

భూమిపై పెరిగిపోతోన్న వ్యర్థాల్లో.. ఫ్లాస్టిక్ కాదు.. గాజు శాతమూ ఎక్కువే. పైగా ఇవి మట్టిలో కలవడానికి వేల ఏళ్ల పడుతుందట. ఈ విషయమే నోయడాకు చెందిన **మాధురీ బాలోడీ**ని ఆలోచింపజేసింది. దీంతో పెద్దఎత్తున పోగవుతోన్న ఈ సీసాలను సేకరించి ఆప్సెక్టింగ్ ఆర్ట్ ప్రాజెక్ట్ని ఆరంభించారు. కాస్త స్పృజన, ఆభిరుచి ఉండాలే కానీ, ఏవన్నప్పనైనా అద్భుతమైన కళాఖండంగా మార్చేయొచ్చు. ఇందుకోసం చెత్త సేకరించే వ్యక్తులూ, డీలర్లను సంప్రదించారు. బెంగళూరు,

చెబుతారు మాధురి. స్నేహితుడు అమిత్ సింగ్తో కలిసి 2012లో ఆవిడ పొయెట్రి ఆర్ట్ ప్రాజెక్ట్ని ఆరంభించారు. కాస్త స్పృజన, ఆభిరుచి ఉండాలే కానీ, ఏవన్నప్పనైనా అద్భుతమైన కళాఖండంగా మార్చేయొచ్చు. ఇందుకోసం చెత్త సేకరించే వ్యక్తులూ, డీలర్లను సంప్రదించారు. బెంగళూరు,



డిఎల్ఎస్, మ్యూక్స్ లైఫ్ ఇన్స్పూ రెస్స్, టాటా, అమెజాన్, గ్రాండ్ హౌయితవంటి వెయ్యికిపైగా ప్రముఖ సంస్థలెన్నో కవి ప్రాజెక్టుకి క్లయింట్లుగా ఉన్నారు. మార్పు కోసం ఆలోచిస్తే సరిపోదు. ముందు మనమే

గాజు వ్యర్థాలతో అందమైన కళారూపాలు



హైదరాబాద్, ముంబయి, కేరళ వంటి అనేక రాష్ట్రాల నుంచి వీటిని సేకరిస్తున్నారు. ఆపై వాటిని శుభ్రం చేసి చూడముచ్చటైన ఆర్ట్‌వీసలుగా, కివెన్ ఐటిమ్స్‌గా తీర్చిదిద్దుతున్నారు. వాటిల్లో ల్యాంపేలు, క్రాఫ్ట్ క్లాక్స్, వాల్ ఆర్ట్ బ్యాగులు, ప్లాంటర్లు వంటివెన్నో ఉన్నాయి. అంతేనా, 140 టన్నునల వ్యర్థాలను వినియోగపన్నపులుగా మార్చినందుకు 'లిమిటెడ్ ఆఫ్ రికార్డ్స్'లోనూ స్థానం సంపాదించుకున్నారు. ఈ ప్రాజెక్ట్ని కస్టమైజ్డ్ గిఫ్ట్లుగా, కార్పొరేట్ కానుకలుగానూ అందిస్తున్నారు. టాటా, బాంబే సాఫ్టర్, ఫెర్నాండ్ రివర్ట్,

మారాలి అనే మాధురి ప్రస్తుతం దేశంలోని యూఎన్‌డిపి సస్టెనబుల్ డెవలప్మెంట్ గోల్డ్స్‌లో మెంటారింగునూ వ్యవహరిస్తున్నారు.



ప్రధాని చేతులమీదుగా అవార్డు

పట్టుమని పది నిమిషాల్లో సంప్రదాయ వంటల్ని, క్లబ్బాల్లో స్ట్రీట్ ఛార్జ్స్ వంటి వడించేయగలదు. అతి తక్కువ దినసులతో ఈమె చేసే వంటకాలకు కోట్లమంది ఫిదా అవుతున్నారు. అందుకే ఈ ఏడాది బెస్ట్ క్రియేటర్ గా ప్రధాని మోదీ చేతులమీదుగా అవార్డుని అందుకుంది. తాజాగా ఫోర్ట్స్ పబ్లికలోనూ స్థానం సంపాదించింది **41 ఏళ్ల కలితాసింగ్**. ఉత్తర, దక్షిణాది వంటకాలన్నీ సులువుగా చేయడం అమ్మ నుంచి నేర్చుకున్నాను అని చెప్పే కలితాసింగ్ ది వుతె. చిన్నప్పటి నుంచి వంటపై ఆసక్తి. తల్లికి వంటగదిలో సాయాన్ని అందించేది. ఆ తర్వాత చదువు, ఉద్యోగంతో బీజీ అయ్యింది. 2009లో పెళ్లి భర్తతో లండన్ వెళ్లడంతో కలితాసింగ్ కు ఉద్యోగంలో విరామం దొరికింది. కొత్త వంటకాలను నేర్చుకోవడం మొదలుపెట్టా. అయిదేళ్ల తర్వాత ఇండియాకు తిరిగివచ్చాం. మా అబ్బాయి స్కూల్కి

ట్రైనింగ్ తో ఉన్నవాటితోపాటు కొన్ని ప్రత్యేక వంటకాలు చేసి వారానికి మూడు వీడియోలు పోస్ట్ చేసేలా ప్రణాళిక వేసుకున్నా. అలా మా వంటింట్లోనే మొదట ఫోన్ కెమెరాలో నేను తీసిన వీడియోలకు అభిమానులు పెరిగారని గురునత చేసుకుంటుందిమె.

స్థానాన్ని దక్కించుకుని.... కలితాసింగ్ తన వంటకాలతోపాటు సబ్బీ, బికెన్, పావ్ బాజీ మసాలాలను తయారుచేసి ప్రచారమైన చేర్చింది. దీనికి దేశవ్యాప్తంగా మార్కెట్లో మంచి స్పందన వచ్చింది. అంతేకాదు, వంటింట్లో మహిళలు తీసుకోవాల్సిన జాగ్రత్తలు, వంటి చిట్కాలు, ప్రతి వధారాన్ని పూర్తిగా కాకుండా నిల్వ చేయడమెలాగో కూడా చెబుతోందిమె. మొదట్లో వ్యాపారవేత్తగా ఉన్నా క్రమేపీ నయం ఆలోచనలతో కంటింట్ క్రియేటర్ గా మారిన కలితాసింగ్ ఈ ఏడాది ఫుడ్ క్యాటగిరిలో 'బెస్ట్' క్రియేటర్ అవార్డును ప్రధాని మోదీ చేతులమీదుగా అందుకుంది. తాజాగా ఫోర్ట్స్ క్రియేటర్స్ పబ్లికతో స్థానాన్ని దక్కించుకుంది. ప్రస్తుతం ఈమె వంట వీడియోలకు యూట్యూబ్లో 1.39 కోట్లమంది సబ్స్క్రిబర్లు, ఇన్స్టాలో కోటి మంది ఫాలోయర్లున్నారు. మనసుకు నచ్చింది చేస్తే అత్యుపశ్వాసం పెరుగుతుంది. అప్పుడు ఏ



రంగంలోనైనా విజయం దరిచేరుతుంది. అంతేకాదు, అది మరికొందరికి మనల్ని స్ఫూర్తిగా నిలబెడుతుందని చెబుతుందిమె.

రుచికరమైన చింతాకు రుచులు

పులిహోర ..

కావలసినవి : చింతచిగురు-కప్పు,పొడి అన్నం- రెండు కప్పులు, పేరు సెగన కప్పు-మూడు పెద్ద చెంచాలు, సెగనకప్పు-రెండు పెద్ద చెంచాలు, ఆవాలు-అర టీ స్పూను, మినప్పప్పు-పెద్ద చెంచా, పసుపు-కొద్దిగా, కరివేపాకు-నాలుగు రెబ్బలు, ఎండు మిర్చి-మూడు, నూనె-తగినంత, ఉప్పు-రుచికి సరిపడా, ఇంగువ-చిటికెడు.



తయారీ : అన్నం (ఉడుకుతున్నప్పుడే ఒక చెంచా నూనె, చిటికెడు ఉప్పు కలిపి) పొడిగా వండి చల్లార్చాలి. అర టీ స్పూను నూనెలో చింత చిగురును వల్లివాసన పోయేవరకు చిన్నమంటపై వేయించి పక్కనంచాలి. అదే కదాయిలో నూనె వేసి ఎండుమిర్చి వేరుసెనగ గింజలు, సెగనకప్పు, మినపప్పు, ఆవాలు, కరివేపాకు పసుపు, ఇంగువ ఒక్కొక్కసారిగా వేగనిచ్చిత తాలింపుని చిగురుతో పాటు అన్నంలో కలిపితే సరి.

కొబ్బరి పచ్చడి..

కావలసినవి : చింతచిగురు- కప్పు, తాజా కొబ్బరి ముక్కలు-కప్పు, పసుపు-చిటికెడు, ఉప్పు-తగినంత, పచ్చిమిర్చి-అయిదు, ఎండుమిర్చి-ఏడు, ఆవాలు-అరచెంచా, మినప్పప్పు-చెంచా. మెంతులు-కొద్దిగా, ఇంగువ- చిటికెడు, నూనె- మూడు చెంచాలు. **తాలింపు కోసం:** ఆవాలు, జీలకర్ర, మినపప్పు- చెంచా చొప్పున, కరివేపాకు- రెండు రెమ్మలు, ఎండుమిర్చి- ఒకటి.

తయారీ : బాణానిలో నూనె పోసి కాకా చింత చిగురు, కొబ్బరి ముక్కలు, ఉప్పు, పచ్చిమిర్చి తప్ప మిగిలినవన్నీ వేసుకుని ఎర్రగా వేయించుకోవాలి. అవి చల్లారాకు మిక్సీలో వేసి ఓసారి తిప్పాలి. ఈ మిక్సరూనికి మిగిలిన

వడ్డాక కొంచెం కొత్తిమీర చల్లుకుంటే సరి.

మటన్ ..

కావలసినవి : చింత చిగురు-కప్పు, మటన్-అర కేజీ,



ఉల్లిపాయలు-నాలుగు, పచ్చిమిర్చి-ఐదు, ఉప్పు, కారం-రుచికి తగినంత, అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్-పెద్ద చెంచా, పసుపు-చిటికెడు, ధనియాలు పొడి, గరం మసాలా-రెండు పెద్ద చెంచాలు చొప్పున,

నూనె-కొద్దిగా, జీలకర్ర-చెంచా, బిర్యానీ అకులు-మూడు. **తయారీ :** మటన్ నీ కడిగి పక్కన పెట్టుకోవాలి. తర్వాత చింత చిగురును శుభ్రం చేసుకుని చేతులతో నలిపి పొడి చేసుకోవాలి. ఇప్పుడు, ఉల్లి,పచ్చిమిర్చిలను సన్నగా కోసి పెట్టుకోవాలి. కుక్కరలో కొద్దిగా నూనెపోసి కాకా.. అరచెర్ర, బిర్యానీ అకులు, ఉల్లి, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి రంగం మారే వరకూ ముగగనివ్వాలి.

అత్త వెల్లుల్లి పేసుని చేర్చి వచినవవాసన పోయే వరకూ ఉపిచి, తర్వాత



మటన్ వేసి మూత పెట్టాలి. అమెరికా హామీ లిచ్చి అధికారంలోకి వచ్చిన కూటమి ప్రభుత్వం ఘోరంగా విఫలం చెందిందన్నారు. ఇకనైనా ప్రజా సంక్షేమ పట్ల ప్రభుత్వం శ్రద్ధ చూపి ఇచ్చిన హామీలన్నీ నెరవేర్చాలని డిమాండ్ చేశారు. ఈ కార్యక్రమంలో మున్సిపల్ వైస్ చైర్మన్ జింజా చలపతి, వైకాపా నాయకులు పద్మావతి రఫీ, కొన్ని లక్ష డివీ రామకృష్ణారెడ్డి, ఎస్.వి.రమణ, వైకాపా నాయకులు పాల్గొన్నారు.

చల్లి మూత పెట్టాలి. ఇందులో నీళ్లు

పోసి నూనె పైకి తేలే వరకూ మంట వధ్యస్థంగా ఉంచి అడుగంటకుండా తిప్పాలి. అప్పుడు కొన్ని నీళ్లు పోసి మూతకు విడిచి పెట్టి అరు కాతలు వచ్చే వరకూ ఉడికించాలి. చల్లారాకు ముక్క ఉడికిందో లేదో చూసిన ఇంత చిగురు కలిపి మరో అరడు నిమిషాలు సిమ్లో ఉంచి ఉడకనివ్వాలి. ఈ కూరను వేడి వేడి అన్నంలోకి తింటే భలే రుచిగా ఉంటుంది.

చికెన్ ఫై ..

కావలసినవి : బోన్లెస్ చికెన్-అరకేజీ, చింతచిగురు-ఒకటింపావు కప్పు, కొబ్బరి తురుము-రెండు చెంచాలు, అల్లంవెల్లుల్లి ముద్ద-చెంచా, ఉల్లిపాయలు-రెండు, పచ్చిమిర్చి-మూడు, పసుపు-పావుచెంచా, కారం-రెండు చెంచాలు, ధనియాలుపొడి-చెంచా, గరంమసాలా-అరచెంచా, ఉప్పు-తగినంత, నూనె-అరకప్పు, దాల్చిన చెక్క-రెండు ముక్కలు, అవంగాలు-మూడు. **తయారీ :** చింత చిగురును శుభ్రంగా కడిగి పెట్టుకోవాలి. స్టామీద కదాయి పెట్టి నూనె పోయాలి. అధికాక దాల్చిన చెక్క, అవంగాలు వేసి వేయించుకోవాలి. అందులోనే ఉల్లిపాయముక్కలు, పచ్చిమిర్చి తరుగు వేయాలి. అవి బాగా వేగక అల్లం వెల్లుల్లి ముద్ద, బికెన్ ముక్కలు వేసి బాగా కలిపి మూత పెట్టేయాలి. అయిదు నిమిషాల య్యాక పసుపు, కారం, తగినంత ఉప్పు, ధనియాలుపొడి, కొబ్బరి తురుము, గరంమసాలా వేసి బాగా కలిపి మూత పెట్టాలి. బికెన్ పూర్తిగా ఉడికాక చింతచిగురు వేసి బాగా కలపాలి. ఇప్పుడు స్టామీద సిమ్లో పెట్టి మధ్య మధ్య కలుపుతూ ఉంటే కాసేపటికి కూర పొడిపొడిగా అవుతుంది. అప్పుడు దింపేయాలి.

వైద్య చికిత్సల కోసం ఆర్థికసాయం



వేంపల్లె, జూలై 14, ప్రభాతవార్త :

వేంపల్లె లోని పక్కీరపల్లెలో హానిఫా అనే మహిళకు చింత వ్యాధితో మూగ అమ్మాయి జన్మించింది. వైద్య చికిత్స కోసం ఆర్థికంగా ఇబ్బందులు పడుతుండేవారు. ఈ విషయం తెదేపా రాష్ట్ర కార్పొరేషన్ మాజీ డైరెక్టరు ఎన్ఎండి పట్నీర్ దృష్టికి రావడంతో ఆదివారం మైనార్టీ నాయకులు షేక్ ఇలియాస్ హార్దన్ కొంత మొత్తాన్ని వారికి అందించారు. ఇంకా ఎవరైనా ఆర్థికసాయం అందించాలని వారు కోరారు. అలాగే అంగన్వాడీ కేంద్రంలో ఫ్యాన్ లేక ఉక్కపోతకు గురవుతున్నట్లు పిల్లలు ఆయన దృష్టికి తేవడంతో వెంటనే ఒక ఫ్యాన్ ను కేంద్రానికి ఇచ్చారు. ఈ కార్యక్రమంలో మహబూబ్‌షేఫీ, భాస్కర్, మాబువలి, లాడెన్, బాబావలి, తదితరులు పాల్గొన్నారు.

విధులు నిర్వహించకుండా జీతాలు తీసుకోవడం దారుణం

వేంపల్లె, జూలై 14, ప్రభాతవార్త :

వేంపల్లె గ్రామ పంచాయతీలో పని చేస్తున్న ఒక రికార్డు ఆఫీసర్, ఇద్దరు బీల్ కలెక్టర్లు ఎటువంటి విధులు నిర్వహించకుండా జీతాలు తీసుకోవడం దారుణమని భాజపా జిల్లా ప్రధాన కార్యదర్శి గాలిహరిప్రసాద్ ఆన్నారు. వేంపల్లెలో ఆదివారం ఆయన విలేకర్లతో మాట్లాడుతూ పచాయతీ కార్యాలయంలో పనిచేసే రికార్డు ఆఫీసర్ ఇక్కడ అవినీతికి పాల్పడుతున్నట్లు తెలిసి పోరుమామిళ్లకు దెప్పబెప్పినట్లు బదిలీ చేశారన్నారు. అయితే ఉన్నతాధికారుల అండతో తిరిగి వేంపల్లె పంచాయతీ కార్యాలయానికి వచ్చి ఎటువంటి విధులు నిర్వహించకుండా జీతం తీసుకోవడం ఎంతవరకు సమంజసం అని ప్రశ్నించారు. గతంలో అనేక అవినీతి ఆరోపణలు ఎదుర్కొన్న వ్యక్తిపై ఇంతవరకు ఎటువంటి విచారణ జరపకుండా తిరిగి వేంపల్లె పంచాయతీ కార్యాలయానికి పంపించడంలో జిల్లా అధికారుల ఆంతర్యమేమిటో చెప్పాలన్నారు. 2020 నుండి 2022 వరకు ఆయన చేసిన అవినీతి అక్రమాలకు సంబంధించిన వివరాలు తమ వద్ద ఉన్నాయని, విచారణ అధికారులు వస్తే చూపించడానికి సిద్ధంగా ఉన్నామని తెలిపారు. గ్రామంలో విప్లవవిధిగా ఆవులు, కుక్కలు తిరుగుతున్నా పట్టించుకునే నాటకం కరువయ్యారని ఆయన వాపోయారు. ఈ కార్యక్రమంలో బీజేపీ జిల్లా అధ్యక్షురాలు సుప్రతి, బీజేపీఎం రాష్ట్ర కార్యవర్గ సభ్యులు సునీల్ కుమార్, మునగల ప్రసాద్ రెడ్డి, నామా చరణ్, తదితరులు పాల్గొన్నారు.



కులహంకారి వ్యక్తిపై కఠిన చర్యలు తీసుకోవాలి

లక్కిరెడ్డిపల్లె,జూలై 14,ప్రభాతవార్త:

ఒంటిమిట్ట మండలంల పెన్న పేరును గ్రామంలో అగ్రవర్ణ కులానికి చెం దిన చిన్నప్పగారి గజ్జల వెంకటసుబ్బారెడ్డి అనే వ్యక్తి అదే గ్రామానికి చెంది న దళితుడు కదిరి ప్రభాకర్ అనే వ్యక్తి కాల్ నూనే పోసిడాది చేసిన వ్యక్తిని పోలీసులు వెంటనే అరెస్టు చేసి కఠినంగా శిక్షాలని సిపిఐ(ఎంఎల్) స్వామి మోక్షని జిల్లా నాయకుడు అంకన్న డిమాండ్ చేశారు.ఆదివారం లక్కిరెడ్డిపల్లె లో ఆయన విలేకరులతో మాట్లాడుతూ శుక్రవారం ఎన్ని ఈ మాలకులా నికి చెందిన కదిరి ప్రభాకర్ తన బంధువుల అంతక్రియలకు హాజర్ భాదతో ఆకలితో కళ్ళతిరిగి గజ్జల వెంకటసుబ్బారెడ్డి అరుగుపై అపదుకున్నాడన్న ఉద్దేశంతో అతనిపై వేడి నూనే పోసి కర్రతో కొట్టి గాయపరిచారని వెలంటనే ప్రభాకర్ భార్య వెంటనే సంఘటన స్థలానికి చేరుకోని ఎందుకు తన భర్తపై దాడి చేశారని అడిగితే ఆ మెపై దాడిచేశారని దాడిచేసిన అగ్రవర్ణ కులానికి చెందిన వెంకటసుబ్బారెడ్డిని వెంటనే అరెస్టు చేసి ప్రభుత్వం చట్టపరమైన చర్యలు తీసుకొని వెంకటసుబ్బారెడ్డిని శిక్ష వేయాలని ఆయన డిమాండ్ చేశారు. దళితులపై అగ్రవర్ణ వారు ఇలా దాడి చేయడం చాలా బాధకరమని వెంటనే అరెస్టు కేసు నమోదు చేసి శిక్షించాలని ఆయన డిమాండ్ చేశారు.



పథకాల అమలులో ప్రభుత్వం విఫలం

మదనపల్లె, జూలై 14 ప్రభాతవార్త :

ప్రభుత్వ పథకాల అమలులో ప్ర భుత్వం గోరంగా విఫలం చెందిం దని మాజీ ఎమ్మెల్యే దేశాయ్ తిప్పా రెడ్డి, వైకాపా నియోజకవర్గ ఇన్‌చార్జ్ నిస్సారఅబ్బాద్ తెలిపారు. ఆది వారం వైకాపా పార్టీ కార్యాలయం వద్ద ఏర్పాటు చేసిన విలేకర్ల సమా వేశంలో వారు మాట్లాడుతూ మూ డేళ్ళ క్రితం ముగిసిన రఘురామకృష్ణ ప్లమూజు కేసు ఇప్పుడు మళ్ళీ మాజీ సిఎం జగన్మోహన్రెడ్డిపై కక్షసాధింపుతో కేసు నమోదు చేయడం విడ్డూరంగా ఉందన్నారు. సూపరీసిక్స్ పేరుతో అధికారంలోకి వచ్చిన కూటమి ప్రభుత్వం పథకాలు ఆ మలు చేయడంలో ఘోరంగా విఫలం చెందిందన్నారు. అదే విధంగా ప్రత్యేక హోదా కోసం కేంద్రంపై ఒత్తిడి తెచ్చి రాష్ట్రాభివృద్ధికి కూటమి ప్రభుత్వం కృషి చేయాలన్నారు. లేనిపోని హామీలతో అధికారంలోకి వచ్చిన ముఖ్యమంత్రి చంద్రబాబునాయుడు నెలరోజుల్లోనే పథకాలు అమలు చేయడంలో ఘోరంగా విఫలం చెందాలన్నారు. ఇప్పటి వరకు కనీసం రెండు, మూడు పథకాలు కూడా ప్రజలకు అమలు చేయడం లేదన్నారు. ప్రభుత్వం ప్రజాసంక్షేమాన్ని విస్మరించి వైకాపా నాయకులపై దాడులు చేయడం పనిగా పెట్టు కొందన్నారు. వైకాపాపై కక్షసాధింపు చర్యలు చేపడితే సహించేది లేదన్నారు. ప్రజలకు ఇచ్చిన ప్రతి హా మీని నెరవేర్చకపోతే ప్రజలే తిరుగుబాటు చేసే సమయం అవసరమవుతుందన్నారు. అమలుకాని హామీ లిచ్చి అధికారంలోకి వచ్చిన కూటమి ప్రభుత్వం ఘోరంగా విఫలం చెందిందన్నారు. ఇకనైనా ప్రజా సంక్షేమ పట్ల ప్రభుత్వం శ్రద్ధ చూపి ఇచ్చిన హామీలన్నీ నెరవేర్చాలని డిమాండ్ చేశారు. ఈ కార్యక్రమంలో మున్సిపల్ వైస్ చైర్మన్ జింజా చలపతి, వైకాపా నాయకులు పద్మావతి రఫీ, కొన్ని లక్ష డివీ రామకృష్ణారెడ్డి, ఎస్.వి.రమణ, వైకాపా నాయకులు పాల్గొన్నారు.

21న జరిగే సిపిఐ సమావేశాన్ని జయప్రదం చేద్దాం

బి.కొత్తకోట, జూలై 14 ప్రభాతవార్త :

రాయచోటిలో ఈనెల 21న జరిగే సి పిఐ జిల్లా జనరల్ బాడి సమావేశాన్ని జయప్రదం చేయాలని సిపిఐ జిల్లా కా ర్యదర్శి నరసింహులు తెలిపారు. ఆది వారం స్థానిక సిపిఐ నియోజకవర్గ కా ర్యవర్గ సమావేశాన్ని జవహర్‌బాబా అధ్యక్షతన జరిగింది. ఈ సమావేశానికి ముఖ్య అతిథితులుగా హాజరైన నరసిం హులు మాట్లాడుతూ ఈనెల 21న రాయచోటిలో జరిగే జిల్లా జనరల్ బాడి సమావేశానికి సిపిఐ రాష్ట్ర నాయకులు హాజరవుతారని తెలిపారు. ఈ సమావేశంలో భవిష్యత్తు కార్యచరణ రూపొందిస్తామని తెలి పారు. కావున ప్రతి సిపిఐ నాయకుడు సమావేశాన్ని విజయవంతం చేయాలని సూచించారు. ఈ కార్యక్ర మంలో సిపిఐ జిల్లా కార్యవర్గసభ్యులు క్రిష్ణప్ప, సాంజశివ, మనోహర్‌రెడ్డి, బుడీర్‌ఖాన్, పమీవుల్లా, అంజ నప్ప, సలీంబావ, వేణుగోపాల్‌రెడ్డి, రఘు, తంబయ్యశెట్టి, గంగంబప్ప, నారాయణస్వామి తదితరులు పాల్గొన్నారు.

రైలుకింద పడ్డ వ్యక్తి ఆచూకీ లభ్యం : ఎన్ఐఐ

మదనపల్లెరైం, జూలై 14 ప్రభాతవార్త :

బురకాయలకోట వద్ద శనివారం రైలుకింద పడి అత్యుహత్య చేసుకొన్న గుర్తు తెలియని వ్యక్తి ఆచూకీ లభ్యం అయినట్లు ఆదివారం కదిరిరైల్వే ఎన్ఐఐ రహం తెలిపారు. మృతుడు బి.కొత్తకోట నందిశెట్టిపిల్లిలో టైలర్ శివయ్య(48)గా గుర్తించామన్నారు. తన ఒక్కగానొక్క కూతురు సస్మిత అనారోగ్యంతో ఇటీవల చనిపోవడం జ్ఞింపకలేక మలకలచెరువు మండలం బురకాయలకోట రైల్వే స్టేషన్ వద్దకు వెళ్లి రైలు కిందపడి అత్యుహత్య చేసుకున్నాడని ఎన్ఐఐ తెలిపారు.

భక్తి త్రద్దలతో ఏడవరోజు మొహరం వేడుకలు

రామనమ్మద్రం, జూలై 14 ప్రభాతవార్త :

మండలంలోని తిరుమలరెడ్డిపల్లె, మండల కేంద్రంలోని దిగువపేట, ఎగువపేట, ఆర్.నడింపల్లె గ్రామాల్లో ఏడవ రోజు మొహరం వేడుకలు కల మతాలకు అతీతంగా గ్రామస్థులు అందరూ కలిసి భక్తి శ్రద్ధలతో జరుపుకొన్నారు. ఆదివారం రాత్రి గంధపు పీర్లను పానకంతో సింపిన మట్టికుండలను గ్రామంలో ఊరేగింపుచేసి మొక్కలు చెల్లించుకొన్నారు. 9వరోజు వేడుకలు మంగళవారం రాత్రి నిర్వహించనున్నట్లు నిర్వాహకులు తెలిపారు.

రోడ్డు ప్రమాదంలో వ్యక్తి మృతి

రామాపురం, జూలై 14, ప్రభాతవార్త:

కర్నూలు-చిత్తూరు 40వ జాతీయ రహదారిలోని రామాపురం మండలం చిట్టూరు పంచాయతీ పాల న్నగారిపల్లి వద్ద ఆదివారం రాత్రి జరిగిన రోడ్డు ప్రమాదంలో నిలబడి ఉన్న వ్యక్తిని స్కూలురు సుమో డీకొనడంతో అక్కడికక్కడే మృతి చెందినట్లు పోలీసులు తెలిపారు. పోలీసుల కథనం వేరకు వివరాలలా ఉన్నాయి. రామాపురం మండలం చిట్టూరు పంచాయతీ పాలన్నగారిపల్లెకు చెందిన నాగ భాస్కర్(45) రోడ్డు వక్కన నిలబడి ఉండగా కడప నుంచి రాయచోటి వైపు వెళ్తున్న స్కూలురు డీకొనడంతో రోడ్డుపై పడ్డాడు. అంతంతరం కడప వైపు నుంచి రాయచోటి వెళ్తున్న సుమో డీకొనడంతో అక్కడికక్కడే మృతి చెం దాడు. సంఘటనా స్థలానికి రామాపురం పోలీసులు చేరుకోని మృతి చెందిన నాగ భాస్కర్ను శవ పరీక్ష నిమిత్తం రాయచోటి ప్రభుత్వ ఆసుపత్రికి తరలించారు. నాగ భాస్కర్ కు భార్య, ఇద్దరు పిల్లలు ఉన్నారు. మేరకు కేసు నమోదు చేసి దర్యాప్తు చేస్తున్నట్లు ఎస్సై వి.ఎల్.ప్రసాద్‌రెడ్డి తెలిపారు.

