



జ్యోతి యర్రాజి

ప్రతిభ ఎవరి సొత్తు కాదు. అంతర్జాతీయ స్థాయిలో పేరు తెచ్చుకోవాలంటే అద్భుతమైన సూక్ష్మత చదవాలి అవసరం లేదు. కడు పేదరికంలో పుట్టినా.. పట్టుదలతో దేశం గర్వించదగ్గ స్థాయికి ఎదిగొచ్చిన నిరూపిస్తున్నారా విశాఖకు చెందిన జ్యోతి యర్రాజి. ఆమె తండ్రి ప్రైవేటు సెక్టార్లో గాడు. తల్లి గృహిణి. పిల్లలకు ఆపుపాలు పట్టలేని పరిస్థితుల్లో సీసాలో గంజిసీట్ల పోసి తాగించేవారట. అంతటి పేదరికం. ఆ పరిస్థితుల్లోనూ పెరిగొచ్చి పరుగును ద్రేమించారు జ్యోతి. సాధనకు సరైన బూట్లు లేక. రోడ్డు పక్కన డొరకే నాసిరకం ఛూనీతో సరిపెట్టుకునేవారు. కుటుంబం వారిందినా పరుగును వదలేదు. అందుకే, దేశంలోనే అత్యంత వేగవంతమైన హార్వలర్ గా పేరు తెచ్చుకున్నారు. ఆసియా క్రీడల్లో రజత పతకంతో జ్యోతి పేరు మారుమోగింది. తాజాగా, ఏషియన్ ఇండోర్ అథ్లెటిక్స్ లో బంగారు పతకం సాధించి తనకు ఎదురులేదని నిరూపించారా పరుగుల రాణి.

రష్మిక మందన్న

హీరోయిన్ గా మారే పరిమితం కాకూడదు. కథానాయకులతో సమానంగా విభిన్న పాత్రలను ఎంచుకోవాలి. రష్మిక మందన్నలా. 'పుష్ప', 'యానిమల్' లాంటి సినిమాలే ఆమె ఎంపికకు తారాబాటు. నటనలో తనను తాను మెరుగుచేసుకుంటూ జాతీయ స్థాయికి ఎదిగారు రష్మిక. కన్నడనాట పుట్టినా అచ్చ తెలుగు తార అన్నంతగా టాలీవుడ్ లో పేరు తెచ్చుకున్నారు. తెలుగు, కన్నడ, తమిళ, హిందీ సినిమాల్లో సత్తా చాటుతున్నారు. తొలి చిత్రం 'కిరీక్ పార్ట్' హిట్ కావడంతో వరుస సినిమాలు చేస్తూ తనకంటూ ఓ గుర్తింపు సాధించుకున్నారు. వ్యాపార రంగంలోనూ దూసుకుపోతున్న ఈ అమ్మడి ప్రతిభకు ఫోర్స్ పట్టం కట్టింది.



నమస్తే తెలంగాణ

జిందగీ 11

హైదరాబాద్ | గురువారం 22 ఫిబ్రవరి 2024 www.ntnews.com

మూడు పదులు నిండేలోగా చదువు, ఉద్యోగం, పెండ్లి.. ఈ మూడూ పూర్తిచేస్తే చాలు. జీవితంలో స్థిరపడినట్టే అనుకునే వాళ్లు ఎంతోమంది. అదే ముప్పైలోపు తమకంటూ ఓ ప్రత్యేక గుర్తింపు సంపాదించి.. దేశం మెచ్చే స్థాయికి చేరుకుని, విజయానికి అసలేన నిర్వచనాన్ని రచిస్తున్నవారు కూడా లేకపోలేదు. అంతటి ఉత్సुकత ఉన్న ముప్పై మంది యువతీ యువకుల్ని ఈ ఏటి మేటి వ్యక్తులుగా గుర్తించి ఫోర్ట్ పత్రిక. అందులో తొమ్మిది మంది మహిళలూ ఉన్నారు. ఆ నవ యువతుల సంక్షిప్త పరిచయం..

రంగమేదైనా.. ఫిరంగులే!

ఫోర్ట్ మెచ్చిన మహిళలు

సీతాలక్ష్మి నారాయణన్



వివిధ సంస్థలకు మూలదళం సమకూర్చే ప్రైవేట్ ఇన్వెస్ట్ మెంట్ ఫైన్ ప్రెసిడెంట్ హోదాలో పనిచేయడం తలపడతన నిపుణులతో సాధ్యం. కానీ, కేవలం 29 ఏండ్ల వయసులో ఆ పదవిని అందుకొని, ఆ సంస్థలో అంతటి స్థాయిలో పనిచేస్తున్న అతిపిన్న వయస్కురాలిగా రికార్డుకెక్కారు బెంగళూరు నివాసి సీతాలక్ష్మి నారాయణన్. పుస్తక, గ్లోబల్ బీస్, క్రెడిట్ బీ, మింటిఫై లాంటి కంపెనీల్లో దాదాపు రెండున్నర వేల కోట్ల రూపాయల విలువైన పెట్టుబడులకు సంబంధించి బిజినెస్ లో పాలుపంచుకున్న సీక. సూక్ష్మ-చిన్న తరహా పెట్టుబడులు, వెల్డ్ మేనేజ్మెంట్, క్రాసింగ్లర్ సెక్టర్ వైన్ మేనేజ్మెంట్ భారత్ లో మరింత వృద్ధి చెందుతాయని చెబుతారామె. సలభ నిండోపు సొంత ఈక్విటీ సంస్థ నెలకొల్పాలన్నది తన లక్ష్యం.

పారుల్ చౌదరి



పరుగులు తీయడం చిన్నప్పుడే నేర్చుకోవచ్చు. కానీ అడ్డంకులను అధిగమిస్తూ పరుగులు తీయడం ఎలాగో కూడా నేర్చుకున్నారారు ఉత్తరప్రదేశ్ కు చెందిన పారుల్ చౌదరి. అందుకే, స్టీపుల్ చేతలో ఆతి తక్కువ సమయంలో మూడువేల మీటర్ల రేస్ పూర్తి చేసిన తొలి భారతీయ మహిళగా రికార్డు సాధించారు. అంతేకాదు, గత ఏడాది జరిగిన ఏషియన్ గేమ్స్ లో కవేల మీటర్ల రేసులో దేశానికి రికార్డు సృష్టించారు. 28 ఏండ్ల పారుల్ ది మీట్ డగ్లర్ కుగ్రామం. వ్యవసాయ కుటుంబం. పరుగు మీద ఆసక్తితో అభివృద్ధిగా మారిన ఆమె.. తొలక రైల్వేలో టికెట్ కలెక్టర్ గా పనిచేశారు. అంతర్జాతీయ పోటీల్లో దేశానికి స్వర్ణపతకం తీసుకొస్తే డీఎస్సీ కొలువు భాయమని ఏడో వార్తా పత్రికలో చదివాక.. మనసు భాకీ డ్రైన్ వైపు మళ్లింది. ఆ కలను నిజం చేసేటకు నేందుకు ఏషియన్ గేమ్స్ లో సత్తా చాటారు. అభ్యాసాలతో పోటీ పెట్టు కుని మరి సాధన చేసేవారని చెబుతారు ఆమె కోసం. తడవడ ప్రతిసారి తనను తాను మెరుగుచేసుకుంటూ ముందుకై పారుల్.. ఫోర్స్ వెల్లడించిన బెస్ట్ అథ్లెట్ లో ఒకరు.

రాధికా మదన్



బుల్లితర వేదికగా వెండితెరవన డీకొనడం సాహసమే. కానీ ఆ ఫీట్ ను పరీక్షిస్తూ చేసి ప్రేక్షకుల మన్ననలు అందుకుంటున్నారా హిందీ కథానాయిక రాధికా మదన్. 'మేరీ ఇష్క్ తుమ్ సే హీ' అనే హిందీ సినిమాల్లో పరిచయమైన రాధికా ఆ తర్వాత సినిమాల వైపు దృష్టి సారించారు. తొలి సినిమా 'పటాక్ష' కు బెస్ట్ ఫీమేల్ డెబ్యూగా 'స్రీస్' అవార్డు అందుకున్నారు. నెట్ ఫ్లిక్స్ సీరీస్ 'రే'లో నటనకు 'ఫిలింఫేర్' ఓటీటీ అవార్డు పరిందింది. శిర్డీ, అంగ్రేజీ మీడియం, కచ్చే లింబా.. సినిమాల్లో మూస ధోరణులకు సన్న పలుకుతూ ఆమె ధరించిన పాత్రలు ప్రేక్షకుల హృదయాలను కొల్ల గొట్టాయి. 2023లో చేసిన కచ్చే, సజ్జని షిండేకా వైరల్ వీడియో.. సినిమా లతో పాటు సాని-బువ్ బెర్ ఫైమింగ్ సీరీస్ లోనూ ఆమెవి లోకై పాత్రలే. తన కొత్త సినిమా 'సనా' అంతర్జాతీయ ఫిలిం ఫెస్టివల్స్ లో మంచి పేరు తెచ్చుకుంటున్నది. ఈ దూకుడే ఫోర్స్ ఎంటర్టైన్మెంట్ కేటగిరీలో ఆమెకు చోటు సంపాదించి వెల్లింది.

అనుష్క రాథోడ్



సోషల్ మీడియాలో కంటింట్ క్రియేట్ చేయడం చాలామందికి ఓ ప్యాషన్. కొందరు జనాన్ని పక్కదోప పట్టించేందుకు ఆ వైపుకొస్తున్న వాడుకుంటే.. మరికొందరు ప్రజలకు ఉపయోగపడే సమాచారాన్నే అందిస్తున్నారు. అనుష్క రాథోడ్ రెండో కోవలోకి వస్తారు. ట్యాక్సీషన్ లో ఫోర్స్ గ్రూపుయేషన్ చేసి వెల్డ్ మేనేజ్మెంట్, ఇన్వెస్ట్ మెంట్ బ్యాంకింగ్ లో కొంతకాలం పనిచేశారు అనుష్క. కొవిడ్ మహమ్మారి ప్రపంచాన్ని కమ్మోసిన సమయంలో సోషల్ మీడియా ప్రభావం ఏమిటో తెలుసుకున్నారు. ఆ మాధ్యమం ద్వారా కంటింట్ క్రియేట్ చేసి.. జనానికి అర్థమయ్యేలా వీడియోల రూపంలో ఆర్థిక విషయాలు చెప్పాలనుకున్నారు. ప్రస్తుతం సోషల్ మీడియా హ్యాండిల్స్, యూట్యూబ్ లో ఆమెను దాదాపు 18 లక్షల మంది ఫాలో అవుతున్నారు. 'క్రో' క్రబ్ పేరుతో అనుష్క రూపొందిస్తున్న న్యూస్ లెటర్ కు పదివేలమంది సబ్ స్క్రిబ్లర్లు ఉన్నారు. వీటన్నిటినీ ద్వారా పర్సనల్ ఫైనాన్స్, ట్యాక్సీషన్, మ్యూచువల్ ఫండ్స్, ఇన్సూరెన్స్ తదితర అంశాలను బోధిస్తున్నారు. కాబట్టే, పాతికేండ్ల వయసుకే ఫోర్స్ ప్రభావవంతం జాబితాలో చోటు సంపాదించుకున్నారు.

స్వహా బిశ్వాస్



చిన్ననాటి నుంచీ టాలూల గాథలు, ఆ సంస్థను అంతటి స్థాయికి తీసుకెళ్లిన దిగ్ గజాల స్ఫూర్తి కథలు వింటూ పెరిగారు స్వహా బిశ్వాస్. వాళ్లలాగే తను కూడా సొంతంగా ఏదైనా చేయాలనే తపన ఉండేది. అందుకే, చక్కగా చదువుకున్నారు. పదిహేనేండ్లకే కోడింగ్ రాయడం ప్రారంభించి.. సాఫ్ట్ వేర్ లాంగ్వేజ్ జావాలో కొత్త వెర్షన్ రూపొందించారు. తర్వాత బెటి ముంబైలో వెబ్ డెవలప్ మెంట్ ఇంజనీరింగ్ విభాగంలో చేరారు. రెండేండ్లలోనే రకరకాల స్ట్రాక్చుల కోసం 20 అప్లికేషన్లు రూపొందించారు. చదువు కొనసాగించడం ఇష్టంలేక మధ్యలోనే ఆపేశారు. 'బెటి' అంటే ప్రస్తుతం మనీషి కేంద్రంగా నేను తొలి ఏడాదిలోనే అండ్రాయిడ్ యాప్ లు తయారు చేసి సంస్థను ప్రారంభించాను. దాంతో ఎన్నో అవకాశాలు వచ్చాయి. చదువు కొనసాగించడం కంటే పూర్తి స్థాయి కెరీర్ లో అడుగుపెడితేనే మేలనిపించింది. అమ్మానాన్నలూ అందుకు ఒప్పుకొన్నారు' అంటారామె. ప్రస్తుతం మనీషి కేంద్రంగా కృత్రిమ మేధను అభివృద్ధి చేసే ప్రాజెక్టులో పనిచేస్తున్నారు. వైద్య రంగంలో డాక్టర్లకు ఎంతగానో పనికొచ్చే వాయిస్ బెస్ట్ విఐసి అందిస్తున్న ఆగ్నీలో సంస్థ ఆమెను చీఫ్ ప్రాజెక్ట్ ఆఫీసర్ గా నియమించుకుంది. ఆమె సంస్థ తయారు చేసిన మూడు ఉత్పత్తులు 20 దేశాల్లోని 350 హాస్పిటల్స్ లో వినియోగంలో ఉన్నాయి.

నేత్ర ఆజంపూర్



యాంటియన్స్... ఇల్లు, ఆఫీస్, కాఫీషాప్, రెస్టారెంట్... ఇలా ఎక్కడికి వెళ్లినా జనం ముందుగా చూస్తున్నది, ఇష్టపడుతున్నది ఇదే. ఆ రూప కల్పనలో ఆర్కైటిక్ లడే ప్రధాన పాత్ర. అలాంటి వాస్తుశిల్ప ప్రపంచానికి యూత్ ఫుల్ లుక్ తీసుకొస్తున్నారు బెంగళూరుకు చెందిన నేత్ర ఆజంపూర్. మిత్రుడు అభిషేక్ దూరానోతో కలిసి స్టూడియో సార్జెడ్ పేరిట క్రియేటివ్ డిజైనింగ్ స్టూడియోను స్థాపించారామె. దీని ద్వారా ఆర్కైటిక్, ఇంటీరియర్ డిజైనింగ్ సేవలు అందిస్తున్నారు. వివిధ ఉత్పత్తులకూ డిజైనింగ్ సర్వీస్ జోడిస్తున్నారు. జేబీఎల్, ఎంజీ, సోనీ మ్యూజిక్, వాణిపాద్మ, రెకా కాఫీ, డోనీ అంటే గాయలాంటి సంస్థలు ఆమె క్వెంట్స్ జాబితాలో ఉన్నాయి.

అదితి సైగల్

తరం ఏదైనా రాగం మీద అనురాగం సహజమే. ఈ తరాన్ని తన గళంతో ఉర్రూతలూగించి తనకంటూ ఓ అభిమానగణం సృష్టించుకున్నారా గాయని, నటి అదితి సైగల్. డాట్ పేరుతో షేమన్ అయిన ఈ అమ్మాయి రాక్ సింగర్ అమిత సైగల్, నటి స్నేహ గామత్ రాగాల పట్ల ప్రఖ్యాత ఉడెస్టాక్ స్కూల్ లో పాటల పాఠాలు నేర్చుకున్నారు. యాత్రలో సంగీతంతో పాటు సృజనాత్మక రచనకు సంబంధించిన కోర్సులు చేశారు. స్వాటిఫై యూట్యూబ్ ఆమె సంగీతాన్ని నెలకొల్పేందుకు లక్షల మందికిపైగా వింటున్నారు. ముఖ్యంగా జోయా అజ్జర్ దర్శకత్వం వహించిన 'ఆర్మీస్' సినిమాలో అదితి పాడిన పాటలంటే జనం చెవి కొనుకుంటున్నారు. అందులో ఆమె తొలిసారిగా నటించారు కూడా. త్వరలో మరో అల్పమే విడుదల చేయనున్న అదితి.. సంగీత విభాగంలో ఫోర్స్ జాబితాకు ఎంపికయ్యారు.

మసాలా మ్యాకరోని

కావలసిన పదార్థాలు: మ్యాకరోని: ఒక కప్పు, నూనె: రెండు టేబుల్ స్పూన్లు, వెల్లెల్లి: నాలుగు రెబ్బలు, జీలకర్ర: అర టీస్పూన్, పచ్చిమిర్చి: రెండు, ఉల్లిగడ్డ: చిన్నది, పసుపు: చిటికెడు, చిన్నగా తరిగిన ఉమాలు, క్యాప్సికం ముక్కలు: రెండు టేబుల్ స్పూన్లు చొప్పున, మిరియాల పొడి, గరం మసాలా, జీలకర్ర పొడి: పావు టీస్పూన్ చొప్పున, కారం: అర టీస్పూన్, ఉప్పు: తగినంత, కొత్తిమీర తరుము: కొద్దిగా.



తయారీ విధానం: ముందుగా మ్యాకరోని పది నిమిషాలు ఉడికించి నీళ్లు పది పెట్టుకోవాలి. స్టవ్ మీద పాన్ వేటి నూనె వేడయ్యాక జీలకర్ర, చిన్నగా తరిగిన వెల్లెల్లి, పచ్చిమిర్చి, ఉల్లిగడ్డ ముక్కలు వేయాలి. బాగా చౌక టమాటా ముక్కలు జోడించి రెండు నిమిషాలు మూతపెట్టి మగ్గించాలి. పసుపు, మిరియాల పొడి, గరం మసాలా, కారం, జీలకర్ర పొడి, ఉప్పు, క్యాప్సికం ముక్కలు కలిపి ఒక కప్పు నీళ్లుపోసి ఉడికించాలి. మిగతం ఉడకుతుంటే మ్యాకరోని వేసి నీరు ఇగి రిపోయే వరకు కలుపుతూ వేయాలి. చివరగా కొత్తిమీర చల్లకుని దిండుకుంటే కారంకారంగా నోరారించే మసాలా మ్యాకరోని సిద్ధం.

బంధానికి.. రీసెట్ బటన్!

ప్రతి యంత్రానికి ఓ రీసెట్ బటన్ ఉన్నప్పుడు.. అనుబంధ మంత్రమైన బంధానికి మాత్రం ఎందుకు ఉండకూడదు? ఏ కారణం వల్లకో ఆగిపోయిన ప్రేమ బండ్ల మళ్లీ ఎందుకు పచ్చా లెక్కకూడదు? ఆ దిశగా ప్రయత్నించడం ముంబున్నారని నిపుణులు..

- ఎదురుపడి గొడవపడేకంటే... కొన్నాళ్లు భాగస్వామికి దూరంగా ఉండండి. నింపాడిగా ఎక్కడ తప్పు జరిగిందో విశ్లేషించుకునే ప్రయత్నం చేయండి.
- గతాన్ని తలుచుకొని ఒకరొక్కరు ఎత్తిపాడుకుంటూ కూర్చుంటే లాభం లేదు. అలా ఆని గతాన్ని పూర్తిగా మర్చిపోవడమూ కష్టమే. అందుకని, ఇద్దరూ ఓ చోట సమావేశమై ఎవరు, ఏ సందర్భంలో, ఎందుకు బాధపడ్డారో వివరించే ప్రయత్నం చేయాలి. ఆ బాధను ఎదుటి వ్యక్తితో పంచుకోవాలి. దీని వల్ల, ఆ అధ్యాయం అక్కడికే ముగుస్తుంది.
- గతంలోని లోపాలను క్షమిస్తూ, పాతను విస్మరిస్తూ, భవిష్యత్తులో అలాంటి భిన్నాభి ప్రాయాలు ఉండొద్దు కదా! వాటిని గుర్తించే ఎరుకతో ముందుకెళ్లిండి.
- కలిసి ఓ కప్పు కాఫీ, ఇంటికొస్తూ నాలుగు మూలల మల్లలు, సంతోషంగా ఉన్నప్పుడు ఓ చిన్న బహుమతి... ఇలాంటి చిన్నచిన్న విషయాలే బంధాన్ని అనుబంధంగా మారుస్తాయి.
- భాగస్వామిని నిందించడం, తప్పులు వెతకడం తేలికే. మరి పున సంగతి? మనలోనూ లోపాలు ఉండొచ్చు కదా! వాటిని గుర్తించే ప్రయత్నం చేయండి. అవసరమైతే, ఓ మంచి డెరెప్సిస్ ను కలపండి!