

### నీ ధోతీ ప్యాంటు చూసి బుల్లెమ్మా

వీరీ ధోతీ ప్యాంటు ధరించిన ఓ ఈ ముద్దుగుమ్మ... వీరకట్టలోని సాగసుకు సరైన ప్రతినిధి. ధోతీ ప్యాంటు...నవతరం మగువల మనసులను దోచేస్తున్నాయి. మ్యాచింగ్ ఎంట్రాయడర్ బ్లోజ్ సూపర్. శంఖం మెడకు నాటూకు హారం బహుమానం. పిడికెడు నడుముకు కరెంటు వైరంత వడ్డాణం భరోగా ఒప్పించింది.



# హ్యాపీ: మానిక్యూర్!

క్రిస్మస్ సంబురాల్లో అలంకరణదే ఆగ్రస్థానం. తగ్గదేలే అన్నట్లు ఉంటుంది అమ్మాయిల ముస్తాబు. అందులోనూ చేతిగోళ్ల సింగ్ లంపులో రకరకాల ఫీమ్స్ వస్తున్నాయి. స్టార్స్, కేక్స్, క్యాండిట్స్, బెట్స్, క్రిస్మస్ తాత.. ఇలా అనేక డొమ్మలు గోటి మీదికి ఎక్కుతున్నాయి. వీటికి త్రీడి ఎఫెక్ట్ కూడా ఇస్తున్నారు.

# జుట్టు రాలకుండా..

చలికాలంలో నా జుట్టు వివరీతంగా రాలిపోతుంది. ఇలా ఎందుకు జరుగుతుంది? వెంట్రుకల్ని కాపాడుకోవడానికి ఆపారంలో ఎలాంటి మార్పులు చేసుకోవాలి?

• **ఓ పాఠకురాలు**

మన ఒంటి మీద ఉన్నట్టే తలమీదా చర్మమే ఉంటుంది. సాధారణంగా చలికాలం చర్మం పగులుతుంది. తల చర్మం కూడా పాడిబారుతుంది. క్రమంగా పగిలి పెచ్చులుగా మారుతుంది. శీతకాలం చుండ్రు రావడం మంటే ఇదే. ఆ పెచ్చులు చర్మం మీది తైల గ్రంథుల్ని మూసేస్తాయి. దీంతో, జుట్టు రాలుతుంది. తలకు తరచూ నూనె పెట్టడం వల్ల ఈ సమస్యను కొంతమేర నివారించవచ్చు. ఇక, శరీరం లోపలి నుంచి కూడా నూనె లను అందించేందుకు ఎస్సెన్షియల్ ఫ్యాటీ యాసిడ్స్ చాలా ముఖ్యం. వాల్ నట్స్, ఆవిన, గుమ్మడి గింజిల్లాంటి వాటితోపాటు సాల్మన్ ఫిష్ లో ఉండుకు పనికొచ్చే ఒమేగా 3 ట్రి ఫ్యాటీ యాసిడ్స్ అధికంగా ఉంటాయి. పొరలుగా వస్తున్నది అంటే మృత చర్మం కింద లెక్క. ఆ స్థానంలో కొత్త చర్మం ఏర్పడాలి. ఇందుకు ప్రోటీన్లు అవసరం. ఆ ప్రయత్నంలో కోడి మాంసం, చేపలు, పాలు, పాల ఉత్పత్తు ల్లాంటి వాటితో పాటు డాల్ నూడ్, పనీర్ సలాడ్ లాంటివి తీసుకోవచ్చు. విటమిన్ - ఎ, ఫోలిక్ యాసిడ్, బి6, బయోటిన్ జుట్టు ఆరోగ్యానికి కీలకం. చర్మం మీది సెబాషి

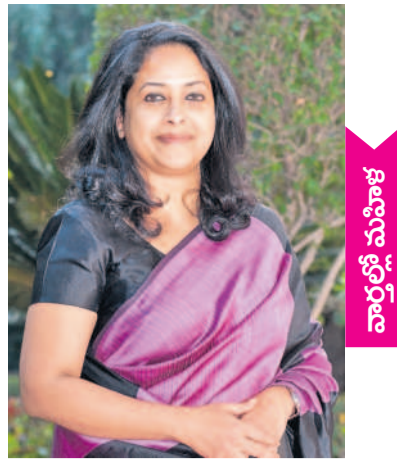
యన్ గ్రంథి సేవమే అనే నూనెలాంటి పదార్థాన్ని తయారు చేస్తుంది. తద్వారా చర్మాన్ని తేమగా ఉంచుతుంది. దీని ఉత్పత్తిని పెంచేందుకు విటమిన్ - ఎ ఎంతో సాయపడుతుంది. క్యాలరీ, గుమ్మడి, పాలకూర, ఇతర ఆకుకూరలు, రంగుల కూరగాయల్లో ఇది ఉంటుంది. చర్మంలోని కొత్త కణాల పెరుగుదలకు ఫోలిక్ యాసిడ్ దోహదపడుతుంది. రకరకాల నట్స్, సోయా, ఆకుకూరల్లో ఈ ఫోలిక్ యాసిడ్ దొరుకుతుంది. చుండ్రును అరికట్టేందుకు విటమిన్ - బి6 ఉపకరిస్తుంది. బియ్యం, గోధుమ, జొన్నలాంటి ధాన్యాలతో పాటు గుడ్లు పచ్చసాని, మటన్ లివర్లోనూ బి6 లభిస్తుంది. ఇక జుట్టు రాలడాన్ని అరికట్టడానికి బయోటిన్ సాయపడుతుంది. ఈ పదార్థం గుడ్లు, లివర్, సోయాలో ఉంటుంది. అవసరమైతే డాక్టర్ ను సంప్రదించి బయోటిన్ సప్లిమెంట్లను వాడవచ్చు. కేశాలను సంరక్షించుకోవచ్చు.

**పుడ్ సైన్స్**

**మయూరి ఆవుల**  
న్యూట్రీషన్స్  
Mayuri.trudiet@gmail.com

# మా నాన్న.. ప్రణబ్ ముఖర్జీ

శ్రద్ధా ముఖర్జీ.. భారత మాజీ రాష్ట్రపతి ప్రణబ్ ముఖర్జీ కూతురు. గతంలో ఢిల్లీ కాంగ్రెస్ నాయకురాలు కూడా. తన తండ్రి అనుభవాల ఆధారంగా ఆమె రాసిన 'ప్రణబ్, మై ఫాదర్' వివాదాస్పదమైంది. ఈ పుస్తకానికి తన మరణానంతరమే ఓ రూపం ఇవ్వాలని ప్రణబ్ పరతు పెట్టారట. ఆ కోరిక ప్రకారమే.. రెండేండ్లపాటు శ్రమించి ప్రతి వాక్యంలో తండ్రి హృదయాన్ని ఆవిష్కరించారు శ్రద్ధా. గ్రామీణ పశ్చిమ బెంగాల్ లో జన్మించిన ప్రణబ్ ముఖర్జీ రాష్ట్రపతి భవన్ వరకు సాగించిన ప్రస్థానాన్ని ఈ పుస్తకంలో వివరించారు. తన తండ్రి రాజకీయ జీవితంలో ఇందిరాగాంధీతో పనిచేయడం ఒక బంగారు అధ్యాయం అంటారామె. ఇందులో మాజీ ప్రధానమంత్రి పీవీ నరసింహారావు, ప్రణబ్ ముఖర్జీ స్నేహం గురించి కూడా ప్రస్తావించారు. పీవీ మరణానంతరం ఆయన పార్టీపడేసాన్ని ఢిల్లీలో కాంగ్రెస్ ప్రధాన కార్యాలయంలోకి అనుమతిని చకపోవడం తన తండ్రిని ఎంతో బాధపెట్టినది తెలిపారు. "రాహుల్ గాంధీ తన ఘనమైన వారసత్వానికి గర్వస్వాదు కానీ, అతనిలో నెహ్రూ, ఇందిర, రాజీవ్ లో ఉండే సూక్ష్మబుద్ధి, రాజకీయ చతురత లోపించాయి" అని ప్రణబ్ వ్యాఖ్యానించారు ఈ పుస్తకంలో పేర్కొనడం కలకలం రేపింది. కాంగ్రెస్ బలోపేతం కావాలంటే పార్టీలో అంతర్గత ప్రజాస్వామ్యం తప్పనిసరి అనేది ప్రణబ్ ఆకాంక్ష అంటారామె. ఈ పుస్తకంలోని అంశాలు వివాదాస్పదం అయితే కావచ్చు కానీ, ప్రణబ్ కూతురిగా శ్రద్ధా చిత్తశుద్ధిని, రాతలోని నిజాయతీని శంకించలేం.



వార్తల్లో నువ్వొక

## నమస్తే తెలంగాణ

# జిందగీ II

కరీంనగర్ | గురువారం 21 డిసెంబర్ 2023 www.ntnews.com



# నచ్చితేనే.. కానినండి!

అర్జునరికీ, ఎక్స్ట్రాల్జునరికీ మధ్య తేడా చాలా చిన్నదే. కానీ ఆ కొంచెమే మామూలు పనిని ప్రత్యేకంగా నిలుపుతుంది. ఈ మాటలు ఆమెకు అచ్చంగా సరిపోతాయి. తను ప్రారంభించిన వ్యాపారాన్ని చూస్తే ఎవరైనా సరే 'ఎక్స్ట్రాల్జునరి' అనాల్సిందే. ఎందుకంటే, మనకు చిరకాలంగా పరిచయమైన తేనెతో ఆమె వ్యాపారం చేస్తున్నారు. ఉత్తి తేనె లమ్మితే ఆమె ప్రత్యేకత ఏముంది? ప్రత్యేక బోధ గుణాల్ని కలిగిన పదమూడు విభిన్న రకాలను అమ్ముతారామె. ఈ ఆలోచన వెనకున్న కథను జిందగితో పంచుకున్నారు.. 'ట్రూలీజి ఫుడ్ కంపెనీ' స్థాపకురాలు నళిన అనుమకొండ.

అర్జునరికీ, ఎక్స్ట్రాల్జునరికీ మధ్య తేడా చాలా చిన్నదే. కానీ ఆ కొంచెమే మామూలు పనిని ప్రత్యేకంగా నిలుపుతుంది. ఈ మాటలు ఆమెకు అచ్చంగా సరిపోతాయి. తను ప్రారంభించిన వ్యాపారాన్ని చూస్తే ఎవరైనా సరే 'ఎక్స్ట్రాల్జునరి' అనాల్సిందే. ఎందుకంటే, మనకు చిరకాలంగా పరిచయమైన తేనెతో ఆమె వ్యాపారం చేస్తున్నారు. ఉత్తి తేనె లమ్మితే ఆమె ప్రత్యేకత ఏముంది? ప్రత్యేక బోధ గుణాల్ని కలిగిన పదమూడు విభిన్న రకాలను అమ్ముతారామె. ఈ ఆలోచన వెనకున్న కథను జిందగితో పంచుకున్నారు.. 'ట్రూలీజి ఫుడ్ కంపెనీ' స్థాపకురాలు నళిన అనుమకొండ.

ముదల నేనే.. 'ఒక్కసారి ఉద్యోగంలో చేరితే వ్యాపారం చేయడం కష్టం', 'బిజినెస్ చేయాలంటే ప్యామిలీ బ్యాక్ గ్రౌండ్ ఉండాలి'.. ఇలాంటి మాటలన్నీ నిజం కాదు. ఉద్యోగం చేసే వాళ్లూ ఇల్లూ పిల్లల్ని చూసుకునే గృహిణులు కూడా వ్యాపారం చేయవచ్చు అనేదానిని నేనే ఉదాహరణ. నాన్న మెకానికల్ ఇంజనీర్, అమ్మ గృహిణి. ప్రస్తుతం రెండోసారి నేనే సంస్థలో డైరెక్ట్ హోదాలో ఉన్నా. నాకు ఒక బాబు, పాప. ఆయనా స్టాఫ్ చేరే. ఇన్ని పనులున్నా నేను నాకు ఇష్టమైన వ్యాపారం మీద దృష్టి పెట్టా. అంతకు ముందు చిన్న చిన్న బిజి నెస్ లో భాగస్వామిగా ఉండేదాన్ని. కొవిడ్ లో బాల్స్ పూర్తిస్థాయిలో సొంత వ్యాపారంలో ఆడుగు పెట్టాలని నిర్ణయించుకున్నా. ఆ సమయంలో ఆమె ముఖ్యమంత్రి పేరిట ఆహారం ఎంత ముఖ్యమో తెలిసింది. తేనె తిరుగులేని ఇమ్మ్యూనిటీ బూస్టర్. అలా తేనె గురించి చదవడం మొదలు పెట్టాను. అందులో ఎన్నో రకాలన్నాయి. విభిన్నమైన బోధ గుణాలూ ఉన్నాయి. వాటిని పనియోగదారులకు అందించడమే నా పని అనుకున్నా. అలా, 2022లో నా సంస్థను ప్రారంభించా. అయితే ఇక్కడ ఓ విషయం చెప్పాలి. నాకు వ్యాపారం కొత్త. మా కుటుంబంలో ఇటువైపు వచ్చిన మొదటి వ్యక్తి నేనే. ఎలా వెళ్లలో మార్గనిర్ణయం చేసేవారూ లేరు. అందుకే ఆలోచించి తేనెను ఎంచుకున్నా. ఆహార పదార్థాల్ని నిర్ణయించుకోవడం అమ్మ తేనెతోనే సాధ్యమైంది. కానీ

తేనెకు ఎక్స్ట్రాల్జునరి ఉండదు. ఎంత పాకబడితే అంత ఆరోగ్యానికి మంచిది.

**మహిళలకు ఉపాధి**  
మా తేనెలను చూసి కొందరు మహిళలు గైనిక్ సమస్యలకు బోధగా పనికొచ్చే ఉత్పత్తుల్ని తప్పే బాగుంటుందని సలహా ఇచ్చారు. అలా ఆరోగ్యకరమైన టీ పాదులను తయారు చేయడం ప్రారంభించాను. బ్లూ టీ, మాంబిన్ రోజ్ గ్రీన్ టీ, క్యామెమిల్ టీ లాంటి వాటిని డార్లీంగ్ తదితర చోట్ల కోత సమయం నుంచే ప్రత్యేక శ్రద్ధతో తయారు చేస్తున్నా. స్టాల్ స్టాప్ షాపు కూడా ఉత్పత్తి చేస్తున్నాం. పీటన్ లిటి సిగ్నల్ మినిస్ తో కూడా www.trulio.in లో ఆర్డర్ చేసుకోవచ్చు. ఆహార-ఆరోగ్య రంగాల్లో నా కృషికిగాను... 'ఉయ్ డూ' సంస్థ నుంచి విజనరీ ఉమెస్ ఆవార్డు, గ్లోబల్ హీనాకిల్ సంస్థ నుంచి తెలంగాణ ఎలైట్ బ్రాండ్ అవార్డు సహా చాలానే పురస్కారాలు అందుకున్నా. అయితే, వీటన్నిటికంటే కూడా.. వ్యాపారం చేసేందుకు నాకు సూక్ష్మినిచ్చిన విషయం మరోటి ఉంది. అదే ఉపాధి.

ప్రస్తుతం నా దగ్గర పదిహేను మంది మహిళలు పనిచేస్తున్నారు. మరో పదిహేను మంది గృహిణులు నా ఉత్పత్తుల్ని అమ్ముతున్నారు. నేను మా ఉత్పత్తులను రకరకాల ఎగ్జిబిషన్లలో విక్రయిస్తుంటాను. అలా ఒకసారి వీ హాట్ దగ్గర వెళ్తాను. వాటిని చూసి మహిళాలో చేర మంటూ ఆహ్వానించారు అధికారులు. నాలాంటి ఎంతోమంది మహిళా వ్యాపారవేత్త లను కలిసే వీలు కలిగిందక్కడ.

... **లక్ష్మీపాలిత ఇంద్రగంటి**  
ఐ సి.ఎం. ప్రవీణ్

## బంధం బలపడేలా!

రెండు మనసులూ దగ్గరైతేనే ఏ బంధ మైనా బలపడదు. తేలికతే అపారాలు, అపమానాలతో బీటలువాల పోతుంది. అందుకే, ఆలాచుగలు మానసిక సాన్నిహిత్యానికి (ఎమోషనల్ ఇంటిమెనీ) ప్రాధాన్యం ఇవ్వాలని సూచిస్తున్నారు అనుబంధాల నిపుణులు.

- జీవిత భాగస్వామి మనసును గ్రహించాలి. నచ్చినా నచ్చకున్నా తన అభిప్రాయం తెలుసుకునే ప్రయత్నం చేయాలి.
- ఎంతసేపు కలిసున్నామన్నది కాదు, ఎంత దగ్గరగా గడిచామన్నది ముఖ్యం. గాఢ ప్రధానం.
- ప్రేమనైనా, ప్రశంసనైనా దాచుకోకుండా, మొహమాటుపడకుండా వ్యక్తం చేయాలి.
- భేషజానికి పోకుండా కష్టాలను, భయాలను, బాధలను పంచుకోవాలి.
- సమ్యక్మనే పునాదిని నిలబెట్టుకునే ప్రయత్నం చేస్తూనే అపోహలు, అనుమానాలు తొలగించుకోవాలి.
- ఏదైనా చెప్పవచ్చు, ఏదైనా చేయవచ్చు, ఏదైనా పంచుకోవచ్చు అనే సురక్షిత భావన ఇద్దరిలోనూ బలపడాలి.

## సజ్జల పాయసం

**కావలసిన పదార్థాలు**  
సజ్జలు: ఒక కప్పు, సేమియా: అరకప్పు, బెల్లం: ఒక కప్పు, పాలు: నాలుగు కప్పులు, డ్రై ఫ్రూట్స్: పావుకప్పు, వెన్న: రెండు టేబుల్ స్పూన్లు, యాకల పొడి: పావు టీస్పూన్.

**తయారీ విధానం**  
సజ్జలను రెండు నిమిషా పావుల సన్నని మంటపై వేయించి బాగా కడిగి గంటసేపు నానబెట్టాలి. సజ్జలను కడాయి వెళ్లి వెన్ను

వేడయ్యాక బాధను, ఉడికిస్తూ, కిప్పిన్ వేసి వేయించి చక్కన పెట్టుకోవాలి. సేమియా కూడా వేయించి పెట్టుకోవాలి. అదే కడాయిలో పాలుపోసి బాగా మరుగుతున్న దశలో.. నానబెట్టిన సజ్జలు జోడించి పది నిమిషాలు ఉడికించాలి. తర్వాత సేమియా, తరిగిన బెల్లం వేసి కలుపుతూ మరో ఐదు నిమిషాలు ఉడికించాలి. చివరిగా యాకలను పొడి, వేయించి డ్రై ఫ్రూట్స్ కలుపుకోవడం సజ్జల పాయసం సిద్ధం.