

# బతుకమ్మ

8 అక్టోబర్ 2023

# index

## లోపలి కమ్మల్లో..

కవర్ స్టోరీ



ఆరోగ్యం.. తయారీ! 8

ప్రకాశ్ రాజ్.. కళారాజ్యం! 5

నయా మార్ట్.. 7

కథ.. 16

జాయ సేనాపతి.. 22



కార్వాన్ కబుర్లు

13

## 99 నాట్ అవుట్



ఉష్ణోదక ప్రియులకు తేనీరు అమృత తుల్యం అనడంలో సందేహం లేదు. ప్రతి రోజూ ఆద్యంతాల్లో అంటే తొలి, మలి సంజెల్లో తేనీటిని ఆస్వాదించాల్సిందే. వైగా అమృత తుల్యమైన టీ తాగినప్పుడు కలిగే ఆనందానికి ఆది తప్ప అంతం ఉండదని వారి ముక్తాయింపు. అందుకే కాబోలు పుణెలోని ఓ టీ కొట్టుకు 'ఆద్య అమృతతుల్య' పేరు పెట్టుకున్నారు దాని యజమానులు. నగరంలోని బుధవార్ పేట్లో ఉన్న ఈ చాయ్ దుకాణానికి ఇంకో ఏడాది పోతే వందేండ్లు నిండుతాయి. 1924లో దీనిని ప్రారంభించిన నాటి నుంచీ నాలుగు తరాలుగా అదే ఆదరణ కొనసాగుతున్నది. స్థాని కులను ఆకట్టుకున్న ఈ కొట్టుకు ప్రముఖులూ అభిమానులే. పుణెకు ఏ సెలెబ్రిటీ వచ్చినా ఇక్కడి టీ తాగాల్సిందే. భారత తొలి ప్రధాని పండిత్ జవ హర్ లాల్ నెహ్రూ కూడా 'అమృతతుల్య' ప్రియుడే! మరాఠా నాయకుడు శరద్ పవార్, శివ సేన వ్యవస్థాపకుడు బాలీ రాకే ఇక్కడి టీ రుచి చూశారని నాలుగో తరానికి చెందిన కొట్టు యజ మాని రాహుల్ సగర్వంగా చెబుతుంటాడు. అంతే కాదు, బాలీవుడ్ తారలు ఎందరో ఈ చాయ్ కి దాసులే! టీ షాపు ఉన్న బుధవార్ పేట్ లోనే 'మె లోడీ మేకర్స్' రికార్డింగ్ సంస్థ ఉండేది. దీంతో ఇక్కడికి పాటల రికార్డింగ్ కోసం వచ్చిన బాలీ వుడ్ నటులు, గాయకులు 'అమృతతుల్య'లో ఓ టీ తాగి రికార్డింగ్ స్టూడియోలోకి వెళ్లే వాళ్లు. అలా షమ్మీకపూర్, జానీవాకర్, మహమ్మద్ రఫీ, లతా మంగేష్కర్ తదితర ప్రముఖులు వచ్చేవారని యజమాని కథలు కథలుగా చెబుతాడు. 'మా ముత్తాత అప్పట్లో బంగు (గుడుంబా) దుకాణం నడిపేవాడు. అనుబంధంగా టీ కొట్టు ఉండేది. 1924లో గంజాయిపై పూర్తిస్థాయి నిషేధం విధించడంతో దానిని మానేసి తేనీటి దుకాణం ప్రారంభించాడు. అప్పటి నుంచి మా దుకాణం రోజూ తేనీటి ప్రియు లతో కళకళలాడుతూనే ఉంది' అంటాడు రాహుల్.

### టీకా తాత్పర్యం

ఉదయం తేనీటి కప్పు అందుకోగానే.. నిన్ను కరిగి పోయిన ఆశలు మళ్ళీ పురుడు పోసుకుంటాయి.

హెల్తుమాన్, ఆంగ్ల రచయిత

### వెనీలా టీ

**కావలసినవి:** వేడినీళ్లు: ఒక కప్పు, ఆలెంజ్ పికో టీ బ్యాగ్: ఒకటి, వేడి పాలు: పావుకప్పు, చక్కెర: ఒక టేబుల్ స్పూన్, వెనీలా కాడ: అంగుళం, దాల్చిన చెక్క: అర అంగుళం ముక్క

**తయారీ:** వేడినీటిని ఒక మగ్గలో పోసుకోవాలి. టీ బ్యాగ్ అందులో వేసి మూడు నిమిషాలపాటు ఆడించి తీసేయాలి. తర్వాత మగ్గలో పాలు పోసి చక్కెర, వెనీలా కాడ, దాల్చిన చెక్క వేసి కలపాలి. మరోగ్లాసులోకి వడగట్టుకుంటే వెనీలా టీ రెడీ! టీ చల్లారితే నచ్చని వాళ్లు రెండు నిమి షాలు పొయ్యిమీద వేడి చేసుకోవచ్చు.



ఈ సంచికపై మీ అభిప్రాయాలను మాకు తెలియజేయండి.

పోస్టు ద్వారా బతుకమ్మ, నమస్తే తెలంగాణ, 8-2-603/1/7,8,9, కృష్ణాపురం, రోడ్ నంబర్. 10, బంజారాహిల్స్, హైదరాబాద్-500034.

ఈ-మెయిల్ : sunmag@ntnews.com