

ప్రతిపక్ష పార్టీలు అధికార కాంక్షతో కుటుంబ ప్రయోజనాలపై మాత్రమే దృష్టిసారిస్తున్నాయని ప్రధాని నరేంద్రమోదీ విమర్శించారు.

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@gmail.com

చరిత్రలో నేటి ప్రత్యేకత

- 1919: అంతర్జాతీయ కార్మిక సంఘ (ఐఎల్ఓ) ఏర్పడింది.
- 1827: భారతీయ సంఘ సంస్కర్త జ్యోతీరామ్ ఫులే జననం. (మ.1890)
- 1869: భారత స్వాతంత్ర్యోద్యమ కర్త కస్తూరిబాయి గాంధీ జననం. (మ. 1944) (చిత్రంలో)
- 1892: భారతదేశ స్వాతంత్ర్య సమరయోధురాలు మిథుబెన్ పేటీట్ జననం. (మ. 1973)
- 1904: భారత ప్రఖ్యాత గాయకుడు, నటుడు కుందన్ లాల్ సైగల్ జననం. (మ. 1947)
- 1930: భారతదేశానికి చెందిన యూరాలజిస్టు అదిపూడి రంగనాథరావు జననం.



ఐఎల్ఓ



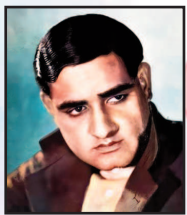
జ్యోతీరామ్ ఫులే



కస్తూరిబాయి గాంధీ



మిథుబెన్ పేటీట్



కుందన్ లాల్ సైగల్



అదిపూడి రంగనాథరావు

విపలు సార్వభౌమ

'యంగ్ వికెట్ కీపర్' నాయకత్వంలో పుంజుకొంటాం: రుతురాజ్

సీఎస్కే సారథ్యం మళ్ళీ మారింది. రుతురాజ్ గైక్వాడ్ గాయం కారణంగా దూరమయ్యాడు.

దీంతో అతడి స్థానంలో ధోనీని సారథిగా చేస్తూ మేనేజ్మెంట్ నిర్ణయం తీసుకుంది.



చెపాక్ వేదికగా చెన్నై సూపర్ కింగ్స్ మరో మ్యాచ్కు సిద్ధమైంది. కోల్కతా నైటెడర్స్ తలపడనుంది. ఒక్కరోజు ముందు సీఎస్కే కీలక నిర్ణయం తీసుకున్న సంగతి తెలిసిందే. ఎంఎస్ ధోనీ మళ్ళీ సారథ్యం స్వీకరించాడు. గాయం కారణంగా రుతురాజ్ గైక్వాడ్ టోర్నీ నుంచి వైదొలిగాడు. అయితే, డగాట్ నుంచి సీఎస్కేకు తన మద్దతు ఎప్పుడూ ఉంటుందని రుతురాజ్ వ్యాఖ్యానించాడు. ధోనీ కెప్టెన్సీపై రుతురాజ్ స్పందించాడు. ఆ వీడియోను సీఎస్కే తన సోషల్ మీడియా ఖాతాలో పోస్టు చేసింది."ఐపీఎల్లో మిగతా మ్యాచులకు దూరం కావడం నిరుత్సాహానికి గురిచేస్తోంది. మోచేయి గాయం కారణంగా ఆడలేకపోతున్నా. ఇప్పటివరకు నాకు మద్దతుగా నిలిచిన ప్రతిఒక్కరికీ ధన్యవాదాలు. మాకు ఇది సవాల్ తో కూడిన సీజన్. అయితే, మాకు ఓ యంగ్ వికెట్ కీపర్ ఉన్నాడు. అతడు జట్టును ముందుకుతీసుకెళ్తాడు. తప్పకుండా సీఎస్కే మళ్ళీ విజయాలబాట పడుతుందని భావిస్తున్నా. స్వాగ్డోనే ఉంటా. డగాట్ నుంచి మద్దతు ఇస్తూనే ఉంటా. కఠిన పరిస్థితుల నుంచి జట్టు బయటపడటం చూడాలనుంది. కొన్ని అంశాలు మన చేతుల్లో ఉండవు. మిగతా మ్యాచుల్లో కుర్రాళ్లంతా కలసికట్టుగా ఆడి సీజన్ను ఘనంగా ముగించాలని కోరుకుంటున్నా" అని గైక్వాడ్ వెల్లడించారు.

విజయాల బాట పదితేనే..

ప్రస్తుతం చెన్నై ఐదు మ్యాచులు ఆడింది. కేవలం ఒకే ఒక్క విజయం మాత్రమే సాధించింది. నాలుగింట్లో ఓడిపోయింది. దీంతో పాయింట్ల పట్టికలో ఆఖరి నుంచి రెండో స్థానంలో కొనసాగుతోంది. మిగతా 9 మ్యాచుల్లో కనీసం 7 విజయాలు సాధిస్తేనే ప్లేఆఫ్స్ రేసులో ఉంటుంది. ఇవాళ కోల్కతాతో చెపాక్ లోనే సీఎస్కే తలపడనుంది. ఇది కాకుండా మరో మూడు మ్యాచులను సొంత మైదానంలో ఆడనుంది.

ఆస్కార్ అవార్డుల్లో కొత్త కేటగిరీ.. 'ఆర్ఆర్ఆర్'కు డక్కిన గౌరవం

ఇకపు ఆస్కార్లలో కొత్త కేటగిరీలోనూ అవార్డులు ఇవ్వనున్నారు. దీనిపై అకాడమీ తాజాగా ప్రకటన విడుదల చేసింది.

చలనచిత్ర రంగం ఎంతో ప్రతిష్టాత్మకంగా భావించే అవార్డు ఆస్కార్. ఇప్పుడు ఇందులో మరో కేటగిరీ యాడ్ అయింది. ఇకపై 'స్టంట్ డిజైన్' జాబితాలోనూ అవార్డులు ఇవ్వనున్నట్లు అకాడమీ అధికారికంగా వెల్లడించింది. 2027 నుంచి విడుదల కానున్న చిత్రాలను ఈ జాబితాలో ఎంపిక చేసి అవార్డులు ఇవ్వనున్నారు. ఈ విషయంపై అకాడమీ నిర్వాహకులు చూట్లాడుతూ.. "సినిమా ప్రారంభం నుంచి చిత్ర నిర్మాణంలో 'స్టంట్ డిజైన్' భాగంగా మారింది. సృజనాత్మకత కలిగిన కళాకారులను ఈ కేటగిరీలో విస్తారంగా గౌరవించడం మాకు గర్వంగా ఉంది" అని పేర్కొన్నారు. 100వ అకాడమీ అవార్డుల్లో ఈ జాబితాను అధికారికం చేయనున్నట్లు తెలిపారు. దీనిపై సినీ ప్రముఖులు హర్షం వ్యక్తం చేస్తున్నారు.



'ఆర్ఆర్ఆర్'కు డక్కిన గౌరవం..

తాజాగా ఆస్కార్ కొత్త జాబితాను ప్రకటించే క్రమంలో ఒక పోస్టర్ విడుదల చేసింది. అందులో 'ఆర్ఆర్ఆర్' ఇమేజ్ను ఉపయోగించింది. హాళీవుడ్ సినీమాల సరసన మన 'ఆర్ఆర్ఆర్'ను చేర్చడం విశేషం. మూడు సినీమాల పోస్టర్తో ఆస్కార్ 'స్టంట్ డిజైన్' గురించి వెల్లడించింది. 'ఎట్రీథింగ్ ఎట్రీచేర్ ఆల్ ఎట్ వన్స్', 'ఆర్ఆర్ఆర్', 'మిషన్ ఇంపాజిబుల్' సినీమాల్లోని స్టంట్ల ఇమేజ్తో దీన్ని ప్రకటించింది. దీంతో తెలుగు అడియన్స్ అనందిస్తున్నారు. ఇది మన భారతీయ సినీమాకు డక్కిన గౌరవమంటూ కామెంట్స్ పెడుతున్నారు. రాజమౌళి దర్శకత్వంలో రామ్మోహన్, ఎన్టీఆర్ నటించిన 'ఆర్ఆర్ఆర్'లోని 'నాటా నాటా' పాటకు ఉత్తమ ఒరిజినల్ సాంగ్ కేటగిరీ ఆస్కార్ సాధించిన విషయం తెలిసిందే.

100 ఏళ్ల నిరీక్షణ ఫలించింది:రాజమౌళి

ఆస్కార్ల కొత్త కేటగిరీపై రాజమౌళి స్పందించారు. "100 ఏళ్ల నిరీక్షణ ఫలించింది. 2027 నుంచి విడుదలయ్యే చిత్రాలకు కొత్తగా స్టంట్ డిజైన్లోనూ అవార్డులు రానున్నాయి. దీన్ని సాధ్యం చేసినందుకు నిర్వాహకులకు కృతజ్ఞతలు" అని పోస్ట్ పెట్టారు. దీని పోస్టర్ లో 'ఆర్ఆర్ఆర్' విజావల్ చూసి ఎంతో సంతోషమేసినట్లు తెలిపారు.

కేన్స్కు జాన్సీ చిత్రం..

భారతీయ సినీమా ప్రపంచాన్ని ఆకర్షిస్తోందంటూ పోస్ట్

"హ్యామ్ బౌండ్" సినీమా కేన్స్ ఫిల్మ్ ఫెస్టివల్కు ఎంపికైంది. దీనిపై జాన్సీ కర్నూర్ పోస్ట్ పెట్టారు.

సీరీజ్ మైవాన్ దర్శకత్వంలో వచ్చిన రెండో చిత్రం "హ్యామ్ బౌండ్". ఈ సినీమాలో ఇషాన్ ఖట్టర్, జాన్సీకర్నూర్ కీలక పాత్రల్లో నటించారు. ఇప్పుడీ సినీమా ఈ ఏడాది కేన్స్ ప్రదర్శితం కానుంది. ఈ విషయం పై అనందం వ్యక్తంచేస్తూ జాన్సీకర్నూర్ పోస్ట్ పెట్టారు. "భారతీయ సినీమా ప్రపంచాన్ని ఆకర్షించే క్షణాలివి. 78వ కేన్స్ ఫిల్మ్ ఫెస్టివల్లో 'హ్యామ్ బౌండ్' సందడి చేయనుంది. ఇది మా తీమన్న దక్కిన గౌరవంగా భావిస్తున్నా. మా హృదయాలు అనందంతో నిండిపోయాయి. దీన్ని మీ అందరి ముందుకు తీసుకురావడం కోసం ఆసక్తిగా ఎదురుచూస్తున్నా" అని ఇషాన్ పోస్ట్ పెట్టారు. ఇక ఈ ఏడాది కేన్స్కు ఎంపికైన ఏకైక భారతీయ చిత్రం ఇదే కావడం విశేషం. దీనిపై నిర్మాత కరణ్ జోషిర్ కూడా స్పందించారు. "భారతీయ సినీమా శక్తికి 'హ్యామ్ బౌండ్' నిదర్శనం. మన కథల గొప్పతనం ప్రపంచానికి తెలుస్తోంది. ఈ విజయం మన చిత్ర పరిశ్రమది. రానున్న చిత్రాలకు ఇది ఆశాకిరణం" అని ఇషాన్ పోస్ట్ పెట్టారు. హైదరాబాద్కు చెందిన సీరీజ్ దర్శకత్వంలో వచ్చిన తొలి చిత్రం కూడా కేన్స్లో ప్రదర్శించారు. 2015లో ఇండస్ట్రీకి వచ్చిన ఆయన 'మసాన్' చిత్రం తెరకెక్కించారు. రివా చద్దా, మిక్కి కొశల్ ప్రధాన పాత్రల్లో నటించిన ఈ సినీమా 2015లో కేన్స్ ప్రదర్శించారు. ఇప్పుడు రెండో సినీమా కూడా ఈ ఫిల్మ్ ఫెస్టివల్కు ఎంపిక కావడంతో ఆయన్ని అందరూ అభినందిస్తున్నారు. 78వ కేన్స్ ఫిల్మ్ ఫెస్టివల్ ఈ ఏడాది మే 13 నుంచి 24 వరకు ఫ్రాన్స్ వేదికగా జరగనుంది. ఈ చిత్రోత్సవాలకు సంబంధించిన వివరాలను నిర్వాహకులు గురువారం వెల్లడించారు.



దర్శకుడిగా తొలి సినిమా..

ఎంతో భయంగా ఉంది: హ్యాటిక్ రోషన్

దర్శకుడికి ఎన్నో సవాళ్లు ఉంటాయని తనకు తెలుసన్నారు హ్యాటిక్ రోషన్. వాటిని ఎదుర్కోవడానికి సిద్ధంగా ఉన్నట్లు చెప్పారు.



హీరోగా విభిన్నమైన కథలతో ప్రేక్షకులను అలరిస్తున్నారూ స్టార్ హీరో హ్యాటిక్ రోషన్. ఇప్పుడీ హీరో దర్శకుడిగా మారనున్న విషయం తెలిసిందే. 'క్రిష్ 4'కు దర్శకత్వం వహించనున్నారు. తాజాగా దీనిపై ఓ ఈవెంట్ లో చూట్లాడుతూ.. ఎంతో భయంగా ఉందన్నారు. "నాకు దర్శకత్వంపై మొదటినుంచి ఆసక్తి ఉంది. కానీ, ఇప్పుడు భయపడుతున్నాను. మళ్ళీ కొత్తగా న్యూల్కు వెళ్తున్నట్లు అనిపిస్తుంది. ఎందుకంటే ఇది నాకు పూర్తి భిన్నమైన రంగం. దర్శకుడు అంటే ఎన్నో సవాళ్లు ఉంటాయి. ఎన్నో పరిశోధనలు చేయాలి. భవిష్యత్తులో ఎందుకు దీన్ని ఎంచుకున్నానా అని కూడా అనిపిస్తుంది. ఇలాంటివి ఎన్నో ఎదుర్కోవాలి. అన్నిటికీ సిద్ధపడే దర్శకుడిగా అడుగులు వేస్తున్నా. ఎప్పుడూ మీ ప్రేమను గుర్తుంచుకుంటాను" అని తెలిపారు. ఇక హ్యాటిక్ ఈ సినీమాను ప్రకటించిన నాటినుంచి దీనికి సంబంధించిన వార్తలు సోషల్ మీడియాలో వైరల్ గా మారాయి. ఇందులో హ్యాటిక్ త్రిపాత్రాభినయంలో కనిపించనున్నట్లు వార్తలు వస్తున్నాయి. హీరో పాత్రతో పాటు విలన్గానూ కనిపించనున్నారు. బాలీవుడ్లోని అగ్ర నటీనటులు ఇందులో భాగం కానున్నారు. ప్రీతి జింటా, ప్రియాంక చౌద్రా, వివేక్ ఒబెరాయ్, రేఖ ఇందులో నటించనున్నట్లు బాలీవుడ్ మీడియాలో కథనాలు వస్తున్నాయి. అలాగే ఓ కీలక పాత్రలో నోరా ఫతేహి కనిపించనున్నట్లు సమాచారం.

ఇంటి చిట్కాలు

మన ఇండియన్ బ్రేక్ఫాస్ట్లో ఇడ్లీ, దోశ చాలా మంది ఇష్టంగా తింటారు. చలికాలంలో వీటిని చేయాలంటే పిండి సరిగా పులచదు.

ఈ కాలంలో పిండి సరిగా పులచదు. అలా కాకుండా ఈ చలికాలంలోనూ పిండి సరిగ్గా పులచాలంటే ఎలాంటి టిప్స్ ఫాలో అవ్వాలో తెలుసుకోండి. చలికాలంలో ప్రతి ఒక్క విషయంలోనూ జాగ్రత్తలు తీసుకోవాలి. అలానే పుడి విషయంలో కూడా. ముఖ్యంగా బ్రేక్ఫాస్ట్ చేసినప్పుడు మనం ఎక్కువగా మనం ఇడ్లీ, దోశ చేస్తాం. అలా చేసినప్పుడు ముందుగా పిండిని నానబెడతాం. అయితే, ఈ పిండి ఎంత బాగా పులిస్తే అంత బాగా వస్తాయి టిప్స్. కానీ, చలికాలంలో పిండి ఎక్కువగా పులచదు. ఆ పిండితో దోశ కానీ ఇడ్లీ కానీ చేస్తే గట్టిగా రాళ్ళలా వస్తాయి. అలాకాకుండా ఎలా పిండిని మిక్స్ పట్టాలి. ఎలా నెక్లర్ చేయాలి తెలిసి పిండి చక్కగా పులుస్తుంది. మీరు ప్రతీ సీజన్లా బ్రేక్ఫాస్ట్ని ఎంజాయ్ చేయొచ్చు. అందుకోసం ఏం చేయాలి తెలుసుకోండి.

మరమరాలు, మెంతులు..



పిండిని నానబెట్టేటప్పుడు తీసుకోవాలి. దోశకి బియ్యం ఇవన్నీ కూడా ఎంతమోతాదులో తీసుకోవాలి తెలిసి ఉండాలి. అప్పుడే ఇడ్లీ, దోశ పెర్ఫెక్ట్గా వస్తాయి. పిండి కూడా ఎక్కువగా పులుస్తుంది. కొంతమంది దోశల పిండికి బియ్యం ఎక్కువగా, మినపప్పు వేస్తారు. అదే విధంగా, ఇడ్లీకోసం మినపప్పు ఎక్కువగా రవ్వ తక్కువగా కలుపుతారు. అలా కాకుండా సరైన మోతాదులోనే తీసుకోండి.

దోశ, ఇడ్లీ పిండి మిక్స్ పట్టేటప్పుడు ఒక స్క్వాన్ వీటిని

కలపితే పిండి చక్కగా పులుస్తుంది



సరైన భాగాల్లో..



పిండి నానబెట్టేటప్పుడు మనం ఇడ్లీ రవ్వ, మినపప్పు, దోశకి బియ్యం ఇవన్నీ కూడా ఎంతమోతాదులో తీసుకోవాలి తెలిసి ఉండాలి. అప్పుడే ఇడ్లీ, దోశ పెర్ఫెక్ట్గా వస్తాయి. పిండి కూడా ఎక్కువగా పులుస్తుంది. కొంతమంది దోశల పిండికి బియ్యం ఎక్కువగా, మినపప్పు వేస్తారు. అదే విధంగా, ఇడ్లీకోసం మినపప్పు ఎక్కువగా రవ్వ తక్కువగా కలుపుతారు. అలా కాకుండా సరైన మోతాదులోనే తీసుకోండి.

వేడినీటితో మిక్స్ పట్టడం..



మిక్స్ పట్టేటప్పుడు చాలా మంది నీటిని కలుపుతుంటారు. అయితే, చలికాలంలో వేడి నీరు మరీ ఎక్కువ వద్దు.. కొద్దిగా గోరువెచ్చని నీటిని పోసి మిక్స్ పట్టండి. దీని వల్ల త్వరగా పులుస్తుంది. అయితే, మరీ ఎక్కువ నీరు పోస్తే మిక్స్ జాప్య పాదయ్యే ప్రమాదం ఉంది. కాబట్టి, తక్కువగా అంటే గోరువెచ్చని నీరు మాత్రమే వాడండి.

వేడిగా ఉన్న ప్రాంతంలో..



అదే విధంగా, కొద్దిగా మనం బేకింగ్ సోడా పెట్టండి. స్టా దగ్గర పెట్టడం మంచి పని. అదే విధంగా, ఎక్కువ టైమ్ పులియడానికి చూడండి. దీని వల్ల కూడా పిండి చక్కగా పులుస్తుంది. అదే విధంగా, పిండిని ఉంచే గిన్నెలు కూడా కరెక్ట్గా ఉండేలా చూడండి. ఎలాంటి గ్లాస్ ఉండద్దు.

స్టీమింగ్..



మరీ ఎక్కువగా చల్లగా ఉన్నప్పుడు ఈ టెక్నిక్ బాగా ఉపయోగపడుతుంది. అదేంటంటే.. మిక్స్ పట్టిన పిండిని గిన్నెలో వేసి మరిగిన నీరు ఉన్న మరో గిన్నెలో పెట్టి దీనిని కవ్కోట్లో ఉంచి రాత్రంతా అలానే ఉంచండి. దీని వల్ల పిండి చక్కగా పులుస్తుంది. అదే విధంగా మైక్రోవేవ్లో కాసేపు ఉంచినా పిండి చక్కగా పులుస్తుంది.

బేకింగ్ సోడా..



అదే విధంగా, కొద్దిగా మనం బేకింగ్ సోడా కలపొచ్చు. దీని వల్ల కూడా పిండి చక్కగా పులుస్తుంది. అయితే, ఇది ఆప్షనల్ మాత్రమే. ఎక్కువగా బేకింగ్ సోడా వద్దు. దీని వల్ల సమస్యలాఫ్ అవకాశం ఉంది.

