



పోటీల్లో పాల్గొన్న 108 దేశాల
సుందరీమణులు

టాప్ 8 నుంచి మిన ఇండియా నందిని
గుప్తా ఎలిమినేట్ అయ్యారు.

టాప్ ఎనిమిదిలో మార్జినెక్, బ్రెజిల్,
ఇథియోపియా, నమీబియా, పోలండ్,
ఉక్రెయిన్, ఫిలిప్పీన్స్, థాయిలాండ్ దేశాల
సుందరీమణులు.

మిస్ వరల్డ్ జడ్జిలుగా జాబియా మోల్లీ
(మిస్ వరల్డ్ సిఇబి), సోనూ సూద్
(ప్రముఖ నటుడు), సుధారెడ్డి (మిస్ వరల్డ్
గ్రోబల్ అంబాసిడర్), రానా దగ్గుబాటి
(సినీ హీరో), జయశంకర్ రంజన్, మనూషి
చిల్డర్ (బాలీవుడ్ నటి), సప్తత
శిరోద్గర్, డోనా వాక్స్, డాక్టర్ కరినా
టరైల్ (మిస్ ఇంగ్లాండ్ 2014)
వ్యవహరించారు.

ప్రముఖ నటుడు సోనూ సూద్ కు
మిస్ వరల్డ్ హ్యామోనిటీలయన్
అవార్డు ప్రధానం.
ఖండాల వారీగా టాప్ 10
నుంచి ఐదుగురిని ఫాస్ట్ లిస్ట్
చేశారు. తర్వాత ఇద్దరిని
ఫాస్ట్ లిస్ట్ చేశారు. ఈ
క్రమంలో మిస్ వరల్డ్
నుంచి మిన ఇండియా
నందిని గుప్తా
నిష్క్రమించారు.



మిస్ వరల్డ్-2025 థాయ్ సుందరి

ప్రపంచ సుందరి కిరీటాన్ని ధరించిన
ఓపల్ సుచాత చువాంగ్ శ్రీ

మిస్ వరల్డ్ 2025 విజేతగా నిలిచిన ఓపల్ సుచాత చువాంగ్ కిరీటాన్ని ధరించిన మిస్ వరల్డ్ 2024 క్రీస్టినా పిజ్జోనా



మిస్ వరల్డ్ వేడుకలను తిలకిస్తున్న సిఎం రేవంత్, మెగాస్టార్ చిరంజీవి

విజేతకు అభినందనలు
తెలిపిన సిఎం రేవంత్

రన్నర్స్ - 1: మిస్
ఇథియోపియా; 2: మిస్
పోలండ్; 3: మిస్ మార్జినెక్

టాప్ 8 నుంచి మిన
ఇండియా నందిని
గుప్తా ఎలిమినేట్

హైదరాబాద్ లో
అట్టహాసంగా వేడుకలు



మిస్ వరల్డ్ పోటీల్లో పాల్గొన్న పలు దేశాలకు చెందిన సుందరీమణులు

ప్రభాతవార్ ప్రధాన ప్రతినిధి, హైదరాబాద్, మే 31: హైదరాబాద్ వేదికగా సాగిన 72వ మిస్ వరల్డ్ పోటీల్లో థాయిలాండ్ (ఆసియా ఖండం) సుందరి ఓపల్ సుచాత చువాంగ్ శ్రీ ప్రపంచ సుందరి కిరీటాన్ని దక్కించుకున్నారు. మిస్ వరల్డ్ 2024 క్రీస్టినా పిజ్జోనా 72వ ప్రపంచ సుందరికి కిరీటాన్ని సుచాతా చువాంగ్ కు ధరింపజేశారు. 3వ రన్నర్ ఆఫ్ ది గా మిస్ మార్జినెక్ (అమెరికా ఖండం), 2వ రన్నర్ అవగా మిస్ పోలండ్ (యూరప్ ఖండం), 1వ రన్నర్ అవగా ఇథియోపియా (ఆఫ్రికా ఖండం) నిలిచారు. మిస్ వరల్డ్ గా ఎంపికైన సుచాతకు రూ.8.5 కోట్ల ప్రైజ్ మనీ దక్కింది. థాయిలాండ్ లోని పురేలో జన్మించారు సుచాత. ఈ పోటీల్లో మొత్తం 108 దేశాలకు చెందిన కంటెస్టెంట్లు పాల్గొన్నారు. అంతకుముందు మిస్ వరల్డ్ 2025 పోటీల్లో టాప్ 8 నుంచి మిన ఇండియా నందిని గుప్తా ఎలిమినేట్ అయ్యారు. టాప్ 8 నుంచి మిస్ మార్జినెక్, బ్రెజిల్, ఇథియోపియా, నమీబియా, పోలండ్, >>2



శనివారం హైదరాబాద్ లో తెలంగాణ జాగ్రతి కొత్త కార్యాలయాన్ని ప్రారంభించిన అనంతరం నిరసన దీక్ష పోస్టర్ ను విడుదల చేస్తున్న కమిటీ

నవ చైతన్యంతో తెలంగాణ జాగ్రతి

తెసిఆర్ కు నోటీసులపై 4న మహాధర్మా
2న సిఎం రేవంత్ జై తెలంగాణ నినాదం చేయాలి

ఎసి సీటిని తరలించుకుపోతుంటే సిఎం పంచేస్తున్నారా?

జాగ్రతి కొత్త కార్యాలయం ప్రారంభించిన కమిటీ

ప్రభాతవార్ ప్రధాన ప్రతినిధి, హైదరాబాద్, మే 31: బనకవర్ష ద్వారా ఆంధ్రప్రదేశ్ ప్రభుత్వం నీటిని తరలించుకుపోతుంటే ముఖ్యమంత్రి రేవంత్ రెడ్డి ఏం చేస్తున్నారని టీఆర్ఎస్ ఎమ్మెల్యే కమిటీ ప్రశ్నించారు. చంద్రబాబు బనకవర్ష ద్వారా 200 టీఎం సీలు తీసుకెళ్లినారు. చంద్రబాబు నీళ్లు తీసుకెళ్లమంటే రేవంత్ రెడ్డి నోరు విప్పడం లేదు. పక్కరాష్ట్ర ప్రయోజనాల కోసం రేవంత్ రెడ్డి పనిచేస్తున్నారని వ్యాఖ్యానించారు. శనివారం బంజారాహిల్స్ లో తెలంగాణ జాగ్రతి నూతన కార్యాలయాన్ని ప్రారంభించారు. ఈ సందర్భంగా ఏర్పాటు చేసిన మీడియా సమావేశంలో కమిటీ మాట్లాడుతూ సంస్థ భవిష్యత్ కార్యవరణతో పాటు ప్రస్తుత రాజకీయ పరిణామాలు గల కలక వ్యాఖ్యలు చేశారు. ప్రస్తుత కాంగ్రెస్ ప్రభుత్వంపై విమర్శలు గుప్పించారు. ప్రకృతి ప్రకారం కొవిడ్ కేసుల సంఖ్య 3395కి చేరింది. కొత్తగా 685 మందికి పాజిటివ్ నిర్ధారణ అయినట్లు ఆరోగ్యశాఖ ప్రకటించింది. అత్యధికంగా కేరళలో 1,336 నమోదయ్యాయి. మరణాల్లో ఢిల్లీ, కేరళ, యాపి, కర్ణాటకలో ఒక్కొక్కో క్రూరువోపు ను మరణించారు. 424 కేసులలో మహారాష్ట్ర ఆ తర్వాతి స్థానంలో ఉంది. ఢిల్లీలో 294, గుజరాత్ 223, కర్ణాటక 148, >>2

గోశాలలకు కొత్తరూపు

50 ఎకరాలకు తగ్గకుండా ఏర్పాటు

పూర్తిస్థాయి ప్రణాళికకు కమిటీ సమీక్షలో ముఖ్యమంత్రి రేవంత్

ప్రభాతవార్ ప్రధాన ప్రతినిధి, హైదరాబాద్, మే 31: గోశాల ఏర్పాటుకు సంబంధించి కమిటీని ఏర్పాటు చేయాలని, నిర్ణీత గడువులోగా కమిటీ పూర్తిస్థాయి ప్రణాళికతో రావాలని ముఖ్యమంత్రి ఎ.రేవంత్ రెడ్డి ఆదేశించారు. గోసంరక్షణ, నిర్వహణ సులువుగా ఉండేందుకు పీలుగా గోశాల ఏర్పాటు ఉండాలని పేర్కొన్నారు. రాష్ట్రంలో గోశాల అభివృద్ధి, నిర్వహణ, సంరక్షణపై కమాండ్ కంట్రోల్ సెంటర్లో శనివారం అధికారులతో ముఖ్యమంత్రి రేవంత్ రెడ్డి సమీక్ష చేశారు. మొదటి దశలో రాష్ట్రంలోని వెటర్నరీ యూనివర్సిటీ, కళాశాలలు, ఆగ్రికల్చర్ యూనివర్సిటీ, కళాశాలలు, దేవాలయాలకు సంబంధించిన భూముల్లో గోశాలలు ఏర్పాటు చేయాలని సూచించారు. అందుబాటులో ఉన్న స్థలాలను గుర్తించాలని సూచించిన ముఖ్యమంత్రి కనీసం 50 ఎకరాల విస్తీర్ణానికి తగ్గకుండా గోశాలలు ఉండేలా చర్యలు తీసుకోవాలని పేర్కొన్నారు. ఇరుకు స్థలాల్లో బంధించినట్లుగా కాకుండా మేత మేసేందుకు, స్వేచ్ఛగా తిరగేందుకు వీలుగా ఉండేలా చర్యలు తీసుకోవాలని సూచించారు. ఆత్మామనిక సౌకర్యాలతో గోశాలలు ఏర్పాటు చేసేందుకు పూర్తిస్థాయి ప్రణాళికలు సిద్ధం చేయాలని అధికారులను ఆదేశించారు. >>2



శనివారం హైదరాబాద్ లో గోశాలలపై సమీక్షలో మాట్లాడుతున్న సిఎం రేవంత్

నిర్వహణ, సంరక్షణలో ధౌర్విక సంస్థలను భాగస్వామ్యం చేసే అంశాన్ని పరిశీలించాలని సూచించారు. గోశాల నిర్మాణం, నిర్వహణ, సంరక్షణకు సంబంధించి పూర్తిస్థాయి బడ్జెట్ అంచనాలతో ప్రణాళికలు రూపొందించాలని అధికారులను ఆదేశించారు. రంగారెడ్డి జిల్లా మొయిసాబాద్ మండలం ఎంకే వల్లిలో ఏర్పాటు చేయనున్న గోశాలను సంబంధించి పలు డిజైన్లను సిఎం పరిశీలించారు. షెడ్ నిర్మాణం, ఇతర డిజైన్లలో పలు మార్పులను సూచించారు. మరో నాలుగైదు రోజుల్లోగా తుది మోడల్ ను ఖరారు చేయనున్నారు. ఈ సమీక్షా సమావేశంలో సీఎంఓ అధికారులు శేషాద్రి, శ్రీనివాసరాజు, మాణిక్ లాజ్, అజిత్ రెడ్డి, స్పెషల్ టీఫ్ స్ట్రెట్ లో సర్కూలర్ సర్వేసాని భోషి, హెచ్ఎంఎంఓ కమిషనర్ సర్కూల్ అహ్మద్, పబ్లికోషన్ >>2

అంగన్ వాడీల రిటైర్ మెంట్ వయసు 65కు పెంపు

15 నుంచే ఆన్ లైన్ క్లాసులు ఆరంభించిన పైవేటు, కార్టోరేట్ కాలేజీలు కొన్ని గురుకుల కాలేజీలకు సైతం రాని గుర్తింపు లిక్కెషన్ కోసం కోసం 3152 కాలేజీల దరఖాస్తు

హైదరాబాద్, మే 31, ప్రభాతవార్: తెలంగాణ రాష్ట్రంలోని బానియర్ కాలేజీల్లో వింత పరిస్థితి నెలకొంది. 2025-26 విద్యా సంవత్సరానికి గానూ ఇప్పటి వరకు ఇంటర్ బోర్డు నుంచి గుర్తింపు రాకుంపుటికి రాష్ట్రంలోని ప్రైవేటు, కార్టోరేట్ కాలేజీలు అడ్విషన్లు పూర్తి చేశాయి. పూర్తి చేయడమే కాకుండా ఈ నెల 15 నుంచి ఆన్ లైన్ లో మొదటి సంవత్సరం క్లాసులను ప్రారంభించగా.. మరొకొన్ని కాలేజీలు అయితే ఏకంగా ఖాతికంగానే క్లాసులను నిర్వహిస్తున్నాయి. రాష్ట్రంలో ప్రభుత్వ, ప్రైవేటు, ఎయిడెడ్, గురుకుల, కెజిబివి, మోడల్ స్కూల్స్ మొత్తం కలిపి 3152 కాలేజీలు 2025-26 విద్యా సంవత్సరానికి గుర్తింపు ఇవ్వడం కోసం ఇంటర్ బోర్డుకి దరఖాస్తు చేసుకున్నాయి. అయితే వాటిల్లో ఇప్పటి వరకు కేవలం 1005 కాలేజీలకు మాత్రమే గుర్తింపును ఇచ్చింది ఇంటర్ బోర్డు. గుర్తింపు >>2



ఇంగ్లండ్ లో నాల్గవ సెంటర్ ను ప్రారంభిస్తున్న కెటిఆర్

ఇండియా ఫస్ట్ తెలంగాణ ఫస్ట్

అదే మా విధానం: ఇంగ్లండ్ లో నాల్గవ సెంటర్ ను ప్రారంభించిన కెటిఆర్

ప్రభాతవార్ ప్రధాన ప్రతినిధి, హైదరాబాద్, మే 31: దిగ్విజయ కార్యక్రమ సంస్థలకు తెలంగాణ బిడ్డల సేవలు అందించడం మనందరికీ గర్వకారణం అని టీఆర్ఎస్ వర్కింగ్ ప్రెసిడెంట్ కల్వకుంట్ల తారక రామారావు అన్నారు. అధికారంలో ఉన్నా లేకున్నా.. తెలంగాణ అభివృద్ధి చెందాలన్నదే తమ అభిమతం, ఇండియా ఫస్ట్, తెలంగాణ ఫస్ట్ అన్నదే తన విధానం అన్నారు. పెట్టుబడులు వచ్చి తెలంగాణ యువతకు భారీగా ఉపాధి అవకాశాలు దొరకాలన్నారు. అందుకోసం తమ సర్వశక్తులు ఉపయోగిస్తున్నారన్నారు. ఇంగ్లండ్ వార్కింగ్ యూనివర్సిటీ లో ఏర్పాటుచేసిన పిడిఎస్ఎల్(ప్రాగ్మాటిక్ డిస్టెన్ సోల్యూషన్స్ లిమిటెడ్) నాల్గవ సెంటర్ ను కేటిఆర్ ప్రారంభించారు. ఈ సందర్భంగా మాట్లాడిన కేటిఆర్, తెలంగాణ విజయాల గురించి మాట్లాడటానికి ఎల్లప్పుడూ తనకు >>2

10న భారత్ బండ్

మావోయిస్టుల పిలుపు

11 నుంచి ఆగస్టు 3 దాకా అమరవీరుల స్మారక సభలు

కేసవరావు ఆశయాలు కొనసాగిస్తాం: అభయ్

చర్చి ప్రభాతవార్: భారత విప్లవోద్యమ నాయకుడు, భారత కమ్యూనిస్టు పార్టీ (మావోయిస్టు) ప్రధాన కార్యదర్శి, పొలిట్ బ్యూరో సభ్యుడు కామ్రేడ్ బనవరాజ్ (నంబాలకేశవరావు) మృతి పాత్రకి తీరని నిలబడి ఆయన ఆశయాలు సాధనకు కృషిచేస్తామని మావోయిస్టు కేంద్ర కమిటీ అధికార ప్రతినిధి అభయ్ అన్నారు. ఈ మేరకు శనివారం పత్రికలకు లేఖ విడుదల చేసారు. కేంద్ర, ఫ్రంట్ లైన్ గడ్ రాష్ట్ర ప్రభుత్వాలూ కామ్రేడ్ బనవరాజ్ సహా 27 మంది పార్టీ, పీ.ఎల్. జీ.ఎ. కార్యకర్తలను హత్య చేయడాన్ని ఖండిస్తూ జూన్ 10న దేశవ్యాప్తంగా బండ్ ను పాటించాలని పిలుపునిచ్చారు. జూన్ 11 నుంచి ఆగస్టు 3 వరకు దేశవ్యాప్తంగా కామ్రేడ్ బనవరాజ్ (టీఆర్ఎ) సహా 27 మంది అమరవీరుల స్మారక సభలు నిర్వహించాలని అన్నారు. మే 21 భారత విప్లవోద్యమ పరిత్రో లీకరేజీ అని ఆరోపించిన కామ్రేడ్ కామ్రేడ్ బనవరాజ్ హతమౌతే మౌనం పాల్గొని పీ.ఎల్.జీ.ఎ.కు చెందిన వివిధ స్థాయి నాయకత్వ కామ్రేడ్స్ ను, సభ్యులను హత్య చేసాయి. ఈ హత్యకాండ సాగించిన భద్రతా బలగాలు పట్ల తనంతో గర్వంగా ఉందని మోదీ, ఇది >>2



కొవిడ్ కు మరో ఏడుగురు మృతి

దేశంలో 3395కి పెరిగిన కేసులు

న్యూఢిల్లీ, మే 31: దేశంలో కరోనా వైరస్ వేగంగా వ్యాపిస్తుంది. ఇప్పటికే కొవిడ్ కేసులు 3395కు పెరిగాయి. గడిచిన 24 గంటల్లో మరో ఏడుగురు మృతి చెందారు. రాష్ట్రాల వారీగా కొవిడ్ 19 కేసులుకూడా పెరిగాయి. కేంద్ర ఆరోగ్య శాఖ తెలిపిన ప్రకారం కొవిడ్ కేసుల సంఖ్య 3395కి చేరింది. కొత్తగా 685 మందికి పాజిటివ్ నిర్ధారణ అయినట్లు ఆరోగ్యశాఖ ప్రకటించింది. అత్యధికంగా కేరళలో 1,336 నమోదయ్యాయి. మరణాల్లో ఢిల్లీ, కేరళ, యాపి, కర్ణాటకలో ఒక్కొక్కో క్రూరువోపు ను మరణించారు. 424 కేసులలో మహారాష్ట్ర ఆ తర్వాతి స్థానంలో ఉంది. ఢిల్లీలో 294, గుజరాత్ 223, కర్ణాటక 148, >>2



రేట్ జూనియర్ కాలేజీలు 1364 గుర్తింపు కోసం దరఖాస్తు చేసుకోగా వాటిలో కేవలం 212 కాలేజీలకు మాత్రమే 2025-26 విద్యా సంవత్సరానికి గుర్తింపు ఇచ్చారు. మిగిలిన కాలేజీలకు శుభవారం సాయంత్రం వరకు గుర్తింపు ఇవ్వలేదు. గుర్తింపు రాకపోయినప్పటికీ రాష్ట్రంలో కొనసాగుతున్న ప్రైవేటు, కార్టోరేట్ కాలేజీలు అడ్విషన్లు ప్రక్రియ ఇప్పటికే పూర్తి చేశాయి. వాటిలో ప్రైవేటు, కార్టోరేట్ కాలేజీల్లో 4 లక్షలకి పైగా అడ్విషన్లు అవుతున్నాయి. ఈ ఏడాది కూడా ఇప్పటికే అడ్విషన్లు ప్రక్రియను పూర్తి చేసిన ప్రైవేటు, కార్టోరేట్ కాలేజీలు ఆన్ లైన్ క్లాసులను కొనసాగిస్తున్నాయి. ఇంటర్ బోర్డు ఈనెల 1న బానియర్ కాలేజీల్లో 2025-26 విద్యా సంవత్సరంలో >>2

మిస్ వరల్డ్ విజేతకు బహుమతిగా..

ప్రపంచ సుందరిగా గెలిచిన అందాల రాణి కోట్లా రూపాయల నగదు మాత్రమే బహుమతిగా అందకపోదు. లండన్లో ఏడాది పొడవునా నివాసం, అలంకరణ దుస్తులతో పాటు మేకప్, వెయిటలు, నగలు... అన్నీ విజేతకు ఉచితంగా పొందుతారు. అంతేకాదు, పోషకాహార, ఫిట్నెస్ నిపుణులు, సీఆర్ సిబ్బంది... ఈ కాలంలో ఆమెకు సహాయంగా ఉంటారు. మిస్ వరల్డ్ అర్గనైజేషన్ ఒప్పందాలను అనుసరించి 'బ్యూటీ ఫీల్డ్ పర్సన్' ప్రాజెక్టులకు ప్రసిద్ధి చెందింది. ఈ సంవత్సరం మొత్తం మిస్ వరల్డ్ అర్గనైజేషన్, అది వారు దాతృత్వ కార్యక్రమాలకు రాయబారిగా వ్యవహరించారు.



ప్రయోగాలతో నేర్పడామా?

వినిగర్ తో బేకింగ్ సోడా చక్కెర జరిపినప్పుడు కార్బన్ డయాక్సైడ్ వాయువు ఉత్పత్తి అవుతుంది. దాన్ని పిల్లలకు ప్రత్యక్షంగా చూపించేందుకు ఒక గ్లాసు లోకి 1/3 వంతు వినిగర్ తీసుకోండి. ఆపై అందులో వెంచా బేకింగ్ సోడా వేస్తే సరి. ఈ రెండు కలిసినప్పుడు నీళ్లు సురగలు/బుడగలు కచ్చుతూ సీసా బయటటి పొంగుతాయి. ఆ బుడగలే కార్బన్ డయాక్సైడ్ వాయువు అని చెబితే వాళ్ళికి త్రిలింగికా ఉంటుంది. దాంతో మరో ప్రయోగం చేద్దామా అని మిమ్మల్నే అడుగుతారు. □

వైద్యురాలు.. కానీ మినీ పరల్ వేదికపై కిరీటం కోసం పోటీలో ఉన్నారు. మిస్ తుర్కీయే ఇదిలే బిల్లెస్, ఎందుకంటే నా అందాల పోటీ జీవితాన్ని సాకారం చేసింది అని చెప్పినారు మహిళల ఆలోచనల కోసం నిర్వహిస్తున్న ఈ మె హెడ్ టు హెడ్ ఫాబ్రికేషన్ ఆనియా ఓషియానా తరపున విజయం సాధించి క్వార్టర్ ఫైనల్స్ లోకి ప్రవేశించారు. మనతో తన ప్రయాణాన్ని పంచుకున్నారు... కుటుంబానికి తల్లి జీవనాధారం. అటుమంటి ఆమె ఆలోచనల్ని పట్టించుకోకపోతే జరిగే నష్టం భర్తీ చేయలేనిది. ఆ డాబ్బోలో నాకు బాగా తెలుసు. మా అమ్మ రోమ్ము సర్వైవల్ క్వార్టర్ మీడ అవగాహన కలిగినవంద ప్రారంభించింది. రేడియోఫోన్, ప్రస్తుతం ఆమెరికాలో రేడియోఫోన్ అంకాలజీలో స్పెషలిజిష్ట్ చేస్తున్నా. అక్కడి ప్రముఖ క్వార్టర్ సన్స్ లో కలిసి పనిచేస్తున్నా. రేడియోఫోన్ అంకాలజీలో పరిశోధనలు, ఆంకాలజీలు సాధించడం ప్రవర్తనలే కాదు... ఎంతో మందిని చేరుకునే వేదిక కూడా. ఈ అవగాహన వచ్చాక అందాల పోటీలో పాడం మోపా. అందుకే నా బ్యూటీ ఫీల్డ్ ఎ పర్సన్ ప్రాజెక్ట్ సమయంలో ఎంతోమందిని కలుసుకున్నా. నా అక్షయ నెరవేర్చుకునే అవకాశాలు మెరుగు పడ్డాయి. బలమైన నెట్వర్క్ ఏర్పడింది. ముఖ్యంగా హైదరాబాద్ లో క్వార్టర్ అనువంతులు, వైద్యనిపుణులతో కలిసి పనిచేసే అవకాశం లభించింది. మహిళలూ.. ఆలోచనల్ని తొలి ప్రాధాన్యం ఇవ్వండి. ఒక వయసు దాటాక క్వార్టర్ పరీక్షలు తప్పక చేయించుకోండి. హెన్రీ వ్యాక్సిన్లు వేయించుకోండి. ఈ మెన్జే ప్రపంచ నలుమూలల్లో చేర్చాలి. వైద్యురాలిగా రాజీందాలన్నావో నా లక్ష్యం. □



వైద్యురాలు మిస్ వరల్డ్ వేదికపై..

క్వార్టర్ తో పనిపోయాను. నా కష్టం వేరవేరితే రావద్దనుకున్నా. దానికోసం ఏదైనా చేయాలనుకున్నా ప్రపంచ వ్యాప్తంగా క్వార్టర్ కేసులు పెరుగు తున్నాయి. వాటిల్లోనూ ఎక్కడోమంది బాధితులు మహిళలే. వీళ్ళ తమ ఆలోచనల్ని ఎప్పుడూ ప్రాథమిక ప్రాధాన్యత ఇవ్వరు. పరీక్షలు వగైరా చేయించుకోరు. ఈ విషయం నన్ను కలవరపరిచింది. ఇక్కడ ప్రధాన సమస్య అవగాహన లేకపోవడమే. మా అమ్మ కూడా అలాగే చనిపోయింది. వీటిని ముందే గుర్తిస్తే చాలా వరకు నష్టాన్ని నివారించొచ్చు. అందుకే మెడిసిన్ పూర్తిచేశాక మహిళలకు తీవ్ర సమస్యగా మారుతున్న రోమ్ము కూడా.. మహిళలకు ఆరోగ్య ప్రాధాన్యాన్ని చెప్పడం, దానిపై దృష్టిసారించేలా చేయడం, క్వార్టర్ లకు సంబంధించి మోషోగ్రామ్ పరీక్షలు చేయించుకునేలా చూడటమే. దీనికోసం ఇక్కడాన్నిమీటి సహా పలు సంస్థలతో కలిసి తుర్కీయే, ఉక్రెయిన్ లో కార్యక్రమాలు నిర్వహిస్తున్నా. వైద్యపరీక్షలపై భయాన్ని పోగొడుతున్నా. క్వార్టర్ బాధితుల్లో ధైర్యాన్ని పెంచుతున్నా. రేడియోఫోన్ అంకాలజీస్ట్ అయ్యాక నా సేవల్ని ప్రపంచవ్యాప్తం చేయాలి. ఇందుకోసం అనేక సంస్థలతో పనిచేయాలి. అందుకు మిస్ వరల్డ్ ఫ్యాషిఫామ్ చక్కని వేదిక. దీనిద్వారా యువతరానికి చేరువ కావొచ్చు. పోటీల



అపార్థాలకు తావివ్వకూడదంటే..

భార్యభర్త లిద్దరి ఆలోచనలు ఒకేలా ఉండాలని రూలేం లేదు. ఒకరి అభిప్రాయాలు ఒకరు తెలుసుకుంటూ మంచిచెడులను తల్పించుకుంటూ ఒకటిగా ఆడుకోవడం అనేది అసాధ్యం అని చెప్పాలి. ఇద్దరూ ఒకరి మాటలను ఒకరు విని గౌరవిస్తూనే అవసరం ఎంతైనా ఉంది. అలా కాకుండా తమ భాగస్వామి మాటలాడటం ఎప్పుడూ, ఎవరో ఒక ఫిర్యాదు చేస్తూనే ఉంటుంది అంటూ తీసివేసినా, వినిపినట్లు

అచారీ చికెన్
కావలసినవి : చికెన్, అరటి, ఎండుమిర్చి, నాలుగు, ధనియాలు, రెండు టేబుల్ స్పూన్లు, ఆవాలు: పావుటేబుల్ స్పూన్లు, జీలకర్ర: టేబుల్ స్పూన్లు, వెంతులు: పావుచెంచా, సోంపు: ఒకటిన్నర చెంచా, ఉల్లిపాయలు: కప్పు, టోమాటో ముక్కలు: ముప్పావుకప్పు, నూనె: రెండుటేబుల్ స్పూన్లు, అల్లంవెల్లుల్లి : టేబుల్ స్పూన్లు, పసుపు: పావుచెంచా, కారం: ఒకటిన్నరచెంచా, చక్కెర: ఒకటిన్నర చెంచా, పెరుగు: అరకప్పు, ఆవకాయ గుజ్జు: టేబుల్ స్పూన్లు, కొత్తిమీర తరుగు:

తరుగు: చెంచా, కరివేపాకు రెబ్బలు: రెండు టోమాటో గుజ్జు: ఒకటిన్నర కప్పు, ఉప్పు: తగినంత, కారం: రెండు చెంచాలు, పసుపు: చెంచా, తిలవంతుగుజ్జు: రెండు చెంచాలు, కొత్తిమీర తరుగు: రెండు చెంచాలు. **తయారీ విధానం :** జీలకర్ర ధనియాలు, ఎండుమిర్చి, మిరియాలు, దాల్చిన చెక్క, యాలకులు, సోంపు , ఎండుకొబ్బరి, అల్లం, వెల్లుల్లి రెబ్బలు వేయించి, చల్లగా అన్నీ మిక్సీలో గ్రైండ్ చేయాలి. అదే బాణిలో బిర్యానీ ఆకులు, ఆవాలు వేసి వేగక ఉల్లిపాయలు, పచ్చిమిర్చి తరుగు, కరివేపాకు వేసి వేయించాలి. చికెన్ ముక్కలు వేసి కాసేపు వేయించి రుచిని మసాలా టోమాటో గుజ్జు, ఉప్పు, కారం, పసుపు, కప్పు నీళ్లు పోసి ఉడికించాలి. ఆపై చికెన్ ముక్కలపై చికెన్ మిరియాలు ఉడికించి దించేముందు కొత్తిమీర చల్లాలి.

చికెన్ రోస్ట్

కావలసినవి : చికెన్, కేజీ, పసుపు: పావుచెంచా, కారం: పావు చెంచా, ధనియాలు: పావుచెంచా, వెల్లుల్లి రెబ్బలు: అయిదు, పచ్చిమిర్చి: అయిదు, ఉప్పు: తగినంత, ఉల్లిపాయలు: మూడు, టోమాటో : ఒకటి 'పెస్టో' చేసుకోవాలి) కరివేపాకు రెబ్బలు: మూడు, గరంమసాలా: పావుచెంచా, మిరియాలు: పాడి.

మల్టీపర్పస్ ఎగ్ బాయ్లర్

చిరాకుపడటం చూస్తుంటాం. మామూలుగా గుడ్లు మునిగేవరకూ నీళ్లు పోసి మీడియం ఫ్లేమ్ మీద ఏడైంటిమిని నిమిషాలు ఉడికిస్తే సరిపోతుంది. కానీ పనుల ఒత్తిడిలో దాని సంగతి మర్చిపోతే కష్టమే. సరిగ్గా ఉడకకపోయినా, ఎక్కువ ఉడికితే తయారైనా లాభంలేదు. ఈ సమస్యను నివారించే పరికరం ఎగ్ బాయ్లర్ అంటారు. ఇందులో గుడ్లు ఉడికించవచ్చు. ఆమ్లం వేసుకోవచ్చు. ఇందుకు ప్రత్యేకించి ప్యాన్ కానీ కదాము కానీ అవసరం లేదు. నాన్ స్టిక్ కుకింగ్ ఛాంబర్ ఉన్న ఈ మల్టీ పర్పస్ పరికరాన్ని ఎక్కువ కాలం మనస్తోలా రూపొందించారు. దీన్ని శుభ్రపరచడమూ సులువే. □



చెట్టినాడ్ పెప్పర్ చికెన్
కావలసినవి : చికెన్, అరటి, జీలకర్ర: చెంచా, ధనియాలు: రెండు చెంచాలు, ఎండు మిర్చి: అయిదు, మిరియాలు: మూడుచెంచాలు, దాల్చిన చెక్క: చిన్న ముక్క, యాలకులు: తన తప్పును తెలుసుకుని, దేవుడి సన్నిధిలో ఒప్పుకుని, తిరిగి దేవుడితో సహవాసాన్ని కొనసాగించాడు. ఆ సహవాసం మరణించేంతవరకూ సాగింది. అందుకే దేవుడి దావీదు గురించి గొప్ప సాక్ష్యం చెప్పాడు. 'బట్టెల విషయంలో తప్పు దావీదు విషయంలోనూ పాపం చేయలేదని, దేవుడికి నమ్మకంగా జీవించాడు అని చెప్పాడు. అలాంటి మునుషులు కూడా భార్య శారా మాట విని, హగరును వివాహం చేసుకుని, ఇమ్మామేలను కుమారుడిని కన్న తర్వాత దాదాపు 13 సంవత్సరాలు దేవుడి ఆజ్ఞాచేతులతో మోక్షానింద మననం జైబ్రీల్ లో కనిపించింది. వారిద్దరి మధ్య 13 సంవత్సరాల సహవాసం లేనట్లుగా

చికెన్ తో కొత్త రుచులు

ఇంట్లో చికెన్ ఉంటే.. దాంతో పులుసు పెట్టాలా లేదా వేపుడు చేయాలా అని ఆలోచిస్తాం లేదా గలగల బిర్యానీ వండేస్తాం. కానీ చికెన్ తో అనేకానేక మరొకటి రుచులు చేసుకోవచ్చు.



పావు చెంచా, నిమ్మకాయ: ఒకటి, నూనె: వేయించేముందు సరిపడా. **తయారీ విధానం :** చికెన్ కడిగి చిన్న ముక్కలుగా కోసి పెట్టుకోవాలి. మిక్సీలో పసుపు, కారం, ధనియాలు, చెంచా నిమ్మరసం, వెల్లుల్లి తరుగు, మూడు పచ్చిమిర్చి ముక్కలు, తగినంత ఉప్పువేసి మెత్తగా గ్రైండ్ చేసుకోవాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని చికెన్ ముక్కలపై వేసి బాగా కలపాలి. గంట తరువాత స్టామీడ్ బాణి పెట్టి టేబుల్ స్పూన్ల నూనె వేసి ఉల్లిపాయ ముక్కలు వేయించుకుని తీసుకోవాలి. అదే బాణిలో కప్పు నూనె వేసి చికెన్ ముక్కల్ని వేయించి తీసుకోవాలి. మరో బాణిలో రెండు టేబుల్ స్పూన్ల నూనె వేసి మిగిలిన పచ్చిమిర్చి కరివేపాకు వేయించాలి. నిమిషం తరువాత టోమాటో గుజ్జువేసి.. ముందుగా వేయించుకున్న చికెన్ ముక్కల్ని వేయాలి. చికెన్ ముక్కలు టోమాటో గుజ్జు పట్టాక ఉల్లిపాయ ముక్కలు, గరంమసాలా, మిరియాలు పోసి మిగిలిన నిమ్మరసం వేసి బాగా కలిపి రెండు నిమిషాలయ్యాక దించేయాలి.

చిల్లీ చైనీస్ చికెన్

కావలసినవి : చికెన్, అరటి, మొక్కజొన్నపిండి: రెండు టేబుల్ స్పూన్లు, సోయాసాస్ : నాలుగు టేబుల్ స్పూన్లు, గుడ్డు: ఒకటి, ఉల్లిపాయలు: రెండు, నూనె: కప్పు, ఎండుమిర్చి: ఆరు, వెల్లుల్లి తరుగు: రెండు టేబుల్ స్పూన్లు, అల్లం తరుగు: చెంచా, టోమాటో కెచప్: రెండు టేబుల్ స్పూన్లు, క్యాప్సిక్: రెండు ఉప్పు: తగినంత.



చిన్న ముక్కలుగా కోసి పెట్టుకోవాలి. ఓ గిన్నెలో చికెన్ ముక్కలు, మొక్కజొన్నపిండి, సోయాసాస్, గుడ్డు సోసా వేసి అన్నింటినీ కలిపి పెట్టుకోవాలి. స్టామీడ్ బాణి పెట్టి రెండు టేబుల్ స్పూన్ల నూనె వేసి ఎండుమిర్చి, ఉల్లిపాయ ముక్కలు, అల్లంవెల్లుల్లి తరుగు వేసి వేయించాలి. అవివేగక టోమాటో కెచప్, తగినంత ఉప్పు వేసి ఓసారి కలిపి దించేయాలి. మరోబాణిని పొయ్యిమీద పెట్టి మిగిలిన నూనె

వేసి చికెన్ ముక్కల్ని వేయించి టోమాటో సాస్ వేయాలి. తరువాత అన్నింటినీ కలిపి స్టామీడ్ పెట్టి క్యాప్సిక్ ముక్కలు, కప్పు వేడి నీళ్లు పోసి స్టాన్ సిమ్ లో పెట్టాలి. మిగతం కాస్త చికెన్ ముక్కలపై వేయాలి. □

దేవుడితో సహవాసం గొప్ప ధన్యత..



వ్యక్తిగత సహవాసం అంటే ప్రార్థన, బైబిల్ చదివడం.. ఒక్కమాటలో చెప్పాలంటే ఏకాంతంగా ఆయనతో గడవడమే. దావీదు మహారాజు గురించి తెలియని వారుండరు. ఆయన బట్టెలతో పాపం చేసినప్పుడు దేవుడి తన అనుబంధాన్ని దాదాపు 9నెలలు కొనసాగించలేక పోయాడు. ఆ బిడ్డను దేవుడు హత సహవాసం చేసి, నాతాను అనే ప్రపంచ వర్షి దావీదుతో చెప్పినప్పుడు, అప్పుడు దావీదు

చెట్టినాడ్ పెప్పర్ చికెన్

కావలసినవి : చికెన్, అరటి, జీలకర్ర: చెంచా, ధనియాలు: రెండు చెంచాలు, ఎండు మిర్చి: అయిదు, మిరియాలు: మూడుచెంచాలు, దాల్చిన చెక్క: చిన్న ముక్క, యాలకులు: తన తప్పును తెలుసుకుని, దేవుడి సన్నిధిలో ఒప్పుకుని, తిరిగి దేవుడితో సహవాసాన్ని కొనసాగించాడు. ఆ సహవాసం మరణించేంతవరకూ సాగింది. అందుకే దేవుడి దావీదు గురించి గొప్ప సాక్ష్యం చెప్పాడు. 'బట్టెల విషయంలో తప్పు దావీదు విషయంలోనూ పాపం చేయలేదని, దేవుడికి నమ్మకంగా జీవించాడు అని చెప్పాడు. అలాంటి మునుషులు కూడా భార్య శారా మాట విని, హగరును వివాహం చేసుకుని, ఇమ్మామేలను కుమారుడిని కన్న తర్వాత దాదాపు 13 సంవత్సరాలు దేవుడి ఆజ్ఞాచేతులతో మోక్షానింద మననం జైబ్రీల్ లో కనిపించింది. వారిద్దరి మధ్య 13 సంవత్సరాల సహవాసం లేనట్లుగా

అంటే దోశ బొమ్మలు ప్రీంటుపుట్టి కాదంటే.. అసలేవని దోశలే. ఇదెక్కడి బొమ్మలు అనుకుంటున్నారా? అలాంటి పరికరం నిజంగా ఉంది మరి. ఇందులో పిండిని లోడ్ చేస్తే చాలు. 360 డిగ్రీల ఫుడ్ గ్రేడ్ కోటెడ్ రోలర్ లోని నిమిషంలో దోశలు డౌన్ లోడ్ అవుతాయి. ఎంత మందంగా కావాలి. ఏ మాత్రం వేగాలి

దోశ ప్రీంటర్

అంటే దోశ బొమ్మలు ప్రీంటుపుట్టి కాదంటే.. అసలేవని దోశలే. ఇదెక్కడి బొమ్మలు అనుకుంటున్నారా? అలాంటి పరికరం నిజంగా ఉంది మరి. ఇందులో పిండిని లోడ్ చేస్తే చాలు. 360 డిగ్రీల ఫుడ్ గ్రేడ్ కోటెడ్ రోలర్ లోని నిమిషంలో దోశలు డౌన్ లోడ్ అవుతాయి. ఎంత మందంగా కావాలి. ఏ మాత్రం వేగాలి

బటన్లు కూడా ఉన్నాయి. దీన్ని కొనుక్కున్నా మంటే చెమటలు కక్కతూ దోశలు వేయాలి వసలేదు. ఎంచక్కా మీటర్ నొక్కతే చాలు. కర్రకరాడే దోశలు వచ్చేస్తాయి. □

