

భారత్ స్వావలంబన కాంగ్రెస్ కు ఇష్టం లేదు

గుజరాత్ పర్యటనలో ప్రధాని మోదీ వ్యాఖ్య దమనీటివి సభలో ప్రసంగిస్తున్న ప్రధాని మోదీ

సూరత్: దేశంలో గత 12 ఏళ్లుగా అరాచకం, అనిశ్చితిని సృష్టించి రాజకీయ లబ్ధి పొందాలని కాంగ్రెస్ ప్రయత్నిస్తోందని ప్రధానమంత్రి నరేంద్ర మోదీ ఆరోపించారు. అందుకే ఆ పార్టీని ప్రజలు పదే పదే ఓడిస్తున్నారని ఆయన వ్యాఖ్యానించారు. గుజరాత్ లో రూ. 18 వేల కోట్ల విలువైన వివిధ అభివృద్ధి పనులను శుక్రవారం ప్రారంభించిన మోదీ.. సూరత్ లో జరిగిన సభలో మాట్లాడారు. "దేశంలో కొంత మంది నిరాశావాదులు ఉన్నారు. భారత్ స్వావలంబన సాధించడం వారికిష్టం ఉందదు. ఎప్పుడూ భారత్ ను ఇతర దేశాలపై ఆధారపడేలా చూశారు. కానీ మా ప్రభుత్వం దేశ అభివృద్ధి లక్ష్యంగా పనిచేస్తోంది. అందుకే మమ్మల్ని పదే పదే ఎన్నికల్లో గెలిపిస్తున్నారు. అరాచకత్వాన్ని, అనిశ్చితిని, నిరాశావాదాన్ని ప్రజలు ఇష్టపడరు. కాంగ్రెస్ మాత్రం వాటిని ఆసరాగా చేసుకొని రాజకీయ అవకాశాలను సృష్టించుకోవాలని చూస్తోంది. కానీ దేశ ప్రజలు ఆ పార్టీకి గట్టిగా సమాధానం చెబుతూనే ఉన్నారు. అధికారంలో ఉన్న రాష్ట్రాల్లో కూడా కాంగ్రెస్ పాలనపై ప్రజలు అసంతృప్తిగా ఉన్నారు. ఇటీవల హిమాచల్ ప్రదేశ్ స్థానిక ఎన్నికల్లో ఆ పార్టీ ఘోరంగా ఓడిపోయింది. అంతకుముందు



హరియాణాలోనూ అదే జరిగింది. కర్ణాటక ప్రజలు కూడా కాంగ్రెస్ పై తీవ్ర ఆగ్రహంగా ఉన్నారు. అందుకే ఆ రాష్ట్రంలో సీఎంపి మార్పొచ్చిన పరిస్థితి ఏర్పడింది" అని మోదీ విమర్శించారు. గుజరాత్ పర్యటన ముగించుకొని మోదీ.. దమనీటివికి చేరుకున్నారు. అక్కడ కూడా రూ. 2,970 కోట్ల విలువైన వివిధ అభివృద్ధి ప్రాజెక్టులను ప్రారంభించారు. ఈ సందర్భంగా ఆయన మాట్లాడుతూ.. 2025-26 ఆర్థిక సంవత్సరంలో 7.7% వృద్ధి రేటును భారత్ సమాధు చేసిందని అన్నారు. దేశ ఆర్థిక వ్యవస్థ పునాదులు బలంగా ఉన్నాయని చెప్పడానికి ఈ గణాంకం ఉదాహరణ అని తెలిపారు. భారత్ ది ప్రపంచంలోనే అత్యంత వేగవంతమైన ఆర్థిక వ్యవస్థ అని అన్నారు.

తెలంగాణలో భారీ వర్షాల హెచ్చరిక..

సీఎస్ కీలక ఆదేశాలు



ప్రజలకు ఎలాంటి ఇబ్బందులు తలెత్తకుండా ముందస్తు చర్యలు తీసుకోవాలని సూచించారు. లోతట్టు ప్రాంతాలు, వరద ముప్పు ఉన్న ప్రాంతాలపై ప్రత్యేక దృష్టి సారించాలని అధికారులను ఆదేశించారు. అలాగే రాష్ట్రంలో కొనసాగుతున్న వరి కొనుగోళ్లపై కూడా సమీక్ష నిర్వహించారు. కొనుగోలు కేంద్రాల్లో రైతులకు ఎలాంటి ఇబ్బందులు కలగకుండా చర్యలు చేపట్టాలని కార్యక్రమం సృష్టించే ఆదేశాలు జారీ చేశారు. రైతులు తమ ధాన్యాన్ని సులభంగా విక్రయించేలా అవసరమైన సదుపాయాలు కల్పించాలని సూచించారు. పెండింగ్లో ఉన్న వరి కొనుగోళ్లను వేగవంతం చేసి, రైతులకు సకాలంలో చెల్లింపులు జరిగేలా చర్యలు తీసుకోవాలని అధికారులకు మార్గనిర్దేశం చేశారు. ప్రజలకు ఇబ్బందులు కలగకుండా సమన్వయంతో పనిచేయాలని జిల్లా యంత్రాంగానికి సూచించిన సీఎస్, వర్షాల పరిస్థితులపై నిరంతరం పర్యవేక్షణ కొనసాగించాలని ఆదేశించారు. అత్యవసర పరిస్థితులు ఎదురైతే వెంటనే స్పందించేలా అన్ని శాఖలు సిద్ధంగా ఉండాలని పేర్కొన్నారు. వర్షాల హెచ్చరికలు, వరి కొనుగోళ్లు, సీఎం పర్యటనల నేపథ్యంలో జిల్లా అధికార యంత్రాంగం మరింత అప్రమత్తంగా పనిచేయాలని రాష్ట్ర ప్రభుత్వం స్పష్టం చేసింది. రైతులకు, ప్రజలకు మెరుగైన సేవలు అందించడమే లక్ష్యంగా అన్ని చర్యలు చేపట్టాలని అధికారులకు దిశనిర్దేశం చేసింది. ముఖ్యమంత్రి రేవంత్ రెడ్డి జిల్లాల పర్యటనల ఏర్పాట్లపై సీఎస్ అధికారులతో చర్చించారు. సీఎం పర్యటనలు విజయవంతంగా నిర్వహించేందుకు అవసరమైన అన్ని ఏర్పాట్లను ముందుగానే పూర్తి చేయాలని సూచించారు. భద్రతా ఏర్పాట్లు, ప్రజాసభల నిర్వహణ, రవాణా సౌకర్యాలు, వసతి ఏర్పాట్లలో ఎలాంటి లోపాలు ఉండకూడదని స్పష్టం చేశారు.

ప్రభుత్వ భూములను పెద్దలకు దోచిపెడుతున్న రేవంత్

హైదరాబాద్, జూన్ 6: రూ. లక్ష కోట్ల ప్రభుత్వ భూమిని రేవంత్ రెడ్డి సర్కార్ పెద్దలకు అప్పగిస్తోందని తెలంగాణ రక్షణ సేన అధ్యక్షురాలు కల్యాణకుంట్ల కవిత వ్యాఖ్యానించారు. శనివారం నాడు మీడియాతో మాట్లాడుతూ.. సీఎం కుటుంబ సభ్యులు, ప్రభుత్వ పెద్దలు, కాంగ్రెస్ ఎంపీలు, ఎమ్మెల్యేలు భూదందాలో చురుకుగా ఉన్నారని ఆరోపించారు. అయితే ఈ ప్రభుత్వ భూములను సుప్రీంకోర్టు వరకు వెళ్లి తాము కాపాడుతామని స్పష్టం చేశారు. హైద్రా.. పేదల కాలనీల్లో దారులు చేసి ఆ భూములను పెద్దలకు అప్పగిస్తోందని కంపెనీ వెనుక ఓ ఎంపీ ఉన్నారన్నారు. శ్రీ ఆదిత్య కంపెనీ ప్రాజెక్టు కడుతోందని.. ఆ కంపెనీ వెనుక ఓ ఎంపీ ఉన్నారన్నారు. శ్రీ ఆదిత్య కంపెనీకి బీఆర్ఎస్ హయాంలోనే పర్మిట్ ఇచ్చారని.. దాన్ని ముట్టుకునే దమ్ము ప్రభుత్వానికి ఉందా అని ప్రశ్నించారు. సీఎం రేవంత్ రెడ్డికి నీళ్లపై అమాహాన తేదని కవిత విమర్శించారు. మహారాష్ట్ర సీఎం అపాయింట్మెంట్ ఇవ్వకపోతే ఏపీ సీఎం ఇవ్వరా? అని ప్రశ్నించారు. ఏపీ సీఎంతో మాట్లాడి 200 టీఎంసీల నీళ్లు తెచ్చి ఆ తర్వాత బనకచర్ల గురించి మాట్లాడాలన్నారు. అప్పుడు కేటీఆర్ పాలన సడిచింది.. ఇప్పుడు కూడా కేటీఆర్ పాలనే సదుస్తోందన్నారు. అప్పుడు కేటీఆర్ అంటే కేటీఆర్, తన్నీరు హరిష్ రావు, రామారావు.. ఇప్పుడు కేటీఆర్ అంటే కొండల్ రెడ్డి, తిరుపతి రెడ్డి, రేవంత్ రెడ్డి అని వ్యాఖ్యానించారు. కాంగ్రెస్, బీజేపీ పరస్పర సవాళ్లతో ఒరిగేదేమీ లేదని కవిత విమర్శించారు. తెలంగాణ బరాబర్ ప్రజల జాగీర్ అని.. పవన్ కల్యాణ్ జాగీర్ కాదని కవిత స్పష్టం చేశారు. ఆంధ్రా విశ్వకోరల నుంచి తెలంగాణను కాపాడుకున్నామన్నారు. ఇక్కడకు వచ్చి రాజకీయం చేస్తామంటే చూస్తూ ఊరుకోమని హెచ్చరించారు. పవన్ కు మద్దతు ఇస్తే నాలుగు ఓట్లు వస్తాయని

భూదందాలో సీఎం కుటుంబ సభ్యులు, కాంగ్రెస్ ప్రముఖులు తెలంగాణ రక్షణ సేన అధ్యక్షురాలు కల్యాణకుంట్ల కవిత ఆరోపణలు

బీజేపీ భావిస్తోందని.. వచ్చే ఎన్నికల్లో బీజేపీకి ఉన్న 8 సీట్లు పోతాయన్నారు. పవన్ కల్యాణ్ 10 ఎకరాలు శిఖం భూమిని కొనుగోలు చేశారని.. కోడికుంట సర్వే నంబర్ 706లో శిఖం భూమి ఉందన్నారు. రిజిస్ట్రేషన్ సమయంలో అనేక తప్పులు జరిగాయని.. ఆ భూమిని పవన్ తిరిగి ఇచ్చేయాలన్నారు. శిఖం భూమిలో వేసిన కంచెను పవన్ తొలగించాలని కవిత డిమాండ్ చేశారు.



జైత్ర
 అత్యంతమైన మెడల్ కోసం నమ్మకమైన వైద్య నిపుణులు
అత్యంతమైన సేవలు,
 ప్రతి అడుగులో మరింత శ్రద్ధ.

- మా ప్రత్యేకతలు
- అత్యవసర & క్రిటికల్ కేర్
- ప్రసూతి & గైనకాలజీ
- ఆర్థోపెడిక్స్
- జాయింట్ రిప్లేస్మెంట్స్
- జనరల్ మెడిసిన్
- జనరల్ సర్జరీ
- యూక్లిన్ ఫిషియల్ సర్జరీ
- పిల్లల వైద్యం & శిశు సంరక్షణ
- న్యూరాలజీ • న్యూరోసర్జరీ
- ఫాస్టిక్ సర్జరీ • పల్మనాలజీ
- యూరాలజీ • డెర్మాటాలజీ
- సైకియాట్రి • ఫిజియోథెరపీ

నమ్మకమైన వైద్యం | సైకిక్ వైద్య సేవలు | చికిత్స ముందుగా | నిపుణుల క్లినికల్ సంరక్షణ

అన్ని ఇన్ఫార్మర్స్ క్యాన్సెల్డ్ సౌకర్యం | 24/7 అత్యవసర సేవలు | అత్యధునిక అంబులెన్స్

+91 85230 89599 | +91 86889 09384
 www.jaitrahospitals.com • ITI పక్కన, NH 44, చంద్ర నగర్, మెదక్, తెలంగాణ - 501401.

ఇకపై వారికి కూడా శ్రీ బస్సు..

సీఎం రేవంత్ గుడ్ న్యూస్..!

తెలంగాణ ప్రభుత్వం అత్యంత ప్రతిష్టాత్మకంగా అమలు చేస్తున్న పథకాల్లో మహాలక్ష్మి ఉచిత బస్సు పథకం ఒకటి. ఈ నిర్ణయం మహిళా సాధికారతను బలోపేతం చేయడంలో కీలకపాత్ర పోషించింది. 2023 డిసెంబర్ 9 న ప్రారంభమైన ఈ పథకం ద్వారా రాష్ట్రవ్యాప్తంగా లక్షలాది మంది మహిళలు ఉచితంగా ప్రయాణం చేస్తున్నారు. తెలంగాణ రాష్ట్రానికి చెందిన మహిళలు, విద్యార్థినులు, రోజూవారీ కూలీలు ఈ పథకానికి అర్హులుగా ఉన్నారు. బస్సు ఛార్జీల కోసం మహిళలు నెలకు దాదాపు రూ. 1500 నుంచి రూ. 2వేల వరకు ఖర్చు చేసేవారు. ఇప్పుడు ఆ మొత్తం వారికి ఆదా అవుతోంది. ఈ పథకానికి విశేష స్పందన వచ్చిన విషయం తెలిసిందే. అయితే



తాజాగా శ్రీ బస్సు పథకంపై సీఎం రేవంత్ రెడ్డి కీలక వ్యాఖ్యలు చేశారు. ప్రభుత్వ న్యూజ్ లో నాణ్యమైన విద్య కోసం ఎన్నో కార్యక్రమాలు చేపడుతున్నామని సీఎం రేవంత్ రెడ్డి స్పష్టం చేశారు. 12వ తరగతి వరకు బ్రేక్ ఫాస్ట్, లంచ్ అందిస్తున్నామని అన్నారు. పిల్లల కోసం ఉచిత బస్సు ప్రయాణ సౌకర్యం కూడా కల్పిస్తామని తెలిపారు. ప్రతి తరగతిలో కనీసం 30 మంది విద్యార్థులు ఉండే విధంగా రేషన్ లైన్లలో చేస్తామని పేర్కొన్నారు. అలాగే విద్యార్థుల కోసం ట్యూషన్లను సమకూరుస్తామని తాజాగా ఓ కార్యక్రమంలో సీఎం రేవంత్ రెడ్డి స్పష్టం చేశారు. ఏబి బిల్డర్ కాలర్ జాబ్స్ ను రీప్లేస్ చేయలేదని అందుకే వైపుజ్యాల కోసం స్కీల్స్ వర్షిటీని పెట్టామని తెలిపారు.

లక్షలాది మంది విద్యార్థుల భవిష్యత్తుతో కేంద్రం చెలాగాటం: మహేశ్ గౌడ్



హైదరాబాద్, జూన్ 6: నీట్-యాజీ 2026 పరీక్ష పేపర్ లీక్ ఆరోపణల నేపథ్యంలో పరీక్షను రద్దు చేయడం కేంద్ర ప్రభుత్వ వైఖ్యానికి నిదర్శనమని డీటీసీసీ అధ్యక్షుడు, ఎమ్మెల్సీ మహేశ్ కుమార్ గౌడ్ వ్యాఖ్యానించారు. శనివారం నాడు మీడియాతో మాట్లాడుతూ.. ప్రధాని చేతగాని తనం వల్ల లక్షలాది విద్యార్థులు రోడ్డున పడే పరిస్థితి దాచుబొందన్నారు. దేశవ్యాప్తంగా లక్షలాది మంది విద్యార్థుల భవిష్యత్తుతో కేంద్ర ప్రభుత్వం చెలాగాటమూడతందని మండిపడ్డారు. నీట్ పరీక్ష వైఖ్యానికి బాధ్యత వహిస్తూ కేంద్ర విద్యా శాఖ

మంత్రి ధర్మేంద్ర ప్రధాన్ రాజీనామా చేయాలని డిమాండ్ చేశారు. విద్యార్థులు నెలల తరబడి కష్టపడి సిద్ధమైతే, ప్రభుత్వ నిరక్షం కారణంగా వారి శ్రమ వృధా అయ్యిందని మహేశ్ అన్నారు. నష్టపోయిన విద్యార్థుల కుటుంబాలకు కాంగ్రెస్ పార్టీ అండగా ఉంటుందని స్పష్టం చేశారు. సీఎం రేవంత్ రెడ్డి నేతృత్వంలో ప్రజాపాలన ప్రభుత్వం విద్యా, వైద్యంపై ప్రత్యేక దృష్టి సారించినట్లు తెలిపారు. ఐదు రాష్ట్రాల ఎన్నికలు పూర్తికాగానే సామాన్య ప్రజలపై కేంద్ర ప్రభుత్వం భారాన్ని వేస్తూ ఎల్పీజీ, పెట్రోల్, డీజిల్ ధరలు పెంచినందుకు మహేశ్ కుమార్ గౌడ్ ఆగ్రహం వ్యక్తం చేశారు.

త్వరలో సీఎం రేవంత్ చేతుల మీదుగా సనత్ నగర్ టీమ్స్ ప్రారంభం.. మంత్రి శుభవార్త!

హైదరాబాద్ లోని ననత్ నగర్ ప్రాంతంలో నిర్మించిన అత్యధునిక టీమ్స్ సూపర్ స్పెషాలిటీ హాస్పిటల్ పై మంత్రి దామోదర రాజనర్సింహ శుభవార్త చెప్పారు. సనత్ నగర్ టీమ్స్ ను త్వరలోనే ముఖ్యమంత్రి రేవంత్ రెడ్డి చేతుల మీదుగా ప్రారంభించనున్నామని ప్రకటించారు. ఈ ప్రారంభోత్సవానికి సంబంధించిన ఏర్పాట్లను ఆరోగ్యశాఖ మంత్రి దామోదర రాజనర్సింహ నేడు పరిశీలించారు.



సీఎం విభాగాల్లోని వసులు వేగంగా పూర్తి చేయాలని మంత్రి ఆదేశం
 హాస్పిటల్ సంస్కరణను సమగ్రంగా సమీక్షించిన మంత్రి, అన్ని విభాగాల్లోని వసులు వేగంగా పూర్తి చేయాలని అధికారులను ఆదేశించారు. 'పీ షెడ్యూల్' రిజిస్ట్రేషన్ కౌంటర్లు, ఇన్ ఫిషియల్ వార్డులు, ఎమర్జెన్సీ విభాగం, ఐసీయూలు, అత్యాధునిక ఆపరేషన్ థియేటర్లు, నీట్ స్కాన్, ఎఆర్ఐబి, డిజిటల్

లాండ్రి, అల్ట్రాసౌండ్, డయాగ్నోస్టిక్ ల్యాబోరేటరీలు, బ్లడ్ బ్యాంక్, మెకనైజ్డ్ లాండ్రి, సెంట్రలైజ్డ్ కిచెన్, ఫార్మసీ విభాగాలను పర్యవేక్షించారు. వైద్య పరికరాలు, మౌలిక సదుపాయాలు, సేవా వ్యవస్థలను స్వయంగా పరిశీలించి అధికారులకు అవసరమైన సూచనలు ఇచ్చారు. ప్రారంభానికి ముందు మిగిలి ఉన్న అన్ని పనులను యుద్ధప్రాతిపదికన పూర్తి చేయాలని ఆర్ ఆండ్ బీ, ఆరోగ్యశాఖ అధికారులను మంత్రి ఆదేశించారు. రోగులకు ఎలాంటి అసౌకర్యం ఏర్పడకుండా నీటి సరఫరా, విద్యుత్ సరఫరా, పారిశుధ్యం, సెక్యూరిటీ, ఫైర్ సేఫ్టీ వ్యవస్థలను అత్యున్నత స్థాయిలో సిద్ధం చేయాలని సూచించారు.

ఆంధ్రా ఫ్లైల్ 'వెల్లుల్లి కారం'.. ఈజీగా ఇలా తయారు చేసుకోండి..!



వేనవికాలం పూర్తి కావొస్తుంది.. మరికొద్ది రోజుల్లో వర్షాకాలం రాబోతుంది. వాతావరణం చల్లగా ఉన్నప్పుడు వేడివేడి అన్నంలో వెల్లుల్లి కారం వేసి తింటుంటే ఆ కిక్కి వేరుగా ఉంటుంది. అలాగే ఇంట్లో కూరగాయలు లేనప్పుడు, నోటికి కారంగా తినాలనిపించినప్పుడు వెల్లుల్లి కారాన్ని ఇష్టంగా తయారు చేసుకుంటారు. వేడివేడి అన్నంలోకి మాత్రమే కాదు.. ఇడ్లీ, దోశ వంటి టిఫిన్ లోకి కూడా కలిపి తినవచ్చు. మరి ఈ ఆంధ్రా ఫ్లైల్ వెల్లుల్లి కారం తయారీకి కావాల్సిన పదార్థాలు ఏంటి..? ఈజీగా ఎలా తయారు చేసుకోవాలి..? పూర్తి వివరాలు ఇక్కడ చూద్దాం..

ఆంధ్రా ఫ్లైల్ 'వెల్లుల్లి కారం' తయారీకి కావాల్సిన పదార్థాలు చూస్తే ఎందుమిర్చి 20 నుంచి 25, వెల్లుల్లి రెబ్బలు ఒక కప్పు, ధనియాలు రెండు చెంచాలు, జీలకర్ర ఒక చెంచా, చింతపండు చిన్న నిమ్మకాయ సైజుంత, ఉప్పు రుచికి సరిపడా, నూనె రెండు స్పూన్ లు, కరివేపాకు రెండు రెమ్మలు తీసుకోవాలి. ఇప్పుడు తయారీ విధానం చూస్తే.. ముందుగా ఎండు మిర్చి, సుగంధ ద్రవ్యాలను వేయించుకోవాలి. ఆ తర్వాత అవి చల్లారాక చింతపండు, ఉప్పుతో కలిపి రుబ్బుకోవాలి. ఆ తర్వాత చివరగా వెల్లుల్లి వేయాలి. వెల్లుల్లి వేసిన తర్వాత వాటిని కచ్చాపచ్చాగా దంచుకోవాలి. అంతే సూపర్ టేస్టీ ఆంధ్రా ఫ్లైల్ వెల్లుల్లి కారం రెడీ అయినట్టే.. ఈ వెల్లుల్లి కారాన్ని గాజు సీసాలో భద్రపరచుకుంటే ఎక్కువ రోజులు తాజాగా ఉంటుంది. మరి ఇంకెందుకు ఆలస్యం.. మీరు కూడా ఓసారి ఈ టేస్టీ ఆంధ్రా ఫ్లైల్ వెల్లుల్లి కారాన్ని త్రై చేయండి..

మైక్రోవేవ్ ఓవెన్ల ఆహారం వినియోగిస్తున్నారా..?



మైక్రోవేవ్ ఓవెన్. ఎక్కువ ఇళ్లలో కనిపిస్తోంది. ఆహారాన్ని కొన్ని క్షణాల్లో వేడివేడిగా ప్రిపేర్ చేస్తుంది. వంట సమయాన్ని తగ్గించి సగం శ్రమని దూరం చేస్తుంది. అందుకే, ఇప్పుడు చాలా మంది మైక్రోవేవ్ ను ఉపయోగిస్తున్నారు. అయితే, త్వరగా అయిపోతుంది కదా అని ఏది పడితే అది మైక్రోవేవ్ లో పెట్టాడని చెబుతున్నారు నిపుణులు. మైక్రోవేవ్ ను ఉపయోగిస్తున్నప్పుడు జాగ్రత్తగా ఉండటం చాలా ముఖ్యం. దీనికి సంబంధించి నిపుణులు కీలక సూచనలు చేస్తున్నారు. ప్రస్తుత కాలంలో ఎక్కువమంది మైక్రోవేవ్ ను ఎక్కువమంది వాడుతున్నారు. మైక్రోవేవ్ లు నాన్ ఆయోలైజింగ్ రేడియేషన్ ద్వారా పనిచేస్తాయి. తినే పదార్థాలను మైక్రోవేవ్ లో పెట్టడం వల్ల అది కాస్త హైట్రోక్సెన్ సీట్ వేవ్ మధ్య ఉంటాయి. పదార్థాలను రేడియేషన్ కు గురయ్యేలా చేసే అవకాశం ఉంటుందనే చర్చ ఉంది. ఒక్క మైక్రో వేవ్ 2.45 బిలియన్ హెర్ట్సు కలిగి ఉంటుందని లెక్కలు చెబుతున్నాయి. మైక్రో ఓవెన్ లో ఆహార పదార్థాలను వండటం, లేదా వేడి చేయడం చాలా సులభం. సమయాన్ని ఆదా చేయడంతో పాటు, ఫుడ్ ను వెంటనే వేడివేడిగా తినే సౌకర్యాన్ని ఇది అందిస్తుంది. అయితే, వండిన ఆహారాలను మళ్లీ మైక్రోవేవ్ లో వేడి చేయడం వలన ఆరోగ్యపరంగా కొన్ని ఇబ్బందులు ఎదురయ్యే ప్రమాదం ఉందని పోషకాహార నిపుణులు హెచ్చరిస్తున్నారు. ముఖ్యంగా మాంసం, కొన్ని రకాల కూరగాయల విషయంలో ఈ జాగ్రత్త మరింత అవసరం. ప్రయోజనాలు... జాగ్రత్తలు వండిన ఆహారాల విషయంలో జాగ్రత్త..వండిన తర్వాత చల్లబడిన అన్నాన్ని మైక్రోవేవ్ లో ఎప్పుడూ వేడి చేయకూడదు. మైక్రోవేవ్ వేడి తగిలినప్పుడు, అన్నంలో పెరిగే బానిల్స్ సెరియన్ అనే బ్యాక్టీరియా విడుదల చేసే విషపదార్థాల కారణంగా అన్నం విషతుల్యంగా మారే అవకాశాలు ఉన్నాయి. ఇది ఫుడ్ పాయిజనింగ్ కు దారితీయవచ్చు. వండిన లేదా తాజా మాంసం, అలాగే గుడ్లను మైక్రో ఓవెన్ లో వేడి చేసినప్పుడు వాటి ప్రోటీన్ విలువలు తగ్గిపోతాయి. మాంసంలోని ప్రోటీన్ నిర్మాణంలో మార్పులు వచ్చి, అవి జీర్ణం కావడానికి కష్టంగా మారతాయి. కొన్ని సందర్భాల్లో, ఇది కూడా ఫుడ్ పాయిజనింగ్ అయ్యే ప్రమాదముంది. సాధారణంగా వండిన కూరల్ని మైక్రోవేవ్ లో వేడి చేస్తారు. ఇలా చేయడం వలన కూరల్లోని విటమిన్లు, ముఖ్యంగా విటమిన్ సి వంటి పోషకాలు తగ్గిపోయి, అవి పోషక విలువ లేని ఆహారంగా మారతాయి. మైక్రో వేవ్ ఓవెన్ లో ఆహార పదార్థాలను ప్లాస్టిక్ ఫ్లీట్ లో వేడి చేయడం మంచిది కాదని సూచిస్తున్నారు. నీటిని వేడి చేసేందుకు కూడా కొంతమంది మైక్రోఓవెన్ ని ఉపయోగిస్తుంటారు. కానీ, ఇది సరైనది కాదని నిపుణులు చెబుతున్నారు.

రుచికరమైన 'పచ్చి కొబ్బరి చట్నీ'.. ఇలా ఈజీగా చేసుకోండి..!

కొబ్బరి చట్నీ అంటే చాలామందికి ఇష్టం. కొబ్బరి చట్నీని అన్నంలోకి అటు టిఫిన్ లోకి బాగుంటాయి. ఇక హోటల్ లో కొబ్బరి చట్నీ చాలా అద్భుతంగా ఉంటుంది. మరి హోటల్ ఫ్లైల్ కొబ్బరి చట్నీ మాదిరిగా ఇంట్లోనే టేస్టీగా కొబ్బరి చట్నీ ఎలా తయారు చేయాలి..? కావాల్సిన పదార్థాలు ఏంటి..? పూర్తి వివరాలు ఇక్కడ చూద్దాం..:రుచికరమైన పచ్చి కొబ్బరి చట్నీ తయారీకి కావాల్సిన పదార్థాలు పచ్చి కొబ్బరి తురుము లేదా ముక్కలు ఒక కప్పు, పచ్చిమిర్చి నాలుగు లేదా ఐదు తీసుకోవాలి, పుల్లూల పప్పు(వేయించిన శనగపప్పు) రెండు టేబుల్ స్పూన్లు, వేరుశనగ గుళ్లు రెండు టేబుల్ స్పూన్ లు, వెల్లుల్లి రెబ్బలు మూడు లేదా నాలుగు, చింతపండు రుచికి సరిపడా, నీళ్లు సరిపడా తీసుకోవాలి. ఇప్పుడు తాళింపు కోసం నూనె రెండు టేబుల్ స్పూన్ లు, ఆవాలు, జీలకర్ర అర టీ స్పూన్, మినప్పప్పు ఒక టేబుల్ స్పూన్, ఎండుమిర్చి ఒకటి, కరివేపాకు ఒక రెమ్మ తీసుకోవాలి.ఇప్పుడు తయారీ విధానం చూస్తే.. ముందుగా మిక్సీ జార్ లో కొబ్బరి తురుము, పచ్చిమిర్చి, పుల్లూల పప్పు, వేరుశనగ గుళ్లు, వెల్లుల్లి, చింతపండు, ఉప్పు వేసి మిక్సీ పట్టుకోవాలి. ఆ తర్వాత కొద్దిగా నీళ్లు పోసి మెత్తని పేస్ట్ మాదిరి గ్రెండింగ్ చేసుకోవాలి. అవసరమైతే మరిన్ని నీళ్లు పోసి చట్నీ మరి పలుచగా కాకుండా చిక్కగా వచ్చేలా చూసుకోవాలి. ఒక చిన్న పాన్ లో నూనె వేడి చేసి అందులో ఆవాలు, జీలకర్ర, మినప్పప్పు, ఎండుమిర్చి, కరివేపాకు వేసి వేయించుకోవాలి. ఈ తాళింపును మిక్సీ పట్టి చట్నీలో కలపాలి. అంతే అంతో రుచికరమైన కొబ్బరి చట్నీ రెడీ అయినట్టే..

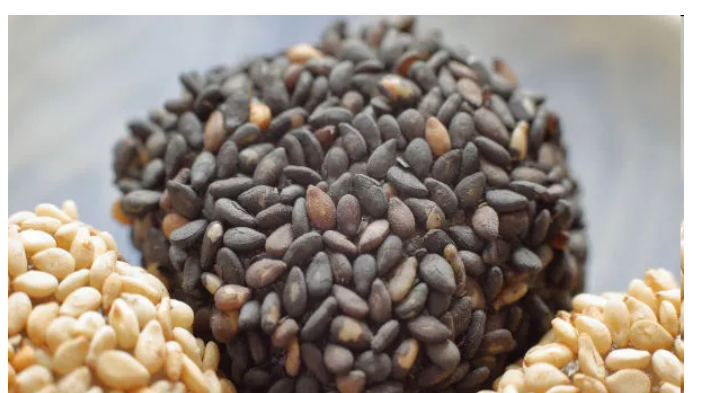
రాజజా ఓ స్పూన్ నువ్వులు తింటే.. ఎన్నో సమస్యలకు దివ్యాషధం..!!

నువ్వులు. ఆరోగ్యానికి ఎంతో మేలు చేస్తాయి. నువ్వులలో ప్రోటీన్, ఆరోగ్యకరమైన కొవ్వులు, ఫైబర్, విటమిన్లు పుష్కలంగా ఉంటాయి. నువ్వులను క్రమం తప్పకుండా తీసుకుంటే ఎన్నో ఆరోగ్య ప్రయోజనాలు ఉన్నాయి. మధుమేహాన్ని అదుపులో ఉంచడంలో.. చెడు కొలెస్టరాల్ ను కరిగించి గుండెను ఆరోగ్యంగా ఉంచడంలో ఉపకరిస్తాయి. నువ్వులను తీసుకోవడంవల్ల రక్తంలో చక్కెర స్థాయిలు కూడా అదుపులో ఉంటాయి. మధుమేహ వ్యాధిగ్రస్తులకు నువ్వులు చాలా మంచిదని ఆయుర్వేద వైద్యులు చెబుతున్నారు. నువ్వులు ఆరోగ్య పోషకాలు అందిస్తాయి. రోజూ కానీ నువ్వులని ఆహారంలో చేర్చుకునే వారికి కొలెస్ట్రాల్ తోపాటు, ట్రైగ్లిజరాయిడ్లు అదుపులో ఉంటాయి. ఫలితంగా గుండెజబ్బుల నుంచి రక్షణ దొరుకుతుంది. నువ్వుల్లో మేలు చేసే కొవ్వులు ఉండటమే ఇందుకు కారణం అంటున్నాయి అధ్యయనాలు. మామూలు నువ్వులతో పోలిస్తే వేయించినవి తింటే మాంసకృత్తులు పుష్కలంగా అందుతాయట. ముఖ్యంగా కండరాల బలానికి, హార్మోన్లు చురుగ్గా ఉండటానికి ఇవి ఎంతో మేలు చేస్తాయి. శీతాకాలంలో నువ్వులను మన ఆహారంలో చేర్చుకోవాలి. ప్రతిరోజూ నువ్వుల లడ్డులు లేదా సాధారణ నువ్వుల చట్నీ కూడా తినవచ్చు. నువ్వుల్లో



బర్న్ గార్లిక్ జీరా రైస్ ఇలా చేశారంటే ప్లేట్లు ఖాళీ అవ్వడం ఖాయం!

ప్రతిరోజూ ఇంట్లో వండే సాధారణ జీరా రైస్ తిని బోర్ కొట్టినా? లంచ్ బాక్స్ లోకి క్విక్ గా, అదే సమయంలో రెస్టారెంట్ ఫ్లైల్ రుచితో ఏదైనా సెషల్ వంటకం చేయాలనుకుంటున్నారా? అయితే మీకోసం ఒక అద్భుతమైన ఫ్లేవర్ రైస్ రెసిపీ ఉంది. అదే "స్మోకీ ఫ్లేవర్ గార్లిక్ జీరా రైస్". స్మోకీ ఫ్లేవర్ గార్లిక్ జీరా రైస్ సాధారణంగా చేసుకునే జీరా రైస్ కు వెల్లుల్లిని, కొద్దిగా స్మోకీ ఫ్లేవర్ ను జోడించి చేసే ఈ వంటకం చిన్న పిల్లల నుండి పెద్దల వరకు అందరికీ నచ్చుతుంది. కేవలం ఐదు నుండి ఆరు నిమిషాలలో సిద్ధమయ్యే ఈ టేస్టీ రైస్ రెసిపీ తయారీ విధానం మరియు దానికి కావాల్సిన పదార్థాల వివరాలు ఇప్పుడు చూద్దాం. కావాల్సిన పదార్థాలు: బాస్మతి బియ్యం - 1 కప్పు (గంటసేపు నానబెట్టినవి) జీలకర్ర - 1 లేదా 2 టీస్పూన్లు వెల్లుల్లి తరుగు - 4 టేబుల్ స్పూన్లు (సన్నగా తరిగినవి) నూనె - 2 టీస్పూన్లు నెయ్యి - 1 టేబుల్ స్పూన్ దాల్చిన చెక్క - 1 ఇంచ్ ముక్క ఎండుమిర్చి - 2 పచ్చిమిర్చి - 2 (చిన్న ముక్కలు) మిరియాల పొడి - అర టీస్పూన్ కొత్తిమీర తరుగు - కొద్దిగా ఉప్పు - రుచికి సరిపడా తయారీ విధానం: ముందుగా నానబెట్టిన బాస్మతి బియ్యాన్ని తగినంత ఉప్పు వేసి ఎరుగులే వండుకోవాలి. అన్నం 90 శాతం ఉడికిన తర్వాత నీటిని వడకట్టి, అన్నాన్ని ఒక వెడల్పాటి ఫ్లేట్ లో వేసి చల్లారాలి. ఇలా చేయడం వల్ల అన్నం పొడిపొడిగా వస్తుంది. ఇప్పుడు ఒక పాన్ లో నూనె మరియు నెయ్యి కలిపి వేడి చేయాలి. నూనె కాగక అందులో దాల్చిన చెక్క, జీలకర్ర వేసి చిల్లబలాడే వరకు వేయించాలి రైస్ కు రుచి, స్మోకీ ఫ్లేవర్ రావాలంటే ఇలా చెయ్యాలి ఇందులోనే సన్నగా తరిగిన వెల్లుల్లి ముక్కలు మరియు ఎండుమిర్చి వేయాలి. వెల్లుల్లిని సన్నని సెగపై అవి మంచి గోల్డెన్ బ్రౌన్ లేదా కాస్త ఎరుపురంగులోకి మారేంత వరకు వేపాలి. వెల్లుల్లి ఇలా వేగడం వల్ల రైస్ కు మంచి క్రిస్పీ మరియు స్మోకీ టేస్ట్ వస్తుంది. ఆ తర్వాత పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి మరో 30 సెకన్లు వేయించాలి. పోపు వేగక, ముందుగా వండి పక్కన పెట్టుకున్న అన్నాన్ని అందులో వేయాలి. ఘుమఘుమలాడే స్మోకీ ఫ్లేవర్ గార్లిక్ జీరా రైస్ దీన్ని మిరియాల పొడి, తగినంత ఉప్పు మరియు సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర చల్లుకోవాలి. ఇప్పుడు మంటను హై ఫ్లేమ్ లో ఉంచి అన్నం జాగ్రత్తగా కలుపుతూ ఒకటి లేదా రెండు నిమిషాల పాటు బాగా టాస్ చేయాలి. అంతే.. ఎంతో రుచికరమైన, ఘుమఘుమలాడే స్మోకీ ఫ్లేవర్ గార్లిక్ జీరా రైస్ సిద్ధం. దీనిని పప్పు



ఆరోగ్యానికి మేలు చేసే కార్బియం, మెగ్నీషియం, భాస్వరం పెద్ద మొత్తంలో కలిగి ఉంటాయి. ఇవి చర్మానికి కూడా మేలు చేస్తాయి. శీతాకాలంలో నువ్వుల పొడిని తయారు చేసుకుని ముఖానికి రాసుకుంటే చర్మ సమస్యలు తొలగిపోతాయి. ఇవి రోగనిరోధక శక్తిని పెంచడంలో సహాయపడతాయి. నిపుణుల సూచనలు నువ్వులు తింటే గుండె ఆరోగ్యానికి కూడా ఎంతో మేలు జరుగుతుంది. వీటిలోని 'ఒలియిక్ యాసిడ్', 'లినోలిక్ యాసిడ్' వంటివి శరీరంలోని చెడు కొలెస్ట్రాల్ ను తగ్గించడంలో సహాయపడతాయి. తద్వారా గుండె ఆరోగ్యం మెరుగుపడుతుంది. నువ్వులు ఎముకల ఆరోగ్యాన్ని మెరుగుపరచడంలో కీలకపాత్ర పోషిస్తాయి. నువ్వులలో ఉండే అధిక కాల్షియం ఎముకల బలోపేతానికి తోడ్పడుతుంది. ఆస్టియోపోరోసిస్ వంటి వ్యాధులతో పోరాడేందుకు నువ్వులను తీసుకోవాలని వైద్యనిపుణులు సూచిస్తున్నారు. నువ్వులు మన జీర్ణవ్యవస్థను మెరుగుపరచడంలో కూడా చాలా మేలు చేస్తాయి. నువ్వులలోని అధిక పీచు అరుగుదలకు తోడ్పడుతుంది. మలబద్ధకం వంటి జీర్ణ సమస్యల నుంచి బయటపడటానికి నువ్వులు దివ్యాషధంగా పనిచేస్తాయి. నువ్వులు మెదడు పనితీరును మెరుగుపరచడంలో కూడా సహాయపడతాయి. నువ్వులలో ఉండే అనేక పోషకాలు మెదడు ఆరోగ్యాన్ని మెరుగుపరుస్తాయి. ముఖ్యంగా నువ్వుల్లో ఉండే విటమిన్ బి6 మెదడుకు మేలు చేస్తుంది. దీంతో.. నువ్వులు రెగ్యులర్ గా ఆహారంలో ఉండే విధంగా తీసుకుంటే ఆరోగ్య పరమైన ప్రయోజనాలు అందుతాయని సూచిస్తున్నారు.



తద్వారా చోలే మసాలా లేదా పనీర్ గ్రేవీ కూరలతో తింటే రుచి అద్భుతంగా ఉంటుంది.

అమ్మమ్మల నాటి 'చద్దన్నం'.. ఇలా సింపుల్ గా చేసుకోండి..!

ప్రస్తుతం ఉన్న ఒత్తిడి రైస్, ఉరుకులు పరుగులు జీవితం దృష్ట్యా పాతకాలం నాటి ఆరోగ్యకరమైన వంటకాల ప్రాధాన్యం పెరుగుతోంది. అందులో భాగంగానే ఇటీవలి కాలంలో చద్దన్నం బాగా ఫేమస్ అవుతోంది. చాలా ప్రాంతాల్లో చద్దన్నం స్లాట్స్ దర్శనమిస్తున్నాయి. చద్దన్నం జీర్ణశక్తిని పెంచుతుంది. ఉష్ణాన్ని తగ్గిస్తుంది. అలాగే గట్ పాల్ కు చాలా మంచిదని నిపుణులు చెబుతున్నారు. బాడికి కూడా చద్దన్నం కూలింగ్ ఇస్తుంది. మరి ఈజీగా చద్దన్నం ఎలా తయారు చేసుకోవాలి..? కావాల్సిన పదార్థాలు ఏంటి..? పూర్తి వివరాలు ఇక్కడ చూద్దాం..:చద్దన్నం తయారీకి కావాల్సిన పదార్థాలు చూస్తే ఒకటిన్నర కప్పు ఉడికించిన అన్నం, ఒక కప్పు గోరువెచ్చని నీరు, ఒక కప్పు గోరువెచ్చని పాలు, రెండు టేబుల్ స్పూన్ ల మజ్జిగ, ఒక ఉల్లిపాయ, రెండు పచ్చిమిరపకాయలు, ఉప్పు తగినంత తీసుకోవాలి. ఇప్పుడు తయారీ విధానం చూస్తే.. ముందుగా వండిన అన్నంలో గోరువెచ్చని నీరు, పాలు పోసి బాగా కలపాలి.ఆ తర్వాత పక్కన పెట్టుకోవాలి. ఇప్పుడు బియ్యం పాల మిశ్రమం గోరువెచ్చగా ఉన్నప్పుడు.. కొన్ని చుక్కలు మజ్జిగ, ఉల్లిపాయ, పచ్చిమిరపకాయలు వేయాలి. వాటిని బాగా కలిపి మూతపెట్టి రాత్రంతా అలాగే వదిలేయాలి. పొద్దున్నే తినేయండి.. చాలా టేస్టీగా ఉంటుంది. జీర్ణవ్యవస్థకు మేలు చేసే బ్యాక్టీరియా కారణంగా పులియబెట్టిన పాలలో బియ్యం గట్టిపడుతుంది. రుచికి తగినంత ఉప్పు కలుపుకుని చద్దన్నం మంచి గుణాలను ఆస్వాదించొచ్చు. ఇంకెందుకు ఆలస్యం మీరు కూడా చద్దన్నం ఇలా ఈజీగా చేసుకోండి..



సాఫ్ట్ గుమ్మానో

భారత్ వర్షెస్ అఫ్గాన్ టెస్టు మ్యాచ్.. తొలి రోజు టీమిండియా పరుగుల వరద



: మహారాజా యాదవీంద్ర సింగ్ స్టేడియం (పంజాబ్) వేదికగా అఫ్గానిస్థాన్ తో జరుగుతున్న ఏకైక టెస్టు మ్యాచ్ తొలి రోజున టీమిండియా పరుగుల వరద పారించింది. తొలి రోజు ఆట ముగిసే సమయానికి మూడు వికెట్ల నష్టానికి 368 పరుగులు రాబట్టింది. శుభమ్ గిల్ (103x), కేవల్ రాహుల్, సాయి సుదర్శన్ (81) పరుగుల పారించడంతో ఆట ముగిసే సమయానికి భారత్ వట్టి స్థితిలో నిలిచింది. క్రీజ్లో శుభమ్ గిల్, రిషభ్ పంత్

(50x) ఉన్నారు.టాన్ గెలవడంతో టీమిండియా బ్యాటింగ్ ఎంచుకుంది. ఓపెనర్లుగా యశస్వీ జైస్వాల్, కేవల్ రాహుల్ బరిలోకి దిగారు. జైస్వాల్ ఐదు బౌండరీలతో తొలి సుపీ దూకుడుగా ఆడాడు. రాహుల్ మాత్రం ఆవితూచి పరుగులు రాబట్టాడు. అయితే, ముహమ్మద్ సలీమ్ బౌలింగ్లో 11వ ఓవర్లో జైస్వాల్ (24) బెటవడంతో భారత్ తొలి వికెట్ కోల్పోయింది.అనంతరం బరిలోకి దిగిన సాయి సుదర్శన్, కేవల్ రాహుల్తో కలిసి ఇన్నింగ్స్ను చక్కదిద్దాడు. ఇద్దరూ స్ట్రైక్ను రొబేట్ చేస్తూ క్రమం తప్పకుండా పరుగులు రాబట్టారు. రెండో వికెట్కు 139 పరుగుల భాగస్వామ్యాన్ని నెలకొల్పారు. అయితే, సెంచరీకి కొద్ది దూరంలో ఉండగా సాయి సుదర్శన్ (81) వికెట్ చేజారుకున్నాడు. సలీమ్ బౌలింగ్లో కీపర్కు విక్రీ వెనుదిరిగాడు.ఆ తరువాత క్రీజ్లోకి వచ్చిన శుభమ్ గిల్ భారత్ ఇన్నింగ్స్కు స్థిరత్వాన్ని ఇచ్చాడు. అద్భుతమైన షాట్లతో ఆకట్టుకున్నాడు. అయితే, కేవల్ రాహుల్ సెంచరీ పూర్తి చేసుకున్న మరుక్షణమే బెటయ్యారు. జియార్ రెహమాన్ షరీఫ్ బౌలింగ్లో రాహుల్ ఎక్స్ట్రా కవర్లో దొరికిపోయాడు. అనంతరం రిషభ్ పంత్, గిల్ కలిసి ఇన్నింగ్స్ను ముందుకు నడిపించారు. ఈ క్రమంలో గిల్ తన కెరీర్లో 11వ శతకం పూర్తి చేసుకున్నాడు. పంత్ అర్ధశతకాన్ని పూర్తి చేశాడు.

అతడో గేమ్ ఛేంజర్..

వైభవ్ సూర్యవంశీ ఎంపికపై బీసీసీబి తొలి స్పందనిదే..



ఇంటర్నెట్ డెస్కాల్లోని ఆకర్షించిన వైభవ్ సూర్యవంశీకి భారత్ సీనియర్ టీ20 జట్టులో చోటుదక్కింది. ఐర్లాండ్, ఇంగ్లండ్ పర్యటనలు సహా ఆసియా క్రీడల కోసం ప్రకటించిన భారత్ జట్టులో అతడికి స్థానం కల్పించింది బీసీసీబి. దీంతో టీమిండియాకు ఎంపికైన అతి పిన్న వయస్కుడిగా చరిత్ర సృష్టించాడీ బుద్దోడు. ఇక.. వైభవ్ ఎంపికపై బీసీసీబి చీఫ్ సెలెక్షర్ అజిత్ అగార్వల్ ప్రశంసలు కురిపించాడు.'ఇంత చిన్న వయసులో వైభవ్ ఆడుతున్న తీరు అసాధారణం. షేఆఫ్ మ్యాచ్లోనూ దాదాపు ఒంటిచేత్తో రాజస్థాన్ రాయల్స్ను ముందుకు నడిపించాడు. ఈ సీజన్లోనే కాదు.. గత సీజన్ నుంచే అతడు తన ప్రతిభను చాటుకున్నాడు. తీవ్రమైన పోటీ, ఒత్తిడితో కూడిన టీ20 క్రీకెట్లో ఎంతదృఢంగా బ్యాటింగ్ చేయగలడో చూపించాడు. టీ20 క్రీకెట్లో అతడిపై చాలా ఆశలున్నాయి. క్షణాల్లో మ్యాచ్ గమనాన్ని మార్చగల సామర్థ్యం అతడి సొంతం(గేమ్ ఛేంజర్). ఆ ప్రతిభతోనే జాతీయ జట్టులో స్థానం సంపాదించుకున్నాడు' అని కొనియాడాడు అగార్వల్.వైభవ్ ఎంపికతో భారత్ క్రీకెట్ అభిమానుల్లో కొత్త ఆశలు చిగురించాయి. భవిష్యత్తులో టీమిండియా బ్యాటింగ్ విభాగంలో కీలకంగా మారే అవకాశాలు కనిపిస్తున్నాయని క్రీకెట్ నిపుణులు అభిప్రాయపడుతున్నారు. ఇటీవలి కాలంలో దేశీయ క్రీకెట్లో పాటు టీ20 టోర్నీల్లో సూర్యవంశీ ప్రదర్శించిన అద్భుత ఆటతీరు సెలెక్షన్లను ఆకట్టుకుంది. ముఖ్యంగా ఒత్తిడితో కూడిన మ్యాచ్లో.. అతడు చూపిన ధైర్యం, దూకుడు, మ్యాచ్ను మలుపుతున్నగల సామర్థ్యం మరింత ప్రత్యేకంగా నిలబెట్టాయి. యువ అటగాడైనా అనుభవజ్ఞుడైనా ఆడుతూ జట్టుకు విజయాలను అందించడం విశేషం.

ముల్లన్పూర్ వేదికగా అఫ్గానిస్థాన్ తో జరుగుతున్న ఏకైక టెస్టు మ్యాచ్లో ఓపెనర్ కేవల్ రాహుల్ అద్భుత శతకంతో జట్టుకు బలమైన వునాది వేశాడు. రాహుల్ 165 బంతుల్లో 100 పరుగులు చేసి టెస్ట్ అయ్యాడు. తన టెస్ట్ కెరీర్లో ఇది 12వ శతకం కాగా.. టెస్టుల్లో అతడు శతకం సాధించిన ఆరో ప్రత్యర్థి జట్టు అఫ్గాన్. ఆరంభంలో కొంత నెమ్మదిగా ఆడిన రాహుల్.. క్రమంగా ఇన్నింగ్స్ను చక్కదిద్దుతూనే అఫ్గాన్ బౌల్లపై ఆధిపత్యం చెలాయించాడు. 61వ ఓవర్లో జియార్ రెహమాన్ బౌలింగ్లో 2 పరుగులతో సెంచరీ సాధించాడు. ఆ తర్వాతి బంతికి వికెట్ కీపర్కు క్యాచ్ ఇచ్చి పెవిలియన్ చేరాడు. ఈ క్రమంలో ఓపెనర్గా మరో మైలురాయిని అందుకున్నాడు రాహుల్. భారత్ తరపున టెస్టుల్లో అత్యధిక శతకాలు సాధించిన ఓపెనర్ల జాబితాలో నాలుగో స్థానంలో నిలిచాడు. ఈ జాబితాలో దిగ్గజ బ్యాటర్ సునీల్ గావస్కర్ 33 శతకాలతో అగ్రస్థానంలో కొనసాగుతున్నాడు. టెస్టుల్లో అత్యధిక సెంచరీలు చేసిన భారత్ ఓపెనర్లు:

- సునీల్ గావస్కర్ - 33
- వీరేంద్ర సెహ్స్పా - 22
- మురళీ విజయ్ - 12
- కేవల్ రాహుల్ - 11x

ధాని సరసన పంత్.. టెస్టుల్లో అరుదైన ఘనత



: అఫ్గానిస్థాన్ తో టెస్టు మ్యాచ్లో టీమిండియా స్టార్ బ్యాటర్, వికెట్ కీపర్ రిషభ్ పంత్ అరుదైన ఘనత సాధించాడు. వైస్ కెప్టెన్సీ కోల్పోయినప్పటికీ జట్టులో అతడిని ఎంపిక చేసి.. తుది జట్టులోనూ అవకాశం ఇచ్చారు. దీంతో అఫ్గాన్ తో జరుగుతున్న ఏకైక టెస్టులో అతడు 50 లేదా అంతకంటే ఎక్కువ టెస్టు మ్యాచ్లు ఆడిన భారత్ వికెట్ కీపర్ల జాబితాలోకి చేరాడు. ఈ ఘనత సాధించిన భారత్ మూడో వికెట్ కీపర్గా నిలిచాడు. ఇప్పటి వరకు ఈ జాబితాలో భారత్ నుంచి మాజీ కెప్టెన్ ఎంపెస్ ధోనీ(90 టెస్టులు), సయ్యద్ కిర్మాణీ(88 టెస్టులు) ముందున్నారు. ఇప్పుడు పంత్ కూడా వీరి సరసన చోటు దక్కించుకున్నాడు.ప్రపంచ టెస్టు క్రీకెట్ చరిత్రలో 50 లేదా అంతకంటే ఎక్కువ టెస్టులు ఆడిన 34వ వికెట్ కీపర్గా పంత్ నిలిచాడు. ఈ జాబితాలో ఓవరాల్ గా కేవలం ఇద్దరు మాత్రమే 100కిపైగా టెస్టులు ఆడారు. సౌతాఫ్రికా మాజీ షేయర్ మార్క్ బోవర్(147), ఆస్ట్రేలియా క్రీకెటర్ ఇయాన్ హీలే(119) మాత్రమే ఈ మార్కును దాటారు. ఇక 90కి పైగా టెస్టులు ఆడిన వికెట్ కీపర్ల జాబితాలో ధోనీతో పాటు ఆడమ్ గిల్క్రెస్ట్, రాడ్ మార్షె, అలన్ నాట్, ఇవాన్స్ ఉన్నారు.

అఫ్గాన్ తో టెస్టు: లంచ్ బ్రేక్ సమయానికి భారత్ స్కోర్ 96/1



: ముల్లన్పూర్ వేదికగా అఫ్గానిస్థాన్ తో ఏకైక టెస్టు మ్యాచ్లో భారత్ బ్యాటర్లు రాణిస్తున్నారు. టాన్ గెలిచి బ్యాటింగ్కు దిగిన భారత్.. తొలి రోజు లంచ్ బ్రేక్ సమయానికి 25 ఓవర్లలో వికెట్ కోల్పోయి 96 పరుగులు చేసింది. కేవల్ రాహుల్(37x), సాయి సుదర్శన్(32x) క్రీజులో ఉన్నారు. అంతకు ముందు ఓపెనర్ యశస్వీ జైస్వాల్(24) దూకుడుగానే ఇన్నింగ్స్ను మొదలుపెట్టాడు. అఫ్గాన్ బౌల్ సలీమ్ సాఫి బౌలింగ్లో వికెట్ కీపర్కు క్యాచ్ ఇచ్చి పెవిలియన్కు చేరాడు. అంతకుముందు 11 పరుగుల వ్యక్తిగత స్కోర్ వద్ద యశస్వీకి లైఫ్ దక్కింది. కానీ దాన్ని అతడు పూర్తిగా సద్వినియోగం చేసుకోలేకపోయాడు.

కెప్టెన్సీ కోలెళ్ళయిన సూర్యకుమార్.. ఫస్ట్ రియాక్షన్ ఇదే..



: భారత్ టీ20 జట్టుకు గొప్ప సారథిగా ఎన్నో విజయాలందించిన సూర్యకుమార్ యాదవ్కు ఊహించని ఎదురుదెబ్బ తగిలింది. ఐర్లాండ్, ఇంగ్లండ్ పర్యటనలతో పాటు ఆసియా క్రీడల కోసం ప్రకటించిన భారత్ టీ20 జట్టులో అతడికి మొండిచేయి చూపింది బీసీసీబి. కెప్టెన్సీ బాధ్యతలను కూడా శ్రేయస్ అయ్యర్కు అప్పగిస్తూ సూర్యకుమార్కు ఉద్వాసన పలికింది. ఈ నేపథ్యంలో సూర్యకుమార్ తొలిసారిగా స్పందించాడు.జట్టు ఎంపిక అనంతరం తన ఇన్స్టా స్టోరీలో టీమిండియా వివరాలను పంచుకున్న సై. 'ఈ ప్రతిభావంతమైన జట్టుకు రాబోయే సవాళ్లలో విజయాలు కలగాలి' అని శుభాకాంక్షలు తెలియజేశాడు. తనకు ఎదురైన నిరాశను పక్కనబెట్టి జట్టుకు మద్దతు తెలపడం అభిమానుల ప్రశంసలందుకుంటోంది.సూర్యకుమార్ నాయకత్వంలో భారత్ జట్టు అద్భుత విజయాలు సాధించింది. 2023లో ఆస్ట్రేలియాతో జరిగిన టీ20 సిరీస్లో తొలిసారి పగ్గాలు అందుకున్న అతడు.. రోహిత్ శర్మ రిటైర్మెంట్ అనంతరం పూర్తిస్థాయి సారథిగా బాధ్యతలు చేపట్టాడు. అతడి సారథ్యంలో భారత్ 52 మ్యాచ్లు ఆడి 42 విజయాలు సాధించింది. 2025 ఆసియా కప్ సహా ఈ ఏడాది స్వదేశంలో జరిగిన టీ20 ప్రపంచకప్నూ గెలుచుకుని చరిత్ర సృష్టించింది.అయితే.. కెప్టెన్గా విజయవంతమైన సూర్య.. రెండేళ్లుగా బ్యాటింగ్లో ఆశించిన స్థాయిలో రాణించకపోతున్నాడు. ఇటీవల ఐపీఎల్లోనూ అతడి ప్రదర్శన నిరాశాజనకంగానే సాగింది. ఈ నేపథ్యంలోనే అతడిపై వేటు పడినట్లు తెలుస్తోంది. దీంతో భారత్ టీ20 జట్టులో సూర్యకుమార్ యాదవ్ ఆధిపత్యానికి తాత్కాలిక విరామం పడినట్టింది.

అఫ్గాన్ బౌలర్లపై భారత్ ఆధిపత్యం.. రాహుల్ క్లాస్ సెంచరీ



ముల్లన్పూర్ వేదికగా అఫ్గానిస్థాన్ తో జరుగుతున్న ఏకైక టెస్టు మ్యాచ్లో ఓపెనర్ కేవల్ రాహుల్ అద్భుత శతకంతో జట్టుకు బలమైన వునాది వేశాడు. రాహుల్ 165 బంతుల్లో 100 పరుగులు చేసి టెస్ట్ అయ్యాడు. తన టెస్ట్ కెరీర్లో ఇది 12వ శతకం కాగా.. టెస్టుల్లో అతడు శతకం సాధించిన ఆరో ప్రత్యర్థి జట్టు అఫ్గాన్. ఆరంభంలో కొంత నెమ్మదిగా ఆడిన రాహుల్.. క్రమంగా ఇన్నింగ్స్ను చక్కదిద్దుతూనే అఫ్గాన్ బౌల్లపై ఆధిపత్యం చెలాయించాడు. 61వ ఓవర్లో జియార్ రెహమాన్ బౌలింగ్లో 2 పరుగులతో సెంచరీ సాధించాడు. ఆ తర్వాతి బంతికి వికెట్ కీపర్కు క్యాచ్ ఇచ్చి పెవిలియన్ చేరాడు. ఈ క్రమంలో ఓపెనర్గా మరో మైలురాయిని అందుకున్నాడు రాహుల్. భారత్ తరపున టెస్టుల్లో అత్యధిక శతకాలు సాధించిన ఓపెనర్ల జాబితాలో నాలుగో స్థానంలో నిలిచాడు. ఈ జాబితాలో దిగ్గజ బ్యాటర్ సునీల్ గావస్కర్ 33 శతకాలతో అగ్రస్థానంలో కొనసాగుతున్నాడు. టెస్టుల్లో అత్యధిక సెంచరీలు చేసిన భారత్ ఓపెనర్లు:

- సునీల్ గావస్కర్ - 33
- వీరేంద్ర సెహ్స్పా - 22
- మురళీ విజయ్ - 12
- కేవల్ రాహుల్ - 11x

టీ20 కెప్టెన్ గా శ్రేయస్ అయ్యర్ కు పగ్గాలు..

ఐర్లాండ్, ఇంగ్లండ్ పర్యటనలతో సహా ఆసియా క్రీడలకు భారత్ టీ20 జట్టును బీసీసీబి ప్రకటించింది. సూర్యకుమార్ కుమార్ యాదవ్ను కెప్టెన్సీ నుంచి తప్పించి.. శ్రేయస్ అయ్యర్కు ఆ బాధ్యతలు అప్పగించింది. తెలుగు కుర్రాడు తిలక్ వర్మకు వైస్ కెప్టెన్సీ పగ్గాలు అందించింది. అయితే సూర్యకుమార్ యాదవ్ జట్టులోనూ చోటు దక్కించుకోకపోవడం గమనార్హం. యువ సంవలనం వైభవ్ సూర్యవంశీకి కూడా జట్టులో చోటు దక్కింది. మొదట జూన్ 26, 28 తేదీల్లో భారత్.. ఐర్లాండ్ తో 2 టీ20లు ఆడనుంది. ఆ తర్వాత జూలై 1 నుంచి ఇంగ్లండ్ తో 5 టీ20లు, మూడు వన్డే తలపడనుంది. కాగా సెప్టెంబర్లో జపాన్లో జరగనున్న ఆసియా క్రీడల్లో ప్రాతినిధ్యం **ఆసియా క్రీడలు 2026: భారత్ జట్టు ఇదే** శ్రేయస్ అయ్యర్(కెప్టెన్), తిలక్ వర్మ(వైస్ కెప్టెన్), అభిషేక్ శర్మ, సంజు శాంసన్(వికెట్ కీపర్), ఇషాన్ కిషన్(వికెట్ కీపర్), శివం దూబె, నితీష్ కుమార్ రెడ్డి, అక్షర్ పటేల్, వాషింగ్టన్ సుందర్, వరుణ్ చక్రవర్తి, రవి బిష్నోయ్, బుర్రూ, హర్షిత్ రాణా, అర్షద్ సింగ్, వైభవ్ సూర్యవంశీ **ఐర్లాండ్, ఇంగ్లండ్ పర్యటనలకు భారత్ జట్టు** శ్రేయస్ అయ్యర్(కెప్టెన్), తిలక్ వర్మ(వైస్ కెప్టెన్), అభిషేక్ శర్మ, సంజు శాంసన్(వికెట్ కీపర్), ఇషాన్ కిషన్(వికెట్ కీపర్), శివం దూబె, నితీష్ కుమార్ రెడ్డి, అక్షర్ పటేల్, వాషింగ్టన్ సుందర్, వరుణ్ చక్రవర్తి, వైభవ్ సూర్యవంశీ, రవి బిష్నోయ్, సిరాజ్, హర్షిత్ రాణా, అర్షద్ సింగ్, స్రీస్య యాదవ్



సింగ్ గీతం' పదేళ్ల తర్వాత కూడా గుర్తుండే సినిమా : నిర్మాత నాగ్ అశ్విన్



లెజెండరీ డైరెక్టర్ సింగీతం శ్రీనివాసరావు తన అత్యంత ప్రతిష్టాత్మకమైన ప్రాజెక్ట్ 'సింగ్ గీతం' తో ప్రేక్షకుల ముందుకు వస్తున్నారు. ప్రతిష్టాత్మక బ్యానర్లు వైజయంత్ మావీస్, స్వప్న సినిమా పై నాగ్ అశ్విన్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మించారు. ఆయాన్, అహల్య బ్రూమా, శాలినీ కొండెపుడి ఈ చిత్రంలో కీలక పాత్రలు పోషించారు. రాక్ స్టార్ దేవిశ్రీ ప్రసాద్ మ్యూజిక్ అందించారు. ఇప్పటికే విడుదలైన 'సింగ్ గీతం' టీజర్, పాటలకు మంచి రెస్పాన్స్ వచ్చింది. 'సింగ్ గీతం' జూన్ 11న ప్రపంచవ్యాప్తంగా థియేటర్లలో విడుదల కానుంది. ఈ సందర్భంగా నిర్మాత నాగ్ అశ్విన్ విలేజర్ల సమావేశంలో సినిమా విశేషాలు పంచుకున్నారు.

“సింగ్ గీతం” ప్రయాణం ఎప్పుడు మొదలైంది?
-ఈ ప్రయాణం సింగీతం గారితోనే మొదలైంది. ఆయన ఈ కథను ఎప్పటినుంచో చేయాలని అనుకుంటున్నారు. కమల్ హాసన్ గారిని కలిసినప్పుడు ఒక ఆసక్తికరమైన విషయం చెప్పారు. పుష్పక విమానం ముందే ఈ కథను ఆయన కమల్ హాసన్ గారికి చెప్పారు. అయితే సింగీతం గారికి ఉన్న కొన్ని ప్రాజెక్టుల కారణంగా అది కుదరలేదు. ఫైనల్ గా ఇప్పుడు మెటీరియల్ అయింది.

-సింగీతం గారి సినిమాలు పుష్పక విమానం, ఆదిత్య 369, ధైర్యవద్దివం ఇలా ఏ సినిమా తీసుకున్నట్లుం లెన్ గా వుంటాయి. ఇప్పటికీ పుష్పక విమానం చూస్తే చాలా రిలవెంట్ గా ఉంటుంది. బహుశా అది ఆయనకు మూలబజార్ సినిమా నుంచి నేర్చుకున్న మెలకువ కావచ్చు. సింగ్ గీతం కూడా ఈ జనరేషన్ కోసం తీసిన కథలా అనిపిస్తుంది.

మీరు నిర్మాతగా అనుకుంటే చాలా పెద్ద స్టార్ తో ఈ సినిమా చేయవచ్చు. కానీ కొత్తవాళ్లతో తీయడానికి కారణం?

-ఇది పూర్తిగా సింగీతం గారి ఎంపిక. ఆయనకు కొత్త జనరేషన్ తో పని చేయాలని ఉంటుంది. నటీనటులే కాదు, టెక్నిషియన్స్ కూడా ఎక్కువగా కొత్తవారే ఉండాలని భావిస్తారు. కొత్తవాళ్లతో పని చేయడంలో ఆయన చాలా ఎక్సైట్ మెంట్ ఫీల్ అవుతారు.

-అంతేకాకుండా ఇది ఒక ప్రత్యేకమైన ప్రపంచంలో జరిగే కథ. పెద్ద స్టార్ నటీనటులు ఉంటే వారి ఇమేజ్ ప్రభావం పడే అవకాశం ఉంటుంది. కొత్త ముఖాలు అయితే ప్రేక్షకులు ఆ ప్రపంచాన్ని మరింత సహజంగా ఫీల్ అవుతారు.

'జాతిరత్నాలు' తర్వాత చాలా గ్యాప్ తీసుకుని ఈ సినిమాను నిర్మించారు కదా. మిమ్మల్ని ఎక్సైట్ చేసిన అంశాలు ఏమిటి?

-సినిమా నిర్మించడం నా ఫస్ట్ జాబ్ కాదు. ఒక కథ నచ్చి, ఆ కథను ఇంకెవరూ చేయలేదనిపించిస్తున్న నేను నిర్మిస్తాను. జాతిరత్నాలు కూడా అలాంటిదే. ఆ సమయంలో అలాంటి సినిమా ఎవరూ చేసేవారు కాదనిపించింది. సింగ్ గీతం కూడా అంతే. ఇది చాలా ప్రత్యేకమైన సబ్జెక్ట్. సింగీతం గారి విజన్ పై, ఆయనపై ఉన్న ప్రేమతో ఈ సినిమాను చేశాను.

ఇది గోల్డ్ కు సంబంధించిన బ్యాక్ డ్రావ్ లో ఉంటుందా?

-మహానటి తర్వాత సింగీతం గారు నాకు ఈ కథ చెప్పారు. ఇది ఒక ఫిక్షనల్ స్టోరీ. కుబేరపురంలో గోల్డ్ మైన్స్ ఉంటాయి. ఆ ఊరికి, ఆ గోల్డ్ మైన్స్ కు ఉన్న కనెక్షన్ ఏమిటనేది సింగీతం గారి సిగ్నేచర్ స్టైల్ లో, ఆయన ట్రేడ్ మార్క్ హ్యూమర్ తో చెప్పడం జరిగింది. సింగీతం గారు ఏ కథను ఆలోచించినా అందులో హ్యూమరానిటీ, హ్యూమర్ రెండూ ఉంటాయి. ఈ సినిమాలో కూడా అదే టోన్ కనిపిస్తుంది.

సింగీతం గారి పర్మిట్ స్టైల్ మూడు ఎలా అనిపించింది?

-రైటింగ్, రిహార్స్ ప్రాసెస్ చాలా లాంగ్ గా ఉంటుంది. దాదాపు తొమ్మిది నెలలు మేము రైటింగ్ లోనే ఉన్నాం. నటీనటులు పైసల్ అయిన తర్వాత రిహార్స్ కూడా చేశాం. సింగీతం గారు చాలా స్పాంటేనియస్ గా

ఉంటారు. ఒకసారి ఏదైనా చెప్పి, తర్వాత ఆయనకే అది నచ్చకపోతే వెంటనే మార్చేస్తారు. “మీరే చెప్పారు కదా?” అంటే, “నేను తప్పు చేయకూడదా?” అంటారు. అలాంటి విషయాలు ఆయన దగ్గర నుంచి నేర్చుకున్నాను.

-ఆయనతో కలిసి పనిచేయడం ఒక గౌరవంగా భావిస్తున్నాను. నిజానికి ఆయనను కలవడమే గొప్ప విషయం. అలాంటిది రెండేళ్లు ఆయనతో కలిసి ప్రయాణించడం, ప్రతిరోజూ మాట్లాడడం, సినిమా తీయడం మాటల్లో చెప్పలేని ఆనందం.

ఇప్పటి యూత్ కు ఇది రిలవెంట్ గా ఉంటుందా?

-ఖచ్చితంగా రిలవెంట్ గా ఉంటుంది. ఇందులో డైలాగ్స్ అన్నీ పాటల్లా వస్తాయి. కానీ ప్రేక్షకులు కొద్దిసేపటికే ఆ విషయాన్ని మర్చిపోతారు. ఆ ప్రపంచంలోకి పూర్తిగా వెళ్లిపోతారు. పోస్ట్ ప్రొడక్షన్ లో సినిమా చూశాను. ప్రతి సీన్ చాలా ఎంటర్టైనింగ్ గా సాగుతుంది. డైలాగ్స్ పాటల్లా వస్తున్నాయనే ఫీలింగ్ ఉంది.

ఒక కొత్త తరం దర్శకుడిగా మీ ఇన్ ఫ్లెన్స్ ఇందులో ఏమైనా ఉన్నాయా?

-నాకు అప్పుడప్పుడు నేను కొత్త తరం దర్శకుడినా కాదా అనే డౌట్ వస్తుంది (నవ్వుతూ). కానీ సింగీతం గారు మాత్రం 94 ఏళ్ల వయసులో కూడా కొత్త తరం దర్శకుడే. ఈ సినిమా కూడా ఒక టీనజర్ తీసినట్లుగా ఉంటుంది.

-ఈ ప్రాజెక్ట్ లో ప్రతి అడుగులో నేను ఉన్నాను. ప్రొడక్షన్ లో, సెట్లో నిర్మాతగా మాత్రమే కాకుండా ఆయన విజన్ ని తీసుకురావడానికి అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ లా కూడా వున్నానని అనుకోవచ్చు.

-వారం రోజులు మానీ మర్చిపోయే సినిమా కాదు ఇది. పదేళ్ల తర్వాత కూడా గుర్తుండే సినిమా తీయాలనే ఉద్దేశంతో ఈ ప్రాజెక్ట్ చేశాం.

మీరు, సింగీతం గారు, దేవిశ్రీ ప్రసాద్ గారు అందరికీ పాస్ ఇండియా ఇమేజ్ ఉంది. ఈ సినిమాను పాస్ ఇండియా స్టాయిల్ తీసుకెళ్లాలనే ఆలోచన ఉందా?

-ఆలోచన అయితే ఉంది. తమిళంలో రిలీజ్ అవుతోంది. మిగతా భాషల విషయానికి వస్తే ఇది చాలా కష్టమైన ప్రక్రియ. ఎందుకంటే ఇందులో డైలాగ్స్ అన్నీ పాటల రూపంలో ఉంటాయి. కాబట్టి ప్రతి భాషలోనూ వాటిని మళ్లీ సంగీతబద్ధంగా రూపొందించాలి. అయితే ఖచ్చితంగా ఇతర భాషల్లో కూడా తీసుకెళ్లాలనే ఆలోచన ఉంది.

-సింగీతం గారు ఎప్పుడూ అంతర్జాతీయ స్టాయిల్ ఆలోచిస్తారు. ఇలాంటి సినిమా ప్రపంచంలో ఎక్కడా రాలేదని ఆయన చెప్పేవారు. మొదట మేము ఆయనపై ఉన్న ప్రేమతో ఈ సినిమా చేశాం. కానీ సినిమా పూర్తయ్యాక చూస్తుంటే నిజంగానే ఇలాంటి సినిమా ఇప్పటివరకు రాలేదనిపిస్తోంది. భవిష్యత్తులో కూడా ఇలాంటిది రావడం కష్టం. మన జనరేషన్ కు సింగీతం గారు ఈ సినిమా ఇన్నోవేటర్ అంటే మనం అదృష్టవంతులమనే చెప్పాలి.

దేవిశ్రీ ప్రసాద్ గారికి కథ చెప్పినప్పుడు ఆయన ఎంత ఎక్సైట్ అయ్యారు?

-దేవిశ్రీ గారు కూడా ఒక లెజెండ్. మ్యూజిక్ పరంగా ఇది చాలా ఛాలెంజింగ్ సినిమా. ఇది పూర్తిగా కొత్త అనుభవం. ఈ సినిమాలో నాన్ స్టాప్ మ్యూజిక్ ఉంటుంది. కానీ ఎక్కడా “మ్యూజిక్ వింటున్నాం” అనే ఫీలింగ్ రాదు. అంత నహజంగా, ఎంటర్టైనింగ్ గా చేశారు. అదే ఈ సినిమా సక్సెస్ అని భావిస్తాను.

ఆయాన్, అహల్య, శాలినీ గురించి?
ఆయాన్, అహల్య చాలా టాలెంటెడ్ పెర్ఫార్మర్స్. వారికి మంచి స్క్రీన్ ప్రెజెన్స్ ఉంది. ఆయాన్, శాలినీ తెలుగువారు. అహల్య తెలుగు నేర్చుకుంది. వీళ్లకు భవిష్యత్తులో చాలా మంచి అవకాశాలు వస్తాయి.

ఇలాంటి ప్రయోగాత్మక సినిమాలు సక్సెస్ చేయడానికి ఎలాంటి కనరత్తు చేస్తుంటారు?

-ఏది సక్సెస్ అవుతుంది, ఏది కాదు అనేది ముందుగా ఎవరూ చెప్పలేరు. కానీ ఒక కథను నిజాయితీగా చెప్పడం మాత్రం మన చేతిలో ఉంటుంది. ఆ నిజాయితీ ఉంటే విజయం దానంతట అదే వస్తుందని నమ్ముతాను.

పుష్పక విమానం కథ చెప్పినప్పుడు కూడా “మాటలు లేకుండా సినిమా ఏంటి?” అని చాలామంది అనుకుని ఉంటారు. కానీ ఆయన నిజాయితీగా తీశారు కాబట్టే నేటికీ దాని గురించి మాట్లాడుతుంటున్నారు.

నేను మహానటి తీస్తానంటే కూడా “ఇప్పుడు అలాంటి సినిమా ఎవరు చూస్తారు?” అనే మాటలు వినిపించాయి. సినిమా పూర్తయ్యే వరకు ఎవరూ అంచనా వేయలేరు. మనం నిజాయితీని సమ్మతే విజయం దానంతట అదే వస్తుంది.

కల్పి 2 గురించి?

-కల్పి 2 ఇప్పటికే ప్రారంభమైంది. వచ్చే నెల నుంచి కంటిన్యూగా మాటింగ్ చేసి శరవేగంగా పూర్తి చేసేలా నన్నాహాలు చేస్తున్నాం.

“సుధీర్స్ జోకర్” సినిమా నుంచి హీరోయిన్ అయేషా బర్త్ డే పోస్టర్

సుడిగాలి సుధీర్ హీరోగా నటిస్తున్న కొత్త సినిమా “సుధీర్స్ జోకర్”. బిగ్ బాస్ ఫేమ్ అయేషా ఈ చిత్రంతో హీరోయిన్ గా పరిచయం కాబోతోంది. ఈ చిత్రంలో అభిరామి, మురళీ శర్మ, అజయ్ ఘోష్, రమేష్ ఇందిరా, విష్ణు ఓయ్, మురళీధర్ గౌడ్ ఇతర కీలక పాత్రల్లో కనిపించనున్నారు. ఈ చిత్రాన్ని విజయ్ డౌంకాడ, శ్రీధర్ మకువ నిర్మిస్తున్నారు. పీఎస్ సునీల్ పుష్పాల దర్శకత్వం వహిస్తున్నారు. ఈ రోజు హీరోయిన్ అయేషా పుట్టినరోజు సందర్భంగా ఆమెకు శుభాకాంక్షలు చెబుతూ బర్త్ డే సుషల్ పోస్టర్ రిలీజ్ చేశారు మేకర్స్. “సుధీర్స్ జోకర్” చిత్రంలో ఆమె పోలిసి అనే క్యారెక్టర్ లో తన అందంతో పాటు వర్ ఫ్యాషన్ తో ప్రేక్షకుల్ని అలరించబోతోంది. రీసెంట్ గా హీరో సుడిగాలి సుధీర్ బర్త్ డే సందర్భంగా రిలీజ్ చేసిన “సుధీర్స్ జోకర్” మావీ బ్యాంగర్ కు హ్యాజ్ రెస్పాన్స్ దక్కింది. ఒక ఇంట్రెస్టింగ్ కమర్షియల్ ఎంటర్ టైనర్ చూడబోతున్నామనే ఎక్స్ పెక్టేషన్ ఈ మావీపై ఏర్పడుతున్నాయి. నటీనటులు - సుడిగాలి సుధీర్, అయేషా, అభిరామి, మురళీ శర్మ, అజయ్ ఘోష్, రమేష్ ఇందిరా, విష్ణు ఓయ్, మురళీధర్ గౌడ్, తదితరులు



23 మూవీ కి నేషనల్ అవార్డ్ సినిమాటిగ్రాఫర్ తిరు



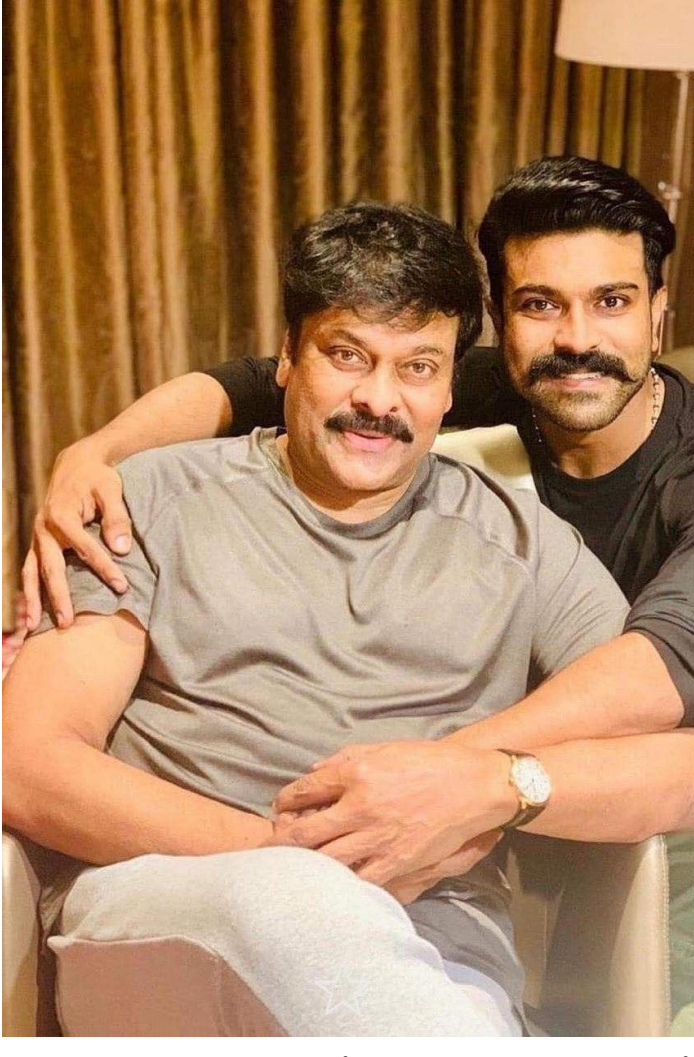
ఆ ఉత్సాహాన్ని మరింత పెంచుతూ జాతీయ అవార్డు గ్రహీత, ప్రముఖ సినిమాటిగ్రాఫర్ తిరునావుకరను (తిరు) ఈ చిత్రానికి డైరెక్టర్ ఆఫ్ ఫోటోగ్రఫీగా జాయిన్ అయ్యారు. చఖీంఖా 23 చిత్రంతో రామ్ రచయిత-దర్శకుడిగా పరిచయం అవుతున్నారు, అలాగే ఇందులో ఆయనే హీరో పాత్రలో నటిస్తున్నారు. కొత్తగా ప్రారంభించిన రావో సినిమాటిక్స్ బ్యానర్ పై కృష్ణ పోతినేని నిర్మిస్తున్న ఈ చిత్రం “సప్తవ రావీనీతివ నీట జీ ఒసినీవ చినీశ్రీట” అనే ట్యాగ్ లైన్ తో నియో-నాయర్ సైకలాజికల్ యాక్షన్ థ్రిల్లర్ గా భారీ స్టాయిల్ రూపొందుతోంది.

ఎనర్జిటిక్ స్టార్ రామ్ పోతినేని తన కెరీర్లో మరో కొత్త ప్రయాణానికై తీశారం చుట్టారు. చఖీంఖా 23 చిత్రంతో ఆయన దర్శకుడిగా ఆరంగేట్రం చేస్తున్నారు. రామ్ పుట్టినరోజు సందర్భంగా ఈ ప్రాజెక్ట్ ప్రకటించినప్పటి నుంచే సిని వర్గాలు, అభిమానుల్లో భారీ ఆసక్తి నెలకొంది. ఇటీవల విడుదలైన 'వీర' ఫస్ట్ గ్లింప్స్ తో అంచనాలు మరింత పెరిగాయి. ఇప్పుడు

ఎప్పుడూ కొత్త నవాళ్లను స్వీకరిస్తూ తనను తాను కొత్త కోణాల్లో ఆవిష్కరించుకునే రామ్ పోతినేని, చఖీంఖా 23 ను కూడా తన కెరీర్ లో అత్యంత ప్రతిష్టాత్మకమైన ప్రాజెక్ట్ గా తీర్చిదిద్దుతున్నారు. కథ, దర్శకత్వం, నటనతో పాటు సినిమా వరల్డ్ బిల్డింగ్ వరకు ప్రతి అంశంలోనూ ఆయన ప్రత్యేక శ్రద్ధ తీసుకుంటున్నారు. భారతీయ సినీ పరిశ్రమలో తన అద్భుతమైన విజువల్ స్టైల్, ఫ్రేమింగ్, లైటింగ్, కథనానికి ప్రాణం పోసే సినిమాటిగ్రాఫీతో తిరు ప్రత్యేక గుర్తింపు సంపాదించారు. జాతీయ అవార్డు అందుకున్న ఆయన అనుభవం, మూడ్, లైట్, సినీమాటిక్ టెక్నిక్స్ పై ఉన్న పట్టు చఖీంఖా 23 కి మరింత బలాన్ని చేకూర్చునుంది.

తొలిసారి దర్శకత్వం వహిస్తున్న రామ్ పోతినేని, డివోపీ తిరు కాంబినేషన్ తో చఖీంఖా 23 అత్యంత ఆసక్తికరమైన ప్రాజెక్ట్ లో ఒకటిగా మారింది. ఈ చిత్రంలోని నటీనటులు, ఇతర సాంకేతిక నిపుణులు వివరాలను త్వరలోనే ప్రకటించనున్నారు

నా మనసంతా పెద్ది చుట్టే తిరుగుతోంది పాలాచ్చి లో ఉండిపోవడంతో రాలేక పోయా పెద్ది విజయంపై చిరంజీవి అభినందనలు



ముందుకువచ్చి విజయాన్ని సొంతం చేసుకుంది. దీంతో ఒక తండ్రిగా, నటుడిగా తనకెంతో గర్వంగా ఉందంటూ చిరంజీవి పోస్ట్ పెట్టారు. ఈ సందర్భంగా చిత్రబృందాన్ని అభినందించారు. నేను షూటింగ్ నిమిత్తం పొల్లాలిలో ఉన్నా కూడా నా మనసంతా 'పెద్ది' దగ్గరే ఉంది. గత రెండేళ్లుగా ఈ సినిమా కోసం చరణ్ వడిన కష్టం, పెద్దిన శ్రద్ధాసక్తులు అన్నీ దగ్గర నుంచి చూశాను. ఈ రోజు ప్రేక్షకుల ప్రేమ, ప్రశంసలు చూస్తుంటే ఒక తండ్రిగా మాత్రమే కాదు, ఒక నటుడిగా కూడా ఎంతో గర్వంగా అనిపిస్తోంది. 'పెద్ది' పాత్రలో పూర్తిగా లీనం కావడానికి తన అపార్యశలు చేసిన కృషి, పట్టుదల, నిజాయితీ ప్రతి సన్నివేశంలో స్పష్టంగా కనిపిస్తున్నాయి. ఆ కష్టానికి దక్కిన ప్రతిఫలమే ఈ విజయం అని రామ్ చరణ్ ను చిరంజీవి ప్రశంసించారు. ఇలాంటి అద్భుతమైన కథను రాసి, అంతే అద్భుతంగా తెరపై ఆవిష్కరించిన దర్శకుడు బుచ్చిబాబుకు ప్రత్యేక అభినందనలు. అలాగే తన తొలి చిత్రాన్నే ఇంత భారీ స్టాయిల్, ఎలాంటి రాజీ లేకుండా నిర్మించిన నిర్మాత వెంకట సతీశ్ కిలారుకు హృదయపూర్వక శుభాకాంక్షలు. ఈ ప్రతిష్టాత్మక చిత్రంలో నటించిన నా మిత్రుడు, 'కరునాడ చక్రవర్తి' శివరాజ్ కుమార్ కు, అప్పలసారి పాత్రలో అద్భుతంగా జీవించిన నా సోదర సమానుడు జగపతిబాబుకు అభినందనలు. అద్భుతమైన పాటలు, హృదయాన్ని కదిలించేలా నేవధ్య సంగీతాన్ని అందించిన ఏఆర్ రెహమాన్ కు ప్రత్యేక అభినందనలు. ఈ సినిమా విజయంలో భాగమైన జాన్వీ కపూర్, దివ్యేందుతో పాటు సాంకేతిక నిపుణులందరికీ కంగ్రాట్స్..’ అంటూ చిత్రబృందాన్ని అభినందించారు. 'పెద్ది' సాధించిన ఈ ఘన విజయం తెలుగు సినిమాకి గర్వంగా నిలవాలని, మరెన్నో మైలురాళ్లు అధిరోహించాలని మనస్ఫూర్తిగా కోరుకుంటున్నట్లు తెలిపారు.

తాను షూటింగ్ నిమిత్తం పొల్లాలిలో ఉన్నా తన మనసంతా 'పెద్ది' దగ్గరే ఉందని ఆగ్రహించిన చిరంజీవి అన్నారు. రామ్ చరణ్ హీరోగా తెరకెక్కిన 'పెద్ది' నేడు ప్రేక్షకుల