

రుషికొండ తవ్వకాలపై విడుగురు కేంద్ర అధికారులతో కమిటీ

ఆదేశించిన హైకోర్టు విజయవాడ,డిసెంబరు 22,ప్రభాతవార్త ప్రతినిధి: విశాఖలోని రుషికొండపై అనుమతులకు మించి తవ్వకాలు జరుగుతున్నాయనే అభియోగం దాఖలైన పీటిషన్లపై గురువారం వరుసగా రెండవ రోజు హైకోర్టు విచారణ జరిపింది. ఈ వ్యవహారంపై నిన్నటి విచారణ సందర్భంలో తామే కమిటీ వెస్తామనివెల్లడించిన హైకోర్టు నేడు ఆదిశోలో కార్యాచరణ చేపట్టింది. కొండపై తవ్వకాలు,నిర్మాణాలను క్షేత్రస్థాయిలో పరిశీలించేందుకు కేంద్ర ప్రభుత్వ ఆధికారులతో కమిటీ వేయాలని కేంద్ర హక్కువరణ, ఆటవీశాఖను హైకోర్టు ఆదేశించింది. జనవరి 31 లోపు తవ్వకాలు, నిర్మాణాలపై పూర్తి స్థాయిలో పరిశీలించి నివేదికను తమకు సమర్పించాలని రాష్ట్ర ఉన్నత న్యాయస్థానం ఆదేశించింది. అయిదు గురు కమిటీ సభ్యులు కేంద్ర ప్రభుత్వ సంస్థలకు చెందిన వారినే నియమించా >>2

వైఎస్సార్సీబి అవినీతి పాలన: చంద్రబాబు విజయనగరం (రాజాం) ప్రభాత వార్త : వైఎస్సార్సీబి పాలన అవినీతి పాలన అని, రాష్ట్రంలో రాక్షస పాలన కొనసాగుతోందని టీడీపీ అధినేత చంద్రబాబు ధ్వజమెత్తారు. ఉత్తరాంధ్రపై జగన్మోదీ నవతి తల్లి ప్రేమని ఆరోపించారు. విజయనగరం జిల్లా రాజాంలో నిర్వహించిన 'ఇదేం ఖర్చు మన రాష్ట్రానికి' కార్యక్రమంలో ఆయన మాట్లాడుతూ, రాష్ట్రాన్ని జగన్ సర్వనాశనం చేశారని, రాష్ట్రాన్ని కాపాడుకోవాల్సిన అవసరంఉందన్నారు. అధికారం శాశ్వతం కాదని గుర్తుంచుకోవాలని, ముందస్తు ఎన్నికలు వచ్చినా, ఎప్పుడు ఎన్నికలు వచ్చినా వైఎస్సార్సీబి ఇంటికేనీ చంద్రబాబు స్పష్టం చేశారు. ఇంటికొకరు తెలుగుదేశం పార్టీ జెండా పట్టుకోవాలని చంద్రబాబు పిలుపుని >>2

పనిలో అలసత్వం వచ్చు.. 'స్పందన' కార్యక్రమంలో వచ్చే అర్జీలు కీలకం సచివాలయ ఉద్యోగులు బాధ్యతగా వ్యవహరించాలి: సిఎం జగన్

విజయవాడ,డిసెంబరు 22,ప్రభాతవార్తప్రతినిధి: గ్రామ సచివాలయ ఉద్యోగులు అలసత్వానికి ఆస్కారం లేకుండా పనిచేయాలని సిఎం వైఎస్ జగన్మోహనరెడ్డి ఆదేశించారు. క్షేత్రస్థాయిలో ప్రభుత్వ పాలనను ప్రజలకు దగ్గరకు చేర్చే వ్యవస్థ పనితీరు పూర్తి పారదర్శకతతో ఉండాలన్నారు. మొత్తం 10 విభాగాలకు సంబంధించిన అధికారులు ఈ వ్యవస్థలో ఉన్నందున ఆయా రంగాల సమస్యలపై పూర్తి దృష్టిని పెట్టాలన్నారు.స్పందన కార్యక్రమంలో ప్రతి రోజు వచ్చే అర్జీలన్నింటినీ కీలకమైనవిగా భావించాలన్నారు. సంబంధిత అంశాన్ని పరిష్కరించే దిశలో చర్యలుండాలన్నారు.ఒకే సమస్యపై పదే,పదే అర్జీలు వస్తున్న సందర్భంలో అందుకు కారణాలను ఆన్వేషించాలన్నారు. సమస్య తీవ్రతను తగ్గించాలన్నారు.మళ్ళీ,మళ్ళీ ఆ విషయంలో ఫిర్యాదులు రాకూడదన్నారు. గ్రామ, వార్డు సచివాలయాలు మరింత మెరుగ్గా, సమర్థవంతంగా పనిచేసేలా చూడండి. సచివాలయాల సిబ్బంది పనితీరుపై కచ్చితమైన మానిటరింగ్ ఉండాలని సిఎం జగన్ అధికారులకు మార్గదర్శకాలు జారీ చేసారు. ప్రభుత్వం అమలులోకి తీసుకుని వచ్చిన ప్రతి సంక్షేమ పథకాన్ని సచివాలయ వ్యవస్థద్వారానే అమలు చేస్తున్నామన్నారు. ఆయా పథకాలను గురించి ప్రజలకు వివరించడం, లబ్ధిదారులనుంచి దరఖాస్తులను ఆహ్వానించడం దగ్గరనుంచి అనేక కీలక బాధ్యతలు సచివాలయాల సిబ్బందిపై ఉంచామన్నారు. ఈ గురుతరబాధ్యతను వారు సక్రమంగా నిర్వహించాల్సివుందన్నారు.ఈ బాధ్యతను ఏ మాత్రం విస్మరించినా వ్యవస్థ అమలులో ఇబ్బంది ఉంటుందన్నారు. అయితే గ్రామ సచివాలయ >>2

విజయవాడలో నేడు, రేపు ప్రపంచ తెలుగు రచయితల మహాసభలు

దేశ విదేశాలనుంచి 1500 మంది ప్రతినిధులు రాక

సభల వివరాలు వెల్లడించిన మండలి

ప్రపంచ తెలుగు మహాసభల వివరాలు తెలుపుతున్న అధికార భాషా సంఘం పూర్వ అధ్యక్షుడు డాక్టర్ మండలి బుధప్రసాద్



బిఎఫ్-7 పంజా అన్ని రాష్ట్రాలను అప్రమత్తం చేసిన ప్రధాని మాస్కో, ఇతర కొవిడ్ నిబంధనలు పూర్తిగా పాటించాలని సూచన దేశంలో పది కొవిడ్ వేరియంట్లు న్యూఢిల్లీ, డిసెంబరు 22: ప్రపంచంలోని కొన్నిదేశాల్లో పెరుగుతున్న వైరస్ ప్రభావం భారత్పైనూ చూపిస్తుండటం, కొత్తకొత్త ఉపవేరియంట్లను గుర్తించడంతో వైద్యఆరోగ్యశాఖ కార్యాచరణపై ప్రధాని నరేంద్రమోడీ ఉన్నతస్థాయి సమీక్ష నిర్వహించారు. ఒమిక్రాన్ ఉప వేరియంట్ బిఎఫ్7ను భారత్లో నాలుగు కేసులు గుర్తించడం, చైనాలో భారీ ఎత్తున కొవిడ్కేసులు పెరగడంతో భారత్లో మరింత ఆప్రమత్తం కావాలని ప్రధాని ఆదేశాలు జారీచేశారు. కొత్త ఉపవేరియంట్ వెలుగులోకి వచ్చిన రాష్ట్రాలతోపాటు పొరుగు రాష్ట్రాల్లోకూడా కట్టడి కార్యాచరణ అమలుచేయాలని సూచించారు. గురువారం ప్రధాని వైద్యఆరోగ్యశాఖ అధికారులతో వర్చువల్ సమీక్షనిర్వహించారు. ప్రతి ఒక్కరూ మాస్కులు ధరించాలని, భౌతిక దూరం పాటించాలని, జనసమూహాలు తగ్గించాలని, క్రిస్పైన్, కొత్త సంవత్సరం వేడుకల సందర్భంగా ఊరేగింపులు, ప్రదర్శనలకు అనుమతించకూడదని కొవిడ్ప్రమాణాలు పాటించేట్లు రాష్ట్రాలకు ఆదేశాలు జారీచేయాలని ప్రధానికోరినట్లు సమాచారం. ప్రభుత్వం ఇప్పటికే విదేశాలనుంచి వస్తున్నవారికి పరీక్షలునిర్వహిస్తున్నట్లు వైద్యఆరోగ్యశాఖమంత్రి మన్సుక్ మాండవీయ చెప్పారు. సమావేశంలో చోం మంత్రి అమిత్ షా, ఆరోగ్యమంత్రి మాండవీయతోపాటు రక్షణ మంత్రి రాజీనాథ్,సింగ్లూ కూడా పాల్గొన్నారు. వచ్చే వారంరోజులపాటు క్వారంటైన్ విధానం, పరీక్షల ముమ్మరం చేయడం అనేవి కొనసాగించాలనిసూచించారు. గుజరాత్, >>2

UNWRAP THE BEST PRESENT OF THE SEASON

BUY FROM A WIDE RANGE OF PRE-OWNED CARS

Download the App here. Images used are for illustration purposes only

376 QUALITY CHECK POINTS
 UP TO 1 YEAR WARRANTY & 3 FREE SERVICES*
 VERIFIED CAR HISTORY
 HASSLE-FREE DOCUMENTATION

For enquiry, call 1800 102 1800 | Visit www.marutisuzukitruevalue.com

*Terms and conditions apply. Black Glass Shade on the vehicle is due to the lighting effect. Creative Visualization. Images used are for illustration purposes only. Car colors may vary due to printing on paper.

Visakhapatnam: Gajuwaka: Varun Motor: 7799809992 **Srikakulam:** Varun Motor-Peddapadu: 8886521999 **Muralinagar:** Varun Motor: 8142332266 **Vizianagaram:** Jayabheri-Balaji Junction: 9177617171 **Rajahmundry:** SB Motor: 9701681124 | Varun Motors: 9885808444, 9966754888 **Kakinada:** SB Motor: 8886661920 | Varun Motor: 8142332266, 9885555857 **Jayabheri:** 7799774508, 9177617171 **Pendurthi:** Varun Motor: 7799224440.

మాస్ మహారాజా రవితేజ,కమల్ హిషన్ మేకర్ త్రినాధరావునక్కిన్ మాస్ అండ్ యాక్టర్ ఎంటర్టైన్ సర్ 'ధమాకా'.. రవితేజ సరసన టాలీవుడ్ బ్యూటీ శ్రీలీల హీరోయిన్ గా నటిస్తోంది.. ఈచిత్రాన్ని టీజ్ విశ్వప్రసాద్ భారీగా నిర్మిస్తున్నారు. పిపుల్ మీడియా ఫ్యాక్టరీ అండ్ అభిషేక్ అగర్వాల్ ఆర్ట్స్ పతాకాలపై రూపొందిన ఈచిత్రానికి వివేక్ కూచిభొట సహనిర్మాత.. భారీ అంచనాల మధ్య ఈచిత్రం డిసెంబర్ 23న ప్రపంచ వ్యాప్తంగా విడుదల కానుంది.. ఈసందర్భంగా **హీరో రవితేజ**తో ఇంటర్వ్యూ విశేషాలు మీకోసం..

ధమాకా ప్రమోషన్స్ లో కొత్తగా కనిపిస్తున్నారు. ఫ్యాన్ మీట్ జరిగింది కదా?
ఫ్యాన్స్ తో కలసటం జరుగుతూనే ఉంటుంది.. ఫ్యాన్స్ మీటింగ్ చాలా ఎంజాయ్ చేశాను. అన్నిచోట్లా పాజిటివ్ గా ఉంది.. ఆ పాజిటివిటీనే మనల్ని ముందుకు తీసుకెళ్తుంది.
ఏసినిమా ప్రమోషన్స్ లోనూ ఏసిమా గురించి పెద్దగా మాట్లాడరు. హైస్ ఇవ్వరు కదా?
ఇప్పడే కాదండీ.. మొదటి నుంచి నేనింతే.. మనం మాట్లాడకూడదు.. సినిమానే మాట్లాడుతుంది.. సినిమా విడుదలైన తర్వాత ఆటోమేటిక్ గా సినిమానే మాట్లాడుతుంది కదా..

ధమాకా ఎలాంటి సినిమా?
ధమాకా మంచి ఎంటర్టైన్మెంట్..రాజాద్రి గ్రేట్ తర్వాత అవుట్ అండ్ అవుట్ ఎంటర్టైన్మెంట్ చేయలేదు.. ధమాకా ఫుల్ ఎంటర్టైన్మెంట్.. జనాలు బాగా ఎంజాయ్ చేస్తారు.

ప్రతి క్షణాన్ని ఎంజాయ్ చేస్తా

ఈ మధ్య మీనుంచి సిరియస్ సినిమాల పచ్చాయి కదా. అటువైపు వెళ్ళటానికి కారణం?
అన్ని ప్రయత్నాలూ కదా.. ఫలితం మాకు పక్కన పెడితే ప్రయత్నం జరుగుతూనే ఉండాలి
ధమాకా..సినిమాను రొడీ అల్లుడుతో పోలుస్తున్నారు?
మా రచయిత ఈ మాట చెప్పి ఉంటారు. తెలుగులో ఎంటర్టైన్మెంట్ సినిమాలు మొదలుపెట్టింది చిరంజీవిగారు తర్వాత మేముంతా ఫాలో అయ్యాం.. ధమాకా, రొడీ అల్లుడు లాంటి ఎంటర్టైన్మెంట్



నాకు ఊహ తెలిసినప్పటి నుండి ఇలానే ఉన్నాను. నెగిటివిటీ పక్కన పెట్టేసి ఆనందంగా పాజిటివ్ గా ఉండటమే తెలుసు.. నా డ్రైగుల్స్ కూడ ఎంజాయ్ చేశాను.. నా లైఫ్ లో ఎలాంటి రిగ్రెట్ లేదు.. నేను ఎలాంటి ఒత్తిడి తీసుకోను

సినిమాలే..అందులో ఎలాంటి సందేహం లేదు.
ఈ మధ్య కొత్త రచయితలతో ఎక్కువ పనిచేస్తున్నారు కదా?
ఈ మధ్య కాదు. ఎప్పటి నుంచో ఉంది.. నాకు కొత్త దర్శకులతో పనిచేయటం ఇష్టం. వాళ్ళలో ఒక ఆకలి, తపన ఉంటుంది.. నేను ఆలా వచ్చినవాడినే కదా..
మీ ఎనర్జీ ఫీమ్మకి ఇచ్చినట్లు ఉన్నారా?
రెచ్చిపోతున్నాడు (నవ్వుతూ).. ధమాకా ఆల్బమ్ ఇరగడిశాడు.. తను చాలా మంచి ట్యూన్ మేకర్.. ధమాకా

సౌండ్ అడిరిపోయింది.. అన్నిపాటలూ అద్భుతంగా చేశాడు..
దర్శకుడు త్రినాధరావు నక్కిన్ గురించి?
త్రినాధరావునక్కిన్ తో చాలా సరదా సరదాగా ఉంటుంది. తనతోపనిచేయటం అందరికీ కంఫర్ట్ లోగా ఉంటుంది.
రచయిత ప్రసన్న గురించి?
ప్రసన్న అద్భుతంగా రాశాడు.. ఈసినిమాలో డైలాగులు చాలా ఎంజాయ్ చేస్తారు. ప్రసన్న త్రినాధరావు కాంట్ చక్కగా కుదిరింది.. వాళ్ళ కంబినేషన్ లో అన్ని వర్క్ అవుట్ అయ్యాయి. ఇది అలాగే ఉంటుంది.
శ్రీలీల పెద్దస్టార్ అవుతుందని చెప్పారు కదా?
కచ్చితంగా పెద్ద స్టార్ అవుతుంది. అందం, ప్రతిభ రెండూ ఉన్నాయి.. మంచి డ్యాన్సర్,వాయిస్, ఎనర్జీ అన్నీ ఉన్నాయి. పైగా తెలుగువ్వాయి. తప్పకుండా పెద్దస్టార్ అవుతుంది..
కథల ఎంపికలో మీ ఇద్దరెంతో ఎలా ఉంటుంది?
కథ నచ్చితే ఓకే చేస్తాను. ఇంకాకష్ట పక్కాగా చేసుకుని రమ్మంటాను.. ముందు కథ నచ్చాలి. కథ నచ్చకుండా కాంటిన్యేషన్ గురించి చేసే ప్రసన్నే లేదు. నేనేకాదు ఎవరూ కథ నచ్చకుండా చేయరు.



పిపుల్ మీడియా ఫ్యాక్టరీలో మళ్ళీ మళ్ళీ పనిచేస్తానని చెప్పారా?
పిపుల్ మీడియా ఫ్యాక్టరీ నిర్మాతలు అద్భుతం.. నాకు చాలా సచ్చారు. వ్యక్తిగతంగా కూడ చాలా ఇష్టం.. చాలా పాజిటివ్ గా ఉంటారు. అలాంటి వారికి విజయాలు వస్తే చాలా మందికి కలుగుతుంది.. అలాంటి వారికి హిట్లు రావాలి.. వారితో ఎన్నిసార్లునా పనిచేస్తాను.
ఓటిటి మీ ఆలోచనా దోరణిని మార్చిందా?
లేదు. ఓటిటి వేరు, థియేటర్ వేరు. ఓటిటికి నేను ప్రభావితుల కాను.
మీ బ్యానర్ లో సినిమాలు చేస్తున్నారు కదా.. కథలు ఎంటరా?
తప్పకుండా వింటాను. నిర్మాతకు కథ తెలియాలి.. పెట్టుబడి పెడుతున్నాం. గుడ్ బ్యాడ్ అగ్గీ అన్నీ తెలుసుకుంటాం.. మా బ్యానర్ లో వచ్చేసినిమాలు గురించి త్వరలో చెబుతాం..
మీ ఆటోమోబైల్ గా ఎప్పుడు లాండ్ చేస్తున్నారు?
దానికి చాలా టైమ్ ఉంది.. ప్రస్తుతానికి ఆలోచనే లేదు.. చదువుకుం టున్నాడు.
'వాల్తేరు వీరయ్య' గురించి ?
పవర్ ఫుల్ క్యారెక్టర్ చేస్తున్నా. వందక్కి మాస్ మీరు చెప్పండి.. చిరంజీవిగారంటే నాకు చాలా ఇష్టం. అన్నయ్యతో సినిమా చేయటం గొప్ప అనుభవం.. కథ, క్యారెక్టర్ అద్భుతంగా కుదిరాయి.. పైగా బాబీ దర్శకుడు.
పాస్ ఇండియా సినిమాల గురించి?
కథలో పాస్ ఇండియా కంటెంట్ ఉండాలి. ప్రస్తుతం పాస్ ఇండియా ప్రాజెక్టు టైగర్ నాగేశ్వరరావు చేస్తున్నాను. అది చాలా బాగుంటుంది. అన్నివర్గాల ప్రేక్షకులకు నచ్చుతుంది.
వరుగా సినిమాలు చేస్తున్నారు కదా.. ఈ హేజ్ ఎంజాయ్ చేస్తున్నారా?
నేను జీవితంలో ప్రతి క్షణాన్నిఎంజాయ్ చేస్తాను. షూటింగ్ అంటే పండగ నాకు. నాకు ఏ రోజు బోర్ కొట్టదు.. బోర్ అనే పదం నా డిక్షనరీలో లేదు.
మీ ప్లానింగ్ ఎంత?
నేను పెద్దగా ప్లాన్ చేసుకోను.. ఫ్యూచర్ గురించి పెద్దగా ఆలోచించను, ప్రజంటను ఎంజాయ్ చేస్తాను.

సంక్రాంతి బరిలోకి అజిత్ 'తెగింపు'

కోల్పోవడం, టాలీవుడ్ లో స్టార్ హీరోగా అజితేకమూర్తుకు ప్రత్యేక గుర్తింపు ఉన్న సంగతి తెలిసిందే.. అజితే నటిస్తే సినిమాలు తెలుగులో డబ్ అవుతూ ఉన్నాయనే సంగతి తెలిసిందే.. డబ్బింగ్ సినిమాల ద్వారా తెలుగు వారికి దగ్గరైన అజితే తన కొత్త సినిమాతో సందడి చేసేందుకు రెడీ అయ్యాడు. సంక్రాంతి బరిలోకి అజితేకమూర్ 'తెగింపు' అంటూ రాబోతున్నాడు. తునిపు అంటూ తమిళంలో సందడి చేయనున్న అజితే, రెండు తెలుగు రాష్ట్రాల్లో తెగింపు అనే టైటిల్ తో రాబోతున్నాడు. తలా అంటూ ముద్దుగా పిలుచుకునే అజితేకమూర్ సినిమాలకు కోల్పోవడంలో మంచి డిమాండ్ ఉంటుంది.. తెలుగులోనూ అజితే సినిమాకు ఫుల్ క్రేజ్ ఉంటుంది.. ఇప్పుడు సంక్రాంతి బరిలోకి



తెగింపు అంటూ అజితే రాబోతున్నాడని తెలియటంతో అభిమానులు సంతోషం వ్యక్తం చేస్తున్నారు. ఈసినిమాను బోస్ కమార్ , జీస్టూడియోస్ సంయుక్తంగా నిర్మిస్తున్నారు. హెన్ విరోడ్ తెరకెక్కించారు.. ఈ సినిమాకు జిత్రాన్ సంగీతం అందిస్తున్నారు. రాధాకృష్ణ ఎంటర్టైన్ మెంట్స్, ఐవీఐ ప్రొడక్షన్ సంయుక్తంగా తెగింపు చిత్రాన్ని తెలుగు రాష్ట్రాల్లో రిలీజ్ చేస్తోంది.. సంక్రాంతి బరిలోకి రాబోతున్నట్లు మేకర్స్ పోస్టర్ ద్వారా వెల్లడించారు. ఈచిత్రంలో మంజు వారియర్, జాన్ కోర్నేన్, సముద్రఖని ముఖ్యపాత్రల్లో నటిస్తున్నారు.

ర్వేయి వంటి ఆడ్వెంచర్ సినిమా తర్వాత చేస్తున్న 18 పేజెస్ సినిమా చాలా ఇంటర్సెప్టివ్ క్రేజ్ లవ్ స్టోర్ చేయటం చాలా హాట్ హీగా ఉంది.. నాకు క్రైమ్ థ్రిల్లర్ సినిమాలు అంటే చాలా ఇష్టం. అయితే నేను మొదటిసారి ఎమోషనల్ ఫిలిం చేశాను. సుకుమార్ గారి రైటింగ్స్ కాబట్టి బాగా ఇన్స్పైర్ అయ్యి నా క్యారెక్టర్ నువాలా బాగా డిజైన్ చేశారు. అలాగే సినిమా కూడచాలా బాగా వచ్చింది.. ఈ సినిమాలో ఉన్న నా క్యారెక్టర్ లో ఫ్యామిలీ ఎమోషన్స్ బాగా ఉన్నందున పేరెంట్స్ కూడ కనెక్ట్ అవుతారని అనుకుంటున్నాను.. ఈ సినిమా చేసేటప్పుడు మొదట తెలుగు

కార్తీకేయ2 వంటి భూకేబిష్టర్ చిత్రం తర్వాత యంగ్ హీరో నిఖిల్ సిద్ధార్థ సరించిన చిత్రం '18 పేజెస్'.. జీవ2 పెక్కి స్వతుహారై రైటింగ్స్ సంయుక్తంగా నిర్మిస్తున్న ఈ సినిమాకు బస్మీ వాసు నిర్మాత. అనుపమ పరమేశ్వర్ హీరోయిన్ గా నటిస్తోంది. ఈసినిమాను మోగా నిర్మాత అల్లు అరవింద్ సమర్పిస్తున్నారు. పల్నాటి సూర్యప్రతాప దర్శకత్వం వహిస్తున్నారు. ఈచిత్రం ఈనెల 23న విడుదల కానుంది. ఈసందర్భంగా హీరో నిఖిల్ మీడియాతో సినిమా విశేషాలు పంచుకున్నారు. ఆయన మాటల్లోనే..

అందరూ ఫ్రెష్ ఫీల్ అవుతారు

మాత్రమే చేద్దామనుకున్నాం. కానీ పాస్ ఇండియా సినిమా చేద్దాం అనుకోలేదు.. ఇప్పుడు ఈ రిపేస్ మాస్ ను తర్వాత హిందీకి వెళ్లాలా? లేదా? అనేది ప్రొడ్యూసర్స్ డిస్కస్ చేస్తారు.. ఈ సినిమా మాస్ ను తర్వాత ప్రేక్షకులు చాలా హాట్ హీగా ఫీల్ అవుతారు. 18పేజెస్ చిత్రం పూర్తి అవ్వేస్తోంది.. స్టూడెంట్స్ గు యూత్ కు బాగా కనెక్ట్ అవుతుంది. ట్రైక్ ఓ అయినా సరే, మళ్ళీ కలుసుకునే అవకాశం ఉంటుంది. అలాగే ఎందుకు ట్రైక్ ఓ ఎదుకు అయ్యారు ఎలా అయ్యారు. వారు రీ కనెక్ట్ అయ్యారు అనే విధంగా చాలా ఎమోషనల్ గా ఉంటుంది.. ఇది సోషల్ మెసిజ్ కాదు కానీ ఇప్పుడున్న స్టూడెంట్స్ అందరూ బాగా ఎంజాయ్ చేస్తారు. ఒక్క యూత్ మాత్రమే కాకుండా ఫ్యామిలీ అందరూ కూడ కనెక్ట్ అవుతారు.. సుకుమార్ గారు మార్క్ లవ్ స్టోర్ కాబట్టి ఆయన మార్క్ కు తగ్గట్టే రాసిన లవ్ స్టోర్ ఉంటుంది. అనుపమతో కార్తీకేయ సినిమా చేసే టైమ్ లో ఆ సినిమాకు చాలా రోడ్ జర్నీ చేశాం.. అప్పుడే తనతో రెండో సినిమా చేయటం చాలా హాట్ హీగా ఉంది.ఈసినిమాలో ఎమోషన్స్ బాగా ఉంటాయి.. తనునందిని క్యారెక్టర్ కోసం చాలా కష్టపడింది.. నెక్స్ట్ వచ్చే సినిమాల్లో కూడ కార్తీకేయ2 తర్వాత నాకు ఐడీయా వచ్చింది.. దాని ప్రకారంగా ఇక ముందు సెలక్షన్ చేసే ప్రతి కథలో నేషనల్ వైడ్ కు టప్ ఉండేలా చూసుకుంటూ అన్ని భాషలకు ఉపయోగపడేలా జాగ్రత్తలు తీసుకుంటాం.. నెక్స్ట్ చేసే సినిమాలు కూడా అలాగే చేస్తాను. ఈసినిమా తర్వాత పచ్చే పై తర్వాత వచ్చే రెండు సినిమాలు కూడ అన్ని భాషలకు ఉపయోగపడేలా ఉంటాయి.



'టాప్ గేర్' 30న రిలీజ్

విల్లజ్ నటనతో తెలుగు ప్రేక్షకుల మనసు దోచుకున్న హీరో ఆది సాయికుమార్. 2011లో ఇండస్ట్రీలో ఆడుగుపెట్టి వైవిధ్యమైన కథలతో అలరిస్తున్నారాయన.. రోల్ ఎలాంటిదైనా సరే అందులో లీనమవుతూ ప్రేక్షకుల అభిమానాన్ని సంపాదించారాయన.. అంబెలంబెలుగా ఎదుగుతూ, క్లౌన్, మాస్ ఆడియెన్స్ మెప్పు పొందుతున్నారు.ఇదిలా ఉండగా 2022 మొత్తం కూడ బాక్సాఫీసు వద్ద ఆది సాయికుమార్ ఇండ్రో కన్సింబింది. వరుస ఆఫర్స్ అందుకుంటూ ప్రేక్షకులను అలరిస్తున్నానాయన. టాలీవుడ్ లో రాజీనామా మంచి గుర్తింపు తెచ్చుకున్నారు. ప్రస్తుతం తెలుగులో టాప్ గేర్ చేస్తున్నారాయన.. కె.కళాశాఖ దర్శకత్వంలో కెవి శ్రీధర్ రెడ్డి నిర్మాణ సారధ్యంలో రూపొందుతున్న ఈసినిమాకు నంబందించి ఇప్పటి వరకు పదిలిన అన్ని అవేడేట్స్ విశేష స్పందన తెచ్చుకోవటంలో సినిమాపై అంచనాలు పెరిగాయి.. డిసెంబర్ 30న ఈసినిమాను గ్రాండ్ గా విడుదల



హీరో అర్జున్ ఆది సాయికుమార్

చేయబోతున్నారు. తాజాగా ఈసినిమా సెన్సార్ కార్డు క్రమాలూ పూర్తి చేసుకుని యు టైఎ సర్టిఫికేట్ అందుకుంది. గ్లిమ్ గు థ్రిల్లర్ మామిగా ఈ సినిమాను అద్భుతంగా తెరకెక్కించారని సెన్సార్ బోర్డు సభ్యుల అభినందనలు వచ్చాయని మేకర్స్ తెలిపారు. కాగా డిసెంబర్ 23 ఆది సాయికుమార్ పుట్టినరోజు సందర్భంగా ఆయనకు ప్రత్యేక శుభాకాంక్షలు తెలిపారు మేకర్స్..



ఘనంగా సంతోషం ఓటిటి అవార్డులు

ప్రముఖ నిర్మాత, సంతోషం అధినేత సురేష్ కొండేటి.. 21 ఎళ్ళుగా సంతోషం సౌత్ ఇండియన్ టెలివీయం అవార్డులను అందిస్తూ వస్తున్నారు. తొలిసారిగా సంతోషం ఓటిటి అవార్డుల ఒకటో ఎడిషన్ ను హైదరాబాద్ లో ఘనంగా నిర్వహించారు. అలాగే సంతోషం 21వ సౌత్ ఇండియా ఫిల్మ్ అవార్డుల కర్టేర్ రైజింగ్ ను కూడ ఘనంగా నిర్వహించారు. ప్రముఖుల సమక్షంలో సినిమాలు, వెబ్ సీరీస్ ల ద్వారా 2021-22 ఏడాదులకు ప్రేక్షకులను అలరించిన నటీనటులు, టెక్నీషియన్లను సంతోషం అవార్డులతో సత్కరించారు.. ఈసందర్భంగా ఈనెల 26న జరగనున్న సంతోషం గ్రాండ్ ఈవెంట్ ను నంబందించిన కర్టేర్ రైజింగ్ ప్రొడ్యూసర్స్ అల్లు అరవింద్, శ్రీలీల విడుదల చేశారు. ప్రముఖ దర్శకుడు కె.రాఘవేంద్రరావు, ప్రముఖ నిర్మాత అల్లు అరవింద్, శ్రీలీల, విజయేంద్రప్రసాద్, ప్రముఖ నటుడు సాయికుమార్, అచ్చిరెడ్డి, తుమ్మల రామసత్య నారాయణ, బెక్కెంవెంకటేశ్వర్, మురళీమోహన్, రాజేంద్రప్రసాద్, ఎన్టీ కృష్ణారెడ్డి తదితరులు మాట్లాడారు.

'ఎస్ 5 నో ఎర్టిల్' ట్రైలర్

రకరక్తు, ట్రిప్స్, సునీల్, అలీ, సాయికుమార్ ప్రధానపాత్రల్లో నటిస్తున్న సినిమా ఎస్5 నో ఎర్టిల్.. భరత్ కోమలపాటి ఈ చిత్రానికి దర్శకత్వం వహిస్తున్నారు.. శోర్ ఎంటర్టైన్మెంట్స్ పతాకంపై అదాల్ ప్రతాప్ రెడ్డి, దేవు శామ్యూల్, పైక్ రెహ్మాన్, మొల్కీరెడ్డి గాదె, గౌతమ్ కొండే హాడి నిర్మిస్తున్నారు. హాకర్ థ్రిల్లర్ గా తెరకెక్కిన ఈచిత్రం ఈనెల 30న థియేటర్లలో విడుదల కాబోతోంది ఈచిత్రం ట్రైలర్ ను విడుదల చేశారు..

హార్షవర్ధన్ చే 'కవితా చిత్రమ్' ఆవిష్కరణ

నటుడు, రచయిత బాసంగి సురేష్ రచించిన 'కవితా చిత్రమ్' పుస్తకావిష్కరణ, బాసంగి సురేష్ ప్రధానపాత్రలో నటించిన మట్టి మనిషి చిత్రం ప్రివ్యూసు రామానాయుడు స్టూడియోస్ లో ఘనంగా నిర్వహించారు.ముఖ్యఅతిథిగా నటుడు, రచయిత,దర్శకుడు హర్షవర్ధన్, గౌరవ అతిథిగా పద్మశ్రీ పురస్కార గ్రహీత చింతల వెంకటరెడ్డి హాజరయ్యారు.. ఈ కవితా చిత్రమ్ పుస్తకావిష్కరణ , మట్టి మనిషి చిత్రం ప్రివ్యూ లో నటుడు, రచయిత హర్షవర్ధన్ చేతులమీదుగా జరిగింది.. సిని గీత రచయిత తుంబలి శివాజీ, సిని దర్శకుడు ఎస్ఎస్ వట్సాయక్, క్రిల్ బాలాజీ, కాళీచరణ్, మధుసూదనరావు, సంగీత దర్శకుడు సాహెబ్ శ్రీనివాస్, మట్టి మనిషి చిత్రం దర్శకుడు విరాజ్ పద్మ, నటులు నవీన్, హరి నాయక్ తదితరులు పాల్గొన్నారు.





యేల నాణ్యతను గుర్తించడమూ సవాలునే చెప్పాలి. అందు లోనూ మా పరికరం కోసం మన డేశంలో తయారైన మెటీ రియల్‌నే వాడలనుకున్నాం. అయితే ఇలా పరికరం తయారీ పూర్తి చేయడం ఒత్తితయింది. దాని పరిష్కారాన్ని పర్యవేక్షించడం మరో ఎత్తని చెప్పాలి. ఎందుకంటే ప్యాప్ చర్యల్నిని ఎంత బాగా అతీకి ఉంటే అంత కచ్చితమైన ఫలితం వస్తుంది. అలాగే ఈ క్రమంలో ప్యాప్ కోసం వాడిన మెటీరియల్ పల్లె వరకు అలర్ట్‌లు కావాలి. నాణ్యత విషయంలో అనేక జాగ్రత్తలు తీసుకోవాలి. అలాగే గుండ్ల లయను రికార్డ్ చేయడంలో ఇది సక్రమమైనదా? లేదంటే ఏమైనా సమస్యలు తలెత్తుతున్నాయా? అన్న విషయాలను సునిశితంగా పరిశీలించాలి. సంస్థ ప్రారంభంలో ఎందుకైన జరిగాంటే సవాళ్లను సమర్థంగా మోర్‌గోగిలాగా మండితే.. అందులో మా సర్వజ్ఞుల సహకారం ఎంతో అని చెప్పాలి.

వాణ్ణ మమ్మకమే నడిపివేస్తోంది.. మనం తయారుచేసే ఏ ఉత్పత్తైనా క్లిష్టమైనదా..? వినియోగదారులకు దానిపై పూర్తి సమ్మతం కలగాలి. ఆ విషయంలో మేము ఆనుకుని లక్ష్యాలను చేరు కోగలిగినామని చెప్పా. ఎందుకంటే ప్రస్తుతం మా పరికరానికి

తన ధోగో అవో బీదో యాచనను ఇన్స్పైరేట్ చేసుకోవాల్సి ఉంటుంది. ఇది బ్యూటాలో ద్వారా ప్యాన్తో నందూనమ్మ గుండె లయకు సంబంధించిన సమహారానిని ఎప్పటికప్పుడు సంగ్రహిస్తుంది. దానిని విశ్లేషించి భద్రపరచడానికి మా వద్ద ప్రత్యేకమైన నిపుణుల బృందం ఉంది. గుండె సమస్యల్ని బట్టి ఈ పకతానిని ఎన్ని రోజులు (కనీసంగా 24 గంటలు, గరిష్ఠంగా 72 రోజులు) అమర్చుకోవాలో డాక్టర్లు సూచిస్తారు. ఈ క్రమంలో గుండె లయను ఒక క్రమపద్ధతినో వర్ధిల్లించడం ద్వారా నిర్దిష్ట చికిత్స చేయడం సులభతరం అవుతుంది. ప్రతి అడుగు ఒ సవారే... వ్యాధిగారి ప్రారంభించాలనుకోవడం సులభమే కావచ్చు... కానీ దానిని ఆచరణలో పెట్టడం, అభివృద్ధి చేయడంలో అడుగుదగుగా సవాళ్ల కలుగుతాయి. ప్రత్యేకించి వైద్య పరికరాల రూప చలనకు సంబంధించి తయారీ, క్లినికల్ రిపోర్టింగ్, అవసరమైనా. ఇలా ఎన్నో విభాగాలుంటాయి. ఇలా ప్రతి విభాగంలో అత్యుత్తమ సైన్స్ అధ్యయనాల్ని మానవ వనరులను కలిపి గుర్తిం. ఎంపిక చేసుకోవడం కాస్త కష్టమైన ప్రక్రియ! దీనికి తోడు పరిశరం తయారీ కోసం ఎంచుకునే ముడి సరుకులు, ఆయా మెటేరి

దాక్టర్లు, పేషెంట్లు నుంచి సంతుష్టికరమైన స్పందన వస్తోంది. అలాగే మా ఉత్పత్తిని మార్కెటింగ్ చేసే ప్రక్రియలో సగరంలోని పలుకా ఆస్పత్రులకు వెళ్ళాం. అక్కడికివచ్చిన పేషెంట్లకి డీసీ గురించి వివరించాం. కార్డియోలజీస్టులని ఈ పరికరం పనితీరు గురించి వివరించాం. గుండెకు సంబంధించిన సమస్యలపై అవగాహన కల్పించే బాషావేఆరోగ్య వంటి పలు సదస్సుల్లోనూ పాల్గొని పరికరం గురించి వివరించాం. ఇదన్నీ మా పరికరం వినియోగదారులకు చేరువ కావడానికి ఎంతగానో దోహదం చేశాయి. ఏడాదిలో సగటున 5000 పేషెంట్స్ కు సంబంధించిన హాట్లైన్స్ కలెక్ట్ చేశాం.

పావీటీ ఉన్నా.... మా ఉత్పత్తిని వినియోగదారులకు అందించడం తోనే మా బాధ్యత తీరిపోయి. ప్యాక్డ్ ప్లెజీస్ బుట్టుంది దాని పనితీరును నిరంతరం పరిశీలిస్తున్నాం. డీసీకి సంబంధించిన ఏమైనా సమస్యలుంటే పరిష్కరించడానికి మా డగ్గర్ ప్రత్యేకకమైత మనీటరింగ్ నిపుణుల బృందం ఉంది. ప్యాక్డ్ ప్లెజీస్ కు విషయంలో వినియోగదారులకు ప్రత్యేకంగా కాన్సల్లింగ్ కు కూడా ఉస్తాం. ఈ ప్రత్యేకతల్లో మేము మార్కెట్లో బోడినీ తట్టుకుని నిలదొక్కుకునేలా చేస్తున్నాము. 

అట్టే దట్టే అట్టే దట్టే... ఇది మన జీవనం లయ. అందులో ఉన్నంతవరకు సరే... కానీ వివిధ ఆరోగ్య సమస్యలు, ఇతరత్రా కారకాల పల్ల ఓక్సిజెనారి అడే దెబ్బతింటుంది. చేతులు కాలాక జతులు పట్టుకున్నట్టు... పరిస్థితి చేయి దాకాక పరిష్కారం కోసం చూస్తే ఏం ప్రయోజనం ఉంది? మనం క్షణక్షణం గుండె కేటుకునే వేగాన్ని పర్యవేక్షించే పరికరాన్ని తమ స్ట్రాటెజీ ద్వారా అభివృద్ధి చేశారు హైదరాబాద్‌కు చెందిన **అపర్వ టోన్** దలపతులు. మూల హైదరాబాద్, మెలబోయల్, జెనెరిక్‌లో పూర్తిచేశాక.. యూనివర్సిటీ కాన్సర్స్, ముగిసి యూనివర్సిటీలో ఇన్‌స్టిట్యూట్ స్పీషల్ మేనేజ్‌మెంట్ విభాగంలో మాస్టర్స్ పదివాను. ఏదేక్కో నామ అల్సర్స్ వివిధ కంపెనీల్లో స్టాండ్‌ర్డ్ డెవలపర్‌గా పని చేశాను. అయితే తనకు చిన్న పదయును నేనే వ్యాపారం ప్రారంభించాలన్న తపన ఉండేది. ఉద్యోగం బిజినెస్ పడిపోయి నా లక్ష్యాన్ని నిర్లక్ష్యం చేస్తున్నానేమో అనిపించింది. అందుకే కలనాని రోజు నామూ చేసి కుటుంబంలో కలనాని భారతీయ తిరిగివచ్చేశా.

అలోచన పుట్టేందరా... అవసరమే అలోచనకు బీజం వేస్తుందంటారు. మా విషయంలోనూ అదే జరిగింది. ఓ రోజు మావారి తాతచూ వారికి చేస్తూ కళ్ళు బిగిలి పడిపోయారు. గుండె అలడే దెబ్బతినివేయే ఇందుకు కారణమని పరీక్షల్లో తెలిసింది. కొంతమంది విషయంలో సకాలంలో చికిత్స అందకపోతే అదే ప్రాణాపాయక కూడా కావచ్చు. పైగా ఈ రోజునో నాకానుగిరికి చగ్గరుతో చగ్గరానిండ్ల కేంద్రం

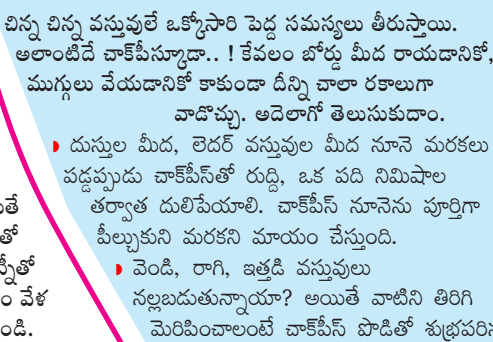
A close-up photograph of a plate filled with numerous golden-brown, fried fish balls. The fish balls are irregular in shape and have a textured, slightly crumbly surface. They are arranged in a pile on a light-colored plate. In the upper left corner, there are two small white bowls. The top bowl contains a thick, vibrant green sauce, likely a green chutney or pesto. The bottom bowl contains a smooth, bright red sauce, possibly a tomato-based dipping sauce. The lighting is bright, highlighting the texture of the fried fish and the colors of the sauces.

కొత్తిమీర పడలు వాడొప్పు కరివేపాకు, కొత్తిమీరను దాదాపు ధన్యంల మీద, రెండో అన్ని కూడతే వేస్తాం. బియ్యం పడ్డప్పుడు చాక్లీయే అంటే ధూరాని ఉదాహరణ. అయితే తర్వాత దులిపేయే కాస్త భిన్నంగా ఈసారి కొత్తిమీరతో వీల్చుకుని మరకతో పడలు వేసుకుని కరివేపాకు ఒట్టితో వెండి, రాగి, నల్లబియ్యంతునా ప్రక్షిప్తాన్వేయండి. సాయంత్రం వేళ మెరిసింపా మెరిసింపా

కాశలనీనది : శశివండి-రెండు కప్పులు, కొత్తిమీర-రెండు కప్పులు, బియ్యపుండి-ఒక టేబుల్‌స్పూన్, పసుపు-ఒక టీస్పూన్, జీలకర్ర-రెండు టీస్పూన్లు, వెల్లుల్లి రెబ్బలు-ఎనిమిది, అల్లం- అంగుళం ముక్క, పచ్చిమిర్చి-నాలుగైదు నూనె-సరిపడా. ఉప్పు-రూచిక తగినంత.

తయారీ విధానం : అల్లం, వెల్లుల్లి రెబ్బలు, పచ్చిమిర్చి కలిపి శశివండి తీసుకుని అందులో బియ్యపుండి, తగినంత పెద్ద నూనె వేసి కాస్త వేడి అయ్యాక జీలకర్ర, పసుపు, పచ్చిమిర్చి వేసిన తరువాత కొత్తిమీర వేయాలి. ఒకనీమిషం పాటు. మిశ్రమం చిక్కగా అయ్యేంత వరకు ఉచిత దింపుకోవాలి. ఈ మిశ్రమం ఓయ్యండి. అంతలా నుముగా పరుచుకునేలా గురవాత ముక్కలుగా కట్ చేసుకోవాలి. □

మిక్కిలో వేసి పేష్టులో తయారుచేసుకోవాలి. ఒక బౌల్‌లో శనగపిండి తీసుకుని అందులో బియ్యపిండి, తగినంత ఉప్పు, కొద్దిగా నవ్వుపొంగిలుకలుకట్టాలి. స్వచ్ఛ పానీస్ బట్టి పాటు వేసి కాన్నే వేడి అయ్యాక జీలకర్ర, వసనపు, అజ్మర్, వెల్లుల్లి, చిప్పొమ్మల్ని వేసి వేడిచేసేవాలి. వేడిచేసిన తరువాత కొత్తిమీర తీసుకోవాలి. ఒకసమయం పాటు వేడిన తరువాత శనగపిండి మిశ్రమం వేసి కలపబుకోవాలి. మిశ్రమం చిక్కగా అయ్యేంత వరకు ఉంచి దింపబుకోవాలి. ఒక ప్లేట్‌లో సిల్వర్ ఫాయిల్ పేపర్ తీసుకుని దానిపై ఈ మిశ్రమం ఒయిల్‌లో అంతటా నమంగా పరుచుకున్నా సేదితేలి ఒత్తాలి. చల్లారని తరువాత ముక్కలుగా కట్టే చేసుకోవాలి. □



చాక్లెట్ పొడిని గుడ్డలో కట్టి తడిగా ఉన్న లేదా చెమట వాసన ఉన్న ఫూలల్ రెండు గంటపాటు (రాత్రంతా ఉంచితే మరీ మంచిది) ఉంచాలి. ఇలా చేస్తే తడి, వాసన పోయి ఫూలు శుభ్రంగా ఉంటాయి.

మాతుంది.
 ▶ అతి ముఖ్యమైన పేపరు మీద
 నీళ్లు ఒకిటిపోయాయా..? ఫర్వాలేదు.
 ఆ తడి మీద చాక్సీనుగు దొర్లించండి.
 నీరంతా మాయమౌతుంది.



తాళపు చెవి తరచూ తాళంలో ఇరుక్కుపోతుంటే ఆ తాళానికే తాళపు చెవికి చాకీపిన్ను రుద్దండి. సమస్య పరిష్కారమవుతుంది.

• చీమలు పొవాంటే ఇలా చేయండి. చాకీపినుని కాస్త గ్యాసోల్ తడపాలి. లేదంటే దానిపై నాలుగు లెమన్ గ్రాస్ ఎసెన్సియల్ ఓయిల్ చుక్కలు వేయాలి.

హట్టీ !

మహిళలు గాఢా తెరలను బద్దలుకోట్టిబ్బకున పైపైకి దూసుకుపోవాలంటే ప్రయాణంలో అలసి పోకూడదు. అందుకే ముందు మనతో మనం పోటీ పడాలి అంటూర్ కెరెయర్ నిపుణులు. అందుకోసమే ఈ సూచనలు.

◆ జీవితంలో ఇన్నతంగా ఎదగాలంటే.. కాలంతోపాటు మనసు మారాలి. మామ్యని అంగీకరించాలి. నిర్దుహాణ సామర్థ్యాలు సుమారుకోవాలి. నిజానిలో మహాశక్తులు ఇక విషయం తెలిసిపో. న ప్రణాళిక లేక నమస్కరం లేసం వారిని ఇబ్బంది పెడుతుంది. పెద్ద లక్ష్యాలును చేరుకునేందుకో ప్రణాళికలు అనే అపోహ వీడి. ప్రాధాన్యతా క్రమంలో వాటిని తయారు చేసుకోవాలి. మాన ధోరణులు చెల్లు చీటి చెప్పి.. అలోచనలో, అవస్థలలో.. పనితీరులో.. జాబ్బు చేసుకోవాలిగితే.. మీకు మీరే సాటి.

◆ కెరెయిర్లో.. ముందు ఎదురైతే ఇక ఎమీ చేయటం అనుకోవడం అలాగాన ప్రతిసారీ జరిగిన తప్పుని పొరపాట్లని కప్పి వుప్పుకోక ప్రతి ఇనకీ ప్లాన్ బి ఉంచుకోగితే.. నైపుణ్యాలు తగ్గుతాయి..

◆ ఇతరులతో పోటీ పడటం వల్ల కొన్ని సార్లు అత్యంతగృహస్థు పోటీ, ప్రతికూల ఆవహాన, మానసిక అందోహాన తలెత్తితాయి.. వీటిని అధిగమించాలంటే ఎ ఉద్యోగంలో అయినా తోటివారి న పోటీ తప్పునే విషయాన్ని అంగీకరించాలి. అలాగని దాన్ని అనాయుగానో, విద్యేషుగానో మార్పుకోవచ్చు. ఎదుటివారి బలా అంగీకరించగలగాలి. అవి మనలో ఎందుకులేనవియో నమ్మి చేసుకోవాలి. అప్పుడే ముందుకు సాగిపోగలము. □

కూరగాయలు
వడిలినట్లయితే
వాటిని నిమ్మ
కలిపిన నీటి
ఉంచండి
మా

కూరగాయలు
వడిలినట్లయితే
వాటిని నిమ్మ
కలిపిన నీటి
ఉంచండి
మా



ముగ్గుల సీజన్ వచ్చేసింది. సంక్రాంతి, న్యూఇయర్ పండుగలకు ముగ్గులతో స్వాగతం పలికేందుకు మహిళలు సిద్ధపడుతున్నారు. ఈ సందర్భంగా చెలి కూడా మీ ముగ్గులను ఆహ్వానిస్తోంది...

- ❖ మీరు పంచే ముగ్గులను ఎ4 వీజీలోనే పంపాలి.
❖ పేపర్‌కు ఒక్కసైదు మాత్రమే మీ ముగ్గులు ఉండాలి.
ముగ్గులు ఎన్ని పుక్కులో నువ్వుంగా రాయాలి. ముగ్గుల కలర్ బాడగా వుండాలి. ముగ్గులలో పాటు మీ స్టూడెంట్‌లను పంపాలి.
❖ మీ ఆద్రస్‌ను నువ్వుంగా రాయాలి.
❖ ఈమెయిల్‌లో ముగ్గులను పంచేవారు దయచేసి ఇంటర్నెట్ ముగ్గులనుకాచేసిన పంపితే వాటిని ప్రపరించం.
❖ కొత్త ముగ్గులకు ప్రాధాన్యత ఇవ్వబడును.
❖ గత సంవత్సరం పంపిన ముగ్గులను మళ్ళీ పంపవద్దు.

మా చిరునామా: ఎడిటర్, వార్త (చెలిడెస్స్), 396, డిజిఆర్ మిల్స్ రోడ్, లోయర్ హ్యుంక్ బండ్,
హైదరాబాద్- 500080.మెయిల్: cheli@vaartha.com

కీకీవానమ్ వెళ్లెన్మొ యరుమై శిరువీడు
మరుచాన పరస్థనకాళి మిక్కుళ్ల
పిళ్ళూకళుమ్
పోవాన్ పోకిన్దూరే పోగ్గామరే కాత్తు, షుగ్గ
క్కూపువాన్ వండు నిట్టోమ్, కొడుకలమ్మళ్ళ కొం
పాచార్యు! అశున్దరార్యు మాడిప్పళ్ళ కొం
మాచార్యు! పిళ్ళన్దూర్యు ముల్లై మాట్టియ
దేవాదిదవేనై చ్చెన్మొ నాం శేరితాల్
అవాన్మెన్దూర్యున్మొ లరుశేరే రెమ్మవార



ఎనిమిదవ పాట

వెండి వెలుగుల తూర్పు వెడలుచుండ
నాలుగుకట్టల పశులుగొనాలు

మేరువుచుండ

గోవధన్యుని గొట్టు గోపీవల వెడల
నిను బిల్వ వచ్చితివి, కృష్ణప్రియురాలా
తేనీనే చంపిన తేకపుని కొల్లి
మల్లులును చంపిన మాధవుని కొల్లి
దేవాది దేవతల దేవుడై వెలుగు
కన్నులతారాని కీర్తిచుచుమామ
దయచేపువు మనస్సుల గామదరుడు
కరమెల్లి దీవిచి చనికరించు.

శాసనం: ఆజామ తూర్పు దిక్కున తెల్ల బడుచున్నది. గోపాలురు మేలమేయుట కొరకు గడిలను వదిలివారు. పిల్లలు వసులు చేరుదానికి పోతున్నారు. వారిని నీ ఇంట కాక్కుని నోటిని చీల్చిన, చాణూర మల్లుల కష్టాక్షాక్షాష్టా కలిసి పాటలు పాడి ప్రతమనుకు మంతా కలిసి సేవింపిరి. అప్పుడు వూసులు పెద్దలు ఆలోచించి దున్నపు కృప వూరించు చున్న మోరక గోపికను మేల్కొలుపుట

గొంతు వాపు, నొప్పికి కొన్ని ఇంటి చిట్కాలు
చాలా ప్రభావవంతంగా ఉంటాయి. చలి కాలం
కారణంగా గొంతులో జలుబు, పుష్ట, నొప్పి,
వాపు స్థానంగా ఏబీ నీరు తాగి బదులు
పడటం కోసం హాం రెమెడీ. తేనె,
అల్లం మిశ్రమం క్రిమి, అంటు వైరస్‌తో
పోరాడటం, గొంతువాపును
తగ్గించడంలో అల్లం ముని
ఫలింపజేస్తుంది. రోగనిరోధక
లక్షణాలు ఉన్న తేనె, కుంకుమ

కులిగించే అంశాలను తొలగిస్తుంది. తేనె పసుపుని కలిపి, దానినీ తురిమిన అల్లాన్ని జోడించి, అంబలలో రెండు మూడు మళ్ళల అలివే నూనె వేయాలి. దీనిలో ఒక పలుచని పట్రాని తడిపి ఛాతీపై పట్టిలా వేసుకోవాలి. రాత్రి పడుకునే ముందు ఇలా వేసుకుంటే చర్మాన్ని రక్షిస్తుంది. గొంతువాపుకు వేడి నీటితో పుక్కిలిచబడం చేస్తే కూడా మంచిది. వేడి నీటిలో ఉప్పు వేసుకుని పుక్కిలిచబడాలంటారు. ఇలా చేయడం వల్ల గొంతువాపును, గొంతునొప్పి బాకాసు తగ్గిస్తుంది. ఇది పూ డ్రైవ్‌గా ఉండటానికి మంచి మార్గం. అందువల్ల జలుబు, దగ్గు, ఇతర ఇన్‌ఫ్ల్యూ సమస్యను నివారిస్తుంది. ఉప్పు కలిపిన నీటితో గాల్గొనితే చేస్తే గొంతువాపు తగ్గుతుంది. అయితే ఆ నీటిని మింగకూడదు. మాలాచీని కూడా అయిర్‌లెడ్ చికిత్సల్లో ఉపయోగిస్తారు. ఇన్‌ఫ్ల్యూ తగ్గించడానికి దీన్ని టీతో పాటు తీసుకోవచ్చు. ఇది వ్యాధి కలిగించే వ్యాధికారక క్రిమీలను నశించేయడమే కాకుండా వాపును కూడా తగ్గిస్తుంది. యాంటీఆక్సిడెంట్ రోగనిరోధక శక్తిని పె్చుతినీ ప్రి రాడికల్స్ ను తొలగించే అలెలో నెడూర్ వెనెగర్ అల్బర్టిన్ లక్షణాలతో రోగనిరోధక లక్షణాలను కలిగి ఉంటుంది. జలుబు, దగ్గు నుండి ఉపశమనానికి ఉపయోగించే స్పాంజిడాయ్ ఆక్సిమెల్లో దీనిని ఉపయోగిస్తారు. దానిలోని బ్యాక్టీరియా, తాజాజనక బ్యాక్టీరియా అప్పు లక్షణాలను తొలగించడం ద్వారా గొంతు వాపును తొలగిస్తుంది. □

[illegible]

సమాజ
సిద్ధమైన
ఫేసిపాక్ట్ దీ ప్రధాన పా
అంబ న్నార్లు ప్రమాణలు
ఈ క్రమంలో ములానీ
మట్టి, రోడ్ వార్తో
తయారు చేసిన ఫేసిపాక్ట్
తరహా అప్టే చేసుకోవడం
వల్ల సమస్య నుంచి విడు
దొందవచ్చు.

❖ ఐనీ ముక్కలు/పల్లెట్ల
నీటిలో ముఖంపై వద్దన



చేసుకున్నా చక్కటి ఫలితం ఉంటుంది. ▶ కిరా దోస పువ్వుల్ని ముఖంపై మరచుకొని కాసిపు సేదదీరడం వల్ల కూడా ముఖంపై వచ్చిన ఉబ్బును తక్షణమే తగ్గించుకోవచ్చు. వీటికి బిడులు వాడేసిన తర్వాత చీల్ చేస్తే దాహగర్భుని సైతం వాడుకోవచ్చు.

▶ నీరు ఎక్కువ తాగినా, డీప్రెషన్ వేసిన గర్భిణీ శరీరం నీటిని నిలుపుకోకుండు. కాబట్టి బరువును బట్టి నీటి మోతాదును నిర్ణయించుకోవాలి.

సినబ్బగా కనిపిస్తాయి. కాబట్టి దేవాని అభిరంజనం దీనిద్వారానే
మృగు మిగుచకుదా చూసవలాలి. ► ముఖ్యార్థం దేవా
మర్తన చేసుకోవడం వల్ల ఉబ్బు నమస్కరణ తగ్గించుకోవచ్చు.
ఈ క్రమంలో జెడ్ రోల్స్ వక్రంగా ఉపయోగపడతాయి.
అలాగే అత్యవసరం నూరితొన ముఖ్యార్థం మర్తన
చేసుకున్నా సమయం ఫలితం ఉంటుంది. అయితే ఈ
క్రమంలో కొంది నుంచి ఫైర్, బయటి నుంచి లోపలి
వైపుకి మర్తన చేయాలి ఉంటుంది.
► కార్పియల్ ఎక్స్ పర్మిటెడ్ వ్యాయామంకోసం రహస్య
ఫేసియల్ ఎక్స్ పర్మిటెడ్ గా కూడా ఉభయ ముఖ్యార్థం
సాధారణ స్థితికి తీసుకోవాలి. ఈ క్రమంలో
శరీరంలో రక్తప్రసరణ మెరుగై చర్మ రంగు
తెరచుకుంటుంది. తద్వారా చర్మంలోని
మృతనాలు, ఇతర వ్యర్థాలు తొలగి
పోతాయి. ► ఉభయ ముఖ్యార్థం
సాధారణ స్థితికి తీసు

13 చుక్కలు
7వరకు
మధ్య



ఎ.శ్రీకాంత్
బెంగళూర్

