

విషయసూచిక



'శ్రీజ' మహిళా డెయిరీలో వందశాతం యజమానులే ...వేణుగోపాల్ 16



ఆరటి ఆసాంతం ఉపయోగమే..! ...హరికృష్ణ 34

- ★ వర్షపు నీటిని సంరక్షించండిలా..! ...కృష్ణారావు 10
- ★ కోకే పంటను ఆశించే తెగుళ్లు-నివారణ ...నీరజ 12
- ★ పండ్లతోటల్లో ఎరువుల యాజమాన్యం ...నాగరాజు 14
- ★ కొత్త పంగడాలతోనే సాగుకు భరోసా ...రమాదేవి 18
- ★ పండ్లతోటల్లో అంతర పంటలు ...రామారావు 28
- ★ తెలుగురాష్ట్రాల్లో పెరుగుతున్న మొక్కజొన్న సాగు ...పూర్ణచంద్రరావు 30
- ★ మామిడికాయలు కోకాక ఇలా చేయండి..! ...శ్రీహరిబాబు 32
- ★ సంఘటితమైతేనే రైతుకు భవిత ...చెంగల్ రెడ్డి 36
- ★ కలుపుతీసే యంత్ర పరికరాలు ...సంజీవ రెడ్డి 38
- ★ చిరుధాన్యాల సాగు ఇలా..! ...మాదవీలత 40
- ★ ఉద్యానంలో అసంత రైతు ఆదర్శం ...లక్ష్మీప్రసాద్ 44

- ★ కలుపు యాజమాన్యం-రైతు సమస్యలకు పరిష్కారాలు ...డా.ఎ.ఎస్. రావు 46
- ★ ఉద్యాన పంటల్లో ఈ మాసం పనులు ...ఆర్.వి.ఎస్.కె. రెడ్డి 48
- ★ వరినాట్లు - ఎరువుల యాజమాన్యం ...శ్రీనివాస్ 50
- ★ జాబులు -జవాబులు ...సూర్యనారాయణ, నారాయణరెడ్డి, రత్నప్రసాద్ 53
- ★ పర్లాకాలంలో పశువులకు వచ్చే వ్యాధులు ...రాంబాబు 56
- ★ సేద్యంలో కొత్త పరిశోధనలు ...శ్రీనివాసరెడ్డి 58
- ★ తెలంగాణలో ఈ మాసం వ్యవసాయ పనులు ...అన్నదాత బ్యూరో 61
- ★ వీటి పత్రిలో సస్యరక్షణ ...రత్నకుమారి 64



కేజ్ కల్చర్ విధానంలో చెపల పెంపకం ...లక్ష్మప్ప 8



సౌరశక్తి తాండ్ర తయారీ ...సుమన్ కళ్యాణి 20



యంత్రాలతో వరినాట్లు ...రఘురామిరెడ్డి 24

అన్నదాత

ప్రధాన సంపాదకుడు
రామోజీరావు
కార్యనిర్వాహక సంపాదకుడు
అమిర్ నీ హరికృష్ణ

సంపుటి : 50
సంచిక : 7
పేజీలు : 68
జులై 2018



రచనలు పంపాల్సిన చిరునామా:
ఎడిటర్, అన్నదాత,
ఈనాడు కాంప్లెక్స్, సోమాజీగూడ,
హైదరాబాద్-500 082.
ఫోన్: 040-23315528 Ext. 410
9959021272
ఫ్యాక్స్: 040-23319698
email: annadata@eenadu.net

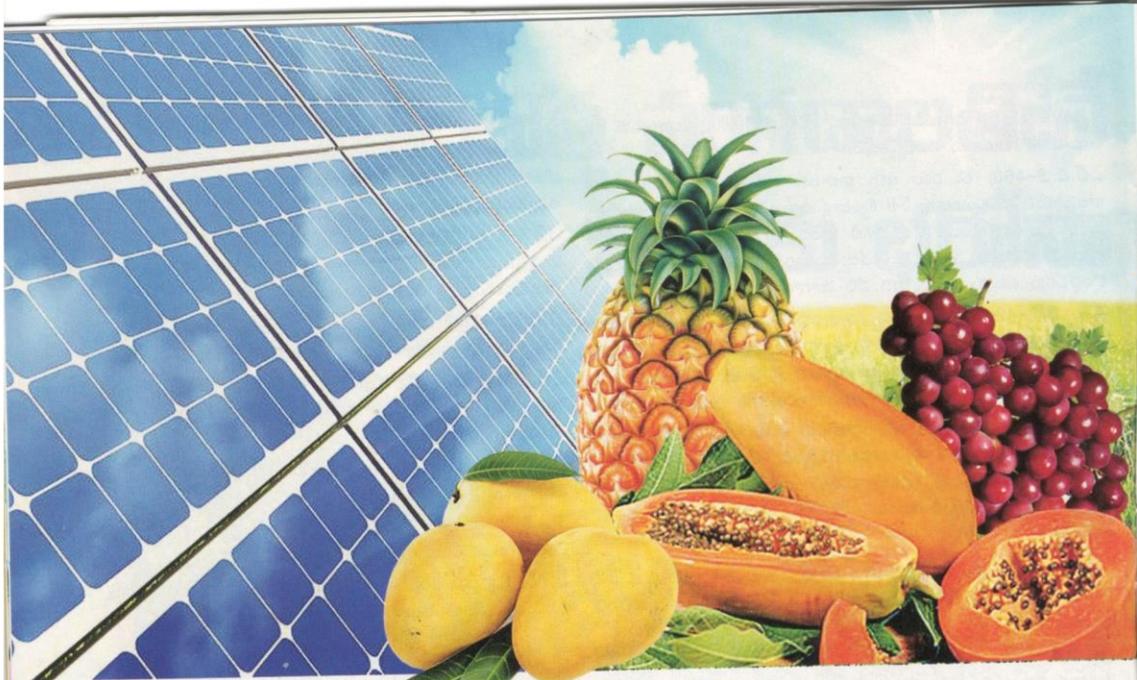


విడి సంచిక రూ.20/-
సంవత్సర చందా రూ.200/-
సంవత్సర చందాను
డి.డి లేదా ఎం.ఓ పంపవలసిన చిరునామా:
వసుందర పబ్లికేషన్స్,
సద్బుద్ధిలేషన్ డిపార్ట్మెంట్,
ఈనాడు బిల్డింగ్, గ్రౌండ్ ఫ్లోర్,
రామోజీ ఫిల్మ్ సిటీ,
రంగారెడ్డి జిల్లా - 501 512
ఫోన్: 040-22232223 Ext. 4941
email: vasupubl@eenadu.net



గమనిక: వ్యవసాయ, అనుబంధ రంగాల్లో శాస్త్రవేత్తలు, అనుభవజ్ఞులు, నిపుణుల సలహాలు, సూచనలు వైతాం గానికీ అందించి, వారిలో ఆవగాహన, బైతన్యాన్ని పెంపొందించడమే అన్నదాత లక్ష్యం. వ్యాసాల్లోని శాస్త్రీయ సమాచారాన్ని అన్నదాత పత్రిక సంపాదకవర్గ సూచనలుగా భావించరాదు.

Owned, Printed, Published and Edited by Ramoji Rao & Published from Vasundhara Publications, D.No. 6-3-569/3, Eenadu Complex, Somajiguda, Hyderabad-500 082 and Printed at Colorama Printers Private Limited., 15/A/1, S.V.Co.op Industrial Estate, Jeedimetla, Medchal District - 500 055, Telangana, Tel: Hyderabad 23318181 ; Visakhapatnam: 08966-264641; Vijayawada: 2862111; Tirupati: 08585-272151; Anantapuram: 273444; Karimnagar: 2223216; Rajamahendravaram: 2468991; Suryapet: 221146; Guntur: 2512142; Nellore: 2338734; Srikakulam: 240101; Kurnool: 252813; Cuddapah: 270011; Tadepalligudem: 228881; Warangal: 2559901; khammam: 255661; Nizamabad: 245661; Mahabubnagar: 276376; Ongole: 256777; New Delhi: 23753440; Mumbai: 24982818; Chennai: 28232390; Bengaluru: 25583804.



సౌరశక్తితో తాండ్ల తయారీ

ప్రపంచ ఆహారరంగంలో మనదేశానికి ఒక వ్యూహాత్మక స్థానం ఉంది. ఆహారోత్పత్తిలో ఇప్పటివరకూ పండ్లు, కూరగాయల ఉత్పత్తిలో ద్వితీయ స్థానంలో ఉంది. త్వరగా పురోవీధి చెందుతున్న పరిశ్రమల్లో ఆహారశుద్ధి (ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్) పరిశ్రమ ఒకటి. ఈ రంగంలో పండ్లు, కూరగాయలు, ఆహారదాన్యాలు, మాంసం, పౌల్ట్రీ ఉత్పత్తులు, మత్స్య ఉత్పత్తులు ముఖ్యమైనవి. ప్రపంచీకరణ గ్లోబల్ మార్కెట్లలో సంప్రదాయ, సరికొత్త ఆధునిక ఆహార పదార్థాలకు అవకాశాలను పెంచింది. ప్రాసెసింగ్ యంత్రాలతో ఆహార పదార్థాల్లోని పోషక విలువలను, తద్వారా ఆహార పదార్థాల నాణ్యతను పెంచవచ్చు. గ్రామీణ ప్రాంతాల్లోని మహిళలు ప్రాసెసింగ్ పరిశ్రమలను చిన్న కుటీర పరిశ్రమలుగా ఏర్పాటు చేసుకుని, ఆర్థికంగా బలోపేతం చేసుకోవచ్చు.

సాధారణంగా ఒక సీజన్లో పండ్లు, కూరగాయల దిగుబడి బాగా వచ్చి మార్కెట్లో పుష్కలంగా లభించేప్పుడు వాటిని సరైన ప్రమాణాలు పాటిస్తూ, సరైన పద్ధతిలో నిల్వ ఉంచవచ్చు. ఇలా నిల్వ చేసుకున్న పండ్ల నుంచి పానీయాలు, పండ్ల బార్లు, జామ్లు, జెల్లీలు, పొడులు, ఒరుగులు చేసుకొని సహజమైన రుచిని సంవర్ధనమంతా ఆస్వాదించవచ్చు. పండ్లలో సహజంగా పెక్టిన్ అనే రసాయన పదార్థం మూలంగా జిగటగా ఉండే జెల్లీ తయారవుతుంది.

మ్యాంగో జెల్లీ/ పండ్ల బార్/ తాండ్ల:

మామిడి మనదేశంలో ఒక్క వేసవిలోనే లభించే పండు. రుచిలో చూస్తే ఇది పండ్లలోనే రాజాజు. మామిడిలో గుఱ్ఱు ఎక్కువగా ఉండటం వల్ల ఇది బార్లుగా లేదా తాండ్లగా చేస్తారు. గతంలో కాకినాడలోని సర్వవరం

ప్రాంతంలో ఎక్కువగా చేస్తున్నారు. గతంలో ఈ తాండ్ల ఆరుబయట ఎండలోవేసి చేసేవారు. దీనివల్ల దుమ్ము, దూళి, ఈగలు వాటిపై పడి పరిశుభ్రంగా ఉండేది కాదు. ప్రస్తుతం ప్రాధాన్యత కలిగిన సోలార్ డ్రైయర్లు మార్కెట్లో మనకు అందుబాటులో ఉన్నాయి. సోలార్ డ్రైయర్లు ఉష్ణోగ్రతను సౌరశక్తిగా మార్చి అతిత్వరగా ఆహారపదార్థాల్లోని తేమ శాతాన్ని తగ్గించి వేస్తాయి. పోషక విలువలు తగ్గకుండా రంగు, రుచి, సువాసన ఉండే విధంగా తక్కువ సమయంలో సోలార్ డ్రైయర్ సహాయంతో మామిడి గుఱ్ఱుతో తాండ్ల/ బార్లను తయారు చేయవచ్చు.

కావాల్సిన పదార్థాలు: మగ్గిన మామిడిపండ్ల గుఱ్ఱు-10కి., పంచదార-2.5కి., సిట్రిక్ యాసిడ్-20 గ్రా., లిక్విడ్ గ్లూకోజ్ - 580గ్రా., పొటాషియం మెటా బైసల్ఫైట్-15గ్రా., నీరు-580 మి.లీ. అవసరం.

తయారీ విధానం: ముందుగా పక్వానికి వచ్చిన మేలుజాతి మామిడి పండ్లను ఎంచుకొని, మంచినీటితో శుభ్రపరచాలి. మంచురంగు కలిగి, చిన్న చిన్న గింజలుండి, పండ్ల గుఱ్ఱు అధికంగా ఉన్న తోతాపురి లేదా పంచదార కలశ రకాలు జెల్లీకి అనుకూలమైనవి. శుభ్రపరిచిన పండ్లను వేడినీటిలో (90 డి.సెం.గ్రే.) 3-5 నిమిషాలు ఉంచి తీస్తే, అందులోని ఎంజైములు నిర్వీర్యమై, ఎక్కువ కాలం నిల్వ ఉంటాయి. ఎంచుకున్న పండ్లను మిక్సీ లేదా పల్వరైజర్ తో గుఱ్ఱు తీసి ఉంచుకోవాలి.

పంచదారను, లిక్విడ్ గ్లూకోజ్ ను, నీటిని ఒక పాత్రలో తీసుకొని కరిగించి, స్టామీద ఉంచి చిన్న మంటమీద మరిగించాలి. సిట్రిక్ యాసిడ్ ను కొంచెం వేడినీటిలో ముందుగా కరిగించి ఉంచాలి. పంచదార మరుగుతూ బుడగలు వస్తున్నప్పుడు కరిగించిన సిట్రిక్ యాసిడ్ ను ముందుగా వేయాలి. పంచదార

సిరప్ వేడి తగ్గి గోరువెచ్చగా ఉన్నప్పుడు సిద్ధంగా ఉంచుకొన్న మామిడి గుఱ్ఱును చేర్చి తర్వాత పొటాషియం మెటాబైసల్ఫైట్ను కూడా చేర్చి బాగా కలపాలి. ఇలా తయారు చేసుకున్న మామిడి గుఱ్ఱును సోలార్ డ్రయర్లోని ఒక్కొక్క ట్రేలో ఒక్కొక్క పొరకు, ఒక కిలో చొప్పున సమాంతరంగా ఉండేలా వేయాలి. సిద్ధం చేసుకొన్న ట్రేలన్నింటిని సోలార్ డ్రయర్ (45-55 డిగ్రీ సెం. గ్రే.) లేదా వైర్మెష్ లేదా అల్యూమినియం ట్రేలలో సూర్యకాంతి/ ఎండ ఎక్కువగా ఉన్న సమయంలో (35-40 డిగ్రీ సెం. గ్రే.) 8 గంటలపాటు ఉంచాలి. మొదటి పొర ఆరిన తర్వాత మరుసటి రోజు అదేమందంతో రెండో పొర కూడా వేసి ఎండలో 8 గంటలపేపు ఉంచాలి. సోలార్ డ్రయర్లో ఎండిన మామిడి బార్/ తాండ్రను చాకుతో ముక్కలుగా కోసి రోల్స్ గా కాని, బాధ్యగా కాని చేసుకోవాలి.

పోషక విలువలు:

100 గ్రా. మామిడిపండులో కెలోరిన్ (2743 మై.గ్రా.), పెండిపదార్థాలు (16.9 మి.గ్రా.), కార్బియం(14 మి.గ్రా.), శక్తి (74 కి.క్యాలరీలు), పేచు (0.7 గ్రా.), ఐరన్(1.3 గ్రా.), విటమిన్-సి(16 మి.గ్రా.), ఫాస్ఫరస్ (16 మి.గ్రా.) ఎక్కువగా ఉండటం వల్ల రక్తహీనతను తగ్గిస్తుంది. గర్భిణీలకు మంచి ఆహారం. మామిడిలోని గ్లూకామిన్ అనే యాసిడ్ సిల్లర్లోని జ్ఞాపకశక్తిని, ఏకాగ్రతను, పెంచి చదువుల్లోనూ, ఆటల్లోనూ ముందుంచుతుంది.

మిక్స్డ్ ఫ్రూట్ జెల్లీ:

రకరకాల పండ్లతో మిక్స్డ్ ఫ్రూట్ జెల్లీని తయారుచేయవచ్చు. మామిడి, ఆపిల్, పైనాపిల్, డ్రాక్ష బొప్పాయి వంటి పెక్టిన్ సమృద్ధిగా ఉండే పండ్లతో జెల్లీలు తయారవుతాయి.

కావల్సిన పదార్థాలు: మామిడిపండ్ల గుఱ్ఱు-5కి., పైనాపిల్ గుఱ్ఱు-1.5 కి., నల్లద్రాక్ష-1.5 కి., బొప్పాయి గుఱ్ఱు-2 కి., పంచదార-2.5 కి., లిక్విడ్ గ్లూకోజ్-580గ్రా., సిట్రిక్ యాసిడ్-20 గ్రా., పొటాషియం మెటాబైసల్ఫైట్-15 గ్రా., నీరు-580మి.లీ. అవసరం.

తయారీ: పంచదార, లిక్విడ్ గ్లూకోజ్, నీరు మూడింటిని ఒక పాత్రలో తీసుకొని కరిగించి, స్టావ్ మీద ఉంచి చిన్న మంటతో మరిగించాలి. బాగా పండిన పండ్లను తీసుకొని పరిశుభ్రమైన నీటితో కడగాలి. నల్ల ద్రాక్ష పండ్లను కౌద్దిసేపు ఉడకనిచ్చి, రసాన్ని వడకట్టాలి. మిగతా పండ్లను ముక్కలుగా చేసి మందపాటి గిన్నెలో పండ్ల ముక్కలను, డ్రాక్షరసాన్ని కలిపి కొంచెం నీరు చేర్చి అరగంట్ల పాటు సన్నని మంటమీద ఉడికించాలి. ఉడికిన పండ్ల గుఱ్ఱును వడకట్టి, ఒకపాత్రలోకి తీసుకోవాలి. ముందుగా సిట్రిక్ యాసిడ్ను, పెక్టిన్ను విడివిడిగా చిన్న కప్పులో నీటితో కరిగించి, పంచదార మరుగుతూ బుడగలు వస్తున్నప్పుడు కరిగించిన సిట్రిక్ యాసిడ్ను ముందుగా వేయాలి. పంచదార పాకం గోరువెచ్చగా ఉన్నప్పుడు, సిద్ధంగా ఉంచిన పండ్లగుఱ్ఱును చేర్చి,

తర్వాత పొటాషియం మెటాబైసల్ఫైట్ను కూడా చేర్చి బాగా కలపాలి. ఇది చిక్కగా ఉండి, ట్రేలు కదిలించినప్పుడు నెమ్మదిగా జరుగుతుంది.

తయారుచేసుకున్న పండ్లగుఱ్ఱును సోలార్ డ్రయర్లోని ఒక్కొక్క ట్రేలో ఒక్క పొరకు కిలో చొప్పున సమాంతరంగా ఉండేలా వేయాలి. హెచ్చుతగ్గులుంటే ఒక వైపు నుంచి రెండో వైపుకు ఏటవాలుగా వంచి, సమతలంగా ఉండేలా చూడాలి. ఇలా సిద్ధం చేసుకున్న ట్రేలన్ని సోలార్ డ్రయర్లో లేదా మంచి ఎండలో ఒక రోజంతా ఉంచి, రెండోరోజు రెండోపొరను కూడా వేసి 24గంటలు ఉంచాలి. తయారైన జెల్లీని కావల్సిన పరిమాణంలో, ఆకారంలో ముక్కలుగా చేసి ప్యాక్ చేయాలి. సోలార్ డ్రయర్లు విద్యుత్తుతో కూడా పనిచేస్తాయి.

టూటీ-ఫ్రూటీ:

ఒక కిలో పచ్చి బొప్పాయిని తీసుకుని తొక్కతీసి, నిలువుగా 6 ముక్కలుగా కోయాలి. రెండు లీటర్లు నీటికి 30గ్రా. తినే సున్నం కలిపి నీటిలో బాగా కలియబెట్టి, నీటిని తేరనివ్వాలి. పచ్చి బొప్పాయి ముక్కలను 3 నుంచి 4 వరకు తేరిన ఈ సున్నపు తెలుతో నానబెట్టాలి. తరువాత ముక్కలను మంచినీటితో 3 లేదా 4 సార్లు బాగా శుభ్రపరిచి చిన్న చిన్నగా తరగాలి. ముక్కలు మునిగే విధంగా నీరు పోసి, నీరు మరుగుతున్నప్పుడు తరిగిన చిన్న చిన్న



ముక్కలను వేసి 4-5 నిమిషాలు ఉంచి వెంటనే చల్లటి నీటిలో వేసి కొద్ది సేపటి తర్వాత ముక్కలను తీసి ఒక అరగంటసేపు ఎండలో ఆరబెట్టి, ముక్కల బరువు తూయాలి.

కావల్సిన పదార్థాలు: ఆరబెట్టిన బొప్పాయి ముక్కలు-1 కి., పంచదార-1కి., నీరు- ఒక లీటరు, నిమ్మఉప్పు-5 గ్రా., మిక్స్డ్ ఫ్రూట్ ఎస్సెన్స్ - అరచెంచా, సోడియం బెంజోయేట్ - చిటికెడు అవసరం.

ఒక కిలో పంచదారకు ఒక లీటరు నీటిని కలిపి నిమ్మఉప్పు వేయాలి. ఈ మిశ్రమానికి తగినంత రంగు కలిపి, దీనిలో ఆరబెట్టిన బొప్పాయి ముక్కలు వేసి, మూత పెట్టకుండా అరగంటసేపు ఉడకబెట్టి, తీగ పాకం వచ్చే వరకు ఉంచి గిన్నె దించాలి. పాకం ముక్కలు పూర్తిగా పీల్చేవరకు ఆరనివ్వాలి. ఇప్పుడు ముక్కలు పొరదర్చుకంగా తయారవుతాయి. పాకం చిక్కబడిన తర్వాత 24 గంటలకు తగినంత ఎనెస్సు, సోడియం బెంజోయేట్ కలపాలి. ఈ పద్ధతిలోనే రెండు మూడు సార్లు 20 నుంచి 30 నిమిషాలు ఉడకబెట్టి పాకం పూర్తిగా చిక్కబడి ముక్కలరంగు, చక్రైర, ఎనెస్సు పీల్చేవరకు చేయాలి. మిగిలిన పాకాన్ని ఒంపేసి, ముక్కలను ఒక గంటపాటు ట్రేలో ఉంచి, సోలార్ డ్రైయర్లో లేదా అల్యూమినియం ట్రేలో లేదా ఫ్లోస్టిక్/ వైర్మెట్

పైనే ఎండనివ్వాలి. ఈ టూటీ ఫ్రూటీని మూడు, నాలుగు రంగుల్లో (పసుపు, ఎరుపు, ఆకుపచ్చ) విడివిడిగా తయారుచేసి ఆరిన తర్వాత ముక్కలను కలుపుకోవాలి. ఈ టూటీ-ఫ్రూటీ వివిధ రకాల రంగులతో కూడిన ఐస్క్రీమ్, ట్రెడ్, పుడ్డింగ్, కేక్ వంటి అన్ని ఆహారపదార్థాల్లో గార్నిష్ చేసి, తింటే రుచికి రుచి, బలానికి బలం.

వివిధ రకాల పండ్లను కలపడం వల్ల మాంసకృత్తులు, కాల్షియం, విటమిన్లు, ఐనిజ లవణాలు ఎక్కువగా లభిస్తాయి. జెల్లీలో పిండిపదార్థాలు, క్యాలరీలు, విటమిన్లు, ఐనిజ లవణాలు ఎక్కువగా ఉండటం వల్ల ఎదిగే పిల్లలకు మంచి శక్తినిచ్చే పుష్టికరమైన ఆహారం. సోలార్ డ్రైయర్లు ఉపయోగించటం వల్ల పోషకాలు, రంగు, రుచి, సువాసనలు ఎట్టి పరిస్థితుల్లోనూ నష్టపోవు. ప్రతి గ్రామంలో మహిళలు స్వయం ఉపాధి పథకం కింద డ్రైయర్ల సహాయంతో వివిధ పదార్థాలను తయారు చేసి కుటుంబ ఆదాయాన్ని పెంపొందించు.

డా. కె. సుమన్ కళ్యాణి, కేంద్ర పొగాకు పరిశోధనా సంస్థ, రాజమహేంద్రవరం, ఫోన్: 9440999035



రైతువాణితో సాగుకు సాయం



సాగులో వస్తున్న సంప్రదాయ పద్ధతులను విడనాడి ఆధునిక సేద్యం వైపు అన్నదాతలు అడుగులు వేసేందుకు 'వికాస్ పౌండేషన్' తోడ్పడుతోంది. పౌండేషన్ చొరవతో మారుతున్న కాలానికి అనుగుణంగా రైతుల్లో వైతన్యం తీసుకొచ్చి సాగులో అధిక దిగుబడులు సాధించేందుకు కృషిచేస్తుంది.

రైతులకు సాయం:

తెలంగాణలోని జయశంకర్ భూపాలపల్లి, భద్రాద్రి కొత్తగూడెం జిల్లాల్లోని గిరిజన ప్రాంతంలో తొలి విడతగా 'రైతువాణి' పథకం ద్వారా పది గ్రామాల్లో ఎంపిక చేసిన 500 మంది పేద రైతులకు రూ.6 లక్షల విలువైన చరవాణులను ఉచితంగా పంపిణీ చేశారు. రైతులు ఆధునిక సేద్యం వైపు అడుగులు వేసేలా చరవాణితో పలురకాల సేవలు అందించి రైతులను సాగులో నిష్ణాతులను చేయడానికి కృషిచేస్తున్నారు.

రైతువాణి ద్వారా అందిస్తున్న సేవలు:

- ★ మారుమూల పల్లెల్లోని పేద రైతులకు ఉచితంగా చరవాణులను అందించడం.
- ★ వాతావరణ, వ్యవసాయ సూచనలను సంక్షిప్త సందేశాల రూపంలో ఎప్పటికప్పుడు రైతులకు తెలపడం.
- ★ ఆధునిక యంత్రపరికరాలు, అవి లభించే చిరునామాలు తెలియజేయడం.
- ★ రైతులకు అందించే వివిధ ప్రభుత్వ పథకాల వివరాలను ఎప్పటికప్పుడు చెప్పడం.
- ★ వ్యవసాయ అనుబంధరంగాలకు సంబంధించిన శాస్త్రీయ సమాచారాన్ని చేరవేయడం.

- ★ అభ్యుదయ రైతుల అనుభవాలు, నూతన పద్ధతులను అందరికీ తెలియజేయడం.
- ★ తెలుగు వ్యవసాయ మాసపత్రికలు, రేడియో, టీవీలో ప్రసారమవుతున్న వ్యవసాయ కార్యక్రమాలను తెలియపర్చడం.
- ★ పంటల్లో కొత్తగా వస్తున్న రకాలు, వాటి విత్తనోత్పత్తి దిశగా రైతులను సిద్ధం చేయడం.
- ★ వివిధ పంటలకు లభిస్తున్న మద్దతు ధరల వివరాలను తెలపడం.
- ★ రైతులందరూ కలిసి తమ సమస్యలను పరిష్కరించుకునేలా సంఘటితం చేయడం.
- ★ పోస్ట్ కార్డు ద్వారా రైతులకు సాగు సమాచారాన్ని అందించడం వంటి కార్యక్రమాలను కొనసాగిస్తున్నారు.

నాగిరెడ్డి సాంబశివరెడ్డి,

అకినేపల్లి మల్లారం, వరంగల్ జిల్లా

ఫోన్: 9441304651

