

నీట్ లీకేజి సూత్రధారి సంజీవ్ ముఖ్యయా



పాట్లాటాని 22: నీటిప్రాశస్త్రాల లీకేజీలో ప్రధాననూత్రధారి బీహార్‌లోని షాహరకు చెందిన సజిత్ ముఖియా హఠాత్ ఉన్నాడు. వైద్యవిద్యార్థుల్లో ప్రవేశానికి నిర్వహించిన నీటి యుజ్జ ప్రాజెక్టు వల్లనే నిర్వహించింది. పర్యక్త నిర్వహణకు ముందు పేపర్ లీకేజీ కావడం దేశవ్యాప్తంగా పెద్ద అల్యున దుమాయ్‌ను వెలరి గింది. ఈ పేపర్ లీకేజీ మొత్తం పాట్లాటాని బిజ్ బాలర హాఫ్ల కేంద్రంగా జరిగిందని తేల్చారు.

నాలుగో తేదీన లీకేజీ మార్గదర్శి ఓహో న్యూయార్కులోని నలండా ఉద్యోగవన కళాశాల డెక్టరేట్ అసిస్టెంట్ సుజీతముఖియా బాయ్స్ హాస్టల్లో నీవోసా 25 మంది విద్యార్థులకు వసతి కల్పించాడు. సుజీతముఖియా నీవో ప్రత్యావృత్తి, జవాబుల పత్రాన్ని అదే విద్యార్థులకు విడుదలచేసింది అందించాడని సమాచారం. విద్యార్థులను ఆ హాస్టల్ను ప్రభాకర్ రెజన్ అనే మ్యేజింసెంజి తీసుకున్నాడు. ఓహోలోనిలెం

హిందూజా కుటుంబ సభ్యులు
నలుగురికి జైలు శిక్ష!

ఇంటి పనివాళ్లను వేధించిన
కేసులో స్విట్జర్లాండ్ కోర్టు తీర్పు



పెళ్ళి జానీ 22: భారతీయ మూలాలన్న సమస్త హిందూజా గ్రామ కుటుంబ సభ్యులు నలుగురి స్వీయధారలోని జెనీవా తర్ఫు జైలు శిక్ష విధించింది. ఇంటి వసినాటి తక్కువ వేతనాల ఇవ్వడంలో పాటా వేధింపులకు గురిచేశారని ఆరోపణలపై విచారణ జరిపిన న్యాయస్థానం తీర్పు వెలువరించింది. మానవ ఆక్రమ రవాణాకు పాల్పడుతున్నారని తీవ్రమైన నేరారోపణను తోసిపుచ్చింది. నాలుగు నుంచి పాటాగున్నర ఏళ్ల పాటా జైలు శిక్షపడిన వారితో ప్రత్యేక హిందూజా ఆయన కమల్, కుమారుడు ఆజయ్, కొడలు నమిత ఉన్నారు.

నికేత్రాకూసులైన భారతీయులను తీసుకొచ్చి సేవనాలోని తమ విలువపవతన్నను విల్లార్ల పేరుకులుగా నియమించుకున్నారని, వారి పాస్ పోర్టులను ప్రకాశ్ హిందూజా కుటుంబం తీసుకువలసి ప్రాసిక్యూషన్ ఆహ్వానించింది. వేతనకులను స్పెన్స్ కరిస్పెర్ట్ లో అరెస్టు రూపా లుగా చిల్లెగిందా భారత్ లోని వారి బ్యాంకు ఖాతాల్లో జమపెన్నున్నారని తెలిపింది. రోజుకు 18 గంటలకు పైగా పనిచేయించుకోవడం, తగు విల్లార్లకు నమయూస్ ఇవ్వకపోవడం, విల్లార్ల వంటి వ్యక్తులని అనుమతించకపోవడం తదితర నేరారోపణలను మోపింది. సిబ్బల్లాండ్ పట్టణ లును ఉల్లంబించావని ప్రాసిక్యూషన్ ఆరోపిం చింది. తీర్పు వెలువడే నమయర్ లో నిందితుల నలుగురు కోర్టులో లేరు. వారి మేనేజర్ ఒకరు పహరయ్యారు. అతనిని కోర్టు 18 నెలల జైలు శిక్ష విధించినప్పటికీ అమలు చేయకుండా నిలిపివేసింది. ఈ తీర్పును ఉన్నత న్యాయస్థానం వేచి ఉన్న నేరాలను ప్రకాశ్ హిందూజా తరపు న్యాయవాద తెలిపారు. 2007లోనూ ఇవే తరహా నేరాలకు కోర్టు ప్రకాశ్ హిందూజాను రోషిగా తేల్చింది. రెండు దశాబ్దాల కిందట స్పెన్స్ పౌరసత్వాన్ని పొందిన ఈ కుటుంబం పన్నులకు నుబాదించిన కేసును కూడా ఎదుర్కోబోంది.

జోధ్పూర్ మత ఘర్షణల్లో
ఇద్దరు పోలీసులకు
గాయాలు
-51 మంది అరెస్ట్

ప్రశ్న ౧౭, జూన్ 22: రాజస్థాన్ లో మత ఘర్షణలు జరిగాయి. ఇరు వర్గాల వారు రాళ్లు దువ్వొక్క వాస్తూరు. ఒక వాపు, రెండు కార్లు, పోలీస్ వారు హానానికి నిప్పుపెట్టారు. పోలీసులు లాఠీచార్జి చేసి ఆందోళనకారులను చెదరగొట్టారు. తీయింగ్ గ్యాస్ పెట్టి కూడా ప్రయోగించారు. ఈ ఘర్షణల్లో ఇద్దరు పోలీసులు గాయపడ్డారు. కేబిఎఫ్ సురేష్ గారి ప్రాంతంలోని రాజారాం సర్కిల్ సమీపంలోని ఈడ్డా వద్ద కొత్తగా రెండు గోళ్లును ముస్లింలు ఏర్పాటు చేశారు. ఈ విషయంపై గత కొన్ని రోజులుగా వివాదం సాగుతున్నది. కాగా, ఈడ్డా గోళ్లు ప్రారంభంపై స్థానిక హిందువులు ఆభ్యంతరం వ్యక్తం చేశారు. ఈ సందర్భంగా మత ఘర్షణలు జరుగుతున్నాయి. రెండు వర్గాల వారు రాళ్లు దువ్వొక్కన్నారు. ఉద్రిక్తతలు పెరగడంతో ఒక నయవాం స్థానిక మహాత్మాని తగులబెట్టింది. పోలీస్ వ్యాన్ తో సహా రెండు కార్లను ద్వంసం చేశారు. మరోపు ఆందోళనకారులను చెదరగొట్టేందుకు పోలీసులు లాఠీ చార్జి చేశారు. ఈలోగా నాలుగైదు రోడ్లు తీయింగ్ గ్యాస్ పెట్టి కూడా ప్రయోగించారు. రాళ్లు దాడిలో ఒక పోలీస్ అధికారి, కానిస్టేబుల్ గాయపడినట్లు పోలీస్ అధికారి తెలిపారు. ఈ ఘర్షణకు సంబంధించి 51 మందిని అరెస్ట్ చేసినట్లు శనివారం వెల్లడించారు.

పరారీలో ఉన్న ముఖ్యియా కోసం ప్రత్యేక బృందాల గాలింపు

బాయ్స్ హాస్టల్నుంచే మొత్తం లీకేజి వ్యవహారం

అధికనీలం విభాగం ప్రభాతీ రంజన్‌ను కూడా ప్రస్తావించింది. రంజన్ నీటిలోపడడం ప్రాధాన్యత తీసుకుని రంజన్‌మీటియంకు వచ్చినట్లు తెలిపింది. వరకట్ల ముందులోకేపేరట్ల వివారాలు లకు వచ్చినా నుమించి లేకపోవడంవల్ల ప్రతిగా వదలేలేదని నమనారం.

ఇక పోలీసులు దర్యాప్తువేస్తున్న పేపర్‌లీకేసేలో ముఖియాలతో పరిచయం ఉన్న రవికి ఆక్సిపేరు కూడా బయటికి వచ్చింది. ఇప్పుడు ముఖియాల ఆర్కస్టోకన్ పోలీసిబ్బందాలూ గాలిస్సున్నాయి. ముఖ్యంగా ఈజియూ, నలంద, గయ ననాడా జిల్లాలలో చుక్కల గాలింబుజుగనతోంది.

లీకయన్ పేపర్ల యూపీనుంది జాక్రూడే మీదుగా వీటివరకు చేరినట్లు అనుమానితులన్నారు. జాక్రూడేలో కూడా వలువులు అనుమానితులయి అదుపులోకి తీసుకున్నారు. నీట్ లీకేజీ కేసులో ముఖియాల పేరు మారుమోగింది. బీహార్ పబ్లిక్ సర్వీస్ కమిషన్ సహా అనేక వరకట్ల ప్రస్తావనలూ లీకేజీకి సూత్రధారా అని ముఖియాలను అనుమానిస్తున్నారు. పేపర్ లీకలకేసం ఇక

ప్రత్యేక గ్యాంగ్‌నే ఏర్పాటుచేసాడు. నండేవీ కుమారుడు శివకుమార్ గతంలో టిఎస్ఎస్ఎ పక్షాల్లో లీక్‌వ్యవహారంలో అరెస్టు అయ్యాడు. ఇప్పటికీ జైలులోనే ఉన్నాడు. నండేవీ ముఖ్యురాలు బాబ్స్ ముమాతా దేవి గతంలో రామ్‌మిలన్ పాస్‌పాస్ చేసినది లోకేజ్‌నశ్చిన్‌ని పోటీచేసారు. వరుస పేపర్ రేటులతో నశమతం అవుతున్న కేంద్ర బ్యాంక్‌పై చట్టపరంగా కఠిన పర్యవల తీరుకునినందుకు ప్రత్యక్షపరీక్షలు, చట్టబద్ధ వ్యవహారాలు చేపట్టే చట్టం 2024ను అమలు లోకి తెచ్చారు. ఈ ప్రకారం ఎవరైనాచట్టవిరుద్ధంగా చేపట్టడం అందుకున్నా, ప్రశ్నలు, జవాబులునీ లీక్‌చేసినా పర్యక్షనివారో అనుబితంగా నాయుడేసినా, కంప్యూటర్ నీచేపర్చినా ట్యాంపరింగ్‌చేసినా నశీపరీక్షలు నిర్వహించి, నశీలీ ప్రవేశపరీక్ష కార్డులు జారీచేసినా నేరం కిందకు వస్తుంది. ఇందుకు బాధ్యులైనవారో బిరుదునించి వదళ్లవరకు జైలుశిక్షతోపాటు జీవనసాయంయలవరకు జరిమానా కూడా విధించే అవకాశం ఉంది.



శనివారం రాజ్‌ఘాట్‌లో గాంధీజీ సమాధివద్ద పుష్పాంజలి ఘటిస్తున్న బంగ్లా ప్రధాని షేక్ హసీనా బేగం

యూరిలో చొరబాటుకు యత్నం..

ఇద్దరు ఉగ్రవాదులను మట్టుబెట్టిన సైన్స్..

శ్రీనగర్, జూన్ 22: ఉత్తర కట్టెలోని బాహుమల్లు జిల్లాలో చొరబాటు ప్రయత్నాలను భద్రతా బలగాలు తిప్పికొట్టాయి. ఉరిలోని గోడ్డను ప్రాంతంలో శనివారం ఉగ్రవాదులు చొరబాటును ప్రయత్నించగా ఇద్దరిని భద్రతా బలగాలు మట్టుబెట్టినారు. ప్రస్తుతం సంఘటనా స్థలంలో ఇంకా ఉగ్రవాదులు, సైన్యం వర్తకాలు చేస్తున్నాయి కొనసాగుతున్నాయి. ప్రస్తుతం ఉగ్రవాదుల ఆహూతి తెలియరాలేదు.



జమ్మలీగీ ఎక్కువగా ఉంది. అయితే వారిని క్రమంగా నిర్మూలిస్తూ వస్తున్నారు. అమరీనాథ్ యాత్ర కోసం జమ్మూకశ్మీర్లో పామాయిలిటరీ బాగాలను మోహరించారు. ఈసారి జమ్మూ జిల్లాకు 24 కంపెనీల ఆదనపు పామాయిలిటరీ బాగాలను తరలించారు. ఇది గతేడాది కంటే అయిదు రెట్టి అరు కంపెనీల కంటే అయినా, అమరీనాథ్ నుంచి వ్యక్త మార్గం, యాత్రకు బస స్థలాలా, లంగర్లు తదితర ప్రాంతాల్లో మోహరించడంతో పాటు, ఎలాంటి ఆహారం నీయం కంట్రోలుగాను జరిగే ఆహారం ఉన్న ప్రాంతాల్లో ఫౌసరిగా పామాయిలిటరీ బలగా లాను కేంద్రం మోహరిస్తున్నది.

రామ్లల్లా విగ్రహ ప్రాణప్రతిష్ఠ చేసిన

ప్రధాన పూజారి కన్నమూత

[illegible]

ఆయోధ్య రామాలయం ప్రారంభోత్సవం నాటి జ్ఞాపకాలను గుర్తుచేసుకున్నారు. సంస్కృత భాషకు, భారతీయ సంస్కృతికి ఆయన చేసిన సేవలు ఎప్పటికీ గుర్తుండిపోతాయని సిఎం ఆదిత్యనాథ్ సంతాపం తెలిపారు. జనవరి 22న ప్రధాని మోడీ చేతులమీదుగా ఆయోధ్య అలయంలో శ్రీరాముడి విగ్రహ ప్రాణప్రతిష్ఠ జరిగిన విషయం తెలిసిందే.

సవాళ్లు, సంక్షోభంలో ప్రపంచ దేశాలు

విక్యరాజ్యసమితి సెక్రటరీ జనరల్ ఆంటోనియో గ్యుటెరెస్

స్వయంశ్రి, జూన్ 22: ప్రపంచం తీవ్రస్థాయిలో సవాళ్లను ఎదుర్కొంటున్నందున, ఒత్తిపై విశ్వాసంతో, మేల్పైపు వాతావరణ మూర్ఖుల్లో అత్యవసరం పెంచుతే, ప్రపంచం వాస్తవిక జీవన వ్యయసంక్షోభాలు పెరిగిపోయాయని వీటిని అరికట్టేందుకు ముందు దేశాలు దృష్టిపెట్టాలి. ఉంటుందని వ్యక్తాభిప్రాయాన్ని సెగిలెన జనరల్ అంబినియో గుర్తుపెట్టి వ్యాఖ్యానించారు. ప్రస్తుత సంక్షోభం పల్లనో దేశాల్లో దశాబ్దాలుగా జరిగిన అభివృద్ధి ప్రయోజనాలు ప్రతిఘటించేలాకొని వెళుతున్నాయని ఆందోళన వ్యక్తంచేస్తారు. అనేక దేశాలు 2030 అజెండా సుస్థిరత అభివృద్ధి లక్ష్యాల సాధనలో కూడా సతమతం అవుతున్నాయని చెప్పారు. జనప్రపంచం స్థాయిలో జీవనప్రమాణాలు గతంలో పాటించలేనంతగా పెరిగిపోయేలా, ప్రతీ ఎదుగుతుంది అరుగున అభివృద్ధి భావంతో ఉన్నట్లు తెలిచినన్నారు. దీనివల్ల వ్యవసరపై సమస్యల తగ్గుతుందని,తద్వారా అగ్రికల్చర్ పెరుగుతున్నాయి. ముందు ప్రజల్లో వ్యవసరపై సమస్యల పెరిగిపోయేదానిని, ప్రపంచం స్థాయిలో ఇప్పటికే భవిష్యత్తుపై ఒక సరస్సును కూడా నిర్వహించామన్నారు. మానవాళి భద్రత, 2030 సుస్థిర అభివృద్ధి లక్ష్యాల సాధన వంటి సామాజికపాలు భూగోళీయ వాతావరణవిపరీతాలు, మానవాళి సుస్థిరతను పెరిగించే లక్ష్యాలతో ముందుకు పోవాల్సి ఉంటుందన్నారు. మానవాళి భద్రతకు అంతర్జాతీయ స్థాయిలో సాహసం అవ్వడేశాలను, అంతే ప్రభుత్వాల సౌలభ్యం, బహుళస్థాయిలతో కేంద్ర కార్యకలాపం మొత్తం సమీక్షిస్తే ముందుకుపోవాలి



శివలీలం దగ్గర. జాతీయస్థాయిలో శాంతిసాహసరంగం, అభివృద్ధి లక్ష్యాలతో ప్రాంతీయ సహకారం మరియు సేవల సహాధినిత్యకాల్పి అందించే సమర్థతతో ఈ కార్యక్రమం అనివార్యమని అన్నారు.

ఇక సుస్థిర అభివృద్ధి లక్ష్యసాధన ప్రస్తుతం సమస్యలో ఉందని, 2030నాటికి సగం కాలం పూర్తియైనా ఇప్పటికీ లక్ష్యసాధనలో అనేక పాతలాల వెనుకబడి ఉన్నారని అన్నారు. ఇప్పటికీ కొన్నిచోట్లా పేదరికం నిర్మూలన, ఆరోగ్య బాధల నిర్మూలనను అగ్రముంలేజికోవచ్చున్నారన్నారు.

లెజిస్లేషన్లు అగ్గియాసెయ్యాలంటే మొత్తం అవసరభద్రత, చివరిచివర, సామాజికభద్రత, మహిళలగురించిన రివల్యూషన్ సమిష్టి కృషి జరగాల్సి ఉందన్నారు. ప్రపంచ దేశాల ప్రధాన సమస్యలలో ఇప్పుడు మానవాళి భద్రత మూత్రమే నమన, సామాజికభద్రత, అవసరభద్రత వంటి సమస్యలను అగ్రముంలేజికో అవసరం ఎంతో ఉందని అంటోనీయో గుటెరెస్ పేర్కొన్నారు.

ఈతకొట్టి పైకిరాగానే కుప్పకూలిన బాలుడు!

మీరట్, జూన్ 22: స్వీడ్మింగుగోస్టర్లలో ఆకలికట్టి పైకె వచ్చిన కొద్దిసేపటికే కుప్పకూలి వడిపోయిన యువకుడి ఉదంతం మీరట్లో వెలుగులోకి వచ్చింది. 17 ఏళ్ల జిహాన్ నీకు చెందిన యువ కుప్పడు స్వీడ్మింగుగోస్టర్లలో ఆకలికట్టేందుకు వచ్చాడు. కొద్దిసేపు ఆకలికట్టి స్వీడ్మింగుగోస్టర్ గట్టుపైకి వస్తుండగానే కుప్పకూలివడిపోయాడు., వెంటనే ఆసుపత్రికి తీసుకెళ్లినా అప్పటికే చనిపోయాడని వైద్యులు ధృవీకరించారు. మృతుడిపేరు

జానామీగా పోలీసులు గుర్తించారు. ఈ యువకుడు తన స్నేహితులతోలిసి స్కూలునుంచి వచ్చినతర్వాత స్వీమ్మింగ్ పూల్ లకు వచ్చాడు. సీనిబివి కేమరాల్లో ఈద్యక్తులు రికార్డు అయ్యాయి. ఈ ఘటనకు సంబంధించి స్వీమ్మింగ్ పూల్ నిర్వాహకులకు హతరలో ఉండగా పోలీసులు వెంటనే ఆ కేంద్రాన్ని మూసివేసారు. బాబులే ఆసస్పెక్ట్ ముఖేతి కారణం గుర్తించేందుకు పోలీసులు దర్యాప్తు ప్రారంభించారు.



'నా పేరు

శివ', అంధగారం' తదితర హిట్ చిత్రాల్లో నటించిన వినోద్ కిషన్ ను 'పేక మేడలు'తో హీరోగా ఆనూప కృష్ణ హీరోయిన్ గా సహజంగా సాగిపోతున్న సినీమా పేక మేడలు. ఎవరికీ చెప్పొద్దు సినీమాతో క్రేజీ యాంట్స్ ప్రొడక్షన్స్ సంస్థను స్థాపించి

లభించింది. ఇప్పుడు ఈ సినీమా నుంచి ఫస్ట్ సాంగ్ బూమ్ బూమ్ లచ్చన్న విడుదలైంది. లక్కనీ వెంట కక్క తోక లెక్క ఊపుకుంటూ వచ్చులో లచ్చన్న అంటూ సాగి ఈసాంగ్ సింగర్ మనో పాడగా లిరిక్స్ రాసింది భాగ్యవే కాల్కి. స్వరణ్ సాయి అందించిన మ్యూజిక్ చాలా ఎంట్రాటివ్ గా కొత్తగా ఉంది. ఈ పాట అధ్యంతం వినోదా త్మకంగా చిత్రీకరించినట్లుగా తెలుస్తోంది. ఒక మంచి కాన్సెప్ట్, కంటెంట్ ఉన్న స్టోరీగా ఈ సినీమా ఖచ్చితంగా మంచి విజయం సాధిస్తుంది. ఈ సినీమా జూరల్ విడుదల చేస్తున్నట్లు తెలిపారు మూవీటీం. నటీనటులు: వినోద్ కిషన్, ఆనూప కృష్ణ, రితిక శ్రీనివాస్, జగన్ యోగి రాజ్, ఆనూపనూతల, గజేష్ తిప్పరాజు, నరేన్ యాదవ్.

టిక్కెట్స్: నిర్మాణం: క్రేజీ యాంట్స్

'పేక మేడలు' నుంచి 'బూమ్ బూమ్ లచ్చన్న'

విజయాన్ని అందుకొని ఇప్పుడు పేక మేడలు సినీమాతో ప్రేక్షకుల ముందుకు వస్తున్నారని. గతంలో ఈ సినీమాకు

ప్రొడక్షన్స్, నిర్మాత: రాజ్ కేష్ వర్మ, రచయిత, దర్శకుడు: నీలగిరి మామిళ్ల, డిడి, హరిచరణ్ కె,



సంబంధించిన టీజర్ విశ్వక్సేన్ చేతుల మీద విడుదల చేయగా టీజర్ కు చాలా మంచి స్పందన

ఆనూపా బోరా ఎగ్జిక్యూటివ్ ప్రొడ్యూసర్: కేతన్ కుమార్, పిఆర్ఓ: మధు విఆర్ తదితరులు.

ప్రదీప్, పంకజ్ బోరా



'తుఫాన్' సెకండ్ సింగిల్ రిలీజ్

హత్వ సినీమాలను నిర్మించింది. పొయటిక్ యాక్షన్ ఎంటర్టైన్మెంట్ జానరల్లో 'తుఫాన్' సినీమాను రూపొందిస్తున్నారని దర్శకుడు విజయ్ మిల్లన్. 'తుఫాన్' సినీమాను త్వరలో గ్రాండ్ థియేటర్ల రిలీజ్ తీసుకురానున్నారు. 'తుఫాన్' సెకండ్ సింగిల్ 'వెతికా నేన నా జాడ' రిలీజ్ చేశారు. 'వెతికా నేన నా జాడ' పాటకు భావ్యశ్రీ లిరిక్స్ అందించారు. మాస్ట్రో నేపా పాడారు. హరి దహ్లావీయా సంగీతాన్ని అందించారు. 'వెతికా నేన నా జాడ' నిలిచి దారిలో.. నా జ్ఞే వెతికే నేడు కొత్త పేరున, నాకు నేనే తప్పిపోయా గాల్చి సాగుతూ.. కాలం కరిగిపోయే తీరం చేరుతూ' అంటూ ఆలోచించజేసే లిరిక్స్ తో సాగుతుంది పాట. 'తుఫాన్'

హీరో విజయ్ అంబోస్ నటిస్తున్న లేటెస్ట్ మూవీ 'తుఫాన్'. ఈ సినీమాను ఇప్పటికీ ఫిల్మ్ ఫెస్టివల్స్ వేదికల్లో బ్యానర్లపై చేస్తున్న పోస్టర్ల కమల్ బోరా, రూరల్ బ్యాక్ డ్రామ్ లో డి.లలితా, సాగ్ ఫ్రెండ్ అండ్ హాస్య నాగ్ కాన్సెప్ట్ మూవీ. ఇప్పటి వరకు విడుదలైన కంటెంట్ కు అద్భుతమైన స్పందన వచ్చింది. ప్రేక్షకుల ఉత్సాహాన్ని మరింతగా పెంచింది. పల్లెటూరి వాతావరణంలో జరిగే సినీమాల్లో పండిత అద్భుతాలు సృష్టిస్తాయి. ఈ సినీమాలోని మొదటి 3 పాటలు చార్ట్ బస్టర్ హిట్స్ గా అలరిస్తున్నాయి. ఇప్పుడు మేకర్స్ పోర్ట్ సింగిల్ ను విడుదల చేశారు. 'బుజ్జి మేక' సాంగ్ ఈ సినీమా ఎన్నెన్నో ప్రజెంట్ చేసే పవర్ ఫుల్ ట్రాక్. శేఖర్ చంద్ర వరదర్శన్ కంపోజిషన్, కాన్సెప్ట్ శ్యామ్ అందించిన ఎమోషన్ లిరిక్స్ తో ఈ పాట మోస్ట్ హాట్ లింగ్ గా ఆకట్టుకుంది.

'పాట్లల్' నుంచి 'బుజ్జి మేక'

కాలభైరవ వోకర్స్ పాటకు ప్రాణం పోనాయి. ఎమోషన్



మరో స్థాయికి తీసుకెళ్లాయి. పాటలోని విజయల్ని చాలా నేపరల్ గా ఉన్నా

సినీమాకు ఈ పాట ప్రత్యేక ఆకర్షణగా నిలవ నుంది. నటీనటులు - విజయ్ అంబోస్, శరత్ కుమార్, సత్యరాజ్, దాల్ ధనుంజయ, మేఘా ఆకాష్, మురళీ శర్మ, పృథ్వీ అంబర్, శరణ్య పొన్నన్న, తల్లెవాసల్ విజయ్ తదితరులు. టెక్నికల్ టీమ్: కాన్సెప్ట్: పియోనా స్టాలిన్, డిజైన్: తందోరా చంద్ర, యాక్షన్ కొరియోగ్రాఫర్: సుప్రీమ్ సుందర్, ఆర్ట్ డైరెక్టర్: అరుముగ స్వామి, ఎడిటింగ్: ప్రవీణ్ కేపల్, మ్యూజిక్: అప్ప రాజమణి, విజయ్ అంబోస్, నిర్మాతలు: కమల్ బోరా, డి. లలితా, బోరా రచన, సినీమాటో గ్రఫీ, డైరెక్షన్: విజయ్ మిల్లన్ వర్క్స్ అందించడంతో 'బుజ్జి మేక' తదితరులు.

హీరో టబ్బింగ్ సాంగ్ గా అలరించింది. పొట్లల్ దర్శకుడిగా సాహితీ మోక్షానికి మూడో చిత్రం. ఇందులో యువవందల కృష్ణతో పాటు అనన్య నాగ్ లీడ్ రోల్స్ పోషిస్తున్నారు. నిశాంత్ రెడ్డి కుడితి, సురేష్ కుమార్ నడిగే నిర్మాతలు, ఈ చిత్రానికి సినీమాటోగ్రఫీ మోనిష్ భూపతి రాజు, ఎడిటింగ్ కార్తీక్ శ్రీనివాస్, ఆర్ట్ డైరెక్షన్ నార్సి శ్రీనివాస్, త్వరలోనే ఈ చిత్రాన్ని థియేటర్లలో విడుదల చేయడానికి మేకర్స్ సన్నాహాలు చేస్తున్నారు. నటీనటులు: యువ చంద్రకృష్ణ, అనన్యనాగ్, అజయ్, ప్రియంకా శర్మ, తనస్వి చౌదరి, నోయల్ సీన్, చిత్రవతి శేఖర్, శ్రీకాంత్ అయ్యంగార్, జీవన్, రియాజ్, విక్రమ్ శ్రీనివాస్, లిరిక్స్: కాన్సెప్ట్ శ్యామ్, ఆర్ట్ డైరెక్షన్: నార్సి శ్రీనివాస్, ఫైట్స్: పృథ్వీ, రబీన్ సుబ్బు, పీఆర్ఓ: పంకీ శేఖర్, డిజిటల్ మిడియా: హ్యామిల్టన్ మీడియా.

హీరో టబ్బింగ్ సాంగ్ గా అలరించింది.

వింది. పొట్లల్ దర్శకుడిగా సాహితీ మోక్షానికి మూడో చిత్రం. ఇందులో యువవందల కృష్ణతో పాటు అనన్య నాగ్ లీడ్ రోల్స్ పోషిస్తున్నారు. నిశాంత్ రెడ్డి కుడితి, సురేష్ కుమార్ నడిగే నిర్మాతలు, ఈ చిత్రానికి సినీమాటోగ్రఫీ మోనిష్ భూపతి రాజు, ఎడిటింగ్ కార్తీక్ శ్రీనివాస్, ఆర్ట్ డైరెక్షన్ నార్సి శ్రీనివాస్, త్వరలోనే ఈ చిత్రాన్ని థియేటర్లలో విడుదల చేయడానికి మేకర్స్ సన్నాహాలు చేస్తున్నారు. నటీనటులు: యువ చంద్రకృష్ణ, అనన్యనాగ్, అజయ్, ప్రియంకా శర్మ, తనస్వి చౌదరి, నోయల్ సీన్, చిత్రవతి శేఖర్, శ్రీకాంత్ అయ్యంగార్, జీవన్, రియాజ్, విక్రమ్ శ్రీనివాస్, లిరిక్స్: కాన్సెప్ట్ శ్యామ్, ఆర్ట్ డైరెక్షన్: నార్సి శ్రీనివాస్, ఫైట్స్: పృథ్వీ, రబీన్ సుబ్బు, పీఆర్ఓ: పంకీ శేఖర్, డిజిటల్ మిడియా: హ్యామిల్టన్ మీడియా.

సాయి దుర్గ తేజ్ నూతన చిత్రం

విరుపాక్ష, బ్రో వంటి భాక్ బస్టర్ విజయాల తరువాత సుప్రీమ్ హీరో సాయి దుర్గ తేజ్ నటిస్తున్న పాన్ ఇండియా చిత్రం జిటిఎల్ ప్రారంభమైంది. విరుపాక్ష, బ్రో 100 కోట్ల క్లబ్ లో చేరిన కథనాయకుడు సాయి దుర్గ తేజ్ ఈసారి మరింత ఉత్సాహంతో, అత్యంత ప్రతిష్టాత్మకమైన సినీమాతో ప్రేక్షకుల ముందుకు రాబోతున్నాడు. రోహిత్ కేపీ దర్శకుడిగా పరిచయమవుతున్న ఈ చిత్రాన్ని డ్రైమ్ షో ఎంటర్టైన్మెంట్స్ పతాకంపై కె నిరంజన్ రెడ్డి, వైతన్యరెడ్డి ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తున్నారు. ఈ చిత్రానికి సంబంధించిన ఆన్ సైట్ మెంట్ పోస్టర్ ను విడుదల చేశారు.



జరుగుతోంది. ఈ చిత్రానికి సంబంధించిన మరిన్ని వివరాలు త్వరలోనే తెలియజేస్తాం అన్నారు. తెలుగు, తమిళ, హిందీ, కన్నడ, మలయాళ భాషల్లో పాన్ ఇండియా చిత్రంగా ఎన్డీటీ 18 రూపొందుతోంది.

ల్యాండ్ మైన్ లతో చుట్టూముట్టబడిన ఎడారి భూమిలో వచ్చని వెట్టుతో ఉన్న పోస్టర్ అందరి దృష్టిని ఆకర్షిస్తుంది. ఈ పోస్టర్ ను చూస్తుంటే ఓ యానివర్సల్ ఈ చిత్రం రూపొందుతున్నట్లు కనిపిస్తుంది. నిర్మాతలు మాట్లాడుతూ, ఈ చిత్రం కోసమే నిర్మించిన ఓ భారీ సెట్ తో ప్రస్తుతం ఈ చిత్రం తొలి షెడ్యూల్ జరుగుతోంది. ఈ చిత్రానికి సంబంధించిన మరిన్ని వివరాలు త్వరలోనే తెలియజేస్తాం అన్నారు. తెలుగు, తమిళ, హిందీ, కన్నడ, మలయాళ భాషల్లో పాన్ ఇండియా చిత్రంగా ఎన్డీటీ 18 రూపొందుతోంది.

వెయ్యేళ్ల కిందటే ఇచ్చిన గురువు రామానుజా చార్యులు. ఆయన జీవిత కథతో సినీమా చేయడం లయన్ సాయివెంకట్ చేసు

కున్న అద్భుతం అన్నారు. దర్శకుడు వీర శంకర్ మాట్లాడుతూ, 'ఇయహో రామానుజ' చిత్ర సాంగ్ లీడ్ రిలీజ్ చేయడం సంతోషంగా ఉంది. ఈ సినీమా సాంగ్స్ అన్న చాలాభాగం ఉంది. భక్తిని, చైతన్యాన్ని అందించేలా సంగీతసాహిత్యాలు కుదిరాయి. 'ఇయహో రామానుజ' సినీమా ఈ



వింపనున్నారు. రెండు భాగాలుగా చిత్రీకరణ జరుపుకుంటున్న ఈ సినీమా ఫస్ట్ పార్ట్ జూలై 12న తెలుగు, తమిళ, కన్నడ, మలయాళ, హిందీ, సంస్కృత భాషల్లో ప్రేక్షకుల ముందుకు రాబోతోంది. 'ఇయహో రామానుజ' సినీమా లిరికల్ సాంగ్స్ విడుదల కార్యక్రమాన్ని హైదరాబాద్ లో నిర్వహించారు. ఈ కార్యక్రమంలో, నిర్మాత తుమ్మలపల్లి రామ సత్యనారాయణ మాట్లాడుతూ, 'ఇయహో రామానుజ' సినీమా చేయాలనేది నా మిత్రుడు లయన్ సాయి వెంకట్ కల. 'ఇయహో రామానుజ' పాటలు చాలా భాగం ఉన్నాయి. ఈ సినీమా నా మిత్రుడి గొప్ప విజయాన్ని అందించాలని కోరుకుంటున్నా అన్నారు. నిర్మాత ప్రసన్న కుమార్ మాట్లాడుతూ, కులమతాల సమాజం లో విభేదాలు తీసుకురావద్దనే గొప్ప సందేశాన్ని

తరం ప్రేక్షకులు చూడాల్సిన సినీమా ఇలాంటి సినీమా రూపొందించడం సాధారణ విషయం కాదన్నారు. ఎన్ డీటీ మాజీ ఛైర్మన్ అనిల్ కుర్రావలం మాట్లాడుతూ, 'ఇయహో రామానుజ' చిత్ర పాటల విడుదల కార్యక్రమానికి నన్ను ఇన్వైట్ చేసిన లయన్ సాయి వెంకట్ కృతజ్ఞతలు. పాటలు చాలా భాగం ఉన్నాయి. దర్శకుడు, హీరో డా.లయన్ సాయి వెంకట్ మాట్లాడుతూ, ఈ రోజు మా 'ఇయహో రామానుజ' సినీమా లిరికల్ సాంగ్స్ రిలీజ్ కార్యక్రమం జరుపుకోవడం సంతోషంగా ఉంది. మా ఈవేంటకు వచ్చిన అతిథులందరికీ కృతజ్ఞతలు. మమీళ్ళ గౌరవించాలని, కులమతాలకు అతితగా ఉండాలని సందేశాన్ని ఇచ్చిన గొప్ప గురు భగవత్ రామానుజాచార్యుల వారు. ఆయన గొప్పదనం ఈ తరం వారికి తెలియజేయాలనే ఉద్దేశంతో ఇయహో రామానుజ చిత్రాన్ని రూపొందించారు. జూలై 12 ప్రపంచ వ్యాప్తంగా ఈ చిత్రాన్ని ప్రేక్షకుల ముందుకు తీసుకురాబోతున్నామని అన్నారు.

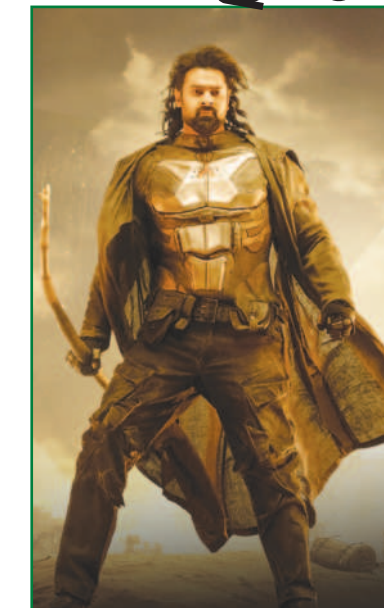
మోస్ట్ ఎన్టైటిల్డ్ అండ్ కమింగ్ సైన్స్ ఫిక్షన్

ఎన్టీ 'కల్కి 2898 ఎడి' ఫస్ట్ ట్రైలర్ మ్యాసివ్ రెస్పాన్స్ తో గ్లోబల్ గా సెన్సేషన్

ట్రైలర్ మ్యాసివ్ రెస్పాన్స్ తో గ్లోబల్ గా సెన్సేషన్ ట్రైలర్ మ్యాసివ్ రెస్పాన్స్ తో గ్లోబల్ గా సెన్సేషన్

'కల్కి 2898 ఎడి' రిలీజ్ ట్రైలర్

టీక్ యూనివర్స్ ని ప్రేక్షకులకు పరిచయం చేస్తూ, తాజా ట్రైలర్ ఇంకా డీప్ గా ఎన్టీ నేటివ్ ను మహా అద్భుతంగా చూపింది. ట్రైలర్ వారి అద్భుతమైన అవతారాలలో లార్డర్ డెన్ లైన్ హీరోలను ప్రజెంట్ చేసింది. మోగాస్టర్ అమితాబ్ బచ్చన్ 'అశ్వత్థామ'గా డేరింగ్ స్టంట్స్ ని పెర్ఫార్మ చేశారు. ఉలగనాయగన్ కమల్ హాసన్ 'యాస్మిన్'గా గుర్తింపలేని డెడ్లీ అవతార లో కనిపించారు. 'బుజ్జి'తో కలిసి ప్రభాస్ 'భైరవ'గా బోంబే హంటర్ అదరగొట్టారు. డీపికా పదుకొణె 'సుమతి' పాత్రను పోషించింది, డ్రెస్సింగ్ ఉన్నప్పుడు తన పాత్రలో ఇంటెన్స్ థియేటర్ ఎదుర్కొంటుంది. దిశాపటానీ 'రాక్స్' గా పవర్ ఫుల్ ప్రెజెంట్ తో ఆకట్టుకుంది. ట్రైలర్ కల్కి 2898 ఎడిలోని మూడు డిఫరెంట్ పర్సన్ ను పరిచయం చేసింది. కాశీ, మనగడ కోసం పోరాడుతున్న చివరిగా మిగిలిన నగరం : కాంక్షెక్ట్, ఉన్నత పర్వాలచే నియంత్రించబడే ఆకాశంలో ఒక స్వర్గం, మూడోవ శంఖాల, కాంక్షెక్ట్ ద్వారా హింసించబడిన వారికి ఆశయం అందించే ఒక అద్భుతమైన భూమి. అప్పట్ స్టాండింగ్ బ్యాక్ గ్రౌండ్ స్కార్స్, టాప్ క్లాస్ విఎస్ ఎక్స్, ట్రైటేకింగ్ విజయల్ తో ఈ మూవీ ఇండియన్ సినీమాలో అత్యంత ప్రతిష్టాత్మకంగా ప్రాజెక్ట్ గా నిలిచింది. ఈ ట్రైలర్ తెలుగు, హిందీ, తమిళం, మలయాళం, కన్నడ, ఇంగ్లీష్ లో సహా పలు భాషల్లో అందుబాటులో ఉంది. 'కల్కి 2898 ఎడి' దర్శకుడు నాగ్ అశ్వినీ విజనర్ ఆటోజ్, అద్భుతమైన విజయల్, స్టోరీ టెల్లింగ్ తో ఇండియన్ సినీమాని రిడిఫైన్ చేయగలడని ప్రామీస్ చేస్తోంది. ట్రైలర్ తో మహా భారతానికి సంబంధించిన రిఫరెన్స్ స్టాండ్ అప్పట్ మూవీలగా నిలిచింది. 'కల్కి 2898 ఎడి' ట్రూత్ పాన్ - ఇండియా మూవీ, దేశవ్యాప్తంగా ఉన్న టాప్ ట్యాటాలెంట్స్ ని ఒక చోట చేర్చింది. ఇండియన్ టెలివిజన్ స్టార్స్ అమితాబ్ బచ్చన్, కమల్ హాసన్, ప్రభాస్, డిపికా పదుకొణె, దిశాపటానీ సహా ప్రముఖ నటీనటులు నటిస్తున్నారు.



కీపోర్, అనన్య నాగ్ లీడ్ రోల్స్ తో రైలర్ మోహన్ దర్శకత్వంలో రూపొందుతున్న క్రైమ్ కామెడీ థ్రిల్లర్ 'శ్రీకాకుళం షెర్డోక్ హోమ్స్'. శ్రీ గణపతి సినీమాస్ బ్యానర్లపై లాన్సెరెడ్డి సమర్పణలో వెన్నెహూస రమణరెడ్డి ఈ సినీమాని నిర్మిస్తున్నారు. ఇప్పటికే విడుదలైన ఫస్ట్ లుక్ పోస్టర్ కి చాలా మంచి రెస్పాన్స్ వచ్చింది. తాజాగా మేకర్స్ మ్యూజిక్ ప్రమోషన్స్ కిక్ స్టార్ట్ చేశారు. భాక్ బస్టర్ డైరెక్టర్ హరిష్ శంకర్ ఈ సినీమా ఫస్ట్ సింగిల్ 'మా ఊరు శ్రీకాకుళం' టైటిల్ సాంగ్ ని లాండ్ చేశారు. సునీల్ కళ్యాణ్ ఈ సాంగ్ క్యాచీ అండ్ ట్యూనింగ్ నెంబర్ గా కంపోజ్ చేశారు. శ్రీకాకుళం గురించి సరస్వతి పుత్ర రామకృష్ణయ్య శాస్త్రి రాసిన

బేబీ ఫేం సురేష్ బిమగాని ఆర్ట్ డైరెక్టర్ గా పని చేస్తున్నారు. రాజేష్ రామ్ బాల ఎగ్జిక్యూటివ్ ప్రొడ్యూసర్. నటీనటులు : వెన్నెల కిషోర్, అనన్య నాగ్, సీయాగోతమ్, స్నేహ గుప్తా, రవితేజ మహాద్యం, బాహుబలి ప్రభాకర్, మురళీధర్ గౌడ్, బద్రం, అనీష్ కురివెళ్ల, నాగ్ మహేష్, మన్మథ రవి, ప్రభావతి, సంగీత, శుభోదయం సుబ్బారావు, శివమ్ మల్లేత్రా, వాణీపయ్యపెట్టిం నాగరాజు, ఎంపీఎన్ కళ్యాణ్. రచన, దర్శకత్వం: రైలర్

'శ్రీకాకుళం షెర్డోక్ హోమ్స్' టైటిల్ సాంగ్

లిరిక్స్ అద్భుతంగా ఆకట్టుకున్నాయి. మంగ్లీ ఎన్టీటికీ వోకల్స్ పాటకు మరింత ఆకర్షణ తీసుకొచ్చాయి. విజయల్ని సుపర్బ గా వున్నాయి. సాంగ్ లాంచింగ్ సందర్భంగా డైరెక్టర్ హరిష్ శంకర్ మాట్లాడుతూ.. 'శ్రీకాకుళం షెర్డోక్ హోమ్స్' టైటిల్ సాంగ్ లాండ్ చేయడం చాలా అనందంగా ఉన్నప్పుటి నుంచి పరిచయం. చాలా మంచి రైలర్ సాంగ్ చూశాను. మంగ్లీ అద్భుతంగా పాడింది. విజయల్ని కూడా చాలా బావున్నాయి. వెన్నెల కిషోర్ నుంచి ఒక



డిఫరెంట్ సినీమా ఎక్స్ పెక్ట్ చేస్తున్నాం. యూనిట్ అందరికీ ఆల్ ది బెస్ట్ టెలిపా. ఈ చిత్రానికి ప్రముఖ సాంకేతిక నిపుణులు పని చేస్తున్నారు. సునీల్ కళ్యాణ్ సంగీతం అందిస్తున్నారు. రామకృష్ణయ్య శాస్త్రి, కాన్సెప్ట్ శ్యామ్ సాహిత్యాన్ని సమకాలీనులున్నారు. మల్లికార్జున్ ఎన్డికొపిగా, అనివాస్ గుర్లింగ్ ఎడిటింగ్ పని చేస్తున్నారు.

మోహన్, బ్యానర్: శ్రీ గణపతి సినీమాస్, నిర్మాత: వెన్నెహూస రమణరెడ్డి, సమర్పణ: లాన్సెరెడ్డి, ఎగ్జిక్యూటివ్ ప్రొడ్యూసర్: రాజేష్ రామ్ బాల, సంగీతం: సునీల్ కళ్యాణ్, డీపీఓ: మల్లికార్జున్ ఎన్, ఎడిటింగ్: అనివాస్ గుర్లింగ్, ఆర్ట్ డైరెక్టర్: బేబీ సురేష్, స్టంట్స్: డ్రాన్ ప్రకాష్.

అందానికి, ఆరోగ్యానికి అరగంట సైకింగ్ !



అందంగా, ఆరోగ్యంగా, నాజుగా ఉండాలంటే ఆరోగ్యకరమైన ఆహారపు అలవాట్లతో పాటు క్రమం తప్పకుండా వ్యాయామాలు చేయడమూ ముఖ్యమే! ఈ విషయానికొస్తే.. సైకింగ్ చక్కటి వ్యాయామం అంటున్నారని నిపుణులు. రోజూ సైకిల్ తొక్కడ ద్వారా అన్ని శరీర భాగాలకు వ్యాయామం అంది త్వరగా బరువు తగ్గడంతో పాటు ఆరోగ్యపరంగా మరిన్ని ప్రయోజనాలు చేకూరతాయంటున్నారు.

★. సైకింగ్ ద్వారా గుండె సంబంధిత కండరాలకు చక్కటి వ్యాయామం అందుతుంది. వేగంగా సైకిల్ తొక్కేటప్పుడు కాళ్ళకు అవసరమయ్యే శక్తిని అందించడానికి గుండె మరింత వేగంగా కొట్టుకుంటుంది. ఫలితంగా ఎక్కువ మొత్తంలో క్యాలరీలు ఖర్చవుతాయి. రోజూ 30 నిమిషాల పాటు సైకిల్ తొక్కకడకం వల్ల దాదాపు 75 నుంచి 670 అదనపు క్యాలరీలు

ఖర్చవుతాయట!.

★. సైకిల్ తొక్కడం వల్ల శరీర భాగాలకు రక్తప్రసరణ బాగా జరుగుతుంది. అలాగే రక్తంలో ఉండే కొవ్వు శాతానిసన తగ్గించేందుకు కూడా ఇది సహకరిస్తుంది. ఫలితంగా రక్తపోటు అదుపులో ఉంటుంది.

★ క్రమం తప్పకుండా సైకిల్ తొక్కే వారిలో రొమ్ముక్యాన్సర్ వచ్చే అవకాశాలు తక్కువగా ఉన్నట్లు వలు అధ్యయనాల్లో రుజువుంది.

★. సైకిల్ తొక్కేటప్పుడు శరీరంలోని ప్రధాన కండరాలన్నీ కలిసి పని చేస్తాయి కాబట్టి కండరాల సామర్థ్యాన్ని పెంచడానికి ఇదొక చక్కని వ్యాయామంగా ఉపకరిస్తుంది.

★ రోజూ సైకిల్ తొక్కడం వల్ల కీళ్ళ కదలికల్లో ప్లెక్సీలిటీ పెరుగుతుంది. అందుకే ఆస్ట్రోమాఫోరేసిస్, కీళ్ళ సంబంధిత సమస్యలతో బాధపడే వారిని సైకిల్ తొక్కమని వైద్యులు సూచిస్తారు. ★. ఒత్తిడి, డిప్రెషన్.. వంటి మానసిక సమస్యల నుంచి బయటపడాలంటే రోజూ అరగంట సైకిల్ తొక్కాల్సిందే! □



చదువుకొని ఆడపిల్ల చేసేదేముంది అనే గ్రామంలో పుట్టిందామె. సంప్రదాయ సరిహద్దులను దాటి, స్టేట్ బోర్డింగ్ లో శిక్షణ తీసుకుంది. జాతీయ అంతర్జాతీయ స్థాయిల్లో స్వర్ణపతకాలను కైవసం చేసుకుంది. దేశంలోనే తన గ్రామాన్ని స్టేట్ బోర్డింగ్ హాట్ స్పాట్ గా నిలిపింది. సినిమాగా రూపొందించిన ఈమె బయోగ్రఫీ అమ్మాయిలెందరికో మానదర్చుక మైంది. భవిష్యత్తులో తనలాంటి క్రీడాకారిణులను తయారుచేయడానికి కృషి చేస్తోన్న ఆశాగోండ్ సూర్య గూర్ఖ తెలుసుకుందాం..

మా ఊళ్లో స్టేట్ బోర్డింగ్ గాలిలోకి ఎగిరి కిందకు దూకుతుంటే మనసుకు స్వేచ్ఛగా, విముక్తి పొందినట్లుగా అనిపిస్తుందనే ఆశా గోండ్ మధ్యప్రదేశ్ లోని జన్ వార్ గ్రామం ఆడపిల్లలకు విద్య అవసరం లేదనే సంప్రదాయ గిరిజన కుటుంబంలో పుట్టిందిమె. సమీప గ్రామమైన పన్నాలో హాస్టల్ లో ఉండి అక్కడి సూర్యలో తొమ్మిదే తరగతి

స్టేట్ బోర్డింగ్ లో శిక్షణ ప్రారంభించారామె. నేనూ నేర్చుకుంటానని అడిగితే సరే అన్నారని చెబుతుంది ఆశా.

అత్యంతరం వచ్చింది..

స్టేట్ బోర్డింగ్ లో చేరడానికి ఆశా తల్లిదండ్రులు ఒప్పుకోలేదు. పెళ్లి చేసుకోకుండా అటలేంటున్నారు. ఎలాగో ఒప్పించి ఆశా శిక్షణలో చేరితే, అదపిల్ల ఇలా రోడ్డులో విహరించడమేంటని ఊళ్లోవాళ్లంతా ఆమె తల్లిదండ్రులను విమర్శించేవారు. దీన్నొక సవాల్ గా భావించి, పట్టుదలగా రాణించడానికి కృషి చేశా. రాష్ట్రస్థాయి పోటీల్లో పాల్గొని విజేతగా నిలిచేసరికి అమ్మనాన్నలు ఉండి అక్కడి సూర్యలో తొమ్మిదే తరగతి



అమ్మాయిలెందరికో మార్గదర్శకం..

చదివేదాన్ని, ఓసారి మా గ్రామానికి వచ్చినప్పుడు స్టేట్ బోర్డింగ్ అని ఏదో ఆటకు సంబంధించింది నిర్బంధాని తెలిసి మాడ్చానికెళ్ళా. అక్కడ చిన్న చిన్న పిల్లలు స్టేట్ బోర్డింగ్ వేగంగా దూసుకెళ్లిపోతున్నారు. చాలా ఆశ్చర్యమేసింది. ఆ ఆట గురించి నాకు తెలియ. ప్రయత్నించడానికి ఆ బోర్డింగ్ నిలబడి, బ్యాల్ బోర్డ్ చేయలేక వెంటనే దిగిపోయా. నేర్చుకోవాలనే ఆసక్త కలిగింది. అక్కడే ఉన్న మేడమేను అడగమన్నారు. ఆమె పేరు ఉల్కిక్ రీన్ హార్ట్ అని చెప్పారు. జర్మనీకి చెందిన ఓ సమాజిక కార్యకర్త ఆట. విద్య, క్రీడల ద్వారా ఆడపిల్లలను స్వేచ్ఛ పొందేలా చేయడానికి వచ్చారుట. రూరల్ టేంజీమేకర్స్ ఎస్టివో నిర్వహిస్తూ, గ్రామాల్లో ఆడపిల్లలను శక్తిమంతులుగా మార్చడానికి కృషి చేస్తున్నారని తెలిసింది. అలా 2015లో రాష్ట్ర ప్రభుత్వం చేయూతతో 450 చదరపు మీటర్ల విస్తీర్ణంలో జక్కడ స్టేట్ పార్కు ఏర్పాటు చేసి,



చేరాలంటే సూర్యోదయానికి నిబంధన ఉంది. గ్రామీణప్రాంత పిల్లలకందరికీ క్రీడలతోపాటు విద్యకూడా ఉండాలనేది రీన్ హార్ట్ ఉద్దేశమట. క్రమేపీ పట్టుపక్కల గ్రామాలకూ ఈ క్రీడ విస్తరించింది టోంది ఆశా.

చలన చిత్రమైంది.. 2018లో చైనాలో జరిగిన ప్రపంచ స్కేట్ బోర్డింగ్ ఛాంపియన్ షిప్ లో భారతదేశానికి ప్రాతినిధ్యం

వహించింది ఆశా. చైనాలో గెలుపు సాధించలేక పోయినా, ఆ అనుభవం నుంచి కొత్త పాఠాలు నేర్చుకున్నా. రెండుసార్లు విశాఖపట్నంలో స్టేట్ బోర్డింగ్ ఇండియన్ నేషనల్ ఛాంపియన్ షిప్ లో స్వర్ణపతకాలను గెలుచుకున్నా. ఇండియన్ స్కేట్ బోర్డింగ్ ఛాంపియన్ షిప్ లో 11 మంది పిల్లలు పతకాలను కైవసం చేసుకొని ప్రపంచటంలో మామూరి కీర్తిని చాటారు. స్కేట్ బోర్డింగ్ ప్రారంభించిన మూడేళ్లలోనే మా గ్రామం స్కేట్ బోర్డింగ్ హాట్ స్పాట్ గా మారింది. ప్రస్తుతం స్కేటింగ్ లో శిక్షణనిస్తూ, బేరేవుట్ స్కేట్ బోర్డింగ్ ఎస్టివోకు ద్వైత్యంగా ఉన్నా. లండన్ ఆక్స్ ఫర్డ్ స్కూల్ లో ఇంగ్లీష్ చదువుకొని వచ్చా. దాన్ని జక్కడి పిల్లలకు నేర్పుతున్నారంటున్న ఆశా జీవితాన్ని ఆధారంగా 'స్కేటర్ గర్ల్' పేరుతో నెట్ ఫ్లిక్స్ చిత్రాన్ని రూపొందించింది. భవిష్యత్తులో మరిన్ని పతకాలను తెచ్చే క్రీడాకారులను తయారుచేసాననే నా ఉద్దేశం. □

డైపర్ ఎలా వచ్చిందంటే !



బుజ్జాయిలకి స్నానం చేయించి, అందంగా ముస్తాబు చేసి, బట్టలు తొడిగితే ఒక పెద్ద పని యిపోయినట్లు ఉంటుంది ప్రతి తల్లికీ. ఇన్ని చేసి పిల్లల తీరా బాతరూం పోతే.. మళ్లీ మొదటికే వస్తుంది పని. కానీ నేటి

కాలంలో డైపర్ల వినియోగం బాగా పెరిగింది. తల్లులకు కాస్త శ్రమ తప్పింది. అయితే, డైపర్లు కనిపెట్టింది ఎవరిని ఎప్పుడైనా ఆలోచించారా! మారియన్ డోనోవన్.. వాడి పాఠశా డైపర్లను కనిపెట్టింది ఈమెనే. తన బిడ్డకి వస్త్రంతో చేసిన డైపర్లు వాడేటట. పక్కా తడిపినప్పుడల్లా దుస్తులు మారుస్తూ విసిగిపోయిన ఈమె పరిష్కార మార్గాన్ని వెతికింది. 1946లో నైలాన్ పానామాల్ వస్త్రంతో కుట్టు మెషిన్ మీద వాలర్ ప్రూఫ్ డైపర్లు రూపొందించింది. మార్కెట్ లో దొరికే జతర ఉత్పత్తుల్లా కాకుండా పిల్లల చర్మానికి ఎలాంటి హాని కలగకుండా వీటిని తయారు చేసినందు. అంతేకాదు, పిన్నులకు బదులుగా మెటల్ బటన్లు, అంటిందే విధంగా ఉండే స్నాప్ ఫ్యాస్టర్స్ ఉపయోగించి మార్కెట్ లోకి విడుదల చేసింది. 1951లో పేటెంట్ పొందిన తర్వాత, అదే సంవత్సరంలో ఒక మిలియన్ డాలర్లకు ఆ హక్కులను కెక్ కార్పొరేషన్ కి విక్రయించింది. □

మల్టీపర్సన్ ఎగ్ బాయ్ లర్



కొంచెం బిరూకపడటం చూస్తుంటే.. మామూలుగా గుడ్లు మునిగేవరకూ నీళ్ళ పోసి మీడియం స్పెమ్ మీద ఏడెనిమిది నిమిషాలు ఉడికిస్తే సరిపోతుంది. కానీ వసుల ఒత్తిడిలో దాని సంగతి మర్చిపోతే కష్టమే. సరిగ్గా ఉడకకపోయినా, ఎక్కువ ఉడికిరాలూ తయారైనా లాభంలేదు. ఈ సమస్యను నివారించే

పరికరం ఎగ్ బాయ్ లర్ ఆటోమాటిక్ ఎలక్ట్రానిక్ కుకర్. చూసేందుకు ఫ్లాస్కొలా ఉంటుంది. ఇందులో గుడ్లు ఉడికించవచ్చు. ఆప్టెట్ చేసుకోవచ్చు. ఎగ్ రోల్స్ లాంటివి తయారుచేయవచ్చు. ఇందుకు ప్రత్యేకించి ప్యాన్ కానీ కడాయి కానీ అవసరం లేదు. నాన్ స్టిక్ కుకింగ్ ఛాంబర్ ఉన్న ఈ మల్టీ పర్సన్ పరికరాన్ని ఎక్కువ కాలం మన్నేలా రూపొందించారు. దీన్ని శుభ్రపరచడమూ సులువే. □

వేకువజామున ప్రార్థన

దినాన్ని ప్రారంభించాలి. చాలామంది విశ్వాసులకు ఇది ఒక అలవాటుగానే ఉంటుంది. క్రైస్తవులు వారివారి సామర్థ్యం బట్టి కొందరు రాత్రి రెండుగంటలకు, మరికొందరు మూడుగంటలకు, ఇంకొందరు నాలుగు లేదా ఐదుగంటలకు లేచి ప్రార్థిస్తుంటారు. ఇదంతో మంచి అలవాటు, తప్పనిసరిగా మనం పాటించాల్సిన నియమం. కొందరు ఆలస్యంగా నిద్రలేస్తారు, మరికొందరు నైడుట్ చేసుకుని, రాత్రంతా నిద్రలేకుండా ఉండడం బట్టి వారు వేకువజామున దేవుడి సన్నిధిలో గడపలేకపోవచ్చు. కానీ రోజులో ఏదో ఒక ఖచ్చితమైన సమయాన్ని దేవుడి సన్నిధిలో ఏకాంతంగా గడపడం ప్రతి విశ్వాసి అలవర్చుకోవాలి.



బైబిల్ ను చదవడం, దేవుడిని స్తుతించడం, ప్రార్థించడం ఇవన్నీ మన ఆనందన జీవితంలో తప్పనిసినైన జీవన విధానంగా ఉండాలి. దీనికి కావాల్సింది బలం,

దేవుడికి మహిమకరంగా ఉంటుంది. మనం కూడా ఇతరులకు మేలు చేసేవారంగా, దేవుడికి మహిమకరంగా జీవిద్దాం.

-వి.వాణిపుష్ప

వంటలన్నీ చక్కగా చేసేవాళ్ళు కూడా కోడిగుడ్డు ఉడకబెట్టి విషయంలో



రెండుబేబుల్స్ నున్నా, అల్లంవెల్లుల్లి : బేబుల్స్ నున్నాను, పసుపు: పావుచెంచా, కారం: ఒకటిన్నరచెంచా, చక్కెర: ఒకటిన్నర చెంచా, పెరుగు: అరకప్పు, అవకాయ గుజ్జు: బేబుల్స్ నున్నాను, కొత్తిమీర తరుగు: పావుకప్పు, అల్లం తరుగు : చెంచా. తయారీ విధానం : ఎండుమిర్చి, ధనియాలు, ఆవాలు, జీలకర్ర, మెంతులు, సోంపు నూనె లేకఉడక వేయించి తీసుకోవాలి. చల్లారాక మిక్సీలో పొడి చేసుకోవాలి. స్లామిడ్ బాణలి పెట్టి నూనె వేసి, వేడయ్యాక ఉల్లిముక్కలు, అల్లంవెల్లుల్లి ముద్ద, ముందుగా చేసుకున్న పొడి వేయాలి. రెండు నిమిషాలయ్యాక టమాటో గుజ్జు, కారం, పసుపు, తగినంత ఉప్పు, చక్కెర వేసి బాగా కలపాలి. అన్నీ వేగక గిలకొట్టి పెరుగు,దాని తరువాత చికెన్ ముక్కలు, అరకప్పు వేజీళ్ళు రోయాలి. చికెన్ పూర్తి ఉడితేకాక అవకాయ గుజ్జు, కొత్తిమీర తరుగు, అల్లం తరుగు వేసి బాగా కలిపి దింపేయాలి.

చెట్టి నాడే పప్పు చికెన్ : అరకేజీ, జీలకర్ర: చెంచా, ధనియాలు: రెండు చెంచాలు,



ఎండుమిర్చి: అయిదు, మిరియాలు: మూడుచెంచాలు, దాల్చినచక్కె: చిన్న ముక్క, యాలకులు: నాలుగు, సోంపు: చెంచా, ఎండుకొబ్బరిపొడి: పావుకప్పు, అల్లం: చిన్న ముక్క, వెల్లుల్లి రెబ్బలు: పది నూనె: కథనాలు కాపీలు తీస్తాం. అది మనందరికీ తెలిసిందే! దోశలు కూడా అలా తీయొచ్చు

ప్రింటర్ అవసరమైన కథనాలు కాపీలు తీస్తాం. అది మనందరికీ తెలిసిందే! దోశలు కూడా అలా తీయొచ్చు

దోశ ప్రింటర్ అంటే దోశ బొమ్మలు ప్రింటవుట్ కాదండోయ్. అసలైన దోశలే. ఇదొక్కటి చోడ్చు అనుకుంటున్నారా? అలాంటి పరికరం నిజంగానే ఉంది మరి. ఇందులో పిండిని లోడ్ చేస్తే చాలు. 360 డిగ్రీల ఫుడ్ గ్రేడ్ కోటెడ్ రోలర్ లోని నిమిషంలో దోశలు డాన్ లోడ్ అవు తాయి. ఎంత మందం గా కావాలి. ఏ మాత్రం వేగం



అరకప్పు, బిర్యానీ ఆకులు: రెండు, ఆవాలు: చెంచా, ఉల్లిపాయ ముక్కలు, రెండు కప్పులు, పచ్చిమర్చి తరుగు: చెంచా, కరివేపాకు రెబ్బలు: రెండు టమాటోగుజ్జు: ఒకటిన్నర కప్పు, ఉప్పు: తగినంత, కారం: రెండు చెంచాలు, పసుపు: చెంచా, చింతపండుగుజ్జు: రెండు చెంచాలు, కొత్తిమీర తరుగు: రెండు చెంచాలు. తయారీ విధానం : జీలకర్ర ధనియాలు, ఎండుమిర్చి, మిరియలు, దాల్చినచక్కె, యాలకులు, సోంపు , ఎండుకొబ్బరి, అల్లం, వెల్లుల్లి రెబ్బలు వేయించి, చల్లారాక అన్నీ మిక్సీలో గ్రెండ్ చేయాలి. అదే బాణలిలో బిర్యానీ ఆకులు, ఆవాలు వేసి వేగక ఉల్లిముక్కలు, పచ్చిమర్చి తరుగు, కరివేపాకు వేసి వేయించాలి. చికెన్ ముక్కలు వేసి కాసేపు వేయించి రుబ్బిన టమాటో గుజ్జు, ఉప్పు, కారం, పసుపు, కప్పు నీళ్ళ పోసి ఉడికించాలి. ఆపై చింతపండుగుజ్జు చేసి మరికొసేపు ఉడికించి దింపేమొందు కొత్తిమీర చల్లాలి.

చికెన్ తో కొత్త రుచులు

ఇంట్లో చికెన్ ఉంటే.. దాంతో పులుసు పెట్టాలా లేదా వేపుడు చేయాలా అని ఆలోచిస్తాం లేదా గబగబా బిర్యానీ వండేస్తాం. కానీ చికెన్ తో అదే కాదు మరికొన్ని రుచులు చేసుకోవచ్చు.

చికెన్ రోస్ట్..

కావలసినవి : చికెన్: కేజీపే, పసుపు: పావుచెంచా, కారం: పావు చెంచా, ధనియాలుపొడి: పావుచెంచా, వెల్లుల్లి రెబ్బలు: అయిదు, ఉప్పు: తగినంత, ఉల్లిపాయలు: మూడు, టమాటో : ఒకటి 'పేస్'ను చేసుకోవాలి) కరివేపాకు రెబ్బలు: మూడు, గరంమసాలా: పావుచెంచా, మిరియాలపొడి: పావు చెంచా, నిమ్మకాయ: ఒకటి, నూనె: వేయించేందుకు సరిపడా. తయారీ విధానం : చికెన్ నీ కడిగి చిన్న ముక్కలుగా కోసి పెట్టుకోవాలి. మిక్సీలో పసుపు, కారం, ధనియాలుపొడి, చెంచి నిమ్మరసం, వెల్లుల్లి తరుగు, మూడు పచ్చిమర్చి ముక్కలు, తగినంత ఉప్పువేసి మెత్తగా గ్రెండ్ చేసుకోవాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని చికెన్ ముక్కలపైన వేసి బాగా కలపాలి. గంట తరువాత స్లామిడ్ బాణలి పెట్టి బేబుల్స్ నున్నా నూనె వేసి ఉల్లిపాయ ముక్కలు వేయించుకుని తీసుకోవాలి. అదే బాణలిలో కప్పు నూనె వేసి చికెన్ ముక్కలపైన వేయించి తీసుకోవాలి. మరో బాణలిలో రంఎం బేబుల్స్ నున్నా నూనె వేసి మిగిలిన పచ్చిమర్చి కరివేపాకు వేయించాలి. నిమిషం తరువాత టమాటో గుజ్జువేసి.. ముందుగా వేయించుకున్న చికెన్ ముక్కలన్నీ వేయాలి. చికెన్ ముక్కలు టమాటో గుజ్జు పట్టాక ఉల్లిపాయ ముక్కలు, గరంమసాలా, మిరియాలపొడి మిగిలిన నిమ్మరసం వేసి బాగా కలిపి రెండు నిమిషాలయ్యాక దింపేయాలి.



చిట్టి చైనీస్ చికెన్..

కావలసినవి : చికెన్: అరకేజీ, మొక్కజొన్నపిండి: రెండు బేబుల్స్ నున్నాను, గుడ్డు: ఒకటి, ఉల్లిపాయలు: రెండు, నూనె: కప్పు, ఎండుమిర్చి: ఆరు, వెల్లుల్లి తరుగు: రెండు బేబుల్స్ నున్నాను, అల్లం తరుగు: చెంచా, టమాటో కెచప్: రెండు బేబుల్స్ నున్నాను, క్యాప్సికం: రెవగు ఉప్పు: తగినంత. తయారీవిధానం : చికెన్ చిన్న ముక్కలుగా కోసి పెట్టుకోవాలి. ఓ గెనెనలో చికెన్ ముక్కలు, మొక్కజొన్నపిండి, సోయాసాస్, గుడ్డు నూనె వేసి అనిననంటినికలిపి పెట్టుకోవాలి. స్లామిడ్ బాణలి పెట్టి రెండు బేబుల్స్ నున్నానూనె వేసి ఎండుమిర్చి, ఉల్లిపాయ ముక్కలు, అల్లంవెల్లుల్లి తరుగు వేసి వేయించాలి. అవివేగక టమాటో కెచప్, తగినంత ఉప్పు వేసి ఓసారి కలిపి దింపేయాలి. మరోబాణలిని పొయ్యిమీద పెట్టి మిగిలిన నూనె వేసి చికెన్ ముక్కల్ని వేయించి టమాటోసాస్ తో వేయాలి. తరువాత అన్నింటినీ కలిపి స్లామిడ్ పెట్టి క్యాప్సికం ముక్కలు, కప్పు వేడి నీళ్ళ పోసి రుచిని సీమ్ లో పెట్టాలి. మిశ్రమం కాస్త చిక్కనకబడ్డాక దింపేయాలి. □



అవివేగక టమాటో కెచప్, తగినంత ఉప్పు వేసి ఓసారి కలిపి దింపేయాలి. మరోబాణలిని పొయ్యిమీద పెట్టి మిగిలిన నూనె వేసి చికెన్ ముక్కల్ని వేయించి టమాటోసాస్ తో వేయాలి. తరువాత అన్నింటినీ కలిపి స్లామిడ్ పెట్టి క్యాప్సికం ముక్కలు, కప్పు వేడి నీళ్ళ పోసి రుచిని సీమ్ లో పెట్టాలి. మిశ్రమం కాస్త చిక్కనకబడ్డాక దింపేయాలి. □

