తెలంగాణ పేపర్

తెలుగు దినపత్రిక

హైదరాబాద్ సంపుటి: 13 సంచిక : 222 | సంపాదకులు : నస్రీన్ ఖాన్ | బుధవారం, జూన్ 24, 2026 | పేజీలు : 8 వెల : రూ. 2/-

యూరియా యాప్ నిరసన

హైదరాబాద్ జూన్ 23, (న్యూస్ పల్స్): మాజీ మంత్రి, బీఆర్ఎస్ ఎమ్మెల్యే వేముల ప్రశాంత్ రెడ్డిని పోలీసులు హౌస్ అరెస్ట్ చేశారు. హైదరాబాద్ బంజారాహిల్స్‌లోని ఆయన నివాసానికి చేరుకున్న పోలీసులు.. ఆయనను ఇంటి నుంచి బయటకు రాకుండా గృహ నిర్బంధంలో ఉంచారు. వివరాల్లోకి వెళితే... 'యూరియా యాప్' వల్ల రైతులు తీవ్ర ఇబ్బందులు పడుతున్నారని, ఈ యాప్‌ను తక్షణమే రద్దు చేయాలని డిమాండ్ చేస్తూ నిజామాబాద్ జిల్లా తాడ్వాయి మండలంలో ఒక భారీ రైతు ధర్నా చేపట్టాలని నిర్ణయించారు. ఎల్లారెడ్డి నియోజకవర్గ బీఆర్ఎస్ ఇంచార్జి సురేందర్ ఆధ్వర్యంలో వేలాది మంది రైతులు ఈ నిరసన ప్రదర్శనలో పాల్గొనేందుకు సిద్ధమయ్యారు. ఈ ధర్నాలో పాల్గొనేందుకు తన నివాసం నుంచి బయల్దేరేందుకు వేముల సిద్ధమవగా... పోలీసులు ఆయనను నిలువరించారు. ఆయనను గృహ నిర్బంధం చేశారు.

మీ తప్పులను కవర్ చేసుకోవడానికి భారత్‌పై నిందలా?: పాక్‌కు స్ట్రాంగ్ కౌంటర్



పీఓకేలో ఆందోళనలతో పాటు సింధూ జలాల ఒప్పందానికి సంబంధించి పాక్ మంత్రి చేసిన వ్యాఖ్యలను భారత్ తీవ్రంగా ఖండించింది. తమ వైఫల్యాలను కప్పిపుచ్చుకునేందుకు ఆ దేశం (గ్రూఎఅఝిఅ) ఇలాంటి నీచ ప్రయత్నాలకు పాల్పడుతోందని మండిపడింది. ఆ మంత్రి చేసిన ఆరోపణలన్నీ అవాస్తవమేనని తేల్చి చెప్పింది. అసలేం జరిగిందటే..

ఇటీవల పాక్ ఆక్రమిత కశ్మీర్ (గ్రూఖ)లో హింసాత్మక నిరసనలు చోటుచేసుకున్న సంగతి తెలిసిందే. దీనిపై ఇటీవల పాక్ రక్షణమంత్రి ఖవాజా ఆసిఫ్ మాట్లాడుతూ.. ఈ ఆందోళనల వెనుక భారత్ ప్రభావం ఉందంటూ నోరు పారేసుకున్నారు. అంతటితో ఆగకుండా.. పాకిస్థాన్ నీటి భద్రతకు ముప్పు వాటిల్లిందని భావిస్తే భారత్‌పై యుద్ధానికి కూడా వెనుకాడబోమని అన్నారు. ఈ వ్యాఖ్యలపై తాజాగా భారత విదేశాంగ శాఖ అధికార ప్రతినిధి రణ్‌ధీర్ జయస్‌వాల్ మీడియా సమావేశంలో స్పందిస్తూ ఖవాజా వ్యాఖ్యలకు దీటుగా బదులిచ్చారు.

"తన వైఫల్యాలను కప్పిపుచ్చుకోవడానికి, ఆ దేశంలో జరుగుతోన్న మానవ హక్కుల ఉల్లంఘన నుంచి ప్రపంచం దృష్టి మళ్లించేందుకు పాక్ ఇలాంటి విఫల ప్రయత్నాలు చేస్తోంది. ఈ కల్పిత ఆరోపణలను మేం తోసిపుచ్చుతున్నాం. పాకిస్థాన్ బలవంతపు ఆక్రమణలో ఉన్న ప్రాంతాలలో (పీఓకేను ఉద్దేశిస్తూ) దశాబ్దాలుగా ఆర్థిక దోపిడీ కొనసాగుతోంది. అక్కడి ప్రజలు ప్రాథమిక హక్కులను కోల్పోతున్నారు. పాలనాపరమైన అణచివేత విధానాల ఫలితంగానే ప్రస్తుతం అక్కడ నిరసనలు జరుగుతున్నాయి. ఆ ఆందోళనలపై పాక్ ప్రభుత్వం దౌర్జన్యాలకు పాల్పడుతోంది. అమాయక పౌరులపై కాల్పులు చేయడంతో పాటు ఔషధ సరఫరా, ఇంటర్నెట్ సేవలను కూడా నిలిపివేసింది. ఈ బలవంతపు చర్యల కారణంగా అనేక మంది ప్రాణాలు కోల్పోయారు. ఈ దురాగతాలకు గానూ అంతర్జాతీయ సమాజం పాక్‌ను జవాబుదారీగా నిలబెడుతుందని ఆశిస్తున్నాం" అని రణ్‌ధీర్ వెల్లడించారు.

కేంద్రమంత్రులతో సీఎం రేవంత్ చర్చలు విజయవంతం



హైదరాబాద్,జూన్ 23, (న్యూస్ పల్స్): తెలంగాణ ముఖ్యమంత్రి రేవంత్‌రెడ్డి విజ్ఞప్తి మేరకు కేంద్ర రైల్వే శాఖ మంత్రి అశ్వినీ వైష్ణవ్‌తో సమావేశం ఏర్పాటు చేసినట్లు కేంద్ర మంత్రి జి.కిషన్‌రెడ్డి తెలిపారు. గత రెండు రోజులుగా ఢిల్లీలో రేవంత్‌రెడ్డి పలువురు కేంద్ర మంత్రులతో భేటీ అయ్యేలా తాను సమన్వయం చేసినట్లు వెల్లడించారు.జూన్ 22న అశ్వినీ వైష్ణవ్‌తో సమావేశం జరిగిందని కిషన్ రెడ్డి వెల్లడించారు. ఇవాళ కేంద్ర గృహనిర్మాణ, పట్టణ వ్యవహారాల శాఖ మంత్రి మనోహర్‌లాల్ ఖట్టర్, అశ్విని వైష్ణవ్‌తో కలిసి మరో సమావేశం నిర్వహించినట్లు చెప్పారు. ఈ సమావేశాలు సానుకూల వాతావరణంలో జరిగాయని పేర్కొన్నారు. తెలంగాణ ముఖ్యమంత్రి తనకు రెండుసార్లు లేఖ రాసి కేంద్ర మంత్రులతో భేటీకి అవకాశం కల్పించాలని కోరినట్లు తెలిపారు.కేంద్ర మంత్రివర్గంలో తెలంగాణ ప్రతినిధిగా రాష్ట్ర అభివృద్ధి, ప్రజల సంక్షేమం కోసం ఎప్పుడూ కృషి చేస్తానని కిషన్‌రెడ్డి స్పష్టం చేశారు. తెలంగాణకు సంబంధించిన అభివృద్ధి అంశాల్లో తన వంతు సహకారం అందిస్తానని తెలిపారు.

హైదరాబాద్ మెట్రో రైలు స్వాధీనం, ఫేజ్-2 విస్తరణపై కేంద్ర మంత్రులతో సీఎం రేవంత్ రెడ్డి జరిపిన చర్చలు విజయవంతమయ్యాయి. హైదరాబాద్ మెట్రో ఫేజ్-ఎ స్వాధీనం, ఫేజ్-2 విస్తరణకు ఉన్న ఆటంకాలను తొలగించేందుకు రెండు రోజులపాటు కేంద్ర మంత్రులతో రేవంత్ జరిపిన చర్చలు సక్సెస్ అయ్యాయి. తెలంగాణ ముఖ్యమంత్రి రేవంత్ రెడ్డి ఢిల్లీ పర్యటనలో బిజీబిజీగా గడుపుతున్నారు. రాష్ట్రానికి రావాల్సిన నిధులతో పాటు పలు ప్రాజెక్టులకు అనుమతుల కోసం వరుసగా కేంద్ర మంత్రులతో రేవంత్ రెడ్డి భేటీ అవుతున్నారు. సీఎం రేవంత్ రెడ్డి నేటి (మంగళవారం) ఉదయం కేంద్ర గృహ నిర్మాణ, పట్టణాభివృద్ధి శాఖ మంత్రి మనోహర్ లాల్ ఖట్టర్‌తో కీలకంగా సమావేశం అయ్యారు.నేడు సైతం కేంద్ర మంత్రి కిషన్ రెడ్డితో కలిసి సీఎం రేవంత్ రెడ్డి.. కేంద్ర మంత్రి ఖట్టర్ నివాసానికి వెళ్లి దాదాపు 45 నిమిషాల పాటు చర్చలు జరిపారు. ఈ సమావేశంలో కేంద్ర రైల్వే శాఖ మంత్రి అశ్వినీ వైష్ణవ్ కూడా పాల్గొన్నారు. ఈ సందర్భంగా హైదరాబాద్ మెట్రో ఫేజ్- ఎ వాల్యూయేషన్, స్వాధీనానికి అవసరమైన లోన్ సేకరణ, రుణ సంస్థ ఎంపిక, మెట్రో ఫేజ్-ఎఎ విస్తరణ, నిర్మాణ వ్యయం, అందుకు అవసరమైన రుణాల సేకరణ తదితర అంశాలను అధ్యయనం చేసేందుకు కన్సల్టెంట్‌ను నియమించాలని కేంద్ర మంత్రులు, సీఎం రేవంత్ సమావేశంలో ఏకాభిప్రాయానికి వచ్చారు.ఈ సందర్భంగా హైదరాబాద్ మెట్రో ఫేజ్- ఎ వాల్యూయేషన్, స్వాధీనానికి అవసరమైన లోన్ సేకరణ, రుణ సంస్థ ఎంపిక, మెట్రో ఫేజ్-ఎఎ విస్తరణ, నిర్మాణ వ్యయం, అందుకు అవసరమైన రుణాల సేకరణ తదితర అంశాలను అధ్యయనం చేసేందుకు కన్సల్టెంట్‌ను నియమించాలని కేంద్ర మంత్రులు, సీఎం రేవంత్ సమావేశంలో ఏకాభిప్రాయానికి వచ్చారు.కన్సల్టెంట్‌గా గ్రూఎఅంఖూ ని ఎంపిక చేశారు. మెట్రో ఫేజ్-ఎ వాల్యూయేషన్, ఫేజ్-ఎఎ విస్తరణతో పాటు ఇతర అంశాలపై గ్రూఎఅంఖూ సమగ్రంగా అధ్యయనం చేయనుంది. ఆ సంస్థ ఇచ్చే నివేదిక ఆధారంగా చర్యలు చేపట్టనున్నారు. కన్సల్టెంట్ అధ్యయనం సమయంలో సమన్వయానికి ప్రతినిధులుగా కేంద్ర నుంచి ఒక అధికారి, రాష్ట్ర ప్రభుత్వం తరపున రాష్ట్ర పురపాలక, పట్టణాభివృద్ధి శాఖ ప్రత్యేక కార్యదర్శి ఉండాలని ఈ సమావేశంలో నిర్ణయించారు. ఈ అధికారులు ఇద్దరు సమన్వయం చేసుకుంటూ ఈ ప్రక్రియ ముందుకు సాగేందుకు కృషి చేస్తారు. ఈ భేటీలో హైదరాబాద్ మెట్రో రైలు రెండో ఫేజ్ పై ప్రధానంగా చర్చ జరిగినట్లు తెలుస్తోంది. మెట్రో ప్రాజెక్టుకు సంబంధించిన రుణాలు విడుదల చేయడం, రెండో దశ విస్తరణకు పూర్తి స్థాయిలో అనుమతులు, అవసరమైన నిధులను మంజూరు చేయాలని సీఎం రేవంత్ రెడ్డి కేంద్రమంత్రిని కోరారు. ఈ భేటీలో రాష్ట్ర ప్రభుత్వ ప్రత్యేక ప్రధాన కార్యదర్శి రామకృష్ణ రావు, మెట్రో రైల్ ఎండీ నర్వరాజ్ అహ్మద్ కూడా పాల్గొన్నారు. రాష్ట్ర ప్రయోజనాలే లక్ష్యంగా ముఖ్యమంత్రి రేవంత్ రెడ్డి తన బృందంతో పాటు ఢిల్లీలో కేంద్ర మంత్రులతో వరుసగా సమావేశం అవుతున్నారు. మొన్నటివరకూ ఉప్పు నిప్పులా సీఎం రేవంత్ రెడ్డి, కేంద్ర మంత్రి కిషన్ రెడ్డి ఘాటు విమర్శలు చేసుకుని, బహిరంగ లేఖలు రాసుకున్నారు. అయితే రాష్ట్ర ప్రయోజనాల కోసం వీరిద్దరూ కలిసి ఢిల్లీలో పలువురు కేంద్ర మంత్రులతో నిన్నటి నుంచి సమావేశం అవుతున్నారు. సోమవారం నాడు సీఎం రేవంత్ రెడ్డి కేంద్ర మంత్రులు రాజ్‌నాథ్ సింగ్, అశ్విని వైష్ణవ్‌లను కలిసి రాష్ట్రానికి సంబంధించిన పలు కీలక అంశాలపై చర్చించారు. బాపూఘాట్ వద్ద ప్రాజెక్టుకు రక్షణ భూములు కేటాయిస్తున్నందుకు ధన్యవాదాలు తెలిపారు. ఆదిలాబాద్ ఎయిర్ ఫోర్స్ ఎయిర్ పోర్టుకు సంబంధించి అభివృద్ధికి రాష్ట్ర ప్రభుత్వం సహకరిస్తుందన్నారు. మరోవైపు తెలంగాణ ఐటీ, పరిశ్రమల శాఖ మంత్రి శ్రీధర్ బాబు కేంద్ర మంత్రి పీయూష్ గోయల్‌తో భేటీ అయ్యారు.తెలంగాణ మంత్రులు ఉత్తమ్ కుమార్ రెడ్డి, తుమ్మల నాగేశ్వరావు కూడా మంగళవారం ఉదయం ఢిల్లీకి చేరుకున్నారు. మధ్యాహ్నం వారు కేంద్ర ఆహార, ప్రజా పంపిణీ శాఖ మంత్రి ప్రహ్లాద జోషిని కలిసి, రాష్ట్ర ప్రభుత్వం సేకరించిన ధాన్యం మొత్తాన్ని కేంద్రమే కొనుగోలు చేయాలని కోరనున్నారు. ఆ తర్వాత కేంద్ర ఆరోగ్య, రసాయనాలు- ఎరువుల శాఖ మంత్రి జేపీ నడ్డాతో ప్రత్యేకంగా సమావేశమై, రాష్ట్రానికి యూరియా సరఫరాను పెంచాలని విజ్ఞప్తి చేయనున్నారు.

కొలీజియం స్వతంత్రతను కాపాడేందుకే ఈ నిర్ణయం: సుప్రీంకోర్టు

న్యూఢిల్లీ, జూన్ 23: కొలీజియం ఎంపిక ప్రక్రియపై సుప్రీంకోర్టు సంచలన తీర్పును వెలువరించింది. న్యాయమూర్తుల ఎంపిక విధానం న్యాయ సమీక్షకు అతీతమని దేశంలోని అత్యున్నత న్యాయస్థానం స్పష్టం చేసింది. జడ్జీల నియామక ప్రక్రియ సమాచార హక్కు చట్టం కిందకు రాదని తేల్చి చెప్పింది. ఈ మేరకు మంగళవారం జస్టిస్ బి.వి. నాగరత్నతో కూడిన ధర్మాసనం వెల్లడించింది. ఈ సందర్భంగా హిమాచల్‌ప్రదేశ్‌కు చెందిన సీనియర్ జ్యూడీషియల్ అధికారి దాఖలు చేసిన పిటిషన్‌ను ఈ ధర్మాసనం కొట్టేసింది.కొలీజియం నిర్ణయాల్లో జోక్యం చేసుకుని కొత్త సమస్యలను కొనితెచ్చుకోలేమని ఈ సందర్భంగా వ్యాఖ్యానించింది. జడ్జీల ఎంపిక అనేది పూర్తిగా కొలీజియం అంతర్గత సంతృప్తిపైనే ఆధారపడి ఉంటుందని తెలిపింది. కేవలం సీనియార్టీ ఉన్నంత మాత్రాన హైకోర్టు జడ్జీగా పదోన్నతి పొందే హక్కు ఎవరికీ లభించదని కుండబద్దలు కొట్టింది. కొలీజియం దృష్టిలో అభ్యర్థి యొక్క 'యోగ్యతతోపాటు అర్హత' మాత్రమే అత్యంత ప్రాధాన్యం కలిగిన అంశమని ధర్మాసనం పేర్కొంది.సుప్రీంకోర్టు కొలీజియం ఆమోదం తెలిపిన తర్వాత.. దానిపై న్యాయ పరంగా మళ్లీ చర్చలు లేదా వాదనలు జరపడానికి వీల్లేదని కరాఖండిగా చెప్పింది. తనకంటే జూనియర్లకు పదోన్నతి కల్పించారంటూ హిమాచల్‌ప్రదేశ్‌కు చెందిన అధికారి చేసిన అభ్యర్థనను ఈ సందర్భంగా ధర్మాసనం తోసిపుచ్చింది. కొలీజియం వ్యవస్థ యొక్క స్వతంత్రతను కాపాడేందుకే ఈ కీలక నిర్ణయం తీసుకున్నట్లు జస్టిస్ బి.వి. నాగరత్నతో కూడిన ధర్మాసనం స్పష్టంగా వివరించింది.



గ్రామీణాభివృద్ధి శాఖ ద్వారా అంగన్వాడీ, పంచాయితీ భవనాలు

హైదరాబాద్,జూన్23:50% మంది జనాభాకు మన ప్రాతినిధ్యం వహిస్తున్నాం. గ్రామీణ అభివృద్ధి శాఖ ద్వారా అంగన్వాడీ భవనాలు పంచాయతీ భవనాలు, ఇతర నిర్మాణాలు సకాలంలో పూర్తి చేసే విధంగా చర్యలు చేపట్టాలి ఏజెన్సీ అటవీ ప్రాంతాల్లో ప్రధానమంత్రి గ్రామీణ యోజన పథకం ద్వారా నిర్మిస్తున్న రోడ్లకు కేంద్ర అటవీశాఖ అభ్యంతరాలు వ్యక్తం చేస్తోంది .కేంద్ర ప్రభుత్వం నిధులు ఇచ్చినట్టే ఇచ్చి అనుమతులు రద్దు చేస్తోంది .దీనివల్ల ఇంకా మారుమూల గిరిజన గ్రామాలు రహదారులకు నోచుకోవటం లేదని మంత్రి సీతక్క పేర్కొన్నారు. పట్టణాలలో స్మై వేలు హైవేలు వస్తుంటే... కేంద్ర పర్యావరణ అటవీ శాఖ అభ్యంతరాల కారణంగా అటవీ గ్రామాల్లో కనీసం బీటీ రోడ్లు రావడం లేదు ఇది ఇలాగే కొనసాగితే ఆదివాసీ గిరిజనులకు తారు రోడ్లు కూడా కలగానే మిగిలిపోతాయి తెలంగాణకు ఊపిరితిత్తులు అటవీ ప్రాంతాలే కానీ అటవీ ప్రాంతాల్లో కనీన మౌలిక నదుపాయాలు కల్పించాలంటే కేంద్ర నిబంధనల వల్ల ఇబ్బందులు తలెత్తుతున్నాయి అందుకే అటవీ గ్రామాల్లో అభివృద్ధి పథకాలకు ఆటకం లేకుండా చూసేందుకు కేంద్ర ప్రభుత్వంతో నంప్రదింపులు నరిపేందుకు అనుమతులు తెచ్చుకునేందుకు సమన్వయం కోసం స్పెషల్ కమిషనర్ గా ఉన్న శ్రీలక్ష్మిని ప్రత్యేక అధికారిగా నియమించండి.ఈనెల 28 29న కేంద్ర గ్రామీణ అభివృద్ధి శాఖ మంత్రి శివహస్తో సమావేశం ఉందిరాష్ట్ర ఆకాంక్షలను వ్యక్తపరుస్తూ కేంద్ర అభ్యంతరాలను గుర్తు చేసే విధంగా లేఖలు సిద్ధం చేయండి గ్రామాల్లో చెరువులను బాగులను కాపాడుకోవాలి పాత బావులను గుర్తించి వాడుకలోకి తీసుకురావాలి బావుల చుట్టూరా రక్షణ గోడలు నిర్మించి ప్రమాదాలను నివారించాలి చెరువును రక్షించుకుంటే ఊరును రక్షించుకున్నట్టే ప్రతి ఇంటికి రక్షిత మంచినీరు అందించే విధంగా చర్యలు చేపట్టాలి.సుధీర ప్రాంతాల నుంచి మంచినీటిని తరలించకుండా.. స్థానిక వనరులను



వినియోగించుకోవాలిసుదూర ప్రాంతాల నుంచి నీటిని తరలిస్తే ప్రజలకు నమ్మకం కుదరడం లేదు మిషన్ భగీరథ తాగునీళ్లపై ప్రజలకు నమ్మకం కలిగేలా అవగాహన కార్యక్రమాలు పెంచాలి నేను ప్రతి అంశాన్ని క్లియర్ గా అబ్జర్వ్ చేస్తా మీ స్థాయిలో ఏం జరుగుతుందో ఎప్పటికప్పుడు సమగ్ర సమాచారం తెప్పించుకుంటాను. పొరపాట్లు జరిగినా, అలసత్వం ప్రదర్శించిన ఉపేక్షించడం ఉండదుస్వయం సమృద్ధిగా గ్రామాలను తీర్చిదిద్దడమే మా నినాదం మా విధానంనగరాలకు తీసిపోని విధంగా గ్రామాల్లో మౌలిక వనతులు కల్పించడమే మా లక్ష్యం×మౌలిక వనతులు కల్పించడంతోపాటు, ఆరోగ్యకరమైన వాతావరణం గ్రామాల్లో నెలకొల్పడమే మా లక్ష్యంగ్రామాల అభివృద్ధితోనే తెలంగాణ పురోగతి పరిపూర్ణమవుతుంది ఆ దిశలో మన శాఖ లో పనిచేసే జిల్లా స్థాయి అధికారులు కలిసికట్టుగా పనిచేయాలి×

ఇక వేగంగా ఆర్డీఎస్ ఆధునికీకరణ: మంత్రి ఉత్తమ్



హైదరాబాద్: రాజోలి బండ నీటి మళ్లింపు వ్యవస్థ (ఆర్డీఎన్) ఆధునికీకరణను వేగంగా పూర్తి చేయాలని మంత్రి ఉత్తమ్ కుమార్‌రెడ్డి.. ఇంజినీర్లను ఆదేశించారు. తుంగభద్ర జలాలపై తెలంగాణకు ఉన్న న్యాయబద్ధమైన హక్కుల రక్షణ విషయంలో రాజీ పడబోమని స్పష్టంచేశారు. సోమవారం సచివాలయంలో ఆర్డీఎస్, తుమ్మిళ్ల ఎత్తిపోతలు, తుంగభద్ర జలాలు తదితర అంశాలపై మంత్రి సమీక్ష నిర్వహించారు. కేసీకెనాల్‌కు అనధికార నీటి మళ్లింపులు, ఆర్డీఎస్ పరిరక్షణ, ప్రధాన కాలువకు నీటి విడుదలలో తలెత్తుతున్న సమస్యలు తదితర అంశాలను అధికారులు మంత్రి దృష్టికి తీసుకెళ్లారు. మంత్రి మాట్లాడుతూ..'తుంగభద్ర నుంచి ఆర్డీఎస్ హెడ్‌రెగ్యులేటర్ ద్వారా తెలంగాణకు వచ్చే నీటి వాటాను పూర్తిస్థాయిలో సద్వినియోగం చేసుకునే చర్యలు చేపట్టాలి. ప్రధాన కాలువ పనులు పూర్తి చేయాలి. తుమ్మిళ్ల ఎత్తిపోతల రెండో దశలో మల్లమ్మకుంట, జూలకల్, వల్లూరు జలాశయాలను 2.12 టీఎంసీల నిల్వ సామర్థ్యంతో నిర్మించేందుకు అవసరమైన 3,165 ఎకరాల భూసేకరణ చేపట్టాలి' అని పేర్కొన్నారు.

'నీట్' రాష్ట్రంలో అసమానతల్ని సృష్టిస్తోంది: సీఎం విజయ్



తమిళనాడు విద్యార్థుల్లో నీట్ అసమానతల్ని సృష్టిస్తోందని ఆ రాష్ట్ర ముఖ్యమంత్రి సీ.జోసెఫ్ విజయ్ అన్నారు. అసమానతలకు కారణమైన నీట్‌ను వెంటనే రద్దు చేయాలని డిమాండ్ చేశారు. ఈ మేరకు అసెంబ్లీలో జరిగిన చర్చ సందర్భంగా ఆయన మాట్లాడుతూ.. హిందీ భాషనూ వ్యతిరేకించారు. తమిళం, ఇంగ్లీష్‌లతో కూడిన ద్విభాషా విధానానికే తాము కట్టుబడి ఉంటామన్నారు.నీట్ వల్ల సామాజిక అసమానతలు పెరుగుతున్నాయని సీఎం విజయ్ చెప్పుకొచ్చారు. విద్యార్థులపై తీవ్ర మానసిక ఒత్తిడి తెస్తున్న ఈ పరీక్షను రద్దుచేసి, ఇంటర్ మార్కుల ఆధారంగా వైద్య సీట్లను కేటాయించాలని తమిళనాడు చాలా కాలంగా కోరుతోందని ఆయన గుర్తుచేశారు. హిందీ భాషపైనా స్పందిస్తూ.. తమిళం రాష్ట్ర భాషగా, ఇంగ్లీష్ అంతర్జాతీయ భాషగా సరిపోతాయని తన వైఖరిని స్పష్టం చేశారు విజయ్. మూడో భాషను బలవంతంగా రుద్దాల్సిన అవసరంలేదని, రెండు భాషల విధానమే కొనసాగుతుందని తేల్చి చెప్పారు.తమ పార్టీని విమర్శించే వారికి ఈ సందర్భంగా గట్టిగా సమాధానమిచ్చారు సీఎం విజయ్.

‘ముగ్గురిని సజీవ దహనం చేసిన వ్యక్తిని కఠినంగా శిక్షించాలి’

బీసీ జేఏసీ మిర్యాలగూడ పట్టణాధ్యక్షుడు బంటు వెంకటేశ్వర్లు ముదిరాజ్



మిర్యాలగూడ టౌన్, జూన్ 23 : మిర్యాలగూడ పట్టణంలోని కలాల్‌వాడలో ఈ నెల 5న ముగ్గురి సజీవ దహనానికి కారణమైన నిందితుడు శ్రీకాళహస్తి శిరీష్ కుమార్ ను కఠినంగా శిక్షించాలని బీసీ జేఏసీ మిర్యాలగూడ పట్టణ అధ్యక్షుడు బంటు వెంకటేశ్వర్లు ముదిరాజ్ డిమాండ్ చేశారు. స్థానిక మిర్యాలగూడ పట్టణంలో అమరవీరుల స్థూపం వద్ద బీసీ జేఏసీ ఆధ్వర్యంలో నిరసన చేపట్టారు ఈ సందర్భంగా ఆయన మాట్లాడుతూ.. భార్య ధనమ్మపై కోపంతో అభం శుభం తెలియని అత్త వనం చందమ్మ, పిల్లలు నక్క లక్ష్మణ్, నక్కా ప్రణీతను అర్ధరాత్రి పెట్రోల్ పోసి తగలబెట్టడం సహించరానిదన్నారు. ఫాస్ట్ ట్రాక్ కోర్టు ద్వారా వెంటనే విచారణ జరిపించి నిందితుడిని కఠినంగా శిక్షించాలని డిమాండ్ చేశారు.మొన్నటికి మొన్న ధనమ్మ ఇటీవల వన్ టౌన్ పోలీస్ స్టేషన్ బయట పెట్రోల్ పోసుకుని తన భర్త బయటకు వస్తే తనను కూడా చంపేస్తాడని పేర్కొంటూ పెట్రోల్ పోసుకోవడం జరిగిందన్నారు. కావునా నిందితులకు బెయిల్ రాకుండా న్యాయవాదులు ప్రయత్నం చేయాలని, వెంటనే బహిరంగ శిక్షపడేలా చూడాలని కోరారు. ఈ కార్యక్రమంలో తెలంగాణ జన సమితి జిల్లా ఉపాధ్యక్షులు లావురి క్రాంతి కుమార్, వెంకటేష్, పవన్, శ్రీకాంత్, సందీప్, సునీల్, నాగార్జున, నాగయ్య, లావణ్య, రజిత, ప్రియాంక, సునీత, మాలతి, స్వాతి పాల్గొన్నారు.

ఫొటోగ్రాఫర్ కుటుంబానికి రూ.1.60 లక్షల ఆర్థిక సాయం



బూర్గంపహాడ్, జూన్ 23 : బూర్గంపహాడ్‌కు చెందిన ఫొటోగ్రాఫర్ భజన మల్లయ్య ఇటీవల అనారోగ్యంతో మృతిచెందగా బూర్గంపహాడ్ మండల ఫొటోగ్రాఫర్ల వెల్ఫేర్ అసోసియేషన్ అధ్యక్షుడు దాసరి బాలకృష్ణ ఆధ్వర్యంలో రాష్ట్ర, జిల్లా అసోసియేషన్ల సహకారంతో మంగళవారం మల్లయ్య కుటుంబ సభ్యులకు రూ. 1.60 లక్షల కుటుంబ భరోసా ఆర్థిక సాయం అందజేశారు. ఈ సందర్భంగా ఆయన మాట్లాడుతూ.. రాష్ట్ర వ్యాప్తంగా ఫొటోగ్రాఫర్లు ఒక సంఘంగా ఏర్పడి రాష్ట్ర అధ్యక్షుడు ఎస్.హుస్సేన్ సారథ్యంలో ఈ పథకాన్ని ఆవిష్కరించుకున్నారని, 20 వేల సభ్యులతో కొనసాగుతున్న ఈ సంఘంలో ప్రతి ఫొటోగ్రాఫర్ రూ. 10 చొప్పున సంఘం ఖాతాలో జమ చేయాలని.. అప్పుడు రూ. 1.70 లక్షలు సంఘం ఖాతాలో జమ అవుతాయని వీటిని ఎవరైనా సభ్యుడు మరణిస్తే రూ. 1.60 లక్షలు చొప్పున బాధిత కుటుంబానికి అందజేయడం జరుగుతుందని, రూ. 10 వేలు వైద్యఖర్చులకు అందిస్తామని తెలిపారు. ఈ నగదుతో ఓ ఫొటోగ్రాఫర్ కుటుంబానికి కుటుంబ భరోసా కల్పించినట్లవుతుందని తెలిపారు. ఈ కార్యక్రమంలో ఫొటోగ్రాఫర్ల వెల్ఫేర్ అసోసియేషన్ మండల కార్యదర్శి ఆవుల వెంకటరమణారెడ్డి, కోశాధికారి మేడి శేషగిరి, జిల్లా అధ్యక్షుడు కీసర సుధాకర్‌రెడ్డి, జిల్లా కన్వీనర్ పంపన రమేష్, ఉపాధ్యక్షులు మూర్తి, విజయ్, మండల ఫొటోగ్రాఫర్లు పాల్గొన్నారు.

‘బడి బాటతో విద్యా చైతన్యం’

చుంచుపల్లి, జూన్ 23 : చుంచుపల్లి మండలం రాంపురం గ్రామంలో బడిబాట కార్యక్రమాన్ని పాఠశాల ఉపాధ్యాయుల ఆధ్వర్యంలో మంగళవారం ఘనంగా నిర్వహించారు. ఈ సందర్భంగా గ్రామంలో ర్యాలీ చేపట్టి విద్యార్థుల చేరికలపై అవగాహన కల్పించారు. ఈ కార్యక్రమానికి సర్పంచ్ బాదావత్ అనిత ముఖ్య అతిథిగా హాజరై మాట్లాడారు. బడి ఈడు ఉన్న ప్రతి చిన్నారి తప్పనిసరిగా ప్రభుత్వ పాఠశాలలో చేరేలా తల్లిదండ్రులు సహకరించాలని కోరారు. నాణ్యమైన విద్య, ఉచిత పాఠ్య పుస్తకాలు, మధ్యాహ్న భోజనం, యూనిఫామ్‌లు వంటి అనేక సౌకర్యాలు ప్రభుత్వ పాఠశాలల్లో అందుబాటులో ఉన్నాయని తెలిపారు.గ్రామ పెద్దలు మాట్లాడుతూ.. బడి ఈడు ఉన్న పిల్లలందరూ పాఠశాలలో చేరేలా గ్రామ స్థాయిలో సహకరిస్తామని, పిల్లలను ప్రైవేట్ పాఠశాలలకు పంపకుండా ప్రభుత్వ పాఠశాలల్లోనే చేర్పించేందుకు అవసరమైన చర్యలు తీసుకుంటామని తెలిపారు. ఈ కార్యక్రమంలో ఉపాధ్యాయులు జె.బాలు, ఉప సర్పంచ్ పులిచర్ల వెంకటేశ్వరరావు, చైర్మన్ నర్సింహారావు, గ్రామ పెద్దలు విశ్వనాథం, చెన్నారావు, ముత్యాలరావు, జానకి, భవాని, పలువురు గ్రామస్తులు పాల్గొన్నారు.



సెల్ఫ్ గోల్ చేసుకుంటున్న కవిత

హైదరాబాద్, జూన్ 23 (న్యూస్ పల్స్)నీ బలం , సామర్థ్యం ఎంతో తెలియాలంటే నీ ప్రత్యర్థిని బట్టే తెలుస్తుంది. అంటే నీవు ఎంచుకునే ప్రత్యర్థిని బట్టే నీ స్థాయి ఖరారవుతుంది. రాజకీయాల్లో ఇది వంద శాతం నిజం. తెలంగాణ రక్షణ సేన పేరుతో రాజకీయం చేస్తున్న కల్వకుంట్ల కవిత ఉద్యమకారిణి తరహా రాజకీయ నేత అయ్యేందుకు చేస్తున్న ప్రయత్నాలు ఇక్కడే బెడిసికొట్టాయి. తెలంగాణలో కనీస ఉనికి లేని జనసేన పార్టీని ఆమె ప్రత్యర్థిగా ఎంచుకున్నారు. రోజూ పవన్ పై విమర్శలు చేస్తూ.. అదే రాజకీయంగా గడిపేస్తున్నారు.రాజకీయ వ్యూహకర్త ప్రశాంత్ కిషోర్ తో మూడు రోజుల పాటు సుదీర్ఘంగా మేథోమథనం జరిపి.. తన సరికొత్త పార్టీ స్ట్రాటజీని, భవిష్యత్తు యాక్షన్ ప్లాన్ను, ప్రజల్లోకి వెళ్లే వినూత్న లైన్ను ఆమె సిద్ధం చేసుకున్నట్లు పొలిటికల్ సర్కిల్స్‌లో పెద్ద ప్రచారమే జరిగింది. కానీ, ఆ కాన్సెప్టులను, పీకే ఇచ్చిన గైడ్‌లైన్స్‌ను ఆమె ఎంతవరకు ఒంటబట్టించుకున్నారనేది ఇప్పుడు పెద్ద ప్రశ్నార్థకంగా మారింది. పీకే మార్క్ పాజిటివ్ పాలిటిక్స్ ను పక్కనబెట్టి, ఆమె ఎంచుకున్న సరికొత్త పొలిటికల్ లైన్ చూసి సొంత పార్టీ శ్రేణులే ముక్కున వేలేసుకుంటున్నాయి.తెలంగాణ రాజకీయాల్లో సెంటిమెంట్‌ను



రగిల్చాలన్నా, రాజకీయంగా మైలేజ్ సాధించాలన్నా ఇప్పటికీ నారా చంద్రబాబు నాయుడును టార్గెట్ చేయడం ఒక సంప్రదాయ ఆయుధంగా వస్తోంది. చంద్రబాబును బూచిగా చూపిస్తే తెలంగాణ సమాజంలో కొంతవరకు పొలిటికల్ అడ్వాంటేజ్ పొందే అవకాశం ఉండేది. కానీ కవిత మాత్రం ఊహించని విధంగా, ఏపీ డిప్యూటీ సీఎం పవన్ కల్యాణ్‌ను టార్గెట్ చేసుకుని తన విమర్శల పదును పెంచారు. తెలంగాణకు, ఇక్కడి రాజకీయ సమీకరణాలకు పెద్దగా సంబంధం లేని పవన్ కల్యాణ్ చుట్టూ కవిత రాజకీయం తిప్పడం వెనుక ఏ రకమైన వ్యూహం ఉందో ఎవరికీ అర్థం కావడం లేదు.పవన్ కల్యాణ్‌పై పోరాటం చేయడం వల్ల కవితకు రాజకీయంగా కలిసి వచ్చే శక్తులు గానీ, సామాజిక వర్గాలు గానీ లేవు. పవన్ కల్యాణ్ ఎక్కడో అన్న మాటలను పట్టుకుని, వాటిని తెలంగాణకు ఆపాదించి, ఇక్కడి ప్రజలను భావోద్వేగాల వైపు రెచ్చగొట్టాలని ఆమె చూస్తున్నారు. దీని ద్వారా తన వ్యక్తిగత బలాన్ని, ఉనికిని పెంచుకోవచ్చని భావిస్తున్నప్పటికీ.. క్షేత్రస్థాయిలో ఆమెకు లభిస్తున్న మద్దతు శూన్యం. పవన్‌ను వ్యతిరేకించడం ద్వారా తెలంగాణలో ఎలాంటి పొలిటికల్ డివిడెండ్స్ రావనే కనీస లాజిక్‌ను కవిత మిస్ అవుతున్నారణ. గతంలో లాగా ఆంధ్రా వర్సెస్ తెలంగాణ అనే అరిగిపోయిన ప్రాంతీయ సెంటిమెంట్ ఆయుధం ఇప్పుడు తెలంగాణ సమాజంలో పెద్దగా పనిచేయడం లేదు. ముఖ్యంగా జెన్-జీ, యువత అభివృద్ధి, ఉపాధిని కోరుకుంటున్నారు తప్ప ఇలాంటి కృత్రిమ వివాదాలను పట్టించుకోవడం లేదు.తెలంగాణలో ప్రస్తుతం ఉనికిలోనే లేని, క్షేత్రస్థాయిలో తమకు శత్రువే కాని పవన్ కల్యాణ్‌ను ఒక పెద్ద విలన్‌గా చిత్రీకరించి, ఆయనపై కవిత చేస్తున్న ఈ శైలి పోరాటం చాలా మందికి అపరిపక్వంగా, తెలివితక్కువతనంగా కనిపిస్తోంది. లేని శత్రువును సృష్టించుకుని యుద్ధం చేయడం వల్ల సమయం, శ్రమ వృథా అవ్వడమే తప్ప ఎలాంటి లాభం ఉండదు. ప్రశాంత్ కిషోర్ లాంటి వ్యూహకర్త ఖచ్చితంగా ఇలాంటి బలహీనమైన, కాలం చెల్లిన వ్యూహాలను కవితకు రికమండ్ చేసి ఉండరనేది స్పష్టమైన వాస్తవం. పీకే ఇచ్చిన గైడెన్స్‌ను పక్కనబెట్టి, సొంత ఆలోచనలతో పవన్ కల్యాణ్‌పై అనవసర యుద్ధానికి దిగడం కవితకు సెల్ఫ్ గోల్ లాగా మారుతోంది.

‘ప్రజారోగ్య పరిరక్షణకు అన్ని శాఖలు సమన్వయంతో పనిచేయాలి’

నల్లగొండ మున్సిపల్ కమిషనర్ బచ్చలకూరి శరత్‌చంద్ర

నీలగిరి, జూన్ 23 : వర్షాకాలాన్ని దృష్టిలో ఉంచుకుని ప్రజారోగ్య పరిరక్షణ, పారిశుధ్య నిర్వహణ, అంటువ్యాధుల నివారణ, ఇందిరమ్మ ఇండ్ల నిర్మాణం, ఆస్తి పన్ను వసూళ్లు, మౌలిక వసతుల అభివృద్ధి తదితర అంశాలపై అన్ని శాఖలు సమన్వయంతో పని చేయాలని నల్లగొండ మున్సిపల్ కార్పొరేషన్ కమిషనర్ బచ్చలకురి శరత్ చంద్ర అధికారులను ఆదేశించారు. కార్పొరేషన్ పరిధిలోని వివిధ శాఖల అధికారులతో మంగళవారం నిర్వహించిన సమీక్షా సమావేశంలో ఆయన మాట్లాడారు. నగరంలో డెంగ్యూ, మలేరియా, కలరా వంటి సీజనల్ వ్యాధులు ప్రబలకుండా ముందస్తు చర్యలు చేపట్టాలని సూచించారు. ప్రతి వార్డులో ప్రత్యేక పారిశుధ్య కార్యక్రమాలు నిర్వహిస్తూ దోమల వ్యాప్తికి కారణమయ్యే నిల్వ నీటిని వెంటనే తొలగించాలని ఆదేశించారు. ప్రజల్లో వ్యక్తిగత పరిశుభ్రతతో పాటు పరిసరాల పరిశుభ్రతపై విస్తృత అవగాహన కల్పించాలని



తెలిపారు. వార్డ్ ఆఫీసర్లు, జవాన్లు, రిసోర్స్ పర్సన్స్, శానిటేషన్ సిబ్బంది పరస్పర సమన్వయంతో పనిచేస్తూ కాలనీలు, డివిజన్లలో పారిశుధ్య కార్యక్రమాలను మరింత సమర్థవంతంగా నిర్వహించాలని సూచించారు.ప్రతిరోజూ క్షేత్రస్థాయిలో తనిఖీలు నిర్వహించి, ఎక్కడైనా నీరు నిల్వ ఉన్నా లేదా పారిశుధ్య సమస్యలు ఉన్నా వెంటనే పరిష్కరించాలని ఆదేశించారు. ఇందిరమ్మ ఇండ్ల రెండో విడత లబ్ధిదారుల ఎంపిక, ధృవీకరణ ప్రక్రియను వేగవంతం చేసి అర్హులైన పేదలకు గృహాలు అందేలా చర్యలు చేపట్టాలని వార్డ్ ఆఫీసర్లకు సూచించారు. అలాగే గతంలో నిర్మాణం పూర్తయిన డబుల్ బెడ్రూమ్ ఇండ్లలో అవసరమైన మరమ్మతు పనులను త్వరితగతిన పూర్తి చేసి లబ్ధిదారులకు కేటాయించేందుకు చర్యలు తీసుకోవాలని ఇంజనీరింగ్ అధికారులను ఆదేశించారు. కార్పొరేషన్ పరిధిలో సుమారు రూ.32 కోట్ల మేర ఉన్న ఆస్తి పన్ను బకాయిల వసూళ్లపై ప్రత్యేక దృష్టి సారించాలని కమిషనర్ తెలిపారు. పట్టణ అభివృద్ధికి అవసరమైన రోడ్లు, డ్రైన్లు, తాగునీటి పైప్‌లైన్లు తదితర మౌలిక వసతుల కల్పనకు ప్రణాళికాబద్ధంగా చర్యలు చేపట్టాలని సూచించారు. ఱఈఎఆఅ నిధులతో చేపడుతున్న పనులను వేగవంతం చేయడంతో పాటు, కొత్తగా మంజూరైన ఫిల్టర్ బెడ్ నిర్మాణానికి సంబంధించిన టెండర్ ప్రక్రియను త్వరగా పూర్తి చేసి పనులు ప్రారంభించాలని ఆదేశించారు. నగరంలో అక్రమ నిర్మాణాలను అరికట్టేందుకు టౌన్ ప్లానింగ్ విభాగం కఠినంగా వ్యవహరించాలని, ఎల్ఆర్ఎస్‌కు సంబంధించిన పెండింగ్ దరఖాస్తులను నిబంధనల మేరకు త్వరితగతిన పరిష్కరించాలని సూచించారు.అనుమతులు లేకుండా చేపడుతున్న నిర్మాణాలపై చట్టపరమైన చర్యలు తీసుకోవాలని స్పష్టం చేశారు. ఇకపై వారానికొకసారి జరిగే సాధారణ సమీక్షలతో పాటు శాఖల వారీగా ప్రత్యేక సమీక్షలు నిర్వహించి, పెండింగ్ పనులపై స్పష్టమైన కార్యాచరణ ప్రణాళిక రూపొందించి అమలు చేయాలని కమిషనర్ తెలిపారు. ప్రజలకు మెరుగైన సేవలు అందించడంలో అధికారులు బాధ్యతాయుతంగా వ్యవహరించాలని సూచించారు. వర్షాకాలంలో ప్రజలు తమ ఇళ్ల పరిసరాల్లో నీరు నిల్వ ఉండకుండా చూసుకోవాలని, తడి చెత్త, పొడి చెత్త, శానిటరీ వ్యర్థాలు, హానికర వ్యర్థాలను విడివిడిగా మున్సిపల్ వాహనాలకు అందించాలని కమిషనర్ విజ్ఞప్తి చేశారు. వ్యాధులు వచ్చిన తర్వాత చికిత్స కోసం ఖర్చు చేయడం కంటే ముందస్తు జాగ్రత్తలు పాటించడం ద్వారా ఆరోగ్యాన్ని కాపాడుకోవచ్చని తెలిపారు.

లఖ్‌నవూ అగ్నిప్రమాదం.. ‘నాన్నా.. నన్ను కాపాడండి’ అంటూ..

ఉత్తర్ ప్రదేశ్: లఖ్‌నవూ అలీగంజ్ ప్రాంతంలో భారీ అగ్నిప్రమాదం సంభవించిన సంగతి తెలిసిందే. మూడంతస్తుల భవనంలో మంటలు చెలరేగి 13 మంది విద్యార్థులు సహా మె?త్తం 15 మంది ప్రాణాలు కోల్పోయారు. ఈ ఘటన దేశవ్యాప్తంగా సంచలనం సృష్టించింది. భవనంలోని మూడో అంతస్తులో యానిమేషన్ కోచింగ్ సెంటర్ ఉంది. ప్రమాదం జరిగిన సమయంలో ఈ సెంటర్‌లో దాదాపు 30 మంది విద్యార్థులు ఉండగా.. వారిలో 13 మంది సజీవ దహనమయ్యారు. మరో ఐదుగురికి తీవ్రగాయాలు అయ్యాయి. కొంతమంది విద్యార్థులు ప్రాణభయంతో మె?దటి అంతస్తు నుంచి కిందకి దూకగా.. మిగతా వారిని పోలీసులు రక్షించారు. మరోవైపు, ఈ ఘటనపై ఉన్నతస్థాయి దర్యాప్తునకు యూపీ డిప్యూటీ సీఎం బ్రజేశ్ పాఠక్ ఆదేశించారుఈ ప్రమాదంలో మృతిచెందిన వారి కుటుంబసభ్యులు, స్నేహితులు కన్నీరుమున్నీరుగా విలపిస్తున్నారు. తమ వారిని కోల్పోయిన బాధలో వారు మాట్లాడిన మాటలు అందరినీ కంటతడి పెట్టిస్తున్నాయి. తన కుమారుడిని గుర్తు చేసుకుంటూ ప్రభ్‌జోత్ సింగ్ అనే వ్యక్తి కన్నీటిపర్యంతం అయ్యారు. ‘నా కుమారుడు సుఖ్మణి సింగ్ సోమవారం మధ్యాహ్నం సుమారు 2:15 గంటలకు ఫోన్ చేశాడు. నాన్నా మంటలు వ్యాపించాయి, దయచేసి నన్ను కాపాడండి అన్నాడు. కానీ మేము అతన్ని కాపాడలేకపోయాం’ అని ఆవేదన వ్యక్తం చేశాడు. ‘దాదాపు రెండున్నర గంటల పాటు భవనాన్ని దట్టమైన పొగ కమ్మేయడంతో మా కుమారుడు లోపలే చిక్కుకుపోయాడు. త్వరగా సహాయం అందుంటే అతను బతికే వాడు. స్థానికులు వీడియోలు తీయకుండా సహాయం చేసి ఉంటే కొంతమందైనా ప్రాణాలతో ఉండేవారు. బహుశా నా కుమారుడూ బతికి ఉండేవాడేమో’ అని ఆదిత్య శ్రీవాస్తవ తల్లి పేర్కొన్నారు.మరోవైపు అబ్దుల్ రెహమాన్ మరణంతో అతని కుటుంబం తీవ్ర దుఃఖంలో మునిగిపోయింది. రెహమాన్ అద్దె ఇంట్లో నివసించేవాడని అతని స్నేహితుడు సద్దాం షేక్ తెలిపారు. ‘రెహమాన్ తండ్రి పక్షవాతంతో బాధపడుతున్నారు, తల్లి గృహిణి. కుటుంబంలో సంపాదించే ఏకైక వ్యక్తి అతనే. ఇప్పుడు వారి పరిస్థితి ఏంటి?’ అని ఆవేదన వ్యక్తం చేశాడు. ఈ సందర్భంగా ఓ యువతి తన స్నేహితుడు ఆదిత్యని గుర్తు చేసుకుంది. ‘ఆదిత్యకి చాలా మంచి భవిష్యత్తు ఉంది. గత వారమే అతన్ని కలవాలని అనుకున్నా. ఇంతలోనే ఆదిత్య ప్రాణాలు కోల్పోయాడు’ అని విలపించింది.

అమెరికా పౌరసత్వం ఖరీదు.. ఫైలింగ్ ఫీజు మరింత పెంచే ప్రతిపాదన



న్యూ ఢిల్లీ, అమెరికా అధ్యక్షుడు డొనాల్డ్ ట్రంప్ అధికారం చేపట్టినప్పటి నుంచి ఇమిగ్రేషన్ రూల్స్‌ను కఠినతరం చేస్తూనే ఉన్నారు. తాజాగా ఆయన కార్యవర్గం చేసిన ప్రతిపాదనలతో అమెరికా పౌరసత్వం మరింత ఖరీదుగా మారనుంది. పౌరసత్వ దరఖాస్తుల ఫైలింగ్ ఫీజులను 75 శాతం మేర పెంచాలని యూఎస్‌కు చెందిన డిపార్ట్‌మెంట్ ఆఫ్ హోమ్‌లాండ్ సెక్యూరిటీ ప్రతిపాదించింది. సక్రమ మార్గంలో వచ్చిన వలసదారులు పౌరసత్వానికి దరఖాస్తు చేసుకుంటే.. ప్రాసెసింగ్, వెట్టింగ్ ఖర్చులు భరించాల్సిరావడంతోపాటు ఇప్పటివరకు ఉన్న పలు మినహాయింపులను కూడా కోల్పోనున్నారు.పౌరసత్వ దరఖాస్తు (పేపర్ బేస్డ్) ఫైల్ చేయడానికి ఫీజు 760 డాలర్ల నుంచి 1330 డాలర్లకు పెరగనుంది. ఆన్‌లైన్ దరఖాస్తు విషయానికొస్తే 710 డాలర్ల నుంచి 1280 డాలర్లకు ఫీజు పెంపును అధికారులు ప్రతిపాదించారు. ఈ కొత్త ఫీజులు అమల్లోకి వస్తే 75 శాతం మేర భారం పడనుంది. ఏదైనా సిటిజన్‌షిప్ అప్లికేషన్ తిరస్కరణకు గురైతే.. దానిని తిరిగి పరిశీలించాలని కోరినా సరే ఖర్చుల మోత మోగనుంది. ఆరుసుము 830 డాలర్ల నుంచి 1475 డాలర్లకు అంటే 645 డాలర్ల మేర పెరగనుంది. ప్రస్తుతం ఈ ప్రతిపాదిత నిబంధనలపై 60 రోజులపాటు ప్రజాభిప్రాయ సేకరణ చేయనున్నారు.అలాగే అమెరికాలో ఆదాయ ఆధారిత మార్గదర్శకాల ప్రకారం.. దరఖాస్తుదారులకు ప్రస్తుతం లభిస్తోన్న మినహాయింపులను తొలగించాలని డీహెచ్ఎస్ ప్రతిపాదించింది. 400 శాతం లేక అంతకంటే తక్కువ ఆదాయం ఉన్న దరఖాస్తుదారులకు రెడ్యూస్డ్ ఫీజ్ ఆప్షన్‌ను తీసేయాలని సూచించింది. ఈ కొత్త రూల్స్ వల్ల సహజంగా పౌరసత్వం పొందడానికి అర్హత ఉన్న శాశ్వత నివాసితులు తమకున్న అవకాశాలు కోల్పోయే ప్రమాదం ఉందనే ఆందోళనలు వ్యక్తమవుతున్నాయి.

గంగారంతండాలో తిరిగి ప్రారంభం కానున్న ప్రభుత్వ పాఠశాల



కారేపల్లి, జూన్ 23 : గత కొన్నేండ్లుగా మూతబడిన ప్రభుత్వ పాఠశాల తిరిగి ప్రారంభం కావడానికి సిద్ధమైంది. పాఠశాలకు విద్యార్థులు రాకపోవడంతో 2022లో ఆ పాఠశాల మూతబడింది. రాష్ట్ర ప్రభుత్వం మూతబడిన పాఠశాలలను మళ్లీ తెరిపించాలని ఆదేశాలు జారీ చేయగా తమ గ్రామంలో తిరిగి పాఠశాల ప్రారంభం కాబోతుండడంతో గ్రామస్తులు ఆనందం వ్యక్తం చేశారు. వివరాల్లోకి వెళితే.. ఖమ్మం జిల్లా సింగరేణి(కారేపల్లి) మండలం గంగారం తండాలో గల ప్రభుత్వ ప్రాథమిక పాఠశాల విద్యార్థుల కొరతతో 2022 సంవత్సరంలో మూతబడింది. అప్పటి ఉపాధ్యాయులు పాఠశాలను మళ్లీ తిరిగి ప్రారంభించాలని ప్రయత్నించినప్పటికీ తల్లిదండ్రులు తమ పిల్లలను బడికి పంపేందుకు ముందుకు రాకపోవడంతో ప్రారంభానికి నోచుకోలేదు. తాజాగా జరిగిన పంచాయతీ ఎన్నికల్లో గంగారమ్ తండా సర్పంచ్ గా ఎన్నికైన భూక్యా కిరణ్ తల్లిదండ్రులను చైతన్య పరిచి విద్యార్థులను రప్పించేందుకు ప్రయత్నం చేశాడు.దీంతో గంగారం తండా గ్రామంలో గురువారం నుండి పాఠశాలను తెరిపించేందుకు మండల విద్యాశాఖ అధికారి జయరాజ్ ముహూర్తం ఖరారు చేశారు. ఈ సందర్భంగా ఎంఈఓ జయరాజు మీడియాతో మాట్లాడుతూ.. ప్రభుత్వ పాఠశాలలో చదివే విద్యార్థులకు ప్రభుత్వం ఉచిత పాఠ్య పుస్తకాలు, నోట్ పుస్తకాలు, మధ్యాహ్న భోజనం తదితర సౌకర్యాలు కల్పిస్తుందని, అంతేకాకుండా అనుభవజ్ఞులైన ఉపాధ్యాయులచే విద్యా బోధన చేస్తున్నామని తెలిపారు. విద్యార్థుల తల్లిదండ్రుల సహకారంతో పాఠశాల అభివృద్ధి కోసం తమ వంతు కృషి చేస్తానని స్థానిక సర్పంచ్ కిరణ్ హామీ ఇచ్చారు. పాఠశాల ప్రారంభానికి కావాల్సిన అన్ని రకాల ఏర్పాట్లు పూర్తి చేసినట్లు వెల్లడించారు.

ఒకే కుటుంబంలో ముగ్గురి దారుణ హత్య.. కుమార్తెతోపాటు ఆమె ప్రియుడే నిందితులు..!

బెంగళూరు, జూన్ 23: నగరంలోని ఒక అపార్ట్‌మెంట్‌లో ఒకే కుటుంబానికి చెందిన ముగ్గురు వ్యక్తులు దారుణ హత్యకు గురయ్యారు. ఆ కుటుంబంలోని వ్యక్తే ఈ హత్యలు చేసి ఉంటారని పోలీసులు అనుమానిస్తున్నారు. స్థానికంగా సంచలనం సృష్టించిన ఈ ఘటన సోమవారం కేఆర్ పురం పోలీస్ స్టేషన్ పరిధిలో సీగేహళ్లి, ధమానిక్ లేఅవుట్‌లోని సాయి గ్రీన్ అపార్ట్‌మెంట్‌లో జరిగింది. ఆ అపార్ట్‌మెంట్‌లో సోమసుందర్ (55), అతని భార్య ముత్తులక్ష్మి (48), పెద్ద కుమార్తె శ్వేతతో పాటు చిన్న కుమార్తె సుప్రియ (20) నివసిస్తున్నారు.ఆ దంపతులతోపాటు చిన్ని కుమార్తె సుప్రియ దారుణ హత్యకు గురయ్యారు. ఈ హత్యలపై పోలీసులు కేసు నమోదు చేసి దర్యాప్తు చేపట్టారు. పోలీసుల ప్రాథమిక దర్యాప్తులో పలు కీలక విషయాలు వెలుగులోకి వచ్చినట్లు తెలుస్తోంది. సోమసుందర్ దంపతుల పెద్ద కుమార్తె శ్వేతతోపాటు ఆమె ప్రియుడు కెన్నెత్ ఈ హత్యలు చేసినట్లు పోలీసులు అనుమానిస్తున్నారు.కొన్నాళ్లుగా కెన్నెత్‌తో శ్వేత సహజీవనం చేస్తోంది. ఈ విషయం తల్లిదండ్రులకు తెలిసింది. దీనిని వారు తీవ్రంగా వ్యతిరేకించారు. శ్వేత భారీగా అప్పులు చేసింది. దాంతో శ్వేతపై వారు ఆగ్రహం వ్యక్తం చేశారు. దీంతో వారి మధ్య తరచూ ఘర్షణలు చోటు చేసుకునేవని పోలీసులు దర్యాప్తులో వెల్లడి అయింది. ఈ కారణాంగానే వారిని వీరిద్దరు హత్య చేసి ఉంటారని పోలీసులు అనుమానిస్తున్నారు.

సూపర్ టేస్టీ 'టమాటా రైస్'.. నిమిషాల్లోనే లంచ్ బాక్స్ కు రెడీ..!



ఎప్పుడూ ఒకేరకమైన కూరలు తిని బోర్ కొట్టిందా..? అయితే ఎలాంటి కర్రీస్ లేకుండా సూపర్ టేస్టీ టమాటా రైస్ ను తయారు చేసుకోండి. టైమ్ లేనప్పుడు ఈజీగా క్షణాల్లో ఈ టమాటా రైస్ రెడీ అవుతుంది. కాస్త పుల్లగా, కాస్త కారంగా ఉండే దీన్ని పిల్లల నుంచి పెద్దల వరకు అందరూ భలే ఇష్టంగా తింటారు. మరి ఈ సూపర్ టేస్టీ టమాటా రైస్ ను ఎలా తయారు చేయాలి..? కావాల్సిన పదార్థాలు ఏంటి..? పూర్తి వివరాలు ఇక్కడ చూద్దాం.. టమాటా రైస్ తయారీకి కావాల్సిన పదార్థాలు చూస్తే బియ్యం ఒక కప్పు, టమాటోలు మూడు మధ్యస్థ సైజులో, ఉల్లిపాయ ఒకటి, నూనె రెండు స్పూన్ లు, అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్ ఒక స్పూన్, పోపు గింజలు కొద్దిగా, పచ్చిమిర్చి రెండు, కరివేపాకు కొద్దిగా, పసుపు అర టీ స్పూన్, ఉప్పు రుచికి సరిపడా తీసుకోవాలి. ఇప్పుడు తయారీ విధానం చూస్తే ముందుగా టమాటా రైస్ తయారీకి బియ్యం కడిగి నీరు వంచేసి పక్కన పెట్టుకోవాలి. ఆ తర్వాత బాణలిలో నూనె వేసి వేడి చేయాలి. ఇప్పుడు అందులో పోపు గింజలు వేయాలి. అలా పోపు గింజలు వేసిన తర్వాత అందులోనే ఉల్లిపాయలు, పచ్చిమిర్చి, అల్లం పేస్ట్ వేసి వేయించాలి. ఆ తర్వాత అందులో తరిగిన టమాటాలు, ఉప్పు, పసుపు వేసి మెత్తగా ఉడికించుకోవాలి. ఇప్పుడు కడిగిన బియ్యం, రెండు కప్పుల నీళ్లు పోసి మూత పెట్టి ఉడికించుకోవాలి. ఇప్పుడు అన్నం ఉడికిన తర్వాత అందులో కొత్తిమీర చల్లుకుని వడ్డించుకోవడమే.. అంతే సూపర్ టేస్టీ టమాటా రైస్ రెడీ అయినట్టే..

"రొయ్యల పప్పు" ఎప్పుడైనా ట్రై చేశారా..?



సీఫుడ్ ప్రియులకు రొయ్యలతో చేసే వంటకాలు ఎప్పుడూ ప్రత్యేకమే. అందులో రొయ్యల పప్పు ఒక అద్భుతమైన కాంబినేషన్. రొయ్యల ప్రత్యేక రుచి, కందిపప్పు లేదా పెసరపప్పు మృదుత్వం కలిసి ఈ వంటకాన్ని మరింత రుచికరంగా మారుస్తాయి. ప్రోటీన్లు, విటమిన్లు, ఖనిజ లవణాలతో నిండిన ఈ కూర ఆరోగ్యానికి కూడా ఎంతో మేలు చేస్తుంది. వేడి వేడి అన్నంలో నెయ్యి వేసుకుని తింటే ఈ రుచి మరింత రెట్టింపు అవుతుంది. రొయ్యల్లో ఉండే ప్రోటీన్, ఒమేగా-3 ఫ్యాటీ యాసిడ్స్, పప్పులో ఉండే ఫైబర్, ఐరన్, ఫోలేట్ శరీరానికి అవసరమైన పోషకాలను అందిస్తాయి. పిల్లలు, పెద్దలు అందరూ ఇష్టపడే ఈ రొయ్యల పప్పు రుచి, పోషకాలు రెండింటినీ ఒకేసారి అందించే అద్భుతమైన సంప్రదాయ వంటకం. ఇంట్లో అతిథులు వచ్చినప్పుడు లేదా ప్రత్యేకంగా ఏదైనా కొత్త వంటకం చేయాలనుకున్నప్పుడు రొయ్యల పప్పు మంచి ఎంపిక. ఈ రెసిపీ మీకోసం ప్రత్యేకంగా.. మరిన్ని కనుగొనండి కావలసిన పదార్థాలు.. రొయ్యలు - 200 గ్రాములు (శుభ్రం చేసినవి) కందిపప్పు లేదా పెసరపప్పు - 1 కప్పు ఉల్లిపాయ - 1 (సన్నగా తరిగినది) పచ్చిమిర్చి - 3 టమోటాలు - 2 (చిన్న ముక్కలుగా తరిగినవి) అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్ - 1 టీస్పూన్ కారం - 1 టీస్పూన్ పసుపు - అర టీస్పూన్ ఉప్పు - రుచికి తగినంత గరం మసాలా - అర టీస్పూన్ కొత్తిమీర తరుగు - కొద్దిగా నూనె లేదా నెయ్యి - 2 టేబుల్ స్పూన్లు పోపు కోసం ఆవాలు - అర టీస్పూన్ జీలకర్ర - అర టీస్పూన్ ఎండు మిర్చి - 2 కరివేపాకు - కొద్దిగా వెల్లుల్లి రెబ్బలు - 4 (చితక్కొట్టినవి) తయారీ విధానం.. ముందుగా కందిపప్పు లేదా పెసరపప్పును బాగా కడిగి 15-20 నిమిషాలు నానబెట్టాలి. అనంతరం కుక్కర్‌లో పప్పు, కొద్దిగా పసుపు, తగినన్ని నీళ్లు వేసి 3-4 విజిల్స్ వచ్చే వరకు మెత్తగా ఉడికించాలి. శుభ్రం చేసిన రొయ్యల్లో చిటికెడు పసుపు, కొద్దిగా ఉప్పు, కారం వేసి 10 నిమిషాలు పక్కన పెట్టాలి. ఇలా చేయడం వల్ల రొయ్యలకు మంచి రుచి వస్తుంది. పాన్‌లో కొద్దిగా నూనె వేసి వేడెక్కాక రొయ్యలను వేసి 2-3 నిమిషాలు మాత్రమే వేయించాలి. ఎక్కువసేపు వేయిస్తే రొయ్యలు గట్టిగా మారిపోతాయి. రంగు మారగానే వాటిని తీసి పక్కన పెట్టుకోవాలి. అదే పాన్‌లో నూనె వేసి ఉల్లిపాయలు, పచ్చిమిర్చి, అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్ వేసి దోరగా వేయించాలి. తర్వాత టమోటా ముక్కలు వేసి మెత్తబడే వరకు ఉడికించాలి. ఇప్పుడు ఉడికించిన పప్పు, వేయించిన రొయ్యలు, కారం, ఉప్పు వేసి బాగా కలపాలి. అవసరమైతే కొద్దిగా నీళ్లు పోసి 5-7 నిమిషాలు మరిగించాలి. దీంతో రొయ్యల రుచి పప్పులో బాగా కలిసిపోతుంది. చిన్న పాన్‌లో నెయ్యి లేదా నూనె వేడి చేసి ఆవాలు, జీలకర్ర, ఎండు మిర్చి, కరివేపాకు, వెల్లుల్లి వేయించి ఈ తాలింపును పప్పులో కలపాలి. చివరగా గరం మసాలా, కొత్తిమీర చల్లి స్టవ్ ఆఫ్ చేయాలి. చిట్కాలు.. కందిపప్పుతో చేస్తే గట్టిగా, పెసరపప్పుతో చేస్తే తేలికగా, మృదువుగా ఉంటుంది. కొద్దిగా చింతపండు రసం కలిపితే పులుపు రుచి వస్తుంది. వచ్చి మిరియాల పొడి చిటికెడు వేస్తే ప్రత్యేకమైన ఫ్లేవర్ వస్తుంది. వేడి అన్నంలో నెయ్యి వేసుకుని రొయ్యల పప్పుతో తింటే అద్భుతంగా ఉంటుంది. చపాతీ, రాగి సంగటి, జొన్న రొట్టెలతో కూడా ఈ కూర చాలా రుచిగా ఉంటుంది.

రోజూ ఈ రసం తాగండి - షుగరు, కిడ్నీ ఆరోగ్యానికి వరం..!!

ఉసిరి రసం ఒక వరం. ఆరోగ్య పరంగా మేలు చేస్తోంది. ఈ రసంలో రసంలో విటమిన్ సి, యాంటీఆక్సిడెంట్లు పుష్కలంగా ఉంటాయి. ఉసిరి రసం ప్రతీ రోజు 50 ఎంఎల్ తీసుకోవటం ద్వారా ఎన్నో దీర్ఘ కాలిక సమస్యలు నియంత్రణలో ఉంటాయి. ఆజీర్తి, గుండె సంబంధిత సమస్యలు, షుగర్ లెవల్స్ తో పాటుగా కిడ్నీ ఆరోగ్యానికి మేలు చేస్తుంది. జుట్టు నల్లగా మార్చటానికి సహకరిస్తుంది. దీంతో పాటుగా ఎన్నో ప్రయోజనాలు తులసి రసం ద్వారా అందుతాయి. ప్రతీ రోజు ఉదయం ఖాళీ కడుపుతో ఉసిరి రసం తాగడం వల్ల జీర్ణ ఆరోగ్యం మెరుగుపడుతుంది. పోషకాల శోషణ సామర్థ్యం మెరుగుపడుతుంది. దీంతో పోషకాల లోపం దరి చేరదు. ఉసిరి రసంలో విటమిన్ సి కంటెంట్ ఎక్కువగా ఉంటుంది. ఇది రోగనిరోధకశక్తిని బలంగా మార్చుతుంది. ఉసిరి రసం తాగితే సీజనల్ ఇన్ఫెక్షన్ల రిస్క్ తగ్గుతుంది. ఖాళీ కడుపుతో ఉసిరి రసం తాగడం వల్ల జీర్ణ స్రావాల ఉత్పత్తి పెరుగుతుంది. దీంతో జీర్ణ సమస్యలు రావు. మలబద్దకం,





అజీర్తి నుంచి ఉపశమనం లభిస్తుంది. ఉసిరిలో యాంటీ ఆక్సిడెంట్లు అధికంగా ఉంటాయి. ఇవి కణాలను ఆరోగ్యంగా మార్చుతాయి. ఉసిరి తింటే చర్మం ఎలాస్టిసిటీ పెరుగుతుంది. దీంతో ముడతలు తగ్గుతాయి. జుట్టును వేర్ల నుండి సహజంగా నల్లగా మార్చడానికి సహాయపడుతుంది. ఆరోగ్య పరమైన ప్రయోజనాలు దీంతో పాటుగా ఉదయాన్నే ఉసిరి రసం తాగడం వల్ల కిడ్నీ ఆరోగ్యం మెరుగుపడుతుంది. ఇందులోని యాంటీ ఆక్సిడెంట్లు కిడ్నీ సమస్యలను దూరం చేస్తాయి. ఉదయాన్నే ఉసిరి రసం తాగడం వల్ల కాలేయం డీటాక్సిపై అవుతుంది. ఉసిరి రసం తాగితే కాలేయ వాపు సమస్యలు తగ్గుతాయి. కాలేయ పనితీరు మెరుగుపడుతుంది. మార్నింగ్ ఉసిరి రసం తాగడం వల్ల బరువు తగ్గొచ్చు. ఉసిరి రసంలో కొంచెం మిరియాల పొడి కలిపి తీసుకుంటే మంచి ఫలితాలు ఉంటాయి. ఉదయాన్నే ఉసిరి రసం తాగడం వల్ల డయాబెటిస్ కంట్రోల్ అవుతుంది. ఉసిరి రసం ఇన్సులిన్ స్థాయిలను స్థిరంగా ఉంచుతుంది. ఉసిరి రసం తాగితే జీవక్రియ రేటు పెరుగుతుంది.

నోట్లో కరిగిపోయేలా ఫంక్షన్ స్టైల్ రవ్వ కేసరి.. ఇలా చేస్తే రోజూ కావాలంటారు!



రవ్వ కేసరి అనేది చాలా త్వరగా, సులభంగా తయారుచేసుకోగలిగే రుచికరమైన స్వీట్. చాలా పండుగలు, శుభ కార్యాలలో దీనిని ప్రత్యేకంగా పెడతారు. మనం ఉప్మా చేసుకునే బొంబాయి రవ్వతో అద్భుతంగా చేసుకునే రవ్వ కేసరిని ఒకసారి ఎలా తయారు చెయ్యాలో తెలుసుకుందాం. రవ్వ కేసరి తయారీ విధానం ఇక్కడ ఉంది.

కావలసిన పదార్థాలు:

బొంబాయి రవ్వ (ఉప్మా రవ్వ): 1 కప్పు

పంచదార: 1 కప్పు నుండి ఒకటిన్నర కప్పు

నెయ్యి: 1/2 కప్పు

నీళ్లు: 3 కప్పులు

జీడిపప్పు, కిస్‌మిస్: తగినన్ని

యాలకుల పొడి: 1/2చెంచాఫుడ్ కలర్ (ఆరెంజ్ లేదా ఎల్లో): ఒక చిటికెడు

తయారీ విధానం:

ముందుగా స్టవ్ మీద ఒక పాన్ పెట్టి, అందులో 2 చెంచాల నెయ్యి వేసి వేడి చేయండి. నెయ్యి కరిగాక జీడిపప్పు, కిస్‌మిస్ వేసి దోరగా వేయించి ఒక గిన్నెలోకి తీసుకుని పక్కన పెట్టుకోండి. ఆపై అదే పాన్‌లో మరికొంత నెయ్యి వేసి బొంబాయి రవ్వను వేయండి. రవ్వను తక్కువ మంట మీద మంచి సువాసన వచ్చే వరకు, రంగు మారకుండా 4-5 నిమిషాలు బాగా వేయించి పక్కన పెట్టుకోండి.

రవ్వ కేసరికి పంచదార వేసేటప్పుడు జాగ్రత్త

ఇప్పుడు మరొక గిన్నెలో 3 కప్పుల నీళ్లు పోసి బాగా మరిగించండి. కావాలనుకుంటే ఈ నీళ్లలోనే చిటికెడు ఫుడ్ కలర్ కలపవచ్చు. నీళ్లు బాగా మరిగిన తర్వాత, మంటను పూర్తిగా తగ్గించి, వేయించి పెట్టుకున్న రవ్వను ఉండలు కట్టకుండా ఒక చేత్తో కలుపుతూ కొద్దికొద్దిగా నీళ్లలో వేయండి. రవ్వ నీటిని పీల్చుకుని దగ్గరపడే వరకు మూత పెట్టి 2 నిమిషాలు ఉడికించండి. రవ్వ మెత్తగా ఉడికిన తర్వాతే పంచదార వేయాలి. ముందే వేస్తే రవ్వ ఉడకదు.

పంచదార రవ్వకు బాగా పట్టేలా ఇలా చెయ్యాలి

పంచదార వేసాక అదంతా కరిగి కేసరి మళ్లీ పల్చగా అవుతుంది. మంటను మీడియంలో ఉంచి, పంచదార రవ్వకు బాగా పట్టేలా కలుపుతూ ఉండాలి. నెయ్యి, కేసరి కాస్త చిక్కబడుతున్నప్పుడు మిగిలిన నెయ్యిని కొద్దికొద్దిగా వేస్తూ కలపండి. నెయ్యి అంతా కలిసిపోయి, మిశ్రమం పాన్‌కు అంటుకోకుండా విడిపోతున్నప్పుడు యాలకుల పొడి, ముందుగా వేయించి పెట్టుకున్న జీడిపప్పు, కిస్‌మిస్ వేసి బాగా కలపండి.

మునక్కాయ స్వీట్ కార్న్ కర్రీ.. పాలతో కలిపి వండితే నాలుకకు అమృతమే!

మునక్కాయ స్వీట్ కార్న్ కర్రీ.. పాలతో కలిపి వండితే నాలుకకు అమృతమే!

1 కప్పు రవ్వకు ఖచ్చితంగా 3 కప్పుల నీళ్లు

చివరగా స్టవ్ ఆఫ్ చేసి సర్వింగ్ బౌల్‌లోకి తీసుకుంటే ఎంతో రుచికరమైన, నోట్లో వేసుకుంటే చాలు కరిగిపోయే రవ్వ కేసరి సిద్ధం అవుతుంది. కేసరి చల్లారిన తర్వాత గట్టిపడకుండా, దూదిలా మెత్తగా ఉండాలంటే 1 కప్పు రవ్వకు ఖచ్చితంగా 3 కప్పుల నీళ్లు ఉపయోగించాలి.

ఘుమఘుమలాడే 'వెజ్ దమ్ బిర్యానీ'.. ఇలా చేస్తే టేస్ట్ అద్దిరిపోతుంది..!

వీకెండ్ వచ్చిందంటే చాలు చాలామంది బయట రెస్టారెంట్స్ లో తినేందుకు ఇష్టపడుతుంటారు. ఇక బయటకు వెళ్లినప్పుడు అందరికీ మొదటి ఆప్షన్ బిర్యానీనే.. అయితే బయట బిర్యానీ కంటే ఎంచక్కా ఇంట్లోనే సూపర్ టేస్టీ బిర్యానీ తయారు చేసుకోవచ్చు. నాన్ వెజ్ లోనే కాదు వెజ్ బిర్యానీ కూడా చాలా అద్భుతంగా ఉంటుంది. మరి ఘుమఘుమలాడే 'వెజ్ దమ్ బిర్యానీ' ను ఎలా తయారు చేసుకోవాలి..? కావాల్సిన పదార్థాలు ఏంటి..? 'వెజ్ దమ్ బిర్యానీ' తయారీకి కావాల్సిన పదార్థాలు చూస్తే.. బియ్యం 250 గ్రాములు, ఉల్లిపాయలు 2 మధ్యస్థ పరిమాణంలో, పచ్చిమిరపకాయలు మూడు లేదా నాలుగు, క్యారెట్, బంగాళాదుంప, బీన్స్ ఇష్టానుసారం, బిర్యానీ ఆకులు, దాల్చిన చెక్క, ఇలాచీ, లవంగాలు, షాజీరా, అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్ అర టీ స్పూన్, ధనియాల పొడి అర టేబుల్ స్పూన్, కారం పొడి ఒకటిన్నర టీ స్పూన్, కరివేపాకు, పూదీనా, కొత్తమీర, పెరుగు అర కప్పు, నెయ్యి రెండు స్పూన్ లు, నీళ్లు తగినన్ని తీసుకోవాలి. ఇప్పుడు తయారీ విధానం చూస్తే.. ముందుగా బియ్యాన్ని శుభ్రంగా కడిగి నానబెట్టుకోవాలి. ఆ తర్వాత ఒక గిన్నెలో నూనె వేడి చేయాలి. ఆ తర్వాత అందులో కరివేపాకు, పుదీనా, పచ్చి మిరపకాయలు, అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్, ఆ తర్వాత క్యారెట్, బంగాళాదుంప, బీన్స్ ముక్కలు, ఉప్పు వేసి వేయించుకోవాలి. ఇప్పుడు ఒక గిన్నెలో పెరుగు తీసుకుని, కారం పొడి, ధనియాల పొడి వేసి కలపాలి. దీనిని ఉడుకుతున్న కూరగాయలకు వేసి, అలాగే తరిగిన కొత్తిమీర కూడా వేయాలి. ఒక గిన్నెలో నీరు తీసుకుని, హోల్ బిర్యానీ మసాలా వేసి, మరిగిన తర్వాత బియ్యం వేయాలి. అలా 60 నుంచి 70 శాతం ఉడికించాలి. మరిన్ని కనుగొనండి ఇప్పుడు ఉడికించిన బియ్యాన్ని ఉడికిన కూరపై వేయాలి. ఆ తర్వాత ఆ మిశ్రమంపై వేయించిన ఉల్లిపాయలు, నెయ్యి వేయాలి. ఇప్పుడు గిన్నెపై మూత పెట్టి చుట్టూ గోధుమపిండితో సీల్ చేసి ఓ 10 నుంచి 15 నిమిషాల పాటు ఉడికించుకోవాలి. అంతే సూపర్ టేస్టీ వెజ్ దమ్ బిర్యానీ రెడీ అయినట్టే..



చిటికెడు వాము - చెడు కొలెస్ట్రాల్ కు దివ్యౌషధం..!!



వంటింట్లో లభించే వాము ఎన్నో సమస్యలకు దివ్యౌషధం. వాముని తినడం వల్ల అనేక ఆరోగ్య ప్రయోజనాలు కలుగుతాయి. వాములో ఎన్నో ఔషధ గుణాలు ఉంటాయని ఆయుర్వేద వైద్య నిపుణులు చెబుతున్నారు. ఈ క్రమంలోనే పలు రకాల అనారోగ్య సమస్యలకు, వ్యాధులకు వాము చక్కని ఔషధంగా పని చేస్తుందని వారు అంటున్నారు. వాము రుచి ఘాటుగా ఉంటుంది. చెడు కొలెస్ట్రాల్.. అజీర్ణ సమస్యలు.. బ్యాక్టీరియల్ ఇన్ఫెక్షన్లతో సహా ఎన్నింటికో వాము దివ్యౌషధంగా పరిగణిస్తారు. ఆయుర్వేద పరంగా చూస్తే వాము మనకు ఎన్నో ప్రయోజనాలను అందిస్తుంది. వాముని తినడం వల్ల అనేక ఆరోగ్య ప్రయోజనాలు కలుగుతాయి. వాములో ఎన్నో ఔషధ గుణాలు ఉంటాయని ఆయుర్వేద వైద్య నిపుణులు చెబుతున్నారు. వాముని నమలడం వల్ల నోట్లోని బ్యాక్టీరియా నశిస్తుంది. దీంతో చిగుళ్ల వాపులు తగ్గుతాయి. దంతాల నొప్పి నుంచి ఉపశమనం లభిస్తుంది. నోటి దుర్వాసన తగ్గుతుంది. నోట్లో ఉండే ఇన్‌ఫెక్షన్లు తగ్గుతాయి. నోరు, దంతాలు, చిగుళ్లు ఆరోగ్యంగా ఉంటాయి. వాములో థైమోన్ అనే సమ్మేళనం ఉంటుంది. వాముని తింటే బ్యాక్టీరియా, ఫంగస్ ఇన్‌ఫెక్షన్లు తగ్గుతాయి. రోగ నిరోధక వ్యవస్థ పటిష్టంగా మారుతుంది. వాము శరీరంలో ఉండే చెడు కొలెస్ట్రాల్‌ను తగ్గించి, మంచి కొలెస్ట్రాల్‌ను పెంచడంలో సహాయపడు తుంది. ఇది గుండె జబ్బుల ప్రమాదాన్ని తగ్గిస్తుందని, ఇది హృదయ స్పందన రేటు, రక్తపోటులో విశేషమైన పాత్ర పోషిస్తుంది. ంశ్రీబనీ ఖీవజీట తెలుగు రాష్ట్రాలకు తొలి వందేభారత్ స్లీపర్ ఖరారు- రూట్, ముహూర్తం..!! మరిన్ని కనుగొనండి వాజూనీతీబిబ నిపుణుల సూచనలు కాగా, వాములో యాంటీ స్పాస్మోడిక్ గుణాలు ఉంటాయి. అందువల్ల కడుపు నొప్పికి వాము దివ్యౌషధంగా పనిచేస్తుంది. ఇది అన్ని రకాల కడుపు నొప్పులను తగ్గిస్తుంది. స్త్రీలకు రుతు సమయంలో వచ్చే కడుపు నొప్పి సైతం తగ్గిపోతుంది. అలాగే అజీర్ణం వల్ల వచ్చే నొప్పిని సైతం వాము తగ్గిస్తుంది. కనుక వామును తింటే ఆయా సమస్యల నుంచి ఉపశమనం లభిస్తుంది. అలాగే వాములో ఉండే థైమోల్ అనే సమ్మేళనం ముక్కు రంధ్రాలను క్లియర్ చేస్తుంది. దీని వల్ల ముక్కు దిబ్బడ నుంచి ఉపశమనం లభిస్తుంది. ఆస్తమా, బ్రాంకైటిస్, జలుబు ఉన్నవారికి ఎంతగానో మేలు చేస్తుంది. వామును పొడి చేసి ఒక వస్త్రంలో చుట్టి వాసన పీలుస్తుంటే ఆయా సమస్యల నుంచి ఉపశమనం లభిస్తుంది. గుండెల్లో మంట, అసిడిటీ నుంచి ఉపశమనం లభిస్తుంది. జీర్ణవ్యవస్థలో ఉండే అసౌకర్యం తొలగిపోతుంది. గ్యాస్ నుంచి ఉపశమనం లభిస్తుంది. పొట్టలో గ్యాస్ ఏర్పడకుండా చూసుకోవచ్చు. అజీర్ణం తగ్గిపోతుంది. తిన్న ఆహారం సరిగ్గా జీర్ణమవుతుంది. జీర్ణ వ్యవస్థ మెరుగ్గా పనిచేస్తుంది.

సినిమా

ఈ వీక్ మూవీ రిపోర్ట్ ఎలా ఉందంటే?

ఈ వారంలో థియేటర్లలోకి వచ్చిన సినిమాలు, ఓటీటీలో స్ట్రీమింగ్ అవుతున్న కొత్త కంటెంట్ చూసిన తర్వాత ఒక విషయం క్లియర్ గా తెలుస్తోంది.

ఈ వారంలో థియేటర్లలోకి వచ్చిన సినిమాలు, ఓటీటీలో స్ట్రీమింగ్ అవుతున్న కొత్త కంటెంట్ చూసిన తర్వాత ఒక విషయం క్లియర్ గా తెలుస్తోంది. ఫ్యామిలీ ఆడియన్స్ కోసం ఒక సినిమా, యూత్ కోసం మరో మూవీ, కంటెంట్ ప్రియుల కోసం ప్రత్యేకమైన చిత్రం, ఇంట్లో కూర్చుని నవ్వుకోవాలనుకునేవారికి ఓటీటీ సిరీస్ సిద్ధంగా ఉన్నాయి. మరి ఈ వీక్ లో వచ్చిన వాటిలో ఏ మూవీ ఎలా పెర్ఫామ్ చేస్తోంది? అన్నది ఓసారి చూద్దాం.

మా ఇంటి బంగారం

సమంత లీడ్ రోల్ లో తెరకెక్కిన మా ఇంటి బంగారం ఈ వీకెండ్ లో ఫ్యామిలీ ఆడియన్స్ కు మంచి సెలెక్షన్ గా నిలుస్తోంది. సినిమా ఎక్కడా బోర్ కొట్టకుండా సాఫీగా సాగిపోతుంది. రెగ్యులర్ ఫ్యామిలీ ఎంటర్టైనర్ గా తెరకెక్కిన ఆ చిత్రంలో సమంత యాక్షన్ సీన్స్ లోనూ ఆకట్టుకున్నారు. ఓ బేబీ తర్వాత నందినీ రెడ్డి– సామ్ కాంబినేషన్ పై ఏర్పడిన అంచనాలను సినిమా చాలావరకు అందుకుందని ప్రేక్షకుల అభిప్రాయం.

బాలన్

మలయాళ చిత్రం బాలన్ ది బాయ్ విమర్శకుల ప్రశంసలు అందుకుంటోంది. మంజుమ్మల్ బాయ్స్ దర్శకుడు చిదంబరం తెరకెక్కించిన ఆ సర్వైవల్ థ్రిల్లర్ అందరికీ నచ్చకపోవచ్చు. అయితే స్టోరీ, ట్రీట్మెంట్ ను ఆస్వాదించే ప్రేక్షకులకు మాత్రం మంచి ఎక్స్పీరియన్స్ ఇస్తోంది. ముఖ్యంగా క్రిటిక్స్ నుంచి అత్యధిక ప్రశంసలు అందుకుంటున్న చిత్రం ఇదే కావడం విశేషం. కమర్షియల్ అంశాల కంటే కంటెంట్ కు ప్రాధాన్యం ఇచ్చే ప్రేక్షకులకు బెస్ట్ ఆప్షన్.

ట్రాన్స్ ఫర్ త్రిమూర్తులు

సీనియర్ హీరో వడ్డే నవీన్ రీఎంట్రీ మూవీ ట్రాన్స్ ఫర్ త్రిమూర్తులు మిక్స్ డ్ రెస్పాన్స్ అందుకుంటోంది. సినిమా కాన్సెప్ట్ ఆసక్తికరంగా ఉన్నప్పటికీ దర్శకత్వం అవుట్ డేటెడ్ లో సాగిందనే అభిప్రాయాలు వినిపిస్తున్నాయి. కొన్ని పాత్రలు, కొన్ని ఎలివేషన్ సన్నివేశాలు ప్రస్తుత ఆడియన్స్ టేస్ట్ కు తగ్గట్టుగా లేవని సినీ ప్రియులు చెబుతున్నారు. దీంతో మంచి ఆలోచన ఉన్నప్పటికీ పూర్తి స్థాయిలో ఎఫెక్ట్ చూపలేకపోయిందనే టాక్ వినిపిస్తోంది.



దీవాన

యంగ్ హీరో హర్షిత్ రెడ్డి నటించిన దీవాన యూత్ ను బాగా ఆకట్టుకుంటోంది. ప్రేమ, ఎమోషన్స్ చుట్టూ తిరిగే ఆ కథలో ఎమోషన్స్ మెయిన్ అట్రాక్షన్ గా నిలిచాయి. ప్రేమకథలను ఇష్టపడే యువతకు సినిమా కనెక్ట్ అవుతోందని టాక్. ఫ్రెండ్స్ తో కలిసి వెళ్లి చూడదగ్గ సినిమా అని ఇప్పటికే చూసినవారు అభిప్రాయపడుతున్నారు. గీతా ఆర్ట్స్ విడుదల చేయడంతో సినిమాకు మరింత గుర్తింపు వస్తోంది.

వంద దేవుళ్లు

విజయ్ ఆంటోనీ నటించిన వంద దేవుళ్లు మాత్రం ఆశించిన స్థాయిలో మెప్పించలేకపోయిందనే అభిప్రాయం వ్యక్తమవుతోంది. విజయ్ ఆంటోనీ సినిమాలంటే ఏదో ఒక కొత్త కాన్సెప్ట్ ఉంటుందనే నమ్మకం ప్రేక్షకుల్లో ఉంది. అయితే ఈసారి ఆ మ్యాజిక్ పనిచేయలేదని టాక్. సినిమా కంప్లీట్ గా నిరాశపరచకపోయినా, పెద్దగా ఆకట్టుకునే రేంజ్ కు చేరలేదని తెలుస్తోంది. మొత్తంగా సోసో అనిపించే చిత్రంగా నిలిచింది.

సేవ్ ది టైగర్స్ సీజన్ 3

ఓటీటీ ఆడియన్స్ కోసం సేవ్ ది టైగర్స్ సీజన్–3 మంచి ఎంటర్టైన్మెంట్ అందిస్తోంది. తొలి రెండు సీజన్లలాగానే మూడో సీజన్ కూడా నవ్వులు పంచుతోంది. ప్రియదర్శి, అభినవ్ గోమటం, చైతన్య కృష్ణ మరోసారి తమ కామెడీ టైమింగ్ తో అలరిస్తున్నారు. కుటుంబ సభ్యులతో కలిసి ఎంజాయ్ చేయాలనుకునే వారికి ఇది బెస్ట్ ఓటీటీ ఆప్షన్. ఏదేమైనా ఈ వీక్ లో ఫ్యామిలీ ఎంటర్టైన్మెంట్ కోసం మా ఇంటి బంగారం, యూత్ కోసం దీవాన, కంటెంట్ లవర్స్ కోసం బాలన్, నవ్వుల కోసం సేవ్ ది టైగర్స్–3 ఉన్నాయని చెప్పాలి.

అనిల్ రావిపూడి మరో మల్టీస్టారర్ ప్రాజెక్ట్

వెంకటేశ్, కళ్యాణ్ రామ్ మూవీకి శ్రీకారం



టాలీవుడ్‌లో మరో భారీ మల్టీస్టారర్ చిత్రానికి తెరలేచింది. సక్సెస్‌ఫుల్ డైరెక్టర్ అనిల్ రావిపూడి దర్శకత్వంలో విక్టరీ వెంకటేష్, నందమూరి కళ్యాణ్ రామ్ హీరోలుగా తెరకెక్కబోతున్న ఈ క్రేజీ ప్రాజెక్ట్ పూజా కార్యక్రమాలు హైదరాబాద్‌లో అత్యంత వైభవంగా జరిగాయి. ఈ వేడుకకు దిగ్గజ దర్శకుడు రాఘవేంద్రరావుతో పాటు ప్రముఖ నిర్మాత అల్లు అరవింద్ తదితరులు విచ్చేసి క్లాప్ కొట్టారు. ఇక ఈ సినిమాలో నటించబోయే కథానాయికలకు సంబంధించిన అధికారిక ప్రకటన కూడా వచ్చేసింది. ఈ హిలేరియస్ ఎంటర్‌టైనర్‌లో వెంకీ మామకు జోడీగా నేషనల్ అవార్డ్ విన్నర్ కీర్తి సురేష్ నటిస్తోండగా.. నందమూరి హీరో కళ్యాణ్ రామ్ సరసన టాలెంటెడ్ బ్యూటీ కృతి శెట్టి సందడి చేయనుంది. అనిల్ రావిపూడి దర్శకత్వం వహిస్తున్న ఈ సినిమాకు నేషనల్ అవార్డ్ గ్రహీత జి.వి. ప్రకాష్ కుమార్ సంగీతం అందిస్తుండగా.. సాహు గారపాటి ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తున్నారు. సురేష్ ప్రొడక్షన్స్ మరియు జీ స్టూడియోస్ సంయుక్తంగా ఈ ప్రాజెక్ట్‌లో భాగస్వామ్యం వహిస్తున్నాయి. అనిల్ రావిపూడికి బాగా కలిసివచ్చిన సంక్రాంతి సీజన్‌నే ఈ సినిమాకు కూడా లాక్ చేశారు. 2027 సంక్రాంతి కానుకగా ఈ అవుట్ అండ్ అవుట్ ఫ్యామిలీ ఎంటర్‌టైనర్‌ను ప్రేక్షకుల ముందుకు తీసుకురావడానికి మేకర్స్ ప్లాన్ చేస్తున్నారు. దగ్గుబాటి మరియు నందమూరి వంశాల హీరోలు కలిసి నటిస్తుండటంతో, అనిల్ రావిపూడి మార్క్ కామెడీ అండ్ యాక్షన్ ఎంటర్‌టైన్‌మెంట్‌పై అటు అభిమానుల్లో, ఇటు సాధారణ ప్రేక్షకుల్లో భారీ అంచనాలు నెలకొన్నాయి. త్వరలోనే ఈ సినిమా రెగ్యులర్ షూటింగ్ ప్రారంభం కానుంది.



కోలీవుడ్‌లో దీపావళి ఫైట్

రజనీకాంత్ జైలర్-2తో ధనుష్ మూవీ పోటీ



కోలీవుడ్‌లో ఈ ఏడాది దీపావళి పండుగకు బాక్సాఫీస్ దగ్గర మరోసారి భారీ వార్‌కు రంగం సిద్ధమవుతోంది. సూపర్ స్టార్ రజనీకాంత్ నటిస్తున్న మోస్ట్ అవేటెడ్ సీక్వెల్ 'జైలర్ 2' షూటింగ్ శరవేగంగా జరుగుతున్న సంగతి తెలిసిందే. నెల్సన్ దిలీప్‌కుమార్ దర్శకత్వంలో సన్ పిక్చర్స్ భారీ బ్జడెట్‌తో నిర్మిస్తున్న ఈ క్రేజీ ప్రాజెక్ట్ ఇప్పటికే 90 శాతం షూటింగ్ పూర్తి చేసుకుని చివరి దశకు చేరుకుంది. ఇక ఈ సినిమాకు సంబంధించిన డిజిటల్, శాటిలైట్ రైట్స్ కోసం దిగ్గజ ఓటీటీ సంస్థల మధ్య పోటీ నెలకొంది. ఈ సీక్వెల్‌లో బాలీవుడ్ గ్రీక్ గాడ్ హృతిక్ రోషన్ ఒక పవర్‌ఫుల్ క్యామియో రోల్‌లో సందడి చేయనున్నాడు. వచ్చే వారం నుంచి హృతిక్ పార్ట్ షూటింగ్‌ను ప్లాన్ చేశారు. అన్నీ అనుకున్నట్లు జరిగితే 'జైలర్ 2'ను దీపావళి కానుకగా ప్రపంచవ్యాప్తంగా గ్రాండ్‌గా రిలీజ్ చేయాలని మేకర్స్ భావిస్తున్నారు. అధికారిక ప్రకటన త్వరలోనే రానుంది. ఇదిలా ఉంటే నటుడు ధనుష్ కూడా అదే దీపావళి రేసులోకి దిగేందుకు సిద్ధమవుతున్నట్లు కోలీవుడ్ వర్గాల్లో టాక్ వినిపిస్తోంది. ధనుష్ కెరీర్‌లో 55వ చిత్రంగా 'అమరన్' ఫేమ్ రాజ్‌కుమార్ పెరియసామి దర్శకత్వంలో రూపొందుతున్న ఈ ప్రతిష్టాత్మక ప్రాజెక్ట్‌పై ఇప్పటికే భారీ అంచనాలు ఉన్నాయి. ఈ సినిమాలో మలయాళ మెగాస్టార్ మమ్ముట్టి కీలక పాత్ర పోషిస్తుండగా, స్టార్ హీరోయిన్లు సాయి పల్లవి, శ్రీలీల కథానాయికలుగా నటిస్తున్నారు. పాన్ ఇండియా లెవెల్లో భారీ తారాగణంతో తెరకెక్కుతున్న ఈ చిత్రాన్ని కూడా దీపావళికే రిలీజ్ చేసే యోచనలో నిర్మాతలు ఉన్నారు. ప్రస్తుతం రెండు టీమ్స్ పోస్ట్ ప్రొడక్షన్ పనులు, చివరి షెడ్యూల్ షూటింగ్స్‌తో బిజీగా ఉన్నాయి. ఒకవైపు రజనీకాంత్ క్రేజ్, మరోవైపు ధనుష్ కంటెంట్.. దీంతో ఈ దీపావళికి కోలీవుడ్ బాక్సాఫీస్ వద్ద గట్టి పోటీ ఖాయమని ట్రేడ్ పండితులు అంచనా వేస్తున్నారు.

మూవీ రివ్యూ : దీవానా

మెయిల్ మూవీ.. తరగతి గది దాటి వెబ్ సిరీస్ తో ఆకట్టుకున్న యువ నటుడు హర్షిత్ రెడ్డి.. ఇప్పుడు 'దీవానా' అనే ప్రేమకథా చిత్రంతో ప్రేక్షకుల ముందుకు వచ్చాడు.



నటీనటులు: హర్షిత్ రెడ్డి – స్నేహ మణిమేఘలై – నరేష్ – ఝాన్సీ– వేణు యల్దండి – రఘు కారుమంచి – జీవన్ తదితరులు

సంగీతం: ఈశ్వర్ చంద్

ఛాయాగ్రహణం: వంశీ పచ్చుపులుసు

నిర్మాతలు: వాసుదేవ్ కొప్పినేని – విద్య కార్యంపూడి

రచన – దర్శకత్వం: శ్రీకాంత్ సంగిశెట్టి

మెయిల్ మూవీ.. తరగతి గది దాటి వెబ్ సిరీస్ తో ఆకట్టుకున్న యువ నటుడు హర్షిత్ రెడ్డి.. ఇప్పుడు 'దీవానా' అనే ప్రేమకథా చిత్రంతో ప్రేక్షకుల ముందుకు వచ్చాడు. కొత్త దర్శకుడు.. కొత్త నిర్మాతలు కలిసి చేసిన ఈ సినిమాను గీతా డిస్ట్రిబ్యూషన్ సంస్థ రిలీజ్ చేయడంతో దీనిపై అంచనాలు పెరిగాయి. మరి ఈ లవ్ స్టోరీ ప్రేక్షకులను మెప్పించిందా? చూద్దాం పదండి.

కథ: మున్నా (హర్షిత్ రెడ్డి) డిగ్రీ పూర్తి చేసి ఆవారాగా తిరిగే కుర్రాడు. అతడికి బాధ్యత తెలియదు. కుటుంబం కోసం తండ్రి పడే కష్టమూ పట్టదు. ఎప్పుడూ స్నేహితులతో అల్లరి చిల్లరిగా తిరుగుతుంటాడు. అలాంటి కుర్రాడు మీసేవ సెంటర్లో పని చేసే అమూల్య (స్నేహ మణిమేఘలై)ను తొలి చూపులోనే ప్రేమిస్తాడు. తన కోసమే రోజూ ఏదో ఒక బిల్లు పట్టుకుని మీసేవకు వెళ్తుంటాడు. కానీ అమూల్య మాత్రం అతణ్ని పట్టించుకోదు. అమూల్యను ఏడిపించిన వాళ్లను కొట్టి జైలుకు వెళ్లొచ్చిన మున్నా.. కుటుంబానికి దూరం కావాల్సిన పరిస్థితి వస్తుంది. అమూల్య ముందు మున్నా ప్రేమ ప్రపోజల్ పెడితే.. ప్రభుత్వ ఉద్యోగం తెచ్చుకో అప్పుడు చూద్దాం అంటుంది. దీంతో మున్నా ఆ ప్రయత్నాల్లో పడతాడు. ఈ క్రమంలో అతడికి ఎదురైన ఇబ్బందులేంటి.. నిజంగా అతను ప్రభుత్వ ఉద్యోగం తెచ్చుకున్నాడా.. ఇంతకీ అమూల్య అతణ్ని ప్రేమించిందా.. చివరికి ఈ ఇద్దరూ కలిశారా.. మున్నా కుటుంబంతో ఒక్కటయ్యాడా.. ఈ ప్రశ్నలన్నింటికీ తెర మీదే సమాధానం తెలుసుకోవాలి.

కథనం–విశ్లేషణ: 'దీవానా'ను వీక్షిస్తుంటే రెండు వేర్వేరు చిత్రాలను మార్చి మార్చి చూస్తున్న ఫీలింగ్ కలుగుతుంది. ఒక పార్శ్వంలో ఏమో గుండెల్ని పిండేసే ఒక లవ్ స్టోరీ నడుస్తుంటుంది. హీరో హీరోయిన్ల ప్రేమకథకు అడ్డుగా నిలిచే ఒక షాకింగ్ పాయింట్ నేపథ్యంలో ఈ కథను నడిపించిన తీరుకు కదిలిపోతాం. అలాగే కుటుంబం నేపథ్యంలో కొన్ని సన్నివేశాలు కూడా ప్రేక్షకుల కళ్లలో నీళ్లు తిరిగేల్లు చేస్తాయి. ఎమోషనల్ సీన్లు అన్నింటినీ దర్శకుడు డీల్ చేసిన విధానం.. వాటిలో వచ్చే డైలాగులు ఒక టాప్ క్లాస్ సినిమా చూస్తున్న ఫీలింగ్ కలిగిస్తాయి. ఇందులో చూపించిన రెండో పార్శ్వం మాత్రం సినిమా మీద ఇంప్రెషన్ ను అంతకంతకూ తగ్గించేస్తుంటుంది. స్నేహితులతో కలిసి హీరో వేసే అల్లరి వేషాల దగ్గర్నుంచి.. ప్రేమ–ఉద్యోగం అంటూ అతను పడే పాట్లకు సంబంధించిన సీన్లన్నీ చికాకు పుట్టించేస్తాయి. ఒకే సినిమాలో ఇంత వైరుధ్యం చూసి ఆశ్చర్యం కలగక మానదు. ఎమోషనల్ సీన్లలో దర్శకుడు చూపించిన పరిణతిని మిగతా సన్నివేశాల్లో కూడా చూపించి ఉంటే.. వాటిని ఫిల్లింగ్ సీన్లలో పేర్చేసి ఉండకపోతే 'దీవానా' తెలుగులో వచ్చిన బెస్ట్ లవ్ స్టోరీల్లో ఒకటిగా నిలిచేది. ఐతే ఈ లోపం ఉన్నా సరే.. 'దీవానా' ఒక లుక్కేయడానికి ఢోకా లేని సినిమానే. ఇందులో కొన్ని సన్నివేశాలకు కదిలిపోని ప్రేక్షకుడు ఉండడంటే అతిశయోక్తి కాదు.

మిగతా జానర్లతో పోలిస్తే లవ్ స్టోరీల్లో కొత్తదనం చూపించడం అంత తేలికైన విషయం కాదు. అమ్మాయిని తొలి చూపులోనే చూసి హీరో మైమరిచిపోవడం దగ్గర్నుంచి ప్రతి సీన్ ఏదో ఒక సినిమాలో చూసిన ఫీలింగే కలిగిస్తుంది లవ్ స్టోరీల్లో. ఇక ప్రేమకథలకు కాన్ఫ్లిక్ట్ పాయింట్ క్రియేట్ చేయడం కూడా ఒక పెద్ద సవాలే. ఐతే ఇందులో ప్రేమకథకు అడ్డుగోడగా నిలిచే పాయింట్ పూర్తిగా కొత్తది అని చెప్పలేం కానీ.. అదేంటో తెలిసినపుడు ప్రేక్షకులు విస్మయానికి గురై కాసేపు నోరెళ్లబెట్టి చూడడం మాత్రం. అప్పటిదాకా ఒకలా నడుస్తున్న సినిమా మీద.. ఆ సన్నివేశం చూడగానే పూర్తిగా అభిప్రాయమే మారిపోతుంది. సినిమా స్వరూపం కూడా మారిపోయి అక్కడ్నుంచి పైన చెప్పుకున్నట్లు వేరే కొత్త చిత్రమేదో చూస్తున్న ఫీలింగ్ కలుగుతుంది. పూర్తిగా ఎమోషనల్ గా ఈ సినిమాను నడిపిస్తే ప్రేక్షకులకు భారం అయిపోతుందనో ఏమో.. హీరో ఫ్రెండ్స్ బ్యాచ్ అల్లరి.. గొడవలతో వేరే ట్రాక్ నడిపించాడు. కానీ అవి ప్రేక్షకులకు వినోదాన్ని పంచకపోగా.. అసహనాన్ని కలిగిస్తాయి. హీరో వెళ్లి అవతలి గ్యాంగుతో గొడవలు పడడం... అవతలి గ్యాంగ్ వీళ్ల మీద గొడవకు రావడం.. ఇలాంటి రిపీటెడ్ సీన్లతో ప్రేక్షకులను విసిగించాడు దర్శకుడు.

మరోవైపు ప్రేమకథలో ట్విస్టు బయటపడే వరకు వచ్చే సన్నివేశాలు కూడా అంతంతమాత్రంగానే సాగుతాయి. హీరోయిన్ కోసం హీరో వేసే వేషాలు.. ప్రపంచాన్ని మరిచిపోయి ప్రేమ ప్రేమ అంటూ అతను వెర్రెత్తిపోయే సీన్లు ఒక 'నిబ్బా' లవ్ స్టోరీ చూస్తున్న ఫీలింగ్ కలిగిస్తాయి.

కానీ ఈ మైనస్సులను కవర్ చేసేలా ప్రేమకథలో.. కుటుంబ సన్నివేశాల్లోని ఎమోషనల్ యాంగిల్ ప్రేక్షకులను కట్టిపడేస్తుంది. ఇంటర్వెల్ దగ్గర్నుంచి కథానాయికతో ముడిపడ్డ సన్నివేశాలన్నీ కదిలించేస్తాయి. అలాగే తండ్రి పడే కష్టం గురించి హీరో కళ్లు తెరిపించే ఒక సన్నివేశం.. దాని ఫాలోఅప్ సీన్లు కూడా ప్రేక్షకుల గుండెల్ని తడి చేస్తాయి. ఇక క్లైమాక్స్ అయితే భావోద్వేగాలను పతాక స్థాయికి తీసుకెళ్తుంది. మిగతా సినిమా అంతా ఒకెత్తయితే.. క్లైమాక్సులో హీరో చెప్పే ఒక డైలాగ్ మరో ఎత్తు. సినిమాలో ఉన్న మైనస్సులన్నింటినీ ఆ ఒక్క డైలాగ్ కవర్ చేస్తుంది. ఐతే సినిమాలో ఎమోషనల్ సీన్లను మరీ లాగకుండా.. కొంచెం షార్ట్ చేసి ఉండొచ్చు అనే ఫీలింగ్ కలుగుతుంది. ఒక ఎపిక్ లవ్ స్టోరీ కాగల లక్షణాలు 'దీవానా'లో ఉన్నప్పటికీ.. వినోదం కోసం పెట్టిన ఫిల్లింగ్ సీన్ల వల్ల దీని అనుభూతి తగ్గి ఒక మోస్తరు స్థాయిలో నిలబడుతుంది. యూత్ మాత్రమే కాక కుటుంబ ప్రేక్షకులు కూడా కనెక్ట్ అయ్యే అంశాలు 'దీవానా'లో ఉన్నాయి.

నటీనటులు: హర్షిత్ రెడ్డి టాలెంట్ ఏంటో అతను చేసిన వెబ్ ఫిలిమ్స్.. సిరీసుల్లోనే చూశాం. ఇప్పుడు బిగ్ స్క్రీన్ మీద కూడా తన ప్రతిభను చాటుకున్నాడు. అచ్చమైన పక్కింటి కుర్రాడి పాత్రలో అతను ఒదిగిపోయే తీరు భలే ఉంటుంది. సినిమాలో తన పాత్ర కొన్నిసార్లు లవబుల్ గా ఉంటూ.. కొన్నిసార్లు చికాకు పెట్టి.. అంతిమంగా భావోద్వేగాలను పతాక స్థాయికి తీసుకెళ్తుంది. పూర్తిగా క్లోజప్ లో సాగే క్లైమాక్స్ సీన్లో అతను అద్భుతంగా హావభావాలు పలికించాడు. డైలాగులు కూడా బాగా చెప్పాడు. హీరోయిన్ స్నేహ మణిమేఘలై కూడా బాగా చేసింది. సగం సినిమా వరకు ఒక కోణంలో నడిచే తన పాత్ర.. తర్వాత ఊహించని టర్న్ తీసుకుని ప్రేక్షకులను ఆశ్చర్యపరుస్తుంది. ఇలాంటి పాత్రను ఒప్పుకున్నందుకు ఆమెను అభినందించాలి. నరేష్ తండ్రి పాత్రలో గొప్పగా నటించాడు. తల్లి పాత్రలో ఝాన్సీ ఓకే. వేణు యల్దండి.. జీవన్.. రఘు కారుమంచి చిన్న చిన్న పాత్రల్లోనే మెప్పించారు. హీరో మిత్ర బృందంలో కనిపించిన ఆర్టిస్టులు బాగా చేశారు.

సాంకేతిక వర్గం: 'దీవానా'లో సాంకేతిక నిపుణుల పనితీరు ఆకట్టుకుంటుంది. ఈశ్వర్ చంద్ బీజీఎం చాలా బాగుంది. ఎమోషనల్ సీన్లలో మంచి అనుభూతి కలగడానికి స్కోర్ కూడా ఒక కారణం. ఈశ్వర్ పాటలు పర్వాలేదు. వంశీ పచ్చిపులుసు ఛాయాగ్రహణం నీట్ గా సాగింది. పతాక సన్నివేశాలను క్లోజప్స్ మీద నడిపించిన తీరు ఆకట్టుకుంటుంది. దాని వల్ల ఎమోషన్లు మరింత బాగా పండాయి. నిర్మాణ విలువలు సినిమాకు అవసరమైన స్థాయిలో ఉన్నాయి. రచయిత–దర్శకుడు శ్రీకాంత్ సంగిశెట్టి అరంగేట్రంలో తన ముద్ర వేశాడు. డిఫరెంట్ పాయింట్ రాసుకుని దాన్ని ఎగ్జిక్యూట్ చేసిన తీరు ఆకట్టుకుంటుంది. ఎమోషనల్ సీన్ల వరకు రైటింగ్–టేకింగ్ రెండూ వేరే లెవెల్ అనిపిస్తాయి. కానీ మిగతా సన్నివేశాల్లో మాత్రం శ్రీకాంత్ ఆ ప్రమాణాలను అందుకోలేకపోయాడు. ఓవరాల్ గా రైటర్–డైరెక్టర్ గా శ్రీకాంత్ కు మంచి మార్కులే పడతాయి.

చివరగా: దీవానా.. టచింగ్ లవ్ స్టోరీ

రేటింగ్ – 2.75/5

Edited, Printed, Published and Owned by NASREEN KHAN , Printed at M/s DATTASAI GRAPHICS :1-1-651/8, Gandhi Nagar, Hyderabad-500 080
Published from H.No.1-7-137, Flat 402, Vijaysai Apartments, Zamistanpur, Musheerabad, Hyderabad- 20, (Telangana) Editor:Nasreen Khan, Ph : 040-27602786, Cell : 965243981 .R.N.I.No.TELTEL/2013/51844