

















గుడ్లు పొరటో, ఆమ్లెట్లతో చేసినా... దోళ పిండి సిద్ధంగా లేదంటే హాఫ్ బాయిల్డ్ ఎగ్ తోనో, బాంబ్ బ్రోస్ తోనో ముగించేస్తాం. గుడ్లతో వంటలూ సులువే, పోషకాల్లా ఎక్కువే!

స్ట్రెస్ ఎగ్ బాల్స్



కావలసినవి : గడ్డు-4, శనగపిండి-కప్పు, బియ్యపిండి, మొక్కజొన్న పిండి, మిరియాల పొడి-వెంపా చొప్పున, ఉప్పు-కొద్దిగా, కారం-2 చెంచాలు, పసుపు-పావు చెంప, మిర్చి-3, వెల్లుల్లి రెబ్బలు-4, అల్లం అంగుళం ముక్క.

గుడ్డు రుచులు

బంగాళదుంపలు-2, ఉల్లిపాయ-1, ట్రెడ్ పొడి-అర కప్పు, నూనె - తగినంత, తయారీ : గడ్డను ఉడికించి పక్కనంచుకోవాలి. బంగాళదుంపలు ఉడికించి, మెత్తగా మెడపాలి. ఒక పాతలో శనగపిండి, బియ్యపిండి, మొక్కజొన్న పిండి, కారం, ఉప్పు, పసుపు, మిరియాల పొడి, అల్లం, మిర్చి, వెల్లుల్లి తరుగు, ఉల్లిపాయ ముక్కలు, మెడిసిన్ బంగాళదుంపలు, ట్రెడ్ పొడి వేసి బాగా కలపాలి. గుడ్డును సగానికి కోసం, ఈ మిక్చరులో మంచి బాల్లా చేసి నూనెలో వేయించాలి. అంతే రుచికరమైన 'స్ట్రెస్ ఎగ్ బాల్స్' సిద్ధం.

పోసి ఉడికించాలి. నీళ్లన్నీ ఇగిరిపోయాక పుడిగా తురుము

క్లౌనిక్ ఆమ్లెట్

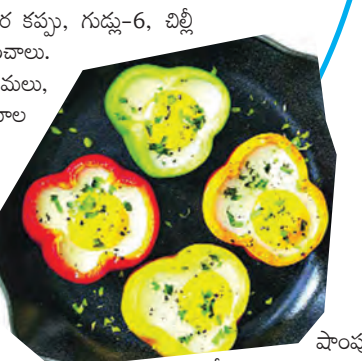
కావలసినవి : గుడ్డు-4, బచ్చలికూర తరుగు-కప్పు, ఉల్లిపాయ-2, పచ్చిమిర్చి-2, వెల్లుల్లి కాడలు-2, చీజ్-100 గ్రా, నిమ్మరసం- వెంపా.



అలివీ నూనె-3 చెంచాలు, ఉప్పు-తగినంత, మిరియాలపొడి -వెంపా, వెన్న-2 చెంచాలు. తయారీ : వెల్లుల్లి కాడలను కడిగి సన్నగా తరిగి ఉంచాలి. గుడ్డు పగలకొట్టి.. అందులో ఉప్పు, మిరియాల పొడి, ఉల్లి, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు, బచ్చలికూర తరుగు, నిమ్మరసం వేసి బీట్ చేయాలి. నాన్ స్టిక్ ప్యాన్లో నూనె వేడయ్యాక.. గుడ్డు మిక్చరుం వేసి సముంగా పరచుకునేట్లు సర్దాలి. మూత పెట్టి నాలుగు నిమిషాలు వదిలేయాలి. మూత తీసి.. చీజ్ తురుము, వెన్న, మిరియాల పొడి వేసి సన్న సెగ మీద ఒక నిమిషం ఉంచి దింపేస్తే సరిపోతుంది. రోటీనకు భిన్నమైన క్లౌనిక్ ఆమ్లెట్ అండ గ్రీన్స్ వహ్య అవ్వవచ్చుంది.

బెల్ పెప్పర్ ఎగ్స్

కావలసినవి : ఎర్రపు, ఆకుపచ్చ, పసుపుపచ్చ బెల్ పెప్పర్స్-ఒక్కటి రెండు చొప్పున, మిరియాల పొడి - టేబుల్ స్పూన్, చీజ్-100 గ్రా,



ఉప్పు -తగినంత, ఉల్లి కాడల తరుగు - అర కప్పు, గుడ్డు-6, చిల్లీ ఫ్లేక్స్-వెంపా, సన్న కారపున్న-రెండు చెంచాలు. తయారీ : బెల్ పెప్పర్స్ సగానికి కోసి, తొడిమలు, గింజలు తీసివేసి, కొద్దిగా ఉప్పు, మిరియాల పొడి విలకరించినట్లు వేసి అవెనెలో బేక్ చేయాలి. బయటకు తీసి తురిమిన చీజ్, ఉల్లి కాడల తరుగు కొన్ని చిల్లీ ఫ్లేక్స్, కాస్త మిరియాల పొడి, ఉప్పు, గుడ్డు సొస వేసి.. మరోసారి బేక్ చేయాలి. తినేటప్పుడు ఇంకాస్త మిరియాల పొడి, చిల్లీ ఫ్లేక్స్ సన్న కారపున్న వేస్తే అమోఘంగా ఉంటాయి. □

పామిలి... ఈ పేరుని దక్షిణ భారతీయ వచనం... 'పేటి పామిలి' అనేస్తారు. పసికంబూరి దాటి, పెరిగి పెద్దయ్యా, హీరోయిన్ గా మారినా ఇప్పటికీ అదే ఆమె పేరు. అంతలా బాలనటిగా అందరి మనసుల్లో ముద్ర వేసిన ఆమె... ఇప్పుడు వేరే రంగంలోనూ తనకంటూ గుర్తింపు తెచ్చుకుంటున్నారా.

అంజలి.. ఈ సినిమా, నాలుగేళ్ల వయసులో మానసిక స్థితి సరిగిలేని చిన్నారిగా పామిలి నటన ఎవరూ మర్చిపోలేరు కాబట్టి. అంతవరకు వయసులోనే జాతీయ అవార్డులు అందుకున్నారు. నిత్యానీ ఆమె నటనా జీవితం పూర్తిగా రెండేళ్ల కూడా రాకముందే. పామిలి పుట్టిపెరిగింది చెన్నైలో తల్లిదండ్రులు అలిస్, బాబు, సటన మీద ఆసక్తితో ఆమె తండ్రి మిర్లాసికీ మారారు. కానీ ఆ కల నెరవేరక పిల్లలను ఆ వైపుగా ప్రోత్సహించారు. అలా ఆర్కే సాటిస్ తో పాటు సినిమాల్లోకి అడుగు పెట్టారు పామిలి బాలనటిగా దక్షిణాదిన అన్ని భాషల్లో, స్టార్ హీరోలతో నటించారు. ఒకరకంగా బాలనటిగా దక్షిణాదిన అధిపత్యం ప్రదర్శించారు. అప్పట్లో ఎక్కువ సంపాదన ఉన్న అమ్మాయి. తేకక, కర్ణాటక రాష్ట్రీయ అవార్డులు సహా ఎన్నో పురస్కారాలు అందుకున్నారు. దాదాపు 70 సినిమాల్లో బాలనటిగా నటించిన పామిలి తరవాత వాటిని పక్కన పెట్టేశారు. సన్మానాలు, కాలేజీల్లో నటించడానికి అనుమతి ఇవ్వలేదు అంటారు. కాబట్టి, చదువ్ యాక్రమం దాదాపు 12 ఏళ్ల తరవాత తిరిగి సినిమా లోకి అడుగుపెట్టారు. తెలుగు, తమిళ,

మలయాళం అవకాశాలు వచ్చాయి. 'ఓయో'కి 'బెస్ట్ ఫిల్మ్ డెబ్యూ' అవార్డులు అందుకున్నారు. అయితే అందరినీ ఆశ్చర్య పరిచిన విషయం... ఆమె అట్టే వైపు వెళ్లడం. నటనంటే ఇష్టమే. కానీ దానికే పరిమితం అవ్వాలని నేనెప్పుడూ అనుకో లేదు. డ్యాన్స్ ఇష్టం నేర్చుకున్నా. వర్తూల నలబే. నచ్చిన ప్రాంతాలు మట్టిగాన్ని, నేను విజవల్ కమ్యూనిటీ ఇంజనీర్ డిగ్రీ చేశా. ఆపై సింగపూర్లో ఫిల్మ్ ప్రొడక్షన్లో డిప్లొమా చేస్తున్నప్పుడు అక్కడ వైపునకి మనసు మళ్లించి అనే పామిలి... పారిస్ కాలేజ్ ఆఫ్ ఆర్ట్ లో క్లిజ్ పొందింది. చైనీస్ ఇంట్ పెయింటింగ్.



మంచి 'ఆర్టిస్ట్' గా బేబి పామిలి..

ఇటలీలోని అకడమియా రియాటి వన్ ఫ్లోరెన్స్ నుంచి గ్రాస్ పెయింటింగ్, డిజిటల్ ఆర్ట్ వంటివి నేర్చుకున్నారు. ప్రముఖ ఆర్టిస్ట్ ఏవీ ఇంకాగో ఆమెకు మెంటార్. సినిమాలు చేస్తూనే ఆర్టిస్ట్ కోససాగించాలి. ఖాళీ ధోరితినా క్యారెక్టర్స్ కూర్చున్న బొమ్మలు గీసినా, చాలామంది 'ఇప్పుడు ఆర్ట్ ఎందుకు?' తరవాత ఎప్పుడైనా ప్రయత్నించాలి అనేవారు. నేను మాత్రం వదలలేదు. కొన్ని సినిమాలు వదులు కున్నా. కొన్ని సినిమాలు వదులుకున్నా. సన్మానాలు, కాలేజీల్లో పామిలి వేసినా... మళ్లీ అట్టేవైపు వెళ్లాలి. ఒకసారి ప్యాషన్ మనస్థితి వెతుక్కుంటూ వస్తుంది. అందుకు నేనే ఉదాహరణ. మా ఇంట్లో ఆర్టిస్టులు ఎవరూ లేరు అయినా అట్టే మాదగానే

ప్రేమలో పడిపోయా. చుట్టూ ఉన్న ప్రతి నాలో సూర్యుని రగలుస్తుంది అంటారు పామిలి. మంచివాటికి ఆమె చిత్రాలలో ఎక్కువ ప్రాధాన్యమిస్తారు. తన చిత్రాలలో ఎగ్జిబిషన్స్ ఏర్పాటుచేశారు. 2023లో 'పీ' పేరుతో చెన్నైలో సోలో ఎగ్జిబిషన్ జరిగింది. ఆపై పర్యటించే సెంటర్లో నిర్వహించిన పర్యటన ఆర్ట్ దుబాయ్ ఇంటర్నేషనల్ ఎగ్జిబిషన్లోనూ కొనసాగుతుంది. 'పవర్ బైస్' పేరుతో బెంగళూరులో మరో షో చేశారు. ఆర్టిస్ట్ తనదైన ముద్ర వేస్తున్నారు. ఇంకా ఎన్నో డెక్కాల్లో ఎగ్జిబిషన్స్ నిర్వహించడం ఆమె కల ఆ భవిష్యత్తులో సినిమాలు నిర్మించే అలోచనలోనూ ఉన్నారు. మొత్తానికి ఒకప్పుటి బుల్లిపాల్... నేను పెద్ద ఆర్టిస్ట్ దూసుకెళ్తున్నారన్నమాట. □

ఎగ్ ఛాట్

కావల్సినవి : ఉడికించిన గుడ్డు- నాలుగు, తరిగిన టోమాటోలు-రెండు, ఉల్లిపాయ-ఒకటి(సన్నగాతరగాలి), తరిగిన వెల్లుల్లి-వెంపా, పచ్చిమిరపకాయలు-నాలుగు (సన్నగా తరగాలి), పుడినా, కొత్తిమీర తరుగు-కొద్దిగా, ఉప్పు-తగినంత, కారం-వెంపా, పసుపు-చిటికెడు, ఛాల్ మసాలా-వెంపా, పోపు దినుసులు-వెంపా, కరివేపాకు-రెండు రెమునములు, నూనె-ముడు వద్ద చెంచాలు. తయారీ : ఒ గిన్నెలో ఉడికించిన గుడ్డులోని పచ్చిభాగాలను తీసుకుని పొడిలా చేసి పెట్టుకోవాలి. మరో గిన్నెలో తెల్లగాని కొన్న పెద్ద ముక్కలుగా కట్ చేసి పెట్టుకోవాలి. పొయ్యి వెలిగించి పాన్ పెట్టుకోవాలి. ఇందులో నూనె వేసి వేడయ్యాక పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి వేయించాలి. ఇందులోనే జీలకర్ర, ఆవాలు, కరివేపాకు, టోమాటో ముక్కలు వేసి వేయించాలి. ఇది వేగుతున్నప్పుడే కారం, ఉప్పు, పసుపు, ఛాల్ మసాలా వేసి బాగా కలపాలి. కాసిన్ని చీట్లు

పింక్ కాఫీ ప్రయోజనాలెన్నో!

కలిపి చూడండి. ఇలా చేయడం వల్ల జుట్టు రాలడం తగ్గి మరింత ఒత్తుగా పెరిగి అవకాశం. ఉండంటున్నారని నిపుణులు. 2. పాంపూలో నిమ్మరసం కలిపి తలస్నానం చేస్తే వెంట్రుకలు

పాంపూను నేరుగా కాకుండా కొన్ని తలస్నానం చేయడం మనకు

కలిపి చూడండి. ఇలా చేయడం వల్ల జుట్టు రాలడం తగ్గి మరింత ఒత్తుగా పెరిగి అవకాశం. ఉండంటున్నారని నిపుణులు. 2. పాంపూలో నిమ్మరసం కలిపి తలస్నానం చేస్తే వెంట్రుకలు

పింక్ కాఫీ ప్రయోజనాలెన్నో!

కొంచెం కాఫీ తాగితే ఎంత హాయిగా ఉంటుంది..! కాఫీ ప్రియులు తరచూ చెప్పే మాట ఇది. మూడ్ని ఉల్లాసంగా మార్చేస్తే బోవో ఆరోగ్య ప్రయోజనాలు ఉన్నాయి. అంతేనా కాఫీ తాగినారని నిపుణులు చెబుతున్నారు. దీని తయారీ కోసం ఒక టీస్పూన్ బీట్లూట్ పొడిని వేడినీటిలో కలిపి చిక్కని డిక్యూస్ సిద్ధం చేసుకోవాలి. తరువాత దానిలో అరటిస్పూన్ కాఫీ పొడి, వేడి లేదా చల్లని పాలు రుచి సరిపడా తేనె లేదా బెల్లం కలుపుకోవాలి. అంతే పింక్ కాఫీ రెడీ. అయితే గర్భిణులు మాత్రం దీన్ని కూడా మితంగానే తీసుకోవాలంటున్నారు నిపుణులు. □



దేవుడే మనకు ముందు నడుస్తాడు..

'ఇదిగో నా దూత నీకు ముందుగా వెళ్తున్నా (నిర్గమ 32:34). 'నా దూత నీకుముందుగా వెళ్తున్నా.. (నిర్గమ 23:23), 'నా సన్నిధి నీకు తోడుగా వచ్చును, నేను నీకు విశ్రాంతి కలుగజేసినదనగా' (నిర్గమ 33:14). దేవుడిని వెంటబడిచేసేవారికి తప్పనిసరిగా ఆయన తోడు మనకు ఉండడమే మన భాగ్యం. సరే దేవుడి దూత లేదా దేవుడే మనకు ఎప్పుడు తోడుగా ఉంటాడు? మనం దేవుడి విశ్వాససారంగా, ఆయన ఆజ్ఞల్ని పాటిస్తూ, వినయభేద్యంతో జీవించినప్పుడే దేవుడు మనకు తోడుగా ఉంటాడు. మనలో ఉంటూ, మన ప్రతి ఆశ్చర్య తీరునూ, మనవజ్రాన పోరాడుతాడు. మనములాగా



మనం అన్నివేళలా దేవుడికి విధేయతగా ఉండలేం. ఎవరో ఒక సమయంలో ఒక బలహీనత పరిస్థితిలో అవిధేయంగా ప్రవర్తించే దేవుడిని బాధపడతాం. ఇలాంటిప్పుడు దేవుడు మనల్ని విడిచిపెట్టడు కానీ, బాధపడతాడు. దేవుడు మోషేకు తోడై ఉన్నాడు. మోషే అన్నివిషయాల్లో దేవుడికి విధేయతగా జీవించాడు. అందుకే అతడికి తోడుగా ఉండడమే కాదు, తన దూతను మోషే, ఇంకాయేలు ముందుగా నడిపించాడు. ఏదీఏమైనా మనం కూడా అన్నివిషయాల్లో దేవుడికి విధేయతగా, ఆయన విశ్వాసానికి తోడు జీవించేందుకు ప్రయత్నిద్దాం. మోషేకు తోడై ఉన్నదేవుడు మనకు కూడా తోడై ఉంటాడు. ఆయన సన్నిధి మనకు నిత్యం తోడుగా ఉంటుంది. అవిధేయతతో ప్రవర్తించినప్పుడు వెంటనే దేవుడిని క్రమంపను విడుదలచేస్తాడు. అప్పుడు దేవుడు మనతో పాటు నడుస్తాడు. -వి.బాబిపుష్ప

పాంపూలో ఇవి కలిపితే!

నిగనిగలాడుతూ వట్టుకుప్పులా మెరుస్తారు. 3. పాంపూలో కాస్త తేనె కలిపితే జుట్టు బిడిబిడారుంటా తేమను సంతరించుకుంటుంది. తేనె కుదుళ్లను ఆరోగ్యంగా మారుస్తున్న నిపుణులు. అయితే ఈ చిట్కాను సహజనిష్ఠమైనవే అయినా చర్మరോഗానికి సరిపడతాయో లేదో టెస్ట్ ప్యాన్ట్ చేస్తే చేసుకోవడం మంచిదని నిపుణులు సూచిస్తున్నారు. □

అంతర్జాతీయ

రవివ్రత తేజ్ హీరోగా SVAN ఎంటర్టైన్మెంట్ కుబకరి ఇన్ఫ్రా మీడియా బ్యానర్ల పై సురేష్ చర్ల, సాయి రామ్ నిర్మిస్తున్న చిత్రం అవ్వాలి. ఖాళీ బస్టర్ డైరెక్టర్స్ కొరతాల శివ, బుచ్చిబాబు సానా వద్ద ఆసోసియేట్ గా పని చేసిన రంజిత కుమార్ దేశ్పాటి ఈ చిత్రానికి దర్శకత్వం వహిస్తున్నారు. రూరల్ బ్యాక్ డ్రాస్ లవ్ స్టోర్ గా రూపొందుతున్న ఈ చిత్రంలో అరియా మోడీ హీరోయిన్ గా



'లవ్ వాలా' మూవీ గ్రాండ్ గా లాంచ్

నటిస్తోంది. ఈరోజు పూజా కార్యక్రమాలతో ఈ చిత్రం ఘనంగా లాంచ్ చేశారు. డైరెక్టర్ కొరతాల శివ మువ్వరపు సన్నివేశానికి ఖాస్ కొట్టారు. డైరెక్టర్ బుచ్చిబాబు సానా కెమెరా స్విచ్ ఆన్ చేశారు. కొరతాల శివ, బుచ్చిబాబు సానా మేకర్స్ కు ట్రైబ్యూట్ అందజేశారు. బయ్యపురు సీని ప్రముఖులు, మూవీ యూనిట్ సభ్యులంతా పాల్గొన్న ఈ వేడుక ఘనంగా జరిగింది. ఈ చిత్రంలో రాజ్ అర్జున్, మాణి చందన, కమల్, సవీనీ నేని, నాగ మహేష్, రవీష్ గౌతమ్ కీలక పాత్రలు పోషిస్తున్నారు. ఈ చిత్రానికి విజయ బుల్డోజర్ మ్యూజిక్ అందిస్తున్నారు. జమ్మి శ్రీని దీవోపి, తూము రాము ఎడిటర్, ఆర్ట్ డైరెక్టర్ బేబీ సురేష్ భీమగిని. మూవీ ఓపనింగ్ డ్రెస్ మీట్ లో నిర్మాత సురేష్ చర్ల మాట్లాడుతూ.. అందరికీ నమస్కారం. ఈ వేడుకకు విశ్వసనీయమైన బిజినీస్ చేసిన ఖాళీ బస్టర్ డైరెక్టర్స్ కొరతాల శివ గారికి, బుచ్చిబాబు సానా గారికి ధన్యవాదాలు. సినిమా అంటే పాపన్ తో నిర్మాణం రంగంలోకి అడుగుపెడుతున్నాం. రంజిత చెప్పిన కథ మాకు చాలా సన్నిధి. ఇది చాలా మంచి లవ్ స్టోర్. రవి హీరోగా నటిస్తున్నారు. అరియా మోడీ హీరోయిన్ గా పరిచయం చేస్తున్నాం. ఫస్ట్ షెడ్యూల్ తర్వాత మరిన్ని వివరాలు తెలియజేస్తాం.

'హాకీ రాజ్' ఫస్ట్ లుక్ లాంచ్

స్టార్ కంపోజర్ హీరో జివి ప్రకాష్ కుమార్ ఆవి కమింగ్ మూవీ 'హాకీ రాజ్'. హీరో డైరెక్టర్ ప్రదీప్ రంగనాథన్ వద్ద సహాయ దర్శకుడిగా పని చేసిన మరియా రాజా ఎలాంటియినో ఈ చిత్రానికి దర్శకత్వం వహించారు. బియాండ్ పిక్చర్స్ బ్యానర్ పై జైవద్ధ నిర్మించారు. ట్రెండర్ లాంచ్ కంబోలో హీరో జివి ప్రకాష్ కుమార్ మాట్లాడుతూ.. అందరికీ నమస్కారం. వెంకీ గారు, శివగారు ఈ వేడుకకు రావడం నాకు చాలా అభినందనలు ఉంది. డైరెక్టర్ శివ నిర్మాణ మాట్లాడుతూ.. అందరికీ నమస్కారం. జీవి గారి మ్యూజిక్ కంటే నాకు చాలా ఇష్టం. ఫైనల్ గా ఇరముడి సినిమాకి ఆయనతో వర్క్ చేయడం దురదీరింది. మ్యూజిక్ వర్క్ అంత అద్భుతంగా జరుగుతోంది. తనని మ్యూజిక్ డైరెక్టర్ గా కలిసి ఇప్పుడు హీరోగా తన ఈ వెంకీ కీ రావడం చాలా సర్ప్రైజ్ గా ఉంది. డైరెక్టర్ వెంకీ అట్టర్ల మాట్లాడుతూ.. అందరికీ నమస్కారం. ఈ సినిమా ట్రెండర్ హాస్య చాలా హాకీగా అనిపించింది. ట్రెండర్ లో ఉండే హాసీనేస్ ప్రేక్షకులు కూడా రావాలని కోరుకుంటున్నాను. మైలెట్ మూవీ మైలెట్ డిస్ట్రిబ్యూటర్ శివరత్న రెడ్డి మాట్లాడుతూ.. అందరికీ నమస్కారం. ఈ సినిమా రాశాం. చాలా మంచి ఎంటర్టైన్మెంట్ ప్యాకేజీని మేనాజీ ఉంటుంది. మూవీ డైరెక్టర్ కుమారులూ మాట్లాడుతూ.. అందరికీ నమస్కారం. ముందుగా సవీన్ పోలికల్ గారికి ధాన్యం చెప్పాను..



'ది టైటల్స్' హాస్ట్ గా హీరో తేజ సజ్జా

యంగ్ హీరో తేజ సజ్జా ఇప్పుడు తన కెరీర్లో కొత్త దిశగా అడుగు వేస్తున్నాడు. ప్రపంచవ్యాప్తంగా పాపులర్ అయిన రియాలిటీ షో 'ది టైటల్స్' తెలుగు వెర్షన్ కు ఆయన హాస్ట్ చేస్తున్నారు. ఈ విషయాన్ని ప్రైవేట్ వీడియో ఇంటియా ముంబైలో జరిగిన గ్రాండ్ ఈవెంట్ లో అధికారికంగా ప్రకటించింది. జీవీవల పరుస సినిమాలో సర్కెస్ సాధిస్తూ ప్రేక్షకుల్లో అద్భుతమైన ప్రేక్షకత్వంను తేజ సజ్జా ఇప్పుడు సినిమాలో పాటు కొత్త ఫార్మాట్స్ వైపు కూడా దృష్టి పెట్టుతున్నాడు. ది టైటల్స్ తెలుగు ద్వారా ఆయన ప్రేక్షకులకు మరింత దగ్గరవ్వబోతున్నాడు. ఈ రియాలిటీ షో ప్రపంచవ్యాప్తంగా తన ప్రత్యేక కాన్సెప్ట్ పెద్ద హిట్ అయ్యింది. అదే శ్రీల, టెన్స్ తెలుగు వెర్షన్ లో కూడా ఉండబోతోంది. ఈ షోలో తేజ సజ్జా ఒక కొత్త అవతార లో కనిపించబోతున్నాడు. హాస్ట్ గా ఆయన ఫైర్, ఎనర్జీ ఈ షోకు మరింత ప్రత్యేకత తీసుకురానుంది. ఇప్పటికే సర్కెస్ ఫుల్ యంగ్ హీరోగా మంచి గుర్తింపు తెచ్చుకున్న తేజ సజ్జా, ఇప్పుడు మళ్లీ ఫ్లాట్ ఫామ్ ఎంటర్టైన్మెంట్ గా మారే దిశగా ముందుకు వెళ్తున్నాడు.



మెగాస్టార్ చిరంజీవి చేతుల మీదుగా 'బ్యాండ్ మేకం' టైటల్ 26న లివ్ లిజ్

మ్యాగ్ మాస్ మీడియా సమర్పణలో కోస్ స్ట్రీట్ కార్పొరేషన్ రూపొందించిన చిత్రం 'బ్యాండ్ మేకం'. సతీష్ జివ్యాజీ దర్శకత్వంలో తెరకెక్కిన ఈ సినిమాలో హర్ష రోషన్, శ్రీదేవీ జంటగా నటించారు. కాష్ట, శ్రావ్య నిర్మాతలు. మార్చి 26న రిలీజ్ అవుతోన్న ఈ సినిమా టైటల్స్ మెగాస్టార్ చిరంజీవి విడుదల చేసి చిత్ర యూనిట్ కు అభినందనలు తెలియజేశారు. టైటల్స్ గమనిస్తే.. యూత్ అండ్ ఫ్యామిలీ ఆడియెన్స్ కు కనెక్ట్ అయ్యే లవ్ స్టోర్ గా దీన్ని రూపొందించారు. హీరో హీరోయిన్ మధ్య ఉండే ప్రేమ, గిల్లికణ్ణులు మాట్లాడుతూ రూపొందించారు. హీరో హర్ష రోషన్ తన మరదలైన హీరోయిన్ ప్రేమను గెలవడానికి ఏం చేశాడు? తనకు ఎదురైన ఇబ్బందులేంటి? వాటిని ఎలా అధిగమించాడు? అనే అంశాలతో బ్యాండ్ మేకం సినిమా రూపొందినట్లు తెలుస్తోంది. బ్యాండ్ మేకం సినిమా నుంచి అలంబి వరకు విడుదలైన టీజర్, సాంగ్స్, టాకా టైలర్ తో సినిమాపై మంచి అలంబం క్రియేట్ అయ్యాయి. శివరాజు ప్రవేళ ఈ చిత్రానికి సహా నిర్మాతగా వ్యవహరించారు. సాయికుమార్ కీలక పాత్రలో కనిపించనున్నారు. విజయ బుల్డోజర్ సంగీతం అందించిన ఈ సినిమాకు సతీష్ జివ్యాజీ నిర్మాతగా వ్యవహరిస్తూ అందించారు. శివ మువ్వరాజు స్క్రీన్ ప్లే, ఎడిటింగ్ బాధ్యతలను నిర్వహించారు. మార్చి 26న సినిమాను గ్రాండ్ రిలీజ్ చేస్తున్నారు.



'పిరాపురంలో అలా మొదలైంది' టైటల్ లాంచ్

డాక్టర్ రాజేంద్ర ప్రసాద్, పద్మినికా, కేదార్ శంకర్, మణి చందన, అన్నపూర్ణమ్మ, సన్నీ అఖిల్, విశాల్, సాయి ప్రసాద్, శ్రీధర్, ప్రత్యక్షం, రెహమా ప్రధాన పాత్రల్లో ప్రముఖ దర్శకుడు మహేష్ చంద్ర రూపొందించిన చిత్రం 'పిరాపురంలో'. దీనికి ఉప శీర్షిక 'అలా మొదలైంది'. మహేష్ చంద్ర సినిమా టీం బ్యానర్ పై దుండెగళ్ళ బాలకృష్ణ, ఆశుల సురేష్ బహల్, ఎఫ్.ఎం. మురళి (గోదావరి కిట్టయ్య) ఈ చిత్రాన్ని నిర్మించారు. హీరో శ్రీకాంత్ మాట్లాడుతూ.. ప్రేమని రాజే కంటే ముందు నేను చేసిన కొన్ని చిత్రాలు సరిగ్గా ఆడలేదు. చంద్ర మహేష్ గారు నాతో తీసిన 'ప్రేమని రాజే' అద్భుతమైన విజయం సాధించింది. అందులో పుట్టి, శివాజీ రాజా అద్భుతంగా నటించారు. శివాజీ రాజా



మాట్లాడుతూ.. ప్రేమని రాజే గురించి ఇప్పుడు మాట్లాడుతుండడం ఆనందంగా ఉంది. ఆ మూవీలో శ్రీకాంత్, నా కాబోకి మంచి పేరు వచ్చింది. శ్రీలేఖగారి సంగీతం ఈ సినిమాకి ఎంతో కలిసి వచ్చింది. మ్యూజిక్ డైరెక్టర్ ఎం.ఎం. శ్రీధర్ మాట్లాడుతూ.. 'మా ప్రేమనిరాజే' చిత్రాన్ని తల్లుకుంటే ఎన్నో మెమోరీస్ అలా గుర్తు వస్తుంటాయి. హీరో విశాల్ మాట్లాడుతూ.. 'పిరాపురంలో' అలా మొదలైంది' మూవీతో నేనెంతో నేర్చుకున్నాను. మహేష్ గారి లాంటి గ్రేట్ దర్శకుడితో పని చేసే అవకాశం రావడం నా అదృష్టం. నిర్మాత దుండెగళ్ళ బాలకృష్ణ మాట్లాడుతూ.. 'పిరాపురంలో అలా మొదలైంది' అద్భుతంగా వచ్చింది. ఈ మూవీ పెద్ద హిట్ అవుతుందని నమ్ముతున్నాను అని అన్నారు.

