



అందమైన ఆడపులి

అందగత్తెనైనా మహా అయితే ఒక కిరీటం ఉంటుంది. ఒకట్రెండు ట్రైటిల్స్ లభిస్తాయి. గాయత్రి భరద్వాజ్ మాత్రం.. లెక్కలేనన్ని సౌందర్య కిరీటాలు ధరించింది. పుట్టగానే హెల్మీ కిరీటం, కాలేజీలో మిస్ క్యాంపస్ కిరీటం, ఫ్యాషన్ రంగంలో మిస్ మాడల్ కిరీటం.. ఫెమినా మిస్ ఢిల్లీ, మిస్ ఇండియా.. వగైరా వగైరా. కాబట్టి, రవితేజ 'టైగర్ నాగేశ్వర రావు' చిత్రం కోసం ఈ అందాల ఆడపులిని ఏరికోరి తీసుకొచ్చారు.

ఐ సి.ఎం. సుప్రీమ్

ఓ యువరాణి కుటుంబ చరిత్ర

సాగలక ఘోర్.. మాజీ క్రికెటర్ జహీర్ షాన్ జీవిత భాగస్వామి, నటి, హాకీ క్రీడాకారిణి. ఓ రాజ కుటుంబానికి వారసురాలు కూడా. ఆమె తండ్రి కాగల్ సంస్థాన వారసుడు. తమ కుటుంబ చరిత్రకు సంబంధించి ఓ పుస్తకం తీసుకొచ్చారు సాగలక. 'ఘోర్ షాన్: రెయిట్ ఆఫ్ ఎ రాయల్ డైనస్టీ' ఓ పెద్ద వంశవృక్షాన్ని కళ్ళముందు నిలుపుతుంది. మహారాష్ట్రలోని కొల్హాపూర్ పరిసరాలను పాలించిన తమ తాతముత్తాతల శౌర్యాలు, ధరించిన దుస్తులు, ఆరగించిన విందులు, చేసిన యుద్ధాలు, కట్టించిన భవంతులు, చేపట్టిన సత్కార్యాలు.. ఏదీ వదిలిపెట్టకుండా ఇందులో ప్రస్తావించారు. అదనంగా, అరుదైన ఫోటోలు, పంచవర్ణ చిత్రాలు ముద్రించారు. 'ఆరువందల ఏండ్ల కాలంలో మా కుటుంబం ఎంతోమంది పాలకులను, నాయకులను ఈ దేశానికి అందించింది' అని ఇన్స్టాలో వ్యాఖ్యానించారు సాగలక. 'మా పరివారం శాఖోపశాఖలుగా విస్తరించింది. మావాళ్లు ప్రపంచవ్యాప్తంగా ఉన్నారు. అందరినీ ఒకతాటిపైకి తీసుకురావడానికి ఈ రచన పనికొస్తుంది. నా వరకూ కొంత తెలుసు. ఈతరం పిల్లలైతే తామెవరో. తమ పునక ఏమిటో కూడా తెలియదు. ఆ ఆజ్ఞాసమే నన్ను బాధించింది' అంటారామె. నిజమే. కుటుంబ చరిత్రను రికార్డు చేయడం మంచి ప్రయత్నమే.



వార్తల్లో ముసాళి

నమస్తే తెలంగాణ జబ్బదగీ II

హైదరాబాద్ | బుధవారం
11 అక్టోబర్ 2023
www.ntnews.com

నేడు బాలికా దినోత్సవం



పక్కపక్కనే ఉన్నా రెండు బావుల్లోని నీళ్ల రుచులు వేరువేరుగా ఉంటాయి. ఇరుగుపొరుగు అయినా తమిళ వంటలకు, తెలుగు విందులకు ఎంతో తేడా. ద్రవిడ దేశపు సాంబారు ఇడ్డీ ఎంత నచ్చినా, రోజూ తింటే బోరే. మామిడి కాయ తొక్కు మీదా, కారం పొడులూ, కజ్జికాయల మీదా ప్రాణం లాగుతూనే ఉంటుంది. చెన్నైలో స్థిరపడిన తెలుగువాళ్లకు ఆ లోటు ఏమాత్రం తెలియకుండా చేస్తున్నారు 'ఆంధ్రా డెలికసీ' యజమాని సాజన్య ధనాల. తమ తెలుగు రుచుల విశేషాల్ని 'జిందగీ'తో పంచుకున్నారా..

తమిళనాట.. తెలుగు రుచుల ఊట



పచ్చళ్లు, పొడులు, పిండివంటలను ఓ బ్రాండ్ కింద అమ్ముతే ఎలా ఉంటుంది? అనిపించింది. ఆయనకూ ఐడియా నచ్చడంతో అత్తగారితో మాట్లాడారు. ఆవిడ కూడా ఉత్సాహం చూపారు. అలా, 2017లో 'ఆంధ్రా డెలికసీ' ప్రారంభించారు.

మంచి ఆదరణ
నలుగురికీ తెలిసేలా ఒక బ్రాండ్ సృష్టించడంలోనే ఏ వ్యాపార విజయమైనా దాగి ఉంటుంది. అందుకే తొలి రోజుల్లో ఎక్కడ ఎగ్జిబిషన్ జరిగినా మా ఉత్పత్తులతో వెళ్లే వాళ్లం. సింగపూర్ వరకూ తీసుకెళ్లాం. ఇంకా కావాలంటే ఆన్లైన్ ఆర్డర్ పెట్టుకోవచ్చని చెప్పేవాళ్లం. అయితే, దీనివల్ల పదార్థాలు బాగా వృధా అయ్యేవి. ఒకసారి పాతిక కేజీల దాకా పచ్చడి మిగిలిపోయింది. అనాథా శ్రమంలో ఇచ్చాం. తర్వాత నుంచి ఇన్స్టా, ఫేస్బుక్ లాంటి వేదికల ద్వారా ప్రకటనలు చేశాం. ఆ ప్రచారం విజయవంతమైంది. మా సంస్థ ద్వారా ఆవకాయ, గోంగూర, ఉసిరికాయ పచ్చళ్లతో పాటు.. పప్పుల పొడి, నల్లకారం, గవ్వలు, పూత రేకులు, హల్వా లాంటివి అమ్ముతున్నాం. వెబ్సైట్లో వీటి వివరాలు ఉన్నాయి. అవి కాకుండా వంకాయ, చిక్కడుకాయ, క్యాబ్జీ ఫ్లవర్ తదితర కూరగాయల తోనూ నిల్వ పచ్చళ్లు పెడతాం. నెలకు కనీసం పాతిక కిలోల పచ్చళ్ల విక్రయస్తాం. అన్ని కలిపి చిల్ల అక్షన్ల రకాలు అమ్ముకాలు జరుగుతాయి. కృష్ణాప్రమి, దసరా, దీపావళి లాంటి పండుగలప్పుడు విభిన్న రకాల స్వీట్ల కలగలు పుగా మేం అందించే స్పెషల్ ప్యాకెట్ల చాలా మందికి నచ్చు తున్నాయి. ఆమెరికా, దుబాయ్, సౌదీ

ప్రకాశం, ప్రస్తుతం ఉన్న మా స్టోర్లను మరింత పెద్దది చేసి సాయంత్రాలు పుసగులు, మిర్చిబజ్జి, ఊగ్గి లాంటివి అమ్ముతున్నాం. చెన్నపట్నం ప్రజలకు మరిన్ని తెలుగు రుచులను అందించడమే లక్ష్యంగా ముందుకొస్తున్నాం. 'మీ మరాయిలు రుచి చేసిన ప్రతిసారి సాంతారికి వెళ్లిన భావన కలుగుతుంది' అంటుంటారు చాలామంది.

తరాల క్రితమే చెన్నైలో స్థిరపడిన తెలుగువాళ్ల మేం. మా వారిది కర్నూలు జిల్లా బనగానపల్లె. ఆయన ఇక్కడే ఐటీలో ఉద్యోగం చేస్తారు. నిల్వ పచ్చళ్ల పెట్టడంలో, పొడులు చేయడంలో చేయితిరిగిన మనిషి మా అత్తగారు. మా కోసం రకరకాల పదార్థాలు చేసి పంపేవారు. వాటిని మేం తినడమే కాదు, చుట్టూపక్కల వాళ్లకూ పంచేవాళ్లం. వాళ్లంతా ఆ రుచిని ఎంతగానో మెచ్చుకునేవారు. నేను న్యూజిలాండ్లో ఎంటీపి చేశాను. గతంలో ఓ ఐటీ కంపెనీ హెచ్ఆర్ డిపార్ట్మెంట్లో పనిచేసేదాన్ని. పని ఒత్తిళ్లు, వృత్తి పట్ల అసంతృప్తి కారణంగా.. రెండేళ్లకన్నా ఎక్కువ కాలం కొనసాగలేక పోయాను. ఉద్యోగానికి స్వస్తి పలికాను. తొలినుంచి నాకు సాంతంగా వ్యాపారం చేయాలని ఉండేది. దాంతో మా అత్తగారు పంపే



చిట్టితల్లీ.. క్షేమమా!

దియా లోకా.. సాహితీ రాధ
ఈ ఇద్దరు హైదరాబాద్ బాలికలు ఓ తీవ్ర సమస్యకు పరిష్కారం కనుగొన్నారు. 'ఇ-సైకిల్' పేరుతో ఎన్నోవేల స్టాపించి.. ఎలక్ట్రానిక్ వ్యర్థాల రీసైకిలింగ్కు పూనుకొన్నారు. ఆ సోషల్ అంకప్రెస్టాబ్లిష్మెంట్ గుర్తింపుగా ఆమెరికాకు చెందిన 'టీటీ డి ఫ్యూచర్' సంస్థ 'నెక్స్ట్ జనరేషన్ ఫోర్ సైట్ ప్రాజెక్టు'లో, యంగ్ వాయిసెస్' పురస్కారాన్ని అందించింది. అంతర్జాతీయంగా నాలుగు వందల యాభై బృందాలతో పోటీపడి అంతిమ విజేతలుగా నిలిచారు ఇద్దరూ. దియా లోకా చిర్రెట్ ఇంటర్మీడియట్ స్కూల్లో, సాహితీ పుస్తకాల కేంద్ర స్కూల్లో చదువు తున్నారు. 'పుట్టిన కుటుంబంలో కానీ, చదువుతున్న విద్యాలసంస్థల్లో కానీ.. బాలికలు అనే కారణంతో ఎవరూ మా పట్ల వివక్ష చూపలేదు. మా ఆలోచనల్ని ఎంతో ప్రోత్సహిస్తున్నారు కూడా' అంటారు ఇద్దరూ. ఆ బాలికల లక్ష్యం ఒకటి.. భవిష్యత్తు కారాలకోసం ఈ భూగోళాన్ని జాగ్రత్తగా కాపాడుకోవడం.

అతను ముందుకు చెందిన వ్యాపారి. భార్య గృహిణి. ఇద్దరికీ ముద్దుల కూతురంటే ప్రాణం. ఎంత ఖర్చయినా సరే, బాగా చదివించాలని నిర్ణయించుకున్నారు. ఓ వెద్ద స్కూల్లో సీటు సంపాదించారు. పాప మొదట్లో బడివెళ్లని మారాం చేసినా.. మెల్లగా దారికొచ్చింది. స్కూల్లో స్నేహితులూ దొరికారు. రోజూ ఉత్సాహంగా సిద్ధమయ్యేది. అంతలోనే స్కూల్ నుంచి ఓ కాగితం వచ్చింది. 'మీరు నివాసం ఉన్న ప్రాంతంలో కొంత బ్రాండ్ ప్రాంతం లిని నిర్ణయించుకున్నాం'.. ఇది ఆ నోటీసు సారాంశం. 'నిన్నుమొన్ననే నర్దుకుంది. ఇష్టంగా స్కూల్కు వెళ్తున్నది. ఇంతలో చూర్చు అంటే ఎలా? చిన్నపిల్ల ఇబ్బంది పడుతుంది' అంటూ తన మనసులోని మాట స్కూల్ మేనేజ్మెంట్కు బోధకులకు తండ్రి. అయినా వాళ్లు పట్టించుకోలేదు. దీంతో కోర్టు మెట్లు ఎక్కాడు. 'నా కూతురి ప్రాథమిక చూపుకు ఇది వ్యతిరేకం' అని న్యాయవ్యూహికి మొరపెట్టుకున్నాడు. కోర్టు ప్రభుత్వం 'గర్భస్థ పిండం లింగ నిర్ధారణ నియంత్రణ, దురుపయోగ నివారణ చట్టం- 1994' తీసుకొచ్చింది. దానికి కొన్ని సవరణలు చేసింది. పుట్టబోయే బిడ్డ ఆడా, మగ అనేది నిర్ధారించడమే కాదు, అడగడమూ నేరమే. గర్భిణి వయసు ముప్పై అయిదు దాటినప్పుడు.. రెండుసార్లు లేదా అంతకు మించి కానీ గర్భప్రాసవం జరిగినప్పుడు.. హానికరమైన మందులు, అణు దార్మికశక్తి, అంటు వ్యాధులు, రసాయనాల ప్రభావానికి గురైనప్పుడు.. ఆ మెకటుంబంలో మానసిక వికలాంగులు, జన్మసంబంధమైన వ్యాధులతో బాధపడుతున్నవారు ఉన్నప్పుడు.. మాత్రమే లింగ నిర్ధారణ పరీక్షలకు అనుమతిస్తారు. నేరాన్ని ప్రోత్సహించడమూ నేరంతో సమానమే. అనారోగిక గర్భప్రాసవం తల్లి ప్రాణానికి కూడా ముప్పు. ఇప్పటి వరకూ జరిగిన అన్యాయం చాలు. ఇక నుంచి అయినా.. అడగడం అత్యంత పెట్టుబడి మార్గం కూడా. (ద్రవ్యోల్బాణాన్ని నిలువంచే శక్తి దీనికి ఉంది. ఆభరణాల మాార్కెట్లో బంగారానికి ఉన్నంత అడగడం వెండికి ఉంది. నిజానికి ట్రిండి నగల తయారీ వెండితోనే సాధ్యం.



పండుగల వేళ లావైపోతే ఎలా?
బతుకమ్మ, దసరా, దీపావళిలాంటి పండుగలు వరుసగా వస్తున్నాయి. స్వీట్లు, నూనెల్లో వేయించిన పదార్థాలు ఈ సమయంలో ఎక్కువగా తింటాం. దీనివల్ల శరీరంలో కేలరీలు అధికం అయిపోయి.. బరువు పెరుగుతాం కదా! మళ్లీ సాధారణ స్థితికి రావాలంటే ఆహారపరంగా ఎలాంటి జాగ్రత్తలు తీసుకోవాలి.
• ఓ పాఠకురాలు
పండుగల సమయంలో మనం ఇంట్లో చేసుకునే ఆహార పదార్థాలు చాలా వరకూ మంచి చేసేవే. ముఖ్యంగా బతుకమ్మ సమయంలో రోజూ రకం పెట్టే వైవేద్యాలతో పోషక విలువలు అధికం. మిగతా స్వీట్లలాంటివి పండుగల వేళ తింటాం. అయితే బయటి వాటికన్నా ఇంట్లో చేసుకున్నవి తింటే మేలు. పండుగలప్పుడు మామూలు కన్నా కాస్త ఎక్కువ లాగిస్తూ ముచ్చటి నిజమే. కానీ, ఆ సమయంలో శారీరక శ్రమ కూడా ఎక్కువగానే ఉంటుంది. కాబట్టి కేలరీలు బాగానే ఖర్చవుతాయి. దానికోసం మరీ భయపడాలిను పనిలేదు. ఇంట్లో స్వీట్లు చేసుకున్నప్పుడు పంచదార బదులు బెల్లం, కండ చక్కెరలాంటివి వాడుకోవాలి. అలాగే పాలతో చేసే పాయసం, రసమల్లెలాంటి వాటికి ప్రాధాన్యం ఇవ్వాలి. వాటిని కూడా మరింత ఆరోగ్యంగా చేసుకోవాలనుకుంటే కొర్రల పాయసం, రాగి లడ్డూలు, నువ్వులుండల్లాంటివి ఎంచుకోవాలి.

పుడ సైన్స్
వచ్చు, ప్రైవేట్, కొబ్బరి లడ్డూలూ మంచివే. గుమ్మడి, అపిరే, పొద్దుతిరుగుడు గింజలతోనూ లడ్డూలు చేసుకోవచ్చు. క్యాంబెట్, టీటీరూట్ హల్వా ప్రయత్నించవచ్చు. వీటిలో వాడే నెయ్యిలో ఆరోగ్యకర కొవ్వులు లభిస్తాయి. కొర్రలలాంటి వాటిలో అధిక ఫైబర్, రాగల్లో క్యాల్షియం, బెల్లంలో ఐరన్ ఉంటాయి. వీటిద్వారా బోలెడు పోషకాలను శరీరానికి అందించవచ్చు. భోజనానికి ముందు కొద్ది మొత్తంలో సలాడ్లు, లేదా పండ్లు తీసుకోవడం వల్ల కాస్త మితంగా తింటాం. నచ్చినవి తింటామనే, కాస్త ఆరోగ్య కోణంలోనూ ఆలోచిస్తే పండుగను ఆనందంగా ఆస్వాదించవచ్చు.



వెండికి వెలకట్టలేం
వెండిని భద్రపరిచే పాత్రలో ఓ బొగ్గు ముక్క లేదా నిలికా జెల్ ప్యాక్ కనుక వేస్తే.. అవి గాలిలోని తేమను శోషించుకుంటాయి. వెండి కళాత్మక వస్తువులకు వెల్వెట్ లేదా మైక్రోఫైబర్ ప్యాకింగ్ ఉత్తమం. రజతం అత్యంత పెట్టుబడి మార్గం కూడా. (ద్రవ్యోల్బాణాన్ని నిలువంచే శక్తి దీనికి ఉంది. ఆభరణాల మాార్కెట్లో బంగారానికి ఉన్నంత అడగడం వెండికి ఉంది. నిజానికి ట్రిండి నగల తయారీ వెండితోనే సాధ్యం.

