ప్రజా
రిపబ్లిక్
ప్రతి అక్షరం ప్రజల కోసం

స్మార్ట్ ఎడిషన్
EVENING 6 PM

సంపుటి (Volume): 1 + సంచిక (Issue): 153 + Published From: నంద్యాల (Nandyal) + పేజీలు 2 + https:www.prajarepublic.com + వెల - 1/- | బుధవారం 08 జనవరి 2025

RNI No: APTEL/2023/87888 | Andhrapradesh, Telangana, Kurnool, Vijayawada, Vishakapatnam, Tirupati, Ananthapuram, Rajamahedravaram, Guntur, Nellore, Srikakulam, Thadepalledudem, Kadapa, Ongole

ప్రపంచానికి తలమానికంగా డేటా సిటీ
:మంత్రి నారా లోకేశ్

ఆంధ్రప్రదేశ్ రాష్ట్రానికి ప్రధాని నరేంద్ర మోదీ రూ.2 లక్షల కోట్ల విలువైన ప్రాజెక్టులు ఇస్తున్నారని మంత్రి నారా లోకేశ్ తెలిపారు.

విశాఖ, జనవరి 8, (రిపబ్లిక్ న్యూస్): రాష్ట్రానికి ప్రధాని నరేంద్ర మోదీ రూ.2 లక్షల కోట్ల విలువైన ప్రాజెక్టులు ఇస్తున్నారని మంత్రి నారా లోకేశ్ అన్నారు. విశాఖలో డీప్క్ ఆధ్వర్యంలో నిర్వహించిన ఆంధ్రప్రదేశ్ డిజిటల్ టెక్నాలజీ సదస్సులో ఆయన పాల్గొని మాట్లాడారు. ఒక్క కియా పరిశ్రమ రాయలసీమ ముఖచిత్రాన్నే మార్చిందన్నారు.డేటా సిటీ ప్రపంచానికి తలమానికంగా రూపుదిద్దుకోనుందని లోకేశ్ పేర్కొన్నారు. డ్రోన్ల టెక్నాలజీనిసహాయ కార్యక్రమాల్లోనూ వినియోగిస్తున్నట్లు వివరించారు. రతన్ టాటా మంచి దార్శనికుడని.. దేశ పురోగతి కోసం పరితపించేవారన్నారు.

మహా కుంభమేళాకు
బయల్దేరిన శ్రీవారి కల్యాణ రథం

యూపీలోని ప్రయాగ్ రాజ్లో జరగనున్న మహా కుంభమేళా కు తిరుమల నుంచి శ్రీవారి కల్యాణ రథం బయల్దేరింది.

తిరుమల, జనవరి 8, (రిపబ్లిక్ న్యూస్): యూపీలోని ప్రయాగ్జ్లో జరగనున్న మహా కుంభమేళా కు తిరుమల నుంచి శ్రీవారి కల్యాణ రథం బయల్దేరింది. కల్యాణ రథానికి తితిదే ఛైర్మన్ బీఆర్ నాయుడు, అదనపు ఈవో వెంకయ్య చౌదరి పూజలు చేశారు. జనవరి 13 నుంచి ఫిబ్రవరి 26 వరకు కుంభమేళా జరగనుంది.కల్యాణ రథం బయల్దేరిన సందర్భంగా బీఆర్ నాయుడు మీడియాతో మాట్లాడారు. యూపీ ప్రభుత్వం కేటాయించిన 2.5 ఎకరాల స్థలంలో శ్రీవారి నమూనా ఆలయం ఏర్పాటు చేశామన్నారు. 170 మంది సిబ్బందితో ఆ ఆలయంలో తిరుమల త-రహాలో అన్ని కైంకర్యాలు నిర్వహిస్తామని చెప్పారు. ఉత్తరాది భక్తులకు స్వామి వారి ఆర్జిత సేవలను తిలకించే భాగ్యం కల్పిస్తామని తెలిపారు. జనవరి 18, 26.. ఫిబ్రవరి 3, 12 తేదీల్లో శ్రీవారి కల్యాణోత్సవం నిర్వహిస్తామని వివరించారు. కుంభమేళాను దిగ్విజయం చేసేందుకు అందరూ సహకరించాలని కోరారు.

ఏసీబీ విచారణ.. కేటీఆర్ వెంట
న్యాయవాది వెళ్లేందుకు హైకోర్టు అనుమతి

ఏసీబీ విచారణకు మాజీ మంత్రి కేటీఆర్ వెంట న్యాయవాదిని తీసుకెళ్లేందుకు తెలంగాణ హైకోర్టు అనుమతి ఇచ్చింది.

హైదరాబాద్, జనవరి 8, (రిపబ్లిక్ న్యూస్): ఏసీబీ విచారణకు మాజీ మంత్రి కేటీఆర్ వెంట న్యాయవాదిని తీసుకెళ్లేందుకుతెలంగాణ హైకోర్టు అనుమతి ఇచ్చింది. కేటీఆర్ దాఖలు చేసిన లంచ్మోషన్ పిటిషన్పై ఉన్నత న్యాయస్థానంలో వాదనలు జరిగాయి. తొలుత పిటిషనర్ తరపు న్యాయవాది ప్రభాకర్రావు వాదనలు వినిపిస్తూ కేటీఆర్ తో సహా న్యాయవాదిని ఏసీబీ విచారణకు అనుమతించాలని కోరారు. డిజేబుల్ డిస్టెన్స్లో ఉండేలా అనుమతి ఇవ్వాలని కోరారు. గతంలో సుప్రీంకోర్టు సైతం ఓ కేసులో లాయర్ అనుమతికి తీర్పు వెలువరించిందని తెలిపారు.ఏసీబీ తరపున అదనపు అడ్వొకేట్ జనరల్ తేరా రంజిత్ రెడ్డి వాదనలు వినిపిస్తూ న్యాయవాదిని అనుమతించవద్దని కోర్టును కోరారు. లాయర్ను అనుమతిస్తే తప్పేంటని న్యాయమూర్తి ప్రశ్నించారు. నిందితుడు, అధికారి ఒక గదిలో ఉంటే వాళ్లు కనిపించే దూరంలో న్యాయవాది మరో గదిలో ఉంటారని చెప్పారు. కేటీఆర్ వెంట వెళ్లే న్యాయవాది పేరు చెప్పాలని న్యాయమూర్తి సూచించారు. ముగ్గురి పేర్లు చెప్పాలని.. వారిలో ఒకరు ఆయన వెంట వెళ్లాలని ఆదేశించారు. దర్యాప్తు అధికారి, పిటిషనర్ కనిపించే విధంగా ఏసీబీ కార్యాలయంలో ఏర్పాట్లు ఉన్నాయా అని ఏఏజీని హైకోర్టు ప్రశ్నించింది. అనంతరం తదుపరి విచారణను సాయంత్రం 4 గంటలకు వాయిదా వేసింది.

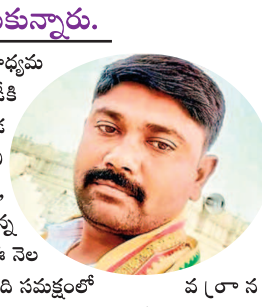
ఏపీలో ఇంటర్ ఫస్టియర్ పబ్లిక్ పరీక్షలుండవు
: ఇంటర్ బోర్డు కార్యదర్శి కృతికా శుక్లా

ఇంటర్ విద్యలో కీలక సంస్కరణలకు ఏపీ ప్రభుత్వం సిద్ధమవుతోంది. దీనికి సంబంధించిన పలు ప్రతిపాదనలు సిద్ధం చేసినట్లు ఇంటర్ బోర్డు కార్యదర్శి కృతికా శుక్లా తెలిపారు.

అమరావతి, జనవరి 8, (రిపబ్లిక్ న్యూస్): ఇంటర్ విద్యలో కీలక సంస్కరణలకు ఏపీ ప్రభుత్వం సిద్ధమవుతోంది. దీనికి సంబంధించిన పలు ప్రతిపాదనలు సిద్ధం చేసినట్లు ఇంటర్ బోర్డు కార్యదర్శి కృతికా శుక్లా తెలిపారు. ఈ మేరకు నిర్వహించిన మీడియా సమావేశంలో ఆమె వెల్లడించారు. ఇంటర్ విద్యలో సంస్కరణలపై విద్యార్థులు, తల్లిదండ్రులు, విద్యావేత్తల నుంచి సలహాలు ఆహ్వానిస్తున్నట్లు చెప్పారు. "చాలా ఏళ్లుగా ఇంటర్ విద్యలో సంస్కరణలు జరగలేదు. జాతీయ కరికులం చట్టాన్ని అనుసరించి సంస్కరణలు చేపడుతున్నాం. సైన్స్, ఆర్ట్స్, భాషా సబ్జెక్టుల్లో సంస్కరణలు అమలు చేస్తాం. 2024- 25 నుంచి పదో తరగతిలో ఎన్సీఈఆర్టీ పాఠ్యపుస్తకాలు ప్రవేశపెట్టారు. 2025-26 ఇంటర్ ప్రథమ సంవత్సరంలో ఎన్సీఈఆర్టీ పాఠ్య పుస్తకాలు ప్రవేశపెడతాం. దీంతో నీట్, జేఈఈ వంటి జాతీయస్థాయి పోటీ పరీక్షలకు సులభమవుతుంది. 15 రాష్ట్రాల్లో ఎన్సీఈఆర్టీ పాఠ్యపుస్తకాలను ఇంటర్లో ప్రవేశపెట్టారు. సిలబస్ సంస్కరణ, నూతన సబ్జెక్ట్ కాంబినేషన్లకు ప్రతిపాదనలు చేస్తున్నాం. పరీక్షల మార్కుల కేటాయింపు విధానంలో సంస్కరణలు తెస్తాం. ఇందులో భాగంగా ఇంటర్ మొదటి సంవత్సర పబ్లిక్ పరీక్షలు తొలగిస్తాం. ఆయా కళాశాలలు అంతర్గతంగా ప్రథమ సంవత్సర పరీక్షలు నిర్వహిస్తాయి. సీబీఎస్ఈ విధానంలో ముందుకెళ్తాం. ఇంటర్ ద్వితీయ సంవత్సరం పరీక్షలనే బోర్డు నిర్వహిస్తుంది. ఈ నెల 26 లోగా సంస్కరణలపై సలహాలు, సూచనలు పంపాలి. ఇంటర్ బోర్డు వెబ్సైట్లో అందుబాటులో ప్రతిపాదిత సంస్కరణల వివరాలు ఉంచాం" అని కృతికా శుక్లా తెలిపారు.

వర్రా రవీందర్రెడ్డిని కస్టడీకి తీసుకున్న పోలీసులు

వైకాపా సామాజిక మాధ్యమ కార్యకర్త వర్రా రవీందర్రెడ్డిని పులివెందుల పోలీసులు 2 రోజుల కస్టడీకి తీసుకున్నారు.



కడప, జనవరి 8, (రిపబ్లిక్ న్యూస్): వైకాపా సామాజిక మాధ్యమ కార్యకర్త వర్రా రవీందర్రెడ్డిని పులివెందుల పోలీసులు 2 రోజుల కస్టడీకి తీసుకున్నారు. కడప జైలు నుంచి ఆయన్ను రిమ్స్కు తీసుకెళ్లారు. అక్కడ వైద్య పరీక్షల అనంతరం కడప సైబర్ క్రైమ్ పీఎస్లో వర్రా రవీందర్రెడ్డిని విచారించనున్నారు.సీఎం చంద్రబాబు , ఉపముఖ్యమంత్రి పవన్ కల్యాణ్ , మంత్రులు లోకేశ్ , అనితలపై అసభ్యకరమైన పోస్టులు పెట్టిన వర్రా వెనకున్న కుట్రదారులను గుర్తించేందుకు పోలీసులు విచారణ ముమ్మరం చేశారు. ఈ నెల 8, 9 తేదీల్లో ఉదయం 9 నుంచి సాయంత్రం 5 గంటల వరకు న్యాయవాది సమక్షంలో వర్రాను విచారించవచ్చునని కడప 4వ అదనపు జిల్లా కోర్టు మంగళవారం అనుమతి ఇచ్చింది. ఈ మేరకు బుధవారం వర్రాను కడప కేంద్ర కారాగారం నుంచి అదుపులోకి తీసుకున్నారు. ఐటీ, అట్రాసిటీ చట్టాల కింద నవంబరు 8న వర్రాతోపాటు సజ్జల భార్గరెడ్డి, అర్జున్రెడ్డిలపై కేసు నమోదు కాగా, ఏ-1గా ఉన్న వర్రాను నవంబరు 11న అరెస్టు చేశారు. భార్గవరెడ్డి సూచనల మేరకే తెదేపా, జనసేన, కాంగ్రెస్ పార్టీల నాయకులపై అసభ్యకర పోస్టులు పెట్టినట్లు పోలీసులకు ఇచ్చిన వాంగ్మూలంలో వర్రా పేర్కొన్నారు.

printed and published by B.Nagendra on behaly of m/s bojja publications # 14-73, Nelliveedhi, Nandyal District, Nadyal printed at Shop No:26, Sri Nidhi Tiffen Centere Opp, Srinivasa Complex, Nandyal (Dist) AP. pin-code - 518501. EDITOR: B.NAGENDRA, RNI No: RNI No:/2023/87888 Phone No: +91 99488 14188, Email id: prajarepublic@gmali.com

నన్ను నేను సాన పెట్టుకున్న వజ్రాన్ని: బాలకృష్ణ

'డాకు మహారాజ్' ప్రీ రిలీజ్ ఈవెంట్ డాలస్ వేదికగా ఘనంగా జరిగింది. ఆ ఈవెంట్ లో బాలకృష్ణ మాట్లాడుతూ అభిమానులకు ధన్యవాదాలు తెలిపారు.

'డాకు మహారాజ్' అంటూ ఈ సంక్రాంతికి సందడి చేసేందుకు సిద్ధమయ్యారు బాలకృష్ణ. బాబీ దర్శకత్వంలో బాలకృష్ణ నటించిన ఈ మాస్ యాక్షన్ థ్రిల్లర్ జనవరి 12న విడుదల కానుంది. ఈనేపథ్యంలో ఇటీవల డాలస్ వేదికగా ప్రీ రిలీజ్ ఈవెంట్ను నిర్వహించారు. అందులో బాలకృష్ణ మాట్లాడుతూ.. అభిమానుల దీవెనల వల్లే తాను ఈ స్థాయిలో ఉన్నట్లు చెపా- ఎరు. "నేను చలనచిత్ర పరిశ్రమకు వచ్చి 50 ఏళ్లు పూర్తయింది. ఇది ప్రపంచ రికార్డు. ఇప్పటివరకు హీరోగా ఎవరూ 50ఏళ్లు రాణించలేకపోయారు. ఇండస్ట్రీలోని కొందరు హీరోలు కొంతకాలం కథానాయకులుగా చేసి.. తర్వాత క్యారెక్టర్ రోల్స్కు పరిమితమ- య్యారు. కానీ, హీరోగా 50 ఏళ్లు పూర్తి చేసుకున్న ఘనత నాకు దక్కింది. దీనికి ఆ దేవుడి ఆశీస్సులతో పాటు తల్లిదండ్రులు, ప్రేక్షకుల దీవెనలే కారణం. నందమూరి తారక రామారావు సూర్యుడితో సమానం. ఎలాంటి సినిమాల్లోనైనా తన పాత్రకు జీవం పోసేవారు. ప్రపంచవ్యాప్తంగా గుర్తింపు తెచ్చుకున్నారు. ఆయనే నాకు స్ఫూర్తి. ఆయన్ని అనుసరిస్తూ నన్ను నేను సాన పెట్టుకొని వజ్రంలా తయారయ్యాను. ఎంతోమంది విమర్శలు కురిపించినా నేను పట్టించుకోలేదు. నాకు ఆధ్యాత్మిక భావం ఎక్కువ. ఆ భగవంతుడే నన్ను నడిపిస్తాడని ముందుకుపోతుంటా. నేను సినిమాల్లోకి వచ్చిన మొదటిరోజు మా నాన్నగారు బొట్టు పెట్టి దీవించారు. అప్పటినుంచి ఎన్నో సినిమాలు చేస్తూ వస్తున్నాను. ఎన్నో జానర్లలో నటించాను. ఫస్ట్ ఇండియన్ సోషియో ఫాంటసీగా ఆదిత్య 369 రూపొందింది. త్వరలోనే ఆదిత్య 369కు సీక్వెల్ కూడా చేయనున్నా". "వయసు పెరుగుతున్నకొద్దీ సినిమాల గురించి, పాత్రల గురించి లోతుగా తెలుసుకుంటున్నా. నా సొంతంగా నేను నిర్ణయాలు తీసుకునే స్థాయికి ఎదిగాను. 1986లో నేను నటించిన 7 సినిమాలు రిలీజైతే అందులో 6 సినిమాలు 50 రోజుల పండగ చేసుకున్నాయి. ఒక చిత్రం 100 రోజులు ఆడింది. చరిత్ర సృష్టించాలన్నా మేమే.. దాన్ని తిరగరాయాలన్నా మేమే.. మళ్లీ అలానే సినిమాలు చేస్తాను. ఇటీవల నేను నటించిన మూడు సినిమాలూ సూపర్ హిట్గా నిలిచాయి. ఇప్పుడు రెండో ఇన్నింగ్స్ ప్రారంభమైంది. అందరి సహాయసహకారాల వల్లే నేను ఈ స్థాయికి వచ్చాను. 'ఆదిత్య 369'లో ఓ పాత్ర నుంచి పుట్టిన కథే 'డాకు మహారాజ్. మంచి సందేశాత్మక సినిమాలు ఇవ్వాల్సిన బాధ్యత నాపై ఉంది. సినిమా అంటే సమష్టి కృషి. నేను ఏ సినిమా చేసినా.. నా అభిమానులను దృష్టిలో పెట్టుకుంటాను. ఓటీటీలు, సోషల్ మీడియాల్లో పోటీతత్వం పెరిగింది. అలాంటి వాటన్నింటికీ సవాలుగా నిలబడింది బాలకృష్ణ మాత్రమే. తెలుగు సినిమాకు పోటీ లేదు. మనం ప్రపంచస్థాయికి ఎదిగాం" అని అన్నారు.

ఎమర్జెన్సీ.. సెన్సార్ కట్స్పై స్పందించిన కంగన

బాలీవుడ్ నటి, ఎంపీ కంగనా రనౌత్ స్వీయ దర్శకత్వంలో తెరకెక్కిన చిత్రం 'ఎమర్జెన్సీ'. ఈ సినిమా సెన్సార్ కట్స్ను ఉద్దేశించి కంగన తాజాగా స్పందించారు.

బాలీవుడ్ నటి, ఎంపీ కంగనా రనౌత్ స్వీయ దర్శకత్వంలో తెరకెక్కిన చిత్రం 'ఎమర్జెన్సీ'. జనవరి 17న ఇది విడుదల కానుంది. ఈ సినిమా ప్రమోష- న్లో భాగంగా తాజాగా ఇచ్చిన ఇంటర్వ్యూలో ఆమె సెన్సార్ కట్స్ను ఉద్దేశించి మాట్లాడారు. సెన్సార్ కట్స్ వల్ల తమ సినిమాపై ఎలాంటి ప్రభావం ఉండదని అన్నారు. "ఎమర్జెన్సీ నాటి పరిస్థితులను ప్రజల కళ్లకు కట్టినట్లు చూపించాలనే ఉద్దేశంతోనే నేను ఈ చిత్రాన్ని రూపొందించాను. సినిమా ఫుల్వెర్షన్ నాకెంతో నచ్చింది. ఫుల్ వెర్షన్ను ప్రేక్షకులకు చూపించాలనుకున్నా. కాకపోతే తాజా పరిణామాల వల్ల సెన్సార్ కట్స్ పడ్డాయి. దానివల్ల ఎలాంటి సమస్య లేదు. ఎందుకంటే, మేము ఎవరినో విమర్శించడానికి ఈ సినిమా చేయలేదు. ఇది అలాంటి సినిమా కాదు. చరిత్రకు సంబంధించిన కొన్ని ఎపిసోడ్స్ను వాళ్లు పూర్తిగా తొలగించేశారు. నిజం చెప్పాలంటే అది నా సినిమాపై ఎలాంటి ప్రభావాన్ని చూపించదు. కథ, ఇందులోని సందేశం ఎక్కడా చెక్కుచెదరలేదు" అని తెలిపారు. సెన్సార్ నిర్ణయాన్ని తాను స్వాగతిస్తున్నట్లు చెప్పారు. ఇందులో జయప్రకాశ్ నారాయణ్ పాత్రలో నటించారు అనుపమ్ ఖేర్. తన పాత్ర గురించి ఆయన మాట్లాడుతూ.. కంగన ఎంతో రీసెర్చ్ చేసినట్లు చెప్పారు. "నా పాత్ర గురించి నేను పెద్దగా రీసెర్చ్ చేయలేదు. కంగననే అన్ని విషయాల గురించి పూర్తిస్థాయిలో పరిశోధన చేశారు. రాజకీయ అంశంపై తీసిన అత్యుత్తమ చిత్రాలలో ఇది ఒకటని నమ్ముతున్నా. వివాదాలన్నీ పక్కనపెట్టి ప్రేక్షకులు దీనిని వీక్షించాలని కోరుకుంటున్నా" అని అన్నారు. మాజీ ప్రధాని ఇందిరాగాంధీ రాజకీయ జీవితం ఆధారంగా తెరకెక్కుతున్న చిత్రం 'ఎమర్జెన్సీ. కంగనా రనౌత్ కథానాయిక. అనుపమ్ ఖేర్, మహిమా చౌదరి కీలకపాత్రలు పోషించారు. వాస్తవానికి ఈ చిత్రం సెప్టెంబర్ 6న విడుదల కావాల్సిఉంది. చిత్రంలో తమని తక్కువగా చూపించారని.. విడుదలను అడ్డుకోవాలని ఒక వర్గం మధ్యప్రదేశ్ న్యాయస్థానాన్ని సంప్రదించింది. దీనిపై విచారణ జరిపిన కోర్టు.. వారి వాదనలను పరిగణలోకి తీసుకోవాలని సెన్సార్ బోర్డుకు సూచించింది. ఈ క్రమంలోనే చిత్ర బృందానికి సెన్సార్ బోర్డు కొన్ని సూచనలు సూచించింది. వివాదాలకు దారితీసేలా ఉన్న పలు సన్నివేశాలను తొలగించింది.

రిపబ్లిక్ సినిమా CINEMA

విశాల్‌కు ఏమైంది.. వివరంగా చెప్పిన ఖుష్బూ

విశాల్ ఆరోగ్యంపై ఖుష్బూ ఓ ఇంటర్వ్యూలో మాట్లాడారు. ఆయన కోలుకుంటున్నారని తెలిపారు. ఆందోళన చెందొద్దన్నారు.

ఇటీవల విశాల్‌కు సంబంధించిన ఓ వీడియో వైరల్ గా మారిన విషయం తెలిసిందే. 'మదగజరాజ' ఈవెంట్లో ఆయన వణుకుతూ కనిపించారు. దీంతో ఆయనకు ఏమైందోనని అభిమానులు తీవ్ర ఆందోళనకు గురయ్యారు. ఆయన జ్వరంతో బాధపడుతున్నట్లు టీమ్ చెప్పినప్పటికీ కొందరు ఆయన ఆరోగ్యంపై వాకబు చేస్తూనే ఉన్నారు. ఈక్రమంలోనే తాజాగా నటి ఖుష్బూ ఓ ఇంటర్వ్యూలో మాట్లాడుతూ.. విశాల్ ఆరోగ్యంపై స్పష్టతనిచ్చారు."విశాలు దిల్లీలో ఉన్నప్పుడే జ్వరం వచ్చింది. ఆ విషయం ఎవరికీ తెలియదు. కానీ, 'మదగజరాజ' సినిమా 11 ఏళ్ల తర్వాత రిలీజ్ అవుతుందని అనారోగ్యాన్ని సైతం లెక్క చేయకుండా ఈవెంట్కు వచ్చారు. ఆ రోజు విశాల్ డెంగీ ఫీవర్తో బాధపడుతున్నారు. జ్వరంతో ఎందుకు వచ్చారని అడిగాను. '11 ఏళ్ల తర్వాత ఇది ప్రేక్షకుల ముందుకువస్తోంది. దీనికి కచ్చితంగా రావాలనుకున్నాను' అని చెప్పారు. 103 డిగ్రీల జ్వరం కారణంగా వణికిపోయారు. ఆ ఈవెంట్ పూర్తికాగానే మేం విశాల్ను ఆసుపత్రికి తీసుకెళ్లాం. ఇప్పుడు కోలుకుంటున్నారు. ఎవరూ కంగారుపడాల్సిన అవసరం లేదు" అని నటి చెప్పారు. కొంతమంది యూట్యూబర్స్ వ్యూస్ కోసం విశాల్ ఆరోగ్యంపై తప్పుడు వార్తలు రాస్తున్నారని ఆమె అసహనం వ్యక్తంచేశారు. సెలబ్రిటీల విషయంలో నిజానిజాలు తెలుసుకోకుండా తేలికగా వదంతులు రాసేస్తారన్నారు. 'మదగజరాజ' కోసం విశాల్ ఎంతో కష్టపడ్డారని తెలిపారు. ఇక విశాల్తో తనకున్న అనుబంధం గురించి ఖుష్బూ మాట్లాడుతూ.. "మేమిద్దరం కలిసి వర్క్ చేయలేదు. అయినా మేం చాలా క్లోజ్ ఉంటాం. మొదటిసారి మేం ఒక పార్టీలో కలిశాం. ఆ తర్వాత ఇద్దరి మధ్య మంచి అనుబంధం ఏర్పడింది. విశాల్ నటించిన కొన్ని సినిమాలు నాకు చాలా ఇష్టం. టాలెంటెడ్ హీరో. తనకు సినిమాలపై ఎంతో ఆసక్తి ఉంది. మిగతా హీరోలతో మాట్లాడేటప్పుడు వాళ్లను 'మీరు' అని పిలుస్తాను. కానీ, విశాల్తో మాత్రం సరదాగా మాట్లాడతాను" అని చెప్పారు. విశాల్ హీరోగా సుందర్.సి దర్శకత్వంలో తెరకెక్కిన చిత్రమే 'మదగజరాజ'. అంజలి, వరలక్ష్మి శరత్ కుమార్ కథానాయికలుగా నటించారు. దాదాపు 11 ఏళ్ల తర్వాత ఈ సినిమా విడుదలవుతోంది. సంక్రాంతి కానుకగా జనవరి 12న ప్రేక్షకుల ముందుకురానుంది. ఈ నేపథ్యంలో ఆదివారం సాయంత్రం చెన్నైలో ఈవెంట్ నిర్వహించారు. ఇందులో విశాల్, ఖుష్బూ, సుందర్.సితోపాటు చిత్ర సంగీత దర్శకుడు విజయ్ ఆంటోనీ పాల్గొన్నారు. సినిమా విశేషాలు పంచుకున్నారు.

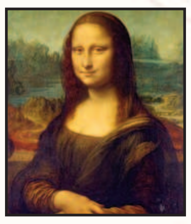
చరిత్రలో నేటి ప్రత్యేకత

- 1642: ప్రముఖ భౌతిక శాస్త్రవేత్త, గణితజ్ఞుడు, భౌగోళిక శాస్త్రజ్ఞుడు, తత్వవేత్త గెలీలియో గెలీలి మరణం
- (జ.1564). 1942: మోటార్ న్యూరాన్ సంబంధిత
- వ్యాధితో అంగుళమైనా కదలలేని స్థితిలో ఉన్న ప్రసిద్ధ భౌతిక శాస్త్రవేత్త, స్టీఫెన్ విలియం హాకింగ్ జననం. (చిత్రంలో)
- 1962: లియోనార్డో డావిన్సీ అద్భుతసృష్టి 'మోనాలిసా' పెయింటింగ్‌ను అమెరికాలో తొలిసారి ప్రదర్శనకు పెట్టారు. 1975: తెలుగు, తమిళ, హిందీ
- సినిమాలకు సంగీత దర్శకుడు హేరిస్ జైరాజ్ జననం. 1983: తెలుగు సినిమా నటుడు త- రుణ్ జననం. 1987: భారత మాజీ క్రికెట్ క్రీడాకారుడు నానా జోషి మరణం. (జ.1926) 1994: కంచి కామకోటి పీఠము జగద్గురు పరంపరలో 68వ వారు చంద్రశేఖరేంద్ర సరస్వతి స్వామి మరణం. (జ.1894)

గెలీలియో గెలీలి

స్టీఫెన్ విలియం హాకింగ్

లియోనార్డో డావిన్సీ

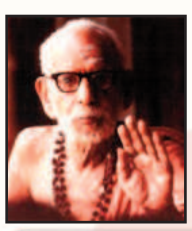


'మోనాలిసా' పెయింటింగ్

హేరిస్ జైరాజ్

తరుణ్

నానా జోషి



చంద్రశేఖరేంద్ర సరస్వతి స్వామి

రిపబ్లిక్ స్పోర్ట్స్ SPORTS

టీమిండియా ప్రదర్శనపై త్వరలో బీసీసీఐ రివ్యూ.. వారిపై చర్యలు లేనట్లేనా..?

ఇటీవల బోర్డర్ గావస్కర్ ట్రోఫీని టీమ్ ఇండియా కోల్పోవడంపై బీసీసీఐ రివ్యూ మీటింగ్ నిర్వహించనున్నట్లు సమాచారం.

బోర్డర్ గావస్కర్ ట్రోఫీలో టీమ్ ఇండియా పేలవ ప్రదర్శనతో దారుణంగా విఫలమైంది. 1-3 తేడాతో సిరీస్ను కోల్పోయింది. దీంతో డబ్ల్యూటీసీ ఫైనల్కు చేరే అవకాశాలు గల్లంతయ్యాయి. మ- రోవైపు సీనియర్లు రోహిత్ శర్మ, విరాట్ కోహ్లి ఆటతీరుపై విమర్శలు వెల్లువెత్తాయి. హెడ్ కోచ్ గౌతమ్ గంభీర్, అతడి సహాయక సిబ్బంది పాత్ర పైనా పలువురు ప్రశ్నలు లేవనెత్తారు. ఈనేపథ్యంలో టీమిండియా తాజా ఫలితాల పై బీసీసీఐ సమీక్ష చేపట్టనున్నట్లు సమాచారం. పలువురిపై కఠిన చర్యలకు దిగనుందని అప్పట్లో వార్తలు వచ్చాయి. అయితే.. అలాంటిదేమీ లేదని తాజా సమాచారం. బీసీసీఐ త్వరలోనే రివ్యూ మీటింగ్ ఏర్పాటుచేయనుందని.. అయితే.. కోచ్తోపాటు, సీనియర్లపైనా ఎలాంటి చర్యలు ఉండబోవని ఓ మీడియా కథనం పేర్కొంది. "అవును.. రివ్యూ మీటింగ్ ఉంటుంది. అయితే.. ఎవరినీ జట్టు నుంచి తొలగించరు. బ్యాటర్ల పేలవ ప్రదర్శనకు కోచ్పై చర్యలు తీసుకోలేం. గౌతమ్ గంభీర్ కోచ్గా కొనసాగుతాడు. అలాగే విరాట్ కోహ్లి, రోహిత్ శర్మ ఇంగ్లాండ్ సిరీస్ ఆడతారు. ప్రస్తుతం టీమ్ ఇండియా దృష్టి అంతా త్వరలో జరిగే ఛాంపియన్స్ ట్రోఫీ పైనే ఉంది' అంటూ ఓ బీసీసీఐ అధికారి చెప్పినట్లు ఆ మీడియా కథనం పేర్కొంది. టీమిండియా రెండోసారి టీ20 ప్రపంచకప్ సాధించడంలో రోహిత్ శర్మ, విరాట్ కోహ్లి ఎంతో కీలకంగా వ్యవహరించారు. ఆ తర్వాత ఫామ్నందుకోవడంలో విఫలమవుతున్నారు. ఆటగాళ్ల, జట్టు ప్రదర్శనలపై త్వరలోనే సమీక్ష జరగనున్నట్లు.. అయితే జట్టు ఓటములకు ప్రధాన కోచ్ను నిందించలేమని బీసీసీఐ భావిస్తున్నట్లు తెలుస్తోంది. మరోవైపు పాకిస్థాన్ ఆతిథ్యమిచ్చే ఛాంపియన్స్ ట్రోఫీలో రోహిత్, కోహ్లిలకు అవకాశం ఇస్తారని.. ఆ తర్వాత జూన్లో జరిగే ఇంగ్లండ్తో ఐదు టెస్టుల సిరీస్కు వీరిని కొనసాగిస్తారని తెలుస్తోంది. చాంపియన్స్ ట్రోఫీకి ముందు భారత్ ఇంగ్లండ్ తో స్వదేశంలో ఐదు టీ20లు, మూడు వన్డేలు ఆడనుంది. జూన్లో ఇంగ్లండ్తో ఐదు టెస్టుల సిరీస్ లో తలపడనుంది. ఇక ఇటీవల ముగిసిన బోర్డర్ గావస్కర్ ట్రోఫీలో రోహిత్, కోహ్లి పేలవ ప్రదర్శనతో తీవ్రంగా నిరాశపరిచిన విషయం తెలిసిందే. కోహ్లి పెర్త్ టెస్టులో సెంచరీ మినహా రాణించిందేం లేదు. ఆఫంప్ ఆవల బంతిని వేటాడే తన బలహీనతను కొనసాగిస్తూ వికెట్లు సమర్పించుకున్నాడు. ఇలా ఈ సిరీస్ లో ఎనిమిది సార్లు అతడు పెవిలియన్ బాట పట్టడం గమనార్హం. ఇక ఈ సిరీస్లో రోహిత్ ప్రదర్శన గురించి ఎంత తక్కువ చెప్పుకొంటే అంత మంచిది. అతడు ఆడిన మూడు టెస్టుల్లో చేసిన మొత్తం పరుగులు 31 మాత్రమే. మరోవైపు గంభీర్ కోచ్గా బాధ్యతలు చేపట్టిన అనంతరం టీమ్ ఇండియాకు ఆశించిన ఫలితాలు రావడం లేదు.

ఆరోగ్యం

అరటి పువ్వుతో ఆరు వంటకాలు, రుచితో పాటు ఆరోగ్యం

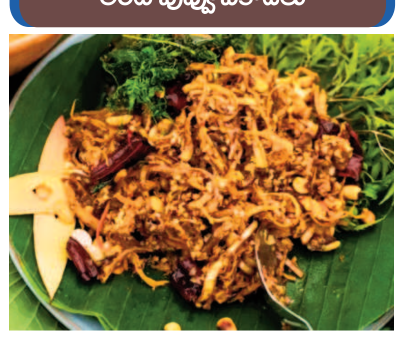
అరటి పువ్వులో ఫైబర్, విటమిన్లు, మినరల్స్ వంటి పోషక మూలకాలు పుష్కలంగా ఉంటాయి. అరటి పువ్వులతో చేసే వంటకాలు రుచితో పాటు ఆరోగ్యానికి కూడా మంచిది.

అరటి పండును చాలా మంది ఇష్టంగా, ఎక్కువగా తింటారు. అరటి పండు రుచి కమ్మగా ఉంటుంది. దీంతో... చిన్నా, పెద్దా తేడా లేకుండా అరటి పండును తింటారు. అరటి పండులో లెక్కలేనన్ని ఆరోగ్య ప్రయోజనాలు ఉన్నాయి. దీనిని పోషకాల పవర్ హౌస్ అంటారు. అయితే, అరటి పండు మాత్రమే కాదు అరటి పువ్వు కూడా ఆరోగ్య నిధి అని మీకు తెలుసా? అరటి పువ్వులో ఫైబర్, విటమిన్లు, మినరల్స్ వంటి పోషక మూలకాలు పుష్కలంగా ఉంటాయి. అరటి పువ్వులతో చేసే వంటకాలు రుచితో పాటు ఆరోగ్యానికి కూడా మంచిది. ఇవి శరీరాన్ని లోపల నుంచి రక్షిస్తాయి. దక్షిణ భారతదేశంలో అరటి పువ్వుతో రకరకాల కూరలు చేస్తారు. అవి రుచితో పాటు ఆరోగ్యానికి మంచిది. అరటి పువ్వుతో చేసే వంటకాల గురించి ఇక్కడ తెలుసుకుందాం.

అరటి పువ్వు కూర

అరటి పువ్వు కూర ఒక రుచికరమైన, పోషకమైన వంటకం. ఈ వంటకం చేయడానికి, అరటి పువ్వును మొదట బాగా కడగండి. ఆ తర్వాత చిన్న ముక్కలుగా కట్ చేసుకోండి. ఆ తర్వాత కాస్త నూనె వేసి తరిగిన ఉల్లి, టమాట ముక్కల్ని వేసి వేయించండి. ఆ తర్వాత అల్లం-వెల్లుల్లి పేస్ట్ యాడ్ చేయండి. కాస్త వేగిన తర్వాత అరటి పువ్వు ముక్కల్ని జోడించండి. ఆ తర్వాత పసుపు, ధనియాల పొడి, జీలకర్ర, గరం మసాలాను యాడ్ చేయండి. కాసేపు ఉడికిన తర్వాత కొంచెం నీళ్లు పోయండి. తర్వాత మూత పెట్టండి. కాసేపు కూరను అలాగే ఉడకనివ్వండి. ఇంకేముంది రుచికరమైన అరటి పువ్వు కూర రెడీ. దీన్ని వేడి అన్నం లేదా చపా- తీతో పాటు తీసుకోవచ్చు.

అరటి పువ్వు పకోడిలు



కేరళ, తమిళనాడు వంటి ప్రాంతాల్లో అరటి పువ్వు పకోడిలు ఫేమస్ ఇవెనింగ్ స్నాక్. ఈ పకోడిలను తయారు చేయడం కోసం ముందు అరటి పువ్వుల్ని సన్నగా తరగండి. ఆ తర్వాత శనగపండిలో పసుపు, కారం, గరం మసాలా, కొంచెం నీళ్లు వేసి బాగా కలండి. ఆ తర్వాత ఈ పిండి మిశ్రమంలో సన్నగా తరిగిన అరటి పువ్వుల్ని జోడించండి. ఆ తర్వాత వేడి నూనెలో చిన్న చిన్న పకోడిలా వేసుకోండి. బంగారు రంగు వచ్చే వరకు వేయించండి. ఈ పకోడిలు క్రంచీ, టేస్టీగా ఉంటాయి.

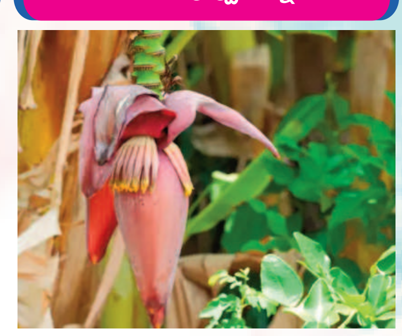
బనానా ఫ్లవర్ కోఫ్తాస్

అరటి పువ్వు కోఫ్తాలు ఒక ప్రత్యేకమైన, రుచికరమైన వంటకం. ఈ కోఫ్తాలను తయారు చేసేందుకు ముందుగా అరటి పువ్వును ఉడకబెట్టి, మసాలా దినుసులతో కలిపి చిన్న చిన్న కోఫ్తాలుగా తయారు చేస్తారు. ఈ కోఫ్తాలను టమోటా, ఉల్లిపాయ గ్రేవీలో వండుతారు. ఈ కోఫ్తా కూర అన్నం లేదా రోటీతో చాలా రుచిగా ఉంటుంది.

అరటి పువ్వులతో చేసిన వడ

దక్షిణ భారతదేశంలో చాలా ప్రాంతాల్లో అరటి పువ్వులతో వడలు చేసుకుంటారు. ఈ వడల్ని తయారు చేయడానికి అరటి పువ్వులు, శనగ పప్పు, మసాలా దినుసులు కలిపి గ్రైండ్ చేయాలి. ఆ తర్వాత ఈ పిండితో చిన్న చిన్న వడల్లా చేసుకుని నూనెలో వేయించుకోవాలి. ఈ వడల్ని సాంబార్ లేదా చట్నీతో తింటే భలే రుచిగా ఉంటాయి.

అరటి పువ్వు చట్నీ



అరటి పువ్వుతో చేసే చట్నీ స్పైసీగా, భలే రుచిగా ఉంటుంది. దీన్ని చింతపండు, కొబ్బరి, మసాలాలతో కలిపి అరటి పువ్వులను రుబ్బి చట్నీ తయారు చేస్తారు. ఈ చట్నీ సౌత్ ఇండియన్ డిషెస్‌కి చాలా బాగుంటుంది. మీరు దీన్ని అన్నం, ఇడ్లీ లేదా దోసలతో తింటే భలే రుచిగా ఉంటుంది.

అరటి పువ్వు కిచిడీ

అరటి పువ్వుతో కిచిడీ కూడా చేసుకోవచ్చు. ఇది ఒక తేలికపాటి, పోషకమైన వంటకం. దీన్ని చేసుకోవడానికి ముందుగా బియ్యం, పప్పును ముందుగా ఉడకబెట్టాలి. ఆ తర్వాత తరిగిన అరటి పువ్వులు, పసుపు, జీలకర్ర, ఇంగువ, ఇతర మసాలా దినుసులు కలిపి వండాలి. ఈ కిచిడీ రుచికరంగా ఉంటుంది. ఇందులో ప్రోటీన్, ఫైబర్ పుష్కలంగా ఉంటాయి.

గమనిక..

ఇది సోషల్ సమాచారం మాత్రమే. కొన్ని అధ్యయనాలు, సంబంధిత నిపుణుల ప్రకారం ఈ వివరాలు అందించాం. వ్యక్తుల ఆరోగ్యాన్ని బట్టి ఫలితాలుంటాయి. వీటిని పాటించేముందు.. సంబంధిత నిపుణుడిని సంప్రదించడం శ్రేయస్కరం. అలాగే, హెల్తీ లైఫ్ స్టైల్, సరైన ఆహారం కూడా తీసుకోవడం మీ ఆరోగ్యానికి ఎంతో మేలు.