

స్వతంత్రులుగా నామినేషన్ వేసిన ఏడుగురు

బజెపి నాయకుల సస్పెన్షన్

అవ్వడాబాద్, నవంబరు 20: గుజరాత్‌లో ఆధికార బిజెపి ఇద్దరు మాజీ ఎమ్మెల్యేలు సహా ఏడుగురు పార్టీ నాయకులను ఆదివారం పార్టీ నుంచి సస్పెండ్ చేసింది. అసెంబ్లీ ఎన్నికల్లో వారికి పార్టీ టికెట్లు నిరాకరించడంతో వారంతా స్వతంత్ర అభ్యర్థులు నామినేషన్లు వేయడంతో పార్టీ ఈ మేరకు చర్యలు తీసుకుంది. సదరు ఏడుగురు అభ్యర్థులు ఆయా స్థిట్లలో పోటీకి బరిలో ఉన్నారని, వారు పోటీకి దిగిన అసెంబ్లీ నియోజకవర్గాలకు డిసెంబరు 1న జరిగే మొదటి విడతలో పోలింగ్ జరగనున్నది.

వచ్చే నెల 5న ప్రధాని మోడీ బెంగాల్ సీఎం మమతతో భేటీ

కోల్‌కతా, నవంబరు 20: న్యూఢిల్లీలో వచ్చే నెల 5న జరగనున్న ముఖ్యమంత్రిల సమావేశంలో నేపథ్యంలో ప్రధానమంత్రి నరేంద్రమోడీని పశ్చిమబెంగాల్ ముఖ్యమంత్రి మమతాబెన్‌ద్రో కలుసుకొనే అవకాశం ఉందని ఆదివారం ఓ ప్రకటనలో పేర్కొన్నారు. ప్రధాని మోడీతో జరిగే సమావేశంలో కేంద్రం నుంచి రాష్ట్రాన్ని రావాల్సిన నిధుల బకాయిల గురించి ఒత్తిడి చేసే అవకాశం ఉందని ఆ ప్రకటన తెలిపింది.

ఒక్కరోజులో కరోనా

కేసులు 492, మృతులు 4

దేశంలో మొత్తం బాధితులు 4,46,69,015

ప్రభాత్‌వార్ ప్రధాన ప్రతినిధి హైదరాబాద్, నవంబర్ 20:భారత్‌లో కరోనా వైరస్ వ్యాప్తి కొనసాగుతోంది.గడిచిన 24 గంటల్లో దేశవ్యాప్తంగా 492 కేసులు నమోదయ్యాయి. నలుగురు మరణించారు. ఇప్పటివరకు దేశంలో కరోనా బారిన పడిన మొత్తం బాధితుల సంఖ్య 4,46,69,015కి చేరిందని కేంద్ర ఆరోగ్య,కుటుంబ సంక్షేమ శాఖ వెల్లడించింది.మొత్తం బాధితుల్లో ఇప్పటి వరకు 4,41,31,952 మంది కోలుకోగా 6489 మంది దేశంలోని వివిధ ఆసుపత్రుల్లో చికిత్స పొందుతున్నారు.ఇప్పటి వరకు దేశంలో కరోనా కారణంగా మృతి చెందినవారి సంఖ్య 5,30,574కు చేరినట్లు కేంద్ర ప్రభుత్వం ప్రకటించింది.ప్రస్తుతం దేశంలో కరోనా వైరస్ బారినపడి కోలుకుంటున్న వారి(రికవరీ రేటు) 98.80 శాతంగా ఉంది.దేశంలో కరోనా కారణంగా మరణాల రేటు 1.19శాతంగా ఉంది. మహారాష్ట్రలో కరోనా పాజిటివ్ కేసుల సంఖ్య 81,35,135కి చేరగా,79,85,936 మంది వరకు కోలుకున్నారు.1,48,404మంది ప్రాణాలు కోల్పోయారు.రెకార్డు కరోనా పాజిటివ్ కేసుల సంఖ్య 68,25,124కి చేరింది.అందులో 67,51,747 మంది కోలుకున్నారు.71,461 మంది మరణించారు. కర్ణాటకలో కరోనా పాజిటివ్ కేసుల సంఖ్య 40,70,762కి చేరింది. అందులో 40,28,916మంది కోలుకున్నారు. 40,302మంది మరణించారు. తమిళనాడులో కరోనా బాధితుల సంఖ్య35,93,818కి చేరింది. అందులో 35,55,254 మంది కోలుకున్నారు. 38,049 మంది మరణించారు.

64.29 కోట్లకు పెరిగిన కరోనా కేసులు

66.25 లక్షలకు చేరుకున్న వైరస్ మరణాలు

జైహి, నవంబరు 20: ప్రపంచదేశాల్లో కరోనా కేత్రకేసులు రోజురోజుకూ పెరుగుతున్నాయి. ఆదివారం నాటికి ప్రపంచ వ్యాప్తంగా 64.29 కోట్లమందికిపైగాకరోనా బాధితులుంటే వారిలో 66.25 లక్షలమంది చనిపోయారు. మరో 36,149 మందివరల్పితి అందోళ్ళగా ఉంది. రికవరీలు 62.21కోట్లకపైగా నమోదుకాగా మరో 1.42 కోట్లమంది ఇప్పటికీ వైరస్‌తో సతమతం అవుతున్నారు. యూరోప్ దేశాల్లో కరోనా కేసులు 23.68 కోట్లకపైగా నమోదుకాగా వారిలో 19.55 లక్షలమంది చనిపోయారు. మరో 7640మందికి సీరియస్‌గా ఉంది. రికవరీలు 23.11కోట్లకపైగా నమోదయితే మరో 37.17 లక్షలమంది ఇప్పటికీ మృత్యువుతోపోరాటం చేస్తున్నారు. ఉత్తర అమెరికా దేశాల్లో 11.86 కోట్లమందికి కరోనా సోకి వారిలో 15.60 లక్షలమంది చనిపోయారు. మరో 7938 మంది వరల్పితి అందోళ్ళగా ఉంది. రికవరీలు 11.42 కోట్లకపైగా నమోదుకాగా మరో 29.26 లక్షలమంది ఇప్పటికీ మృత్యువుతోపోరాటం చేస్తున్నారు. ఆసియా దేశాల్లో మొత్తం కరోనా కేసులు 19.72 కోట్లకపైగా నమోదుకాగా 14.94 లక్షలమందిచనిపోయారు. మరో9487 మందివరల్పితి విషమించింది. రవరీలరు 18.87 కోట్లకపైగా నమోదయ్యాయి. 64.50 లక్షల మందివరల్పితి ఇప్పటికీ అందోళ్ళనగానే ఉంది. దక్షిణ అమెరికా దేశాల్లో మొత్తం కరోనా కేసులు 6.48 కోట్లకపైగా నమోదుకాగా మరో 13.34 లక్షలమందిచనిపోయారు. మరో 10,118 మంది వరల్పితి అందోళ్ళనగా ఉంది. రికవరీలు 6.30 కోట్లకపైగా నమోదుకాగా మరో 4,06,733 మందివరల్పితి అందోళ్ళనగా ఉంది. ఆఫ్రికా దేశాల్లో మొత్తం కరోనా కేసులు 1.27 కోట్ల కపైగా నమోదుకాగా మరో 2,57,994 మంది వరల్పితి విషమించింది. రికవరీలు 1.20 కోట్ల కపైగా నమోదుకాగా మరో 4,26,177 మందివరల్పితి ఇప్పటికీ మృత్యువుతో పోరాటంచేస్తున్నట్లు తెలుస్తోంది. జత 19 డ్విపకల్పిదేశాలవరంగా చూస్తే మొత్తం 1.28 కోట్లకపైగా కరోనా బాధితులుంటే వారిలో 21,997 మందిచనిపోయారు. రికవరీలు 1.25 కోట్లకపైగా నమోదుకాగా మరో 2,88,812 మందివరల్పితి ఇప్పటికీ విషమంగానే ఉన్నట్లు ప్రపంచ ఆరోగ్య సంస్థకు నివేదికలున్నాయి.

సారాష్ట్ర రీజయన్‌లో ‘వజ్రాల’రాజకీయం!

సూరత్, నవంబరు 20: గుజరాత్ అసెంబ్లీకి జరగనున్న ఎన్నికల్లో సుమారు డజనువరకూ స్థానాల్లో డైమండ్స్ కార్మికులు ఓట్లు కీలకం కానున్నాయి. సౌరాష్ట్రప్రాంతంలోని వజ్రాల యూనిట్లలో సుమారు 15లక్షలమంది కార్మికులు వసించేస్తున్నారు. వారిలో ఏడులక్షలమంది కేవలం

సూరత్‌లోనే వసించేస్తున్నారు. సూరత్ అసియాలోనే వజ్రాల కటింగ్‌పాలిషింగ్‌కు అతిపెద్ద హబ్‌గా ఉన్న సంగతి తెలిసిందే.మిగిలినవారంతాకూడా భావ్‌నగర్, రాజ్‌కోట్, అమ్రెలి, జానాగఢ్, మరెన్నో ఉత్తర జిల్లాల్లో ఉన్నారు. వీరంతా ఆక్రమి పారిశ్రామిక యూనిట్లలోనే వసించేస్తున్నారు. వజ్రాల కార్మికసంఘం ప్రతినిధులు సూరత్‌లో ఇప్పటికే భారతీయ జనతాపార్టీ, విపక్షంలోని కాంగ్రెస్ పార్టీలకు తమతమ సమన్వయను ఏకరవ్వుపెట్టారు. ఆమె ఆధ్వర్యంలో కూడా జటీవలి కాలంలో వివరించారు సూరత్ మున్సిపాలిటీ తమ కార్మికులనుంచి నెలనెలా సుమారు రెండొందల రూపాయలు వృత్తిపనున్న కింద కోత పెడుతున్నదని వీటిని మినహాయించాలని, అలాగే వజ్రాల పరిశ్రమలో కార్మికవర్గాలను అమలుచేయాలని కూడా కోరామన్నారు. అయితే ఇప్పటికీ తమ సమన్వయపరిషత్తురం కాలేదని వారు చెపుతున్నారు. ఈ ఓటర్లు ఇప్పుడు అసెంబ్లీ ఎన్నికల్లో కీలకం కానున్నారు. మొత్తం 120 స్థానాల్లో పోటీచేసిన ఆమె ఆధ్వర్యంలో సూరత్ మున్సిపాలిటీలో 27 స్థానాలు గెలుపొందింది. అయినా కానీ వీరీమీ పట్టిం చుకోలేదని కాంగ్రెస్‌పార్టీ తమ సమన్వయ అసెంబ్లీలో లేవనెత్తించని గుర్తుచేస్తున్నారు. రత్నకలాకార్‌గా గుర్తించబడే వజ్రాల కార్మికులు ఎక్కువగా కటింగ్, పాలిషింగ్ యూ

అందరికీ సిస్టింగ్ ఎమ్మెల్యేలకే టికెట్ ఇవ్వండి. క్రమేజస్థానంలో మాత్రం ప్రభుల్ వస్సేరియాను బరిలోకి దింపండి. గుజరాత్ వజ్రాభరణాల ఎగుమతుల ప్రోత్సాహ కమండలి జిజిఇపిసి రిజనల్‌వైర్లన్ దినేశ్ నవాడియా మాట్లాడుతూ తాను బిజెపి టికెట్‌పై పోటీచేయాలనుకున్నాడు. అయితే ఆయనకు టికెట్ ఇవ్వలేదు. అయినాకూడా ఆమె ప్రభావం ఈప్రాంతంలో ఏమంత చురుకుగా లేదని వెల్లడించారు. ఎలాంటి ప్రభావం ఉండబోదన్నారు. డైమండ్ యూనిట్ యజమానులు తమ మద్దతు మొత్తం బిజెపికే ఇస్తున్నారని, కార్కార్‌రేషన్ ఎన్నికల్లో ఆమె గెలుపు కాంగ్రెస్ స్థానాలనుంచి సాధించిందని బిజెపి స్థానాలు కాదని అందువల్ల బిజెపికి ఎలాంటి ప్రభావం ఉండదన్నారు. ఓట్లు వాటానుపరీశీలించినా కొత్తగా ఏమీ పెరగలేదని ఆయన చెప్పారు. సూరత్ డైమండ్‌యూనిట్ కార్మిక యూనియన్ ఉపాధ్యక్షుడు భవేష్ ట్యాంంమాట్లాడుతూ కాంగ్రెస్, ఆమె, బిజెపిలను తమ సమన్వయ ప్రస్తావివాలనికోరినా ఇప్పటికీ తీరలేదన్నారు. సూరత్‌నున్న పల్‌కార్కార్‌రేషన్ తమనుంచి 36 కోట్లు పన్ను రూపంలో ప్రతినెలా వసూలుచేస్తోందన్నారు. ఐదేళ్లక్రితం ప్రవేశపెట్టిన ఈ విధానం అనాటినుంచి ఎత్తిచేయాలని తాము కోరుతున్నా ఇప్పటికీ పరిష్కరించలేదన్నారు. ప్రభుత్వంలో పారిశ్రామికవేత్తలు కుమ్మక్కవడం వల్లనే ఇలా జరుగుతున్నదన్నారు. సూరత్‌లో ఆమె ఆధిపత్యంలో ఉందని ప్రజలు అనుకుంటున్నా క్షేత్రస్థాయిలో అలాలేదని ఆయన అన్నారు. ఆమె కూడా మున్సిపాలిటీలో తమ సమన్వయ ప్రస్తావించలేదని, ఆత్మహత్యలపాలయిన వజ్రాల కార్మికుల కుటుంబాలను ఆదుకోవాలని, పరివరం ఇప్పించాలన్న ప్రస్తావన కూడా తీసుకురాలేదన్నారు. కాంగ్రెస్ పార్టీ మాత్రం కార్మికవర్గాలు, వృత్తిపన్నుపై అసెంబ్లీలోప్రస్తావించిందన్నారు. సూరత్‌లో సుమారు ఐదువేల యూనిట్ల వరకూ ఉన్నాయని, వీటిటా కేవలం 300కి మాత్రమే లైసెన్సు ఉందని ఆమెగవనన్నీ కూడా ఫ్యాక్టరీల వట్టుల పరిధిలో లేదని మిగిలిన ఆలోచించారు. బోనస్; కేలవుల వంటి వారికి ఉండవని, ముఖ్యమంత్రికి కూడా లెఖలు రాసామని, 16కంపెనీలపై కేసులునమోదయినట్లు తెలిపారు. ఏదిఏలా ఉన్నా కార్మికులపల్ల సౌరాష్ట్రలోని కొన్ని జిల్లాల్లో ఓట్లపై ప్రభావం పడుతుంది. సూరత్‌లో స్థిరపదని వారు మాత్రమే వివిధ రాజకీయ పార్టీలను ఆశ్రయించడం లేదా వారే సొంతంగా నిర్ణయించుకోవడం జరుగుతుంది. ఇప్పుడు వీరంతా కూడా రాజకీయపార్టీలు ఏర్పాటుచేసిన బస్సుల్లో తమతమ సొంతాళ్లకువెళ్లి ఓట్లువేసేందుకు తరలివెళుతుండటం విశేషం.

భారత్‌జోడోయాత్రకు బాలివుడ్ నటుల మద్దతు

బుల్ధానా, నవంబరు 20: ఎలెసిసి మాజీ అధ్యక్షుడు రాహుల్ గాంధీ చేపట్టిన భారత్‌జోడో యాత్ర మహారాష్ట్రలో కొనసాగుతున్న తరుణంలో ఆదివారం ప్రముఖ బాలివుడ్ నిర్మాత నటుడు అమోల్‌పాల్‌కర్, ఆయన భార్య సీనీర చయల్ సంద్భ్యా గోఖలేలు రాహుల్‌ను కలిసి యాత్రలో పాల్గొన్నారు. మహారాష్ట్రలో చిట్టచివరిరోజు వీరిద్దరూ కూడా కాంగ్రెస్ పార్టీలో చేరారు. ఇక్కడినుంచే జోడోయాత్ర మద్యప్రదేశ్‌లో ప్రవేశిస్తోంది. భారత్ జాతీయ కాంగ్రెస్ టీవీకెట్ హోదీల్‌పై పాల్‌కర్; గోఖలేలు రాహుల్‌తో ఉన్న ఫోటోలను టీవీలోచేసారు. దేశం పట్ల ఆయనకున్న బాధ్యతలను గుర్తుచేసుకుంటూ ప్రముఖ నటుడు నిర్మాత అమోల్‌పాల్‌కర్ తన సతీమణితో కలిసి వచ్చి కాంగ్రెస్ పార్టీలో చేరారని రాహుల్ వారిని అభినందించి ఆహ్వానించారని తెలిపింది. అంతకుముందు చలనచిత్రరంగంనుంచి పూజుభట్, రియాసీన్, సుశాంత్‌సిన్హ, మోనా అంబే కోకార్, రష్మిదేశాయి, ఆకాంక్ష పూరిలు భారత్ జోడో యాత్రలోపాల్గొన్నారు. గత సెప్టెంబరు ఏడో తేదీన తమిళనాడులోని కన్యాకుమారినుంచి భారత్ జోడో యాత్ర సుసాంగ్రహిల్లో ప్రారంభించింది. మహారాష్ట్రలోని నాందేడ్ లోకల్ ఏడోతేదీ ప్రవేశించింది. హింగ్‌లి, వాషిమ్, ఆకోరా, బుల్ధానాజిల్లాల్లో పర్యటించిన యాత్ర ఆదివారం నాటికి 74 రోజులు పూర్తిచేసుకుంది. ఉదయం ఆరు గంటలకు భేండ్వార్‌నుంచి బయలుదేరింది. సోమవారం

బుల్ధానాలో యాత్రలో చేరిన అమోల్ పాల్‌కర్ దంపతులు

యాత్రకు విరామం ప్రకటించారు. ఆరోజు రాహుల్‌గాంధీ గుజరాత్‌లో కాంగ్రెస్‌కోసం ప్రచారనిర్వహిస్తారు. డిసెంబరు ఒకటి, ఐదు తేదీల్లో రాష్ట్రంలోపోలింగ్ జరగనున్నందున ఎన్నికల్లో రాహుల్‌ప్రచారం అనివార్యం అయింది. పార్టీ కమ్యూనికేషన్స్ ప్రధాన కార్యదర్శి జైరామ్

దల్లెలామాకు గాంధీ.. మండేలా అవార్డు ప్రధానం

దల్లెలామాకు గాంధీ.. మండేలా అవార్డు ప్రధానం

దల్లెలామాకు గాంధీ.. మండేలా అవార్డు ప్రధానం

అంబాని ఇంట కవలల సందడి
ముంబై, నవంబరు 20: బిలియనీర్ ముఖేష్ అంబాని కుమార్తె ఇమో అంబాని కవలలకు జన్మనిచ్చింది. ఇద్దరూ కూడా ఆడపడు కవలలుగా వచ్చినట్లు అంబాని కుటుంబం ఆధికారికంగా ప్రకటించింది. ఇమో అంబాని పిరమల్ కుటుంబంలోని ఆనంద్ పిరమల్‌ను వివాహమాడిన సంగతి తెలిసిందే. శనివారం ఇమో కవలలకు జన్మనిచ్చింది. వీరిద్దరికీ ఆదియా, కృష్ణలుగా పేర్లుపెట్టారు. పిరమల్ రియల్టీ వ్యవస్థాపకులు అజయ్‌పిరమల్, స్వాతి దంపతుల కుమారుడు ఆనంద్ పిరమల్‌తో 2018 డిసెంబరులో వివాహంజరిగింది. 2020 డిసెంబరులో ముకేష్ అంబానికుమారుడు అకాష్ అంబాని, కోడలు శ్లేశా అంబానిలకు కుమారుడు జన్మించాడు. జటీవల్ ముకేష్ అంబాని తన కుమార్తె ఇమో అంబానిని తన రిటైల్ బిజినెస్ హెడ్‌గా ప్రకటించారు. ఆసన్న ఇప్పటికే రెండులక్షలకోట్ల లింగ్‌వరస అధిగమించి అసియాలోని ఓవే పది రిటైల్ సంస్థల్లో ఒకటిగా నిలిచింది అంబాని వెల్లడించారు.

మాన్‌జిల్లా జైలునుంచి తొమ్మిది మంది ఖైదీలు పరార్

కోహమా, నవంబరు 20: నాగాలాండ్‌లోని మాన్‌జిల్లాలోని జైలునుంచి కనీసం తొమ్మిది మంది ఖైదీలు తప్పించుకుని పరారయినట్లు తెలిసింది. వీరికోసం ఇప్పుడు ముమ్మర గాలింపుచర్యలుచేపట్టామని పోలీసులు తెలిపారు.వీరిలో కొందరు అండర్ ట్రయల్ ఖైదీలుంటే హత్యకేసుల్లోని నిందితులు కూడా ఉన్నట్లు పోలీస్ అధికారులు తెలిపారు. శనివారం తెల్లవారు రూమున వారంతా తప్పించుకునివెళ్లిపోయారని, వారి సెలెలకు సంబంధించిన తాళాలను సంపాదించారని దీనితోసులుపుగా తప్పకోగలిగినట్లు తెలిపారు. మాన్‌పోలీస్‌స్టేషన్‌లో ఇందుకు సంబంధించి కేసునమోదయింది. తదుపరి విచారణ జరుగుతోందన్నారు. రాష్ట్రసరిహద్దుల్లోను, ఇతర రాష్ట్రాలకు సైతం లుకోవో నోటీసులు పంపించినట్లు తెలిపారు. ఖైదీలకు సంబంధించిన గ్రామమండళ్లను కూడా అప్రమత్తమే పెంటనే పోలీసులకు తెలియజేయాలని కోరినట్లు జైలు అధికారులు తెలిపారు. వీరందరినీ ఖచ్చితంగా పట్టుకుంటామని ఆయన ధీమా వ్యక్తం చేసారు. అయితే సెల్ తాళాలు సాధించినా జైలు ప్రధాన ద్వారంనుంచి వెళ్లారా తన జైలుగోడలు దూకి పరారయ్యారా అన్న వివరాలనుకూడా జైలు అధికారులు వెల్లడించలేదు.

ట్రంప్ ట్విట్టర్ ఖాతాను పునరుద్ధరించిన ఎలాన్ మస్క్

విజయ గడ్డను ఉద్యోగాల నుంచి తొలగించారు. ట్విట్టర్ పోల్ నిర్వహించడాన్ని స్వాగతించిన ట్రంప్..తిరిగి ట్విట్టర్ క్రియాశీలకంగా ఉండేందుకు ఆసక్తి లేదని తెలిపారు. తనకు సొంత సామాజిక మాధ్యమ ప్రాత్ సోషల్ ఉండన్న విషయాన్ని గుర్తు చేశారు. ట్విట్టర్‌కన్నా ట్రూత్ సోషల్ మెరుగైన వేదిక అన్నారు. దీనిని ట్రంప్ మీడియా అండ్ టెక్నాలజీ గ్రూప్ రూపొందించింది. అయితే, మస్క్‌ను తాను ఇష్టపడ్డానని ట్రంప్ అన్నారు. ట్విట్టర్‌ను మస్క్ కొనుగోలు చేయడమూ తనకు ఇష్టమేనని ట్రంప్ అన్నారు. 2024లో జరిగే అమెరికా అధ్యక్ష ఎన్నికల్లో పోటీ చేస్తానని జటీవల్ ట్రంప్ ప్రకటించిన విషయం తెలిసిందే.

ఆటోరిక్షాలో పేలుడు వెనుక ఉగ్ర కుట్ర

భారీ ప్రాణ నష్టానికి ప్రణాళిక ప్రయోగింపిడికి ఉగ్రవాదులతో లింకులు?: కర్ణాటక డిజిపి ప్రవీణ్‌సూడ్
ప్రమాదమా..? పేలుడుకు కుట్ర వన్నగా జరిగిన సంఘటనా..? అన్న సందేహాలు వ్యవస్థ య్యాయి. మొదట సంఘటనా స్థలానికి వెళ్లిన పోలీస్ కమిషనర్ శశికుమార్ దీనిపై వివరణ ఇచ్చారు. ఆటోలో మంటలు లేవాయని, భయపడాల్సిన అవసరం లేదన్నారు. పేలుడుకు కుట్ర జరిగినట్లు ప్రాథమిక అధారాలు లేనవి ఆయన అన్నారు. భారెన్నిక్ సైన్స్ ల్యాబ్ నిపుణులతోపాటు ప్రత్యేక బృందం దీనిపై దర్యాప్తు చేస్తోందని తెలిపారు. తాజాగా ఈ సంఘటన వెనుక ఉగ్రవాదుల కుట్ర ఉన్నదని డిజిపి ధ్రువీకరించారు. సంఘటనా స్థలం నుంచి కొన్ని నమూనాలను భారెన్నిక్ బృందం సేకరించింది. సినీటివి ఫుటేజీని కూడా పోలీసులు పరిశీలిస్తున్నారు. కుక్కరేకు పేలుడు వధారాలను అమర్చారు. వాటికి వైర్లతో బ్యాటరీని లింక్ చేశారు. నిర్దేశిత ప్రాంతంలో పేల్చేందుకు ఏర్పాట్లు చేసుకున్నట్లు ప్రాథమిక దర్యాప్తులో తెలివిన పోలీసులు తెలిపారు. దీని వెనుక ఉన్న ఉగ్రవాద సంస్థ భారీ ప్రాణ నష్టం కలిగించాలని ప్రణాళిక రూపొందించారు.. విఫలమైన ఆత్మాహతి దాడిగా అంచనా వేస్తున్నారు. ఆటోలోని ప్రయోజితుడి ఉగ్రవాదులతో ఉన్న లింక్‌లపై ఆరా తీస్తున్నారు.



8 టీవీ యంగ్ హీరో నాగశౌర్య, అనూప టెల్లివిజన్ వివాహ వేడుక ఆదివారం బెంగళూరులో వైభవోపేతంగా జరిగింది.. జడబ్బా మారియోట్లో కుటుంబ సభ్యులు , ప్రముఖుల సమక్షంలో హ్యాపీ మూమెంట్స్ మధ్య సాంప్రదాయ బద్ధంగా ఈ వివాహ తంతు జరిగింది. ఈ పెళ్లికి సంబంధించి విజువల్స్ బయటకు రాగా అభిమానులు, ప్రముఖులు నూతన వధూవరులకు శుభాకాంక్షలు తెలుపుతున్నారు.

కల్యాణ వైభోగమే: ఘనంగా నాగశౌర్య, అనూప శెట్టి వివాహ వేడుక



సాయిధన్విక బర్త్ డే స్టైషన్ .. ‘దక్షిణ’ మోషన్ పోస్టర్



కబాలి ఫేమ్ సాయిధన్విక ప్రధాన పాత్రలో రూపొందుతున్న లేడీ ఓరియెంటెడ్ సస్పెన్స్ థ్రిల్లర్ దక్షిణ... చార్మి కోర్ ప్రధానపాత్రలో విజయవం తమైన్ మహిళా ప్రాధాన్య చిత్రాలు మంత్రి, మంగళ తీసిన ఓషో తులసి రామ్ ఈచిత్రా నిడి దర్శకుడు.. ఈ చిత్రాన్ని కల్ట్ కాన్సెప్ట్ పతాకాలపై ఆశోక్ షిండే నిర్మిస్తున్నారు. ఆదివారం సాయిధన్విక పుట్టిన రోజు సందర్భంగా మోషన్ పోస్టర్ను విడుదల చేశారు.. చిత్ర నిర్మాత ఆశోక్ షిండే మాట్లాడుతూ, సాయిధన్విక, ఓషో తులసిరామ్ కలయిలో సినిమా చేయటం ఆనందంగా ఉందన్నారు. మా హీరోయిన్ సాయిధన్విక గారికి పుట్టినరోజు శుభాకాంక్షలు అని తెలిపారు. ఆవిడ పేరు చెబితే కబాలి గుర్తుకొస్తుందన్నారు. ఈ సినిమా తర్వాత ఆమెను దక్షిణ ఫేమ్ ధన్విక అని అంటారన్నారు.. ఆవిడ రోల్ అంత

పవర్ఫుల్గా ఉంటుందన్నారు. ఈసినిమాకు కథ ఎంత హైలెట్ అవుతుందోసాయిధన్విక పెర్ఫామెన్స్ అంత హైలెట్గా ఉంటుందన్నారు. ఆవిడి ఈచిత్రంలో హై ఓల్టేజ్ పెర్ఫామెన్స్ ఉంటుందన్నారు. ఇందులో బెంగాలీ హీరో రిషబ్ బసు విలన్ రోల్ చేస్తున్నారని అన్నారు. ఇదోక ఫ్లెక్ థ్రిల్లర్ మూవీ అన్నారు. తెలుగు, తమిళ భాషల్లో చేస్తున్నామన్నారు. అలీరెడ్డి 75శాతం సినిమా మాటినీగే పూర్తయిందన్నారు. గోవా, ఫ్లాదరాబాద్లో మాటినీగే చేశామని తెలిపారు. డిసెంబర్ లో విశాఖలో జరిపే షెడ్యూల్తో మాటినీగే కంప్లీట్ అవుతుందన్నారు. తెలుగులో మంత్రి మంగళ ఫిమెల్ ఓరియెంటెడ్ థ్రిల్లర్స్ ట్రెండ్ సెట్ చేశాయన్నారు. ఆ సినిమాల తరహాలో దక్షిణ ఉంటుందన్నారు.

‘మన్నించవా’ ప్రిలివీజ్ వేడుక



రామరాజ్యం మూవీ మేకర్స్, అనలండ్స్ ప్రొడక్షన్స్ సంయుక్తంగా ఆన్గోని రమేష్ గౌడ్ దర్శకత్వంలో మంజుల వసన్ నిర్మించిన చిత్రం ‘మన్నించవా’.. మరోత్రా ఎన్.శివమ్, శంకర్, అనుశ్రీ హీరోహీరోయిన్లుగా నటించిన చిత్రం నవంబర్ 25న గ్రాండ్గా విడుదల కాబోతోంది.. ఈసందర్భంగా యూనిట్ హైదరాబాద్ ప్రసాద్ ల్యాబ్స్లో ప్రిలివీజ్ వేడుకును నిర్వహించారు.. కార్యక్రమంలో ముఖ్యఅతిథులుగా ప్రముఖ నిర్మాతలు చామెదర రవినాథ్, ప్రసన్నకుమార్ బిగ్ సీడీసి ఆవిష్కరించారు. యూనిట్కు శుభాకాంక్షలు తెలిపారు. ఈ కార్యక్రమంలో నిర్మాత మోహన్ గౌడ్, హీరో శివ బాలాజీ, డైరెక్టర్ బాట్లీ, నటుడు ఖయ్యూమ్, జబర్దస్త్ అప్పారావు, మాణిక్తో పాటు యూనిట్ సభ్యులు పాల్గొన్నారు.. నిర్మాత చామెదర ప్రసాద్ మాట్లాడుతూ, ఈసినిమా ట్రైలర్ సాంగ్స్ చాలా బాగున్నాయన్నారు. జనంగా గ్రామీనికీ చెందిన మంజులగారితో కలిసి రమేష్గౌడ్ గారు ఈసినిమాను నిర్మించారని తెలిపారు. ఇండస్ట్రీకి ఇది చాలా శుభసంజామంగా భావిస్తున్నారని అన్నారు. దర్శకుడురమేష్ గౌడ్ ఈ సినిమాను చాలా బాగా తెరకెక్కించారని అన్నారు.. అందరికీ ఈసినిమా మంచి విజయాన్ని ఇవ్వాలని కోరుకుంటున్నట్లు తెలిపారు. నిర్మాత ప్రసన్నకుమార్ మాట్లాడుతూ చిన్నచిన్న సినిమాలు మంచి విజయం సాధిస్తే ఇండస్ట్రీ కళాకర్త లాడుతుందన్నారు. ఈసినిమాతో నిర్మాతగా మారుతున్న మంజులగారికి అభినందనలు అని అన్నారు. చిత్ర నిర్మాత మంజుల వసన్ మాట్లాడుతూ, మా టీంను అభినందించటానికి వచ్చిన పెద్దలందరికీ ధన్యవాదాలు అన్నారు. అన్నీ తానై చూసుకుంటూ దర్శకుడు రమేష్ గౌడ్ గారు అద్భుతంగా ఈసినిమాను తెరకెక్కించారని అన్నారు. అన్ని కార్యక్రమాల పూర్తయ్యాయని, నవంబర్ 25న గ్రాండ్గా విడుదల చేయబోతున్నామని తెలిపారు. కార్యక్రమంలో చిత్ర దర్శకుడు ఆన్గోని రమేష్ గౌడ్ మాట్లాడుతూ, మంచి సినిమాను ప్రేక్షకుల ముందుకు తీసుకురాబోతున్నామని తెలిపారు.

ఓటిటిలోకి అనిల్ రావిపూడి



ఆహ్లాదకరమైన హాస్యాన్ని సంపూర్ణంగా అందించటానికి ముందుకొస్తుంది ఆహ్.. లైట్ హార్డెడ్ ఫ్యామిలీ కామెడీ షో కామెడీ స్టార్ ఎక్స్ప్రెజ్ను డిసెంబర్ 2 నుంచి ప్రసారం కానుంది.. పాపులర్ కామెడీ యంస్ ఈ షోలో చేయబోతున్నారు. ప్రముఖ డైరెక్టర్ అనిల్ రావిపూడి ఈ షో ద్వారా ఓటిటిలోకి ఎంట్రీ ఇస్తున్నారు.. కామెడీ స్టార్ ఎక్స్ప్రెజ్ షోకు ఆయన ఛైర్మన్గా వ్యవహరిస్తున్నారు.. అనిల్

రావిపూడి ఛైర్మన్ గా వ్యవహరిస్తున్న ఈ షోను సుడిగాలి సుధీర్, డివీ కెవై హోస్ట్ చేస్తారు. ఈ షోలో సెలబ్రిటీ కామెడీయంస్, వేణు, ముక్కు అనినాథ్, ఎక్స్ప్రెస్ వారి, భాస్కర్, జ్ఞానేశ్వర్ స్టార్లగా ఉంటారు. ప్రేక్షకులకు చక్కటి నవ్వులతో గిరిగింతలు పెట్టటానికి వారందరూ సిద్ధమవుతున్నారు.. ఈ షోలో మాడు రౌండు ఉంటాయి.. స్టాక్ (కమెడియన్)కి లైవ్ ఆడియెన్స్ ఓట్లు వేస్తారు.. అక్కడ ఎక్కువ ఓట్లు గెలుచుకున్నవారు ఛైర్మన్ మనసు గెలుచుకుని టాప్ స్టార్గా పేరు తెచ్చుకుంటారు.. 10 ఎపి సోడ్లుగా సాగుతుంది.. ఈ షో నిర్మాతగా ప్రతి వీకెండ్లో వినోదాన్ని పంపిస్తుంది మేకర్స్ తెలిపారు. ఈసందర్భంగా అనిల్ రావిపూడ మాట్లాడుతూ, హాస్యంలోని కోణాలను ఆవిష్కరించటానికి ఇంత గొప్ప ప్లాట్ఫామ్ దొరికినందుకు చాలా ఆనందంగా ఉందన్నారు. ఈ షోను తనకు ఇచ్చినందుకు ఆహార ధన్యవాదాలు తెలుపుతున్నానని అన్నారు. ఆడియెన్స్కు ఇప్పుడు నేను సరికొత్తగా పరిచయం కాబోతున్నందుకు ఆనందంగా ఉందన్నారు.



పార్టీ సాంగ్ ఆఫ్ ది ఇయర్...

మెగాస్టార్ చిరంజీవి మెగా మూన్ కమర్షియల్ ఎం టర్టైస్న్ గాస్ట్రో వీరయ్య..బాబీ కొల్లి దర్శకత్వంలో తెరకెక్కుతున్న ఈచిత్రం ఫస్ట్ సింగిల్ బాన్సాపార్టీ సాంగ్ నవంబర్ 23న సాయంత్రం 4.05 గంటలకు విడుదల కానుంది.. ఊర మూన్ పోస్టర్ ద్వారా మేకర్స్ ఫస్ట్ సింగిల్ ఆన్సాన్స్మెంట్ ఇచ్చారు.. చిరంజీవి గజ్జలుంగిలో కన్పించింది చాలా కాలం అయ్యింది.. ఈచిత్రంలోముఖ్యంగా ఈ పార్టీ నంబర్లో మెగాస్టార్ వింటేజ్, మూన్ అవతారం చూడటానికి అభిమానులు ఎంతో ఉత్సాహంగా ఉన్నారు.. పోస్టర్లో చిరంజీవి గెటప్, హావభావాలు మెగాస్టార్ ముతా మేట్రి, మరీకొన్ని మూన్ డ్యాన్స్ల జ్ఞాపకాలను గుర్తుకు తెస్తోంది.. కలర్ఫుల్ చొక్కా లుంగీ ధరించి ...మెడలో బంగారం గెలుసులు, చెవిపోగు, చేతి గడియారం, బ్లాక్ బూట్స్,, ఇలా మూన్ ఆడియెన్స్లో ఫ్యాన్స్ని నిశ్చిదా చేశారు మెగాస్టార్.. ఈ పాటలో చిరంజీవి సరసన ఉర్వశి రౌతెలా సందడి చేయనుంది.. మూన్ డ్యాన్స్ నంబర్లను స్టార్ చేయటంలో నిపుణుడైన రాక్స్టార్ డేవిడ్ ప్రసాద్ మరో ఫుట్ ట్యాపింగ్ ట్రాక్ను కంపోజ్చేశారు. పాటకు శేఖర్ మాస్టర్ కొరియోగ్రఫీ అందించారు. ఈచిత్రంలో రవీంద్ర పాత్రలో కన్పించనున్నారు. ఇద్దరు స్టార్స్ ను కలిసి తెరపై చూసేందుకు అభిమానులు ఆసక్తిగా ఉన్నారు. ఇటీవల విడుదలైన వాల్తేరు వీరయ్య టైటిల్ టీజర్ కు మంచి స్పందన వచ్చిన సంగతి తెలిసింది. మెగాస్టార్ వింటేజ్ అవతార ఫ్యాన్స్ ను మెప్పిచేసి చేసింది.. చిరంజీవి బాడీ లాంగ్గేజ్, వాకింగ్ స్టైల్, గెటప్, మ్యానరిజమ్స్ మూన్ పూసకాలు తెప్పించింది. అన్ని కమర్షియల్ హంగులతో కూడిన మూన్ యాక్టర్ ఎంటర్టైన్మెంట్ రూపొందుతున్న ఈచిత్రంలో చిరంజీవి సరసన శృతిహాసన్ కథానాయికగా నటిస్తోంది.. మైత్రీ మూవీ మేకర్స్ పై నవీన్ యెర్నేని, వై.రవిశంకర్ భారీస్కాయిలో ఈచిత్రాన్ని నిర్మించగా, జిరె మోహన్ సహనిర్మాతగా వ్యవహరిస్తున్నారు. 2023 సంక్రాంతి కానుకగా ఈచిత్రం ప్రేక్షకుల ముందుకు రాబోతోంది..

‘రామన్న యూత్’ కాన్సెప్ట్ ట్రైలర్

బ్యాక్డ్రాఫ్ట్ చిత్రంతో నటడిగా మంచి గుర్తింపు తెచ్చుకున్నారని నవీన్ జేతిగంటి.. ఆయన హీరోగా నటిస్తూ దర్శకత్వం వహిస్తున్న సినిమాం రామన్న యూత్.. ఈ చిత్రాన్ని ఫైర్ పై ఆర్ట్స్ పతాకంపై రజనీ నిర్మిస్తున్నారు.. ఈసినిమా ప్రస్తుతం అన్ని కార్యక్రమాలను పూర్తిచేసుకుంది.. త్వరలోనే విడుదలకు సన్నాహాలు చేస్తున్నారు.. ఎంటర్టైన్మెంట్ పొలిటికల్ డ్రామాగా తెరకెక్కుతున్న



రామన్న యూత్ కాన్సెప్ట్ ట్రైలర్న ఆదివారం హైదరాబాద్లోని రామానాయుడు స్టూడియోస్లో జరిగిన కార్యక్రమంలో ప్రముఖ దర్శకులు శేఖర్ కమ్మల విడుదల చేశారు. ఆనంతరం ఆయన మాట్లాడారు. రామన్న యూత్ ట్రైలర్ బాగుందన్నారు.. నాయకుడి వెంట తిరిగి తమకో లైఫ్ ఉంటుందనే వారికి తాము నిర్దేశ్యం చేయబడితే ఎలాంటి పరిస్థితులు ఎదుర్కొన్నారు. అనేది చిత్ర కథాంశంగా తెలుస్తోందన్నారు. నాయకుల కోసం జెండాలు ఎత్తిన వారు ఏమవుతారు.. అనేది మంచి పాయింట్ అన్నారు. ఇక్కడే నవీన్ సక్సెస్ అయ్యాడని అన్నారు. ఇది మనం చూసిన ఊరి కథ అన్నారు. కొత్త కొత్త ఆలోచనలతోయంగ్ టాలెంట్ ఇండస్ట్రీలోకి రావాలని, అప్పుడే ఇండస్ట్రీ బాగుంటుందన్నారు. నేనూ ఇలా చిన్న చిన్న చిత్రాలతో ప్రయాణం ప్రారంభించినట్లు తెలిపారు. మంచి సినిమా చేసినందుకు టీమ్ అంతా కష్టపడినట్లు తెలుస్తోందన్నారు. కార్యక్రమం లో నటుడు తాగుబోతు రమేష్, దర్శకుడు, హీరో నవీన్, నటుడు శ్రీకాంత్ అయ్యంగార్, నటుడు అనిల్ గెల తదితరులు మాట్లాడారు.

విక్రీ కాశల్ ‘గోవింద నామ్ మేరా’



బ్యాక్డ్రాఫ్ట్ చిత్రం ‘గోవింద నామ్ మేరా’.. డిసెంబర్ 16న డైరెక్టుగా డిస్ట్రిబ్యూట్ చేయబోతున్న విడుదల కానుంది.. తాజాగా ఆదివారం ఈ చిత్రం ట్రైలర్ను మేకర్స్ విడుదల చేశారు. ఈ ట్రైలర్ అద్భుతం అసక్తికరంగా సాగింది.. తన వేధింపే భార్య గౌరి తో కలిసి జీవించటం ఇష్టం లేని గోవింద ఆమెను విడాకులు అడుగుతాడు.. కానీ గౌరి భరణంగా 2 కోట్లు డిమాండ్ చేస్తుంది.. అప్పుడు అతను తన స్నేహితురాలు నుకుని కలస్తాడు.. ఆమెతో గోవిందా జీవితాన్ని పంపకోవాలనుకుంటాడు.. గోవింద రైసిలో తన భార్య దగ్గరకి వచ్చాడు. ఆపై మనకు తుపాకీ శబ్దం వినిస్తుంది.. ట్రైలర్లో మృత దేహాన్ని చూపించనప్పటికీ , హత్య కేసులో గోవింద, అతని స్నేహితురాలు ప్రధాన నిందితులుగా మారారు. అయితే గోవింద ఎవరిని చంపాడు..? భార్యను చంపాడా? అలా అయితే, మృత దేహం ఎక్కడ ఉంది? అనే ప్రశ్నలను ట్రైలర్ ప్రేక్షకులకు మిగిల్చింది. కామెడీ, కలహంబిక్ సన్నివేశాలు సినిమా సరైన కమర్షియల్ ఎంటర్టైన్మెంట్ అని సూచిస్తున్నారు. కరణ్ జోహార్ ధర్మ ప్రొడక్షన్స్ నిర్మించిన ఈచిత్రానికి శాశంకీ ఖైతాన్ దర్శకత్వం వహించారు.

ఎమోషనల్ ట్రాక్ స్టార్డ్స్కు సన్నాహాలు



నందమూరి నటసింహం నందమూరి బాలకృష్ణతో ప్రముఖ దర్శకుడు అనిల్ రావిపూడి ఓ ప్రాజెక్ట్ చేయబోతున్న సంగతి తెలిసింది.. ఈసినిమా మాటినీగే డిసెంబర్ 8న పూజా కార్యక్రమాలతో ప్రారంభంకానుంది. మొదటి షెడ్యూల్లో శ్రీలీల, బాలకృష్ణ కాంబినేషన్లో వచ్చే ఓ ఎమోషనల్ ట్రాక్ను మాటీ చేయాలని ప్లాన్ చేస్తున్నారు. ప్రస్తుతం ఈసిన్స్కు సంబంధించి ప్రీప్రొడక్షన్ పనులు శరవేగంగా జరుగుతున్నాయి. అనిల్ రావిపూడి క్యాస్టింగ్ను కూడ పైనలైజ్ చేసుకుంటున్నారు.. ఈచిత్రంలో విలన్ పాత్రకోసం టాలీపుడ నటుడు అర్జున్ రాంపాల్ ను

‘విజయానంద్’ ట్రైలర్ రిలీజ్

డియాలోనే అతిపెద్దదైన కమర్షియల్ వెబీకల్స్ కంపెనీ వీఆర్ఎల్ కంపెనీ వ్యవస్థాకుడు, ఇంప్రెస్సరీ అవార్డు గ్రహీత విజయ్ శంకర్శర్ ఇయోపిక్ ‘విజయానంద్’.. ఈసినిమాను పాన్ ఇండియా మూవీగా డిసెంబర్ 9న గ్రాండ్గా రిలీజ్ చేస్తున్నారు.. తాజాగా ఈచిత్రం ట్రైలర్ను బెంగళూరులో విడుదల చేశారు.. ట్రైలర్ను గమనిస్తే సామాన్యుడిగా జీవితాన్ని ప్రారంభించిన



విజయ్ శంకర్శర్..దేశంలోనే అతిపెద్దదైన కమర్షియల్ వాహనాల కంపెనీకి అధినేతగా ఎదిగిన ప్రయాణంలో ఆయన ఎదిగిన ప్రయాణంలో ఆయన ఎదిగిన తీరు, ఆయనకు ఎదురైన సవాళ్లు, బాధలు వాటిని ఆయన అధిగమించటానికి తీరు అన్నింటినీ చక్కగా చూపించారు. ప్రేక్షకుల సినీమాలో ఎలాంటి అంశాలను ఉంచాలని కోరుకుంటాడో..అలాంటి ఎలిమెంట్స్ ను కలగలిపి



సినిమాను రూపొందించారు. లెగేసిని ముందుకు నడిపించిన వ్యక్తిగానే కాకుండా టిజిఎస్ టైకూన్గా మారిన స్ఫూర్తిదాయకమైన ప్రయాణాన్ని కూడ ట్రైలర్లో చూపించారు.. అద్భుతమైన బ్యాగ్రౌండ్ స్కోర్ ఆకట్టుకుంది.. విజువల్స్ కూడ బాగున్నాయి. నిహార్ పవర్ఫుల్ డైలాగులనుఅందించారు.. విజయానంద్ చిత్రంలో టైటిల్ పాత్రకు నిహార్ రాజ్పుత్ పోషించారు. విజయ్ శంకర్శర్ తండ్రి పాత్ర టిజి శంకర్శర్గా ప్రముఖ నటుడు అనంత నాగ్ నటించారు.. విజయ్ భార్య పాత్రధారి సీరి ప్రవర్ణ.. కుమారుడు అనంద్గా భరత్ బోపన నటించారు.వీరితోపాటు వి.రవివంధన్, పైన్శెట్టి, అర్చన కొట్టిగల్, వినయప్రసాద్ నటించారు. విఆర్ఎల్ సంస్థ విఆర్ఎల్ ఫిలింస్సంస్థను స్థాపించి విజయానంద్ పేరుతో తొలి చిత్రాన్ని భారత్ తెరకెక్కించింది.. రిషివా శర్మ దర్శకత్వంలో ఆనంద్ శంకర్శర్ ఈసినిమాను నిర్మించారు.. జాతీయ అవార్డు గ్రహీత గోపీసుందర్ సంగీతం అందించారు

స్టేలిష్ లుక్లో.. రాజమౌళి, కార్తికేయ

దర్శకధీరుడు రాజమౌళి వెండితెరపై భారీ హంగులతో అద్భుత విజువల్స్ తో ప్రేక్షకులకు మంత్రిముగ్ధులను చేస్తారు. భారీ ఎమోషన్స్ చిత్ర ప్రేమిలోనే పలికించగల ప్రతిభాశాలి ఆయన.. అందుకే ఆయనకు ఎనలేని పేరు ప్రఖ్యాతులు దక్కాయి.అంతేకాదు ఎన్నో ఆహ్వానాలు కూడ ఆహ్వానించాయి.. లాస్ ఏంజెల్స్లో13వ వార్షిక గవర్నర్ అవార్డుల కార్యక్రమంలో పాల్గొ నాలని ఆయనకు ఆహ్వానం అందింది.. రాజమౌళి తనయుడు ఎన్ఎస్ కార్తికేయతో కలిసి వెర్ స్టైలిష్ బ్లాక్సునాలో ఈ వేడుకు ఆయన మోజర య్యారు.. వీరిద్దరూ కలిసి బ్లాక్ సూట్లో క్రేజ్ ఫోటోలకు ఫోజులిచ్చారు.తాజాగా ఈ ఫోటో లను కార్తికేయ ట్విట్టర్ వేదికగా పోస్ట్చేశారు. ప్రస్తుతం ఇవి వైరల్ అవుతున్నాయి.



‘మట్టి కుస్తీ’ తెలుగు ట్రైలర్ లాంచ్



హీరో విష్ణు విశాల్ హీరోగా తొలి వెల్లా అయ్యప్ప దర్శకత్వంలో తెరకెక్కుతున్న సినిమ్ వర్క్స్ ‘మట్టికుస్తీ’.. ఆరేటి టీవీ వర్క్స్, విష్ణువిశాల్ స్టూడియోస్ బ్యానర్లపై మూన్ మహారాజా రవివేణుతోకలిసి విష్ణు విశాల్ ఈచిత్రాన్ని నిర్మిస్తున్నారు. విష్ణువిశాల్ కు జోడిగా ఐశ్వర్య లక్ష్మి హీరోయిన్గా నటిస్తోంది.. చిత్ర సమర్పకుడు రవివేణు, రానా దగ్గుబాటి కలిసి మట్టికుస్తీ తెలుగు థియేట్రీకల్ ట్రైలర్ను విడుదల చేశారు. ఈ చిత్రం డ్రామా, రొమాన్స్, విన్ దం, యాక్షన్తో కూడిన కంప్లెట్ ప్యాకేజ్ అని ట్రైలర్ను చూస్తే తెలుస్తోంది.. ట్రైలర్ సినిమా కథాశాస్త్రాన్ని ఆసక్తికరంగా ప్రజెంట్ చేసింది.. ట్రైలర్ చాలా ప్రామిసింగ్గా ఉంటూ సినిమాపై విశ్వాసం పెంచినది.. విష్ణు విశాల్ తన పాత్రలో అద్భుతంగా పెర్ఫామె చేశారు. విష్ణు చేసిన యాక్షన్ స్వర్గ్ ప్రెండ్ భోయంగ్ గా ఉన్నాయి. ఐశ్వర్యలక్ష్మి దూకుడు గల అమ్మాయిగా విలక్షణమైన పాత్రలో సరేప్రజే చేసింది.. ట్రైలర్కు జస్టిస్ ప్రభాకర్న అందించిన నేపథ్య సంగీతం థియేట్రీకల్గా ఉంది.. డిసెంబర్ 2న ప్రపంచ వ్యాప్తంగా ప్రేక్షకుల ముందుకు రానుంది.

ఉసిరి రుచులు

ఉసిరి ఆవకాయ

ఈ కాలంలో ఉసిరికాయలు ఎక్కడగా లభిస్తాయి. వాటితో ఎంతో ఈజీగా తయారుచేసే కొన్ని రుచుల గూర్చి తెలుసుకుందాం..

కావాలిసనవి : ఉసిరికాయలు ఒక కిలో, ఉప్పు-అరకప్పు, పసుపు- ఒక టీస్పూను, నువ్వులనూనె- ముప్పావు కప్పు, కారంపొడి - అరకప్పు, ఇంగువ - ఒక టీస్పూను, మెంతిపొడి - పావుకప్పు, నిమ్మకాయలు- నాలుగు (మధ్యస్థంగా ఉండే సైజులోన ఆవాలు : అరటిస్పూను

తయారు చేసే విధానం : ఉసిరికాయలను నీళ్లతో కడిగి అరజేద్దామి. పెద్ద పాన్ తీసుకుని అందులో నువ్వుల నూనె వేడిచేయాలి. నూనె వేడికైన



తర్వాత అందులో ఆవాలు, ఇంగువ చేయాలి. అలా చిటపటలాడడం మొదలవ్వగానే ఆ నూనెలో ఉసిరికాయలు వేసి మెత్తబడేవరకూ మూతపెట్టి స్టవ్ మీద నన్నని మంటపై ఉంచాలి. పాన్లోని ఉసిరికాయలు మెత్తబడిన తర్వాత బాండిలోని నీళ్లు ఇంటిపోయేవరకే స్టవ్ మీద ఉడికించాలి. పాన్లోని మిగిన నీళ్లు కూడా పూర్తి ఆవిరైన తర్వాత స్టవ్ మీద నుంచి దింపి ఉసిరి కాయలను చల్లారనివ్వాలి. చల్లారిన ఉసిరికాయల్లో ఉప్పు, కారం, పసుపు, మెంతిపొడి వేయాలి. అందులో నిమ్మరసం పిండి మొత్తం మిశ్రమన్ని బాగా కలపాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని మూడు రోజులు అలాగే జాడీలో నాననివ్వాలి. ఇలా చేస్తే ఉసిరికాయల్ని ఉసిరికాయలు బాగా పీల్చుకుంటాయి. అప్పుడు వాటిని తింటే ఎంతో రుచిగా ఉంటాయి. దీనిని గజ జాడీలో పెట్టి గట్టిగా మూతపెట్టి వాడుకోవాలి. మూడు నాలుగు నెలలు ఈ ఉసిరికాయలు నిలువ ఉంటుంది.

అమ్మ రైస్

కావాలిసనవి ... ఉసిరికాయ ముక్కలు : కప్పు, పచ్చిమిర్చి: నాలుగు, అవాలు: అరటిస్పూను, కరివేపాకు: 2 రెబ్బలు, సెనగపప్పు: 2 ట 2 టీ స్పూన్లు, మినప్పప్పు, 2 టీస్పూన్లు, పల్లీలు : 3 టేబుల్స్పూన్లు, నూనె: 3 టేబుల్స్పూన్లు, అల్లంఉరుము : టేబుల్స్పూను, ఎండుమిర్చి: రెండు, పసుపు :



అరటిస్పూను, ఆవాలు : అరటిస్పూను, మెంతులు : చిటికెడు, ఉడికించిన ఆన్నం : 3 కప్పులు

తయారుచేసే విధానం :

- పలుకుగా వండిన అన్నాన్ని చక్కన ఉంచాలి.
- బాణలిలో మెంతులు వేయించి చల్లారాక

ఆవాలు కూడా వేసి పొడి చేసి తీయాలి. ఇప్పుడు అందులోనే ఉసిరి ముక్కలు, ఉప్పు, పసుపు, పచ్చిమిర్చి వేసి రుబ్బాలి.

► బాణలిలో నూనె వేసి కాకాక ఎండుమిర్చి, సెనగపప్పు, మినప్పప్పు, పల్లీలు వేసి వేగనివ్వాలి. తరవాత కరివేపాకు, అల్లంఉరుము వేసి మంచి వాసన వచ్చేవరకూ వేగక రుబ్బిన ఉసిరి ముద్ద వేసి రెండు నిమిషాలు వేగనివ్వాలి. తరవాత అవపొడి కూడా వేసి కలిపి ఉడికించిన ఆన్నం వేసి బాగా కలిపితే సరి.

ఉసిరికాయ పచ్చడి

కావాలిసనవి : ఉసిరికాయ ముక్కలు : కప్పు, నువ్వులు: 2 టేబుల్స్పూన్లు, ఎండుమిర్చి: ఆరు, జీలకర్ర: టీస్పూను, మినప్పప్పు: టీస్పూను, ఆవాలు : అర టీస్పూను, కరివేపాకు : 2 రెబ్బలు, నూనె : టేబుల్స్పూను, ఇంగువ: చిటికెడు, ఉప్పు : తగినంత.



తయారుచేసే విధానం :

- ముందుగా నువ్వుల్ని వేయించి చల్లార నివ్వాలి. తరవాత టీస్పూను నూనె వేసి ఎండుమిర్చి, అరటిస్పూను జీలకర్ర వేసి వేయించి తీయాలి. తరవాత అందులోనే ఉసిరి ముక్కలు కూడా వేసి

ఓ ఐదు నిమిషాలు వేయించి దింపి చల్లారనివ్వాలి.

- ఇప్పుడు మిక్సీలో నువ్వులు, ఎండుమిర్చి, జీలకర్ర వేసి పొడి చేయాలి.
- తరవాత చల్లారిన ఉసిరి ముక్కలు కూడా వేసి రుబ్బాలి. ఇప్పుడు బాణలిలో మిగిలిన నూనె వేసి మినప్పప్పు, ఆవాలు, జీలకర్ర

శివశక్తి స్వరూపం 'కార్తీకం'

జగత్తు యావత్తు భక్తి ప్రపత్తులతో కొలిచే దైవం పరమ శివుడు. ఓమీ నమ శివాయ అన్న నామస్మరణతో శివం శంభో శివహరం ప్రతి బింబించే ప్రతిరూపమే పరమ శివుడు. శివతత్వం ఓ జ్ఞాన స్వరూపం ఈ కార్తీకమాసం ఒక శివ శక్తి స్వరూపం భూలోకంలో శివ భక్తులకు దైవం కైలాస నాథుడు ఒక్కడే ఆయనకు ఎన్నో నామములు ఈశ్వరుడు. బోళా శంకరుడు, ఆది శంకరుడు, నిశా దరుడు, త్రినేత్రుడు, ముక్కంటి, జటా జూట దారి, పరమేశ్వ రుడు, జాగనీశ్ ఒక్కడే దైవం కైలాసగిరినుడు త్రిమూర్తుల స్వరూపం శివశంకరుడు. మల్లికార్జున, కాళీ విశ్వేశ్వరుడు, మహేశ్వరుడు, జగదీశ్వరుడు, ఇలా ఎన్నో నామములు కలిగినటువంటి పరమశివుని ఆరాధన శైవ తత్వం నుండే ఆరంభం అవుతుంది. శివతత్వం నుండే జ్ఞానం అలవడుతుంది. స్వశాసనో నివసించే విభూతి ధరించిన శివం సకల



మానవాళికి ఒక సందేశం. ఈ జీవితం శాశ్వతం కాదు. పరమాత్మ స్వరూపమే శాశ్వతం అన్న నన్ను నత్వం ఆత్మజ్ఞానం కాగలదు. అన్న విషయం ప్రతి ఒక్కరూ తెలుసుకోవాలి. ఆత్మ జ్ఞానం ఒక దివ్యదైవ శక్తి శివతత్వంతో కూడిన ప్రకాశం కల దివ్యజ్యోతి అట్టి దివ్యజ్ఞానం గురించి జీవుడు తెలుసుకోవాలి. అందుకు పరమాత్మ తత్వం గ్రహించాలి. మానవుడికి భక్తి మార్గం ప్రభోదించే శివతత్వం సకల మానవాళికి సందేశం ఈశ్వరత్వం వల్ల ద్వానం జ్ఞానం అలవడుతాయి జ్ఞానం వలన వివేకం సిద్ధిస్తుంది. ఈ లోకంలో ఈశ్వరనామగ్రహం

లేనిదే ఏదీ మన సొంతం కాదు. దేనికైనా సరే సర్వేశ్వరుని అనుగ్రహం ఉండాలి. శివతత్వం యొక్క పరమ ధర్మం గురించి అందరూ గ్రహించాలి. అది ఒక జ్ఞాన స్వరూపమని పరమ పవిత్రమైన కార్తీక మాసం పరమార్థం ఇదేనని అందరూ గ్రహించాలి.

- ఎల్. ప్రభుల చంద్ర

ఆధ్యాత్మికం



కరివేపాకు, ఇంగువ వేసి తాలింపు చేసి పచ్చడిలో కలిపితే సరి.

ఉసిరి కాయ వేపుడు

కావాలిసనవి : ఉసిరికాయలు : పావుకిలో, పచ్చిమిర్చి : 100గ్రా.. జీలకర్ర : టీస్పూను, వాము: టీస్పూను, పసుపు : అరటిస్పూను, మెంతులు : ఒకటిన్నర టీస్పూన్లు, దనియాలపొడి : టీస్పూను, కారం : టీస్పూను, ఉప్పు : రుచికి సరిపడా. నూనె: రెండున్నర టేబుల్స్పూన్లు, ఇంగువ : చిటికెడు.

తయారుచేసే విధానం : బాణలిలో నూనె వేసి కాకాక ఇంగువ, జీలకర్ర వాము వేసి వేయించాలి. తరవాత పసుపు,



ధనియాలపొడి, మెంతుల పొడి వేసి వేగనివ్వాలి. మిశ్రమాన్ని ఓ నిమిషం వేయించాక ఉసిరికాయ ముక్కలు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు, కారం, ఉప్పువేసి ఓ రెండు నిమిషాలు వేయించాలి. తరవాత మూతపెట్టి ముక్క మెత్తబడే వరకూ ఉడికించి దింపి చల్లారాక ఓ పింగాణీ గిన్నె లేదా జాడీలో పెట్టుకుంటే రెండు వాల వరకూ నిల్వ ఉంటుంది. వేడి ఆన్నంలో వేసుకుని తింటే జీర్ణశక్తి బాగుంటుంది.

ఉసిరి తీపి చట్నీ

కావాలిసనవి : పావుకిలో, బెల్లం : 200గ్రా, యాలకులపొడి: పావుటిస్పూను, కారం : పావుటిస్పూను, ఉప్పు : టీస్పూను, సైంధవ లవణం : టీస్పూను, మిరియాలపొడి : అరటిస్పూను.

తయారు చేసే విధానం :

- ఉసిరికాయల్ని అవిరిమీద ఉడికించి గింజలు తీసేసి ముక్కలుగా కోసి మిక్సీలో వేసి మెత్తగా రుబ్బాలి.
- నాన్స్టిక్ పాన్లో రుబ్బిన ఉసిరి ముద్ద, ఉప్పు, కారం, సైంధవ లవణం, మిరియాలపొడి, యాలకులపొడి, బెల్లం తురుము అన్నీ వేసి మూతపెట్టి మీడియం మంటమీద మధ్యమధ్యలో కలుపుతూ సుమారు పావుగంటన్న ఉడికించి దింపితే పల్లని తియ్యని చట్నీ రుచి.

ఉసిరికాయ రైతా

కావాలిసనవి : ఉసిరికాయలు : అరకప్పు, ఉల్లిపాయ : ఒకటి, కొబ్బరితురుము : టేబుల్స్పూను, పచ్చిమిర్చి : రెండు, ఉప్పు : తగినంత, పెరుగు : కప్పు, తాలింపుకోసం : ఆవాలు, మినప్పప్పు, కరివేపాకు, నూనె, టీస్పూను

తయారుచేసే విధానం : పెరుగుని బాగా గిలకొట్టి చక్కన ఉంచాలి. ఉసిరికాయల్ని నన్నగా తురమాచి.

- పచ్చిమిర్చి కొబ్బరితురుము మిక్సీలో వేసి కానీని నీళ్లు చిలకరించి మెత్తగా రుబ్బాలి.
- బాణలిలో నూనెవేసి కాకాక మినప్పప్పు, ఆవాలు వేసి వేగక ఉల్లిపాయ ముక్కలు కూడా వేసి వేయించాలి. ఇప్పుడు స్టవ్ ఆఫ్ చేసి గిలకొట్టిన పెరుగు, ఉప్పు, తురిమిన ఉసిరికాయలు, పచ్చిమిర్చిముద్ద వేసి కలిపి మూతపెట్టి ఓ పది నిమిషాల తరవాత వడ్డించాలి.



ఉడ్డిగినులకి పిల్లల వెంపకం పెద్ద సవాల్. వాళ్ల మీద పూర్తి శ్రద్ధ పెట్టడానికి ఉండదు. మరి ఉన్న సమయంలోనే వాళ్ల గురించి ఆలోచించాలి. తీర్చిదిద్దాలి. అందుకు చైల్డ్ సైకాలజిస్టులు సూచిస్తున్న సలహాలేంట్ చూద్దాం. మీకెంత తీరక లేకున్నా వాళ్లకోసం కొంత సమయం

వారిపై శ్రద్ధ అవసరం

కేటాయింపండి. వాళ్ల స్థాయికి దిగిపోయి ఆడండి, పాడండి. ఈ చిన్నతీటుకు వెన్నలేసినంత మేలు చేస్తుంది. మారాం చేయడాలు, మొండితనాలు చూపడాలా మాని మీ మాట వింటారు. - క్యారంబోర్డు లాంటివి ఆడిన తర్వాత హాల్లో ఉండక కుండా తీసిన చోట పెట్టుమని చెప్పండి. అలా ఏ వస్తువు ఎక్కడి నుంచి తీశారో అక్కడ పెట్టేయడం అలవాటు చేసుకుంటారు. ఇదొక క్రమశిక్షణలా మారుతుంది.



చదివేలా ప్రోత్సహించాలి. అనక వాళ్ల చదువుతారు. నేర్పాలే గానీ ఏదైనా నేర్చుకుంటారు.

ఎవరైనా కెరీర్లో ఎదిగేందుకు వీలైన రంగాన్ని / ఉద్యోగాన్ని ఎంచుకుంటారు. కానీ అంతరించి పోతున్న తన ప్రాంత సంప్రదాయ కళను కెరీర్గా మలచుకుంది రాజస్థానీ జోధ్పూర్లోని జిప్పీ తెగకు చెందిన ఆశా నపేరా. కచ్చేలియా, ఘూమర్ నృత్యాల్ని నయన మనోహరంగా ప్రదర్శించడంలో ఈ తెగ మహిళలు దిట్ట. తన రక్తంలోనూ ఈ కళను నింపుకొన్న ఆమె.. చిన్నతనం నుంచే దీన్ని నేర్చుకోవడం ప్రారంభించింది. అయితే పెరిగి పెద్దయ్యే క్రమంలో కచ్చేలియా నృత్యం అంతరించిపోవడం గమనించిన ఆమె.. ఎలాగైనా దీనికి పునర్జీవం తీసుకు రావాలని రసిద్దయించుకుంది. ఈ క్రమంలోనే దేశ విదేశాల్లో ఈ నృత్య ప్రదర్శనలిస్తుంది. ఇటీవలే ఓ సంగీతోత్సవంలో తన ప్రదర్శనతో ఆకట్టుకున్న ఆశ.. కచ్చేలియా నృత్య కళతో ప్రపంచ మంతా మైమరిచిపోయేలా చేయడమే తన లక్ష్యమంటోంది. మహిళలకు మాత్రమే సొంతమైన కళ !

కచ్చేలియా, ఘూమర్.. రాజస్థానీ జోధ్పూర్లోని జిప్పీ తెగకు చెందిన సంప్రదాయ నృత్య రీతులివి. వివిధ ప్రత్యేక సందర్భాల్లో ఆ తెగకు చెందిన మహిళలు వీటిని ప్రదర్శించడం ఆనవాలుతీ! ఈ క్రమంలో పురుషులు పూంగి, ఖంజరి, డుష్టి, మెర్చంగ్, ధోలక్.. వంటి సంగీత వాయిద్యాలను వాయిస్తుంటే.. ఆ యయ తగ్గట్టుగా మహిళలు నృత్యం చేస్తుంటారు. నాగ స్వరానికి అనుగుణంగా పాములు ఎలా మెలికలు తిరుగుతూ, గుండ్రంగా తిరుగుతూ నృత్యం చేస్తాయి.. ఈ నృత్య రీతుల్లోనూ అలాంటి భంగిమలే కనిపిస్తాయి. చూడ్డానికి కచ్చేలియా, ఘూమర్ నృత్యాలు దాదాపు ఒకే రకం ఉన్నప్పటికీ.. ఘూమర్లో సంప్రదాయ సంగీతానికి తగ్గట్టుగా డ్యాన్స్ చేస్తే.. కచ్చేలియా నృత్యంలో జానపద సంగీతానికి/పాటలకు కాలు కదుపుతుంటారు జిప్పీ మహిళలు. **ఇదెళ్ల నుంచే..** ఇదే తెగలో పుట్టిన ఆశ నపేరా కూడా ఈ నృత్య రీతుల్ని చూస్తూ, సాధన చేస్తూ పెరిగింది. ఏడుగురు సంతానంతో చిన్నదైన ఆమె. తన తల్లి, అక్కల దగ్గర్నుంచి ఈ డ్యాన్స్ నేర్చుకుంది. ఈ నృత్య రీతికి మంత్రముగ్ధురాలైన ఆమె. ఇదెళ్ల వయసు నుంచే దీనిపై దృష్టి సారించింది. వందగలు, ప్రత్యేక సందర్భాల్లో ఈ నృత్య ప్రదర్శనలివ్వడం ప్రారంభించింది. 13 ఏళ్ల వయసులో థాయిలాండ్లో తొలి అంతర్జాతీయ నృత్య ప్రదర్శన ఇచ్చి ఎంతోమంది దృష్టిని ఆకర్షించిందామె. 'ఇదెళ్ల వయసు నుంచే ఈ డ్యాన్స్ సాధన చేయడం ప్రారంభించా. పండగలు, ప్రత్యేక సందర్భాల్లో ఈ నృత్య ప్రదర్శనలివ్వడం ప్రారంభించింది. 13 ఏళ్ల వయసులో థాయిలాండ్లో తొలి అంతర్జాతీయ నృత్య ప్రదర్శన ఇచ్చి ఎంతోమంది దృష్టిని ఆకర్షించిందామె. 'ఇదెళ్ల వయసు నుంచే ఈ డ్యాన్స్ సాధన చేయడం ప్రారంభించా. పండగలు, ప్రత్యేక సందర్భాల్లో



ప్రదర్శన ఇచ్చిన ఆశ.. ఈ 19 ఏళ్ల లో 80 దేశాల్లో కచ్చేలియా నృత్య ప్రదర్శనలిచ్చింది. అందులో యూఎస్, కెనడా, దక్షిణాఫ్రికా, ప్యారిస్, మ్యూజిక్, మెలేసియా.. వంటి దేశాలున్నాయి. వీటితో పాటు దేశవ్యాప్తంగా జరిగే సంగీత, నృత్య కార్యక్రమాల్లోనూ తన నృత్య నైపుణ్యాల్ని ప్రదర్శిస్తుంటుందామె. అలా గత నెలలో బోద్వూర్లో నిర్వహించిన ఆధుతమైన కచ్చేలియా నృత్యం తో ప్రేక్షకుల్ని అలరించింది ఆశ. 'జిప్పీ తెగకు మాత్రమే సొంతమైన ఈ నృత్య కళ అందానికి ప్రపంచ మంతా పిదా కావాలి. ఆ ఆసక్తితోనే అందరూ ఈ నృత్యాన్ని నేర్చుకోవడానికి ఆసక్తి చూపించాలి. ప్రస్తుతం ఈ లక్ష్యం తోనే వివిధ దేశాల్లో ప్రదర్శనలిస్తున్నా.. అంతటితో ఆగకుండా.. ఈ నృత్య కళ ప్రత్యేకతల్ని అక్కడి వారికి పరిచయం చేస్తున్నా చదువు లేకపోయినా పట్టుదలతోనే ఏదైనా సాధించవచ్చు. ఈ తపనతోనే ఇంగ్లీష్, హిందీ, మార్వాడీ, వంటి భాషలు కూడా నేర్చుకున్నా.. అంటుంది కచ్చేలియా డ్యాన్సర్.



చలి మొదలయిపోయింది. ఎంత

అప్పటికప్పుడు వేడిగా..



వేడిగా వండి వడ్డిద్దామనుకున్నా భోజనాల బల్బిమీద కూర్చునే సరికి వంటకాలన్నీ చల్లారిపోతుంటాయి. తిరిగి వాటిని వేడిచేయాలంటే వేరే పాత్రలోకి తీసుకుని పొయ్యిమీద పెట్టాలి. మళ్లీ వాటన్నింటినీ తోముకోవాలి. ఇంత పనిలేకుండా.. మీరే సమయంలో నైనా వేడిగా తినాలనుకుంటే ఈ గ్రేవి వార్మర్ మీ దగ్గర ఉంటే చాలు. చూడ్డానికి చక్కని సెరామిక్ బౌల్లా ఉండి కదా! అదే దీని ప్రత్యేకత. వండిన వంటలని ఈ బౌల్లో తీసుకుంటే చాలు. దీనికి అడుగున కరెంట్తో పనిచేసే ఒక బేస్ ఉంటుంది. దానికి కాన్సేన్ ఛార్జర్ పెట్టి తీసేస్తే చాలు. ఈ బేస్పై వార్మర్ని ఉడ్డిగినులకి పిల్లల వెంపకం పెద్ద సవాల్. వాళ్ల మీద పూర్తి శ్రద్ధ పెట్టడానికి ఉండదు. మరి ఉన్న సమయంలోనే వాళ్ల గురించి ఆలోచించాలి. తీర్చిదిద్దాలి. అందుకు చైల్డ్ సైకాలజిస్టులు సూచిస్తున్న సలహాలేంట్ చూద్దాం. మీకెంత తీరక లేకున్నా వాళ్లకోసం కొంత సమయం



టేబుల్పై తక్కువ స్థలంలో అందంగా అమరిపోతుంది.



సెనగపిండిలో నిమ్మరసం కలిపి.. ఆ మిశ్రమంతో వెండి వస్తువులను రుద్దితే కొత్తవాటిలా మెరిసిపోతాయి. □

తలకు రంగు వేసుకుంటున్నారా?



జుట్టుకి రంగు వేయాలనుకునే ముందు అసలది మీకు పడుతుందో లేదో ప్యాస్ట్ టెస్ట్ చేసుకోవాలి. అమోనియా వంటి రసాయనాలు లేనివి. ఇండిగో కలర్స్ వంటి సహజ వర్ణాలు ప్యాస్ట్గా దొరుకుతున్నాయి. **► రంగు వేయాలనుకున్నప్పుడు కొన్ని రోజులు తలకి ఏ ఉత్పత్తిని వాడద్దు.** రెండు మూడు రోజు ముందు మాత్రం తలస్నానం చేసి వెంటికలకు నాణ్యమైన కండిషనర్ని పట్టించండి. తర్వాతే డై చేసుకోండి. దీనివల్ల జుట్టు పాడవదు. రంగు చక్కగా పడుతుంది. ఆరోగ్యంగా కనిపిస్తుంది. **► పిమ్మట పొడి బారిన జుట్టుకు రంగు వేయడం మంచిది కాదు.** **► రంగు వేసుకున్న మరుసటి రోజే తలస్నానం చేయద్దు.** కనీసం రెండు రోజులు ఆగండి.అప్పుడే అది ఎక్కువ రోజులు ఉంటుంది. అలానే పాంపూల్లో కూడా నర్తెట్టు లేనివి లేదా కలర్ సేఫ్ రకాలవి ఎంచుకోవాలి. **► కొందరికి వేస్తేనే సాగుం అలవాటు.** కానీ రంగు వేసుకున్నప్పుడు ఇలా చేస్తే తరగగా వెలిసిపోతుంది. జుట్టూ పాడవుతుంది. అలానే నీళ్లలోని క్లోరీన్, కాల్షియం వంటివి తలపై చేరి రంగు మారేలా చేసేదామయి అందుకే ప్రత్యేకంగా సాగుం చేసే అలవాటు మానుకోండి. □



65 పరుగుల తేడాతో భారత్ విజయం

హరిశ్చంద్రముగా: న్యూజిలండ్ లోజరిగిన రెండో టీ20లో భారత్ 65 పరుగుల తేడాతో ఘనవిజయం సాధించింది. టాప్ ఓడీ ముందుగా బ్యాటింగ్ చేసిన భారత్ 20 ఓవర్లలో ఆరు వికెట్లనష్టానికి 191 పరుగులు చేసింది. సురష్కామర్కా దానవే 51 బంతుల్లో 111 పరుగులతో నాటాడీగా నిలవడంలో భారత్ తొలి స్కోరును పెంచినది. బదులుగా న్యూజిలాండ్ లు 126 పరుగులకే ఆటలో ఆయింది. మొదట బ్యాటింగ్ చేసిన టీమిండియా తొలి పది ఓవర్లలో ఓపెనర్ల వికెట్లు నష్టపోయి 75 పరుగులు మాత్రమే చేసింది. కానీ చివరి ఓవర్లలో సురష్కామర్కాయాదవే విప్లవం సృష్టించిన కారణంగా ఆరువికెట్లనష్టానికి 192 పరుగులు చేసింది. 16వ ఓవర్ నుంచి 19వ ఓవర్ వరకు నాలుగో ఓవర్లలో 67 పరుగులు చేసిన భారత్ 200 పరుగులు దాటేలా కనబడింది. కానీ చివరి ఓవర్లో హర్షదీప్ వికెట్లు తీసిన టీమిన్సీగ్గి ఐదు పరుగులే తప్పావు. భారత్ లెక్కలో బరిలోకి దిగిన న్యూజిలాండ్ తొలి ఓవర్ రెండో బంతితో క్లీన్ అలైన్ వికెట్ కోల్పోయింది. కానీ22 బంతుల్లో 25 పరుగులు చేసినాడు. కెప్టెన్ కేన్ విలియమ్సన్ రెండో వికెట్ను 56 పరుగులు చేసిందివాడు. కాన్సేన్సేట్ చేయడం ద్వారా వాసింగ్ టన్ నుండర్ ఈజ్ టీసీ వేరుచేసాడు. 30 పరుగుల వ్యవధిలోనే నాలుగు వికెట్లు నష్టపోయిన న్యూజిలాండ్ లు 15.5 ఓవర్లలో ఆరువికెట్ల నష్టానికి 99 పరుగులు చేసింది. 52 బంతుల్లో 61 పరుగులు చేసిన విలియమ్సన్ కి నిరాశ జేరినాడు. తర్వాత హుడా నాలుగు బంతుల వ్యవధిలో మూడు వికెట్లు తీయడంతో కీసీన్ 18.5 ఓవర్లలో 126 పరుగులకే ఆటలో భాగవత్ 65 పరుగుల తేడాతో విజయం సాధించింది. భారత్ బౌలర్లలో డివేట్ హుడా నాలుగు వికెట్లు తీయగా యుజ్వేంద్రాదాహవో రెండు వికెట్లు తీసి ధువీ, సుందర్ తలో వికెట్ తీసినారు. కీసీన్ బౌలర్లలో టీమిన్సీగ్గి మూడు వికెట్లు తీసి హర్షదీప్ గురించాడు. థెర్నర్ ను రెండు, సోగీ ఒక వికెట్ తీసారు.

49 బంతుల్లోనే సెంచరీ

హైదరాబాద్ మంగళసూయ: న్యూజిలాండ్‌లో రెండో టీ20 మ్యాచ్ జరుగుతున్న వేదికప్రాంతంలో వర్షం కురుస్తుందని ఆందోళన చెందితే సూర్యకుమార వరుగుల వద్దంగల వద్దంగలను కిక్కిరిస్తే బ్యాట్‌లోపై సూర్యకుమార వరుగులవడిన సూర్య ఆజేయ శతకంలో రికార్డులమోత మోగించాడు. మెల్బోర్నా జ్యూనియర్ ఆరంభించి ప్రకుంగా దూకుడువెంటి 33 బంతుల్లో ఆట్రన్‌నివేర్‌పూర్వేనుకున్న మిస్టర్ 360 ఆ తర్వాత ఆకామే మద్దుగా వెలగెంగా. స్టాక్ ఓపర్‌లో కిక్కిరిస్తే బ్యాట్‌లోపై ఎదురుగాడికి దిగినసూర్య 49 బంతుల్లో నివేర్‌పూర్వేనుకున్నవేర్‌పూర్వే పాటు 51 బంతుల్లో 111 వరుగులతోనాటోర్‌గా నిలిచాడు. సూర్యజ్ఞా యోగి అంతర్జాతీయ టీ20ల్లో ఓది రెండోశతకం కాగా రెండు నివేర్‌పూర్వే వేర్‌పూర్వే చేసినతే కావడం విశేషం. సూర్య టెస్ట్ ఫార్మాట్‌లో విజితశక్తిగా ఆంగ్లండ్‌నై నెమోదువేసాడు. ఈ రెండోశతకాలను ఈ ఏడాదిలోనే చేయడం విశేషం. న్యూజిలాండ్ మ్యాచ్‌లో 11 ఫోర్స్, ఏడు సిక్సులు జాదవసూర్య 2008 పైగా సగటుతో వరుగుల రాబట్టాడు. ఏడో ఫోర్ శాదాగిన ఈ క్యాంటరెండ్ ఇయర్‌లో 100 బౌండరీలను పూర్వేనుకున్నవేర్‌పూర్వే కా క్యాంటరెండ్ ఇయర్‌లో అంతర్జాతీయ టీ20ల్లో సూర్య 11 ఆట్రన్‌పరీలుపూర్వేనుకున్నాడు. 2021లో 13 ఆట్రన్‌పరీలువేసిన సూర్య సూర్యమ్రాతమే సూర్యరజేమముందన్నాడు. 2021లో జాబుర ఆజేయ వేది ఆట్రన్‌పరీలువేయేగా ఈ ఏడాది రెజ్జాన్ సూర్యవరకా వది ఆట్రన్‌పరీలునెమోదువేసాడు. సూర్య అంతర్జాతీయ టీ20ల్లో ఈ ఏడాది ఇప్పటివరకూ 1151 వరుగులవేసాడు. మరో 176 వరుగులుపై క్షీ క్యాంటరెండ్ ఇయర్‌లో ఆట్రన్‌పరీలువేసినవేర్‌పూర్వే కాగాడిగా మారేది రెజ్జాన్ 1326ను సూర్య డ్రైవ్‌పరీలుగలుడు. టీ20ల్లో జాబుర తరపున వాయుస్థి స్టాన్డీన్‌పరీలు జ్యూనియర్ రికార్డు కోట్పేపరీలు ఉంది. ఆసియా కప్‌లో ఆట్రన్‌పరీలుపై కోట్పే 122వరుగులతో నాటోర్‌గా నిలిచాడు. కిక్కిరిస్తే మ్యాచ్‌లో వివరి ఓపర్‌లో సూర్యకు గ్రెసికంగేవేసి అవకాశం వచ్చి ఉండుంటే కచ్చితంగా క్షీనియర్ దాటేస్తాడు. అద్భుత బ్యాటింగేసిన సూర్యపై ఇప్పుడు ప్రశంసలు కరుగున్నాయి.



భద్రాచలం: తెలుగురాష్ట్ర ప్రాల్ల యువతికి జాతీయ మహిళా క్రీడకేటగోరి సానం దక్కింది. తెలంగాణలోని భద్రాచలం వా్ గంగడి త్రివ ఆందర్19 జాతీయ మహిళా క్రీడకేటగోరి వందల నెలవల జట్టుకు ఎదుర్కొనబడిన నం నృష్టింది. న్యూజిలాండ్లోని సిడికోసం భారత మహిళల క్రీడకేటగోరి సెలక్షన్ కమిటీ ఎంపికచేసిన జట్టులోత్రివ బోటుంపాడిందింది. దీనితో తెలంగాణనుంచి మిథూరారాజ్ తర్రాత స్థానం దక్కించుకున్న క్రీడకారణిగా త్రివ రికార్డుసాడింది. ఎనిమిదవ వయసులోని ఆందర్16 క్రీడకేటగోరి జట్టుకు ఆడిన త్రివ మరో నాలుగవోడే చేసింది ఆందర్19 క్రీడకేటగోరి జట్టుకు ఆడింది. ఆలాగ్ పైదారాజాని మహిళా క్రీడకేటగోరి 12 వక్త స్థానం నంపాడింది త్రివ చిన్నవయసులోని ఓసిసివ స్టేయర్ ఆఫ్డి ఇయర్ మహిళా గెలుచుకుంది. బోలింగ్ బ్యాటింగ్లోప్రతీకానీ పాపుతన్న త్రివ రికార్డుసాడిగా రాణించింది. బోలింగ్ లో ఆత్మగర్వ దాఖిల్పన్నవేసిన బోలింగ్ రికార్డును నంపాడింది. హోసింగ్లో భాగంగాభారతజట్టు కిసివో వదు టీ20లు ఆడుతుంది. మొత్తం మ్యాచ్లోను ముంబైలోని జరుగుతాయి. మొత్తం 15 మంది భారత జట్టుకు శ్వేతా సుప్రవతి రకెస్సంగోసనాగుతుంది.

మౌంటే మాంగనూయి
టీమిండియా యువ బ్యాట్లర్
సంజూ శాంసన్కు మరోసారి
నిరాశే ఎదురయింది. టీ20
ప్రపంచ కప్ ఫైవల్వం అనంత
తరం సంజూశాంసన్.న్.న్.
జట్టులోకి తీసు కోవాలనే
దిమాండ్లు వచ్చినా బిసిసిఐ
కివీస్ పర్యటనకు



ప్రాక్టీస్ కే రూ.12కోట్ల ఖర్చు
అత్యంత ప్రతిష్టాత్మకంగా
ఫిఫా పపంచకప్

సోపా: క్రీడాప్రపంచం ఎంతో ఉత్సాహంతో చూస్తున్న ఘట్టాల్లో ప్రపంచకేసిన్గ్లం అయింది. 29 రోజులపాటు ప్రపంచం ఘట్టాల్లో జరిగినట్లుంది. ప్రపంచం మెచ్చిన ఈ ఘట్టాల్లో భారత్ కు ప్రాతినిధ్యం వహించిన క్రీడాకారుల రోనాల్డ్, లియోనల్ మేస్సీ ఆటచూసినందుకు

భారత్ ఎదురుదూస్తోంది. గడచిన 92 ఏళ్లలో ఖుజిదాల్ ప్రపంచకవీకుల అదరణ ఆశామంజుల ఎత్తుకు వెరిగింది. ఫిఫా వరిదిలో మొత్తం 211 నభ్యదేశాలున్నాయి. వీటిలో 80దేశాలు ప్రపంచకవీకుల కనీసం ఒక్కసారైనా అర్రత పాడించాయి. 13దేశాలు పైన కవీలు లేరాయి. ఎనిమిది మాత్రమే విజేతలుగానిలిచాయి. ప్రపంచకవీలేర్నీ ముగిసిన ఏడాది తర్వాతే తదుపరి కవీతోనం క్వాలిఫయింగ్ మ్యూల్లుజరుగుతాయి. నుమారు మూడేళ్లపాటు ఈమ్యూల్లుజరుగుతాయి. మొత్తం పోటీలో 32 జట్లు పాల్గొనినన్నాయి. ఆసియానుండి ఐదు, ఆఫ్రికానుండి ఐదు, యూరోప్ నుండి 13, ఉత్తర, మధ్య అమెరికా, కరీబియన్ ద్వీపసానుండి నాలుగు, దక్షిణ అమెరికానుండి నాలుగుపాల్గొనినన్నాయి. ఆతిథ్యదేశం

శాక ఆసియానుంచి కాపడంతోకాసాటి ఆసియా స్టాటిలు ఆరుకు
గిరింది. 2026 ప్రపంచకేసు 48 జట్లతో నిర్వహించాలని ఫిఫా
గ్రుంబించింది. ప్రపంచకాపియినిజట్టుకు 341 కోట్లు ప్రైవేటుసిగా
స్తారు. రన్సర్లకు 244 కోట్లు, మూడోస్థానం జట్టుకు 219 కోట్లు
స్తారు. ఇక ప్రాక్టీస్ 12.21 కోట్లు అందేస్తారు. మొత్తం 440
లియన్ల డార్లప్రైవేటుతో ఈ కపినిర్వహిస్తారు. ఐదునుంచి
నిమిదినుంచి 38 కోట్లు, 9నుంచి 16స్థానాలవరకు రూ.105
కోట్లు, 17నుంచి 32 స్థానంవరకు 90 లక్షల డార్లఅందేస్తారు.
క్రికెట్ గొల్డెన్బాల్ ఉత్తమ స్పేయర్కు అందిస్తారు. రెండో బహుమతి
వ్యూబాల్, మూడో బహుమతి డ్రాంజ్బాల్ను అందిస్తారు. టోర్నీలో
భువ గోల్డెన్బాల్ను స్పేయర్కు గొల్డెన్బాల్ సెకండ్స్పేయర్కు
భువ గోల్డెన్బాల్, మూడోస్థానం వారికి రజతబాల్ ఇస్తారు. ఇక టోర్నీలో
త్తమ గోల్కీపర్కు గొల్డెన్గ్లేవ్ అందిస్తారు.

అపరిచితసీనిం, సీనియర్లులేని ఈసరినోలే సంజా
 పినినీ తుదిజట్టులో ఆడబం భాయమని భావించినా
 విమలిన లక్ష్యం నేతృత్వంలోని టీమ్మనుకొనుచు
 గట్టిపాకే అర్జుంది. సంజాకు బరులు టీమ్మకేపూడూ.
 శ్రేయినీ అయ్యలేకు భాస్వి ఇచ్చింది. ఇద్దరూ కూడా
 అంకితన స్థాయిలో రాణించలేదు. దీనితో సంజా
 ఫాస్వి నెట్టింబ ఆగ్రహవేలతో రెచ్చిపోతున్నాడు.
 పట్టగడున్నట్లుగా, కెక్కున్న ముతులన్నా సంజాను
 పక్కనపెట్టడం మాత్రం మారలేదని
 కామెంట్లుపెట్టారు. టీమ్మకేపూడూ ఎన్నిసార్లు
 వాణ్ని లెక్కనార్చారు. అతనినోలే సంజాను ఆసక్తి
 వేసి జరిగేదన్న కామెంట్లుపెరిగాయి. రివేషంతో
 మద్రుల అతనున్నా అనడం నిలుస్తున్నారని
 వివరణ సంజాకానందకు ఇచ్చి ఉంటే టీమ్మదీడు
 కెక్కున అయ్యాడని బోసలు వెల్లువెత్తుకున్నాయి.

న్యూఢిల్లీ, నవంబరు 20: గృహోపకరణాలు, కన్జ్యూమర్ ఎలక్ట్రానిక్స్ (ఎసిఇ) పరిశ్రమ వచ్చే మూడేళ్లలో రెట్టింపై రూ.1.48 లక్షల కోట్లకు చేరుకుంటుందని పరిశ్రమ మండలి నిజావఎంఎ

చెప్పారు. ప్రభుత్వం ఎసిలకు సంబంధించి ప్రకటించిన పిఎల్ఐ పథకం ఇందుకు మద్ద నిలుస్తున్నట్లు పేర్కొన్నారు. చిన్న, పెద్ద గృహ కరాణాలకు సంబంధించి ఇదే మూదిరి పిఎ

ఉత్పత్తులకు డిమాండ్ పెరిగినట్లు చెప్పారు. జిఎస్టీ విధానం కింద వస్తులవరంగా పరిశ్రమ ప్రోత్సాహం అవసరమన్నారు. టీఎలకు సంబంధించి స్క్రీన్ సైజుతో సంబంధం లేకుండా ఏకీకృత వస్తు రేటు ఉండాలన్న

అభిప్రాయాన్ని వినిపించారు. ప్రస్తుతం 32
అంగుళాల టీవీలపై 18శాతం జిఎస్ టీ డింజీ,
అంతకుపైన సైజుతో ఉన్న వాటిపై 28 శాతం
జిఎస్ టీ అమలవుతున్నట్లు చెప్పారు. విద్యుత్తును
ఆదా చేసే ఎలీలను 28శాతం నుంచి 18
శాతం రేటు కిందకు
తీసుకురావాలని
కోరారు.



అంపనా వేసింది. ప్రస్తుతం ఈ మార్కెట్ కోటుంబం రూ.75 లక్షల స్థాయిలో ఉంటుంది. పేరెంట్లు భారత్ వేరిగా వృద్ధి చెందుతున్న నీనిజ మార్కెట్లో ఒకటని కన్పడుతుంది. ఎలక్ట్రానిక్స్ అంజ అభ్యుదయం భారత్దారలకు లభించు (సీజనం) ప్రెజెంట్ తెలిపారు. చైనా ఇతర ఆగ్నేయనీయా దేశాలకు భారత్ ప్రత్యామ్నాయ తయారీ కేంద్రంగా మారుతున్నట్లు చెప్పారు. 2021 మేత్తర మీద నీనిజ పరిశ్రమలకీ పచ్చని విదేశీ ప్రత్యక్ష పెట్టుబడులు 198 మిలియన్ డార్లకు 40%, 2022 జూన్ నాటికీ రెడ్జింపునాల్లో 481 మిలియన్ డాలర్లు పచ్చినట్లు బ్రుగనా తెలిపారు. ఇప్పుడు కొన్ని అంధకారాల్లో ఒకటనిత ఆసియేమెంట్ తయారీ కంపెనీలు భారత్లో తయారీ కేంద్రాలును ఏర్పాలు చేసుకుంటున్నట్లు

టీవీ ట్యూన్

త మందికి ఉపాధి అవకాశాలు అందు బాటులోకి వస్తాయని ఆర్థికప్రాయుధ్ధారణ. ఇతర ప్రపంచ దేశాలతో పోటీలో ఎనిక పరిశ్రమలోని కొన్ని విద్యార్థుల నుంచి ధింపి భారత్లో విస్తరణ ఇంకా పన్న స్థాయిలోనే ఉన్నట్లు బ్రుగంజ చెప్పారు. కొన్ని స్థానిక కూడా పరిశ్రమకు విలువను తెల్పుపెడు తున్నాయి అని కూడా వివరించారు. పరిశ్రమలో మధ్యతర, ఖరీదైన

విస్తా ఆధినేత ఎలానే మన్న టీవీ ట్యూన్ కొమ్గలు చేసిన ఉద్యోగులను వేదస్పన్నున విడితేమ. ఆద్యుతంగా రోజులు 18 గంటలు అలా అయిననే ఉం అన్న తెల్లి చెబు అంతకుముంద ఉద్యోగులు పికి

వాషింగ్టన్,
నవంబరు 20:
 మాదిరి సేవ
 నే దేశీయ
 షా ఫాస్ ఫామ్
 ట్యూర్ నుంచి
 గ్రుగులకు ఆహ్వా
 నంపనుడైన

గ్రులను
వ్యట్టర్ పోటీ
మలుపు
ప్రచారానికి
లోతొలి ఎక్కువ
ప్లాట్
కట్టడి
లు ప్రారం
స్థించి. కూ
కోరారు.
తొలగించిన
వారిని ఆహ్వానిస్తున్న
నామకని ప్రకటించారు.
నిద్రాపంతుల ఎంకరా త్రిపుటర్
వేదికపైని నియామకాల
గురించి ప్రకటన చేయడం
విశేషం. "రెస్ట్రె ఇన్ పీస్ లిట్టర్
మదానికి బాధగా ఉంది అంటు

పొలానే మన్నె ఇటీవలే
నుగలు చేసిన తర్వాత
వేదిస్తున్న విషయం
అద్భుతంగా పనిచేయాలి.
18 గంటలు పనిచేయాలి
అయితేనే ఉండండంటూ
నా తేల్చి చెబుతున్నారు.
అంతకుముందు నగం మ
ఉద్యోగులను ఆయన
పీకేపాకాడు.
ముఖ్యంగా

టీవీల్ చేశారు. ట్వీట్ల మాజీ ఉద్యోగులను నియమించుకుంటామని, తమ ఫోటో ఫామ్ ను విస్తరిస్తున్నామని ప్రకటించారు. త్వరలో ఆమె రికాలోనూ కూడా నువిడుదల చేస్తామని సంస్థ మరోసారి వ్యవస్థాపకుడు ప్రకటించారు.

ముఖ్యంగా సహ వ్యవస్థాపకుడు మయాంక్ బిదవ
మాట్లాడుతూ, నిపుణుల కోసం తాము
అన్వేషిస్తున్నామని, ముఖ్యంగా ఇటీవల
మన్నే

ముంబై,
నవంబరు 20:
ఆన్‌లైన్ చెల్లింపులను

ముంబై, నవంబరు 20: డెబిట్ కార్డు వాడే వారికి గుడ్ న్యూస్. ప్రభుత్వ రంగానికి చెందిన ప్రముఖ బ్యాంకుల్లో ఒకటైన పంజాబ్ నేషనల్ బ్యాంకు తాజాగా డెబిట్ కార్డు లిమిట్స్ను పెంచాలని యోచిస్తోంది. హైఎండ్ డెబిట్ కార్డు వేరియంట్లకు

A close-up photograph of a person's hand holding a blue credit card. The card features a red and yellow logo in the bottom left corner, which is the logo for the Spanish National Lottery (El Gordo). The background is blurred, showing a person in a blue shirt.

ఇది వర్షపునది. పంజాబ్ నేషనల్ థ్యాంకు వెబ్సైట్ ప్రకారం, మాన్సూన్ కార్డు ప్లాటినం వేరియంట్లు, రూపే కార్డు, మీనా గోల్డ్ డెడిట్ కార్డులు, రూపే సెల్క్ట్, మీనా సిగ్నీఫైర్ డెడిట్ కార్డులున్న టిఎల్ఐ పెంపాలని ప్లాన్ చేస్తోంది. మాన్సూన్ కార్డు ప్లాటినం వేరియంట్లు, రూపే, మీనా గోల్డ్ డెడిట్ కార్డులకు సంబంధించి ఏపీఎం క్యాష్ విత్ డ్రావైరల్స్ గమనిస్తే, టిఎల్ఐవేల రూ. లక్షకు పెంపాలని యోచిస్తోంది. ప్రస్తుతం ఈ టిఎల్ఐ రూ. 50 వేలకా ఉంది. రూపే సెల్క్ట్, మీనా సిగ్నీఫైర్ డెడిట్ కార్డులకు టిఎల్ఐవేల సుకాగా రూ. 50 వేల నుంచి రూ. 1.5 లక్షల వరకు పెంచనుంది. అంటే ఈ డెడిట్ కార్డులు కలిగిన వారు రూ. 1.5 లక్షల వరకు మొత్తం ఏపీఎం నుంచి

వేనుకొవచ్చు, అదే సిబిఎం మెషీన్
లేదా ఇ-కామర్స్ లావాదేవీల లిమిటేషన్ గమనిస్తే,
మహర్షి కార్డు ప్లాటినం వేరియంట్లు, మీనా గోల్డ్
డెబిట్ కార్డుల లిమిటేషన్ రూ.3 లక్షలకు
పెంచబడింది. ప్రస్తుతం ఈ లిమిట్
రూ.1,25,00,000 ఉంది. అలాగే రూపీ నెలక్లై,
మీనా సిగ్నిచర్ డెబిట్ కార్డుల విషయంలోని వస్తి,
ఈ కార్డుల బిఎస్ఎన్, ఇ-కామర్స్ లావాదేవీల
లిమిట్ ప్రస్తుతం రూ.1.25 లక్షలగా ఉంది. దీని
రూ.5 లక్షలకు పెంచాలని డ్వాంగుల యోచిస్తోంది.
ఇప్పటి గడ్డపల్లి రోజూ వారి డ్రాన్సాక్సు లిమిట్,
లిమిటేషన్ కార్డుల అయిత్ డ్రాన్సాక్సు క్యాష్ విత్ డ్రా
ఫైవీట్ రోజూకు రూ.50వేలగా ఉంది. క్యాష్
విత్ డ్రా లిమిట్ ఒక్కసారి రూ.20వేలగా
ఉంటున్నారోంది. ఇక ఇ-కామర్స్, బిఎస్ఎం మెషీన్
లిమిట్ అయితే రూ.1.25 లక్షలగా ఉంది.

దుకు, నేకతన పేమెంట్స్, బాల్కనీషన్ ఆఫ్ ఇండియా కౌన్సిల్ ఫీడరేషన్ అందుకాటా లోకి తీసుకొచ్చింది. ఈ ఫీడరేషన్ సేవలను పొందుతున్న 4000 మి రూపా క్రెడిట్ కార్డులను థిండ్ యూజ్ కింగ్స్ చేయూజ్ లింక్ అంటుంది. ఇతర డ్రా ప్రజలు ఇకపై పోస్ట్లో, మాల్స్ లో పాపింగ్తో పాటు మరే ఇతర బిల్లుల చెల్లింపులకు మీ క్రెడిట్ కార్డులను స్వైపింగ్ మిషన్ వద్ద స్వైప్ చేయూజ్ లింక్ అవసరం ఉండదు. టెక్నాలజీ అభివృద్ధి చెందుతున్న ప్రతి రంగంలోనూ మూర్ఖులు చోటు చేసుకుంటున్నాడు. ఈ క్రమంలోనే బ్యాంకింగ్ లోనూ భారీగానే జరుగుతుంది. గతంలో ఏ లాభాదేవీల కైన కష్టమరే నేరుగా బ్యాంకులకు వెళ్లాల్సి వచ్చేది. అయితే క్రమంగా కాలం దీటుబడి యుగంవైపు అడుగుపెడుతుంది. ఈ సేవద్వారా లో ఎవీఐ, క్రెడిట్ కార్డు, ఆన్లైన్ లాభాదేవీ

లంటూ అంతా కూర్చున్న చోటే చెల్లింపులు జరిగిపోతున్నాయి. కరోనా నుంచి ఆన్‌లైన్ లావాదేవీలంటూ అంతా కూర్చున్న చోటే చెల్లింపులు జరిగిపోతున్నాయి. కరోనా నుంచి ఆన్‌లైన్ లావాదేవీలు మరింత పెరిగిాయని నివేదికలు కూడా చెబుతున్నాయి. తాజాగా

చేయడం ద్వారా ఏ చెల్లింపులకైనా క్రెడిట్ కార్డు మీ వెంట తీసుకెళ్లాల్సిన అవసరం ఉండదు. క్రెడిట్ కార్డు లేకుండానే కేవలం టీం యాపిక్ లింక్ చేసిన మీ యుపిఐ అకౌంట్లో ఈజీగా చెల్లింపులు జరుపుకోవచ్చు. ఇటీవల గణనీయంగా పెరుగుతున్న క్రెడిట్ కార్డుల విని

The image shows the UPI logo on the left, which consists of the letters 'UPI' in a bold, stylized font with a green and orange gradient bar to the right of the 'I'. Below the logo is the text 'UNIFIED PAYMENTS INTERFACE'. To the right of the logo is a blue credit card with a gold chip and the word 'CREDIT CARD' printed on it. The card is slightly tilted and has some numbers and names visible, though they are not fully legible.

ఎన్పిసిఐ మరో ఫీచర్ను ప్రవేశపెట్టింది. భీం
యుపిఐలో మీ రూపే క్రెడిట్ కార్డ్ని లింక్

యూనైన్స్ ద్వారా సేవలను అందుబాటులోకి తీసుకువచ్చారు. దీనివల్ల క్రెడిట్ కార్డు పోగొట్టుకునే సమస్య ఇవ్వకుండు. కేవలం కొన్ని బ్యాంకుల ఉప మాత్రమే థీమ్ యూజీ ద్వారా రూపీ క్రెడిట్ కార్డు ఉప యోగానికీ ఆరేబి అనుమతి ఇచ్చింది. అందులో వంజాణ్ నేపవల్ బ్యాంకు, యూనైన్స్ బ్యాంకు అకీ ఇండియా, ఇండి యన్ బ్యాంకు ఖాతాధారులకు మాత్రమే తోలవల థీం యూజీ రూపీ క్రెడిట్ కార్డు సేవలను ఉపయోగించగలరు.

