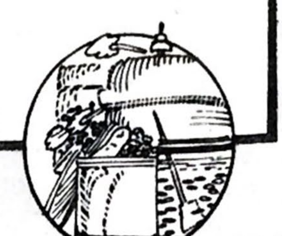
## "చిట్కాలు"



1. శెనగలు — బియ్యం — పప్పులు — త్వరగా అర్జంటుగా నానాలంటే గోరువెచ్చటి నీటిలో నానేసి ఓ ఇనప అట్లకాడ కాని, చాకు కాని అందులో పడేస్తే, త్వరగా నానుతాయి! ఈ చిట్కా వేసి చూడండి మీకే తెలుస్తుంది!

2. కొండ చీపురు — పెద్దగా వున్నా, చిన్నగా వున్నా మొండికేసి తుడవటం కష్టంగా వుంటే కనుక పారేయక, నీళ్ళలో కాస్సేపు నాన్చి పొడుగ్గా సాగదీసి మరీ వంకర పోకుండా ఎండలో పెట్టండి. అంతే కుచ్చు చివరలు మెత్తగా, గుబ్బుగా వచ్చి తుడవటానికి సులువుగా వుండే మరికొన్ని రోజులు ఉపయోగపడుతుంది. ఖరీదు ఎక్కువయిన ఈ రోజుల్లో ఈ చిట్కా తప్పనిసరి సుమా!

3. గ్యాస్‌కెట్ వున్నా కుక్కర్‌లోంచి ఆవిరి బయటకు వస్తోందా? అయితే గ్యాస్‌కెట్‌ని సాగ దీసి, లోపల భాగం మట్టూ పిన్నీసుతో కానీ, చాకుతో కానీ రౌండ్‌గా లోపల భాగమంతా గీయండి పొడుస్తూ! తర్వాత — నీళ్ళ బక్కెట్‌లో కానీ, ఫ్రిజ్‌లో కానీ వుంచండి. అంతే — మరో మూడు నాలుగు నెలలు మీకు అది ఉపయోగపడుతుంది. అంతేకానీ, పనికి రాదని పారేయకండి సుమా?

4. రోజూ నూనె పెట్టి వేపనవసరం లేకుండా, చల్లమిరపకాయలు, వడియాలు, చిప్స్ లాంటివి ఒకేసారి వేయించుకుని ఓ స్టీలు డబ్బాలో (చల్లారనిచ్చి) పోసుకునుంచుకుంటే వారం రోజులు వరకు కూరల్లోకి, పప్పుల్లోకి, హాయిగా నంజుకుతినచ్చు! శ్రమ ఉండదు! ఆదా కూడా! తేలికగా, ఆదాగా వుండే ఈ చిట్కా మీరు వేసి చూస్తారుగా!

5. ముందు రోజు రాత్రే ఏం వండుకోవాలో ఆలోచించుకోవాలి, మరునాడు ఉదయం! గ్యాస్ వెలిగించేక కన్నా ముందుగానే వంటకు అన్నీ సిద్ధం చేసుకోవాలి పోపుతో సహా. అలా చెయ్యడం వలన గ్యాస్ ఆదా చేసినవారవుతారు. అంతేకాదు, టైము — శ్రమా కూడా వృథా కాదు. అనుకున్న వేళ కంటే ముందుగానే మీ వంట పూర్తవుతుంది రుచిగా!!

6. రోజూ వేసే తాలింపుకు గడీగడీకీ పోపుల డబ్బా తడుముకోటం కన్నా, అన్నీ లెక్కగా కలిపి మిర్చి ముక్కలుతోసహా, ఓ సీసాలో పోసి వుంచుకుంటే సులువుగా వుంటుంది. టైము ఆదా కూడా!

7. ఇడ్లీ రవ్వ చేత్తో పిండటం కన్నా గిన్నెకు వాసనగట్టి బోర్లిస్తే నీరంతా పోయి, మీరు పిండి రుబ్బుకునే లోపల రవ్వ పొడిపొడిగా తయారవు తుంది. రవ్వలో ఉప్పేసి కడిగి మరీ వార్చండి. తెల్లగా దూదుల్లా వస్తాయి ఇడ్లీలు!

—శ్రీమతి జి. రామలక్ష్మి

### చిట్కాలు:

రోజూ రాత్రిళ్ళప్పుడు సాంబ్రాణి పొగ ఇంటి నిండా, అన్ని గదుల్లోను, మంచాల క్రిందా వేసి, తలుపులు మూసేస్తే కనక పురుగులు - దోమలు - లైట్ పురుగులు - వంటివి రాకుండా, ఇల్లు శుభ్రంగా మంచి సువాసనగా వుంటుంది. నిద్ర బాగా పడుతుంది రాత్రిపూట. పిల్లలకీ మంచిది.

—జి. రామలక్ష్మి

### చిట్కాలు: // -జి.రామలక్ష్మి.

ఎండాకాలం వచ్చిందంటే బల్లుల బాధ ఎక్కువవుతుంది ఇళ్ళలో! వాటి బాధ నివారిం చాలంటే ప్రతీ గదిలోను, నాలుగ్గోడలకూ, నెమలిపించాలను వేళ్ళాడగట్టండి. నెమలిపించం అంటే బల్లికి భయం. అందువలన అవి లోపలికి రావు. చేసి చూస్తారుగా ఈ చిట్కా!!

* వనితాజ్యోతి, మే '92 *

బెండకాయ కానీ దొండకాయ కానీ ఏవైనా జిగురు కూరలు కానీ వండేటప్పుడు అది సాగకుండా జిగురు లేకుండా ఉండాలంటే ఓ టేబుల్ స్పూన్ చింతపండు రసం పోయండి ఉడికేటప్పుడు. మీ సమస్య తీరు తుంది.

జి.రామలక్ష్మి

○ ఒకటి మినపప్పు, మూడు ఇడ్లీ రవ్వ, ఒక చెంచాడు మెంతులు కలిపి నానేసి రుబ్బండి. ఇడ్లీలు హోటల్‌లో మాదిరిగా దూదుల్లాగా, తెల్లగా వస్తాయి.

○ కొబ్బరి చిప్పలు బాగా మిగిలిపోతున్నాయని దిగులు పడక, కొబ్బరి కోరి, కొద్దిగా ఉప్పు కలిపి, బాగా ఎండనిచ్చి సీసాలో పోసి ఉంచుకోండి. కూరల్లోకి, సాంబారులోకి పనికివస్తుంది.

○ కూరలు ఏవైనా సరే కడిగేటప్పుడు, తరిగేటప్పుడు ఉప్పు నీటినే వాడండి. ఫ్రెష్‌గా, బిరుసుగా చకచకా తరిగేందుకు, ఉడికేందుకు ఉపయోగిస్తాయి.

○ యాలకులు, లవంగాల ప్యాకెట్లను ఎప్పుడూ పంచదార డబ్బాలోనే దాచండి. వాటి వాసన మూలంగా పంచదార డబ్బాలోకి చీమలు రావు.

○ పెద్ద పెద్ద నిమ్మకాయలు కొన్నా చెక్కలుగా కోసి, కొద్ది రసం మాత్రం అప్పటికప్పుడు వాడి ఆ మిగతావి అలా పెట్టేయడమో, పారేయడమో చేయటం కంటే నిమ్మకాయకి రంధ్రం పొడిచి కావలిసినంత మేర రసం పిండుకుని, మిగతాది ఓ చిన్న కప్పులో రంధ్రం పైకి వచ్చేలా పెట్టి ఫ్రిజ్‌లో ఉంచుకుంటే ఆదా! అవసరానికి మళ్ళీ రసం రెడీ! పైగా ఫ్రిజ్‌లో మంచి స్మెల్! కాబట్టి చేసి చూడండి ఇలా!

○ ఉప్పు నీళ్లలో బియ్యం కడిగినా, ఇడ్లీ రవ్వ కడిగినా తెల్లగా వచ్చి పువ్వులా అన్నం, దూదిలా ఇడ్లీలు వస్తాయి.

○ మిగిలిన టీ డికాషన్‌లో రెండు యాలకులు పొడి చేసి, ఆ పొడి, ఓ చెంచాడు పంచదార కలిపి ఉంచితే ఒకవేళ మిగిలిపోయిన ఆ టీ డికాషన్ మరునాటికి ఉపయోగించుకోవాల్సన్నా ఉపయోగపడుతుంది ఫ్రెష్ డికాషన్‌లా!

జి. రామలక్ష్మి [హైదరాబాదు]

50 ఆంధ్రప్రభ సచిత్ర వారపత్రిక

### చిట్కాలు

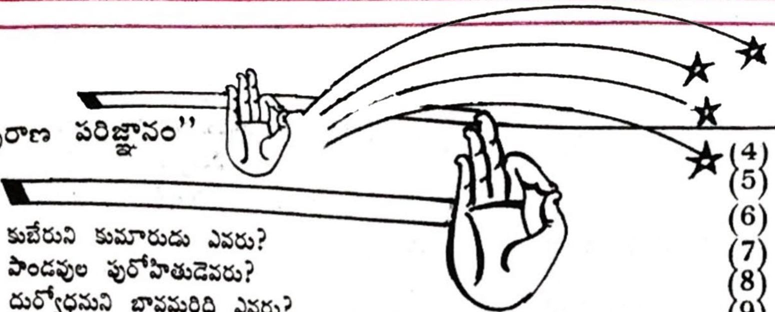
● పిప్పిపళ్ళు ఉన్నవారు-(పుచ్చుపళ్ళు) రోజూ రాత్రి పూట పడుకునే ముందు 'ఉప్పు నీటిని' ఓ పదిసార్లు పుక్కిలించి ఉమ్ముతూ చేస్తూంటే పిప్పిపళ్ళ నివారణే కాక- శుభ్రంగా, మరేపళ్ళకూ సోకకుండా తీపులు (నెప్పి) పుట్టకుండా వుంటుంది. మామూలు వాళ్ళు చేసినా పళ్ళ శుభ్రతను ఇగుళ్ళ-పళ్ళ-ఆరోగ్యానికి బలం మంచిదీ!!

—జి.రామలక్ష్మి

### తెలుసా?

కత్తిపేటకు — చాకుకు — మీకు మీరే పదును పెట్టుకోవచ్చు! ఎలాగంటారా? నిమ్మ కాయ డిప్పతో కాస్సేపు రుద్దండి. అంతే — మెరుపు, పదును రెండూ వస్తాయి.

—జి. రామలక్ష్మి



## "పురాణ పరిజ్ఞానం"

(1) కుబేరుని కుమారుడు ఎవరు?
(2) పాండవుల పురోహితుడెవరు?
(3) దుర్యోధనుని బావమరిది ఎవరు?
(4) ఋశ్యశృంగుడి తండ్రి ఎవరు?
(5) వేయి అశ్వమేధ యాగములను చేసిన వారెవరు?
(6) జాంబవంతుని తండ్రి ఎవరు?
(7) బ్రహ్మదేవుని కుమారుడు ఎవరు?
(8) సూర్యుని రథసారధి పేరు?
(9) శ్రీకృష్ణుని తనయుడు ఎవరు?
(10) మృకండు మహాముని కుమారుడెవరు?
(11) మనువులలో ఏడవ వాడు?
(12) దుర్యోధనుని మేనమామ?
(13) ఉత్తరుని తండ్రి?
(14) అగస్త్య మహాముని భార్య?
(15) అభిమన్యుని తల్లి ఎవరు?

**జవాబులు:**

(1) నలకూభరుడు
(2) ధౌమ్యుడు
(3) సైంధవుడు
(4) విభాండకుడు
(5) మాంధాతృ చక్రవర్తి
(6) బ్రహ్మదేవుడు
(7) నారదుడు
(8) అనూరుడు
(9) మన్మధుడు
(10) మార్కండేయుడు
(11) వైవస్వతుడు
(12) శకుని
(13) విరాటరాజు
(14) లోపాముద్ర
(15) సుభద్ర

సేకరణ:
శ్రీమతి జి.రామలక్ష్మి

---

(1) నా దగ్గర కొన్ని రూపాయిలున్నాయి. వాటిని నాలుగుతో గుణించి వచ్చిన దానికి 8 కలిపి వచ్చిన మొత్తము 10తో భాగించి దాని నుండి 3 తీసివేయగా 7 వచ్చినది. నా దగ్గరున్న రూపాయిలెన్ని? నాకు చెప్పండి!!

(2) ఒక గదిలో ఒక మూల పిల్లి వుంది. ఆ పిల్లికి ముందున్న మూడు దిక్కులలోను మూడేసి పిల్లులున్నాయి. అయితే ఆ గదిలో నున్న పిల్లుల మొత్తము సంఖ్య ఎంత?

(3) రాముడు కృష్ణునికన్న 21 సంవత్సరములు పెద్దవాడు. గోపాలునికన్న 14 సంవత్సరములు చిన్నవాడు. గోపాలుని వయస్సు 54 సంవత్సరములు. రాముని వయస్సు - కృష్ణుని వయస్సు కలపగా వచ్చిన మొత్తము సంవత్సరములకు 4 సంవత్సరములు తక్కువగా హరిశ్చంద్రునకు వయసు వుంది. అయితే - గోపాల హరిశ్చంద్రులలో ఎవరు పెద్ద? ఎన్ని సంవత్సరములు ఒకరికన్నా ఒకరు పెద్ద? రామకృష్ణ హరిశ్చంద్రుల వయస్సు ఎంత?

(1) నా వద్ద నున్న రూపాయిల సంఖ్య x
(4x 8) 10.3 7: 4x8 (7 3) 10
4x 10x10:8; 4x92
x 92/4 x 23నా వద్దనున్న రూపాయిల సంఖ్య 23

(2) ఆ గదిలోని పిల్లులు మొత్తము సంఖ్య 4. సామాన్యముగా ప్రతిగదికీ మూలలు 4 వుంటాయి. అంచేతే ప్రతి మూలకు ఎదురుగా మూడేసి మూలలు వుంటాయి. అలాగే ప్రతి మూలలో నున్న పిల్లికి ఎదురుగా మూడేసి పిల్లులుంటాయి. అయితే అన్నీ మొత్తం - 4

(3) రాముని వయస్సు 40 సంవత్సరములు కృష్ణుని వయస్సు 40-21- 19 సంవత్సరములు. హరిశ్చంద్రుని వయస్సు 19-40 - 59-4 55 సంవత్సరములు. గోపాలునికన్న హరిశ్చంద్రుడు ఒక సంవత్సరము పెద్దవాడు!!

- జి. రామలక్ష్మి, హైదరాబాదు.

---

అన్నమానం బట్టలకి గంజి పెట్టాలంటే విసుగు కదా! అందుకని రంగు బట్టలను తప్ప మిగతా బట్టలను నీళ్లలో ఉప్పువేసి బాగా కలిపి, ఈ బట్టలు పిండి ఆరేయండి. తెల్లగా, బట్టలు మడతలు వడకుండా, గరగరలా వస్తాయి. పాడవవు సుమా!

రామలక్ష్మి [హైదరాబాదు]

---

కరివేపాకు మొక్కకి బియ్యం కడుగు నీళ్ళు పోయాలి రోజూ. మొదళ్లకి ఇంగువ చేరిస్తే ముద్దలు - కొమ్మలకు, ఆకులకు పురుగు పట్టదు.

రామలక్ష్మి [హైదరాబాదు]

---

ఇల్లాలికో ఐడియా

బియ్యం, సెనగపప్పు, రవ్వలు, పల్లీలు ఏడాది పొడుగునా నిలవ ఉంచుకునేవారు వాటిలో ఎండు మిర్చి కలిపి బస్తాల్లోనూ, డబ్బాలోనూ నిలువ ఉంచుకుంటే పురుగు, పేనుపురుగు, చెదలతుట్టల్లాంటివి పట్టకుండా శుభ్రంగా నిలువ ఉంటాయి తాజాగా!

జి. రామలక్ష్మి [హైదరాబాదు]

---

ఇల్లాలికో ఐడియా

ఇడ్లీలు తెల్లగా హోటల్లో మాదిరిగా విప్పారుతూ రావాలంటే ఇడ్లీ రవ్వని గోరువెచ్చటి నీళ్లలో ఉప్పు కలిపి మరీ నానేసి మూడు గంటలుంచి, బాగా కడిగి ఆ రవ్వ మినప్పిండిలో కలపాలి. అప్పుడు ఇడ్లీలు చాలా బాగా వస్తాయి.

రామలక్ష్మి [హైదరాబాదు]

---

కోడిగ్రుడ్లు తినేవారు, ఆపై డొల్లను పారేయక, చిదిపి చిన్నచిన్నగా, పూలకుండీల మొదట్లో, ముఖ్యంగా గులాబీలకు వేస్తే పువ్వు బలంగా, దట్టంగా పెరుగుతుంది మొక్కతో పాటు।

కరివేపాకు మొక్కకి టీ పొడి కానీ, కాఫీ పొడి కానీ, బియ్యపు కడుగునీళ్ళు కానీ పోస్తే చక్కగా నవనవలాడుతూ బలంగా ఏపుగా పెరుగుతుంది. టీ వడగట్టిన పొడి, అలాగే కాఫీ వడగట్టిన పొడి వేయాలి. ఈ రెండూ గులాబీ మొక్కకి కూడా వేయవచ్చు।

—జి. రామలక్ష్మి, హైదరాబాదు

---

చిటికెలు

శరీర మెరుపూ-ఛాయా కావాలనుకునేవారు పచ్చిపెసరపిండి పసుపు కలిపి నిమ్మరసం కలిపి తయారు చేసే పచ్చులనే వాడాలి! పచ్చు రుద్దుకున్న అనంతరం -మరోసారి పెసరపిండి-పసుపు కలిపిన సున్నిపిండిని వాడితే ఎలాంటి వారికైనా రంగు, షైనింగ్, అందం వస్తుంది.

-జి.రామలక్ష్మి

---

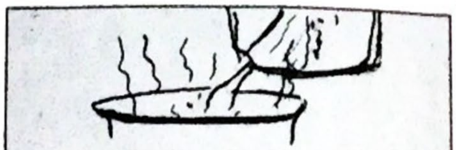
చిటికెలు:

నీళ్ళలో ఉప్పు కలిపి తడిబట్టతో ఇల్లు తుడుచుకుంటే, 'ఈగల' బెడద వుండదు. కావాలంటే చేసి ఈ చిట్కా చూడండి!!

జి.రామలక్ష్మి

ఇంట్లో ఈగలు, చీమలు బాధ-ఎక్కువగా ఉందా? అయితే-రెండు మూడుచోట్ల చిన్న చిన్న మగ్గుల్లో ఫినాయిల్ కలిపిన నీళ్లను ఆ మగ్గుల్లో అట్టేపెట్టండి. చీమలు రావు ఆ వాసనకు. ఇక ఉప్పు కలిపిన నీటితో తడిగుడ్డ మంచి యిల్లు తుడవండి. ఈగలు మటు మాయం ఉప్పునీటి శుభ్రతకు.

జి.రామలక్ష్మి



ముందుగా గిన్నెలో కొద్దిగా నీళ్లు పోసి అవి వేడెక్కిన తరువాత, పాలుపోస్తే, పాలు కాచుకునేటప్పుడు, అడగంటి వాసన రావు, గిన్నెలు కూడా మాడవు.

జి.రామలక్ష్మి

సమ్మర్‌లో ఊరగాయలు తినక తప్పదు తినకుండా ఉండ లేం కూడా. బాగా వేడి చేస్తుంది లేనిపోని కాంప్లికేషన్స్ వచ్చే ప్రమాదం కూడా వుంటుంది. అయినా భయపడకుండా అవన్నీ తిన్నా చారునీళ్ళలా మజ్జిగను చేసుకుని కాస్త పులియనిచ్చి, అందులో నిమ్మరసం, ఉప్పు కొద్దిగా, చక్కెర, నాలుగు దబ్బ ఆకులు వేసి (కుండలో కలుపుకుంటే బాగుంటుంది) అర ఆరగా గ్లాసుడేసి పట్టించేస్తే పొట్టకి యింకేం వేడులు రోగాలు దరిదాపున రావు సరికదా వడదెబ్బ కూడా సోకదు!!

శ్రీమతి జి.రామలక్ష్మి

## చిటకాలు

బట్టలుతికే సబ్బులు చివరన ముక్కలు ముక్కలుగా మిగిలిపోతున్నాయని బాధపడకండి- పారేయకండి! అవన్నీ పోగుచేసి మరుసటి నెల సర్ఫు తేకుండా రోజూ బట్టలు నానేసుకునే ముందు ఈ ముక్కలు కొన్నింటిని(మనకు సరిపడా) నీళ్ళ బకెట్‌లో వేసి ఓ అరగంట ఆగితే-సర్ఫునీళ్ళు తయారవుతాయి. అప్పుడు బట్టలు నానేసుకుంటే శుభ్రంగా, మురికి లేకుండా, సర్ఫు కొనే అవసరం రాకుండా వుంటాయి!! మరి ఆదా చేస్తూ మీరు ఇలాగే చేస్తారు కదు.

-శ్రీమతి జి.రామలక్ష్మి