



'ప్రాజెక్టులను నిర్దేశించే భవిష్యత్తు తరాలు ఎవరిని క్షమించవు'

సాక్షి

WWW.SAKSHI.COM

పేజీలు: 14+16 వెల: ₹ 5.00

సంపుటి: 12 సంది: 98

శనివారం

29-6-2019



లంకను ముంచిన దక్షిణాఫ్రికా ప్రపంచకప్ లో మూడో ఓటమితో లంక సెమీస్ అవకాశాలు సంగతిష్టం. - స్పోర్ట్స్ లో



ఖరీదైన నగరం ముంబై మెట్రో నివేదికలో వెల్లడి.. ఆసియా టాప్-20లో చోటు - బజనెస్ లో

చట్ట సవరణతో పుర'పోరు'

- వార్డులను ఖరారు చేస్తూ ఆర్డినెన్స్ జారీ
- 188 పట్టణ స్థానిక సంస్థల్లో డివిజన్లు/వార్డుల ప్రకటన
- జనాభా, ఓటర్ల ప్రాతిపదికన వార్డులు, డివిజన్లు విభజన
- జూలై నెలాభర్తగా ఎన్నికల ప్రక్రియ పూర్తి చేసేందుకే...
- ఎన్నికల తర్వాత కొత్త మున్సిపల్ చట్టం - 4లో

గోదావరి నుంచి కృష్ణాకు.. రోజుకు 4 టీఎంసీలు

సాగర్ కు రెండు, శ్రీశైలానికి రెండు టీఎంసీలు తెలంగాణ, ఏపీ రాష్ట్రాల ముఖ్యమంత్రుల ఏకాభిప్రాయం

దీనిపై అధ్యయనం చేసి 15 రోజుల్లోగా నివేదిక ఇవ్వాలని అధికారులకు ఆదేశం అభయారణ్యం, వైల్డ్ లైఫ్ శాంక్టరీలను తప్పిస్తూ అలైన్ మెంట్ రూపొందించాలని సూచన నీటి వినియోగం ఆధారంగా దామాషా పద్ధతిలో ప్రాజెక్టు వ్యయం భరించాలని నిర్ణయం గోదావరి-కృష్ణా అనుసంధానం రెండేళ్లలోగా పూర్తి కావాలని కేసీఆర్, వైఎస్ జగన్ ఆకాంక్ష



శుక్రవారం ప్రగతి భవన్ లో జరిగిన సమావేశంలో మాట్లాడుతున్న సీఎం కేసీఆర్. ఇతరలో ఆంధ్రప్రదేశ్ సీఎం వైఎస్ జగన్మోహన్ రెడ్డి

సాక్షి, అమరావతి: కృష్ణా పరీవాహక ప్రాంతంలో నీటి లభ్యత తగ్గడం, అల్పబిజ్జీ జలాశయం ఏత్తును కర్ణాటక ప్రభుత్వం 519.6 అడుగుల నుంచి 524.65 అడుగులకు పెంచుతుండటం వల్ల రానున్న రోజుల్లో నీటి లభ్యత మరింత తగ్గే ప్రమాదం ముంచుకొస్తుండటంతో శ్రీశైలం, నాగాయనసాగర్ల పండ్లలో సాగునీటికి కాదు తాగునీటికి తీవ్ర ఇబ్బందులు తప్పవని సాగునీటి రంగ నిపుణులు తేల్చి చెబుతున్నారు. ఇదే సమయంలో గోదావరి నుంచి ఏటా సగటున మూడు వేల టీఎంసీల కొప్పును సముద్రంలో మిగతా దిశ పేజీలో

బేసిన్లు లేవు.. భేషజాల్లేవు!

- సుహృద్భావ వాతావరణంలో నీవెంల భేటీ
- కరువు నేలలకు గోదారి తరలింపును నిర్ణయం
- ప్రతిపాదనలు రెడీ చేయాలని అధికారులకు ఆదేశం

- వివరాలు 2లో

ముమ్మూల్ ఫైనాన్స్ మినిమల్ క్రెడిట్ లోన్ గోల్డ్ లోన్ ఖాతా

99 రూపాయలు మాత్రమే

99469 01212 Muthoot Finance

SHRIRAM CITY MONEY WHEN YOU NEED IT MOST

SHRIRAM CITY UNION FINANCE

50,00,000 వరకు

మీ ప్రస్తుత వ్యాపార అభివృద్ధి కొరకు రుణాలు

సంప్రదించండి ఫోన్: 040-30915112

Uencobb

రైస్ రైట్ డౌన్	ఫాండ్ డౌన్ లైట్ బర్న్	112	ఫ్రీడ్ స్పిన్	194
రూ 54	రైట్ బర్న్	134	స్పిన్	221

సగం మహిళలకే

రైల్వే ప్రొజెక్ట్ ఫోర్స్ లో ఉద్యోగాలు

- ఆర్ఎఫ్ లో ఖాళీగా ఉన్న కాన్స్ట్రక్షన్ ఉద్యోగాల్లో మహిళలకు 50% కేటాయించనున్నట్లు రైల్వే మంత్రి గోయల్ శుక్రవారం రాజ్యసభలో ప్రకటించారు. దీంతో ఖాళీగా ఉన్న మొత్తం 9,000 పోస్టుల్లో మహిళలకు సగం అంటే 4,500 పోస్టులు దక్కనున్నాయి. - 5లో



జపాన్ లోని ఒసాకాలో జై-20 సదస్సు సందర్భంగా ప్రత్యేకంగా భేటీ అయిన ప్రధాని నరేంద్ర మోదీ, అమెరికా అధ్యక్షుడు డొనాల్డ్ ట్రంప్ - 5లో

బీజాపూర్ లో ఎన్ కౌంటర్

ముగ్గురు జవాన్లు, ఒక బాలిక మృతి

- చత్తీస్ గఢ్ లోని బీజాపూర్ జిల్లాలో సక్రల్స్ తో జరిగిన ఎన్ కౌంటర్ లో ముగ్గురు సీఆర్ పీఎస్ జవాన్లు మృతి చెందారు. ఎన్ కౌంటర్ జరుగుతుండగా అటుగా వెళ్తున్న ఇద్దరు బాలికలకు బుల్లెట్లు తగలడంతో ఒకరు మరణించారు. మరో బాలికకు తీవ్ర గాయాలయ్యాయి. - 5లో



హజ్ కోటా పెంపు

- 2 లక్షలకు పెంచుతామని సౌదీ రాజు హామీ
- భారత్ నుంచి ఏటా హజ్ యాత్రకు వెళ్లే యాత్రికుల సంఖ్యను 1.7 లక్షల నుంచి 2 లక్షలకు పెంచనున్నట్లు సౌదీ ఆరేబియా వెల్లడించింది. జై-20 సదస్సులో ప్రధాని మోదీ, సౌదీ రాజు సల్మాన్ చర్చలు జరిపారు. - 5లో



ఛాయాదేవి కన్నుమూత

- సాహితీవేత్త, రచయిత్రి అబ్బూరి ఛాయాదేవి ఇక లేరు. ఆనారోగ్యంతో బాధపడు తున్న ఆమె శుక్రవారం హైదరాబాద్ లోని చంద్ర రాజేశ్వర్ రావు వృద్ధాశ్రమంలో కన్నుమూత. - 14లో

'విలువ'నామా - స్వామి లో



వారి విజయాన్ని వారి చేతులతో సాధించుకున్నారు

జిల్లా గార్డ్ మరియు సాక్షి సంయుక్తంగా నిర్వహించిన విజయం మీ గుప్పిట్లో కాంటెస్ట్ లో గెలిచిన మరియు అర్హత కలిగిన నలుగురు విద్యార్థులకు సాక్షి దినపత్రికలో ఉద్యోగాలు మరియు ఐదుగురికి సాక్షి ఇంటర్నెట్ పీపిల్ వోటు. అవకాశాన్ని అద్భుతంగా వినియోగించినందుకు విద్యార్థులకు ధన్యవాదాలు.

మీ సామర్థ్యం చూపే నూతన ఉత్సాహాన్ని నింపింది, మీ సత్కారం - మాకు గౌరవం.

శ్రీనివాస్ రెడ్డి	సతీష్	రామకృష్ణ	పి. గణేష్	భాను	బిక్షం
మహేష్	పి. అనిల్	హబీబ్	వంశీ	శ్రీకాంత్	ప్రకాష్

5 నెలల పాటు జరిగిన కాంటెస్ట్ లో పాల్గొన్న 19 జిల్లాలు, 384 కాలేజీలు, 48,286 మంది విద్యార్థులకు జిల్లా గార్డ్ మరియు సాక్షి తరపున ధన్యవాదాలు.

1 బ్లెడు 7 షేవులు**

5 నెలల పాటు జరిగిన కాంటెస్ట్ లో పాల్గొన్న 19 జిల్లాలు, 384 కాలేజీలు, 48,286 మంది విద్యార్థులకు జిల్లా గార్డ్ మరియు సాక్షి తరపున ధన్యవాదాలు.

Dabur MESWAK Toothpaste

కోట్లాదిమంది అమ్మల మొక్క నం. 1 ఎంపిక

నం. 1

కంజ్యూమర్ వాయిస్ చే ర్యాంక్ పొందింది భారత ప్రభుత్వం గుర్తించిన పరిశ్రమ

Dabur MESWAK COMPLETE ORAL CARE

- ✓ No Fluoride
- ✓ No Parabens
- ✓ No Triclosan

యాంటి బ్యాక్టీరియల్ క్లిమిలు నిరంతరం తోచాడుకుంది

యాంటి ఇన్ ఫ్లమేటరీ దిగుళ్ల వాపు తగ్గిస్తుంది

ఆస్టింగ్ జెండ్ దిగుళ్ల త్రివేణ శక్తివంతం చేస్తుంది

*2019 మార్చి చంద్రుల్లో వాస్-ఇండియా తరగతిలో కంజ్యూమర్ వాయిస్ ద్వారా నంబర్ 1 ర్యాంకింగ్ పొందింది.

To know more, log on to www.daburdentalcare.com, Dabur Cares - Call or Write - 8/3, Asaf Ali Road, New Delhi-110002. E-mail: daburcares@feedback.dabur, Website:dabur.com, Toll Free: 1800-103-1644

ఈ పాటకు ట్యూన్ తెలుసా?



పల్లవి: కీరవాణి రాగంలో పిలిచిందోక పూర్వాయం కొత్తకొత్త ఊహలతో వణికిందోక అదరద గాలిలోన తేలిపోవు రాజహంసపు నీవంటా నిన్నుతాకి పొంగిపోవు నీలిమబ్బుని నేనంటా వానలా వచ్చి వరదలా పొంగు ప్రేమవే నీవా మెరుపులా మైమరపులా జతచేరా రావా

||కీరవాణి||

చరణం: 1 మంచ వెన్నెల స్నానమాడిన మల్లెపందిరిలో వలపు వాకిలి వేచి నిలిచిన వయసు పల్లకిలో ఏకాంతసేవకు ఉద్రాకతలూగిన శృంగార శిల్పానివా కల్యాణ రాముని కౌగిల్చి ఒడిగిన బంగారు పుష్పానివా పంపకో ప్రీయతమా ప్రేమనీ ప్రేమా తియగా తియతీయగా తమకానినై ప్రేమ

||కీరవాణి||

చరణం: 2 కడననీమకు కాలుదువ్విగన గడుసు మన్నుడుదా కొగింతల కాలువెయ్యక చిలిపి చందురుదా వేవేల సాగసులు వెచ్చంగ పొడిగిన పయ్యారి ముందుండగా మందార పెదవుల గంధాయి తియ్యక అయ్యారే ఉండెదెలా అందుకో అదరమే హాయిగా ఏకప్రభా ఘాటుగా అలవాటుగా తెరవాటుగా భావూ

చిత్రం: స్వయంవరం (1999) రచన: భువనచంద్ర సంకీర్తం: వందేమాతరం శ్రీనివాస గానం: ఉదీపనారాయణ్, స్వరాలత

కథనమే...నామయే...

నీళ్లు నములుతారు

సమాధానం లేని ప్రశ్నలకు నీళ్లు నములుతాయి. ఈ సీ ఫుడ్ ఐటిమ్స్ ని తిన్నా అంతే! ఎంత టేస్టిగా ఉంటాయంటే... రుచి ఎలా వుంది అన్న ప్రశ్నకు సమాధానం చెప్పలేనంత! ఎలా చెబుతాం? నములుతూ ఉంటాం కదా!!

కావలసినవి: రొయ్యలు - 4 (పెద్దవి); బొహాలో ముక్కలు - అర కప్పు; నిమ్మరసం - 1 టీ స్పూన్; నిమ్మ చెక్కలు - 2; కొత్తిమీర - 1 కట్ట; రెట్యూన్ - 20 గ్రాములు; చిల్లీ సాస్ - అర టీ స్పూన్

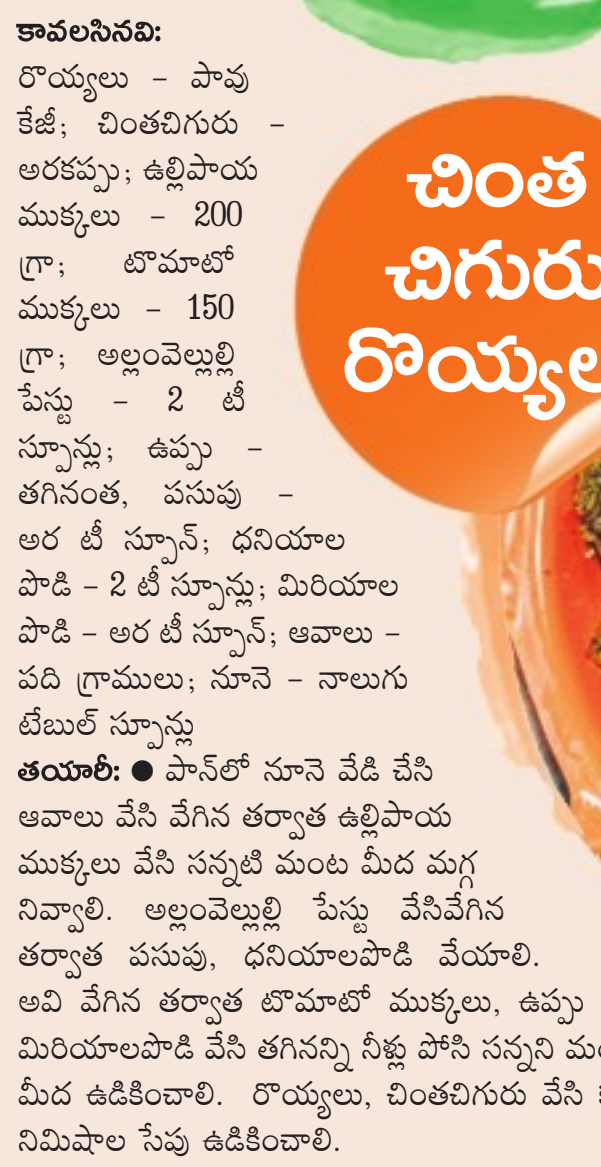
తయారీ: ● రొయ్యల్ని ఆవిరి మీద ఉడికించి పక్కన పెట్టుకోవాలి ● బొహాలో ముక్కలు, నిమ్మరసం, కొత్తి మీర, చిల్లీ సాస్లను గ్రెండ్ చేసుకోవాలి ● ఒక గిన్నె తీసుకుని దానిని గ్రెండ్ చేసిన మిశ్రమాన్ని పోసి, ఉడికించి ఉంచిన రొయ్యలను అమర్చాలి ● నిమ్మచెక్క, రెట్యూన్లతో గార్నిష్ వడ్డించండి.



కొరమీను మునక్కాయ కూర

కావలసినవి: కొరమీను చేప ముక్కలు - అరకేజీ; కారం - నాలుగు టీ స్పూన్లు; ధనియాల పొడి - రెండు టీ స్పూన్లు; చింతపండు గుఱ్ఱ - అర కప్పు; కొబ్బరి పేస్ట్ - కప్పు; పచ్చిమిర్చి - 10 (కఠాపక్యాగ దంపాలి); ములక్కాయలు - 2 (నిన్ను ముక్కలు లూగా కట్ చేయాలి); నూనె - అర కప్పు; జీలకర్ర పొడి - టీ స్పూన్; ఎండుమిర్చి - 5, కరివేపాకు - రెమ్మ; పసుపు - అర టీ స్పూన్; ఉప్పు - తగినంత.

తయారీ: ● చేపముక్కలను శుభ్రంగా కడిగి పక్కనపెట్టుకోవాలి ● స్నా మీద పాన్ పెట్టే రెండు టీ స్పూన్ల నూనె వేసి వేడెక్కి అందులో కొబ్బరిపేస్ట్, పచ్చి మిర్చి, ధనియాల పొడి, కారం, పసుపు తగినంత ఉప్పు వేసి రెండు నిమిషాలు వేయించాలి ● తర్వాత రెండు కప్పుల నీళ్లు పోసి మూత పెట్టాలి. ఈ మిశ్రమం కాస్త చిక్కపడ్డాక అందులో కట్ చేసిన మునక్కాయ ముక్కలు, చింతపండు గుఱ్ఱ పోసి నన్నుతీసెగ మీద ఉంచాలి ● ఇది ఉడుకుతుండగా మధ్యలో చేపముక్కలను కూడా జతచేసి మూతపెట్టాలి ● ఈ మిశ్రమంతా చిక్కబడుతుండగా దింది వేరొక పాన్లో మిగిలిన నూనె వేయాలి ● అది వేడెక్కి అందులో జీలకర్ర పొడి, కరివేపాకు, ఎండుమిర్చి వేసి తాలింపు పెట్టాలి ● వేయించిన తాలింపును ఉడికించిన కూరలో కలిపి గిన్నెలోకి తీసుకోవాలి.



చింత చిగురు రొయ్యలు

కావలసినవి: రొయ్యలు - పావు కేజీ; చింతచిగురు - అరకప్పు; ఉల్లిపాయ ముక్కలు - 200 గ్రా; బొహాలో ముక్కలు - 150 గ్రా; అల్లంవెల్లుల్లి పేస్ట్ - 2 టీ స్పూన్లు; ఉప్పు - తగినంత, పసుపు - అర టీ స్పూన్; ధనియాల పొడి - 2 టీ స్పూన్లు; మిరియాల పొడి - అర టీ స్పూన్; ఆవాలు - పది గ్రాములు; నూనె - నాలుగు టేబుల్ స్పూన్లు

తయారీ: ● పాన్లో నూనె వేడి చేసి ఆవాలు వేసి వేగిన తర్వాత ఉల్లిపాయ ముక్కలు వేసి నన్ను వేయించి మిద ముగ్గ నివ్వాలి. అల్లంవెల్లుల్లి పేస్ట్ వేసివేగిన తర్వాత పసుపు, ధనియాలపొడి వేయాలి. అది వేగిన తర్వాత బొహాలో ముక్కలు, ఉప్పు మిరియాలపొడి వేసి తగినన్ని నీళ్లు పోసి నన్ను వేయించి మిద ఉడికించాలి. రొయ్యలు, చింతచిగురు వేసి కలిపి పది నిమిషాలు సేపు ఉడికించాలి.

- నిర్మలా రెడ్డి



ప్రాన్ కార్క్ టెయిల్

కావలసినవి: కొరమీను చేప ముక్కలు - అరకేజీ; కారం - నాలుగు టీ స్పూన్లు; ధనియాల పొడి - రెండు టీ స్పూన్లు; చింతపండు గుఱ్ఱ - అర కప్పు; కొబ్బరి పేస్ట్ - కప్పు; పచ్చిమిర్చి - 10 (కఠాపక్యాగ దంపాలి); ములక్కాయలు - 2 (నిన్ను ముక్కలు లూగా కట్ చేయాలి); నూనె - అర కప్పు; జీలకర్ర పొడి - టీ స్పూన్; ఎండుమిర్చి - 5, కరివేపాకు - రెమ్మ; పసుపు - అర టీ స్పూన్; ఉప్పు - తగినంత.



గోవా చేపల కూర

తయారీ: ● తగినంత ఉప్పు, నిమ్మరసంలో కలపాలి ● ఈ మిశ్రమాన్ని శుభ్రం చేసుకున్న చేప ముక్కలపై పోసి, గంట సేపు ఉంచాలి ● నిమ్మరసంలో నానిన చేప ముక్కలు రుచిగా ఉంటాయి ● మిక్సర్ జార్లో కొబ్బరి తరుగు, ఎండుమిర్చి, జీలకర్ర, ధనియాలు, పసుపు వేసి మెత్తగా గ్రెండ్ చేయాలి ● దీనిలో అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్ వేసి, కొబ్బరి పాలు పోసి బ్లెండ్ చేయాలి ● కడాయి వేడి చేసి, నూనె వేయాలి. నూనె కాక ఉల్లిపాయ ముక్కలు వేయించాలి ● దీనిలో బొహాలో ముక్కలు వేసి 3-4 నిమిషాలు వేయించి, కప్పు నీళ్లు కలిపి ఉడికించాలి ● పచ్చి మిర్చి తరుగు, చేప ముక్కలను 7 నిమిషాలు నన్ను మంటమీద ఉడికించాలి ● పైన మూత పెట్టుకుంటే ఈ కూరను వండాలి. మంట తీసి కొత్తిమీర చల్లి దించాలి.



బెంగాలీ ఫిష్ కర్రీ

కావలసినవి: చేప ముక్కలు (పాంఫ్రైట్) - 800 గ్రా; కొబ్బరి తరుము - ముప్పావు కప్పు; జీలకర్ర పాలు - ముప్పావు కప్పు; ధనియాలు - టేబుల్ స్పూన్; జీలకర్ర - టీ స్పూన్; అల్లం పేస్ట్ - 4 టీ స్పూన్లు; వెల్లుల్లి పేస్ట్ - టీ స్పూన్; పచ్చిమిర్చి - 4; పల్లీ నూనె - 5 టేబుల్ స్పూన్లు; నిమ్మరసం - 3 టేబుల్ స్పూన్లు; ఉల్లిపాయల తరుగు - 3 టేబుల్ స్పూన్లు; ఎండు మిర్చి - 15; ఉప్పు - రుచికి తగినంత; చింతపండు గుఱ్ఱ - 3 టేబుల్ స్పూన్లు; బొహాలో తరుగు - పావు కప్పు; పసుపు - అర టీ స్పూన్

తయారీ: ● తగినంత ఉప్పు, నిమ్మరసంలో కలపాలి ● ఈ మిశ్రమాన్ని శుభ్రం చేసుకున్న చేప ముక్కలపై పోసి, గంట సేపు ఉంచాలి ● నిమ్మరసంలో నానిన చేప ముక్కలు రుచిగా ఉంటాయి ● మిక్సర్ జార్లో కొబ్బరి తరుగు, ఎండుమిర్చి, జీలకర్ర, ధనియాలు, పసుపు వేసి మెత్తగా గ్రెండ్ చేయాలి ● దీనిలో అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్ వేసి, కొబ్బరి పాలు పోసి బ్లెండ్ చేయాలి ● కడాయి వేడి చేసి, నూనె వేయాలి. నూనె కాక ఉల్లిపాయ ముక్కలు వేయించాలి ● దీనిలో బొహాలో ముక్కలు వేసి 3-4 నిమిషాలు వేయించి, కప్పు నీళ్లు కలిపి ఉడికించాలి ● పచ్చి మిర్చి తరుగు, చేప ముక్కలను 7 నిమిషాలు నన్ను మంటమీద ఉడికించాలి ● పైన మూత పెట్టుకుంటే ఈ కూరను వండాలి. మంట తీసి కొత్తిమీర చల్లి దించాలి.

కౌనుకో సుడోకు

9					4
2	7	4			3
8	4	2	5		9
7	5	2		3	
9	6				1 2
7			6		7 5 8
8			1 8	4	2
2			4	9	3
					6

నింపంధము: ప్రతి వరుసలో 1 నుంచి 9 అంకాల నింపండి (రెక్కలను అనుసరించి)

7	1	9	4	6	2	3	1
6	4	3	7	8	2	1	2
2	1	1	1	3	6	7	
8	7	1	6	2	5	1	1
9	2	4	1	1	5	1	2
1	1	1	1	1	1	1	2
1	1	1	1	1	1	1	2
4	6	3	1	1	2	9	

రాశి ఫలాలు (సారాసారం)

జన్మనక్షత్రం తెలియదా? నో ప్రాబ్లమ్! మీ ఫుల్టినరోజు తెలుసా? మీ ఫుల్టిన తేదీని బట్టి జానవారం (జనవరి 29 నుంచి జూలై 5 వరకు) మీ రాశి ఫలితాలు

డా॥ మైలవరపు శ్రీనివాసరావు జ్యోతిష్య పండితులు

మేషం (మార్చి 21 - ఏప్రిల్ 19)

ఏదో అవసరమై మిత్రుడో ఆప్తుడో బంధువో అనే ఉద్దేశ్యంతో మీ దగ్గర చేబడులుగా గాని, ప్రమాణపత్రం (ప్రామానరీ నోట్) మీద గాని, రుణాన్ని తీసుకున్నాడు. మీరు ఏమాత్రపు బట్టిడిసి చేయకుండానే కేవలం మాట మాత్రంగా ఆడిగినంత మాత్రానే తప్పక తీరుస్తామంటూ పలికి సామూహిక భద్రంగా అప్పగించేస్తారు. అయితే దానిని పచ్చేసిందనకుని ముందుకి ముందే ఉన్న సామూహిక పచ్చుకోవాలి.

మీరు ఉద్యోగస్థులే గాని అయ్యంటే మీరు అడక్కుండానే కొత్త సౌకర్యాల మీ అధికారులు మీకు కలిగిస్తూ ఉద్యోగంలో ఉన్నతినీ ఈయకపోవచ్చునేమోగాని అది తోందనే ఉత్సాహంతో ఉండగలుగుతారు.

ఉద్యోగంలో కూడా కొత్త ఉద్యోగం వచ్చి పని చేస్తూ కనిపిస్తారు. మీ ఉద్యోగ శాఖలోనే మరో మంది స్థానంలో పని చేయడానికి ఇష్టం ఉందా? అని ఓ ఉత్సాహం వారంలో అందవచ్చు. బిల్లులూ పనులూ కుటుంబ భాగస్వామి ఆరోగ్య పరిక్షణ వైద్యసహాయం సొంత ఉంటే దగ్గరా దూరం వంటి అన్నిటిని ఆలోచించుకోవడం కాకుండా ఓ కాగితం మీద అనుకూలతలనీ ప్రతికూలతలనీ ఒక చోట రాసుకుని నిర్ణయాన్ని తీసుకోండి తప్ప అకస్మాత్తుగా ఓ ఆలోచనకి వచ్చేసే మాటనిచ్చేయకండి. తప్పక ఇబ్బందికి గురవుతారు.

ఒకవేళ పై అధికారులే గనక స్థానపలం తల్లపనే మాటనే చెప్పే శని 9వ ఇంట ఉన్న కారణంగా వైశిఖోవందానికి కారణాలని వివరించండి. ఆగిరికొస్తారు.

లోకీక పరిహారం: నవ్వుని అంశాన్ని నిదానమైన భాషలో పై వాళ్లకి చెప్పుకోండి. లోకీక పరిహారం: శివాభిషేకం ఉత్తమం.

మిథునం (మే 21 - జూన్ 20)

వ్యాపార రంగంలో ఉన్న వారికి - నూత్నంలో మోక్షం చూపించే కొందరితో పరిచయ మయ్యే అవకాశముంది. దాంతో పాఠపాటు చేయవలసిన పరిస్థితి వస్తుంది. పాఠ పాటు అంటే ప్రభుత్వానికి పట్టణంలోని వెళ్లాలి అంటే పరిస్థితి అని అర్థం. దీనికి కారణం కేవలం ఆత్మాక మాత్రమే. ఎప్పుడోనైనా ప్రమాదాన్ని మాత్రమే తెచ్చిపెట్టే ఈ ఆత్మాకామార్గం - అదర్థ ప్రవర్తన వంటివి మంచిది కాదు. ఆ మీద మీ ఇష్టం.

ఆరోగ్యం గురించిన అన్ని తీరుల శ్రద్ధనీ మీరు ముమ్మారుతూ పాటిస్తూ ఉన్నప్పటికీ, మాన పరిక్షణకాలిగా మీ భార్య మిమ్మల్ని పరిశీలిస్తూ ఉన్నా... కాలవశం వల్ల ఆరోగ్య భంగం కాక తప్పదు.

అయితే ఈ ఆరోగ్య నష్టమనేది ప్రాణాపాయకం కాదు. శారీరకారోగ్య నష్టం కారణంగా పైకి గట్టి గానే మీరు కనిపిస్తున్నా... లోప మాత్రం పీరితికం వంటి కట్టిగా ఉండనే సంభవిస్తుంది. సకాల నిద్రా సకాల భోజనం అందునా ఇంటి భోజనమే చేస్తామనే గట్టి పట్టుదలతో జీవిస్తాన్ని నడవదలిస్తే మీకు మంచిని ఆరోగ్యవంతులు మరొకరుండరు.

చెప్పలేనంతటి ఉత్సాహం కారణంగానూ, అందరికీ మీ వంతు సహాయాన్ని చేయాలనే ద్వారా తోనూ కొంతగా ముందడుగు వేస్తారు. పనిలో నిజాయితీతో మీరు దూసుకుపోతాంటే ఏదో ఓ చిన్న నిందని మీ మీద వేసి అవకాశముంది. దానినికాదు మీ దూసుకుపోవడం అనేది మీకు సేరుని తెచ్చేది. వాళ్లకున్న ఆ మాత్రపు గుర్తింపునీ కూడా దూరం చేసేసి అదేమీ అయినా మీరు అగి పోరు. వివాదాల వైపుకి అడుగులేయరు. అది చాలా మంచిపని. సహాయపడేందుకు ప్రయత్నించండి తప్ప ఇరుకున పడకండి.

లోకీక పరిహారం: తాత్కాలిక ఆరోగ్య పరిక్షణవనరం. లోకీక పరిహారం: సుందరకాండ పారాయణం మంచిది.

కర్కాటకం (జూన్ 21 - జూలై 22)

అనుకున్న పనులన్నీ అనుకున్నట్టుగా సాగుతూ అనుకున్న సమయానికి గనక పూర్ణత తూంటే ఉండే ఆనందమే వేరు. అన్ని పనుల్లో ఒకటో అరో ఆలంపై నూనె పెట్టగా మనసు ఆందోళనకి గురికాదు. మరి అదే అన్ని పనులూ దాదాపుగా ఆగుతూ ఆగుతూ వెళ్లగంట్లో అందోళన పెరుగుతుందనేది నిశ్చయం. ఈ వారంలో అలాంటి అందోళన కలగవచ్చు. నివారణ మార్గం ఒక్కటే. ఏ పనులన్నీ ఒక పనితో ఒక పనికి ముడివేసుకుని కనిపిస్తున్నాయో - ఆ ముడవని విప్పి దేనికీ దానినిగా వేసుకోండి. పనుల్లో జాప్యం రాదు. కుజుడూ బుధుడూ అనుకూలురుగా లేకపోతే వారణంగా కనిపించే పరితిం ఇది. దేనికి దానికీగా ముగించుకోండి.

మనని సక్రమంగా గమ్యానికి తీసుకెళ్లమన్న వాచానాన్ని ఎంతో భద్రంగా చూసుకునే మాట నిజమే, అయితే దానిని సంబంధించిన బాధ్యు భద్రత - రంగ అందం సుమచ్చ దనం గీతలు లేకుండా పడకుండా రక్షించుకోవడం... వంటివి కాకుండా లోపలన్న యంత్రాని ఒకసారి పరిశీలించి చేసుకోవడం అవసరం. మనస్తాపాన్ని నిష్కారణంగా కలిగించే స్వభావమున్న కుజుడు మనని ఇబ్బందుల పాలు చేయ వచ్చును. అందుకే అతనిని నిష్కారణంగా మేరు పరిశీలించి అతనిని నిష్కారణంగా మేరు పరిశీలించి వచ్చును. మీ పనుల మీద ఉంచవలసిన ఏకాగ్రతని ఈ దురాలోచన అమలుకోసం వినియోగిస్తారు. సష్టోత్తున్నది మీరా? అవతలి వ్యక్తి? ఆలోచించి మానుకోండి.

లోకీక పరిహారం: వాచాన భద్రత పాటించుకోండి. లోకీక పరిహారం: శివాభిషేకం ఉత్తమం.

సింహం (జూలై 23 - ఆగస్టు 22)

ఓపిక ఉండడమనేది అందరి సొత్తు కాదు. ఓపిక అనే మాటకి శారీరక శక్తి అనేది అర్థం కాదు. వ్యతిరేకమైన విధంగా ఫలితం వచ్చినా తట్టుకోగల సహన శక్తి అనే ఓపిక అనే మాటకి సరైన అర్థం. ఈ వారంలో కొన్ని పనులు నష్టపడకగా సాగుతూ - మీదప రిజైట్ పలని రోజుకి ఫలని పనిని ముగించి అందిస్తానన్నారో ఆ మాట చెల్లని పరిస్థితికి మిమ్మల్ని గురిచేయవచ్చు. అయినా మీరు ఓపికతో (డైరెక్టుగా కూడిన సహనం) ఉంటారు. అలాగే ఉండండి. ఈ ప్రతిస్పందన తాత్కాలికం మాత్రమే.

కర్కారాలూ ఆయుదాల పనులూ యంత్రపరికరాలూ విద్యుత్తూ మొదలైన కొన్ని పనులు ప్రాణానికి తెగించి చేయవలసినవేదీ నిశ్చయం కదా! రోజూ చేస్తున్న పనులే కదా! అని ప్రారంభించుకోండి పనిని. కొత్తగా పనిని నేర్చుకునే రోజుల్లో ఎలా అతిభద్రతని పాటించి నేర్చుకున్నారో అలాగే ఉండండి.

మా యజమానే కదా! అనే గౌరవం జాతి యంత్రాళిక విద్యుత్తు మొదలైన వాటికి ఉండదు. వాటి పనిని అవి చేసేస్తాయి కదా!

శరీరంలో తగినంత శక్తి ఉండకపోవచ్చు ఒక రోజులో. అయినా దూరభార ప్రయాణం (దూరంగా వెళ్లాలని ప్రయాణం) వెళ్లమీద పడి - మళ్లీ కొన్నిరోజుల్లోనే అవసరం లేదనే వార్త వినిపించి అనందాన్ని మారిపోతుంది. అయితే అదే ప్రయాణం మరొకటి కలిసి అదే తీరుతో చేయవలసి రావచ్చు చిట్టచివరి వరకైతే. సిద్ధంగా ఉండండి. అయితే ఈ ప్రయాణం అనేది తప్పక చేయవలసి వస్తే ప్రయాణం మీకు ఉంటుంది.

లోకీక పరిహారం: ధైర్యంగా ఉండండి. సహనశక్తిని అలవరచుకోండి. లోకీక పరిహారం: గణపతి ద్వారానం మంచిది.

వృషభం (ఆగస్టు 20 - మే 20)

ఎప్పుడైనా బదిలీకి ప్రయత్నించే పోయినా వెళ్లిపోవాలి వెళ్లిపోవాలనే ఊహ మీకు మనసులో కొచ్చేసే ఉండవచ్చు. మనసు గాని వ్యతిరేకాలోచనతో ఉన్నట్టుతే తప్పక అనుకూలతలనీ అక్కడ కరచు అక్కడ ఉండండి. ఆ కారణంగా మీ మనోభిప్రాయాన్ని గమనించే లేక దైవహత్యతో మీకు పెద్ద అనుకూల ప్రదేశం కాకపోయినా ఇక్కడినుండి మాత్రం బదిలీ జరిగి అవకాశం బలంగా వుంది.

శని 9వ ఇంట ఉన్న కారణంగా ఏదో ఓ ఆననుకూలతని కలిగించి తీరుతాడు. ఇంట్లో తిండి తిన్న తరువాత ప్రయాణం చెయ్యాలన్న దూరంలో ఉద్యోగ స్థలం ఉండే కారణంగా పూర్వ స్థలం కంటే కొంత ప్రేమ అనిపించినా కూడా, ఆ ప్రదేశాన్ని విడిచేయడమనేది మీకిష్టం కాదు. ఇష్టం అనందం కంటే ఈ శారీరక కష్టం గొప్ప అని పించనే అనిపించదు. మంచిదే కదా! కానియ్యండి!!

ఎప్పుడో మీరు కడివి విడిచేసిన వివాహ సంబంధం వాళ్ల పునఃపరిశీలన కోసం తప్పక కలిసొచ్చే అవకాశం ఉంది. అప్పుడు ఈ సంబంధాన్ని ఎందుకు వద్దనుకున్నారో లేదా సంశయాన్నడ స్థితిలో అలాగే ఉండే కారణం ఆ కారణాన్ని వివరించడానికి సిద్ధంగా ఉండండి. సరైన కారణాన్ని చెప్పి (లేక పోయిన వక్షంలో పెళ్లి సంబంధం కాస్తా ఓ మెరుపు మెరిసినట్లు సంబంధం వచ్చింది - వెళ్లనూ వెళ్లిపోయినట్లుగా అయిపోతుంది. ఫలితం నిరుత్సాహం కావచ్చు. జాగ్రత్త!

వ్యాపారంలో పచ్చిని చిన్న పాఠశాల కారణంగా ప్రభుత్వం వారు మీ మీద బనాయించిన బుద్ధి అభియోగం కాస్తా వీగిపోయి ఫలితం మీకు అనుకూలంగా ఉంటుంది. వ్యాపారస్థానంలో గెలవ గెలుగొనే ధైర్యం - అహంకారం విజయగర్భంతో ఉండకండి. వీలయినంతవరకూ సామరస్యంగానే సాగిపోండి.

లోకీక పరిహారం: పట్టుదలకి పోవడం న్యాయస్థానాన్ని ఆశ్రయించడం వల్ల వచ్చు. లోకీక పరిహారం: దుర్గాదేవి స్తోత్ర పఠనం మంచిది.

కర్కాటకం (జూన్ 21 - జూలై 22)

అనుకున్న పనులన్నీ అనుకున్నట్టుగా సాగుతూ అనుకున్న సమయానికి గనక పూర్ణత తూంటే ఉండే ఆనందమే వేరు. అన్ని పనుల్లో ఒకటో అరో ఆలంపై నూనె పెట్టగా మనసు ఆందోళనకి గురికాదు. మరి అదే అన్ని పనులూ దాదాపుగా ఆగుతూ ఆగుతూ వెళ్లగంట్లో అందోళన పెరుగుతుందనేది నిశ్చయం. ఈ వారంలో అలాంటి అందోళన కలగవచ్చు. నివారణ మార్గం ఒక్కటే. ఏ పనులన్నీ ఒక పనితో ఒక పనికి ముడివేసుకుని కనిపిస్తున్నాయో - ఆ ముడవని విప్పి దేనికీ దానినిగా వేసుకోండి. పనుల్లో జాప్యం రాదు. కుజుడూ బుధుడూ అనుకూలురుగా లేకపోతే వారణంగా కనిపించే పరితిం ఇది. దేనికి దానికీగా ముగించుకోండి.

మనని సక్రమంగా గమ్యానికి తీసుకెళ్లమన్న వాచానాన్ని ఎంతో భద్రంగా చూసుకునే మాట నిజమే, అయితే దానిని సంబంధించిన బాధ్యు భద్రత - రంగ అందం సుమచ్చ దనం గీతలు లేకుండా పడకుండా రక్షించుకోవడం... వంటివి కాకుండా లోపలన్న యంత్రాని ఒకసారి పరిశీలించి చేసుకోవడం అవసరం. మనస్తాపాన్ని నిష్కారణంగా కలిగించే స్వభావమున్న కుజుడు మనని ఇబ్బందుల పాలు చేయ వచ్చును. అందుకే అతనిని నిష్కారణంగా మేరు పరిశీలించి అతనిని నిష్కారణంగా మేరు పరిశీలించి వచ్చును. మీ పనుల మీద ఉంచవలసిన ఏకాగ్రతని ఈ దురాలోచన అమలుకోసం వినియోగిస్తారు. సష్టోత్తున్నది మీరా? అవతలి వ్యక్తి? ఆలోచించి మానుకోండి.

లోకీక పరిహారం: వాచాన భద్రత పాటించుకోండి. లోకీక పరిహారం: శివాభిషేకం ఉత్తమం.

కర్కాటకం (జూన్ 21 - జూలై 22)

అనుకున్న పనులన్నీ అనుకున్నట్టుగా సాగుతూ అనుకున్న సమయానికి గనక పూర్ణత తూంటే ఉండే ఆనందమే వేరు. అన్ని పనుల్లో ఒకటో అరో ఆలంపై నూనె పెట్టగా మనసు ఆందోళనకి గురికాదు. మరి అదే అన్ని పనులూ దాదాపుగా ఆగుతూ ఆగుతూ వెళ్లగంట్లో అందోళన పెరుగుతుందనేది నిశ్చయం. ఈ వారంలో అలాంటి అందోళన కలగవచ్చు. నివారణ మార్గం ఒక్కటే. ఏ పనులన్నీ ఒక పనితో ఒక పనికి ముడివేసుకుని కనిపిస్తున్నాయో - ఆ ముడవని విప్పి దేనికీ దానినిగా వేసుకోండి. పనుల్లో జాప్యం రాదు. కుజుడూ బుధుడూ అనుకూలురుగా లేకపోతే వారణంగా కనిపించే పరితిం ఇది. దేనికి దానికీగా ముగించుకోండి.

మనని సక్రమంగా గమ్యానికి తీసుకెళ్లమన్న వాచానాన్ని ఎంతో భద్రంగా చూసుకునే మాట నిజమే, అయితే దానిని సంబంధించిన బాధ్యు భద్రత - రంగ అందం సుమచ్చ దనం గీతలు లేకుండా పడకుండా రక్షించుకోవడం... వంటివి కాకుండా లోపలన్న యంత్రాని ఒకసారి పరిశీలించి చేసుకోవడం అవసరం. మనస్తాపాన్ని నిష్కారణంగా కలిగించే స్వభావమున్న కుజుడు మనని ఇబ్బందుల పాలు చేయ వచ్చును. అందుకే అతనిని నిష్కారణంగా మేరు పరిశీలించి అతనిని నిష్కారణంగా మేరు పరిశీలించి వచ్చును. మీ పనుల మీద ఉంచవలసిన ఏకాగ్రతని ఈ దురాలోచన అమలుకోసం వినియోగిస్తారు. సష్టోత్తున్నది మీరా? అవతలి వ్యక్తి? ఆలోచించి మానుకోండి.

లోకీక పరిహారం: వాచాన భద్రత పాటించుకోండి. లోకీక పరిహారం: శివాభిషేకం ఉత్తమం.

కన్య (ఆగస్టు 23 - సెప్టెంబర్ 22)

చికాకులనేవి రెండు తీరులుగా వస్తాయి. చేయాలన్న పనిని సక్రమంగా చేయకపోవడమో సరికాని వ్యక్తికి అప్పగించి ఉండడమో... ఇలాంటి కారణాల వల్ల వచ్చే చికాకు ఒక తీరు. కారణం సరిగా తెలియక వచ్చినట్లే చికాకు మరొక తీరు. ఈ రెండవ తీరు చికాకు వచ్చి పడవచ్చు ఈ వారంలో. అంతమాత్రాన అందోళన వడిపోవచ్చు. ఒకపాటు పనిని అపేసి దాని గురించి ఆలోచించుకోకుండా బుద్ధిని తాళిగా ఉంచి - ఏ వినోద చిత్రాన్నో చూస్తూ కొన్ని గంటలు కాలక్షేపం చేస్తే - తప్పక ఆ చికాకు మూలకారణం దొరుకుతుంది. ఒక్క గ్రహం మాత్రమే అనుకూలంగా లేని కారణంగా తాత్కాలికమైన ప్రతిస్పందన అని గ్రహించుకోండి.

సంతాన - భార్యారాకరణం ప్రకృతి అర్థకమనిగా ఉన్న కారణంగా భార్యతో మాటా మాట పట్టింపు రావచ్చు. తాత్కాలికంగా సంతానం మీ మాటతో విరోధించవచ్చు. మొత్తానికి కుటుంబం రెండుగా అయి పోయిందా? అనే మనస్తాపం మీకు కలగొచ్చు. దిగులు పడకండి. అర్థం పై భాగాన వచ్చే నీళ్లు కిందికి జారి పడి సమయంలో ప్రతిబింబానికి స్పృశ ఉండదు కదా! ఇది అంతే! ఒకటిరెండు రోజుల్లో అంతా సవ్యంగా మారిపోతుంది. అదికంటా సంపాదించాలనే పట్టుదలా - ఇతరులతో పోల్చుకున్న కారణంగా కలిగిన అసంతృప్తి... వంటి కారణాల వల్ల తీవ్రంగా శరీరాన్ని వంచి పని చేయస్తారు. దాంతో శరీరారోగ్యం అంతం తమత్రంగా అయ్యే అవకాశం ఉంది. ముఖ్యంగా పూర్వ - పర శరీరాలని (బోధ్యమంది పై భాగం, బోధ్యమంది కింది భాగం) గట్టిగా పట్టి ఉంటే నడిమి భాగానికి ఏ బాధా లేకుండా చూసుకోండి. నడుం తొప్పి, నడుం పట్టియందు... వంటివి రాకుండా జాగ్రత్త పడండి. జాగ్రత్త పడడమంటే మరేదో ఔషధం వాడడమని అర్థం కాదు. విశ్రాంతినియడమే సరైన ఔషధమని గుర్తుంచుకోండి.

లోకీక పరిహారం: ప్రకాశంగా ఉంటే పనులన్నీ సక్రమంగా సాగుతాయి. లోకీక పరిహారం: అజనేయస్తోత్ర పఠనం మంచిది.





1368 అడుగుల ఎత్తులో ఆటాపాటా

● తల్దాకపూర్, ప్రభాస్

అద్రియాలోని 1368 అడుగుల ఎత్తైన ప్రదేశంలో ప్రభాస్, బాలీవుడ్ బ్యూటీ శ్రద్ధా కపూర్ విండోశారు. వీరి ఆటాపాటా 'సాజో' సినిమా కోసమే. ప్రభాస్, శ్రద్ధా జంటగా 'రన్ రాజా రన్' ఫేమ్ సుజీత్ ఈ చిత్రానికి దర్శకత్వం వహిస్తున్నారు. యూటీ క్రియేషన్స్ పతాకంపై వంటి, ప్రమాద, విక్రమ నిర్మిస్తున్నారు. తెలుగు, తమిళ, హిందీ భాషల్లో భారీ బడ్జెట్తో రూపొందుతున్న ఈ సినిమాలోని ఓ పాటను ఆస్టియాలోని అద్భుతమైన, అందమైన లోకేశ్వర్లో ప్రముఖ బాలీవుడ్ కొరియోగ్రాఫర్ వైభవి మర్చంట్ నేతృత్వంలో చిత్రీకరించారు. 1368 అడుగుల ఎత్తులో కేబుల్ కార్న్ లీసుకుని సాంగ్ మేకింగ్ చేశారు చిత్రబృందం. అంత ఎత్తులో

మాటింగ్ జరుగుతున్నప్పుడు యూనిట్ కంగా రుచురకుండా ప్రభాస్ అందర్నీ ప్రోత్సహించా రట. "మాకు ఇంతలా సపోర్ట్ చేసిన చిత్రబృందా నికి థ్యాంక్స్. ఈ చిత్రానికి జిత్రాన్ నేపథ్య సంగీతం ప్రత్యేకంగా నిలవనుంది. ప్రతి సీన్ని ఎలి వేట్ చేసే విధంగా వరల్డ్ క్లాస్ క్యాలిటీ రీ రికార్డింగ్ అందిస్తున్నారని జిత్రాన్. స్వాతంత్ర్య దినోత్సవం కానుకగా ఆగస్ట్ 15న 'సాజో'ని ప్రవచనవ్యాప్తంగా విడుదల చేయబోతున్నాం" అని నిర్మాతలు పేర్కొన్నారు. ఈ చిత్రానికి కెమెరా: మిడి.

మలయాళ సటుడు మోహన్లాల్ కు బందోబస్త్ ఏర్పాటు చేశారట హీరో సూర్య. కనీష్కా కౌన్సిల్. ఇదంతా తమిళ సినిమా 'కాప్పాన్' గురించే. 'పీడోకృషి, బ్రదర్స్' వంటి చిత్రాల తర్వాత సూర్య హీరోగా కేవల ఆనంద్ దర్శకత్వంలో తెరకెక్కిన తమిళం చిత్రం 'కాప్పాన్'. ఈ చిత్రంలో సాయెషా కథానాయికగా నటించారు. లైకా ప్రొడక్షన్స్ పతాకంపై సుభాస్కరన్ నిర్మించారు. ఈ సినిమాకు తెలుగులో 'బందోబస్త్' అనే టైటిల్ను ఖరారు చేశారు. ప్రముఖ దర్శకుడు రాజ్ మహి శుక్ర వారం ఈ టైటిల్ను అనౌన్స్ చేశారు. సూర్య సముద్ర ఖని ఈ సిని మాలో ఎన్ఎస్ఐ కమాండోలుగా నటించారు. మోహన్లాల్ ప్రధాన మంత్రి పాత్రలో నటించా రని తెలిసింది. బొమ్మన్ ఇరానీ, అర్జు, నాగినడు, పూర్ణ తదితరులు నటించిన ఈ సినిమా ఈ ఏడాది ఆగస్టులో విడు దల కానుంది.

కమాండో బందోబస్త్



● సూర్య



సాకి ప్యామిలీ సినిమా

నల్లగిండె శనివారం 29-6-2019

రంగంలాకి దిగుతున్నా!

● నాగార్జున

ఓ పాతిక కిలోల పంకాయలు, గుడ్లు, బియ్యం.. ఇలా కిలాజా సామాన్లను బిజీబిజీగా కొనుగోలు చేస్తున్నారని నాగార్జున. ఇవన్నీ వాళ్ల ఇంటికొసం కాదు. త్వరలో ప్రారంభం కానున్న 'బిగ్ బాస్' వ్యవహారంపై నాగార్జున ఛోస్టిగా ప్రకటించింది 'బిగ్ బాస్' బృందం. 'ఈ సీజన్లోకి నేను రంగంలోకి దిగబోతున్నాను' అంటూ నాగార్జున పలికి డైలాగ్ వీడియో ప్రోమోను రిలీజ్ చేశారు. త్వరలోనే ప్రారంభం కానున్న మూడో సీజన్ గురించి స్టార్ మా ప్రతినిధి మాట్లాడుతూ - "ఓక్కలకు బెస్ట్ ఇన్వాల్యూస్ మా లక్ష్యం. నాగార్జునగారు తోడవ్వడం ఈ సీజన్ నకు కొత్త ఫ్లేవర్ వస్తుందనుకుంటున్నాం" అన్నారు. "కొత్త కొత్త విషయాలతో ప్రయోగాలు చేయడం నాకు ఇష్టం. అలాగే బిలివిజన్ కూడా నాకు కొత్తేం కాదు. ఆట్రెడ్ 'మీలో ఎవరు కోటీ షరారుడు' చేసి ఉన్నాడు. 'బిగ్ బాస్' అనేది కొత్త ఎక్స్పీరియన్స్. చాలా ఎక్సైటింగ్గా ఉంది" అన్నారు నాగార్జున.

అప్పడాలమ్మ అప్పడాలు



● హ్యాథికర్షన్

.... అని రోడ్డుపై అమ్ముతున్నారని బాలీవుడ్ హ్యాండ్సమ్ హీరో హ్యాథికర్షన్. హీరో అప్పడాలు అమ్ముడంటే అది కచ్చితంగా ఏదో సినిమానే అయ్యింటుంది. అప్పడ... 'సూపర్ 30' కోసం హ్యాథికర్షన్ అమ్ముడాల అమ్మారు. బీహార్ కు చెందిన గణిత శాస్త్రవేత్త ఆనంద్ కుమార్ జీవితం ఆధారంగా హిందీలో తెరకెక్కిన చిత్రం 'సూపర్ 30'. ఆనంద్ పాత్రలో హ్యాథికర్షన్ నటించారు. వికాస్ బాల్ దర్శకత్వం వహించారు. తాజాగా ఈ సినిమాలోని హ్యాథికర్షన్ కొత్త పోస్టర్ను రిలీజ్ చేశారు. "ఆనంద్ కుమార్ జీవితంలో కూడా అప్పడాలు అమ్మే నాటి పరిస్థితులు ఎంతో ఉద్వేగంతో బాటున్నవి. ఇలాంటి పరిస్థితులను ఎదుర్కొన్న ఆయన కష్టపడి జీవితంలో ఎంతో ఉన్నత స్థాయికి చేరుకున్నాడు" అని హ్యాథికర్షన్ పేర్కొన్నారు. ఈ సినిమా ఈ ఏడాది జూలై 12న విడుదల కానుంది.



"నిర్మాణ సంస్థలకు నా నుంచి సరైన మద్దతు లభించడనే నెపంతో నన్ను ఓ సినిమా నుంచి హీరోయిన్ గా తొలగించారు" అని వాపోయారు అమలా పాల్. విజయ్ సేతుపతి హీరోగా విజయ్ కృష్ణన్ దర్శకత్వంలో వంద ఆర్ట్స్ పతాకంపై తమిళంలో ఓ సినిమా తెరకెక్కుతోంది. ఈ సినిమాలో తొలుత హీరోయిన్ గా అమలా పాల్ ను ఎంపిక చేసుకున్నారు. ఆ తర్వాత ఆమె స్థానంలో హీరోయిన్ గా మేఘా ఆహ్వానం చేసుకున్నారు. అమలా పాల్ భారీ పారితోషికం డిమాండ్ చేయడంతో ఆమెను ఈ సినిమా నుంచి తొలగించారనే వార్తలు ప్రచారంలోకివచ్చాయి. ఈ వివాదం గురించి అమలా పాల్ తన అభిప్రాయాన్ని పంచుకున్నారు. "ప్రొడక్షన్ హోంలకు నా వంతుగా సపోర్ట్ చేస్తున్నానా? లేదా? అనే విషయంలో ఆత్మకోపన చేసుకునే ప్రక్రియలో భాగంగా ఈ పోస్ట్ పెడుతున్నాను. దశాబ్ది కాలంగా నేను ఇండస్ట్రీలో కొనసాగుతున్నాను. నా పరిచయస్థులు, నా సహనటీసీలులు ఇప్పటివరకు నాపై ఎటువంటి ఆరోపణలు చేయలేదు. నేను నిర్మాణ సంస్థలకు చాలా సపోర్ట్ చేశాను. ఇందళం కొన్ని ఊదాపాఠాలు చెప్పడంపాటుకున్నాను. 'బాస్కల్ ఓరు రాస్కల్' సినిమా ప్రొడ్యూసర్ నాకు ఇవ్వాలన్న పారితోషికాన్ని ఇవ్వడంలో విఫలమయ్యాను. కానీ

తప్పకోలేదు... తప్పించారు

నేను ఇచ్చిన డేట్స్ కన్నా ఇంకా సమయం కేటాయిండాల్సి వచ్చింది. పైగా క్యాలిబ్రీ విషయంలో కాంప్లైట్ కాకూడదని ఈ సినిమా లాస్ట్ డే మాటింగ్ ఖర్చులన్నీ నేనే భరించాను. ఇక 'అడై' (తెలుగులో 'ఆమె') సినిమాని సాల్లర్ కమ్ ప్రొఫిట్ షేర్ చేసిన మీద కమిషన్ చేశాను. కేవలం అదాన్స్ మాత్రమే తీసుకుని ఈ సినిమా మాటింగ్ గేను పూర్తి చేశాను. ఇలా నేను చేస్తున్న సినిమాల నిర్మాణ సంస్థలకు మొదటి ప్రాధాన్యత ఇస్తూ, నా అవసరాలకు రెండో ప్రాధాన్యతను ఇస్తున్నాను. ఇప్పుడు కూడా చంద్ర ఆర్ట్స్ నిర్మాణ సంస్థ తెరకెక్కించనున్న సినిమాలోని నా పాత్ర కోసం నా సొంత ఖర్చులతో కాస్ట్యూమ్స్ కొనడానికి ముందే వచ్చాను. ఈ సంస్థ ఎప్పుడూ ఆర్థికపరమైన వివాదాల్లో నిలుస్తూనే ఉంటుంది. నేను ఊటీలో ఏవేవో సౌకర్యాలు అడిగాను, తమ నిర్మాణ సంస్థకు నేను సరిపోనని చెప్పి నన్ను హీరోయిన్ గా తొలగించారు. కనీసం ఈ విషయం గురించి నాతో సరైన చర్చలు జరపకూడదనే వారు ఈ నిర్ణయం తీసుకున్నారు. కానీ నేను భారీ పారితోషికం డిమాండ్ చేశానని ఆరోపించారు. 'అడై' బీజర్ రిలీజ్ తర్వాత నన్ను



● అమలా పాల్

తాగిన మైకంలో...



● విజయ్, మమత, రిషి

విజయ్, మమత, రిషి, జేబీ సుహాస, నల్లపే, లచ్చ, తేజ శిల్పి ముఖ్య పాత్రల్లో రాజా విక్రమ సరేంద్ర తెరకెక్కించిన చిత్రం 'అమ్మత నిలయం'. ఆర్.పి. సమర్పణలో రామ మోహన్ నాగల, ప్రవీణ్ కుమార్ నిర్మించిన ఈ సినిమా పాటలను విడుదల చేశారు. రాజా విక్రమ సరేంద్ర మాట్లాడుతూ- "తాగిన మైకంలో యువత చేసే పాపాల్ని వల్ల చాలా కుటుంబాలు రోడ్డున పడుతున్నాయి. అలాంటి కుటుంబాల్లోని ఓ అంధుడి జీవితం ఆధారంగా ఈ సినిమా నిర్మించాం. మా సినిమా ద్వారా మంచి సందేశం ఇస్తున్నాం. 'అవరాజిత' సేవా సమితి'లోని అనాధ బాలికల చేత ఫస్ట్ లుక్, ఆడియో విడుదల చేయడం హ్యాపీగా ఉంది" అన్నారు. "ప్రధాన కథ అనాధగా మారిన అంధుడి జీవితం చుట్టూ తిరుగుతుంది. 'అవరాజిత' సేవా సమితి'లోని అనాధ పిల్లలకు కావాల్సిన సదుపాయాలు కల్పించాం. మా బ్యానర్ నుంచి ఇలాంటి సేవా కార్యక్రమాలు ఇకపైనా చేస్తాం" అన్నారు రామమోహన్ నాగల, ప్రవీణ్ కుమార్.

పక్కా ప్లానింగ్!

ఇటు సాత్ అటు నార్టీస్ బ్యాలెన్స్ చేసుకుంటున్నారని తమన్నా. ఇక్కడ సినిమాలు కమిటీ అవుతూ అక్కడి సినిమాలు కూడా డేట్స్ ఇస్తూ పర్సెక్ట్ ప్లానింగ్తో వెళుతున్నారు. ఇటీవల విడుదలైన హిందీ చిత్రం 'బామోషి' చిత్రంలో కనిపించిన తమన్నా ఇప్పుడు బాలీవుడ్లో మరో చిత్రానికి గ్రీన్ సిగ్నల్ ఇచ్చారని టాక్. విలక్షణ సటుడు నవాజుద్దీన్ సిద్దిఖీ హీరోగా తెరకెక్కుతున్న చిత్రం 'జోర్ మాడియా'లో తమన్నా నాయికగా నటించనున్నారు. ఈ సినిమాతో నవాజుద్దీన్ సిద్దిఖీ సోదరుడు షమాన్ నవాజ్ సిద్దిఖీ దర్శకత్వంలో ఆవుతున్నారు. రొమాంటిక్ డ్రామాగా రూపొందుతున్న ఈ సినిమాలో తొలుత హాసీ రాయ్ ను కథానాయికగా ఎంపిక చేశారు. అయితే ఆమె ఈ చిత్రం నుంచి తప్పుకోవడంతో ఆ అవకాశం తమన్నాకి దక్కింది. ప్రస్తుతం సమాజం ఎదుర్కొంటున్న ఒక సమస్యపై ఈ చిత్రకథ ఉంటుందట. కాగా, ఈ చిత్రంలో ప్రముఖ దర్శకుడు అనురాగ్ కశ్యప్ కీలక పాత్రలో నటిస్తున్నారు. ఇదిలా ఉంటే 'రాజాగారి గది 9' నుంచి తమన్నా తప్పుకున్నారని ఫిర్ట్ నగర్ టాక్. 'సైరా'లో ఆమె ఓ కీలక పాత్ర చేసిన విషయం తెలిసింది. తమిళంలో సుందర్ సి దర్శకత్వంలో ఓ సినిమా, 'ఆనంద్' (బ్రహ్మా) తమిళ రీమేక్లో నటిస్తున్నారు.

రొమాంటిక్ థ్రిల్లర్

'రాజ్ సూరియన్, ఆకర్షక, సస్టివ్ హీరో హీరోయిన్లుగా తెరకెక్కిన చిత్రం 'నా పేరు రాజా'. అశ్విన్ కృష్ణ దర్శకత్వంలో తెలుగు, కన్నడ భాషల్లో రాజ్ సూరియన్, ప్రభాకర్ రెడ్డి, కిరణ్ రెడ్డి నిర్మించిన ఈ సినిమా పోస్ట్ ప్రొడక్షన్ పనులు జరుగుతున్నాయి. దర్శక-నిర్మాతలు మాట్లాడుతూ- "యాక్షన్, రొమాంటిక్ థ్రిల్లర్ గా రూపొందిన చిత్రమిది. రాజ్ సూరియన్ మూడు పాత్రల్లో నటించారు. గ్రాఫిక్స్, విజువల్ ఎఫెక్ట్స్ విషయంలో రాజ్ పడలేదు. ఎల్వీస్ జామపా మంచి సంగీతం అందించారు. రామ్ గోపాల్ వర్మ లాంటి గొప్ప దర్శకుడి సినీ మాలకు చేసిన వెంటక సినిమాలో గ్రేడ్ ఓ ఆకర్షణ. త్వరలో పాటలు, సినిమాను విడుదల చేస్తాం" అన్నారు.

ఆర్మీ చీఫ్ గా విక్రీ



● విక్రీ కొశల్

'ఉరి' (2019) సినిమా విక్రీ కొశల్ కు బాలీవుడ్ డెల్ కో కావల్సినంత ప్రోత్సాహం ఉంది. ఆ తర్వాత 'సర్కార్ ఉదమ్ సింగ్, భూత్, ది హాంటర్ షిప్' సినిమాలు ప్రకటించారు విక్రీ. తాజాగా మరో కొత్త ప్రాజెక్టు కూడా ఓకే చేశారు. మాజీ మిలటరీ ఆఫీస్ మన్ వీర్ శ్యామ్ మాన్వేజ్ జీవితం ఆధారంగా మేఘన్ గుర్జర్ రూపొందించనున్న సినిమాలో టైటిల్ రోల్ చేయనున్నారు. "దేశ ప్రభుత్వం ఫీల్డ్ మార్షల్ శ్యామ్ జీవితాన్ని స్ట్రీట్ మీద ఆవిష్కరించబోతున్నందుకు గౌరవంగా, గర్వంగా ఫీలవుతున్నాను" అన్నారు విక్రీ.



