



అల్లు అర్జున్ కు ఊరట:
పిఎస్ కు హాజరుపై మినహాయింపు

ఎన్నికల వేళ..
ఆప్ కు 'కాగ్' షాక్

ఖమ్మం

fb.com/vaartha

12-1-2025 ఆదివారం సంపుటి: 30 సంచిక: 345 పేజీలు: 8+16 వెల: 8.00

సరదాకు మునిగి.. శవాలై తేలి!



మృతదేహాలు వెలికి తీస్తున్న పోలీసులు



జితీన్



సాహిల్



దినేశ్వర్



ధనుష్



లోహిత్

కొండపోచమ్మ సాగర్ లో ఐదుగురు యువకులు మృత్యువాత ఇద్దరికి తప్పిన ప్రమాదం వారంతా హైదరాబాద్ వాసులే సంక్రాంతి పండుగ ముందు తీవ్రవిషాదం

మర్నాక్ / ములుగు, జనవరి 11 (ప్రభాతవార్త): వారంతా స్నేహితులు... రెండవ శనివారం కావడంతో అందరూ కలిసి కొండపోచమ్మ సాగర్ ప్రాజెక్టుకు బైక్లపై బయలుదేరి వచ్చారు. ప్రాజెక్టు నీటిలోకి దిగి సెల్ఫీ ఫోటోలు తీసుకుంటూ కొద్దిసేపు ఆనందంగా గడిపారు. ఇంతలోనే ఒకరి వెనుక ఒకరు నీటిలో మునిగిపోతుండగా కాపాడడానికి ప్రయత్నం చేసిన ఐదుగురు నీటిలో గల్లంతయ్యారు. సిద్దిపేట సిపి ఆసురాధ, ఏసీపి పురుషోత్తంరెడ్డి, గజ్వేల్ రూరల్ సిఐ >>2

గ్రీన్ ఎనర్జీకి భారీ రాయితీలు

పదేళ్లలో 20 వేల మె.వా పునరుత్పాదక విద్యుత్తు, 1.14 లక్షల ఉద్యోగావకాశాలు క్లీన్ అండ్ గ్రీన్ ఎనర్జీ పాలసీ -2025ను విడుదల చేసిన సిఐం రేవంత్

పవన విద్యుదుత్పత్తికి కూడా మరిన్ని చర్యలు

ప్రభాతవార్త ప్రధాన ప్రతినిధి, హైదరాబాద్, జనవరి 11: గ్రీన్ ఎనర్జీ ఉత్పాదకతను పెంచి భవిష్యత్తు అవసరాలకు సరిపడే విద్యుత్తును సమకూర్చుకునేందుకు తెలంగాణ ప్రభుత్వం 'క్లీన్ అండ్ గ్రీన్ ఎనర్జీ పాలసీ-2025'ని రూపొందించింది. శనివారం ముఖ్యమంత్రి ఎ.రేవంత్ రెడ్డి తెలంగాణ గ్రీన్ ఎనర్జీ పాలసీని ఆవిష్కరించారు. ఈ సందర్భంగా డిప్యూటీ సీఎం భట్టి విక్రమార్కు పాల్గొన్నారు. 2030 నాటికి 20,000 మెగావాట్ల పునరుత్పాదక విద్యుత్తు సామర్థ్యం అదనంగా సమకూర్చుకోవాలనేది కొత్త పాలసీ లక్ష్యం. కొత్త గ్రీన్ అండ్ క్లీన్ ఎనర్జీ పాలసీతో >>2



శనివారం గ్రీన్ ఎనర్జీ పాలసీని ఆవిష్కరించిన సిఐం రేవంత్, డిప్యూటీ సీఎం భట్టి, మంత్రి జూపల్లి

హైదరాబాద్ లో అండర్ గ్రౌండ్ విద్యుత్ కేబుల్ ఏర్పాటుకు అధ్యయనం: సిఐం

అంతా సాంతాళ్లకే..



శనివారం జూబ్లీ బస్టాండ్ లో రద్దీ దృశ్యం



పంతుంగి టోల్ ప్లాజా వద్ద భారులు తీరిన పండ్లరాది వాహనాలు

పల్లెబాట పడుతున్న పట్నవాసులు సంక్రాంతి రద్దీతో కిటకిటలాడుతున్న బస్ స్టాండ్లు, రైల్వే స్టేషన్లు విజయవాడ జాతీయ రహదారిపై కిలోమీటర్ల మేర ట్రాఫిక్ జామ్లు

హైదరాబాద్, జనవరి 11, ప్రభాతవార్త: తెలుగు రాష్ట్రాలలో సంక్రాంతి పండుగ సందడి మొదలవడంతో నగర వాసులు వర్షిణిబాట పట్టారు. హైదరాబాద్ తో పాటు శివాద్వర్లోని లక్ష్మరాది మంచి ప్రజలు సొంత ఊళ్ళకు బయలుదేరడంతో బస్ స్టేషన్లు, రైల్వే స్టేషన్లలో ఒక్కసారిగా రద్దీ పెరిగింది. వచ్చే మంగళవారం నాడు సంక్రాంతి పండుగ కావడంతో మూడు రోజుల ముందు నుంచే చట్నం వాసులు పల్లెబాట పట్టగా దీనివల్ల బస్ స్టేషన్లు, రైల్వే స్టేషన్లలో రద్దీ పెరిగి

క్రిక్కిరిసి పోయాయి. సంక్రాంతి వ ండుగకు ఊళ్లకు వెళ్లే వారు ఎక్కువగా పుండడంతో ఇదే ఆదనంగా ప్రైవేటు ట్రావెల్స్ సాధారణ ఛార్జీలకంటే అధికం గా ఛార్జీలు వసూలు చేయసాగాయి. మరోవైపు హైదరాబాద్ నుంచి సొంత ఊళ్లకు వెళ్లేవారు తమ ఇళ్లకు జాగ్రత్తగా తాశాలు వేయాలని, అక్కడి గస్తీ పోలీసులతో పాటు స్థానిక సంక్షేమ సంఘల నేతలకు సమాచారం ఇవ్వాలని ఆయా ప్రాంతాల పోలీసులు కోరసాగారు. పండుగవేళ ఖాళీ అయిన కాల నీలు, బస్ స్టేలో ఆయా ప్రాంతాల పోలీసులు గస్తీని పెంచారు. తెలుగు రాష్ట్రాలలో ముఖ్యమైన పండుగల్లో సంక్రాంతి ఒకటనేది తెలిసిందే. ఈ పండుగకు నగరంలో వుండే లక్షలాది మంది ప్రజలు తమ సొంత ఊళ్లకు వెళ్లడం ఆనవాయితీగా వస్తుండడం విదితమే. ఈ ఏడాది సంక్రాంతి పండు గకు మంగళవారం నాడు వస్తుండడం, రెండు రోజులు ముందుగా ఆదివారం వస్తుండడంతో శనివారం నాడే ప్రజలు సొంత ఊళ్లకు వయనమవ్వసాగాు. గ్రేటర్ హైదరాబాద్ నుంచే తెలుగు రాష్ట్రాలకు 40 నుంచి 45 లక్షల మం దికి పైగా ప్రజలు పల్లెలకు తరలి వెళతా రని అంచనా. గ్రేటర్ హైదరాబాద్ నుంచి సొంత ఊళ్లకు వెళ్లేవారిలో 80 శాతం మంది ఎపికి చెందిన వారు కాగా 20శాతం మంది తెలంగాణలోని గ్రామీణ ప్రాంతాలకు చెందిన వారు గా గణాంకాలు చెబుతున్నాయి. ఈ నేపథ్యంలో >>2



27న రానున్న ఖర్గే, రాహుల్ సంవిధాన్ బచావో ప్రదర్శనకు హాజరు

ప్రభాతవార్త ప్రధాన ప్రతినిధి, హైదరాబాద్, జనవరి 11: కాంగ్రెస్ అగ్రనేతలు మల్లిఖార్జున ఖర్గే (ఎపిసిఅధ్యక్షుడు), రాహుల్ గాంధీ (లోక్ సభలో విపక్ష నేత) ఈనెల 27న తెలంగాణ పర్యటనకు రానున్నారని కాంగ్రెస్ హైకమాండ్ అధికారిక ప్రకటన విడుదల చేసింది. భారత రాజ్యాంగం అమలులోకి వచ్చి 75 సంవత్సరాలు పూర్తి కావడంతో ఈ సందర్భాన్ని పురస్కరించుకుని ప్రత్యేక కార్యక్రమాలు చేపట్టాలని పార్టీ నిర్ణయించింది. ఈ సందర్భంగా తెలంగాణలో జరగనున్న 'సంవిధాన్ బచావో' ప్రదర్శనలో వారు పాల్గొనబోతున్నారు. కాంగ్రెస్ వర్గంలో కమిటీ జటీవల జరిగిన సమావేశంలో ఓజెపి నేతృత్వంలోని కేంద్ర ప్రభుత్వంపై రాజ్యాంగ పరిరక్షణ కోసం నిరసనలు వ్యక్తం చేయాలని నిర్ణయించింది. ఇందులో భాగంగా, ఈనెల (జనవరి) 26న ర్యాలీలు నిర్వహించాలని, అదే రోజు నుంచి 2026 జనవరి 26 వరకు కాంగ్రెస్ >>2

కాల్చిచ్చులో బుగ్గిపాలైన వెయ్యికోట్ల భవనం

అంతర్జాతీయ పతంగుల పండుగకు రెడీ రేపటి నుంచి మూడు రోజులు సికిందరాబాద్ పెరేడ్ గ్రౌండ్స్ లో భారీగా నిర్వహణ

హైదరాబాద్, జనవరి 11 ప్రభాతవార్త: అంతర్జాతీయ వేడుకకు హైదరాబాద్ సిద్ధమవుతున్నది. సంక్రాంతి పండుగ సందర్భంగా జనవరి 13, 14, 15వ తేదీలలో సికింద్రాబాద్ పరేడ్ గ్రౌండ్స్ లో 7వ అంతర్జాతీయ కైట్, స్వీట్ ఫెస్టివల్ ను నిర్వహించేందుకు పర్యాటక, సాంస్కృతిక శాఖ ఏర్పాట్లు చేస్తుంది. ఈ సందర్భంగా టేగంపేట్ హరిత ప్లాజాలో పర్యాటక, సాంస్కృతిక శాఖ మంత్రి జూపల్లి కృష్ణారావు ఇంటర్వేషన్ కైట్, స్వీట్ ఫెస్టివల్ పోస్టర్ ను విడుదల చేశారు. అంతకుముందు స్వీట్ స్టాల్స్ ను మంత్రి సందర్శించి, వివిధ రాష్ట్రాలకు చెందిన మహిళలు తమ ఇంట్లోనే తయారు చేసిన సాంప్రదాయ మిఠాయిల రుచి చూశారు. ఈ సందర్భంగా మంత్రి జూపల్లి మాట్లాడుతూ తెలంగాణ సంస్కృతి, సంప్రదాయాలు ప్రతిబింబించేలా, హైదరాబాద్ ట్రాండ్ ఇమేజ్ ను పెంచేలా అంతర్జాతీయ కైట్ అండ్ స్వీట్ ఫెస్టివల్ నిర్వహిస్తామని అన్నారు. హైదరాబాద్ ఒక మినీ ఇండియా అని, దేశంలోని అన్ని రాష్ట్రాలు, ప్రాంతాతో కాకుండా ఇతర దేశాల నుంచి కూడా కాన్సోపాలిటన్ నీటిలో స్థిరపడ్డారని వెల్లడించారు. మూడు రోజుల పాటు జరిగే ఈ ఉత్సవాలలో 16 దేశాల నుంచి 47 మంది అంతర్జాతీయ కైట్ ఫ్లయర్స్, 14 రాష్ట్రాల నుంచి 60 దేశవాళీ కైట్ క్లబ్ సభ్యులు, పాల్గొని పలు డిజైన్లలో రూపొందించిన పతంగులను ఎగుర వేస్తారని తెలిపారు. వీటితో పాటు జాతీయ, అంతర్జాతీయ స్టేట్స్ మన్, తెలంగాణ పిండి వంటలను స్టాళ్లలో అందుబాటులో ఉంచుతారని పేర్కొన్నారు. తెలంగాణలోని చారిత్రక ప్రదేశాలు, వారసత్వ కట్టడాలు, ప్రాచీన దేవాలయాలను సందర్శించాలని కోరారు. తెలంగాణ టూరిజం శాఖ అందుకు తోడ్పాటును అందిస్తుందని అన్నారు. పర్యాటక ప్రదేశాలను సందర్శించడం వల్ల ఆ ప్రాంత చరిత్ర సంస్కృతి, సాంప్రదాయాలు తెలుసుకోవడం పాటు స్థానికులకు ఉద్యోగ, ఉపాధి అవకాశాలు లభిస్తాయని వివరించారు. వీక్షకులకు ఉచిత ప్రవేశం ఉంటుందని, అందరూ ఆహ్వానితులేనని తెలిపారు. రాష్ట్రం రోజుల్లో కైట్ స్వీట్ ఫెస్టివల్ ను పట్టణ, గ్రామీణ ప్రాంతాలకు విస్తరిస్తామని పేర్కొన్నారు. పర్యాటక, సాంస్కృతిక శాఖ కార్యదర్శి స్మితా సబర్వాల్ మాట్లాడుతూ భారతదేశంలోనే కాదు, ప్రపంచంలో కూడా ఇలాంటి ఫెస్టివల్ ఎక్కడ నిర్వహించారని, అదే తెలంగాణ ప్రత్యేకతని అన్నారు. కైట్ ఫెస్టివల్ లో సాంస్కృతిక కార్యక్రమాలను నిర్వహించడంతో పాటు హాస్టళ్లు, చేనేత వస్త్రాల స్టాల్స్ ఏర్పాటు చేస్తున్నట్లు పర్యాటక శాఖ అధికారులు తెలిపారు. ఈ సందర్భరం కైట్ ఫెస్టివల్ కు మూడు రోజుల్లో 15 లక్షల మంది వస్తారని అంచనా ఉంది. ప్రదర్శన తిలకించటానికి వచ్చే సందర్భులకు ఎటువంటి ఆసక్తర్యం కలుగుకుండా జీవావ్వెనిసి, పోలీసు, ఇతర శాఖల >>2

‘గేమ్ ఛేంజర్’ టికెట్లు నిర్ణయం వెనక్కి ధరల పెంపును ఉపసంహరించిన సర్కార్

ప్రభాతవార్త ప్రధాన ప్రతినిధి, హైదరాబాద్, జనవరి 11: గేమ్ ఛేంజర్ టికెట్ల ధర లపై తెలంగాణ హైకోర్టు ఆదేశాలతో రేవంత్ రెడ్డి సర్కారు వెనక్కి తగ్గింది. గేమ్ ఛేంజర్ టికెట్ల ధరలపెంపునకు సంబంధించిన ఉత్తర్వులను ఉపసంహరించుకున్నది. గేమ్ ఛేంజర్ కు ఇచ్చిన వెసులుబాటును ఉపసంహరించుకుంటున్నట్లు శనివారం రాత్రి ఉత్తర్వులు జారీచేసింది. హైకోర్టు ఆదేశాల నేపథ్యంలో టికెట్ల ధరలతోపాటు అదనపుపోలకు ఇచ్చిన అనుమతులను ఉపసంహరించుకుంటున్నట్లు పేర్కొంది. తెలంగాణలో ఇక్కడ తెల్లవారు జామున సుపర్ పోలకు అనుమతి లేదని ఉత్తర్వుల్లో స్పష్టం చేసింది. ప్రజల ఆరోగ్యం, భద్రత దృష్ట్యా సుపర్ పోలకు అనుమతి ఇవ్వబోమని పేర్కొంది. కాగా, పుష్ప 2 తర్వాత ప్రీమియర్ పో సందర్భంగా తోక్కినలాట జరిగిన విషయం తెలిసిందే. ఆ తర్వాత ఆసెంబ్లీ సార్క్లిగా సీఎం రేవంత్ రెడ్డి ఇక్కపై

తెలంగాణలో టికెట్ల ధరల పెంపుతో పాటు జెనిఫిట్ పోలకు అనుమతి ఇవ్వబోమని ప్రకటించారు. ఇటీవల గ్లోబల్ స్టార్ రామచరణ్ నటించిన గేమ్ ఛేంజర్ మూవీకి ప్రభుత్వం టికెట్ల ధరలతో పాటు అదనపుపోలకు అనుమతి ఇచ్చింది. టికెట్ల ధరలు, జెనిఫిట్ పోలకు అనుమతి ఇవ్వడాన్ని సవాల్ చేస్తూ భరత్ రాజ్ ఆనే వ్యక్తి హైకోర్టులో పిటిషన్ వేశారు. విచారణ జరిపిన కోర్టు.. సినిమాకు జెనిఫిట్ పోలు అనుమతినివ్వడంపై హైకోర్టు అసంతృప్తి వ్యక్తం చేసింది. జెనిఫిట్ పోలు రద్దని చెప్పి మళ్లీ ప్రభుత్వమే అనుమతి ఇవ్వడం ఏంటి అని ప్రశ్నించింది. ప్రేక్షకుల భద్రతను దృష్టిలో ఉంచుకుని జెనిఫిట్ పోలకు అనుమతినివ్వడని స్పష్టం చేసింది. నిర్మాతలు భారీ బడ్జెట్ తో సినిమాలు తీసి ప్రేక్షకుల నుంచి ఆస్థానంగా వసూలు చేయడం సరికాదని.. అలాగే అర్ధరాత్రి 1 గంటల తర్వాత సినిమా >>2

రండి, ఎల్ఎస్ఐతో ఎదగండి

- మూడు సంవత్సరాలకై స్టైపెండ్ల రిస్క్
- కనీస విద్యార్హత: 10వ క్లాస్ పాస్ నుంచి ఏడైదా ఉన్నత విద్యాభ్యాసం
- కనీస వయస్సు: అప్లికేషన్ సమయంలో 18 ఏళ్ళు పూర్తి అయివుండాలి
- స్క్రీను నిబంధనల ప్రకారం, ఏజెన్సీ స్టైపెండ్ల కాలములోను మరియు ఆ తర్వాత కమిషన్ రాబడులతో కొనసాగుతుంది.
- వరతులకు లోబడి, ఎల్ఎస్ఐ వారు తమ ఏజెన్సీకు కెరియర్ అవకాశాలను అందజేస్తారు.
- స్టైపెండ్ల రిస్క్ నిర్మిమైన నిబంధనలను సాధించడంపై ఆధారపడి ఉంటుంది.

స్ట్రీస్సావలంబన మన సమ్మద్ధి

అప్లికేషన్ కోసం, మీకు దగ్గరలో ఉన్న ఎల్ఐఐ సి బ్రాంచి అఫీసుని సంప్రదించండి లేదా www.licindia.in నుండి సంప్రదించండి

ముమ్మిల్లి ఇక్కడ ఎల్ఐఐఐ రండి: LIC India Forever | IRDAI Regn No.: 512

నటిసి ఫోన్ కాల్స్ మరియు కల్పిష్టమైన/మానవోక్తమైన అడ్డంకులనుండి ఉండండి. ఇతరమిం, ఇమ్మ్యూనిటీ పాలీసీల అవకాశం, లేదా ప్రకటనల లేదా ప్రీమియం పెట్టుబడి వంటి కార్యకలాపాలలో ప్రేమయం కల్పించవద్దు. అటువంటి కార్యకలాపాలపై ప్రజలు పోలిమెట్ల విధానం వంటివి విధానం అధ్యక్షులైనారు. దృష్టిస్పష్టం, భతులు మరియు నిబంధనల గురించి మరిన్ని వివరాలపై, ఒక ఇమ్మ్యూన్ మోగిన్ ముందు యువనే సక్రమ టోపెర్ల కార్యక్రమం వరదండి.



అదేనా. ఆమె కుటుంబంలో ఎవరికీ సంగీత నేపథ్యం లేదు. కానీ, ఆమె తల్లిదండ్రులు కూతురు వినసాంపుగా పాడుతుంటే చూసి ప్రాంతం పొందారు. స్వతహాగా వచ్చిన ఆ కళతో కళకళలాడు తోంది. వద్దాలుగేళ్ల వయసులోనే పిల్లలకు సంగీత పాఠాలు చెబుతుంది. ఆ డబ్బుతో తనకు కావాల్సిన సంగీత పరికరాలు కొనుక్కునేది. ఢిల్లీ వచ్చాక... లుధియానాలో హైస్కూల్ పూర్తిచేసి పై వదువుల కోసం ఢిల్లీ చేరుకుంది జస్మిన్. హిందూ కాలేజీలో బీకామ్ పూర్తి చేసింది. కాలేజీ రోజుల్లో అందరూ ఫ్లాన్ బి గురించి అలోచిస్తే... తన మాత్రం మ్యూజిక్ మాత్రమే తన కెరియర్ అని స్థిరంగా నిర్ణయించుకుంది. మరోవక్క రియాల్టీషోల్లో తన అదృష్టాన్ని పరీక్షించుకోవడం మొదలు పెట్టింది. ఇండియాన్ గాట్ టాలెంట్ ఫస్ట్ సీజన్లో సెమీ ఫైనలిస్టులలో ఒకరిగా

అరంభంలో అందరిలానే నేనూ ఎన్నో ఇబ్బందులు ఎదుర్కొన్నా సమావేశాలకు వెళ్లడానికి చాలా కష్టపడవాన్ని. ఇంటి అద్దె కట్టడానికి కూడా ఇబ్బంది వచ్చేది. నా కష్టమే నన్ను నిలబెట్టిందని నమ్ముతున్నా. కొన్నిసార్లు వెనక్కి వెళ్లిపోదామా అని కూడా అనుకున్నా అని గతం గుర్తు చేసుకుంటుంది జస్మిన్. అయితే, ఎక్కడా శిక్షణ తీసుకోకుండా అవకాశాలు రాకపోవడానికి కారణమే అయినా... తన సహజ ప్రతిభను మాత్రం ఎవరూ అడ్డుకోలేకపోయారు. ఎంటివిలో ప్రసారమైన 'వంటి హో జావా' ఆల్బమ్ మంచి పేరు తెచ్చింది. దీన్ని జస్మిన్ స్వయంగా సామాజిక రాసుకుని కంపోజ్ చేసింది. ఈ పాట ఆత్మవిశ్వాసానికి, స్వేచ్ఛకు ప్రతీకగా చెబుతూ... మ్యాథ్యమాల్లో పెద్ద ఎత్తున ట్రెండ్ అయ్యింది. అదే తనకి ఖుబ్బూరత్తో పాడే అవకాశం తెచ్చిపెట్టింది. ఇది విజయవంతం కావడంతో సినిమా అవకాశాలూ వరుస కట్టాయి. 'బారీ బారీ దేబోతో' బాలీవుడ్లో కంపోజర్గా డ్రేక్ వచ్చింది. ఆపై 'అస్మి న జాన్సా', రంజా, 'లపా జిందగీ', 'నచ్

సంగీత ప్రపంచంలో ఓ ప్రభంజనం..

నిలిచిపోయిన అందరి దృష్టిని ఆకర్షించింది. తన ప్రతిభతో 'వన్ ఉమన్ బ్యాండ్'గా గుర్తింపు తెచ్చుకుంది. బాలీవుడ్లో అడుగుపెట్టాలన్నది నా కల. అయితే, అది అంత తేలిగ్గా నెరవేరలేదు. నేను మ్యూజిక్ ఇండస్ట్రీకి అడుగుపెట్టేటప్పుడు ఎలాంటి రివరెన్సులూ లేవు సరే... కేవలం నా మీద నాకు ఉన్న నమ్మకంతోనే ఇక్కడకు వచ్చా. కానీ, కెరియర్



దేనే సారే, 'దినే పగనా దా'... అన్నీ హిట్లే. ఫోక్, పాప్, ఆధునిక సంగీతాల్ని మేళవించి జస్మిన్ చేసే ప్రయోగాలు ఈ తరం గుండెల్లో చెరగని ముద్రవేశాయి. ప్రైవేట్ వీడియో సాంగ్స్, ఆల్బమ్స్ విడుదల చేస్తూ యువతను హుషారెత్తిస్తోంది. అలా 'హా బాదా', 'హారియే హారియే' విశేషంగా ఆకట్టుకోగా... తాజాగా విజయ దేవరకొండ 'సాహిబా' పాట వైరల్ అవుతోంది. విడుదలైన రెండువారాల్లోనే దాదాపు రెండుకోట్ల వ్యూస్ సాధించి మకుంది. పంజాబీ, హిందీ, బెంగాలీ గుజరాతీలతో పాటు ఇంగ్లీషులోనూ పాటలు పాడింది జస్మిన్. మహిళా మ్యూజిక్ డైరెక్టర్గా ఫిల్మ్ ఫేర్ అవార్డుని అందుకుంది.. 'కస్తానికీ భయపడి వెనకడుగు వేస్తే... మనసుంటో మనమే తెలుసుకోతేం. అవకాశాలు ఎవరూ ఇవ్వరు మనమే అందుకోవాలి' అని చెబుతోంది జస్మిన్! □

తిరుప్పావై

29వ పాశురము

శివుం శిబుకాల్ పండునైచ్చేవిత్తు, ఉన్
పొత్తామరై యుడియ పోత్తుం పారుళ్ కళాయ్
పెత్తం మేయుత్తుణ్ణం కులత్తై పిఁఱుండు, నీ
కుత్తేవల్ ఎంగళై కొళ్ళొళుమల్ పోగడు,
ఇత్తెవై కొళ్ళ నన్దుగాణ్ గేవిందా, ఎత్తెత్తు మేళకు పిఱవిక్కుం, ఉండన్నడు
ఉత్తేమేయావో ఉన్కేన్నాం అత్తైయేవోం
మత్తైనం కామంవగళ్ మత్తైలో రెంజావావో.

బాగా తెలవారకముందే వచ్చి మిమ్ములను సేవించాలి. తామరపూలవంటి సుందరము లైనట్టి పాదములకు వందనములు, మేము వచ్చిన కారణము తెలుపు వారు. పశువులను మేపుతూ జీవనం సాగించు గోవుల వంశములో వుట్టిన మీరు అంతరంగ కైంకర్యములు మాచే స్వీకరించుట తగదు. నేడు 'వరభి' తీసుకొని వెళ్ళుటకు రాలేదు. ఓగోవిందా పదేడు జన్మలు మీలో విడిచిపెట్టి బంధము మాకు కావలెను. దాన్యముచేయ దలచాము. మా ఇతర కోరికలను పోగొట్టుము.

ఫలం: "సంపూర్ణ శరణాగతి"

రంగ వల్లి

14 చుక్కలు 2 వరుసలు 2 వరకు పరి చుక్కలు

17 చుక్కలు 5 వరుసలు ఇటు అటు వదిలి 6 వరకు

జి. పద్మావతి విశాఖపట్నం

14 చుక్కలు 6 వరకు సుండు చుక్కలు

యాసీన్ డిలైల్

కావలసినవి: మైదా అర కప్పు, మిల్క్ మెయిడ్ 200 గ్రాములు, చిక్కటి పాలు ముప్పావు కప్పు, యాపిల్స్ 3, బాదం, జీడివప్పు పలుకులు కప్పు, బటర్ 50 గ్రా. దాల్చినచెక్క పొడి అర చెంచా, బేకింగ్ పౌడర్ చెంచా టాపింగ్ కోసం: మైదా, బటర్, పంచదార పొడి 2 టేబుల్స్పూన్స్ చొప్పున

తయారీ: యాపిల్ పండ్ల చెక్క, చిక్కపాలు తీసి ముక్కలుగా కోసుకోవాలి. మిక్సింగ్ బోల్లో మైదా, మిల్క్ మెయిడ్, పాలు, బటర్, బేకింగ్ పౌడర్, దాల్చినచెక్క పొడి, యాపిల్ ముక్కలు, బాదం, జీడివప్పు పలుకులు వేసి కలపాలి. బేకింగ్ డిష్లో వెన్న రాసి..

యాపిల్ మిశ్రమాన్ని సమంగా సర్దాలి. ఒక ప్లేటులో వలచందార పొడి, బటర్, మైదాలను కలిపి.. యాపిల్ మిశ్రమం పైన చల్లాలి. అవెనోల్ 180 డిగ్రీ వద్ద టీవీట్ చేసి.. అరగంట బేక్ చేయాలి. అంతే.. బంగారు రంగులో నోరురించే యాపిల్ డిలైల్ సిద్ధం.

సోహల్ హల్వా

కావలసినవి గోధుమపిండి, పురా, మిల్క్ పౌడర్ 4 టేబుల్స్పూన్స్ చొప్పున, పంచదార కప్పునర్. నెయ్యి కప్పు, పిస్తా బాదం, జీడివప్పు పలుకులు కప్పు

తయారీ ఒక పాత్రలో గోధున పిండి, మైదా, మిను కలపాలి. ప్యానెల్ నెయ్యి, పంచదార. గోధుమపిండి, మైదా, మిల్క్ పౌడర్ మిశ్రమం చేసి కలియ తిప్పుతూ రెండు నిమిషాల తర్వాత దించాలి. చిన్న బోల్స్ నెయ్యి రాసి, డ్రైప్రూట్స్ పలుకులు వేయాలి. వాటి మీద హల్వా వేసి సమంగా సర్దాలి. అంతే.. రుచికరమైన మిఠాయిని ఆస్వాదించండి.

ధర్మాద్ పేడా

కావలసినవి: తరిగిన పనీర్ 2 కప్పులు, ఖోయా కప్పు, పంచదార ఒక కప్పు 2 టేబుల్స్పూన్స్, నెయ్యి 2 చెంచాలు, పాలు 6 టేబుల్స్పూన్స్, యాలకుల పొడి పావుచెంచా

తయారీ: కడాయిలో స్కూన్ నెయ్యి వేడిచేసి పనీరు లేత గోధుమ రంగులోకి మారే వరకూ వేయించాలి. అందులో పంచదార, 2 టేబుల్స్పూన్స్ పాలు జతచేసి కలుపుతుండాలి. పనీర్ క్రీస్ అయ్యక

తెలుగుకుందాం..

పిల్లలు ప్రవాదంలో ఉన్నప్పుడు రక్షించుకోవడానికి ముందుంటాం. అందుకు అవసరమైతే ఇతరుల మద్దతు కూడగట్టుకోకుండా ఈ ప్రవర్తననే ఖిబందీ అండ్ బిఫ్రెండెడ్ రెస్పాన్స్ అందారం. ఇది అడవకాళ్లలో ఉండే సహజ లక్షణం. దీనికి కారణం మనలోని హోర్నెడ్ నట. □

రాజ్ భోగ్

కావలసినవి: పాలు లీటర్, పంచదార కప్పునర్, యాలకుల పొడి అర చెంచా, కుంకుమపువ్వు కొద్దిగా, నిమ్మరసం చెంచా, రోజ్ వాటర్ కొన్ని చుక్కలు, గుల్జంద్ చెంచా, బాదం, పిస్తా పలుకులు వారెండు

తయారీ: మధుగుతున్న పాలలో నిమ్మరసం వేయాలి. విరిగిన పాలను వడకట్టాలి. అందులో చల్లటి నీళ్ళ పోసి మరోసారి వడకడితే పులుపు వాసన పోతుంది. ఈ పనీరు పావుగంట వక్కనుంచాలి. ఈలోగా పంచదారలో యాలకుల పొడి, కుంకుమపువ్వు, 4 కప్పుల నీళ్ళ పోసి మరిగించాలి. ఇప్పుడు పనీర్ ను నాలుగైదు నిమిషాల చపాతీపిండిలా కలపాలి. బాదం, పిస్తా పలుకుల్లో గుల్జంద్, రోజ్వాటర్, కొంచెం పంచదార సీరెమ్ కలిపి.. చిన్న బాల్స్ చేసుకోవాలి. పనీర్ను చిన్న పప్పులా చేయాలి. మధ్యలో డ్రైప్రూట్స్ బాల్ ఉంచి గుండ్రంగా కప్పేయాలి. అన్నీ అయ్యాక పంచదార సీరెమ్ లో వేసి నన్ను సెగ మీద పది నిమిషాల ఉడికించి సెగ తీయాలి. చల్లారాక ఏదైనామిది గంటలు ఫ్రీజ్లో ఉంచాలి. బయటకు తీసి మిగిలిన బాదం, పిస్తా పలుకులతో గార్నిష్ చేస్తే పచ్చని అనిసించే "రాజ్ భోగ్ రేడి."

పండగ తీపి రుచులు

కావలసినవి: బియ్యప్పిండి కప్పు, మైదా, మొక్కజొన్న పిండి అర కప్పు చొప్పున, బెల్లం పావు కిలో, కొబ్బరి

ఏ ప్రత్యేక సందర్భం వచ్చినా ఏవేవో వంటలు చేస్తుంటాం. మళ్ళీ పండుగ వరకు గుర్తించిపోవాలి. ఆత్మీయులతో కలుపు చెబుతూ పసందైన మిఠాయిలు తింటుంటే.. అంతకంటే మజా ఏముంటుంది? అందుకే మీ కోసం ఈ స్పెషల్ రెసిపీలు.

చిలగడ గురాబీజామ్

కావలసినవి. చిలగడదుంపలు రెండు, మైదాపిండి రెండు టేబుల్ స్పూన్స్, పంచదార కప్పు, బేకింగ్ సోడా, యాలకుల పొడి చిటికెడు చొప్పున, నెయ్యి అరటిస్పూన్, నూనె వేయించడానికి సరిపడా. తయారీ: పిల్లలతోపాటు పెద్దకూ ఎంతో ఇష్టంగా గురాబీలను తింటారు. ఎప్పుడూ చేసే వధ్ధతిలో కాకుండా ఇలాచేస్తే రుచిలేపాటు ఆరోగ్యానికి మంచిది. ఒకటి తిన్న తర్వాత మరోటి కావాలంటారు. ఇంతకీ వీటినెలా చేయాలంటే.. చిలగడదుంపలను మరీ మెత్తగా కాకడా ఆవిరి మీద ఉడికించుకోవాలి. (చాలామంది వీటిని నీళ్లతోనే ఉడికి. అలాచేస్తే దీంట్లో ఉంటే హాపకాల్ని నీళ్లతోపాటు బయటకు వెళ్లిపోతాయి), ఉడిగిన తర్వాత తొక్క తీసి.. మెత్తగా మెదుపుకుని మైదాపిండి వేసి ముద్దలా కలపాలి. పిండి పల్లగా ఉంటే మరికాస్త వేయొచ్చు. తర్వాత నెయ్యి వేసి కలపాలి. పిండిలో నుంచి చిన్న ముద్దను తీసుకుని గుండ్రంగా లేదా గుడ్డు ఆకారంలో గులాబీలు చేయాలి. కడాయిలో నూనె పోసి వేడిచేసి నిద్రంగా ఉన్న ఉండలు వేసి తక్కువ మంట మీద వేయించాలి. ఒకేసారి ఇవారు ఉండలకు మింది వేయకుండా.. గోధుమరంగులోకి వచ్చేంత వరకూ వేయించాలి. ఇతే ఇలా అన్నీ అయిన తర్వాత తీసి పక్కన పెట్టుకోవాలి. గిన్నెలో పంచదార, కప్పు నీళ్ళ పోసుకుని మరిగించాలి. దీంట్లో యాలకుల పొడి వేసి.. లేత పాకం వచ్చేంత వరకూ మరిగించాలి. ఇప్పుడు స్టాఫ్ చేసి.. సిద్ధంగా ఉన్న గులాబీజామ్ లను ఈ పాకంలో వేసి గంట నుంచి రెండు గంటలపాటు బాగా నానని వ్వాలి. అంతే నోట్స్ వేస్తే కరిగిపోయేలా ఉంటే గులాబీలు సిద్ధిస్తాయి. అందరూ ఎంతో ఇష్టంగా తినే వీటిని మైదాపిండితో కాకుండా ఇలా చిలగడదుంపతో చేయడం వల్ల అరోగ్యానికి ఎంతో మంచిది. □

మట్టి సారాన్ని పెంచాలి !

మోతాదు మట్టిలో అవసరం.ఇది అరటితోక్కల్లో పువ్వులంగా దొరుకుతుంది. అందుకే, దీన్ని పేస్తే చేసి మొక్క చుట్టూ

మట్టిలో కలిపితే సరి. కాఫీ గింజలు: వాడేసిన కాఫీ గింజల్లో నత్రజని, మెగ్నీషియం, ఫాస్ఫరస్, పొటాషి యం, కావర్ వంటి వస్తువులు లభిస్తున్నాయి. ఇవి నీటిని నిల్వ చేయడం, గాలి సరఫరా చేయడం వంటి ప్రయోజనాలను అందిస్తాయి. గుడ్డు పెంకులు: వీటిల్లో కాల్షియం ఎక్కువ. టోమాటోలు, మీరప వంటి మొక్కలకు ఇవి చాలా అవసరం. ఉడికించిన గుడ్డు నీళ్లనూ మొక్కలకు అందిస్తే సరి. చెక్కబూడిద చెక్క బూడిదలో కాల్షియం, పొటాషియం ఎక్కువగా ఉండి, అల్కలైనిటీని పెంచుతుంది. గంజికడుగు: ఇందులోని

పిండి పదార్థాలు, మేలు చేసే ఇతర పోషకాల మొక్క ఆరోగ్యంగా ఎదిగిలా చేస్తుంది. పెన్సిల్ పొట్టు: సాధారణంగా పెన్సిల్ని సీడార్ ఉడ్లో తయారు చేస్తారు. ఈ పొట్టుని మొక్క చుట్టూ మట్టిలో వేస్తే... కీటకాలను తరిమేస్తాయి. కొబ్బరి పొట్టు: వాతావరణంలో హెచ్చుతగ్గుల వల్ల ఒక్కోసారి మట్టి త్వరగా పొడిబారుతుంది. ఈ ఇబ్బంది లేకుండా ఉండేందుకు, అది సార వంతంగా మారేందుకు కొబ్బరి పొట్టుని మట్టి చుట్టూ మట్టిలో వేయాలి. దీనివల్ల కలుపు సమస్య కూడా రాదు. □

