

వెంకటేశ్వతో శంకర వర ప్రసాద్ గారి విమాన ప్రయాణం



తాజాగా మెగాస్టార్ చిరంజీవి, విక్టర్ వెంకటేష్ కలిసి ఉన్న ఘోష సోపాన్ మీడియాలో రికలెక్టవుతోంది. వారిద్దరు కలిసి చెన్నైలో 80 రేయూనియన్ కేసుల విచారణలో ప్రయోగించారు. హార్డ్ డైరెక్ట్ చెన్నై బులెటెన్లో ముందు వారిద్దరు కలిసి ఓ ఘోషాన్ని ఘోషిస్తున్నారు. ఇక నీటిమారు విషయంలో చిరంజీవి హీరోగా నటిస్తున్న మన శకర వరప్రసాద్ గారు మూవీలో విక్టర్ వెంకటేష్ కూడా ఓ కీలక పాత్రలో నటిస్తున్నాడు.



నిజాయితీగా ఓ మంచి సినిమాను చేశా
ప్రెస్ మీట్ లో హీరో రక్షిత్ అట్టారి

[illegible]

శిరశ్చూర్మపచ్చి, స్వస్థమయ్యజ్జీ, అనుదీపతరంతరం అన్నీ ఒకప్పుడతగా రావాలి. కామిలి అద్దెత్తుతమన నీటి తేజశ్శి, అభిలాషిత్వ మంది నవ్వు నీ రావాలి. సాయికి దుష్టతగా మంది పెరు రావాలి. వెయిరావాలి. సాయికి అత్రేడి ప్రభవము వచ్చునాను. ఆలీలతకల పూర్వ తేరుకల నీ నీక్షానుతీగా ఓ మంది పనిచేయు వెతాం. ధైర్యవంతు నుంది బయటకు వచ్చేటప్పుడు అనందంతో బయటకు వస్తారు. ఏ ఒక్కరిని సాయికు వచ్చుడు అని మాత్రం చెప్పగలము. ఆల్ఫబెర్ 10న మంచి వీరణం రావోతే నీది. అందరూ నమ్మకం కలిగినారాను. దుష్టతరే సాయిమామనానీ మాట్లాడుతూ, నేను ఇంద్రప్రస్థాకి రాకాలన్నది మా నాన్న కల, రావకల. నన్ను నమ్మి అవతాంకం ఇచ్చిన తేజశ్శి, గౌరీకి దుష్టత, కృత్తిశ్శి పది రోజుల వయ్యికి తరువాత నన్ను చాకా దాగిగా నమ్మారు. శిశువదనీ సినిమాను మీడియా ముందుకు తీసుకు వేర్చొంది. సాయికుమారో నాకు మంచి విజాతవర్ణ ఇచ్చారు. నేను రావనాన నాకును అందెవచ్చి చెయింటిగా మార్చారు. శూర్మ, అందుకు నాకు సాయిమనస్సాక్షి, అతరణి ఇచ్చారు. నేను ఎంత అందంగా రానుచున్నానీ, అంతకమింది అనెరా కామిలి నదీరావము. కథ చెప్పిన వెంటనే శ్రీమని ఒకే దేశం. ఆయన దేవన సింగిర పాట



సినీ గురించి అందరూ చెప్పుకుంటారు. గ్యారీ ఎడిటింగ్ అందరికీ నచ్చుతుంది. ఆక్టోబర్ 10న మా చిత్రం రాబోతోంది.అందరూ మానీ సపోర్ట్ చేయాలని కోరుకుంటున్నాం అని అన్నాం. నిర్మాత ఆపాతేశ్ మాట్లాడుతూ,శిశువని కనసేం ఎంతకష్టపడో కూడా డిడియోస్కో మంచి అనుభవం ఇవ్వాలని నిర్ణయం తీసుకున్నాం. మాకు ముందు నానీ కూడా మీడియా ఫుల్ టైం పోజిచ్చింది.ఈ మూవీ ఏ ఒక్కరినీ కూడా నిరాశపర్చదు. నాకు అంతగా అనుభవం లేకపోయిందోకే రిజిజ్టర్ జాబ్బుం కలిగింది. కంట్రీలో మీద మా ఆందోళనీ నచ్చకుం ఉంది. సినీమా మూర్తికాశంమీద అన్ని రైట్స్ అమ్ముడుపోయాయి. నన్నునమ్మిన డిస్ట్రిబ్యూటర్లందరికీ దన్నుచేదామ. మామూలీ ట్రైలర్ అయితో నచ్చుంది.శిశువందలాలో కైమపాక్స్ ను నాకు తెలిసినంత వరకు అయితే తెలుగులోఇంత వరకు మడచదని.నాకుఈ ప్రయోగంలోనపోర్ట్ సినిబి న ఎవీసెన్కీ సీడెడ్ డిస్ట్రిబ్యూటర్ అనిమ్. డైరెక్టర్ థాగ్ అన్నకి, అందగా ఉన్న మీమీయాకీ, మా మీడి టీంకీ అందరి అని అన్నాడు.హీరోయిన్ కోమలి ప్రసాద్ మాట్లాడుతూ, శిశువని నాకు చాలా ప్రత్యేకమైన సినిమా. నేను ఇందులో పోషించిన పాత్ర చాలా కోర్కూ ఉంటుంది. ఈ టీంలోని చాలా మంది కొత్త వారే. అందరూ ప్రాణం పెట్టి వని చేశారు. ఆక్టోబర్ 10న మా చిత్రం రాబోతోంది. క్షేమార్థ్ చాలా

కొత్తగా ఉండుంది. దివ్యుబ్బో అందరినీ సామీ సనీమ కప్పితంగా నానో డ్రైజి మేముంది అని అవుతారు. కెమెరాలో నానా కుమారి మార్గధామతూ, సెలెరితా నా బుజ్జోలో చిత్రం వచ్చింది. నాకో నాకు టెక్స్ట్ చేతా ఇదే ముందరి చిత్రం. ఈ మూవీలో రాసినట్లుగా నా చిత్రం కోసం మేమంతా ఓ యుద్ధ విశాం. నన్ను మా అపోతా నాలా నన్నూ. రెడ్డి మా అందరికీ ఎంతో సహృద్యం. రెడ్డితో మా అందరికీ ఎంతో సహృద్యం. రెడ్డితో గాయాల్లా కనడా మాటల్లోకి రెవీన్యూ చేయడం గ్రేట్. కామలి అద్భుతంగా నటిచారు. గ్రేట్ కొత్తానుమ్మ, కలర్ ప్యాలెటింగున గురించి అవుతానన్నగా చెబుతున్నారు. నానా మహారాజ్ ఈ మూవీ కోసం ఎంతో కష్టపడ్డారు. శశి వదన విజావేనా ముసిన తన తాతా మానా అందరూ

అపవాహాని ఇవ్వాగు అని అన్నాడు. ఎగ్గెళ్ళుటచే ప్రామాణ్యం గల (పాత) మూర్తులను, శివదననే టీం చాలా కష్టపడి ఈ చిత్రాన్ని నిర్మించింది. గౌరీ, అహతేత్ర ఎంతో అప్పాపవేగో ఈ మూర్తుని నిర్మించారు. బ్రెలర్ అందరికీ రివే ఆయింది. దర్శకుడు, క్రికెట్, కేమెట, టీం జలా అందరికీ ఈ సినిమా మంచి పేరు తీసుకురావాలి అని అని అన్నాడు. నటి అదితా అన్నాడు.మతాశాశ్ర వననే కేవల మేమంతలా ఎంతో కష్టపడ్డాం. మా పక్కానిని శక్తి ప్రతిఫలం ఆకట్టబడి 10న ముగ్గురిని కష్టపన్నాను. మా అందరికీ అడియన్స్ నుండిగల సహృద్ధి లభించినా కొరకుమన్నాను అని అన్నాడు. నటిమణిలు రసక్రితీ అట్టూర్,కేమెటప్రసాద్, శ్రీమతి, దివక్త (పిన్న), జబర్దస్త్ డాన్సింగ్, కెబుల్, అదితా... సాంకేతికబృందం:బ్యాంక్ డిస్ట్ ఫిల్మర్లుగా ఎన్ఎఫ్ఎస్,హ్యూడిమెన్, సమర్పణ:గోరాయుడు, నిర్మాతలు: అహతేత్ర, అనంతకొండ, అనితా రెడ్డిగోరాయ,దర్శకుడు : నామ వాహినీ, సంగీతం: జెల్లంపే, సంగీత దర్శకుడు: శరణజానానుదేవన్, సమష్ట సంగీతం: ఆనుదీప్ దేవ్, కెమరామెన్ శ్రీ నాయికుమార్ దాసా, ఎడిటర్ గార్గి రిషామన్, కాస్ట్యూమ్ డిజైనర్ : గోరాయుడు, పీఆర్ టీమ్ హిమమనోరంధ్ర కుమార్, ఫణి కుదరంగి (బ్రయాన్ మిడియా), మార్గెటింగ్ : విష్ణు తేజ పట్నా (ట్రాన్ క్విక్ మార్కెటింగ్)



'మహాశక్తి' పవర్ ఫుల్ ఫస్ట్ లుక్ రిలీజ్

నయనతార వీడ్రోల్లో

సుందరీనర్మకృత్యంలో తమి
వితరంశమహాను ప్రతిష్ఠాత్మక
నిర్మాణ సంస్థలలో ఒకటైన
వెల్ఫేర్ ఫౌండేషన్ ద్వారా పనల్,
ఐపీఎంబిఆర్ ట్రస్ట్ మెంబర్తో
కలిసి బిగ్గెస్టాఫ్ ఐడియా
ఎంటర్ టైన్మెంట్ ఒకటైన
మామిడి ఆమ్మన్ 2'ను
నిర్మిస్తోంది. ఆమ్మన్
సినిమాక్వీ(సి) లిమిటెడ్, టా
పిక్చర్స్ సహా నిర్మాతలు.
మామిడి ఆమ్మన్ పార్ట్ 1
లో విజయమ్ సి సాధం
బింది, తెలుగు పట్టిగోవింద్
అమ్మయ్య నటిశ్రీధార్
బస్టర్ రిస్పాన్స్ లభించింది.
దశాబ్దపు నందమూరి



మామూతి అమ్మన 2' అలుగు బైటేర్ ని అన్నెన్న చేశారు. ఈ చిత్రాణికి మహాశక్తి అనే బైటేర్ పెట్టారు. నయనాశ్రమం అమ్మగారు ధూపంలో ప్రసరిత చేసిన పళ్ళె లు వపర పట్టాలా వుంది. పన్నెట్ ఫిల్మీ అటార్నిఫికనల్ డ్రాగర్ ఇమార్ కి గవేష్ పేజీ వేటి ఎంటర్టైన్ మెంట్లో కలిసి మోహమాహాశక్తిని భాదీస్తాయలలో భాగవం వందగారి నిర్మిస్తున్నారు. మామూతి అమ్మన 2' అనే లిమిటెడ్ నవ్వలతో కూడిన ఎక్కు యిటింగ్ కథాంశంతో వుంటుంది. సుందర్ సి, నయనాశ్రమ తోటిసాం కలిసి నేటివ్స్టు చిత్రం కూడావందం అంచనాలు తారాస్థాయికి చేరుకున్నారంటే బిడ్డ రోల్ లో వదిలిస్తున్నారు, ధనియాలపాపం, రేడినా కానాంగ్, యోగి బాబు, ఊర్పుక్కి, అలసయ, రామచంద్రరాజు, అజయ్ ఘోష్, సింగం పులి, విష్ణు విశ్ననాథ్, ఇనియా, మైనా నందని ఈ చిత్రంలో ప్రముఖ పాత్రలు వహిస్తున్నారు. ఈ చిత్రాణికి హిందూఆడియన్లకంటే అందిస్తున్నారు. గోటీఅమర్తెగిక్కి సినిమాగోగోగోగో, టెన్సి అలవర్ తివేరి. వెంటర్ రావువంటి నంభావణలు అందిస్తున్నారు, గురురాజ్ ఆర్ట్ వర్గ్ లున పర్మిషేస్తున్నారు. రాజాశిఖర్ యాక్షన్ నన్నిపేటలున కొరియోగ్రఫీ చేస్తున్నారు. మహాశక్తి ఎక్కు యిటింగ్ యాక్షన్, బలమైనకథాంశం, అతి లిమిటెడ్ నవ్వలతో కూడిన పూర్తిస్థాయి ఎంటర్టైన్ మెంట్ గా ఉంటుంది. ఈ చిత్రం అన్ని డిజిజ్ భారత భావలు, హిందూ సినిమా ఇండియా విడుదల కానుంది.

**‘ప్రేమకు నమస్కారం’ లో
పవర్ పుల్ పాత్రలో శివాజి**

నన్నాకాన్నాన్మి వై చిత్రాలను, కొత్తరహా న్యూ ఎడ్జ్ చిత్రాలను ఆదరించడంలో తెలుగు ప్రేక్షకులను ఎప్పుడూ ముందుంటారు. ఇటీవల వచ్చిన ఆ తరహాచిత్రాల విజయాలే అందుకు ఉదాహరణ. ఇకప్రస్తుతం సోషల్ మీడియాలో, యూట్యూబ్లో నన్నేషన్ స్పష్టంచిన వారు వెండితెరకు వరిచారు ముప్పతున్నార. నక్సా సాధిస్తున్నారు. ఇటీవల లిటిల్ హీరో చిత్రంలో యూట్యూబ్ నన్నేషన్, మీమ్ కలెక్షన్ల క్రియాటర్ మోళితనూజ్ ఖాన్ బిస్మిల్ అందుకున్నాడు. ఇప్పుడు ఈ కోరికలో యూ ట్యూబ్లో వీడియోలలో తనకంటూ ఓ ప్రత్యేక మార్క్కును క్రియేట్ చేసుకున్న యూట్యూబ్ నన్నేషన్ షబ్బు జనసంతో హీరోగా రూపొందుతున్న చిత్రం 'ప్రేమకు నమస్కారం' ఉత్తర గుప్తా హీరోయిన్గా నటిస్తుంది. ఈ చిత్రం బ్రిటిష్ గ్లిడ్స్ ను విడుదల చేసిన సంగతి తెలిసిందే. ఆ గ్లిడ్స్ వచ్చిన స్పందన అనూహ్యం. ఈ చిత్రంలో ప్రముఖ నటుడు శివాజీ సినీమంలో ప్రధాన పాత్రలో నటిస్తున్నారని 'మహాదేవ నాయుడు' గా ఆయన బాగా పరిశ్రమలో పాత్రలో కనిపించాడుతున్నాడు. కాగా మహాదేవ నాయుడు పాత్రకు సంబంధించి ఓ వీడియోను విడుదల చేసింది చిత్రబృందం. ఈ వీడియో నన్నేషన్ ఆయన పాత్ర ఎంతో పరిశ్రమలోగా ఉండలేతుందో తెలుస్తోంది. ప్రముఖ నటి భూమిక ముఖ్యపాత్రలో నటిస్తున్న ఈ చిత్రాన్ని ఏటీ సినీమాస్ పతాకంపై అనిల్ కుమార్ రావాడ, ఖాన్ నన్నే నిర్మిస్తున్న ఈ చిత్రాన్ని వి. భీమ శంకర్ దర్శకుడు. ఇదోక యూత్ఫుల్ లవ్ ఎంటర్టైన్మెంట్ చిత్రమని అంటారు. లవ్ ఫెయిల్యూర్స్, లవ్ డ్రైవ్ అయిన వాళ్ళంతా ఒక దగ్గర చేరి మళ్ళాబుతుంటున్న సందభావలై, వాళ్ళ గ్రేడ్స్పై తమకు అం హృత్వం ఇవ్వాలని విన్నపం వచ్చి థాధుల ఎంంతో ఎంటర్టైన్మెంట్ గా ఉన్నాయి. ఇక పైసల్ గా ఫణ్యుల్ ఇది పాస్ ఇండియా ప్రేమ ప్రాజెక్ట్ అ చెప్పడం, మీరు ఉన్నాయి దక్కలేదు ముందుకు, సిగరెట్లకు ఇర్లు బ్రష్టే దబ్బులతో కైలాసంగి దగ్గర కొండితో ఉన్న కాలు కొన్నక్కోపచ్చి అని చెప్పే సందభావలై నటి యాత్రీక, వాళ్ళ ప్రేమకు ఎంంతా ఇష్టతాయి.టోలీగా ప్రేమకు నమస్కారంనీ బ్రిటిష్ అన్వేషంనీ వీడియో ఎంంతా ఇంటర్నెట్ గా అనిపించింది. ఈ సందర్భంగా దర్శకుడు మళ్ళాబుతూ ఇదోక యూత్ఫుల్ నాయుడునీ ఎంటర్టైన్. ఈ చిత్రంలో యాత్రీకే పాటు అందరికీ కన్సెట్ అయ్యే ఆశాలనన్నాయి. ముఖ్యంగా నాయుడునీ లవ్, డ్రైవ్ అవ్, ఇలా అన్ని ఆశాలను పూర్తి వివోపభవంగా ఈ చిత్రం హుంపించబోతున్నాయి. నేటి యువత బాగా కన్సెట్ అయ్యే కథ ఇది. ఈ చిత్రంలో నటుడు హీరో శివా పాత్రలో ఎంతో కీలకంగా ఉంటుంది. సినీమా ఆద్యంతం కనిపించే పాత్ర ఇది. సినీమా పాత్ర కామడీ, ఎమోషన్, సెంటిమెంట్ అన్నీ ఉంటాయి. కోర్టు సినీమాలో ఆయనకు ఎంతో పేరు వచ్చింది. ఈ సినీమాలో అంతకు మించిన పేరు వస్తుంది. చూసిన వారు పాత్ర సినీమాలో కీలకంగా ఉంటుంది మహాదేవ నాయుడుగా ఆయన నట విశ్వరూపం చూస్తారు అన్నారు. నిర్మాత మళ్ళాబుతూ ప్రేమప్రేమ కాన్నాన్మిలో రాజీవ్ చిత్రమిది. కొత్తదనం, హీరోయన్ ఎంటర్టైన్మెంట్ వైబ్స్ అన్ని ప్రత్యేకతలు. శివాజీ పాత్ర ఆయన కరీర్లో గుర్తుండిపోతుంది. మహాదేవ నాయుడు పాత్రకు అందరికీ నన్నే విధంగా ఉంటుంది. అన్నారు.

అఖిండ 2: తాండవం

డిసెంబర్ 5న థియేట్రికల్ రిలీజ్



గాడి ఆఫ్ మహనీ నందమూరి
బాలకృష్ణ, థాక్స్ నందమూరి మేకప్
అంబేద్కర్ గ్రీన్, రామ్ ఆశంబు,
ఎం జెజీనీని నందమూరి
ప్రజ్ఞాపతి అఖండ 2:
అంబేద్కర్ డిసెంబర్ 5న
థియేటర్లో రిలీజ్గాడి ఆఫ్ ది
మహనీని నందమూరి బాలకృష్ణ,
థాక్స్ బుద్ధుర్ దర్శకుని అంబేద్కర్
నీన్ డైసెంబర్ అండ్ పవర్ ఫుల్
ఫ్లోర్ కొలొరెషన్ లో మ్యాన్
అంబేద్కర్ ప్రాజెక్ట్ నీ సీక్వెల్ 'అఖండ'
2: అంబేద్కర్ నందమూరి ప్రొడక్షన్
బినిర్ దళల్ ఉండ్.14 రిల్వ్
థాక్స్ బ్యాంగ్ నందమూరి ఆశంబు,
అంబేద్కర్ అంబేద్కర్ ప్రతిభాశక్తిగా
నిర్మిస్తున్న ఈ ప్రాజెక్ట్ నీ
అంబేద్కర్ నందమూరి నగర్ గంగా
నందమూరి నందమూరి బాలకృష్ణ

విమరుదలైన అఖండ 2 ఏజర్ల భారీ బజ్జీ క్రియేట్ చేసి అభిమానులను ఉద్దరణతలంగాంచింది. మేకప్ల మరింత ఎక్కుయిస్తుంటే క్రియేట్ చేస్తూ సినిమా రిలీజ్ దేశ్ గా అనాన్సు చేశారు. అఖండ 2: అందమైన దేనినంటే, 2025న గ్రాండ్ గా రిలీజ్ కానుంది. ఈ సిక్వెల్ ఒక గ్రేట్ సినిమాటిక్ వీర్ పేరియన్స్ అందించబోతోంది. బోయిపాటి శ్రీను భిగ్గెళ్ళ కాన్సన్స్పై రాత్తర్ల దెస్ లైఫ్ల మూవీ రూపొందిస్తున్నారా. రిలీజ్ దేశ్ పరిస్థితుల్లో బాలకృష్ణ లాంటి హీరో, రగ్గడ బిర్లతో వనపర్తిలోగా కనీసమిద్దరు. పెద్ద నిండా వసల్తే తూలం, ఆలరణాలు, చేతిలో భారీ త్రిశూలం, కామయ్య, గోపూమరంగ నంద్రబాబయ్య మున్నుల ఆయన లుకీస్ మైథాగాజిల్లో, డివైన్ల వైట్ డిండించాయి. మంయంతే సుదీన ప్రకాశవంతమైతే బ్యాక్డ్రాఫ్లో కనిపించిన లుక్ అందించాయి.ఎస్. భమనీ అందిస్తున్న వనర్ పుల్ బ్యాక్డ్రాఫ్లో స్టోర్ గా ఈ సినిమాటిక్ హై వోల్టేజ్ ఎనర్జీ అందించబోతోంది. అభిమానులు, మనస్ ఆడియన్స్ బాలయ్యపై ఫుల్చేషన్లు అవతార కట్టిచేసింది.కొత్త రిలీజ్ దేశ్తో ప్రమాదపన్న పు టీమీకు మరింత సమయం దొరికింది. రెగ్యులర్ ఆన్ డిటెయ్, నంద్రజీలతో ఆలంబితా ప్లాన్ చేస్తున్నారు.



హీరో సాగర్ పాన్ ఇండియా చిత్రం..
త్వరలోనే షూటింగ్ ప్రారంభం..

ది 100 సినిమాలో రిసెంట్గా పాల్ కోట్లిన హీరోసాగర్ మరో వినుశక్తి పాత్రకెతో ప్రేక్షకుల్ని ఆలరించేందుకు రెడ్ అవుతున్నారు. సింగరేణి కార్మికుల జీవితాల్ని తీసుకు వచ్చేందుకు. నాగ్ ముందుగానే వేసారు. పాల్ ఇందులో టైగర్ గా ముహూర్తి ప్లాన్ చేసుకున్నాడు ప్రకటించారు. సింగరేణి బొగ్గు గనుల నేపథ్యంలో చాలా తక్కువ చిత్రాలు వచ్చిన నంగరేణి తెలిసింది.సింగరేణి కార్మికుల దుర్బలమున జీవితాలు, వారి కష్టాల్ని అభివృద్ధిపరచేటటువంటి వారి రెడ్ దర్శకుడు జీవన్ రెడ్డి ముందుకు వచ్చారు. వారి రెడ్డి చిత్రంలో మేకర్గా జీవన్ రెడ్డికి మరో ఇమేజ్ వచ్చిన నంగరేణి తెలిసింది. మరోసారి తెలంగాణ నేపథ్యంలోని సింగరేణి బ్యాక్ డ్రాఫ్ట్ సినిమను రిలీజ్కొరచేందుకు సిద్ధమయ్యారు. సింగరేణి బొగ్గు గనుల కార్మికుల కష్టాలు, పోరాటాలు, ఆశలు, అనుబంధాల నేపథ్యంలో రిలీజ్కొచ్చుతున్న గా చిత్రం భారతదేశ సినిమాలకు ఒక నవరసం అనుభవించి ఇప్పటికే ముందుకు ఖ్యాతిమనీ మేకర్ని నమ్మకంగా వదిలి. మైనింగ్ ప్రాంతాల కలిసిమెతులు పాతావరణం, కార్మికుల దినవసర, వారి త్యాగాలు వంటి అంశాల ప్రేక్షకులను కట్టిపడేయటం చేయబతున్నా. దసరా సందర్భంగా గా ముహూర్తి సలబంబింపన ప్రకటన చేశారు. గా ముహూర్తి హీరోగా నాగర్ నటించనున్నారు. ముఖ్య పాత్రలో ప్రముఖ స్టార్ హీరోని తీసుకోతోన్నాడని, నమాచారు, గా స్వామి కార్తెర్ సినిమాలో స్పెషల్ ఆటాక్షన్ గా నిలుస్తుందని నమాచారు. తెలుగు, కన్నడ, తమిళ, హిందీ భాషల్లోని ప్రముఖ నటులు గా చిత్రం హిందీ తీసుకోవనున్నారు.

‘మారియో’నుంచి అద్భుతమైన పోస్టర్



నాటకం తీసి మూర్తీ శాస్త్రి వంటి డిప్యూరెంట్ ప్రొడక్షన్ దర్శకుడిగా కళ్యాణ్ జీ గోగ్రండు మరియు పేరు నుంపాడించుకున్నారు. ఇక దస్తరా నందనగృహ ఆయన తరువది చిత్రం 'మారియో' నుంచి ఆశ్చర్య ఇచ్చారు. మారియో నుంచి అద్భుతమైన ఫస్ట్ లుక్ హిస్టరీతో అమర్త్యుని అరిచింది. ఈరోజు విడుదలైన ఈహిస్టరీ ఎంటర్టైన్మెంట్ ర్యాంకింగ్స్లో, ఆన్ ట్యూన్స్ టెలివిజన్ అనిమేషన్ షోలోని యాక్షన్ ప్యాక్, స్పెలిడ్, రొమంట్ కమెడీలతో ఈ హిస్టరీ ఇన్ఫ్లెన్స్ అవుతోంది. హిస్టరీ లో హీరో అనిరుద్ధ్, హెచ్చావ వలేట్ షెట్టిన్ నాటకం ముగియకముందు డిప్యూరెంట్ అనిరుద్ధ్ డిప్రెస్ చేపట్టుకుని ఉన్న తీరు, అంబెన్స్ లుక్ మాస్ట్రువేట్ ఫై ఆర్టిస్ట్ అనిరుద్ధ్ సిన్స్ ఉండేలా కనిపిస్తున్నాయి. హెచ్చావ వలేట్ ఎరువులగురు దుస్సోయ్ దైనమిక్ గా పాడుకున్నారు.

[illegible]

‘అనుమాన పక్షి’, టైటిల్, ఫస్ట్ లుక్ మోషన్



పర్యవేక్షకుడు మిమల్ కృష్ణ 2022లో డిజైన్ బిల్లుతో
అడవులపైనే ఆరంగేట్రం చేశాడు. ఈ చిత్రం భారీ
విజయస్థాయి సాధించింది. ఆ పాత్ర తెలుగు
రాష్ట్రాల్లో ఇంటి పేరుగా మారింది. ఇప్పుడు
మిమల్ కృష్ణ మరోసారి సినీ ప్రైవేట్ చేరుదానని రేడి
అయ్యారు. తన హిందీ డిఫెండ్స్ న్యూలర్లో మరో
విచిత్రమైన పాత్రను పరిచయం చేశాడు. ఆనీని అప్
కమింగ్ ప్రాజెక్టును బిలశా ప్రొడక్షన్స్ నిర్మిస్తోంది.
ఆనీ ఆ జుబిలీ అడవులో అడవి వీర్రాజు తోగావ
భ్యాసం రాణ్ ను వెంకర్. రాజీవ్ బిలశా. రాజీవ్
జగ్గయనీ, హిరాచంద్ అనే సన్నిహితులు.
ట్యాంకాబెడెడ్ రాగ్ ముయార్ హీరోగా నటిస్తున్నాడు.
సెరిన్ ఫిలిమ్ హీరోయిన్. తన రా శబ్ద
మనదర్బంగా, నిర్మాతలు తమ అప్ కమింగ్
ముఖీ బిటిల్, పన్ లుక్ ము లిజ్

చేసారు. 'అనుమాన వల్ల ఆనీ టైటిల్ రాక్ మయూర్ పాత విచిత్రమైన స్వభావాన్ని సూచిస్తుంది. వ్యక్తి అనే హార్డీ ఒక కామిక్ పుస్తకాన్ని కలిగి ఉంది, రంగంగంగుల ఆలోచన బుద్ధిని అత్యంత విజృంభించే ప్రశ్నల ద్వారా యునైటెడ్ నేషన్స్ ప్రకటించే చేస్తోంది. మోషేస్ హిస్టరీలోని పాతవల్చీ, శ్రీ చరణ్ పాకాల సంగతం ఎంటర్టైన్మెంట్ డబుల్ చేశాయి. ప్రిన్స్ సెనిల్, అనన్య చరణ్ ఈ కనసీట్ ఎంటర్టైన్మెంట్ కేటక్ పాతలను విమర్శిస్తున్నారు. సునీల్ కుమార్ నామ నీనిమూవీస్ గిఫ్టిని నిర్మిస్తున్నారని, జెకె మిల్లర్ అల్ట్ డ్రైవర్లు వనిచేస్తున్నారు. అనివే కునవర్ గిఫ్టిని అనుమాన వల్ల త్వరలో థియేటర్లలో విడుదల కానుంది. తారాగణం: రాక్ మయూర్, మెరిన్ ఫిలిప్స్, ప్రిన్స్ సెనిల్, అనన్య చరణ్. బావోల్చీ, సునీత్ కంకాతిక సిబ్బంది: రచన, దర్శకత్వం: మిమల్కృష్ణ, నిర్మాతలు: రాజేంద్ చిలక, రాజేష్ జగ్గయ్య, హీరాచంద్ దండే, సహాయకర్త, భరతలక్ష్మి, ప్రొడక్షన్స్ హాస్ చిలక.

ఫోన్ చేస్తే ఇంటికి మెకానిక్ వస్తున్నారు. ఎలక్ట్రానిక్ ఉపకరణాలను చాగుచేస్తున్నారు. మరి ఇంటి తోటకు ఇబ్బందొస్తే ఏం చేస్తారు? చెన్నైలోనితే ఒక్క ఫోన్కాల్ చేస్తారు. కాసేపటికే ఓ మహిళ వచ్చి తోటను భాగుచేసి వెళ్తారు. అంతేకాదు, ఆ తోటకు కావాల్సిన వృక్షజాతి కేరటేకర్గానూ ఉంటారు. నగర ఇళ్లలో తోటల పెంపకం కోసం ఈ తరహా మహిళలు ప్రత్యేక నిపుణులుగా ఎదిగారు.

వాళ్లనే 'మద్రాస్ మాలి'గా పిలుస్తున్నారు. ఇంట్లో కాస్త ఖాళీ స్థలమున్నా ఏదో ఒక మొక్క నేయాలనే ఆలోచన చాలామంది ఆడవారికి ఉంటుంది. ప్రత్యేక నగరాల్లో ఇలాంటి ఆవరణ, మిడ్లెతోటలు చాలా అవసరం. దీన్ని దృష్టిలో ఉంచుకునే చెన్నై రెసిడెన్స్ సెంటర్ (సీఆర్సీ) న్యవ్వంద సర్పంచి పట్టణ ఇంటి ఆవరణలో తోటలు పెంచేలా ప్రోత్సహిస్తోంది. వేలాది మంది ఈ ఒరవడికి అలవాటు పడ్డారు.. వారికి తోటపనిలో తరచుగా వచ్చే సమస్యలను తీర్చేందుకు నిపుణులు లేక నిరుత్సాహపడేవారు. కొందరైతే మొక్కలు పెంచడన్నీ మానుకున్నారు. ఈ సమస్యకు పరిష్కారం చూపాలని ఆలోచించిన సంస్థ సభ్యులు.. మహిళా తోట సంరక్షణ నిపుణులను తీసుకొచ్చారు. న్యాయం సహాయక బృంద సభ్యులు (ఎన్హెచ్జీ)గా ఉంటూ చురుకైన పాత్ర పోషించే 250మందిని చెన్నైలో ఎంపిక చేశారు. రెండేళ్ల శిక్షణ ఇవ్వడంతో పాటు 'మద్రాస్ మాలి' పేరుతో



ఆదాయవనరుగా మారుతోంది. 'ఆసక్తి చూపినవారి' తోటలకు మే కేరటేకర్లుగా

ఫోన్కాల్తో మహిళా తోటమాలి



వారికి ప్రత్యేక గుర్తింపునిచ్చింది. ఇంటి తోటల్ని పెంచుతున్నవారికోసం వాట్యాప్ హెల్ప్ లైన్ను అందుబాటులోకి తెచ్చారు. **నెలకు రూ.20వేల ఆదాయం...** మద్రాస్ మాలి.. ఇప్పుడు ఎన్హెచ్జీలోని పేద, మధ్యతరగతి మహిళలకు

ఉన్నాం. ప్రతీకారం వారి ఇళ్లను సందర్శిస్తాం. ఏ సమయంలో ఏ మొక్కలు నాటాలి, మంచి దిగుబడి ఎలా రాబట్టాలి, వాతావరణ పరిస్థితులకు తగ్గట్టు నిర్వహణ.. వంటివి వారికి వివరిస్తుంటాం. ఇలా నెలకు రూ.20వేలదాకా సంపాదిస్తున్నాను. 'మద్రాస్ మాలి' ఉపాధి ఎంతో పేరు తెచ్చిపెడుతోంది' అంటారు సభ్యురాలు ఎం.కృష్ణవేణి.

పిల్లలకూ ఆ కురగాయలే.. ఇళ్లలోనే కాదు చెన్నైలోని 114 అంగన్వాడీ కేంద్రాలు, 16 ప్రభుత్వ పాఠశాలల్ని 'మద్రాస్ మాలి' సభ్యులు తోటలతో పర్యావరణబాతగా మార్చారు. అక్కడ పనిచేసే ఆడవారికి ప్రత్యేక శిక్షణ ఇస్తున్నారు. ఆయా కేంద్రాల్లోని పిల్లలకు ఈ తోటల్లోని ఆరోగ్యకర కూరగాయలే వండి తినిపించేలా చేస్తున్నారు. మరోవైపు చెన్నైలోని వివిధ రెసిడెన్షియల్ వెల్ఫేర్ అసోసియేషన్లతో కలిసి

ఆయా కాలనీల్లో పట్టణ తోటలమీద అవగాహన పెంచుతున్నారు. కాంక్రీట్ జంగిల్లో మారుతోన్న చెన్నైలాంటి నగరాలు దేశంలో చాలా ఉన్నాయి. వాటన్నింటికీ పరిష్కారంగా మే 'మద్రాస్ మాలి' వ్యవస్థను రూపొందించాం అంటున్నారీ సంస్థ సభ్యులు. □

కురులకు లవంగ స్నానం..



పట్టుకుప్పులాంటి కురులంటే మనసు పారేసుకోవడానిందరు. ఒత్తైన జుట్టుతో ముఖం మరింత అందంగానూ మారుతుంది. అయితే వాతావరణ మార్పులు, కాలుష్య ప్రభావంతో శిరోజాలు పొడిబారి జీవాన్ని కోల్పోతుంటాయి. ఇలాకూడా ఉండాలంటే లవంగ స్నానాన్ని మించిన ఔషధం లేదంటున్నారు నిపుణులు రెండు కప్పుల నీళ్లలో రెండు టేబుల్స్పూన్ల లవంగాలు వేసి అయిదారు నిమిషాలపాటు మరగనిచ్చి చల్లార్చాలి. దీన్ని ఒక రాత్రంతా ఉంచి, ఆ తర్వాత పడకట్టి పొడిసినాలో నింపి మూత బిగించి చల్లని ప్రదేశంలో భద్రపరచాలి. తలస్నానం చేసిన వెంటనే ఈ నీటిని తలకు రాయాలి. కుదుళ్లకంటా పట్టింది మూడుపై మృదువుగా పది నిమిషాలపాటు మర్చా చేసి మరో అయిదునిమిషాలు ఆరినవ్వాలి. ఆ తర్వాత

స్నానంతో మృదుమైన శిరోజాలను సొంతం చేసుకోవచ్చు. □

ఔషధంగానూ, మన దేశంలో ఆయుర్వేదవైద్యంలోనూ వినియోగించే ఈ లవంగాల్లో యాంటీ ఆక్సిడెంట్లు పుష్కలంగా ఉంటాయి. యాంటీమైక్రోబియల్, యాంటీ ఫంగల్ లక్షణాల తో మూడుపై ఇన్ఫ్లమేషన్లనూ ఇవి తగ్గించ గలవు.దీంతో శిరోజాలు రాలడం, ముండు, దురదవంటి సమస్యలు దూరమవుతాయి. యుక్తవయసు లోనే జుట్టు నెరవడాన్ని ఈ లవంగ స్నానం నియంత్రిస్తుంది.

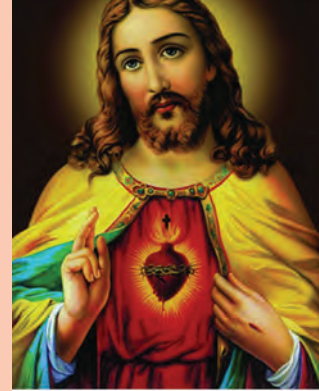
వాసానికి రెండు సార్లు చేసే ఈ

ప్రయాజనాలిన్.. వంట రుచిని పెంచే లవంగాల్లో కురులకు రక్తాన్ని సరఫరాచేసే గ్రంథులను ఉత్తేజపరిచే లక్షణాలు ఉన్నాయి. ఇన్సుక్లెషన్ నిరోధించి ఇవి కుదుళ్లను మూడుసార్లు ఆరోగ్యంగా ఉంచుతాయి. చైనాలో పురాతన

చాలు.. 'ఆయన (మేను) ఆ ఉరిగిపెనియొడ్లకు వచ్చినప్పుడు, చనిపోయిన యొకడు

దేవుడి కృప గొప్పది

వెలుపలికి మోసికొని పోబడుచుండెను. అతని తల్లికి అతడొక్కడే కుమారుడు, ఆమె విధవరాలు. ఆ ఉరి జనులు అనేకులు ఆమెతో కూడా ఉండిరి. ప్రభువు ఆమెను చూచి ఆమెయందు కనికరపడి-విడవవద్దని..చిన్నవాడా, లెమ్మని నీతో చెప్పుచున్నానగా, ఆ చనిపోయిన వాడు లేచి కూర్చుండి మూలాడసాగెను. ఆయన(మేను) అతనిని అతని తల్లికి అప్పగించెను' (లూకా 7:12-15). 'మేను ఆమెను చూచి, రమ్మని పిలిచి-అమ్మా, నీ బలహీనత నుండి విడుదల పొందియున్నావని ఆమెతో చెప్పి, ఆమె మీద చేతులుంచగానే ఆమె చక్కగా నిలువడి దేవుని మహిమపరచెను' (లూకా 13:10-13). ఈ రెండు ఉదంతాలను గమనిస్తే పైఇద్దరు స్త్రీలు తమ సమస్యలను యేసుక్రీస్తుకు చెప్పుకున్నట్టుగా మనకు కనిపించదు. కానీ వారి కష్టాన్ని చూసిన ప్రభువు వారిపై తన కనికరాన్ని చూపించాడు. మొదటి ఉదంతంలో ఒక విధవరాలికి ఒకేఒక్క కుమారుడు. ఆ యువకుడు చనిపోయాడు. ఆమెకు ఇంకెవరూ లేరు. దూరం నుంచి ప్రభువు ఆ స్త్రీని చూచి, జాలిపడి, మరణించిన ఆమె కుమారుడిని లేపాడు. రెండవ



ఉండాలి. అందరెవళ్ల జాలి, ధేమను చూపించాలి. యేసుక్రీస్తులా మనం అదృష్టాలు, స్వస్థతలు చేరుకోలేకపోవచ్చు. కానీ వారి గురించి పట్టుదలతో ప్రార్థన చేస్తే చాలు. అదే గొప్ప భాగ్యం మనకు.

-పి.వాణిపుష్ప

లంతర్వాణి

శక్తి, రక్షణలకు ప్రతిరూపం దుర్గాదేవి. ఆమె అంశను ఆంది పుచ్చుకున్న మహిళల సమాజంలో చాలా మందే ఉన్నారు. వారితో ఢిల్లీకి చెందిన **అర్చనా అగ్నిహోత్రీ** సమాధాన్ అలియాన్స్ పేరుతో పసి పిల్లలపై దాడులకు వ్యతిరేకంగా పోరాడుతున్నారు. ఆమె గురించి...

పసిపిల్లలపై లైంగిక దాడుల గురించి వార్తలు విన్నప్పుడల్లా అర్చన కలవరపడేవారు సమాజంలోని చెడు గురించి మాట్లాడుకోవడం కాదు... దానిపై పోరాడాలనుకున్నా చుప్పీ టాడ్... చాలా బోల్ (మౌనాన్ని విడండి. నోరు విప్పి చెప్పండి) అనేది అర్చన నినాదం. ఇందుకోసం గత పదేళ్లుగా అవిశ్రాంతంగా పోరాడుతున్నారు. ఈ ప్రయత్నం బాధితురాలు విప్పి మాట్లాడే ధైర్యాన్నిచ్చింది. ఇందుకోసమే అర్చన 2015లో తన పొడుపు డబ్బు అభియాన్ పేరుతోన్యవ్వంద సంస్థను ఓప్రాంధించారు ఢిల్లీ ప్రభుత్వ పాఠశాలలో మొదటి వర్క్‌షాప్ పిల్లలపై జరుగుతున్న వేదింపులు, పోక్సీ చట్టంపై ఉపాధ్యాయులకు అవగాహన కార్యక్రమం నిర్వహించడం ద్వారా ఆమె ప్రయత్నం మొదలై తల్లిదండ్రులతోనూ సమావేశ మయ్యారు. ఆ సందర్భంగా చాలామంది తాము

పసి పిల్లలపై దాడులకు వ్యతిరేకంగా..

ఎదుర్కొన్న వేదింపుల అనుభవాలను వంతుకోవడమే . దశాబ్దాల తర్వాత కూడా ఆ బాధ తమని వెంటాడు తోందని ఒప్పుకొన్నారు. ఆ క్షణమే ఈ సమస్య ఎంత తీవ్రమైనదో అర్చనకి అర్థమైంది. అందుకే దాని చుట్టూ ఉన్న నీళ్లకొన్ని వేదింపాలి అనుకున్నారు. దేశవ్యాప్తంగా అవగాహనా సదస్సులు నిర్వహిస్తూ సుమారు ఎనిమిది లక్షల మందిని చేరుకున్నారు. వారితో 75శాతం మంది మైన్‌ఫ్రెండ్.



ఇబ్బందులెన్నో దాడి.. మొదటి ఏడేళ్లు వర్క్‌షాపులు,స్కూలులు, కమ్యూనిటీ సమావేశాలు, ఉపాధ్యాయులకు శిక్షణ తరగతులు నిర్వహించడానికి ఆర్థిక ఇబ్బందులెన్నో ఎదుర్కొన్నారు అర్చన. తన పొడుపు మొత్తంతోనే ఇవన్నీ చేసేవారు. తర్వాత కొంతకాలం బంధువులూ, స్నేహితులూ చేయూత నిచ్చారు. ఇలా 2022 వరకూ సాగా.. ఇండియా పెన్సిస్టెన్ట్ లిమిటెడ్ సంస్థ సీఎన్ఆర్తో భాగంగా నిధులు అందించడంతో తన కార్యక్రమాల పరిధిని మరింత విస్తరించారామె



'పసిపిల్లలు మంచి ఔషధాలను త్వరగా గుర్తించలేరు. ఒక వేళ ఏదో జరుగుతోందని అనిపించినా భయం, సిగ్గు, బెదిరింపులు వంటివి వారి గొంతు నొక్కేస్తాయి. అందుకే వారి గతులు నిర్వహించడానికి ఆర్థిక కనీసం తల్లిదండ్రులకైనా చెప్పేలా ధైర్యానిస్తున్నాం అంటారామె. 2024లో

గ్రీన్ యాపిల్ కర్రీ.

కావలసినవి : గ్రీన్ యాపిల్-4, ఉల్లి తరుగు-అర కప్పు, నూనె-టేబుల్ స్పూన్, ఆవాలు,



వేయించిన పండ్ల ఉడికిపోతుంది. అందులో కొబ్బరి తురుము, దానిమ్మ గింజలు,కుంకుమ పువ్వు, కొత్తిమీర తరుగు వేసి నిమిషం తర్వాత దింపేయాలి. ఈ మిక్స్ డ్

పైసీ కిచీ కర్రీ..

కావలసినవి : కిచీ పండ్లు-4, కావ్వి కెం, టోమాటో ముక్కలు,ఉల్లి తరుగు-పావు కప్పు చొప్పున, పచ్చిమర్రి-5, కొబ్బరి పాలు-కప్పు, నూనె-2 టేబుల్ స్పూనునఓం, గరం మసాలా-చెంచా, మిరియాల పొడి-చెంచా, జీలకర్ర-అర చెంచా, యాలకులు-3, చాల్సిన చెక్కె-అంగుళం ముక్క లవంగాలు-4, జీడిపప్పుల పొడి-2 చెంచాలు, బియ్యప్పిండి-చెంచా, కరివేపాకు-రెండు రెబ్బలు,కారం, పసుపు,ఉప్పు-తగినంత,



అల్లం-వెల్లుల్లి పేస్టు-చెంచా, కొత్తిమీర తరుగు-చారెడు.

తయారీ : కిచీ పండ్లను కడిగి ముక్కలు కోసుకోవాలి. కడాయిలో నూనె కాగిన తర్వాత జీలకర్ర, యాలకులు, చాల్సిన చెక్కె లవంగాలు వేయాలి. అవి కాస్త వేగక.. ఉల్లి తరుగు, అద ఇవేగాక, టోమాటో, కావ్వి కం, మర్రి ముక్కలు, అల్లం-వెల్లుల్లి పేస్టు జతచేయాలి. నాలుగు

పండ్లను పండేద్దాం..

పండ్లు ఆరోగ్యానికి మంచివో మనందరికీ తెలిసిందే. ఆయా సీజన్లలో దొరికే తాజా పండ్లను అలాగే తింటిం. లేదా సలాడ్, కన్జర్వేషన్ కూపంలనఓం ఆరగిస్తాం. ఆ సంగతలా ఉంటేనే..తాయగారలతో చేసినపట్ల పండ్లతోనూ కూరలు చేయొచ్చు. ఎప్పుడూ సొర, బీర, దోస..ల అంటివేనా అనిపిస్తే.. ఈ కైరైలే వంటలు చేసి చూడండి.

నిమిరపాల తర్వాత కొన్ని నీళ్లు, పసుపు, ఉప్పు, గరం మసాలా, కారం, మిరియాల పొడి, జీడిపప్పుల పొడి, బియ్యపిసపండి వేసికలియితివాలి. అందులో కొబ్బరి పాలు, కిచీ ముక్కలు వేసి..దగనగరపడిన తర్వాత దింపి,కొత్తిమీర తరుగు వేయాలి. అంతే..

రంగూ రుచి అద్భుతంగా ఉండే స్పైసీ కిచీ కర్రీ రేడి. ఇది అన్నం రోటీ..ఎందులోకైనా భాగుంటుంది.

జామకాయ కూర..

కావలసినవి : దోర జామకాయలు-4, నూనె-2 టేబుల్ స్పూన్లు,ఉల్లి తరుగు-కప్పు, పచ్చిమర్రి-4, టోమాటో గుజ్జు-కప్పున్నర, నువ్వులు పొడి-ముచ్చావుకప్పు,గరం మసాలా-చెంచా,అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు-చెంచా,కొత్తిమీర తరుగు-చారెడు, పసుపు-పావు చెంచా, కారం-చెంచా,ఉప్పు-తగినంత, కరివేపాకు-రెండు రెబ్బలు, తాలింపు దినుసులు. తయారీ : జామకాయలు కోసి మధ్యలో విత్తనాలున్న భాగాన్ని తీసిని ముక్కలుగా కోసుకోవాలి. కడాయిలో నూనె కాగనిచ్చి తాలింపు దినుసులు వేయాలి. ఆవాలు చిటపటలాడక..కరివేపాకు ఉల్లి తరుగు, పచ్చిమర్రి ముక్కలు, అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు వేయాలి. అవి దోరగా వేగక.. టోమాటో గుజ్జు, కారం, పసుపు, ఉప్పు వేయాలి. అదికూడా వేగిన తర్వాత..నువ్వుల పొడి, గరం మసాలా వేసికలియి తిప్పి.. కొన్ని నీళ్లు పోసి మగ్గనివ్వాలి. దగ్గరగా అయ్యాక..కొత్తిమీర తరుగు వేసి దింపేయాలి. అంతే నోవారించే జామకాయ కూర నీర్లం. తిని ఆనందించడమే తరువాయి.



సీమచింత పప్పు కూర..

కావలసినవి : సీమచింత (గుజ్జు)కాయలు-పావు కిలో, ఉల్లి తరుగు-కప్పు,పచ్చిమర్రి-మూడు టోమాటో గుజ్జు-కప్పు, నూనె-నాలుగు పంచాలు, ధనియాల, గసగసాలు నువ్వులు-రెండు చెంచాలు చొప్పున, జీలకర్ర-చెంచా, జీడిపప్పు-అర కప్పు, లవంగాలు-అరు, చాల్సిన చెక్కెపొడి, యాలకుల పొడి-పావు చెంచా చొప్పున, కొబ్బరి కోరు-అరకప్పు, బియ్యనీ ఆకులు-రెండు పాజీరీ-చెంచా, పసుపు-పావు చెంచా, ఉప్పు-తగినంత, అల్లం, వెల్లుల్లి ముద్ద-రెండు చెంచాలు, కారం-చెంచా, కొత్తిమీర తరుగు. తయారీ : ముందుగా సీమచింత కాయలనుకడిగి, గింజలు తీసిని, పప్పులను పక్కంపంపకోవాలి.కడాయిలో ధనియాలను కాస్త వేగనిచ్చి.. జీలకర్ర, గసగసాలు, నువ్వులు వేసి వేయించాలి. వీటికి జీడిపప్పు జతచేసి గ్రెండ్ చేయాలి. కడాయిలో నూనె కాగనిచ్చి.. చాల్సిన చెక్కె బియ్యనీ ఆకులు లవంగాలు, పాజీరీ, ఉల్లి తరుగు, పచ్చిమర్రి ముక్కలు వేయాలి. అవి దోరగా వేగిన తర్వాత టోమాటో గుజ్జు, పసుపు, ఉప్పు రెండు చెంచాల అల్లం, వెల్లుల్లి ముద్ద వేసి మగ్గనివ్వాలి. అందులో సీమచింత పప్పులు, ధనియాల, జీడిపప్పుల పొడి, కారం, ఉప్పు, యాలకులపొడి వేసి కలియి తిప్పి, సన్న సెగ మీద ఐదు నిమిషాలు ఉడకనిచ్చి,కొబ్బరి కోరు, కొత్తిమీర చల్లి దింపేయాలి..అంతే ఘమఘమలాడే సీమచింత పప్పు కూర రేడి. □



చెలి చిట్టా

ఏ మాత్రం ఖాళీలేకుండా ఇరికించి పెట్టరాదు. ప్రజోత్పలానికి ప్రవేశం చేలా కొంతఖాళీవుండేలా చూడాలి.

★ ప్రజోత్పల పదార్థాలను కూర గాయలను

★ సువాసన వస్తువులను పూలనుప్రిజోత్పల పెట్టెలప్పుడు వాటివాసన బయటకు రాకుండా జాగ్రత్తగా వేసి కవర్లోపెట్టాలి.

★ కూరగాయలను కడిగినతర్వాత పూర్తిగా తడి ఆరిపోయిన తర్వాతనే వాటిని ప్రజోత్పల పెట్టెలో.

