

శనివారం మంగళం ఎర్రచందనం డిపోలో చెట్లు పరిశీలిస్తున్న డి.సిఎం పవన్ కల్యాణ్

ప్రతి ఎర్రచందనం దుంగకు

ఇక బార్ కోడ్

జియో ట్యాగింగ్ ద్వారా లైవ్ ట్రాకింగ్

ఎన్ని లక్షల ఎర్రచందనం చెట్లు కొట్టేశారో ప్రపంచానికి తెలియాలి: డిసిఎం పవన్

నచివాలయం,నవంబరు 8,ప్రభాతవార్త: సుగ్రీవ చేతిలో అక్రమంగా నరకగా అటవీశాఖ అధికారులకు పట్టుబడిన ప్రతి ఎర్రచందనం దుంగకు ప్రత్యేక బార్ కోడ్,జియో ట్యాగింగ్తో లైవ్ ట్రాకింగ్ వ్యవస్థలు ఏర్పాటు చేయనున్నట్లు రాష్ట్ర ఉపముఖ్యమంత్రి,అటవీ వర్గావరణ >>2



శనివారం కళ్యాణదుర్గంలో భిక్ష కనకదాసు విగ్రహవిష్కరణలో ప్రసంగిస్తున్న మంత్రి నారా లోకేశ్

రాష్ట్రపండుగగా భిక్ష కనకదాసు జయంతి కాంస్యవిగ్రహాన్ని ఆవిష్కరించిన మంత్రి లోకేశ్ కురుబలకు అన్ని రంగాల్లో ప్రోత్సాహం

కళ్యాణదుర్గం, నవంబరు 8 ప్రభాతవార్త: తెలుగుదేశం పార్టీకి కంఠకోటగా ఉన్న అనంతపురం ఉమ్మడి జిల్లాలో ప్రజలు తెలుగుదేశం పార్టీకి అండగా నిలిచి అన్న నందమూరి తారక రామారావును, పిల్లనిచ్చిన మామ మన అందరి బాయ్యను మూడుసార్లు, మరో మామ నందమూరి చారిత్తృత్వన ఒకసారి గెలిపించి రాష్ట్ర శాసనసభకు పంపిన గొప్ప ప్రజలన్న జిల్లాగా అనంతపురం

ఉమ్మడి జిల్లా నిలుస్తోందని జిల్లా ప్రజల రుణం తీర్చుకోలేనిదని తెలుగుదేశం పార్టీ జాతీయ అధ్యక్షులు కూటమి ప్రభుత్వ రాష్ట్ర విద్య విశిష్టా మంత్రి నారా లోకేశ్ పేర్కొన్నారు. కళ్యాణదుర్గంలో శనివారం భిక్ష కనకదాసు రాష్ట్ర వండుగగా నిర్వహిస్తున్న జయంతోత్సవాలు, విగ్రహవిష్కరణలో పాల్గొన్నారు. ఈసందర్భంగా భిక్షకనకదాసు విగ్రహాన్ని ఆవిష్కరించ >>2

పోలవరం అథారిటీ కార్యాలయం అమరావతికే

విజయవాడ,నవంబరు 8,ప్రభాతవార్తప్రతి నిధి: పోలవరం ప్రాజెక్టు అథారిటీ ప్రధాన కార్యాలయాన్ని అమరావతికి తరలించనున్నారు. ఈ మేరకు అథారిటీ ప్రతిపాదనను రాష్ట్ర జలవనరుల శాఖ అధికారులు ఆహ్వానించారు. కేంద్ర జలశక్తి మంత్రిత్వ శాఖతో చర్చించి ఓ నిర్ణయానికి వచ్చి కార్యాలయాన్ని తరలించవచ్చేనే అభిప్రాయానికి వచ్చారు. గతంలో ప్రాజెక్ట్ అథారిటీ కార్యాలయాన్ని రాజమహేంద్రవరం తరలింపాలనే ప్రతి పాదన ఉంది. ఇప్పటికీ పోలవరం అథారిటీ చీఫ్ ఇంజనీర్ (పీ అండ్ డీ) ఆయన సిబ్బందిని రాజమహేంద్రవరం తరలించారు. ఇతర పాలనావరమైన వ్యవస్థలతో కూడిన అథారిటీ కార్యాలయాన్ని ఆంధ్రప్రదేశ్ రాజధాని >>2

హైకోర్టులో కొత్తగా స్టాండింగ్ కౌన్సిల్లు

విజయవాడ,నవంబరు 8,ప్రభాతవార్తప్రతినిధి: ఆంధ్రప్రదేశ్ హైకోర్టులో పలు ప్రభుత్వ రంగ సంస్థలు, విశ్వవిద్యాలయాల తరపున వాదనలు వినిపించేందుకు ప్రభుత్వం కొత్తగా స్టాండింగ్ కౌన్సిల్లను నియమించింది. ఈ మేరకు పలువురు న్యాయవాదులకు కీలక బాధ్యతలు అప్పగిస్తూ ఉత్తర్వులు జారీ అయ్యాయి. ఇకపై ఆయా సంస్థలకు సంబంధించిన న్యాయపరమైన వ్యవహారాలను వీరు పర్యవేక్షించున్నారు. నియమితలైన వారి వివరాలికి వెళితే... ఏపీ హ్యూడ్కోవై డెవలప్మెంట్ కార్పొరేషన్ స్టాండింగ్ కౌన్సిల్గా న్యాయవాది బసన్ నాం >>2



గండేపల్లి(కీర్తంపూడి)నవంబరు 8 ప్రభాతవార్త: కాకినాడ జిల్లా కీర్తంపూడి మండలం సోమవరం వద్ద జాతీయ రహదారిపై శనివారం ఉదయం కారు బీభత్సాన్ని సృష్టించింది.ఈ ప్రమాదంలో ముగ్గురు మృతి చెందగా, ఏడుగురికి తీవ్రగాయాలయ్యాయి.దీనికి సంబంధించి స్థానికులు తెలిపిన వివరాలు ప్రకారం ఆస్సవరం వైపు నుండి రాజమేంద్రవరం వైపుకు వెళ్తున్న పెళ్లి బృందం కారు టైరు ఫంక్చర్ అయ్యి ఫైనే బస్ స్టాప్ వద్ద బస్సు కోసం చూస్తున్న వారిపైకి దూసుకుపోయింది. అంతటితో ఆగకుండా వైచే పక్కన టైన్ ను, మూడు వక్రాల రిక్షాను ఢీకొట్టింది. దీంతో సోమవరం గ్రామానికి చెందిన మోర్త ఆనందరావు (60) మోర్త కొండయ్య (30), ఏలేశ్వరం గ్రామానికి చెందిన బొప్పాయి కాయలు అమ్ముకునే కాకాద రాజు (60) మృతి చెందారు. అలాగే బస్సుకోసం వేచి చూస్తున్న కొండ్రపు చైతన్య, చీపురుపల్లి స్రవంతి, బిత్తిన్ భద్రరావు తీవ్రగాయాలు కాగా మరో నలుగురుకి గాయాలయ్యాయి. ఘటన స్థలానికి ఎంఎల్ఎ జ్యోతుల సైత్రా వేరుకుని క్షతగాత్రులను ప్రతిపాడు,జగ్గంపేట ప్రభుత్వ ఆసుపత్రులకి పంపించారు. ప్రాథమిక చికిత్స అనంతరం మెరుగైన వైద్యం నిమిత్తం కాకినాడ ప్రభుత్వ ఆసుపత్రికి తరలించారు. సోమవరం గ్రామంలో రోడ్డు ప్రమాదంలో >>2

కల్తినెయ్యి నిందితుడు కటకటాలోకి

ధిల్లీకి చెందిన అజయ్ ని అరెస్టు చేసిన సిట్

తిరుమల,నవంబరు 8ప్రభాతవార్తప్రతినిధి:తిరుమల లద్దాల తయారీలో గతంలో కల్తినెయ్యి సరఫరాకు రహాయీనాలు సరఫరాచేసి కల్తీచేసిన కీలకనిందితుడ్ని సిబిఐ సిట్ అధికారులు కటకటాలోకి పంపారు. ఢిల్లీకి చెందిన అజయ్ కుమార్ సుగంధ ను సిట్ అరెస్ట్ చేసి శనివారం రిమాండ్ కు పంపింది. ఈ కేసులో ఇదో కీలకంగా మారడంతో సిట్ మరో అడుగు ముందుకువేసింది. నాలుగేళ్లు ఢిల్లీనుండి ఉత్తరాఖండ్ కు >>2

వారంలో ఒకరోజు ప్రజాప్రతినిధులంతా ప్రజావేదికద్వారా అర్జీలు స్వీకరించాలి పింఛన్ల కార్యక్రమంలో ప్రతి ఎమ్మెల్యే మంత్రులు, ఎంపిలు పాల్గొనాలి 'పేదలకు సేవలో' కార్యక్రమంలో నాయకులందరూ పాల్గొనాలి పార్టీ కార్యాలయ విభాగాల సమీక్షా సమావేశంలో సిఎం చంద్రబాబు

గంటూరు, నవంబరు 8, ప్రభాతవార్త ప్రతినిధి: ప్రభుత్వ సంతకే ముఖ్యమంత్రి నారా చంద్రబాబు నాయుడు పిలుపునిచ్చారు. మంగళగిరి ఎన్టీఆర్ భవన్ లోని పార్టీ కార్యాలయ విభాగాలతో ఆయన సమావేశం నమిత్తా సమావేశంలో కీలక సూచనలు చేశారు. పార్టీ నిర్వహించిన సమీక్షా సమావేశంలో కీలక సూచనలు చేశారు. పార్టీ

శనివారం పార్టీ కేంద్ర కార్యాలయంలో ప్రజల నుంచి అర్జీలు స్వీకరించిన టీడీపీ అధ్యక్షుడు, సిఎం చంద్రబాబు

కార్యకలాపాలు, ప్రజా సమస్యల పరిష్కారం, నాయకుల బాధ్యతలపై ముఖ్యమంత్రి సృష్టమైన మార్గదర్శకాలు జారీ చేశారు. ఈ సందర్భంగా ముఖ్యమంత్రి మాట్లాడుతూ >>2



డిసెంబరు 1 నుంచి శీతాకాల పార్లమెంటు 19 రోజులు సమావేశాలు

న్యూఢిల్లీ, నవంబరు 8: పార్లమెంట్ శీతాకాల సమావేశాల పెడవ్యూల్ ఖరారైంది. డిసెంబర్ 1వ తేదీ నుంచి 19వ తేదీ వరకు ఈ సమావేశాలు జరగనున్నాయి. కేంద్ర ప్రభుత్వం చేసిన ప్రతిపాదనకు రాష్ట్రపతి ద్రౌపది ముర్ము ఆమోదం తెలిపారని పార్లమెంటరీ వ్యవహారాల శాఖ మంత్రి కిరణ్ రిజిజు వెల్లడించారు. ఈ తేదీలను సోషల్ మీడియా ప్లాట్ఫామ్ ఎక్స్ డ్యూరా ప్రకటిస్తూ,ప్రజాస్వామ్యాన్ని బలోపేతం చేసేలా, ప్రజల ఆకాంక్షలకు >>2

చిన్న మొత్తాల పాదుపును పెద్ద మొత్తంగా చేయండి మరియు బీమా కూడా పొందండి

మహిళల కొరకు ప్రత్యేకమైన ఒక ఆకర్షణీయ ప్లాన్

ప్రాథమిక బీమా సొమ్ముపై జీవిత బీమా రక్షణ పొందండి

మెచ్చ్యాలిలో సమయంలో బీమా సొమ్ము మరియు గ్యారంటీడ్ అడిషన్స్ చెల్లింపు

అదనంగా ఆకర్షణీయమైన మనీ బ్యాక్ మూడు ఆషన్స్ ప్రకారం చెల్లించబడుతుంది

ప్లాన్ నం.: 881 యుఐఎస్ నం.: 512N389V01

ఎల్వీసి వారి

జీవీమా లక్ష్మీ

ప్లాన్ నం.: 881 యుఐఎస్ నం.: 512N389V01

అన్లైన్లో కూడా లభిస్తోంది

క్రమవ్యవధిలో మనీ బ్యాక్ సదుపాయంతో పరిమిత ప్రీమియం చెల్లింపు ప్లాన్

- బీమా పట్టికలోని వార్షిక ప్రీమియంపై శాతంగా గ్యారంటీడ్ అడిషన్స్ చెల్లింపు
- సర్వైవల్ టెర్మినేట్ చెల్లింపు సమయంలో ఎంఎల్ఎకొవడానికి/వాయడా వేయడానికి మూడు ఆకర్షణీయమైన ఆప్షన్లు
- ఆటో కవర్ సదుపాయం వయో పాలిసి 18 సంవత్సరాల నుండి 50 సంవత్సరాలు

*ఎంచుకున్న సర్వైవల్ టెర్మినేట్ ఆప్షన్ ప్రకారం

హైకోర్టులో కొత్తగా స్టాండింగ్ కౌన్సిల్లు

విజయవాడ,నవంబరు 8,ప్రభాతవార్తప్రతినిధి: ఆంధ్రప్రదేశ్ హైకోర్టులో పలు ప్రభుత్వ రంగ సంస్థలు, విశ్వవిద్యాలయాల తరపున వాదనలు వినిపించేందుకు ప్రభుత్వం కొత్తగా స్టాండింగ్ కౌన్సిల్లను నియమించింది. ఈ మేరకు పలువురు న్యాయవాదులకు కీలక బాధ్యతలు అప్పగిస్తూ ఉత్తర్వులు జారీ అయ్యాయి. ఇకపై ఆయా సంస్థలకు సంబంధించిన న్యాయపరమైన వ్యవహారాలను వీరు పర్యవేక్షించున్నారు. నియమితలైన వారి వివరాలికి వెళితే... ఏపీ హ్యూడ్కోవై డెవలప్మెంట్ కార్పొరేషన్ స్టాండింగ్ కౌన్సిల్గా న్యాయవాది బసన్ నాం >>2

కల్తినెయ్యి నిందితుడు కటకటాలోకి

ధిల్లీకి చెందిన అజయ్ ని అరెస్టు చేసిన సిట్

తిరుమల,నవంబరు 8ప్రభాతవార్తప్రతినిధి:తిరుమల లద్దాల తయారీలో గతంలో కల్తినెయ్యి సరఫరాకు రహాయీనాలు సరఫరాచేసి కల్తీచేసిన కీలకనిందితుడ్ని సిబిఐ సిట్ అధికారులు కటకటాలోకి పంపారు. ఢిల్లీకి చెందిన అజయ్ కుమార్ సుగంధ ను సిట్ అరెస్ట్ చేసి శనివారం రిమాండ్ కు పంపింది. ఈ కేసులో ఇదో కీలకంగా మారడంతో సిట్ మరో అడుగు ముందుకువేసింది. నాలుగేళ్లు ఢిల్లీనుండి ఉత్తరాఖండ్ కు >>2

చిన్న మొత్తాల పాదుపును పెద్ద మొత్తంగా చేయండి మరియు బీమా కూడా పొందండి

కొబ్బరి కమ్మదనం గురించి ప్రత్యేకంగా చెప్పాల్సిందేం ఉంది?! కూర, రసం, చారుల్లో కొబ్బరి పాలు చేర్చామంటే వాటి రుచి రిజ్జంపై పోతుంది. అంతేనా... వీటితో కొబ్బరినూనె, పాయసం, బిస్కెట్లు ఇలా ఎన్నోన్నే వంటలు చేయొచ్చు. మహత్తరమైన మరి కొన్ని కొబ్బరిపాల రెసిపీలు మీ కోసం..

కావలసినవి..... పంచదార అర కప్పు, మిల్క్ పౌడర్ అర కప్పు, నెయ్యి 3 టేబుల్స్పూన్లు, తాజా కొబ్బరి తురుము కప్పు, పిస్తా పలుకులు 2 చెంచాలు, కొబ్బరి పాలు అర కప్పు తయారీ.. ప్యాన్లో పంచదార, అర కప్పు నీళ్లు పోసి మరిగించాలి. నాలుగు నిమిషాల తర్వాత మిల్క్ పౌడర్, కొబ్బరి పాలు జతచేసి కలుపుతూ.. ఇంకో మూడు నిమిషాలు చేయాలి. చిక్కగా అయ్యాక నెయ్యి, కొబ్బరి తురుము చేసి కలపాలి. మరో నాలుగు నిమిషాల తర్వాత సెగ తీయాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని బటర్ పేపర్ పరచి, నెయ్యి రాసిన పళ్లెంలోకి తీసి సమంగా సర్దాలి. పైన పిస్తా పలుకులు, కాస్త కొబ్బరి తురుము చల్లి.. ఓ గంట ఫ్రీజర్లో ఉంచాలి. బయటకు తీసి ముక్కలుగా ఉంచాలి. అంతే హోరారంటే సరిపోతుంది..

కావలసినవి.... టోమాటో గుజ్జు కప్పు, తుంచిన జ్రోకలి పూలు అర కప్పు, వెల్లుల్లి రెబ్బలు కొబ్బరిపాలు అర లీటర్, ఉప్పు రుచికి తగినంత, మిరియాల పొడి అర చెంచా, ఉల్లిపాయ ముక్కలు అర కప్పు, పొస్తా 400 గ్రాములు, చిల్లీ ఫ్లేక్స్ చెంచా, అలీవ్ నూనె 2 టేబుల్ స్పూన్లు, బీజ్ తరుగు 2 చెంచాలు, పుదీనా ఆకులు ఏడెనిమిది తయారీ... వెల్లుల్లిని నన్నగా తరగాలి. పొస్తాను తెల్లబున్న నీళ్లలో వేసి ఉడికించి, ఆ నీళ్లు వడకట్టి వక్కనుంచాలి. ప్యాన్లో నూనె వేడయ్యాక.. ఉల్లిపాయ ముక్కలను కాస్త వేయించి.. సగం వెల్లుల్లి తరుగు వేయాలి. అందులో టోమాటో గుజ్జు, జ్రోకలి, చిల్లీ ఫ్లేక్స్ జోడించి మీడియం సెగ మీద కలియతిప్పుతుంది. రెండు నిమిషాల తర్వాత ఉప్పు, మిరియాల పొడి జతచేయాలి. మధ్యమధ్యలో కలియబెడుతూ వన్నెందు నిమిషాలు ఉడికించి దించాలి. చల్లారాక గ్రెండ్ చేసి... మళ్లీ ప్యాన్లో వేసి, రెండు కప్పుల నీళ్లు, కొబ్బరిపాలు, పొస్తా వేసి దగ్గంగా ఉండే వరకు ఉడికించాలి. చివర్లో



చెప్పింది. తాను దేవుడికి మొఠాపెట్టుకుంటున్నట్లుగా చెప్పడంతో ఏలీ ఫైవిథంగా సమాధానం ఇచ్చాడు. అన్నట్లుగానే దేవుడు ఆమె ప్రార్థన విని, సంతానాన్ని

అగ్గనెట్లో ఉండాలని కోరుకొని మహిళలు ఉండరా! రేపేం చేయాలి. ముందు రోజు రాత్రి ఆలోచిస్తారు. కొందరికైతే వారానికి సపహా ప్రణాళిక ఉంటుంది. ఉద్యోగినులకైతే లెక్కలు, డెడ్లైన్స్ పేరుతో నెల మొత్తానికి చేయాల్సిన పనులు సిద్ధంగా ఉంటాయి. వీట నిలబడి 'టు దు లిస్ట్' అని రాసుకుంటారు. చాలామంది మహిళలు ప్రణాళిక ఉంది కాబట్టి, పని సులువవుతుంది. అనుకుంటారు. కానీ క్లైతస్థాయిలో ఇది ఇచ్చే ఒత్తిడి చాలా ఎక్కువంటున్నారని నిపుణులు. ఎందుకంటే ఈరోజు చేయాల్సిన పనులవి అంటూ లిస్ట్ రాసుకున్నాక అవి పూర్తయ్యేదాకా నిద్రపోరు. విశ్రాంతి తీసుకోరు. సమయం లేదు.

ప్రార్థిస్తే.. ఫలితం తప్పనిసరి

'అంతట ఏలీ-నీవు క్షేమముగా వెళ్తున్నా, ఇశ్రాయేలు దేవునితో నీవు చేసికొనిన మనవిని ఆయన దయచేయును గాక అని ఆమె(హానా)తో చెప్పగా.. (1 సమయం: 1:17), ఏలీ దేవుడి మందిరంలో ఉండే యాజకుడు. హానా పిల్లలు లేక బాధపడుతున్న స్త్రీ. షిలోహలో ఉన్న దేవుడి వద్దకు వచ్చి, తనకు సంతానం ఇవ్వాలని ప్రార్థన చేసుకున్నది. ఆదే విషయం ఆమె ఏలీకి

విశ్వాసపుష్ప

-వి.హానాపుష్ప

మిగిలిన వెల్లుల్లి తరుగు వేసి కలియబెట్టి సెగ తీయాలి. పుదీనా, బీజ్ చల్లి.. వేడివేడిగా ఆస్వాదించండి.

విస్కీమ్

కావలసినవి: తాజా క్రీమ్ కప్పు, మొక్కజొన్న పిండి 4 టేబుల్ స్పూన్లు, కొబ్బరిపాలు 1 కప్పులు, కొబ్బరి తురుము, పంచదార కప్పు చొప్పు తయారీ.. కొబ్బరితురుములో కొబ్బరిపాలు అర కప్పు, మొక్కజొన్న పిండి వేసి వక్కనుంచాలి. ప్యాన్లో మిగిలిన కొబ్బరిపాలను వేడిచేయాలి. అందులో పంచదార జోడించి మధ్యమధ్యలో కలియతిప్పుతుంది. నాలుగైదు నిమిషాల తర్వాత మొక్కజొన్న పిండి కలిపిన కొబ్బరిపాలు జతచేసి కలియబెడుతూ చిక్కగా అయ్యాక సెగ తీయాలి. చల్లారాక మరో పాత్రలోకి తీసి అల్లూమినియం ఫౌయిల్తో కప్పేసి ఆరేడు గంటలు ఫ్రీజర్లో ఉంచాలి. బయటకు తీసి మెత్తగా అయ్యేవరకూ గ్రెండ్ చేసి మళ్లీ ఇండాకటి పాత్రలో వేసి.. అల్లూమినియం ఫౌయిల్ చుట్టి.. నాలుగైదు గంటలు ఫ్రీజర్లో ఉంచాలి. అంతే హోరారంటే కొబ్బరి షెల్క్రీమ్ తయారైపోతుంది.

బర్లీ

కావలసినవి ... ఫుల్ క్రీమ్ పాలు, కొబ్బరిపాలు 2 కప్పులు బొప్పెను, పంచదార అర కప్పు, యాలకుల పొడి పావు చెంచా, నెయ్యి 2 చెంచాలు, పిస్తా, బాదం పలుకులు గుప్పెడు, కుంకుమ పువ్వు కొద్దిగా తయారీ.. ఆడుగు భాగం మందంగా ఉన్న పాత్రలో పాలు, కొబ్బరిపాలను వేడిచేయాలి. మీడియం సెగ మీదుండి.. నిమిషానికోసారి కలియతిప్పుతుంది. నాలుగు నిమిషాల తర్వాత పంచదార, పిస్తా పలుకులు, కుంకుమ పువ్వు, బాదం పలుకులు జోడించి. ఇక కలుపుతూనే ఉంచాలి. కొంచెం చిక్కబడ్డాక.. యాలకుల పొడి వేసి మరింత గట్టిపడే వరకూ ఉంచి సెగ తీసేయాలి. చల్లారాక ఈ మిశ్రమాన్ని నెయ్యి రాసిన పళ్లెంలోకి తీసి సమంగా సర్దాలి. నచ్చిన ఆకృతిలో ముక్కలుగా కోసుకుంటే.. తియ్యటి బర్లీ తిన ఆనందించవచ్చు. □

ఒత్తిడిని తగ్గించే జాబితా

పూర్వేయాల్సిన పనులు ఇంకా చాలానే ఉన్నాయి అంటూ తిండి తినరు. రాసుకున్న పనుల్లో ఏ కొన్ని మిగిలిపోయినా వాటి గురించే ఆలోచిస్తూ నిద్రకూ దూరమవుతారు. వీటన్నింటి ఫలితమే ఉత్సాదకత తగ్గిపోవడం, మానసిక సమస్యలు. రోజువారీ పనులను జాబితాలా రాసుకొని... ప్రణాళికాబద్ధంగా ఉండటం మంచి విషయమే కానీ... అది ఆందోళన, ఒత్తిడికి కారణమవుతుంటే దాన్ని విస్మరించడమే మేలు చెప్పారు. మానసిక నిపుణులు. బదులుగా 'పూర్వయిన పనుల జాబితా' అని కూడా ఉంటారు. రోజుని ఖాళీ కాగితంతో ప్రారంభించండి... పూర్తి చేసిన పనులను ఒక్కొక్కటిగా అందులో చేర్చుమంటున్నారు. దీనివల్ల ఆనందపురి అన్న ఆంజమే ఉండదు. పైగా ఇవి విజయాలగా కనిపించి సానుకూల దృక్పథాన్ని పెంచుతాయట. □



అంతర్వాసి

కోరుకున్న చదువు, మంచి ఉద్యోగం! కానీ విధుల్లో భాగంగా ఆమెకు ఎదురైన సంఘటన ఆమె ఆలోచనలో పడేసింది. దాంతో పరిశోధనకు వెళ్లారు. ఏళ్ల తరబడి దానికి అంకితమయ్యారు. తాజాగా ఆ కృషికిగానూ ప్రతిష్ఠాత్మక 'మ్యూక్ ఆర్డర్' ఫెలోషిప్ అందుకున్నారు...

థెరసా పుటస్సె!

చదువు పూర్తయ్యాక ఓ అనువతిలో ఆప్టోమెట్రిస్టగా చేరారు థెరసా. తన వద్దకు ఓ 20 ఏళ్లద్రామియా చూపు తగ్గుతోందంటూ వచ్చాడు. అతనికి 'రెటినైటిస్ పిగ్మెంటోసా' అని తెలక ఆలోచనలో వడ్డారామె. ఇంత చిన్న వయసులో చూపుకొల్పోతే అతని భవిష్యత్తులే అనుకున్నా... దీనికి పరిష్కారం కనుక్కోవాలి అనుకున్నారు. పరిశోధనల వైపు వెళ్లారు. భారతీయ సంతతికి చెందిన ఈమె చిన్నప్పుడే ఆస్ట్రేలియాలో స్థిరపడ్డారు. తల్లిదండ్రులిద్దరూ ఉపాధ్యాయులే. ఇంట్లో



నచ్చిందని కనిపించిన డ్రెస్ నల్లా కోనేవాళ్లు వారామంది. కానీ, వాటిని ఏళ్లు గడుస్తున్నా 'త్రవాటిల్లా మనిషిగా ఉండేవాళ్లు మాత్రం కొద్దిమంది. ముఖ్యంగా హుందాత నాన్న, ఒంటికి సౌకర్యాన్ని తెచ్చిపెట్టే విషయంలో

అంతరాన్ని తొలగించాలన్నదే నా ప్రయత్నం అంటారమె. ఇదే కాదు, ఇతర పరిశోధకులతో కలిసి 'మూన్ పాట్' అనే ప్రాజెక్ట్ చేస్తున్నారు థెరసా. తన పరిశోధనలకు గుర్తింపుగా మ్యూక్ ఆర్డర్ జీనియస్ గ్రాంటికి ఎంపికయ్యారు. వివిధ రంగాల్లో విశేష పరిశోధనలు చేసినవారికి 'మ్యూక్ ఆర్డర్ ఫౌండేషన్' ఈ ఫెలోషిప్ అందిస్తుంది. ఈ ఏడాదికిగానూ 22 మందిని ఎంపిక చేయాలి... భారత సంతతికి చెందినవారు థెరసా ఒకరే. దీనికి దాదాపు రూ.7 కోట్లు అందుకోనున్నారురామె. ఈ ప్రతిష్ఠాత్మక ఫెలోషిప్కి ఎంపికవ్వడం ఆనందంగా ఉంది. ఈ నగదు కంటే సమస్యలపై అధ్యయనానికే వినియోగిస్తా. బాధితులు తిరిగి కంటిచూపు పొందేలా కొత్త చికిత్సలు అందజేయడమే నా లక్ష్యం అంటోన్న ఈమె ఆభిందించాల్సిందే! □

నచ్చిందని కనిపించిన డ్రెస్ నల్లా కోనేవాళ్లు వారామంది. కానీ, వాటిని ఏళ్లు గడుస్తున్నా 'త్రవాటిల్లా మనిషిగా ఉండేవాళ్లు మాత్రం కొద్దిమంది. ముఖ్యంగా హుందాత నాన్న, ఒంటికి సౌకర్యాన్ని తెచ్చిపెట్టే విషయంలో

ఇంకాస్త ఎక్కువగా శ్రద్ధ పెట్టాలి. + నూలు దుస్తులు ఎక్కువ రోజులు మన్నిగా ఉండాలంటే... ప్రతిసారీ డ్రెస్ వాషి ఇస్తే సై చాలనుకుంటారు చాలామంది. అలా అయితే, ఈ విధానంలో వాడే రసాయనాలు కాటన్ లోని సహజ తేమను తొలగిస్తాయి. దీంతో అవి త్వరగా చిరిగిపోయే అవకాశం ఉంటుంది. + వీటిని ఎప్పుడూ వేడి నీటిలో నానబెట్టకూడదు. గోరువెచ్చని లేదా చల్లదీ నీళ్లలో మౌత్రమే ఉతాలి. అప్పుడే కుంచించుకుపోకుండా, వెలసిపోకుండా ఉంటుంది. + చాలా వరకు వీటిని గాఢత తక్కువగా ఉండే డీటర్జెంట్ లో వదిపాను నిమిషాలు నానబెట్టి సున్నితంగా ఉతకండి. అయితే, ఇలాంటిప్పుడు రంగులు, ఇతర రకాల దుస్తులను కలపొద్దు. 3.కాటన్ దుస్తులు లేకుండా ముఖ్యంగా వీరలు ముడతలు ఆరేయడం మంచిది.

మీద కాకుండా నేలమీద ఆరేసినే మేలు. ఐరన్ చేసేటప్పుడు కానీ నీళ్లు చల్లుతూ చేయాలి. ప్యాడెడ్ వస్త్రాంగళ్లు వాడితే ముడతలు రాకుండా ఉంటాయి. + గంజి పెట్టడం ఓ కళ. కాటన్ దుస్తులకు ఇది ఫ్యాబ్రిక్ సాఫ్ట్ వేర్ ఉపయోగపడుతుంది. లీటర్ నీటికి కప్పు గంజి కలిపి పదినిమిషాలైనా వాడుంటుంది. సువాసన కోసం ఆ నీటిలో ఓ చుక్క ఎసెన్షియల్ ఆయిల్ కలిపితే వీరలు సువాసనలు వెడబెట్టుతాయి. అప్పుడే రంగు కోల్పోకుండానూ ఉంటాయి. ఐరన్ చేసినా చక్కగా నిలబడతాయి. □

నవ్వుల విందు సినిమా



సన్నే పవన్ మత్తువదలరా కాంటినేషన్ మరోసారి అలరించబోతోంది. కల్లో హిట్ అయిన మత్తు వదలరాతో తో దర్శకుడిగా పరిచయమై, ఆ తర్వాత మరో భాక్తిబస్సర్ సిక్వెల్ మత్తువదలరా 2 విజయాన్ని అందుకున్న రితేష్ రానా తన నాల్గవ డైరెక్షన్లో మూసిన ప్రకటించారు. యూనిక్ స్టయిల్ సరేషన్ తో ఆకట్టుకునే రితేష్ రానా మరోసారి సత్తాతో జతకడుతున్నారు. ఇది ప్రేక్షకులకు మరో నవ్వుల విందును అందిస్తుంది. ఈ చిత్రాన్ని క్లాప్ ఎంటర్టైన్మెంట్స్ బ్యానర్పై ప్రొడక్షన్ నంబర్ 4గా చిరంజీవి (వెల్), హేమలత్ పెదమల్లు నిర్మిస్తున్నారు. నవీన్ యెర్నేని, రవిశంకర్ యలమంచిలి ఈ చిత్రాన్ని సమర్పిస్తున్నారు. మత్తు వదలరా ప్రొడక్షన్తో భాగమైన వెన్నెల రిషోర్, అజయ్ ఈ ప్రాజెక్ట్లో కీలక పాత్రలు పోషిస్తున్నారు. ఆఫీషియల్ గా చిత్రాన్ని ప్రకటిస్తూ, మేకర్స్ ఘనంగా పూజా కార్యక్రమం నిర్వహించారు. రితేష్ రానా గత ఏళ్లకు పని చేసిన కోర్ టెక్నికల్ టీం ఈ సినిమాకి వర్క్ చేస్తుంది. సంగీతం కాల బైరవ, సినిమాటోగ్రఫీ సురేష్ సరంగం, ఎడిటింగ్ కార్తీక్ శ్రీనివాస్, ప్రొడక్షన్ డిజైన్ నార్సి శ్రీనివాస్.

‘సంతాన ప్రాప్తిరస్తు’ 14న రిలీజ్

విక్రాంత్, చాందినీ చౌదరి ఉంటగా నటిస్తున్న సినిమా “సంతాన ప్రాప్తిరస్తు”. ఈ సినిమాను మధుర ఎంటర్ టైన్ మెంట్, నిర్మి అక్కి బ్యానర్స్ పై మధుర శ్రీధర్ రెడ్డి, నిర్మి హరిప్రసాద్ రెడ్డి నిర్మిస్తున్నారు. దర్శకుడు సంతోష్ రెడ్డి ఈ చిత్రాన్ని రూపొందిస్తున్నారు. రచయిత షేక్ దావూద్ జి ఈ సినిమాకు స్క్రీన్ ప్లే అందించారు. “సంతాన ప్రాప్తిరస్తు” సినిమా ఈ విక్రాంత్, చాందినీ చౌదరి రిలీజ్ కు రేట్ అవుతోంది. ఈ రోజు జరిగిన ఇంటర్వ్యూలో మూవీ హైలైట్స్ తెలిపారు దర్శకుడు సంతోష్ రెడ్డి. మా మూవీని కొంతమంది ప్రొడ్యూసర్స్ ప్రివ్యూ చేశారు. బాగుందని చెప్పారు. మేల్ ఫెర్లిటి

ఇమ్మాను మా కథలో చూపించడం వల్ల బాళ్లు ఎక్కడా ఇబ్బంది పడలేదు. ఆ విషయం మాతో చెప్పారు. అలాగే యూఎస్ కు ప్రింటింగ్ పనులన్నీ ముగిసినప్పుడు అక్కడ ప్రింటింగ్ కోసం వర్క్ చేసి ఆపరేటర్స్ మూవీ చూసి బాగుంది, మా ఫ్యామిలీతో వెళ్లి మాస్తామని జెన్మాన్ గా చెప్పడం హాస్యంగా అనిపించింది. మా సినిమా ద్వారా ఒక సమస్యపై అవగాహన కల్పిస్తున్నాం, ఒక చిన్న మెసేజ్ కూడా ఉంటుంది “సంతాన ప్రాప్తిరస్తు” సినిమాలో లవ్ స్టోరీ ఉంటుంది, ఫ్యామిలీ ఎమోషన్స్ ఉంటాయి, ఎంటర్ టైన్ మెంట్ ఆకట్టుకుంటుంది. ఈ ఎలిమెంట్స్ అన్ని ఉన్న కథలో చిన్న ఇమ్మాను కూడా చూపిస్తున్నాం. ఈ కథలో హీరోయిన్ గా తెలుగువర్యులు అయితేనే బాగుంటుందని చాందినీ చౌదరిని తీసుకున్నాం. మ్యూజిక్ పుష్పే గా నటించడానికి ఆమె మహత్తర సందేహించలేదు. మా సినిమాను ఇప్పటిదాకా చూసిన వాళ్లంతా అప్రీయేట్ చేశారు. ఆ మార్పు తెచ్చేందుకు మొదటి అడుగు మా సినిమా అవుతుందని ఆశిస్తున్నాం.

కుంభ ఫస్ట్ లుక్ విడుదల



ఎస్.ఎస్.రాజమోహి, మహేష్ బాబు సినిమా నుంచి పుష్పిరాజ్ సుకుమార్ నే గ్లోబల్ ట్రాటర్ ఈవెంట్ కి ముందు వర్క్ డిస్కంబర్ ప్రాంజెక్ట్, ట్రైపుల్ ఆర్తో ప్రపంచవ్యాప్తంగా గుర్తింపు తెచ్చుకున్న దర్శకుడిరుదు ఎస్.ఎస్.రాజమోహి దర్శకత్వంలో మహేష్ బాబు హీరోగా తెరకెక్కుతున్న సినిమా గ్లోబల్ ట్రాటర్ ఈవెంట్ అత్యంత ఘనంగా జరగనుంది. ప్రియాలక చొప్పు ఈ సినిమాలో నాయకగా నటిస్తున్నారు. భారతదేశం గర్వించదగ్గ సినిమాగా ఈ మూవీ తెరకెక్కిస్తున్నారని రాజమోహి.. ఏమాల్లా దయాదాక్షిణ్యం లేని, కరడుగట్టిన, కమాండింగ్ ప్రతి నాయకుడి

ఏళ్లుగా ప్రేక్షకులు అత్యంత ఆసక్తితో ఎదురు చూసిన వెంచర్ ఇది. నవంబర్ 15న రామోహి ఫిల్మ్ నీటిలో జరిగే ఈవెంట్ మీద అంధనాలు వివరీతంగా పెరుగుతూనే ఉన్నాయి. రాజమోహి తన పోస్టర్లో..

‘బా బా బ్లాక్ షీప్’ శరవేగంగా ..

ప్రముఖ నిర్మాత వేణు దోనేపూడి చిత్రాలయం స్టూడియోస్ తెరకెక్కిస్తున్న ట్రైండ్ క్రైమ్ కామెడీ సినిమా ‘బా బా బ్లాక్ షీప్’. ప్రస్తుతం మేఘాలయలో శరవేగంగా మూటింగ్ జరుపుకుంటోంది. అక్టోబర్లో ఈ సినిమా మూటింగ్ మొదలైంది. టీన్స్ ఆనంద్, ఉమేంద్ర లిమయే, జార్జ్ మరియన్, రాజా రవీంద్ర, అక్షయ్ లక్ష్మీనాని, విష్ణు ఓ. అయ్య, నటిస్తున్నారు. మేఘాలయలో సంపూర్ణంగా మూటింగ్ జరుపుకుంటున్న తొలి సినిమా ‘బా బా బ్లాక్ షీప్’ కావడం గమనార్హం. వేణు దోనేపూడి మాట్లాడుతూ ‘మా బా బా బ్లాక్ షీప్ మేఘాలయాలో పూర్తి స్థాయిలో మూటింగ్ చేసుకుంటున్న తొలి చిత్రం. కథ మొత్తం నార్త్ ఈస్ట్ భాగంలో నాగులకుంది కాబట్టి, ఇక్కడే చిత్రీకరిస్తున్నాం. కథలోనే ఓ బ్యాట్లీ ఉంటుంది. జంతులూ, కొండలు, అందమైన ప్రదేశాల్లో సాగే కథ ఇది. ఎన్నో చోట్ల రిక్రీ చేసి, మా కథకు మేఘాలయా వర్మిస్టా సూట్ అవుతుందని ఇక్కడ ఫిక్స్ అయ్యాక అని అన్నారు.

‘సైక్ సిద్ధార్థ’ కొత్తగా ఉంది

నందు, పరుత్ రెడ్డి, శ్యామ్ సుందర్ రెడ్డి తుడి, స్పిరిట్ మీడియా, నందునెన్ కీన్ రోలింగ్ పిక్చర్స్ ‘సైక్ సిద్ధార్థ’ మ్యాడ్డీ హ్యామరన్ టీజర్ రిలీజ్, డిసెంబర్ 12న ఆసియా సురేష్ ఎంటర్టైన్మెంట్స్ ద్వారా గ్రాండ్ రిలీజ్ యంగ్ హీరో శ్రీ నందు తన అవే కమింగ్ మూవీ ‘సైక్ సిద్ధార్థ’కు రానా దర్శనాటి స్పిరిట్ మీడియా బ్యాంకింగ్ తో వస్తున్నారు. ఈ చిత్రానికి పరుత్ రెడ్డి దర్శకత్వం వహించారు. స్పిరిట్ మీడియా, నందునెన్ కీన్ రోలింగ్ పిక్చర్స్ బ్యానర్లపై శ్రీ నందు, శ్యామ్ సుందర్ రెడ్డి తుడి సంయుక్తంగా నిర్మించారు. దర్శకుడు పరుత్ రెడ్డి ఒక యువతను దృష్టిలో ఉంచుకుని కథను రూపొందించాడు, శ్రీ నందు పాత్రను షై ఎన్టీతో ఎంటర్టైనింగ్ చేశారు. ఈ టీజర్ హక్కు జపన్ స్టూడియం, డిసెంబర్ 12న ‘సైక్ సిద్ధార్థ’ గ్రాండ్ గా విడుదల కానుంది. ఈ సినిమా ఏషియన్ సురేష్ ఎంటర్టైన్మెంట్స్ ద్వారా విడుదల కానుంది. మార్కెటింగ్ ను రానా స్పిరిట్ మీడియా నిర్వహిస్తుంది. టీజర్ రాండ్ ఈవెంట్ లో హీరో శ్రీ నందు మాట్లాడుతూ.. ఈ సినిమా, ఈవెంట్ మాకు చాలా స్పెషల్. ఈ సినిమా మీ ఆందరికీ నచ్చి మా టీమ్ ఆందరం జీవితంలో వెలుగు నిండాలని కోరుకుంటున్నాను. డైరెక్టర్ పరుత్ రెడ్డి మాట్లాడుతూ.. ఆందరికీ హామీ. చాలా కొత్తగా అనిపించే సినిమా ఇది. సురేష్ బాబు గారు రానా గారు చాలా సపోర్ట్ చేశారు. ఈ టైటిల్ కథకి పర్ఫెక్ట్ యాస్ట్. ఈ సినిమా ఎలా ఉండబోతుందో ప్రమాషన్స్ లో చాలా క్లియర్ గా చెప్పబోతున్నాము. యూనిని మళ్లీ మాట్లాడుతూ.. ఆందరికీ సమన్వయం. ఇది మాకు చాలా స్పెషల్ ఫిలిం. మా టీమ్ ఆందరం చాలా నవ్వుకంతో చేశాం.



పాన్ ఇండియా ఫిల్మ్ ‘నాగబంధం’

యంగ్ హీరో విరాట్ కర్త, అభిషేక్ నామా దర్శకత్వం దర్శకత్వంలో కిషోర్ అన్నపూర్ణ రెడ్డి, నిషిత నాగరెడ్డి నిర్మిస్తున్న పాన్ ఇండియా ఎమీక్ మైథరాజీతో యాక్షన్ ఎంటర్టైనింగ్ నాగబంధంలో అలరించబోతున్నారు. విరాట్ తన పాత్ర కోసం ఎంతో డెడికేషన్ తో అదృష్టంగా ఫిజికల్ ట్రాన్స్ ఫర్మిస్ అయ్యారు. నాగబంధం ఆధ్యాత్మికత, యాక్షన్, విజువల్ స్పెండర్ మిళితమైన ఓ మ్యూసిక్ సినిమాటిక్ జర్నీ. అభిషేక్ నామా దర్శకత్వంలో రూపొందుతున్న ఈ చిత్రం భక్తి, యాక్షన్, మిస్టరీని సమన్వితం కలిపి ప్రేక్షకులను కొత్త ప్రపంచంలోకి తీసుకెళ్తుంది.. ఈ చిత్రంలోని ప్రధాన ఆకర్షణగా నిలవనున్న డివేషన్ల సాంగ్ “ఓం వీర నాగ” ప్రస్తుతం రామనాయుడు స్టూడియోస్ అత్యద్భుతంగా నిర్మించిన శివాలయ సెట్లో హాట్ చేస్తున్నారు. సినిమా కథ భారతదేశంలోని ప్రాచీన విష్ణు అలయాల నేపథ్యంపై నాగులకుంది. శతాబ్దాలగా రహస్యంగా కోనసాగుతున్న “నాగబంధం” అనే ఆధ్యాత్మిక సంప్రదాయం చుట్టూ నడిచే ఈ కథ, పద్మనాభస్వామి, పూరి జగన్నాథ్ అలయాల ధన నిధుల మిస్టరీల సూర్యితో వుంటుంది. ఈ చిత్రానికి సౌందర్య రాజన్ సినిమాటోగ్రఫీ, ఆర్ సి ప్రొడక్షన్ ఎడిటింగ్, నాగబంధం తెలుగు, హిందీ, తమిళం, కన్నడ, మలయాళం భాషల్లో విడుదల కానుంది. ప్రమాషన్స్ యాక్టివీటీస్ త్వరలో ప్రారంభం కానున్నాయి.



