



ప్రతిభ ఎవరి సాత్మ్య కాదు. అంతర్జాల్ తీయ స్థాయిలో పేరు తెచ్చుకోవాలంటే అమృతమైన సూక్ష్మలో చదవాల్చిన అవసరం లేదు. కడు వేదిరంకంలో పుట్టినా.. పట్టుడలతో దేశం గర్వించడగ్గ స్థాయికి ఎదగొచ్చని నిరూపిస్తు న్నారు విశాఖ చెందిన జోళ్ళితి యిద్దుఐ. ఆమె తండ్రి షైఫెటు సెక్యూరిటీ గార్డు. తల్లి గృహీణి. పిల్లలకు అపుపాలు పట్టలేని పరిస్థితుల్లో నీసాలో గంజనీశ్వరసి తాగించేవారట. అంతలే పేదిరికం. ఆ పరిస్థితుల్లోనూ పెరిగొఢ్చి పరుగును ప్రేమించారు జోళ్ళితి. సాధనకు సరైన బూట్లు లేకి.. రొడ్డు పక్కన దొరికే నాసిరకం ఘూసుకోసి నిరిపెట్టుకునేవారు. కటుంబం వాలించినా పరుగును వదలేదు. అందుకే, దేశంలోనే అత్యంత వేగవంతమైన హద్దుల్లగూ పేరు తెచ్చుకున్నారు. ఆసియా శ్రీడ్లో రజత పతకంతో జోళ్ళితి పేరు మారుమోగింది తాగాగా, పిచియన్ ఇండోర్ ఆఫ్సటీక్స్లో బంగారు పతకం సాధించి తనకు ఎదురులేదని నిరూపించారా పరుగుల రాణి.

# నమస్తేతలంగాణ శాస్త్రి

ప్రోదరూబాద్ | గురువారం 22 ఫిబ్రవరి 2024 | www.ntnews.com



# మనసలా మ్యాకరోని

**కావలసిన పదార్థాలు**

మృగకరోసి: ఒక కప్పు,  
సూనె: రెండు టీబీల్లు  
స్వామ్యము, వెల్లల్లి: నాలుగు  
రెబ్బులు, జీలకర్త: అర  
టీస్పూన్, పచ్చిమిర్చి:  
రెండు, ఉల్లిగడ్డ: చిన్నది,  
పసుపు: చిలికిడు, చిన్నగా  
తలగిన టమాట, కొణ్ణికరం  
ముక్కలు: రెండు టీబీల్లు  
స్వామ్య చొప్పున, మిలయాల పొడి, గరం మనాలా, జీలకర్త  
పొడి: పొడి టీస్పూన్ చొప్పున, కారం: అర టీస్పూన్,  
ఉన్న తింపున ఇంకిటీర్ గ సుగురులు, కొరిగా



తట్టుకూర్ విద్యాలయ

ముందూ గా మ్యాకరోనీ పడ నిమిషాలు ఉడికించి నీస్తు  
పంచి పెట్టుకోవాలి. స్వమీద పాన్ఫెట్టీ నూనె వేడయ్యక  
జీలకర్, బిన్నగా తరిగిన వెల్లుల్లి, పచ్చిమిర్చి, ఉల్లిగడ్డ  
ముక్కలు వేయాలి. బాగా గోక ఉమాట ముక్కలు  
జోడికించి రెండు నిమిషాలు మూతవెట్టీ మగ్గించాలి. పసుపు  
మిరియాల పొడి, గరం మన్సాలా, కారం, జీలకర్ పొడి,  
ఉపు, క్వాసీకరం ముక్కలు కరిపి ఒక కప్పు నీస్తుపోసి ఉడి  
కించాలి. మిచ్చమం ఉడుకుతుంటే మ్యాకరోనీ వేసి నీరు ఇగి  
రిపోయే వరకు కలుపుతూ వేయించాలి. చిపరగా కొత్తిమీర  
చల్లుకుని దిందుకుంటే కారంకారంగా నోరూరించే మన్సాలా  
మ్యాకరోనీ సిద్ధం.

బంధానికి..  
రీసెట్ బట్టన్!

ప్రతి యంత్రానికి ఓ రీసెట్ బటన్ ఉన్నప్పుడు..  
అనుబంధ మంత్రమైన బంధానికి మాత్రం  
ఎందుకు ఉండకూడు? ఏ కారణం వల్లనో  
ఆగిపోయిన ప్రేమ బండి మళ్ళీ ఎందుకు పట్టు  
లెక్కకూడదు? ఆ దిశగా ప్రయత్నించి చూడ  
మంటున్నారు నివృత్తిలు...

- ఎదురుపడి గొడవడికంటే... కొన్నాళ్ళ భాగ స్వామికి దూరంగా ఉండండి. నింపాడిగా ఎక్కడ తప్పు జరిగింది హిల్సేపించుకునే ప్రయత్నం చేయండి.
  - గతాన్ని తలుచుకొని ఒకర్కూకరు ఎత్తిపోడుచు కుంటూ కూర్చుంటే లాథం లేదు. అలా అని గతాన్ని పూర్తిగా మర్చిపోవడమూ కష్టమే. అందుకని, ఇచ్చరూ ఓ చోటి సమావేశమై ఎవరు, ఏ సందర్భంలో, ఎందుకు బాధపడ్డారో ఏవిరించే ప్రయత్నం చేయాలి. ఆ బాధను ఎదుటి వ్యక్తితో పంచకోవాలి. దీని వల్ల, ఆ అద్యాయం అక్కడితో ముగుస్సుంది.
  - గతంలోని లోపాలను క్షమిస్తూ, పాతను విశ్వరూపు, భవిష్యత్తులో అలాంటి భిన్నాభి ప్రాయాలు తలక్కే లభకశమూ ఉండనే ఎవరకతో ముందుకొల్పాలినదే.
  - కలిసి ఓ కప్పు కాఫీ, ఇంట్కొస్తూ నాలుగు మారల మల్లెలు, సంతోషంగా ఉన్నప్పుడు ఓ చిన్న బహుమతి... ఇలాంటి చిన్నచిన్న విషయాలే బంధాన్ని అనబడంగా మారుస్తాయి
  - భాగస్వామిని నిందించడం, తప్పులు వెత కడం తేలికి. మరి మన సంగతి? మనలోనూ లోపాలు ఉండిపు కడా! వాణించి గుర్తించే ప్రయత్నం చేయండి. అవసరమైతే, ఓ మంచి దెఫిన్స్సు కలవండి!



అంతర్జాతీయ పోలీల్లో దేశానికి  
స్వరూపతకం తీసుకొన్ని డీవెస్చీ కొలువు భాయమని ఎద్ద వార్తా పుత్రికలో  
చదివాక.. మనుసు భూకి డ్రైస్ పెప్ప ముల్లింది. ఆ కలను నిజం చేసుకు  
నేందుకు ఎపియుల్ గేమ్స్లో సత్తు వాటారు. అబ్బాయిలలో పోలీ పేట్లు  
కుని మరీ సాధన చేసేవారని చెబుతారు అమె కోచ్. తడపడ్ల ప్రతిసారీ  
తనను తాను మెరుగుపరుచుకుంటూ ముందుకెళ్ల పారుల్.. పోలీల్  
వెల్లడించిన బెస్ట్ అడ్లెట్స్లో ఒకరు.



**ముల్లితెర వేదికగా వెండితెరను థీకొపరిఫెక్ట్‌గా చేసి ప్రైవ్‌కూల మర్యాదను అందులో రాధికా మదద్. 'మేరి ఆమెకి తుపి పరిచయమైన రాధిక ఆ తర్వాత సినిమా పాలించుకునే ప్రైవ్ ఫిల్మ్‌లో డబ్బుగ్గు నెట్‌ప్లాట్‌ సినిస్-రేల్‌లో నటునకు 'పిచ్ శిథ్డ్క్', అంగేర్చి మీడియం, కచ్చే లింజిషన్ స్టుట్టీ పటుకుతూ ఆమె రదించిన పాగ్‌ట్ర్యూయి. 2023లో చేసిన కుత్తే సంజ్ఞిలుతో పాటు సాన్-బహు బెర్క్ డ్యూమింగ్‌గా సింగిల్స్ తన కొత్త సినిమా 'సనా' అంతపై వేరు తెచ్చుకుంటున్నది. ఈ దూకా**

■ రహిత మందన్మ >

పీరోయిన గ్రామకే పరిమితం కాకూడదు. కథానాయకులతో సమానంగా విభిన్న పొతలను ఎంచుకోవాలి.. రెప్పుక మందస్తులా.. 'పుపు', 'యానిమల్' లాంటి సినిమాలే ఆమె ఎడిపిక్కు తార్క్యూడాలు. నట నలో తనను తాను మెరుగుపుచుకుంటూ జాతియు సౌయికి ఎదిగారు రహిక. కన్సడనాట పుట్టినా అచ్చ తెలుగు తార అస్పంతగా టాలీవుడ్లో పేరు తెచ్చున్నారు. తెలుగు, కన్సడ, తమిళ, హింది సినిమాల్లో సల్లు చాటుతున్నారు. తోలి చిత్రం 'కింకి పార్ట్' హింద్ కావడంతో పరుస సినిమాల చేపుకూ తనకంటూ ఒ గుర్తింపు సాధించు కున్నారూ. వ్యాపార రంగంలోను దూసుకు పోతున్న ఈ అమ్మడి ప్రతిభకు ఫోర్మ్స్ పట్టం కట్టింది.



మూడు పదులు నిండే లోగా చదువు, ఉద్దీఘం, పెండ్రి.. ఈ మూడూ పూర్తి చేస్తే చాలు. జీవితంలో స్థిరపడినట్టే అనుకునే వాళ్లు ఎంతోమంది. అదే ముప్పైలోపు తమకంటూ ఓ ప్రత్యేక గుర్తింపు సంపాదించి.. దేశం మొచ్చే స్థాయికి చేరుకుని, విజయానికి అనుబైన నిర్వచనాన్ని రచిస్తున్న వారు కూడా లేకపోలేదు. అంతటి ఉత్సవకత ఉన్న ముప్పై మంది యువతీ యువకుల్ని ఈ ఏటి మేటి వ్యక్తులుగా గుర్తించించి ఫోర్మ్ పత్రిక. అందులో తొమ్మిది మంది మహిళలూ ఉన్నారు. ఆ నవ యువతుల సంక్లిష్ట పరిచయం..

# ରୁଗ୍ମିଦ୍ଵୀଳା... କୁରୁରୁଗ୍ମି!

# ఫోర్మ్ మెచ్చిన్ మిలియన్

## ■ సీతాలక్ష్మి నారాయణ



వాయిదాను ప్రాణం ను. నూత్నా-చన్నా తరహా పెట్టుబడులు, వెల్తీ మేనేజ్మెంట్, క్రాన్సొబ్సర్ సప్లై చైన్ మేనేజ్మెంట్ భారతీలో మరింత వ్యాధి చెందుతాయిని చెబుతారాము. నలాళ్ళి నిండెలోపు సాంత రక్తిక్లీస్ సంస నెలకొల్పాలన్నది తన లక్షణ.

■ పోర్టుల్ కెర్డి



**రాధికా మదన్**

ఖుల్లితెర వేదికగా వెండితెరను ఛీకొనడం సాహసమే. కానీ ఆ పరిష్కార చేసి లైఫ్కుల మనుసులు అందుకుంటున్నారు హింది కథా  
రాధికా మదన్. ‘మేరీ అపికి తుమనే హీ’ అనే హింది సీరీస్  
పరిచయమైన రాధిక ఆ తర్వాత సినిమాల వైపు దృష్టి సారించా  
సినిమా.. పుట్టుకు బ్యాటు ఫిల్మేల డెబ్యూగా.. ‘శ్రీర్ణవ్’ అవార్డు అందు  
నెటఫ్లిక్స్ సిర్సిస్.. రే.టో నటునకు ఫిలింఫర్స్.. ఓటీటీ అవార్డు వ  
శిడ్ట్టు, అంగేజ్ మీడియం, కచ్చ లింబా.. సినిమాల్లో మున్డ డిప్పన్  
స్వాప్ని పలుకుతూ ఆమె ధరించిన పాతలు ప్రైక్సుల హూదయా  
గొట్టాయి. 2023లో చేసిన కుత్తె, సజ్జిని పిండేళ్లా వైరల్ వీడియో  
లతో పాటు సాన్-బహు కౌర్ప ప్లెమింగ్ గో సిర్సిల్లోను ఆమెని లోక్కులు  
తన కొత్త సినిమా ‘సనా’ అంతర్జాతీయ ఫిలిం ఫైన్స్యూన్షన్ల  
పేరు తెచుకుంటున్నది. ఈ దూకాడే పోర్ట్ ఎంటర్టెన్మెంట్



ನೇತ ಅಜಂಪ್ಯಾರ್



— ଅଭିଜ୍ଞାନ ପେରାଣ୍

**తరు** ఏదైనా రాగం మీద అనురాగం సహజమే.. ఈ తరాన్ని తన గళంతో ఉప్పులూగించి తనకంటూ ఓ అభిమానగణం స్థాపించుకున్నారు గాయమి, నటి అడితి పైగల్. దాని పేరుతో వేమన్ అయిన ఈ అమృత్యు రాక్ సింగర్ అమిత్ శైగల్, నటి స్వేపు గామత్ రాగాల పట్టి, ప్రభూత్ ఉడాస్కాక్ సూగ్ర్యల్లో పాటల పారాలు నేర్చుకున్నారు. యూస్కేలో సంగీతంతో పాటు స్వామాన్త్రక రచనకు సంబంధించిన కోర్చులు చేశారు. స్వామీపై యూస్కే ఆమె సంగీతాన్ని నెలకు రెండు లక్షల మందికిపై వింటున్నారట. ముఖ్యంగా జోయా అళ్లు దర్శకత్వం వహించిన 'ఆర్టీఎస్', సినిమాలో అదిచి పాడిన పాటలంతో జనం చెవి కోసుకుంటున్నారు. అందులో ఆమె తొలిసారిగా నటించారు కూడా. త్వరలో మరో ఆల్ఫమ్ విడుదల చేయున్న అడితి.. సంగీత విభాగంలో పోర్ట్‌లో జాలితాక ఎంపికయ్యారు.