుతుంది.



- ఇక ఎక్కువ సమయంపాటు ఏసీ గదుల్లో ఉన్నా.. చర్మం పొడిబారుతుంది. ఏసీ నుంచి వచ్చే పొడి గాలి.. చర్మంలో తేమను తొలగిస్తుంది. కాబట్టి, ఇంట్లో, కార్యాలయంలో హ్యూమిడిఫయర్స్ ను ఏర్పాటు చేసుకోవాలి. ఇవి గాలిలో తేమను అందించి.. చర్మం ఎక్కువ పొడిగా మారకుండా నిరోధిస్తాయి.
- చర్మ సంరక్షణ కోసం కలబంద వంటి హైడ్రేటింగ్ మృదాలను కలిగిన మాయిస్చరైజర్లు వాడాలి. ఇవి చర్మం తేమను కోల్పోకుండా కాపాడతాయి. చర్మాన్ని మృదువుగా మార్చడంలో సహాయపడతాయి.
- వేసవిలోనే కాదు.. ఏడాదంతా సన్ స్క్రీమ్ లోషన్ వాడటం మంచిది. ఇది హైపర్ సెన్సిటివైటీస్ కు వ్యతిరేకంగా పనిచేస్తుంది. రసాయనాలు తక్కువగా ఉండే ఉత్పత్తులను ఎంచుకోండి. ఇక వేసవిలో ప్రతి రెండుమూడు గంటలకు ఒకసారి సన్ స్క్రీమ్ లోషన్ ను అప్లయ్ చేస్తూ ఉండాలి.



అమ్మ పెట్టిన ఆవకాయ ఆల్ఫోస్ అద్దు తు.
అన్నంలో ఎర్రగా కలుపుకొని, లొట్టలనుకొని తింటే.. ఆ క్షణం స్వర్గంలో ఉన్నట్టుంటుంది.
అక్కడికే తృప్తిపడలేదు ఆమె! అమ్మ హస్తానితో తన చేతి గీతను బిద్దుకుంది.
అమ్మ చేసిన సంప్రదాయ వంటకాలను సామాజిక మాధ్యమాల వారధిగా విదేశాలకు ఎగుమతి చేయడం మొదలుపెట్టింది. మారుమూల ప్రజల ఘనమమిల్ని అమెరికాలోని తెలుగువాళ్లు ఆప్రాణించేలా బ్రాండ్ నెలకొల్పింది. 'ఫ్లెవర్స్ ఆఫ్ తెలుగు' పేరుతో పచ్చళ్లు, పిండివంటలు, పాడులు తయారు చేయించి ఏడాదికి కోటికిపైగా టర్నివర్ సాధిస్తున్నది. సాఫ్ట్వేర్ కొలువును వదిలిపెట్టి.. పచ్చళ్ల వ్యాపారంలో పైపైకి ఎదుగుతున్న చిలువేరు సాహితీ నయా జర్నీ ఆమె మాటల్లోనే..

అమ్మ వంటను అందలం ఎక్కించింది

పిండి వంటల వీడియోలు ఇన్స్టాలో పోస్టు చేయడం మొదలుపెట్టారు. మాకు వచ్చే ఆర్డర్ల సంఖ్య కూడా పెరిగింది. మాకుంటూ ఒక బ్రాండ్ ఉండాలని 2022లో 'ఫ్లెవర్స్ ఆఫ్ తెలుగు' మొదలుపెట్టారు.

విదేశాల తెలుగువాళ్లే..
మా వినియోగదారుల్లో సింహభాగం విదేశాలకు చెందినవాళ్లే ఉన్నారు. దేశం శాల్లో స్థిరపడిన తెలుగువాళ్లు నా ఇన్స్టా చూసి ఆర్డర్లు ఇవ్వడం మొదలుపెట్టారు. ఎప్పుడో విదేశాలకు వెళ్లి అక్కడే ఉంటున్నవాళ్ల పేరెంట్స్ ఇప్పుడు వాళ్లకు కావాల్సిన పిండివంటలు, పచ్చళ్లు పంపించే పరిస్థితిలో ఉండడు. అలాంటి వాళ్లంతా ఇప్పుడు 'ఫ్లెవర్స్ ఆఫ్ తెలుగు' బ్రాండ్ యూజర్లుగా మారారు. మంచి ఫీడ్ బ్యాక్ కూడా ఇస్తున్నారు. మునుపు వేల సంఖ్యలో ఉన్న నా ఇన్స్టా చర్చుడిలో ఫాలోవర్ల సంఖ్య ఇప్పుడు 2.27 లక్షలకు పెరిగింది. మాకు వచ్చే ఆర్డర్లలో ఇన్స్టా నుంచి వచ్చే వేలకు వే! ఒక్కసారి మా బ్రాండ్ రుచి చూసినవారు చాలా. కానీ, చాలామంది 'పచ్చళ్లు అమ్ముకోని ఏం సాధిస్తారు. మీతో ఇది అయ్యే పనేనా?' అని హాళీ చేశారు. ఆ మాటలతో మాలో పట్టడం ఇంకా పెరిగింది. కేవలం వికెన్ ఎక్స్ క్యూజింసంవో వచ్చి మన దగ్గర బిజినెస్ చేస్తున్నది. అలాంటివారు మన తెలుగు సంప్రదాయ వంటకాలకు ప్రపంచవ్యాప్తంగా రివ్ ఎందుకు ఉండొచ్చు అనుకున్నా! అలా అమ్మ చేసిన పచ్చళ్లు.

పది కుటుంబాలకు ఆసరా..
ఈ బిజినెస్ స్టార్ట్ చేసినప్పుడు చుట్టూ ఉన్నవాళ్లు ప్రోత్సహించక పోగా, హాళీగా చూశారు. 'ఏసీ కింద కూర్చుని ఉద్యోగం చేసుకోక.. ఈ పిల్లలకు ఏమైంది' అనుకున్నారు. కానీ, ఉద్యోగంలో లేనది, ఈ బిజినెస్ లో నాకు డొరికింది ప్రశాంతక! ఏడాదికి ఆరు లక్షల ప్యాకెట్ల తీసుకున్నా! ఇప్పుడు.. ఆడుతూ, పాడుతూ నెలకు పదిలక్షల రూపాయల వ్యాపారం చేస్తున్నా! ఖర్చులు, కేటాలు పోగా నెలకు దాదాపు 15 శాతం లాభం వస్తున్నది. మా గ్రామీణులకి చెందిన పదిమంది మహిళలు మా దగ్గర పనిచేస్తున్నారు. వాళ్లు చేసే పనినిబట్టి వేతనాలు ఇస్తున్నా! పది కుటుంబాలకు ఆసరాగా నిలిచానన్న సంతృప్తి కూడా ఉంది. మా దగ్గర ఆవకాయ, నిమ్మకాయ, ఉసిరికాయ, రేగుండ్ర పచ్చడి వచ్చడి ఇలా 20 కింది పచ్చళ్లు తయారు చేస్తున్నాం. సీజన్ ను బట్టి పచ్చళ్లు మారుతుంటాయి. అప్పుడూ, వడియూలు అమ్ముతున్నాం. పులిహోర మిక్స్, పల్లికాయ, నువ్వుల కారం, మసాలా కారం, ఇతర పాడులు, స్వీట్లు ఇలా వంద రకాల ఉత్పత్తులు తయారుచేస్తున్నాం. పచ్చిన ఆర్డర్లను బట్టి అప్పటికప్పుడు మరొకటి తయారుచేస్తుంటాం. మా బ్రాండ్ రుచి చూసినవారు చాలా. కానీ, చాలామంది 'పచ్చళ్లు అమ్ముకోని ఏం సాధిస్తారు. మీతో ఇది అయ్యే పనేనా?' అని హాళీ చేశారు. ఆ మాటలతో మాలో పట్టడం ఇంకా పెరిగింది. కేవలం వికెన్ ఎక్స్ క్యూజింసంవో వచ్చి మన దగ్గర బిజినెస్ చేస్తున్నది. అలాంటివారు మన తెలుగు సంప్రదాయ వంటకాలకు ప్రపంచవ్యాప్తంగా రివ్ ఎందుకు ఉండొచ్చు అనుకున్నా! అలా అమ్మ చేసిన పచ్చళ్లు.



నెలకు దాదాపు 15 శాతం లాభం వస్తున్నది. మా గ్రామీణులకి చెందిన పదిమంది మహిళలు మా దగ్గర పనిచేస్తున్నారు. వాళ్లు చేసే పనినిబట్టి వేతనాలు ఇస్తున్నా! పది కుటుంబాలకు ఆసరాగా నిలిచానన్న సంతృప్తి కూడా ఉంది. మా దగ్గర ఆవకాయ, నిమ్మకాయ, ఉసిరికాయ, రేగుండ్ర పచ్చడి వచ్చడి ఇలా 20 కింది పచ్చళ్లు తయారు చేస్తున్నాం. సీజన్ ను బట్టి పచ్చళ్లు మారుతుంటాయి. అప్పుడూ, వడియూలు అమ్ముతున్నాం. పులిహోర మిక్స్, పల్లికాయ, నువ్వుల కారం, మసాలా కారం, ఇతర పాడులు, స్వీట్లు ఇలా వంద రకాల ఉత్పత్తులు తయారుచేస్తున్నాం. పచ్చిన ఆర్డర్లను బట్టి అప్పటికప్పుడు మరొకటి తయారుచేస్తుంటాం. మా బ్రాండ్ రుచి చూసినవారు చాలా. కానీ, చాలామంది 'పచ్చళ్లు అమ్ముకోని ఏం సాధిస్తారు. మీతో ఇది అయ్యే పనేనా?' అని హాళీ చేశారు. ఆ మాటలతో మాలో పట్టడం ఇంకా పెరిగింది. కేవలం వికెన్ ఎక్స్ క్యూజింసంవో వచ్చి మన దగ్గర బిజినెస్ చేస్తున్నది. అలాంటివారు మన తెలుగు సంప్రదాయ వంటకాలకు ప్రపంచవ్యాప్తంగా రివ్ ఎందుకు ఉండొచ్చు అనుకున్నా! అలా అమ్మ చేసిన పచ్చళ్లు.



నెలకు దాదాపు 15 శాతం లాభం వస్తున్నది. మా గ్రామీణులకి చెందిన పదిమంది మహిళలు మా దగ్గర పనిచేస్తున్నారు. వాళ్లు చేసే పనినిబట్టి వేతనాలు ఇస్తున్నా! పది కుటుంబాలకు ఆసరాగా నిలిచానన్న సంతృప్తి కూడా ఉంది. మా దగ్గర ఆవకాయ, నిమ్మకాయ, ఉసిరికాయ, రేగుండ్ర పచ్చడి వచ్చడి ఇలా 20 కింది పచ్చళ్లు తయారు చేస్తున్నాం. సీజన్ ను బట్టి పచ్చళ్లు మారుతుంటాయి. అప్పుడూ, వడియూలు అమ్ముతున్నాం. పులిహోర మిక్స్, పల్లికాయ, నువ్వుల కారం, మసాలా కారం, ఇతర పాడులు, స్వీట్లు ఇలా వంద రకాల ఉత్పత్తులు తయారుచేస్తున్నాం. పచ్చిన ఆర్డర్లను బట్టి అప్పటికప్పుడు మరొకటి తయారుచేస్తుంటాం. మా బ్రాండ్ రుచి చూసినవారు చాలా. కానీ, చాలామంది 'పచ్చళ్లు అమ్ముకోని ఏం సాధిస్తారు. మీతో ఇది అయ్యే పనేనా?' అని హాళీ చేశారు. ఆ మాటలతో మాలో పట్టడం ఇంకా పెరిగింది. కేవలం వికెన్ ఎక్స్ క్యూజింసంవో వచ్చి మన దగ్గర బిజినెస్ చేస్తున్నది. అలాంటివారు మన తెలుగు సంప్రదాయ వంటకాలకు ప్రపంచవ్యాప్తంగా రివ్ ఎందుకు ఉండొచ్చు అనుకున్నా! అలా అమ్మ చేసిన పచ్చళ్లు.



నెలకు దాదాపు 15 శాతం లాభం వస్తున్నది. మా గ్రామీణులకి చెందిన పదిమంది మహిళలు మా దగ్గర పనిచేస్తున్నారు. వాళ్లు చేసే పనినిబట్టి వేతనాలు ఇస్తున్నా! పది కుటుంబాలకు ఆసరాగా నిలిచానన్న సంతృప్తి కూడా ఉంది. మా దగ్గర ఆవకాయ, నిమ్మకాయ, ఉసిరికాయ, రేగుండ్ర పచ్చడి వచ్చడి ఇలా 20 కింది పచ్చళ్లు తయారు చేస్తున్నాం. సీజన్ ను బట్టి పచ్చళ్లు మారుతుంటాయి. అప్పుడూ, వడియూలు అమ్ముతున్నాం. పులిహోర మిక్స్, పల్లికాయ, నువ్వుల కారం, మసాలా కారం, ఇతర పాడులు, స్వీట్లు ఇలా వంద రకాల ఉత్పత్తులు తయారుచేస్తున్నాం. పచ్చిన ఆర్డర్లను బట్టి అప్పటికప్పుడు మరొకటి తయారుచేస్తుంటాం. మా బ్రాండ్ రుచి చూసినవారు చాలా. కానీ, చాలామంది 'పచ్చళ్లు అమ్ముకోని ఏం సాధిస్తారు. మీతో ఇది అయ్యే పనేనా?' అని హాళీ చేశారు. ఆ మాటలతో మాలో పట్టడం ఇంకా పెరిగింది. కేవలం వికెన్ ఎక్స్ క్యూజింసంవో వచ్చి మన దగ్గర బిజినెస్ చేస్తున్నది. అలాంటివారు మన తెలుగు సంప్రదాయ వంటకాలకు ప్రపంచవ్యాప్తంగా రివ్ ఎందుకు ఉండొచ్చు అనుకున్నా! అలా అమ్మ చేసిన పచ్చళ్లు.

మహిళా ఉద్యోగులకు పట్టం!

మహిళా ఉద్యోగులకు ప్రైవేట్ సెక్టార్ పట్టం కడుతున్నది. గత ఆర్థికలో వివిధ రంగాల్లో.. ఆడ వాళ్ల భాగస్వామ్యం ఆరు శాతం పెరిగింది. మహిళా నియామకాలు 2019లో 28 శాతం ఉండగా.. 2024లో 32 శాతానికి పెరిగినట్లు టాలెంట్ సొల్యూషన్స్ ప్రాజెక్ట్ రిపోర్ట్ 'కెరీర్ నెట్' అధ్యయనం తేల్చింది. ఇందుకోసం 2019 నుంచి 2024 క్యాలెండర్ ఇయర్ లోకు సంబంధించిన 1,80,000 షేసిమెంట్ సమాచారాలను విశ్లేషించింది. ఈ సందర్భంగా 'డేశంలో మహిళల ఉపాధిస్థితికి సంబంధించిన అనేక విషయాలను పంచుకున్నది. వివిధ రంగాల్లో మహిళల నియామకాలు ఆరు శాతం పెరిగినట్లు తేల్చింది. నగరాల వారీగా చూస్తే.. బెంగళూరు (32%), ఢిల్లీ (28%)తోపాటు హైదరాబాద్ (27%) ముందు పరుసల్లో నిలిచాయి. ఆడ సమయంలో టైర్-2 నగరాలలోనూ మహిళా అభ్యర్థుల నియామకాల్లో స్థిరమైన



పెరుగుదల నమోదైంది. గత మూడేళ్లలో ఈ నగరాలలో 5 శాతం పెరుగుదల కనిపించింది. వివిధ రంగాల విషయానికి వస్తే.. ఐటీ రంగం 29 - 30 శాతంతో స్థిరమైన ఘన సాధనాలను కోసా గిస్తున్నది. స్టాటస్ట్లోనూ.. 2022 నుంచి 2024 వరకు మహిళల భాగస్వామ్యం 9 శాతం పెరిగినట్లు సీపీఐ సీపీఐ వెల్లడిస్తున్నది. అనుభవాన్ని పరిగణనలోకి తీసుకుంటే.. మహిళల నియామకాల్లో ప్రైవేట్ ఆధిపత్యం చలామణిస్తున్నాయి. అయితే, 2023 నుంచి వీరిలోనూ 2 శాతం తగ్గుదల ఉన్నట్లు సీపీఐ వెల్లడించింది. 3 నుంచి 12 ఏళ్ల వయస్సు అనుభవం ఉన్న మధ్య స్థాయి స్టాఫ్లో.. మహిళల నియామకం స్థిరంగా కొనసాగుతున్నది. ఆడే.. 12 ఏళ్లకు పైగా అనుభవం ఉన్న సీనియర్ స్టాఫ్లో.. నియామకాలు స్వల్పంగా తగ్గాయి. 2024లో 1 శాతం తగ్గి 19 శాతానికి చేరుకున్నాయి.

అక్కడ అక్కడ



కావలసిన పదార్థాలు
ఇడ్లీలు: నాలుగు, పల్లీలు, శనగపప్పు, మినుపప్పు, బియ్యం, ధనియాలు: ఒక టేబుల్ స్పూన్ చొప్పున, మిరియాలు: ఒక టేబుల్ స్పూన్, కలవేపాకు: రెండు బిల్లులు, ఎండుమిర్చి: నాలుగు, ఉప్పు: తగినంత ఉప్పు కలిపి మెత్తగా పొడి చేసుకోవాలి. వేయించడానికి సరిపడా, చాల్ మసాలా: పావు టేబుల్ స్పూన్.

తయారీ విధానం
ఇడ్లీలను పొడవైన ముక్కలుగా కోయాలి. స్టవ్ చేయించడానికి సరిపడా నూనెపోయాలి. బాగా వేడయ్యాక ఇడ్లీ ముక్కలను రంగు మారే వరకు వేయించాలి. స్టవ్ చేసిన పల్లీలు, శనగపప్పు, ఎండు మిర్చి, బియ్యం, ధనియాలు, మిరియాలు, కలవేపాకు వేయించాలి. చల్లారిన తర్వాత అన్నిటిని మిక్సీలో వేసి తగినంత ఉప్పు కలిపి మెత్తగా పొడి చేసుకోవాలి. వేయించడానికి సరిపడా, చాల్ మసాలా: పావు టేబుల్ స్పూన్.