

# విశాఖ సమీక్షాచారిణి

**NEELAM & SON'S**  
Ayurvedic & Homoeo

Dondaparthy, Akkayyasaipalem Main Road,  
Opp. R.K.Vegetable Bazar,  
Visakhapatnam-530 016  
Email: neelamsons1930@gmail.com

**THE ART OF LIVING**

RNI No.52722/90 సంపుటి: 34 సంచిక : 114 విశాఖపట్నం, 10 ఫిబ్రవరి 2024 శనివారం E-mail : vspnews@gmail.com, పేజీలు : 8 వెల : రూ.2.00

## పీవీకి భారత రత్న - జీవీఎల్ హర్షం

శుక్రవారం ప్రధాని నరేంద్ర మోడీ గారి ప్రముఖ పురస్కార భారత రత్నను, తెలుగు విద్య దేశ ప్రజలందరూ గర్వితులై, గౌరవించే పీవీ నరసింహారావు గారికి భారతరత్న అవార్డుని ప్రధానం చేయడం జరిగింది. ఇది భారతీయులందరూ, ప్రపంచంలో ఉన్న తెలుగు వారందరూ కూడా గర్వించదగ్గ అంశం. ప్రధాని నరేంద్ర మోడీ గారు పాల్గొంటే

సంబంధం లేకుండా వేరే పార్టీకి చెందిన అనేకమందిని ఇంతకుముందు గుర్తించి వారిని గౌరవించడం జరిగింది. కాంగ్రెస్ ప్రభుత్వాలకు ఇవ్వనటువంటి గౌరవాన్ని మాజీ ప్రధాని పీవీ నరసింహారావు గారికి భారతరత్న అవార్డు ద్వారా ఇవ్వడం, ప్రధాని నరేంద్ర మోడీ గారు పీవీ నరసింహారావు గారి పట్ల చూపిన గౌరవానికి, అభిమానానికి ఒక

## సమ్మాహితుల్ని చేసిన సామవేదం హనుమద్ వైభవం

విశాఖపట్నం, (విశాఖ సమాచారమ్): నగరంలోని ఎంపీపీ కలెజీలో ఏడురోజుల పాటు కొనసాగిన హనుమత్ వైభవ ప్రవచనాలను ప్రఖ్యాత ప్రవచన సార్వభౌమ శ్రీ సామవేదం షణ్ముఖ శర్మ గురువారం సాయంత్రం జ్యోతి ప్రజ్వలన చేసి ప్రారంభించారు. హనుమత్ చరిత్రను సంపూర్ణ వివరణాత్మకంగా హనుమత్ వైభవంగా విడమర్చి చెప్పే ప్రవచన పరంపర తొలిరోజు అత్యంత పూర్వంగా కొనసాగింది. రామాయణం యొక్క వైశిష్ట్యాన్ని, శ్రీరామచంద్ర ప్రభుత్వ ఆచరించి చూపించిన ఆదర్శ మార్గాన్ని, కలికాలపు నమకానన సమాజం దానిని ఏ విధంగా అర్థం చేసుకొని అన్వయించుకోవాలి? తెలిపే మహత్తర ప్రక్రియను శ్రీ షణ్ముఖ శర్మ తన తెనాలిలుకు భాషణలో ప్రవచిస్తుంటే సభలో అద్భుతాకృతపరమైన అనుభవం కురిసింది. భక్తజనాభి అనందోత్సాహాలలో శ్రీరామచంద్రుని మనస్సులో నిలిచి రామకథ ద్వారా అంజనేయ సామవేదం ప్రసంగం చేసుకునే భక్తి భావనకు శ్రీకారం చుట్టారు.



సాక్షాత్తు అంజనేయస్వామిని సాక్షాత్కారం చేసుకున్న వైద్యుని వీరసన్నిధి శ్రీ గురువరణ సరోవరం నుంచి మన ముక్త సుధాం... అంటూ అద్భుతంగా మనస్సును శ్రీ గురువరణులైన అంజనేయ స్వామి పాద దూశి అనే పువ్విడి తెలుపులలో తుండ్రం చేసుకొని "వరణో రఘువర విమల యశః" దాయక ఫలదాత" అంటూ రఘురాముడి యశస్సును వర్ణించే దోహతను (పద్యం) ప్రారంభించి సభికుల హృదయాలలో అనందజ్యోతిని వెలిగించారు. శుక్రవారం నుండి షణ్ముఖ శర్మగారి హనుమత్ వైభవ ప్రవచన ముగియాలని విడమరూడా గ్రోరేందుకు మనస్సును కోటి ఆకలితో నింపుకున్న భక్తులకు గురువారం నాటి మొదటిరోజు ప్రవచనాన్ని నిమరువేసుకుంటూ సమైక్యమయ్యారు. ప్రఖ్యాత వేదాంగశాస్త్రవేత్త సుందరీయాల కందాళ శ్యామ్, వారి సతీమణి అరుణాకాయత్రీ గార్లచే గడచిన సంతకరం మారితోటి ఆ సంతకరం కూడా నిర్వహించబడుతున్న అద్భుతక సమిపా

## ప్రధానితో జగన్ సుదీర్ఘ చర్చలు

అజా పరిణామాలు అసక్తికరంగా మారు తున్నాయి. టిడీపీ తిరిగి ఎన్నికలలోకి వెళ్లాలి భాయమని భావిస్తున్న వేళ సీఎం జగన్ కు ఢిల్లీ నుంచి వచ్చిన విలుపు మేరకు ఆయన శుక్రవారం ప్రధానితో సమావేశమయ్యారు. సుదీర్ఘ ఫోటో ఏపీకి చెందిన పాపాల అంశాలతో పాటు రాజకీయ అంశాలపై సుదీర్ఘ చర్చ జరిగినట్లు తెలుస్తోంది. ఈ ఫోటో కేంద్రం కిలక విద్యుత్ అదిగో అడుగులు వేస్తున్నట్లు తెలుస్తోంది. మాడుతున్న తెక్సులు ఏపీలో టిడీపీ తిరిగి టిడీపీకి జత చేరేందుకు రంగం

సిద్ధమైంది. ఇదే సమయంలో ఢిల్లీ నుంచి సీఎం జగన్ కు విలుపు వచ్చింది. మద్దాపూం ప్రధాని మోడీకి సీఎం జగన్ సమావేశమయ్యారు. దాదాపు గంటవార పాటు సమావేశం కొనసాగింది. ఏపీకి సంబంధించి కేంద్రం నుంచి రాబోయే సందర్భాల్లో సీఎం జగన్ కు సుదీర్ఘ చర్చలు జరిగినట్లు తెలుస్తోంది. విశాఖ స్టేట్ స్టాల్ ప్రయోజనీకరణ నిలుపుదలపై నిర్ణయం తీసుకోవాలని సీఎం జగన్ కు ప్రస్తావించాల్సి తెలుస్తోంది. దీనికి ప్రధాని

## పీవీకి భారతరత్న ఇవ్వడంపై మోడీకి స్వామీజీ ప్రశంస

విశాఖపట్నం, (విశాఖ సమాచారమ్): మాజీ ప్రధాని పీవీ నరసింహారావును భారతరత్నగా కేంద్రం గుర్తించడం పట్ల విశాఖ కారదా పితాదేవతలు స్వరూపానందేంద్ర స్వామి హృదయ వ్యక్తం చేసారు. పీవీతో పితాదేవత ఉన్న అనుబంధాన్ని గుర్తు చేసుకుంటూ ఒక ప్రకటన విడుదల చేసారు. భారతరత్నగా పీవీని గుర్తించడం మోడీ గొప్పతనానికి నిదర్శనమని పేర్కొన్నారు. మోడీ

## అల్లహాసంగా అడుదాం - ఆంధ్ర క్రీడా సంబంధాలు

విశాఖపట్నం, (విశాఖ సమాచారమ్): అరుదాం - ఆంధ్ర రాష్ట్ర స్థాయి క్రీడాపోటీలు విశాఖ వేదికగా శుక్రవారం అల్లహాసంగా ప్రారంభమయ్యాయి. 26 జిల్లాల నుంచి విచ్చేసిన క్రీడాకారులు, అధికారులు, రాజకీయ ప్రముఖుల సమక్షంలో తెలంగాణను ఎగురవేసి రాష్ట్ర వర్తకానికి, యువజన సర్వస్వం, క్రీడల శాఖ మంత్రి ఆర్.కె. లోకా క్రీడా పోటీలను ప్రారంభించారు. కార్యక్రమంలో భాగంగా ముందుగా శాపి వైర్స్

## ఆంధ్రా యువతకు అవకాశాల వేదిక

విశాఖపట్నం, (విశాఖ సమాచారమ్): యువతకు చక్కటి ఉద్యోగ, ఉపాధి అవకాశాలు, వారికి ఉజ్వల భవిష్యత్తును అందించాలన్నదే లక్ష్యంగా పల్లెటూ గ్రామ సేవలో దా. గెడెల శ్రీసుబాబు ఆధ్వర్యంలో యువశక్తి సదస్సు అధ్యక్షతన అసక్తికరంగా సాగింది. యువతలో స్ఫూర్తిని సంపాదించు నిర్వహించ తలపెట్టిన ఆ సదస్సులో పెట్టుబడులు, ఆవిష్కరణలలో సుదీర్ఘ అనుభవం ఉన్న దా. శ్రీసుబాబు ఉత్తేజకర ప్రసంగం అందించారు. విశాఖపట్నం సిరిపురంలోని గురుజాడ కళాక్షేత్రం ఆ సదస్సుకు వేదికగా నిలిచింది. ఈ సదస్సు ముఖ్యంగా యువత ముందున్న సవాళ్లను పరిష్కరించడం, అలాగే పాఠశాలమీకే పురోగతి, భవిష్యత్ ఉపాధి అవకాశాలను ప్రదర్శించడం ద్వారా విశాఖలో పాటు ఆంధ్రా యువతకు సాధికారక

పాఠశాలలకు ఉద్యోగ అవకాశాల కోసం ఆంధ్రప్రదేశ్ నుండి వలస పోయారు. ఆంధ్రప్రదేశ్ నుండి 40 లక్ష మంది (4 మిలియన్లు) బలీ 40 లక్షల సాఫ్ట్వేర్ నిపుణులు వచ్చే ఆంధ్రప్రదేశ్ 40,000 కంటే తక్కువ మంది ఉన్నారు, ఈ దుస్థితికి కారణం రాజకీయనాయకులు ఆని పల్లెటూ గ్రామ సేవలో డాక్టర్ గెడెల శ్రీసుబాబు తెలిపారు. దా. శ్రీసుబాబు ఇంత వరకు, 5 యువశక్తి సదస్సులు మరియు 5 రైతు సదస్సులు నిర్వహించి, 50 లక్షల మంది (5 మిలియన్లు) మందికి చేరువై ప్రభావించి చేసారు. ఆంధ్రప్రదేశ్ అంతటా 4 కోట్ల (400 మిలియన్లు) మంది ప్రజలను చేరుకోవాలనే లక్ష్యంతో రాజ్యం 50 లోజుల్లో ఆంధ్రప్రదేశ్ 10 యువశక్తి సదస్సులు మరియు 10 రైతు సాధికారక సదస్సులు నిర్వహించే

కల్పించడం లక్ష్యంగా సాగింది. ఈ కార్యక్రమంలో 10,000 మంది ఇంజనీరింగ్ మరియు విద్యార్థి 12 హెర్మిటిక్స్ పాల్గొన్నారు. గత 3 సంవత్సరాలలో, ఆక్స్ఫోర్డుకి విద్యార్థి 5 మిలియన్ల (50 లక్షలు) దీర్ఘ

## స్వామినాథన్ కు భారత్ రత్న: మోడీ ప్రకటన

విజయవాడ, (పీఐఐ): హరిత క్రాంతిలో (పీఐఐ): హరిత భూమికను పోషించాడని ప్రసిద్ధి చెందిన డాక్టర్ శ్రీ ఎమ్.ఎస్. స్వామినాథన్ కు అత్యున్నత పౌర పురస్కారం 'భారత్ రత్న' ను కల్పించేట్లకు అనుమతించి అని ప్రధాని మంత్రి నరేంద్ర మోడీ ఎక్స్ మాధ్యంంలో శుక్రవారం తెలియజేశారు. డాక్టర్ ఎమ్.ఎస్. స్వామినాథన్ యొక్క దూరదర్శి నాయకత్వం భారతదేశంలో వ్యవసాయం యొక్క రూపురేఖలను మార్చడం ఒక్కటే కాకుండా దేశ ఆర్థిక భద్రతకు

మరియు సమృద్ధికి కూడా మూల పడింది అని ప్రధాని మంత్రి అన్నారు. ప్రధాన మంత్రి ఎక్స్ మాధ్యంంలో సమాధి చేసిన ఒక సందేశంలో "మన దేశంలో వ్యవసాయానికి మరియు ప్రజల సంక్షేమానికి డాక్టర్ ఎమ్.ఎస్. స్వామినాథన్ అందించిన సేవలను మహత్తరమైన తోడ్పాటుకు గుర్తింపు గా 'భారత్ రత్న' ను భారత ప్రభుత్వం అయిన కల్పించేట్లకు అనే విషయం ఎంతో ఆనందాన్ని ఇచ్చింది. అయిన సవాళ్లతో విడిచిన కాలంలో వ్యవసాయంలో భారతదేశం

స్వయం సమృద్ధిని సాధించడంలో అయిన మహత్తర పుష్కలమును వలది పాతనను పోషించారు. అంతేకాక భారత దేశంలో వ్యవసాయాన్ని అభివృద్ధి చేయడంలో ఉత్తమ ప్రయత్నం చేశారు. మేం ఒక నూతన ఆవిష్కరణ మరియు అనుభవమైన కార్యాచరణ గుర్తింపు. మరల అనేక మంది విద్యార్థులను బుద్ధివంత, ఇంకా పరిశోధనాత్మకంగా మోడీ విషయం మేం గుర్తించాం. డాక్టర్ ఎమ్.ఎస్. స్వామినాథన్

**శ్రీరస్తు**      **శుభము**      **అభిముఖము**

వరమ గురువుల దివ్యాశీస్సులతో

శ్రీరామ షడక్షరపూర్ణక హనుద్వైభవ మహాయాగం మరియు హనుమద్వైభవ ప్రవచనములు

సమస్యల సరస్వతి, వాగ్దేవీ వరపుత్త, వాచస్పతి "బ్రహ్మ శ్రీ సామవేదం షణ్ముఖ శర్మ" గారితో

అనిసి పార్క్ (శ్రీ వేంకటేశ్వర స్వామి దేవాలయ ప్రక్కన), సెక్టర్-6, ఎం.ఎ.పి.కాలనీ, విశాఖపట్నం నగరం

**తేదీ: 8-2-24 నుండి 14-2-24 వరకు**

**ప్రతిరోజు సాయంత్రం గం:6.30 నుండి గం:8.30 వరకు**

"హనుమద్వైభవ ప్రవచనములు" (హనుమత్ చారిత్రాత్మక వ్యాఖ్యానంతో) నిర్వహించబడుతున్న ప్రతి రోజు సాయంత్రం గం:5.30 నుండి 6.15 వరకు "సాంస్కృతిక కార్యక్రమములు" జరుగును

**సాంస్కృతిక కార్యక్రమములు**

8-2-24	శ్రీమతి రత్నమాల బృందం చే	"అన్నమాచార్య కీర్తనలు"
9-2-24	శ్రీమతి మానం లక్ష్మి బృందం చే (శ్రీ సామవేదం షణ్ముఖ శర్మ దారితో వాసుమధ్యులు)	"కళింకాంబ"
10-2-24	శ్రీమతి కొయ్యల కల్పవేణి బృందం చే	"అన్నమాచార్య కీర్తనలు"
11-2-24	శ్రీ ఆశాపతి వేంకటరావు బృందం చే	"అక్షి సంగీతము"
12-2-24	శ్రీమతి కల్పవతి (మధురాల) చే (శ్రీ సామవేదం షణ్ముఖ శర్మ దారితో వాసుమధ్యులు)	"కూంభాది స్మృతం"
13-2-24	శ్రీ దుర్గాదాస్ చే (శ్రీ ఎం.ఎ.పి. రామారావు దారితో "సంధికాండం")	"అక్షి సంగీతము"
14-2-24	శ్రీ చైతన్య బ్రదర్స్ బృందం చే భక్తరామదాసు కీర్తనలు	"అక్షి సంగీతము"

**గమనిక: ప్రత్యేక వివరాలు: శ్రీమతి అరుణ గాంధీ సెల్: 9160885953**

ఉదయం 8:00 నుండి మధ్యాహ్నం 1:00 వరకు

విశేష భోజన కార్యక్రమములు విధ్వంసంపడబడును. కార్యక్రమ వేదిక: భద్రం కమ్యూనిటీ హాల్, సెక్టర్-6, ఎం.ఎ.పి.కాలనీ, విశాఖపట్నం.

**జిల్లా శ్రీ డి.శ్రీనివాస్ శ్రీ వి.వి.అనిసారాయణ మూర్తి ఆధ్వర్యం సంఘం**





# మీ ఇంట్లోనే సహజమైన లిప్ బామ్ చేసుకోండి

స్వయంగా లిప్ బామ్ తయారు చేసుకోండి. చలికాలంలో పెదాల సంరక్షణ కోసం లిప్ బామ్ ఉపయోగించండి. మార్కెట్లో కొనుగోలు చేసే కాలండా సహజ ఉత్పత్తులు వాటిలో ఎలాంటి క్లెయిమ్స్ ఉండవు. ఇంట్లోనే లిప్ బామ్ ఎలా తయారు చేసుకోవాలి? ఇక్కడ ఇదియూ ఉన్నాయి, చూడండి.

చలికాలంలో పెదపులు పెగలడం అనేది చాలా సాధారణమైన విషయం. వాతావరణం కాకుండా, పెదపులు పొడిబారడానికి మరో కారణం తక్కువ నీరు త్రాగడం. పెదపులు సహజమైన తేలవను కోల్పోవడం వల్ల ఇలా జరుగుతుంది. కాబట్టి పెదాలు సహజమైన రంగులో ఆందంగా ఉండాలంటే తగినంత నీరు తాసుకుంటే, కొన్నిసార్లు నీరు సున్నుగా తాగినప్పటికీ కూడా పెదాలు చురుకు పురుగుతాయి. ఎందుకంటే ఇక్కడ మృదువైన చర్మం ఉంటుంది, ఇలాంటి పరిస్థితుల్లో బయటి నుంచి కూడా తగిన సంరక్షణ చర్యలు తీసుకోవాలి.

ఈ చలికాలంలో పెదాల చురుకు లిప్ బామ్ చక్కని పరిష్కారంగా ఉంటుంది. పెదపులపై లిప్ బామ్ అప్లై చేయండి వల్ల ఈ సమస్య నుంచి బయటపడవచ్చు. అయితే మార్కెట్లో లభించే లిప్ బామ్లలో అనేక రకాల రసాయనాలు ఉంటాయి, వాటి కారణంగా మీ పెదపులు సహజ రంగును కోల్పోవచ్చు. ఆ రసాయనాలు నోటిలోకి వెళ్లినప్పుడు ముంకం చేసే అవకాశం ఉంటుంది. క్రెయిమ్లలో అయితే కాదు.

**లిప్ బామ్ ఎలా తయారు చేయాలి :**  
మీరు ఇంట్లోనే సహజమైన లిప్ బామ్ తయారు చేసుకోవచ్చు. ఎలా చేయాలి? ఇక్కడ సులభమైన మార్గాలను తెలియజేస్తున్నాము.

**బీబీరూట్ లిప్ బామ్ :** నేచురల్ లిప్ బామ్ చేయడానికి, ముందుగా మీరు బీబీరూట్ను తొక్కి తీసి, ఆ తర్వాత ముక్కలుగా కట్ చేసుకోవాలి. ఆ



తర్వాత ఈ ముక్కలను గ్రైండ్ చేసి, దాని రసాన్ని ఒక స్ట్రెయిన్ లో దాని గుడ్డ సహాయంతో వడకట్టండి. ఇప్పుడు బీబీరూట్ రసాన్ని లాగా మరిగించండి. అప్పు తర్వాత చల్లారనివ్వండి. చల్లారిన తర్వాత అందులో ఆలోవెరా జెల్, కిచ్చూరి సూనీ కలపండి. అంతే, బీబీరూట్ లిప్ బామ్ సిద్ధం.

మీరు బీబీరూట్ లిప్ బామ్ రాసుకుంటే పెదాలు మంచి రంగు వస్తుంది, చురుకుని నివారించవచ్చు. ఈ లిప్ బామ్ను డ్రైజ్ చేసి ఉంచడం ద్వారా ఒక నెల పాటు ఉపయోగించవచ్చు.

రంగులపై లిప్ బామ్ ఎలా తయారు చేయాలి : వేడినీ తక్కువగా కలిపి ఒక కంటైన్లో కచ్చు తీసుకుని అందులో 1 టీస్పూన్ బీబీరూట్ చేయండి. ఇప్పుడు అర టీస్పూన్ సుదొక్క వేయండి. ఇది కలిపిన తర్వాత అందులో కొన్ని సెసె నేయిలి, దీని తరువాత, మరో గిన్నెలో నీటిని మరిగించి, అందులో మిశ్రమం ఉన్న కంటైన్లో గిన్నెను ఉంచండి (డబ్బెల్ బాస్ వల్ల పడగి వద్దా). మిశ్రమం బాగా కలిగి, ద్రావణంగా మారినప్పుడు, దీనిని మరొక బాక్సులో తీసుకొని చల్లబరచి, 10 నిమిషాలు క్రిస్టల్లో ఉంచండి. మీ లిప్ బామ్ సిద్ధంగా ఉంది.

# ఇన్ స్టంట్ చట్నీ

తయారుచేసే ప్రతి ఇంట్లో మొదలయ్యే సాధారణ అల్పాహారం అనేదింటే డ్రైడ్ ఫ్రైడ్ కేసన్లు, ఆకలిగా లేకపోయినా, తినాలని లేకపోయినా సరే పట్ల చట్నీ, పడకలీ, అందులో మా దోశ, ఇడ్లీ, పడకలీ పట్ల చట్నీ ఉంది అంటే చాలా ఆకలి అనే పట్ల చట్నీని చట్నీ, పెద్దలకీ, మరీ అంత యింకావచ్చే సరేల చట్నీ, అదేవల అంటే ఇంట్లోనే ఇంట్లోనే కాబట్టి తాపిగా చేసుకోవచ్చు.

కానీ అది రోజు అంటే ఇంట్లోనే ఒక రంగా, అందులో మా వాడో చేసే ఆదావచ్చు ఉన్న ఇంట్లో అయితే చాలా ఇబ్బందికారంగా ఉంటుంది. ఇటు దీనిని చేయడం, అటు అంటే బాక్స్ కోసం పంటలు, ఈ క్రమంలో ఇంట్లో అల్పాహారం చేయడం అనేది తగినట్లు వస్తుంది.

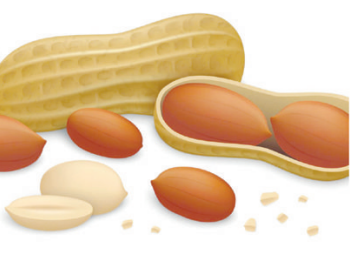
కొంతమందికి లిప్ బామ్, చట్నీ రెండూ చేయడం ఇబ్బందిగా ఉంటుంది. అదే అప్పటికప్పుడు (ఇన్ స్టంట్) కేరికంగా, గ్రైండ్ చేయాలని సలహా ఉంటుంది చట్నీ అయితే ఇంట్లో ఎవరైనా చేయవచ్చు. ఆ అలోవెరాలో పచ్చిచెన అన్నం పట్ల చట్నీ పాడి. ఒక్కసారి చేసి పెట్టుకుంటే, నెలరోజులపాటు ఉంటుంది.

అందులో మా మామూలుగా చేసే చట్నీ రుచిలో మరియూ తాజాగా చేసే అనుభూతి ఇస్తుంది. మరీ ఎందుకంటే అందులో ముగ్గులు ఉంటుంది.

**పట్ల చట్నీ :** ఒక కచ్చు, పుల్లలు: అరకచ్చు, ఎండుమిర్చి : 6-8, జీలకర్ర : అర టీస్పూన్, అవలు : అర టీస్పూన్, వెల్లుల్లి : 10 పాములు, కరివేపాకు : 2 రెమ్మలు, ఉప్పు : తగినంత.

**కాలింపుకు కారణం ఏమిటి :** ఎండుమిర్చి : 3, జీలకర్ర : పావు టీస్పూన్, అవలు : పావు టీస్పూన్, కరివేపాకు : 1 రెమ్మ, పసుపు : చిదిది, నూనె : 2 టేబుల్ స్పూన్లు.

**ఉదాహరణ :** కదాయి లేదా వాస్ స్ట్రీక్ పాస్ స్ట్రీక్ పై పెట్టి వేడైన



తరువాత పట్ల చట్నీ వేసి చిన్న మంటపై వేయించుకోవాలి. పట్ల చట్నీ వేరగా అయిన తరువాత పుట్టాలు, వెల్లుల్లి, మిర్చి, ఎండుమిర్చి, జీలకర్ర, అవలు, కరివేపాకు, వేసి కలుపుతూ కరివేపాకు పచ్చిచెన పోయించడం చేయించుకోవాలి.

చేతిలో అత్తినప్పుడు పాడి పాడిగా అయినప్పుడు, స్ట్రీక్ అనేది చల్లబరచుకోవాలి. పట్ల చట్నీ ముగ్గులు చల్లబరచే తరువాత మిక్సర్లో వేసి, పొడిగా చేసుకోవాలి.

తొలిచెన కోసం ఒక సెసెలో మన పాసి వేడి అయిన తరువాత అవలు, జీలకర్ర, ఎండు మిర్చి, కరివేపాకు బాగా వేగిన తరువాత పసుపు వేసి కలపాలి. స్ట్రీక్ అనేది, ఈ పొత్తును గ్రైండ్ చేసుకుని చట్నీ పాడిలో వేసి బాగా కలుపుకోవాలి. ఇందులోనే రుచికి సరిపడా ఉప్పువేసి బాగా కలుపుకుని, గాలి చొరగడం కట్టాలి పాసి నిలువ చేసుకుంటే నెల రోజుల వరకు తాజాగా ఉంటుంది. మనకు అవసరమైనప్పుడు, డ్రైడ్ ఫ్రైడ్ లో ఇడ్లీ, దోశ చేసుకున్నప్పుడు, ఒక గిన్నెలో 4 లేదా 5 సస్పెన్డ్ పాడి తీసుకుని కొద్ది కొద్దిగా నీళ్లు కలుపుతూ బాగా కలుపుకుంటే చాలా రుచిరమైన ఇన్ స్టంట్ చట్నీ రేడి.

# మేల్ గ్రెయిన్ బిస్కెట్స్ బిట్ రూట్ దోశ మండ్రి అంటువ్యాధి? తలపై మాత్రమే వస్తుందా?



పిల్లలకు మీకు ఇచ్చే సరైన విధులను నింపే అదిగితే వెంటనే వినిపించే పేరు బిస్కెట్స్. ఎక్కువ తాళం పిల్లలు నో చెప్పకుండా తినే స్వాగత కూడా బిస్కెట్స్. స్కూల్ స్ట్రాక్ బాక్స్ ఓపెన్ చేసి చూస్తే 90% అనే కనిపిస్తాయి. ఎందుకంటే పాకెట్ తీసి బాక్స్ లో పెడితే మనకు తేలిక, వాళ్లు తినను అని మరలా చేయరు. మరీ పిల్లలు ఇంతగా ఇష్టపడే వాటిని ఇంట్లోనే చేసుకోవచ్చు. ఒక పాకెట్ ను నిమిషాలు కాలియించగలిగితే కుతూహలం, ఆరోగ్యకరమైన పదార్థాలతో తేలికగా చేసుకోవచ్చు. మల్లినీ గోధుమడిని ఆరోగ్యం కోసం మంచిది, అలాగే బెల్లం అనే పిల్లలకు కావాల్సిన ఐరన్ ఉంటుంది. ఆ రోజుల్లో ఎక్కువ మందిలో రక్తహీనత ఉంటుంది. కానీ అది మనం గుర్తించలేకపోతున్నాం. కాబట్టి పిల్లలకు ఇంట్లోనే వారికి ఇష్టమైన బిస్కెట్స్ ను చేసి పెడితే మన ఆరోగ్యం ఉంటుంది. మనకు అవి ఎలా చేశారో అన్న విషయం ఉండదు. ఈ మల్లినీ బిస్కెట్స్ చాలా రుచిరమంగా ఉంటాయి.



**ఎలా చేయాలి :**  
మల్లినీ గోధుమడి పొడి - రెండు కచ్చులు, తరిగిన బెల్లం - ఒక కచ్చు, ఉప్పు - చిదిది, నీరు - తగినంత, యాలకుల పాడి - పావుస్పూన్, నూనె - వేయించడానికి సరిపడా.

ఒక గిన్నెలో తరిగిన బెల్లం వేసి కొంచెం నీరు పోసి బెల్లం కరిగించడం చేసి వేయించండి.

ఒక వెడల్పాటి పాత్రలో పిండి తీసుకుని అందులో ఉప్పువేసి కలపండి. తరువాత తరిగిన బెల్లం నీటిని పోసి చపాటి ఉంటూ కలుపుకోవాలి. పడినిముఖం తరువాత చిన్న ఉండంగా చేసుకుని ఒక్కో ఉండని చపాటిగా చేసుకుని, దానంతో అడ్డంగా నిలుపుండి, వైదుర్యం అకారంలో కట్ చేసుకోవాలి. ఒక సన్నని తీగలాంటిది తీసుకొని ఆ వైదుర్యం కట్టడంలో చిల్లలు పెట్టుకోవాలి. (కొరికాక బిస్కెట్స్ లా).

కదాయిలో నూనె పోసి వేడయ్యేక కట్ చేసి పెట్టుకున్న పాటిని వేసి గోధుమడి రంగులో వచ్చేవరకు వేయించుకుంటే ఆరోగ్యకరమైన బిస్కెట్స్ రేడి.

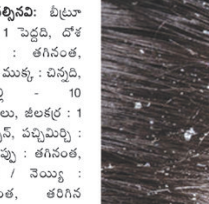
ఇవి వారం రోజులపాటు నిలువ ఉంటాయి. ఈ బిస్కెట్స్ పిల్లల దగ్గర నుండి పెద్దల వరకు అందరూ ఇష్టంగా తింటారు.



**కావల్సినవి :** బిట్టూట్ : 1 పెద్దది, దోశ పిండి : తగినంత, అల్లం ముక్క : చిన్నది, వెల్లుల్లి - 10 పాములు, జీలకర్ర : 1 టీస్పూన్, పచ్చిమిర్చి : 4, ఉప్పు : తగినంత, నూనె / నెయ్యి : తగినంత, తరిగిన పుడిచా : కొద్ది.

ముందుగా బిట్టూట్ ను కడిగి చిన్న ముక్కలుగా తరిగి మిక్సి బాక్స్ వేసి, అందులోనే పచ్చి మిర్చి, జీలకర్ర, అల్లం, వెల్లుల్లి పాములు, పుడిచా, ఉప్పు వేసి మిక్సి బాక్స్ లో చేసుకోవాలి. అవసరమైతే కలుపుకోవచ్చు.

ఇప్పుడు దోశపిండిలో గ్రైండ్ చేసుకున్న పుట్టినీ తీసుకుని బాగా కలుపుకోవాలి. పిండి ఎర్రనిరంగులో ఆకర్షణీయంగా మారుతుంది. దోశ పేసం మీద కొంచెం నూనె వేసి సగం కట్ చేసిన ఉల్లిపాయను దానిలో ఇలా చేయడం వల్ల దోశల సానిటైజ్ అవుతుంది చట్నీగా ఉంటుంది చట్నీగా ఉంటుంది. అదే మన ఇష్టమైన మంటపం పై లో పెట్టి, గరిబెతో దోశపిండి వేసి గుండంగా తిప్పుతూ పేసం అలా పనుకుంటున్నట్లు చేయాలి. దోశ చుట్టూ నూనె కానీ నెయ్యి కానీ వేసుకోవాలి. నూనె వేసిన తరువాత మాత్రమే, రెండు నిమిషాల తరువాత దోశను మండి పేట్ లో పెట్టి మీకు సన్నని చట్నీతో అప్లై చేయండి. ఈ బిట్టూట్ దోశలను పుడిచా చట్నీలో కానీ పుల్లల చట్నీలో కానీ వేడి వేడిగా తింటే చాలా రుచిరమంగా ఉంటాయి.



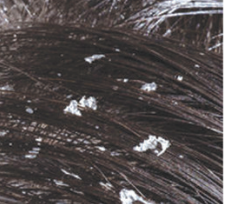
మండ్రి, చాలా మంది వేడిచేసిన సమస్య. ఆడ, మగ అని తేడా లేకుండా చాలా మంది మండ్రిలో ఇబ్బంది పడుతుంటారు. మండ్రి అనేది మండ్రి తిండ్రం ప్రభావం చేసే సమస్య కాదు. కానీ, ఈ సమస్యలో ఇబ్బంది పడుతుంటారు. జుట్టు ముట్టుకున్నా భుజాలపై మండ్రి పడి అప్పుడే పడతారు.

మండ్రి గురించి చాలా మంది తప్పుగా అనుకుంటారు. సరైన కుట్రలే లేకపోవడం, మండ్రి ఒకరి నుంచి ఒకరికి వస్తుంది, మండ్రి వల్ల జుట్టు రాలకుతుంది చాలా మంది అనుకుంటారు. మరీ అది అసాధారణ, నిజాల అనేది ఇప్పుడు చూద్దాం.

1. పరిశుభ్రత సరిగ్గా లేకపోవడం మండ్రి వస్తుంది : క్రమం తప్పకుండా జుట్టుకు ముగ్గులు పెట్టుకోవడం వల్ల మండ్రిను ఆడుపులో ఉంచుకోవచ్చు. క్రమం తప్పకుండా జుట్టు కంక్యూషన్ వల్ల జుట్టుకు మండ్రి పరిశుభ్రత లభిస్తుంది. అయితే మండ్రి రావడానికి చాలా కారణాలు ఉంటాయి. మండ్రి రావడానికి జుట్టుకు వాడో నూనె కూడా ఓ కారణం అవుతుంది.



2. మండ్రి తలపై మాత్రమే వస్తుంది : తలపై మండ్రి రావడానికి చాలా అవకాశం ఉంటుంది. అయితే తలపై ఒక్కో చోట మాత్రమే మండ్రి వస్తుంది. అయితే అనుకోవడం పొరపాడే. చాలా మందికి తలపై మండ్రి వివరీతంగా వస్తుంది. కొంత మంది వ్యక్తుల్లో కనుబొమ్మలు, చెవులు, ముక్కు ముట్టు కూడా చర్మం నుంచి పొలుముగా రావడం జరుగుతుంది. ఇది కూడా మండ్రి అని చాలా మందికి తెలియదు.



3. మండ్రి అంటువ్యాధి : చండ్రి అనేది ఒకరి నుంచి ఒకరికి వస్తుంది. ఇద్దరు వ్యక్తుల జుట్టు తగిలినప్పుడు మండ్రి వ్యాపించి చాలా మంది అనుకుంటారు. మండ్రికు దారితీసే వంగల్ బాక్టీరియా ప్రతి ఒక్కరి తలపై ఉంటుంది. అయితే అది వివిధ కారణాల వల్ల ముగ్గులు మండ్రిగా మారి బయటపడక నిలిచిపోతాయి.

4. మండ్రి వల్ల జుట్టు రాలకుండా : జుట్టు రాలడానికి మండ్రి దారితీస్తుంది అనుకుంటారు. చాలా మంది, నెట్లపై మండ్రి చేసుకుని తెలుస్తుంది. దీని వల్ల మండ్రి లాంటిది చేసుకున్న జుట్టు కుడిచోటుకు అప్పుడే మండ్రి వల్ల జుట్టు రాలడం జరగదు. జుట్టు రాలడానికి ప్రధాన కారణం అందోవో, పొసాపులు అందకపోవడం, అసాధారణ సమస్యలు, కొన్ని రకాల అందుకంటే వల్ల జుట్టు రాలకుతుంది.

5. మండ్రి, పాడి స్కాల్డ్ రెండు ఒకేవి : మండ్రి, పాడి స్కాల్డ్ రెండు మాడకానికి ఒకేలా ఉంటాయి. కానీ మండ్రి సాధారణంగా కట్ చేసినప్పుడు, తెలుపు రంగులో ఉండి పెద్ద జిడ్డులను క్షేప్ గా ఉంటాయి. మండ్రి వల్ల దురద, జిడ్డు, పొసాపులు వస్తుంటాయి. పాడి స్కాల్డ్ వల్ల వచ్చే క్షేప్ చాలా చిన్నగా ఉంటాయి. పాడి చర్మం ఇతర శరీర భాగాలకు ఉంటుంది. దీని వల్ల నెట్లపై వ్యక్తుల్లో కనుబొమ్మలు, చెవులు, ముక్కు ముట్టు కూడా పాడిగా ఉండని అనుభూతి ఉంటుంది. దీనిని గుర్తించడం కొద్దిగా కష్టం. వైద్యులు మాత్రం పరీక్షించి గుర్తించగలుగుతారు.

# ఈ 10 ఆహారాలను పారపాటున కూడా ఫ్రీజ్ లో పెట్టొద్దు



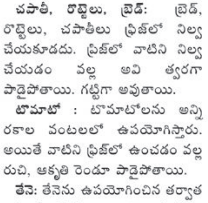
వసతి, రిబ్బలు, డ్రైడ్ ఫ్రైడ్, రొట్టెలు, చపాటిలు ఫ్రీజ్ లో నిల్వ చేయకూడదు. ఫ్రీజ్ లో వాటిని నిల్వ చేయడం వల్ల అవి త్వరగా పాకేపోతాయి. గట్టిగా అవుతాయి.

**టామాటో :** టామాటోలను అప్పు రకాల పంటలలో ఉపయోగిస్తారు. అయితే వాటిని ఫ్రీజ్ లో ఉంచడం వల్ల రుచి, ఆకలి రెండూ పాకేపోతాయి.

**తేనె :** తేనెను ఉపయోగించిన తర్వాత రిఫ్రీజర్ లో పెట్టకూడదు. ఎందుకంటే అది మసకబొందుతుంది. దానిలో స్వీటికాలు ఏర్పడతాయి.

**పుచ్చకాయ :** పుచ్చకాయ తినుమీదకు ఇష్టపడదని వారు ఉంచుతారు. అయితే, ఇప్పుడు కాయను ఎప్పుడూ ఫ్రీజ్ లో పెట్టుకోవడం, దీని ఫ్రీజ్ లో ఉంచడం వలన అందులో యాంటీఆక్సిడెంట్లు కలిగి ఉంటాయి. అంతేకాదు, రంగు, రుచి కూడా మారుతుంది.

**బంగాళదుంప :** బంగాళదుంపలను పారపాటున కూడా ఫ్రీజ్ లో



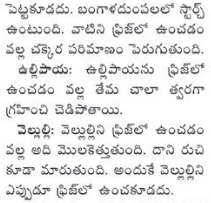
పెట్టుకోవడం, బంగాళదుంపలలో స్ట్రాక్ ఉంటుంది. వాటిని ఫ్రీజ్ లో ఉంచడం వల్ల చక్కెర పరిమాణం పెరుగుతుంది. ఉల్లిపాయ : ఉల్లిపాయను ఫ్రీజ్ లో ఉంచడం వల్ల తేమ చాలా త్వరగా గ్రహించి చెడిపోతాయి.

**వెల్లుల్లి :** వెల్లుల్లిని ఫ్రీజ్ లో ఉంచడం వల్ల అది మొలకెత్తుతుంది. దాని రుచి కూడా మారుతుంది. అందుకే వెల్లుల్లిని ఎప్పుడూ ఫ్రీజ్ లో ఉంచకూడదు.

**ఆరిటివండు :** ఆరిటివండును ఫ్రీజ్ లో ఎప్పుడూ ఉంచకూడదు. ఎందుకంటే దాని రంగు, ఆకలి, రుచి త్వరగా చెడిపోతుంది. ఆరిటివండు అంటే సుందీ నల్లగా మారుతుంది.

**కాకీ :** కాకీని కూడా ఫ్రీజ్ లో ఉంచకూడదు. అది ఫ్రీజ్ లోనే తేమను గ్రహించి గట్టిపడుతుంది. కాకీ రుచి కూడా క్షీణిస్తుంది.

**ఆలివ్ నూనె :** ఆలివ్ నూనెను ఫ్రీజ్ లో పెట్టొద్దు. అది గట్టిపడుతుంది. దానిలో స్పటికాలు ఏర్పడతాయి.



పెట్టుకోవడం, బంగాళదుంపలలో స్ట్రాక్ ఉంటుంది. వాటిని ఫ్రీజ్ లో ఉంచడం వల్ల చక్కెర పరిమాణం పెరుగుతుంది. ఉల్లిపాయ : ఉల్లిపాయను ఫ్రీజ్ లో ఉంచడం వల్ల తేమ చాలా త్వరగా గ్రహించి చెడిపోతాయి.

**వెల్లుల్లి :** వెల్లుల్లిని ఫ్రీజ్ లో ఉంచడం వల్ల అది మొలకెత్తుతుంది. దాని రుచి కూడా మారుతుంది. అందుకే వెల్లుల్లిని ఎప్పుడూ ఫ్రీజ్ లో ఉంచకూడదు.

**ఆరిటివండు :** ఆరిటివండును ఫ్రీజ్ లో ఎప్పుడూ ఉంచకూడదు. ఎందుకంటే దాని రంగు, ఆకలి, రుచి త్వరగా చెడిపోతుంది. ఆరిటివండు అంటే సుందీ నల్లగా మారుతుంది.

**కాకీ :** కాకీని కూడా ఫ్రీజ్ లో ఉంచకూడదు. అది ఫ్రీజ్ లోనే తేమను గ్రహించి గట్టిపడుతుంది. కాకీ రుచి కూడా క్షీణిస్తుంది.

**ఆలివ్ నూనె :** ఆలివ్ నూనెను ఫ్రీజ్ లో పెట్టొద్దు. అది గట్టిపడుతుంది. దానిలో స్పటికాలు ఏర్పడతాయి.

# చిన్న వయస్సులో దంతాలు బలహీనంగా ఉన్నాయా? ఈ విటమిన్ లోపం కావచ్చు!



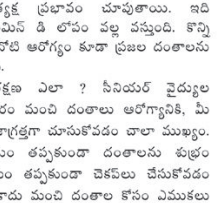
ప్రస్తుతం చాలా మంది చిన్న వయస్సులోనే పంట పొన్న సమస్యను ఎదుర్కొంటున్నారు. మీరు 20, 30 సంవత్సరాల మధ్య ఉన్నప్పటికీ, మీరు మీ దంతాలలో నొప్పి లేదా అసాధారణమైన అనుభవస్థను వ్యక్తపర్చి, దానిని అస్సలు విస్మయించవద్దని నిశ్చయించుకోవాలి.

ప్రస్తుతం చాలా మంది చిన్న వయస్సులోనే పంట పొన్న సమస్యను ఎదుర్కొంటున్నారు. మీరు 20, 30 సంవత్సరాల మధ్య ఉన్నప్పటికీ, మీరు మీ దంతాలలో నొప్పి లేదా అసాధారణమైన అనుభవస్థను వ్యక్తపర్చి, దానిని అస్సలు విస్మయించవద్దని నిశ్చయించుకోవాలి. మీ శరీరంలో విటమిన్ డి లోపం ఉందా? ఇది సరికాదు. దంతాలకు ఎముక మద్దతు ఇస్తుంది. ఎముకలు బలహీనపడినా లేదా చిగుళ్లలో నొప్పి లేదా ఇన్ ఫ్లెమ్మేషన్ ఏర్పడినా అది దంతాలపై ప్రభావం చూపుతుంది. చిగుళ్ల ఇన్ ఫ్లెమ్మేషన్, ఎముకలు బలహీనపడటం అన్నీ మన దంతాల



అరోగ్యంపై ప్రత్యేక ప్రభావం చూపుతాయి. ఇది సాధారణంగా విటమిన్ డి లోపం వల్ల వస్తుంది. కొన్ని సందర్భాలలో పెద్ద వయస్సులో కూడా ప్రభావం చూపాలను బలహీనపడవచ్చు.

దంతాల సంరక్షణ ఎలా ? నీనియర్ వైద్యులు అభిప్రాయం ప్రకారం మంచి దంతాలు అరోగ్యానికి, మీ నోటి అరోగ్యాన్ని జాగ్రత్తగా చూసుకోవడం చాలా ముఖ్యం. అందుకేనే క్రమం తప్పకుండా దంతాలను కుట్రల చేసుకోవడం, క్రమం తప్పకుండా చెక్ చేయడం అవసరం. అంతే కాదు మంచి దంతాల కోసం ఎముకలు కూడా చుట్టడా ఉండాలి. దీని కోసం శరీరానికి తగినంత విటమిన్-డి ఉండాలి. మీ దంతాలు బలహీనంగా అనిపిస్తే లేదా అలా కడులుకున్నప్పుడైతే మీ శరీరంలో విటమిన్-డి ఉండాలి లేదా ఇబ్బందిగా చెక్ చేసుకోవాలి. విటమిన్-డి తక్కువగా ఉంటే ఈ లోపం మీ దంతాలు బలహీనపడడానికి కారణమవుతుందని స్పష్టంగా తెలుస్తుంది. పట్టుకొంటే నవనీల చాలా మంది వ్యక్తులు విటమిన్-డి లోపాన్ని ఎదుర్కొంటారు. ఇది వారి దంతాల అరోగ్యంపై కూడా ప్రభావం చూపుతుంది. అటువంటప్పుడు విటమిన్ చెక్ పాటు శరీరానికి తగినంత కాల్షియం అందుకుండా లేదా అనేది పరీక్షించుకోండి.



అరోగ్యంపై ప్రత్యేక ప్రభావం చూపుతాయి. ఇది సాధారణంగా విటమిన్ డి లోపం వల్ల వస్తుంది. కొన్ని సందర్భాలలో పెద్ద వయస్సులో కూడా ప్రభావం చూపాలను బలహీనపడవచ్చు.

దంతాల సంరక్షణ ఎలా ? నీనియర్ వైద్యులు అభిప్రాయం ప్రకారం మంచి దంతాలు అరోగ్యానికి, మీ నోటి అరోగ్యాన్ని జాగ్రత్తగా చూసుకోవడం చాలా ముఖ్యం. అందుకేనే క్రమం తప్పకుండా దంతాలను కుట్రల చేసుకోవడం, క్రమం తప్పకుండా చెక్ చేయడం అవసరం. అంతే కాదు మంచి దంతాల కోసం ఎముకలు కూడా చుట్టడా ఉండాలి. దీని కోసం శరీరానికి తగినంత విటమిన్-డి ఉండాలి. మీ దంతాలు బలహీనంగా అనిపిస్తే లేదా అలా కడులుకున్నప్పుడైతే మీ శరీరంలో విటమిన్-డి ఉండాలి లేదా ఇబ్బందిగా చెక్ చేసుకోవాలి. విటమిన్-డి తక్కువగా ఉంటే ఈ లోపం మీ దంతాలు బలహీనపడడానికి కారణమవుతుందని స్పష్టంగా తెలుస్తుంది. పట్టుకొంటే నవనీల చాలా మంది వ్యక్తులు విటమిన్-డి లోపాన్ని ఎదుర్కొంటారు. ఇది వారి దంతాల అరోగ్యంపై కూడా ప్రభావం చూపుతుంది. అటువంటప్పుడు విటమిన్ చెక్ పాటు శరీరానికి తగినంత కాల్షియం అందుకుండా లేదా అనేది పరీక్షించుకోండి.











