

















**యవసాహిత్యం**  
నాగ చైతన్య తండ్రీలే సంవలన విజయం తర్వాత విరుహాక్ష ఫేం కార్తీక్ దండు దర్శకత్వంలో ఓ నెవర్ బిఫోర్ మిథితల్ డ్రీల్వలన్ చేస్తున్నారు. విడివిడిగా జానరీని రీడిఫైన్ చేసే సినిమాటిక్ వందర. ఈ చిత్రాన్ని శ్రీ వెంకటేశ్వర సిని చిత్ర ఎల్ఎల్పి

**'ఎన్ఎస్ 24-ది ఎక్స్ కవేషన్ బిగిన్స్' సెకండ్ సింగిల్**  
సమర్పిస్తున్నారు. టీం ఇటీవల మొదటి మాటింగ్ షెడ్యూల్ను పూర్తి చేసింది. రివీవ్ తో డ్రీల్వలన్ ఇప్పుడు, మరింత ఉత్సాహంతో హైదరాబాద్ లోని రోజుల పాటు జరిగే కీలక మైన సెలబ్రేషన్ షెడ్యూల్ను ప్రారంభించారు. ఈ షెడ్యూల్లో ప్రధాన తారాగణంపై కీలక సన్నివేశాలను చిత్రీకరించ నున్నారు. ఈ షెడ్యూల్లో నాగ చైతన్య, ఇతర పరిశ్రమల నుండి ప్రముఖ నటులు కూడా పాల్గొంటున్నారు. ఈ చిత్ర మాటింగ్ హైదరాబాద్ లోని మూడు ప్రధాన ప్రదేశాలలో జరుగుతుంది. నాగ చైతన్య ఒక చేతిలో గొడ్డలి, మరో చేతిలో జూట్ రోమ్ పట్టుకుని కనిపిస్తున్న స్వామి దేవస్వం మేకర్స్ విడుదల చేశారు. 'పన్ స్టేట్ డీవర్, పన్ స్ట్రీంగ్ క్లబ్' అనే లైన్ ఇంటర్వెయ్ గా వుంది. నాగ చైతన్య కెరీర్ లో హయాస్ట్రో ఫిట్ నెట్ నెట్ నిర్మిస్తున్న చిత్రమిది. ఇందులో ఆయన ట్రాన్స్ ఫర్వెషన్ బిగిన్స్ హైలైట్ గా ఉండ బోతోంది. ఇది మరింత బజ్ ను పెంచుతుంది. టైటిల్, ప్రధాన తారాగణాన్ని త్వరలో అనౌన్స్ చేస్తారు. ఇప్పటికే మేకర్స్ 'ఎన్ఎస్24 - ది ఎక్స్ కవేషన్ బిగిన్స్' అనే గ్రూప్ లో కాన్సెప్ట్ వీడియోను విడుదల చేశారు. ఈ వీడియోకు అద్భుతమైన స్పందన వచ్చింది. ప్రేక్షకులను ఆకర్షించింది. ఈ చిత్రానికి టాప్ టెక్నికల్ టీం వర్క్ చేస్తున్నారు. అజీమ్ బి లోక్ నాథ్ సంగీతం అందించగా, రఘువర్ ధర్మమాన్ సినిమాలో గ్రఫర్. శ్రీ నాగేంద్ర తంగాల ప్రొడక్షన్ డిజైనింగ్, నవీన్ ఇటీవల విడుదలై తమిళంలో సూపర్ హిట్ అయిన డి ఎన్ ఏ సినిమాను ఎన్. కె. విక్టర్స్ ద్వారా సురేష్ కొండేటి తెలుగు ప్రేక్షకులకు అందించనున్నారు. ఈ సినిమా తెలుగులో మై బేబీ పేరుతో గతంలో ప్రేమిస్తే, జర్నీ, పోలింగ్ మాట్, జిజ్ఞాస వంటి విజయ వంతమైన 15 చిత్రాలను నిర్మాతగా విడుదల చేసిన సురేష్ కొండేటి గతంలో డిస్ట్రిబ్యూటర్ గా 85 పైగా చిత్రాలను విడుదల చేశారు. ఇప్పుడు నిర్మాతగా 16వ చిత్రంగా ప్రేక్షకుల ముందుకు తెచ్చేందుకు సిద్ధం అవుతున్నారు. మై బేబీ ప్రొడ్యూసర్ గా తనకు తెలుగులో 16వ చిత్రమని, ఇది కూడా సూపర్ హిట్ అవుతుందని ధీమా వ్యక్తం చేశారు. నెల్సన్ వెంకటేశ్వర్ దర్శకత్వంలో తమిళంలో

సూరి ఎడిటర్ గా వ్యవహరిస్తున్నారు. తారాగణం: నాగ చైతన్య, దర్శకత్వం: కార్తీక్ దండు. అయిన డి ఎన్ ఏ సినిమాను ఎన్. కె. విక్టర్స్ ద్వారా సురేష్ కొండేటి తెలుగు ప్రేక్షకులకు అందించనున్నారు. ఈ సినిమా తెలుగులో మై బేబీ పేరుతో గతంలో ప్రేమిస్తే, జర్నీ, పోలింగ్ మాట్, జిజ్ఞాస వంటి విజయ వంతమైన 15 చిత్రాలను నిర్మాతగా విడుదల చేసిన సురేష్ కొండేటి గతంలో డిస్ట్రిబ్యూటర్ గా 85 పైగా చిత్రాలను విడుదల చేశారు. ఇప్పుడు నిర్మాతగా 16వ చిత్రంగా ప్రేక్షకుల ముందుకు తెచ్చేందుకు సిద్ధం అవుతున్నారు. మై బేబీ ప్రొడ్యూసర్ గా తనకు తెలుగులో 16వ చిత్రమని, ఇది కూడా సూపర్ హిట్ అవుతుందని ధీమా వ్యక్తం చేశారు. నెల్సన్ వెంకటేశ్వర్ దర్శకత్వంలో తమిళంలో

సూరి ఎడిటర్ గా వ్యవహరిస్తున్నారు. తారాగణం: నాగ చైతన్య, దర్శకత్వం: కార్తీక్ దండు. అయిన డి ఎన్ ఏ సినిమాను ఎన్. కె. విక్టర్స్ ద్వారా సురేష్ కొండేటి తెలుగు ప్రేక్షకులకు అందించనున్నారు. ఈ సినిమా తెలుగులో మై బేబీ పేరుతో గతంలో ప్రేమిస్తే, జర్నీ, పోలింగ్ మాట్, జిజ్ఞాస వంటి విజయ వంతమైన 15 చిత్రాలను నిర్మాతగా విడుదల చేసిన సురేష్ కొండేటి గతంలో డిస్ట్రిబ్యూటర్ గా 85 పైగా చిత్రాలను విడుదల చేశారు. ఇప్పుడు నిర్మాతగా 16వ చిత్రంగా ప్రేక్షకుల ముందుకు తెచ్చేందుకు సిద్ధం అవుతున్నారు. మై బేబీ ప్రొడ్యూసర్ గా తనకు తెలుగులో 16వ చిత్రమని, ఇది కూడా సూపర్ హిట్ అవుతుందని ధీమా వ్యక్తం చేశారు. నెల్సన్ వెంకటేశ్వర్ దర్శకత్వంలో తమిళంలో

### 11న 'మై బేబి' తెలుగులో విడుదల



ఇటీవలే విడుదలై, విమర్శకుల ప్రశంసలు అందుకుంది. మాములుగా మనం హాస్పిటల్స్ లో పిల్లల్ని మాయం చెయ్యడం వారిని వేరే చోట అమ్మయడం వంటి వార్తలని వింటున్నాం ఇలాంటి వార్తలు ఇప్పుడు కాదు కొన్ని సంవత్సరాలుగా వింటూనే ఉంటున్నాం. ఈ సినిమా మరొక్క సారిగా మనం సొసైటీలో ఎంత జగ్రత్తగా ఉండాలి తెలియచేసింది. ఆధార్య మురళి, నిమిషా సజయన్ ప్రధాన పాత్రల్లో నటించిన ఈ క్రైమ్ థ్రిల్లర్, భావోద్వేగ డ్రామాతో కూడిన గ్రూప్ లో కథాంశంతో ఆకట్టుకుంది.

2014లో ఒక సాఫ్ట్ వేర్ ఆర్కిటెక్ట్ జీవితంలో జరిగిన దుర్ఘటన నేపథ్యంలో ఈ కథ సాగుతుంది.

### 'డి భామ అయ్యో రామ' టైలర్

త్రైలర్ ను శనివారం విడుదల చేశారు మేకర్స్. త్రైలర్ ను గమనిస్తే.. ఎంటర్టైన్ మెంట్, ఎమోషన్, హీరో, హీరోయిన్స్ ఎన్ ర్టీ, ఇలా ఈతరం ప్రేక్షకులతో పాటు అన్ని వర్గాల వారిని అలరించే పుల్ ప్యాకేజీగా ఈ చిత్రాన్ని రూపొందించారని అర్థమవుతోంది. ఈ సందర్భంగా నిర్మాత మాట్లాడుతూ, త్రైలర్ విడుదలైన కొద్ది సమయంలోనే మంచి స్పందన వస్తోంది. త్రైలర్ చూసిన వారు ఈ చిత్రం మారే పాట్ల విజయం అంటుంటే ఆనందంగా ఉంది. క్యూట్ రోమాంటిక్ ఎంటర్ టైన్ మెంట్ గా తెరకెక్కుతున్న ఈ చిత్రంలో ప్రత సన్నివేశం ఆడియన్స్ ను ఎంటర్టైన్ చేస్తుంది. హీరో సుహాస్, మాజీకవి మధ్య వచ్చే లవ్ సీన్స్ కూడా అలరించే విధంగా ఉంటాయి. సుహాస్ కెరీర్ లోనే అత్యధిక బడ్జెట్ తో రూపొందుతున్న చిత్రమిది. తప్పకుండా ఈ చిత్రం అందరికీ కొత్త అనుభూతి నిస్తుంది. జూలై 11న చిత్రాన్ని విడుదల చేస్తు న్నాం. పూర్తి ఎంటర్టైన్ మెంట్ గా రాబో తున్న ఈ రోమాంటిక్ ఎంటర్టైన్ మెంట్ మీ హ్యాదయా లను దోచుకుంటుంది. తప్పకుండా నిర్మాతగా ఓ మంచి సినిమాను ఇవ్వబోతున్నాం అనే నమ్మకం ఉంది అన్నారు. దర్శకుడు మాట్లాడు తూ, ఇటీవల విడుదలైన ప్రతి ప్రమోషన్ కంటెంట్ కు మంచి రెస్పాన్స్ వచ్చింది. ఓ క్యాటిల్ సినిమాను ప్రేక్షకులకు ఇవ్వడానికి ఎక్కడా కాంప్రమైజ్ కాకుండా నిర్మాత హరీష్ ఈ చిత్రాన్ని ఎక్కడా రాజీవడ కుండా సినిమాను నిర్మించాడు. ప్రొడక్షన్ క్యాటిల్ గా రావడానికి ఆయనే కారణం. మణికంఠన్ ఫోటోగ్రఫీతో ఈ సినిమాను చాలా కలర్ ఫుల్ గా మలిచాడు. రథన్ ఈ లవ్ సీన్ కి చాలా మంది సంగీతాన్ని అందించాడు. ఈ సినిమా లో ఉన్న ఆరుపాటలు వేటికదే అనే విధంగా బ్యూటీఫుల్ గా ఉంటాయి అన్నారు.



## 'వార్ 2' కోసం యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ తో సితార ఎంటర్టైన్ మెంట్స్ జోడి

వరుస విజయాలతో దూసుకుపోతూ వైవిధ్యమైన సినిమాలను రూపొందిస్తూ, అందరి దృష్టిని ఆకర్షిస్తున్న ప్రముఖ నిర్మాణ సంస్థ సితార ఎంటర్టైన్ మెంట్స్, ఆంధ్రప్రదేశ్, తెలంగాణ రాష్ట్రాల్లో ఈ సంస్థ డిస్ట్రిబ్యూషన్ కూడా నిర్వహిస్తుంది. హక్కుటిక్ విజయాల కోసం



అగస్ట్ 14న వరల్డ్ వైడ్ గా ఈ చిత్రాన్ని విడుదల చేస్తున్నారు. ఈ క్రమంలో తెలుగు రాష్ట్రాల్లో ఈ సినిమాను సితార ఎంటర్టైన్ మెంట్స్ విడుదల చేయటానికి సిద్ధమైంది. వార్ 2 తెలుగు థియేటర్లలో హక్కులను సితార ఫ్యాన్స్ రేటుకి కొనుగోలు చేసింది. ఈ విషయాన్ని సితార ఎంటర్టైన్ మెంట్స్ అధికారికంగా తెలియజేస్తూ ట్వీట్ చేసింది. 'వక్ర్యటిక్

అగస్ట్ 14న వరల్డ్ వైడ్ గా ఈ చిత్రాన్ని విడుదల చేస్తున్నారు. ఈ క్రమంలో తెలుగు రాష్ట్రాల్లో ఈ సినిమాను సితార ఎంటర్టైన్ మెంట్స్ విడుదల చేయటానికి సిద్ధమైంది. వార్ 2 తెలుగు థియేటర్లలో హక్కులను సితార ఫ్యాన్స్ రేటుకి కొనుగోలు చేసింది. ఈ విషయాన్ని సితార ఎంటర్టైన్ మెంట్స్ అధికారికంగా తెలియజేస్తూ ట్వీట్ చేసింది. 'వక్ర్యటిక్



వరుస విజయాలతో దూసుకుపోతూ వైవిధ్యమైన సినిమాలను రూపొందిస్తూ, అందరి దృష్టిని ఆకర్షిస్తున్న ప్రముఖ నిర్మాణ సంస్థ సితార ఎంటర్టైన్ మెంట్స్, ఆంధ్రప్రదేశ్, తెలంగాణ రాష్ట్రాల్లో ఈ సంస్థ డిస్ట్రిబ్యూషన్ కూడా నిర్వహిస్తుంది. హక్కుటిక్ విజయాల కోసం

అగస్ట్ 14న వరల్డ్ వైడ్ గా ఈ చిత్రాన్ని విడుదల చేస్తున్నారు. ఈ క్రమంలో తెలుగు రాష్ట్రాల్లో ఈ సినిమాను సితార ఎంటర్టైన్ మెంట్స్ విడుదల చేయటానికి సిద్ధమైంది. వార్ 2 తెలుగు థియేటర్లలో హక్కులను సితార ఫ్యాన్స్ రేటుకి కొనుగోలు చేసింది. ఈ విషయాన్ని సితార ఎంటర్టైన్ మెంట్స్ అధికారికంగా తెలియజేస్తూ ట్వీట్ చేసింది. 'వక్ర్యటిక్

### 'కొత్తపల్లిలో ఒకప్పుడు' విలేజ్ ఫ్లెషుప్ షోర్ట్ టీజర్

నడుపుతున్న యువకుడిగా కనిపించాడు. అతను డ్యాన్స్ పార్టర్ కోసం వెదుకుతున్నప్పుడు ఊహించని సమస్యలలో చిక్కుకుంటాడు. కొత్తపల్లిలో ఒకప్పుడు రిఫ్రెష్ గా ఉండే ఆకట్టుకుంటుంది. సినిమాటింగ్ గ్రాఫర్ పెట్రోస్ అంటోని యూడిన్, గ్రామీణ జీవితాన్ని అద్భుతంగా చూపించాడు. మణిశర్మ సంగీతం సమ కూర్చగా, వరుణ్ ఉన్ని అందించిన నేపథ్య సంగీతం టీజర్ ఫన్ నీ ఎలివేట్ చేసింది. ఈ చిత్రంలో మోనికా టి, ఉషా బోనెల కూడా ప్రముఖ పాత్రల్లో నటించారు. టీజర్ లో పెర్ఫార్మెన్స్ చాలా నేపథ్యాగ ఆకట్టుకున్నాయి. గురుకిరణ్ బతుల కథ, సంభాషణలను అందించారు. డైరెక్టర్ ప్రవీణ వరుహారీ నెరేటివ్ కి



అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.

అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.

### అగస్టు 1న

సోంది. 'ఓం శాంతి శాంతి శాంతి' రూరల్ ఎంటర్ టైన్ మెంట్ గా రాబోతున్న ఈ చిత్రానికి సూతన దర్శకుడు ఎ ఆర్ సజీవ్ దర్శకత్వం వహిస్తున్నారు. సృజన్ యరబోలు, అదిత్య పిట్టి, వివేక్ కృష్ణన్, అనుష్ చంద్రావర్మన్, స్టాఫ్ సెట్, నవీన్ సనీ వరపు నిర్మిస్తున్నారు. కిషోర్ జలాది, చాలా సౌమిత్రి సహా నిర్మాతలు వ్యవహరిస్తున్నారు. ఇది ఎన్ ఓ టి డిస్ట్రిబ్యూషన్, మామి వెన్కటేశ్వర్ స్టూడియోస్ జాయింట్ ప్రొడక్షన్. మాటింగ్ ఇప్పటికే పూర్తయింది. 2వ యూనిట్ షూటింగ్ ప్రయిల్లో ప్రజెంట్ చేసిన కాన్సెప్ట్ వీడియోతో పాటు ఆకట్టుకునే టైటిల్ పోస్టర్ ను రిలీజ్ చేయడంతో మేకర్స్ ప్రమోషన్ లను ప్రారంభించారు. గ్రామీణ నేపథ్యంలో రూపొందిన ఈ పోస్టర్ గడవ పడుతున్న జంట చేతులను చూపించడం ఆసక్తికరంగా వుంది. ఓం శాంతి శాంతి శాంతి అనే టైటిల్ విజవల్ లో చూపించిన గడవకు ఫన్ యాడ్ చేసింది. కాన్సెప్ట్ వీడియోలో ఈషాను కొండవీటి ప్రశాంతి అనే పర్ఫార్మర్ అమ్మాయిగా, తరుణ్ ను డ్యాన్స్ యజమాని అంటూ ఓంకార్ నాయుడుగా పరిచయం చేశారు. వారి పెళ్లి తర్వాత కథమలుపు తిరుగుతుంది. ఇద్దరి మధ్య వాగ్వాదాలు, గొడవలు వందెంతోకత్త తలపించేట్టుగా చూపించారు. జై శ్రీష్ మ్యూజిక్ రూరల్ చార్మిని మరింతగా ఎలివేట్ చేసింది. డివక్ యెగర సినిమా టోగ్రఫర్. ఈ చిత్రం హ్యూమర్, కల్చర్, రిలేషన్ డ్రామాతో అందరినీ అలరించబోతోంది. ఈ చిత్రం అగస్టు 1న ప్రపంచవ్యాప్తంగా విడుదల కానుంది.

అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.

అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.

### 'విటి 15' ఫారిన్ షెడ్యూల్ షూటింగ్

చరుణ్ తేజ్, మేగ్ పాక గాంధీ దర్శకత్వంలో ఇండోకోరియన్ హాలోకాస్టా వీటి15 తో సర్ ప్రైజ్ చేయ బోతున్నారు. ఈ సినిమాపై ఇప్పటికే మంచి బజ్ క్రియేట్ చేసింది. యూటీ క్రియేషన్స్, ఫస్ట్ ఫ్రేమ్ ఎంటర్టైన్ మెంట్ ను సంయుక్తంగా భారీగా నిర్మిస్తున్న ఈ సినిమాకు ఎన్.భవన్ సంగీతం అందిస్తున్నారు. హైదరాబాద్, అనంతపురం

అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.

అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.

అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.

అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.

అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.

అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.

అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.

అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.

అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.

అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.

అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.

అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.

అంటుంది. బ్రహ్మానంద్, యేష్ జవానీ హై దీవానీ వంటి హిట్ చిత్రాలకు దర్శకత్వం వహించిన ఆయన ముఖ్య దర్శకత్వంలో యష్ రాజ్ ఫిల్మ్ ఈ చిత్రాన్ని నిర్మిస్తోంది. ఈ చిత్రం ప్రపంచవ్యాప్తంగా అంబెఎక్స్ ఫార్మాట్ లో కూడా విడుదల కానుంది.



# తొలి మహిళ ఫైలట్ పూనియాకు 'వింగ్స్ ఆఫ్ గోల్డ్' పురస్కారం

భారత నావికాదళంలోని మొట్టమొదటి సారిగా ఫైలట్ బృందంలోనికి శిక్షణ పొందిన సబ్ లెఫ్టినెంట్ ఆస్టా పూనియా నియమితలయ్యారు. భారత యుద్ధనౌకల పరిమేషన్ విభాగంలోనికి మొట్టమొదటి మహిళా ఫైలట్ గా ఆమె.

పూనియాతో పాటే లెఫ్టినెంట్ అతుల్ కుమార్ దుల్ ప్రతిష్ఠాత్మకమైన వింగ్స్ ఆఫ్ గోల్డ్ ద్వంద్వత్రాస్తి అందుకున్నారు. నావికాదళ సిబ్బంది అసిస్టెంట్ చీఫ్ నుంచి ఆమె ఈ పురస్కారం అందుకున్నారు. ఆస్టాపూనియా నియమితలతో భారత నౌకాదళం యుద్ధనౌకలపై కూడా మహిళా ఫైలట్లు తొలిసారిగా నియమితలయినట్లు అసిస్టెంట్ చీఫ్ జనక బేస్లీ తెలిపారు. పూనియా ఇటీవలే సెకండ్ బేసిక్ హోకస్టర్స్ కోర్సును విజయవంతంగా పూర్తి చేసి డేగాలో పూర్తిచేసారు. ఇప్పటికే మహిళలు నావికాదళం ఎయిర్ ఫోర్స్ ఆపరేషన్ లోను, ఎలరం ఎయిర్ క్రాఫ్టులు, హెలికాప్టర్లు వంటివాటిలో మహిళలను నియమించారు. ఆస్టాపూనియా ఫైలట్ ఫైలట్ బృందంలోకి రావడంతో నావికాదళ పరిమేషన్ విభాగంలో నారిశ్రేణి ప్రతిబింబిస్తోంది. అంతేకాకుండా ఎలాంటి వివక్ష లేకుండా సమానత్వం, సంస్కృతి సాంప్రదాయాలు, మహిళలకు లభించే అవకాశాలను ప్రోత్సహిస్తున్నట్లు భారత నౌకాదళం ఒక ప్రకటన విడుదలచేసింది. 2016లోనే భారతీయ వైమానికశాఖ ముగ్గురు మహిళా అధికారులను



నియమించింది. ఆమె చతుర్వేది, భావనా కాంత్, మోహనానిలు గురుద్వారానాల ఫైలట్లుగా నియమించింది. ఆ తర్వాత ఇప్పుడు నౌకాదళం ఎయిర్ ఫోర్స్ ఆపరేషన్ లో కూడా నియమించిన తర్వాత యుద్ధనౌకల్లోకి ఫైలట్ ఫైలట్లుగా మహిళలు రావడం ఇదే తొలిసారి అని నౌకాదళ విభాగం ప్రకటించింది. □

శ్రీయ: పతి శ్రీపతి శాశింతుం జగత్ జనన్మివాసో పసుచేష సద్భవీ! వనన్ దదర్శాత్ అవతరంతమంబరాత్ హరణ్ గర్భాంగ భువం మునిం హరిమ్ !!

శ్రీలక్ష్మీ దేవికి భర్తగా, సంపదకు యజమానిగా జగత్తును శాసించే ప్రభువుగా మహావిష్ణువు తేజస్సుతో వెలుగొందు తున్నాడు. అట్టి శ్రీమహావిష్ణువును ప్రణమిల్లుతున్నాను. ఆషాఢ శుద్ధ ఏకాదశి రోజునుండి కార్తీక శుద్ధ ఏకాదశి వరకు శ్రీమహావిష్ణువు శయనించే కాలము. అంటే ఆయన యోగనిద్రలో ఉంటాడని భావన. ఆషాఢ శుద్ధ ఏకాదశిని ప్రథమ ఏకాదశి, శయన ఏకాదశి అని వ్యవహరిస్తుంటారు. దక్షిణాయనంలో రావలసిన శయన ఏకాదశి ఈ సంవత్సరము ఉత్తరాయణంలో రావడం జరిగింది. గత సంవత్సరం అధికమానం కారణంగా ఈ విధంగా వచ్చింది. సాధారణంగా ఉత్తరాయణంలో ముక్కోటి ఏకాదశి, దక్షిణాయనంలో శయన ఏకాదశి జరుపుకుంటాంటారు. అందువలననే సంవత్సరంలోని రెండు ఆలయాలలో మొదటి ఏకాదశిని విశేషంగా ఆరాధన చేస్తారు. శయన ఏకాదశి రోజు మొదలు కార్తీక శుద్ధ ఏకాదశి వరకు గల నాలుగు నెలల కాలాన్ని చాతుర్మాస ప్రతము అంటారు. మరాధివతులు, సిద్దిలు, సన్యాసాశ్రమం తీసుకున్నవారు ప్రత్యేక ప్రత దీక్షను చేపడతారు. ఈ విశేషాలను వచ్చువురాణములో విపులంగా వివరించారు.

ఈ కాలంలో వారు ప్రత్యేకంగా యోగ సమాధిలో గడుపుతూ జ్ఞాన సముపార్జన చేస్తారు. వారు నిత్యము ఉభయ సంధ్యలలో మంత్రానుష్ఠానము, హోమ, జప, తపాలులు మొదలైనవి విడువకుండా చేయాలి. శిష్యులకు జ్ఞానబోధ చేస్తూ, నియమిత అహారాన్ని స్వీకరిస్తూ గడపాలి. అన్ని జన్మలలోకి మానవ జన్మ ఉత్తమమైనది. దీనిని సాధించే సేవకుని ఉత్తమ గతులను పొందాలంటే మాయాధీశుడైన శ్రీమన్నారాయణుని స్మరణ ఒక్కటే మార్గము. అందుకు అనువైన కాలము చాతుర్మాస్య కాలము. తొలి ఏకాదశి పర్వదినాన్ని రైతులు కూడా అత్యంత భక్తితో ఆచరిస్తారు. తమ పంటలకు తెగుళ్ళు, బీడులు వంటివి సోకకుండా మంచి

దిగుబడి రావాలని మొక్కజొన్న పేరాలను వింటూ చేసి అందులో బెల్లం కలిపి శ్రీమహావిష్ణువుకు నైవేద్యంగా సమర్పిస్తారు. తరువాత ఆ ప్రసాదాన్ని అందుకు కలిసి స్వీకరిస్తారు. వాతావరణంలో కలిగే మార్పులకు తొలి ఏకాదశి శ్రీకారం చుడుతుంది. జడత్వం పెరుగుతుంది. రాత్రి కాలం అధికమై నిద్రాసమయము పెరుగుతుంది. ఇది అనేక అనారోగ్య సమస్యలకు కారణమౌతుంది. ఇటువంటి రోగాలను నివారించుటకు మన పెద్దలు ఉపవాస దీక్షలను మనకు పరిచయం చేసారు. గ్రీష్మ ఋతువు పూర్తి అయి వర్ష ఋతువు ప్రారంభమవుతుంది. ఏకాదశి ప్రత్యాన్ని ఆచరించేవారు, ప్రతినెలలోను వచ్చే



## తొలి పండుగ ఏకాదశికి స్వాగతం

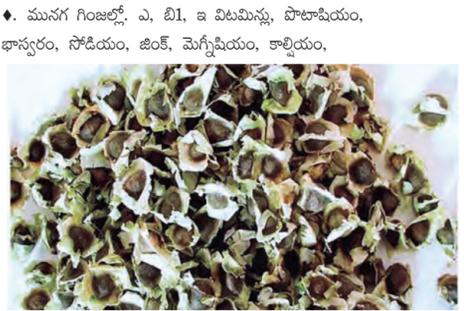


గడుపుతారు. రోజంతా శివకేశవుల నామ పారాయణలో గడపాలి. రాత్రి కాలం జాగరణ చేసి మరునాటి దినమైన ద్వాదశినాడు అతిభులకు భోజనం పెట్టి, తదుపరి భోజనం చేయాలి. ఈ విధంగా చేస్తే శ్రీమన్నారాయణునికి అత్యంత సంతోషి కలుగుతుంది. ఈ రోజు పరమేశ్వరుని కూడా అత్యంత భక్తి క్రమంలో పూజ చేయాలి. శివకేశవుల మధ్య బేదం చూపరాదు. యథాశక్తి దానధర్మాలు చేయాలి. శివాయ విష్ణురూపాయ శివరూపాయ విష్ణవే, శివస్వ హృదయం విష్ణు: ర్విష్ణుశక్తి హృదయగం శివ!! దీని ఆర్ధం ఏమనగా శివుని హృదయంలో విష్ణువు, విష్ణువు హృదయంలో శివుడు కొలువైవుంటారు. విష్ణువేరితి శివమయమై యున్నాడో అట్లే శివుడును విష్ణుమయమై వున్నాడు. హృదయ సంబంధాయము అనేక అటూపోలులకు నిలబడి విరాజిల్లుతున్నది. ఎంతో ముక్తిప్రదమైన తొలి ఏకాదశి పర్వదినాన్ని మనమంతా భక్తిక్రమంలో నిర్వహించి, యథాశక్తి దానధర్మాలు చేసి, ఇహపర సుఖాలను పొందుదాం.

- డాక్టర్ దేవులపల్లి పద్మజ

## వీటితో కీళ్లనొప్పులు తగ్గుతాయి

ముసగాకు ఔషధం, వండ విధాన మేలు చేస్తుంది- అనేది మనందరికీ తెలిసిన సంగతి. ముసగాక విత్తనాలతోనూ ఎన్నో ప్రయోజనాలున్నాయని ఆహార నిపుణులు చెబుతున్నారు. ఆ తాభాలు ఎంతో, వాటిని ఏ రూపంలో తీసుకోవాలో చూద్దాం.



- ◆ ముసగ గింజల్లో, ఎ, బి1, ఇ విటమిన్లు, పొటాషియం, భాస్వరం, సోడియం, జింక్, మెగ్నీషియం, కార్బియం,



ఐరన్ సోడియం, కాపర్, ఆయోడిన్, మాంగనీస్, పిండివదార్లులు అమినో యాసిడ్స్, ప్రోటీన్లు విస్తారం.

- ◆ రక్తహీనత నుంచి బయట పడొచ్చు.
- ◆ కీళ్లనొప్పులు

తగ్గుతాయి. జీర్ణప్రక్రియ సాఫీగా ఉంటుంది.

- ◆ హాయిగా నిద్ర పడుతుంది.
- ◆ రక్తంలో చక్కెర స్థాయి, కొలెస్ట్రాల్ లెవెల్ క్రమబద్ధంగా ఉంటాయి.
- ◆ మధుమేహం నియంత్రించే ఉంటుంది.
- ◆ చర్మాలికి కాంతి వస్తుంది.
- ◆ వీటిని ఉడికించి లేదా వేయించి తివచ్చు. □

## తీపి దోసె



తయారీ : మిక్సిజార్లో మొలకెత్తిన గింజలు, కొన్ని నీళ్లు, ఉప్పు, అల్లం ముక్క, జీలకర్ర, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు చేసి గ్రెండ్ చేయాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని పిండిలో కలిపి దోసెలు వేసుకోవాలి. వీటికి కొబ్బరి పప్పుడి సూపర్ కాంబినేషన్, ఇవి రుచి కాదు బలం కూడా.



పాలకూరతో.. కావలసినవి: బియ్యం అర కప్పు, ఉల్లి తరుగు- పావు కప్పు, పాలకూర ఒక కట్ట, పెసలు -2 చెంచాల చొప్పున, ఉప్పు రుచికి తగినంత, నెయ్యి - చెంచా

తయారీ: పసిర్ ఫిల్లింగ్ కోసం: నూనె -3 టేబుల్ స్పూన్లు, ఎండుమిర్చి- 2, ఆవాలు చెంచా, మినప్పప్పు 2 చెంచాలు, కరివేపాకు ఒక రెబ్బలు, ఉల్లి తరుగు పావు కప్పు, పచ్చిమిర్చి 1, అల్లం తరుగు కొద్దిగా పన్నీర్ 200 గ్రాములు, ఉప్పు తగినంత తయారీ: కడాయిలో నూనె వేడయ్యాక.. ఆవాలు.. అవి చిటచిటలాడక మినప్పప్పు, ఎండుమిర్చి, కరివేపాకు, ఉల్లి, అల్లం తరుగు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలను ఒక్కొక్కటిగా వేయాలి. అవి కాస్త వేగక. పవీరు చేత్తో మెదిలి జతయేయాలి. సన్న సెగ మీద రెండు నిమిషాలు వేయించి దించాలి. పాలకూరను ఉడికించి

## ఎప్పుడు కావాలన్నా కమ్మని కాఫీ



పరిమళం ఒక్కసారి అలవాటైతే... ఇక అంతే! వడద్రో. మంచి కాఫీ కలవడం ఒక ఆర్ట్ అంటారు. ఆ రెమిట్లీ కుదరడం అందరికీ సాధ్యం కాదు. కానీ ఎక్కడైనా ఏ సమయంలో అయినా ఒకలా ఉండే కాఫీని అందించాలనుకున్నారా కొమిటీర్ సంస్థను స్థాపించిన మాథ్యూరాబర్న్. ఇందుకోసం తొమ్మిదేళ్లు కష్టపడి ట్రిబింగ్ కాఫీని తయారుచేశారు. ఈ కాఫీని కలవడానికి ఎక్కువ సమయం పట్టదు. బరిస్తా కాఫీ రుచిని ఇంట్లోనే

కావలసినవి : గోధుమడి-కప్పు, యాకుల పొడి-అర చెంచా, నెయ్యి- చెంచా, ఉప్పు-చిటికెడు, బెల్లం-పావు చెంచా, పాలు-అర కప్పు, బేకింగ్ సోడా-పావు చెంచా, కొబ్బరి తురుము-గుప్పెడు, వంచదార పొడి- చెంచా,

తయారీ: బెల్లంలో కొన్ని నీళ్లు పోసి మరగించి.. చల్లగా వడకట్టాలి. గోధుమడిలో బేకింగ్ సోడా, యాకుల పొడి, నెయ్యి, బెల్లం నీళ్లు వేసి కలపాలి. ఈ పిండితో దోశలు వేసి.. కొబ్బరి తురుము, వంచదార పొడి చల్లాలి. అంతే తియ్యటి దోశలు తీసి ఆనందించుటే తరవాతి.

## కూరగాయలతో...

కావలసినవి : కందివప్పు, ఎర్రకంది వప్పు, శనగ, మినపప్పులు- పావుకప్పు చొప్పున, బియ్యం-కప్పు, ఉప్పు-తగినంత, నూనె-3 చెంచాలు, ఇంగువ పావు చెంచా, కరివేపాకు-3 రెబ్బలు, ఎండుమిర్చి-2, క్యారెట్, టీప్స్, స్వీట్ కార్నల్స్ టీజ్ తురుము-3 చెంచాల చొప్పున, కొత్తిమీర తరుగు గుప్పెడు.

తయారీ : బియ్యం, పప్పులను కడిగి.. ఉప్పు, ఇంగువ, కరివేపాకు, మిర్చి జతచేసి నానబెట్టాలి.



నాలుగు గంటల తర్వాత గ్రెండ్ చేయాలి. పెసం వేడయ్యాక ఈ పిండితో దోశలు వేసి టీప్స్, స్వీట్ కార్నల్స్, టీజ్ కొత్తిమీర, క్యారెట్ తురుము చల్లి, మట్లూ కాస్త నూనె వేసి.. మూత పెట్ట చక్కగా కాల్చింపకున్నాక తీసుకోవాలి.

## మనసు దోచే దోసె

కరకరలాడే దోశలు ఇష్టపడనివాళ్లంటారా?! కొంచెం తుంచుకుని.. చట్నీ అడ్డుకుని తింటుంటే అసలీకేమైనా గుర్తొస్తూ చెప్పండి! రవ్వ, ఓట్ల అటుకులు, రాగులు, జొన్నలు దోచేస్తేనా దోశలు వేసేయొచ్చు. అంతేనా.. మైసూర్, కాంబీపురం, సీలేగిరి అంటూ పండల రకాలున్నాయి.



చెట్టినాడ్ కావలసినవి: బియ్యం 2 కప్పులు, మినప్పప్పు ఒక కప్పు, మెంతులు చెంచా, నూనె 3 చెంచాలు, ఉప్పు: తగినంత మసాలా కోసం బంగాళదుంపలు 3, ఆవాలు, జీలకర్ర టేబుల్ స్పూన్ చొప్పున, నూనెనర్ల చెంచాలు, ఉల్లి తరుగు అర కప్పు, పసుపు అర చెంచా, వారు ముప్పావుచెంచా, ముందురోజు రాత్రి నానబెట్టాలి. ఉదయం ఆ నీళ్లు తీసేసి, కాస్త ఉప్పు, తగినన్ని పిళ్ళ జతచేసి మెత్తగా గ్రెండ్ చేయాలి. బంగాళదుంపలను ఉడికించి, పొట్టుతీసి, చిన్న ముక్కలుగా కోవాలి. ఫ్రాన్సెల్ నూనె వేడి చేసి ఆవాలు/అవి చిటచిటలాడుతున్నప్పుడు జీలకర్ర, అవి వేగక



కరివేపాకు, ఉల్లి తరుగు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేయాలి. ఉల్లి తరుగు లేత గోధుమరంగులోకి మూతక బంగాళదుంప ముక్కలు, కారం, పసుపు, ఉప్పు వేయాలి. పచ్చి వాసన వరకు వేయించాలి. సర్దాలి.. మిగిలిన పిండితోనూ ఇలాగే చేయాలి.

## బీట్ రూట్ తో..

కావలసినవి : దోహిండి-2 కప్పులు, బీట్ రూట్ గుజ్జు-అరకప్పు, మెంతులిండి-చిటికెడు, ఉప్పు-రుచికి తగినంత, నూనె-5 చెంచాలు, కచ్చాపచ్చా దంచిన పచ్చిమిర్చి- అరచెంచా.

తయారీ : దోహిండిలో బీట్ రూట్ గుజ్జు, మెంతులిండి, ఉప్పు, పచ్చిమిర్చి ముద్ద వేసి కలపాలి. ఈ మిశ్రమంతో పల్లగా దోశలు వేసుకోవాలి. వీటికి పళ్లీ, టోమాటో, పుడినా



అల్లం.. ఏ వచ్చినా బాగుంటుంది. □

## ప్రసవనంతరం బరువు తగ్గాలంటే..

బలహీనపడుతుంది. అయితే ఈ శక్తిని కూడగట్టుకోవాలంటే వ్యాయామం చక్కటి మార్గం అంటున్నారు నిపుణులు. వ్యాయామం చేసే క్రమంలో ఎండార్నిస్టు, డోపమైనె, సెరటోనిన్ వంటి హ్యాపీ హోర్మోన్లు



## ములకలతో...

కావలసినవి : మొలకెత్తిన గింజలు-కప్పు, దోహిండి-కప్పునర్ల, అల్లం-చిన్న ముక్క, పచ్చిమిర్చి-2, జీలకర్ర-చెంచా, ఉప్పు-రుచికి తగినంత,

కరివేపాకు-2 రెబ్బలు, నూనె-4 టీస్పీ అమర్చుకో వచ్చు. గుండ్రంగా వెడల్పుగా ఉండే ఈ పరికరంపై గ్లాసును ఉంచి ఒత్తితే చాలు. నీళ్లు వేగంగా వచ్చి గ్లాసు లోపలి భాగాల్ని శుభ్రం చేస్తాయి. ఇది కేవలం గ్లాసుల కోసమే కాదు.. అరచిట్ల, బాటిళ్ల, సీసాల మూతలు శుభ్రం చేయడానికి ఉపయోగపడుతుంది. □

## గ్లాస్ లిన్సర్

డిష్ వాషర్ తో తోమి శుభ్రం చేస్తాం. గ్లాసులు, బాటిళ్ల విషయానికొస్తే వాటిని తోమాలి అవసరం ఉండదు. కేవలం నీళ్లతో శుభ్రం చేస్తే చాలు. అందుకోసం ప్రత్యేకంగా తయారుచేసిన పరికరమే గ్లాస్ లిన్సర్ పరికరం.



