



స్మార్ట్ కరెన్స్!

ఇప్పుడంతా స్మార్ట్! ఇంట్లో అన్ని పరికరాలు రిమోట్ సాయంతో, సెన్సర్ సాయంతో పనిచేసేవి అందుబాటులోకి వచ్చాయి. ఏసీ, ఫ్యాన్, టీవీ, డోర్లతో సహా అన్నిటిని కూర్చునే ఆపరేట్ చేయవచ్చు. అంతేకాదు కొన్నింటిని స్మార్ట్ ఫోన్ సాయంతో దూరంలో ఉన్నా ఆపరేట్ చేసే సదుపాయం ఉంది. అలాగే వంటి ఆర్టిఫీషియల్ ఇంటెలిజెన్స్ సాయంతో పనిచేసే ఉపకరణాలతో ఇంట్లోని అన్ని రకాల గృహోపకరణాలను స్మార్ట్ గా పని చేయించుకున్నప్పుడు పరదాలను జరపడం కోసం ఎందుకు కష్టపడాలి? అందుకే స్మార్ట్ యుగానికి అనుగుణంగా రిమోట్తో ఆపరేట్ చేయగలిగే పరదాలను పలు సంస్థలు తీసుకొచ్చాయి. వీటిని మోటరైజ్డ్ కర్టెన్స్ అంటారు. కూర్చున్న చోటనే ఉండి రిమోట్ సాయంతో జోర్ కర్టెన్స్ మూయవచ్చు. తెరవవచ్చు. ఈ స్మార్ట్ కర్టెన్స్ ఫోన్తో కూడా ఆపరేట్ చేయవచ్చు. ఇవి చేతితో తాకినా తెరుచుకుంటాయి. ఈ మోటరైజ్డ్ కర్టెన్స్ ఆన్లైన్లో అమ్మకానికి ఉన్నాయి. పలు సంస్థలు ఈ స్మార్ట్ కర్టెన్స్ కు కస్టమైజ్డ్ కూడా తయారు చేస్తున్నాయి. అంటే వినియోగదారుడు కోరిన డిజైన్, రంగు, కొలతలతో తయారు చేసే ఇన్సైర్స్ మూట!

నమస్తే తెలంగాణ జిందగి 11

అమ్మను చేరాలని అమ్మతయారానం

తప్పిపోయిన బిడ్డ కోసం తండ్రాడే తల్లుల పోరాటాలు విన్నాం. ఇది కూడా అలాంటి కథ. కాకపోతే ఇది తల్లి కోసం వెతుకులాడే అమ్మక సినిమాలోని అమ్మక లాంటి మరో కథ. స్వీడన్ లో పాట్రీషియా అనే అమ్మాయి ఉంది. బడిలో కొంతమంది పిల్లలు 'నేను అచ్చం అమ్మలా ఉంటా' అని, మరొకరితో ముందు 'నాది నాన్న పోలిక' అనడం విన్నప్పుడల్లా పాట్రీషియా ఆలోచనలో పడేది. 'నేనెవరిలా ఉన్నాను?' అన్న ఆమె సందేహాన్ని అమ్మయ్యాన్న తీర్చలేకపోయారు. వాళ్లు నలభై ఏళ్ల క్రితం భారత దేశ సందర్శనకు వచ్చారు. ఆ సందర్భంలో పూనేలోని ఓ అనాధాశ్రమంలో మెరుగుతున్న ఒక బిడ్డను దత్తత తీసుకున్నారు. ఆ బిడ్డను తీసుకుని స్వీడన్ పోయారు. ఆ బిడ్డే పాట్రీషియా. తన తల్లి ఎవరో పించుకున్న అమ్మయ్యా న్నలు చెప్పలేదు. తన తల్లి జాడ తెలుసుకోవాలనిదేసిన నలభై ఏళ్ల తర్వాత మళ్లీ మాతృభూమిపై కాలుమోపింది. స్వీడన్ దంపతులకు పాట్రీషియాను దత్తత ఇచ్చిన పూనేలోని అనా

ధాశ్రమానికి చేరింది. అక్కడ తన తల్లి వివరాలేమీ దొరకలేదు. కానీ, ఆ వివరాలకు ఓ దారి దొరికింది. అక్కడి నుంచి సామాజిక కార్యకర్తల సహకారంతో నాగపూర్ లోని మరో అనాధాశ్రమానికి చేరింది. తన తల్లి పేరు 'శాంత' అని, దాగా ఆసుపత్రిలో పుట్టిందని ఆ ఆశ్రమం నిర్వాహకులు చెప్పారు. తల్లి పేరు తెలుసు కున్నా, తల్లి జాడను తెలుసుకునే ప్రయత్నంలో విఫలమైన ఆమె వెనుదిరిగి స్వీడన్ వెళ్లిపోయింది. రెండేళ్ల తర్వాత మళ్లీ భారత్ వచ్చింది. తల్లి అచాకి కోసం మరోమారు వెతకడం మొదలుపెట్టింది. నాగపూర్ పట్టణం లోని అంసవాడిలు, పాశాలల్లో శాంతి పేరుతో నమోదైన వాళ్లందరి వివరాలు సేకరిస్తోంది. నగరంలో నలభై ఏళ్ల నుంచి నివసిస్తున్న వాళ్లను కలిసి 'శాంతి' కోసం ఆరా తీస్తున్నా ఉంది. ఆమె ఎంతో ఆశతో తల్లి కోసం వెదుకుతోంది. ఆమెకు అంతే నిరాశ ఎదురవుతోంది. ఏదో ఒకనాటికి అమ్మ ఒడిని చేరుకుంటాననే ఆశతో అనేపీస్తూనే ఉంది.



ఉన్నంతలో కొంతైనా తరగని 'నగ'వులు చిందిస్తూ శుభకార్యాల వేళ తమ పరువు పోకుండా కాపాడుకోవాలని నగటు మహిళ అలాటపడుతున్న రోజులివి. ఆడపిల్ల పెండ్లికి పెట్టిపోతూ కాడ వెనక్కి తగ్గితే ప్రతిభక్తు భంగం కలుగకూడదన్న ధ్యాసలో ఆర్థిక భంగపాలుకు గురవుతున్న కుటుంబాలెన్నో. బంగారంతో ముడిపడి ఉన్న ఈ సందర్భాల్ని కొందరికి తిరుగులేని వ్యాపారంగా మారితే ఇంకొందరి జీవితాలు ఆర్థికంగా 'తరిగి'పోయేలా చేస్తున్నాయి. ఇవన్నీ దగ్గరగా చూస్తూ చలించిపోయిన అమె తిరుగులేని ఆలోచన తరుగు బెడదను రూపుమాపేలా చేసింది. అంతేనా.. ఆడు నికతకు 'స్వజనా'త్వకత తోడవడంతో జావెలలి రంగానికి కొత్త మొదలుపూ వచ్చినట్లయింది! సాంప్రదాయిక నగల వ్యాపారానికి దొక్కాజీ సోబగులను అద్భుతా వినూత్న రీతిలో అంతప్రెస్టెజియస్ కొనసాగిస్తున్న చదలవాడ సుజన గురించి ఈ వారం స్పార్ట్స్ స్టోరీని. ఆమె మాటల్లోనే..

తరుగు లేని మార్పు

తిరిగి అమ్మకుంటే కనీసం ధర కూడా రాని బంగారం నగలపై సాధారణ కుటుంబాలు పెద్ద మొత్తంలో వెచ్చించడం సన్ను ఆలోచనలో పడేసింది. ఆరుగాలం కట్టుపడి సంపాదించే సాధారణ రైతుల నుంచి రెక్కలు ముక్కలు చేసుకుని కూడబెట్టి కొర్రులకు వరకు అందరూ నగలు, బంగారం కొనుగోలు చేయడంలో చేస్తున్న తప్పిదాలు సన్ను పరిష్కార మార్గం వైపు నడిపించాయి. నలుగురికి మంచి చేయాలన్న సంకల్పంతో ముందుకు సాగిన నేను 'రేచా జువెల్స్'కు సహ వ్యవహారకురాలిగా ఎదగడం ఆనందంగా ఉంది.

వీ హబ్ లోనే జీవం నేను పుట్టినది వ్యవసాయ కుటుంబం. బీటికే చేసిన నాన్న భారత సైన్యానికి సేవలు అందించారు. నేను కూడా ఆయన బాటనే ఎంచుకొని ఇంజనీర్ కాలు మోపాను. కెమికల్ ఇంజనీరింగ్ రంగంలో సాంకేతిక విద్యాభ్యాసం తర్వాత వీ హబ్ లో కలిసి నడిచే అవకాశం వచ్చింది. వీ హబ్ లోనే రుచు కునేందుకు వచ్చే చాలా మంది మహిళలు తాము సంపాదించిన మొత్తాన్ని వార్షికంగా 9 శాతం రాబడి లేని బంగారం రంపై పెట్టుబడి పెట్టడం, అంతకు మించి రాబడినిచ్చే మార్కెట్ పై అవగాహన లేకపోవడాన్ని గ్రహించాను. ఆ వ్యవస్థిక్యతంగా ఉన్న నగల వ్యాపారాన్ని ఆధునిక కరెన్సాలనే ఉద్దేశం తోనే రేచాను ప్రారంభించాం.

మాది మూరీ కుటుంబం. కానీ నేను పుట్టి పెరిగిందంతా ఘట్ కేసరీలోనే. అందుకే నా భాష పక్కా హైదరాబాద్ తెలు గాణ యాసలో ఉంటుంది. చిన్నప్పటి నుంచీ చాలా అల్లరి పిల్లని. ముగ్గురు అక్కాచెల్లెళ్లలో చిన్నదాన్ని కావడంతో టామ్ బాయ్ లా పెరిగా. చదువులో మాత్రం జీరో. కంప్లీట్ లాస్ట్ బెంచ్ స్టూడెంట్. నేను చెప్పినా నా బుర్రకి ఎక్కడికీ కాదు. 10వ తరగతిలో ఉన్నప్పుడు ఏకంగా మా స్కూల్ ట్రీనింగ్ పాఠాన్ని పిలిచి నన్ను బోర్డ్ ఎగ్జామ్స్ వాయివడం కుదరదని చెప్పారు. ఎందుకంటే నేను ఎగ్జామ్స్ రాస్తే వాళ్ల స్కూల్ పాస్ పర్మిట్ తగ్గకుండా. దాంతో నాన్న నాతో రెండు మూడు రోజులు మాట్లాడలేదు. మొదటి సారి

జావెలలి మేకింగ్ లో ఏట కొట్టాలి ఆర్టిఫీషియల్ ఇంటెలిజెన్స్ టెక్నాలజీ వినియోగం క్రమంగా పెరుగుతున్నది. ట్రీడి ప్రొటెంట్ కొట్టాలి లాజీ విరివిగా అందుబాటులోకి వస్తున్నది. వీటి సాయంతో అతి తక్కువ ఖర్చులోనే డిజైన్లను రూపొందించే విధానంపై అధ్యయనం చేస్తున్నాం. అందుకు దేశంలోని ప్రధాన జావెలలి కరూపీడారుల భాగస్వామ్యంతో పనిచేసేలా జోర్ ఇన్వెంట్లర్, లెస్ క్యాబిటల్ తో జావెలలి మేకింగ్ రంగంలోకి అడుగుపెట్టాం. అయితే సాంప్రదాయిక విధానాలకు విభిన్నంగా ఉండేలా కెమికల్ ఇంజనీరింగ్ చేసిన తనతో పాటు రాకెట్ తయారీలో మెటల్లర్జికల్ ఇంజనీర్లు, మిశ్రమదాతులను అందించే నిపుణుల సాయంతో రేచాకు ప్రాణం పోశాం. ప్రధాన జావెలలి సంస్థలు, గ్రామీణ స్టాండ్ తో జరిగే బంగారం, బంగారు నగల క్రయవిక్రయాల్లో తరుగు, రాళ్ల రూపంలో జరుగుతున్న నష్టభారాన్ని తగ్గించడమే రేచా లక్ష్యం. బడ్జెట్ అంచనాల ప్రకారమే కట్టవచ్చే అభిరుచికి తగినట్లుగా తక్కువ వేస్తే, మోల్డింగ్ విధానాల ద్వారా నాణ్యమైన నగలను అందిస్తున్నాం. మార్కెట్లో దొరికే బంగారు, డ్రైవండ్ నగల ఖరీదుతో పోల్చితే చాలా తక్కువ ఖర్చులో అదే క్వాలిటీ, లెస్ వేస్టిజ్, అదే తక్కువ మేకింగ్ ఛార్జీలతో నాణ్యమైన, ఆకర్షణీయమైన డిజైన్లతోనగలను తయారుచేస్తున్నాం.



కాలానికి తగినట్లు దుస్తులను ధరించినట్లే కాలానికి తగినట్లు ఆహార నియమాలనూ మార్చుకోకపోతే అనారోగ్యం పాలవడం తప్పదు. ఎండాకాలంలో పగటి ఉష్ణోగ్రతలు చాలా ఎక్కువగా ఉంటాయి. కాబట్టి శరీరం తొందరగా నీటిని కోల్పోతుంది. అందువల్ల శరీరానికి నీటిని అధికంగా అందించే ఆహారాన్ని తీసుకోవడం అవసరం. ఇవి పాట్రీషియా కోసం రకాల ఆహార పదార్థాలను కొంతకాలం తినకుండా ఉంటే మంచిది. వేసవిలో తినకూడని ఆహార పదార్థాల గురించి తెలుసుకుందాం.

ఫ్యాన్స్ తిట్టారు!

నామీద నాకు కోపం వచ్చింది. ఎలాగైనా పదో తరగతి పాస్ వాల్సు కట్టవచ్చా. ఫలితం దిక్కీంది. 60 శాతం మార్కులతో ఫస్ట్ క్లాస్ లో పాస్ అయ్యా. అప్పటినుంచీ చదువు విలువ అర్థమైంది. అందుకే ఇంటర్లో 70 శాతం, ఇంజనీరింగ్ లో 80 శాతం మార్కులు సాధించా.

ఎన్నిసార్లు కిందపడినా మళ్లీ లేవాలనే ఆశ అమెకు సెక్స్ లి అందిస్తే.. ఒక అమ్మాయి ఎదుగుతుంటే చూసి ఓర్వలేని వ్యక్తులు కిందకు లాగారు. అయినా ఏమాత్రం బెడరకుండా తనకంటూ ఓ కొత్త మార్గాన్ని సృష్టించుకుంటూ సాగిపోతోంది ధరణి ప్రియ. యాంకర్ గా తెలిర్ మొదలుపెట్టిన ధరణి ప్రియ నటిగా, డ్యాన్సర్ గానూ నిరూపించుకున్నారు. తెలిర్ లోనే కాదు కుటుంబపరంగానూ అందరి మెప్పుపా పొంది ఫ్యామిలీ నెంబర్ వన్ గా ట్రిటిల్ కైవసం చేసుకున్నారు. తన పదేండ్ల తెలిర్ లో ఎదుర్కొన్న ఇబ్బందులు, వాటిని దాటుకుని తను సాగిన తిరుని బజ్జీ గర్ల్ ధరణి ప్రియ 'జిందగి'కి వెలించారు..



సాగిన తిరుని బజ్జీ గర్ల్ ధరణి ప్రియ 'జిందగి'కి వెలించారు.. మా ఆయన సహోద్యోగి మళ్లీ నిలదొక్కు కున్నా. సీరియల్స్ కలిసి రావడేదని సినీమాలను ఎంచుకున్నా. 'దువ్వూడ జగన్నాథం', 'బాలకృష్ణ పుష్ప', 'నేల టిక్కెట్టు' సినీమాల్లో హీరోయిన్ ప్రొండి క్యారెక్టర్లు చేశా. కానీ ఆ మూడు సినీమాలు ఆడకపోవడంతో ఇక సినీమాల, సీరియల్స్ వద్దనుకున్నా. మళ్లీ ఆవకాశం కోసం ప్రయత్నించా. ఆ సమయంలోనే జ్యోతి బిగ్ బాస్ ను వెళ్లడంతో తీవ్రంగా ప్రోగ్రామ్ చేసే అవకాశం వచ్చింది. నాలుగేండ్లు అందులోనే ఉండిపోయా. అప్పుడే ప్రెగ్నెన్సీ రావడంతో ట్రైక్ తీసుకున్నా. ఏం చేసినా ట్రైప్ లో ఏదో వెలితిగా అనిపించింది. అందుకే ఒక్క చోటే ఉండకూడదని నిర్ణయించుకున్నా. ఉద్యోగం మానేశా.

నన్ను చాలా సహోద్యోగి చేశారు. మా అమ్మయ్య మా ఇంటి మహిళ అట్టి తను పుట్టిన తర్వాత జీవితం పరిపూర్ణమయ్యిందనిపించింది. నా సంపాదన మొత్తం బిజినెస్ లో పెట్టాను. చాలా మంది నీతిమంతులు బిజినెస్ అని డిమోరల్లైజ్ చేశారు. నిజానికి సంపాదించడానికి నేను బిజినెస్ స్ట్రాట్ చేయలేదు. కొన్నిసార్లు అవకాశాలు లేకపోవడంతో మానసికంగా కుంగిపోకుండా ఉండేందుకు ఒక డైవర్సిటీ బోటీక్ సాయపడుతుంది. ప్రస్తుతానికి ఓ వెబ్ సీరియల్ ఫోటో చూడే చేశాం. నా అభిమానులు నన్ను మొదటినుంచీ ఆదరించారు. వాళ్లకోసం ఏదైనా చేయాలనే తాపక్రయంతో పనిచేస్తున్నా. వాళ్లకు ఎప్పుడీ రుణపడి ఉంటా. ఒకసారి టైమ్ షోకి వెళ్లిస్తున్నా ఒక అమ్మాయి నా పోస్ అప్యింటికి సంబంధించిన ఫోటోస్ తో ఒక ఒక చేసింది. నా ప్రతి ఫోటోకి ఒక కొటేషన్ రాసింది. ఆ బుక్ ఇప్పటికీ నా దగ్గర ఉంది. ఒక బెంగళూరు అబ్బాయి కన్నడ నేర్చుకో ఆక్కా.. అని నేర్పించాడు. నా ఆభిమానుల ప్రోత్సాహంతో ఎన్నిసార్లు కింద పడినా అంతకు రెట్టింపు వేగంతో తిరిగిలేస్తా ఇలా సాగిపోతున్నా!

పలుకు పలుకులో..

మొల్రపండు తిన్న తర్వాత చాలా మంది గింజ పారేస్తారు. కొందరు వీటిని ఎండబెట్టి తర్వాత వాటిని పగలగొట్టి పలుకును తీస్తారు. ఈ పలుకు వృధా పడారమేమీ కాదు. ఈ పలుకులో ఖనిజాలు, ప్రోటీన్లు, కొవ్వు పదార్థాలు పుష్కలంగా ఉంటాయి. ఇవి రోగ నిరోధక శక్తిని పెంచుతాయి. పొట్లకు చల్ల దనం చేకూర్చుతాయి. జుట్టును బలోపేతం చేస్తాయి. రెండు టీస్పూన్ల గింజలను రాత్రికా నానబెట్టి ఉదయమే తింటే జుట్టు సమస్య నుంచి తొందరగా అయిదుపడొచ్చు. మొల్ర పలుకుల నూనె రాసుకుంటే జుట్టు కుదుళ్లలో రక్త ప్రసరణ మెరుగుపడుతుంది. డ్రైస్కాల్స్ మార్కెట్ లో ఈ గింజలు అందుబాటులో ఉంటాయి. ఆన్లైన్ ద్వారా కూడా పొందవచ్చు.



వేసవిలో తినొద్దు

స్నాక్స్ చిరు తిళ్లలో ఉప్పు ఎక్కువగా ఉపయోగిస్తారు. ఆహారం ఎక్కువ నిల్వ ఉంచేందుకు ఉప్పు అధికంగా ఉపయోగిస్తారు. చిప్స్, క్రాకర్స్, జంతుకల్లో ఉప్పు ఎక్కువగా ఉంటుంది. సోడియం (ఉప్పు) ఎక్కువగా ఉన్న ఆహార పదార్థాలను తింటే శరీరంలో డిప్లెటేషన్ (నీటిని కోల్పోవడం) పెరుగుతుంది. దీంతో దాహం ఎక్కువవుతుంది. అప్పుడు చల్లని పానీయాలు తాగాలనే కోరిక వుండుతుంది. శరీరంలోకి సోడియం ఎక్కువవడం వల్ల నీరు కూడా చేరుతుంది. అవి పాదాలు, కాళ్లకు చేరి ఇబ్బందులు కలిగిస్తాయి.

ప్రాసెస్డ్ ఫుడ్ ప్రస్తుత కాలంలో ప్రాసెస్డ్ ఫుడ్ ఇష్టపడే వాళ్లెక్కువ. పిజ్జా, బర్గర్, శాండ్విచ్ వంటి రెడీ టు ఈట్ ఫుడ్ అందరికీ అందుబాటులో ఉంటోంది. మాంసాహారాన్ని తీసుకునే వారి రంజ్యా ఎక్కువే. ప్రాసెస్డ్ చేసిన మాంసాహారంలో కూడా సోడియం ఎక్కువగా ఉంటుంది. సోడియం ఎక్కువగా చేరితే శరీరం నీటిని కోల్పోవడం (డిప్లెటేషన్) ఎక్కువవుతుంది.

వ్యాపారంలోకి మా ఆయన మోహిత్, నేను సుల్తాన్ ప్రొండ్ర్. పెండ్లి తర్వాత నా భర్త **కారం, మసాలాలు** వేసవిలో కారం, మసాలాలను ఎక్కువగా వాడకూడదు. కారంగా ఉన్న పదార్థాలను తినడం వల్ల శరీరంలోని నీరు చెమట రూపంలో బయటకు పోతుంది. అందువల్ల శరీరం త్వరగా నీటిని కోల్పోతుంది. **మధ్యం** వేసవిలో బీర్ అమ్మకాలు బహిరంగంగా పెరిగిపోయాయి. వేసవి తాపం నుంచి అయిదుపడేందుకు కొంతమంది బీరు తాగుతున్నారు. బీరుతోపాటు కాకెటియల్స్ కూడా ఎక్కువగా తాగుతున్నారు. వీటిలో ఆల్కహాల్ లోతోపాటు చక్కెర, ఉప్పు కూడా అధిక మోతాదులో ఉంటాయి. ఇవి ఆరోగ్యానికి దిడు చేస్తాయి.