

నేటి ఉరుకుల పరుగుల జీవితం.. మనిషికి ఊపిరాడకుండా చేస్తున్నది. ఆఫీస్ బాధ్యతల్లో, ఇంటి పనుల్లో 'ఒత్తిడి'.. మానసికంగా చిత్తు చేస్తున్నది. బాధితుల్లో కోపం, అసహనం కూడా అధికమవుతున్నది. దీని ప్రభావం ఇంట్లో ఉండే చిన్నారులపై పడుతున్నది. కోపంతో పిల్లలను వివేకంగా కొడుతున్నవారి సంఖ్య పెరుగుతున్నది. అయితే, ఇలాంటి ధోరణి.. పనివాళ్ళపై మరింత దుష్ప్రభావం చూపుతుంది.

కోపం: చిన్నారులకు ధ్వజం?

తమ తప్పు లేకున్నా.. తిట్లు, దెబ్బలు తినాల్సి రావడం వల్ల పిల్లల ఆత్మగౌరవం దెబ్బతింటుంది. ముఖ్యంగా, టీనేజీ పిల్లల్లో 'ఇగో' హార్ట్ అవుతుంది. దీర్ఘకాలంలో వారి మానసిక అభివృద్ధిపై దుష్ప్రభావం చూపుతుంది. ఇలాంటి పిల్లల్లో భవిష్యత్తులో ఆందోళన, నిరాశ వాదం పెరుగుతుంది. అది మరింత ఎక్కువైతే.. చదువు మీద శ్రద్ధ తగ్గకుండా, ఆరోగ్యం కూడా దెబ్బతినే అవకాశం ఉంటుంది.

పిల్లలకు తల్లిదండ్రులే ఆదర్శం. ప్రతి విషయాన్నీ వారిని చూసే నేర్చుకుంటారు. తల్లిదండ్రులు తమతో క్రూరంగా ప్రవర్తించినా, వారు కూడా హింసా మార్గాన్నే ఎంచుకునే ప్రమాదం ఉంటుంది. ప్రతి సమస్యకూ, కొట్టడం, తిట్టడమే పరిష్కారం! అనుకుంటారు. పెద్దయ్యాక హింసాత్మక ధోరణిలోనే ప్రవర్తిస్తుంటారు. అదే.. తల్లిదండ్రులు శాంతంగా ఉంటే.. పిల్లలు కూడా అనుసరిస్తారు.

మీ ఆగ్రహాలను పిల్లలపై చూపించడం వల్ల వారు తీవ్రమైన భయాందోళనకు గురవుతారు. మానసికంగానూ దెబ్బతింటారు. వారిలో ఉండే ఉత్సాహం నీరుగారిపోతుంది. తమ గురించి తాము తక్కువగా అంచనా వేసుకుంటారు. చదువులోనూ వెనకబడిపోతారు. కాబట్టి, కోపాన్ని, అసహనాన్ని తగ్గించుకోవడానికి వేరే మార్గాలను అన్వేషించాలి. యోగా, ధ్యానం లాంటివి అలవాటు చేసుకోవాలి.

కోపం ఎక్కువైతే అనిపించినప్పుడు.. వెంటనే ఆ స్థితి నుంచి బయటపడేందుకు ప్రయత్నించండి. అక్కడే ఉండి కోపాన్ని పెంచుకోవడం, పిల్లలపై అరచడం కన్నా.. అక్కడినుంచి వెళ్లిపోవడమే మంచిది. టీవీ చూడటం, నచ్చిన పాటలు వినడం లాంటివి చేస్తే.. కొంచెం డైవర్ట్ అవుతారు. కోపం అదుపులోకి వస్తుంది.

ఇక చాలా సందర్భాల్లో తల్లిదండ్రులు పిల్లలను కొట్టడం, తిట్టడం చేసిన తర్వాత.. తమ తప్పును గుర్తిస్తుంటారు. అలాంటి సందర్భాల్లో పిల్లలను దగ్గరికి తీసుకోవాలి. ఇలాంటి పరిస్థితి మళ్ళీ తలచిన వారికి హామీ ఇవ్వాలి. అవసరమైతే.. పిల్లలకు క్షమాపణలు చెప్పాలి.



నమస్తే తెలంగాణ

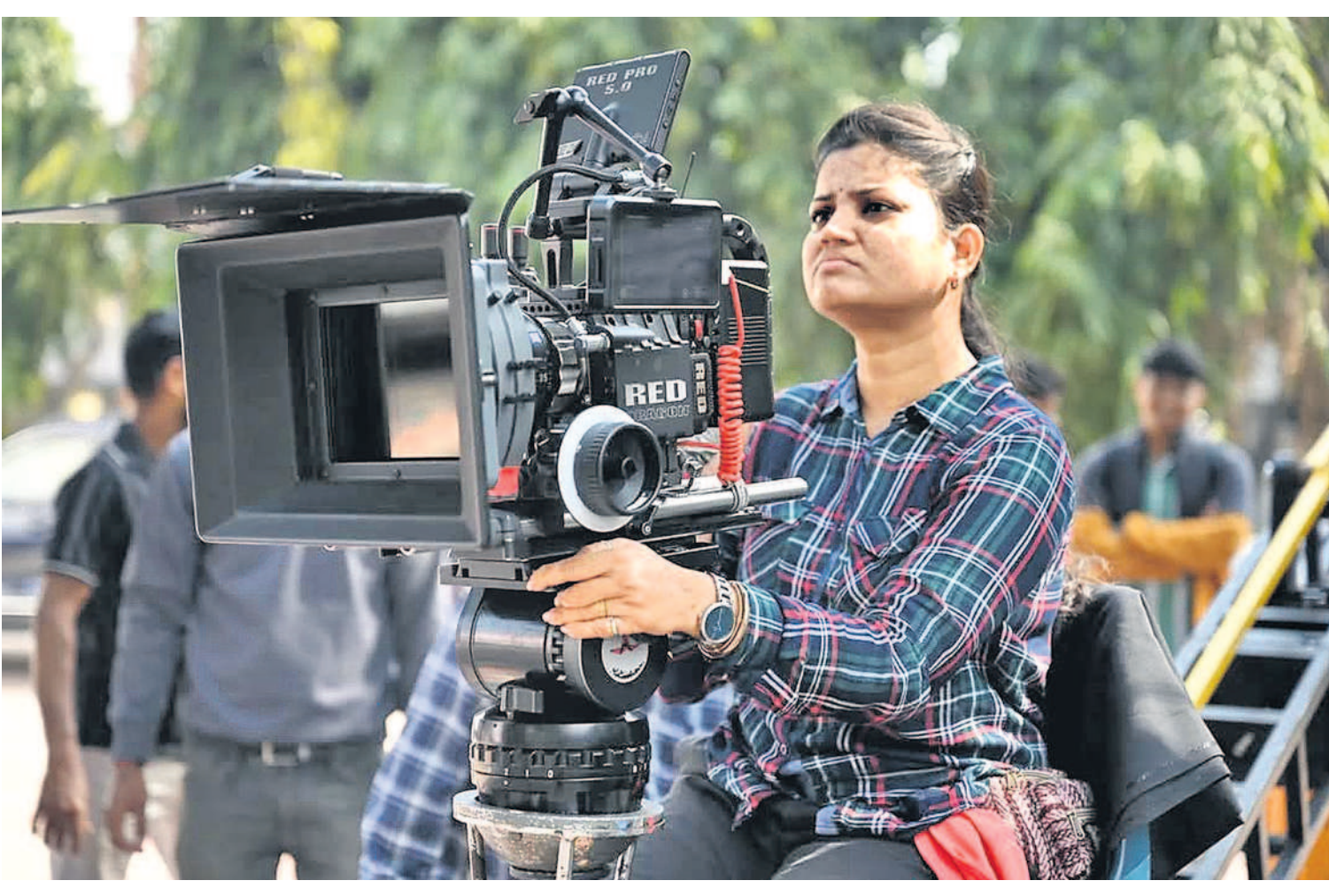
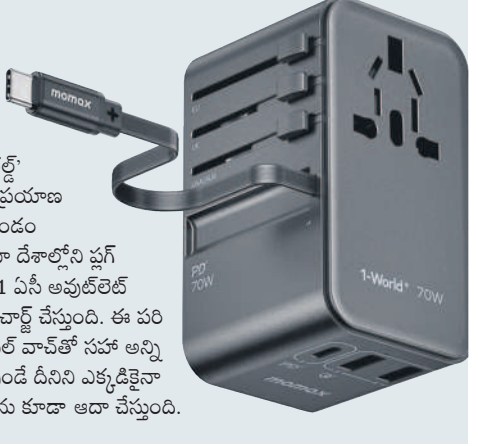
జిందగీ

గురువారం | 6 మార్చి 2025

హైదరాబాద్ | www.ntnews.com

ఒక్కటి చాలు..

రోజురోజుకూ ఎలక్ట్రానిక్ గ్యాజెట్ల వినియోగం పెరుగుతున్నది. ఫోన్, ట్యాబ్, ల్యాప్.. ఇలా ఒక్కరే మూడునాలుగు ఉపకరణాలను వాడాల్సి వస్తున్నది. వీటికోసం మళ్ళీ వేర్వేరు చార్జర్స్ ఉండాలి. ఇక వేరే దేశాలకు వెళ్ళినప్పుడు అక్కడి విద్యుత్ వినియోగానికి అనుగుణంగా.. వేరేవి వాడాల్సిందే! ఈ సమస్యకు ఒకే ఒక్క పరికరం పరిష్కారం చూపుతున్నది. 'మోమ్యాస్ట్-1 వరల్డ్' పేరుతో వచ్చిన ఈ ఆల్ ఇన్ వన్ చార్జర్ ట్రావెల్ అడాప్టర్.. ప్రపంచవ్యాప్తంగా 200 కంటే ఎక్కువ దేశాలను కవర్ చేస్తుంది. మీ ప్రయాణ సమయంలో ప్లగ్లను మార్చడంలో ఉండే అన్ని సమస్యలకూ పరిష్కారం చూపుతుంది. ఇందులో జపాన్, అమెరికా, ఆస్ట్రేలియా (ఏయూ), యూరోపియన్ యూనియన్ దేశాలు, ఇంగ్లాండ్ దేశాల్లో పనిచేసే యూనివర్సల్ అప్లైబిల్ ఉంటుంది. కాబట్టి, ఆయా దేశాల్లో ప్లగ్ ప్యాంపులకు అనుగుణంగా డిస్కా వాడుకోవచ్చు. ఇందులో మూడు యూఎస్బీ - సి, రెండు యూఎస్బీ - ఏ, పోర్టులతోపాటు 1 ఏసీ అప్లైబిల్ ఉంటాయి. 70 వాట్ల పవర్తో ల్యాప్టాప్, స్మార్ట్ఫోన్, ట్యాబ్లెట్, పవర్ బ్యాంక్, కెమెరా మొదలైన వాటిని నిమిషాల్లో పూర్తిగా చార్జ్ చేస్తుంది. ఈ పరికరాన్ని ఉపయోగించి ఒకేసారి నాలుగు పరికరాలను చార్జింగ్ చేసుకోవచ్చు. ఐఫోన్ కోసం ఫాస్ట్ చార్జింగ్ చేస్తుంది. ఆపిల్ వాచ్ సహా అన్ని రకాల స్మార్ట్వేచీలు, ఐప్యాడ్ వంటి టాబ్లెట్లు, టీడబ్ల్యూఎస్ బ్లడ్ వంటివి ఈజీగా చార్జ్ చేస్తుంది. కేవలం 228 గ్రాముల బరువుండే దీనిని ఎక్కడెక్కడా సులభంగా తీసుకువెళ్ళవచ్చు. కాబట్టి, తరచూ ప్రయాణాలు చేసేవారికి ఎంతో సౌకర్యవంతంగా ఉంటుంది. మీ సమయం, డబ్బును కూడా ఆదా చేస్తుంది.



ఎండ మండిపోతున్నది. ఇలాంటి వేడి వాతావరణంలో చల్లచల్లని పానీయాలు తాగాలనిపిస్తుంది. ముఖ్యంగా, చెరకు రసం.. అమ్మతంలా కనిపిస్తుంది. అందుకు తగ్గట్టు అనేక ప్రయోజనాలనూ అందిస్తుంది. అయితే, వేసవి తాపం నుంచి ఉపశమనం ఇస్తుందని గ్లాసులు గ్లాసులు తాగేయడం ఏమంత మంచిదికాదని ఆరోగ్య నిపుణులు హెచ్చరిస్తున్నారు. ఐసీఎంఆర్ కూడా ఇదే చెబుతున్నదని అంటున్నారు.

ఎక్కువైతే ముప్పే!

నేషనల్ హెల్త్ సర్వేస్ (ఎన్హెచ్ఎస్, ఇంగ్లాండ్) సూచనల ప్రకారం.. పెద్దవాళ్ళ రోజుకు 30 గ్రా. కంటే ఎక్కువ చక్కెరను తీసుకోవద్దు. 7 నుంచి 10 ఏళ్ల పిల్లలు 24 గ్రా. కంటే తక్కువగా, 4 నుంచి 6 ఏళ్ల పిల్లలు 19 గ్రా. కన్నా తక్కువగా చక్కెరను తీసుకోవాలి. ఆ పరిమితి దాటితే.. ఆరోగ్యానికి హానికరం. అయితే, 100 మి.లీ చెరకు రసంలో 13 నుంచి 15 గ్రా. చక్కెర ఉంటుందని పరిశోధనలో తేలింది. ఈక్రమంలో రోజుకు రెండుగ్లాసుల చెరకు రసం తీసుకున్నా.. 400 - 450 మి.లీ తాగినట్టే! ఈ లెక్కన శరీరంలోకి 45 - 50 గ్రా. చక్కెర చేరుతుంది. ఇది దీర్ఘకాలంలో ఆరోగ్యానికి హాని కలిగిస్తుందని ఆరోగ్య నిపుణులు హెచ్చరిస్తున్నారు. ఇండియన్ కౌన్సిల్ ఆఫ్ మెడికల్ రిసెర్చ్ (ఐసీఎంఆర్) కూడా ఇదే విషయం వెల్లడించింది.

పరిమితి ఉంటేనే.. చెరకు రసం ఆరోగ్యానికి అనేక రకాలుగా మేలుచేస్తుంది. అయితే, పరిమితి దాటితే.. అనారోగ్యం కలుగుతుంది. చెరకు రసంలో కాల్షియం, ప్రోటీన్, ఐరన్, పొటాషియం, భాస్వరం, కాల్షియం, మెగ్నీషియం, యాంటీ ఆక్సిడెంట్లు పుష్కలంగా లభిస్తాయి. ఇవి.. వేసవిలో శరీర ఉష్ణోగ్రతను తగ్గిస్తాయి. జీర్ణ సమస్యలతోపాటు మలబద్ధకాన్ని నివారిస్తాయి. దంతాలు, ఎముకలకు బలాన్ని ఇస్తాయి. చెరకు రసం.. ఆధిక రక్తపోటు ప్రమాదాన్ని తగ్గించి, గుండె ఆరోగ్యానికి భరోసా ఇస్తుంది. రోగ నిరోధక శక్తిని పెంచడంతోపాటు వృద్ధాప్య ఛాయలను దూరం చేస్తుంది.



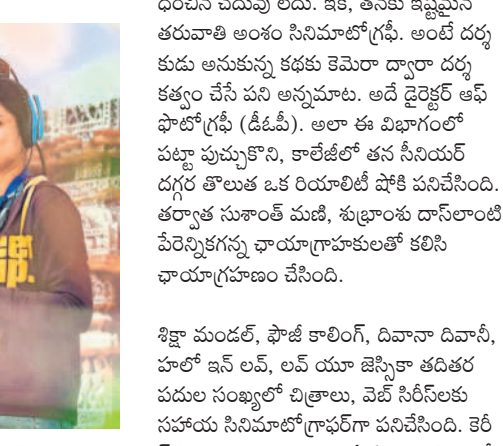
తెర వెనుక వెలుగు ఫిల్మ్

వెండితెర మీద సినిమా రావాలంటే 24 క్రాఫ్ట్ పనిచేయాలి. కథ బాగా పండాలంటే తారాగణం అంతా తమ తమ పాత్రలు చక్కగా పోషించాలి. దాన్ని చిత్రంగా మలిచి మనకు చూపించే కెమెరా కన్ను సినిమాటోగ్రాఫర్. కథానాయికగానో, ఇతర పాత్రల్లోనో తప్ప, ఛాయా గ్రాహకులుగా పనిచేసే ఆడవాళ్ళను మనం చూడటం అరుదు. అలాంటి రంగంలో అడుగు పెట్టి, సృజనాత్మకత ఉంటే చాలు మహిళలూ ఛాయాగ్రాహకులుగా దూసుకుపోవచ్చని నిరూపిస్తున్నది ఒడిశాకి చెందిన ఫిల్మ్ సత్పతి.

‘మ హిళలు అరుదుగా ఉండే సినిమాల్లో గ్రెగ్గోలాంటి విభాగాల్లో పనిచేయాలంటే ముందు రెండు రకాల సవాళ్లను అధిగమించాల్సి ఉంటుంది. ఒకటి ఆంధ్రకష్టమేనని. మరొకటి బయటి విషయాలకు సంబంధించింది. ఒక అమ్మాయిగా మనం ఎలాంటి రంగాన్ని ఎంపిక చేసుకుంటున్నాం అన్నది మానసికమైన సవాలు. సినిమాల్లాంటి రంగాల్లో, పూర్తి టెక్నాలజీ మీద ఆధారపడి పనిచేసే కోటి మహిళలకు సమాజం ఎంత ప్రాధాన్యం ఇస్తుంది, అసలు వీటిలోకి వెళ్ళడానికి కుటుంబం ఎంతవరకూ దన్నుగా ఉంటుంది, శారీరకంగా ఎంత కష్టపడగలం లాంటివి ఆంధ్రకష్ట విషయాలు. ఈ రెండింటిని డైరెక్టుగా ఎదుర్కోగలిగితేనే ఎవరైనా తమతమ రంగాల్లో ఉన్నతీని సాధించగలరు' అని చెబుతుంటుంది ఫిల్మ్, ఒడిశా రాష్ట్రంలో ఆమె పేరెన్నికగన్న సినిమాటోగ్రాఫర్. దశాబ్దకాలంగా ఆమె ఈ రంగంలో ఉంది. ఒడియాలో మంచి హిట్ సాధించిన పుష్పర్ సినిమాకు ఆమె సినిమాటోగ్రాఫర్. ఈ మహిళా దినోత్సవానికి విడుదల కానున్న 'పడే ఆకాశ' సినిమాకు కూడా ఫిల్మ్ ఛాయాగ్రాహకురాలిగా పనిచేసింది. ఆమె ఛాయాగ్రాహణం

వహించిన మరో రెండు సినిమాలు కూడా విడుదలకు సిద్ధంగా ఉన్నాయి.

చిన్నతనం నుంచే... ఫిల్మ్ ఒడిస్సీ సృష్టకారిణి. ఐదేండ్ల వయసు నుంచే ఆమె నాట్యం నేర్చుకుంది. ఇప్పటికీ కొనసాగిస్తున్నది. లెక్కకు మిక్కిలి స్టేజ్ షోలూ ఇచ్చింది. అయితే అంత చిన్న వయసు నుంచే ఫిల్మ్ నాటకాల మీద కూడా ఆసక్తి ఉండేది. వాటిలో నటించడం అన్నది ఆమెకు ఎంతో సరదాగా ఉండేది. ఒకసారి అలా దూరదర్శన నిల్లో నటించింది. అందులో అక్కడి ప్రముఖ కళాకారులు విజయ్ ముంతాసి, తండ్రా రాయ్ లాంటి వాళ్ళతో కలిసి కనిపించింది. అయితే అదే సమయంలో తనకోక విషయం ఆర్డ్రం అయింది. అసలు నాటకం, సినిమా అంటే ఇలా తెర మీద కనిపించే వాళ్ళే కాదు, తెర వెనుక కూడా ఎంతోమంది పనిచేస్తుంటారు అని బోధపడింది. అది చిన్న వయసులో ఉన్న ఫిల్మ్ ఎంతో ఆసక్తి కలిగించే విషయంగా మారింది. దీంతో వారి గురించి ఆలోచించడం, తెలుసుకోవడం ప్రారంభించింది. ఇక, ఫిల్మ్ వాళ్ళ వానమ్ముకు సినిమాలోనే బాగా ఇష్టం కావడంతో



ఆమెతో కలిసి తరచూ సినిమాలకు వెళ్ళా ఉంది. ఒక్క ఒడియా సినిమాలో కాదు ఏదీ లేకపోతే ఇద్దరూ కలిసి హిందీ సినిమాలూ చూసేవారట. టీవీలోనూ వచ్చిన ప్రతి సినిమానూ విమర్శనాత్మకంగా చూసేది ఫిల్మ్.

డైరెక్టర్ కాబోయి... ఇంటర్మీడియట్ పూర్తయ్యే సమయానికి ఫిల్మ్ వాళ్ళ ఇంటి పక్కన ఉండే ఒక ఆబ్జాయి సినిమాలుకు సంబంధించిన చదువులో చేరాడు. బిజూ పట్నాయక్ ఫిల్మ్ అండ్ టెలివిజన్ ఇన్స్టిట్యూట్ ఆఫ్ ఒడిశా (బీపీఎఫ్ఐబిఒ)లో అతను చదువుకున్నాడు. దీని గురించి ఫిల్మ్ కి తెలియ

ప్రకృతిలో ప్రతిది అపురూపమే! మెరిసే మేఘం, కురిసే చినుకు.. అన్నీ అద్భుతాలే! అచ్చెరువొందించే ఆ ప్రకృతి వింతలకు ఆభరణాల్లో చోటిచ్చి ఇంతుల మనసు దోచుకుంటున్నారూ జువెలరీ డిజైనర్లు. అలా రూపొందించినవే బింది నగలు. నీటి బిందువు ఆకారం ప్రధానంగా తయారైన నగలు అతివ మేనిఫై నిగనిగలు పోతున్నాయి.

నగ ధగలు



వెజ్ రోల్స్

కావలసిన పదార్థాలు
 మైదా: అరకప్పు, కార్బోహైడ్: రెండు టేబుల్ స్పూన్లు, టమాటా, క్యారెట్, అలుగడ్డ, క్యాప్సికమ్ ముక్కలు: రెండు టేబుల్ స్పూన్లు, పచ్చిమిర్చి: నాలుగు, ఉల్లిగడ్డ: ఒకటి, నూనె: పావు కప్పు, ఉప్పు: తగినంత, కారం: ఒక టేబుల్ స్పూన్, అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్: ఒక టేబుల్ స్పూన్, గరం మసాలా: పావు టేబుల్ స్పూన్, కొత్తిమీర తురుము: కొద్దిగా.

తయారీ విధానం
 పాన్లోని నూనె వేడయ్యాక సన్నగా తరిగిన పచ్చి మిర్చి, ఉల్లిగడ్డ వేయాలి. అపన్నీ వేగం క్యారెట్, అలు,

కాల్సిక్, టమాటా ముక్కలు వేసి బాగా వేయించాలి. కారం, అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్, ఉప్పు, గరం మసాలా, కొత్తిమీర తురుము జోడించి మరో మూడు నిమిషాలు వేయించి దింపి చల్లార్చుకోవాలి. ఒక గిన్నెలో మైదా, కార్బోహైడ్, ఉప్పు, ఒక టేబుల్ స్పూన్ నూనె వేసి బాగా కలిపి, తగినన్ని నీళ్లు పోసుకుని ముద్దలా చేసుకుని పావుగంటపాటు నాన జెట్టాలి. పిండిని కొద్ది కొద్దిగా తీసుకుని పలుచని చపాతీలా చేసుకోవాలి. స్టవ్ మీద పెసం పెట్టి చపాతీలను పది సెకన్లపాటు రెండవైపులా కాల్చి తీసేయాలి. ఇప్పుడు ఒక్కో చపాతీ మధ్యలో కూరగాయల మిశ్రమం పెట్టి అన్నివైపులా మూసి రోల్స్ లా మట్టుకుని చివరను మైదా నీళ్ళతో అద్దించాలి. స్టవ్ మీద కదాయి పెట్టి వేయించడానికి సరిపడా నూనెపోసి వేడయ్యాక చుట్టి ఉంచిన రోల్స్ వేసి దోరగా కాల్చుకుంటే కరకరలాడే వెజ్ రోల్స్ రెడి.

ఇందువదనకు: బిందువందనం

అతివల అలంకరణలో ఆభరణాలు ఎప్పుడూ ప్రత్యేకమే. సందర్భానికి తగిన ఆభరణాలను ఎంచుకుని మన అలంకరించుకుంటారు మగవలు. మన సంస్కృతికి ప్రతీకలుగా నిలిచే ప్రాచీన నగలతోపాటు ఆధునిక ఆభరణాలు సైతం ఈతరం మహిళలకు అలంకరణగా ఒదిగిపోతున్నాయి. ప్రకృతిలో సహజంగా లభించే రాళ్లు, గవ్వలు, ఆల్మిష్టలు లాంటి వస్తువులకు కూడా బోటిచ్చి కొత్త నగలకు ప్రాణం పోస్తున్నారు డిజైనర్లు. బింది జువెలరీ కూడా ఇదే కోపం చెందుతుంది. నేల తల్లిని ముద్దాడే ముందు ముచ్చట గొలిపే వాన చినుకు ఆకృతి ఆలంకరణగా బింది జువెలరీని తయారు చేస్తున్నారు.

బంగారం, వెండి, ప్లాటినమ్ వంటి బిందైన లోహాలతోపాటు రంగురంగుల పూసలతోనూ ఈ ఆభరణాలు అందుబాటులోకి వచ్చాయి. ఏ రంగు దుస్తులైనా నమ్మేలా ఆయా రంగు నగలను ఎంచుకోవచ్చు. అందమైన బిందువులను పొందిన కమ్మలు, కంఠాభరణాలు, ట్రేసెరిట్లు, ఉంగరాలు దొరుకుతున్నాయి. బంగారంతో తయారుచేసిన ఈ ఆభరణాల్లో వజ్రాలు, నవరత్నాలు కూడా బింది ఆకారంలో ఒదిగిపోయి ప్రత్యేకంగా ఆకర్షిస్తున్నాయి. వన్ గ్రామ్ గోల్డ్ ఇమిటేషన్ నగలోనూ ఈ బింది జువెలరీ ట్రెండీగా మారుతున్నది. సంప్రదాయ, ఆధునిక దుస్తులపైనూ నమ్మేలా రంగురంగుల బిందిలతో ఆస్పిరగా ఆభరణాలు ఉండే మ్యాటింగ్ నిట్లు కూడా వర్షాన్ని ఇంకెందుకు ఆలస్యం మీరూ ఓసరి ట్రై చేసియండి!

