

SHIRIRAM City
MONEY WHEN YOU NEED IT MOST

SPEDDY
GOLD LOAN

మీ బంగారు ఆభరణాలపై తక్షణమే రుణం

95% వరకు వడ్డీ తగ్గింపు

040 42915112
SCHF GOLD IN 5499
MISSED CALL 044-30123479



బుధవారం ప్రగతిభవన్లో ముఖ్యమంత్రి కే చంద్రశేఖరరావును కలిసి రెండు బ్యాడ్మింటన్ రాకెట్లను ఆయనకు బహూకరిస్తున్న ప్రపంచ మహిళల బ్యాడ్మింటన్ చాంపియన్ పీవీ సింధు. చిత్రంలో మంత్రి శ్రీనివాస్ గౌడ్ కూడా ఉన్నారు

నేడు సీఎం కేసీఆర్ పాలమూరుకు

పాలమూరు- రంగారెడ్డి ఎత్తిపోతల పథకం పనుల పరిశీలన ఉమ్మడి మహబూబ్ నగర్ జిల్లాలో ఏరియల్ సర్వే

కరివెన, వట్టెం, నార్లాపూర్, ఏదుల రిజర్వాయర్ల సందర్శన ప్రాజెక్టు ప్రగతిపై ఏదులలో అధికారులు, ప్రజాప్రతినిధులతో సమీక్ష

హైదరాబాద్/ మహబూబ్ నగర్ ప్రధాన ప్రతినిధి, నమస్తే తెలంగాణ/ తిమ్మజేశిత:

ముఖ్యమంత్రి కే చంద్రశేఖరరావు గురువారం ఉమ్మడి మహబూబ్ నగర్ జిల్లాలో పర్యటింపనున్నారు. పాలమూరు- రంగారెడ్డి ఎత్తిపోతల పథకం పనులను పరిశీలిస్తారు. ఉదయం 9 గంటలకు సీఎం కేసీఆర్ హెలికాప్టర్ ద్వారా బయలుదేరి మహబూబ్ నగర్ జిల్లా భూత్పూర్ మండలం లోని కరివెనకు చేరుకుంటారు. ఈ క్రమంలో ఉమ్మడి రంగారెడ్డి, మహబూబ్ నగర్ జిల్లాల పరిధిలోని భూములను, కరివెన రిజర్వాయర్ పనులను ఏరియల్ సర్వే ద్వారా పరిశీలిస్తారు. అనంతరం వట్టెం, అక్కడనుంచి నార్లాపూర్ రిజర్వాయర్ వద్దకు చేరుకుంటారు. నార్లాపూర్ వెళ్తున్న సమయంలోనే ఇప్పటికే సాగునీరు అందిస్తున్న మహాత్మా గాంధీ కల్లకర్తి ఎత్తిపోతల పథకం (ఎంజీకేఎంఐ) కాల్వలు, రిజర్వాయర్లను హెలికాప్టర్ నుండి పరిశీలిస్తారు. నార్లాపూర్ వద్ద శ్రీశైలం బ్యాంక్ వారి ప్రాంతంలో పాలమూరు- రంగారెడ్డి నీటిని ఎత్తిపోసే కోటిగంట ప్రాంతం, రిజర్వాయర్ పనులను పరిశీలిస్తారు. వనపర్తి జిల్లా గోపాలపేట మండలం ఏదుల చేరుకుని అక్కడ జరుగుతున్న ప్రాజెక్టు పనులను పరిశీలించడంతోపాటు అధికారులు, జిల్లామంత్రులు, ఎంపీలు, ఎమ్మెల్యేలు, ఎమ్మెల్యేలు, జిల్లా ప్రభుత్వ ప్రాజెక్టు పురోగతిపై సమీక్ష నిర్వహిస్తారు. సాయంత్రం ముఖ్యమంత్రి కేసీఆర్ హైదరాబాద్ కి తిరుగుబయలుపవుతారు. సీఎం పర్యటన కోసం

మగళా 2వ పేజీలో

క్రీడావిజేతల వేదిక హైదరాబాద్

పీవీ సింధు దేశానికే గర్వకారణం భవిష్యత్ టోర్నమెంట్ల సన్నాధానికి ప్రభుత్వమే ఏర్పాటు చేస్తుంది సింధును అభినందించిన సందర్భంగా సీఎం కేసీఆర్

2

ఆర్టికల్ 370 రద్దుపై సుప్రీంకోర్టు సమీక్ష

- ఐదుగురు సభ్యులతో రాజ్యాంగ ధర్మాసనం
- అన్ని పిటిషన్లూ ఆ బెంచ్ కు బదిలీ
- అక్టోబర్ మొదటివారంలో విచారణ
- కేంద్రం, కశ్మీర్ ప్రభుత్వానికి సుప్రీం నోటీసులు



ఏం చేయాలో మాకు తెలుసు. మేం ఆదేశాలు జారీ చేశాం. వాటిని మార్చడం లేదు. - కోర్టు నోటీసులు ఇవ్వకూడదన్న కేంద్ర ప్రభుత్వ వాదనలను తోసిపుచ్చుతూ సుప్రీంకోర్టు

నంలో జరిగే వాదనలు ఐక్యరాజ్యసమితి వరకు చేరుతాయని వారు పేర్కొన్నారు. కేంద్రానికి నోటీసులు జారీ చేయాలిని అవసరం లేదని విన్నవించారు. అయితే కోర్టు ఈ వాదనను తోసిపుచ్చింది. ఈ అంశాన్ని ఐదుగురు సభ్యులు ధర్మాసనానికి రిఫర్ చేస్తామని పేర్కొంటూ కేంద్రానికి నోటీసులు జారీచేసింది. ఈ సమయంలో వాది, ప్రతివాదుల మధ్య తీవ్ర వాదోపవాదాలు చోటుచేసుకోగా, జస్టిస్ గోగోయ్ స్పందిస్తూ.. 'ఏం చేయాలో మాకు తెలుసు. మేం ఆదేశాలు జారీ చేశాం. వాటిని మార్చడం లేదు' అని స్పష్టంచేశారు. ఆర్టికల్ 370ని రద్దు చేస్తూ రాష్ట్రపతి జారీచేసిన ఉత్తర్వులను సవాల్ చేస్తూ మొట్టమొదటి న్యాయవాది ఎంఎల్ శర్మ సుప్రీంకోర్టులో పిటిషన్ దాఖలు చేశారు. అనంతరం జమ్మ్య కశ్మీర్ కు చెందిన మరో న్యాయవాది షకీర్ షబీర్ ఆయనకు తోడయ్యారు. జమ్మ్యకశ్మీర్ ప్రత్యేక ప్రతిపత్తిని రద్దుచేయడం ద్వారా రాష్ట్ర ప్రజల హక్కులను కాలరాశారని ఆరోపిస్తూ సేషనల్ కాన్సల్స్ (ఎన్సీ) పార్టీ ఈ నెల 10న

మగళా 5వ పేజీలో

ఏచూరి కశ్మీర్ పర్యటనకు సుప్రీం అనుమతి

మాజీ ఎమ్మెల్యే తరిగామిని కలుసుకునేందుకే పరిమితం

5

అక్టోబర్ లేదా నవంబర్ లో ఇండో-పాక్ యుద్ధం!

ఇదే చివరిది కావచ్చు పాక్ మంత్రి రషీద్ సంచలన వ్యాఖ్యలు

5

పురషోరులోనూ జయభేరి

మున్సిపాలిటీలపై గులాబీ జెండా ఎగరాలి

- టీఆర్ఎస్ క్యాడర్ కు పార్టీ వర్కింగ్ ప్రెసిడెంట్ కేటీఆర్ పిలుపు
- నెలాఖరులోగా కమిటీల ఏర్పాటు పూర్తికావాలి
- ఆ తర్వాత శిక్షణ తరగతుల నిర్వహణ
- పార్టీ ప్రధాన కార్యదర్శులతో కేటీఆర్ సమీక్షాసమావేశం
- నలుగురు నేతలకు పార్టీ కార్యాలయాల నిర్మాణ పనుల పర్యవేక్షణ బాధ్యతలు
- ఎన్నికలంటేనే భయపడుతున్న ప్రతిపక్షాలు: పల్ల రాజేశ్వర్ రెడ్డి



బుధవారం తెలంగాణభవన్ లో టీఆర్ఎస్ ప్రధాన కార్యదర్శులతో సమీక్షాసమావేశంలో మాట్లాడుతున్న పార్టీ వర్కింగ్ ప్రెసిడెంట్ కే ఆరకరామారావు

ఈ నెలాఖరుకల్లా రాష్ట్రవ్యాప్తంగా పార్టీ గ్రామ, వార్డు, మండల కమిటీల ఎన్నికలను పూర్తిచేయాలి. ప్రతి మున్సిపాలిటీలోనూ తప్పనిసరిగా బూత్ కమిటీలను వేయాలి. ప్రజలు టీఆర్ఎస్ పార్టీని ఆదరించడానికి సిద్ధంగా ఉన్నారు. అనేక ఎన్నికల్లో ఇదే విషయాన్ని బాటపట్టాము.

- కేటీఆర్

హైదరాబాద్, నమస్తే తెలంగాణ: రాష్ట్రంలో మున్సిపల్ ఎన్నికలు ఎప్పుడు జరిగినా సిద్ధంగా ఉండాలని.. అన్ని మున్సిపాలిటీలపై గులాబీ జెండా ఎగరవేసినా పనిచేయాలని టీఆర్ఎస్ పార్టీ ప్రెసిడెంట్ కేటీఆర్ తాళకరామారావు పార్టీ క్యాడర్ కు పిలుపునిచ్చారు. ఈ నెలాఖరుకల్లా రాష్ట్రవ్యాప్తంగా గ్రామ, వార్డు, మండల కమిటీల ఎన్నికలను పూర్తిచేయాలని ఆదేశించారు. తెలంగాణభవన్ లో బుధవారం పార్టీ ప్రధాన కార్యదర్శులతో కేటీఆర్ సుదీర్ఘ సమీక్షాసమావేశం నిర్వహించారు. పార్టీ కమిటీల ఎన్నిక, జిల్లా పార్టీ కార్యాలయాల నిర్మాణాల పురోగతి, మున్సిపల్ ఎన్నికలకు పార్టీ యంత్రాంగాన్ని సమాయత్తం చేయడంపై పలు నిర్ణయాలు తీసుకొన్నారు. నాయకులకు పలు ఆదేశాలు, అవసరమైన సూచనలు చేశారు. ఒక్కో ప్రధాన కార్యదర్శి ద్వారా వారివారి పరిధిలోని జిల్లాల్లో మున్సిపల్ ఎన్నికలపై తాజా సమాచారాన్ని సేకరించారు. ఆయా మున్సిపాలిటీల్లో ఉన్న రాజకీయ పరిస్థితులను తెలుసుకొన్నారు. ప్రతి మున్సిపాలిటీలోనూ తప్పనిసరిగా బూత్ కమిటీలను వేయాలని ఆదేశించారు. ప్రజలు టీఆర్ఎస్ పార్టీని ఆదరించడానికి సిద్ధంగా ఉన్నారని, అనేక ఎన్నికల్లో ఇదే విషయాన్ని బాటపట్టాము కేటీఆర్ తెలిపారు. ఈ నెలాఖరుకల్లా గ్రామ, మండల కమిటీలను పూర్తిచేసి మున్సిపాలిటీల్లో పర్యటింపాలని కోళ్ళా నియమించిన ఇంచార్జి ప్రధాన కార్యదర్శులు, కార్యదర్శులను కేటీఆర్ ఆదేశించారు. క్షేత్రస్థాయిలో పర్యటింపి అక్కడున్న తాజా రాజకీయ పరిస్థితులను అంచనా వేసి నివేదిక

మగళా 2వ పేజీలో

ఆప్టనిస్టాన్ ఇన్స్టిట్యూట్ బ్యాంక్ సీఈవోగా హైదరాబాద్

హాఫీజ్ నయ్యద్ ముసా కలీమ్ నియామకం

9

నేడు, రేపు ఓ మోస్తరు వానలు

24 గంటల్లో ఉత్తర బంగాళాఖాతంలో అల్పవీధనం హైదరాబాద్ వాతావరణ కేంద్రం వెల్లడి

2

చికెన్ ధరలు (వెనకావే)	(రూ.)
ఫారం ధర	65.00
లబ్లిల్ లైన్	87.00
డెస్	126.00
స్పైన్ లైన్	144.00
గుడ్ల ధరలు (వండుకు)	(రూ.)
హైదరాబాద్	322.00
రంగారెడ్డి	322.00
మెదక్	322.00
కరీంనగర్	325.00
వరంగల్	325.00
విజ్ఞాన ధర	3.80

మగళా 5, 9వ పేజీల్లో

ఊళ్లలోరని పట్టా మార్పు

కాలుదారుకు భూమి బదలాయింపు

ఆర్టిఫో కోర్టులో కేసు గెలిచినా అందని పాసిపుస్తకాలు వరంగల్ రూరల్ జిల్లా నడికూడలో రెవెన్యూ లీలలు

6

'ధర్మగంట'ను ఆశ్రయించిన బాధితురాలు నల్లని పుష్పలీల

రెవెన్యూ అధికారుల గురించి ఎంతవెప్పినా ఒడు వని ముచ్చటే. కొంతమంది అధికారుల దనదాహా నీకి రైతులు నానా ఇబ్బందులు పడుతున్నారు. వరంగల్ గ్రామీణ జిల్లాలో నడికూడ మండలంలో కై రైతుకు 5.17 ఎకరాల భూమి ఉన్నది. ఆయన నకు అధ్యయన కుమార్తెలు. వారిలో పెద్దకూతురు, అల్లుడు చనిపోయారు. చిన్న కూతురేమో భర్తతో కలిసి హైదరాబాద్ లో ఉంటున్నారు. సదరు రైతు కూడా అనారోగ్యంతో మరణించారు. ఆయన మరణానంతరం ఆ భూమి అసలైన వారసురాలైన చిన్నకూతురుకు దక్కాలి. కానీ రెవెన్యూ అధికారులు కాసులకు కక్కుర్తిపడి ఆ భూమిని కొలు చేసుకొంటున్న రైతుకు అక్రమంగా పట్టాచేశారు. ఈ వ్యవహారంపై బాధితులు ఆర్టిఫో కోర్టుకు వెళ్ళగా అక్కడ బాధితురాలి పక్షాన తీర్పువచ్చింది. అయిన నప్పటికీ, రెవెన్యూ సిబ్బంది మాత్రం రికార్డులు సరిచేసి పాసిపుస్తకాలు ఇవ్వకుండా సత్యాన్ని మౌనంగా వదిలివేసింది. తమ గోడును ఎవరూ పట్టించుకోకపోవడంతో బాధితురాలు పుష్పలీల న్యాయకోసం ధర్మగంటను ఆశ్రయించారు.

ఎఫ్ డీఎల్ డో సంస్కరణల జోష్

నాలుగు రంగాల్లో నిబంధనలు సరళతరం బోగ్గు గనులు, కాంట్రాక్టు తయారీలో.. 100 శాతం విదేశీ పెట్టుబడులకు అనుమతి దేశంలో కొత్తగా 75 ప్రభుత్వ వైద్య కాలేజీలు 2021-22నాటికి ఏర్పాటు అందుబాటులోకి రానున్న 15,700 ఎంబీబీఎస్ సీట్లు కేంద్ర క్యాబినెట్ నిర్ణయం

మగళా 5, 9వ పేజీల్లో

TAX Deductions

పన్ను చెల్లింపుదారులకు ఊరట?

రూ.5-10 లక్షల లోపు ఆదాయంపై పన్ను 10 శాతానికి తగ్గించాలి

రూ.20 లక్షల లోపు ఆదాయంపై 20 శాతానికి కుదించాలి

9

కేంద్ర ప్రభుత్వానికి ప్రత్యేక టాక్స్ ఫోర్స్ సిఫారసు

ముగ్గురు విద్యార్థులు దుర్మరణం

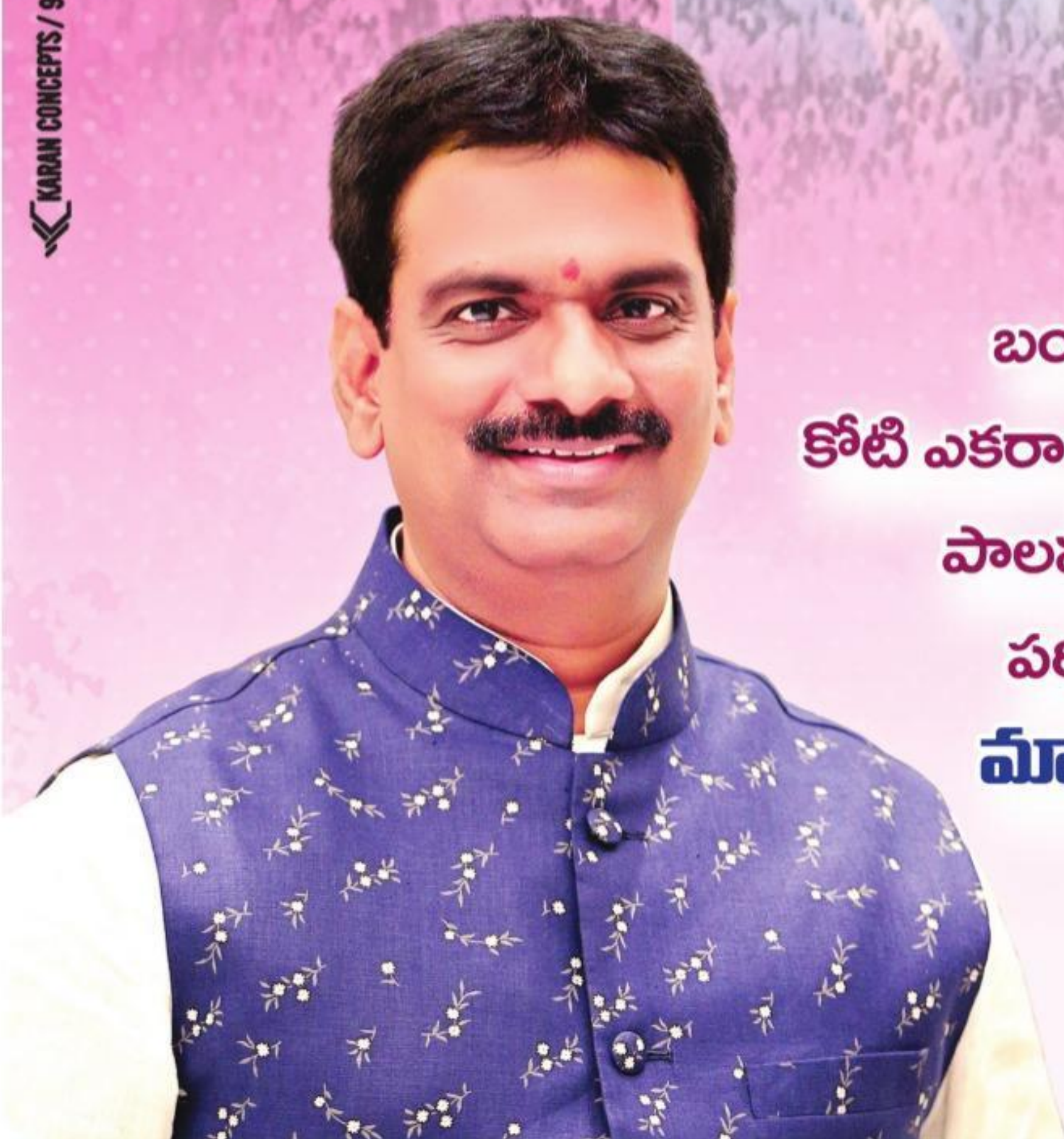
వేములవాడ నమస్తే తెలంగాణ:

దురంతు. ఇంకో అరకిలోమీటర్ దూరం వెళ్తే హాస్టల్ వస్తుందనగా ప్రమాదం జరిగింది. తిప్పాపూర్ లోని ఆర్ట్స్ బస్ డిపో సమీపంలోకి చేరుకోగానే అతివేగంతో ఒక్కసారిగా వ్యాన్ అదుపుతప్పి డివైడర్ ను ఢీకొట్టింది. దీంతో అందులో ఉన్న విద్యార్థులు కాసారపు మణిచందనరాణి(15), గుగులోతు డీక్షిత్(8) అక్కడికక్కడే మృతి చెందగా, గుగులోతు రిషి(7) దవాఖానలో చికిత్స పొందుతూ చనిపోయాడు. కాగా, వెల్గుల అజయ్(14), రాకూర్ రాకేష్(14), నిఖిల్(8), రాజ(9)ను జిల్లా దవాఖానకు తరలించి వైద్యం అందిస్తున్నారు. మృతుల్లో మణిచందనరాణి

మగళా 7వ పేజీలో



KARAN CONCEPTS / 9966 767 899



బంగారు తెలంగాణ కోసం నిరంతరం శ్రమిస్తూ
కోటి ఎకరాల మాగాణికి సాగునీరు అందించేందుకు కృషి చేస్తూ
పాలమూరు రంగారెడ్డి ఎత్తిపోతల పథకం పనులను
పరిశీలించేందుకు వస్తున్న ఆధునిక భగీరథుడు
మాన్య శ్రీ కల్వకుంట్ల చంద్రశేఖర రావు
రాష్ట్ర ముఖ్యమంత్రి గారికి
స్వాగత సుమాంజలి

మర్రి జనార్దన్ రెడ్డి ఎమ్మెల్యే, నాగర్ కర్నూల్

కమాండర్ శాలిజా!

చరిత్ర సృష్టించడం కొంచెం అలసట అవచ్చేమో గానీ మహిళలు మాత్రం కచ్చితంగా ఆ పని చేయగలుగుతున్నారు. ఎయిర్ ఫోర్స్, ఆర్మీ రంగాల్లో మహిళలు లికార్లు నలకొలుపుతున్నారు. ఇటీవల ఎయిర్ ఫోర్స్ లో తొలి మహిళా ఫైట్ కమాండర్ గా 'శాలిజా ధామ' లికార్లు సృష్టించారు.

దైర్యంతో కూడిన నిర్ణయం. భయమే తెలియని బాధ్యతలు, పట్టు విడవకుండా విధులు. అంతిమంగా అనుభవం ఆ పై విజయం. కమాండర్ శాలిజా.. ఎయిర్ ఫోర్స్ లో చేరిన నాటి నుంచి ఆ ప్రయాణం ఇలాగే సాగింది. తొమ్మిదో తరగతిలో ఉన్నప్పుడే ఆమె పైలెట్ కావాలని కలలు కన్నది. ఉన్నత విద్యలు అభ్యసించి ఎయిర్ ఫోర్స్ లో ఉద్యోగం సాధించింది. 15 ఏండ్ల పాటు సుదీర్ఘ సేవలు అందించింది. వేర్వేరు విభాగాల్లో పని చేసిన అనుభవాన్ని సాధించింది. పెద్ద పెద్ద చాపర్లు నడిపి ప్రతిభ కనబర్చింది. తోటి పైలెట్లకు శిక్షకురాలిగా బాధ్యతలు నిర్వహించింది. అప్పుడే మొదటిసారి ఫుమెన్ పైయింగ్ ఇన్ స్ట్రక్టర్ గా రికార్డు సృష్టించింది. ఇప్పుడు తాజాగా ఫ్లయింగ్ యూనిట్ కు పైలెట్ కమాండర్ గా బాధ్యతలు చేపట్టింది. యూపీ లోని ఘాజియాబాద్ ఎయిర్ బేస్ కు చెందిన చేతక హెలికాప్టర్ యూనిట్ కు కమాండర్ గా వ్యవహరించనున్నది. సింగిల్ ఇంజనీ టర్వో ప్రాప్తి కలిగిన ఈ చేతక గంటకు 220కిలోమీటర్లు ప్రయాణించగలదు. దీన్ని సర్వీ, రెస్క్యూ, అత్యవసర వైద్యసేవలు, మెటీరియల్ డ్రాస్ డ్రాప్ తో పాటు ప్రత్యేక ఆపరేషన్ల సమయంలో వాడతారు. ఇలాంటి యూనిట్ కు కమాండర్ గా శాలిజా బాధ్యతలు నిర్వహిస్తున్నది.



కావాలి నవి :

- మేక కాళ్లు : 250 గ్రా.
- ఉల్లిపాయ ముక్కలు : 250 గ్రా.
- పచ్చిమిర్చి : 4 రెమ్ములు
- కరివేపాకు : 4 రెమ్ములు
- అల్లం, వెల్లుల్లి పేస్ట్ : 2 టీస్పూన్స్
- కారం : 2 టీస్పూన్స్
- ధనియాల పొడి : 1 1/2 టీస్పూన్స్
- గరం మసాలా : అర టీస్పూన్
- కొత్తిమీర : చిన్న కట్ట
- ఉప్పు, కారం : తగినంత

తయారీ :

పెద్ద కుక్కర్ తీసుకొని అందులో శుభ్రం చేసుకున్న మేక కాళ్ల మాంసాన్ని వేయాలి. దీంట్లో ఉల్లిపాయలు, పచ్చిమిర్చి, కరివేపాకు, అల్లం, వెల్లుల్లి పేస్ట్, ఉప్పు, కారం, ధనియాల పొడి, గరం మసాలా, నూనె అన్నీ వేసి కలిపి అందులో ఉంచాలి. పది నిమిషాల తర్వాత నాలుగు లీటర్ల వీళ్లు పోసి కుక్కర్ మూత పెట్టేయాలి. పది విజిల్ల వచ్చేవరకు స్టా మీద ఉంచాలి. ఆ తర్వాత దించేయాలి. కొత్తిమీరతో గార్నిష్ చేసి సర్వీ చేయాలి. దీన్ని వేడిగా లాగిస్తేనే బాగుంటుంది.



భగారన్నం

కావాలి నవి :

- బాస్మతి బియ్యం : 300 గ్రా.
- గరం మసాలా : 2 టీస్పూన్స్
- ఉల్లిగడ్డలు : 2, పచ్చిమిర్చి : 5,
- అల్లం, వెల్లుల్లి పేస్ట్ : 2 టీస్పూన్స్, ధనియాల పొడి : 2 టీస్పూన్స్
- నూనె : 4 టీస్పూన్స్, నెయ్యి : 2 టీస్పూన్స్,
- కరివేపాకు : 2 రెమ్ములు, పుదీనా : 4 రెమ్ములు, ఉప్పు : తగినంత

తయారీ : బాస్మతి బియ్యాన్ని కడిగి నానబెట్టాలి. ఒక గిన్నె తీసుకొని అందులో నూనె పోసి వేడి చేయాలి. అందులో గరం మసాలా వేసి వేయించాలి. దీంట్లో ఉల్లిపాయ ముక్కలు, పచ్చిమిర్చి, అల్లం, వెల్లుల్లి వేసి కలుపాలి. అల్లం పేస్ట్ పచ్చి వాసన పోయే వరకు కలుపాలి. ఇందులో కొత్తిమీర, కరివేపాకు, పుదీనా వేసి కలుపుకోవాలి. ఇవన్నీ వేగిన తర్వాత.. బియ్యానికి సరిపడా నీళ్లు పోసి, ఉప్పు వేసి మరిగించాలి. నీళ్లు మరుగుతున్నప్పుడు బియ్యంలో నీళ్లు ఒంటేసి బియ్యాన్ని అందులో వేయాలి. ఐదు నిమిషాల తర్వాత సన్నని మంట మీద ఉంచి నీరు మొత్తం ఇంకి పోయేవరకు ఉంచి దించేయాలి. పై నుంచి కొత్తిమీరతో గార్నిష్ చేస్తే భగారన్నం రెడీ! దీన్ని నానవేళ కూరలతో తింటే యమ టీస్టీగా ఉంటుంది.



ఇటీవల జరిగిన సాంస్కృతిక ఎన్నికల్లో దివ్యాంగులు వీల్ చైర్మన్ పట్టి తమ పీఠ హక్కును వినియోగించుకున్నారు. కేంద్ర ప్రభుత్వం ప్రవేశపెట్టిన ఈ కొత్త విధానంలో స్పెంజి అనే ఈ దివ్యాంగురాలి పోరాటం ఉన్నది.

స్పెంజి జిందార్.. దివ్యాంగులపాలిట ఆశాజ్యోతి. స్వతంత్ర భారతంలో ప్రతి ఒక్కరికి, ముఖ్యంగా దివ్యాంగులకు కూడా స్వేచ్ఛగా సంపదించే హక్కు ఉన్నదని చెబుతున్నది. ఆ దిశగా దివ్యాంగులకు కూడా ప్రభుత్వాల మౌలిక సదుపాయాలు, వరగా వ్యవస్థను కల్పించాలని పోరాటం చేస్తున్నది స్పెంజి. తన పోరాటాల ఫలితంగా ఎన్నో మరుపురాలని విజయాలను సాధించి చేసుకున్నది. తన 11వ యేట జైల్ఫారీ నుంచి డిల్లీకి వస్తున్న క్రమంలో కారు ప్రమాదం జరిగింది. ఈ ప్రమాదంతో వెన్నెముకకు తీవ్రగాయాలు కావడంతో వీల్చైర్ కి పరిమితమైంది. తల్లిదండ్రులు ఆమెను ప్రోత్సహించి బాగా చదువుకునేలా ప్రత్యేక ఏర్పాట్లు చేశారు. ఇలా పడేండ్ల పాటు ఇంటికే పరిమితమైంది స్పెంజి. ఆ తర్వాత 'స్వయం' అనే ఎన్టీఆర్ నుంచి దివ్యాంగులకు హామీ కలిగి సదుపాయాలు కల్పించేందుకు పోరాటాలు చేస్తున్నది. వాటి ఫలితంగా దేశంలోని రైల్వే స్టేషన్లు, ఎయిర్పోర్టులు, హాటల్స్, ఆస్పత్రులు, షాపింగ్ మాల్స్ లో చాలా సంస్కరణలు జరిగాయి. ప్రస్తుతం స్వయం సంస్థ 'ట్రాన్స్ పార్టెషన్ రిన్వేట్ బోర్డ్ (టీఆర్ఆర్)' లో సభ్యుడిగా కొనసాగుతున్నది. దేశంలో వేరొందిన చారిత్రక కట్టడాలను దివ్యాంగుల సందర్శించేందుకు మేలుగా.. కేంద్ర పర్యాటక శాఖ ద్వారా ఎన్నో మార్పులకు తీరకారం చట్టం దిద్దినది స్పెంజి. ఆమె కృషికి మాజీ రాష్ట్రపతి ప్రణబ్ ముఖర్జీ నుంచి, ఇతర సంస్థల నుంచి అవార్డులు, సత్కారాలు అందుకున్నది.



కాళ్ల కూర పోరాయి

మొక్కజొన్న గారెలు

- కావాలి నవి :
- మొక్కజొన్న గింజలు : 300 గ్రా. (పచ్చివి)
 - మొక్కజొన్న పిండి : 200 గ్రా.
 - మైదా పిండి : 50 గ్రా.
 - అల్లం, వెల్లుల్లి ముక్కలు : ఒక టేబుల్ స్పూన్
 - పచ్చిమిర్చి : 4
 - ఉల్లిపాయ ముక్కలు : 2 టేబుల్ స్పూన్స్
 - కొత్తిమీర : ఒక కట్ట
 - ఉప్పు, నూనె : తగినంత

తయారీ :

మొక్కజొన్న గింజలను మరీ మెత్తగా కాకుండా మిక్సీ పట్టుకోవాలి. దీన్ని ఒక గిన్నెలో వేసుకొని, దీంట్లో మొక్కజొన్న పిండి, మైదాపిండి, అల్లం, వెల్లుల్లి ముక్కలు, తరిగిన పచ్చిమిర్చి, ఉల్లిపాయ ముక్కలు, కొత్తిమీర, ఉప్పు వేసి కలిపి పెట్టుకోవాలి. పది నిమిషాలు పిండిని అలాగే ఉంచాలి. ఈ లోపు కడాయిలో నూనె పోసి వేడి చేయాలి. నూనె కాగుతున్నప్పుడు మొక్కజొన్న మిక్సరుని చిన్న గారెలా ఒత్తుకొని నూనెలో గోల్డెన్ కలర్ వరకు వేయించాలి. వేడి వేడి టేస్టీ పడలు మీ ముందుంటాయి.

సూపర్ మీట్!

రోజూ అన్నం, పప్పు, ఏదో ఒక కాయగూర.. రొటీన్ కి భిన్నంగా ఉండాలంటే.. కాన్స్టెంట్ రైస్ రైస్ తో పాటు అందులో డిప్ ఫ్రై.. పోరాయిలతో పాటు మధ్యమధ్యలో నంజుకోవడానికి గారెల వంటివి ఉంటే.. అబ్బి.. ఆ మీట్ అదుర్స్ అంటారేమో కదా! చివరగా ఒక స్వీట్ తో ముగించేస్తే.. ఆ ఆత్మరాముడు చల్లబడడం ఖాయం.. అందుకే ఆ స్పెషల్ వంటకాలు మీకోసం..



పూతరేకులు

కావాలి నవి :

- బియ్యం : 250 గ్రా., చక్కెర : 250 గ్రా., నెయ్యి : 100 గ్రా.

తయారీ : చక్కెరను మిక్సీ పట్టి పొడిలా చేసుకోవాలి. బియ్యం కడిగి ఐదు గంటల ముందుగా నానబెట్టాలి. ఆ తర్వాత కూడా రెండు మూడు సార్లు కడిగి రుబ్బుకోవాలి. పొడిలా చిక్కగా అయ్యేలా ఈ పిండి ఉండాలి. దీంట్లో కాన్స్టెంట్ చక్కెర పిండిని కలిపి ఉంచుకోవాలి. ఇప్పుడు కట్టల పాయింట్ మీద కుండ బోర్లించాలి. ఒక మెట్టి కాటన్ బట్టను తీసుకోవాలి. కుండకు కాన్స్టెంట్ నెయ్యి రాయాలి. ఆ తర్వాత బట్టను బియ్యం పిండి మిశ్రమంలో ముంచి కుండ మీద వేయాలి. ఈ పొరలా వచ్చిన దాన్ని కాలిన తర్వాత మనకు సచ్చిన రీతిలో మడుపుకోవాలి. పూత రేకుల పై మనకు నచ్చిన ఐస్ క్రీమ్ పెట్టి సర్వీ చేస్తే రుచి అదిరిపోతుంది.



నతీష్ ఎగ్జిక్యూటివ్ డిప్ క్యూబ్ జూబ్లీహిల్స్, రోడ్ నం. 36 హైదరాబాద్

కావాలి నవి :

- మటన్ : 250 గ్రా.
- కారం పొడి : 3 టీస్పూన్స్
- ధనియాల పొడి : 2 టీస్పూన్స్, జీలకర్ర పొడి : ఒక టేబుల్ స్పూన్
- అల్లం, వెల్లుల్లి పేస్ట్ : ఒక టేబుల్ స్పూన్, గడ్డి పెరుగు : 5 టేబుల్ స్పూన్స్, నిమ్మరసం : 2 టేబుల్ స్పూన్స్, కొత్తిమీర : ఒక కట్ట, ఉప్పు, నూనె : తగినంత

తయారీ :

మటన్ ను చిన్న ముక్కలుగా కట్ చేసుకొని ఒక గిన్నెలోకి వేసుకోవాలి. ఇందులో కారం, ధనియాల పొడి, జీలకర్ర పొడి, అల్లం, వెల్లుల్లి పేస్ట్, నూనె, పెరుగు, ఉప్పు, నిమ్మరసం, కొత్తిమీర వేసి బాగా కలుపాలి. దీన్ని ఒక పావుగంట పాటు మూత పెట్టేసి పక్కన పెట్టేయాలి. ఇప్పుడు సింగిడి పాయింట్ తీసుకొని దాంట్లో బోగ్గులు వేసి అంటించుకోవాలి. బోగ్గులు వేడయ్యే లోపు.. రెండు సీకులను తీసుకొని మటన్ ముక్కలను సీకులకు గుచ్చాలి. బోగ్గుల మీద ఈ సీకులను ఉంచి ముక్కలను బాగా కాల్చుకోవాలి. ఈ ముక్కలను పుడినా చట్నీతో తింటే మరింత టేస్టీగా ఉంటాయి.

దివ్యాంగుల ఆశాజ్యోతి



ఇటీవల జరిగిన సాంస్కృతిక ఎన్నికల్లో దివ్యాంగులు వీల్ చైర్మన్ పట్టి తమ పీఠ హక్కును వినియోగించుకున్నారు. కేంద్ర ప్రభుత్వం ప్రవేశపెట్టిన ఈ కొత్త విధానంలో స్పెంజి అనే ఈ దివ్యాంగురాలి పోరాటం ఉన్నది.

స్పెంజి జిందార్.. దివ్యాంగులపాలిట ఆశాజ్యోతి. స్వతంత్ర భారతంలో ప్రతి ఒక్కరికి, ముఖ్యంగా దివ్యాంగులకు కూడా స్వేచ్ఛగా సంపదించే హక్కు ఉన్నదని చెబుతున్నది. ఆ దిశగా దివ్యాంగులకు కూడా ప్రభుత్వాల మౌలిక సదుపాయాలు, వరగా వ్యవస్థను కల్పించాలని పోరాటం చేస్తున్నది స్పెంజి. తన పోరాటాల ఫలితంగా ఎన్నో మరుపురాలని విజయాలను సాధించి చేసుకున్నది. తన 11వ యేట జైల్ఫారీ నుంచి డిల్లీకి వస్తున్న క్రమంలో కారు ప్రమాదం జరిగింది. ఈ ప్రమాదంతో వెన్నెముకకు తీవ్రగాయాలు కావడంతో వీల్చైర్ కి పరిమితమైంది. తల్లిదండ్రులు ఆమెను ప్రోత్సహించి బాగా చదువుకునేలా ప్రత్యేక ఏర్పాట్లు చేశారు. ఇలా పడేండ్ల పాటు ఇంటికే పరిమితమైంది స్పెంజి. ఆ తర్వాత 'స్వయం' అనే ఎన్టీఆర్ నుంచి దివ్యాంగులకు హామీ కలిగి సదుపాయాలు కల్పించేందుకు పోరాటాలు చేస్తున్నది. వాటి ఫలితంగా దేశంలోని రైల్వే స్టేషన్లు, ఎయిర్పోర్టులు, హాటల్స్, ఆస్పత్రులు, షాపింగ్ మాల్స్ లో చాలా సంస్కరణలు జరిగాయి. ప్రస్తుతం స్వయం సంస్థ 'ట్రాన్స్ పార్టెషన్ రిన్వేట్ బోర్డ్ (టీఆర్ఆర్)' లో సభ్యుడిగా కొనసాగుతున్నది. దేశంలో వేరొందిన చారిత్రక కట్టడాలను దివ్యాంగుల సందర్శించేందుకు మేలుగా.. కేంద్ర పర్యాటక శాఖ ద్వారా ఎన్నో మార్పులకు తీరకారం చట్టం దిద్దినది స్పెంజి. ఆమె కృషికి మాజీ రాష్ట్రపతి ప్రణబ్ ముఖర్జీ నుంచి, ఇతర సంస్థల నుంచి అవార్డులు, సత్కారాలు అందుకున్నది.

ఆరోగ్యానికి అనాస!

ఏ కాలంలో అయినా దొరికే పండు అనాసంపండు. ఇది ఆరోగ్యానికి ముఖ్యంగా మూత్ర సంబంధిత ఇన్ ఫెక్షన్లను తగ్గించడంలో కీలకంగా పనిచేస్తుంది. అనాసంలో ఉండే పోషకాలు ఏ విధంగా మేలుచేస్తాయో తెలుసుకోండి.

- ఈ ఫలంలో విటమిన్-సి ఎక్కువగా ఉంటుంది. దానివల్ల రోగనిరోధక శక్తి పెరుగుతుంది. శరీరంలో నీరు చేరిన వారు అనాసం తింటే మంచిది.
- అనాసంలో పీచు పదార్థం ఉంటుంది. ఇది జీర్ణవ్యవస్థను శుభ్రం చేసి దాని పనితీరును మెరుగు పరుస్తుంది. మల బద్దకు ఉన్నవారు ప్రతిరోజూ రాత్రిపూట నాలుగు అనాసం ముక్కలు తింటే ఆ సమస్య దూరమవుతుంది.
- రక్తపోషి ఉన్నవారికి అనాసం మంచి ఆహారం. దీనిలోని పోషకాలు ఎర్ర రక్తకణాల పుష్టికి తోడ్పడుతాయి. రక్తప్రసరణ సక్రమంగా ఉంటుంది. అన్ని అవయవాలకు ప్రాణవాయువు సరిగ్గా సరఫరా అవుతుంది.
- జీవశైలిలో మార్పులూ, ఆహారపు అలవాట్లూ వల్ల కొందరికి జీవక్రియ రేటులో అసమానతలు ఏర్పడుతాయి. అలాంటి సమస్యకు అనాసం చక్కెర పేజ్ పెట్టొచ్చు. ఇందులోని మాంగనీస్, విటమిన్-సి, థియామిన్ (బి1) శరీరంలోని అలోగ్లూకజాల పనితీరులో, ఆరోగ్యకరమైన జీవక్రియలో తలకంగా పనిచేస్తాయి.
- మంట, నొప్పులను తగ్గించే గుణాలు ఈ పండులో ఉన్నాయి. మోకాళ్ళు, కండరాల సమస్యలన్నవారు ఇవి తినడం చాలా మంచిది. బరువు తగ్గాలనుకునే వారు అనాసంపండు తీసుకుంటే మంచిది. కొన్ని ముక్కలు తిన్నా పొట్టు నిండిన భావన కలుగుతుంది. దీనిలోని పోషకాలు శరీరంలోని హాని చేసే కాళ్ళతో పోరాడతాయి.



పంటింటి చిట్కాలు

- కల్చరేషన్ ఆపిల్ ముక్కలపై నిమ్మరసం చల్లితే రంగు మారకుండా ఉంటాయి.
- పుట్టగొడుగుల్ని పండించేటప్పుడు పొడి పన్నంతో కలిపి ఆ తర్వాత నీటితో కడిగి మరలా బట్టతో తుడువాలి. ఇలా చేస్తే పుట్టగొడుగుల్లో దుమ్ము నశిస్తుంది.
- ఆకుకూరల్లో తయారానికి ముందు పెద్ద గిన్నెలో నూనెని నీరు పోసి అందులో ఉంచాలి. ఆ నీటిలో కొంచెం సోడా కలుపాలి.
- ఆ తర్వాత ఆకుకూరల్ని బయటకు తీసి మంచి నీటితో కడిగి వండకోవాలి.
- ఉప్పు కలిపిన నీటిలో కొన్నిసార్లు పండ్లు వేయాలి. 2 నిమిషాలపాటు అలానే ఉంచి తీసివేయాలి. దీనివల్ల పండ్లు ట్రాన్స్ రంగులోకి మారకుండా తాజాగా కనిపిస్తాయి.
- పంటింటి గట్టుపై నూనె పదార్థాలు తాలుకు మరకలు పడితే వెనిగర్ తో కోడిగుడ్డు పెంచుకోవాలి. ఇది కలిపి ఆ ప్రదేశంలో రాయాలి. కాసేపటి తర్వాత పీచుతో రుద్దితే మరకలు పదివిపోతాయి.

పండే కాదు.. తొక్క కూడా ఉపయోగమే



నారింజపండు : వీటిని తిని తొక్కలను పడేస్తారు. పిల్లలంతా తొక్కలను కంట్లో నలుపుకొని సరదాగా ఆడుకుంటారు. వీటితో అందం కూడా రెట్టేస్తున్నామంటే ముఖాన్ని ముఖానికి అప్లై చేసి 10 నిమిషాల పాటు అలానే ఉంచాలి. ఆ తర్వాత చల్లని నీటితో కడుగాలి. ప్రతిరోజూ ఇలా చేస్తే ముఖం అందంగా మారడం గమనించవచ్చు.

రోజుకో పండు తింటే శరీరానికి ఆరోగ్యానికి ఎంతో మేలు చేస్తుంది. పండ్లు మాత్రమే కాదు వాటి తొక్కలు కూడా చర్మానికి మేలు చేస్తాయి. అయితే ఈ తొక్కలు చర్మానికి ఎలా ఉపయోగపడతాయో చూద్దాం.

మామిడిపండు :

వీటి తొక్కలను బాగా ఎండబెట్టి పొడర్ చేయాలి. అందులో కొంచెం గోధుమపిండి, నీటిని వేసి బాగా కలుపాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని ముఖానికి అప్లై చేసి 10 నిమిషాల పాటు అలానే ఉంచాలి. ఇలా చేయడం వల్ల చర్మానికి రెండసార్లు చేస్తే చర్మం బాగుంటుంది.

పువ్వుకాయ :

ఎర్రపువ్వుకాయ రంగులో ఉండే పువ్వుకాయ గుళ్ళను తిన్న తర్వాత కాయను కొంచెం నీరు త్రోవేసి పెట్టుకోవాలి. ఆ తర్వాత లావుగా ఉండే ముఖానికి 5 నిమిషాల పాటు మర్చు చేయాలి. ఇలా చేయడం వల్ల చర్మానికి తేమ అందడంతో పాటు లుగా నిమ్మరసాన్ని కలిపి ముఖానికి రాసుకోవాలి. కాంతివంతంగా తయారవుతుంది.

విజయ్ నిర్మాణంలో 'మీకు మాత్రమే చెప్పా'

టాలీవుడ్ యంగ్ సెన్సేషన్ విజయ్ దేవరకొండ నిర్మాణానికి మారి కింగ్ ఆఫ్ ది హిల్ పతాకంపై ఓ చిత్రాన్ని నిర్మించబోతున్నారని, దర్శకుడు తరుణ్ భాస్కర్ ఈ సినిమాలో హీరోగా నటించనున్నారు. ఈ చిత్రానికి 'మీకు మాత్రమే చెప్పా' అనే టైటిల్ను ఖరారు చేశారు. ఈ టైటిల్ను విస్తారంగా వీడియో డ్వారా ప్రకటించారు విజయ్ దేవరకొండ. క్రికెట్ అడుతున్న తరుణ్ భాస్కర్ కు విజయ్ దేవరకొండ ఫోన్ చేసి 'నేను ఇప్పుడే ఓ స్క్రిప్ట్ వినా, బాగా నచ్చింది. నవ్వకున్నా. ఆ దర్శకుడు, వారి టీమ్ చూస్తే 'పెళ్ళిచూపులు' సమయంలో మనమే గుర్తుకొచ్చాయి. అందులో హీరో నువ్వే, నా సేవింగ్స్ అన్ని ఈ సినిమాలో పెడుతున్నా' అని చెప్పడం ఆసక్తిని పంచింది. ఈ సినిమా టైటిల్ ఏంటి అని తరుణ్.. విజయ్ అడగ్గా 'మీకు మాత్రమే చెప్పా' అంటూ పేరును విస్తారంగా వెల్లడించారు. 'సినిమాను నిర్మించడం ఎంత కష్టమో, రిస్కుతో కూడుకున్నదో తెలుసు. చాలాంతే లెక్కలే జీవితానికి అర్థం లేదు' అంటూ వీడియోతో పాటు వ్యాఖ్యలు జోడించారు విజయ్ దేవరకొండ.



శ్రీశాన్తం, రీశుచావ్

శ్రీశాన్తం కొత్త చిత్రం పురు

సినిమాల దూకుడును పెంచుతున్నారని శ్రీశాన్తం. ఇటీవలే 'రణరంగం' చిత్రంతో ప్రేక్షకుల ముందుకొచ్చారాయన. తాజాగా కొత్త సినిమాను ప్రారంభించారు శ్రీశాన్తం. 'డ్రీమ్ వారియర్స్' పిక్చర్స్ పతాకంపై తెరకెక్కుతున్న ఈ చిత్రం బుధవారం చెన్నైలో లాంఛనంగా ప్రారంభమైంది. ఎన్.ఆర్. ప్రకాష్ బాబు, ఎన్.ఆర్. ప్రభు నిర్మిస్తున్నారు. శ్రీశాన్తం దర్శకత్వం వహిస్తున్నారు. రీశుచావ్ కథానాయిక. దర్శకుడు తరుణ్ భాస్కర్ ఈ చిత్రానికి సంభాషణలను సమకూరుతున్నారు. నిర్మాణం మాట్లాడుతూ 'స్నేహం, ప్రేమ అంశాల సమ్మిళితంగా రూపొందుతున్న చిత్రమిది. శ్రీశాన్తం పాత్ర నవ్యంధాలో సాగుతుంది. బుధవారం నుంచి రెగ్యులర్ షూటింగ్ ప్రారంభించాం. వచ్చే ఏడాది వేసవిలో సినిమాను విడుదల చేయడానికి సన్నాహాలు చేస్తున్నాం' అని తెలిపారు. నాజర్, వెన్నెల కిషోర్, ప్రియదర్శి ప్రధాన పాత్రల్లో నటిస్తున్న ఈ చిత్రానికి సినిమాలో గ్రేఫీ: సుజితా సారంగ్, సంగీతం: జాక్వి బిజోయ్, డైలాగ్స్: తరుణ్ భాస్కర్, ఎడిటర్: శ్రీశీత సారంగ్.



లాక్ష్మి

ప్రేమ గొప్పతనంతో

'కుటుంబ విలువలు, ప్రేమ, స్నేహం అంశాల కలబోతగా సాగి చిత్రమిది. పతాక ఘట్టాలు ఉత్సాహకరమే రేకెత్తిస్తాయి. ప్రేమను కొత్తరీతిలో అభివృద్ధి చేసి ఈ చిత్రం ప్రతి ఒక్కరిని మెప్పిస్తుంది' అని అన్నారు డాక్టర్ లింగేశ్వర్. గోల్డ్ టైమ్ ఇన్ పిక్చర్స్ పతాకంపై ఆయన నిర్మిస్తున్న చిత్రం 'ఉండిపోదా'.. తరుణ్ తో, లావణ్య జంటగా నటిస్తున్నారు. నవీన్ నాయని దర్శకుడు. సెప్టెంబర్ 8న ఈ చిత్రం విడుదలకానుంది. నిర్మాణ మాట్లాడుతూ 'కాలేజీ బ్యాక్ డ్రాఫ్ట్ సాగి నవతరం ప్రేమకథా చిత్రమిది. ఓ యువ జంట ప్రేమసయంలోని అనుభూతులకు అందమైన దృశ్యరూపంగా ఉంటుంది. కథను నమ్మి ఈ సినిమాను నిర్మించాం. తొలి చిత్రమైనా తరుణ్ తో, లావణ్య పరిణితి తో కూడిన నటనను కనబరుస్తారు. వారి కెరీర్ కు ఈ చిత్రం శుభారంభాన్ని అందిస్తుంది. అనుభవజ్ఞుడిలా దర్శకుడు నవీన్ ఈ సినిమాను తెరకెక్కించారు. పండశాతం విజయాన్ని సాధిస్తుందనే నమ్మకం ఉంది' అని అన్నారు. ప్రేమ గొప్పతనాన్ని చాటిచెప్పే సినిమా ఇదని దర్శకుడు వెర్సెస్. ఈ చిత్రానికి సినిమాలో గ్రాఫర్: శ్రీనివాస్ విన్నకోట, సంగీతం: సాబు చర్లన్.

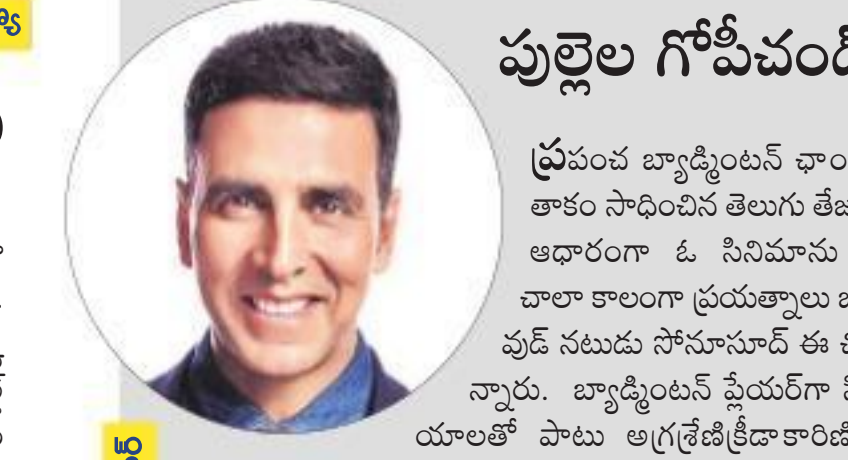
హీరోయిన్ గా పనికిరానన్నారు!

చిత్రహీనుల స్టార్ డమ్ అంత సులభంగా సిద్ధించదు. నేటి విజయాల వెనుక నిన్నటి కన్నీటిగాభివృద్ధి ఉంటాయి. తారాపథంలో అగ్రస్థానం చేరుకోవడానికి ఎన్నో ప్రయోగాల్ని ఎదుర్కోవాలి ఉంటుంది. తనది అదే కథ అని చెబుతున్నది బాలీవుడ్ లో అగ్రనాయికల్లో ఒకరైన గుర్తింపు తెచ్చుకున్న విద్యాబాలన్. కెరీర్ తొలినాళ్లలో ఆమె ఎన్నో తిరస్కారాల్ని ఎదుర్కొందట. ముఖ్యంగా దక్షిణాదిని తాను తీవ్ర అవమానాల్ని ఎదుర్కొన్నానని సంపదలన విషయాల్ని బయటపెట్టింది విద్యాబాలన్. 'తమిళ, మలయాళ చిత్రాల్లో అవకాశాలు వచ్చినట్లే వచ్చి చెజారపోయేవి. నన్ను ఎందుకు సినిమా నుంచి తొలగించారో కనీసం సమాచారం కూడా ఇచ్చేవారు కాదు. ఓ తమిళ సినిమాలో కథానాయికగా ఓకే చేశారు. రెండు రోజులు షూటింగ్ చేశారు. ఆ తర్వాత వారి నుంచి ఎలాంటి ఫిలుపు రాలేదు. నిర్మాత ఆఫీసుకి వెళ్లి అడిగితే... ఆయన నేను నటించిన సన్నివేశాల క్లిప్పింగ్ చూపించి 'మీరు హీరోయిన్ గా కనిపిస్తున్నారా? నిజానికి మీమ్మల్ని తీసుకోవడం నాకు ఇష్టం లేదు. దర్శకుడి కోరిక మేరకు ఓకే చేశాం' అని అవమానభరితరీతిలో మాట్లాడారు. ఇంటికి వెళ్లి ఆధ్వర్యంలో చూసుకొని నేను అందమీనంగా ఉన్నానా? సినిమాలకు పనికిరానా? అని మనదనంపై. నా కుటుంబం అందించిన మానసికస్థైర్యంతో క్రమంగా కోలుకున్నాను. నన్ను నేను యధాతథంగా స్వీకరించి పరిశ్రమలో రాణించాను' అని చెప్పింది. 'కర్తవ్యకర్త' చిత్రానికిగాను జాతీయ ఉత్తమ నటిగా అవార్డును గెలుచుకుంది విద్యాబాలన్. ఆమె ప్రధాన పాత్రలో నటించిన 'మిషన్ పుంగ్' చిత్రం ఇటీవలే ప్రేక్షకులముందుకొచ్చింది.



రాను మండల్ కు సల్మాన్ బహుమానం

నయా సోషల్ మీడియా సెన్సేషన్ రాను మండల్ కు సల్మాన్ ఖాన్ భారీ సజారా ప్రకటించారు. రాను మండల్ గణానికి ముగ్ధుడైన బాలీవుడ్ స్టార్ ఆమెకు యాభై ఐదు లక్షల విలువైన ఇంటిని కానుకగా ఇచ్చినట్లు సమాచారం. దిగ్గజ గాయని లతా మంగేష్కర్ గా తాన్నీ తలపించే 'ఎత్ పార్సర్ కా నగ్నా' అనే గీతాన్ని అలపించిన రాను మండల్ మీడియా సోషల్ మీడియాలో వైరల్ గా మారింది. ఆమె మధురగా త్రానికి పలువురు ప్రముఖులు ఫిదా అయ్యారు. సంగీత దర్శకుడు హిమేష్ రేషమ్మియా తాను రూపొందిస్తున్న 'హాపీ హార్టీ హీరో' సినిమాలో రాను మండల్ తో, ఓ పాటను పాడించారు. పలు సింగింగ్ రియాలిటీ షోల నుండి ఆమెకు అవకాశాలు అందుతున్నాయి. తాజాగా సల్మాన్ ఖాన్ ఆమెకు 55 లక్షల ఇంటిని బహుకరించినట్లు తెలిసింది. అలాగే తాను నటిస్తున్న 'దబాంగ్-3' లో రాను మండల్ తో ఓ పాటను పాడించబోతున్నట్లు సమాచారం.



పుల్లెల గోపీచంద్ పాత్రలో..

ప్రపంచ బ్యాడ్మింటన్ ఛాంపియన్ షిప్ లో స్వర్ణ పతాకం సాధించిన తెలుగు తేజం పీపీ సింధు జీవితం ఆధారంగా ఓ సినిమాను రూపొందించేందుకు చాలా కాలంగా ప్రయత్నాలు జరుగుతున్నాయి. బాలీవుడ్ నటుడు సోహూద్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మించబోతున్నారు. బ్యాడ్మింటన్ ప్లేయర్ గా సింధు సాధించిన విజయాలతో పాటు అగ్రశ్రేణి క్రీడాకారిణిగా ఎదిగి క్రమంలో ఆమెకు ఎదురైన సవాళ్లతో ఈ చిత్రాన్ని తెరకెక్కించనున్నట్లు సమాచారం. ఈ సినిమాలో సింధు విజయాల్లో కీలకభూమిక పోషిస్తున్న కోచ్ పుల్లెల గోపీచంద్ పాత్రలో బాలీవుడ్ నటుడు అక్షయ్ కుమార్ నటించనున్నట్లు వార్తలు వినిపిస్తున్నాయి. ప్రస్తుతం చిత్రబృందం అక్షయ్ తో సంప్రదింపులు జరుపుతున్నట్లు, అతడు ఈ సినిమాలో నటించడానికి సుముఖంగా ఉన్నట్లు తెలిసింది. ఇటీవలే పాత్రికేయుల సమావేశంలో తన పాత్రలో అక్షయ్ కుమార్ నటించనున్న వార్తలపై గోపీచంద్ స్పందిస్తూ 'నేను అమితంగా ఆధారించే వ్యక్తుల్లో ఒకరు. ఆయన నా పాత్రలో నటిస్తే అద్భుతంగా ఉంటుంది' అని తెలిపారు. ప్రస్తుతం ఈ బయోపిక్ ను సంబంధించిన స్క్రిప్ట్ పనులు తుదిదశకు చేరుకున్నట్లు సమాచారం.



విద్యాబాలన్



కరుణ్ భాస్కర్

IV. సమస్తే తెలంగాణ

చిత్రం

[కలీనగర్]

గురువారం 29 ఆగస్టు 2019



నానీ గ్యాంగ్ లీడర్ చిత్రంలో నానీ

బాలీవుడ్ లో పునరాగమనం

దక్షిణాదిని అగ్ర కథానాయికల్లో ఒకరిగా గుర్తించు సాంతం చేసుకున్న కాజల్ అగర్వాల్ బాలీవుడ్ లో రాణించలేకపోయింది. హిందీలో ఆమె నటించిన సింగం, స్పెషల్ చట్టాన్ని చిత్రాలు విజయాల్ని సాధించినా ఆశించిన స్టాయిల్ కాజల్ కు అవకాశాలు దక్కలేదు. 2016లో వచ్చిన 'జో లష్టాంకీ కమానీ' తర్వాత నాలుగేళ్ల విరామం అనంతరం బాలీవుడ్ లో పునరాగమనం చేయబోతున్నది ఈ సాగం. జాన్ అబ్రహం, ఇబ్రహీం హషీమ్ హీరోలుగా 'ముంబాయి సాగం' అనే చిత్రం మంగళవారం ప్రారంభమైంది. 1980-90ల మధ్యకాలంలో ముంబాయి మాఫియా నేపథ్యంలో గ్యాంగ్ స్టర్ కథాశంకతో తెరకెక్కుతున్న ఈ చిత్రానికి సంజయ్ గుప్తా దర్శకత్వం వహిస్తున్నారు. ఈ సినిమాలో జాన్ అబ్రహం సరసన కాజల్ అగర్వాల్ నటించనున్నది. 17 ఏళ్ల నిర్మాణానికి, వివాహితగా, 30 ఏళ్ల నిర్మాణానికి శక్తి వంతమైన మహిళగా భిన్న పార్సాల్ కాజల్ పాత్ర సూరతులను దర్శకుడు తెలిపారు. బుధవారం నుంచి కాజల్ ఈ సినిమా చిత్రకరణలో పాల్గొన్నట్లు సమాచారం. జాన్ అబ్రహం హుకు జోడిగా కాజల్ నటిస్తున్న తొలిచిత్రమిది కావడం గమనార్హం. జానీ ప్రాఫ్, సునీల్ శెట్టి ప్రధాన పాత్రల్లో నటిస్తున్న ఈ చిత్రం జూన్ 2020లో ప్రేక్షకుల ముందుకురానున్నది.

కాజల్ అగర్వాల్

యుద్ధానికి సిద్ధం!

నానీ హీరోగా నటిస్తున్న చిత్రం 'నానీ గ్యాంగ్ లీడర్'. విక్రమ్.కె.కుమార్ దర్శకుడు. మైత్రీ మూవీ మేకర్స్ పతాకంపై నవీన్ యెర్నేని, చై.రవిశంకర్, మోహన్ (సీపీఏం) నిర్మిస్తున్నారు. ఈ చిత్ర డైలరను బుధవారం టీవీ డ్వారా నానీ విడుదలచేశారు. మొదటిసారి పెన్సిన్ ఒక ఒరిజినల్ కథ అనే వ్యాఖ్యలు జోడించారు. ఈ డైలరలో నానీతో పాటు ప్రధాన పాత్రధారులు చెప్పిన ప్రాసలతో కూడిన సంభాషణలు నవ్విస్తూనే ఆసక్తిని పంచుతున్నాయి. ఇరవైవనిమిది రివేంజ్ కథలు రాశాండ్రీ అతడి ఆలోచనల్లో ఎంత పగ ఉంటుందోంటూ నానీ పాత్రను గురించి లక్ష్మి చెప్పే సంభాషణలతో సరదాగా టీజర్ ప్రారంభమైంది. ప్రపంచంలో ఎంతటి మగవైగా మాయచేయగలిగి ఒకే ఒక పవర్ ఫుల్ వెబ్స్ అవ్వాయి... యుద్ధానికి సిద్ధం కండి నమ రశంఖం నేను ఊడుతాను. నేనింకా డ్రిల్లర్ జోనల్లోనే ఉన్నాను.. సైకో క్లిల్లర్ జోనల్లో వెళ్లేలోగా మొదలెట్టాం.. అంటూ తనదైన మేజరిజిమ్ నానీ చెప్పిన డైలాగ్స్ ఆకట్టుకుంటున్నాయి. ఐదుగురు ఆడవాళ్లు.. వాళ్లతో ఒకడంటూ ప్రతినియక పాత్రధారి కార్తీకేయ సంభాషణలు ఉత్సాహపంచుతాయి. ప్రతీకార అక్షయ్ తో రగిలిపోయే ఓ చిన్నారితో పాటు నలుగురు మహిళా బృందానికి నాయకుడిగా నానీ కనిపించనున్నారు. 'రివేంజ్ రైటర్ పెన్సిల్ గా నానీ పాత్ర విస్తారంగా ఉంటుంది. సెప్టెంబర్ 13న సినిమాను విడుదల చేయనున్నాం. టీజర్ విడుదలైన పాటలు, ప్రచార చిత్రాలకు మంచి స్పందన లభిస్తున్నది' అని నిర్మాతలు చెప్పారు. కార్తీకేయ, లక్ష్మి, శరణ్య, ప్రియాంక, అనీష్ కురువిల్లా, ప్రియదర్శి, రఘునాథులు, వెన్నెలకిషోర్ ప్రధాన పాత్రల్లో నటిస్తున్న ఈ చిత్రానికి సంగీతం: అనిరుద్ రవిచందర్, సినిమాలో గ్రేఫీ: మిరోస్లా కుబా ట్రోజెక్, మాటలు: వెంకి.



నానీ గ్యాంగ్ లీడర్