



பெண்மை.காம் மின் இதழ் புதுமையைத் தேடி...

ஆரோக்கியமான விவாதம்!

திருமணத்திற்குப் பின்னும்
பெண்கள் “நட்பை” உண்மையில்
தொடர்கிறார்களா? இல்லையா?

ரமகான்



LEARN CPR SAVE LIFE!

உரலக்டர் உரக்டர்

புவனி பவிட்டம்

Peacock Feather Earrings!

பெருங்குள்ளே கிள்ளிபெண்ணு! படிய பெட்டகத்தை

‘SLS’ FREE SHAMPOO



மலர் 2
இதழ் 10

அன்பு பெண்மை தோழமைகளுக்கு வணக்கம்,

தோல்விகளைச் சந்திக்காத வெற்றியாளர்கள் இருக்கவே முடியாது! தோல்விகளை அனுபவங்களாக ஏற்றுக்கொண்டு அதனைச் சமாளித்து, வெல்வது தான் வாழ்கை. உலகில் உள்ள எந்த உயிரினமும் தற்கொலை செய்து கொள்வதில்லை மனித இனத்தைத் தவிர.

முன்னெப்போதையும் விட இப்போது அதிகரித்திருக்கிறது பள்ளி கல்லூரி மாணவர்களின் தற்கொலைகள். இது அனைவரின் இதயத்தையும் உறையவைக்கிறது. இந்தியாவில் மட்டும் 20 சதவிகிதம் தற்கொலைகள் நடந்துள்ளதாகவும், இதில் 15 - 29 வயது உள்ளவர்கள்தான் அதிகம் தற்கொலை செய்து கொள்கின்றனர் என்று உலக சுகாதார நிறுவனம் குறிப்பிட்டுள்ளது.

மனிதர்களிடம் மனம்விட்டு பேசாமல் இருப்பதே தற்கொலைகளுக்கு முக்கியக் காரணம். வேலை, பணம், டி.வி, இன்டர்நெட் என்று உணர்வுகளற்றவற்றின் பின்னாலே மனிதன் ஓடிக்கொண்டிருக்கிறான். பிள்ளைகளின் குரல்களை காதுகொடுத்துக் கேட்டு, அவர்களின் உணர்வுகளுக்கு மதிப்பளித்தாலே போதும் 75 சதவீதத் தற்கொலைகள் நடக்காது.

குழந்தைகளுக்குத் தோல்வியை கற்றுக்கொடுக்க வேண்டும். சிறுவயதில் இருந்தே தோல்வியே கூடாது, எப்போதும் நீதான் வெற்றி பெற வேண்டும் என்று திணிக்கக்கூடாது. அப்படி திணிக்கப்பட்டு வளர்க்கப்படும் குழந்தை வெற்றி தோல்விகளை பக்குவப்பட்டு பார்க்கும் மனநிலை இல்லாதவர்களாகவே வளர்கின்றனர்.

குழந்தை மேல் நம் ஆசைகளைத் திணிக்கக்கூடாது. குழந்தைகளுக்கு படிப்பு மட்டும் தான் வாழ்கை என்று தவறான பாடம் கற்பித்து, 'படி.. படி...' என்று நிர்பந்திக்கக் கூடாது. மதிப்பெண் மட்டுமே வாழ்க்கை அல்ல. டாக்டர், இன்ஜினியர் ஆனவர்கள் மட்டும் தான் இந்த உலகில் வாழ முடியும் என்று இல்லை. ஒவ்வொருவரிடமும் ஒவ்வொரு தனித்திறமை இருக்கும், அதில் சிறப்பாக வர அவர்களுக்கு ஊக்கமளித்து அதற்கு நாம் உறுதுணையாக இருக்கவேண்டும். அதிக மதிப்பெண்கள் பெறுபவர்கள் மட்டும் அறிவாளிகள் அல்ல. வாழ்வில் தன்னம்பிக்கை, உழைப்பு இருந்தால் எதிலும் வெற்றி பெற முடியும் என்பதை குழந்தைகளுக்கு புரியவைப்பது பெற்றோரின் கடமை.

வாழ்வில் என்ன நடந்தாலும் உன்னை நேசிக்க நான் இருக்கிறேன் என்று பெற்றோர்கள் தன் பிள்ளைகளின் மனதில் பதிய வைக்க வேண்டும், அதன்படி நேசிக்கவும் வேண்டும்.

- உங்கள் சோழி இளவரசி

Don't Quit

05



08



11



19



28



மெய் சொல்லும் பிள்ளை! 07

பிரசவ வலி அறிகுறிகள் 09

வரலக்ஷ்மி விரதம் 23

நீயா! நானா!! 42

சுற்றுலா - சிறுகதை 46

நெஞ்சுக்குள்ளே இன்னாரென்று! 52

06 Parenting Checklist

10 SLS free Shampoo

13 Craft Gallery

15 Cardio Pulmonary Resuscitation

37 Kitchen Queen Recipes

The Penmai's Team


Administrator (நிர்வாகி) - E. Ilavarasi Johnson

Super Moderator (தலைமை வழிகாட்டி) - K. Parasakthi, Sumathi Srinivasan, G. Karthiga and JV_66@Jayanthi Venugopalan.

Moderators (வழிகாட்டிகள்) - Angu Aparna@Aparna, Lali@Lalitha, Rudhraa and Silentsounds@Guna.



Designing: Karthikeyan

 **Shared contents.**
credits goes to the rightful owner.

*For Advertisement Please contact,
support@penmai.com or call us at 8344143220*

Write us your feedback to admin@penmai.com



MY

ANGADI

com



BUY NOW

Free shipping across India

International Shipping
also Available

Call us @
83441 43220

**TRADITIONAL TANJORE
PAINTINGS COLLECTION**

MOMS VS KIDS

...Sumitra

- First you set example yourself. In front of your daughter, if you drink coffee and give milk only to your daughter how she will take!
- Children are very fond of repeating the things done by their parents! Hence in your house, make all of you drink milk only including the daddy, mummy, grand mother, grand father and whom so ever available!
- In front of your daughter they should praise the taste of milk and drink milk only.
- Then she will slowly attract towards milk and start drink milk on her own.
- This method I adopted in my house and got succeeded. You can also try.

...Jv_66 @ Jayanthi

Some children don't like to drink milk.

- You can encourage her to drink milk by telling that, she could have strong bones and teeth if only she is drinking milk and its products.
- Tell her that she could play all the games, study well, have lengthy hair, could see properly, and bite everything very well if she is drinking milk and other healthy foods.
- You can tell her that if milk is not taken, then if she is biting any hard things, her teeth would be affected and it may pain.
- Give examples of the elders like you.
- Each and every time, she drinks



*How to make
your daughter
to drink milk
every day?*



milk, you can praise her as GOOD GIRL.

- You can give her milk in different attractive glasses with different shapes.
- Even after telling these, if she is reluctant to drink milk, then you can try the following.
- Soak the Cereals like Kellogs, Corn-flakes with different shapes, in plain milk. After few minutes, remove the extra milk from the bowl (due to which she may object to eat).
- You can make Oats porridge with milk without adding water (instead of water, use milk), add some sugar or honey in it and give it in solid form.
- You can make ragi porridge with milk (instead of water), and give it in solid form, along with sugar.
- You can mix the milk with natural fruit juices and give her.
- By these way, the milk will could be included in her diet which will be healthy.
- Does drinking milk affect her in any way? I am asking this, because, very few children may be Lactose Intolerant, for whom the intake of milk will not be digested and they might have loose motions or some

allergy like rashes, due to drinking milk. They have to be tested for this. If nothing like this happens, then you need not worry about this. Proceed with the above suggestions.

...Sasishree

- Mix the elaichi powder with sugar and it becomes elaichi flavour. Then add it with milk. Your daughter may like this flavoured milk. I hope it may help you.

...PriyagauthamH

- Do try Soy milk, Rice milk , Almond milk . These are alternatives to dairy milk used for lactose intolerant people. Their nutritional values differ. Also if child has nut allergy can't give almond milk. So research before giving these.
- If she likes Yoghurt /Curd then you can instead encourage her to consume the same either plainly or as lassi , or fruit yoghurts.
- Try giving cheese , paneer etc . These are all milk products only.
- Home made milkshakes with fresh fruits. Homemade ice creams with fresh fruits, Homemade custard with fruits etc are also other ways to give milk. Just be wary of added sugars.
- Do not focus on drinking milk alone. If you do so she may be put off totally.
- Instead try and give it to her in other forms or hidden in foods that she consumes.

மெய் சொல்லும் பிள்ளை! பேர் சொல்லும் பிள்ளை!

...JV_66@Jayanthi

சிறு வயதிலிருந்தே குழந்தைகளை பொய் சொல்ல அனுமதிக்க வேண்டாம்.

எந்த ஒரு சின்ன விஷயத்துக்காகவும் பொய் சொல்ல வேண்டாம் என்றே வலியுறுத்த வேண்டும். இவை சின்னப் பொய் தானே என்று அனுமதித்தால், அதுவே, பெரிய பொய் சொல்ல அனுமதி தந்தது போல ஆகி விடும்.

ஆகவே, அவர்கள் சின்னப் பொய் எதாவது சொல்ல நேர்ந்தால் அதை உடனே கண்டித்து விடவும்.

உண்மையின் உயர்வு, நேர்மையின் மேன்மை, இவற்றை விரிவாக எடுத்துச் சொல்லவும். இவற்றைக் கடைப்பிடிப்பதால், சிறிய துன்பம் நேர்ந்தாலும் மனதுக்குக் குற்ற உணர்வில்லாமல் இருக்கலாம் என்பதை எடுத்துச் சொல்லவும். இதை சிறிய வயதிலேயே சொன்னாலும், அவர்கள் பசு மரத்தாணி போல பதித்துக் கொள்வார்கள்.

அவர்கள் பொய் சொல்வது போலத் தோன்றினால், உடனே அவர்களிடம் "எங்கே... என் கண்ணைப் பார்த்துச் சொல்" என்று சொல்லவும்.

அதிலிருந்தே, அவர்கள் சொல்வது பொய்யா, உண்மையா என்பது தெரிந்து விடும்.

அப்படி அவர்கள் பொய் சொன்னது தெரிந்தால், குறிப்பிட்ட சில மணி நேரம், அவர்களுடன் பேசாமல் இருந்து, இதுதான் தண்டனை என்று வலியுறுத்தவும்.

பின்னர், அவர்களுக்கு ஓரளவு நினைவு தெரிந்தவுடன், "பொய்மையும் வாய்மையுடைத்து" என்பது, மிக மிக ஆபத்தான நேரத்தில், அதாவது உயிர் போகும் நிலை, இந்த மாதிரி நேரத்தில் மட்டும் பொய் சொல்ல அனுமதி உண்டு என்பதை உதாரணத்துடன் எடுத்துச் சொல்லவும்.

எல்லாவற்றுக்கும் மேல், இதை பெரியவர்களான நாமும் உறுதியுடன் கடைபிடிக்க வேண்டும்.





A Parenting Checklist

 **Rameshshan @ Ramesh Shanmugam**
Article published by WHO

Should a working woman get her baby used to bottle-feeding?

As per Central Government rules, a woman is entitled to 4 months' paid maternity leave. She is also allowed to take any leave due to her after that period. Working mothers can breastfeed the baby when she is at home and breastfeed more often during holidays. When she is at work, expressed breast milk, mashed banana and other fruits, homemade soft foods, and beaten curds or buttermilk can be given to the baby. If essential, artificial milk can also be given.

Expressed breast milk can be stored for at least 4 hours at room temperature without getting spoiled. Avoid bottle feeding. Babies easily get used to taking milk directly from a small glass or a bondla.

A tragic situation arises when the mother introduces the bottle in the first weeks after delivery for the baby 'to get used to the bottle'. As the process of sucking through the artificial nipple of the bottle is different from suckling at the breast, the baby may start preferring the bottle and avoid breastfeeding. This may lead to failure in breastfeeding.

Is it true that green motions mean that the baby is not

getting enough milk?

Not really. If the baby is active and passes urine normally, the green motions are normal. The so-called 'starvation stools' are seen in an emaciated child who passes traces of green mucus in place of normal stools. This baby does not gain weight and looks miserable.

Is allergy to mother's milk common?

Allergy to cow milk or powder milk is quite common, but not allergy to breast milk. That is why we advise exclusive breastfeeding for 6 months. In the first months of life, the baby's intestines are not fully matured and foreign substances present in cow, buffalo or powder milk may enter the system of the baby through the immature intestine. Such babies are more prone to allergic diseases like allergic milk intolerance with severe vomiting and diarrhea and allergic rash, asthma or eczema.



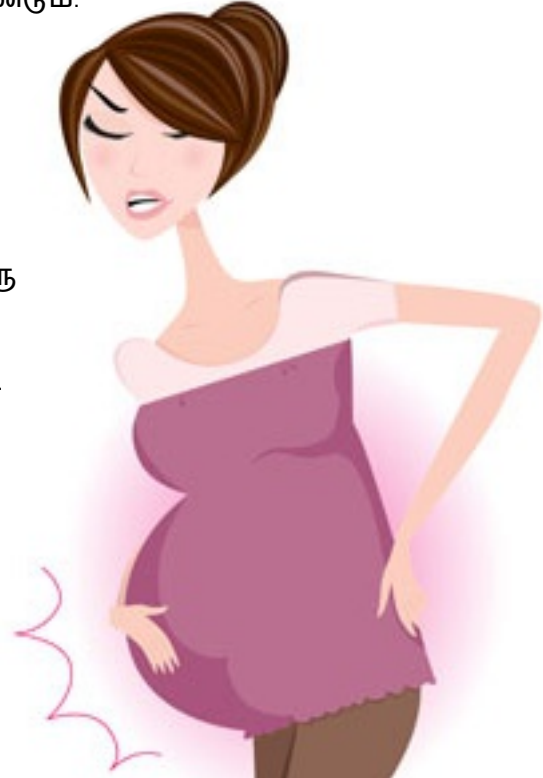
கர்ப்பிணிப் பெண்களுக்கு பிரசவ வலி ஏற்படப் போவதற்கான அறிகுறிகள் ...Gathya

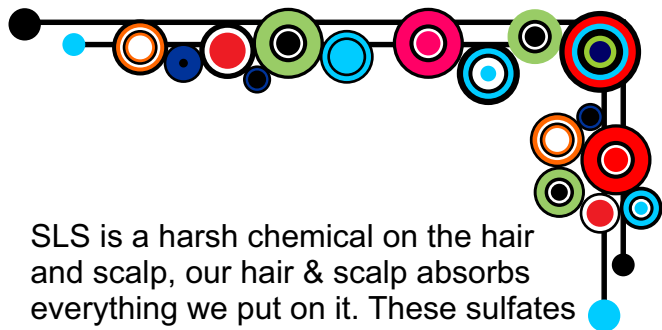
கர்ப்பிணிப் பெண்களுக்கு பிரசவ வலி ஏற்படப் போகிறது என்றால் அதற்கு சில அறிகுறிகள் உண்டு. அந்த அறிகுறிகளை முன்பே தெரிந்து கொண்டால், அந்த வலி ஆரம்பிப்பதற்கு முன்னதாகவே மருத்துவமனைக்கு சென்று விடலாம்.

அவை:

- பெண்களுக்கு பிரசவ வலி வருவதற்கான அறிகுறிகளில் முக்கியமானது முதுகு வலி தான். எப்போது முதுகு வலி சாதாரணமாக வரும் வலியை விட அதிகமாக வருகிறதோ, அதை வைத்து பிரசவ வலி வரப்போவதை அறிந்து கொள்ளலாம்.
- பெண்கள் கர்ப்பமாக இருக்கும்போது குழந்தையின் வளர்ச்சியால் கருப்பை விரிவடையும். அதுவே குழந்தை வெளியே வரப் போகிறதென்றால், அதாவது பிரசவ வலி ஆரம்பிக்கப் போகிறது என்றால், அந்த கருப்பை சுருங்குவதற்கு ஆரம்பமாகும். அவ்வாறு கருப்பை சுருங்கும்போது எந்த ஒரு வலியும் இருக்காது. ஆனால் நன்கு கூர்ந்து கவனித்தால் கருப்பை சுருங்குவதை அறியலாம். ஆகவே அதை வைத்து நன்கு அறிந்து கொள்ளலாம்.
- கருப்பை வாய் குழாயிலிருந்து அதிகமான அளவில் சளி போன்ற திரவம் வெளியேற ஆரம்பிக்கும். அவ்வாறு வருவதைப் போல் தெரிந்தால் அதை வைத்தும் அறிந்து கொள்ளலாம்.
- சில நேரம் கருப்பையிலிருந்து இரத்தம் வடிய ஆரம்பிக்கும். அவ்வாறு நிகழ்ந்தால், உடனே மருத்துவரை அணுக வேண்டும்.
- ஏழாவது மாதத்திற்கு மேல் அடிக்கடி சிறுநீர் அதிகமாக வருவது போல் இருக்கும். ஆனால் அதுவே பிரசவம் நிகழப் போகிறது என்றால், அப்போது சற்று வித்தியாசமாக உணர்வீர்கள். சொல்லப்போனால் வயிற்றில் ஒன்றுமே இருக்காது. இருப்பினும் அவசரம் என்பது போல் இருக்கும். ஏனெனில் அது வயிற்றில் இருக்கும் குழந்தை வெளியே வருவதற்கான ஒரு அறிகுறி.
- ஏழாம் மாதத்திலிருந்து வயிற்றிலிருக்கும் குழந்தையின் அசைவை நன்கு உணர முடியும். ஆனால் பிரசவ வலி வருவதற்கு முன், குழந்தை அசைவு குறைந்து விடும். ஏனெனில், அப்போது குழந்தை வெளியே வருவதற்கு சரியான ஒரு நிலை அமைந்து இருப்பதே காரணம்.

மேற்கூறியவையே பிரசவ வலி வருவதற்கான அறிகுறிகள். ஆகவே இந்த மாதிரியான அறிகுறிகளை நீங்கள் உணர்ந்தால், உடனே நீங்கள் மருத்துவமனைக்குச் செல்வது நல்லது.





Have you been thinking that a shampoo that gives good lather/foam is a best shampoo? I used to assume that the more foams a shampoo makes, the best it is... But its wrong!! Actually this lore has been widespread for a while here. Do you know why some shampoos give more lather/foam?? It's because of SLS content in them.

SLS – Sodium Lauryl Sulfate, It's an effective cleansing agent, which basically means a "Detergent" that is present in a wide range of personal hygiene products including shampoos/ floor cleansers. Yup it cleans only the surface of anything that'll be touched by it.

SLS is a harsh chemical on the hair and scalp, our hair & scalp absorbs everything we put on it. These sulfates not only will make your hair fall out, but also dry out your hair and scalp. One of My good friends said that when you smell a shampoo that contains SLS and get some of this product in your nose, it'll cause your nose burn and in some cases even bleed.

Yup it's very important to know what we're using on our hair. A good thing is that you can overcome all the damage by switching to a sulfate free shampoo. So which shampoo do you use? SLS based or non SLS based?

'SLS' FREE SHAMPOO

...Gkarti

Here's the List of SLS free shampoo.

- Pureology Nano Works Shampoo
- L'OREAL Paris Ever Strong Hydrate Shampoo
- Paul Mitchell Awapuhi Wild Ginger Moisturizing Lather Shampoo
- Giovanni Smooth as Silk Shampoo
- Organix Rejuvenating Cherry Blossom Ginseng Shampoo
- Neutrogena Triple Moisture Lather Cream Shampoo
- Schwarzkopf BC Bonacure Color Save Sulfate Free Shampoo
- The Body Shop Banana Shampoo
- Johnson's Baby Shampoo
- Himalaya Herbals Anti-Hair Fall Shampoo
- Jovees Anti Hair Loss Shampoo
- Biotique Shampoo
- Kiehl's Castille
- Aveda Sap Moss Shampoo
- Burt's Bees Doctor Burt's Herbal Treatment Shampoo with Cedar Leaf and Juniper Oil
- Avalon Organic Botanicals
- Hamadi Hair Washes
- Lavera Organic Shampoo
- Desert Organics Coconut Shampoo

Peacock Feather Earrings

 Laddubala



Against the law of gravity! Deepa Bala

When an apple fell on Newton's head, he formulated the law of gravity. According to this law, every object is attracted towards the centre of the earth with a force called the gravitational force.

But if Newton were to see this ring suspended in mid-air without any support, one wonders what he would have done.

Method:

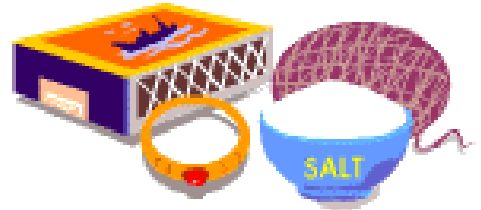
Step 1: Soak the thread in salt water for some time. Leave it to dry. Repeat this two to three times.

Step 2: Now tie this thread to the ring and suspend it. Ask someone to burn the thread from the middle.

The ring will not fall. Perfect the trick by practicing, but do not perform where there is a strong wind current.

Things Needed:

1. A ring
2. Cotton thread
3. Matchbox
4. Salt

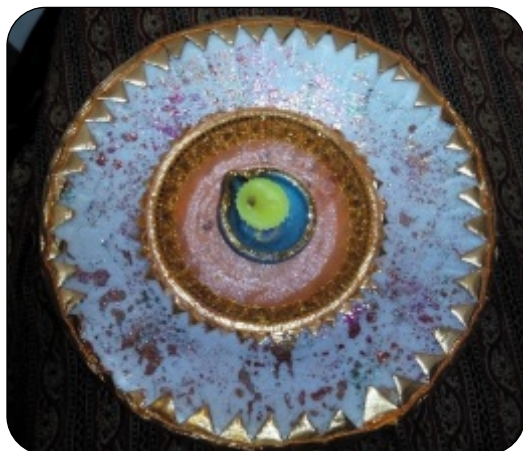
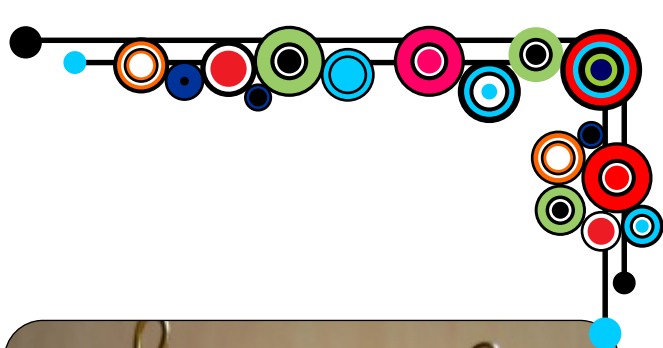


Sloka for Kids

Adilakshmi Sloka

Adhilakshmi Namasthesthu Parabrahma
Swaroopine Yeshodhehi Dhanamdehi
Sarvakamamcha Dehimey Mangaley
Mangaladhare Mangalya Manggalapradhey
Mangalartham Mangalesi Mangalyam Dehime
SadaaaMe Sadaaa





Aarthi Plate
Bhuvanaprabhu



Quilling Earrings
Charru Preetha



Quilling Birds - Naliniselva

கொத்தமல்லி கீரையின் உடல்நலப் பயன்கள்

tnkesavan



கொத்தமல்லி கீரையில் ஏ,பி,சி உயிர் சத்துக்களும், சுண்ணாம்புச் சத்தும், இரும்புச் சத்துக்களும் உள்ளன. மனிதனின் உடலை வலுவாக்கும் அத்தனை சத்துக்களும் இதில் இருக்கிறது.

என்ன பலன்கள்?

இரத்தத்தில் கலந்துள்ள சர்க்கரையை குறைக்கிறது. இன்சலின் சுரப்பைத் தூண்டுகிற ஆற்றல் இருப்பதால், சர்க்கரை நோயைக் குறைக்கும் தன்மை வாய்ந்தது. கொத்துமல்லி இலையுடன் கறிவேப்பிலை, புதினா, சின்ன வெங்காயம், பூண்டு, இஞ்சி, தேங்காய்

சேர்த்து துவையல் செய்து உண்டு வந்தால் உடல் துடி தணிவதுடன், பித்த துடி தணியும், சிறுநீர், வியர்வையைப் பெருக்கும். கண்கள் பலப்படும். பித்தத் தலைவலி நீங்கும். சளி, வறட்டு இருமல் மற்றும் மூக்கடைப்பு குணமாகும். நோய் எதிர்ப்பு சக்தி அதிகரிக்கும்.

Nutritional Value of Coriander Leaves (For 100 gms)

Nutrients		Vitamin E	2.50 mg
Energy	23 Kcal	Electrolytes	
Carbohydrates	3.67 g	Sodium	46 mg
Protein	2.13 g	Potassium	521 mg
Total Fat	0.52 g	Minerals	
Cholesterol	0 mg	Calcium	67 mg
Dietary Fiber	2.80 g	Iron	1.77 mg
Vitamins		Magnesium	26 mg
Folates	62 mcg	Manganese	0.426 mg
Niacin	1.114 mg	Phosphorus	48 mg
Pantothenic Acid	0.570 mg	Selenium	0.9 mg
Pyridoxine	0.149 mg	Zinc	0.50 mg
Riboflavin	0.162 mg	Phyto-nutrients	
Thiamin	0.067 mg	Carotene-α	36 mcg
Vitamin C	27 mg	Carotene-β	3930 mcg
Vitamin A	6748 IU		
Vitamin K	310 mcg		

Angu Aparna

EMERGENCY CARE

Cardio Pulmonary Resusitation

...PriyagauthamH

யாராவது பேச்சு மூச்சு இல்லாமல் உணர்வற்று இருந்தால் (Cardiac arrest as a result of Heart attack) நம்மால் அவர்களுக்கு எவ்வாறு உதவ முடியும் என்று பார்க்கலாம்.

உடனடியாக துரித கதியில் செயல்பட்டால் இருதயம் மற்றும் மூச்சு நின்றவருக்கு மூளையில் நிரந்தர மாறுபாடுகள் வராமல் தவிர்க்கலாம்.

நம் மூளைக்கு ஒரு 5 நிமிடமே கூட பிராணவாயு (oxygen) கிடைக்கவில்லை எனில் நம் மொழி திசுக்கள் (neurons) மரிக்க துவங்கிவிடும். இதன் பின்விளைவு நிரந்தரமாக இருக்கும். அதனால் ஹார்ட் அட்டாக் வந்து இதயம் நின்றுவிட்டால் உடலில் ரத்த ஓட்டமும் நின்றுவிடுவதால் மூளை

பாதிக்கப்படுகிறது.

CPR - Cardio Pulmonary Resusitation (இதயம் மற்றும் நுரையீரல் செயல்பாட்டை (மீள் உயிர்ப்பு சுவாசம்) நாம் சுவாசத்தை அவர்களின் வாயில் செலுத்துவது மற்றும் இருதயத்தை மசாஜ் செய்வதன் மூலம் உடலில் ரத்த ஓட்டத்தை தொடர்ச் செய்து மூளைக்கு தேவையான பிராணவாயு கிடைக்கச் செய்யலாம்.

இதை செய்ய நம்மிடம் ஆம்புலன்ஸ் அல்லது emergency medical technician-டம் இருப்பது போல் சில பல உபகரணங்கள் கூட தேவை இல்லை.

தன் கையே தனக்கு உதவி. அந்தக் கரங்களை கொண்டு நாம் இருதய மசாஜ் மட்டுமாவது செய்யலாம்.



LEARN CPR

You Can Do It!

Important points to note:

Safety first - Safety of the collapsed person as well the person trying to help. So if on a road ensure no risks of further injury to either person.

Remember electrical accidents. Always check if safe to approach.

Be aware and take care not to cause neck injuries. But this should not stop you from helping someone.

Call for help... ring for ambulance.

Due to reasons of hygiene and spread of blood borne diseases if you do not want to give mouth to mouth resus, it is fine. But at least start cardiac compressions.

After ensuring that it is safe to approach the collapsed person, try and shout to get their attention. Hello, are you there? Are you ok etc... try and talk close to their ears or gently shake the shoulders. If non responsive, check for signs of breathing, i.e chest rising and falling... placing ears close to nose to hear and feel breath.

If you know to check pulse, check Carotid Pulse. If not sure about this, it is ok. Just start chest compressions.

If you have not been trained in CPR or are worried about giving mouth-to-mouth resuscitation to a stranger, you can do chest compression only (or hands only) CPR.

To carry out a chest compression:

- Place the heel of your hand on the breastbone at the centre of the person's chest. Place your other hand on top of your first hand and interlock your fingers.
- Using your body weight (not just your arms), press straight down by 5 – 6 cm on their chest.
- Repeat this until an ambulance arrives.
- Try to give 100-120 chest compressions a minute.

Some clarifications regarding Chest compression:

For the CPR to be effective it has to be hard and fast... i.e... 'Hard' means pushing on the chest to a depth of 5 cm to 6 cm, and 'fast' means 100-120 compressions a minute, roughly the same speed as Stayin' Alive by the Bee Gees.

How long do you do CPR?

Rescuers should continue to deliver Hands-only CPR until professional help arrives and takes over, or they become exhausted. You can also stop chest compressions if the casualty shows signs of regaining consciousness, such as coughing, opening their eyes, speaking, moving purposefully, as well as breathing normally. Ideally, if there is more than one rescuer they should swap over every two minutes until a defibrillator arrives to prevent tiredness.

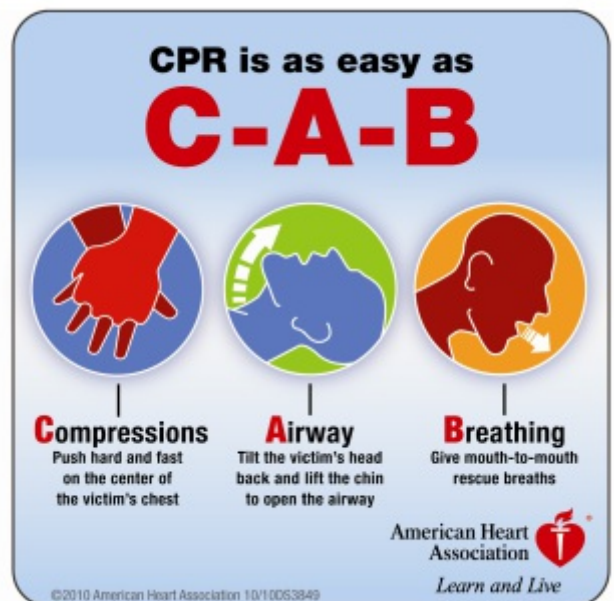
Hands-only CPR will help keep some oxygenated blood going to the brain before a defibrillator arrives and is an important link in the chain of survival.

Hands-only CPR works best when an ambulance arrives within a few minutes. But even when help takes longer to arrive, Hands-only CPR is better than no CPR, so carry on until an ambulance arrives.

If there are other injuries what takes priority?

Cardiac arrest takes priority over anything else, so yes. If you don't give Hands Only CPR then you are reducing the chance of the casualty surviving. It may seem a difficult decision but saving someone's life takes priority over other injuries.

I gave only CPR broad over view. I have not gone into technical details or intricacies. My aim is for a person to be able to help a collapsed individual until appropriate medical help arrives.



ஆவணி அவிட்டம்

...Sumathisrini

ஆவணி மாத அவிட்ட நட்சத்திரத்தன்று பூணூல் அணிபவர்களால் சிறப்பாகக் கொண்டாடப்படும் ஒரு பக்திபூர்வமான பண்டிகை இது. இந்த நாளில் பழைய பூணூலை கழற்றிவிட்டு, புதிய பூணூல் அணிந்து கொள்வர். இதை குருமுகமாகத்தான் செய்ய வேண்டும். வீட்டில் குருக்களை வைத்து காயத்ரி மந்திரம் ஜபித்து பின் பூணூல் போடுவார்கள்.

அந்தணர்களாக பிறந்த ஒவ்வொருவரும் எட்டு வயதில் உபநயனம் எனும் பூணூல் சடங்கை நடத்திக் கொள்ள வேண்டும். அதிபுத்திசாலியாக, மஹா மேதாவியாக இருந்தால் ஐந்து வயதில் கூட பூணூல் போட்டு விடலாம். பதினாறு வயதிற்கு மேல் உபநயனம் செய்வது என்பது பேரளவுக்கு மாத்திரமே என்று சாஸ்திரங்கள் கூறுகின்றன.

உப நயனம் என்ற இரண்டு சொற்களின் அர்த்தம் 'காயத்ரி' மந்திரத்தைக் கற்றுக் கொள்வதற்கு குருவின் சமீபம் அழைத்துச் செல்லுதல்' என்று பொருள்.

இவ்வாறு பூணூல் அணிபவர்கள்

தினமும் காலை, மதியம், மாலை மூன்று வேளையும் காயத்ரி மந்திரம் சொல்ல வேண்டும். பூணூல் அணிந்தவர்கள் தினமும் காயத்ரி மந்திரத்தை குறைந்தது 144 முறை காலை, நண்பகல், மாலையில் ஜபித்து வரவேண்டியது கடமை.

பூணூல் அணிவிக்கும்போது குரு சொல்லித் தரும் ஜபம் "ஓம், பூர்புவ, சுவஹ, தத், ஸவிதுர், வரோண்யம், பர்கோ, தேவஸ்ய, தீமஹி, தியோ யோந, ப்ரசோதயாத்' என்பதாகும். இம்மந்திரத்தை தினம் மூன்று வேளை கை மேல் துணி போட்டு மூடி, 108 அல்லது 1008 முறை ஜபிக்க பாவம் நிவர்த்தியாகும்.

காயத்ரி மந்திரம் ஜபித்தால் துன்பம், எதிரிபயம் நீங்கும். முகத்திலும், உடலிலும் ஒருவித தேஜஸ் உண்டாகும். பூணூல் அணிந்த அனைவரும் முதலில் தேவர்களுக்கும், பின்னர் ரிஷிகளுக்கும் தர்ப்பணம் (எள்ளும், நீரும் கலந்து தாரையாக விடுவது) என்னும் சடங்கைச் செய்கின்றனர்.

காயத்ரி மந்திர சக்தி:

ஒரு பிராமணர் முறைப்படி காயத்ரி ஜபத்தினை தன் மூன்று வயதிலிருந்து தவறாமல் ஓதி வந்தார். இவருக்கு ஒருசமயம் பணத் தட்டுப்பாடு ஏற்பட்டதால், அரசனிடம் சென்று தன் பூணூல் எடைக்குத் தங்கம் தர வேண்டுமெனக் கேட்டார். மன்னனும் பூணூலை தராசில் வைத்து மறு தட்டில் தங்கத்தை வைத்தார். எவ்வளவு தங்கம் வைத்தாலும் தராசு சமமாகவில்லை.



மந்திரியிடம் ஆலோசனை கேட்ட மன்னர், அந்தணரை மறுநாள் வந்து சன்மானம் வாங்கிக் கொள்ளுமாறு கூறி அனுப்பி விட்டார். மறுநாள் வந்தவரின் பூணூலை எடை போடச் செய்தனர். என்ன ஆச்சரியம்! உடனே எடை சமமாகி விட்டது. இதற்கான காரணத்தை மந்திரியிடம் கேட்டார் மன்னர்.

"மன்னா... இவர் எப்போதும் காயத்ரி மந்திரத்தை முறைப்படி ஜபிப்பவர். மூன்று வயது முதல் நேற்று வரை ஜபிக்கத் தவறவில்லை. ஆனால் நேற்று அவர் ஜபித்தலை சரியாகச் செய்யவில்லை. அதனால் காயத்ரி மந்திர ஜபத்தின் பலன் குறைந்துவிட்டதால் எடை எளிமையாகச் சமமாகி விட்டது" என்றார்.

விரத முறை:

கணபதி பூஜையுடன் இவ்விரதத்தை துவங்கி, புண்யாவாகனம் செய்த பின், பஞ்சகவ்யம் அருந்தி உடல், மனம், இருப்பிடங்களைத் சுத்தமாக்கிக் கொள்ள வேண்டும். இவ்வேளையில் கிழக்கு நுனியாக வாழை இலை போட்டு, அதில் அரிசி பரப்பி 7 கொட்டைப் பாக்குகள் வைத்து, அதில் சப்தரிஷிகளை ஆவாஹனம் செய்து, தீபாராதனை செய்து, நைவேத்தியம் படைக்க வேண்டும். பின், சப்தரிஷிகளை வேண்டி ஹோமம் செய்ய வேண்டும். அதில் அரசு அல்லது புரசு சமித்துக்கள் (குச்சிகள்), சத்துமாவு, நெய், நெல்பொரி ஆகியவற்றை மந்திரம் சொல்லி



பலன்:

இவ்விரதம் இருந்து பூணூல் அணிந்து கொண்டு காயத்ரி ஜபம் செய்பவரை எவ்வித துன்பமும் நெருங்காது. எதிரிகளின் தொல்லை குறையும்.

அக்னியில் இட வேண்டும். பின், புதிய பூணூல் அணிந்து கொள்ள வேண்டும். இவ்வேளையில் பஞ்சபூதங்களையும் வழிபடலாம்.

திருமணம் ஆகாத ஆண்கள் பூணூலை குருவிற்கும், வயதில் மூத்தோருக்கும் தானமாகத் தரலாம். புதிய பூணூல் அணிந்த அனைவரும் முதலில் தேவர்களுக்கும், பின்னர் ரிஷிகளுக்கும் தர்ப்பணம் செய்கின்றனர். இவர்களில் தந்தையை இழந்தவர்கள் தேவர்களுக்கும், ரிஷிகளுக்கும் தர்ப்பணம் செய்தபிறகு தங்களுடைய பிதுர்களுக்கும் தர்ப்பணம் செய்ய வேண்டும். இதற்கு பிறகு குருவிற்கும், வயதில் மூத்தோருக்கும் வெற்றிலை பாக்கு, பழம் மற்றும் அவர்கள் சக்திக்குத் தகுந்தாற்போல் காணிக்கைகளை அளித்து அவர்களின் ஆசிர்வாதம் பெற வேண்டும். பூணூல் அணிந்து வரும் ஆண்களை, பெண்கள் வாசலில் மங்கள ஆரத்தி எடுத்து வரவேற்பர்.

சில சமயம் ஆவணி மாதத்தில் இரண்டு அமாவாசைகள் வருவதினால் தோஷமாதலால் அந்த மாதத்தில் உபநயனம், கல்யாணம் போன்ற சடங்குகள் செய்ய மாட்டார்கள். ஆகையினால்தான் ஆவணி அவிட்டம் ஆடி மாதத்திலேயே வந்து விடுகிறது.

ரமதான் ...Salma

“பிஸ்மில்லாஹ் ஹிர்ரஹுமான்
நிர்ரஹீம்”

இஸ்லாமியர்களின் கடமைகளில்
மிகவும் முக்கியமானவைகள் ஐந்து.
அதில் மூத்தலாவது கலிமா என்று
சொல்லப்படும் “லாயிலாஹ
இல்லல்லாஹு முஹம்மது
ரதலுல்லாஹு” என்று சொல்லி
இஸ்லாமை ஏற்று ஈமான்
கொள்வது. இது தான் ஆரம்பம்.

இரண்டாவது சலாத் எனப்படும்
தொழுகை. தினமும் ஐந்து
வேளைகள் இறைவனை வணங்க
வேண்டும்.

மூன்றாவதாக சொல்லப்படும்
முக்கியமான கடமை நோன்பு.

நான்காவது ஜக்காத் என்று
சொல்லப்படும் ஈகை.

ஐந்தாவது ஹஜ் என்று
சொல்லப்படும் புனித யாத்திரை.

இதில் மூன்றாவது கடமையான
நோன்பு தான் ரமதான் மாதத்தில்
கடைபிடிப்பது.

ரமதான் என்பது
இஸ்லாமியர்கள்
வருடத்தில்
ஒரு

மாதம் நோற்கும் நோன்பு.
இஸ்லாமிய மாதங்களில் ரமதான்
மாதத்திற்கு மிகவும் சிறப்பு. வானில்
தோன்றும் முதல் பிறையில்
ஆரம்பித்து 30 நாட்கள் நோன்பு
வைக்க வேண்டும். ஒவ்வொரு
நாளும் பகல் பொழுதில் நோன்பு
நோற்க வேண்டும்.

இறைவனிடமிருந்து திரு குர்ஆன்
இறங்கியது இந்த மாதத்தில் தான்.
அதிலும் இறுதி பத்து நாட்கள் மிகவும்
சிறப்புடையவை, அந்த நாட்களில்
ஒற்றைப் படை என்று சொல்லப்படும்
21, 23, 25, 27 ஆகிய இரவுகளில்
ஒன்றில் தான் “லைலத்துல் கதர்”
இறங்கியது. அது எந்த நாள் என்று
குறிப்பிட்டு சொல்ல இயலாததால்,
எல்லா ஒற்றைப் படை இரவுகளும்
மிகவும் சிறப்பு. இந்த இரவுகளில்
அதிகம் தொழுது, ‘துஆ’
எனப்படும்
வேண்டுகல்களும்,
‘தவ்பா’ எனப்படும்
மன்னிப்பும்

அதிகம் வேண்டுவது நல்லது. இந்த நோன்பு நாட்களில் தான் மலக்குகள் என்று சொல்லப்படும் தேவதூதர்கள் மூலமாக கடந்து போன வருடத்திற்கு உண்டான நன்மை, தீமைப் பற்றி கணக்கு பார்க்கப்படுகின்றன என்றும் சொல்வார்கள்.

நோன்பு நோற்பதன் மூலமாக நமக்கு பொறுமை, நிதானம் எல்லாம் அதிகரிக்கிறது. வருடம் முழுதும் உழைக்கும் நம் உடலுக்கு இந்த மாதத்தில் ஓய்வு கிடைக்கிறது. இது ஆரோக்கியத்திற்கும் நல்லது. அதே போல் தினமும் உணவின்றி கஷ்டப்படும் மக்களின் கஷ்டத்தை நாமும் படும்போது, அவர்களுக்கு உதவ வேண்டும் என்ற எண்ணமும் வருகிறது. அதற்குத் தான் நான்காவது கடமையான ஜக்காத் என்று உள்ளது. இந்த நோன்பு காலத்தில் ஜக்காதத்தை செலுத்தி நாமும் இறைவனிடம் பலன் பெற்று, வறுமையில் வாடும்

மக்களுக்கும் உதவி செய்வது எவ்வளவு மகத்தானது!

ஜக்காத்

நாம் சம்பாதிக்கும் ஊதியங்களில் ஒரு குறிப்பிட்ட பங்கை, வறுமையில் வாடும் மக்களுக்கு கொடுத்து உதவுவது தான் ஜக்காத். அது மாதம் பெறும் ஊதியத்தில் மட்டும் அல்ல, நாம் வைத்து இருக்கும் சேமிப்பு, நகை, வீடு மற்றும் எல்லா சொத்துகளின் மதிப்பிலும் ஒரு குறிப்பிட்ட பகுதியை ஒவ்வொரு வருடமும் கணக்குப் பார்த்து கஷ்டப்படுபவர்களுக்கு கொடுக்க வேண்டும்.

இத்தகு சிறப்புகள் உள்ள ரமதான் மாதத்தில் நிறைய நன்மைகள் செய்து எல்லாம் வல்ல இறைவனின் ஆசியைப் பெற்று, ஜன்னத் என்னும் சொர்க்கத்திற்குச் செல்ல முயற்சி செய்வோம். ஆமீன்.

“பிஸ்மில்லாஹ்
ஹிர்ரஹுமான்
நிர்ரஹீம்”

“ரமதான்”

மாதங்களில் புனிதமிக்க மாதம் ...Kate Hadija

ரமதான் மாதம் இஸ்லாமிய மாதத்தில் ஒன்பதாம் மாதம். ரமதான் மாதம் இஸ்லாமிய மாதங்களில் மிக சிறப்பு மிக்க மாதம். பல சிறப்புகளைத் தன்னுள் அடக்கிய ஒரு புனித மிக்க மாதம்.

முதலாவது சிறப்பு நோன்பு. நோன்பு என்பது இஸ்லாமியன் ஐந்து முக்கிய கடமைகளில் ஒன்றாகும். தூரிய உதயத்திலிருந்து தூரிய மறையும்வரை உணவு, தண்ணீர் எதுவும் உட்கொள்ளாமல் இருப்பதே இஸ்லாமிய நோன்பாகும். இந்த வணக்கம் பருவமடைந்த, புத்தி சீர்

நிலையுள்ள, உடல் சக்தி பெற்ற, இயலாமை அற்ற ஒவ்வொரு முஸ்லிமின் மீதும் கட்டாயக் கடமையாகும்.

அப்துல்லாஹ் இப்னு உமர் அறிவித்துள்ளார். அல்லாஹ்வின் தூதர் (ஸல்லல்லாஹு) கூறினார்கள்:

இஸ்லாம் ஐந்து தூண்கள் மீது அமைக்கப்பட்டது.

- வணக்கத்துக்குரியவன் அல்லாஹ்வை தவிர வேறு யாருமில்லை. முஹம்மது (ஸல்லல்லாஹு) அவர்கள் அல்லாஹ்வின் தூதர் ஆவார்கள் என உறுதிமொழி கூறுவது.
- ஐந்து வேலைத் தொழுகை.
- ஜகாத் (கடமையாக்கப்பட்ட தர்மம்) வழங்குவது.
- ரமதான் மாதத்தில் நோன்பு வைப்பது.
- இறையில்லம் புனித காபாவுக்கு தரிசிக்க

செல்வது" (ஸஹீஹுல் புகாரி,
ஸஹீஹுல் முஸ்லிம்).

நோன்பின் நோக்கம்:

அல்லாஹ் குர்ஆனில் கூறுகிறான்:
"நம்பிக்கையாளர்களே! உங்களுக்கு
முன்னுள்ளவர்கள் மீது
கடமையாக்கப்பட்டிருந்தது போல்
உங்கள் மீதும் நோன்பு இருப்பது
கடமையாக்கப்பட்டுள்ளது. (அதனால்)
நீங்கள் இறை அச்சமுடையவர்களாக
ஆகலாம்"

(சூரா அல்பகறா 2:183)

நோன்பு இறை அச்சத்தை
அடைவதற்குரிய ஒரு வழி.
இறையச்சம் என்பது அல்லாஹ் நம்மை
பார்த்துக்கொண்டிருக்கிறான் என்ற
நினைப்பில் தவறான செயல்களை
தடுத்து அல்லாஹ் ஏவியதை
தூண்டுவதாகும்.

நோன்பு மன இச்சைகளை கட்டுபடுத்த
உதவுகிறது, பாவச் செயல்களிருந்து
தடுக்கிறது. நோன்பு மனதில் தானத்தின்
விதையை விதைக்கிறது. நோன்பு
இருக்கும் சமயம் பட்டினி, தாகத்தின்
கொடுமையை உணர்கிறார்கள்.
ஏழைகளின் பசியை உணர்கிறார்கள்.
தானத்தின் மகிமையை உணர்த்துகிறது

நோன்பின் பலன்கள்:

ஆன்மீகவாரியாக பல பலன்கள்
அடைவதுடன் உலக ரீதியாகவும் பல
பலன்கள் அடைகிறார்கள்.

நபி(ஸல்லல்லாஹு) கூறினார்கள்:
"எவர் நோன்பாளிக்கு அவர் நோன்பு
துறக்க உணவு கொடுக்கிறாரோ
அவருக்கு அந்த நோன்பாளியின் கூலி
(போன்று கூலி) கிடைக்கும். எனினும்
அந்நோன்பாளியின் கூலியில் குறைவு
செய்யப்படாது".

ஒன்றாக நோன்பு துறக்கும்போது உறவு

பலப்படுகிறது. ஒருவருக்கொருவர்
பாசம் அன்பு வளர்கிறது.

நோன்பு இருப்பதால் உடல் ரீதியாகவும்
பலன் அடைகிறான். எட்டு
மணிநேரத்துக்கு மேல் நோன்பு
இருப்பதால் உடலிலுள்ள
அதிகப்படியான கெட்ட கொழுப்புகள்
கரைக்கப்படுகின்றன. உடலுக்கு ஒரு
புத்துணர்ச்சி வருகிறது.

லைலத்துல் கதர்:

அகில உலகிற்கும் வழிகாட்டியான
இறைமறை புனித குர்ஆன் ரமதான்
மாதத்தில்தான் நபி முஹம்மதுக்கு
(ஸல்லல்லாஹு) இறக்கப்பட்டது.
நபிக்கு குர்ஆன் இறக்கப்பட்ட அந்த
இரவைத் தான் லைலத்துல் கதர் இரவு.
இந்த இரவு ஆயிரம் மாதங்களுக்கு
சமமானது.

அல்லாஹ் குர்ஆனில் கூறுகிறான்:
"இந்த மாதத்தில் ஒரு இரவு வரும்.
அது ஆயிரம் மாதத்தைவிட சிறந்தது.
லைலத்துல் கதர் எந்த இரவில் வந்தது
என குறிப்பிட்டுக் கூறமுடியாது.
ஆனால் மாதத்தின் கடைசி பத்தில்
ஒற்றைப்படை (odd days) அதாவது 21,
23..... 29 இந்த நாளில் எதாவது ஒரு
நாளில் வரலாம்

ஈதுல் ஃபித்ர்:

ஈதுல் ஃபித்ர், ரமதான் மாதத்தின்
முடிவில் கொண்டாடப்படும் திருநாள்.
நன்றியையும் சந்தோஷத்தையும்
கொண்டாடும் நாள். இந்நாளில்
ஏழைகளுக்கு உணவளித்து கொண்டாடி
மகிழ்வர்.

ஈகை தொழுகை பல்லாயிரக்கணக்கான
முஸ்லீம்கள் ஒன்றுகூடி ஏழை
பணக்காரர் என்ற பாகுபாடின்றி ஒன்றாக
நின்று தொழுவர். அழகிய
வாழ்த்துக்களையும் ஒருவருக்கொருவர்
பகிர்ந்துகொள்வர்.

வரங்களை வர்ஷிக்கும் வரலக்ஷ்மி விரதம்

...Sumathisrini

மகாலட்சுமி, பாற்கடலில் அவதரித்தவள். மகாவிஷ்ணுவை மணந்தாள். விஷ்ணு பூமியில் அவதாரம் செய்த நாட்களில் சீதாவாகவும், பத்மாவதியாகவும், துளசியாகவும், ஆண்டாளாகவும். இன்னும் பல வடிவங்கள் எடுத்து வந்தவள். பூலோகத்திலும், அவள் அவரைக் கைப்பிடித்தாள். செல்வத்தின் அம்சமாக இருந்து, நம் பாவ, புண்ணியத்திற்கேற்பவும், விதிப்பலனுக்கேற்பவும் செல்வத்தை வழங்கும் அவளுக்கு நன்றி தெரிவிக்கும் விரதமே வரலட்சுமி விரதம் ஆகும்.



இந்த விரதத்தை மேற்கொள்வதால் மங்களம், நீண்ட ஆயுள், புகழ், செல்வம், உடல்நலம் ஆகியவை உண்டாகும். திருமணம் ஆகாத கன்னிப் பெண்களுக்குத் திருமணம் நடக்கும். அஷ்ட ஐஸ்வர்யங்களும் நம்மை வந்து சேரும். பெண்கள் மட்டுமில்லாமல், ஆண்களும் கூட அனுசரிக்கக்கூடிய அற்புதமான விரதம் இது.

ஆடி மாத பௌர்ணமிக்கு முன்வரும் வெள்ளிக்கிழமையில் வரலட்சுமி விரதம் அனுஷ்டிக்கப்படுகிறது. இந்த வருடம் இவ்விரதம் ஆகஸ்ட் அ ஆம் தேதி வருகிறது. சகல செளபாக்கியங்களையும் தரும் லக்ஷ்மியை வணங்குவதால் வரலக்ஷ்மி விரதம் (வரம் தரும் லக்ஷ்மி விரதம்) என்றழைக்கப்பெறுகின்றது. மிகவும் பக்தி சிரத்தையோடும், மடியோடும் இந்நாளில் நோன்பிருந்து வழிபட்டால் சகல செளபாக்கியங்களும் பெற்று சுமங்கலியாக வாழலாம் என்பது ஐதீகம். இவ்விரதத்தை நியம விதிப்படி வீட்டினில் அனுஷ்டிப்பதனால் இலக்குமிதேவி வீட்டினுள் வாசஞ்செய்வாள். இயலாதவர்கள் ஆலயங்களிலும் இவ் விரதத்தை அனுஷ்டிக்கலாம்.

விரதம் மேற்கொள்ளும் முறை:

வரலட்சுமி விரதம் இருப்பவர்கள் முதல்நாளே, வீட்டை நன்றாக மெழுகித் துடைத்துக் கோலம் போட வேண்டும். வீட்டின் தென்கிழக்கு மூலையில் சிறு மண்டபம் அமைத்துக் கொள்ள வேண்டும். அவ்விடத்தில்

ஒரு பலகையை வைத்து அதில் சந்தனத்தில் செய்த லட்சுமியின் வடிவத்தை வைக்கவேண்டும். வெள்ளிச் சிலைகளும் வைக்கலாம். சிலைக்கு மஞ்சள் ஆடை அணிவித்து, தாழம்பூவால் அலங்காரம் செய்து, எதிரில் வாழை இலை போட்டு அதில் ஒரு படி பச்சரிசியை பரப்ப வேண்டும். புனித நீர் நிரம்பிய கும்பத்தை அரிசியின் நடுவில் வைக்க வேண்டும். தேங்காய், மாவிலை, எலுமிச்சை, பழங்கள், தங்கநகை ஆகியவற்றையும் இலையில் படைக்க வேண்டும். கொழுக்கட்டை நைவேத்யம் செய்ய வேண்டும். பின்பு பூஜை செய்ய வேண்டும். அப்போது, அஷ்டலட்சுமிகளுக்கு விருப்பமான அருகம்புல்லை சிலை மீது தூவி பூஜிப்பது நல்லது. ஏழை சுமங்கலி பெண்களுக்கு மஞ்சள் கயிறை வலது கையில் கட்டி, தேங்காய், குங்குமம், புதிய ஆடைகள் கொடுக்க வேண்டும். பூஜைக்குப் பிறகு, கும்பத்திலுள்ள புனிதநீரை செடி அல்லது மரங்களுக்கு ஊற்றிவிட்டு, கும்பத்தை ஒரு பெட்டியில் வைத்து பத்திரப்படுத்த வேண்டும். அதை சுத்தமான இடத்தில் வைக்க வேண்டும். வேறு பூஜைகளுக்கு இதைப் பயன்படுத்தும் போது மட்டுமே எடுக்க வேண்டும். சொந்த உபயோகத்திற்கு

பயன்படுத்தக்கூடாது. அது நெளிந்து விட்டாலோ, பிற பழுது ஏற்பட்டாலோ யாருக்காவது தானமாகக் கொடுத்து விட வேண்டும். சந்தனத்தில் செய்த லட்சுமியின் உருவத்தை மறுநாள் நீர்நிலைகளில் கரைத்து விட வேண்டும். சுமங்கலிப் பெண்கள் இந்த விரதத்தின்போது தாலிக் கயிற்றை வைத்து பூஜை செய்து, அதனை அணிந்து கொள்வார்கள். இதனால் அவர்கள் தீர்க்க சுமங்கலியாக இருப்பார்கள். இந்த வரலட்சுமி விரதத்தை கடைபிடிக்கும் குடும்பத்தில் உள்ள குழந்தைகளுக்கு உயர்ந்த ஞானம் கிட்டும். சுமங்கலிப் பெண்களுக்கு மங்கள வாழ்க்கை அமையும். மாங்கல்ய பாக்கியம் நிலைத்து நீடிக்கும். குடும்பத்திற்கு எட்டுவித ஐஸ்வரியங்கள் உண்டாகும். இந்த விரதம் மேற்கொள்வோர் விரும்பிய நலன்கள் எல்லாம் கிட்டும்.

தனியாக வீட்டில் விரதம் அனுஷ்டிக்க இயலாதவர்கள் அயலில் உள்ள ஆலயங்களில் நடைபெறும் வரலக்ஷ்மி பூசைகளில் கலந்தும் விரதம் அனுஷ்டிக்கலாம். உள்ளத் தூய்மையுடனும் உடல் தூய்மையுடனும் ஆசாரசீலர்களாக அஷ்ட இலக்குமியாக விளங்கும் அம்பிகையை வழிபட்டால் அம்பிகையின் அருள் கிடைத்து மகிழ்ச்சியான வாழ்க்கை அமைந்துவிடும்.

விரத தினத்தன்று லட்சுமி துதி, லட்சுமி வரலாறு போன்றவற்றைச் சொல்லி தங்களை முழுமையாக வழிபாட்டில் ஈடுபடுத்திக் கொள்ள வேண்டும். அன்று மாலை சுமங்கலிப் பெண்களை வீட்டிற்கு



அழைத்து, பூஜை முடிந்ததும் மங்கலப் பொருட்களுடன் தட்சணையும் வைத்து கொடுத்து அனுப்ப வேண்டும்.

தேசிகர் அருளிய ஸ்ரீ ஸ்துதி:

கல்யாணானாமவிகல நிதி காபி காருண்யாஸ்மா
நித்யா மோதா நிகமவசஸாம் மௌலி மத்தாரமாலா
ஸம்பத்திவ்யா மதுவிஜயிநஸ் ஸந்நிதத்தாம் ஸதாமே
ஸைஷாதேவீ ஸகலபுவந ப்ரார்த்தநா காமதேநுஹு

பொருள்:

எல்லாவகை மங்களங்களையும் அருள்பவளே, மகாலக்ஷ்மியே நமஸ்காரம்.
வெறும் வார்த்தைகளால் அளந்து விட முடியாத எண்ணற்ற கருணை
கொண்டவளே, நமஸ்காரம். என்றென்றும் ஆனந்தம் அளிப்பவளே நமஸ்காரம்.

வேதங்களை அழகு செய்யும் மந்தாரப் பூமாலை போன்றவளே நமஸ்காரம்.
ஸ்ரீமந் நாராயணனின் ஐஸ்வர்யமாக துளங்குபவளே, நமஸ்காரம். உலக
மக்களுக்கு காமதேனுவைப் போல் வேண்டிய வரங்களையெல்லாம்
தந்தருள்பவளே, மகாலக்ஷ்மியே உனக்கு நமஸ்காரம்.

இந்த ஸ்லோகத்தை வரலக்ஷ்மி விரத நாளன்று மகாலக்ஷ்மியின் திருவுருவப்
படத்தின் முன் நெய் விளக்கேற்றி, தாமரைப் பூ சூட்டி பாராயணம் செய்தால்,
வேண்டும் வரத்தை வேண்டியவாறே அருள்வாள் திருமகள்.



மழலை வரமும் சகல பாக்கியங்களும் பெற

Datchu @ Mythili

பால முகுந்தாஷ்டகம்

இந்தீவரஸ்யாமள கோமளாங்கம்
இந்திராதி தேவார்ச்சித பாதபத்மம்
ஸந்தான கல்பத்ரும மாஸ்ரிதானாம்
பாலம் முகுந்தம் மனஸா ஸ்மராமி

பொருள்: நீலோத்பல மலரின் நிறம்
கொண்டவரே! கிருஷ்ணா, நமஸ்காரம்.

பேரழகு கொண்ட சரீரம் பெற்றவரே,
இந்திரன் முதலான தேவர்களால்
பூஜிக்கப்பட்ட அழகு பாதங்களை
உடையவரே, நமஸ்காரம். விரும்பி
வேண்டுவோரு
க்கு புத்திர
பாக்யம்
அருள்பவரே,
கற்பக
விருட்சம்
போல்

பக்தர்களுக்கு அனைத்து பாக்கியங்களையும்
அளிப்பவரே, கிருஷ்ணா, நமஸ்காரம்.

SPIRITUAL NOTEBOOK

ஜூலை

- 15 - சங்கடஹர சதுர்த்தி
- 17 - சஷ்டி
- 22 - ஏகாதசி
- 24 - பிரதோஷம்
- 26 - அமாவாசை
- 29 - ரம்ஜான் பண்டிகை

ஆகஸ்ட்

- 2 - சஷ்டி
- 3 - ஆடி 18
- 7 - ஏகாதசி
- 8 - வரலக்ஷ்மி விரதம்
- 8 - பிரதோஷம்
- 10 - ஆவணி அவிட்டம்

శ్రీకృష్ణ పూజ - కణపతి శ్రీ



கணபதி என்றிடக் கலங்கும் வல்வினை
கணபதி என்றிடக் காலனும் கைதொழும்
கணபதி என்றிடக் கருமம் ஆதலால்
கணபதி என்றிடக் கவலை தீருமே.



MY

ANGADI



Online Tamil Book Store

CDs / DVDs

Tamil & English Books

Educational Books

Parenting Books



Literature Books

Competitive Exams Books

Historical Novels

www.myangadi.com



Motivational Books

Favourite Author's Books &
Most Popular Books



Pregnancy Books

Stories & Novels

Free shipping across India
for purchase above ₹ 500*

BUY NOW
@ one place

www.MyAngadi.com



வடை, பஜ்ஜி, போண்டா பங்கோடா ரெசிபி

உருளைக்கிழங்கு போண்டா

...Angu Aparna

தேவையானப் பொருட்கள்:

உருளைக்கிழங்கு - 1/2 கிலோ
பெரிய வெங்காயம் - 2
பச்சைமிளகாய் - 2
இஞ்சி - ஒரு சிறிய துண்டு
பூண்டு - 2 பற்கள்
மஞ்சள்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
மிளகாய்தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
உப்புதூள் - 2 டீஸ்பூன்

கடுகு - 1 டீஸ்பூன்
உளுத்தம்பருப்பு - 1 டீஸ்பூன்
கறிவேப்பிலை - ஒரு கொத்து
எண்ணெய் - தேவையான அளவு
கடலை மாவு - 2 கப்
ஆப்பச்சோடா - ஒரு சிட்டிகை
(விருப்பப்பட்டால்)
கொத்தமல்லி - சிறிதளவு

செய்முறை:

- உருளைக் கிழங்கை சுத்தம் செய்து வேக வைத்து எடுத்து அதன் மேல் தோலை நீக்கி நன்றாக மசித்து வைக்கவும்.
- பெரிய வெங்காயத்தை பொடிப் பொடியாக நறுக்கி அதை கிழங்குடன் சேர்த்து கலந்து வைக்கவும்.
- இஞ்சி மற்றும் பூண்டை தோல் நீக்கிவிட்டு அதோடு பச்சை மிளகாயைச் சேர்த்து அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டுக் காய்ந்ததும், கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு மற்றும் கறிவேப்பிலை போட்டு தாளித்த பின், அரைத்து வைத்துள்ள இஞ்சி பூண்டு விழுதைப் போட்டு பச்சை வாசனைப் போக வதக்கவும்.
- பின் சிறிது மஞ்சள் தூள் மற்றும் உப்பு சேர்த்து சில நிமிடங்கள் வதக்கிய பின், கலக்கி வைத்துள்ள உருளைக் கிழங்கு மற்றும் வெங்காயத்தைப் போட்டு, சிறிது நேரம் வதக்கிய பின் கொத்தமல்லி இலை போட்டு கிளறி இறக்கி வைக்கவும்.
- இப்போது இன்னொரு பாத்திரத்தில் கடலை மாவு, சோடா மற்றும் மீதமுள்ள உப்பு, மஞ்சள் தூள், மிளகாய்த் தூள் ஆகியவற்றை ஒன்றாகச் சேர்த்து சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து கெட்டியாக பிசைந்து கொள்ளவும்.
- பின் ஏற்கனவே தயாரித்து வைத்துள்ள உருளைக் கிழங்கு மசாலாவை அளவான உருண்டைகளாகப் பிடித்து அதை மாவில் போட்டு எடுத்து எண்ணெயில் போட்டு பொரிக்கவும்.
- உருளைக்கிழங்கு போண்டா, சிவந்து பொன்னிறமாக வெந்ததும் இறக்கி தூடாக பரிமாறவும்.



தயிர் வடை

...JV_66 @ Jayanthi

தேவையானப் பொருட்கள்:

உளுத்தம்பருப்பு - ½ ஆழாக்கு

பச்சைமிளகாய் - 2

உப்பு - ¼ டீஸ்பூன்

எண்ணெய் - பொரித்தெடுக்க

தயிரைத் தயார் செய்ய:

கெட்டித்தயிர் - 3 கப்

பச்சைமிளகாய் - 1

தேங்காய் துருவல் - 1 கப்

உப்பு - ¼ டீஸ்பூன்

கொத்தமல்லி தழை - 1/2 கப்

செய்முறை:

- உளுந்தை 2 மணிநேரம் ஊற வைத்து, பச்சைமிளகாய், உப்பு சேர்த்து, நைசாக அரைத்துக்கொள்ளவும்.
- இதற்கு நீர் விட்டு அரைக்காமல், சிறிதளவு தெளித்துக்கொண்டு அரைக்கவும்.
- மிக்சியில் தேங்காய் துருவல், உப்பு, பச்சைமிளகாய் இவற்றை தண்ணீர் விடாமல் அரைத்து வைக்கவும்.
- புளிப்பில்லாத கெட்டித்தயிரை ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் போட்டு அதில் இந்த அரைத்த விழுதைப் போட்டு, நன்றாகக் கலக்கவும். இப்போது அடுப்பில் ஒரு கடாயில் எண்ணெயை விட்டு, நன்கு காய்ந்த பிறகு, அரைத்த உளுந்தை எடுத்து வடைகளாக சுட்டு எடுக்கவும்.
- அடுப்பை சிம்மில் வைத்து செய்யவும். இல்லாவிட்டால் வேகாது.
- இந்த வடைகள் மொறுமொறுவென்று ஆகும் வரை அடுப்பில் இருக்கத் தேவையில்லை. ஆனால் வேகாமலும் எடுத்து விடக்கூடாது.
- வெந்தவுடன் எடுத்து, தயாராக வைத்துள்ள தயிர்க் கலவையில் போட்டு விட வேண்டும்.
- முக்கியமானது வடை நல்ல சூடாக இருக்கும் போதே தயிரில் போட வேண்டியது தான்.
- கொஞ்சம் ஊறியவுடன், அந்த வடைகளைத் தயிரில் திருப்பிப் போட்டு மேலும் சிறிது ஊற வைக்கவும்.
- இப்போது எல்லா வடைகளையும் இது போலவே தயிரில் போட்டு ஊற வைக்கவும்.
- கழுவிய கொத்தமல்லியை பொடியாக நறுக்கி, இந்த வடைகளின் மீது தூவி அலங்கரித்துப் பரிமாறவும்.
- விருப்பமுள்ளவர்கள், சிறிதளவு பூந்தியை இந்த வடைகளின் மேல் தூவலாம். துருவிய காரட் கூடத் தூவலாம்.
- அதே போல விருப்பமிருந்தால், சிறிதளவு சர்க்கரையையும் தயிர் கலவையில் சேர்க்கலாம்.



ஓட்ஸ் வடை

...Durgasakthi

தேவையானப் பொருட்கள்:

கடலைப்பருப்பு - 1கப்

காய்ந்த மிளகாய் - 3 (காரத்திற்கு ஏற்ப)

சோம்பு - ½ ஸ்பூன்

சின்ன வெங்காயம் - 1/2 கப் பொடியாக நறுக்கியது

இஞ்சி - சிறிய துண்டு

கறிவேப்பிலை - சிறிது பொடியாக நறுக்கியது

கொத்தமல்லி - பொடியாக நறுக்கியது

உப்பு - தேவையான அளவு

ஓட்ஸ் - 1/4 கப்

எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை:

- முதலில் கடலைப்பருப்பை இரண்டு மணி நேரம் ஊற வைத்துக் கொள்ளவும். அதனுடனே மிளகாய் வற்றலையும் ஊற வைத்துக் கொள்ளவும்.
- மிக்ஸியில் சோம்பு, மிளகாய் வற்றல் இரண்டையும் முதலில் அரைத்துக் கொள்ளவும். அதனுடன் கடலை பருப்பையும் கொரகொரப்பாக அரைத்துக் கொள்ளவும். கடைசியா நறுக்கி வைத்திருக்கும் இஞ்சி, வெங்காயம், கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி, உப்பு அனைத்தையும் மாவுடன் சேர்த்து ஒரு சுற்று சுற்றிக் கொள்ளவும்
- கடைசி ஸ்டப் வேண்டாம் என்று நினைப்பவர்கள் அரைக்காமல் அப்படியே கலந்து கொள்ளலாம்.
- கடைசியாக அரைத்த மாவுடன், ஓட்ஸ் சேர்த்து தூடான எண்ணெயில் பொரித்து எடுக்கவும்.
- மொறுமொறுப்பான வடை ரெடி இது மசால் வடையின் சுவையை ஒத்து இருக்கும்.



பாலக் பக்கோடா

...Sbsudha

தேவையானப் பொருட்கள்:

பாலக் - 10 இலை
கடலை மாவு - 1/2 கப்
அரிசி மாவு - 1/4 கப்
ஓமம் அல்லது சீராகத் தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
பச்சை மிளகாய் - 2 (பொடியாக நறுக்கியது)
ஆப்ப சோடா - 2 - 3 சிட்டிகை
பெருங்காயத் தூள் - 2 pinch சிட்டிகை
எண்ணெய் - பொரிக்கத் தேவையான அளவு



செய்முறை:

- பாலக் இலைகள் பெரியதாக இருக்கும். கொஞ்சம் மீடியம் சைஸ் எடுத்துக் கொண்டால் நல்லது. மாவுடன் மற்ற எல்லாப் பொருட்களையும் கலந்து பஜ்ஜி மாவு போல் கரைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.
- ஒவ்வொரு பாலக் இலையாக மாவில் தோய்த்து எண்ணெயில் போட்டு மிதமான துட்டில் பொரித்து எடுக்கவேண்டும்.
- புளி சட்னி, பச்சை சட்னியுடன் பரிமாறினால் மிகவும் ருசியாக இருக்கும். தக்காளி சாஸும் பொருத்தமாக இருக்கும்.

வாழைக்காய்/உருளை/வெங்காய பஜ்ஜி

...Ramyaraj

தேவையானப் பொருட்கள்:

வாழைக்காய்/உருளை/வெங்காயம் - 1
கடலை மாவு - 1 கப்
அரிசி மாவு - 2 ஸ்பூன்
தனி மிளகாய் தூள் - 1 ஸ்பூன்
பெருங்காயம் - 1/4 ஸ்பூன்
ஆப்பசோடா மாவு - இரண்டு சிட்டிகை
உப்பு - தேவையான அளவு
எண்ணெய் - தேவையான அளவு



செய்முறை:

- உங்களுக்குப் பிடித்த காயை எடுத்து சீவி வைத்துக் கொள்ளவும்.
- ஒரு பாத்திரத்தில் கடலை மாவு, அரிசி மாவு, மிளகாய் தூள், சோடா மாவு, பெருங்காயம், உப்போடு சிறிது நீர் சேர்த்து கெட்டியாகக் கலக்கவும்.
- வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும், அடுப்பை மிதமான தீயில் வைத்து, காயை எடுத்து பஜ்ஜி மாவில் போட்டு எடுத்து, பின் எண்ணெயில் போடவும்.
- பஜ்ஜி பொன்னிறமாக வெந்ததும் எடுத்து தூடாகப் பரிமாறவும்.

பஜ்ஜி மிளகாய் போண்டா

...Kasri66

தேவையானப் பொருட்கள்:

பஜ்ஜி மிளகாய்

கடலை மாவு - ½ கப்

பொட்டுக் கடலை - ½ கப்

தேங்காய் - ½ கப்

சீரகம் - 1 கப்

மிளகாய் தூள்

பெருங்காயத் தூள்

உப்பு - தேவையான அளவு

சோடா உப்பு - ஒரு சிட்டிகை

எண்ணெய் - பொரிக்கத் தேவையான அளவு

செய்முறை:

- பஜ்ஜி மிளகாயை நீள வாட்டில் ஸ்லிட் செய்து ஒரு ஃபோர்க்கால் உள்ளே உள்ள விதைகளை நீக்கவும்.
- அரை கப் பொட்டுக்கடலையும் அரை கப் தேங்காய் துருவலையும் உப்பு வேண்டியது போட்டு, ஒரு ஸ்பூன் சீரகமும் சேர்த்து மிக்சியில் அரைக்கவும். நீர் வேண்டாம், விரும்புபவர்கள் இரண்டு பல் பூண்டு போட்டுக்கொள்ளவும். மிளகாயில் காரம் உள்ளதால் காரமும் வேண்டாம்.
- அரைத்த இந்த பொடியை மிளகாயுக்குள் ஸ்டஃப் செய்து வைக்கவும்.
- கடலை மாவு அரை கப் எடுத்து அதில் உப்பு, மிளகாய் தூள், பெருங்காயத்தூள் சேர்த்து, சோடா உப்பு ஒரு சிட்டிகை சேர்த்து தோசை மாவு பதத்துக்கு கலந்து கொள்ளவும்.
- ஸ்டஃப் செய்த மிளகாய்களை மாவில் தோய்த்து எண்ணெயில் பொரிக்கவும்.
- ஸ்டஃப் செய்ய வெந்து மசித்த உருளைக்கிழங்கு பொடிமாசையும் உபயோகிக்கலாம்.



வாழைப்பூ வடை

...Kasri66

தேவையானப் பொருட்கள்:

வாழைப்பூ

கடல்பருப்பு - 1 கப்

மிளகாய் - தேவையான அளவு

பெருங்காயப்பொடி

மஞ்சள் பொடி

சோம்பு (விருப்பமிருந்தால்)

உப்பு - தேவையான அளவு

எண்ணெய் - பொரிக்கத்

தேவையான அளவு



செய்முறை:

- வாழைப்பூவை ஆய்ந்து கோது நீக்கி சுமாரான அளவில் நறுக்கி வைக்கவும். கடலைப் பருப்பை ஒரு கப் எடுத்து களைந்து தேவையான மிளகாயுடன் ரெண்டு மூன்று மணி நேரம் ஊற வைக்கவும்.
- ஊறியதும் மிக்சியில் ஒன்றிரண்டாக அரைத்துக்கொண்டு, பெருங்காயப்பொடி, மஞ்சள் பொடி, சோம்பு (இதை விட்டாலும் பரவாயில்லை) உப்புப் போட்டு கெட்டியாக பிசைந்து கொண்டு இந்த மாவு கொள்ளும் மட்டும் ஆய்ந்து வைத்த வாழைப்பூவையும் கலந்து நன்கு பிசையவும்.
- வாழைப்பூ வடையிலிருந்து உதிர்த்து போகும் என்பதால் நன்றாக அழுத்தி உருட்டி வடையாகத் தட்டி எண்ணெயில் பொரிக்கவும்.

குறிப்பு:

- இதையே வேறு முறையிலும் செய்யலாம். வெறும் பொட்டுக்கடலை மாவை ஒரு கப் எடுத்துக்கொண்டு, உப்பு, காரம் போட்டு, ஆய்ந்து வைத்த பூவையும் கலந்து வடையாகவோ பகோடாக்களாகவோ பொரிக்கலாம்.
- பொட்டுக்கடலை மாவு என்பதால் மொறுமொறுப்பாகவே இருக்கும்.



வெங்காய பக்கோடா

...JV_66 @ Jayanthi

தேவையானப் பொருட்கள்:

பெரிய வெங்காயம் - 3

கடலை மாவு - 1/2 ஆழாக்கு

அரிசி மாவு - 4 டீஸ்பூன்

மிளகாய் தூள் - ¼ டீஸ்பூன்

உப்பு - 1/4 டீஸ்பூன்

எண்ணெய் - பொரித்தெடுக்க

செய்முறை:

- வெங்காயத்தை காரட் சீவியைக் கொண்டு நன்றாகத் துருவிக்கொள்ளவும்.
- இதை ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் போட்டு, அதில் கடலை மாவு, அரிசி மாவு, உப்பு, மிளகாய் தூள், காய்ச்சிய எண்ணெய் ஒரு கரண்டி விட்டு நன்றாகப் பிசிறிக் கொள்ளவும். தண்ணீர் விட வேண்டாம். சிறிது நேரத்தில் தானே இளகிக் கொள்ளும்.
- கடாயில் எண்ணெயைக் காய வைக்கவும்.
- இப்போது பிசிறி வைத்துள்ள கலவையை ஒரு துளி போட்டுப் பார்க்கவும். அது அப்படியே உள்ளமுங்கி மேலெழும்பி வந்தால், எண்ணெய் சரியாகக் காய்ந்துள்ளது என்று கொள்ளலாம் .
- இப்போது, சிறிது சிறிதாக, அந்தக் கலவையிலிருந்து கிள்ளி எண்ணெயில் போட்டு, கோல்டன் பிரவுன் கலரில் வந்தவுடன், சத்தம் அடங்கியவுடன் ஒரு வடிதட்டில் வைத்து, பிறகு பரிமாறவும்.
- அடுப்பை சிம்மில் வைத்து செய்தால் நன்றாக வேகும்.
- இதே போல முட்டைகோஸ் பக்கோடாவும் துருவிச் செய்யலாம்.



மெது வடை

...Ramyaraj

தேவையானப் பொருட்கள்:

உளுத்தம் பருப்பு - 2 கப்

சின்ன வெங்காயம் - 1/2 கப்

(பொடியாக நறுக்கியது)

பச்சை மிளகாய் - 1

(பொடியாக நறுக்கியது)

கறிவேப்பிலை - சிறிது

(பொடியாக நறுக்கியது)

இஞ்சி - சிறிய துண்டு

(பொடியாக நறுக்கியது)

உப்பு - தேவையான அளவு

எண்ணெய் - தேவையான அளவு



செய்முறை:

- முதலில் உளுந்தை 30 - 40 நிமிடங்கள் ஊற வைத்துக் கொள்ளவும்.
- உளுந்தில் உள்ள நீரை வடிகட்டி கிரைண்டரில் போடவும், அதோடு இஞ்சியை சேர்த்து அரைக்கவும், மொத்தமாக நீர் ஊற்றக் கூடாது, சிறிது சிறுதாக தெளிக்க வேண்டும்.
- மைய அரைக்க வேண்டும், மாவை எடுக்கும் போது கையில் மாவு ஒட்டாமல் இருக்க வேண்டும்.
- பின் அதில் அரிந்து வைத்திருக்கும் வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், கறிவேப்பிலை, உப்பு எல்லாம் சேர்த்து நன்றாகப் பிசைய வேண்டும்.
- வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும் சிறு, சிறு வடைகளாகத் தட்டிப் போட வேண்டும். எண்ணெய் குடிக்காமல் அழகாக வரும்.



உளுந்து போண்டா

...Angu Aparna

தேவையானப் பொருட்கள்:

- கருப்பு உளுந்து - 1 கப்
- மிளகு - 1 டீஸ்பூன்
- தேங்காய் - ஒரு துண்டு (சிறிய சிறிய பல்லாக வெட்டிக் கொள்ளவும்)
- பெருங்காயம் - சிறிதளவு
- உப்பு - தேவையான அளவு
- எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை:

- உளுந்தைக் கழுவி சுமார் இரண்டு மணி நேரங்கள் தண்ணீரில் ஊறவைக்க வேண்டும். உளுந்து போண்டா செய்வதற்கு வெள்ளை உளுந்தை விட கருப்பு உளுந்தை பயன்படுத்தினால் போண்டா மிருதுவாகவும், சுவையாகவும் இருக்கும்.
- உளுந்து நன்றாக ஊறியதும், தோல் இல்லாமல் கழுவி எடுத்து, உளுந்தை கிரைண்டரில் போட்டு மைய அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். மாவை எடுக்கும் போது கையில் பஞ்சு போல் இருக்கும் பதத்திற்கு அரைத்து ஒரு பாத்திரத்தில் எடுத்துக் கொள்ளவும்.
- அரைத்து வைத்துள்ள உளுந்து மாவுடன் வெட்டி வைத்துள்ள தேங்காய், மிளகு (மிளகைத் தட்டிப் போட வேண்டும்), பெருங்காயம் மற்றும் தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து மாவு அழுங்காமல் நன்றாக கலந்து கொள்ள வேண்டும்.
- ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி துடைக்கிக் கொள்ளவும்.
- கையில் தண்ணீரை லேசாகத்

தொட்டுக் கொண்டு, மாவை மீடியம் சைஸ் உருண்டைகளாக உருட்டி எண்ணெயில் போட வேண்டும் (பெரிய உருண்டைகளாகப் பிடிக்கக் கூடாது. அப்படி பிடித்தால் பாதி வெந்தும் வேகாமலும் இருக்கும்).

- ஒரு பக்கம் வெந்ததும் கரண்டியால் திருப்பிப் போட்டு வேகவிட்டு எடுக்கவும்..
- இதே போல் மீதமுள்ள மாவை உருண்டைகளாகப் பிடித்து எண்ணெயில் போட்டு பொரித்து எடுக்கவும்.
- இந்த உளுந்து போண்டா மேலே நல்ல மொறு மொறுப்பாகவும் உள்ளே மிருதுவாகவும் இருக்கும்.
- இதற்கு தேங்காய் சட்னி பொருத்தமான சைடு டிஷ் ஆகும்.

குறிப்பு:

விருப்பம் இருந்தால் வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், கறிவேப்பிலை போன்றவற்றையும் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.



Ulundhu Bonda



Suji's Kitchen - இன்ஸ்டன்ட் மெது வடை

தேவையானப் பொருட்கள்:

பிரட் ஸ்லைஸ் - 5

அரிசி மாவு - 1/4 கப்

தயிர் - 1/2 கப்

பச்சை மிளகாய் - 2

(பொடியாக நறுக்கியது)

இஞ்சி - சிறிய துண்டு

(பொடியாக நறுக்கியது)

வெங்காயம் - 1

(பொடியாக நறுக்கியது)

சீரகம்- 1/2 ஸ்பூன்

கறிவேப்பிலை, கொத்துமல்லி (பொடியாக அரிந்தது)

உப்பு - தேவைக்கேற்ப

தண்ணீர்



செய்முறை:

- முதலில் பிரட் துண்டுகளை ஓரம் நீக்கி, சிறிது தண்ணீர் தெளித்து பிசைந்து கொள்ளவும்.
- அதனுடன் அரிசி மாவு, தயிர், மிளகாய், இஞ்சி, வெங்காயம், சீரகம், கருவேப்பிலை, மல்லி, உப்பு சேர்த்து வடை மாவு பதத்திற்குப் பிசையவும்.
- வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி காயவிடவும். கையில் எண்ணெய் தேய்த்து விட்டு மாவை உருண்டைப் பிடித்து பின் நடுவில் குழியிட்டு எண்ணெயில் பொரித்து எடுத்தால் சுவையான மெதுவடை தயார்.
 - இது பார்பதற்கும் சுவைப்பதற்கும் உளுந்தவடை போலவே இருக்கும்.
 - தேங்காய் சட்னியுடன் பரிமாறவும்.



குறிப்பு:

- இது எண்ணெய் அதிகம் குடிக்காது.
- ஒரு பிரட்டுக்கு ஒரு சிறிய வடை வீதம் கணக்கிட்டுக் கொள்ளலாம்.



Deepika's Kitchen - பீனட் சிக்கன்

தேவையானப் பொருட்கள்:

சிக்கன் - 1/2 கிலோ
கொத்தமல்லித் தூள் - 2 டீஸ்பூன்
மிளகாய் தூள் - 1 டீஸ்பூன்
மிளகு தூள் - 1 டீஸ்பூன்
மஞ்சள்தூள் - 1/2 டீஸ்பூன்
நிலக்கடலை தூள் - 2 1/2 டீஸ்பூன்
பச்சை மிளகாய் - 3
கறிவேப்பிலை
தயிர் - 2 டீஸ்பூன்
உப்பு - தேவையான அளவு
நெய் + எண்ணெய் - 3 டீஸ்பூன்

செய்முறை:

- சிக்கனை நன்றாகக் கழுவி வைத்துக் கொள்ளவும்.
- இரண்டு கைப்பிடி அளவு நிலக்கடலையை நன்றாக மிக்சியில் திரித்துப் பொடியாக ஆக்கிக் கொள்ளவும்.
- ஒரு பாத்திரத்தில் சிக்கன், தயிர், உப்பு, மஞ்சள்தூள், மிளகாய்தூள், கொத்தமல்லித் தூள், மிளகு தூள், நிலக்கடலை தூள், பச்சை மிளகாய், கறிவேப்பிலை சேர்த்து நன்றாக கலந்து 1 to 1 1/2 மணி நேரம் ஊற விடவும்.
- அதன் பிறகு ஒரு வாணலியில் நெய் + எண்ணெய் ஊற்றி கறிவேப்பிலை சேர்த்து, இந்தக் கலவையையும் சேர்த்து நிலக்கடலையின் பச்சை வாசம் போகும் வரை நன்றாகக் கிளறி விடவும்.
- பின் சிக்கன் வேகுவதற்கு தேவையான அளவு தண்ணீர் சேர்த்துக் கொதிக்க விடவும்.
- சிக்கன் வெந்து கிரேவி பதத்திற்கு வந்ததும் அடுப்பை அணைத்து, தூடாக புலாவ், பிரியாணியுடன் பரிமாறினால் நன்றாக இருக்கும்.



தேவையானப் பொருட்கள்:
 இறால் - 1/2 கிலோ
 சின்ன வெங்காயம் - 1/2 கப்
 பொடியாக நறுக்கியது
 தக்காளி - 1 பெரியது
 பச்சை மிளகாய் - 1 கீறியது
 இஞ்சி, பூண்டு விழுது - 2 ஸ்பூன்
 மிளகு தூள் - 1/2 ஸ்பூன்
 தனி மிளகாய் தூள் - 1/2 ஸ்பூன்
 குழம்பு மிளகாய் தூள் - 1 ஸ்பூன்
 கொத்தமல்லி - சிறிது
 உப்பு - தேவையான அளவு
 எண்ணெய் - தேவையான அளவு



- செய்முறை:**
- முதலில் இறாலை சுத்தம் செய்து கொள்ளவும்.
 - வாணலியில் எண்ணெய் காய்ந்ததும் வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் சேர்த்து நன்றாக வத்தகவும். பின்பு அதில் இஞ்சி, பூண்டு விழுது சேர்த்து வதக்கவும்.
 - இஞ்சி, பூண்டு விழுது வதங்கியதும் அதில் இறாலைப் போட்டு மிளகு தூள், உப்பு சேர்த்து சிறிது நேரம் வதக்கவும். அடுத்து அதில் தக்காளி சேர்க்கவும்.
 - தக்காளி நன்றாக மசிந்ததும் அதில் தனி மிளகாய் தூள், குழம்பு மிளகாய் தூள் சேர்க்கவும் பின்பு அதில் நீர்விட்டு வேக வைக்கவும்.
 - நீர்வற்றி எண்ணெய் மேலே வந்ததும் உப்பு, காரம் சரி பார்த்து, கொத்தமல்லி தூவி இறக்கவும்.



சொந்தமா வீடு கட்டுறீங்களா? இதையெல்லாம் கவனிக்க மறக்காதீங்க!

 Datchu @ Mythili

பணம் குறைவு, உடனடியாக குடியேறலாம் என்பதால் பிளாட் வாங்குவதுதான் இப்போது பிரபலமாகிவிட்டது. இருந்தாலும், தனி வீடு கட்ட வேண்டும் என்ற ஆசையுள்ள பலர், நகரத்தை விட்டு வெகு தொலைவு சென்றாலும், ஒரு கால் கிரவுண்ட் வாங்கியாவது வீடு கட்ட வேண்டும் என்று ஆசைப்படுகிறார்கள். சிலர் பூர்வீக இடம் இருந்தால் அதில் வீடு கட்ட திட்டமிடுவார்கள். எப்படியோ, வீடு கட்டுபவர்கள் சில விஷயங்களை கண்டிப்பாக தெரிந்து வைத்திருக்கவேண்டியது மிக அவசியம். மனையை சதுரம் செய்யும்போது மூலை மட்டம் கொண்டு 90 டிகிரி இருக்கும் வகையில் அமைக்கவேண்டும். அஸ்திவாரம் அமைக்கும்போது மண் பிடிமானம் இல்லாவிட்டால் திமிசு கட்டையால் நன்றாக அடித்தபிறகு கான்கிரீட் போடவேண்டும்.

அஸ்திவாரத்துக்கு பதிலாக பில்லர் அமைத்து வீடு கட்டுபவர்களுக்கு பிரச்னை இருக்காது. நல்ல அனுபவம் வாய்ந்த பொறியாளரை தேர்வு செய்து பணியை ஒப்படைத்தால் கட்டுமானம் காலாகாலத்துக்கு நிலைத்து நிற்கும். உங்கள் மேற்பார்வையில் கட்டுமானப்பணிகள் நடைபெற்றால், எல்லா நிலைகளிலும் வாட்டர் லெவல் டியூப் பயன்படுத்தப்படுகிறதா என கவனியுங்கள். அஸ்திவாரம், பெல்ட் லிண்டல், கான்கிரீட் என அனைத்து கட்டுமான நிலைகளிலும் லெவல் டியூப் அவசியம் பயன்படுத்த வேண்டும். கதவு ஜன்னல் பொருத்தும்போதும் வாட்டர் லெவல் டியூப் பயன்படுத்துவது அவசியம். செங்கற்களை தண்ணீரில் நனைத்த பிறகே கட்ட அனுமதிக்கவேண்டும். செங்கல் சுவர் ஒவ்வொரு

அடுக்காக கட்டும்போது முடிவில் குத்துக்கல்லாக வைத்து கட்டப்படுகிறதா என்பதை கண்காணியுங்கள்.

சுவர் கட்டும்போதும் இணைப்பு வரும்போதும் கண்டிக்கல் உடைத்துப்போட்டு கட்ட வேண்டும். ஒரே நாளில் 5 அடிக்கு மேல் கட்டுவதற்கு பெரும்பாலும் அனுமதிக்காதீர்கள். அப்போதுதான் தரம் குறையாமல் இருக்கும். செங்கல் சுவருடன் காலம் பீம் இணைக்கும்போது கம்பி வலை வைத்து கட்ட வேண்டும். கலவையின்போது மணல், ஜல்லி சிமெண்ட், தண்ணீர் சரியான விகிதத்தில் கலக்க வேண்டும். குறிப்பாக மணலை நன்றாக சலித்துவிட்டே கட்டவேண்டும். கட்டிடத்துக்கு காலை, மாலை இருவேளையும் தண்ணீர் விடப்படுகிறதா என்பதில் கவனம் செலுத்த வேண்டும்.

படிகள் அமைக்கும்போது, அனைத்தும் ஒரே மாதிரியாக உள்ளதா எனப் பாருங்கள். எலக்ட்ரிக்கல் பாயின்ட் அமைக்கும்போது அனைத்து இடத்திலும் சம அளவு உயரம் இருக்கவேண்டும். எந்த இடத்தில் என்ன மின்சாதனம் வைக்கப்போகிறீர்கள், மின்விசிறி, லைட் எங்கு அமைப்பது என்பதை முன்கூட்டியே திட்டமிட்டு அதற்கேற்ப எலக்ட்ரிக் பாயின்ட், சீலிங் கிளாம்புகள் அமைக்





குறள் பால்: அறத்துப்பால்
குறள் இயல்: இல்லறவியல்
அதிகாரம்: செய்ந்நன்றி அறிதல்

106. மறவற்க மாசற்றார் கேண்மை துறவற்க
துன்பத்துள் துப்பாயார் நட்பு.

விளக்கம் :

உன் துன்பத்துள் துணையாக நின்றவரின் நட்பை விடாதே; அறிவு
ஒழுக்கங்களில் குற்றம் இல்லாதவரின் நட்பை மறந்து விடாதே.

Explanation :

Forsake not the friendship of those who have been your staff in adversity.
Forget not be benevolence of the blameless.

107. எழுமை எழுபிறப்பும் உள்ளுவர் தங்கண்
விழுமந் துடைத்தவர் நட்பு.

விளக்கம் :

தம் துன்பத்தைப் போக்கியவரின் நட்பை ஏழேழு பிறப்பிலும் நல்லவர்
எண்ணுவர்.

Explanation :

(The wise) will remember throughout their seven-fold births the love of
those who have wiped away their affliction.

108. நன்றி மறப்பது நன்றன்று நன்றல்லது
அன்றே மறப்பது நன்று.

விளக்கம் :

ஒருவன் நமக்குச் செய்த உதவியை மறப்பது அறம் அன்று; அவன் செய்த
தீமையை அப்போதே மறப்பது அறம்.

Explanation :

It is not good to forget a benefit; it is good to forget an injury even in the
very moment (in which it is inflicted).

109. கொன்றன்ன இன்னா செயினும் அவர்செய்த
ஒன்றுநன்று உள்ளக் கெடும்.

விளக்கம் :

முன்பு நன்மை செய்தவரே பின்பு நம்மைக் கொலை செய்வது போன்ற
தீமையைச் செய்தாலும் அவர் முன்பு செய்த ஒப்பற்ற நன்மையை
நினைத்த அளவில் அத்தீமை மறையும்.

Explanation :

Though one inflict an injury great as murder, it will perish before the
thought of one benefit (formerly) conferred.

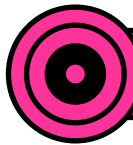
110. எந்நன்றி கொன்றார்க்கும் உய்வுண்டாம் உய்வில்லை
செய்ந்நன்றி கொன்ற மகற்கு.

விளக்கம் :

எத்தனை பெரிய அறங்களை அழித்தவர்க்கும் பாவத்தைக் கழுவ வழிகள்
உண்டு. ஆனால், ஒருவர் செய்த உதவியை மறந்து தீமை செய்பவனுக்கு
வழியே இல்லை.

Explanation :

He who has killed every virtue may yet escape; there is no escape for
him who has killed a benefit.



தமிழும்! அழகும்!!!

நீயா நானா

...Sumathisrini



கடந்த மாதம் நடைபெற்ற நீயா நானாவின் தீர்ப்பும், அதில் சிறப்பாக பேசியவற்றின் மேற்கோள்களும் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.

திருமணத்திற்குப் பின்னும் பெண்கள் (ஆண்/பெண்) நட்பை உண்மையில் தொடர்கிறார்களா? இல்லையா? (After marriage, friendship is (Male/Female) really maintained by ladies or not?)

நம் எல்லோருடைய வாழ்விலும் நட்பு ஒரு முக்கிய இடத்தை வகிக்கிறது. நம் சுக துக்கங்களை பகிர்ந்து கொள்ள மட்டுமல்ல, நம் சந்தோஷங்களை பல மடங்கு அதிகரிக்கவும், துன்பங்களை முற்றிலும் குறைக்கவும் நமக்கு எப்போதுமே ஒரு நட்பு தேவைப்படுகிறது.

இருவருக்குமிடையில் ஒரு நல்ல அலைவரிசை உருவாகுமிடத்தில் நல்லதொரு நட்பு அமைந்துவிடும். நல்ல நட்புக்கு வயது ஒரு தடை கிடையாது; ஆண்-பெண் பாகுபாடும் இல்லை.

செயற்கரிய யாவுள நட்பின் அதுபோல் வினைக்கரிய யாவுள காப்பு.
என்கிறார் வள்ளுவர்,

நட்புக் கொள்வது போன்ற அரிய செயல் இல்லை. அதுபோல் பாதுகாப்புக்கு ஏற்ற செயலும் வேறொன்றில்லை.

நல்ல நட்பு கிடைப்பதென்பது அரிது. நல்ல நட்பு கிடைத்துவிட்டால், பிரிவது மிக மிக சிரமம் தான். இருந்தபோதும் நல்ல நண்பர்கள் சில சந்தர்ப்ப சூழ்நிலைகளால்

பிரிய வேண்டிய சந்தர்ப்பங்கள் ஏற்படுவதுண்டு. அதிலும் குறிப்பாக ஆண் பெண் நட்பு என்பது கேள்விக்குறியான விடயமாக இருப்பதுண்டு.

ஆணும் பெண்ணும் நெருங்கிய நண்பர்களாக இருப்பார்கள். ஆனால் அவர்கள் விரும்பாமலேயே சில சந்தர்ப்ப சூழ்நிலைகள் அவர்களை பிரிவிற்கு இட்டுச் செல்வதுண்டு. பல நெருங்கிய நண்பர்கள் அவர்கள் விரும்பாமலேயே பிரிவை சந்தித்திருக்கின்றனர். பல காலம் நண்பர்களாக பிரிக்கவே முடியாத நிலையில் இருந்த நண்பர்களின் பிரிவைப் பார்த்திருக்கின்றோம்.

ஆண் பெண் நண்பர்கள் பிரிவென்பது அதிகமாக பெண்ணுக்கு திருமணம் ஏற்படுகின்றபோது நிகழ்கின்றது. திருமணம் என்று வருகின்றபோது நட்பு விடயத்திலும் பல விட்டுக் கொடுப்புக்களை செய்யவேண்டி இருக்கின்றது. அதையும் தாண்டி நட்பு தொடர வேண்டுமென்றால் பல பிரச்சினைகளையும் எதிர்நோக்கவேண்டிய நிலைக்கும் தள்ளப்படுகின்றாள் அப்பெண். இதே நிலை ஆண்களுக்கும் இல்லாமல் இல்லை... இருக்கின்றது. ஆனால் மிக மிக அரிது.

இவர்கள் நட்புக்கள் தொடர்வதை விரும்புகின்றனரா இல்லை தன் வாழ்க்கைத் துணைமீது சந்தேகப்படுகின்றனரா? சிலர், தான் யாருடனும் நட்பு வைத்துக் கொள்ளலாம் தன் துணை நட்புக்களை இழக்க வேண்டும் என்று விரும்புகின்றனர். இவ்வாறான மன நிலைகள் மாறவேண்டும். நட்புகள் நிலைக்கவேண்டும்.





இதற்கு மாறாக பல நட்புக்கள் திருமணத்தின்பின் தொடர்வதுமுண்டு. திருமணத்திற்கு முன் அந்த ஆணுக்கோ, பெண்ணுக்கோ மட்டுமே நண்பராய் இருந்தவர், இருவருக்கும் நண்பராய், குடும்ப நண்பராய் மாறிய விதமும் உண்டு.

மேலும் இந்த தலைப்புக் குறித்த நம் பெண்மை தோழமைகளின் கருத்துக்களைப் பார்ப்போம்.

கீதா

என் கருத்துப்படி தொடர முடியாது. முடியாது என்று சொல்வதை விட நேரம் கிடைக்காது. ஏனென்றால் கணவன், அவர் குடும்பம், குழந்தை என்று பாக்கவே நேரம் சரியாக இருக்கும். அதுவும் வேலைக்குச் செல்லும் பெண் என்றால் சொல்லவே வேண்டாம். எப்போதாவது தொலைப்பேசியில் வேண்டுமானால் பேசிக்கொள்ளலாம்.

மேரி டெய்ஸி

After marriage can't continue their friendship by all women. Women may be house wife, or working woman... anything... but can't give more importance to their friends. Because women have lot of work schedule in their home & office. Also want to manage the relation with family. So they may wish to see, to speak, to meet, to invite their friends. But can't do in real life. Girl relation may be allow by them (some friends only...not all girl friends) But boys can't. If any boy friends related to her husband relation, then no problem, else it's impossible.

ஆயிரத்துக்கும் மேற்பட்ட இழைகள் சேர்ந்து தான் ஒரு ஆடையே நெய்யப்படுகிறது. இதில் ஒரு இழை அறுந்தாலும் அதன் அழகு குறைந்து விடும்!!! அது போலத் தான் நட்பும். பெண் தோழியர் மட்டும் போதும், ஆண் தோழன் வேண்டாம் என்று நினைத்தால் அது என்ன நட்பு?

ஆண் பெண் இருவரது நட்பும் தொடர்ந்தால் தானே அது உண்மையான, மாசு மருவற்ற நட்பு?

மனதில் தூய்மை இருந்தால் நட்பு பாராட்டுவதில் தவறே இல்லை. வாய்ப்பு கிடைக்கும் பொழுது பயன்படுத்தி உங்கள் இளமை நினைவுகளை அசை போடுங்கள்.

ரம்யா ராஜன்

பெண்கள் தங்களின் நட்பை தொடரக்கூடாது என்று எப்போதும் நினைப்பதில்லை. அவர்களின் சூழ்நிலைகளால் அவர்களால் நட்பை தொடர முடியாமல் போகிறது. அதை அவர்களும் அப்படியே விட்டு விடுகின்றனர்.

திருமணம் ஆனதும் அதிகம் பெண்கள் வேறு புது ஊருக்குச் செல்கின்றனர். அப்படி செல்லும் இடத்தில் அவர்களுக்கு இயல்பு வாழ்க்கை பழகவே சிறிது நாட்கள் ஆகும். அதன் பிறகு குழந்தை உண்டாகிவிட்டால் அவர்களுக்கு ஏற்படும் உடல் உபாதைகளால் அவர்களால் சிறிது காலம் வேறு எதைப் பற்றியும் நினைக்க முடியாது. பின் குழந்தை வந்ததும் குழந்தையை கவனிக்கவே நேரம் சரியாக இருக்கிறது.

இப்படியே சிறிது வருடங்கள் செல்ல... அவர்களின் நண்பர்களின் தொடர்பு விட்டுப் போய்விடுகிறது. பின் குழந்தைகள் பள்ளிக்குச் சென்றதும் நண்பர்களை தேடினால் அவர்கள் இப்போது வேறு ஊருக்கு சென்றிருப்பார்கள் அல்லது அவர்கள் வேலையில் மும்முரமாக இருப்பார்கள்.

எல்லோரும் ஒரு காலக்கட்டத்தில் அவர்கள் வேலை, குடும்பம் என்று பிளியாக இருப்போம் ஆனால் சிறிது கால இடைவேளைக்குப் பிறகாவது நாம் நம் நண்பர்களோடு மீண்டும் தொடர்பு வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். இல்லையென்றால் அப்படியே தொடர முடியாமல் சென்று விடும்.

பெண்கள் தங்கள் நட்பைத் தொடர முடியாமல் போவதற்கு தங்கள் கணவர், புகுந்த விட்டினரை காரணமாகச் சொல்வதை என்னால் ஏற்க முடியாது.



தீபிகா ராணி

வீட்டினை நிர்வகித்துக் கொண்டிருக்கும் பெண்களுக்காவது எப்போதாவது நேரம் கிடைக்கும் போது தொடர்பு கொண்டு பேசலாம். ஆனால் வேலைக்குச் செல்லும் பெண்களால் அது கூட முடியாது. வீடு கணவன், குழந்தைகளைப் பார்ப்பதற்கே அவர்களுக்கு நேரம் சரியாக இருக்கும்.

அதையும் தாண்டி நேரம் கிடைத்தால் சிறிது நேரம் ஓய்வெடுக்கத் தான் தோன்றுமே தவிர நண்பர்களிடம் தொடர்பு கொண்டு பேசுவோ, வெளியில் சென்று சந்திப்பதற்கோ நேரம் இருக்காது. கல்யாணத்திற்குப் பிறகு பெண்கள் நட்புகளை தொடரமாட்டார்கள் என்பதை விட அவர்களுக்கு அதற்கான நேரம் இருக்காது என்பதே என்னுடைய கருத்து.

சுஜி

என்னைப் பொறுத்தவரை நட்பு என்பது மனம் சம்மந்தப்பட்டது. அது யார் தடுத்தாலும் நிற்காமல் துடிப்பது போல யாராலும் அந்த நட்பை மாற்றவோ தடுக்கவோ முடியாது.

திருமணத்திற்குப் பின்னும் தொடரலாம் என்பதே என் கருத்து. நட்பு என்பது அவர்கள் வீட்டு விழாவில் முதலில் நிற்பதோ, அவர்களிடம் தினமும் உரையாடுவதோ, எல்லா விஷயங்களையும் பகிர்ந்துகொள்வதோ மட்டும் அல்ல. இதையும் தாண்டி நம் தோழி என்றும் நமக்காக இருப்பாள் என்று நம்புவதே. மாதம் ஒரு முறை பேசிக்கொண்டாலும் தினமும் அவளுக்கும் சேர்த்து கடவுளை வேண்டுவதே. திருமணத்திற்குப் பிறகும் நட்பு தொடரவேண்டும் என்றால் அது நம் கையில் மட்டுமே.

கோதை ஸ்ரீராம்

It's difficult to maintain the friendship after marriage. Focus on life is changed to family and commitment and responsibilities are getting increased. Eventhough hough we thought to maintain time will not be there or the situation in the family will not be good.

ஏதாவது வேலை இருந்துகொண்டே இருக்கும். அதையும் தாண்டி நம்ம பிரெண்ட்ஸ் கிட்ட பேசும்போது தான் ஏதாவது முக்கியமான வேலையை நம் தலையில் கட்டுவார்கள். இதிலிருந்து நான் என்ன சொல்ல வருகிறேனென்றால், நட்பை நாம் தொடராவிட்டாலும், நம் நண்பர்களை நினைத்துக் கொண்டு, அவர்களுடன் கழித்த நாட்களை நினைவுகூறுவோம். அதுவே உண்மை.

Wisteria

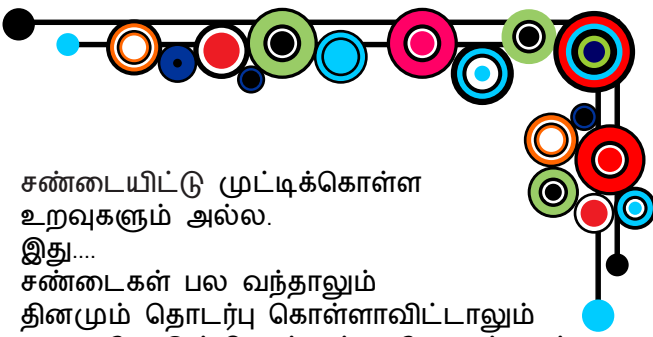
Yes, after marriage friends circle is contacting and maintaining each other. Both of them they know, what the responsibility are and works depends upon them after marriage. So whenever they have times contact each other.

After marriage time is tide schedule because new relationship and new born, health, festivals... everything in this marriage bond and also contact with friends is possible in our generation. Now a day, we have a lot of facility in technology. So it is easy to touch with friends. After marriage also... communication is easy now a day, but meets to directly is difficult one after marriage. After marriage, it is not possible to go out with friends. Communication through mobile and online is possible one.

கௌரி மோகன்

ஆரோக்கியமான நட்பின் மூலம் இரு பகுதியினரும் தேவைப்படும் நேரங்களில் உதவிகள், ஆலோசனைகள் பெறுகிறார்கள். பொதுவாக பெண்களின் நட்பு இரு பகுதியினரின் குடும்பத்தையுமே பிணைத்துவிடுகிறது. அதுவே ஆரோக்கியமானது.

குடும்பத்தில் ஏற்படும் சிறு சிறு பிரச்சனைகளால் உண்டாகும் மன அழுத்தங்களை கொட்டி ஆறுதல் பெறுவதற்கு நம்பகமான உறவு நட்பு. அதைத் தவறாது பயன்படுத்துகிறார்கள் பெண்கள். குடும்பத்தில் ஏற்படும் பிரச்சனைகளை சரி செய்து, குடும்பம் குலையாமல் இருப்பதற்கு வழி



சொல்வதும், இக்கட்டான வேளைகளில் ஒருவருக்கொருவர் உதவி செய்வதுமே சிறந்த நட்பு. திருமணமான பின்னும் இதை பெண்கள் பேணுகிறார்கள் என்பது உண்மை.

லஷ்மி

நட்பு அது பிறக்கும்போது வருவதில்லை. ஆனால் இறப்பிலும் உயிருடன் வாழும் பிசிராந்தையார் நட்பு அதற்கு உதாரணம். அவரவர்களின் மன நிலையை பொருத்தது. உனது நட்பை நீ எப்படி பார்க்கிறாயோ அதைப் பொறுத்தே அது உன்னுடன் தொடரும்.

திருமணம் முடிந்த பின் உறவுகள் முறை மாறாமல் இருக்கும்போது நட்புகள் மட்டும் ஏன் மாறவேண்டும்? அதனால் பெண்கள் நினைத்தால் நட்பை கண்டிப்பாகத் தொடரலாம். எப்போது நட்பில் சுயநலம் கலக்கிறதோ அப்போது மட்டுமே அது கூடா நட்பாக இருக்கும்.

என் தோழனின் கை
என் மேல் இருந்தால்
அந்த வானமும்
என் காலில் கீழ் இருக்கும்!!!
இது முற்றிலும் உண்மை.....
இந்த உணர்வுடன் கூடிய நட்பு எந்த
காரணங்களாலும் மறைந்தும் போகாது...
அழிந்தும் போகாது.

கோதை சுரேஷ்

என்னைப் பொருத்தவரை, இது அவரவர் குடும்பச் சூழலைப் பொருத்தது. நல்ல நட்பு என்றாலே ஒரு புரிதல் இருக்கும். தினமும் பார்த்து பேச வேண்டும் என்ற அவசியம் இல்லை. என்னுடைய நட்பு வட்டத்தில் ஆண்கள், பெண்கள் இருவருமே உண்டு. இத்தனை ஆண்டுகளில் என்னுடைய நண்பர்கள் என்ற வட்டத்தைத் தாண்டி குடும்ப நண்பர்கள் என்னும் அளவுக்கு வந்தாகி விட்டது. இப்போது அடுத்த தலைமுறைகளும் அதை ஆசையோடு தொடர்கிறார்கள்

சனா

நட்பு... காரணமின்றி களைந்து போகும் கனவும் அல்ல.
தொடர்பு கொள்ளவில்லை என்று பிரிந்து செல்ல காதலும் அல்ல.

சண்டையிட்டு முட்டிக்கொள்ள உறவுகளும் அல்ல.

இது....

சண்டைகள் பல வந்தாலும் தினமும் தொடர்பு கொள்ளாவிட்டாலும் காரணமே இன்றி என்றும் அதே அன்புடன் உடன் நிற்பது தான் நட்பு!

திருமணம் என்பதே இரு மனங்களை மட்டுமல்ல இரு குடும்பத்தாரை இணைத்து உறவுகளை வளர்க்க உதவும் பாலமே. இத்தகையே பாலமே மற்றொரு உறவை அறுந்துபோக வழிவகுக்குமா? நிச்சயமாக இல்லை. கண்டிப்பாக ஆணோ பெண்ணோ எவராக இருந்தாலும் திருமணத்திற்குப் பின்னும் தங்கள் நட்பைத் தொடர முடியும்.

பெண்கள் நட்பை தொடர்வதற்கு மற்றவர்களின் பங்கை விட அவரவரின் பங்கே முதன்மையானது.

நாம் நமது நட்பை தன் துணையிடமும் புகுந்த வீட்டாரிடமும் எடுத்துரைக்காவிடில் அவர்களுக்கு நம் நட்பின் ஆழம் எவ்வாறு புரியும்? நாம் அவர்களுக்கு எடுத்துரைக்கும் முறையில் தான் இருக்கிறது, நாம் நம் நண்பர்களிடம் சகஜமாக வெளிப்படையாக தொடர்பில் இருக்க முடிவதும் முடியாததும்.

நாம் என்றுமே நம் நண்பர்களிடம் ஈகோ பார்க்கக்கூடாது. நமது சூழ்நிலைகளை நம் நண்பர்கள் எப்படி உணர்ந்து கொள்ள வேண்டும் என்று நாம் நினைக்கிறோமோ, அதே போன்று நாமும் அவர்களது சூழ்நிலைகளை உணர்ந்துகொள்வது மிகவும் அவசியம்.

இந்த நீயா நானாவில் பங்கு கொண்டு தத்தம் கருத்துக்களை பகிர்ந்து கொண்ட அனைத்துத் தோழமைகளும் கருத்துக்களும் அருமை. இதில் நட்பின் ஆழத்தையும், அதன் இன்றியமையாதத் தன்மையையும் வலியுறுத்தி தன் கருத்தைப் பதித்து பரிசு வென்ற தோழி சனா அவர்களுக்கு பெண்மையின் வாழ்த்துக்களும், பாராட்டுக்களும்.

சுந்ருலா

...Sbsudha

“நேரமாகுது, எவ்வளவு சாமான் இது... மட்டி மட்டி, சரியான பட்டிக்காடு... எனக்குன்னு வந்து வாய்சியே... நாம என்ன பத்து நாள் டூரா போறோம், நாலஞ்சு நாள்தானே, அதுக்கா இத்தனை?” என இரைந்தான் கண்ணன்.

“இல்லைங்க, குழந்தை சாமாந்தான் பெரும்பாலும்... நான் பார்த்து கொஞ்சமா ரொம்பவும் தேவையனதைதாங்க பாக் பண்ணி இருக்கேன்” என்றாள் ராதா. “என்னமோ, எதை கேட்டாலும் ரெடியா ஒரு பதில் வெச்சிருப்பியே...”

“த பாரு, இப்போவே சொல்றேன், நல்லா கேட்டுக்கோ... நாம பத்து பேரோட போறோம், சவுகரியம் அசவகரியமனு எல்லாமும் தான் இருக்கும், அட்ஜஸ்ட் பண்ணிக்கணும்... நாலு பேரோட கலகலப்பா பழகணும்... பழைய பஞ்சாங்கம் மாதிரி அங்கேயும் வந்து நடந்துக்கிட்டு எனக்கு அவமானத்த தேடி குடுத்துடாதே, என்ன புரியுதா?” என்றான் கண்டித்த குரலில்.

‘ம்ம்’ என தலையை ஆட்டினாள் ராதா.

“கையில் குழந்தை பப்பி எனும் பத்மினி... இரண்டு வயது நிரம்பப் போகிறது... மறு கையில் அவளுக்கு அத்யாவசியமான சில சாமான்கள் அடங்கிய பை, என செருப்பை மாட்டிக்கொண்டு அவள் நடக்க, அவள் முன்னே இரண்டு கையில் இரு ஷோல்டர் பாகுடன் நடந்தான் கண்ணா. வீட்டைப் பூட்டி மற்ற வழக்கமான கேள்விகளை கேட்டபடி அவன் முன்னே நடக்க, முன்கலாக அவனுக்கு பதில் கூறியபடி அவன் நடை வேகத்துக்கு தானும் காலை எட்டிப் போட்டாள் ராதா.

‘முருகா, இந்த ட்ரிப் நல்லபடியா முடியுணும்... எல்லாரும் நல்லா இருக்கணும்... என் வேண்டுதல் என்னனு உனக்குத் தெரியும்... நல்லதே நடக்கட்டும்’ என தொழுதபடி நடந்து ஆட்டோவில் ஏறினாள்.

ஆபிசை சென்றடைய அங்கே இவர்களைப் போன்ற பல குடும்பங்களும் வந்திருந்தனர். இவர்களை விட மிக அதிகமான சாமான்களுடன் குடும்ப சமேதராக ஆஜராகி இருந்தனர். சலசலவென ஒரே பேச்சும் சத்தமுமாக இருந்தது.

ஆம் கண்ணன் வேலை செய்யும் கம்பனியில் இருந்து இந்த வருடம் கோடைகால விடுமுறை கழிக்கவென ஐந்து நாட்களுக்கு அவர்கள் கூர்க் நோக்கி பயணப்பட இருந்தனர். சென்னையில் இருந்து மைசூர் போய் அங்கிருந்து வேன் ஒன்று எடுத்துக்கொண்டு கூர்க் சென்று அடைய ப்ளான்.

ஆபிசர் கேடரில் இருப்போரில் ஆறு குடும்பங்கள் மொத்தமாக கிளம்பி இருந்தனர். அதில் ஒற்றையாய் வந்தவள் காஞ்சன் மட்டுமே. மணமாகாதவள்... கவர்ச்சியாக அலங்கரித்துக்கொண்டு நடமாடியபடி இருந்தாள். மார்கெடிங் பிரிவில் மேனஜராக இருப்பவள்.

கண்ணனின் மேலதிகாரி, வயது அறுபதைத் தாண்டியவர், அவரின் பார்வை கூட அவளைத் தழுவிச் செல்ல மறக்கவில்லை, தயங்கவில்லை.

“கஷ்டம், இவ என்ன இவ... இங்கேயும் இப்படி டிரஸ் பண்ணிண்டு வந்து நம்ம வயித்தில நெருப்பைக் கொட்டறா” என அலுத்துக்கொண்டார் பாசின் மனைவி.

ஒரு வழியாக ரயிலடிக்குச் சென்றனர். வண்டியில் ஏறி அவரவர் சீட் பர்த் எனப் பார்த்து சாமான்களை அடுக்கி விட்டு அமர்ந்தனர். அரட்டை களை கட்டியது. சினிமா, டிராமா, பேஸ்புக், அரசியல் என ஒன்று விடாமல் அலசப்பட்டது. குழந்தைகள் ரயிலின் அந்தப் பக்கமும் இந்தப் பக்கமும் ஓட, பெண்களால் அவர்களை அடக்க முடியாமல் கூட ஓடி அவர்களை பிடித்து இழுத்து வந்தனர்.

பப்பி சமத்தாக தன் அன்னையின் மடியில் அமர்ந்து தன் கையில் இருக்கும் பொம்மையுடன் விளையாடினாள்.

“நீங்களும் இருக்கீங்களே வாலுகளா, அவளப் பாருங்க, பப்பி குட்டி எவ்வளோ சமத்து, நீங்களும் உங்க சேட்டையும், இப்படியே செஞ்சீங்க இந்த ரயில்லே விட்டுட்டு நாங்க மாத்திரம் போய்டுவோம்... ஆமா சொல்லீட்டேன்” என ஒரு ஆபிசர் மானைவி அவளது இரண்டு ஆண் வாலுகளை அடக்கினாள்.

“ஆமா, அவ சின்ன பாப்பா... சும்மா உகார்ந்திருக்கா” என நொடித்தான் அவளது பெரிய வாலான பாபு.

சாப்பாடு கூடைத் திறக்கப்பட்டது. துடான பல்சுவை சாப்பாடு மணத்தது. அந்த கம்பார்ட்மெண்டே கலகலத்தது. இவர்களின் சாப்பாட்டு நேர கலாட்டாவால்.

அனைவரும் அனைவருக்கும் பகிர்ந்து உண்ணும் வண்ணம் ஏதேனும் ஒரு டிஷ் என செய்து கொண்டு வந்திருந்தனர்.

ராதா ருசியான உருளை பட்டாணி மசாலா செய்து வந்திருந்தாள். நாவில் கரைந்தது ருசி.

“ஹப்பா சாதா ஆலு மட்டர்னு நினைச்சேன், இதென்ன இப்படி ஒரு ருசி...?” என மெச்சினாள் பாசின் மனைவி காமாசுதி.

“நன்றி மேடம்” என்றாள் புன்னகையுடன். அப்போதும் கூட கண்ணனிடமிருந்து ஒரு ஆமோதிப்போ புன்சிரிப்போ தலை அசைப்போ இல்லை. ஏன், அவளைத் திரும்பியும் பார்க்கவில்லை. அவள் பேப்பர் ப்ளேட்டில் இட்டுத் தந்ததை யாரோ போல நாதுக்காக உண்டுவிட்டு மேலே ஏறி படுத்தும் விட்டான். அவனுக்கு நேரே எதிர் பர்த்தில் ஏறி தன் ஜின்ஸ் குர்த்தாவுடன் படுத்தாள் காஞ்சன். நயன பாஷைகள் துவங்கின.

பேருக்கேனும் இருவர் கையிலும் ஒவ்வொரு பத்திரிக்கை இருந்தது.

மடியில் குழந்தை பப்பியுடன் ராதாவுக்குதான் உண்பது கடினமானது. “இங்க குடு குழந்தைய, நீ சாப்பிடு” என வாங்கிக்கொண்டார் காமாசுதி. மேலே ஒரு முறை பார்வையால் அளந்தார் அவர். ‘இப்படியும் உண்டு ஒரு மனுஷ ஜென்மம்’ என்பதுபோல.

“இல்ல இருக்கட்டும் மேடம், அவளுக்கும் எப்படியும் சாப்பாடு ஊட்டணும்... நான் மேனேஜ் பண்ணிப்பேன், தாங்க யூ” என்றாள்.

ராதாவும் பப்பிக்கு உணவு கொடுத்து தானும் உண்டு அனைத்தையும் எடுத்து கழுவி மூடி வைத்துவிட்டு பப்பியுடன் கொஞ்ச நேரம் மெல்லிய குரலில் பேசியபடி இருந்தாள். சாப்பிட்ட உடனே படுப்பது கெட்ட வழக்கம் என அவளது திண்ணமான முடிவு. அதனால் பப்பிக்கு கார்டுன் படித்துக் காட்டினாள். அது கிளுகிளுவென சிரித்தது.

அவ்வபோது பார்வை அவளையும் அறியாமல் மேலே போகாமல் இல்லை. கண்ணனின் அசைவுகளை கண்காணாமல் இல்லை. மனம் பதைத்தது... அடக்கினாள்.

“உம் பொண்ணு ஆனாலும் சமத்து” என்றாள் இன்னொரு பெண் விமலா. ராதா புன்னகைத்தாள்.

“கண்ணன் சார் ஒண்ணுமே பேசக் காணுமே, பப்பி அவ அப்பாவை தேடவே மாட்டாளா?” என்றாள் ராணி.

“இல்லை, என் கிட்ட கொஞ்சம் ஒட்டுதல் ஜாஸ்தி, அவர் அலுத்து களைத்து வருவார் இல்லையா, அதனால் அவர்கிட்ட அதிகம் போய் தொந்தரவு செய்ய மாட்டா” என்றாள் ராதா மெல்லிய குரலில்.

அவளும் ஒரு கீழ் பர்த்தில் பப்பியை அணைத்தபடி உறங்கிப் போனாள்.

காலை மைதூர் வந்தனர். இறங்கி ஒரு ஹோட்டேலில் ரூம் எடுத்து குளித்து, டிபன் முடித்து மீண்டும் பிரயாணத்தைத் தொடர முடிவு. அதன்படி இவர்களின்

ரூமில் போய் பப்பியை குளிப்பாட்டி அவளும் குளித்து முடித்தாள். கண்ணனின் துணிகளை தயாராக எடுத்து வைத்தாள்.

“கண்ணன், என் ரூம் டோர் லாக் ஆக மாட்டேங்குது, கொஞ்சம் வந்து பாக்கறீங்களா?” எனக் குயில் கூவியது.

“தோ” என அடித்துக்கொண்டு ஓடினான்.

அவன் துள்ளி ஓடுவதை கையால் ஆகாமல் பார்த்தபடி நின்றாள் ராதா. ‘கடவுளே’ என மாத்திரமே கூற முடிந்தது.

அனைவரும் குளித்து ரெடியாகி சிற்றுண்டி உண்டுவிட்டு, வேனில் ஏறி கூர்க் நோக்கி பயணப்பட்டனர். ரெண்டு மணி நேரப் பயணம். லஞ்ச நேரத்தில் கூர்கை அடைந்தனர். ரிசார்ட்டில் பூக்கிங் செய்யப்பட்டு இருந்தது. போய் இறங்கி அங்கே காணப்பட்ட இயற்கை சூழலில் அனைவருமே தங்களை மறந்தனர்.

அன்று மாலை டின்னருக்கென ஸ்பெஷலாக பப்பியை பிரின்சஸ் :பிராக்கில் அலங்கரித்தாள் ராதா. பிங்க் கலரில் அழகாக மடிப்பு மடிப்பாக பிரில் இறங்க, கழுத்து முழுவதும் அழகிய ச்மாக்கிங் எனப்படும் வேலைபாடு செய்யப்பட்டு டால் போல இருந்தாள் பப்பி.

“ஐயோ, என்னமா இருக்கா...!!! அழகு

கொஞ்சறது... திருஷ்டி சுத்தி போடு ராதா என்றார் காமாசுதி.

“ஓகே மேடம்” என புன்னகைத்தாள்.

“எங்கே வாங்கினே இந்த ப்ராக், ரொம்ப அழகா இருக்கு?” என்றாள் ராணி.

“ஆமாம் எனக்கும் இது போல வாங்கணும் பா” என்றாள் விமலா.

“இது வாங்கல, நானே தைச்சேன்” என்றாள் ராதா கூச்சத்துடன். அசந்துபோய் அனைவரும் வாயையை ஆ வென பிளந்தனர்.

“என்ன சொல்றே, நீ தைச்சியா இந்த பிராக்கையா...?” என அவளை ஆச்சரியத்துடன் பார்த்தனர்.

‘ஆமா, என்ன பெரிய சாதிச்சுட்டானு மெச்சக்கறாங்க?’ என்பது போல கல்லையும் மண்ணையும் பார்ப்பது போல பார்த்தான் கண்ணன்.

“பரவயில்லையே உங்க மனைவி”

என்றாள் காஞ்சன் கூட.

அவளுக்காகவென ஒரு அரை புன்னகை செய்தான்.

அன்று இரவு காம்ப் பயர் ஏற்பாடு செய்தனர். அனைவரும் வட்டமாக அமர்ந்து அரட்டை அடித்துக்கொண்டும் ஜோக்ஸ் சொல்லிக்கொண்டும் நேரம் போக, “யாரானும் பாடலாமே” என ஒருவரை ஒருவர் கேட்டுக்கொண்டனர்.

முதலில் ஒரு ஆணும் பின் ஒரு பெண்ணும் சுமாராகப் பாடினர்.

“நீ பாடேன் ராதா, கண்டிப்பா உனக்கு பாடத் தெரிஞ்சுதான் இருக்கும், உன்னை பார்த்தா அப்படி தோணறது எனக்கு” என்றார் காமாசுதி.

“ஐயோ மேடம், எனக்குப் பாட எல்லாம் வராது. ஏதோ முணுமுணுப்பேன் அவ்ளோதான்” என்றாள் கூச்சத்துடன்.

“அந்த முணுமுணுப்பைதான் நாங்களும்



கேட்கறோமே... பாடேன் மா" என்றார் பாஸ். அவளுக்கு மறுக்க முடியாமல் போனது.

'பார்த்திபன் கனவு' படத்திலிருந்து 'என்ன தவம் செய்தனை'யில் துவங்கி ஆலங்குயில் பாட்டில் சேர்ந்து மொத்தமாக பாடி முடித்தாள். கண்ணனே அசந்து போனான் அவளின் குரலில் நெளிவு சுளிவு, இனிமை, குழைவு கண்டு, கேட்டு... சொக்கிப் போனதைக் காட்டிக்கொள்ளாமல் மறைத்தான். அவனை ஒரு பார்வை பார்த்தாள் காஞ்சன். அதில் பலப்பல அர்த்தங்கள் புதைந்து கிடந்தன. கண்ணனுக்குதான் பலதும் புரியாமல் போனது.

"ஏண்டமா உனக்கு தெரியாததே கிடையாதோ? பாடற, தைக்கற, நன்னா சமைக்கற ருசியா. இன்னும் என்னவெல்லாம் வரும்?" என்றார் காமாசுதி அவளுக்கு முகம் வழித்து.

அவள் வெட்கத்துடன் புன்னகைத்தாள்.

'என்ன செய்து என்ன...' என பெருமூச்சு தோன்றியது. எல்லாம் தெரியும்தான், புருஷனை கைப் பிடியில் வைத்துக்கொள்ளதான் தெரியாமல்

போனது' என கத்த வேண்டும் போல தோன்றியது. யாரும் அறியாமல் கண்ணோரம் துளிர்ந்த கண்ணீர் முத்துக்களைத் துடைத்து சிரிப்புடன் மறைத்தாள் ராதா.

அந்த இன்பமான குளிர்ந்த இரவுப் பொழுதில் ஒவ்வொருவரும் மனம் போன போக்கில் காலார நடந்தும், ஆங்காங்கே அமர்ந்தும் பேசியபடி மௌனமாக நடை பயின்றபடி இருந்தனர்.

காஞ்சனும் எழுந்து தனித்து நடந்தாள். சுகமாக இருந்தது அந்தக் குளிர். உடலை உறுத்தவில்லை.

"காஞ்ச்" என அழைத்தபடி அவளைத் தொடர்ந்தான் கண்ணன்.

"என்ன இங்கே?" என்றாள்.

"உன்னோட கொஞ்சம் தனிமையில் டைம் ஸ்பென்ட் பண்ணலாம்னுதான்" என்றான். "ஹம்ம்" என நடந்தாள். மெல்ல அவள் கையோடு கை கோர்த்துக் கொண்டாள். அவள் அவனைத் திரும்பி ஒரு பார்வை பார்த்தாள்.

"நீங்க இத்தனை நாளா என்னோட நெருங்கிப் பழகினீங்க, பலதும் சொன்னீங்க, முக்கியமா உங்க மனைவி பத்தி, 'பழங்காலம், பட்டிக்காடு பழகத் தெரியாது, இப்படி பலதும்... என்னைப் போன்ற ஒரு மனைவிதான் நீங்க உங்க மனசில உருவகப்படுத்தி இருந்தீங்கன்னு..." என்றாள்.

"ஆமாம் உண்மைதானே சொன்னேன்" என்றான் மெல்ல. தான் சொல்வது பொய் என அவனுக்கேத் தெரிந்து அது அவன் குரலில் கண்டது.



“கண்ணன், ஒண்ணு நீங்க மகா பொய்யன், இல்லை உங்க கண்கள் ஏதோ மாயையினால கட்டப்பட்டிருக்கு. அது என் மேல இருக்கற மோகம் எனும் மாயையா இருந்தா சாரி... நான் அதுக்கு ஆளில்லை... நீங்க சொன்ன சோகக் கதையை கேட்டு நான் கூட உங்களைப் போன்ற ஒரு அழகிய குணவானான ஆண்மகனை மணக்க விரும்பியதால, நானும் உங்க கிட்ட சலுகையா நடந்துகிட்டேன்.”

“ஆனா, உங்க மனைவி ஒரு ஜெம்... அவங்களுக்குள்ள எவ்வளவு திறமைகள்...!! என்ன நல்ல குணம், பண்பு, அடக்கம், எவ்வளவு அழகா பேசறாங்க... அதிராம அலட்டாம, ஷி இஸ் சோ மொட்ஸ்ட். முக்கியமா ஒவ்வொரு அசைவிலேயும் உங்கத் தேவைகளை புரிந்து நடக்கறாங்க, நீங்க அதை பாராட்டலைனாலும் பரவாயில்லை, அதை அங்கீகரிக்கக் கூட உங்களுக்கு மனசு வரலை... வாட் எ ஷேம் கண்ணன்... அண்ட் உங்க மக, ஷி இஸ் சோ க்யூட், பொம்மை மாதிரி இருக்கா... எவ்வளவு சமத்து, அழகு, இத்தனை குழந்தைங்க இத்தனை ரகளை பண்ணாங்க, ஷி இஸ் சோ நைஸ்... என்ன சமத்தா நடந்துக்குது... அவளோ நல்லா வளர்த்திருக்காங்க உங்க மனைவி.”

“இதை விட வாழ்க்கையில் இன்னும் என்ன வேணும் கண்ணன்? நல்ல மனைவி... கணவன் மனசு அறிஞ்சு நடக்கும் மனைவி... அழகு அடக்கம் நளினம் திறமைகள்... அருமையான குழந்தை... நிறைஞ்ச வாழ்க்கை... நீங்க தான் அவங்களுக்கு லாயக்கில்லையோன்னு எனக்கு இப்போ தோணுது...”

“நீங்க செய்யற தவறுகள் உங்களுக்கே தெரியயலைன்னா இப்போவானும் தெரிஞ்சுகோங்க... தெரிஞ்சே நடந்துகிட்டீங்கன்னா உங்களைப் போன்ற லூசர் வேறே யாருமில்லைன்னு சொல்வேன்... இப்போவும் ஒண்ணும் கெட்டுப் போகலை, கண் முழிச்சுக்குங்க... திருந்தற வழியப் பாருங்க”.

“நீங்க என் மேல ஆசை வெச்சீங்க,

எனக்குத் தெரியும், உங்க மேல கொண் அன்பால நானும் அப்படி ஒரு எண்ணம் வெச்சிருந்தேன்... நல்லகாலம், இந்த சுற்றுலா என் கண்ணைத் திறந்து வெச்சுடுச்சு... நான் ராதாகிட்ட மன்னிப்பு கேட்கப் போறேன்... அவங்களோட நல்ல தோழியா இருக்க ஆசைப்படறேன்... ஏன் தெரியுமா, எனக்கும் நாளைக்கு கல்யாணம் ஆகும், அப்போ அவங்களப் போல நான் நடந்துக்கணும்... நல்ல பேர் வாங்கணும்னு எனக்கு ஆசையா இருக்கு... அவங்களோட நட்பை நான் ரொம்ப உசத்தியா நினைக்கறேன் கண்ணன்...”

“குட் நைட்” என நடந்துவிட்டாள்.

அவளது அங்க வளைவுகளில் இருந்த அழகு இப்போது அவன் கண்ணுக்குத் தெரியவில்லை. அவள் அவன் மனதைத் தூக்கத்திலிருந்து தட்டி எழுப்பிவிட்டு இதோ முன்னேறிவிட்டாள். அவன் தான் தேங்கி நின்று போனான். யாரோ மண்டையில் அடித்தது போல உரைத்தது. நின்ற வாக்கில் திரும்பிப் பார்க்க, ராதா பப்பியுடன் கிச்சுகிச்ச மூட்டியபடி சிரித்து மகிழ்ந்திருப்பதைக் கண்டான்.

அவன் கண்ட அந்த கூடினத்தில் அவளும் உள்ளுணர்வு சொல்ல, அவனைத் திரும்பிப் பார்த்தாள்... அவனையும் அறியாமல் புன்னகை பூத்தது. அவள் கண்கள் ஆச்சரியத்தில் விரிந்தன... அவளும் மிக அழகாக வெட்கத்துடன் புன்னகைத்தாள்... அந்த ஆனந்தத்தை பப்பியை கட்டி அணைத்து அதன் குண்டு கன்னத்தில் முத்தமிட்டு காட்டிக்கொண்டாள். அதை கண்டவனுக்குள் அந்த நொடி ராதாவின் மேல் காதல் பொங்கியது.

‘உன் மனைவியின் குண நலன்களை யாரோ ஒருத்தி வந்து சொல்ல வேண்டி இருக்கேடா மடையா’ எனத் தானே தன் தலையில் அடித்துக்கொள்ள வேண்டும் போலத் தோன்றியது.

புன்னகையுடன் அவளை நோக்கிச் சென்றான்... அவளருகே நெருங்கி அமர்ந்தான்... பப்பி தூக்கக் கலக்கத்தில் இருந்தாள்.

“பப்பிய குடு, தூக்கம் வந்துடுச்சு போல, எத்தனை நேரம் நீயே வெச்சிருப்பே... கைய வலிக்கப் போறது” என வாங்கித் தோளில் சார்த்திக்கொண்டான். அவள் கண்கள் விரிய அவனிடம் குழந்தையை நீட்டினாள்.. அவனும் பப்பியின் கன்னத்தில் ராதாவை பார்த்தபடியே முத்தமிட்டான்... ராதா வெட்கத்துடன் தலை கவிழ்ந்தாள்.

“போலாமா, குளிர் விழுந்துடப் போகுது” என்றான் அவளை கை அணைப்பில் வைத்தபடி மெல்ல காலாற நடந்து அவர்களின் க்வார்டர்சை அடைந்தான். பப்பியை கட்டிலில் கிடத்திவிட்டு சோபாவில் வந்து அமர்ந்தான்.

ராதாவை நோக்கி கை நீட்டினான்... வா என... அவளும் அவனை நெருங்கி வந்து நின்றாள்.

“மன்னிப்பியா?” என்றான் ஆழ்ந்த குரலில்... அவன் வாய் பொத்தினாள்... அந்தக் கையினை பிடித்து தன் மடி சாய்த்து கொண்டான்.

“நாற்பதில் நாய்குணம்னு சொல்வாங்க, எனக்கு இன்னும் நாற்பதே ஆகல, அதுக்குள்ள புத்தி இப்படி பேதலிச்சு போச்சு... கண்ணுக்கு முன்ன இருக்கற வைரம் கண் தெரியாம போச்சு” என்றான் தலை கவிழ்ந்து.

“சு... அதெல்லாம் ஒண்ணுமே இல்லை... போனதே பேசக்கூடாது... மறந்துடணும்” என்றாள் மெல்ல.

“அப்போ, இதையே நம்ம தேனிலவா கொண்டாடிடுவோமா?” என்றான் கண் அடித்தபடி. “போங்க” என அவன் நெஞ்சில் சாய்ந்தாள்.

‘இறைவா, நீ அனைத்தும் அறிவாய், எனக்கு நன்மையே செய்வாய்னு நான் பரிபூரணமா நம்பினேன், நீ என்னைக் கைவிடலை’ எனத் தொழுதாள்.

அடுத்து வந்த நாட்கள் கூர்கின் இயற்கை அழகும் எழில் கொஞ்சும் காவிரி ஆறும், காபி மரங்களும் எனச் சுற்றி வந்தனர் தேன் நிலவு ஜோடியைப் போல. காஞ்சன் சொன்னது போல ராதாவை நெருங்கி அறிமுகம் செய்துகொண்டு பேசினாள். பேசப் பேச அவளின் நற்குணமும் தெரிய வந்தது, திகைத்துப் போனாள் ராதா. நல்ல நட்பும் புரிதலும் ஏற்பட்டன. நெருங்கிய தோழிகளாகிப் போயினர். இதனை ஒரு வித நட்புடனேயே பார்த்திருந்து மகிழ்ந்தான் கண்ணன்.

‘ஊர் உலகம் சுற்றி நல்லது கேட்டது கண்டு அறிந்து புரிந்து மகிழ்ந்து திரும்பவும் தினசரி வாழ்க்கையில் நுழைந்து திரும்பட செயலாற்றவே சுற்றுலா, என் வாழ்விலோ அது மிகவும் உண்மையாகிப் போனது... என் அருமை, என் மனைவியின் அருமை, காஞ்சனின் அருமை என அனைத்தையும் புரிய வைத்தான் இறைவன்’ என நினைத்தபடி புதுத் தெம்புடனும் உற்சாகத்துடன் வீட்டினுள் நுழைந்தான் கண்ணன், ராதா பின்தொடர கையில் பப்பியை ஏந்தியபடி.



1

பெருங்குள்ளே இன்பபெருங்

- Sakthi Thirumalai



"டேய் என்னடா இப்படி குத்துக்கல்லாட்டம் உட்கார்ந்திருந்தா என்ன அர்த்தம்? கண்டிப்பா நீ அந்த பொம்பளையை கல்யாணம் பண்ணிக்கத்தான் போறியா? அதுவும் இரண்டாம் தாரமா? உனக்கென்ன பைத்தியமா பிடிச்சிருக்கு" என்று விஜய் காட்டுக்கத்தல் கத்த,

அந்த கத்தலுக்கு கதாநாயகனோ ஒன்றும் பேசாமல் தன் முன் பரந்து விரிந்த குளத்தில் கற்களை ஒவ்வொன்றாக அனுப்பியப்படி அமர்ந்திருந்தான்.

விஜய் "பேசுடா... எதாவது பேசு... அந்தப் பெரிய மனுஷர், அதான் உன் எம்.டி... அந்த பொம்பளையோட தாத்தா, உங்க அம்மாக்கிட்ட வந்து பேசின உடனே அவங்களும் சம்மதிச்சிட்டாங்களா? இதெல்லாம் நடக்கிற விஷயமாடா?"

அதற்கும் அவனிடம் பதில் இல்லாமல் போக,

"ஏதோ கதைல எல்லாம் படிச்சிருக்கேன்.. ஆம்பளைங்க வீட்டில இருந்து பொண்ணுங்களை இரண்டாம் தாரமா கேட்டு வர்றா மாதிரி... ஆனா இங்க எல்லாம் தலைகீழா இல்ல இருக்கு... ஏன்டா உனக்கு வரப்போறவளைப் பத்தி உனக்கு கனவே இல்லையா?" என்று கேட்க,

இப்போதோ நம் கதாநாயகனிடமிருந்து புருவம் தூக்கிய பார்வை... அது மட்டுமே.

விஜய் "என்னடா என்ன பார்வை? நீ கடைசி வரை இப்படி என்னை முறைச்சிக்கிட்டே இரு... அவங்க கல்யாணத்தை எந்த மாளிகைல வச்சிக்கலாம் என்கிற அளவுக்கு வந்துட்டாங்க" என்று கூற, அப்போதும் மௌனம் காத்த அவன் தோளைப் பற்றி,

"டேய்... எழில் எதாவது பேசுடா... இது உன் வாழ்க்கை, நீ ஏதாவது பேசினாதான் முடிவெடுக்கமுடியும்... பேசுடா?" என்று உலுக்க,

அவனை வெற்றுப்பார்வை பார்த்த எழில்

"நான் யோசனை பண்ணக் கூட அவகாசம் கொடுக்காம எல்லாம் நடக்குதுடா... நான் என்ன பண்றது? அவங்க சாதாரணமானவங்க இல்ல... பெரிய தொழில் சாம்ராஜ்யத்தையே கட்டி ஆளறவங்க... அவங்க முன்னாடி நானெல்லாம் தூசு" என்று கூற,

விஜய் வெகுண்டு "அதுக்காக... ஒரு சாதாரண மனுஷனோட கனவைக் கொல்றது ஒரு உயிரைக் கொல்றதை விட மோசம். நீ ஏதோ பதினெட்டாம் நூற்றாண்டில வர்ற கதாநாயகி மாதிரி பேசுற. நீ ஆம்பளை தானே? கல்யாணம் வேணாம்பனு சொல்றதுக்கு என்ன?" என்று கேட்க,

எழில் "என்னால முடியலடா... என் அம்மா, தங்கச்சி சந்தோஷமான முகத்தைப் பார்த்து எனக்கு மறுத்துப்பேச வாய் வரமாட்டேங்குது" என்று கூற,

விஜய் அவனிடம் முறைப்பாய் பார்வை பார்த்து "இதைச் சொல்ல உனக்கு வெக்கமாயில்லை? மனசில என்ன நினைச்சிட்டு இருக்கே நீ? உங்க அம்மாவுக்காக பாத்துக்கறதுக்கும் ஒரு அளவு இல்லை... ஆடு மாடை அடமானம் வைக்கிற மாதிரி உங்கம்மா உன்னை அடமானம் வைக்கிறாங்களா?" என்று கத்த,

எழில் கோபத்துடன் அவன் சட்டையைப் பிடித்தான். "இதுக்கு மேல நீ ஒரு வார்த்தை பேசின அவ்வளவுதான். இது என் வாழ்க்கை... இதை எப்படி வாழ்றதுன்னு எனக்குத் தெரியும். இதுல இனிமே நீ தலையிடாதே... அவ்வளவுதான்" என்று கூறிவிட்டு திரும்பி நடக்க ஆரம்பித்தான்.

தளர்ந்த நடையுடன் செல்லும் தன் உயிர்தோழன் எழில் கார்த்திகேயனையே கண்களில் கண்ணீர் மல்க பார்த்துக்கொண்டிருந்தான் விஜய் ஆனந்தன்.

எழிலன் கார்த்திகேயன் ஒரு வாரம் முன்பு வரை முகத்தில் புன்னகையைத் தவிர வேற எதையும் அணியாமல்

மென்மையான பார்வையும் கனிவான முகமுமாக அனைவரையும் தன் கலகல பேச்சால் வலைக்குள் விழவைப்பவன். மனதில் எந்தவித கள்ளமும் இன்றி அனைவரிடமும் பழகி சந்தோஷ அலையை விசச்செய்பவன். ஆனால் அந்த குணாதிசயமே தனக்கு எதிரியாய் வரும் என்று கனவில் கூட எதிர்பார்த்திராத இளைஞன்.

அன்பான தாயும், அழகான தங்கையுமே தன் வாழ்க்கை என அவர்களிடம் தன் உயிரையே வைத்திருந்தவன்... ஆனால் இன்றோ அவன் வாழ்க்கையே தலைகீழாக மாறிப்போனது. அதற்குக் காரணம் ஒரு பெண். அது ஏன் என்று மேற்கண்ட உரையாடலில் இருந்தே புரிந்திருக்கும்.

இனி என்ன நடக்கும் என்று அந்த கடவுளுக்கே வெளிச்சம்.

தளர்ந்த நடையுடன் வீடு வந்து சேர்ந்த எழிலை வீட்டின் முன் கூடியிருந்த மாபெரும் கூட்டம் வரவேற்றது.

அவன் அத்தை, மாமா, சித்தி, சித்தப்பா, நண்டு, சிண்டு அனைவரும் அவனைச் சூழ்ந்து கொண்டு அவனுக்குக் கிடைத்த இந்த அதிர்ஷ்ட வாழ்க்கையை எண்ணி

எண்ணிப் புளங்காகிதம் அடைந்தனர்.

"மதுரை கொடுமுடிசோழன் வம்சத்துக்கு மருமகனாப் போகிறது சாதாரண விஷயமா...? அவங்க அந்தகால ராஜ பரம்பரை ஆச்சே... அந்தப் பொண்ணை கூட... தப்பு... தப்பு... அவங்களை கூட நான் நிறைய வாட்டி டி.வில பாத்திருக்கேனே... என்ன கம்பீரம்... என்ன அழகு...!! உனக்கு எங்கேயோ மச்சம் இருக்கு மாப்பிள்ளை" என்று அவன் மாமா தட்டிக்கொடுக்க அனைவரும் அதை ஒரு மனதாய் ஆமோதித்தனர்.

"என்ன... இந்த காலத்துல யாருதான் இரண்டாவது கல்யாணம் பண்ணிக்கலை...? ஏதோ அவங்களைப் பத்தி அரசல் புரசலா வந்ததை எல்லாம் நம்பாத மாப்பிள்ளை... வந்த மகாலட்சுமியை யூஸ் பண்ணிக்கோ... அவ்வளவுதான் சொல்வேன்..." என்று பயமுறுத்தவும் தவறவில்லை.

அனைவரிடமும் தன் உள்மனதின் வலியைக் காண்பிக்காமல் வந்து மாடியில்

நின்றுக்கொண்டான் எழில்.

அப்போது அங்கே வந்த அவன் தங்கை காயத்திரி "என்ன அண்ணா... இப்பவே கனவு காண ஆரம்பிச்சிட்டியா?" என்று கேட்க,

அவனோ முகம் சுழித்துத் திருப்பிக்கொண்டு "ஆமா என் கனவு, ஆசைப் படிதான் இங்க எல்லாம் நடக்குதா?" என்று வெறுப்புடன் கேட்க,

அதற்கு பதில் "இப்ப உன் கனவு, ஆசைக்கெல்லாம் என்ன பிரச்சினை வந்தது" என்று மற்றொருவரின் மூலம் வந்தது.

அது எழிலனின் தாய் பார்வதியிடம் இருந்துதான்.

எழிலன் மௌனமாக தாயிம் முகம் பார்க்க...

"சொல்லு... என்ன பிரச்சினை வந்தது உனக்கு" என்று குரலில் கடுமை ஏறக் கேட்க...

பார்வதி என்னதான் தன் பிள்ளைகளிடம் கடலளவு அன்பு வைத்திருந்தாலும், சில சமயம் அவர் கடுமைக்கும் முரட்டு பிடிவாதத்திற்கும் யாராலும் பிடி கொடுக்கமுடியாது. அதற்கு எழிலன் மட்டும் விதிவிலக்கா என்ன?

எழிலன் அவரைக் கூர்மையாகப் பார்த்து,

"நீங்க என்னை பெத்த அம்மா தானே?" என்று கேட்க,

அவன் தங்கை காயத்திரியோ, "அண்ணா என்ன பேசற?" என்று அதட்ட,

பார்வதியோ சிறிதும் அலட்டிக்கொள்ளாமல்,

"28 வருஷம் கழிச்ச இன்னைக்கு என்ன திடீர் சந்தேகம்?" என்று கேட்க,

"ஏம்மா உனக்கு கொஞ்சம் கூட மனசாட்சியே கிடையாதா? நான் உங்கிட்ட கல்யாணம் பண்ணிவைக்கச் சொல்லி கேட்டேனா? ஏம்மா இப்படி கல்யாணம்கிற பேருல என்னை சாகடிக்கிற" என்று கத்த, பார்வதி "சரி கல்யாணம் பண்ணிக்காதே... கடைசி வரைக்கும் இப்படியே இரு... ஆனா

நானும் உன் தங்கச்சியும் உயிரோட இருக்கமாட்டோம், பரவாயில்லையா?" என்று மென்குரலில் அழுத்தமாகக் கூற,

எழில் அதிர்ந்து "என்னம்மா... ஏம்மா யாரோ ஒரு பொண்ணுக்காக இப்படி என்னை வற்புறுத்துறிங்க...? அப்படி என்ன அந்த பொண்ணு மேல உனக்கு அக்கறை?" என்று கேட்க,

இப்போது மௌனமாக இருப்பது பார்வதியின் முறையானது.

எழிலன் "எல்லாரும் என்னை ஏதோ கோமாளியைப் பார்க்கிற மாதிரி பார்க்கிறாங்கம்மா... பொண்ணுங்க மறுமணம் பண்ணிக்கிறது தப்புன்னு நான் சொல்லலைம்மா. ஆனா நான் மனசளவுல இன்னும் இதுக்குத் தயாராகலை. என்னை விட்டுருமா ப்ளீஸ்..." என்று கொஞ்ச,

அவன் கலங்கிய முகத்தைப் பார்த்த காயத்திரிக்கே தன் தாயின் மீது கோபம் வந்தது. ஆனால் அவளுக்குத் தாயை எதிர்த்து பேசும் தைரியம் இல்லாததால் அமைதியாக நின்றிருந்தான்.

"எல்லாரும் சொல்ற மாதிரி பணத்துக்காக இந்த கல்யாணத்துக்கு நீ சம்மதிச்சிருக்கமாட்டேம்மா... ஏன்னா உன்னைப் பத்தி எனக்கு நல்லாத் தெரியும்.

சொந்த மகன் கிட்டையே பணம் வாங்கறதுக்கு யோசிப்பே... அது மட்டுமில்லாமல் நமக்கு இப்போ பணத்துக்கு அவ்வளவா அவசியமும் இல்லை... அப்புறம் ஏம்மா...?" என்று கண்களில் நீர் தளும்பக் கேட்ட போதும் அசையவில்லை அந்தத் தாய்.

"அம்மா... ஏதாவது பேசும்மா... அந்தப் பொண்ணைப் பத்தி எல்லாருக்குமே தெரியும். அவள் முதல் கல்யாணத்திலிருந்து ஏன் அவள் கணவன் விவாகரத்து வாங்கினான் என்றும் தெரியும். அப்புறம் எதுக்கு என்னை பலிகடா ஆக்கப்பார்க்கிற?" என்று தொண்டை கிழிய கத்தினான். அவன் நினைப்பு எல்லாம் அவன் தாய் எப்படி தன் திருமணத்தை இப்படிப்பட்ட சூழ்நிலையில் நிர்ணயிக்கலாம் என்பதுதான். அவனால் இந்த மாதிரி திருமணத்தை மனதால் கூட நினைத்துப்

பார்க்கமுடியவில்லை.

இந்த நேரத்தில் பார்வதி மட்டும் அவனிடம் எல்லா உண்மைகளையும் கூறியிருந்தால் பின்வரப்போகும் பல்வேறு சிக்கல்களை தடுத்திருக்கலாம்.

ஆனால் அவரோ "இன்னும் ஒரு வாரத்தில கல்யாணம்... உனக்குத் தேவையான பத்திரிக்கையை எடுத்துப்போய் எல்லாருக்கும் கொடு. அப்புறம் அது விட்டுப்போச்சு, இது விட்டுப்போச்சுனு சொல்லாதே... காயு நாளைக்குப்போய் நாம அக்கம்பக்கத்து விடுகளுக்கெல்லாம் கொடுத்துடுவோம்.

நீ எவ்ளோ புலம்ப முடியுமோ புலம்பிட்டு கீழே சாப்பிட வா...கிச்சடி பண்ணி வச்சிருக்கேன்" என்று படபடவென பொரிந்துவிட்டு கீழே செல்ல, எழிலனோ இமைக்க மறந்து அவரையே பார்த்துக்கொண்டிருந்தான்.

மனம் முழுதும் இயலாமையிலும், கோபத்திலும் கனக்க, தன் இறுதி பலம் மொத்தமும் சேர்ந்து பக்கத்தில் இருந்து ரோஜாச்செடி தொடடி மீது ஒங்கி உதைக்க அந்த அழகிய மலர், பூத்துக்குலுங்கிய குட்டி நந்தவனம் தன் ஆயுளை முடித்துக்கொண்டது.

அதே போல் தான் இனி அவன் வாழக்கையா?

KS PLANNING AND CONSTRUCTION LTD

அடுத்த நாள் காலை அலுவலகத்தில் கணினி மீது எழிலன் தன் கவனத்தைப் பதித்திருக்க,

"உங்களைப் பார்க்க ஒருத்தங்க ரொம்ப நேரமாக காத்திருக்காங்க ஆர்கிடைக்ட்.சார்" என்ற குரல் ஒலிக்க,

எழிலன் சட்டென்று நிமிர்ந்து பார்க்க, அங்கே கடுகடு முகத்துடன் நின்றிருந்தான் விஜய்.

எழில் கனிந்த முகத்துடன் "டேய் நேத்து ஏதோ கோபத்துல பேசிட்டேன்... அதுக்காக இப்படி மூஞ்சியை தூக்கி வைக்காதேடா... சாரிடா மச்சான்" என்று கூற,

விஜய் "உன் சாரியை நீயே வச்சிக்கோ..."

உன்னைப் பார்க்க ஒருத்தங்க
வந்திருக்காங்க... பாரு"என்று சினத்துடன்
கூற,

எழிலன் சந்தேகத்துடன் "யாருடா பார்க்க
வந்திருக்காங்க...? ஏன் இவ்வளவு
கோப்பபடற..." என்று கேட்க,

"ஹும்ம்... நான் சொல்றது எதுக்கு? நீயே
பார்க்கத் தானே போற..." என்று அவன்
கூறிக்கொண்டிருக்கும்போதே,

அங்கே புயலென உள்ளே நுழைந்தாள்
ஷாலினி.

வந்தவள் அவனை குற்றம்சாட்டும் பார்வை
பார்க்க அவள் பார்வையைச் சந்திக்க
முடியாமல் தலை குனிந்தான்.

எழிலனும், ஷாலினியும் அந்த
கம்பெனியில் ஒரே வேளையில்
வேலைக்கு வந்தவர்கள்.

அனைவரிடமும் வெள்ளை மனதுடன்
பழகும் எழிலனும், அதிகம் பேசாமல்
தானுண்டு தன் வேலையுண்டு என்று
இருக்கும் ஷாலினிக்கும் நியூட்டனின்
மூன்றாம் விதி இடைபுகுந்து விளையாட
இருவருக்குள்ளும் ஒருவித ஈர்ப்பை
சமீபகாலமாக உணர் ஆரம்பித்திருந்த
வேளையில் எழிலனின் திருமணச் செய்தி
இடியாக வந்து இறங்கியது.

அவளைக் கண்டு தலை குனிந்த எழிலை
கண்டு,

"ஏன் இப்ப தலை குனியற? இவ்வளவு
நேரம் நல்லாதானே இருந்தே... என்னாச்சு"
என்று நக்கலாக விசாரித்தான் விஜய்.

ஷாலினியோ கலங்கிய விழிகளுடன்
"எழில்... விஜய் சொன்னதெல்லாம்
உண்மையா? உங்களுக்கு கல்யாணமா?"
என்று திக்கித் திணறி கேட்க,

எழில் இன்னும் தலைகுனிந்தபடியே
மௌனம் காக்க,

"சொல்லுங்க எழில்... உங்க பேச்சு, பார்வை
எல்லாம் நினைச்சு நான் வேற மாதிரி..."
என்று கூறிவிட்டு தயங்க,
விஜய் "சொல்லுடா நல்லவனே... சொல்லு...
அந்தப் பொண்ணு கேக்குதுல்ல..."

இப்போவாவது வாயைத் தொற" என்று

அதட்ட,
எழிலோ சட்டென்று ஒருவித தீர்க்கத்து
நிமிர்ந்து,

"ஆமா ஷாலினி... எனக்கு இன்னும் ஒரு
வாரத்துல கல்யாணம்" என்று கூறி தன்
இழுப்பறையிலிருந்து பத்திரிக்கையை
எடுத்து, "இதோ முதல் பத்திரிக்கை உனக்கு
தான் தரேன்... பொண்ணு நம்ம எம்.டியோட
பேத்தி தான். நீ கண்டிப்பா கல்யாணத்துக்கு
வரணும்" என்று முகத்தில் எவ்வித
உணர்ச்சியையும் காட்டாமல் கூறியவனை
ஷாலினியும் விஜயும் இமைக்க மறந்து
பார்த்தனர்.

விஜய் "டேய்... நீயாடா இப்படி பேசற... நீ
வெளியே காட்டலை என்றாலும்
மனசுக்குள்ளே நீ ஷாலினியை
நினைச்சுட்டு இருக்கேனு தானே
நினைச்சேன்... நீ என்னடான்னா இப்படி
பேசற. உன்னால எப்படிடா இப்படி எல்லாம்
பேச முடியுது?" என்று கத்த,

எழில் "என்ன சொல்ற விஜய்... நான்
உங்கிட்ட அப்படி சொன்னேனா? ஏன்
ஷாலினி நான் எப்பவாவது தப்பா ஒரு
வார்த்தை பேசிருப்பேனா... இல்லை ஒரு
பார்வை பார்த்திருப்பேனா...? என்னை ஏன்
அப்படி நினைச்சே... சொல்லு" என்று கூற
இப்போது இருவராலும் வாயைத் திறக்க
முடியவில்லை.

எழில் "பாரு ஷாலினி...உன்னை எனக்குப்
பிடிச்சிருந்தது... நான் இல்லைன்னு
சொல்லலை... ஆனா பிடிச்சவங்க
எல்லாரையும் கல்யாணம்
பண்ணிக்கமுடியுமா? சொல்லு...
இதெல்லாம் பேச்சுக்கு ஒத்துவரும், ஆனா
நடைமுறை வாழ்க்கைக்கு ஒத்துவராது.
நாம ரெண்டு பேரும் என்ன காதலிக்கவா
செஞ்சோம். பரஸ்பர ஈர்ப்பு தானே? போகப்
போக சரி ஆகிடும்... அப்புறம் விஜய் அந்த
நந்தம்பாக்கம் சைட் டிசைன் ரெடி
ஆகிடுச்சு... என் டேபிள் மேல இருக்கு
எடுத்துக்கோ. நான் டி.நகர் சைட்
வரைக்கும் போயிட்டு வரேன்" என்று
கூறிவிட்டு சடாரென்று வெளியேற
ஷாலினியும் விஜயும் அவனை இமைக்க
மறந்து பார்த்தனர்.

ஷாலினி "இவருக்கு இவளோ
கல்நெஞ்சமா? சொன்னால்தான் காதலா?
அப்போ இவளோ நான் அவர் மேல்
வெச்சிருந்த அன்புக்கு பேர் என்ன விஜய்?



நான் அவ்வளவு கேவலமாவா போயிட்டேன் அவருக்கு..." என்று நடுங்கிய குரலில் கேட்க,

விஜய் "காம் டவுன் ஷாலினி... அவன் அவனா இல்லை... அதனால் தான் இப்படி பேசிட்டுப்போறான். நீ கொஞ்சம் பொறுமையா இரு" என்று கூற,

ஷாலினி ஆத்திரத்துடன் நிமிர்ந்து "எதுக்கு... நான் எதுக்கு பொறுமையா இருக்கணும்? அவரே மனசை கல்லாக்கிட்டு கல்யாணம் பண்ணிக்கும் போது

நான் என்ன பைத்தியமா? என் தலையெழுத்து படி என்ன நடக்குமோ நடக்கட்டும். நான் இன்னைக்கே வேலையை ரிசைன் பண்ணப்போறேன். இப்படி ஒரு துரோகியைப் பார்த்துக்கிட்டு என்னால தினமும் வேலை செய்யமுடியாது... நான் போறேன்" என்று கூறிவிட்டு கதவைத் தள்ளிவிட்டு வெளியேறி விஜய் அவளைத் தடுக்கும் வழி தெரியாமல்,

"ஷாலினி... ஒரு நிமிஷம் நில்லு..." என்று கத்தியபடியே அவள் பின்னாடி செல்ல,

அவளால் கல்நெஞ்சக்காரன் என்று வர்ணிக்கப்பட்டவனோ ஆபிஸின் வெளியி நின்றபடி அடக்கிவைத்திருந்த கண்ணீரை வெளியேற்றினான். பின்பு ஒரு முடிவுக்கு வந்தவனாக தன் வண்டியை புயல் வேகத்தில் கிளப்பினான் எழில்.

SKYTECH SOFTWARE SOLUTIONS

மின்னொளி ஊட்டப்பட்ட அழகிய பெயரைத் தாங்கி பல வருடங்கள் வரலாறு படைத்து வானளாவிய உயரத்துடன் கம்பீரமாக நின்றிருந்தது அந்த நிறுவனம்.

அந்த நிறுவனமும் கே.எஸ் குருப்ஸின் அங்கம் தான்... கடுகிலிருந்து கம்ப்யூட்டர் வரை அவர்கள் கால் பதிக்காத துறையே இல்லை எனலாம். இதெல்லாமே கொடுமுடி சோழன் வம்சாவளியில் வந்தவர்களுடைய அயராது உழைப்பிலிருந்து வந்ததாகும். உழைப்பு என்றால் சாதாரண உழைப்பில்லை அசுர உழைப்பு... தன் ரத்தத்தை எல்லாம் வியர்வையாய் சிந்தி அவர்கள் உழைத்த உழைப்பு, இன்று

தமிழ்நாட்டின் மிகப்பெரிய கோடிஸ்வரர்களில் ஒருவராக அவர்கள் குடும்பத்தை முன்னேற்றியுள்ளது.

அந்த மென்பொருள் நிறுவனத்தின் நிர்வாக இயக்குனர் ஒரு பெண்மணி என்பது இன்னும் பெருமைக்குரிய விஷயம் தான். ஆனால் அதில் வேலை செய்பவர்களுக்கு கிலி கொடுக்கும் விஷயமும் அதுதான். அந்த நிறுவனத்தின் சிறப்பு என்னவென்றால் அதில் யாராலும் ஒரு வருடத்திற்கு மேல் தாக்குப்பிடிக்க முடியாது. ஆனால் அப்படி முடிந்தால், வெற்றி பெற்றால் அவர்களை எல்லா நிறுவனங்களும் போட்டி போட்டுக்கொண்டு வேலை கொடுக்கும். அந்த அளவிற்கு புகழ்பெற்ற நிறுவனம் அது.

அப்படிப்பட்ட நிறுவனத்தின் இயக்குனர் கே.எஸ் குருப்ஸின் தலைவர் சிவகுருநாதரின் பேத்தி மைத்ரேயி கொடுமுடி சோழன். காலையிலயே பரபரப்பாக இயங்கிக்கொண்டிருந்தது அந்த நிறுவனம்.

அந்த நிறுவனத்தின் ஹெச்.ஆர் பதவியில் இருக்கும் கோபி காலையிலயே தன் வேலையை ஆரம்பித்தான்.

"போன வாரம்தானே வீவ் எடுத்தீங்க? இன்னைக்கு என்ன வந்தது" என்று முன்னால் நின்ற இளைஞனை வறுத்தெடுத்துக்கொண்டிருந்தான்.

"இங்க எல்லாமே என் தலையில தான் வந்து விடியுது... சே யாருக்கும் அக்கறை இல்லை.

இவ்வளவு பேரையும் நான் ஒருத்தனே கட்டி மேய்க்கணும்னா நான் என்ன மனுஷனா மிஷினா?" என்று கேட்க,

அந்த இளைஞன் பதில் சொல்லாமல் அவனையே பார்க்க... "என்ன... என்னைப் பார்த்தா லூசு மாதிரி தெரியுதா?" என்று கேட்க,

அவனும் பதற்றத்தில் "ஆமா... கோபி." என்றுவிட, கோபி வெகுண்டு "என்ன சொன்ன... என்ன சொன்ன?" என்று கத்த,

அங்கு இருந்தவர்கள் "போச்சுடா... இவன் முழுசா சந்திரமுகியாவே மாறிட்டான்



போலிருக்கு" என்று தலையில் அடித்துக்கொண்டனர்.

அவன் வந்து இந்த ஆறு மாதத்தில் தினமும் ஒருத்தரையாவது திட்டி அவர்களை அவமானப்படுத்தவில்லை என்றால் அவனுக்கு விடியவே செய்யாது. அத்தனை பேரின் அதிருப்திக்கும் பயத்திற்கும் காரண கர்த்தாவாக திகழ்பவன்.

ஆனால் இன்றோ அவன் ராசிக்கட்டம் அவனுக்கு சாதகமாக இல்லை போலும். அது ஏன் என்று பார்ப்போம்.

இப்படி சகட்டுமேனிக்கு கத்திவிட்டு தன் இருக்கைக்கு வந்த கோபி அதன் மேல் இருந்த கடித உறையைப் பார்த்து துணுக்குற்றான்.

"என்ன கவர் இது...?" என்று நினைத்துக்கொண்டே பிரித்துப்படித்தவன் சுக்கல் சுக்கலாக அதிர்ந்து போனான். காரணம் அது அவனது வேலைநீக்கக் கடிதம்.

"என்ன... என்ன இது...?" என்று திணறியவனிடம்,

"இனிமே உங்க தலையில் எந்தப் பொறுப்பும் இல்லை கோபி... நீங்க இன்னைக்கே வேலையை விட்டுப் போகலாம்" என்று எந்தவித ஏற்ற இறக்கமுமின்றி ஒலித்தது மைத்ரேயியின் குரல். பதறிப்போய் பின்னால் திரும்பியவனைக் கண்டு கேலிப் புன்னகை பூத்த மைத்ரேயி அவளின் மெய்க்காப்பாளினி, தோழி, அந்தரங்க காரியதரிசி, மூளை அனைத்துமான ஜீவா என்கிற ஜீவலட்சுமியிடம்,

"ஜீவா... இவரை மரியாதையாக இந்த இடத்தை விட்டுப் போகச் சொல்லு" என்று கூற,

ஜீவா "எஸ் மேடம்" என்று கோபியின் அருகில் செல்ல,

கோபி "மேடம்... மேடம்... நான் என்ன மேடம் தப்பு பண்ணினேன்?" என்று மறுபடி மறுபடி கேட்க,

மைத்ரேயியோ ஒன்றும் கூறாமல் தன் வேலையைப் பார்த்துக்கொண்டிருந்தாள்.

"மேடம் இப்படியெல்லாம் போதிய விவரம் இல்லாம என்னை வேலையை விட்டு அனுப்பமுடியாது. நானும் போகமாட்டேன்..." என்று கூற,

மைத்ரேயி, "காரணமா... காரணம்... நீங்க இன்னைக்குப் போட்டிருக்கிற சட்டை எனக்குப் பிடிக்கலை அதான்.. போதுமா? ஜீவா, இன்னும் இந்த ஆளை ஏன் இங்க விட்டு வச்சிருக்க?" என்று அனாயசமாகக் கேட்க,

ஜீவா கோபியை இழுத்துக்கொண்டு வெளியே சென்று வாயிலில் விட்டாள்.

கோபி "ஏய்... ஜீவா, எல்லாம் உன்னாலதாண்டி... நீதான் ஏதோ போட்டுக் கொடுத்திருக்கே... உண்மையை சொல்லு... சொல்லு" என்று கத்த,

ஜீவா வாட்ச்மேனை அழைத்து அவனை வெளியில் தள்ளக்கூறினாள்.

"அடுத்து வேலை செய்ற இடத்திலாவது ஒழுங்கா இரு..." என்று கூறிவிட்டு அவனை ஒரு புழுவைப்போல் பார்த்துவிட்டுச் செல்ல, அவளையும் அடுத்ததாக தன் படகுசாரில் வெளியேறிய மைத்ரேயியையும் ஒருவித அதிர்வுடன் கவனித்துக்கொண்டிருந்தான் எழிலன்.

"கோபி கொஞ்சம் முசுடு தான்... லூசு மாதிரி நடந்துப்பான் தான்... ஆனா அதுக்காக இவ்வளவு பெரிய தண்டனையா? அதுவும் சட்டை பிடிக்கலையாமே...! எவ்வளவு திமிர்... கடைசியா இவக்கிட்டயாவது பேசி கல்யாணத்தை நிறுத்தலாமனு வந்தா அதுவும் நடக்காது போலிருக்கே... இந்த சைக்குக்கிட்ட நான் எப்படி சொல்லிப் புரியவைப்பேன்..." என்று தலையைப் பிடித்துக்கொண்டு அமர்ந்துவிட்டான்.

(இன்னும் அறிவோம்)

சரண்யா ராஜுவின்
"மந்திரப்புன்னகையோ மஞ்சள் நிலவோ" கதை இக்கதை முடிந்தபின் தொடரும்.



MY

ANGADI

.com

**Traditional Tanjore
Paintings Collection**



**Call us @
83441-43220**

**Free shipping
across India.**

**International Shipping
also Available.**

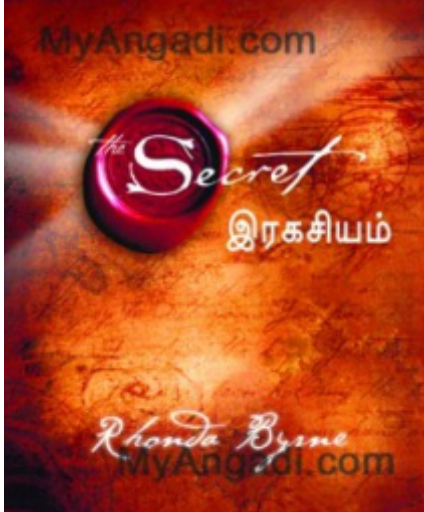
**Traditional Paintings
@ www.MyAngadi.com**

Buy Now ►►



1. Penmai Special Contest:

Environmen Day Contest - Gowrymohan



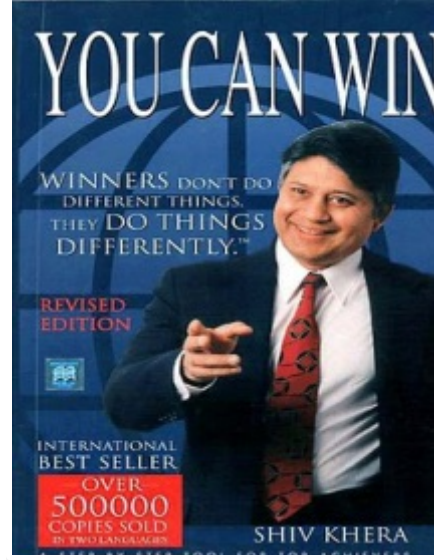
2. Neeya Naana Winner - M.Sana



June Month Contest Winners

3. Penmai's Super Star:

Best Longstanding
Member - Silentsounds



July Month Contest

Penmai's Special Contest - Art & Craft Contest
- Theme "Nature".

Neeya Naana - July Month contest.

பிள்ளைகளின் எதிர்காலம் (கல்வி, வேலை, திருமணம்), அவர்களின் விருப்பப்படி அமைந்தால் சிறப்பாக இருக்குமா? அல்லது பெற்றோர்களின் விருப்பப்படி அமைந்தால் சிறப்பாக இருக்குமா?

Penmai's super star of the Month.

Penmai Panel will select the best player of Penmai every month, it may be like, Best Motivator, Best Poet, Best writer, Best Creator, Best Adviser etc. You can play any role like this, the thing you have to do is to give your best.

For Advertisements Please Contact

support@penmai.com or
call us at **8344 143 220**

**Submit your works
or questions to**

Penmai.com

**Write us
your feedback to**

admin@penmai.com

**For advertisement
please contact**

8344 143 220