

గులాబీ ఖిల్లాలు



జిల్లాలన్నీ తెరాస ఖాతాలోకే.. 32 జిల్లాలన్నీ జయకేతనం

- చైర్పర్సన్, వైస్ చైర్పర్సన్ పదవులన్నీ ఆ పార్టీ సభ్యులకే
- జులై 5న బాధ్యతల స్వీకరణ • అంతవరకు పాత పాలకవర్గాలే
- కొత్త జడ్పీ, మండల పరిషత్ అధ్యక్షులకు కేసీఆర్, కేటీఆర్ శుభాకాంక్షలు

పంపిణీ పీఠాపై తెరాస చరిత్ర విజయం అనిపిస్తున్నది. జమ్మికి అత్యధిక ఎంపీల పీఠాలు తెరాస చేతులకి వెళ్లి పీఠాన్ని అధికార పార్టీ.. శనివారం జిల్లా పరిషత్లనుండి తెరాస దర్గా పాగా చేసింది. అన్నిచోట్లా సున్నమైన అధికార పార్టీని గులాబీ దళం.. అదిలావాదీ మినహా అంతటా ఏకగ్రీవంగా జడ్పీ పీఠాలను తెరాస చేసుకుంది. 32 జిల్లాల్లోనూ జడ్పీ చైర్పర్సన్లను మంత్రులు, ఎంపీలు, ఎమ్మెల్యేలు, ఎమ్మెల్యేలు, కార్యకర్తలు అధినేతలతో ముందెత్తారు. పార్టీ శ్రేణులు గులాబీ చల్లకొని సంఘాలు చేసుకున్నాయి. జిల్లా కేంద్రాల్లో విజయోత్సవ ర్యాలీలు నిర్వహించారు. సీఎం కేసీఆర్, తెరాస కార్యనిర్వాహక అధ్యక్షుడు కేటీఆర్లు విజేతలు, వారి విజయం కోసం శ్రమించిన మంత్రులు, ఇతర నేతల్ని ప్రత్యేకంగా అభినందించారు. -వివరాలు 11లో



భూపాలపల్లి జడ్పీ చైర్పర్సన్గా ఎన్నికైన శ్రీపాల్ కి స్వాగతం కాటారం వచ్చిన సందర్భంగా కార్యకర్తల ర్యాలీ

ఆస్ట్రేలియాతో అమీతుమీ

నేటి పోరు భారత్ కు కీలకం

లండన్: ప్రతిష్టాత్మక వన్డే ప్రపంచకప్లో భారత్ జట్టు కీలక సమరానికి సిద్ధమైంది. దక్షిణాఫ్రికాపై విజయంతో బోర్న్లో శుభారంభం చేసిన కోచ్ మైకేల్ హెస్సెల్ అధికారం తన రెండో మ్యాచ్లో ఆస్ట్రేలియాను డీకొనబోతోంది. ఇప్పటికే బోర్న్లో ఆ జట్టు రెండు విజయాలు సాధించింది. వివరంగా భారత్తో తలపడ్డ సిరీస్లో ఆస్ట్రేలియానే నెగ్గింది. బలాబలాల్లోనూ డీటుగా బనిపిస్తున్న కంగారూ జట్టుతో మ్యాచ్ అంటే భారత్ కు సవాల్. బ్రిటిల్ పేవరెట్లో ఒకటైన ఆస్ట్రేలియాను ఓడించి గెలీస్ దిశగా ముందడుగు వేయాలని కోచ్ మైకేల్ హెస్సెల్ కోస్తోంది. -వివరాలు 'ఛాంపియన్స్'లో..

విలీనంపై కాంగ్రెస్ నిరసన ఉధృతం

- సత్యాగ్రహ దీక్ష అమరణ దీక్షగా మారు
- పట్టణగతే ప్రజాస్వామ్యం అపహాస్యం: మల్లు భట్టివిక్రమార్కు
- ఫిరాయింపు ఎమ్మెల్యేలపై చర్యలు తీసుకోవాలి: ఉత్తమ్



దర్గావోకే వద్ద ప్రజాస్వామ్య పరిరక్షణ సత్యాగ్రహ దీక్షలో ప్రసంగిస్తున్న కాంగ్రెస్ వ్యవహారాల ఇన్చార్జ్ అర్జునుని కుంతియా వేదికపై నేతలు సితక్క, శ్రీధర్బాబు, భట్టి విక్రమార్కు, కుసుమకుమార్, కోదండరాం, ఉత్తమ్మవరారెడ్డి, మల్లు రవి, శివనరెడ్డి, పీసాద్, రావుల చంద్రశేఖరరెడ్డి

ఏపీలో పండగలా మంత్రుల ప్రమాణం

- 25 మందితో ప్రమాణం చేయించిన గవర్నర్
- ఉద్యోగులకు 27% ఐఆర్
- సీపీఎస్ రద్దు
- సీఎం వైఎస్ జగన్ వెల్లడి



మంత్రులుగా ప్రమాణం చేస్తున్న పుష్పకృషి, నారాయణస్వామి, సుభాష్ చంద్రబోస్, లంజాబీబాబా, ఆక్ష నాని (వీరిని ఉప ముఖ్యమంత్రులుగా సీఎం జగన్ ప్రకటించారు)

నేడు ఎంసెట్ ఫలితాలు

- మధ్యాహ్నం 12.30 గంటలకు విడుదల
- పుడమి పులకరింత
- రుతువవనాలు వచ్చేకాదు!
- జిల్లాలతో పరవశించిన కేరళ
- 13న తెలంగాణలోకి ప్రవేశం

ప్రవేశపెడుతున్నాం **WINNER**™ సూపర్ కాదు, స్పెషల్ ఇది.

₹26* 10 షేవర్లతో

10+1 FREE

WINNER™ By Gillette PLATINUM COATED BLADES SPECIAL SHAVE

WINNER™ Gillette® Special Platinum

అతి స్మూత్ పేప్ కోసం స్క్వాటిన్ మ్ కోటెడ్ బ్లేడ్స్

డబుల్ సీస్టీ కోసం డబుల్ ర్యాష్ట్

Gillette™ THE BEST A MAN CAN GET™

*ఎమీఆర్ కి వస్తున్నట్టికే సహా.

దేశంలోనే అగ్రగామిగా పేరొందిన రెయిన్ బో చిల్డ్రన్ హార్ట్ హాస్పిటల్ గ్రూప్ ప్రత్యేక చిల్డ్రన్ హార్ట్ హాస్పిటల్ కు శ్రీకారం చుడుతోంది ఇప్పుడు మన హైదరాబాద్ లో...

చిన్నపిల్లల అస్పత్రుల గుండె సమస్యలకు, మరియు శస్త్ర చికిత్సలకు (అపరేషన్లు) అత్యాధునిక టెక్నాలజీ, నిష్ణాతులైన ప్రత్యేక చిన్నపిల్లల హార్ట్ సుపర్ స్పెషలిస్ట్లు, మరియు సర్జన్లు బృందంతో మెరుగైన, బానిసమైన ఫలితాలు సాధించవచ్చు. ఈ అన్ని ప్రామాణికాలతో ప్రపంచస్థాయిలో వైద్యం అందించడానికి రెయిన్ బో చిల్డ్రన్ హార్ట్ ఇన్స్టిట్యూట్ ప్రారంభిస్తున్నాం.

వనిహృదయాల సంరక్షణలో రెయిన్ బో

Rainbow Children's Heart Institute

Because the tiniest hearts deserve the greatest care.

At Road No 10, Banjara Hills, Hyderabad - 500 034. www.rchi.in

* 24x7 అనుభవజ్ఞులైన కార్డియాలజిస్ట్ మరియు కార్డియాలజీ సర్జన్లు * అడ్వాన్స్ నియోనాటల్ మరియు పీడియాట్రిక్ ఇంటెన్సివ్ కేర్ * ఫీటల్ మరియు సిల్లల కార్డియాలజీ * పెథ్నాల్తో పట్టుకతో వచ్చే గుండె (GUCH) వ్యాధులు * అప్రెట్ మరియు సార్క్స్ స్పినింగ్ ఇన్ చిల్డ్రన్ అండ్ అథ్లెటిస్మ్ * ఆధునిక అపరేషన్ థియేటర్ కాన్ఫిగ్ * అడ్వాన్స్ కార్డియోక్ ఇంటెన్సివ్ కేర్ ల్యాబ్

అసాయింట్ మెంట్ కొరకు కాల్: 040 4368 1000

Follow us on: f i t y /RainbowChildrensHeartInstitute

పటిష్ఠ నాయకత్వంతోనే వ్యవస్థలు బలోపేతం

- వేగంగా అభివృద్ధి చెందుతున్న దేశ ఆర్థిక రంగం
- రానున్న రెండేళ్లలో వృద్ధిరేటు 7.5 శాతానికి
- హెచ్ఎంపి అవార్డు ప్రధానోత్సవంలో ఉపరాష్ట్రపతి

రాయదుర్గం - స్వాస్థ్యమండలి

పటిష్ఠ నాయకత్వంతోనే వ్యవస్థలు బలోపేతం అవుతాయని ఉపరాష్ట్రపతి ఎం.వెంకయ్యనాయుడు పేర్కొన్నారు. మాధాపూర్ హెచ్ఎంపిలో నిర్వహించిన ది వైదరాలాధి మేనేజ్మెంట్ అసోసియేషన్ (హెచ్ఎంఎ) వార్షిక ఫురస్టానువర అయిన ప్రధాన ఉపరాష్ట్రపతి ఆ.నందమూరి మాట్లాడుతూ... భారత ఆర్థిక వ్యవస్థ ప్రపంచంలోనే అతివేగంగా అభివృద్ధి చెందుతోందన్నారు. ప్రస్తుతం దేశ ఆర్థికవృద్ధి రేటు 7.2% కాగా, వచ్చే రెండేళ్లలో 7.5 శాతానికి చేరుకుంటుంది ప్రపంచ అభివృద్ధి నివేదిక ప్రకారం. నాటి ప్రధాని పీవీ నరసింహారావు ఆర్థిక సంస్కరణలను ప్రవేశపెట్టి దేశ ఆర్థిక వ్యవస్థ అభివృద్ధి కంటే త్వరితగతినైంది. వాణిజ్య ప్రధానిగా విమా నయానం, రైల్వేలు, గ్రామీణం, పోస్టలు ఆనందం నంది దేశ ఆర్థిక గతినై మార్గాన్ని కొనియాడారు. ప్రస్తుత ప్రధాని నరేంద్ర మోడీ వరుస ఆర్థిక సంస్కరణలతో దేశం మరింత పురోగతి సాధించాలి చోర



హెచ్ఎంపి అవార్డు ప్రధానోత్సవంలో మాట్లాడుతున్న ఉపరాష్ట్రపతి వెంకయ్యనాయుడు ★ ఫురస్టానువర గ్రహీతలతో ఉపరాష్ట్రపతి

హెచ్ఎంపి అవార్డు ప్రధానోత్సవంలో మాట్లాడుతున్న ఉపరాష్ట్రపతి వెంకయ్యనాయుడు

నందమూరి నంది ప్రధానోత్సవంలో మాట్లాడుతున్న ఉపరాష్ట్రపతి వెంకయ్యనాయుడు

నందమూరి నంది ప్రధానోత్సవంలో మాట్లాడుతున్న ఉపరాష్ట్రపతి వెంకయ్యనాయుడు

నందమూరి నంది ప్రధానోత్సవంలో మాట్లాడుతున్న ఉపరాష్ట్రపతి వెంకయ్యనాయుడు



అలంపూర్ ఎంపీసీ ఎన్నికలో లాల్ చౌదరి

అలంపూర్ ఎంపీసీ ఎన్నికలో లాల్ చౌదరి
అలంపూర్, స్వాస్థ్యమండలి: కేసీఆర్ నాయకత్వంలోని అలంపూర్ ఎంపీసీ అసెంబ్లీని ఎన్నికలో లాల్ చౌదరి ఓడించింది. ఆమె కుమార్తె అలంపూర్ ఎంపీసీ అసెంబ్లీని అధిష్టుకు చేరింది. అలాగే అలంపూర్ ఎంపీసీ అసెంబ్లీని అధిష్టుకు చేరింది. అలాగే అలంపూర్ ఎంపీసీ అసెంబ్లీని అధిష్టుకు చేరింది.

తరగతికి 30 మంది విద్యార్థులే!

- పనివేళ్లలో ఉపాధ్యాయులు విద్యార్థులతోనే ఉండాలి
- వారికి పరిపాలన పరమైన పనులు అప్పగించాద్దు
- స్వచ్ఛం చేసిన జాతీయ విద్యావిధాన నివేదిక

అని తెలిపింది. దీనివల్ల పనివేళ్లలో విద్యార్థుల సంఖ్య విద్యార్థులతోనే ఉండాలి. వారు పరిపాలనపరమైన పనులలో నిమగ్నమవుతూ ఉండటం వల్ల వారి విద్యార్థుల చర్యలు అసాధారణంగా ఉంటాయి. తరగతికి 30 మంది విద్యార్థులే ఉండాలి. అలాగే అలంపూర్ ఎంపీసీ అసెంబ్లీని అధిష్టుకు చేరింది.

విద్యార్థుల మానసిక స్థితి, నేర్పుకోవాలన్న తపస్సు ఉన్న వారితోనే ఉండాలి. వారు పరిపాలనపరమైన పనులలో నిమగ్నమవుతూ ఉండటం వల్ల వారి విద్యార్థుల చర్యలు అసాధారణంగా ఉంటాయి. తరగతికి 30 మంది విద్యార్థులే ఉండాలి. అలాగే అలంపూర్ ఎంపీసీ అసెంబ్లీని అధిష్టుకు చేరింది.

రాష్ట్రంలో బెంగాల్ తరహా మాతృ రాజకీయాలు

- భాజపా జాతీయ ప్రధాన కార్యదర్శి పి.మురళీధరరావు ఆరోపణ
- దక్షిణాదిలో భాజపా అధికారం చేపట్టాలియేమి ఇక్కడేనని ధీమా
- సీఎం కేసీఆర్ పై విమర్శలు

మొన్నటికే రాష్ట్రంలో రాజకీయాలు బెంగాల్ తరహాగా మారిపోయాయి. రాష్ట్రంలో రాజకీయాలు బెంగాల్ తరహాగా మారిపోయాయి. రాష్ట్రంలో రాజకీయాలు బెంగాల్ తరహాగా మారిపోయాయి.

సామాజిక మాధ్యమాలలో తమ అభిప్రాయాలను వ్యక్తం చేయటం ప్రారంభమైంది. రాష్ట్రంలో రాజకీయాలు బెంగాల్ తరహాగా మారిపోయాయి.

మున్సిపల్ ఎన్నికలపై వివరణిస్తుంటే రాష్ట్ర ప్రభుత్వానికి హైకోర్టు ఆదేశం. రాష్ట్రంలోని మున్సిపల్ ఎన్నికలపై వివరణిస్తుంటే రాష్ట్ర ప్రభుత్వానికి హైకోర్టు ఆదేశం.

పరిశ్రమల మూలసేవ ఆదేశాలపై వివాదం
వీసీసీ ఏకపక్షంగా వ్యవహరించినది చిన్న పరిశ్రమల యజమానుల ఆందోళన. రాష్ట్ర ప్రభుత్వం పరిశ్రమల మూలసేవ ఆదేశాలపై వివాదం సృష్టించింది.

కిషన్ రెడ్డికి స్వగ్రామంలో ఘన స్వాగతం
సీ.హేతులు, బంధువులు, అభిమానులతో తిమ్మాపూర్ లో సందర్శించారు. కిషన్ రెడ్డికి స్వగ్రామంలో ఘన స్వాగతం.

కిషన్ రెడ్డికి స్వగ్రామంలో ఘన స్వాగతం
సీ.హేతులు, బంధువులు, అభిమానులతో తిమ్మాపూర్ లో సందర్శించారు. కిషన్ రెడ్డికి స్వగ్రామంలో ఘన స్వాగతం.

మున్సిపల్ ఎన్నికలపై వివరణిస్తుంటే
రాష్ట్ర ప్రభుత్వానికి హైకోర్టు ఆదేశం. రాష్ట్రంలోని మున్సిపల్ ఎన్నికలపై వివరణిస్తుంటే రాష్ట్ర ప్రభుత్వానికి హైకోర్టు ఆదేశం.

ఆదిలాబాద్ డీఎస్సీ సస్పెన్షన్

వీసీసీ ఏకపక్షంగా వ్యవహరించినది చిన్న పరిశ్రమల యజమానుల ఆందోళన

కిషన్ రెడ్డికి స్వగ్రామంలో ఘన స్వాగతం

మున్సిపల్ ఎన్నికలపై వివరణిస్తుంటే

ఆదిలాబాద్ డీఎస్సీ సస్పెన్షన్

రాష్ట్ర పరిశ్రమల మూలసేవ ఆదేశాలపై వివాదం
వీసీసీ ఏకపక్షంగా వ్యవహరించినది చిన్న పరిశ్రమల యజమానుల ఆందోళన.

ఆదిలాబాద్ డీఎస్సీ సస్పెన్షన్
పేల నంది డి. 2 లక్షల వరకు మొత్తం రూ. 3.57 కోట్ల వరకు చెకాను పోలింగు తెలిపారు.

ఇన్స్ట్రాలో 'ఇస్కాన్' శిక్ష
రాష్ట్ర ప్రభుత్వం ఇన్స్ట్రాలో 'ఇస్కాన్' శిక్ష విధించింది.

వర్గపోరు వల్లే కాంగ్రెస్ ను వీడుతున్నారు
కాంగ్రెస్ ను వీడుతున్నారు. వర్గపోరు వల్లే కాంగ్రెస్ ను వీడుతున్నారు.

మంత్రి తలసాని శ్రీనివాస్ యాదవ్
కాంగ్రెస్ మంత్రి తలసాని శ్రీనివాస్ యాదవ్. కాంగ్రెస్ మంత్రి తలసాని శ్రీనివాస్ యాదవ్.

ఇన్స్ట్రాలో 'ఇస్కాన్' శిక్ష
రాష్ట్ర ప్రభుత్వం ఇన్స్ట్రాలో 'ఇస్కాన్' శిక్ష విధించింది.

మున్సిపల్ ఎన్నికలపై వివరణిస్తుంటే
రాష్ట్ర ప్రభుత్వానికి హైకోర్టు ఆదేశం.

ఆదిలాబాద్ డీఎస్సీ సస్పెన్షన్
పేల నంది డి. 2 లక్షల వరకు మొత్తం రూ. 3.57 కోట్ల వరకు చెకాను పోలింగు తెలిపారు.

eenadu pelliandri... Register for FREE... FIND YOUR LIFE PARTNER... visit : www.eenadupelliandri.net

ఈనాడు పెళ్లికంబి... అనుభవ సలహాల అంశంలో మీ ఆశ్రియ బంధువు

వివాహ వేదిక... వివాహ వేదిక... వివాహ వేదిక

వధువు కావలెను... కారులు బ్యాంక్ ఉద్యోగి, 44 Yrs వయసు కలిగి ఉన్న PG/Doctor తో...

30 వయస్ / B.Tech/ Govt... 38 వయస్ / MBA... 39 వయస్ / B.Tech/ Govt... 40 వయస్ / B.Tech/ Govt... 41 వయస్ / B.Tech/ Govt...

‘పరుగు’తో పెరిగే బంధం



ఇలా అన్నంటిని బంధమిత్రులతో సాయంత్రం సమయంలో సందడిగా చేసుకుంటారు. మానీటోర్ వేరిల సూతం వదావలకు సాయంత్రం సమయంలో మోసాంబీ వేడుక నిర్వహిస్తారు. మిత్రులంతా సరదాగా పాటలు పాడుతారు. అనంతరం గడుపుతారు.

రామను కడుపు దీనర్థం ఇప్పుడు వారధర దంపతులు. వందేతులు అన్నపూర్ణి వారితో ప్రవాణాలు అన్నయ్యారు. అనంతరం వధువు ఏడు సారాయి నాణ్యులు/వేళ్లు వధువుకు ఇవ్వాలి. ఇవే మొదటి ప్రవాణాలు. బండకోర్కె కొత్తకోర్కె మనోహరంగా బాంబు నిర్వహించే సంద్రాయమి. వివాహ వేడుకల వధువు సారధరం ప్రాణాల్లుతూ కలకాలం తీసుకుంటారు.

61* Handsome Doctor from Hyd Looking for Beautiful Bride SC Madiga & Other Caste (Any Occupation) Also Telangana/ NRJ etc 9014261171 (A)

నంద్యాల కుమార్ / B.Tech, B.A/ Govt. Jr. A.E (టెక్) / 36000/ PM 55* వ్యక్తి / 24 నెలల అందుబాటు వధువు వధువు కావాలి. ఆఫీస్ / 9999460093 (A)

37 వయస్ / B.Tech/ Govt. J.T.O (BSNL)/ 70000/ PM, 5'10" ఎత్తు / 28 నెలల అందుబాటు తోన వధువు కావాలి. ఆఫీస్ / 9581317506 (A)

నంద్యాల కుమార్ / B.Tech, B.A/ Govt. Jr. A.E (టెక్) / 36000/ PM 55* వ్యక్తి / 24 నెలల అందుబాటు వధువు వధువు కావాలి. ఆఫీస్ / 9999460093 (A)

38 వయస్ / MBA... 39 వయస్ / B.Tech/ Govt... 40 వయస్ / B.Tech/ Govt... 41 వయస్ / B.Tech/ Govt...

నంద్యాల కుమార్ / B.Tech, B.A/ Govt. Jr. A.E (టెక్) / 36000/ PM 55* వ్యక్తి / 24 నెలల అందుబాటు వధువు వధువు కావాలి. ఆఫీస్ / 9999460093 (A)

వివాహ వేదిక... వివాహ వేదిక... వివాహ వేదిక

వివాహ వేదిక... వివాహ వేదిక... వివాహ వేదిక

వివాహ వేదిక... వివాహ వేదిక... వివాహ వేదిక

వివాహ వేదిక... వివాహ వేదిక... వివాహ వేదిక

వివాహ వేదిక... వివాహ వేదిక... వివాహ వేదిక

గమనిక... పెళ్లిసందరి ప్రకటనలకు ప్రతి స్థానం చెయ్యాలి తన రీలీవ్ క్లుగంగా వివాహం చేసుకోవాలి

సంచార సశువైద్యశాలకు భారీ స్పందన... 1962 నంబరుకు గతేడాది 23 లక్షల కాలి... నియోజకవర్గానికి వాహనం... ఫాకెన్ చేసిన గంటలోపే సేవలు

సీబీసీపై ఉద్యోగులు హల్చించే నిర్ణయం తీసుకోవాలి... భైరతావద్, న్యూఓబిడీ: వందాల్ తోడిన పింపాసు వివాహం (సీబీసీ) రద్దు చేసే పాత వివాహం అమలు చేయడంపై నిర్ణయం తీసుకుంటున్న ఏపీ ముఖ్యమంత్రి వైఎస్ జగన్మోహన్ రెడ్డి ప్రకటించిన వందాల్ వివాహంపై తెలంగాణ రాష్ట్ర సీబీసీ ఉపాధ్యక్షులు, ఉద్యోగ సమన్వయ కమిటీ అధ్యక్షుడు ప్రకాష్ కార్యదర్శులు దాముక కమలాకర్, రీలీవ్ వివాహంపై శనివారం ఉ. ప్రకటించిన వేగవంతమైన చర్యలు తెలుగుదేశం పార్టీ నేతలు ఆధ్వర్యంలో నిర్వహించారు.

ఈనాడు సినిమా

జిక్.. తక్కువ

ఫాటో షూట్లలో అదరగొడుతున్న తారలు



కాజల్.. తమన్నా ఓ వేడుకకి హాజరవుతున్నారు. ఇద్దరూ అందంగా ముస్తాబయ్యారు. ఇక అక్కడ ఒక ఫాటో షూట్ జరిగి తీరాల్సింది. కాసినట్లో ఆ ఫాటోలు సామాజిక మాధ్యమాల్లో సందడి చేయాలింది.

శ్రుతిహాసన్ ఓ ఫ్యాషన్ పోలో ఎర్ర తివాచిపై నడిచేందుకు సిద్ధమైంది. అంతకంటే ముందే ఆ డ్రెస్సు ధరించి కెమెరా ముందుకొస్తుంది. క్లిక్ క్లిక్ మంటూ కెమెరా శ్రుతి అందార్ని ఒదిపి పడుతుంది. వెంటనే ఆ ఫాటోలు అంతర్జాలంలో వైరల్ అయిపోతాయి.

సామాజిక మాధ్యమాల్లో సందడే సందడి



అదొక కళ

కొత్త దర్శకులతో...



అద్దాల. కళా దర్శకుడిగా ప్రయాణం మొదలు పెట్టిన ఆయన ఆ తర్వాత నిర్మాతగా మారారు. అదివారం చంటి అద్దాల పుట్టిన రోజు. ఈ సందర్భంగా ఆయన తమవారి నిర్మించబోయే కొత్త చిత్రాల్ని ప్రకటించారు. త్రివిధమే దగ్గర దర్శకత్వ శాఖలో పనిచేసిన హరిహరన్, బొమ్మరిల్లు లాస్కర్ సహాయ దర్శకుడు సుబ్బన్న పరిచయం చేస్తూ చిత్రాల్ని నిర్మించనున్నట్లు చంటి అద్దాల తెలిపారు. "క్రైస్తవం ఆదివారం, క్రైస్టియన్ తగ్గట్టుగా పది సినిమాలు నిర్మించాను. తమవారి చిత్రాలు కూడా అదే తరహాలో ఉంటాయి"న్నారు చంటి.

ఎస్వీఆర్ గురించి చెప్పాకే నటుడిని కావాలనే కోరిక కలిగింది!

'మహానటుడు' పుస్తకావిష్కరణ నేడుకలిక చిరంజీవి

"ఎస్వీ రంగారావు గారు ఇష్టమైన పుస్తకం తెలుగు వారికి మనందరం చేసుకున్న అద్భుతం. అలాంటి మహానటుడిని ఒక్కసారి నేరుగా చూడలేదు. ఒక్కసారి కలివలసింది. ఆయనతో ఒక్క పోటో కూడా లేదనే లోటు నా జీవితాంతం ఉంటుంది" అన్నారు ప్రముఖ కథా నాయకుడు చిరంజీవి. ప్రముఖ నటులు ఎస్వీ రంగారావు జీవితాల్ని పోటోలతో వివరించేందుకు రచించిన 'మహానటుడు' పుస్తకావిష్కరణ కార్యక్రమం శనివారం హైదరాబాద్లో జరిగింది. సంజయ్ కిషోర్ ఈ పుస్తకాన్ని రచించారు. ముఖ్య అతిథిగా హాజరైన చిరంజీవి కొలి ప్రసాద్ అవిష్కరించి పెండ్యాల హరినాథ బాబుకి అందజేశారు. ఆనంతరం చిరంజీవి మాట్లాడుతూ "ఎంతో ఓపిక, డిగ్గ ఉంటే తప్ప ఇలాంటి పుస్తకం బయటికి రాదు. ఎస్వీఆర్ లాంటి గొప్ప వ్యక్తి పుస్తకాన్ని అవిష్కరించే ఆదర్శ నాకుందా లేదా అనిపించింది. కానీ ఇది భగవంతుడు ఇచ్చిన అవకాశంగా భావిస్తాను. ఎస్వీఆర్, సావిత్రి, కన్నాంబ... ఈ ముగ్గురుంటే చాలా ఇష్టం. ఎస్వీఆర్ గారి మీద అభిమానం పెరగడానికి మా నాన్నగారు ఓ కారణం. ఆయన 'జగత్ కిలాడిలు', 'జగత్ జంత్రిలు' చిత్రాల్లో చిన్న పాత్రలు చేశారు. ఆయన అద్భుతం కొద్దీ ఎస్వీఆర్ తో కలిసి నటించే అవకాశం వచ్చింది. చిత్రీకరణ అయిపోయాక ఇంటికొచ్చి ఆ విశేషాలు చెప్పా వారు. నాకు అప్పుడే నటుడిని కావాలనే కోరిక కలిగింది. చరణ్ సినిమాల్లోకి వెళ్తున్నప్పుడు కూడా ఎస్వీ రంగారావుగారి వీడియోలు, సినిమాలు చూసేవాడిని. నటన అంటే అందం సహజంగా ఉంటుందా అని ఆశ్చర్యపోయి సూర్యాప్రకాశం, అలా నాకూ, చరణ్ కి నటన విషయంలో ఎస్వీఆర్ సూర్యప్రకాశం గారిచే. అప్పుడే ఎస్వీఆర్ గురించి గుమ్మడి ఒక మాట అన్నారు. ఎస్వీఆర్ తెలుగువాడిగా పుట్టడం ఆయన దురదృష్టం. హాలీవుడ్లో పుట్టాంటే ప్రపంచ ప్రఖ్యాతిగాంచేవారని అందవచ్చారని గుర్తు చేసుకున్నారు. బ్రహ్మానందం మాట్లాడుతూ "నటనకి సర్వావమిస్తే అది



మండలి బుద్ధప్రసాద్, సంజయ్ కిషోర్, చిరంజీవి, తనికెళ్ళ భరణి, బ్రహ్మానందం, తమ్మారెడ్డి భరణ్యం, రోజా రమణి

ఎస్వీ రంగారావు ప్రభుత్వం సహకారం అందిస్తే ఇలాంటి మంచి పుస్తకాలు ఇంకా వస్తాయి"న్నారు. తమ్మారెడ్డి భరణ్యం మాట్లాడుతూ "ప్రభుత్వం, పరిశ్రమ చెయ్యాలి"ననే పనిని రచయిత సంజయ్ కిషోర్ ఒక్కడే చేస్తున్నారు. ఇలాంటి పుస్తకాలు చాలా అవసరం. చిరంజీవిలాంటి వ్యక్తి అవిష్కరిస్తే ఇలాంటి పుస్తకాలకే ఒక విలువ వస్తుంది" అన్నారు. తనికెళ్ళ భరణి మాట్లాడుతూ "పది ఆస్కార్లు ఇవ్వదగిన స్థాయి ఉన్న నటుడు ఎస్వీఆర్. ఆయన దూరమైన 45 ఏళ్ల తర్వాత కూడా ఆయన గురించి మాట్లాడుతుంటున్నాం అంటే ఆ జన్మకి అంతంతవేల సాధారణ ఎముకలుండవచ్చు. "దవళేశ్వరం అనగానే కాటన్ డోర్, ఎస్వీఆర్ గుర్తొస్తారు. ఆ కాటన్ బ్యాగ్ కి ఉన్నంత కాటన్ ఎస్వీఆర్ గుర్తు పెట్టుకుంటామ"న్నారు ఆ. సంజయ్ కిషోర్ మాట్లాడుతూ "ఈ క్రమంలో ఎస్వీఆర్ బాల్కనం నుంచి ఆయన జీవన ప్రయాణం మొత్తం పోలో రూపంలో విశదీకరించా" అన్నారు. కార్యక్రమంలో మండలి బుద్ధప్రసాద్, రావికొండలరావు, రోజా రమణి, జయలలిత, కృష్ణయ్య, రవివంద్రరాజు, ఎ.వి.రంగనాథ్ తదితరులు పాల్గొన్నారు.

శ్రీహరి పేరుని నిలబెడతాడు మేఘామ్



నటుడు శ్రీహరి రెండో కుమారుడు మేఘామ్ శ్రీహరి కథానాయకుడిగా పరిచయమవుతున్న చిత్రం 'రాజ్ హాత్'. నల్లత, ప్రయాణం వర్ష నాయికలు. ఆర్కాట్ దర్శకత్వం వహించారు. ఎమ్.ఎల్.వి.సత్యనారాయణ (సత్తిబాబు) నిర్మాత. హైదరాబాద్లో నటి జీవితా రాజశేఖర్ చేతుల మీదుగా జీవిత విషయాలైంది. ఆనంతరం ఆమె మాట్లాడుతూ "సినిమా రొప్పని చూసినప్పుడే మేఘామ్ శ్రీహరిని చూశా. చురుకైన నటన, స్వల్పాలతో శ్రీహరిని మించి పేరు సంపాదించా"న్నారు. "మేఘామ్ శ్రీహరి రెండో చిత్రాన్ని తీస్తాం" అన్నారు నిర్మాత. శాంతి శ్రీహరి మాట్లాడుతూ "మేఘామ్ చేసిన ఒకే ఒక పాటే చూశా. అందులో శ్రీహరిని కళ్ళముందు నీలిపాడు. ఓ పాటలోని తన స్వల్పాన్ని చూశా. ఆ డ్యాన్స్ లో నా ముగ్ధుణ్ణి కనిపించింది. శ్రీహరి పేరుని మేఘామ్ నిలబెడతాడు" అన్నారు. మేఘామ్ మాట్లాడుతూ "మా ఆమ్మానాన్నల వద్దే ఇక్కడేదాకా వచ్చా. సుదర్శనకీ, నాకూ మధ్య సన్నివేశాలు నవ్వొస్తాయి. అల్లెలో చిత్రాన్ని విడుదల చేసేందుకు సన్నాహాలు చేస్తున్నాం". "నవరసాలతో కూడిన కథ ఇది" అన్నారు దర్శకులు. ఈ కార్యక్రమంలో నటులు ఏడిపి త్రీమా, రవివర్మ, సుదర్శన, మోయిశారు అశోక్ కుమార్, విద్యాసాగర్, విజయవర్ధన్ తో, శ్రీహరి తనయుడు శశాంత్ పాల్గొన్నారు.

సత్యనారాయణ, నల్లత, జీవిత, మేఘామ్, శాంతి శ్రీహరి

విద్య ఉంది.. మరి బుద్ధి?

చేతనే మద్దినని, తోడ్ ఓరా నటించిన చిత్రం 'వస్త్ర ర్యాంజ్ రాజ్'. 21వ చిత్రం దర్శకుడు. మంజునాథ్ నిర్మాత. నేను చిత్రం విడుదలవుతోంది. శనివారం హైదరాబాద్లో ఏర్పాటు చేసిన విలేజ్ సమావేశంలో నిర్మాత మాట్లాడుతూ "కన్నడలో విజయంసాధించిన చిత్రాన్ని తెలుగులో పునర్నిర్మించామ"న్నారు. దర్శకుడు మాట్లాడుతూ "వస్త్ర ర్యాంజ్ సాధించిన యువకుడి జీవితంలో నరేష్ కుమార్, మంజునాథ్, తోడ్ ఓరా, చేతనే ప్రేమ వల్ల ఏర్పడే పరిస్థితుల్ని విశేషాధారంగా తెరకెక్కించాం. రాజ్ కి విద్య ఉన్నా బుద్ధి తక్కువ. తన ప్రేమని అతన్ని ఎలా చూపుతుందో అన్వేషించాం" అన్నారు. కథానాయకుడు మాట్లాడుతూ "ప్రేమకథకి విశేషాన్ని మేకవించిన తీరు చూశాం. తల్లితో క్రిందకి విడుదల చేస్తాం" అన్నారు. రమ్య అమిత, రామ్ కుమార్, అయ్యన్ శ్రవణ్ తదితరులు పాల్గొన్నారు.

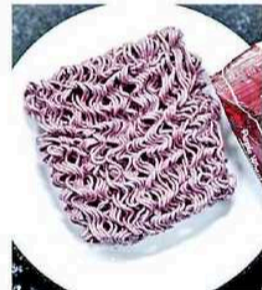


నరేష్ కుమార్, మంజునాథ్, తోడ్ ఓరా, చేతనే

గోధుమరంగు... అనగానే ఇంకవరకూ ముడిలో మనకి ఒక రంగు గుర్తుకొచ్చేది. ఇక నుంచి గోధుమరంగు అనగానే ఊదా, నీలు, నలుపు రంగులు కూడా తింటారు.



గుర్తుకొచ్చినా అది ఎందుకంటే మన దేశంలోపాటు అస్సీరియా, అస్సీయా, సింగపూర్, చైనా దేశాలు... నీలి, నలుపు రంగు గోధుమల్ని పండిస్తున్నారు. ఇలా రంగులు మార్చడం వెనుక ఏం ప్రయోజనం ఉంటుందో అనుమానం రావచ్చు. ఈ రంగు గోధుమల్లో యాంటోసయానిన్ పోషకాలు అధికంగా ఉంటాయి. ఈ యాంటోసయానిన్ బరువు తగ్గించుకోవడానికి, గుండెజబ్బులు అదుపులో ఉంచడానికి, మధుమేహ నివారణకు ఉపకరిస్తాయని



పరిశోధనల్లో తేలింది. పరితంగా... భారతీయ ఆహార ఉత్పత్తి సంస్థలు నీలి, నలుపు, ఊదా రంగు గోధుమలని పండించడానికి ముందుకొచ్చాయి. ఇప్పటికే సింగపూర్లో కేకా పర్మల్ సంస్థ ఊదా రంగు నూడుల్స్ని తయారుచేసి మార్కెట్లోకి విడుదల చేసింది. త్వరలో బిస్కెట్లు, ట్రైకోపాటు చపాతి, పకోడా, పుల్కా, పూరి, బిజా, బిస్కెట్, షే, బర్గర్లు సైతం నీలు, ఊదా వంటి సోదారించే రంగుల్లోకి మారబోతున్నాయన్నమాట. తగ్గిన వర్షాలతో పోలిస్తే నలుపు రంగు గోధుమల్లో యాంటోసయానిన్ అధికంగా ఉండటంతోపాటు ఆ ఉత్పత్తుల దరలు కూడా అన్నింటికంటే ఎక్కువగా పలుకుతున్నాయని.

సోమవారం వెజ్ ప్రైడ్ రైస్



కావాలి,నవి: బాస్మతి బియ్యం- కప్పుకి కాస్త వెలితిగా, క్యారెట్- ఒకటి, టీన్స్- రెండు, క్యారెట్ తురుము- పావుకప్పు ఉల్లిపాయముళ్ళు- మూడు చెంచాలు, ఉల్లికాచ- ఐదు, వెల్డల్లి ముళ్ళులు- ఆరచెండా, క్యాప్టెమ్- ముళ్ళులు రెండు చెంచాలు, సోయాసాస్- రెండు చెంచాలు, చిల్లీసాస్- ఆరచెండా, అజినమోటో- పావుచెండా (తప్పనిసరి కాదు), మిరియాల పొడి- పావుచెండా, నూనె- ఒకటిన్నర చెండా, ఉప్పు- రుచికి తగినంత

కావాలి,నవి: బాగా పండిన అరటిపండ్లు- రెండు, పంచదార- రెండు చెంచాలు, పెరుగు- పావుకప్పు, తీలకర్ర- చెండా, బేకింగ్ సోడా- చిటికెడు, ఉప్పు- పావుచెండా, మైదా- రెండు కప్పులు, నూనె- వేయించడానికి తగినంత

తయారీ: ఒక పాత్రలో అరటిపండ్లు, తగినంత పంచదార తీసుకుని పోస్ట్లో బాగా చిదిమి పెట్టుకోవాలి. దీనిలో పెరుగు, తీలకర్ర, బేకింగ్ సోడా, ఉప్పు వేసి చెండాతో అన్నింటినీ కలుపుకోవాలి. చివరిగా మైదా వేసి ఎళ్ళిడా ఉండలేకుండా మెత్తగా చపాతిపిండిలా ఒత్తుకోవాలి. దీనికి కొద్దిగా నూనెను పైన ఒక తడిపప్పు బిచ్చి రాత్రండా ఉంచేయాలి. తెల్లారి వాటిని చిన్న ఉండలుగా వేసుకుని కొద్దిగా మంచంగా ఉండేట్టుగా పూరిల మాదిరిగా ఒత్తుకోవాలి. నూనెలో వేయిస్తే ఇవి బస్నీ మాదిరిగా పొంగుతాయి. పిల్లలు ఇష్టంగా తింటారు.

బుధవారం బనానా పూరి



“ఒక్క మెతుకైనా వదిలావో..” ఉదయం పిల్లాడికి లంచ్ బాక్స్ పెడుతూ అమ్మ బెదిరింపు. “తినాలనిపించలేదు కుమ్మీ” న్యూలీ నుంచి తప్పక బాక్స్ ఇస్తూ పిల్లాడికి ఫిర్యాదు. బాక్స్ చూసిన నిమిషం కోసం వచ్చినా, బాక్స్ కర్రుపుతో నకనకకాదుతున్న బిడ్డను చూసి తల్లి మనసు తల్లడిలిపోతుంది. ఈ సమస్య చాలామంది తల్లిదండ్రులకు ఎదురవుతున్నే ఉంటుంది. దీనికి పరిష్కారంగా.. ఎన్నో ప్రయోగాలు చేస్తుంటారు. పాకాస్టాంలో ప్రావీణ్యాన్ని సంతరించుకుంటారు. రోజుకో రకం వంటకం పెట్టివ్వండి.. ఎప్పుడెప్పుడు లంచ్ బాక్స్ లు అవుతుంటా అని ఎదురు చూసారించండి.. మీ ప్రేమతో అటు సరికొత్త రుచిని రంగారించండి.. లొట్ట లేసుకుంటూ తినేస్తారు. కావాలి,న పోషకాలూ పొందుపరిస్తే.. పిల్లలకు మేలు.. కన్నవారికి పోషణ..

బుజాయిల డబ్బా రోజుకో రుచబ్బా!



గురువారం పండ్లతో ఇడ్లీ

కావాలి,నవి: బొంబాయి రవ్వ- ముప్పావు కప్పు, మామిడిపండు గుళ్ళు- ముప్పావుకప్పు, పంచదార- పావుకప్పు, పెరుగు- పావుకప్పు, నీళ్ళు- పావుకప్పు, బేకింగ్ సోడా- పావుచెండా, ఉప్పు- పావుచెండా, నేతిలో వేయించిన జీడిపప్పులు- రెండు చెంచాలు, నెయ్యి- చెండా

తయారీ: బొంబాయిరవ్వని బంగారు రంగులోకి వచ్చేంతవరకూ వేయించుకోవాలి. రవ్వలో మామిడిపండు గుళ్ళు, పంచదార, పెరుగు వేసి ఇడ్లీపిండిలా కలుపుకొని పదిహేను నిమిషాలపాటు పళ్ళిన ఉంచుకోవాలి. చివరిగా బేకింగ్ సోడా, ఉప్పు తలిసి ఇడ్లీ పిండిని ప్లేట్లో వేసుకుని నేతిలో వేయించిన జీడిపప్పులని ఒక్కో చాంట్లో ఒక్కోటి పెట్టాలి. ఇడ్లీ పాత్రలో పావుకప్పు నీళ్ళు పోసుకుని అవి మరుగుతున్నప్పుడు ఇడ్లీ ప్లేట్లని ఉంచాలి. పావుగంటపాటు అవరించిన ఉడికించుకోవాలి. టూత్ పేస్ లేదా దాబతో గుచ్చి చూసినప్పుడు వాటికి ఇడ్లీ పిండి అంటుకోకుండా ఉంటే ఇడ్లీలు ఉడికిపోయినట్లే.



కావాలి,నవి: ట్రైకో సైసులు- ఎనిమిది, నీళ్ళు లేకుండా వడకట్టిన గడ్డ పెరుగు- ముప్పావుకప్పు, ఉల్లిపాయ ముళ్ళులు- నాలుగు చెంచాలు, టమాటా ముళ్ళులు- నాలుగు చెంచాలు, క్యాప్టెమ్- రెండు చెంచాలు, క్యారెట్ తురుము- రెండు చెంచాలు, పచ్చిమిర్చి ముళ్ళులు- చెండా, కొత్తిమీర తురుము- చెండా, స్వీట్కార్ట్ గుండలు- మూడుచెంచాలు, ఉప్పు- తగినంత, కారం- కొద్దిగా, దాబ్ మసాలా- పావుచెండా, నెయ్యి- కొద్దిగా

తయారీ: ఒక పాత్రలో తరిగిన కాయగార ముళ్ళులన్నీంటిని తీసుకోవాలి. దీనికి గడ్డ పెరుగుని కలపాలి. ఇప్పుడు తగ్గిన దాబ్ మసాలా, ఉప్పు, కారం, కొత్తిమీర వంటివన్నీ కలుపుకోవాలి. ట్రైకో సైసులకి పెరుగు రాసి ఆపై ఈ కాయగార ముళ్ళుల మిశ్రమాన్ని ఉంచి మరో ట్రైకో తలిసి కాండ్విచ్ తయారుచేసుకోవాలి. పీటిని పెనె లేదా గ్రీల్ పై కాల్చి ఇస్తే పిల్లలు ఇష్టంగా తింటారు.

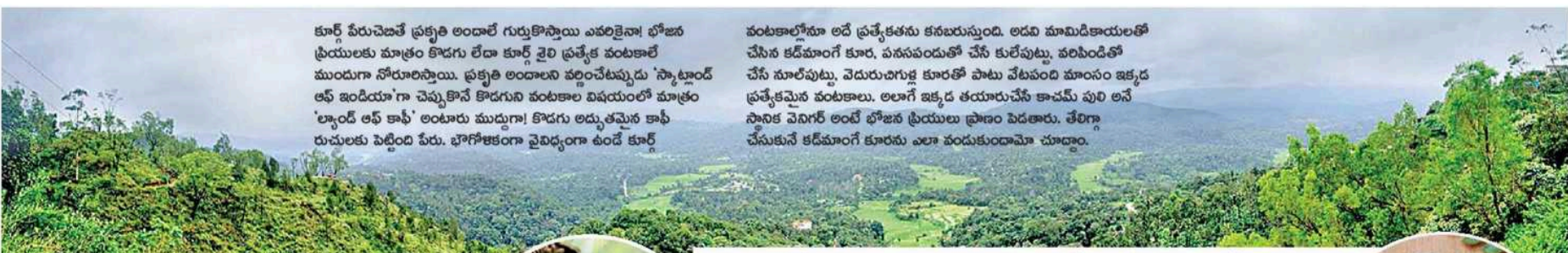
శుక్రవారం పెరుగు శాండ్విచ్



శనివారం రాగి, నువ్వుల లడ్డు

కావాలి,నవి: మొలకెత్తిన రాగులతో చేసిన పిండి- కప్పు, నువ్వులు- పావుకప్పు, పచ్చి యాలకులు- నాలుగు, వేయించిన పల్లీలు- పావుకప్పు, కొబ్బరికేరం- పావుకప్పు, బెల్లం- 150గ్రా, నెయ్యి- మూడు చెంచాలు

తయారీ: కడాయిలో కొద్దిగా నెయ్యి వేసి అందులో రాగి పిండిని వచ్చని వాసన వచ్చేంతవరకూ వేయించుకోవాలి. పల్లీలను వేయించి పొట్టు తీసి పెట్టుకోవాలి. నువ్వులు, కొబ్బరి కూడా చిదివడిగా



కొడగు... రుచుల గొడుగు!



కడ్ మాంగే

కావాలి,నవి: పండిన మామిడికాయలు- నాలుగు, పచ్చిమిర్చి- ఐదు, బెల్లం- పావుకప్పు, ఉప్పు- తగినంత తాలింపు కోసం, నూనె- చెండా, అవాలు- చెండా, ఎండుమిర్చి- ఒకటి, ఇంగువ- చిటికెడు, తిలపాక రెట్లు- ఒకటి

తయారీ: మామిడిపండ్లని కడిగి శుభ్రం చేసుకోవాలి. ముచ్చిళ్ళు తీసి అల్పదళుడ కట్టికో పండ్లకి గాట్లు పెట్టుకోవాలి. లోతు గిన్నెలో తగినన్ని నీళ్ళు పోసుకుని తగ్గవ మంట మీద మామిడిపండ్లని ఉడికించుకోవాలి.

