ప్రజా రిపబ్లిక్ స్పెషల్
ప్రతి అక్షరం ప్రజల కోసం
1
RNI No: APTEL/2023/87888
శనివారం
13 సెప్టెంబర్ 2025

ఇది ధైర్యవంతుల నేల.. నేను మీవెంటే:మణిపుర్ హింస బాధితులతో మోదీ

సెప్టెంబర్ 13, (రిపబ్లిక్ న్యూస్):ఈశాన్య రాష్ట్రం మణిపుర్లో పర్యటిస్తోన్న ప్రధాని మోదీ.. జాతుల మధ్య ఘర్షణలకు కేంద్రమైన చురాచంద్పుర్ జిల్లాకు చేరుకున్నారు. అక్కడ బాధిత కుటుంబసభ్యులను పరామర్శించారు. హింసాత్మక ఘటనల వల్ల నిరాశ్రయులైన వారితో మాట్లాడారు. 2023లో ఈ ఘర్షణలు చోటుచేసుకోగా.. రెండేళ్ల తర్వాత పీఎం ఆ రాష్ట్రానికి వెళ్లారు. ఈ సందర్భంగా శరణార్థి శిబిరాల్లో ఉన్న చిన్నారులను పలకరించారు. ఈసందర్భంగా ఆయన చిత్రపటాన్ని ఓ చిన్నారి కానుకగా ఇచ్చింది.

రాష్ట్రంలో శాంతిభద్రతలను పునరుద్ధరించేందుకు కేంద్రం కట్టుబడి ఉందని వారికి హామీ ఇచ్చారు. తర్వాత స్థానికంగా ఏర్పాటుచేసిన కార్యక్రమంలో మాట్లాడారు. "మణిపుర్ ప్రకృతి ప్రసాదించిన కానుక. ఈ రాష్ట్ర ప్రజలకు తలవంచి నమస్కరిస్తున్నాను. ఇది సాహసవంతులు పుట్టిన నేల. మణిపుర్లో కొండలు చాలా అందంగా ఉన్నాయి. పేరులో ఉన్న మణికి అర్థం.. ఈశాన్య రత్నమని. ఈ రాష్ట్రాన్ని మళ్లీ అభివృద్ధి పథంలోకి తీసుకువస్తాం. ఇలాంటి అందమైన ప్రాంతంలో హింస చెలరేగింది. కొత్త ఉషస్సు ప్రారంభం కానుంది. ప్రజలు శాంతి మార్గాన్ని ఎంచుకున్నారు. శాంతి చర్చలు మొదలయ్యాయి. నేను మీతో ఉన్నాను. కేంద్రం మీ వెంటే ఉంటుందని హామీ ఇస్తున్నాను. ఈ రాష్ట్రం శాంతికి చిహ్నంగా మారాలని కోరుకుంటున్నాను" అని మోదీ అన్నారు. వర్షాన్ని కూడా లెక్క చేయకుండా సభకు వచ్చిన వారికి కృతజ్ఞతలు తెలియజేశారు.

అసలు ఏమైందంటే..

మెయిటీలకు రిజర్వేషన్లు ఇవ్వాలన్న ప్రతిపాదనపై వచ్చిన వ్యతిరేకత 2023లో మణిపుర్ను హింసాత్మకంగా మార్చిన సంగతి తెలిసిందే. వారికి రిజర్వేషన్లు ఇవ్వొద్దని ఆదివాసీ తెగలు డిమాండ్ చేశాయి. మెయిటీలకు రిజర్వేషన్లు దక్కితే వారు తమ అటవీ ప్రాంతాల్లో ఆవాసాలు ఏర్పాటుచేసుకోవడంతో పాటు తమకు రావాల్సిన ఉద్యోగాల్లో వాటా తగ్గిపోతుందని వారు ఆందోళన 3 కేంద్రమైంది. రాష్ట్రంలోని పలు అటవీ ప్రాంతాలను రిజర్వ్ ప్రాంతాలుగా ప్రకటించడంతో కొండలపై నివాసమున్నవారు ఆగ్రహం వ్యక్తంచేశారు. కనీసం పునరావాసం కల్పించకుండా తమను తరలించడంపై నిరసన వ్యక్తంచేశారు. దీనికితోడు రిజర్వేషన్ల అంశం తెర పైకి రావడంతో నిరసనలు ఘర్షణ రూపం దాల్చాయి. ఆ క్రమంలో అమానవీయ ఘటనలు చోటుచేసుకున్నాయి. మణిపుర్లో చెలరేగిన అల్లర్లలో 250 మందికి పైగా ప్రాణాలు కోల్పోగా కొన్ని వేల మంది నిరాశ్రయులయ్యారు. పలువురి ఆస్తులు ధ్వంసమయ్యాయి. ఈ హింసపై సుప్రీంకోర్టు జోక్యం చేసుకుంది. అప్పుడు ముఖ్యమంత్రిగా ఉన్న బీరెన్సింగ్ ఈ ఏడాది తన పదవికి రాజీనామా చేసిన సంగతి తెలిసిందే.

విజయవాడలో డయేరియా మూలాలు
కనుక్కునేందుకు దృష్టి పెట్టాం: మంత్రి నారాయణ

విజయవాడ, సెప్టెంబర్ 13, (రిపబ్లిక్ న్యూస్): నగరంలోని న్యూరాజరాజేశ్వరిపేటలో డయేరియా మూలాలు ఎక్కడున్నాయో కనుక్కొనేందుకు దృష్టి పెట్టామని మంత్రి నారాయణ తెలిపారు. ఆర్ఆర్ పేటలో శనివారం ఆయన పర్యటించారు. స్థానిక పాఠశాలలో ఏర్పాటు చేసిన డయేరియా మెడికల్ క్యాంప్ను పరిశీలించారు.

నూతన ప్రభుత్వాసుపత్రిలో బాధితులను పరామర్శించారు. ఈ సందర్భంగా మంత్రి నారాయణ మాట్లాడుతూ.. ఈ సాయంత్రం లేదా రేపు ఉదయానికి నీటి పరీక్షల నివేదికలు వస్తాయన్నారు. రిపోర్టులు వచ్చాక అవసరమైన చర్యలు తీసుకుంటామని చెప్పారు. డయేరియాకు కారణం తాగునీరా లేదా ఫుడ్ పాయిజన్ అన్నది స్పష్టత రావాల్సి ఉందని పేర్కొన్నారు. ఇప్పటికే 15 వేల వాటర్ క్యాన్ల ద్వారా తాగు నీరు సరఫరా చేస్తున్నట్లు తెలిపారు. ఇప్పటివరకు 150 మంది చికిత్స తీసుకుని ఇంటికెళ్లారని వివరించారు. డయేరియా వల్ల ఎలాంటి మరణాలు సంభవించలేదని పేర్కొన్నారు. ప్రజలెవరూ వదంతులు నమ్మవద్దని సూచించారు.

మావోయిస్టు సుజాతక్క జనజీవన స్రవంతిలోకి వచ్చారు...
రూ.25 లక్షల రివార్డు ఇస్తున్నాం:డీజీపీ

హైదరాబాద్, సెప్టెంబర్ 13, (రిపబ్లిక్ న్యూస్): మోస్ట్ వాంటెడ్ మావోయిస్టు, పార్టీ కేంద్ర కమిటీ సభ్యురాలు పోతుల కల్పన ఎలియాస్ సుజాతక్క తెలంగాణ పోలీసుల ఎదుట లొంగిపోయారు. గద్వాల ప్రాంతానికి చెందిన ఆమె ప్రస్తుతం మావోయిస్టు పార్టీ కేంద్ర కమిటీలో ఉన్న ఏకైక మహిళా నాయకురాలు.

పశ్చిమబెంగాల్ లో 2011 జరిగిన ఎన్ కౌంటర్లో మృతి చెందిన మావోయిస్టు పార్టీ అగ్రనేత కిషనీ భార్య ఆమె. ప్రస్తుతం ఛత్తీస్గఢ్ సౌత్ సబ్ జోనల్ బ్యూరో ఇన్చార్జిగా ఉన్నారు. 106 కేసుల్లో నిందితురాలిగా ఉన్న ఆమెపై రూ.కోటి రివార్డు ఉంది. సుజాతక్క లొంగుబాటు వివరాలను డీజీపీ జితేందర్ వెల్లడించారు. "ఆమె స్వస్థలం గద్వాల జిల్లా గట్టు మండలం పెంచికలపాడు. ఆమె మొదట్లో ఆర్ఎసయూ, జన నాట్యమండలిలో పని చేశారు. 1996లో కమాండర్ గా విధులు నిర్వహించారు. 2001లో రాష్ట్ర కమిటీ సభ్యురాలిగా పనిచేశారు. అనారోగ్య కారణాలతో సుజాతక్క బయటికి వచ్చారు. ఆమెకు రూ.25 లక్షల రివార్డు అందిస్తాం. మావోయిస్టులు జనజీవన స్రవంతిలోకి రావాలని ఆహ్వానిస్తున్నాం. మావోయిస్టులు చాలా మంది లొంగిపోతున్నారు" అని జితేందర్ తెలిపారు.

రేకుల పరిశ్రమలో అగ్నిప్రమాదం.. ఒకరి మృతి

తిరుపతి, సెప్టెంబర్ 13, (రిపబ్లిక్ న్యూస్): తిరుపతి జిల్లా తుంగపాలెంలోని రేకుల పరిశ్రమలో అగ్నిప్రమాదం చోటుచేసుకుంది. ఈ ఘటనలో ఒకరు మృతి చెందగా.. మరో ఐదుగురు గాయపడ్డారు. క్షతగాత్రులను చికిత్స నిమిత్తం నెల్లూరుకు తరలించారు. పోలీసులు ఈ ఘటనపై కేసు నమోదు చేసి దర్యాప్తు చేపట్టారు.

'మిరాయ్' ఫస్ట్ కలెక్షన్స్.. అధికారికంగా ప్రకటించిన టీమ్

యంగ్ హీరో తేజ సజ్జా, మంచు మనోజ్ కీలక పాత్రల్లో నటించిన తాజా చిత్రం 'మిరాయ్'. భారీ అంచనాల మధ్య ప్రేక్షకుల ముందుకువచ్చిన ఈ సినిమా వాటిని అందుకోవడంలో విజయం సాధించింది. తాజాగా నిర్మాణసంస్థ అధికారికంగా దీని వసూళ్లను వెల్లడించింది. తొలిరోజు ప్రపంచవ్యాప్తంగా రూ.27.20 కోట్లు వసూలుచేసినట్లు తెలిపింది. దీనిపై హీరో తేజ సజ్జా స్పందిస్తూ.. 'మీ ప్రేమకు ఎప్పటికీ రుణపడి ఉంటాను. ఇదే చరిత్ర, ఇదే భవిష్యత్తు, ఇదే మిరాయ్' అని ఆనందం వ్యక్తంచేశారు. దేశవ్యాప్తంగానే కాకుండా ఓవర్సీస్లోనూ 'మిరాయ్సకు మంచి స్పందన లభిస్తోంది. మొదటిరోజు విదేశాల్లో రూ.7 లక్షల డాలర్లు వసూలుచేసినట్లు నిర్మాణ సంస్థ పేర్కొంది. దీని వీఎఫ్ఎక్స్ వర్సె నెట్టింట ప్రశంసలు వస్తున్నాయి. ప్రముఖులు కూడా దీనిపై పోస్ట్ పెడుతున్నారు. దీనిపై నిర్మాత విశ్వప్రసాద్ ఆనందం వ్యక్తంచేశారు. ఎంతో అద్భుతంగా దీన్ని తీర్చిదిద్దారని.. ఫ్రేమ్ టూ ఫ్రేమ్ చెక్ చేసినా బ్లర్ లేకుండా స్పష్టంగా కనిపిస్తున్నాయని సోషల్ మీడియా వేదికగా వీఎఫ్ఎక్స్ టీమ్ను ప్రశంసించారు. 'హను-మాన్'తో భారీ విజయాన్ని అందుకున్న తేజ ఆ చిత్రం తర్వాత ఎన్ని ఆఫర్లు వచ్చినప్పటికీ 'మిరాయ్' కోసం వాటన్నిటినీ వదులుకున్నారు. కార్తీక్ ఘట్టమనేని దర్శకత్వంలో వచ్చిన ఈ ఫాంటసీ అడ్వెంచర్లో ఈ హీరో సూపర్ యోధాగా కనిపించి మెప్పిస్తున్నారు. మహావీర్ లామా పాత్రలో మంచు మనోజ్ కూడా ఆకట్టుకుంటున్నారు. ఒక మామూలు కుర్రాడు తన ధర్మాన్ని తెలుసుకొని, ఒక పెద్ద ఆపదని ఆపడానికి ఎంత దూరం వెళ్తాడు? తన తల్లి ఆశయం కోసం ఏం చేశాడు? ఇతిహాసాల్లో ఉన్న సమాధానం కోసం అతడు చేసే ప్రయాణం ఏంటి అనే కథాంశంతో మిరాయ్ రూపొందింది.

ఆసియా కప్లో భారత్-పాక్ మ్యాచ్.. బీసీసీఐ 'సైలెంట్' బాయ్కాట్..?

ఆసియా కప్లో ఆదివారమే భారత్- పాకిస్థాన్ జట్ల మధ్య మ్యాచ్ జరగనుంది. ఇప్పటికే పాక్ తో ఆడొద్దని అభిమానుల నుంచి పెద్దఎత్తున డిమాండ్లు వచ్చాయి. దీంతో బీసీసీఐ పెద్దలు కాస్త వెనకడుగు వేసే లాంటి నిర్ణయం తీసుకున్నట్లు వార్తలు వస్తున్నాయి. ఐసీసీ, ఏసీసీ నిబంధనల మేరకు ఆడుతున్నామని చెబుతున్నప్పటికీ అభిమానుల్లో మాత్రం ఆగ్రహం తగ్గలేదు. దీంతో భారత్ - పాకిస్థాన్ మ్యాచ్కు దూరంగా ఉండాలని బీసీసీఐ పెద్దలు భావిస్తున్నట్లు సమాచారం. కేవలం ఒక్కరిని మాత్రమే ప్రతినిధిగా పంపించినట్లూ తెలుస్తోంది. దుబాయ్కు బీసీసీఐ నుంచి ఒకరు మాత్రమే చేరుకున్నారని..

మిగతావారెవరూ రాలేదని జాతీయ మీడియాలో వార్తలు వచ్చాయి. భారత అభిమానుల 'బాయ్కాట్' క్యాంపెయిన్ వల్లే ఇలాంటి నిర్ణయం తీసుకోవాల్సి వచ్చి ఉంటుందని క్రికెట్ వర్గాలు తెలిపాయి.

అప్పుడు మాత్రం అంతా..

ఇదే ఏడాది ఛాంపియన్స్ ట్రోఫీ జరిగింది. టీమ్ ఇండియా విజేతగా నిలిచిన సంగతి తెలిసిందే. ఆ టోర్నీలోనూ భారత్ - పాక్ మ్యాచ్ జరిగింది. ఆ పోరును చూసేందుకు పెద్ద సంఖ్యలో బీసీసీఐ పెద్దలు హాజరయ్యారు. రాష్ట్ర సంఘాల ప్రతినిధులూ ప్రత్యక్షంగా చూశారు. కానీ, ఈసారి అలాంటి ఊసే లేదు. అంతేకాకుండా, ఈ మ్యాచ్కు ఫ్యాన్స్ నుంచి కూడా పెద్దగా స్పందన లేదు. చాలా టికెట్లు మిగిలిపోయినట్లు వార్తలు వచ్చాయి. ధరలను తగ్గించినా.. ఎవరూ ఆసక్తి చూపించలేదని తెలుస్తోంది.

ఇంటి చిట్కాలు

కాకరకాయ చేదుగా ఉంటుందని తినట్లేదా, ఇంట్లోని కొన్ని పదార్థాలు కలిపి వండితే చేదు తగ్గి రుచి పెరుగుతుంది

కాకరకాయ.. ఈ కూరగాయ ఎంతో ఆరోగ్యకరమైనప్పటికీ ఎక్కువగా చేదుగా ఉండడం వల్ల ఎక్కువగా ఇష్టపడరు. కానీ, ఇందులో చేదుతనాన్ని కూడా ఈజీగా తగ్గించుకోవచ్చు. అదెలానో తెలుసుకోండి.

కాకరకాయ చేదు ఉంటుందందని చాలా మంది తినరు. కానీ, ఈ చేదు కూరగాయతో బోలెడు లాభాలు ఉంటాయి. వీటిని తినడం వల్ల షుగర్ ఉన్న వారి దగ్గర్నుంచీ చాలా సమస్యలకి చెక్ పెట్టొచ్చు. అందుకే, కాకరకాయని వారానికి ఓ సారైనా తినాలి. అయితే, కాకరకాయలో చేదుని తగ్గించేందుకు చాలా మంది వాటిని కట్ చేసి ఆరబెడుతుంటారు. దీని వల్ల చేదు తగ్గుతుంది. అయితే, అందరికీ అలా వీలవ్వదు. ఇష్టముండదు. అలాంటప్పుడు చేదుని ఎలా తగ్గించాలి.. ఏయే టిప్స్ ఫాలో అయితే, చేదు తగ్గుతుంది. కూర రుచి పెరుగుతుంది.

పీల్ చేయడం

అదే విధంగా, కాకరకాయని పీల్ చేయండి. అప్పుడు కాకరకాయలోని చేదు తగ్గుతుంది. కారణం కాకరకాయలోని పై చర్మమే ఎక్కువగా చేదు ఉంటుంది. దీనికోసం పీలర్ వాడొచ్చు. పీల్ చేయడం వల్ల కూడా కాకరకాయలోని చేదు తగ్గుతుంది. అదే విధంగా, లోపలి గుజ్జు, గింజల్ని తీసేయండి.

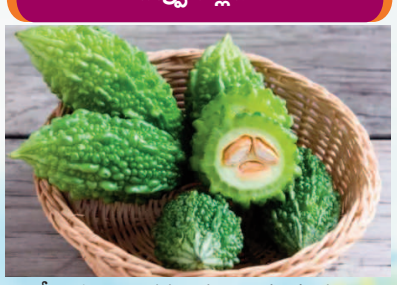
పెరుగు

కాకరకాయల్ని చిన్న ముక్కలుగా కట్ చేసి వాటిని కొద్దిగా సేపు ఉప్పు కలిపిన మజ్జిగలో ఉంచండి. దీని వల్ల చేదు తగ్గుతుంది. కూర చక్కగా టేస్టీగా ఉంటుంది. కూర వండేటప్పుడు పెరుగు కలపడం వల్ల కూర రుచిగా ఉంటుంది.

కొబ్బరినీటిలో

అదే విధంగా, కొబ్బరినీటిని వాడడం వల్ల కూడా చేదు గుణం తగ్గుతుంది. ఇందుకోసం కొబ్బరినీటిలో 10 నుంచి 15 నిమిషాల పాటు కాకరకాయ ముక్కల్ని కొబ్బరినీటిలో ఉంచాలి. దీని వల్ల కూడా చేదు తగ్గుతుంది. తర్వాత కూర వండుకోవచ్చు.

ఉప్పు చల్లడం



అదే విధంగా కాకరకాయల్ని చిన్న ముక్కలుగా కట్ చేసి వాటిని శుభ్రంగా కడగాలి. తర్వాత వాటిపై కొద్దిగా ఉప్పు చల్లాలి. తర్వాత 10 నుంచి 15 నిమిషాలు ఉంచితే చేదు తగ్గుతుంది. దీనిని రాత్రుళ్లు కూడా ఫాలో అవ్వొచ్చు. దీని వల్ల ఉప్పులోని గుణం చేదుని తగ్గిస్తుంది.

ఉప్పు నీటిలో ఉడికించడం

కాకర కాయని చిన్నగా కట్ చేసి వీటిని చక్కగా క్లీన్ చేసి ఉప్పు నీటిలో ఉడికించండి. ఇలా చేస్తే కాకరకాయలోని చేదు తగ్గుతుంది. ఎండబెట్టాల్సిన అవసరం కూడా లేదు. అయితే, ఉప్పు మరీ ఎక్కువగా వేయకూడదు. కాసింత వేస్తే సరిపోతుంది. మళ్లీ వండుకున్నప్పుడు రుచి చూసి మాత్రమే ఉప్పు కలపాలని గుర్తుంచుకోండి. లేదంటే కూరలో ఉప్పు ఎక్కువయ్యే అవకాశం ఉంది.

నిమ్మరసం

అదే విధంగా, మనం కాకరకాయని వండేటప్పుడు కొద్దిగా పులుపుగా ఉండే నిమ్మరసం, వెనిగర్ వంటివి వేయండి. దీని వల్ల చేదు బ్యాలెన్స్ అవుతుంది. రుచి కూడా పెరుగుతుంది. ఇప్పుడు చెప్పేవన్నీ కూడా ఇంట్లో లభించే పదార్థాలే కాబట్టి, హ్యాపీగా వీటిని వాడి చేదులేని కాకరకాయ కూరని ఎంజాయ్ చేయొచ్చు.