



రేపటి నుంచి అసెంబ్లీ

మూడు శ్లేతపత్రాలు విడుదల

విజయవాడ,జూలై20,ప్రభాతవార్తప్రతినిధి: ఏపీ అసెంబ్లీ సమావేశాలు ఈ నెల 22 సోమవారం నుంచి జరుగుతాయి. ఈ సమావేశాలు అయిదు రోజులపాటు జరుగుతాయి.ఆ మేరకు ఇటీవల సీఎం చంద్రబాబు అధ్యక్షతన జరిగిన మంత్రిమండలి సమావేశంలో ఏకగ్రీవంగా నిర్ణయించారు. సమావేశాల సన్నాహకంపై ఇప్పటికే శాసనసభా స్పీకరు అయ్యన్నపాత్రుడు,మండలి చైర్మన్ మోషేసరాజు



మీడియాకు స్పష్టతను ఇచ్చారు. ఈ సేవధ్యంలో సమావేశాల నిర్వహణపై ఏపీ అసెంబ్లీ ప్రధాన కార్యదర్శి సూర్యదేవర ప్రసన్నకుమార్ పలు విషయాలు ఈ రోజు వెల్లడించారు.తొలి రోజు ఉభయ సభలను ఉద్దేశించి రాష్ట్ర గవర్నర్ జస్టిస్ సయ్యద్ అబ్దుల్ నశీర్ ప్రసంగించే అవకాశం ఉంది. ఇక రాష్ట్ర పరిస్థితులపై ఏడు శ్లేత పత్రాలు విడుదల చేస్తామని ప్రభుత్వం ప్రకటించింది.వీటిలో నాలుగింటిని సీఎం చంద్రబాబు ఇప్పటికే విడుదల చేసారు. మిగిలిన మూడింటిలో >>2

కేంద్రం నుంచి పోలవరం నిధులు తెండి



ఎపీ అభివృద్ధి అజెండాగా కేంద్రంతో చర్చలు జరపాలి పోలీసులు రాజీపడక్కరలేదు.. లా అండ్ ఆర్డర్ నాకు ముఖ్యం టిడిపి పార్లమెంటరీ పార్టీ సమావేశంలో సీఎం చంద్రబాబు

విజయవాడ,జూలై 20, ప్రభాత వార్త ప్రతినిధి: అమరావతి, పోలవరం ప్రాజెక్టుల నిర్మాణం పూర్తి అవసరమైన నిధుల విడుదలకు కేంద్రాన్ని ఒప్పించే దిశలో ఏపీ పార్లమెంటు సభ్యులంతా కృషి చేయాలని రాష్ట్ర ముఖ్యమంత్రి చంద్రబాబు అన్నారు.ఏపీ అభివృద్ధి ప్రధాన అజెండాగా ఎంపీలు,మన రాష్ట్రానికి చెందిన కేంద్రమంత్రులు పోటీపడి వని చేయాలన్నారు. శనివారం సీఎం చంద్రబాబు కార్యాలయంలో ఆయన అధ్యక్షతన తెలుగుదేశం పార్టీ పార్లమెంటరీ పార్టీ సమావేశం జరిగింది. అం

దుబాబులో ఉన్న ఎంపీలు, రాష్ట్రమంత్రులు ఈ సమావేశంలో పాల్గొన్నారు. వారికి మంత్రుల నుంచి వివిధశాఖలకు చెందిన సమాచారాన్ని తీసుకుని కేంద్రంతో సంప్రదింపులు జరపాలని సీఎం చంద్రబాబు సూచించారు.అవసరతను బట్టి రాష్ట్ర మంత్రులను వెంటపెట్టుకుని ఆయా శాఖలకు చెందిన కేంద్రమంత్రులను కలవాలని ఆదేశించారు. అమరావతి,పోలవర ప్రాజెక్టులకు రావాల్సిన నిధులపై జేటీలో చంద్రబాబుకిలకంగా ప్రస్తావించారు.ఏపీ అంటేనే అమరావతి,పోలవరం అన్న దిశలో మనం >>2

తెగిన రోడ్లు..కూలిిన ఇళ్లు



ఏజెన్సీలో కొట్టుకొని పోయిన ఎన్.హెచ్.326



ఏజెన్సీలో జాతీయ రహదారిపై మునిగిపోయిన వంతెన

విజయవాడ,జూలై20,ప్రభాతవార్తప్రతినిధి:భాతంలో వాయుగుండం ప్రభావంతో ఆంధ్రప్రదేశ్ రాష్ట్రమంతటా గత మూడు రోజులుగా కురుస్తున్న భారీ వర్షాలు పలు జిల్లాల్లో భయానక,భీభత్సపరిస్థితులను సృష్టిస్తున్నాయి.ప్రస్తుతం వాయుగుండం పూర్తి తీరానికి 40 కిలోమీటర్లు దూరంలో కేంద్రీకృతమై ఉంది.గోపాలపూర్కు ఈశాన్యంగా 70 కిలోమీటర్లు దూరంలో ఉంది.ఒడిశా నుంచి చిలక సరస్సు దగ్గరగా ఉన్న వాయుగుండం గంటకు మూడు కిలోమీటర్లు వేగంతో కదులుతుంది. వాయవ్యంగా కొనసాగుతూ ఒడిశా- చత్తీస్‌గఢ్ మధ్య తీరం దాటే అవకాశం ఉంది. దీని ప్రభావంతో వాతావరణ శాఖ వెప్పినట్లుగా ఉత్తర కోస్తాంధ్ర,ఒడిశా తీర ప్రాంతాల్లోని జిల్లాల్లో భారీ నుంచి అతిభారీ వర్షాలు కురుస్తున్నాయి.ఉత్తరాంధ్ర,కోస్తాంధ్ర ప్రాంతాల్లో భారీ వానలకు రోడ్లు తెగిపోయి రవాణా వ్యవస్థ స్తంభిల్చింది.ఎడతెరిపి లేకుండా కురుస్తున్న భారీ వర్షాలకు వాగులు, వంకలు పొంగుతున్న సేవధ్యంలో గోదావరి ఉపనది శబరి వరద సీరు పోటెత్తింది.,భారీ వరద ప్రవాహంతో అల్లూరి సీతారామరాజు జిల్లాలోని

రాష్ట్రమంతా వర్షబీభత్సం చింతూరు- కల్లేరు గ్రామాల నడుమ తెగిన 316వ జాతీయరహదారి

ఎపీ, ఒడిశా నడుమ రాకపోకలు బండ్ ధవళేశ్వరం వద్ద పెరుగుతున్న వరద ప్రకాశం బ్యారేజీ వద్ద వరద ఉధృతి ఉత్తర, కోస్తాంధ్రలో స్తంభించిన రవాణా

వీంతూరు- కల్లేరు గ్రామాల మధ్య గండిపడి 316వ నెంబరు జాతీయ రహదారి కోతకు గురైంది.దీంతో ఎపీ- ఒడిశా రాష్ట్రాల మధ్య రాకపోకలు నిలిచిపోయాయి.దీంతో ప్రయాణికులు తీవ్ర ఇబ్బందులను ఎదుర్కొంటున్నారు.రాష్ట్రంలోని వివిధ జిల్లాల్లోనేలాది ఎకరాల పంట భూములు నీట మునిగాయి.,చెట్లు,విద్యుత్తు స్తంభాలు నెలకు ఒరిగాయి.పలు గ్రామాల్లో కాల్వలు కట్టలు తెంచుకుని ప్రవహిస్తున్నాయి. చెరువులు అలుగుబారి పంట చేలు నీట మునిగాయి. లోతట్టునున్న గ్రామాలకు,గ్రామాలు నీటి మునిగాయి.వారిని సురక్షిత ప్రాంతాలకు తరలించేందుకు రెవెన్యూ,ప్రకృతి వివత్తులు నిర్వాహణ యంత్రాంగం సహాయక చర్యలు ప్రారంభించారు.జిల్లాల్లో ఏర్పాటు చేసిన కంట్రోలు రూమ్ల ద్వారా వరద ప్రభావిత ప్రాంతాల ప్రజలను సురక్షిత ప్రాంతాలకు తరలిస్తున్నారు.సీఎం చంద్రబాబు, హోం, వ్యవసాయం, విద్యుత్తుశాఖల మంత్రులు వంగలపూడి అనిత, కింజరపు అచ్చెన్నాయుడు, గొట్టిపాటి రవికుమార్ ఎప్పటికప్పుడు పరిస్థితులను సమీక్షిస్తున్నారు.తూర్పుగోదావరిజిల్లాలోని గండిపోపమ్మ వరద >>2

ఒకేసారి 62 మంది ఐఎఎస్‌ల బదలీ

2^{వో}

కట్టతెంచుకొన్న పెదవాగు కొట్టుకుపోయిన జీవితాలు

7^{వో}

MARUTI SUZUKI ARENA

THE SWIFTING COMMUNITY CELEBRATES

3 MILLION

THE EPIC NEW SWIFT TIME TO GO #SWIFTING

Drive the Epic New Swift and be a part of a community that's now 3 million strong and counting.

₹15 000 EXCHANGE BONUS

25.75 km/l Best-in-Segment Mileage

6 Airbags Standard Across all Variants

SmartPlay Pro+ Infotainment System

Wireless Charger

Rear AC Vent

SWIFT

VISIT YOUR NEAREST MARUTI SUZUKI ARENA DEALERSHIP AND BOOK THE EPIC NEW SWIFT TODAY | CALL 1800 102 1800 | WWW.MARUTISUZUKI.COM/SWIFT

AUTHORISED DEALERS: RAYALSEEMA: SRI DURGA: (ANANTHAPUR) CALL: 9573488873. MSA: (KURNOOL) CALL: 9100907770. BHARGAVI: (TIRUPATI) CALL: 9248709123. VISHNU: (TIRUPATI) CALL: 8008080852. E-OUTLET: BHARGAVI: (CHITTOOR) CALL: 9248709123, (MADANAPALLY) CALL: 9248709123. MSA: (CUDDAPAH) CALL: 9848876006. (NANDYAL) CALL: 6309949735. SRI DURGA: (HINDUPUR) CALL: 9573688815.

Creative visualisation. Accessories and features shown may not be part of standard fitment and may vary according to variant. Images used are for illustration purposes only. Black glass on the vehicle is due to lighting effect. Colours shown may vary from actual body colours due to printing on paper. *Fuel efficiency as certified by test agency Rule 115 of CMVR 1989.

'డార్లింగ్'ని ఎంజాయ్ చేయండి..

ప్రియదర్శి, సభా సటేష్ లీడ్ రోల్స్ లో నటించిన క్లీన్ ఫ్యామిలీ ఎంటర్ టైనర్ 'డార్లింగ్', ఆశ్విన్ రామ్ దర్శకత్వం వహించారు. ప్రేమచో ఎంటర్టైన్మెంట్ కె నిరంజన్ రెడ్డి, ప్రీమిలి చైతన్య నిర్మించిన ఈ చిత్రం ప్రీమియర్స్ కి ట్రైమండస్



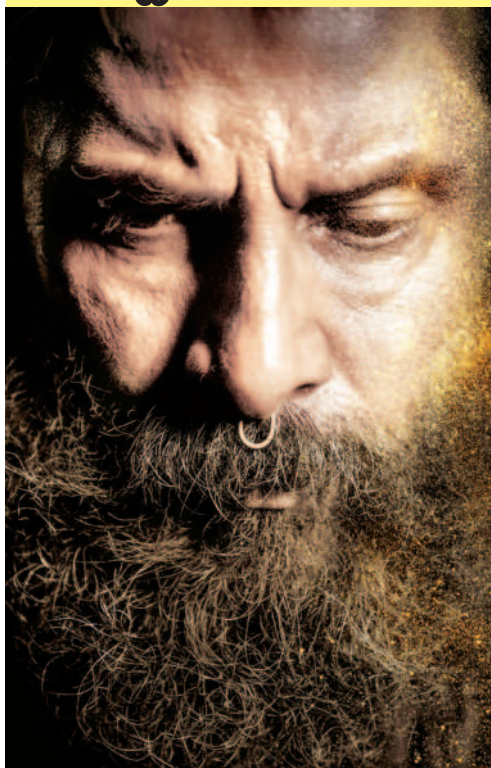
రెస్టాన్స్ వచ్చింది. ఈ మూవీ ప్రపంచవ్యాప్తంగా విడుదలైన అన్ని వర్గాల ప్రేక్షకుల నుంచి అద్భుతమైన స్పందనతో డార్లింగ్ ఘన విజయాన్ని అందుకుంది. ఈ నేపథ్యంలో చిత్ర యూనిట్ సక్సెస్ మీట్ నిర్వహించింది. సక్సెస్ మీట్ లో హీరో ప్రీయదర్శి మాట్లాడుతూ, శ్రీరాములు

సక్సెస్ మీట్ లో హీరో ప్రీయదర్శి

ధీయేటర్, ప్రీపుల్ ఏలో ప్రీమియర్స్ మంచి గా అనిపించింది. క్రాస్ రెస్టాన్స్ అదిరిపోయింది. కామెడీ, ఎమోషన్స్ కి అద్భుతంగా కనెక్ట్ అవుతున్నారని, సినిమా చూసిన మా అమ్మ ఫ్లాష్ కోట్ల డం చాలా ఆనందంగా అనిపించింది. మన ఇంట్లోనే మనం చేసిన వర్క్ కి అలాంటి అప్రెషియేషన్ వస్తే ఆ సంతోషం వేరుంటుంది. విమెన్ ఆడి యన్స్ చాలా కనెక్ట్ అయ్యారు. సినిమా చూసి చాలా హ్యాపీగా ఫీలయ్యారు. అందరి నుంచి చాలా అద్భుతమైన రెస్టాన్స్ వస్తోంది. రానున్న రోజుల్లో ఫ్యామిలీ ఆడియన్స్ అంతా థియేటర్స్ కి డార్లింగ్ చూడాలని కోరుకుంటున్నాను. డార్లింగ్ ఫ్యామిలీ ఆడియన్స్ అందరూ చూడడం సినిమా. తప్పకుండా థియేటర్స్ కి వచ్చి డార్లింగ్ చూసి ఎంజాయ్ చేయండి. హ్యాపీ డార్లింగ్ డే. థాంక్స్ యూ! అన్నారు. హీరోయిన్ సభా

సటేష్ మాట్లాడుతూ, డార్లింగ్ క్లీన్ ఫ్యామిలీ ఎంటర్ టైనర్. ఎక్కువ మంది ఫ్యామిలీ ఆడియన్స్, అమ్మాయిలు సినిమాని, దర్శి, నా కెమిస్ట్రీని చాలా ఇష్టపడుతున్నారు. జనాలు చాలా నవ్వుతుంది. ఆడియన్స్ రెస్టాన్స్ చాలా బావుంది. ప్రీమియర్స్ కి చాలా

ఆగస్టు 15న 'తంగలాన్' రిలీజ్



వియోన్ విక్రమ్ హీరోగా నటిస్తున్న పిరియాడిక్ యాక్షన్ మూవీ 'తంగలాన్' రిలీజ్ డేట్ ను మేకర్స్ అనౌన్స్ చేశారు. ఈ సినిమాను స్వాతంత్ర్య దినోత్సవం సందర్భంగా ఆగస్టు 15న వరల్డ్ వైడ్ గా గ్రాండ్ థియేటరికల్ రిలీజ్ తీసుకొస్తున్నట్లు వెల్లడించారు. తంగలాన్ చిత్రాన్ని దర్శకుడు పా రంజిత్ రూపొందిస్తున్నారు. సీలమ్ ప్రొడక్షన్స్ తరఫున స్టూడియో గ్రీన్ ఫిలింస్ బ్యానర్ పై ప్రముఖ నిర్మాత కేక జ్ఞానచేల్ రాజా నిర్మిస్తున్నారు. తంగలాన్ సినిమాలో పార్వతీ తిరువోతు, మాళవిక మోహనన్ హీరోయిన్లుగా నటిస్తున్నారు. కోలార్ గోల్డ్ ఫీల్డ్స్ నేపథ్యంలో యధార్థ ఘటనల ఆధారంగా ఈ సినిమా రూపొందించారు. రీసెంట్ గా రిలీజ్ చేసిన తంగలాన్ సినిమా ట్రైలర్ కు హ్యాజ్ రెస్టాన్స్ వచ్చింది.

దృష్టిని సారస్తున్నారు.

అలాగే మనకి మనకి లిరికల్ సాంగ్ కూడా ఛాన్స్ అయ్యింది. రిలీజ్ చేసిన ప్రతి కంటెంట్ ను మంచి రెస్టాన్స్ రావడం తంగలాన్ మూవీ మీద ఉన్న క్రేజ్ నిదర్శనం గా చెప్పుకోవచ్చు. తంగలాన్ ప్రేక్షకులకు ఒక కొత్త ప్రపంచంలోకి వెళ్లిన అనుభూతిని కలిగించనుంది. నటీనటులు: వియోన్ విక్రమ్, మాళవిక మోహనన్, పార్వతీ తిరువోతు, పశు పతి, హరికృష్ణన్, అన్నపూర్ణ తదితరులు.

పాపాపా

వంటి వైవిధ్యమైన చిత్రంతో ప్రేక్షకులు మెప్పించిన యంగ్ అండ్ టాలెంటెడ్ యాక్టర్ తేజస్ కంచర్ల, ఇప్పుడు మరింతగా ప్రేక్షకులకు దగ్గరయ్యే కథాంశాలతో సినిమాలు చేయటంపై తన

తేజస్ చేస్తోన్న తాజా చిత్రం 'ఉరుకు పటేల్'తో ఆడియన్స్ ను అలరించబోతున్నారు. 'గెట్ ఓరికెట్' సినిమా బ్యాగ్రైన్. మేకర్స్ 'ఉరుకు పటేల్' ఫస్ట్ లుక్ ను విడుదల చేసి గమనిస్తే తేజస్ కంచర్ల పరిగడుతుంటే ఆతని వెనుక కత్తిని ఎవరో విసిరేసినట్లు కనిపిస్తుంది. మరోవైపు మంగళసూత్రం, పోస్టల్ బ్యాలెట్ పేపర్, పాల క్యాన్ అన్నీ కనిపిస్తున్నాయి. ఇది గ్రామీణ నేపథ్యంలో భారతీయాల ప్రధానంగా సాగే చిత్రమని తెలుస్తోంది. ఈ పోస్టల్ సినిమాపై ఆసక్తి పెంపొందించేలా ఉంది. లీడ్ ఎక్స్ పిక్చర్స్ బ్యానర్ పై వివేక్ రెడ్డి దర్శకత్వంలో కంచర్ల బాలభాను ఈ సినిమాను నిర్మిస్తున్నారు. సన్నీ కూరపాటి సినిమా టోగ్రఫీ అందిస్తోన్న ఈ సినిమాకు ప్రవీణ్ లక్ష్మరాజు

అందులో భాగంగా డేట్ ను అనౌన్స్ చేస్తామని చిత్రయూనిట్ తెలిపి జేసింది. 'రాబిన్ హుడ్' శ్రీలీలా హీరోయిన్ గా నటిస్తున్నారు. వెంకీ కుడుముల దర్శకత్వంలో తెరకెక్కుతున్న ఈ సినిమా మాటింగ్ శరవేగంగా జరుపుకుంటుంది. ఈ చిత్రంలో సట కిరీటి రాజేంద్ర ప్రసాద్ కీలక పాత్ర పోషిస్తున్నారు. రాజేంద్రప్రసాద్ బర్తే సెలబ్రేట్ చేసుకున్నారు. ఈ సందర్భంగా బర్తే విషెస్ అందిస్తూ రాబిన్ హుడ్ లో ఆయన ఫస్ట్ లుక్ ని రిలీజ్ చేశారు మేకర్స్ ఎజెంట్ జాన్ స్టో ఆకా జనా

'రాబిన్ హుడ్' ఫస్ట్ లుక్



పూడి ఎడిటర్, రామ్ కుమార్ ఆర్ట్ డైరెక్టర్. రాబిన్ హుడ్ క్రిస్టిన్ సందర్భంగా డిసెంబర్ 20న విడుదల కానుంది. నటీనటులు: నితిన్, శ్రీలీలా, రాజేంద్రప్రసాద్, వెన్నెల కిషోర్ తదితరులు.

'యావరేజ్ స్టూడెంట్ నాని' 'సారా సారా' సాంగ్



సినిమాలో స్నేహా మాలవ్య, సాహిబా భానిన్, వివిరు సంతలు హీరోయిన్లుగా నటించిన ఈ చిత్రానికి సజీవ్ రాజేంద్రన్ సినిమాటోగ్రఫీని నిర్వహించగా, కార్తీక్ బి కొడకండ్ల సంగీతం అందించారు. ఉద్వేగ వీ బి ఈ చిత్రానికి ఎడిటర్ గా పనిచేశారు. తారాగణం: పవన్ కుమార్ కొత్తూరి, స్నేహా మాలవ్య, సాహిబా భానిన్, వివిరు సంత, ధూన్, రాజీవ్ కనకాల, ఖలేజా గిరి తదితరులు.

సాంకేతిక సిబ్బంది: రవయిత,

విజయాన్ని అందుకున్నారు. ఇప్పుడు ఈ దర్శకుడు హీరోగా తన అదృష్టాన్ని పరీక్షించుకునేందుకు సిద్ధమయ్యారు. 'యావరేజ్ స్టూడెంట్ నాని' అనే చిత్రంతో

దర్శకుడు: పవన్ కుమార్ కొత్తూరి, నిర్మాతలు: పవన్ కుమార్ కొత్తూరి, బిహారి గోయెల్, సంగీతం: కార్తీక్ బి కొడకండ్ల, డి.ఎ: సజీవ్ రాజేంద్రన్, ఎడిటర్: ఉద్వేగ వీ బి, సాంగ్స్ కొరియోగ్రఫీ: రాజ్ పైడి మాస్టర్, ఫైట్స్: నందు, పిఆర్.ఎ: ఎన్ ఆర్ ప్రమోషన్స్.

ముఖ్యపాత్ర దర్శకత్వం వహిస్తున్నారు. ఎన్ఆర్బి ఎంటర్టైన్మెంట్స్ బ్యానర్ పై ప్రముఖ నిర్మాత రామ్ తాళ్లూరి నిర్మించారు. హై

మంచి రెస్టాన్స్ వచ్చింది. సెకండ్ హాఫ్ లో కొన్ని ఎమోషనల్ సీన్స్ కి ఫ్లాష్ బ్యాక్ వడడం చాలా ఆనందాన్ని ఇచ్చింది. ఆడియన్స్ సపోర్ట్ ఇలానే ఉండాలని కోరుకుంటున్నాను. అందరికీ థాంక్స్ యూ సో మచ్' అన్నారు. డైరెక్టర్ ఆశ్విన్ రామ్ మాట్లాడుతూ, డార్లింగ్ మేము ఊహించిన నట్లే ఆడియన్స్ కి అద్భుతంగా రీవ్ అయ్యింది. ముఖ్యంగా ఫ్యామిలీ ఆడియన్స్ ఇష్టపడుతున్నారు. రానున్న రోజుల్లో మరింతగా ఫ్యామిలీ, విమెన్ ఆడియన్స్ డార్లింగ్ ని ఇష్టపడతారని అభిప్రాయపడ్డారు. ఈ కథను ఒప్పుకున్న నితిన్ గారికి థాంక్స్. 'కథ చాలా సరదాగా ఉంది. కథ హిట్ అయితే అదే హీరోయిజం' అని నితిన్ అన్నారు. ఈస్ట్ గోదావరిలో వర్షంలో తీస్తానని అన్నారు. వర్షం కోసమే కోటిపైసా ఖర్చు పెట్టారు. రషేన్ మాశాను. సినిమా చూస్తే మనం నిజంగానే ఆ ఊర్లో వెళ్లి వర్షంలో తడుస్తున్నట్టుగా అనిపిస్తుంది అన్నారు. దర్శకుడు అంజి కె.మణిప్రత మాట్లాడుతూ, ఇప్పటి వరకు గోదావరి ప్రాంతాన్ని జేన్ చేసుకుని వచ్చిన చిత్రాలన్నింటిలోకెల్లా ది జెన్ చిత్రం అవుతుంది అన్నారు. అంతే కొయ్య రు.

ఎన్నో సక్సెస్ ఫుల్

చిత్రాలను అందించిన ప్రతిష్టాత్మక సంస్థ జిఎ2 పిక్చర్స్ బ్యానర్ పై రూపొందిన చిత్రం 'ఆయ్'. ఎనర్జిటిక్ హీరో నార్సే నితిన్, నయన్ సారిక జంటగా నటించారు. అంజి కె.మణిప్రత ఈ చిత్రంతో దర్శకుడిగా బాధ్యతలను నిర్వహించారు. అందరినీ ఆకట్టుకుంటోంది. ఈ చిత్రం నుంచి థీమ్ సాంగ్ ను విడుదల చేశారు. ఈ మేరకు నిర్వహించిన కార్యక్రమంలో అల్లు అరవింద్ మాట్లాడుతూ, 'ఆయ్' అని బైటిల్ పడితే ఒక ప్రాంతానికే పరిమితం అవుతుందా? అని అనుకున్నాం. దాని కోసం ఇరవై రకాల వేరియేషన్స్ లో అనుకున్నాం. కానీ ఫిదా బైటిల్ అన్ని చోట్లా వర్క్ అయింది. కథ బాగుంటే అందరూ ఆదరిస్తారు. ఈ కథను ఒప్పుకున్న నితిన్ గారికి థాంక్స్. 'కథ చాలా సరదాగా ఉంది. కథ హిట్ అయితే అదే హీరోయిజం' అని నితిన్ అన్నారు. ఈస్ట్ గోదావరిలో వర్షంలో తీస్తానని అన్నారు. వర్షం కోసమే కోటిపైసా ఖర్చు పెట్టారు. రషేన్ మాశాను. సినిమా చూస్తే మనం నిజంగానే ఆ ఊర్లో వెళ్లి వర్షంలో తడుస్తున్నట్టుగా అనిపిస్తుంది అన్నారు. దర్శకుడు అంజి కె.మణిప్రత మాట్లాడుతూ, ఇప్పటి వరకు గోదావరి ప్రాంతాన్ని జేన్ చేసుకుని వచ్చిన చిత్రాలన్నింటిలోకెల్లా ది జెన్ చిత్రం అవుతుంది అన్నారు. అంతే కొయ్య రు.

లిరిస్ట్ సరేష్ బనిశెట్టి మాట్లాడుతూ, రామ్ మిర్జాల రంగనాయక్ పాట నేనే రాశాను. అజయ్ అరసాడ ఈ థీమ్ పాటని కూడా నేనే రాశాను. పాటలు ఎంత పెద్ద హిట్ అవుతున్నాయో సినిమాను కూడా అంత పెద్ద హిట్ చేస్తారని ఆశిస్తున్నాను. ఇంత పెద్ద బ్యానర్ పాటలు రాసే అవకాశం రావడం ఆనందంగా ఉంది అని అన్నారు. ఎన్ ప్రొడ్యూసర్ అల్లు అరవింద్, డైనమిక్, యంగ్ ప్రొడ్యూసర్ జిన్నీ వాన్ కలయికలో జిఎ2 పిక్చర్స్ కంటెంట్ ఓరియంటెడ్ చిత్రాలను అందిస్తూ వస్తున్నారు. భలే భలే

అందరినీ ఆకట్టుకునే చిత్రం 'ఆయ్'

థీమ్ సాంగ్ లాండ్ ఈవెంట్ లో అల్లు అరవింద్



మాట్లాడుతూ, 'నువ్వు నాకు నచ్చావే, మల్టీప్లర్ వంటి చిత్రాల్లోని కామెడీని యూట్యూబ్ లో చూస్తుంటాం. అలాంటి కోవలోనే ఈ ఆయ్ కూడా వస్తుంది. ఫ్యామిలీ అంతా కలిసి ఎంజాయ్ చేసేలా ఎంతో విశేషాత్మకంగా ఈ చిత్రం ఉంటుంది అన్నారు. అజయ్ అరసాడ మాట్లాడుతూ, ఈ చిత్రానికి

మ్యూజిక్ చేసే అవకాశం ఇచ్చిన జిన్నీ వాన్ కి, అల్లు అరవింద్ కి థాంక్స్ అన్నారు. చైతన్య మాట్లాడుతూ ఈ సినిమాను కొంత చూశాను. చాలా యేజ్ తర్వాత సినిమాను చూసి బాగా అనిపిస్తోంది. అంజి బాగా తీశారు. ఈ మూవీ పెద్ద హిట్ అవ్వాలని కోరుకుంటున్నాను అని అన్నారు.

మగాడివోయ్, గీతా గోవిందం, టాక్సీవాలా, ప్రతిరోజూ వందగ, మెన్స్ ఎలిజిబుల్ బ్యాబిల్ వంటి హిట్ చిత్రాలు ఈ బ్యానర్ లో రూపొందాయి.

శృతి రెడ్డి నయా లుక్



అక్టోబర్ 31న 'మెకానిక్ రాకీ'

బడ్డెట్ లో భారీ కాన్సెప్ట్ తెరకెక్కుతున్న ఈ చిత్రంలో మెకానిక్ సరసన మీనాక్షివాదరి హీరోయిన్ నటిస్తోంది. మెకానిక్ రాకీ చిత్రాన్ని అక్టోబర్ 31న డిసాఫ్ సందర్భంగా ప్రపంచ వ్యాప్తంగా థియేటర్లలో విడుదల చేస్తున్నట్లు మేకర్స్ అఫీషియల్ గా అనౌన్స్ చేశారు. రిలీజ్ డేట్ పోస్టర్ విశ్లేషించిన గన్, రెవెన్స్ పట్టుకుని బాడీయాన్ అవతారంలో కనిపించారు. మెకానిక్ తన క్యారెక్టర్ ప్రజెంట్ చేస్తూ, పోస్టర్ లో ఓల్డ్ టైమ్స్ కూడా వున్నాయి. కామెడీ, యాక్షన్ ఎంటర్టైన్మెంట్ గా రూపొందిన ఈ చిత్రంలో టాప్ టెక్నీషియన్స్ పని చేస్తున్నారు. ఈ చిత్రానికి జేక్స్ బిశోయ్ సంగీతం అందించారు. మనోజ్ కటసాని డి.వో.పి, అన్వరఅలీ ఎడిటర్, క్రాంతిప్రియం ప్రొడక్షన్స్ డిజైనర్. సత్యం రాజేష్, విద్యాసాగర్ జె ఎగ్జిక్యూటివ్ ప్రొడ్యూసర్స్. నటీనటులు: విశ్లేష, మీనాక్షివాదరి, సరేష్, వైవాహర్, హర్షవర్ధన్, రోడ్స్ రఘురామ్. సాంకేతిక సిబ్బంది: రవయిత, రవితేజ ముఖ్యపాత్ర, నిర్మాత: రామ్ తాళ్లూరి, ప్రొడక్షన్ బ్యానర్: ఎన్ఆర్బి ఎంటర్టైన్మెంట్స్, సంగీతం: జేక్స్ బిశోయ్, డి.వో.పి: మనోజ్ కటసాని, ప్రొడక్షన్ డిజైనర్: క్రాంతి ప్రీయం, ఎడిటర్: అన్వర అలీ: ఎగ్జిక్యూటివ్ నిర్మాతలు: సత్యంరాజేష్, విద్యాసాగర్ జె, కాన్స్ట్రూమ్ డిజైనర్: కళ్యాణి, ప్రీతమ్ జుక్కర్ తదితరులు.



ఒలింపిక్స్ లో మొదటి తెలుగమ్మాయి !

ఇప్పుడేకొడ చూడూ ఒలింపిక్స్ గురించిన కబుర్లే! ఇంతకీ మన తెలుగు అమ్మాయిలు ఈ పోటీల్లో పాల్గొనడం ఎప్పుడు ప్రారంభమైంది అన్న సందేహం ఎప్పుడైనా వచ్చిందా? 1956లోనే తొలి తెలుగమ్మాయి ఒలింపిక్స్ లో పోటీ పడింది. ఆమెవరదే..

మేరీ లీలా రామ్..నృస్థలం మదిలీపట్టం. పదహారేళ్లకే ఒలింపిక్స్ ట్రాక్ పై పరుగు తీశారామె. పరుగుపై ఆసక్తి కారణం మాత్రం నాన్న ఎంతె రామ్. ఈయన అప్పట్లోనే విదేశాల్లో ఇంజనీరింగ్ చేశారు. ఆ సమయంలోనే బృంద పరుగులో సభ్యులయ్యారు. తరవాత భారత్ కి తిరిగొచ్చారు. ఆయన ఆసక్తి చిన్న కూతురు మేరీకి వచ్చింది. ఓసారి ఆ ట్రాక్ లు, వాటిల్లో పరుగు తీయడం చూపించమని కోరితే అమెరికా తీసుకెళ్లారు. అమెను ఆకర్షించడంతో ఆర్మీడి స్నేహితుడితో శిక్షణ ఇమ్మించారు. అలా 12 ఏళ్ల



వయసులో స్ప్రింటర్ గా మారామె. ఉదయం 4.30కే సాధన మొదలుపెట్టేవారు. కాలిఫోర్నియాలోని శాన్ జోసే స్టేట్ కాలేజీలో చదువుకున్నారు. తెలుగుదనం ఉట్టిపడేలా చీరలో ఉండే ఆమె.. పరుగు సమయంలో మాత్రం షార్ట్స్ కి మారేవారు. 100మీ. పరుగు, 80మీ. హార్డ్ లెడ్జ్ లో శిక్షణ తీసుకుని ఒలింపిక్స్ లో పోటీపడ్డారు. 1956 మెల్ బోర్న్ లో జరిగిన ఒలింపిక్స్ లో పోటీపడిన ఏకైక భారతీయ మహిళ మేరీ. తొలి రౌండ్ లోనే వెనుదిరిగినా ఆసియాలోనే అత్యంత వేగంగా పరుగెత్తే మహిళల్లో ఒకరిగా నిలిచారు. 1958 ఆసియాన్ గేమ్స్ లో కాంస్య పతకాన్ని గెలుచుకున్నారు. ఫుట్ బాల్, గోల్డ్ క్రీడాకారిని కూడా. □



తక్కువ ఖర్చుతో తొందరగా తాజా మెరుపుని పొందాలంటే మనందరి మొదటి ఎంపిక ముల్తానీ మట్టి. దీన్ని ఎక్కువగా ముఖానికి మాస్క్ వేసుకునేందుకు వాడతారనే తెలుసు. కానీ ఇది జుట్టుకి బోలెడన్ని

జుట్టుకి ముల్తానీ మాస్క్ !



అనేక పంటల్లో యోగ్డ్ ఉపయోగిస్తుంటాం. ఇంతకీ యోగ్డ్ రుచికి మాత్రమేనా అంటే కాదు.. ఇది మంచి పోషకాహారం. ఇందులో క్యాలియం, విటమిన్స్, రైబోఫ్లేవిన్, భాస్వరం, పొటాషియం విస్తారంగా ఉన్నాయి. ఆరోగ్యనిపుణులు దీన్ని ఇమ్యూనిటీ బూస్టర్ అంటారు. యోగ్డ్ లో ఎన్ని ఆరోగ్య రహస్యాలు దాగి ఉన్నాయో చూడండి. రక్తంలో చెక్కెర స్థాయిని క్రమబద్ధం చేస్తుంది. ఎముకలను దృఢంగా ఉంచుతుంది. చర్మాన్ని ఆరోగ్యంగా, మృదువుగా ఉంచుతుంది. అరుచి, ఆకలి మందగించడం లాంటి సమస్యలను నివారిస్తుంది. ఆహారం త్వరగా జీర్ణమయ్యేలా చేస్తుంది. జీవక్రియను మెరుగుపరుస్తుంది. కడుపుబ్బరం, డయేరియా, మలబద్ధకం లాంటి సమస్యలను నివారిస్తుంది. ఊబకాయం రానివ్వదు. ఇందులో యాంటీ ఇన్ ఫ్లేమేటరీ గుణాలు ఉన్నందున వాపు, దద్దుర్లు లాంటివి తగ్గిస్తుంది.

ఉబకాయాన్ని నివారించే యోగర్ట్



హైద్రజీ రాకుండా కాపాడుతుంది. ఇందులో ఉన్న మంచి కొలిస్టెరోల్ గుండెజబ్బలను నివారిస్తుంది. రోగనిరోధక శక్తిని పెంచుతుంది. కనుక జలుబు, జ్వరం లాంటి సాధారణ అనారోగ్యాలు దరిదేరవు. యోగర్డ్ లో మంచి ప్రోటీన్లు ఉన్నందున తీసుకున్నది సరిపోయినట్లు తుంది. ఇంకా తీనాలనే తృప్తి ఉండదు. దాంతో బరువు తగిన స్థాయిలో నిలకడగా ఉంటుంది. □

‘నన్ను పంపిన తండ్రి వానిని ఆకర్షించితేనే గాని యెదురు నా యెద్దకు రాలేదు, అంత్యదినమున నేను వానిని లేపుదును’ (యోహాను 6:44). నేటి భారతసమాజంలో క్రైస్తవులు మతమార్పిడులకు పాల్పడుతున్నారంటూ వారిని హింసిస్తూ, వేధింపులకు గురిచేస్తున్నారు. అక్రమ కేసులను పెట్టి, ఔయిల్ రాకుండా చేస్తున్నారు. ప్రత్యేకంగా ఉత్తరభారతదేశంలో క్రైస్తవులు ఎన్నో హింసలగుండా పయనిస్తున్నారు. యేసుక్రీస్తు మతాన్ని స్థాపించేందుకు ఈలోకానికి రాలేదుకానీ, మార్గాన్ని, అనగా పరలోకాజ్ఞాన్ని తెలిపేందుకు వచ్చాడు. అందుకే ఆయన ‘మారుమనసు’ పొందమని, అప్పుడు ‘పరలోకంలో’ మీకు వోటు లభిస్తుందని బోధించేవాడు. మతాన్ని స్థాపించేందుకు రాలేదు కానీ, జీవమార్గాన్ని తెలిపేందుకు వచ్చాడు.



మౌనంగా ప్రార్థించు చాలు

ఇదే సూత్రాన్ని క్రైస్తవులు పాటిస్తున్నారు. యేసుక్రీస్తు మరణించి, పునరుత్థానమైన తర్వాత చివరిగా పరలోకానికి ఆరోహణమివెత్తున్నప్పుడు ఒకేఒక్క ఆజ్ఞను ఇచ్చాడు. ‘మీరు వెళ్లి, నమస్త జనులను శిష్యులనుగా చేయండి, తండ్రయొక్కకు, కుమారునియొక్కయు పరిశుద్ధాత్ముక్కుయూ నామములోనికి వారికి బాప్తిస్మమిచ్చును...వాడికి బోధించుడి’ (మత్తయి 28:19,20) అన్నాడు. ఈ కార్యాన్ని దేవుడే జరిపిస్తున్నాడు. ప్రభువు తన 11మంది శిష్యులు ద్వారా ప్రపంచవ్యాప్తంగా సువార్తను

యేసుక్రీస్తు, ఆయన వాక్యం రెండూ ‘జీవంగలవి కాబట్టే ఆదికాండం ఏదెనుతోటలో’ ఆదాముతో మొదలైన పోరాటం ప్రభువు రెండవరాకడవరకు కొనసాగుతూనే ఉంటుంది. కాబట్టి క్రైస్తవులు, విశ్వాసులు దాడికి ప్రతిఘటించి పాల్పడకుండా, అన్నింటినీ భరిస్తూ మౌనంగా ప్రార్థించాలి. ప్రతివాడు ‘రక్షించబడాలనే తప్పను’ హింసలకు పాల్పడేవాడు కాదు. దాడికి ప్రతిదాడి చేసేవాడు కాదు. ఇలాంటి దౌర్జన్యాలకు పాల్పడేవారు క్షమించబడి, రక్షించబడాలనే తప్పను, ప్రార్థన ప్రతి క్రైస్తవుడిలోనూ ఉంటుంది. ఎక్కడ జీవం ఉంటుందో అక్కడ పోరాటం ఉంటుంది. కొంచెం బెసికిపోతుం బుంది కదూ! అలా కడకుండా ఉండేందుకు రూపొందించిన ‘ఆసియాన్

-పి.వాణిపుష్ప

ప్రతి సంవత్సరం ఆషాఢశుద్ధ పౌర్ణమి రోజున గురుపూర్ణిమ జరుపుకుంటారు. ఈరోజున గురుపూర్ణిమ పం జరిపి గురువులకు కానుకలు బహుమతులు సమర్పించి వారిని సత్కరించి వారి ఆశీర్వాదాలు తీసుకుంటారు. తమ జీవితానికి దిశానిర్దేశం చేసి, ముక్తివైపు నడిపించినందుకు ప్రతిఫలంగా ఇలా చేస్తారు. ఈరోజు వ్యాసమహాముని పుటిన రోజు కాబట్టి దీనికంత ప్రాముఖ్యత ఉంది. ఈరోజు చాలా మంది ప్రజలు రోజంతా ఉపవాసం ఉంటారు. సూర్యోదయం వేళ ఉపవాసం ఆరంభించి, చంద్రోదయం వేళకు ఉపవాసం ముగుస్తారు. గురువును భగవంతునికి భక్తుకుని మధ్య సంధాన కర్తగా భావిస్తుంటారు. వేదవ్యాసుని మానవజాతికి కంతటికీ మంచి ఆధ్యాత్మిక వారసత్వాన్ని మిగిల్చివెళ్లారు. కాబట్టి ఆయన్ను మానవవాచికంతటికీ గురువుగా భావిస్తుంటారు. వేదవ్యాసుని పూర్వనామం కృష్ణద్వైపాయనుడు. వేదకాలపు సంస్కృతినంతా నాలుగు వేదాల్లో ఆయన సంగలం చేసిన తర్వాత ఆయన్ను వేదవ్యాసుడిగా పిలవడం ప్రారంభించారు. వేదాలతో పాటు మహాభారతం, మహాభాగవతంతో పాటు అష్టాదశపూర్ణాణాలు రచించాడు వ్యాసుడు. వ్యాసుడు సప్తవింశతీపురో ఒకడు. దక్షిణభారతదేశంలో కొన్ని ప్రాంతాల్లో పూర్ణిమ ప్రతాన్ని ఆశీర్వాది పేరిట ఆచరిస్తుంటారు. ఈపర్వదినం సందర్భంగా అలయల్లో ప్రత్యేక పూజలు నిర్వహిస్తారు. పూర్ణిమనాడు కొంతమంది సత్సనారాయణప్రతాన్ని లేచా పూజను నిర్వహిస్తుంటారు. పిరిడి సాయనాథుని ఆలయంలో నేటి నుంచి మాడు రోజుల పాటు గురుపూర్ణిమ వేడుకలను ఘనంగా



సమంతలకు బోధించాడు. ఈ విభజించడం మరియు సవరించడం వలన ఆయనకు గౌరవ ప్రదమైన ‘వ్యాస’ లభించింది. ఆయన వేదాలను ఋగ్, యజుర్, సామ, మరియు అధర్వ అని నాలుగు భాగాలుగా విభజించాడు. గురుపౌర్ణిమ సందర్భంగా హిందువుతం, బౌద్ధమతం, జైనమతంలో వివిధ రకాలుగా గురుపౌర్ణిమ వేడుకలను

నిర్వహిస్తారు. చరిత్ర.. వ్యాసులు మహాభారత రచయిత. వరాహ ఋషి మరియు ఓ మత్స్యకారుని కుమార్తె సత్యవతికి జన్మించిన రోజు కాబట్టి ఈరోజును వ్యాసపూర్ణిమగా కూడా జరుపుకుంటారు. వేద వ్యాసుడు తన కాలంలో ఉన్న అన్ని వేద స్మృత్యాలను సేకరించి వాటి లక్షణాలను మరియు ఆచారాలలో ఉపయోగించడం ఆధారంగా వాటిని నాలుగు భాగాలుగా విభజించడం ద్వారా వేద అధ్యయనాల కారణానికి గొప్పసేవచేశాడు. తర్వాత వాటిని తన నలుగురు ముఖ్య శిష్యులైన సైల, వైశాంపయన, జైమిని మరియు



వ్యాస మహర్షి పుట్టిన రోజే ‘గురుపూర్ణిమ’

వ్యాస్ ఫీల్డర్ లను నిర్వహిస్తారు. భారతీయ విద్యావేత్తల్లో వారి కలవరతా లకు అతీతంగా భారతీయ విద్యావేత్తలు తమ ఉపాధ్యాయులకు కృతజ్ఞతలు తెలుపుతూ ఈరోజును జరుపుకుంటారు. వ్యాసపౌర్ణమిరోజు పూజా విధానం..కొత్త అంగవస్త్రం మీద (నేలమీద పరచి) బియ్యం పోస్తారు. ఆ బియ్యంపైన నిమ్మకాయలు ఉంచుతారు. శంకరులు అతని నలుగురు శిష్యులు వచ్చి దానిని అందుకుంటారని నమ్మకం. పూజ ఆయనకూ ఆ బియ్యం తీసుకెళ్లి పీడికెడు చేయిన తమ ఇంట్లో బియ్యంలో కలుపుతారు. బియ్యం, కొత్త వస్త్రం లక్ష్మి బిచ్చం. నిమ్మపళ్ళు కార్యసిద్ధికి సూచన. నిమ్మపళ్ళు లక్ష్మి కల్యాణానికి చిహ్నం. దక్షిణాదిన కంభకోణంలో శృంగేరిలో శంకర మఠాలలో వ్యాసపూర్ణిమ ఎంతో వైభవంగా జరుపుకుంటారు. అయితే ఈరోజున దేశంలోని మహర్షులంతా వ్యాసుని రూపంలో ఉన్న తమ గురువుని కొలుస్తారని పండితులు చెబుతారు.



వైష్ణవపూరాణం ప్రకారం దానం చేస్తే ఆషాఢ పూర్ణిమాను మిష్కలోకం పొందుతారు. వ్యాసుడు సకల కళానిధి. సకలతాప్రవేత్త, శత్రు చిత్తేన వేది, మేధానిధి, వైద్యపరుడు, అత్యు విద్యానిధి, ఈరోజున అష్టాదశ పూరాణ నిర్మాత అయిన వ్యాసుని తప్పక పూజించాలి.

సి.మెహర్ కుమార్

కీమా సమోసా..

కావాల్సినవి : కీమా - అరకిలో, అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్ - చెంచా, గరంమసాలాపొడి-చెంచాన్నర, సన్నగా తరిగిన పుదీనా- రెండు చెంచాలు, పచ్చి



కీమా బిర్యానీ..

కావాల్సినవి : బాన్సుతి బియ్యం-350, పెరుగు-3 చెంచాలు, అల్లం పేస్ట్-చెంచా, నెయ్యి-100గ్రా, కుంకుమపువ్వు- చిటికెడు, కారం-చెంచా నిమ్మరసం-చెంచా, కీమా-400 గ్రా, ఉల్లిపాయ-ఒకటి, వెల్లుల్లి పేస్ట్ - చెంచా, పాలు-అరకప్పు, దాల్చినచెక్క-ఒకటి, లవంగాలు-నాలుగు, చికెన్ ఉడికించిన నీళ్లు- పప్పు, ఉప్పు-తగినంత.



కీమా రుచులు

మటన్ ముక్కలో సింగిల్ ఎముక లేకుండా కీమా కొట్టడం అంటే మామూలు ముప్పు కాదు. అంత పద్ధతిగా కొట్టిన కీమా..చేయి తిరిగిన పంటవాడి చేతిలో పెడితే.. ఎలా ఉంటుంది చెప్పండి? మసాలా దట్టించుకోని.. సూనెలో మునిగి.. కారలో తేలి..బిర్యానీలో కురిచి.. సమసాలా చేరి.. పళ్లెంలోకి వచ్చేస్తుంది. ముదముద్దనూ అన్నాదినన్నూ లాగించేయడమే మన పని. కాదంటారా! అయితే చెల్లెలిలే చేసి చూడండి. కీమా కథ కైమాక్స్ లో ఆహా, ఓహోలు తప్ప మరే మాటలూ వినిపించవు !

కదాయిలో నెయ్యి వేడి చేసుకుని అందులో ఉల్లిపాయ ముక్కలు ముదురు గోధుమరంగులోకి వచ్చేంతవరకూ వేయించుకోవాలి. ఇందులోనే దాల్చినచెక్క, లవంగాలు వేసి వాటి పరిమళం బయటకు వచ్చేంతవరకూ కొట్టాలి. ఇందులోనే కీమా వేసి గరిచితో కొట్టాలి.. అల్లంవెల్లుల్లి పేస్ట్ కూడా వేసి పచ్చివాసం పోయేంతవరకూ వేయించి ఉప్పు కలుపుకోవాలి. కీమా పూర్తిగా వేగిన తర్వాత.. పెరుగు, కారం వేసి తక్కువ మంట మీద మగ్గించుకుని పక్కన పెట్టుకోవాలి. కుక్కర్ కానీ, మాత ఉన్న మందపాటి పాత్రను కానీ తీసుకుని ముందుగా పలుకుగా ఉడికించిన అన్నాన్ని ఒక పొరలా వేసుకోవాలి. దానిపై ఉడికించిన కీమాని వేసుకోవాలి. అపైన కుంకుమపువ్వు కలిపిన పొలను సగం పోసుకుని, అన్న పియ్యరను వేసుకోవాలి. ఇదే పద్ధతిలో మళ్లీ పలుకుగా ఉడికించిన అన్నం, కీమా, పాలు వేసి చివరిగా తగినంత చికెన్ ఉడికించిన నీళ్లు పోసుకోవాలి. అవిరి బయటకు పోకుండా మాతపెట్టేసి తక్కువమంట మీద పదిహేను నిమిషాల పాటు ఉడికించుకుని దింపుకోవాలి. కుక్కర్ ని నేరుగా మంట మీద పెట్టుకుండా ఒక పాన్ పెట్టుకుని దానిమీద పెట్టుకుంటే అడుగు మూడకుండా బిర్యానీ చక్కగా పొడిపొడిగా వస్తుంది.

తవా కీమా..

కావాల్సినవి : కీమా-పావుకేజీ, ఉల్లిపాయ-ఒకటి, టమాటాలు-రెండు, కసూరిమేథీ-అరచెంచా, కారం-చెంచా, పసుపు-పావుచెంచా, అల్లంవెల్లుల్లి పేస్ట్ - చెంచా, సన్నగా తరిగిన అల్లం-చెంచా, పిప్పిమిర్చి-రెండు, జీలకర్ర-చెంచా, ఉప్పు తగినంత, గరంమసాలా-అరచెంచా, సూనె..నాలుగు చెంచాలు. తయారీ: పెనంగానీ, వెడల్పుగా, మందంగా ఉండే పాన్ గానీ తీసుకుని అందులో రెండు పెద్ద చెంచా సూనె పోసుకోవాలి. అది వేడెక్కిన తర్వాత అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్ వేసి అది పూర్తిగా వేగిన తర్వాత కీమా కూడా వేసి రంగు మారేంతవరకూ వేయించుకోవాలి. ఆ తర్వాత టమాటా ముక్కలు వేసి మాతపెట్టేసి మరో ఐదు నిమిషాల పాటు ఉడికించుకోవాలి. ఇప్పుడు ఉప్పు, పసుపు, కారం, కసూరిమేథీ, జీలకర్రపొడి, గరంమసాలా పొడి వేసి పూర్తిగా కలిసేంతవరకూ వేయించుకోవాలి. ఆ తర్వాత ఉల్లిపాయముక్కలు, పచ్చిమిర్చి వేసి వేయించుకుని తగినన్ని నీళ్లు పోసి సన్నమంట మీద ఉంచి కీమాని పూర్తిగా ఉడికించుకోవాలి. చివరిగా సన్నగా తరిగిన అల్లం ముక్కలు పైన అలంకరించుకుంటే తవా కీమా రెడీ. పాన్ ట్రెడిట్ కొద్దిగా బలర రాసి పెనంపై వేడిచేసి కీమాతో కలిపితింటే చాలా రుచిగా ఉంటాయి. ముంబయి స్ట్రీట్ ఫుడ్ పావ్ కీమా చాలా ప్రసిద్ధి. □



తేలిగ్గా తరగొచ్చు..



హోల్డ్.కింద సూదులు, పైన హ్యాండిల్ ఉన్న ఈ చిన్న సాధనాన్ని ఉల్లిపాయకు మధ్యలో గుచ్చితే.. స్థిరంగా ఉంటుంది. అప్పుడీక ముక్కలు చక్కగా తరగొచ్చు. స్ట్రెస్సులో కావాలా... కొబ్బరిబొంబం, కూరేడింగ్ ఏది తాగాలన్నా స్ట్రా కావాల్సిందే. ప్లాస్టిక్ తయారైన



ఉపయోగపడేలా ‘స్ట్రా’ కమ్ సూన్య’ కూడా వచ్చేస్తుంది. ఇది పండ్లరసానికి పనికొస్తుంది. అందులో పంచదార, నిమ్మరసం లాంటివి కలిపి మరీ తాగొచ్చు. ఇది హాసీందుకు ఆకుట్టుకునేలానూ ఉంది. □

[illegible]