



• బీజేపీ-కాంగ్రెస్ మూల యుద్ధం 'పుల్వమా' హీట్

జమ్మూకశ్మీర్ లోని పుల్వమాలో 40 మంది భద్రతా సిబ్బంది ప్రాణాలను బలిగాస్తూ ఉగ్రదాడి ఘటనకు ఏడాదైన సందర్భంగా భారత్ లో పోలిటికల్ హీట్ రాజుకుంది. దాడిలో మరణించిన జవాన్ల కుటుంబాలను, వామపక్షాలు నివాళులర్పిస్తూనే కేంద్రంపై మూల తూటాలు విసిరాయి.



• కొత్త మార్గదర్శకాలు జారీ... 'పుర' ఎన్నికల ట్రిబ్యూనల్

మున్సిపల్ ఎన్నికల ఫలితాలను సవాలు చేస్తూ ఇకపై నేరుగా హైకోర్టులో పిటిషన్లు వేసేందుకు అవకాశం లేదు. ఫలితాలపై అభ్యంతరాలుంటే తొలుత ఎన్నికల ట్రిబ్యూనల్ కు వెళ్లాలి. ట్రిబ్యూనల్ తీర్పును మార్చే రాష్ట్ర హైకోర్టులో అప్పీల్ చేసుకోవచ్చు.



• రాష్ట్రపతి నిర్ణయం సరైనదే దోషి పిటిషన్ కొట్టివేత

'నిర్ణయ' హత్యారాజు డోషుల్లో ఒకరైన వినయ్ శర్మ పెట్టుకున్న పిటిషన్ను సుప్రీంకోర్టు కొట్టివేసింది. తన క్షమాభిక్ష అభ్యర్థనను రాష్ట్రపతి తిరస్కరించడాన్ని సవాలు చేస్తూ వినయ్ శర్మ దాఖలు చేసుకున్న పిటిషన్ను దర్యాసనం శుక్రవారం తీర్పు వెలువరించింది.



• ఉర్దూ 'గీత' హీబాసారం

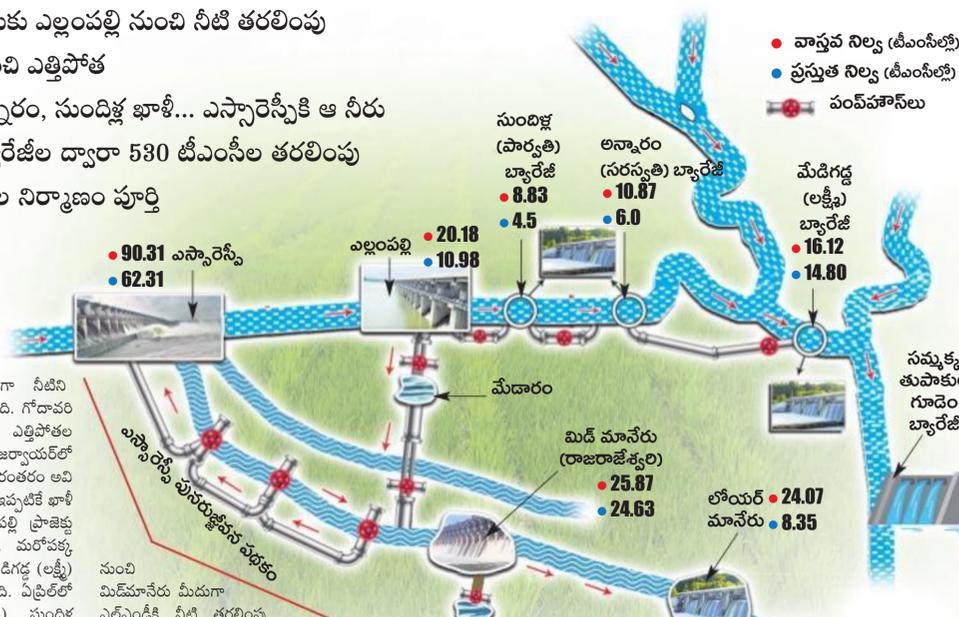
మతగ్రంథాల మర్యాదలతో తెలుసు కోవాలనిపించింది ఓ ముస్లిం అమ్మాయికి. పట్టుబట్టి భగవద్గీత చదవడమే కాదు.. తర్జుమానూ చేసింది. 'సర్వమతాల సంగ్రహమేమిటే' గ్రహించావా అమ్మా' అని అడిగితే.. 'బుర్రోయివి' అనే మహా భారత పద్య సారాంశం.. ఆ చిన్నారి చెప్పిన మాటలే... ఈ 'హీబా'సారం!



సుజలాం.. సుఫలాం

గోదావరితో బ్యారేజీలు, రిజర్వాయర్లు నిరంతరం నిడుగు ఉండేలా మార్స్టర్ ప్లాన్

- ఇప్పటికే లోయర్మానేరుకు ఎల్లంపల్లి నుంచి నీటి తరలింపు
- ఎల్లంపల్లికి మేడిగడ్డ నుంచి ఎత్తిపోత
- ఏప్రిల్ లో మేడిగడ్డ, అన్నారం, సుందిక్ష ఖాళీ... ఎస్సారెస్పీకి ఆ నీరు
- జూన్ నుంచి మళ్ళీ 3 బ్యారేజీల ద్వారా 530 టీఎంసీల తరలింపు
- అప్పటిలోగా చెక్ డ్యామ్ల నిర్మాణం పూర్తి



సాక్షి, హైదరాబాద్:

రాష్ట్రానికి వరద్రదాయినిగా ఉన్న గోదావరి నదిలోని ఒక్క నీటి చుక్కనూ వదలాద్దనే కృతనిశ్చయంతో ఉన్న ప్రభుత్వం అందుకు అనుగుణంగా నీటిని ఒడిసినట్టే బృహత్ ప్రణాళికను సిద్ధం చేసింది. గోదావరి నీటిని వినియోగిస్తూ చేపట్టిన కాశ్యపం ఎత్తిపోతల పథకంలో భాగంగా ఉన్న ప్రతి బ్యారేజీ, రిజర్వాయర్ లో నీటిని రాష్ట్ర అవసరాలకు వినియోగిస్తూనే నిరంతరం అవి జలకళతో ఉట్టిపడేలా మార్కెటింగ్ చేసింది. ఇప్పటికే ఖాళీ అయిన లోయర్మానేరు డ్యామ్ కు ఎల్లంపల్లి ప్రాజెక్టు నుంచి నీటిని ఎత్తిపోస్తున్న ప్రభుత్వం... మరోపక్క ఎల్లంపల్లిని నింపేందుకు నిడుగుగా ఉన్న మేడిగడ్డ (లక్ష్మి) బ్యారేజీ నుంచి పంపింగ్ మొదలు పెట్టింది. ఏప్రిల్ లో మేడిగడ్డ మొదలు అన్నారం (సరస్వతి), సుందిక్ష (పార్వతి) బ్యారేజీలను పూర్తిగా ఖాళీ చేసి ఆ నీటితో దిగువన శ్రీరాంసాగర్ ప్రాజెక్టుకు నీటిని తరలింపేలా ప్రణాళిక తయారు చేసింది. మొత్తంగా మేడిగడ్డ నుంచి లోయర్ మానేరు వరకు 100 టీఎంసీల నిరంతరం అభ్యంతరం ఉండేలా, జూన్ లో ఖర్చు మొదలయ్యే నాటికి ఎస్సారెస్పీలో కనీసం 50 టీఎంసీల నీటి అభ్యంతరం పెంచేలా భారీ ప్రణాళికతో ముందుకెళ్లింది. ఎల్ఎంసీకి సాగుతున్న తరలింపు ముఖ్యమంత్రి కేటీఆర్ ఆదేశాల నేపథ్యంలో ఎల్లంపల్లి నుంచి మిడ్మానేరు మీదుగా ఎల్ఎంసీకి నీటి తరలింపు కొనసాగుతోంది. రాత్రి సమయంలో నంది, గాయత్రి పంపులను 8 గంటలపాటు నడుపుతూ ఎల్లంపల్లి నుంచి నీటిని ఎల్ఎంసీకి తరలిస్తున్నారు. రోజుకు అర టీఎంసీకి తగ్గుకుండా సుమారు 6 వేల క్యూసెక్కుల నీటిని తరలిస్తున్నారు. ఇప్పటివరకు 2 టీఎంసీల మేర నీటిని తరలింపగా ఎల్ఎంసీలో ప్రస్తుతం 24 టీఎంసీలకంటే 8.35 టీఎంసీల నిల్వలున్నాయి. మరో వారంపాటు మిగతా 2వ పేజీలో ▶



రాష్ట్రాలకు మరింత ఆర్థిక స్వేచ్ఛ!

కేంద్రానికి మంత్రి కేటీఆర్ సూచన

- మందగమనలో దేశ ఆర్థిక వ్యవస్థ
- రాష్ట్రాలు ఎదిగితేనే దేశం ఎదుగుతుంది
- భారీ లక్ష్యాలు నిరవేరాలంటే సాహసోపేత నిర్ణయాలు తీసుకోవాలి
- అభివృద్ధికి నిధులివ్వకుంటే ఐదు లక్షల కాన్పా గణాంకాలు అదే విషయాన్ని చెబుతున్నాయి. ఈ నేపథ్యంలో కేంద్రం కార్యక్రమానికి హాజరు

సాక్షి, ముంబై: 'ఐదు లక్షల కోట్ల డాలర్ల ఆర్థిక వ్యవస్థ సాకారం కావాలంటే సాహసోపేతమైన నిర్ణయాలు తీసుకోవాలి. కానీ కేంద్రం అలాంటి నిర్ణయాలు తీసుకోలేకపోయింది. గత రెండు మూడేళ్లుగా దేశ ఆర్థిక వ్యవస్థ మందగమనలో ఉంది. ఎవరు ఒప్పుకున్నా, ఒప్పుకోకోట్ల డాలర్ల ఆర్థిక వ్యవస్థ సాకారం కాన్పా గణాంకాలు అదే విషయాన్ని చెబుతున్నాయి. ఈ నేపథ్యంలో కేంద్రం కార్యక్రమానికి హాజరు

పశువుల కాపరిపై పులి పంజా

కోటపల్లి (చెన్నూర్): మంచిద్యాల జిల్లా కోటపల్లి మండలం నక్కలపల్లి అడవిలో శుక్రవారం పశువుల కాపరిపై పులి దాడి చేసింది. బహువల్ల గ్రామానికి చెందిన కుర్రా వెంకటయ్య నక్కలపల్లి అడవిలో పశువులను మేపడానికి వెళ్తున్నప్పుడు పులి దాడి చేయబోయే క్రమంలో ప్రతిఘటించాడు. దీంతో అతనిపై పులి పంజా వినగగా వెంకటయ్య తీవ్రంగా గాయపడ్డాడు. అతి కష్టం మీద గ్రామ సమీపంలోకి వచ్చి గట్టిగా కేకలు వేయడంతో స్థానికులు అతడిని ఆస్పత్రికి తీసుకెళ్లగా.. వైద్యుడు ప్రథమ చికిత్స అందించాడు. మెరుగైన వైద్యం కోసం చెన్నూర్ ఆస్పత్రికి తరలించారు.

SHRIRAM City
MONEY WHEN YOU NEED IT MOST

040 42915112
SCUF GOLD to 54999
044-30123479

Unicob's
నీటి గ్రామీణులకు ప్రాథమిక ఆరోగ్య కేంద్రం

గ్రామీణులకు	ఫ్యాం ద్వారా	గ్రామీణులకు	110
60	54	50	
60	76	50	125

చికిత్స

... లోపల అసలు ప్రాణంతో ఉండటారా!

చికిత్స.. నో డేంజర్

'కోవిడ్'తో సంబంధం లేదంటున్న వైద్యులు

- పౌల్టీ రంగాన్ని వెబ్సైట్ నుంచి వైరస్
- తెలంగాణ, ఏపీలో పడిపోయిన గుడ్లు, చికిత్స వినియోగం.. అంతా అబద్ధ ప్రచారమేనని ఖండిస్తున్న పౌల్టీ ఫెడరేషన్

40% వదంతుల నేపథ్యంలో తగ్గిన అమ్మకాలు

500 కోట్లు తెలుగు రాష్ట్రాల్లో పౌల్టీ రంగానికి నష్టం?

సాక్షి, హైదరాబాద్: కోవిడ్-19 వైరస్ రెండు తెలుగు రాష్ట్రాల్లో పౌల్టీ రంగాన్ని దారుణంగా వెబ్సైట్ చేసింది. గత పక్షం రోజులుగా ఈ ప్రభావంతో పౌల్టీ పరిశ్రమ భారీ నష్టాన్ని చవిచూసింది. కోవిడ్-19 వైరస్ చికిత్స, గుడ్ల ద్వారా వ్యాప్తి చెందుతుందన్న అబద్ధ ప్రచారం నేపథ్యంలో తెలంగాణ, ఏపీ రాష్ట్రాల్లో చికిత్స, గుడ్ల వినియోగం 40 శాతం మేర పడిపోయినట్లు పౌల్టీ ఫెడరేషన్ ప్రతినిధులు ఆందోళన వ్యక్తం చేస్తున్నారు. ప్రస్తుతం చికిత్స కిలో లైవ్ బర్డ్ రూ. 40కే విక్రయించాలి వస్తోందని ఆవేదన వెలిబుచ్చుతున్నారు. పక్షం రోజుల ముందు ఈ ధర రూ.60 - 80 ఉండవచ్చు. నెలకు తెలంగాణలో 4.5 కోట్ల కిలోలు, ఏపీలో 4 కోట్ల కిలోల చికిత్స వినియోగం ఉంటుందని వారు వెల్లడిస్తున్నారు. ప్రస్తుతం అమ్మకాలు 40 శాతం మేర తగ్గినట్లు అంచనా వేస్తున్నారు. అలాగే నిత్యం తెలంగాణలో 9.5 కోట్లు, ఏపీలో 9 కోట్ల గుడ్ల వినియోగం ఉండగా.. వీటి అమ్మకాలు సైతం 40% మేర పడినట్లు అంచనా. చికిత్స, గుడ్ల వినియోగం మిగతా 2వ పేజీలో ▶

శుక్రవారం ఢిల్లీలో కేంద్ర హోంమంత్రి అమిత్ షాకు శ్రీవారి విగ్రహాన్ని బహూకరిస్తున్న ఏపీ సీఎం వైఎస్ జగన్

'దిశ' చట్టం రూపు దాల్చాలి

- ప్రస్తుత పార్లమెంట్ సెషన్ లోనే మండలి రద్దును ఆమోదించండి.. హోం మంత్రి అమిత్ షాతో భేటీలో ఏపీ ముఖ్యమంత్రి వైఎస్ జగన్ విజ్ఞప్తి
- 40 నిమిషాలపాటు సాగిన సమావేశం

సాక్షి, న్యూఢిల్లీ: 'దిశ' చట్టంపై మండలి రద్దును తగిన చర్యలు తీసుకోవాలని, శాసన మండలి రద్దుపై ప్రస్తుత పార్లమెంట్ సెషన్ లోనే ఆమోదం తెలపాలని ఏపీ ముఖ్యమంత్రి వైఎస్ జగన్ మోహన్ రెడ్డి కేంద్ర హోంమంత్రి అమిత్ షాకు విన్నవించారు. శుక్రవారం రాత్రి హోంమంత్రిని ఆయన నివాసంలో కలిశారు. 9.40 గంటల నుంచి రాత్రి 10.20 వరకు దాదాపు 40 నిమిషాలపాటు మిగతా 2వ పేజీలో ▶

దగ్గర అయ్యే అవకాశం వచ్చినప్పుడు మీరు అనుకుంటారు 'closeup' చేసోకోడం మంచిదయ్యింది'

ఎల్లప్పుడూ సిద్ధంగా ఉండండి, సున్నగా ఉండండి, closeup కో. ఇందులో యాంటీ-జర్మి హాల్ వాన్ ఇంకా స్వామర్ల ఎక్స్ ట్రాక్ట్ ఫార్ములా ఉన్నాయి. 12 గంటల వరకు తాజా శాసనల కాస్టిడియన్ ఇస్తాయి.

SAVE ₹ 7

12 గంటల వరకు నిరంతరం ఉండే తాజా శాసన. 4 వారాల వరకు నిరంతరం ఉండే తాజా శాసన. 4 వారాల వరకు నిరంతరం ఉండే తాజా శాసన. 4 వారాల వరకు నిరంతరం ఉండే తాజా శాసన.

అక్షయం బంగారం తరలిస్తున్న ఓ ప్రయాణికుడిని శంషాబాద్ విమానాశ్రయంలో కస్టమ్స్ అధికారులు పట్టుకున్నారు. శుభ్రవారం జెడ్డా నుంచి ఏబి-966 విమానంలో వచ్చిన ప్రయాణికుడి కడలికలను అనుమనించిన అధికారులు అతడి లగిజీని తనిఖీ చేయగా అందులో 1,200 గ్రాముల బరువు కలిగిన 4 బంగారు బిస్కెట్లు బయటపడ్డాయి. వీటి విలువ రూ. 48 లక్షలు ఉంటుందన్నారు.



MYFAIR
నిగారింపు క్రీమ్

A Product of
ZEE LABORATORIES LTD.
9896134500 • www.myfair.in

Online Shopping: www.zeelabgeneric.com

ఇక తక్కువ సమయంలోనే కొత్త వంగడాల సృష్టి

- రా్యాపిడెజిన్ పేరుతో ఇక్రికాట్లో సరికొత్త వ్యవస్థ
- ఏడాదిలో ఆరు తరాల పంటలు పెంచవచ్చు
- ప్రభుత్వ రంగ సంస్థల్లో ఇలాంటిది ఇదే తొలిసారి

సాక్షి హైదరాబాద్: వ్యవసాయం కొత్త వుంతలు తొక్కిండుకు హైదరాబాద్లోని అంతర్జాతీయ మెట్టప్రాంత పంటల పరిశోధన కేంద్రం (ఇక్రికాట్) వేదిక కానుంది. రా్యాపిడెజిన్ పేరుగల ఈ వ్యవస్థ సాయంతో ఇప్పటివరకూ పది, వస్త్రోడేళ్ల సమయం పట్టి కొత్త వంగడాల సృష్టిని అతితక్కువ సమయంలో సాధించవచ్చునని, ప్రభుత్వ రంగ సంస్థల్లో ఇలాంటి వ్యవస్థ ఏర్పాటు ఇదే తొలిసారిని ఇక్రికాట్ డైరెక్టర్ జనరల్ డాక్టర్ పీటర్ కార్పెరి శుభ్రవారం విలేజరులకు వివరించారు. ఇక్రికాట్లోని జన్యుబ్యాంకులో మంచి లక్షణాలున్న పురాతన వంగడాలు చాలా ఉన్నాయని.. వాటిని వేగంగా రైతుల పొలాల్లోకి చేర్చేందుకు రా్యాపిడెజిన్ ఉపయోగపడుతుందని వివరించారు. ఈ వ్యవస్థ వ్యవహారాలను పర్యవేక్షిస్తున్న సీనియర్ శాస్త్రవేత్త పూజా భట్టాచార్య తెలిపిన వివరాలు ఇలా ఉన్నాయి...

“అధిక దిగుబడి నిచ్చే.. లేదా ఏ మంచి లక్షణంతో కూడిన వంగడాన్ని అభివృద్ధి చేయాలన్నా ఇప్పుడు ఏకైక సమయం పడుతుంది. ఆయా లక్షణాలున్న రెండు వంగడాలను ఎంచుకుని వేర్వేరు పద్ధతుల ద్వారా సంకరం చేసి మొక్కలను పెంచడం.. వాటిల్లో మనకు కావాల్సిన లక్షణాలు ఉన్న వాటిని వేరు చేసి మళ్లీ పెంచడం.. ఇలా సుమారు ఆరు నుంచి ఏడు తరాల పాటు మొక్కలు పెంచిన తరువాతానీ మన అవసరాలకు తగిన లక్షణాలున్న వంగడం అభివృద్ధి కాదు. ఆ తరువాత వేర్వేరు వాతావరణ పరిస్థితుల్లో, నేలల్లో కొత్త వంగడాన్ని పెండించి పరిశీలిస్తారు. ఆ తర్వాత రైతులకు దాన్ని అందుబాటులోకి తెస్తారు. ఈ సుద్దిగ్రహణ ప్రక్రియను గణనీయంగా కుదించేందుకు రా్యాపిడెజిన్ ఉపయోగపడుతుంది. వాస్తవానికి ఇందులో ఉండేవి ప్రత్యేకమైన గ్రీన్ హౌస్ గ్యాసులు మాత్రమే. కాకపోతే వీటిల్లో దిగుబడి పెంచేందుకు ప్రయత్నించారు. బదులుగా వాతావరణ పరిస్థితులు, పోషకాలు, వెలుతురు వంటి అన్నింటినీ కృత్రిమ పద్ధతుల్లో మొక్కలకు అందిస్తారు. ఏ పంట ఏ రకమైన పరిస్థితుల్లో పెరుగుతుంది? ఏ రకమైన వెలుతురు, ఎంత సమయం అవసరం? వంటి అన్ని వివరాలు పరిశీలించి మొక్కలు వేగంగా పుష్పించేలా.. విత్తనాలు ఇచ్చేలా పండిపోతుంది. మళ్లీ ఖరీఫ్ దాకా వేచి చూడాలి పనిలేకుండా వెంటనే రెండో పంట వేసేయవచ్చు. ఇలా కావాల్సిన లక్షణాలున్న పంటలను వేగంగా పండించి ఆ విత్తనాలను ఒకట్రొందేళ్లలోనే క్షేత్ర పరిక్షలకు సిద్ధం చేయవచ్చు” అని తెలిపారు.

ఇది తొలిమెట్టు మాత్రమే...
ప్రస్తుతానికి లామి సంప్రదాయ వంగడ అభివృద్ధి ప్రక్రియను వేగంగా పూర్తి చేయడంపై మాత్రమే దృష్టి పెట్టామని, భవిష్యత్తులో అత్యాధునిక జన్యు ఆధారిత సాంకేతిక పరిష్కారాన్ని అందుబాటులోకి తీసుకురావడం ద్వారా రైతులు, మార్కెట్ అవసరాలకు తగ్గ వంగడాలను సృష్టించేలా రా్యాపిడెజిన్ అను అభివృద్ధి చేస్తామని ఇక్రికాట్ వంగడ అభివృద్ధి విభాగపు అంతర్జాతీయ అధ్యక్షుడు డాక్టర్ యాన్ దబాన్ తెలిపారు. విత్తనాభివృద్ధికి అయ్యే ఖర్చులు రా్యాపిడెజిన్ ద్వారా గణనీయంగా తగ్గతాయని ఆయన చెప్పారు. సాధారణంగా ఒక హెక్టారు భూమిలో పండే విత్తనాలను 20 రెట్లు తక్కువ భూమిలోనే పండించడం, ఫలితంగా తక్కువమంది కూలీలతోనే పంటసాగు పనులు చేయించుకునే అవకాశం ఉండటం దీనికి కారణమని వివరించారు. ఈ కొత్త వ్యవస్థ ద్వారా వీడ పీడలను తక్కువగా సరికొత్త చిరుదాస్య (రాగి, జొన్న, నజ్జి), పప్పుదాస్యలు (కంది, శనగ, వేరుశనగ) వంగడాలను అభివృద్ధి చేయనున్నామని వివరించారు. భారత వ్యవసాయ పరిశోధనల సమాఖ్య (ఐసీఏఆర్)తోపాటు ఇతర ప్రభుత్వ సంస్థలు కూడా రా్యాపిడెజిన్ వ్యవస్థను ఉపయోగించుకోవచ్చునని ఒక ప్రకటన సమాధానంగా చెప్పారు.

లను పరిశీలించి మొక్కలు వేగంగా పుష్పించేలా.. విత్తనాలు ఇచ్చేలా చేస్తారన్నమాట. తద్వారా ఒక్కో పంటకు ఏడాదిపాటు వేచి చూడాలి అవసరం ఉండదు. అంటే.. నాలుగు నెలల్లో పండాల్సిన ఖరీఫ్ పంట 50 రోజుల్లోనే పండిపోతుంది. మళ్లీ ఖరీఫ్ దాకా వేచి చూడాలి పనిలేకుండా వెంటనే రెండో పంట వేసేయవచ్చు. ఇలా కావాల్సిన లక్షణాలున్న పంటలను వేగంగా పండించి ఆ విత్తనాలను ఒకట్రొందేళ్లలోనే క్షేత్ర పరిక్షలకు సిద్ధం చేయవచ్చు” అని తెలిపారు.



ర్యాపిడెజిన్ వ్యవస్థ ద్వారా పెరుగుతున్న రాగి పంటను పరిశీలిస్తున్న ఇక్రికాట్ డైరెక్టర్ డాక్టర్ పీటర్ కార్పెరి, పక్కన పూజా భట్టాచార్య



SBI
ఇదుగో వచ్చేసింది ఎస్ బిఐ మెగా ఇ-ఆక్షన్!
1,000+ ఆస్తుల కోసం వేలంపాటలు ప్రారంభం.

ఇ-ఆక్షన్ తేదీ: 26 ఫిబ్రవరి, 2020

రిజిస్టర్ చేసుకునేందుకు క్రింద పేజీలపై వెబ్సైట్లో దేవైజా లాగ్ అన్ అవండి

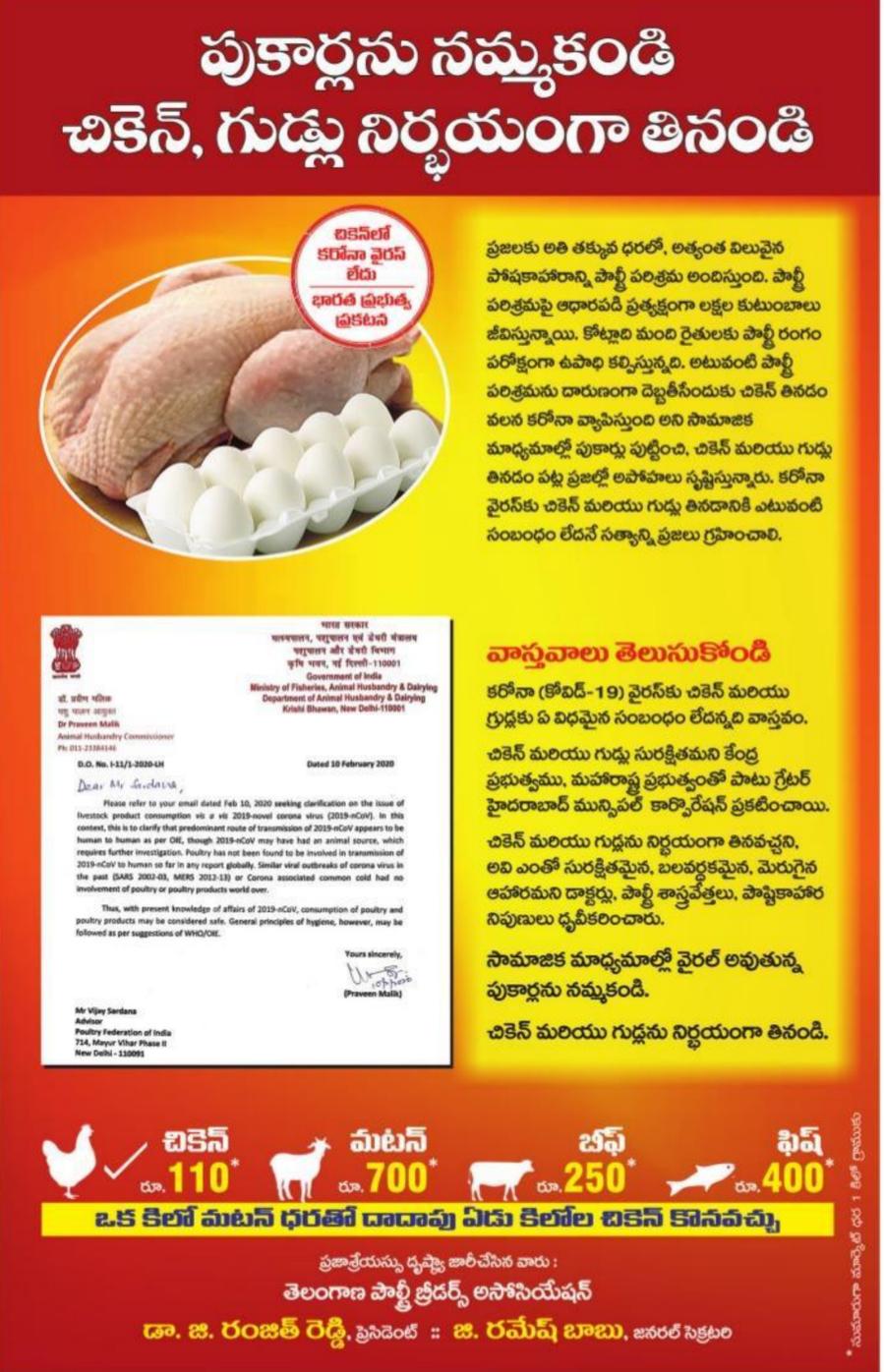
వెబ్సైట్	హెల్ప్లైన్
https://ibapi.in	18001025026 / 011 41106131
www.sbi.auctiontiger.net	079 4000 5400 / 34 / 04
www.bankeauctions.com/sbi	0124 - 4302020 / 21 / 22 / 23 / 24
www.tenderwizard.com/SBIAUCTION	18004256185

వివిధ రకాల ఓపెన్ ప్లాట్లు, రిసిడిస్సియల్, ఇండస్ట్రియల్ మరియు కమర్షియల్ ప్రాజెక్ట్స్ యొక్క ఆక్షన్ వెబ్సైట్లపై వేలంపాటలు కోసం యొక్కతే లోబ్ లోన్ లభ్యమవుతాయి.

మరిన్ని వివరాల కొరకు:
https://bank.sbi/portal/web/home/bank-e-auctions & https://bank.sbi/portal/web/home/mega-e-auctions & https://ibapi.in

దేవాలయ భూములకు ఫెన్సింగ్

సాక్షి హైదరాబాద్: ఏళ్లగా పరాధీనంలో ఉన్న దేవాలయ భూములను గుర్తించి వాటిని తిరిగి స్వాధీనం చేసుకునేందుకు దేవాలయాలు ప్రత్యేక కారకత్తు ప్రారంభించింది. ఈనెల 17 నుంచి మార్చి చివరకు సెప్టెంబర్ డ్రైవ్ నిర్వహించే ఆలయ భూముల పట్ల ప్రత్యేక సూచన బోర్డులు ఏర్పాటు చేయబోతోంది. నాటి దేవాలయాలు కమిషనర్ అనిల్ కుమార్ కొన్ని నెలల క్రితం ప్రత్యేక శ్రద్ధ తీసుకుని దాదాపు 1,010 ఎకరాల దేవుడి భూములను స్వాధీనం చేయించారు. ఇటీవలే పదవీ విరమణ పొందిన ఆయనను ప్రభుత్వం తిరిగి దేవాలయాలు కమిషనర్ గా నియమించింది. దీంతో మిగతా భూములను స్వాధీనం చేసుకునేందుకు ఆయన కార్యవరణ ప్రారంభించారు. దాదాపు 30 వేల ఎకరాల భూములను గుర్తించి బోర్డులు ఏర్పాటు చేసేందుకు నిర్ణయించారు. వీటిల్లో నగరం, నగర శివారుల్లోని భూములను ముఖ్య ఫెన్సింగ్ కూడా ఏర్పాటు చేయబోతున్నారు. ఇందుకోసం ప్రత్యేక బోర్డులు తయారు చేయించారు. వైష్ణవాలయాలకు సంబంధించిన దేవాలయ భూముల్లో శంఖుపత్రాల ఆక్రమి ఉన్న బోర్డులను, శైవాలయ భూముల్లో ధమరుకం, త్రిశూలం గుర్తులున్న బోర్డులను ఏర్పాటు చేయనున్నారు. రాష్ట్రవ్యాప్తంగా దేవాలయాలు 87వేల ఎకరాల భూమి ఉండగా, అందులో దాదాపు 12 వేల ఎకరాల భూములు వివాదాల్లో ఉన్నాయి. వాటిపై పెద్ద సంఖ్యలో కోర్టు కేసులు పెండింగ్లో ఉన్నాయి. వీటితోపాటు పాత రికార్డులు తెప్పించుకుని పరిశీలించి భూముల వివరాలు నిర్ధారిస్తున్నారు. ఇటీవల స్వాధీనం చేసుకున్న భూముల్లో 520 ఎకరాలు అసలు దేవాలయాలు పట్ల ఉన్న రికార్డుల్లో సమాధిలేవు. నిశితంగా పరిశీలిస్తే ఆ భూములు దేవుడివేసిన తేలింది. దీంతో వాటిని అప్పటికప్పుడు స్వాధీనం చేసుకున్నారు.



పుకార్లను నమ్మకండి చికెన్, గుడ్లు నిర్భయంగా తినండి

చికెన్లలో కరోనా వైరస్ లేదు భారత ప్రభుత్వ ప్రకటన

ప్రజలు అతి తక్కువ ధరలో, అత్యంత విలువైన పోషకాహారాన్ని పొందే పరిశ్రమ అందిస్తుంది. పౌల్ట్రీ పరిశ్రమపై ఆధారపడి ప్రత్యేకంగా లక్షల కుటుంబాలు జీవిస్తున్నాయి. కోట్లాది మంది రైతులకు పౌల్ట్రీ రంగం పరోక్షంగా ఉపాధి కల్పిస్తున్నది. అటువంటి పౌల్ట్రీ పరిశ్రమను దారుణంగా దెబ్బతీసేందుకు చికెన్ తినడం వలన కరోనా వ్యాపిస్తుంది అని సామాజిక మాధ్యమాల్లో పుకార్లు పుట్టింది. చికెన్ మరియు గుడ్లు తినడం వల్ల ప్రజల్లో అపోహలు సృష్టిస్తున్నాయి. కరోనా వైరస్కు చికెన్ మరియు గుడ్లు తినడానికి అటువంటి సంబంధం లేదనే సత్యాన్ని ప్రజలు గ్రహించాలి.

వాస్తవాలు తెలుసుకోండి

కరోనా (కోవిడ్-19) వైరస్కు చికెన్ మరియు గుడ్లుకు ఏ విధమైన సంబంధం లేదన్నది వాస్తవం. చికెన్ మరియు గుడ్లు సురక్షితమని కేంద్ర ప్రభుత్వము, మహారాష్ట్ర ప్రభుత్వంతో పాటు గ్రేటర్ ప్రాధరాబాద్ మున్సిపల్ కార్పొరేషన్ ప్రకటించాయి. చికెన్ మరియు గుడ్లను నిర్భయంగా తినవచ్చని, అవి ఎంతో సురక్షితమైన, బలవర్ధకమైన, మెరుగైన ఆహారమని డాక్టర్లు, పౌల్ట్రీ శాస్త్రవేత్తలు, పౌష్టికాహార నిపుణులు ధృవీకరించారు. సామాజిక మాధ్యమాల్లో వైరల్ అవుతున్న పుకార్లను నమ్మకండి. చికెన్ మరియు గుడ్లను నిర్భయంగా తినండి.

చికెన్ 110* **మటన్ 700*** **బిఫ్ 250*** **ఫిష్ 400***

ఒక కిలో మటన్ ధరతో దాదాపు ఏడు కిలోల చికెన్ కొనవచ్చు

ప్రజావేయస్సు దృష్ట్యా జారీచేసిన వారు :
తెలంగాణ పౌల్ట్రీ బ్రీడర్స్ అసోసియేషన్
డా. జి. రంజిత్ రెడ్డి, ప్రెసిడెంట్ :: జి. రమేష్ బాబు, జనరల్ సెక్రటరీ

ఫైవేట్ యూనివర్సిటీలకు ప్రభుత్వం గ్రీన్ సిగ్నల్

మల్లారెడ్డి మహిళా యూనివర్సిటీ, టెక్ మహేంద్రాకు ప్రభుత్వం ఎల్వోపి

సాక్షి హైదరాబాద్: రాష్ట్రంలో వివిధ సంస్థలు ప్రైవేటు యూనివర్సిటీలను ఏర్పాటు చేసేందుకు సూత్రప్రాయంగా అంగీకరిస్తూ ప్రభుత్వం తెలుగు అసెంబ్లీలో (ఎల్వోపి)ను గురువారం జారీ చేసింది. ఇందులో మొదట మల్లారెడ్డి మహిళా విశ్వ విద్యాలయాన్ని మైసూరుగూడలో ఏర్పాటు చేసేందుకు ఓకే చెబుతూ ఎల్వోపి జారీ చేసింది. ఈ మేరకు మల్లారెడ్డి విద్యా సంస్థల కార్యదర్శి సీహెచ్ మహేందర్ రెడ్డికి ప్రభుత్వ ప్రత్యేక ప్రధాన కార్యదర్శి చిత్రా రామచంద్రన్ ఉత్తర్వులు జారీ చేశారు. ఈ ఎల్వోపి ఆధారంగా ఆ విద్యా సంస్థ యూనివర్సిటీ ఏర్పాటుకు అవసరమైన చర్యలు చేపట్టాల్సి ఉంటుంది. రూ.10 కోట్ల కార్పర్స్ ఫండ్, మూడేళ్ల పాటు ఉండేలా రూ.30 కోట్ల ఫిక్స్డ్ డిపాజిట్, ప్రాజెక్టు విలువలో 1 శాతం ఎండోమెంట్ ఫండ్ లేదా రూ.10 కోట్లు వెచ్చించడంతోపాటు తగిన భవనాలు, వాటిల్లో నడుపాలయాల కల్పన వంటి ఏర్పాట్లు చేయాల్సి ఉంటుంది. ఆరు నెలల్లోగా అవి పూర్తి చేశాక ప్రభుత్వం తెలుగు అసెంబ్లీలోని జారీ చేయనుంది. మల్లారెడ్డి మహిళా యూనివర్సిటీతోపాటు టెక్ మహేంద్రా యూనివర్సిటీ ఏర్పాటుకు కూడా ఎల్వోపి ఇచ్చింది. వచ్చే వారం రోజుల్లోగా మిగతా 7 సంస్థలకు ఎల్వోపి జారీ చేసే అవకాశం ఉంది. అందులో ఆసురాగ్, గురునానక్ , శ్రీనిధి, ఎం.ఎన్.ఆర్, నివేమన్, వోక్స్, ఎస్.ఆర్ విద్యాసంస్థలున్నాయి. రాష్ట్రంలో ప్రైవేటు యూనివర్సిటీల ఏర్పాటు కోసం చట్టం చేసిన ప్రభుత్వం గతేడాది ఆగస్టులో దీనికి సంబంధించి మార్గదర్శకాలను జారీ చేసింది. అనంతరం దరఖాస్తులను ఆహ్వానించగా 13 సంస్థలు దరఖాస్తు చేసుకున్నాయి. అయితే నిపుణుల కమిటీ తనిఖీలు చేసి 9 సంస్థలకు ఎల్వోపి ఇచ్చేందుకు నిశ్చయం చేశాయి. మరో రెండు సంస్థలైన రా్యాపిడెజిన్, అమిటీ సంస్థలకు భూమి సమస్య తలెత్తడంతో వాటికి ప్రభుత్వం ఎల్వోపి ఇచ్చే అవకాశం లేదు. కాగా రాష్ట్రంలో ఏర్పాటుయ్యే ప్రైవేటు యూనివర్సిటీల్లో 25 శాతం సీట్లను రాష్ట్రంలోని స్థానిక విద్యార్థులకు ఇవ్వాలి ఉంటుంది.



Mahindra Rise.

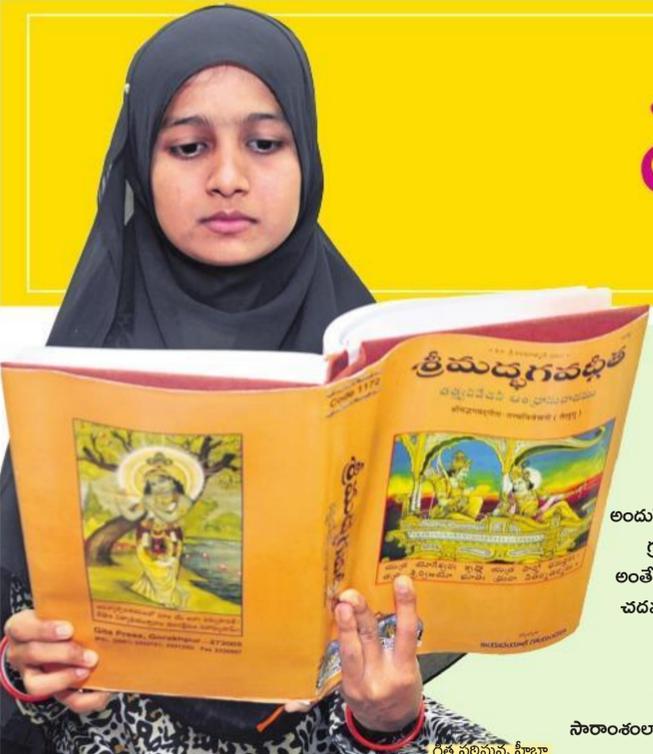
₹1.7 లక్షల వరకు ఆదాతో, మర్రాజ్జోని ఇంటికి తీసుకోవచ్చే సమయం ఇదే.

ఎక్కో విశేషాలు నిండి ఉన్న మర్రాజ్జోని ఇంటికి తీసుకోవచ్చేందుకు ఇంతకన్నా మంచి సమయం లేదు. అత్యుత్తమమైన సైడ్ ఇంజనీరింగ్, ఎంకో రికార్డులైన బోటు, అతి చల్లమైన, నిశ్చలమైన ఇంజనీరింగ్, మరియు అనూహ్యమైన సురక్షితతతో, మీ కుటుంబానిచ్చే మీరు అత్యుత్తమమైనవారిని ఎంచుకునేందుకు మరో కారణం అవసరం లేదు. త్వరపడండి, మర్రాజ్జోని ఇవాళే బిస్కెట్ సైన్ చేయండి.

మోడల్	తివ్వారా వచ్చే ప్రయోజనం (₹)	ఎక్స్ ఛేంజ్ ప్రయోజనం (₹)	కార్పొరేట్ ప్రయోజనం (₹ వరకు)	మొత్తం ప్రయోజనం (₹ వరకు)
M8	139 000	25 000	7 000	171 000
M6	77 000	25 000	7 000	109 000
M4	36 000	15 000	7 000	58 000

CHOOSE TOGETHER. CHOOSE RIGHT.
MARAZZO

SANSAI AUTO SERVICES PVT. LTD: NALGONDA, SURYAPET, MIRYALGUDA: 8448005424.



గత పనిస్థుని హీబా

మతగ్రంథాల మర్యాదలతో
తెలుగుకోవాలనిపించింది
ఓ ముస్లిం అమ్మాయికి.
'పెద్దలో ఓ గుణమంది.
తాము అర్థం చేసుకున్నా లితిలోనే
వాళ్లు వ్యాఖ్యానిస్తారు.
అందుకే... మూలాల్లోకి వెళ్లు. మూలసారం
గ్రహించు' అన్నది ఆమె తండ్రి సలహా.
అంతే... పట్టుబట్టి భగవద్గీత చదివినామె.
చదవడమే కాదు... తర్జుమానూ చేసింది.
'సర్వమతాల సంగ్రహమేమిటో
గ్రహించావా అమ్మా' అని అడిగితే...
'ఓరులేయిది' అనే మహాభారత పద్య
సారాంశంలా... ఆ చిన్నాదితల్లి చెప్పిన మాటలే...
ఈ హీబా సారం!

హీబా సారం

'మిగతా మత గ్రంథాల్లో ఏం చెప్పారో? ఏమి
ఖురాన్ లో కంటాయో నాన్నా? అడిగింది
హీబా.
'అన్ని మతాల సారం ఒక్కటే బోబా' నింపా
దిగా సమాధానమిచ్చాడు తండ్రి.
అప్పటి నుంచి ఆ అమ్మాయిలో ఆలోచన...
మిగతా మత గ్రంథాలనూ చదవాలి. ముఖ్యంగా
భగవద్గీత.

గీత గురించి చాలా గొప్పగా విన్నది. జీవితం
లోని ఎన్నో సమస్యలను గీతా శ్లోకాలతో
అన్వయిస్తారు. అసలు జీవన సారం అందులోనే
ఉన్నదని చెప్పారు.. అది చదవాలి.. తెలుసుకోవాలి..
అర్థం చేసుకోవాలి అన్న పట్టుదల పెరిగింది.
యాభ్యూట్లో మత ప్రపంచాలను వివరించే
అమెజన్ ల్యాండ్ లోని అలెగ్జాండ్రీయాలోని
మూలలు విన్నది... 'మత గ్రంథాల సారం
తెలుసుకోవాలంటే అయితే మతాలను అనుసరి
స్తున్న వ్యక్తులతో మాట్లాడి తెలుసుకోవడం కన్నా
నేరుగా ఆ గ్రంథాలను చదవడమే మంచిది.
అధ్యయనం వల్లనే దాని సారం అర్థమవుతుంది.
అడిగి తెలుసుకుంటే చెప్పేవాళ్ల వ్యాఖ్యానమే
ఎక్కువగా వస్తుంది. గ్రంథంలోని అసలు
విషయం కన్నా, అందుకే చదవండి.. విస్తృతంగా
చదవండి' అని.

అప్పుడు మొదలుపెట్టింది భగవద్గీతను
చదివే ప్రయత్నం.
ఆ అమ్మాయి పూర్తిపేరు హీబా ఫాతిమా.
నిజామాబాద్ జిల్లా, బోధన్ పట్టణ నివాసి. ఆమె
తండ్రి అమ్మాయి ఖాన్ ఓ చిరు వ్యాపారం చేసే
కుటుంబానికి పోషిస్తున్నాడు. తల్లి
జాహిదా పర్వీన్, గృహిణి. హీబా ఫాతిమాకు ఓ
చెల్లెలు కూడా ఉంది జేబా ఫాతిమా. ఇంటర్
చదువుతోంది. హీబా బీబీసీ బీబీసి గ్రాడ్యు
యేట్. టీచర్ కావాలన్న ఆశయంతో టీచర్
ట్రైనింగ్ లో డిప్లమా చేస్తోంది నిజామాబాద్ లో.

భగవద్గీత చదవాలనే ప్రయత్నంతో సికింద్రా
బాద్, చట్టగిరిలో నుంచి పుస్తకాలను తెప్పించు
కుంది. దేవనాగరి లిపిలో ఉన్న ఆ సంస్కృత శ్లోకాల
ను, హిందీ తాత్పర్యం చూసి తెల్లముసం
వేసింది హీబా. తొలి నుంచి ఇంటర్ దాకా ఆ
అమ్మాయిని ఉర్దూ మీడియం, హిందీ చదవడం
వచ్చు కాని అంత అసౌకర్యం రాదు. ముందు
చదువుకుంటూ పో.. తర్వాత అర్ధతాత్పర్యాలను
గురించి ఆలోచించవచ్చు అని సలహా తల్లిని
తండ్రి. కాని అర్థతాత్పర్యం ఎలా చదివేది? తన
వల్ల కాదు అంది. యాభ్యూట్ సహాయంతో తన
దగ్గరున్న భగవద్గీతను చదివించింది. అర్థం చేసుకుంది
అంతా ఆనందంతో అర్థం చేసుకుంది

తల్లి మనసు

యశస్వీ జైస్వాల్ దక్షిణాఫ్రికా నుంచి తిరిగి
వచ్చాడు. ఊరికి రాతడు 400 బస్సు వేసి.
'మ్యూన్ ఆఫ్ ది 2020 అందర్-19 వరల్డ్ కప్'
ట్రిటిల్ లి కోట్లకొచ్చాడు. ఉత్తరప్రదేశ్ అతడిది.
ఇంటికి రాగానే తల్లి కన్నీళ్లు పెట్టుకుంది.
ఆనంద బాష్పాలు కాపు అంది. బిడ్డ చిక్క శల్య
మైపోయాడు. పట్టుకుని ఏడ్చింది.
'ఇంత సన్నగిపోయావేమిటిరా'
(కిత్తా సుఖ్ గయా హై తా!)
అని ఒళ్లు తడిమి చూసుకుం
ది. టీనేజ్ కుర్రాళ్లు
ఇలాంటి ఎమోషన్స్ నచ్చ
వు. తల్లిని కూడా దగ్గరకు
రానివ్వరు. 'సపూర్వోక్త
మ్యా' అన్నాడు. 'అంత
మాట అనేకావేంలా అబ్బా
యి! తల్లి ఎలా ఊరకుంటుంది'
అన్నాడు చుట్టూ పట్టెళ్లు. అప్పటికి
వాళ్లూ యశస్వీని చుట్టేరారు. నువ్వు
మామూలేడివి కాదురా అన్నారు. ఊరికి
క్రీకెట్ క్రీకెట్ అంటుంటే.. చదువు
అబ్బడం లేదనుకున్నాం కానీ..
నల్గొండలో మంచి ర్యాంక్ తెచ్చుకు
న్నావురా అన్నారు. తల్లికి ఆ
మాటలేమీ చెప్పికి ఎక్కడం లేదు.

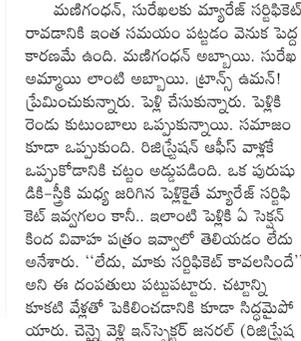


క్రీకెట్ యశస్వీ జైస్వాల్

'ముందు కాస్త తిను నాయనా' అని
కొద్దు కొట్టి, శాకాహార పలహారం
తెచ్చిపెట్టింది. తిన్నాడు. అప్పుడు
కానీ ఆ తల్లి మనసు కుదులు పడడం
లేదు. 'సపూర్వోక్తమ్యా' అని తల్లిని
అన్న కొడుకు ఆ తర్వాత కాస్త ఫీట్
అయినట్లున్నాడు. 'మా అమ్మకు ఎలా
చెప్పిలే ఆర్డర్ చేయాలి. ఆడాలంటే ఫీట్ గా
ఉండాలని' అన్నాడు.. అమ్మ కొంగుతో
చేతులు తుడుసుకుంటూ.

నిన్నటి వాలంటీర్స్ జే మణిగంధన్, సురేఖకు
ప్రత్యేకమైనది. ఈ భార్యార్థలకు నిన్న మ్యారేజ్
సర్టిఫికేట్ వచ్చింది! కోయంబత్తూర్ రిజిస్ట్రార్
ఆఫీసుకి వెళ్లి ఓ సంతకంపెట్టి, పనిలో పనిగా
అక్కడి అధికారులకు ఓ దండం పెట్టి బయటికి
వచ్చింది ఈ జంట. రెండేళ్లుగా మ్యారేజ్ సర్టిఫికేట్
కోసం తిరుగుతున్నారని మణిగంధన్, సురేఖ.
సరిగ్గా రెండేళ్ల క్రితం వాలంటీర్స్ రోజునే ఫిబ్ర
వరి 14న వాళ్ల పెళ్లి జరిగింది. చివరికి ఈ నెల
మొదట్లో రిజిస్ట్రార్ ఆఫీస్ నుంచి ఫోన్ వచ్చింది.
'మీకు సర్టిఫికేట్ ఇస్తున్నాం. ఎప్పుడొచ్చి తీసుకు
ంటారు?' అని. అక్కర్లే సినిమాల్లో చూపినట్లు..
ఆనందంతో ఎగిరి గంతేరారు. వాలంటీర్స్ డే
రోజు వచ్చి తీసుకుంటాం సారీ అని చెప్పారు.
వెళ్లి తీసుకున్నారు.

మణిగంధన్, సురేఖలకు మ్యారేజ్ సర్టిఫికేట్
రావడానికి ఇంత సమయం పట్టడం వెనుక పెద్ద
కారణమే ఉంది. మణిగంధన్ అబ్బాయి. సురేఖ
ఆమ్మాయి లాంటి అబ్బాయి. ట్రాన్స్ జిమ్మన్!
ప్రేమించుకున్నారు. పెళ్లి చేసుకున్నారు. పెళ్లికి
రెండు కుటుంబాలు ఒప్పుకున్నాయి. సమాజం
కూడా ఒప్పుకుంది. రిజిస్ట్రేషన్ ఆఫీస్ వాళ్లకి
ఒప్పుకోడానికి పట్టం అడ్డుపడింది. ఒక పురుషు
డికె-స్ట్రీక్ మధ్య జరిగిన పెళ్లికేట్ మ్యారేజ్ సర్టిఫికేట్
కేట్ ఇచ్చినట్లు కానీ.. ఇలాంటి పెళ్లికి ఏ సెక్షన్
కింద వివాహ పత్రం ఇవ్వాలి తెలియడం లేదు
అనేకారా. 'లేదు, మాకు సర్టిఫికేట్ కావాలంటే'
అని ఈ దంపతులు పట్టుపట్టారు. చట్టాన్ని
కూడటి వేళ్లతో పెకిలించడానికి కూడా సిద్ధమైపో
యారు. చెన్నై వెళ్లి ఇన్ స్పెక్టర్ జనరల్ (రిజిస్ట్రేషన్



సురేఖ, మణిగంధన్: పెళ్లి ఫోటో

అత్తయిల్ని చూడగానే నేత్రాలు
సజలాలైనట్లుగా అత్తయిపైన భోజనం
అగుపించగానే నోరు నీరురుతుంది.
ఆత్మరాముణ్ణి సంక్షృప్తిపరచే
ఆహారాన్ని లోనికి ఆహార్యించి...
అతిథికి నీళ్లుజేసినట్లుగానే
లాలాజలంతో అభిషేకించి
మరి గారవిస్తుంది.
అంతటి గౌరవం పొందాలంటే
వంట రుచిగా ఉండాలి.
చవులారించే ఎన్నో వంటల్ని
చెవులు పట్టుకు లాక్కొచ్చే పనిలో ఉంది
అను హసన్.

అనుకోకుండా మన్యమేషువు

సారాధణ ఇల్లాళి నుంచి పెరిగిపోయి మహిళా
దాకా.. వంట చేయడాన్ని అభిరుచిగా మలచు
కుంటున్నారాండో అన్నా హసన్తో సహా.
పాతకాస్థానికున్న పాపులారిటీ అది. సుహాసిని
దర్శకత్వంలో వచ్చిన ఇందిర సినిమాతో నటిగా
పరిచయమైంది అను హసన్. తర్వాత జైవం
డబ్బూర్ (జస్టి ఫర్ ఏమెస్) మ్యూజిక్ వీడియో 'సన్నీ
సైడె ఆఫ్' అనే పేరుతో కాలమ్ రాసింది.
ఆ పేరుతోనే పుస్తకాన్ని తెచ్చింది. ఇప్పుడు అదే
జైవం డబ్బూర్ యూట్యూబ్ ఛానెల్ కు పెట్టగా
మాం 'గెట్ సెట్ కుక్' కార్యక్రమాన్ని హోస్ట్
చేస్తోంది అను హసన్.

'జీవితం చిన్నది.. ప్రపంచం విశాలమైంది.
అందుకే సన్ను నేను ఒక్క పనికే పరిమితం చేసు
కోవడానికి ఇష్టపడ్డను. కాబట్టి సినిమాకే ముడి
పడి లేను. నా శక్తి సామర్థ్యాలు మేరకు వీలైనన్ని
రంగాల్లో నైపుణ్యం పెంచుకోవడానికి ప్రయత్నిస్తా
ను. చిత్రలేఖనం, సంకీర్తన, ఇనాలతో ఇంటర్వ్యూ
అవడం, ట్రావెల్, ఫ్రెడ్, ఏదైనా సరే.. వీలైనన్నిం
టిలో ప్రవేశం కోసం ప్రయత్నిస్తాను. వాటిలో
ఒకటి జైవం డబ్బూర్ మాం షో కూడా. చాలా సంతో
షాన్నిస్తోంది ఈ కోర్కె ఉద్దేశ్యం. హింసా వంట..
ఆహారంతో ముడిపడి ఉన్న తన జ్ఞానకా
లను వెమరు చేసుకోవడం మొదలు
పెట్టింది అను.

'ముందు ఈ కుకర్ షోలో ఆవ
కాం ఎలా వచ్చిందో రెండు
మాటల్లో చెబుతా. కిందటిడు అల్లీబ
రోల్ మీనా సుజిత్ (ఈ షో
నిర్వాహకురాలు) నన్ను
కలిసి 'మీతో ఒక
కుకర్ షో స్టార్ట్ చేస్తే
ఎలా ఉంటుందోని
తేడా అలవాటను ఇతకాలి. జ్ఞానాన్ని పొందడం..
దాన్ని పంచడానికి మించిన మంచి కార్యక్రమం
లేదు. అలాగే మనం పొందిన జ్ఞానం బార్బర్
నింగ్ గుణాన్ని అలవరచాలి. హింసాప్రవృత్తిని
తగ్గించాలి. ఇది ప్రాక్టీస్ లో పెట్టలేని మేధస్సు
ఎంత ఉన్నా వ్యధాయో' అని చెప్పింది హీబా
ఫాతిమా.

గడ్డం గంగులు, సాక్షి, బోధన్
ఫాతిమా: బి. రాజ్ కుమార్



అను హసన్

మహా ఇష్టం. దాంతో ఆ ఆఫీసు వెంటనే ఒప్పే
సుకున్నా. గెట్ సెట్ కుక్ అంటూ వంట మొదలు
పెట్టాను. నన్నడిగితే యాంటిక్ గా చేసేది
కాదు వంట. ఇది జీవితంలోని భావోద్వేగాలను
రిఫ్లెక్ట్ చేస్తుంది. చక్కటి రుచికి కావచ్చు దిను
సులు తగిన మోతాదులో ఎలా పదాలో జీవితా
నికీ సెట్ ఆఫ్ ఏమోషన్స్ అంతే అవసరం. నా ఈ
షో.. వంట చేయడం ఎంత తేలికో లైఫ్ ను
చక్కండ్రే చేయడమూ అంతే తేలికే అనే సందేశా
న్నిస్తుంది. అంతేకాదు వంట చేయడం పట్ల విము
ఖంగా ఉన్న వాళ్లలో దానిపట్ల ఆసక్తిని రేపిస్తుం
ది. కుగిగి అంటే ప్రేమను పంచడమే. ఇందుకు
నా జీవితంలోని సంఘటనే మంచి ఉదాహరణ.

రుక్మిణీతో అన్నం.. కుకర్ అంటే భయం

నాకు తొమ్మిదేళ్లకుంటూ.. అప్పుడు మేం
లాటివోల్ ఉండేవాళ్లం. మా పెరట్లో రెండు
కొబ్బరి చెట్లు, ఒక మామిడి చెట్లు.. త్రికోణా
కారంలో ఉండేవి. పెరిగిపోతూ ఆ
మామిడి చెట్ల మధ్య ఇటుకలతో పొయ్యి
పెట్టా. నా ప్రైవేట్ వంటల కార్యక్రమం
పెట్టా. ఆ టైమ్ లో మట్టి పొయ్యి
మీద అన్నం వండడానికి రుక్మిణీ అనే
పేరున్న రాగి పాత్ర ఉండేది.
అంటే ప్రైవేట్ కుకర్ లాంటిది..
దాంట్లో అన్నం వండారు. చచ్చుడి
చేసుకున్నాం. అయితే భయంకర
మైన ఎక్స్ పీరియన్స్ గా ఉంది అదీ నా
చిన్నప్పటిది. ఒకసారి మా ఇంట్లో
ప్రైవేట్ కుకర్ పెట్టి.. అన్న
మంకా గోడవారు. పెక
పుక్కి చిమ్మింది.. అక్కడే
ఉన్న నా ఒంటికి అడు
క్కున్నాయి కానీ
మెతుకులు. దాంతో
కేకలేస్తూ
అక్కడినుంచి
పరుగు పరుగు.
అందుకే ప్రైవేట్
కుకర్ అంటే
భయభీతికి నాకు
భయమే.



షెఫ్ అను హసన్

క్రీస్తుని నీ దగ్గరకు..
నా తల్లిదండ్రులు ఒకరి తర్వాత ఒకరు ఈ
లోకాన్ని విడిచిపెట్టి వెళ్లారు. దాంతో యేడాది
కిందటి క్రీస్తుని నాకు విషాదంగానే గడిచింది. ఆ
పండగరోజు.. ఇంట్లో (యూకేలో) ఒక్కదాన్నే
దిగులుగా కూర్చున్నా. నా ఫ్రెండ్ ఫోన్ చేసింది..
వాళ్ల దగ్గరకు రమ్మని. వెళ్లడం ఇష్టంలేక ఏవేవో
బహుమానాలు ఇవ్వసాగాను. సరే నువ్వు మా
దగ్గరకు రాకపోతే క్రీస్తుని నీ దగ్గరకు వస్తుంది
అని అప్పటికప్పుడు నా ఫ్రెండ్ వచ్చేసింది మా
ఇంటికి తన భర్త, పిల్లలను తీసుకొని. వాళ్ల ఇంటి
నంతా అలంకరించి.. వంట చేసి.. పిల్లలతో
సందడి చేశారు. ఆ వంటలో వాళ్లు ప్రేమతో
పెట్టిన తాలిపు నా ఒంటరితనాన్ని మాయం
చేసింది. నిజంగానే అంతా క్రీస్తుని నా దగ్గరకు
వచ్చిపట్టే అనిపించింది. ఇదొక్కటి కాదు వంటలతో
ముడిపడ్డ జ్ఞానకాలం చాలానే ఉన్నాయి.

శివాజీ గణేశ్ ఇంటి నుంచి..

బిర్లాన్, రోయ్యల తొక్కు అంటే పిచ్చి
ఇష్టం.. నిజంగానే అంతా క్రీస్తుని నా దగ్గరకు
వచ్చిపట్టే అనిపించింది. ఇదొక్కటి కాదు వంటలతో
ముడిపడ్డ జ్ఞానకాలం చాలానే ఉన్నాయి.
శివాజీ గణేశ్ ఇంటి నుంచి..
బిర్లాన్, రోయ్యల తొక్కు వచ్చేది మా ఇంటికి. ఆ
టిఫిన్ క్యాకెట్ కోసం ప్రతి, అక్షరం దగ్గరనుంచి
మేమును అందుకు చూసేవాళ్లం ఆకలితో. భలే
ఉండేది ఆ వంటల రుచి. ఇంతకీ గెట్ సెట్ కుక్
షోలో నేను ఫస్ట్ వండే వంటలకు ఎంతో
తెలుసా? మధ్యమా బిర్లాన్ (సప్పకూ).
ఇలాంటి కావచ్చింది.. ఎప్పుడు
డిమాండ్ లో ఉంటే మూడే మూడు. రోజీ,
కూడా బెర్ మానా. ఈ మూడింట్లో ప్రదే ఎంత
ముఖ్యమైందో వేరే చెప్పక్కర్లేదు కూడా. ఆహారం
విషయంలో మనమెప్పుడూ కోర్కె రుచులకోసం
అన్నీమీమానే ఉంటుంది. చాలా మంది అడుగుతుం
టారు.. అంతర్జాతీయంగా కుకింగ్ నంబం
ధించి మెయిన్ స్ట్రీమ్ మీడియాలో కూడా ప్రఖ్యాత
మ్యాస్టర్ షెఫ్ లతో వంటల కార్యక్రమాలు టిలీకాస్ట్
అవుతున్నాయి. కాంటెస్టాంట్లలో కూడా
తక్కువే లేవు. వాళ్లతో మీరు తోటి వంటగలరా
అని.. నేను మ్యాస్టర్ షెఫ్ ను కాను. కానీ.. షెఫ్ నే.
హక్కి షెఫ్ ను. ప్రెజెంటర్ గా.. చాలా కాన్సైం
టోగా ఈ షోను నిర్వహిస్తున్నాను అని మాత్రం
చెప్పగలం' అంటూ ముగించింది సుహాసినికి
చెల్లెలి వరుసయ్యే అను హసన్.

చెట్టు నీడ

వారం తర్వాత
తన రాజ్య పరిపాలన ఎలా వుందో ప్రత్యక్షంగా
ప్రజల ద్వారా తెలుసుకుందామని రాజు మారు
వేషం వేసుకుని బయలుదేరాడు. ఒక గ్రామం వద్ద
కొందరు కూలీలు బావి తవ్వకం చేస్తున్నారు. వారి దగ్గ
రికి వెళ్లి.. 'రాజుగారి పాలన ఎలా వుంది?' అని
అడిగాడు. 'కూలీల పెద్ద.. కాసేపు ఆలోచించి ఒక
గడ్డపారను రాజు చేతి
కిచ్చి నాకిచ్చే చూడమ
న్నాడు. గడ్డిగా ఉండని
బయలివచ్చారు రాజు.
దానిని బావిలో వేసి
వారం తరువాత రమ్మ
న్నాడు. అదంత
వారం తరు
వాత వెళ్లి రాజుకు
బావిలోని గడ్డపార
తీసిచ్చి మెట్టబడిందేమో చూడమన్నాడు. రాజు
పకవకా సమీప గడ్డపార మెట్టబడుతుందా అన్నాడు.
'మా రాజు కూడా ఏ విషయాన్నీ తెల్లారు. గడ్డ
పార నాన పెట్టినట్లు నానపెడతాడు. అందువల్ల
సమస్యలేమీ పరిష్కారం కావడం లేదు. నిర్ణయ
పుస్తకం నుంచి దుర్ఘంధం వస్తుంది. పాత నీరు
తోడేస్తేనే కొత్త నీరు వస్తుంది' అని చెప్పి
పంపాడు. ఎప్పటికప్పుడు సమస్యల్ని పరిష్కరించ
కుండా, కుప్పగా చేర్చి, వాటి ఆలోచనలతో తలని
చెత్తబుట్టు లాగా చేసుకోవడం మంచిది కాదని
రాజు తెలుసుకున్నాడు. ఆలస్యం అప్పుడంత విషయం
అని గుర్తించి సమస్యల్ని పరిష్కరిస్తూ పరిష్కరించే
ప్రయత్నాలు ప్రారంభించాడు.

- ఆర్. సి. కృష్ణస్వామి రాజు

భోజనానికి అలంకారం



అల్లం గొప్పతనం మెల్లగా తెలుస్తుందని వాడుక. ఇంటికి గొజ్జెం లేకపోయినా పర్యాటకంగాని వంటలో అల్లం తప్పక ఉండాలి. అందులో ఉండే ఆయుర్వేద గుణాలు అలాంటివి. అలాగని దానిని అలాగే తినాలంటే చాలా కష్టం. ఒక అలంకారంగా వాడితే రుచి అమాఘం.. ఉప్పుకు కాస్తంత అల్లన్నా అలంకరిస్తేనే ఉప్ప ఉప్ప మని ఊడుకుంటూ తింటాం. గారెలు చేశామా... అల్లంపచ్చడిలో అద్దుకుంటేగాని అమాఘం అనిపించదు. అల్లంతో రైస్ చేసుకున్నా రుచి అద్దుర్, చాలా ఆహార పదార్థాలకు అల్లమే అలంకారం. అల్లం రుచులు మీరూ బ్రై చేయండి.



అల్లం రైస్

అల్లం పచ్చిమిర్చి పచ్చడి

కావలసినవి:
అల్లం తురుము - ఒక టేబుల్ స్పూను; చింతపండు గుజ్జు - 5 టేబుల్ స్పూన్లు (చిక్కగా ఉండాలి); పచ్చిమిర్చి - 8; ఉప్పు - తగినంత; పోపు కోసం... అవాలు - ఒక టీ స్పూను; జీలకర్ర - ఒక టీ స్పూను; ఎండు మిర్చి - 4 (ముక్కలు చేయాలి); పసుపు - పావు టీ స్పూను; ఇంగువ - అర టీ స్పూను; కరివేపాకు - 2 రెమ్మలు; నూనె - ఒక టేబుల్ స్పూను; నీళ్లు - అర కప్పు;



తయారీ:
మిక్సీలో అల్లం తురుము, చింతపండు గుజ్జు, ఉప్పు, పచ్చి మిర్చి వేసి మెత్తగా చేయాలి. అర కప్పు నీళ్లు జత చేసి మరోమారు మిక్సీ తిప్పాక, ఒక పాత్రలో తీసుకోవాలి. స్టా మీద బాణలిలో నూనె వేసి కాకాక అవాలు, జీలకర్ర, ఎండు మిర్చి, ఇంగువ, కరివేపాకు ఒకదాని తరవాత ఒకటి వేసి వేయించి తీసివేయాలి. పచ్చడిలో వేసి కలపాలి. ఇడ్లీ, దోసె, పెసరట్లలోకి చాలా రుచిగా ఉంటుంది (ఇది అప్పటికప్పుడు చేసుకునే పచ్చడి. రెండు రోజుల కంటే నిల్వ ఉండదు)

అల్లం ఊరగాయ

కావలసినవి:
అల్లం ముక్కలు - ఒక కప్పు (సన్నగా, చిన్నవిగా తరగాలి); ఎండు మిర్చి - 5; మిరప కారం - ఒక టేబుల్ స్పూను; పసుపు - పావు టీ స్పూను; అవాలు - పావు టీ స్పూను; ఇంగువ - అర టీ స్పూను; మెంతుల పొడి - అర టీ స్పూను; ఉప్పు - తగినంత; నూనె - ఒక కప్పు; నిమ్మ రసం - ఒక టేబుల్ స్పూను

తయారీ:
స్టా మీద బాణలిలో నూనె వేసి కాకాక అల్లం ముక్కలు వేసి పచ్చి వాసన పోయేవరకు వేయించి తీసి పక్కన ఉంచాలి. అదే బాణలిలో కొద్దిగా నూనె వేసి కాకాక అవాలు, ఎండు మిర్చి, వేసి దోరగా వేయించి తీసి పక్కన ఉంచాలి. అదే బాణలిలో మరీ కాస్త నూనె వేసి కొద్దిగా కాకాక, బాణలిని కిందకు దింపేసి, ఇంగువ వేసి కలిపి పక్కన ఉంచాలి. ఒక పాత్రలో... వేయించిన అల్లం ముక్కలు, ఉప్పు, మిరపకారం, మెంతుల పొడి వేసి బాగా కలపాలి. వేయించి ఉంచుకున్న పోపును అందులో వేయాలి. ఇంగువ నూనె జత చేసి బాగా కలియబెట్టాలి. చివరగా నిమ్మరసం వేసి బాగా కలిపి గాలి కొరచి నీసాలోకి తీసుకుని, రెండు రోజుల తరవాత వాడుకోవాలి.

నిర్వహణ: వైజయంతి పురాణంపద

కావలసినవి:
అల్లం - 10 గ్రా.; చింతపండు - 20 గ్రా.; బెల్లం తురుము - 2 టేబుల్ స్పూన్లు; ఎండు మిర్చి - 20; ఉల్లి పాయ - 1 (పెద్దది); మెంతులు - పావు టీ స్పూను; మినప్పప్పు - ఒక టీ స్పూను; ఇంగువ - కొద్దిగా; ఉప్పు - తగినంత; నూనె - 3 టేబుల్ స్పూన్లు.

తయారీ:
అల్లన్ను ముందుగా నీళ్లలో శుభ్రంగా కడిగి, పొడి పచ్చంతో తడిపోయేవరకు తుడిచి, చిన్న చిన్న ముక్కలు చేసుకోవాలి. ఉల్లిపాయను చిన్న చిన్న ముక్కలుగా తరిగి పక్కన ఉంచాలి. చింతపండును కొద్దిగా నీళ్లలో నానబెట్టి, కొద్దిసేపు ఉడికించాలి. స్టా మీద బాణలిలో నూనె కాకాక, ఉల్లి తరుగు వేసి వేయించాలి. బంగారు రంగులోకి వచ్చేవరకు వేయించి, ఒక పాత్రలోకి తీసుకోవాలి. అదే బాణలిలో కొద్దిగా నూనె వేసి

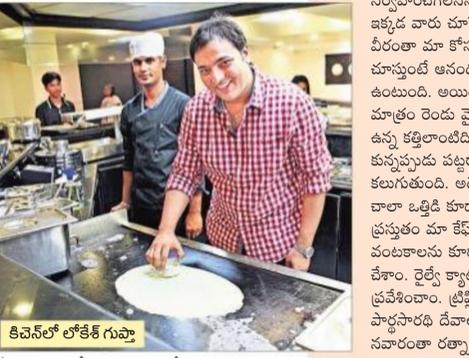
కావలసినవి:
బాస్మతి బియ్యం - 2 కప్పులు; అల్లం - చిన్న ముక్కలు (రెండు అంగుళాలు); వెల్లుల్లి రెబ్బలు - 2; నెయ్యి - 2 టేబుల్ స్పూన్లు; జీలకర్ర - 2 టీ స్పూన్లు; ఏలకులు - 2; బిర్యానీ ఆకు - 1; ఉల్లి పాయ - 1 (చక్రాలుగా తరగాలి); జీడిపప్పులు - 3 (సన్నగా తరగాలి); పచ్చి మిర్చి - 2 (సన్నగా పొడవుగా తరగాలి); పుదీనా ఆకులు - పావు కప్పు; నీళ్లు - 4 కప్పులు; కొత్తిమీర - కొద్దిగా; ఉప్పు - తగినంత;

తయారీ:
బాస్మతి బియ్యాన్ని శుభ్రంగా కడిగి, తగినన్ని నీళ్లలో 20 నిమిషాల పాటు నానబెట్టాక, నీళ్లు వడపోసి పక్కన ఉంచాలి. మిక్సీలో అల్లం వెల్లుల్లి వేసి మెత్తగా చేయాలి. ఒక కప్పుడు నీళ్లు జత చేసి మరోమారు తిప్పాక, ఈ మిక్సర్ ను వచ్చి వడపోసి, నీళ్లను ఒక పాత్రలోకి తీసుకోవాలి. స్టా మీద బాణలిలో నెయ్యి వేసి కాకాక, జీలకర్ర, బిర్యానీ ఆకు, ఏలకులు వేసి దోరగా వేగాక, ఉల్లి తరుగు జత చేసి మరోమారు వేయించాలి. పుదీనా, జీడి పప్పులు, పచ్చి మిర్చి, ఉప్పు జత చేసి మరోమారు వేయించాలి. వడకట్టి ఉంచుకున్న అల్లం నీళ్లను జత చేసి, కొద్దిసేపు ఉడికించాలి. నానబెట్టిన బియ్యాన్ని జత చేయాలి. బాగా కలియబెట్టి మూత కంచి, మీడియం మంట మీద ఉడికించి, దింపేయాలి.



పుడే ప్రైంట్స్ రత్నాల సాంబారు

ఆ తండ్రికొడుకుల్ని చూసినవారు ముచ్చట పడకుండా ఉండలేరు. చూపుతూ ఉండే ఆ ప్రాంతం వాహనాల్లో కిక్కిరిసిపోతుంది. అందరూ అక్కడకు వచ్చేది సాంబారు కోసమే. వింతగా ఉంది కదూ. ఇది చూటికి నూరుపొళ్లు వాస్తవం. అక్కడకి ఇడ్లీ కోసమో, దోసె కోసమో కాదు, కేవలం సాంబారు రుచి చూడటానికే వస్తారు. అదే వెన్నె ట్రిప్లీనేలోని రత్నాలేవే. ఎంతోకాలంగా ఆ ప్రాంతానికి ఒక మైలు రాయిగా నిలబడిపోయింది రత్నాలేవే. నిరం తరం ఆ కేవే భోజన ప్రయింట్స్ కిటికీలూ దూకా ఉంటుంది. గుప్తా కుటుంబీకులు 1948లో ప్రారంభించిన రత్నాలేవే అనేక ప్రాంతీయ స్థాయికి విస్తరించింది. ఈ కేవేకు వచ్చే వారంతా సాంబారు ప్రయింట్స్ 'చూ దగ్గర సాంబారు ప్రధాన వంటకం' అంటారు. నిర్వాహకులు లోకే గుప్తా, ఇక్కడ చిత్రమేమిటంటే, వెయిట్లంతా సాంబారు మగ్గులు పట్టుకుని కన్న మర్లకు వచ్చినదానికి సిద్ధంగా ఉంటారు. 'స్టేబిల్ ఇడ్లీ, దోసె, చపాటీ, పూరీ... ఏముందో' వుండదు. అన్నిటిని సాంబారులో ముసలేడు



కివిన్లో లోకే గుప్తా

మధుర నుంచి మద్రాసు వరకు
మధురకు 25 కి.మీ. దూరాన ఉన్న ఒక చిన్న పల్లెటూరుకు చెందిన జగ్గిల గుప్తా వ్యాపారం చేసి డబ్బు సమాధించాలనే ఆశ యంతో మద్రాసు వచ్చారు. అక్కడ చిన్న

అల్లం పచ్చడి
కావలసినవి:
చింతపండు - నిమ్మకాయంత; వేడినీళ్లు - పావు కప్పు; నూనె - ఒక టేబుల్ స్పూను; అవాలు - అర టీ స్పూను; మినప్పప్పు - ఒక టీ స్పూను; ఎండు మిర్చి - 2; కరివేపాకు - రెండు రెమ్మలు; ఇంగువ - కొద్దిగా; అల్లం తురుము - అర కప్పు; పసుపు - ఒక టీ స్పూను; బెల్లం పొడి - ఒకటిన్నర టేబుల్ స్పూన్లు; పోపు కోసం... నూనె - 2 టీ స్పూన్లు; అవాలు - అర టీ స్పూను; మినప్పప్పు - అర టీ స్పూను; కరివేపాకు - 2 రెమ్మలు

తయారీ:
పావు కప్పు వేడి నీళ్లలో చింతపండు వేసి అర గంట సేపు నానబెట్టాక, చింతపండు రసం తీసుకోవాలి. మిక్సీలో చింతపండును పక్కన ఉంచాలి. బాణలిలో ఒక టేబుల్ స్పూను నూనె వేసి కాకాక అవాలు వేసి చింతపండులాడించాలి. మినప్పప్పు జత చేసి వేయించాలి. ఎండు మిర్చి, ఇంగువ జత చేసి మరోమారు వేయించాలి. కరివేపాకు జత చేసి బాగా వేయించాలి. అల్లం తురుము జత చేసి బాగా కలియబెట్టాలి. పసుపు జత చేయాలి. అల్లం బాగా వేగిన తరవాత దింపేసి చల్లారాక, ఈ పదార్థాలను మిక్సీలో వేసి మెత్తగా చేయాలి. బెల్లం తురుము జత చేసి మరోమారు మిక్సీ తిప్పాలి. ఉప్పు, కొద్దిగా నీళ్లు జత చేసి పచ్చడి మెత్తగా మిక్సీ పట్టాలి. పచ్చడిని ఒక చిన్నపాత్రలోకి తీసుకోవాలి. స్టా మీద బాణలిలో నూనె కాకాక, అవాలు వేసి చింతపండులాడించాలి. మినప్పప్పు జత చేసి వేయించాలి. కరివేపాకు జత చేసి ఒకసారి కలిపి దింపేసి, సిద్ధంగా ఉన్న పచ్చడిలో వేసి కలపాలి. గారెలు, దోసెలు, ఇడ్లీ, అన్నంలోకి రుచిగా ఉండటమే కాకుండా ఆరోగ్యానికి కూడా చాలా మంచిది.

లోకే గుప్తా, రాజేష్ గుప్తా
సాంబారు తయారు చేసేవాడని చెబుతారు లోకే గుప్తా. ఇలా మొదలైంది. రత్నాలేవేని రాజేంద్ర గుప్తా మేనమామ అయిన త్రిలోకేశాన్ గుప్తా (జగ్గిలాల్ గుప్తా కుమారుడు) 1948లో ప్రారంభించారు. ఎంతో వైభవంగా నడిపింది రత్నాలేవే. 2002లో ఈ ఛోటల్ని రాజేంద్ర గుప్తా నడవడం ప్రారంభించారు. వీరు శాంతి విహార్, ప్యూరెన్ కఫ్, అబాల్ కేఫెలను కొని ప్రారంభించారు. రత్నాలేవే మాత్రం నేటికీ రత్నాలూ మెరుస్తూ ఉంది. ఇక్కడకు ఎక్కువమంది బ్యాటలర్స్ వస్తుంటారు. సాంబారు వెనుక రహస్యం సాంబారులో ఉపయోగించే దినుసులలో ఈ డెబ్బయ్యెళ్లగా ఎటువంటి మార్పు లేదు. అదే వారి విజయ రహస్యం అంటారు నిర్వాహకులు. సాంబారు రుచి చూసినవారంతా, 'ఇన్ని సంవత్సరాలుగా సాంబారు రుచిలో ఏ మార్పునూ చూడలేదు. అదే రుచిని కొనసాగిస్తున్నారూ' అని చెబుతారు లోకే గుప్తా. నాణ్యత విషయంలో ఏ మార్పు రాకే పడమని చెబుతారు లోకే గుప్తా. సాంబారులోకి కావలసిన వస్తువుల కొనుగోలు కోసం ఇప్పటికీ రాజస్థాన్ వెళ్లాలని చెబుతారు లోకే గుప్తా. కేవలం ఇందులోనే మార్పు రత్నాలేవే రాజేంద్ర గుప్తా నుంచి లోకే గుప్తా చేతిలోకి వచ్చాక, చిన్నమార్పు జరిగింది. గతంలో కట్టిల పొయ్యి మీద తయారు చేసేవారు. ఇప్పుడు స్టీమ్ బాయిలర్లో తయారుచేస్తున్నారు. ఈ మార్పును వంటవారు అంగీకరించలేదు. దానితో సంప్రదాయంగాను, కొత్త విధానంలోనూ సాంబారు తయారు చేశారు కొంతకాలం. ఉన్నవర్లకు మాత్రం రుచి చాలా బావుందని చెబుతుండటంతో, వంటవారు కొత్తవిధానానికి అంగీకరించారు.

ఆయుర్వేదం అనారోగ్యం అల్లంతదూరం



అతి ప్రాచీన కాలం నుంచి అల్లం ఔషధంగా వాడబడినట్లు సాహిత్యంలో ఆధారాలున్నాయి. మొదట భారతదేశం నుండి ఇది చైనాకి వ్యాపించినట్లు చరిత్ర చెబుతోంది. సంస్కృతంలో అల్లన్ను శృంగబేర అని కూడా పిలుస్తారు. వృక్ష శాస్త్ర పరిభాషలోని జింజిబర్ అనే పదం శృంగ వేర నుండి ఏర్పడింది. అల్లానికి విశ్వభీషణ, మహాశుషి అనే పేర్లు కూడా ఉన్నాయి. విశ్వభీషణ అంటే ప్రపంచాన్నే భయపెట్టింది అని, మహాశుషి అనే పేరు కూడా ఉన్నాయి. విశ్వభీషణ, మహాశుషి అంటే గొప్ప బొడవ అని అర్థం. రకరక వ్యాధులలో అల్లం అద్భుతమైన గుణాలు చూపించడం వల్ల అల్లానికి ఈ పేర్లు వచ్చాయి. ఒకపద్ధతి ప్రకారం ఎండిన అల్లన్ను శొంఠి అంటారు. అల్లమా, శొంఠి రెండింటిలోనూ కొన్ని లక్షణాలు ఒకేలా ఉన్నప్పటికీ... అల్లం ప్రధానంగా చలన చేస్తుంది.

జంజీరాబి పానకం

నిమ్మరసం - 3 భాగాలు
అల్లపు రసం - 3 భాగాలు
పంచదార - 5 భాగాలు
ఈ మూడింటిని కలిపి కాచాలి. లేత పాకం వస్తున్నప్పుడు దింపేయాలి. ఇది కొన్ని నెలల పాటు నిల్వ ఉంటుంది. దోసె - 10 - 15 మీ.లీ. (రెండు మూడు చెంబాలు) సమయం - రెండు పూలలా ప్రయోజనాలు
● తల తిరుగుతున్నప్పుడు
● ఆకలి మందగించివచ్చుడు
● నోటికి రుచి తెలియని సమయంలో
● అజీర్ణం
● వేవిళ్లు (గర్భిణీలకు కలిగి వికారం)
● ఏ సమస్య లేకపోయినా, ఆరోగ్యం తులు కూడా భోజనానికి 10 నిమిషాల ముందు రెండు చెంచాల జంజీరాబి పానకం తీసుకుంటే జీర్ణమండలం సక్రమంగా పనిచేస్తుంది. అన్ని సక్రమంగా పనిచేస్తే ఆరోగ్యంగా ఉన్నట్లే.

శొంఠి ప్రధానంగా వేడి చేస్తుంది. జీర్ణమండలం సక్రమంగా పనిచేయటానికి అల్లం ఆవసరం. అల్లం వేర్వేరు మజ్జిక తక్షణ శక్తిని ఉత్పాదనల్ని ఇస్తుంది. మినుముకీ, అల్లానికి జోడి. తేలికగా జీర్ణం కాని మినుముల పిండివంటలు గారెలు తేలికగా జీర్ణం కావని ఈ గారెలని జీర్ణరసాల బాగా ఊరించే గణం కల అల్లంతో తయారుచేసే పచ్చడిలో తినడం వలన అజీర్ణం ఉండదు. కడుపులో వాయువు చేరి బాధించదు. ఆయుర్వేదానుసారం శరీరంలోని అన్ని (జీవరక్త) సక్రమంగా పనిచేస్తుంటే శరీరం ఆరోగ్యంగా ఉంటుంది. అన్ని మందగించినా, విషమించినా శరీరానికి అనేక వ్యాధులు వస్తాయి. అన్ని సక్రమంగా పనిచేయించే ప్రవ్యాధిలో ఒక మంచి ద్రవ్యం అల్లం. ప్రయోగాలు - ప్రయోజనాలు.. ప్రతిరోజూ ఉదయాన్నే చిన్న చిన్న అల్లం ముక్కలు (4-5) సైంధవ లవణంతో కలిపి నమిలి తినడం ఆరోగ్యకరం. జలుబు, గొంతునొప్పి ఉన్నప్పుడు అల్లపురసం, లేన సమయాల్లో కలిపి, ఒకే సారి తీసుకున్నప్పుడే, సుఖ విరేచనం అయి, కడుపులోని వాయువులు కూడా బయటికి పోయి నెమ్మే తగ్గుతుంది. అల్లం రసం తీసుకోవడం వలన మూత్రం సాఫీగా అవుతుంది. జీర్ణ మండలానికి సంబంధించిన లోక కాల సమస్యలు, ఆలి మందగించడం, అజీర్ణం, కడుపు ఉబ్బరం, వికారం, నోటిలో రుచి తెలియక పోవడం ఈ సమస్యలన్నిటిలోనూ మంచి ఔషధం. (డా. గాయత్రీదేవి రచించిన 'ప్రకృతి వరాలు' పుస్తకం నుంచి)

* ప్రతిరోజూ ఉదయాన్నే పరగింపున అల్లం ముక్కలను కొద్దిగా ఉప్పులో అల్లి, వాయిలైదు చిన్నముక్కలు తింటుంటే అధిక బరువు తగ్గటమే కాకుండా, ఆరోగ్యంగా ఉంటారు.



ఆటా పాటా

‘ఇస్కాన్’ శంకర్ వంటి బ్లాక్ బస్టర్ తర్వాత రామ్ హీరోగా నటిస్తున్న చిత్రం ‘రెడ్’. ఈ చిత్రంలో కథానాయికలుగా నివేదా పేతురాజ్, మాళవికా శర్మ అమ్మతా అయ్యర్ నటిస్తున్నారు. కిషోర్ తిరుమల దర్శకత్వంలో ఈ సినిమాను కృష్ణా పోలీస్ సమర్పణలో శ్రీ ప్రవతి మూవీస్ వతాకంపై ‘ప్రవతి’ రవికిషోర్ నిర్మిస్తున్నారు. ప్రస్తుతం ఈ సినిమా ఘాటింగ్ ఇటలీలో జరుగుతోంది. ఈ సందర్భంగా నిర్మాత రవికిషోర్ మాట్లాడుతూ- “నేను... శైలజా, ఉన్నది ఒక్కటి జరిగింది” చిత్రాల తర్వాత రామ్-కిషోర్ కాంబినేషన్లో వస్తాన్న మూడో చిత్రం ఇది. సంగీత దర్శకుడు మణిశర్మ తొలిసారి మా సంస్థలో పని చేస్తున్నారు. హైదరాబాద్, వైజాగ్, గోవా లోకెప్పన్లో జరిపిన ఘాటింగ్లో టాకీ పార్ట్ పూర్తయింది. ప్రస్తుతం ఇటలీలోని టస్కో, ఫ్లోరెన్స్, జోలోమైట్స్ లాంటి ప్రాంతాల్లో రెండు పాటలను చిత్రీకరించే పనిలో ఉన్నాం. శోభి మ్యాస్టర్ కొరియోగ్రఫీ చేస్తున్నారు. ఈ నెల 20వరకు ఇటలీ షెడ్యూల్ జరుగుతుంది. ఆ తర్వాత హైదరాబాద్ వచ్చి మరో పాటను చిత్రీకరిస్తే ఈ సినిమా ఘాటింగ్ అంతా పూర్తవుతుంది. ఏప్రిల్ తిని సినిమాను విడుదల చేస్తున్నాం” అని అన్నారు. రామ్ తెర్రెలో తొలిసారి ద్విపాత్రాధీనం చేస్తున్న ఈ ‘రెడ్’ చిత్రం తమిళ హిట్ ‘తడమ క రివీక్.

ప్రకృతిని కాపాడుకోవాలి

“ప్రభు తెరకెక్కించిన ‘మైనా, కుంకి’ సినిమాలు బాగా నచ్చాయి. తను ‘అరణ్య’ కథ చెప్పినప్పుడు బాగా నచ్చింది. ఆయన ఇమేజిషన్, క్రియేటివిటీ నచ్చాయి. ప్రకృతిని కాపాడుకోవాలనే తన తత్వం అభినందనీయం” అని నిర్మాత డి.సరేష్ బాబు అన్నారు. రానా టైటిల్ రోల్లో నటించిన చిత్రం ‘అరణ్య’. ప్రభు సాల్వన్ దర్శకత్వంలో ఈరోజు ఇంటర్నేషనల్ సంస్థ తెరకెక్కించింది. హిందీలో ‘హాఫీ మేరే సాథి’, తమిళంలో ‘కాడన్’ ఫిట్టర్ రూపొందింది. తెలుగు, హిందీ, తమిళ భాషల్లో ఏప్రిల్ 2న ఈ సినిమా విడుదలవుతోంది. ఈ సందర్భంగా ‘అరణ్య’ టీజర్ విడుదల చేశారు. డి.సరేష్ బాబు మాట్లాడుతూ- “ఇప్పటి సమాజానికి ఎంతో ఆవరణమైన చిత్రమిది. ప్రకృతిని ఎలా



● ప్రభు సాల్వన్, రానా, విష్ణు విశాల్

ఉపయోగించుకోవాలనే విషయం ఈ సినిమా చూస్తే తెలుస్తుంది” అన్నారు. “ఈ సినిమా రూపొందించడానికి ముఖ్యకారణమైన వారితో సురేష్ బాబుగారు. ఆ తర్వాత రానాగారు. ఈ సినిమా కోసం రానా తనని తాను అర్పణగా మార్చుకున్నారు” అన్నారు ప్రభు సాల్వన్. “రానా, ప్రభుసాల్వన్, విష్ణు విశాల్... ఇలా ఎంటర్ టీమ్ ప్యాషన్తో, టారెంటోతో తెరకెక్కించిన సినిమా అరణ్య” అన్నారు ఈరోజు ఇంటర్నేషనల్ సీఎంఓ మానవ్ సిటి. “తెలుగులో నేను నటించిన తొలి చిత్రమిది” అన్నారు విష్ణు విశాల్. రానా మాట్లాడుతూ- “రెండున్నరేళ్లు ఈ సినిమా కోసం కష్టపడ్డాను. అప్పారావు లోని జాడమ్ ప్రియాంక అనే వ్యక్తి జీవితాన్ని ఆధారంగా చేసుకుని ఈ సినిమా చేశాం. పద్మశ్రీ అవార్డ్ పొందిన ఈయన 1300 ఎకరాల ఆడమిది అరణ్య. ‘అరణ్య’ సినిమా చేయడం వల్ల జీవితం అంటే ఏంటో తెలుసుకున్నాను. నాకు వీని పాత్రల అర్థం చేసుకోవడానికి నాకు అరు నెలలు పట్టింది. ఇలాంటి సినిమా ఇచ్చిన ప్రభుగారికి రుణపడి ఉంటాను. పర్యావరణంలో మనం ఒక భాగం అని చెప్పే సినిమా ఇది” అన్నారు. ఈరోజు ఇంటర్నేషనల్ డిస్ట్రిబ్యూషన్ హెడ్ నందు అహుజా మాట్లాడుతూ-



● శ్రీయ

స్పీడ్ పెరిగింది

యువ హీరో నాగేశ్వర్ మంచి జోరు మీద ఉన్నారు. వెంటవెంటనే సినిమాల సైన్ చేస్తూ తెర్రె స్పీడ్ పెంచారు. తాజాగా రాజా అనే రచయిత దర్శకుడిగా పరిచయం అవుతున్న చిత్రంలో హీరోగా నటించడానికి నాగేశ్వర్ గ్రీన్ సిగ్నల్ ఇచ్చారు. కల్యాణ్ రామ్ ‘118’, కీర్తిసరేష్ ‘మిన్ ఇండియా’ వంటి సినిమాలను నిర్మించిన ఈస్ట్ కోస్ట్ ప్రొడక్షన్స్ సంస్థలో మహేశ్ కోసేను ఈ సినిమా నిర్మించనున్నారు.



ముద్దిస్తే ఏడుస్తారా?

‘ఏయ్ పిల్లా..’ అని సాయి పల్లవిని ఉద్ఘోషించి పాదాలు నాగచైతన్య. ఆ పాటకు పడిపోయినట్లున్నారు... చైతన్యకో చిన్న ముద్దిస్తారామె. శేఖర్ కమ్మలు దర్శకత్వంలో నాగ చైతన్య, సాయి పల్లవి జంటగా తెరకెక్కుతున్న చిత్రం ‘అమ్మనోటి’. నారాయణ్ దాస్, పి. రామ్మోహన్ రావు నిర్మిస్తున్నారు. ఈ సినిమాలో ‘ఏయ్ పిల్లా..’ అంటూ సాగే పీల్ గడ్డి వీడియో సాంగ్ను వేలంట్రిన్ డి స్పెషల్ గా విడుదల చేశారు. ఈ పాటలో ‘ఏందబ్బా ముద్దిపెడితే ఏడుస్తారా అబ్బా?’ అని సాయి పల్లవి చెప్పిన డైలాగ్ ఆకట్టుకునేలా ఉంది. వేసవిలో విడుదల కానున్న ఈ సినిమాకు రెమెం: విజయ్ సి. కుమార్, సహ నిర్మాత: భాస్కర్ కలకం శేఖర్.



● పూజా హెగ్డే

ఆండ్రి డొరకడం నా అద్భుతం

“నా జీవితంలో జరిగిన మంచి విషయాల్లో ఆండ్రితో పెళ్లి ఒకటి అని భావిస్తున్నాను. ఆండ్రిలాగా సహోక్తీ చేసే భర్త డొరకడం నా అద్భుతం” అని భర్తను ప్రశంసల్లో ముంచెత్తుతున్నారా శ్రీయ. 2018లో ఆండ్రి కొచ్చిన అనే బార్నిలోనా టిన్స్ షేయర్స్ వివాహం చేసుకున్నారామె. వివాహం తర్వాత తన భర్త గురించి ఎక్కువగా మాట్లాడింది లేదు. ఇటీవల ఓ ఆంగ్ల పత్రికతో మాట్లాడుతూ, పలు విషయాలు పంచుకున్నారు శ్రీయ. “వ్యక్తిగత విషయాలు బయటికి మాట్లాడటానికి నేను పెద్దగా ఇష్టపడను. అందుకే ఆండ్రి గురించి ఎక్కువగా మాట్లాడలేదు. మేం మొదటిసారి మాట్లాడినప్పుడు కలిసి ఆండ్రికి నేనే నటిని అని ఆండ్రికి తెలియదు. నేను నటిని అని తెలిస్తే ఆండ్రితో నా సినిమాలు కొన్ని చూశాడు. నన్ను ఆశ్చర్యకాగి గురి చేసిన విషయం ఏంటంటే... ‘అద్భుతం’ సినిమాలో ఒక పాటను సెయింట్ పిటర్స్ బర్లో ఘాట్ చేశాం. నేను ఆ సంగతి మర్చిపోయాను. మేం కలిసిని కొత్తలో నన్ను ఆ షేన్ కి తీసుకెళ్లి నువ్వు ఇక్కడే పాట పాడావు, డ్యాన్స్ చేశావు అని ఆ పాటలో జరిగినవన్నీ గుర్తుకొస్తున్నాయి నాకు చెప్పాడు. ఆ విషయం నాకు బాగా నచ్చింది. అలానే బిస్మి వేలంట్రిన్ డి అంటే గత ఏడాది ‘ది నట్ లెక్కర్’ అనే షోకి తీసుకెళ్లాడు. ఆ షోను ఇద్దరం బాగా ఎంజాయ్ చేశాం. అది మర్చిపోలేని రోజు” అన్నారు శ్రీయ. ఇదిలా ఉంటే ప్రస్తుతం రాజమౌళి తెరకెక్కిస్తున్న ‘అరణ్య’లో ‘సైఫల్ రోల్’ చేస్తున్నారామె. ఇది కాకుండా మరో తెలుగు సినిమాలో నటిస్తున్నారు.



అల్లు అర్జున్ తెర్రెలో పెద్ద బిట్స్ లో ‘రేసు గుర్తల్’ ఒకటి. బాక్సాఫీస్ దగ్గర బస్సినీ రేసుగుర్తలా పరిగెత్తించారు దర్శకుడు సురేందర్ రెడ్డి. యాక్షన్ - ఎంటర్ టైన్ మెంట్ సమంగా పనిచేసిన సురేందర్ రెడ్డి. ఈ సినిమా తారాగణం సురేందర్ రెడ్డి మరో సినిమా ప్రస్తుతం దర్శకుడు సురేందర్ రెడ్డి మరో సినిమా ప్రస్తుతం దర్శకుడు సురేందర్ రెడ్డి. కేయడానికి రెడ్డి అయ్యా రని అండ్రితో టాక్. ప్రస్తుతం సుకుమార్ దర్శకత్వంలో ఓ సినిమా, వేణు శ్రీరామ్ తో ‘బాకాన్’ సినిమా కమిట్ అయ్యారు బస్సినీ. ఈ సినిమాలను తర్వాత సురేందర్ రెడ్డి ఈ సినిమా ఉంటుందని సమాచారం. ప్రస్తుతం దర్శకుడు సురేందర్ రెడ్డి మరో సినిమా ప్రస్తుతం దర్శకుడు సురేందర్ రెడ్డి.



‘ముకుంద’ సినిమాతో పరుణ్ తేజస్ హీరోగా పరిచయం చేశారు దర్శకుడు శ్రీకాంత్ అడ్డాల. ఆ సినిమా మంచి ప్రశంసలు అందుకుంది. అరేళ్ల గ్యాప్ తర్వాత మరో సినిమా కోసం కలసి పని చేయనున్నారు దర్శకుడు శ్రీకాంత్ అడ్డాల, హీరో పరుణ్ తేజ్. ప్రస్తుతం ‘అనుప’ తర్వాత వీరి కాంబినేషన్ సినిమా సిట్టి మీదకు వెళ్తుందని సమాచారం. తెలుగు రీమేక్ ‘నారప్ప’ కు దర్శకత్వం వహిస్తున్నారా శ్రీకాంత్ అడ్డాల. బాక్సాఫీస్ బ్యూర్రోలో కీరత్ కొర్రపాటి దర్శకుడు శ్రీకాంత్ అడ్డాల. ప్రస్తుతం ‘అనుప’ తర్వాత వీరి కాంబినేషన్ సినిమా సిట్టి మీదకు వెళ్తుందని సమాచారం.

అర్జున్... సన్యాస్ సూర్యనారాయణ

రాజశేఖర్ ద్విపాత్రాధీనం చేసిన చిత్రం ‘అర్జున్’. ఇందులో మనియం జాకారియో హీరో యుగ్గా నటించారు. కన్నడీ దర్శకత్వంలో నటి కరుణ, నటి శ్రాంతి నిర్మించిన ఈ చిత్రం విడుదలకు సిద్ధం అవుతోంది. “ఇందులో సూర్య సూర్యనారాయణ అనే రైతు, అతని కొడుకు అర్జున్ గా ద్విపాత్రాధీనం చేశారు రాజశేఖర్. తండ్రికొడుకుల మధ్య వచ్చే భావోద్వేగభరిత సన్నివేశాలు సినిమాలో హైలైట్ గా ఉంటాయి. వాస్తవ సంఘటనల ప్రేరణగా రాజకీయ నేపథ్యంలో కన్నడీ బాగా తెరకెక్కించారు. త్వరలోనే ఈ చిత్రం డ్రైవింగ్ రిలీజ్ చేసి, సినిమా విడుదల తేదీని ప్రకటిస్తాం” అని చిత్ర బృందం తెలిపింది. కోటి శ్రీనివాసరావు, పలవతి రావు, రేఖ, మురళీశర్మ, శివాజీరావు తదితరులు నటించిన ఈ సినిమాకు ‘పండుమతార’ శ్రీనివాస్ సంగీతం అందించారు.

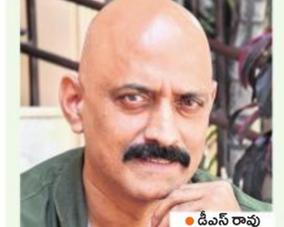


● క్రీష, అదితి, గాయత్రి, నవీన్ చంద్ర

నేను లేని నా ప్రేమ

“నేను లేని నా ప్రేమకథ” ఒక విచిత్రమైన ప్రేమకథగా తెరకెక్కింది. ఈ చిత్రం ఫస్ట్ లుక్ బాగుంది. సినిమా కూడా అలాగే ఉంటుందనే నమ్మకం ఉంది” అన్నారు నిర్మాత ‘దిల్’ రాజా. నవీన్ చంద్ర, గాయత్రి ఆర్. సురేష్, జంటగా సురేష్ దర్శకత్వంలో తెరకెక్కిన చిత్రం ‘నేను లేని నా ప్రేమకథ’. ఎమ్ ఎస్ సుబ్బలక్ష్మి సమర్పణలో కల్యాణ్ కందుకూరి నిర్మించిన ఈ సినిమా ఫస్ట్ లుక్ ‘దిల్’ రాజా విడుదల చేశారు. కల్యాణ్ కందుకూరి మాట్లాడుతూ- “ప్రేమకథలు తెర్రె చాలా కనిపించినా మా ప్రేమకథ అందించే అనుభూతి కొత్తగా ఉంటుంది. ఈ సినిమా చూసిన ప్రేక్షకులు వారి ప్రేమ కథకి దగ్గరవుతారు. నవీన్ చంద్ర, గాయత్రి వారి పాత్రల్లో ఇమడిపోయి నటించారు. వేసవిలో సినిమాని విడుదల చేసేందుకు మంచి చిత్రం కావచ్చని తెలుసుకున్న ‘దిల్’ రాజుగారు ఫస్ట్ లుక్ విడుదల చేయడం ఆనందంగా ఉంది” అన్నారు. క్రీష, సిద్ధిపల్లి, అదితి, రాజారవింద్ర, బండు దివిజ తదితరులు నటించిన ఈ చిత్రానికి సహ నిర్మాతలు: గూడూరు వెంకటే, గూడూరు ప్రసాద్, కెమెరా: ఎస్.కె.ఎ.భూపతి, సంగీతం: జువెన్ సింగ్.

పెద్ద సినిమా ప్లాన్ చేశా



● డివిన్ రావు

“నన్ను ఒకసారి డైరెక్టర్ తేజగారు చూసి, ‘నా తర్వాతి సినిమాలో విలన్ సువేన్’ అన్నారు. అలా ‘జోరా జోరో’ సినిమాలో విలన్ గా తెర్రె స్ట్రోమ్ చేశాను” అన్నారు డివిన్ రావు. సాగర్ స్వేచ్ఛే హీరోగా, దర్శకుడిగా తుమ్మలపల్లి రామ్ సత్యనారాయణ నిర్మించిన ‘శివ 143’ లో విలన్ పాత్ర చేసిన డివిన్ రావు మాట్లాడుతూ- “ఇప్పటికి 30 హైగా చిత్రాలు చేశాను. ‘శివ 143’ లో మంచి పాత్ర చేశా. బోయపాటి శ్రీను, పూరి జగన్నాథ్ లతో పని చేయాలనుకుంటున్నాను. ఈ ఏడాది నిర్మాతగా పెద్ద సినిమా చెయ్యబోతున్నాను” అన్నారు.

నాకు ఆ అవకాశం ఇవ్వలేదు

“అమెరికా నేపథ్యంలో చాలా సినిమాలు వచ్చాయి. కానీ, ‘ప్రెవర్ట్ కుక్కర్’ సినిమా కాస్త భిన్నంగా ఉంటుంది. కుటుంబ బాంధవం వల్లగా ఉండే సినిమా ఇది. అన్ని పాత్రలు రియలిస్టిక్ గా ఉంటాయి. హీరోయిన్ పరిచయ సన్నివేశం బాగా నచ్చింది. ఈ సినిమాకు నేనే డబ్బింగ్ చెప్పాను” అని ప్రీతి అత్రాని అన్నారు. సాయి రోసక్, ప్రీతి అత్రాని జంటగా నటించిన చిత్రం ‘ప్రెవర్ట్ కుక్కర్’. ‘ప్రతి ఇంట్లో ఇదే లాల్లి’ అనే డిట్టోగ్రాఫీ లైన్. సుజోయ్, సుశీల్ దర్శకత్వంలో రూపొందిన ఈ సినిమా ఈ నెల 21న విడుదల కానుంది. ఈ సందర్భంగా ప్రీతి అత్రాని మాట్లాడుతూ- “నేను గురూర్ నుంచి వచ్చాను. సినిమాల్లో నటించాలని చిన్న వుట్టుంది ఉండేదు. మా అక్క అంజు అత్రాని తెలుగులో పలు సిరీయల్స్, సినిమాల్లో నటిస్తున్నారు.. ఆమె న్యూఢిల్లీలోనే నటి అయ్యాను. టిన్ పూర్తి చేశాక హైదరాబాద్ వచ్చాను. ముందు ‘ఫిదా’ అనే షార్ట్ ఫిలింలో నటించాను. ఆ తర్వాత కొన్ని వెబ్

● ప్రీతి అత్రాని

నీకై అభిసారికనై...

సాయిబాబు, ఆరోం, సురయ పర్వత ప్రధాన పాత్రల్లో తెరకెక్కుతోన్న చిత్రం ‘నీకై అభిసారికనై’. సీనియర్ ఎడిటర్ వెంకట్రామ్ పల్లా ఈ చిత్రంలో దర్శకునిగా మారారు. అసీషా క్రియేషన్స్ పతాకంపై ఓ.సుగుణ ఈ సినిమాని నిర్మిస్తున్నారు. వెంకట్రామ్ పల్లా మాట్లాడుతూ- “సిని పరిశ్రమలో దాదాపు 2 దశాబ్దాల పైన ఎడిటర్ గా అనుభవం ఉన్న నన్ను దర్శకత్వం అవకాశం ఇచ్చిన సుగుణగారికి కృతజ్ఞతలు. యూత్ ఫుల్ ఆకర్షణల అవకాశం ఈ చిత్రం ఉంటుంది. టైటిల్ లో మంచి పీల్ గుడ్ కనిపిస్తోందని సన్నిహితులు అభినందించారు. ప్రస్తుతం ఫైట్ మాస్టర్ రావీన్ సుబ్బు నేతృత్వంలో యాక్షన్ సన్నివేశాలు చిత్రీకరిస్తున్నాం” అన్నారు. “మొదటి షెడ్యూల్ ని విజయవంతంగా పూర్తి చేశాం. ఈ నెల 10 నుంచి రెండో షెడ్యూల్ మొదలైంది. ఈ నెలకొద్దటి ఘాటింగ్ పూర్తి అవుతుంది” అని సుగుణ అన్నారు. రఘుబాబు, మచ్చా నాగభూషణ్, ‘జబర్దస్త్’ రాజమౌళి నటిస్తున్న ఈ చిత్రానికి సమర్పణ: బాలాజీ, రెమెం: ప్రసాద్, సంగీతం: రాజ్ కిరణ్.

● పర్వత

