



మనం

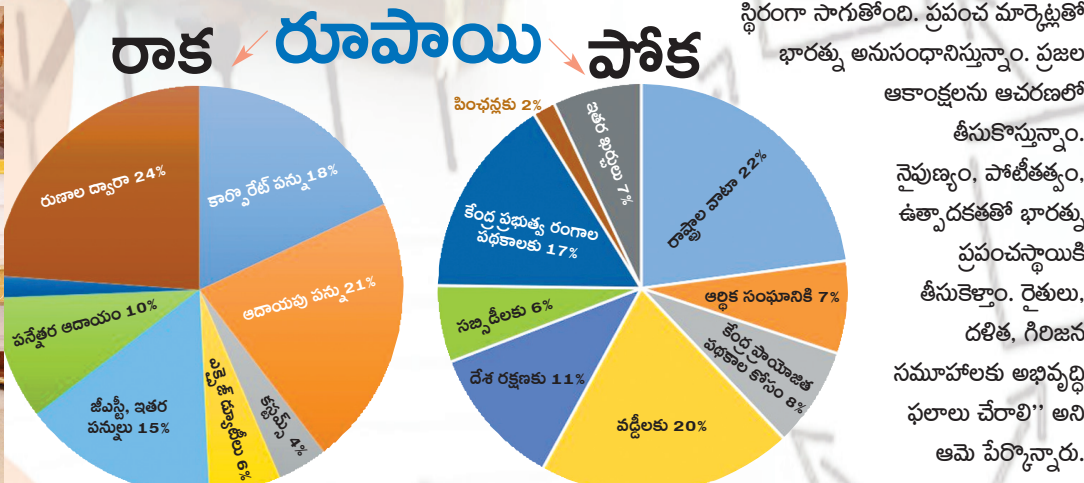
జనం కోసం అక్షర యజ్ఞం..

గుంటూరు - సోమవారం 2 ఫిబ్రవరి 2026 | సంపుటి: 10 | సంచిక: 30 | పేజీలు: 8+4 | వెల: రూ.5

కార్పొరేట్లకు కానుకలు కామన్ మ్యాన్ కు నిరాశలు

2026-27 కేంద్ర బడ్జెట్ ను ప్రతిపాదించిన నిర్మలా సీతారామన్ రక్షణ రంగానికి రూ.7.85 లక్షల కోట్లు కేటాయింపు టెక్ కంపెనీలకు 20 ఏండ్ల పాటు ట్యాక్స్ హాల్బీడ్ అన్నికల కమిషన్ కు ఎక్కువ కేటాయింపులు మూడు కర్తవ్యాల స్వార్థిగా బడ్జెట్ రూపొందించామన్న కేంద్ర ఆర్థిక మంత్రి వికసిత్ భారత్ పద్ధుగా ప్రశంసించిన ప్రధాన.. పెదవి విరిచిన విపక్షాలు

సుస్థిరాభివృద్ధిని కొనసాగిస్తూ.. అంతర్జాతీయ ఒత్తిడులను తట్టుకునే లక్ష్యంతో 2026-27 సంవత్సరానికి సంబంధించిన బడ్జెట్ ను ఆదివారం ఉదయం 11 గంటలకు కేంద్ర ఆర్థిక మంత్రి నిర్మలా సీతారామన్ లోక్ సభలో ప్రవేశపెట్టారు. స్వాతంత్ర్యం వచ్చిన తర్వాత ఆదివారం వార్షికపద్ధతు ప్రవేశపెట్టడం ఇదే తొలిసారి. అంతకు ముందు నిర్మలా తన బృందంతో పాటు రాష్ట్రపతి భవన్ లో ఫస్ట్ సిటీజెన్ డ్రాపిడి ముచ్చను కలిశారు. రాష్ట్రపతికి బడ్జెట్ పత్రాలు అందజేశారు. సంప్రదాయాన్ని అనుసరిస్తూ మంత్రికి రాష్ట్రపతి మిరాయి తినిపించారు. అనంతరం బడ్జెట్ కు క్యాబినెట్ ఆమోదం తెలపడంతో.. మంత్రి లోక్ సభలో బడ్జెట్ ప్రవేశపెట్టారు. ఈ సందర్భంగా మంత్రి మాట్లాడుతూ.. "పవిత్ర మాఘపూర్ణిమ రోజున బడ్జెట్ తీసుకువస్తున్నాం. కర్తవ్య భవన్లో రూపొందించిన మూడో బడ్జెట్ ఇది. యువశక్తి కేంద్రంగా దీనిని ప్రవేశపెడుతున్నాం. భారత దేశ ఆర్థిక ప్రయాణం స్థిరంగా సాగుతోంది. ప్రపంచ మార్కెట్లతో భారత్ను అనుసంధానిస్తున్నాం. ప్రజల ఆకాంక్షలను ఆచరణలో తీసుకొస్తున్నాం. నైపుణ్యం, పోటీతత్వం, ఉత్పాదకతతో భారత్ను ప్రపంచస్థాయికి తీసుకెళ్తాం. రైతులు, దళిత, గిరిజన సమూహాలకు అభివృద్ధి ఫలాలు చేరాలి" అని ఆమె పేర్కొన్నారు.



ఆర్థికాభివృద్ధికి ఊతమిస్తుంది

దేశంలో వాస్తవ సంక్షోభాలను పట్టించుకోని బడ్జెట్

సామాన్యులకు మేలు చేయని బడ్జెట్

విద్యారంగంపై పూర్తి నిర్లక్ష్యం

ఆరెంజ్ ఎకనమీకి అగ్రపీఠం

సృజనాత్మక రంగంలో మౌలిక సదుపాయాల పెంపు దేశవ్యాప్తంగా కంటెంట్ క్రియేటర్ ల్యాబ్ల ఏర్పాటు

ఢిల్లీ, ఫిబ్రవరి 1: సృజనాత్మక ఉన్న యువతే దేశానికి అసలైన ఆస్తి అని.. కంటెంట్ క్రియేటర్లను ప్రోత్సహిస్తున్న ప్రధాని మోడీ ఇటీవల పేర్కొన్న విషయం తెలిసిందే. ఆ దిశగా అడుగులు వేసిన ప్రభుత్వం సృజనాత్మక రంగాలకు పెద్దపీట వేసి ప్రయత్నం చేసింది. 'ఆరెంజ్ ఎకనమీ' లక్ష్యంగా ఆయా రంగాల్లో సృజనాత్మకతను ప్రోత్సహించి, భవిష్యత్తులో సృష్టించే ఉపాధి అవకాశాలను సరిపడే నైపుణ్యాలతో సిద్ధంగా ఉండేందుకు చర్యలు చేపడుతున్నట్లు కేంద్ర ఆర్థిక మంత్రి నిర్మలా సీతారామన్ తన బడ్జెట్ ప్రసంగంలో పేర్కొన్నారు. ఇందుకోసం దేశవ్యాప్తంగా కంటెంట్ క్రియేటర్ ల్యాబులను ఏర్పాటు చేస్తున్నట్లు తెలియజేశారు.

ఆరెంజ్ ఎకనమీ అంటే సృజనాత్మక రంగాలే!

మీడియా, వినోదం, మేధాసంపత్తి వంటి క్రియేటివ్ రంగాలను సూచించే పదమే ఆరెంజ్ ఎకనమీ. భౌతిక ఉత్పత్తుల కన్నా ప్రధానంగా సృజనాత్మకత, ఆలోచనలు, సాంస్కృతిక సంపద నుంచి వచ్చే విలువను ఇలా పేర్కొంటారు. యూనివేషన్, వీఎస్ఎస్, గేమింగ్, కామిక్స్, డిజైన్, టూరిజం, వినోదం వంటి రంగాలు ఇందులోకి వస్తాయి.

20 లక్షల నిపుణులు అవసరం..

యూనివేషన్, విజువల్ ఎఫెక్ట్స్, గేమింగ్, కామిక్స్ రంగం వేగంగా అభివృద్ధి చెందుతోందని, 2030 నాటికి 20 లక్షల మంది నిపుణులు అవసరమని కేంద్ర ప్రభుత్వం అంచనా వేస్తోంది. ఈ మేర డిమాండును అందుకునేందుకు పీలుగా.. ముంబయిలోని ఇండియన్ ఇన్స్టిట్యూట్ ఆఫ్ క్రియేటివ్ టెక్నాలజీస్ (ఐఐటీ) నేతృత్వంలో దేశవ్యాప్తంగా 15వేల పాఠశాలలు, 500 కాలేజ్ లో విపిజీ కంటెంట్ క్రియేటర్ ల్యాబులను ఏర్పాటు చేయాలని తాజా బడ్జెట్లో ప్రతిపాదించింది.

స్వార్థస్థుల ప్రోత్సహించడం, ...మిగతా 2లో

మూడు కర్తవ్యాలే ప్రగతి బాటగా

యువశక్తి కేంద్రంగా బడ్జెట్ పెడుతున్నానన్న నిర్మలా సీతారామన్ **2**

ఆపరేషన్ సిందూర్ ఎఫెక్ట్

దేశ రక్షణకు రూ.7.85 లక్షల కోట్ల బడ్జెట్ **6**

ఐటీ, ఐఐటి రెడ్ కార్పొరేట్

టెక్ కంపెనీలకు 20 ఏండ్ల పాటు ట్యాక్స్ హాల్బీడ్ **6**



పార్టీని బలోపేతం చేసిన వారిని నేను బలోపేతం చేస్తా

ప్రజాప్రతినిధుల పనితీరును విశ్లేషిస్తున్నా చక్కటి పనితీరుతోనే పదవులు దక్కుతాయి కుప్పం నియోజకవర్గ కార్యకర్తల సమావేశంలో సీఎం చంద్రబాబు

కుప్పం, ఫిబ్రవరి 1 మనం హ్యాప్: ప్రజల కోసం... పార్టీ బలోపేతం కోసం పనిచేసే వారికి ఎన్నో రికమెండేషన్లు అక్కర్లేదని... పదవులు వెతుక్కుంటూ వస్తాయని ముఖ్యమంత్రి చంద్రబాబు స్పష్టం చేశారు. చిత్తూరు పార్లమెంట్ అధ్యక్షుడు షణ్ముఖ రెడ్డికి అలాగే పదవి దక్కిందని సీఎం వెల్లడించారు. మూడు రోజుల పర్యటనలో భాగంగా

వివిధ రోజైన ఆదివారం ముఖ్యమంత్రి చంద్రబాబు కుప్పం నియోజకవర్గ కార్యకర్తలతో సమావేశమయ్యారు. నియోజకవర్గంలో నేతల పనితీరు మీద కూలంకషంగా సమీక్షించారు. మంత్రి నారా లోకేష్ యువగళం పాదయాత్ర చేపట్టి 3 ఏళ్లు అయిన సందర్భంగా రూపొందించిన పాటను సీఎం చంద్రబాబు ...మిగతా 2లో

తిరుమలలో వైభవంగా పౌర్ణమి గరుడసేవ

కేంద్ర బడ్జెట్టును స్వాగతిస్తున్నా చంద్రబాబు నాయుడు

కుప్పం కులిన వెండి బంగారం దరలు

ఈసీకి భారీగా నిధుల కేటాయింపు

చిన్నబోయిన పెద్దాయన

నిందితులంతా మీపేరే చెబుతున్నారు సార్కు...సిట్ సూటి ప్రశ్నలు మీ ఆదేశాల మేరకు ఫోన్ ట్యాపింగ్ జరిగిందా

నాలుగున్నర గంటలు సాగిన దర్బారు

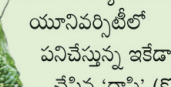
హైదరాబాద్, ఫిబ్రవరి 1 (మనం, ప్రత్యేక ప్రతినిధి): తెలంగాణ ఉద్యమ సమయంలో వ్యూహాల రచించిన చోట ఫోన్ ట్యాపింగ్ కేసులో సీట్ విచారణ చేపట్టడంతో పెద్దాయన చిన్నబోయాడు. ఈక్రమంలో ఫోన్ ట్యాపింగ్ కేసులో ఐదుగురు అధికారుల సీట్ బృందం ...మిగతా 2లో

‘ఉమమి’ అంటే ఏమిటి?

కేవలం ‘స్వాదీష్టంగా ఉండడం’ అని మాత్రమే దీనికి సంపూర్ణంగా కాదు, ఇది మన నోట్లో లోతైన, మాంసంలా, బ్రోకల్లా, సరైన సమతుల్యతను కలిగిన సంపూర్ణమైన రుచి, కాస్త తేలికబావంతో చెప్పకోవాలంటే ‘కమ్మరనం’ అని అనుకోవచ్చు! ఇది తీపి, పులుపు, ఉప్పు, చేదు తక్కువ వచ్చిన ఇదే ప్రాథమిక రుచి. ద్వివి, మన శరీరం ప్రోటీన్ అందడానికి సంతకంగా గుర్తిస్తుంది. ‘ఉమమి’ రుచి వచ్చినప్పుడు నోట్లో నీల కారడం, జ్వరంలాంటి ఎక్కువగా విడుదల కావడం జరుగుతాయి. ఇది శరీరానికి ‘ప్రోటీన్ వచ్చేసింది, జ్వరం చేయడానికి సిద్ధంగా ఉండు!’ అని చెప్పే సూరీ సిగ్నల్!

ఈ రుచి రసాన్యాయ మొదట గుర్తించినది జపనీస్ శాస్త్రవేత్త ‘కికునాయా ఇకామా’.

ఐదోరుచి..
అద్భుతం!



1908లో బోక్స్ ఇంపీయల్
యూనివర్సిటీలో
పనిచేస్తున్న ఇతడు, తన భార్య
చేసిన 'రాచ' (కొంబు పీడ్ బ్రత్) అనే వంటకం
రుచిని అస్వాద్యస్త - ఇది తీపి, ఉప్పు, పులుపు,
చేదు ఏది కాదు, వేరే ఒక రుచి! అని
(గ్రాహించారు. ఆయన కొంబు పీడ్
(సుమద్రపు నాచు)లోని గ్లూటమేట్ అనే
అమినో యాసిడ్ ఈ రుచికి కారణమే
కనుగొన్నారు. ఆ తర్వాత
'మోనోసోడియం గ్లూటమేట్'ను కనిపెట్టి

దాని మూలా దినుసుగా ఉపయోగించే విధానాన్ని పేరింటే
చేయాలి. అయిన దీనికి కాల్కూలంగా 'ఉమమ' అని పేరు పెట్టారు -
అంటే 'స్వాధిష్ఠమైన రుచి' అని అర్థం. ఆకస్తిక రహస్యం ఇక్కడే
ఉంది, ఉమమను బలంగా బలంగా ఉండదు. కానీ ఇతర ఉమమను
స్పృహకలతో కలిస్తే ఒక సమ్మేళన ప్రభావం వస్తుంది - రుచి 8-10
రెట్లు ఎక్కువగా అనిపిస్తుంది.

ఉమమ అనిపిస్తే మన పేగుల్లో, ఉపవీరిత్తుల్లో కూడా నిష్పర్లు
ఉన్నాయి! అంతే అయినా నోటికి రాక ముందే కర్రం దాన్ని 'ట్వీస్ట్'
చేసి జ్వర్యమైనది నిర్మం చేస్తుంది. పాక్షాత్త్య దోహత్తు గ్లూటమిన్
రుచిని 'అసలు రుచి'గా భావించలేదు, జువీన్స్ పాక్షాత్త్యం
మాత్రమే బలంగా ఉండేది. కాగా 2000ల తర్వాత ఉమమ
నిష్పర్లు (TIR + TIR3) ద్వీస్థిత అయ్యాక ప్రపంచవ్యాప్తంగా
అంగీకరించారు!

‘హెటర్‌డెమర్’ అద్భుత రహస్యాలు!

మన నోళ్ళో ఉమామయి రుచి గర్భంపు ఎలా జరుగుతుంది? ఇది కేవలం రుచి నాడు - ఇది శాశ్వతంగా కర్మవత్తమన రిస్కర్ మోకానిజం! ప్రధాన ఉమామయి రిస్కర్ 'T1R1, T1R3' అనే రెండు ప్రోప్రీటీ కలిపి వర్గమైన 'హెథర్' రిస్కర్ (T1R1 & T1R3), ఇది ఎ-ప్రోటీన్ కుపుర రిస్కర్ (GPCR) కుటుంబానికి చెందినది - ఇది మెడడులోని గ్లూమేట్ రిస్కర్ కు సమానంగా పనిచేస్తుంది కానీ నేటి రుచి జీణాల్లో ప్రత్యేకంగా ఉంటుంది. ఈ రిస్కర్ ఎలా పనిచేస్తుంది? దీని నిర్మాణం: పిసన్ ఫ్లైట్రాప్ ఫ్లైమెన్ (Venus Flytrap -omain & VFT) అనే భాగంతో ప్రారంభమవుతుంది. ఇది ఒక పిన్న బంతి లాంటి ఆకారంలో ఉంటుంది - ఓమెన్ ఆయనప్పుడు లిగాండ్ (గ్లూమేట్ లేదా ఇతర ఉమామయి పదార్థాలు) తోపాటి వచ్చి జైండ్ అవుతుంది, ఆ కదలాడే టిమెన్ ముసుకుంటుంది. ఈ

మూసుకోవడం వల్ల రిసెప్టర్
తాలూకు అమరిక
మారుతుంది,

పాటోడీన్
యాక్టివ్
అవుతుంది,
కార్నియం సిగ్గుల్స్
పెరిగి రుచి కణం
నుంచి మెదడుకు
“ఉమావి” అనే
సిగ్గుల్ వెళ్తుంది.
ఉమావి కేవలం
రుచి మూత్రకేమికా - ఇది
మన శరీరానికి పాటోడీన్ లభ్యత
తెలిస్తే ప్రకృతి ఇచ్చిన గొప్ప
కానుక!

- కల్పి

రుచి అనేది ఒక ఆర్థిక లక్షణం! మనందరికీ ఆరాధ్యనీయమైన అతిపెద్ద జీవ్య పూరాణం. మనం రుచి గురించి మాట్లాడేటప్పుడు... అది అలవాటు, సంస్కృతి లేదా మనం తినే ఆహారం ద్వారా ఏర్పడుతుందని తరచుగా అనుకుంటాం. కొంతమందికి కాఫీ అంటే జష్టం, మరికొందరు దానిని చేదుగా భావిస్తారు. కొందరు తీపిని తట్టుకోలేరు, మరికొందరు కుడిరక్తమైన వాటిని జష్టపడతారు. ఇది కేవలం ఒక అభిరుచిలా అనిపిస్తుంది, కానీ రుచి అనేది కేవలం మన మానసిక, శారీరక ప్రభావాలపై మాత్రమే ఆధారపడదు, జన్యుపరంగా కూడా రుచుల వైభవి ఉంటుందని సైన్స్ చెబుతుంది. అప్పుడు, రుచి మన జన్యువులే దాగి ఉంటుంది, కానీ పుట్టగగడుగుల 'ఉమామి' రుచిని, కాఫీ చేదును, మామిడి తియ్యదనాన్ని, చింతకాయ పులుపును మనం ఎంత బలంగా గ్రహించాలో మన జన్యువులు నిర్ణయిస్తాయి. కొంతమంది చేదు సమ్మేళనాలకు చాలా సున్నితంగా ప్రతిస్పందించారు, మరికొందరు దీనిని సాధారణమని భావిస్తారు, దీనికి కారణం జన్యువులలోని వైవిధ్యం. రుచి మెనుక ఉన్న జన్యుశాస్త్రాన్ని అర్థం చేసుకుందాం.

TASIR జన్యువులు తీపి, ఉమమి రుచులను గర్భిణీవందలో పాల్గొంటాయి, అయితే TAS2R కుటుంబంలోని జన్యువులు చేడుకు సున్నితత్వాన్ని నిర్వహిస్తాయి. అయితే, జన్యు వైవిధ్యమైన సింగిల్-న్యూక్లియోటైడ్ పాలిమార్ఫిజం (SNP) ఒక వ్యక్తి రుచి అవగాహనను మార్చగలదని అధ్యయనాలు సూచిస్తున్నాయి. ఇద్దరు వ్యక్తులు ఒకే అవరోధ పట్ల చాలా భిన్నమైన ప్రతిచర్యలను కలిగి ఉండటాన్ని ఇదే కారణం - ఉదాహరణకు, ఒక వ్యక్తికి 'ట్రోచి' చాలా చేదుగా అనిపించవచ్చు, మరొక వ్యక్తికి అది ఆనందదాయకంగా అనిపించవచ్చు. ఇదే విధంగా, కొంతమందికి ఎక్కువ క్రియాత్మక రుచి గ్రాహక జన్యువులు ఉంటాయి, నివిష్ట రుచి రుచి సున్నితత్వాన్ని పెంచిన 'సూపర్ టేస్టర్లు' మరలా, మరొకరిని 'రుచి లేనివారు', తేలికపాటి రుచి గ్రహణక్షేమి కలిగి ఉంటారు. ఈ అంశం వైవిధ్యాలన్నీ రుచి జన్యువుల కలహాసు భిన్నత్వాలు కారణంగా సంభవిస్తాయి.

రుచి వారసత్వంగా వస్తుందా?

అప్పును, రుచి అనేది వారసత్వంగా వచ్చే లక్షణం. రుచి గానకాలు నిర్దిష్ట జన్యువుల ద్వారా క్రోడీకరణ జరిగిన ప్రోటీన్లు కాబట్టి, ఈ జన్యువులలో ఏదైనా వైవిధ్యం ఒక తరం నుండి మరొక తరానికి సంక్రమించవచ్చును. అయితే, ఇది పూర్తిగా జన్యుపరమైనది కాదు, కాబట్టి మన జీవనశైలి, పర్యావరణం కూడా మన రుచి ప్రాధాన్యతలను రూపొందిస్తాయి. ఇది బహుభాజన్య లక్షణం కాబట్టి, సాధారణంగా రుచికి లేదా వివిధ రుచి ప్రాధాన్యతలకు నిర్దిష్ట వారసత్వ సమానతలు నిర్ణయించడం కష్టం. రుచి అనేది ఒక సంకీర్ణమైన జన్యు లక్షణం, ఇందులో జన్యువులు మాత్రమే కాకుండా పర్యావరణం కూడా ఉంటుంది. ఉదాహరణకు, మన తల్లిదండ్రులు, కుటుంబం లేదా ప్రాంతీయ ఆహారపు అలవాట్లు, మన జీవనశైలి, ఆర్థిక స్థితి కూడా, ఈ అంశాలన్నీ సమీక్షగా మన రుచి ప్రాధాన్యతలను నిర్ణయించే జన్యు వైవిధ్యాలను ఏర్పరుస్తాయి. రుచి అనేది ప్రవర్తన లక్షణం అని పరిగణించవచ్చు. ఇప్పుడు, కూడా మన జన్యుశాస్త్రం ద్వారా మనకు అపూర్వతలను మీకు తెలుసు. తీపి, చేదు, రుచులను మన రుచి ప్రాధాన్యతలను ప్రభావితం చేసే నిర్దిష్ట జన్యువులు ఉన్నాయి. జన్యువులలోని వైవిధ్యాల కొన్ని రుచులకు మనం ఎంత బలంగా అనుసరించాలో నిర్దేశిస్తాయి.

- పసుపులేటి గీత (అసిస్టెంట్ ఎడిటర్)

రుచి శాస్త్రంలో ప్రాథమిక రుచుల గురించి మనకు జ్ఞానం పురాతన కాలం నుంచి మారుతూ వచ్చింది. పంచవ్యాప్తంగా వివిధ సంస్కృతుల్లో వేర్వేరు విధాలుగా

రుచి శాస్త్రంలో ప్రాథమిక రుచుల గురించి మనకు జ్ఞానం పురాతన కాలం నుంచి మారుతూ వచ్చింది. పంచవర్షాధుగా వివిధ సంస్కృతిలో వేర్వేరు విధాలుగా తీ వర్గీకరణ జరిగింది, కానీ పాశ్చాత్య సంప్రదాయంలో నాలుగు ప్రాథమిక రుచులు (తీపి, పులుపు, ఉప్పు, చేదు) దాదాపు 2300 సంవత్సరాలగా గుర్తింపులో ఉన్నాయి.

గ్రీకు తత్వవేత్త అరిస్టాటిల్ (క్రీ.పూ. 350) మొదట తీపి, చేదు అనే రెండు ప్రాథమిక రుచులను పేర్కొన్నారు. వీటికి అనుబంధంగా సరసమైన, ఉప్పు, తీవ్రమైన/కారం, కఠినమైన, పొడి/కసాయి, పులుపు వంటివి ఉన్నాయని చెప్పారు. డెమోక్రిటస్ (క్రీ.పూ. 460-370) నాలుగు మూలాలు (అగ్ని, జలం, వాయువు, భూమి) ఆధారంగా రుచులను వివరించారు - తీపి, చేదు, పులుపు, ఉప్పు. ప్లేట్, అరిస్టాటిల్ వంటివారు ఈ నాలుగు రుచులను ఆమోదించారు. ఈ నాలుగు (sweet, sour, salty, bitter) ప్రపంచవ్యాప్తంగా దాదాపు 2000 సంవత్సరాల పాటు ప్రామాణికంగా ఉన్నాయి. మధ్యయుగం నుంచి ఆధునక కాలం వరకు, పాశ్చాత్య శాస్త్రవేత్తలు, మనస్తత్వవేత్తలు 19వ శతాబ్దం వరకు ప్రాథమిక రుచులు నాలుగు మాత్రమే ఉంటాయని నమ్మారు. రుచి మెగ్గర్లె కనుగొన్న తర్వాత కూడా నాలుగు వేర్వేరు రకాలు ఉన్నాయని అనుకున్నారు. ఈ నాలుగు రుచులు శరీరానికి

సంకేతాలు - తీపి శక్తి (energy), పులుపు పొడైన ఆహారం లేదా అపకృష్టం, ఉప్పు ఖనిజాలు, చేదు విషాలు అని భావించారు.

అనాది చరిత్రలో
ఆనవాళ్ళు

A plate of traditional Indian food, likely a Thali, featuring a variety of dishes including rice, lentils, vegetables, and a sweet dish, served on a metal tray.

- **ಶ್ಯಾರಿ**

‘పాకశాస్త్ర’ విశ్వానికి తాళంచెవి

ଆପର

రుచి, వాసన
సంచలనాల వెనుక
శస్త్రీయ వివరణ ఇలా
ఉంది. రుచి సంచలనం
మనకు తినే ఆహారం
సురక్షితమైనదేనా అని

అశ్వర స్టేషన్‌ను అనుభవించడంలో వానన కీలక పాత్ర వహిస్తుంది. వానన గ్రహణం బిల్వక్రూరి న్యూగ్రామ్ అతి ప్రత్యేకంగా ఉన్న ద్వారా జరుగుతుంది. ఈ రిసెర్చ్‌కు ముఖ్యంగా గతంలోని వీని ప్రాంతంలో ఉంటాయి. గాలిలోని ఓషుల రూపంలో పదార్థాలు ముకుళాల్లో చేరి బిల్వక్రూరి రూపాన్ని ఉద్భవించేస్తాయి. ఈ సరళు నేరుగా మెడడుతో సంబంధములే ఉంటాయి. మునుపటి సుమారు 400 సంవత్సరాలలో రిసెర్చ్‌కు ఉండగా, దాదాపు 10,000 బిల్వక్రూరి నీలను గుర్తించగలం. వానన సంవలనం మెడడులోని డిజ్వేగలను నియంత్రించే ప్రాంతంలో కలిసి ఉంటుంది. మనకు ఇష్టమైన అశ్వరాల ఆస్వాదించేందుకు వానన నీలం. అశ్వరాల నీలంగానే కొన్ని పదార్థాలు అభివృద్ధి చెందుతాయి. వానన నీలం నుంచి ముకుళాల్లో చేరి బిల్వక్రూరి రూపాన్ని ఉద్భవించేస్తాయి. చెడిపోయిన అశ్వరం, అశ్వరాలను వంటి ప్రమాదాలను హెచ్చరించే వ్యవస్థగా కూడా వానన పనిచేస్తుంది.

- અધિરામી

