

సాంఘిక జీవనంగా

అడవాళ్లను ఎక్కువగా వేధించే సమస్యల్లో 'అవాంఛిత రోమాలు' ఒకటి. వీటి కారణంగా ముఖం అందమహిమంగా కనిపిస్తుంది. హార్మోన్ల అసమతుల్యత కారణంగా వచ్చే ఈ సమస్య.. కొండలని మానసికంగానూ కుంగదీస్తుంది. అయితే వీటిని తొలగించేందుకు కొందరు పడరాని పాట్లు పడతూంటారు. బ్యూటీషియన్లు, హెయిర్ లమినేషన్ అని.. ఏవేవో ప్రయత్నిస్తుంటారు. అన్నీ వాడి.. లేని పాని సైడ్ ఎఫెక్ట్స్ తప్పకుండా. అయితే, ఇంట్లో చాలానే పదార్థాలతోనే అవాంఛిత రోమాలును పూర్తిగా తొలగించుకోవచ్చని చెబుతున్నారని సౌందర్య నిపుణులు. ఎలాంటి సైడ్ ఎఫెక్ట్స్ లేకుండా సహజసిద్ధమైన సౌందర్యాన్ని సొంతం చేసుకోవచ్చని సూచిస్తున్నారు.

ముఖంపై ఉండే అవాంఛిత రోమాలును తొలగించడంలో పసుపు సమర్థంగా పనిచేస్తుంది. ఇందులోని సహజసిద్ధమైన గుణాలు.. వెంట్రుకల పెరుగుదలను నియంత్రించడంతో పాటు కురుళ్లను బలహీనంగా మారుస్తాయి. పసుపులో కొద్దిగా పాలు కలిపి.. పేస్టులా తయారుచేసుకోవాలి. దీనిని అవాంఛిత రోమాలు ఎక్కువగా ఉన్నచోట రాసుకోవాలి. 20 నిమిషాల తర్వాత గోరువెచ్చని నీళ్లతో కడిగి.. శుభ్రం చేసుకోవాలి.

నిమ్మరసం.. సహజసిద్ధమైన ఎక్స్‌ఫోలియంట్‌గా పనిచేస్తుంది. ముఖంపై మృతకణాలను తొలగిస్తుంది. నిమ్మరసంలో చక్కెరను కలిపి పేస్టులా చేసుకోవాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని ముఖంపై రాసుకోని.. సున్నితంగా మర్చన చేయాలి. ఆ తర్వాత గోరువెచ్చని నీటితో కడిగి.. అవాంఛిత రోమాలు తొలగిపోవడంతో పాటు చర్మం మృదువుగానూ మారుతుంది.



తేనెలో యాంటీ బ్యాక్టీరియల్ లక్షణాలు పుష్కలంగా ఉంటాయి. ఇవి ముఖంపై అవాంఛిత రోమాలు పెరగకుండా నిరోధిస్తాయి. చర్మాన్ని ఆరోగ్యంగా ఉంచడంలోనూ ఎఫెక్టివ్‌గా పనిచేస్తాయి. నిమ్మరసంతో ఒక టీస్పూన్ తేనెను కలిపి.. అవాంఛిత రోమాలుపై రాయాలి. 20 నిమిషాల తర్వాత గోరువెచ్చని నీళ్లతో కడిగిస్తే సరి.

బోప్పాయిల్ ఉండే 'పాస్టిల్' అనే ఎంజైమ్.. జుట్టు కుదుళ్లను విచ్ఛిన్నం చేయడంలో, వెంట్రుకల పెరుగుదలను నిరోధించడంలో ముందుంటుంది. బాగా పండిన బోప్పాయిలు గుజ్జును తీసుకుని.. అలాగే ముఖంపై ఉండే అవాంఛిత రోమాలుపై అప్లయ్ చేయాలి. 20 నిమిషాల పాటు అలాగే ఉంది.. గోరువెచ్చని నీళ్లతో కడిగియాలి. అవాంఛిత రోమాలు తొలగిపోవడంతోపాటు ముఖ చర్మస్వస్థు పెరుగుతుంది.

నమస్తే తెలంగాణ

జండగే

13

హైదరాబాద్ | శుక్రవారం 27 డిసెంబర్ 2024 www.ntnews.com

- రుషులు నిర్దేశించిన మార్గం
- ధ్యానం. గౌతమ బుద్ధుడు
- అనుసరించిన పథం ధ్యానం.
- విశిష్ట జీవనానికి మన పూర్వులు
- ఈ జాతికి లందించిన పరుసవేది
- ఈ సాధన. మనసును ప్రశాంత
- స్థితికి తీసుకొచ్చి మన శక్తిని
- ఉద్ధీపనం చేసే అద్భుతమిది. ధ్యానం
- ప్రధాన లక్ష్యం జీవితం పట్ల
- అవగాహన పెంచుకోవడమే! మన
- అలోచనలపై అదుపు సాధించడం
- వల్ల మనసుకు, శరీరానికి ఎన్నో
- ప్రయోజనాలు ఉన్నాయి. శ్వాస
- మీద ధ్యానం ఒక పద్ధతైతే..
- అలోచనలను అధిగమించే విధానం
- మరొకటి. మార్గమేదైనా ధ్యానాన్ని
- అశ్రయిస్తే.. జీవితం ఆరోగ్యంగా
- సాగిపోవడం ఖాయం.



ధ్యానం శరీరం గర్భామి

ఆధునిక స్త్రీలు ఇంటి బాధ్యతలతోపాటు ఉద్యోగాలు, వ్యాపారాల్లో రాణిస్తూ కాలంతోపాటే పరుగులు తీస్తున్న వాతావరణం ఇప్పుడు మామూలు విషయమైపోయింది. ఒత్తిళ్లతో కూడిన వాతావరణంలో మహిళలు తమ మానసిక, శారీరక ఆరోగ్యం గురించి శ్రద్ధ మరచిపోతున్నారని అవసరం ఎంతైనా ఉంది. ఈ సందర్భంలో సవతరం నారీమణుల మానసిక ఆరోగ్యం కోసం ధ్యానం ఓ మంచి ఉపకరణంగా నిలుస్తుంది. ధ్యానం చేయడంలో అనుసరించాల్సిన విధానాలు వేర్వేరు రకాలుగా ఉంటాయి.

మనసు ఖాళీ
మనసులో రోజువారీ జీవితంలో తలెత్తే గందరగోళాన్ని, గజిబిజి ఆలోచనలను ఖాళీ చేసుకోవాలి. మనసును ఆలోచన రహిత స్థితికి తెచ్చుకోవాలి. లేదంటే ఆలోచనలను అలా బయటికి స్వేచ్ఛగా వెళ్లిపోనివ్వాలి.

వస్తువును చూస్తూ
ఓ చెట్టును కానీ, దీపశిఖను కానీ లేదంటే అధ్యాత్మిక ప్రాధాన్యం కలిగిన వస్తువును కానీ అలా చూస్తూ ఉండటం ద్వారా కూడా మనసుపై పట్టు సాధించవచ్చు. అయితే ఇక్కడ మనం చూసే వస్తువు పట్ల ఎరుకతో ఉండాలి. ఆలోచనలను బలవంతంగా తొక్కివేట్లో ప్రయత్నం చేయకూడదు. అలా మనసును స్వేచ్ఛగా వదిలివేయాలి. కానీపటికే అదే నెమ్మదిస్తుంది.

సానుభూతిలో
మన పట్ల మనం, ఇతరుల పట్ల ప్రేమగా, దయతో మెలగడమూ ధ్యానమే. దీనిపట్ల మన దేవుడు మనతో కాకుండా ఎదుటివారి పట్ల ప్రహేళను భూతి, సానుభూతి, దయారణం అలవడతాయి. ఇది స్త్రీలు తమ మనస్థితిని సానుకూలంగా మార్చుకుని ఇతరులతో సంబంధాలను మెరుగుపర్చుకునేందుకు దోహదపడతంది.

ముక్త ఉచ్ఛరణ
ఓ మంత్రాన్ని లేదంటే పదాన్ని, పదబంధాన్ని ఉచ్ఛరించడం కూడా ధ్యానమే. దీనిపట్ల మనసుకు ఉపశమనం దొరుకుతుంది. మన గురించి మనకు ఎరుక ఏర్పడుతుంది. నామాన్ని ఉచ్ఛరించడం మునగ పూలు కోసం.. వాటిని బాగా జల్లడం పట్టించాలి. ఆ తర్వాత ఎండలో బాగా ఆరబెట్టి.. పొడిగా చేసుకోవాలి. ఈ పొడిని గాలి చొరబడని డబ్బాల్లో నిల్వ చేసుకోవాలి. ఒక గ్లాసు నీటిలో ఒక టీస్పూన్ మునగపూలు పొడిని కలిపి.. బాగా మరిగించాలి. అంతే! 'మునగపూలు' లో నిద్రమైపోయినట్లే! దీన్ని నేరుగా అయినా.. రుచి కోసం ఒక టీ స్పూన్ తేనె కలుపుకొని అయినా తాగవచ్చు.

అలా చేయాలి?
■ మొదట్లో ఐదు పది నిమిషాలతో మొదలుపెట్టి ధ్యానం చేయాలి. ఆరోగ్యకరంగా ధ్యానం, యోగా లాంటివి చేస్తూనే ఉండాలి. ధ్యానం కోసం ఎవరైనా అనుభవజ్ఞుల దగ్గర శిక్షణ తీసుకోవడం మరలపోవద్దు.



శ్వాస మీద ధ్యానం
ముక్కు పుటాల గుండా జరిగే శ్వాసక్రియ (ఉచ్ఛ్వాసం, నిశ్వాసం) క్రమాన్ని అలా గమనిస్తూ ఉండిపోవాలి. లేదంటే శ్వాసిస్తున్న క్రమాన్ని మనసులో తెలిస్తూ ఉండాలి. ఇలా చేస్తే మనసు మీద అదుపు వస్తుంది.

ఎరుకతో ధ్యానం
దీన్ని మైండ్‌ఫుల్‌నెస్ మెడిటేషన్ అంటారు. ఇందులో గతం, భవిష్యత్తుల గురించిన ఆలోచనలు వదిలిపెట్టి కేవలం వర్తమానంపై దృష్టి సారించాలి. ఆలోచనలు, మానసిక స్పందనలు, పరిసరాల మీద పూర్తి ఎరుకతో ఉండాలి. ఇలా చేయడం జీవితాన్ని యథాతథంగా ఆమోదించి ముందుకు వెళ్లడానికి దోహదపడుతుంది. ఆలోచనలు, భావోద్వేగాలు పట్ల ఎరుకతో ఉండటం వల్ల స్త్రీలు తమ గురించి తాము అవగాహన చేసుకుని, జీవితంలో వివిధ సందర్భాల్లో ఎలా స్పందించాలి తెలుసుకోగలుగుతారు.

మునగ పూలు ఎంతో మేలు!
మునగ చెట్టు.. ఔషధాల గని. ఆయుర్వేదంలోనూ తిరుగులేనిది. మునగకాయలు, ఆకులేకాదు.. మునగ పువ్వుల్లోనూ అనేక ఔషధ గుణాలు ఉంటాయని ఆయుర్వేద నిపుణులు చెబుతున్నారు. 'మునగపూలు' లో అధ్యక్షమైన ఫలితాలు పొందవచ్చని అంటున్నారు. మునగపూలలో యాంటీ ఆక్సిడెంట్లు, విటమిన్లు, ఖనిజాలు పుష్కలంగా లభిస్తాయి. వీటిని తీసుకోవడం ద్వారా.. శరీరానికి విటమిన్ ఎ, బి1, బి2, బి3, సితో పాటు కాల్షియం, ఐరన్, ఫాస్ఫరస్, మెగ్నీషియం వంటి ఖనిజాలు కూడా అందుతాయి.

మునగ పూలు కోసం..
ముందుగా మునగపూలను కోసి.. వాటిని బాగా జల్లడం పట్టించాలి. ఆ తర్వాత ఎండలో బాగా ఆరబెట్టి.. పొడిగా చేసుకోవాలి. ఈ పొడిని గాలి చొరబడని డబ్బాల్లో నిల్వ చేసుకోవాలి. ఒక గ్లాసు నీటిలో ఒక టీస్పూన్ మునగపూలు పొడిని కలిపి.. బాగా మరిగించాలి. అంతే! 'మునగపూలు' లో నిద్రమైపోయినట్లే! దీన్ని నేరుగా అయినా.. రుచి కోసం ఒక టీ స్పూన్ తేనె కలుపుకొని అయినా తాగవచ్చు.



మునగ పూలు కోసం..
ముందుగా మునగపూలను కోసి.. వాటిని బాగా జల్లడం పట్టించాలి. ఆ తర్వాత ఎండలో బాగా ఆరబెట్టి.. పొడిగా చేసుకోవాలి. ఈ పొడిని గాలి చొరబడని డబ్బాల్లో నిల్వ చేసుకోవాలి. ఒక గ్లాసు నీటిలో ఒక టీస్పూన్ మునగపూలు పొడిని కలిపి.. బాగా మరిగించాలి. అంతే! 'మునగపూలు' లో నిద్రమైపోయినట్లే! దీన్ని నేరుగా అయినా.. రుచి కోసం ఒక టీ స్పూన్ తేనె కలుపుకొని అయినా తాగవచ్చు.

అమ్మ ఆకాంక్షను నెరవేర్చడానికి ఎనిమిదేళ్ల ప్రాయంలోనే నటనా రంగంవైపు అడుగులేసింది. చదువుకుంటూనే నటనలోనూ రాణిస్తూ రంగస్థలంపై కాలుమోపింది. 'శశిరేఖా పరిణయం' సీరియల్‌తో తెలుగులో ఎంట్రి ఇచ్చింది. 'కళ్యాణ వైభోగమే' తో తెలుగువారికి మరింత చేరువైంది నటి మేఘన లోకేష్. కొన్నాళ్ల గ్యాప్ తర్వాత మరోసారి ప్రేక్షకులను పలకరించడానికి సిద్ధమైంది. నూతన సంవత్సరం కానుకగా జీ తెలుగులో 'చామంతి'గా ముస్తాబై వస్తున్న మేఘన 'జిందగీ'తో పంచుకున్న ముచ్చట్లు ఆమె మాటల్లోనే..

సీరియల్స్ బెటర్

మాది మైనురు. మా అమ్మకు నటన అంటే ఇష్టం. నన్ను ఎంతగానో ప్రోత్సహించేది. నాకు ఎనిమిదేండ్లు ఉన్నప్పుడు వేసవి సెలవుల్లో యాక్టింగ్ స్కూల్‌లో చేర్చించింది. మా గురువుగారు ముద్దుల రమేశ్. ఆయన కొన్ని కన్నడ సినిమాల్లో నటించారు. 'నటన రంగస్థలం' అనే ఒక నాటక ఆకాడమీ స్థాపించి ఆసక్తి ఉన్నవారికి నటనలో శిక్షణ ఇస్తుండేవారు. ఆయన దగ్గరే నటనలో మొదలుపెట్టాను. కన్నడలో 'పచ్చిన దేవి' సీరియల్ నా మొదటి ప్రాజెక్ట్. పవిత్ర బంధన, పురుషోత్తమ అనే మరో రెండు సీరియల్స్ కూడా చేశాను. దాదాపు మూడేండ్ల తర్వాత తెలుగులో అవకాశం వచ్చింది. 2014లో 'శశిరేఖా పరిణయం' సీరియల్ తెలుగులో నా మొదటి ప్రాజెక్ట్. తర్వాత జీ తెలుగులో 'కళ్యాణ వైభోగమే' సీరియల్లో డ్యూయల్ రోల్ చేశాను. దాదాపు ఆరు సంవత్సరాలు ప్రసారమైన ఆ సీరియల్ చాలా సక్సెస్ అయ్యింది. 'రక్షణంబంధం', 'కళ్యాణం కమనీయం' సీరియల్స్‌లోనూ నటించాను. 'చామంతి' జీ తెలుగులో నాలుగో ప్రాజెక్ట్. కెరీర్ మొదట్లో ఒకేసారి రెండు ప్రాజెక్టులు చేస్తుండేదాన్ని. ఇప్పుడు ఒకటి చేస్తున్నా. బుల్లితెర జల్లీ పదేండ్లు పూర్తయ్యాక కొంత గ్యాప్ తీసుకున్నా. అభిమానులకు ఇష్టపడే పాత్ర చేయాలని మంచి కథ 'చామంతి' వెయిట్ చేశాను. నా నీరక్షణకు తెరదించుతూ 'చామంతి' రూపంలో మంచి పాత్ర నన్ను పలకరించింది.

భాష తెలిస్తే భావం అర్థమవుతుంది. భావం తెలిసినప్పుడు మరింత లీనమై డైలాగ్ చెప్పగలుగుతాం. నటుడు ప్రదీప్ గారి కుమార్తె నిహారిక రాయపర్తికి కన్నడ కూడా వచ్చు. ప్రతి డైలాగ్‌ను నాకు కన్నడలో అర్థమయ్యేలా చెప్పి తెలుగు నేర్పించింది. తెలుగు అనగానే నిహారికనే గుర్తుస్తుంది.

నేను లక్ష్మి..
మా నాన్న లోకేశ్ గారు నాకు స్ఫూర్తి. నటనలో నాకు మోటివేషన్ మా గురువుగారు. ఆయన నేర్పిన విధుల్లోనే ఈ స్థాయికి రాగలిగాను. నన్ను ఎంతగానో ఆదరించిన తెలుగువారి కోసం మరన్ని మంచి పాత్రలు చేయాలనుకుంటున్నాను. మావారు స్వరూప భరద్వాజ్. వెండికి ముందునుంచే ఆయనతో పరిచయం ఉంది. నా కెరీర్ గురించి మామవారికి తెలుసు. ఆయన సపోర్ట్ ఎప్పటికీ ఉంటుందన్న నమ్మకం వచ్చాకే వెండి చేసుకున్నా. కెరీర్ ప్రారంభంలో మా అమ్మానాన్ను ఎంత మద్దతిచ్చారో.. ఇప్పుడు మావారు కూడా అంతగానే ప్రోత్సహిస్తున్నారు. ఈ విషయంలో ఆయామ్ లక్ష్మి అని చెప్పాను.

చాలా ఇబ్బందిపడ్డా..
తొలిన్నాళ్లలో తెలుగు భాష రాక చాలా ఇబ్బందిపడ్డా. కొన్నిసార్లు నా పల్ల మాట లేటవుతుంది 'నేను చేయలేను వెళ్లిపో తాన'ని కూడా అన్నాను. డైలాగులు ఇంగ్లీష్‌లో రాసుకొని చెప్పేదాన్ని. తర్వాత కొంచెం కొంచెం అర్థమైంది. మెట్లగా తెలుగు మీద పట్టు సాధించాను.



ఇక్కడే ఎక్కువ ప్రాధాన్యం..
"సీరియల్స్‌లో" చేస్తూనే ఒక సినిమాలో నటించాను. హీరోయిన్‌గా 'ఇది మా ప్రేమ కథ' అనే సినిమా చేశాను. తర్వాత చాలా సినిమాల్లో అవకాశాలు వచ్చాయి. కానీ, అప్పటికే సీరియల్స్‌లో బిజీగా ఉండటంతో ఒప్పుకోలేదు. నిజానికి నాకు సినిమాలకంటే సీరియల్స్‌లో నటించడమే బెటర్ అనిపించింది. ఎందుకంటే సినిమాలకు కొన్ని నెలలపాటు డేట్స్ ఇవ్వాలి ఉంటుంది. సినిమా విడుదలయ్యాక కొన్నాళ్లు మాత్రమే ప్రేక్షకులు చూస్తారు. సీరియల్స్ అయితే రోజూ తప్పకుండా చూస్తారు. అంతేకాకుండా నేను ఆడిషన్స్ కు వెళ్లిస్తున్నప్పుడు చాలామంది 'నువ్వు ఫలానా సీరియల్ చేశావు కదా?' అని అడిగారు. అంటే సీరియల్స్ చేసిన వాళ్లను సినిమాల్లో తీసుకోరని అర్థమైతర్వాత ప్రయత్నాలు చేయలేదు. నిజానికి సీరియల్స్‌లోనే అర్జిస్తుకు ఎక్కువ ప్రాధాన్యం ఉంటుందని నా అభిప్రాయం.



కీలక పాత్ర!

వంటల్లో పాత్రలది కీలక పాత్ర! ఏం తింటున్నా మన్నదే కాదు.. ఎందులో వండుతున్నామన్నదీ ముఖ్యమే! అందుకే, పదార్థాలకు తగ్గట్టుగా.. పాత్రలను ఎంపిక చేసుకోవాల్సిందే! లేకుంటే.. లేనిపోని తిప్పలు పడతాయి!

ఇతర పాత్రలు
అప్పుడప్పుడూ ఉండే ఆహార పదార్థాలను ఇనుప కడాయిల్లో ఎట్టి పరిస్థితుల్లోనూ వండకూడదు. వీటిలో ఉండే ఆమ్లాలు.. ఇనుముతో రసాయనిక చర్య జరిపి, ఆహారాన్ని పాడుచేస్తాయి. ఆరోగ్యానికి కీడు కలిగిస్తాయి. ఇక ఇనుప పాత్రలో పాలు వేడిచేయడం, పాల ఉత్పత్తులతో వంటలు చేయడం మానుకోవాలి. అలా చేస్తే.. వంటలు రుచిలే, వాసననూ కోల్పోతాయి. అనువ వస్తువులు అధిక వేడికి కలిగిస్తాయి. కొన్నికాల ఆకుకూరలు, పుల్లగానీరులు ఆ వేడిని తట్టుకోలేవు. అందుకే, వాటిని ఇనుప పాత్రలకు దూరం పెట్టడమే బెటర్! ఇక ఇంట్లో ఎవరినా కాలేయ సంబంధ వ్యాధులతో బాధపడుతుంటే.. ఇరవీ పాత్రలు వాడకపోవడమే మంచిది. ఇనుప పాత్రలలో వండే ఆహారంలో ఇరవీ, మెగ్నీషియం అధికంగా చేరి.. కాలేయానికి కొత్త సమస్యలు తెచ్చివేడతాయి.



స్టీల్ పాత్రలు
చాలామంది వంటకు స్టీల్ సాముగ్రాహి వాడుతుంటారు. వీటిలో అన్నికాల ఆహార పదార్థాలనూ వండవచ్చు. ఇవి, ఆహారానికి ఏమాత్రం హాని చేయవు. కాకుంటే.. స్టీల్ పాత్రలు మందులగా ఉండేలా మూసకోవాలి. లేకుంటే, అడుగు అంటుకునే అవకాశం ఉంటుంది.