ప్రజా రిపబ్లిక్ స్పెషల్
ప్రతి అక్షరం ప్రజల కోసం
RNI No: APTEL/2023/87888
గురువారం
04 సెప్టెంబర్ 2025

గణేశుడి లడ్డూ వేలం.. రూ.6లక్షలకు దక్కించుకున్న తెదేపా ఎంపీ

కర్నూలు, సెప్టెంబర్ 4, (రిపబ్లిక్ న్యూస్): కర్నూలులో గణేశుడి ఉత్సవాలు ముగింపు దశకు చేరుకున్నాయి. నేడు నిమజ్జనోత్సవం ఘనంగా జరగనుంది. నగరంలో శోభాయాత్ర ఇప్పటికే ప్రారంభమైంది. మరోవైపు పలుచోట్ల లడ్డూ వేలం కోలాహలంగా సాగింది.

ఓల్డ్ సిటీలోని రాంబొట్ల ఆలయం వద్ద వినాయకుడి లడ్డూ వేలం పాటలో తెదేపా ఎంపీ బైరెడ్డి శబరి పాల్గొన్నారు. రూ.6.01 లక్షలకు లడ్డును ఆమె కైవసం చేసుకున్నారు. నేటి మధ్యాహ్నం 3 గంటల నుంచి వినాయక ఘాట్లో విగ్రహాల నిమజ్జనం ప్రారంభం కానుంది. అక్కడ 7 క్రేన్లు, స్టాంటన్పురంలో 2 క్రేన్లు ఏర్పాటు చేశారు. నిమజ్జనం సందర్భంగా రాజ్విహార్ కూడలి నుంచి కలెక్టరేట్ వైపు వెళ్లే వాహనాలను దారి మళ్లిస్తున్నారు. కలెక్టరేట్, సీ క్యాంప్ మార్గంలో రాకపోకలను నిలిపివేశారు. సుమారు 2వేల మంది పోలీసులతో బందోబస్తు ఏర్పాట్లు చేశారు.

పిఠాపురం టీచర్లకు డిప్యూటీ సీఎం పవన్ కల్యాణ్ కానుక

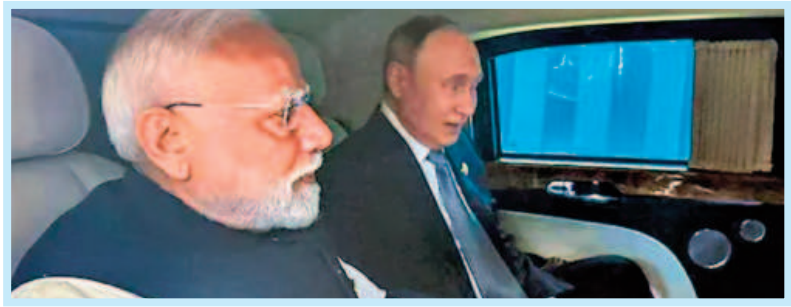
పిఠాపురం, సెప్టెంబర్ 4, (రిపబ్లిక్ న్యూస్): ఏపీ ఉప ముఖ్యమంత్రి పవన్ కల్యాణ్ ప్రాతినిధ్యం వహిస్తున్న పిఠాపురం నియోజకవర్గంలో ఒకరోజు ముందుగానే ఉపాధ్యాయ దినోత్సవం ప్రారంభమైంది. నియోజకవర్గంలోని ప్రభుత్వ, ప్రైవేటు పాఠశాలల్లో పని చేస్తున్న ఉపాధ్యాయులకు, జూనియర్ కళాశాలల్లో పనిచేస్తున్న అధ్యాపకులు 2 వేల మందికి పవన్ కల్యాణ్ కానుకలు పంపించారు. మహిళలకు చీరలు, పురుషులకు ప్యాంటు-షర్టు అందజేశారు. వాటిని ప్రత్యేక టీమ్ పిఠాపురం, కొత్తపల్లి, గొల్లప్రోలు మండలాల విద్యాశాఖ కార్యాలయాల్లో ఉదయాన్నే పంపిణీ చేసింది. డిప్యూటీ సీఎం కానుకలు పంపడంపై ఉపాధ్యాయులు, అధ్యాపకులు ఆనందం వ్యక్తం చేస్తున్నారు.

ఏపీ మద్యం కేసు.. వైకాపా నేత చెవిరెడ్డి భాస్కర్‌రెడ్డి ఇంట్లో సిట్ తనిఖీలు

తిరుపతి, సెప్టెంబర్ 4, (రిపబ్లిక్ న్యూస్): తిరుపతి గ్రామీణం పరిధిలోని తుమ్మలగుంటలో సిట్ అధికారులు సోదాలు చేస్తున్నారు. వైకాపా మాజీ ఎమ్మెల్యే చెవిరెడ్డి భాస్కర్‌రెడ్డి ఇంట్లో తనిఖీలు చేస్తున్నారు. ఆయన ఇంటికి బుధవారం తాళం వేసి ఉండటంతో అధికారులు వెనదిరిగారు. దీంతో గురువారం సోదాలు చేపట్టారు. మద్యం కేసులో 79 రోజులుగా చెవిరెడ్డి భాస్కర్‌రెడ్డి జ్యుడీషియల్ రిమాండ్లో ఉన్నారు. ఈ కుంభకోణంలో భాస్కర్‌రెడ్డి ఏ38గా ఉండగా.. ఆయన కుమారుడు మోహిత్‌రెడ్డి ఏ 39గా ఉన్నారు. హైదరాబాద్లోని భాస్కర్‌రెడ్డి కంపెనీల్లోనూ బుధవారం సిట్ తనిఖీలు చేసింది. మరోవైపు సీబీఆర్ ఇన్ఫ్రా పేరుతో చిత్తూరులో ఉన్న వైకాపా నేత విజయానందరెడ్డి ఇంట్లో నిన్న సోదాలు చేశారు. వైకాపా ప్రభుత్వంలో ఎక్సైజ్ శాఖ మంత్రిగా చేసిన నారాయణ స్వామి ఇంట్లోనూ కొద్ది రోజుల క్రితం అధికారులు తనిఖీలు చేశారు.

అదేం సీక్రెట్ కాదు.. మోదీతో
కారులో సంభాషణపై పుతిన్ ఆసక్తికర వ్యాఖ్యలు

సెప్టెంబర్ 4, (రిపబ్లిక్ న్యూస్): షాంఘై సహకార సంస్థ (ఎస్సీవో) సదస్సులో పాల్గొనేందుకు చైనాలో పర్యటించిన భారత ప్రధాని మోదీ, రష్యా అధ్యక్షుడు పుతిన్లు ద్వైపాక్షికంగా భేటీ అయిన సంగతి తెలిసిందే. ఈ క్రమంలో ఇరువురు అభినేతలు ఒకే కారులో కొంత దూరం మాట్లాడుకుంటూ ప్రయాణించారు.



ఈ క్రమంలో వారు ఏం మాట్లాడుకున్నారనే దానిపై సర్వత్రా చర్చ జరిగింది. దీనిపై తొలిసారిగా పుతిన్ స్పందించారు. చైనా పర్యటన పూర్తి చేసుకున్న పుతిన్ మీడియాతో మాట్లాడారు. ఈసందర్భంగా మోదీతో కారులో జరిగిన సీక్రెట్ సంభాషణ గురించి ఓ విలేకరి ఆయన్ను ప్రశ్నించారు. దీనికి పుతిన్ బదులిస్తూ.. 'అదేం పెద్ద రహస్యం కాదు. అలాస్కాలో అమెరికా అధ్యక్షుడు డొనాల్డ్ ట్రంప్ తో జరిగిన చర్చల గురించి మోదీకి వివరించాను' అని పేర్కొన్నారు. కాగా.. ఉక్రెయిన్తో యుద్ధం ముగించే అంశంపై ట్రంప్, పుతిన్లు ఇటీవల అలాస్కాలో సమావేశమయిన సంగతి తెలిసిందే. ఈసందర్భంగా ఈ ఇద్దరు నేతలు కారులో ప్రయాణించారు. ఆ కారులో అమెరికా అధినేతతో జరిగిన సంభాషణ వివరాలు కూడా ఇప్పుడు పుతిన్ పంచుకున్నారు. ట్రంప్ తన సంభాషణ బ్రోకెన్ ఇంగ్లీష్లో నే జరిగిందని తెలిపారు. తాము 30 సెకన్లు మాత్రమే మాట్లాడుకున్నామని.. ట్రంప్ ఆరోగ్యంగా ఉండటం చూసి సంతోషంగా ఉన్నానని అతనితో చెప్పినట్లు వెల్లడించారు. ఎస్సీవో సదస్సుకు పుతిన్ తన వాహన కాన్వాయ్ను తీసుకొచ్చారు. పది నిమిషాలు నిరీక్షించి మరీ.. మోదీని పుతిన్ తన కారులో తీసుకెళ్లారు. దాదాపు ముప్పావుగంటసేపు ఇరువురి నేతలు ఏకాంతంగా మాట్లాడుకున్నారని క్రెమ్లిన్ అధికార ప్రతినిధి పేర్కొన్నారు. పుతిన్ కారులో ప్రయాణించిన ఫొటోను మోదీ నాడు ఎక్స్లో పంచుకున్నారు. తమ మధ్య చర్చలు ఎప్పుడూ వివేకంతో జరుగుతాయని, ఈసారీ అద్భుతంగా సాగాయని తెలిపారు. అమెరికా సుంకాల బాదుడు నేపథ్యంలో వీరి ద్వైపాక్షిక భేటీ తీవ్ర చర్చనీయాంశమైంది.

జీఎస్టీ సంస్కరణలు.. కోట్ల కుటుంబాల
కష్టాలను తొలగిస్తాయి: పవన్ కల్యాణ్

అమరావతి, సెప్టెంబర్ 4, (రిపబ్లిక్ న్యూస్): జీఎస్టీ శ్లాబుల్లో సవరణ చేస్తూ కేంద్రప్రభుత్వం తీసుకున్న నిర్ణయంపై ఏపీ డిప్యూటీ సీఎం పవన్ కల్యాణ్ స్పందించారు. స్వాతంత్ర్య దినోత్సవం నాడు ఎర్రకోట నుంచి ఇచ్చిన హామీని ప్రధాని మోదీ నెరవేర్చారని కొనియాడారు. ఈ మేరకు 'ఎక్స్'లో పవన్ పోస్ట్ చేశారు. "జీఎస్టీ భారాన్ని తగ్గించడం ద్వారా సంస్కరణలను ముందుకు తీసుకువచ్చారు.

దీంతో పేద, మధ్యతరగతి, రైతులకు ఉపశమనం కలుగుతుంది. విద్య, బీమాపై జీఎస్టీని పూర్తిగా తొలగించడంతో ప్రజలపై భారం ఉండదు. పేదల భవిష్యత్తుకు మరింత భరోసా కల్పించడాన్ని స్వాగతిస్తున్నాను. ఈ సంస్కరణలు దేశంలోని కోట్ల కుటుంబాల కష్టాలను తగ్గిస్తాయి. ప్రజల సంక్షేమం కోసం సంస్కరణలు తెచ్చిన ప్రధాని మోదీ, కేంద్ర ఆర్థిక మంత్రి నిర్మలా సీతారామన్తోతో పాటు జీఎస్టీ కౌన్సిలక్కు నా కృతజ్ఞతలు. ఈ ఏడాది ప్రారంభంలో ఆదాయపు పన్ను మినహాయింపు పరిమితిని పెంచారు. ఈ జీఎస్టీ సంస్కరణలు దేశానికి నిజమైన దీపావళి బహుమతిగా నిలుస్తాయి" అని పవన్ పేర్కొన్నారు.

రిపబ్లిక్ సినిమా CINEMA

వేల ఫోన్ కాల్స్ వస్తున్నాయి..
రెస్టరంట్ మూసివేతపై క్లారిటీ ఇచ్చిన శిల్పా శెట్టి

తన 'బాస్టియన్' రెస్టరంట్ను మూసేస్తున్నట్లు శిల్పాశెట్టి ప్రకటించిన విషయం తెలిసిందే. ఫేమస్ రెస్టరంట్ను మూసివేస్తున్నట్లు ప్రకటించడంతో బుధవారం ఈ వార్త వైరల్ గా మారింది. తాజాగా దీనిపై ఆమె క్లారిటీ ఇచ్చారు. తన ప్రకటన అనంతరం వేల మంది ఫోన్లు చేశారని తెలిపారు. ముంబయిలోని బాంద్రాలో ఉన్న పెద్ద రెస్టరంట్లలో ఒకటైన 'బాస్టియన్'ను మూసివేస్తున్నట్లు శిల్పా సోషల్ మీడియా వేదికగా ప్రకటించారు. తాజాగా దీనిపై స్పష్టతనిచ్చారు. రెస్టరంట్పై ప్రజల ప్రేమ చూసి ఎంతో ఆనందంగా ఉందన్నారు. "నేను బాస్టియన్ను పూర్తిగా మూసివేయడం లేదని మీ అందరికీ హామీ ఇస్తున్నాను. ఈ రెస్టరంట్ మూతపడదు. మేం ఒక అధ్యాయాన్ని ముగించామంతే. కొత్తగా మీ ముందుకువస్తుంది. దక్షిణ భారతదేశంలో మంగుళూరు వంటకాలు మీకు రుచి చూపిస్తుంది. దీన్ని 'బాస్టియన్ బీచ్ క్లబ్' పేరుతో జుహులో తెరవనున్నాం. ఎన్ని బ్రాంచ్లు తెరిచినా ఈ బాంద్రాలోని రెస్టరంట్ మాత్రమే వాటికి మూలం. ఇది ఎప్పటికీ ప్రత్యేకమే. దీన్ని పూర్తిగా మూసివేస్తాం అనే ప్రచారంలో నిజం లేదు. అక్టోబర్లో దీన్ని మేం జుహులో ప్రారంభిస్తాం" అని క్లారిటీ ఇచ్చారు. 'ముంబయిలో 'బాస్టియన్' రెస్టరంట్కు మంచి పేరు ఉంది. దీన్ని మూసివేస్తున్నట్లు ప్రకటించడంతో అందరూ ఆశ్చర్యపోయారు. "బాస్టియన్' లెక్కలేనన్ని జ్ఞాపకాలను అందించింది. ఎన్నో మర్చిపోలేని క్షణాలను ఇచ్చింది. ఎన్నో ఆనందాలను పంచిన ఈ వేదిక ఇకపై మూతపడనుంది. చివరిసారిగా గురువారం వేడుక నిర్వహిస్తున్నాం" అని శిల్పా పేర్కొనడంతో ఈ విషయం వైరల్గా మారింది. నెట్టింట అనేక కథనాలు వెలువడ్డాయి. తాజాగా దీనిపై ఆమె క్లారిటీ ఇవ్వడంతో దీనికి ఫుల్స్టాప్ పడింది.

రిపబ్లిక్ స్పోర్ట్స్ SPORTS

బెట్టింగ్ యాప్స్ కేసు..
ఈడీ విచారణకు శిఖర్ ధావన్

బెట్టింగ్ యాప్స్ కేసు విచారణ ముమ్మరంగా సాగుతోంది. ఇప్పటికే ప్రముఖ క్రికెటర్లు, సినీ తారలను ఎన్ఫోర్స్మెంట్ డైరెక్టరేట్ విచారించింది. తాజాగా భారత మాజీ క్రికెటర్ శిఖర్ ధావన్ కూడా ఈడీ ఎదుట విచారణకు హాజరయ్యాడు. అంతకుముందు అతడికి నోటీసులు జారీ చేయడంతో విచారణకు వచ్చాడు. పీఎంఎల్ఏ చట్టం ప్రకారం అతడి నుంచి స్టేట్మెంట్ను ఈడీ రికార్డు చేసింది. ఇల్లీగల్ యాప్పు ప్రమోషన్ చేయడం వెనక ఏదైనా ఆర్థిక కుట్ర ఉందా? అని విచారణ చేపట్టినట్లు వార్తలు వస్తున్నాయి. గత నెలలో సురేశ్ రైనాను కూడా ఈడీ విచారించింది. ఇటీవల పార్లమెంట్ వేదికగా రియల్ మనీ ఆన్లైన్ గేమింగ్ను బ్యాన్ చేసిన సంగతి తెలిసిందే.

ఇంటి చిట్కాలు

వడ మధ్యలో రంధ్రం ఎందుకు ఉంటుందో తెలుసా?
మీరు ఎప్పుడైనా ఆలోచించారా!

చాలా చోట్ల మినప వడలు చేసుకుని తింటారు. ఇంకొన్ని చోట్ల అలసంద వడలు వండుకుని తింటారు. అయితే, మీరు ఎప్పుడైనా ఆలోచించారా? వడ మధ్యలో రంధ్రం ఎందుకు ఉంటుందని? వడ మధ్యలో రంధ్రం ఎందుకు ఉంటుందో, దాని వెనుక కారణాలు ఇక్కడ తెలుసుకుందాం.

చాలా మంది ఇళ్లల్లో బ్రేక్ఫాస్ట్ సర్వసాధారణం. చాలా ఇళ్లల్లో ఇడ్లీ, దోసె, ఉప్మా వంటి టిఫెన్స్ రెగ్యులర్గా చేసుకుంటారు. అయితే, ఎప్పుడైనా నోటికి రుచిగా తినాలనిపిస్తే వడలు, పూరీలు చేసుకుంటారు. చాలా మందికి వడ అంటే ఫేవరేట్. చట్నీ, సాంబార్లో వడను తింటే నెక్స్ట్ లెవల్. ఇంకొందరు చికెన్, మటన్ కర్రీల్లో వడ కాంబినేషన్ను ఆస్వాదిస్తారు. పండగల సమయంలో కచ్చితంగా వడలు వండుకుని తినాల్సిందే. ముఖ్యంగా దక్షిణ భారతదేశంలో వడకు ఉన్న డిమాండ్ వేరు. చాలా చోట్ల మినప వడలు చేసుకుని తింటారు. ఇంకొన్ని చోట్ల అలసంద వడలు వండుకుని తింటారు. అయితే, మీరు ఎప్పుడైనా ఆలోచించారా? వడ మధ్యలో రంధ్రం ఎందుకు ఉంటుందని? వడ మధ్యలో రంధ్రం ఎందుకు ఉంటుందో, దాని వెనుక కారణాలు ఇక్కడ తెలుసుకుందాం.

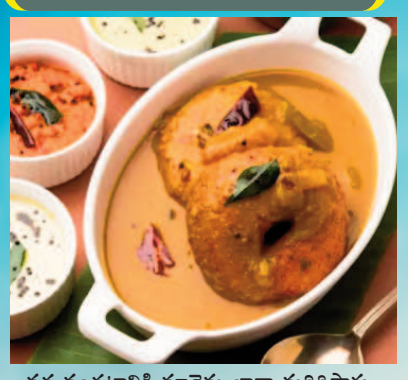
వంట టెక్నిక్

వడ మధ్యలో రంధ్రం చేయడం ద్వారా, దాని యొక్క ఉపరితల వైశాల్యం, ఘనపరిమాణం నిష్పత్తి పెరుగుతుంది. దీని కారణంగా వడ లోపలి నుంచి బాగా ఉడికిపోతుంది. వడ మిగతా వాటి కంటే మందంగా ఉంటుంది. దీంతో మధ్యలో రంధ్రం లేకపోతే అవి గట్టిపడతాయి. అంతేకాకుండా బాగా ఉడకవు. అందుకే లోపలి భాగాన్ని సరిగ్గా కాల్చడానికి మధ్యలో రంధ్రం చేస్తారు. వడలో రంధ్రాలు చేయకపోతే అది సరిగ్గా ఉడకదు. మధ్య భాగం ఉడకకుండానే ఉంటుంది. దీంతో, అది తిన్నప్పుడు పిండి పిండిగా ఉంటుంది.

ఉబ్బకుండా

వడలో రంధ్రాలు చేయడానికి ఇతర కారణాలు కూడా ఉన్నాయి. అది బాగా ఉబ్బకుండా నిరోధించడానికి మధ్యలో రంధ్రం పెడతారు. వడ మధ్యలో రంధ్రం చేయకపోతే అది బాగా ఉబ్బుతుంది. ఇది వడ మృదుత్వం, రుచి రెండింటిని ప్రభావితం చేస్తుంది. అందుకే వడ ఉబ్బకుండా ఉండటానికి మధ్యలో ఒక రంధ్రం చేస్తారు.

కాగే నూనె నుంచి ఈజీగా తీయడానికి



వడ వండటానికి నూనెను బాగా మరిగిస్తారు. అలా కాగే నూనె నుంచి వడ తీయాలేంటే చాలా జాగ్రత్తగా ఉండాలి. లేదంటే నూనె చుక్కలు చర్మంపై పడి బొబ్బలు, మంట వచ్చే ప్రమాదం ఉంది. అందుకే దీనిని నివారించడానికి వడ మధ్యలో రంధ్రం పెడతారు. రంధ్రం ఉంటే కాగే నూనె నుంచి వడలు తీయడం చాలా సులభం. అందుకే పాత రోజుల నుంచి వడ మధ్యలో రంధ్రం పెడతారు. అందుకే చాలా చోట్ల మేదు వడ అంటారు. మేదు అంటే మృదువు అని అర్థం. వడ మృదువుగా రావడానికి దాని మధ్యలో రంధ్రం పెడతారు.

వడ మెత్తగా, క్రిస్పీగా రావడానికి చిట్కాలు

మినపప్పు బాగా నానబెట్టండి

వడ తయారీలో మొదటి, అతి ముఖ్యమైన దశ మినపప్పును నానబెట్టడం . పప్పును రాత్రంతా లేదా కనీసం 5-6 గంటలు నానబెట్టండి. పప్పు సరిగ్గా నానబెట్టకపోతే, వడలు గట్టిగా వస్తాయి. అంతేకాకుండా వడలు తినడానికి రుచిగా కూడా ఉండవు. అందుకే వడలు బాగా మెత్తగా రావాలంటే మినపప్పు బాగా నానబెట్టి.. ఆ తర్వాత పిండి రుబ్బుకోవాలని నిపుణులు సూచిస్తున్నారు.

ఇవి కూడా ఫాలో అవ్వండి

- చాలా మంది పిండి రుబ్బుకున్న తర్వాత బాగా కలపరు. దీంతో, వడలు టేస్ట్గా రావు. అందుకే పిండిని బాగా కలుపుకోవాలని గుర్తించుకోండి.
- పిండితో అప్పుడప్పుడే వడలు వేసుకుంటే అవి గట్టిగా మారతాయి. అందుకే రుబ్బుకున్న తర్వాత పిండిని ఎక్కువ సేపు పక్కనపెట్టండి. ఆ తర్వాత వడలు వేసుకుంటే అవి మృదువుగా వస్తాయి.
- వడలు వేడి నూనెలో బాగా వేయించండి. అంతేకాకుండా రెండు వైపుల బాగా నూనెలో మగ్గేలా చూసుకోండి. అప్పుడైతేనే వడలు మృదువుగా, రుచిగా ఉంటాయి.

గమనిక

ఇది సాధారణ సమాచారం కోసం మాత్రమే. కొన్ని అధ్యయనాలు, సోషల్ మీడియాలో ఉన్న సమాచారం ప్రకారం మాత్రమే ఈ వివరాలు అందించడం జరిగింది.