



# RENAULT TRIBER

discovery days  
01-15 june



discover more



**0% rate of interest\***

625 L బూట్స్పేస్<sup>#</sup>  
రేర్ వెంట్స్ తో ఆటో AC  
5 నుండి 7 సీట్స్, ఒన్ టచ్ ఫోల్డ్ & టంబుల్ తో

\*0% rate of interest is offered only for a 24-months tenure on select variants and specific loan amounts. the effective interest rate for the scheme is 0.01% p.a., which is rounded to zero for promotional display purposes. loan approval, amount, tenure & eligibility are subject to the sole discretion of Nissan Renault Financial Services India Private Limited (NRFSI). visit: <https://www.nrfsi.com/> for processing fees & other applicable charges. customers are advised to verify the total cost of the loan & the APR in the Key Fact Statement issued by NRFSI before availing the offer. the offer is valid only for applications submitted between 1st June-15th June 2026 subject to retails on or before 30th June 2026 & may be modified or withdrawn without prior notice. Renault vehicles now come with a standard warranty of 3 years or 100 000 kms, whichever is earlier. the price/features mentioned in this advertisement may vary depending on the model/variant and features in the car. features depicted in the advertisement may vary based on the model and variant of choice. corporate / PSU / defence personnel / government employee / professional benefits applicable on each model are based on customer eligibility and submission of required proof. price valid on the date of purchase. for detailed terms and conditions, please visit [renault.co.in](https://www.renault.co.in)

Renault recommends Castrol

[renault.co.in](https://www.renault.co.in)

SHOWROOM: **TELANGANA:** RENAULT KHAMMAM Ph: 8527234093.















A photograph of two young women with long, dark hair, smiling and hugging each other. They are both wearing casual clothing; the woman on the left is in a red top, and the woman on the right is in a blue top. The background is a blurred indoor setting, possibly a kitchen or living area.

ఒక చిన్న నవ్వు... చు  
మార్చేస్తుంది కదా! ఇ  
కాదు, సామాజిక బం  
కీలకపాత్ర పోషిస్తుంది  
నమ్మకం ఏర్పడేలా చే  
జరల్ సైకలాజిస్ట్ లె  
చెబుతున్నాయి. ఎదు  
చిన్న నవ్వు నవ్వింప  
స్నేహపూర్వకంగా ఉం  
నాతో ప్రమాదం లేదు  
నాతో ఎప్పుడైనా  
మాట్లాడచ్చు  
లాంటి  
పాజిటివ్

యూల నూనెలు,  
పుల కొవ్వుల నుంచి  
రల్ కాంపౌండ్ ఇది.  
ఉండే ఈ ద్రవవానికి  
ఉండదు. రుచిలో  
మరి దీంతో చాలా  
ద్వంద్వుత.

రసాయనాలున్న  
కొవ్వు. ఇది  
స్పృ పొడిభారస్వీదు.  
డం తప్పనిసరి.

తేమనందించే టోనర్‌గానూ ఉపయోగపడుతుంది. తాళంవెలి నరిగి వని చేయబోయినా, దట్టాల మూతలు ఒక పట్టాన రాకపోయినా, బేరుతుకు గాజులు ఎక్కరకపోయినా నూనె రాయడంనోపాజేమీ. దానికి చివ్వు కలపడం కాక నారా పూనె గ్లెరిన్ పేరువల్లించి చుట్టే. వాటిని జిప్సు లేకుండానే మీ వని ఎంత నులుపుగా ఆయిపో తుందో చూడండి. పూల పరిమళాలు ఆస్పదాన్నిపంచుతాయి. అలంకరింలే కనుపించు చేస్తాయి. మరి ఇవి రంగువే సేపు తాళాలూ కలపాలిటే మాత్రం వాటిని ఉండే నీళ్ళతో ఉండే మక్కల గ్లెరిన్ కలిపి చూడండి. □



**మకుల కేక్**

**కావల్సినవి**

మైదా పిండి - 3 కప్పులు, అటుకులు-  
ఒకటిన్నర కప్పులు (నానబెట్టి గుడ్డలా  
చేసుకోవాలి), అరటిపండు - 2  
(ముక్కలు చేసుకోవాలి), పంచదార - 2  
కప్పులు పీసల్ బటర్, బటర్ - పావు  
కప్పు చొప్పున, బేకింగ్ సోడా-2 టీ  
స్పూన్లు, పాలు- 2 కప్పులు వెనిలా  
ఎసెన్స్ - అర టీ స్పూన్ .

[illegible]

వేసుకుని మెత్తగా పేస్తూ చేసుకోవాలి. ఒక బౌల్డరికి ఆ మిశ్రమాన్ని తీసుకుని.. అందులో బేరింగ్ సాదా, పాలు, మైదామిశ్రితం, అటులకు పేస్ట్ ఒకటాని తయారు చేసి చేసుకుని దాగా కలపవలసింది. అనంతరం నవ్వు మేల్కరి చేసే మేకర్ తీసుకుని.. అందులో ఆ మిశ్రమం వేసుకుని సుమారు 45 నిమిషాల పాటు ఓవెన్ బేక్ చేసుకోవాలి. ఆ కేకిని కాస్త చల్లదానివ్వు.. నవ్వున ఛదంగా క్రిమ్, ప్లావ్స్ తో డెకరేట్ చేసుకుని, కట్ చేసుకుని చేసుకుంటే సరిపోతుంది. ❑

**అటుకుల కకి**

మైదా పిండి - 3 కప్పులు, అటుకులు- ఒకటిన్నర కప్పులు (నానబెట్టి గుడ్డలా చేసుకోవాలి), అరటిపండు - 2 (ముక్కలు చేసుకోవాలి), పంచదార - 2 కప్పులు పీసీబీ బటర్, బటర్ - పావు కప్పు చొప్పున, బేకింగ్ సోడా-2 టీ స్పూన్లు, పాలు- 2 కప్పులు వెనిలా ఎసెన్స్ - అర టీ స్పూన్ .

**తయారీ ...**

ముందుగా మిక్స్ బౌల్లో పంచదార పేసుకుని పొడి చేసుకుని, అందులో బటర్, పీసీబీ, అరటిపండు ముక్కలు

పేసుకుని మెత్తగా పేస్ట్లా చేసుకోవాలి. ఒక బౌల్లోకి ఆ మిశ్రమాన్ని తీసుకుని.. అందులో బేకింగ్ సోడా, పాలు, మైదాపిండి, అటుకుల పేస్ట్ జోడించి తర్రావ ఒకటి చేసుకుని బాగా కలపుకోవాలి. అనంతరం నచ్చిన పేషేలో కేక్ మేకర్ తీసుకుని.. అందులో ఈ మిశ్రమం చేసుకుని సుమారు 45 నిమిషాలు పాటు ఓవెన్ టేక్ చేసుకోవాలి. ఆ కేక్ని కాస్త బల్లారనిచ్చి.. నచ్చిన విధంగా ట్రేమ్, ట్రూట్స్ తో డెకరేట్ చేసుకుని, కట్ చేసుకుని చేసుకుంటే సరిపోతుంది. □

చాలివుడ స్టార్ హీరోయన్ ప్రగ్యా జైసల్ తన అందంవలననే సోషల్ మీడియాలో ఎప్పుడూ సెన్సేషన్లు క్రియేట్ చేస్తూనే ఉంటుంది. చాలివుడ హీరోయన్ ప్రగ్యా జైసల్ తన అందంవలననే సోషల్ మీడియాలో ఎప్పుడూ సెన్సేషన్ క్రియేట్ చేస్తూనే ఉంటుంది. తాజాగా ఈ ముద్దుగుమ్మ ఇన్స్టాగ్రామలో పేరే చేసిన కొన్ని ఫ్యాబులర్ అండ్ షాకింగ్ ఫోటోలలో టిక్ టాక్ నెటవర్క్కు మినోరంగా కుంటున్నాడు... ఈ ఫోటోలలో ప్రగ్యా లాజ్ హైమోరల్, కిల్లర్ లుక్స్ తో కుర్రకాసు గుండెలో రై పరగిస్తోంది. ఫ్యాబులర్ లుక్స్ తో కాక రేపుడు ప్రగ్యా తాజా ఫోటోలలో ప్రగ్యా జైసల్ తన సొపుల్ అండ్ సైలెంట్ లుక్తో కనపడింది. ఇ

నీమరల డెల్టా లేదా న్యూడెల్ టోన్ బాడీసూల్ బానిష్టై.. వైట్ కలర్ లో సీమ్ వర్చుసు బెనున్న ఏప్పిని ప్రకాశపై లోకావనం చేసుకుంది.ప్రకృతి జైనానికే బ్రాహ్మణలే వీర కట్టిసా.. లేదా మోడ్రన్ బీకిసీలు, ట్వాక్ డ్రెసిలు వేసినా ఆమె వర్త్యై బాడీ షేమ్ వప్పుడైనా డ్రాతొలే అప్తకుంటుంది. ఇంతులే వర్త్యై ఫిజికిస్ కాపాడుతోవడా నికీ ప్రకృతి రోజుజూరీ జీవితంలో వారా కష్టపడుతుంది. కలెక్ట క్రమం తప్పదు కష్టపడుతుంది. ఆమెను వర్త్యై వేయడంతో పాటు యోగా, స్పీమ్మింగ్ లో ఆన్యూలు మిని అవ్వదు. అందుకే ఆమె అంత ఫిట్గా, గ్లామరస్గా కనిపిస్తుంది. ' కంబె' నుండి నేటి 'డాకు మువరూకే' వరకు: ఇక గ్రామ్యమేహానీ పూర్తి చేసిన ప్రకృతి.. 2014లో సినీ రంగం ప్రవేశం చేసింది. వరుణ తేజతో కలిసి నటిందిని 'కంబె' చిత్రం ద్వారా హాలీవుడ్లో గర్వింపు అందుకున్న ఆమె, ఆ సినీమా తోనే ఫిలింఫేర్ అవార్డును కూడా సొంతం చేసుకుంది. ఇక ఆ తర్వాత బాలకృష్ణతో చేసిన అఖండ ఆమె రిలీజ్తోనే బిగ్గస్ ట్వాక్ బస్టర్ నిలిచింది. కనీసం 2014 టాప్ థ్రేట్ మే, 2025లో వచ్చిన డాకు మహారాజ్ సినీమాలలో 'ప్రక్షకల' అలరించింది. రాణిలో రోజుళ్ళో తన సినీమాలలో అంకెస్ని చందర్నీ క్రిమియో చేసుందో చూడాలి.

అందుకు అనేక మంది సభ్యులు తిరుగులేని  
 ఉండే ప్రతి గరిష్ఠ ప్రత్యేకంగా పాటించాల్సిన వని లేదు. ఎప్పుడూ  
 ఉపసంఘం కమిషన్, భిన్న ప్రజాజ్ఞప్తతో ప్రత్యేకంగా  
 'పేషెంట్స్' మెషిన్లనే ఉంచారు. ఇలా  
 ప్రజామిత్రతతో హోటల్ విజయ అంబోస్, ఇలా  
 దర్శనమిచ్చే శాశి వచ్చిన ఫోటోయింగ్ దేవుడు  
 అందులోకి తెలిసినది. మళ్ళీ ఇన్స్ట్రక్షన్ సెషన్  
 తరువాత విజయ అంబోస్ హోటల్, గృహ  
 విభాగతంతో 'చంద్ర దేవుడు' అనే చిత్రం  
 దర్శనమిచ్చే

రాత్రోత్సవం. విజయ అంటేనే  
ఫిరంగి కాల్గోడవనీ, ఫాటింగ్  
పెట్టడం అంటేనే సమస్తంలా...  
సర్వంతోమాటే క్రియవన్నీ బ్యానర్  
మీద రామంజ నేయలు జ్వాలా  
నిర్మించిన ఈ మూసినీ జూన్ 19న  
విడిచిన చేరువోళ్తోన్నట్లుగా  
ప్రకటించారు. ఈ సినీమూల్  
విజయ అంటేనే, స్వాగత, అజయ,  
కావ్య, శక్తి, పదినీ, క్రాంతి, బాలాజీ  
శైవ్యే, దివాకర్, అరుణ్ దాస్,  
బక్ష్, వివేక్ నీ, ముసినీ కాతే,  
కోడం వడివేల తదితరులు ముఖ్య  
నటీనాట పోయారు. రిలీజ్ డేట్  
వల్ల పదినిన పోస్టర్ ఎంతో  
సాఫీగా ఉంది. ఫ్యామిలీ,  
పాపన్న, యాశ్వినీ, సన్నున్నీ, డ్రిటింగ్  
అన్న రకాల ఎలిమెంట్తో పంప  
వన్నీ సినీమన రామంజించారు. ఈ  
మాటే ఎన్.బి.దర్శన్ కిర్లోష్  
రామంజి, బాలాజీ శ్రీరామ నంగత  
రచనగా పని చేశారు.

నానకి నాయక, పుష్పదేవి ఇలా పలు తెలుగు విత్తాలు చేసి ప్రేక్షకులను ఆకట్టుకోవడం త్వరిత హేతుయ్యంగానే పలు దక్షిణీయుల చేతులలో. ఈ కారణంగానే కొత్త హేతుయ్యని బలం వచ్చింది. అయినా నానకి ఆంధ్రకావ్యాల అందమంటూ ముందుకు సాగింది కాదు. ఈ ముందుకు సాగిన దరదరింది. దీనికి ప్రత్యక్ష కారణం బాహుని అలాగే త్రివిధ మిడిల్ సర్క్యూల్ కు, జైన్ చేసిన స్టేట్ లెస్ గానే దరదరి తన అందంతో ప్రేక్షకులను ఆకట్టుకుంది. ఇక ఆంధ్రపురాలో జనించింది... దాని ధర తెలిస్తే మాత్రం ఆశ్చర్యం పోవాలి. ఎం. ముఖ్య కర్తవ్యాల రూ.39,000. ప్రముఖ ఈ ఈ ట్రైవిడ్ నానకి ఫిలిమ్స్ గ్లామర్ పలకకావడం చేయడంతో అభిమానుల ఈ కమి ఫోటోవల పాపం పలు రకాల కామెంట్లు.

[illegible]

య చెసి ప్రేక్షకులను ఆకట్టుకోవడమే కాకుండా పాస్ ఇవడియూ తర్వాత కొత్త హీరోయిన్లు ఇండస్ట్రీలో రావడమే అవకాశాలు ముందుకు నాగింది ఈ ముద్దుగొప్పిని. తాజాగా ఆరోకా రేవా గానగా ప్రింజెడ్ మిడిల్ స్కూల్ కమ్యూనిటీస్లో బ్లాక్ ప్రింజెడ్ తో ప్రేక్షకులను ఆకట్టుకుంది. ఇకపాతే ఈమె ధరించిన డ్రెస్ ఆ ఆస్కార్ పోహల్లింది. ముఖ్యంగా ఈ ఆరోకా రేవా డ్రస్ అపువ్వి వలకలో గ్లామర్ వలకలోనూ లేకని పువ్విపూవ్వి రకు పాస్ పలు రకాల కామెంట్లు చేస్తున్నారు.

శరీరంలో జీవక్రియలు సక్రమంగా జరగాలన్నా, కండదాలు బలోపేతం కావాలన్నా ప్రోటీన్లు ఎంతో అవసరం. ప్రత్యేకించి కండయానా నిద్ర లేవించే మొదలు... ఉపసరింపచేసే వసంతలో నిత్యం బిజీగా ఉండే మహిళలు అటువల్ల లేకుండా ఉత్సాహంగా ఉండటంలే ప్రోటీన్లు అధికంగా ఉండే ఆహార పదార్థాలు ఎక్కువగా తీసుకోవాలి. అయితే ఇవి ఎక్కువగా లభించే మౌనానాహారం, కోడిగుడ్డున్న పచ్చని పెద్ద శాకాహారానికే ప్రాధాన్యమివ్వవలెందని కొందరు. ఇలాంటి వారు ప్రోటీన్లు వినియోగించే తే కంటే ఎక్కువగా మెంట్లో దేర్చుకోవచ్చు. పుష్కరానాలు.... కర్రలు, మసలు, మినములు మొదలైన

ప్రాణిత్వం ఆధికంగా ఉంటాయి. వీటిలోని వీవే మహాద్వారా కూడా శరీర బరువును క్రమబద్ధి కరస్థాయి. అవేవిధంగా వీటిలో ఉండే షైబర్, యాంటీ ఆక్సిడెంట్స్ గుండె సంబంధిత వ్యాధులు, క్యాన్సర్ దయని పెంచే లాంటి దీర్ఘ కాలిక వ్యాధులు నుంచి రక్షణ కల్పిస్తాయి.

**చక్కెల్లు..** కిడ్నీ బీవ్స్ (కాజ్జు), ట్నాక్ బీవ్స్.. వంటి చిక్కుడు జాతిలో చెందిన పదార్థాలే ప్రాణిత్వం ఆధికంగా ఉంటాయి. వీటిని ఆహారంలో భాగం చేసుకుంటే ప్రాణిత్వత ఉంటుంది.

**బీ- విటమిన్,** షైబర్ శరీరానికి పుష్కలంగా అందుతుంది. అలాగా వీటిలోని యాంటీ ఆక్సిడెంట్స్, యాంటీ జెనోమెటర్ గుణాలు.. గుండె జబ్బులు, క్యాన్సర్ లాంటి వ్యాధుల నుంచి రక్షణనిస్తాయి.

**నల్గూ...** ప్రోటీన్లతో నిండి ఉండే బాదం పప్పు, పిస్టా, అక్నోట్ వంటి గింజలను ప్రరోజు తీసుకుంటే గుండెకు ఎంతో మేలు కలుగుతుంది. వీటితో పాటు కొన్ని రకాల విటమిన్లు పైబర శరీరానికి అందుతాయి. అయితే నల్గూలో క్యాలరీలు

కూడా ఎక్కువగానే ఉంటాయి. కాబట్టి మితంగా తీసుకోవడం మంచిదని ఆరోగ్య నిపుణులు సూచిస్తున్నారు.

పచ్చి బఠాణీలు...ఒక  
కప్పు పచ్చి బఠాణీల్లో  
8 గ్రాముల వరకు



నాటిలో ఉండే పోషకాలతో  
ఎన్నో ఆరోగ్య ప్రయోజనాలు  
ఉన్నాయి. పప్పుధాన్యాలలో  
లోని పీచు పదార్థాలు  
స్తాయి. అదేవిధంగా  
గ్రెండెట్లు గుండె సంబంధిత  
రక్తాన్ని శీత రానిక

ప్రాటీస్ ఉంటుంది. వీటిలోని  
యాంటీ బ్యాక్టీరియల్,  
యాంటీ ఫంగల్, యాంటీ  
ఇన్ ఫ్లమేటరీ, యాంటీ  
ఆక్సిడెంట్ గుణాలు  
శరీరంలోని చెడు కెలెస్ట్రాల్  
క్యాన్సర్, డయాబెటీస్ లాంటి  
రొగా ఉండవచ్చు. ఇక వీటిలో  
పంటి పోషకాలు

విటమిన్లు, క్యాలియం, ఐరన్, జింక్, ఆన్‌శ్వాచరేటెడ్ ఫ్లావీ ఆమ్లాల శరీరంలోని చెడు కొలెస్ట్రాల్ స్థాయిలను తగ్గింపి... రక్తపోటును నివారిస్తాయి. సోయాలో ఉండి యాంటీ ఆక్సిడెంట్ సమృద్ధికనాల మహికల్లో మెనోపాజ్ దుష్ప్రభావాల్ని తగ్గించడంతో పాటు రోమ్ము క్యాన్సర్ నుంచి కూడా రక్షణ కలిగిస్తాయి. □

విటమిన్లు, క్యాలియం, ఐరన్, జింక్, ఆన్‌శ్వాచరేటెడ్ ఫ్లావీ ఆమ్లాల శరీరంలోని చెడు కొలెస్ట్రాల్ స్థాయిలను తగ్గింపి... రక్తహీనును నివారిస్తాయి. సోయాలో ఉండి యాంటీ ఆక్సిడెంట్ సమృద్ధికనాల మహికల్లో మెనోపాజ్ దుష్ప్రభావాల్ని తగ్గించడంతో పాటు రోమ్ము క్యాన్సర్ నుంచి కూడా రక్షణ కలిగిస్తాయి. □

సందర్భం పోషణలో భాగంగా చాలామంది హెయిర్ డ్రైలు వేసు  
 పడడం కామన్. అయితే కొన్ని సందర్భాల్లో చర్మానికి అలెర్జిక్ రి  
 ఆక్షన్ కలగడం ముఖ్యంగా ఏర్పడుతుంది. ఇక వంట దుడ్డునా ఆ  
 దుబలంపై, ఆయుత పదార్థాలే ముచ్చల్ని తొలగించుకోవడానికి  
 ఉంటేనే కొన్ని సహజసిద్ధమైన విద్యుత్ ఉత్పాదకాలు.  
 సినిగిల్లో ముందిన కాటన్ బాల్తో ముచ్చ పడిన చోట  
 ఉద్దడం వల్ల ఆక్రడ ముత్ర చర్మం తొలగిపోయి, ముచ్చ పడిన  
 సరికదా తిరిగి కాంతిపంపుతున్నట్లుంటుంది. నిమ్మకాయను చిన్న  
 చిన్న ముక్కలు కట్టే చేసుకోవాలి. ఒక ముక్కను తొలగించి

**చెలి** సామాజిక ప్రజాస్వామ్య క్రమంలో మహిళల పాత్ర ఎంతో అనిర్వచనీయమైనది. దానిని అందం చేపూర్ణంబే స్త్రీ పాత్ర ఉండాలి. అందుకే మీ రచనలు పరిచయం చేయాలని 'వార్త' సంకల్పించింది. మహిళ సంబంధిత అంశాలపై వ్యాసాలు అభ్యుదయస్థానం. మీరు అనుసరించే జాగ్రత్తలు పాటించే చిట్కాలు, ఇతర ఏ అంశాలైనా మీ పేరుతో ప్రచురిస్తాం. ఈ మొదటి: **Cheli@vaartha.com**

అజెండ్లో ద్వైత్య సింగేతం శ్రీనివాసరావు తన అత్యంత ప్రతిష్టాత్మక మైన ప్రాజెక్ట్ 'సింగ్ గేతం'తో ముందుగా వస్తున్నాడు. 'సింగ్ గేతం' తీవర్, హాలెలుకు మంచి రెసపాన్స్ వచ్చింది. 'సింగ్ గేతం' జూన్ 11న ప్రపంచవ్యాప్తంగా డియేట్లలో విడుదల కానుంది?

మీ నేపథ్యం చెప్పండి?

మాది పుదుచ్చేరి. ఇంగ్లీష్, ఫ్రెంచ్, హెబ్రీ వంటి భాషలు మాట్లాడే ఒక ఇంటర్నేషనల్ కమ్యూనిటీలో పెరిగాం.

నేను ఎప్పుడూ యాక్టర్ అనిపాలను అనుకోలేదు.

సింగ్ గేతం శ్రీనివాసరావుతో పని చేయడం ఏమి ఆసనంపించింది?

ఆయన అద్భుతతమైన దర్శకుడు. ఆయన ఎన్నో గొప్ప సినిమాలకు తీశాడు.

ఆయన సెన్సే ఆఫ్ హ్యూమర్

ఎందుకంటే చాలా బాగుండు ముందు,  
 సినిమా మేల్మొదటి రోజు సెట్టింగ్  
 వచ్చినప్పుడు ఎలా అనిపించింది?  
 చాలా భయపడ్డాను. ఎందుకంటే  
 నాకు తెలుగు మాత్రం. అయితే  
 ఈ సినిమా యూనిట్ అంతా  
 కుటుంబంగా కలిసిపోయింది.  
 ఇందులో మీ పాత్ర ఎలా ఉంటుంది?  
 సినీగీతం పాత్రలను ఎంత ఆదర్శతగా  
 రాస్తారో అందరికీ తెలుసు. ఆయన  
 సినిమాల్లో మహిళా పాత్రలు చాలా బలంగా  
 స్వతంత్రంగా ఉంటాయి. ఇందులో నా పాత్ర  
 కూడా చాలా కొత్తగా ఉంటుంది. ఇది సాధా  
 రణ క్లాసికల్ హీరోయిన్ పాత్ర కాదు. నా  
 పాత్రకు తనకే సీన్లు ఉంటాయి. నా పాత్రకు  
 అవకాశం ఉంటుంది.  
 దేవిదీప్ ప్రసాద్ సంగీతం ?  
 ఇప్పటికే విడుదలైన "ఎమెంటి ఏమెంటి"

విజయం అంటోని చిత్రాలకు తెలుగులో ఉం  
క్రేజ్ గురించి ప్రత్యేకంగా చెప్పాల్సిన పని  
లేదు. ఎప్పుడూ డిఫిండ్ గురించి, భిన్న  
ప్రాంతాలలో (ప్రేక్షకుల్ని మెప్పించే ఉండాల  
'భిన్నంగాడు'తో హీరోగా విజయం అంటోని,  
దర్శకుడిగా శశికి వచ్చిన ఫోలోయింగ్ అయ  
రిటర్న్ తెలిసింది. మళ్ళీ వేళ్ళు శశికి తరువాత  
విజయం అంటోని హీరోగా, శశికి దర్శకత్వంలో  
'పండు దేవుళ్ళు' అనే చిత్రం రాబోతోంది.  
విజయం అంటోని సినిమా కార్టర్ రేషన్, ఫాతిమ  
విజయం అంటోని ఏవర్ గ్రాండ్.

నర్తకంలేకామే క్రియేషన్స్ బ్యానర్ మీద  
రామంజి నేయలు బహుశా నిర్మించిన ఈ  
మూవీని జూన్ 19న విడుదల చేయ  
వేయబోతోన్నట్లుగా ప్రకటించారు. ఈ  
సినిమాలో విజయం అంటోని, స్వామిక,  
అజయ్, కావ్య, శశికి, పదిని, కర్పూర్, బాల  
శేషి, దీపావళి, అంజలి దాస్, బిస్మి,

“హలో థాను” పాటలు ప్రేక్షకులను ఎంతో ఆకరించాయి. దేవెక్కి ప్రసాద్ ఈ చిత్రానికి చాలా ప్రత్యేకమైన సంగీతాన్ని అందించారు. సినిమా ఎలా ఉండబోతోంది? ఇది చాలా కొత్త జానరలో రూపొందిన సినిమా. ఇలాంటి సినిమాను మీరు ఇంతవరకు చూసి ఉండరు. జూన్ 11న థియేటర్లలో ఈ చిత్రాన్ని చూసి ఎంజాయ్ చేయాలి. నాగ్ అక్కినేని సహోద్య గరించే. నాగ్ అక్కినేని ఇన్వెస్ట్మెంట్లతో చాలా ఆర్భుతంగా ఉంటుంది. ఆయన సాంకేతిక అభిమాని. ఆయన ఆదరించి కూడా ఈ సినిమాలో కనిపిస్తుంది. ప్రతి నటుడితో మాట్లాడి చాలా విలువైన సూచనలు ఇచ్చేవాడు. నిర్మాతలతో? వైజయంతి మూవీస్, స్వప్న సినిమాస్ వంటి ప్రత్యేకమైన బ్యాండ్లలో పని చేయడం అవ్వటంగా భావిస్తున్నాను. ఫ్రెయింక్, స్వప్న చాలా ప్రొఫెషిగా ఉంటారు. కొత్త తరహా కథలను ప్రేక్షకులకు అందించాలని ఎప్పుడూ ఆలోచిస్తుంటారు. చాలాకే కలిసి ఈ సినిమా చేయడం కూడా ఆనందంగా ఉంది.

వినోదినీ, మునిమ్ కాంతో, కొదంగి వడవేలు  
తదితరులు ముఖ్య పాత్రలు పోషించారు.  
రీలేజ్ డేట్ ప్రకటనూ వదలిన పోస్టర్ ఎంతో  
ఇంప్రెసివ్ గా ఉంది. ఫ్యామిలీ, ఎమోషన్స్,  
యాక్షన్, సస్పెన్స్, థ్రిల్లర్ ఇలా అన్ని రకాల  
ఎలిమెంట్స్ 'వంద దేవుళ్లు' సినిమాని  
రూపొందించారు. ఈ సినిమాకీ ఎన్.బి.దర్శన్

