

# చాయాచిత్ర కిరణం

ఈతరానికి ఓ ప్రత్యేకత ఉంది. చదువుతో పాటు ఏదో ఒక ఆసక్తిని ప్రవృత్తిగా మార్చుకోగల తెలివి ఆపారం. చదువు పూర్తయ్యాక ఆ ప్రవృత్తినే వృత్తిగా మార్చుకొనే ధైర్యమూ ఎక్కువే. అందుకు ఉదాహరణ చెన్నైకి చెందిన కిరణ్ణయి వీరమణి. కిరణ్ణయికి చిన్నప్పటి నుంచి ఫోటో గ్రఫీ అంటే ఇష్టం. ఐదో తరగతిలోనే ఓ బర్న్డ్ పాస్ట్రీని కపర్ చేసింది. కాలేజీలో చేరాక ఫోటో గ్రఫీ క్లబ్ సభ్యురాలిగా తన కళకు మెరుగులు దిద్దుకుంది. హాస్టల్ జీవితం మొదలు పరిసరాల్లో కనిపించే పక్షుల పరకూ ప్రతి దృశ్యాన్నీ సందర్భాన్నీ ఓ రంగుల కావ్యంగా మలచగలిగింది. గోధి ఇన్స్టిట్యూట్ ఆఫ్ ఫోటో గ్రఫీ అనే సంస్థ శ్రీలంకలోని తమిళనాడు జీవితాలపై ఓ ప్రాజెక్ట్ చేయడానికి దరఖాస్తులు ఆహ్వానించినప్పుడు... కిరణ్ణయి తన అభ్యర్థన పంపింది. ఆమె ప్రతిభను గుర్తించి శ్రీలంకకు పంపారు ఎన్టీవీ ప్రతినిధులు. సుదీర్ఘ మైన అంతర్జాతీయ ప్రకటనలు నిలబడిన తమిళనాడు బహుశు కథల్ని తన కెమెరాలో బంధించింది కిరణ్ణయి. ఆ తర్వాత కూడా భీనుమైన ఇతివృత్తాలతో ప్రాజెక్టులు చేస్తుంది.



వార్తల్లో ముహూర్తం



## ప్రణయ కావ్యం!

నవరసాలలో మేటి శృంగారమైతే... శృంగారానికి పెద్దపీట వేసిన కావ్యం శ్రీనాథుడి వైషదం. 'రతి మన్నుడుల విండ్లు రమణి కనుబొమలు' అంటూ కావ్యనాయికను పల్లెస్తూ మహాకవి అన్నమాటలు 'తాగలే' కథానాయిక కావ్యా ధావర్లకు కూడా అతికినట్లు సరిపోతాయి. అలంకరణకు అత్యవశ్యానం తోడైనట్లు ఉంది కదూ తన ఆహార్యం.

డా. సి.ఎం. సుబ్బో

# సమస్త తెలంగాణ జిందగీ

13

హైదరాబాద్ | బుధవారం 7 ఫిబ్రవరి 2024 www.ntnews.com



# ఇడ్లీ, వడ.. ఓ క్రైమ్!

అది ముంబై సమీపంలోని విరార్. అక్కడో దక్షిణాది టిఫిన్ సెంటర్. కొన్నిరోజులుగా ఆ హోటల్ కు సలబై యాభై షేట్ల టిఫిన్ కోసం ఆర్డర్ వస్తున్నది. ఎవరైనా, సంతోషించాల్సిన విషయమే ఇది. కానీ ఆర్డర్ అందు తున్న సమయమే ఆ సమానాస్పదం. సరిగ్గా తెల్లవారు జామున నాలుగు గంటలకు ఫోన్ వస్తుంది. అది కూడా ట్రీటింగ్ కాలం నాటి పాడుబడిన ఓ బంగళా నుంచి. అర్థంబుగా పాతిక షేట్ల ఇడ్లీలు, ఇరవై వడలు పంపేయ్. చాయ వేడిగా ఉండాలి' అంటూ ఒకటికొకటి పదిసార్లు చెప్పే వారు. అక్కడి వాతావరణం చూశాక డెలివరీ బాయికి అనుమానం వచ్చింది. హోటల్ యాజమాని చెప్పిన వేళాడు. ఆసలే పరిస్థితులు, బాగా లేవు కాబట్టి, ఆ సమాచారాన్ని



పోలీసులకు అందించాడా పెద్దాయన. అతని అనుమానం నిజమైంది. అదో ఆన్లైన్ ఫ్రాడ్ కాలేసెంటర్. ఇక్కడి నుంచే విదేశీయులను బురిడీ కొట్టించే కుకంత్రిం సాగుతున్నది. ఒక ఆర్థిక సంస్థ పేరుతో ఆన్లైన్ యాక్సెస్ పోరులకు ఫోన్ చేసి బ్యాంక్ ఓటీపీ తెలుసుకుని... నగదు కాజేయడమే ఆ మూతా పని. ఎవరికీ అనుమానం రాకుండా చిమ్మిచిమ్మి పని చేస్తున్నా. జీతాలన్నీ నగదు రూపంలో ఇస్తున్నా.. తెల్లవారు జామున ఇడ్లీ, వడ, చాయ ఆర్డర్తో డొరికిపోయారు డొంగం. బూత్ బంగ్లాకు అనుబంధంగా దేశవ్యాప్తంగా కాలే సెంటర్లు ఉన్నట్టు పోలీసులకు వర్తమానం అందింది.

సమస్త మేడం. రజస్వల సమయంలో వషటి అహారం పెట్టాలని పెద్దలు చెబుతుంటారు. కారం కనుక తింటే.. భవిష్యత్తులో నెలసరి నొప్పి, ఇతర సమస్యలు తరచుతాయా? మా అమ్మాయికి 14 ఏండ్లు. తన కడుపునొప్పికి కారణం.. రజస్వల అయినప్పుడు కారం తినడమేనా?

ఓ పారకురాలు

# నొప్పి అందుకేనా?

ఇక్కడ ముఖ్యమైన విషయం ఏమిటంటే... రజస్వల కావడానికి, ఆ సమయంలో తినే ఆహారానికి ఆసలు సంబంధం లేదు. కారాలు తినకూడదన్న నియమం ఆసలే లేదు. పక్కపా పౌష్టికాహారాన్ని రుచిగా వండి పెట్టొచ్చు. మనం ఈ సందర్భంగా నువ్వులు, బిల్లెలొంటి క్యాల్షియం, ఐరన్ ఉండే పదార్థాల్ని పెడతాం. అది పిల్లలకు ఎంతో మంచిది. ఎందుకంటే పుష్పవతి అయిన ఆరునెలల దాకానే పిల్లలు ఎత్తు పెరుగుతారు. తర్వాత పెరుగుదల నెమ్మదిస్తుంది. అందుకే ఈ సమయంలో విటమిన్లు, మినరల్స్, ప్రోటీన్లు, పీనులు కలిగి పైన సంపూర్ణ పౌష్టికాహారాన్ని అందించడం ఎంతో ముఖ్యం. మంచి వ్యాయామమూ అవసరం. కాబట్టి మీ అమ్మాయి కడుపు నొప్పికి, ఆ సమయంలో తీసుకున్న ఆహారానికి ఎలాంటి సంబంధం లేదు. నొప్పి ఎక్కువగా ఉంటే డాక్టర్ ను సంప్రదించండి. పరీక్షలు చేసి, తగిన సూచనలిస్తారు. హాట్ వ్యాక్ లాంటివి పొట్టుమీద పెడితే కూడా కొంత ఉపశమనం ఉంటుంది.



డాక్టర్ బి. బాలాంబ సీనియర్ గైనకాలజిస్ట్

జిందగీ క్లినిక్

వెనుకటి రోజుల్లో.. చదువులతో పాటు కళల్ని బోధించేవారు. చదువులు అక్షరాన్ని ఇస్తే, కళలు జ్ఞానాన్ని ప్రసాదిస్తాయని నమ్మేవారు. విద్యల్లో నాణ్యత లోపించిన నేటి తరం పిల్లలకు.. కళల్ని పరిచయం చేసే బాధ్యత తీసుకున్నది ఓ విశ్రాంత ఉపాధ్యాయుల జంట.

# విశేష జీవితం



పశ్చిమ బెంగాల్ కు చెందిన అవీక్ ఘోష్, ఆయన భార్య గాగ్లి మూడు దశాబ్దాలు ఉపాధ్యాయులుగా పనిచేశారు. శేష జీవితం విశేషంగా గడపాలని అనుకున్నారు. అంతేకానీ, అందరిలా మన పక్షం, మనవళ్లతో కాలక్షేపం చేస్తూ కాలం వెళ్లడంకంటే ఆక పడలేదు. పిల్లల్లో సృజనాత్మకతకు పదును పెట్టడానికి 2019లో శాంతినీతన్ లో చిల్డ్రన్స్ థియేటర్ అకాడమీని స్థాపించారు. కొత్త ఆలోచనల్ని ప్రసాదించడంలో కళలు ఎంతగానో తోడ్పడతాయని గాగ్లి నమ్మకం. అకాడమీని స్థాపించిన కొద్ది కాలానికే దేశంలో లాక్ డౌన్ విధించారు. దీనివల్ల కార్యకలాపాలకు ఆటంకం కలుగుతుంది దేమో అని ఆ దంపతులు ఆందోళన చెందారు. అయితే, విద్యార్థులు తమ నైపుణ్యాల్ని నిరూపించుకోవడానికి ఇదొక సమయం అని భావించి ఆన్లైన్ వేదికగా ప్రదర్శనలు మొదలుపెట్టారు. ఒక చిన్న కథ అనుకోని దానికి అనుగుణంగా ఒకటింటి పాత్రలు సృష్టించి కామే నటిం చేశారు. చివరో జీవన నైపుణ్యాల్ని బోధించే వారు. ఇప్పటికీ అదే ఫార్ములా. కాకపోతే, నేరుగా వర్క్ షాపులు నిర్వహిస్తున్నారు ఘోష్, గాగ్లి. నటన, నృత్యం తదితర కళల వల్ల పిల్లలు, తల్లిదండ్రుల మధ్య బంధం మరింత బలోపేతం అవు తుందని, చిన్నారుల్లో నిజాయితీ, నిర్భీతి అంకురిస్తాయని అంటారు ఆ ఇద్దరూ. అవీక్ ఘోష్, గాగ్లి కోల్ కతాలోని ఓల్డ్ ప్రెసిడెన్సీ కాలేజీలో చదువుకున్నారు. అక్కడే ప్రముఖ తర్వాత. ఇద్దరూ ఉపాధ్యాయ వృత్తిలో స్థిరపడ్డారు. చివరీ విరమణ తర్వాత కూడా ఇద్దరూ కలసి సామాజిక బాధ్యత తీసుకున్నారు.

'పాటిల్ కాకి' ఫుడ్ స్టార్టప్ విజయ గాథ ఆనంద్ మహేంద్రా లాంటి దిగ్గజాలకు నచ్చింది. కారణం, ఆ వ్యాపారంలో బిజినెస్ మేనేజ్మెంట్ కంటే.. అమ్మతనమే ఎక్కువ. మార్కెటింగ్ వ్యూహాలతో పోలిస్తే ఆత్మీయ సేవలే అధికం. కాబట్టి, ముంబైకి చెందిన గీతా గోవింద్ పాటిల్ ఏటా కోట్ల రూపాయల టర్నోవర్ సాధిస్తున్నారు. ఆత్మవిశ్వాసానికి ప్రతీకగా నిలుస్తున్నారు.

# గీత గోవిందం!

అమె పేరు గీతా గోవింద్ పాటిల్. నడి పయను తర్వాత 'పాటిల్ కాకి' పేరుతో ఫుడ్ స్టార్టప్ ప్రారంభించారు. 'అమ్మతనీ వంట' ఆ సంస్థ ట్యాగ్ లైన్. సరిగ్గా ఏడేండ్ల క్రితం.. అనుకోని పరిస్థితుల్లో ఆమ్మ ఫుడ్ ప్రెసెంటర్ గా మారారు. ఇంటి నుంచే మహారాష్ట్ర సంప్రదాయ చిరుతిళ్ళు, మిఠాయిలు తయారు చేసి అమ్మకం ప్రారంభించారు. ఆ తీరుతీయని రుచులు ఓ చేదు అనుభవంలోంచి పుట్టుకొచ్చాయి. గీత భర్త గోవింద్ ఉద్యోగం పోవడంతో ఆ కుటుంబానికి ఆర్థిక కష్టాలు మొదలయ్యాయి. మరో కొలుపు దొరకడం ఆసాధ్యమైంది. ఆ సంక్షోభ సమయంలో గీతా పాటిల్.. ఇంటి బాధ్యతలు తీసుకున్నారు. వంటలు ఉపాధిగా ఎంచుకున్నారు. గీతమ్మ చేతి రుచి అమ్మకమే. అతిథి సేవల్లో ఆమెకు తిరుగులేదు. చెదరని చిరు నవ్వు తన ప్రత్యేకత. ఐదువేల రూపాయల పెట్టు బడితో 2016లో చిన్నపాటి స్వగృహ ఫుడ్స్ ప్రారంభించారు గీత. మోసాక్, పూరంపోలి (బోహట్టు), చక్రీ, పోహో, చివ్వా మొదలైనవి తయారు చేసి అమ్ముతారు. జనానికి ఆ రుచి నచ్చేసింది. నిజానికి, ముంబై జీవితం అంటేనే.. గడియారం వెనకాలే పరుగులు తీయడం. ఆ ఉరుకులో పడిపోయి సంప్రదాయ రుచుల్ని మరిచిపోయారు మహానగర వాసులు. ఆ కమ్మదనాన్ని మళ్లీ జీవించు పరిచయం చేశారు గీత. ఇక తిరుగేముంది? 'పాటిల్ కాకి' వ్యాపారం రూ.3.5 కోట్ల వ్యాక్ టర్నోవర్ ను అధిగమించింది. ప్రస్తుతం, దాదాపు వందమంది మహిళలు అమె దగ్గర పనిచేస్తున్నారు. ఈ మధ్యే పారిశ్రామిక

వేళ్ల ఆనంద్ మహేంద్రా కూడా గీతా పాటిల్ వీడియోను షేర్ చేశారు. అమె పట్టుదలను ప్రశంసించారు. అమ్మ చేతి వంట గీత ముంబైలో పుట్టి పెరిగారు. తండ్రి ముంబై మున్సిపల్ కార్పొరేషన్ లో పనిచేసేవారు. పెళ్లి కూడా ముంబైవానితోనే జరిగింది. గీత వంటకాలు అమ్ముతనాన్ని గుర్తు చేస్తాయి. నిజానికి, ఆ పాకావ్య నైపుణ్యాన్ని తల్లి నుంచే వారసత్వంగా అందుకున్నారు. గీత వాళ్లమ్మ

రోజూ ఇరవై మందికి టిఫిన్లు, బోజనాలు వండి క్యారేజీలో సర్వీ పంపేవారు. 'ఆ పనిలో అమ్మకు సాయం చేసేదాన్ని దినుసుల్ని ఎలా నూరుకోవాలి, ఉప్పుకారం ఎంత వేయాలి.. అనేది అమ్మ ద్వారానే తెలుసుకున్నాను' అంటూ బాల్యాన్ని గుర్తుచేసుకుంటారామె. ప్రస్తుతం, గీతా పాటిల్ సంస్థకు పాతికవేలకు పైగా కస్టమర్లు ఉన్నారు. పుణె, ధాన్, నవీ ముంబై, ముంబై ప్రాంతాల్లో రోజూ వేలమంది 'పాటిల్ కాకి' చిరుతిళ్ళు రుచి చూస్తున్నారు. 'క్షణం కూడా తీరిక ఉండటం లేదు. సమయం దొరికితే బంధుమిత్రులతో కాలక్షేపం చేస్తాను' అంటూ నవ్వేస్తూ రామె. లాక్ డౌన్ సమయంలో ఆమె కుమారుడు వినీత్, అతని స్నేహితుడు దర్శిల్ రంగల్ లో దిగారు. సంప్రదాయ వ్యాపారానికి కార్పొరేట్ హంగులు తెచ్చారు. లాక్ డౌన్ సమయంలో రూ. 12 లక్షల వ్యాక్ ఆదాయం ఉన్న వ్యాపారాన్ని బాజాగా రూ. 3.4 కోట్లకు తీసుకోవారు. 'ఏ వంట అయినా నా, శుచిగా చేస్తాను. ప్యాకింగ్ లో చూడాలని చితికిపోకుండా అందించడమే మా విజయ రహస్యం' అంటారు గీత. కాబట్టి జనం వాటిని ఇష్టంగా కొంటున్నారు. మరింత ఇష్టంగా తింటున్నారు. ఇప్పుడు గీతా పాటిల్ కు ఐదేండ్లైన శాంతా క్రేజ్ ప్రాంతంలో సొంత బంగళా ఉంది. అక్కడ ఆహ్లాదకర హంగు లాత్ ఓ కిచెన్ ఏర్పాటు చేయాలని ఆలోచన. ఆ పనులు త్వరలోనే ప్రారంభం అవుతాయి.

నేను పెద్దగా చదువుకోలేదు. లోకజ్ఞానమూ తక్కువే. కానీ కష్టాన్ని నమ్ముకున్నాను. అదే నన్ను నిలబెట్టింది. బాబు ఎదిగిరావడంతో వ్యాపారాన్ని విస్తరించగలిగాను. తోటి మహిళలకు నా సలహా ఒక్కటే.. అల్లక స్వాతంత్ర్యం సాధించండి. మిమ్మల్ని మీరు నిరూపించుకోండి. సమాజంలో మీకంటూ ఓ స్థానం సంపాదించుకోండి. డబ్బు దానంతట అదే వస్తుంది. గీతా గోవింద్ పాటిల్

పాసికంటి శంకర్